

## Denominación

---

# **Diplomatura Universitaria en Gastronomía Soberana, Segura, Sana y Sabrosa**

## Objetivos

---

El objetivo principal de la diplomatura se centra en promover en los estudiantes el interés por comprender los principios científicos que intervienen en el compromiso y responsabilidad de un sistema productivo local y diversificado de alimentos para garantizar el derecho humano a la alimentación en la comunidad, desde la transformación de los alimentos; con espíritu solidario, cooperativo, y responsabilidad del trabajo en equipo, para compartir e intercambiar conocimientos y experiencias referidas a una alimentación soberana, segura, sana y sabrosa, y de esta manera contrarrestar los efectos nocivos y dañinos de los modos de producción extractivista y tóxicos que contaminan el ambiente, producen enfermedades crónicas (cáncer, diabetes, hipertensión, gastritis, bulimia y anorexias), construyendo el camino del Buen Vivir.

Por lo expresado se propone como objetivos específicos:

- Generar, construir y sostener vínculos y prácticas cooperativas entre el colectivo social, en los procesos de salud/alimentación – enfermedad - atención - cuidado,
- Reconocer y construir redes de apoyo territorial a fin de identificar hábitos, costumbres y tradiciones alimentarias ancestrales, que han intervenido o intervienen en la prevalencia de enfermedades no transmisibles (obesidad, diabetes, hipertensión, cáncer).
- Articular conocimientos gastronómicos, científicos, creativos, empresariales y humanistas, necesarios para desempeñarse en el mundo de la gastronomía, el servicio y la industria alimentaria.
- Diseñar estrategias metodológicas de trabajo, basadas en la organización cooperativa, la economía circular y la bioeconomía.

- Desarrollar e implementar individualmente y/o cooperativamente emprendimientos en GASTRONOMÍA SOBERANA, SANA, SEGURA Y SABROSA, en línea con las estrategias definidas por los Organismos de Salud de referencia.

Al finalizar esta diplomatura el estudiante debe ser capaz de:

- *Comprender las interrelaciones entre la alimentación, la salud y el cuidado.*
- *Valorar la influencia del colectivo social en la salud y la vida.*
- *Analizar y reconocer hábitos alimentarios vinculados a enfermedades no transmisibles.*
- *Promover hábitos alimentarios en línea con tradiciones ancestrales.*
- *Fomentar la creación de redes de apoyo territorial basadas en la bioeconomía.*
- *Aplicar principios de agroecología y economía circular en la práctica gastronómica.*
- *Integrar conocimientos gastronómicos, científicos, creativos y humanistas.*
- *Desarrollar habilidades para el trabajo en gastronomía, servicio e industria alimentaria.*
- *Contribuir a proyectos sociales y micro-emprendimientos locales de gastronomía saludable.*

## Justificación de la propuesta

---

La presente propuesta fue desarrollada con el ánimo de fortalecer al sujeto alimentario, empoderado desde el conocimiento en la soberanía alimentaria, agricultura familiar, alimentación sana, segura y sabrosa, en la convicción de que la sabiduría popular y el conocimiento científico deben aunarse en las conciencias humanas; y que la educación sea el eje estratégico de cambios de conductas que le permitan al individuo revertir la situación de daño socioambiental y de salud.

Para ello es necesario construir colectivamente un espacio de intercambio de saberes dignos, populares y científicos, (porque no hay armonía social si no se incluye a

las comunidades, sus proyectos y sus necesidades), formando estudiantes que sean capaces de multiplicar sus saberes para que la población cuente con:

- Alimentación **soberana**, en la medida que el Programa se enfoca especialmente en la producción primaria de alimentos, las condiciones y tipos de producción, siendo prioritarias las agroecológicas o que estén en transición de serlo, destinadas a garantizar el Buen Vivir.
- Alimentación **segura**, en términos distributivos y de justicia en tanto cumplimiento del derecho humano a la alimentación; en referencia al acceso físico - económico a los alimentos y la seguridad nutricional.
- Alimentación **sana**, basada en el acceso a información y acceso físico a mercados locales que dispongan alimentos inocuos, libre de agrotóxicos perjudiciales, tanto para la salud humana como de los ecosistemas
- Alimentación **sabrosa**, se refiere a la palatabilidad de las transformaciones de los alimentos y también por consecuencia a la ética, dietética y estética que dignifica el acto de la alimentación como un derecho y un acto político.

## Pertinencia

---

La diplomatura que aquí se presenta propone su dictado desde el Campus Norte ya que es un ámbito predilecto para ello por su ubicación geográfica estratégica (fuera del anillo de circunvalación de la Ciudad de Córdoba - definida como la zona periurbana de la misma), desde donde se pretende generar un espacio de experimentación e innovación educativa, con el objetivo de contribuir al desarrollo socioproductivo de la comunidad, mediante propuestas de formación interdisciplinarias y fomentando la articulación intersectorial.

En este sentido, la diplomatura aboga por la articulación de los saberes científicos - académicos que son inherentes a la universidad y aquellos conocimientos populares que llegan a través de las experiencias de las cocineras comunitarias en función de sus trayectorias de vida.

De ello, se desprende por un lado la intención de construcción transversal de conocimientos y a su vez, posibilita una de las metas profundas de esta diplomatura; el acceso a la Universidad de aquellos sectores que no han tenido las oportunidades y posibilidades de ingresar al sistema superior de enseñanza aprendizaje, constituyéndose

en una deuda social, y promoviendo una reparación histórica mediante estos procesos de reconocimiento.

La pertinencia de la Diplomatura en el Campus Norte dependiente del Pro Rectorado de Desarrollo Territorial de la Universidad Nacional de Córdoba, radica en sus fundamentos constituyentes; la intención de promover articulaciones sociales, productivas y de integración con un eje educativo multidisciplinar como motor de transformación. De tal manera el Campus Norte se consolida como el espacio predilecto para el desarrollo de esta propuesta.

## Estructura

---

La diplomatura está organizada en cuatro módulos temáticos que integran conceptos teóricos y actividades prácticas de aplicación.

Todos los módulos se dictarán en una modalidad mixta, con actividades presenciales de tipo taller, que involucran la exposición de conceptos teóricos y la puesta en práctica de los mismos mediante dinámicas grupales y actividades fuera del aula que comprenden el dictado de seminarios sincrónicos virtuales y actividades de aprendizaje autoguiado, a través del aula virtual y la realización de ejercicios prácticos y trabajos integradores.

El primer módulo aborda el concepto de salud, el proceso de salud-enfermedad-atención-cuidado y su relación directa con las condiciones del ambiente y el grupo circundante que se relaciona con la historia de vida de la infancia o adolescencia del estudiante. Tiene una carga horaria de 40 h distribuidas entre actividades teóricas y prácticas.

El segundo módulo profundiza en el planeamiento alimentario familiar, las técnicas culinarias que se relacionan con la historia de vida de la infancia o adolescencia del estudiante. Aborda la temática de la alimentación en su relación con la salud, identificando las propiedades de los alimentos, los órganos y sus funciones, así como los cambios requeridos de la alimentación en los diferentes momentos de la vida. La carga horaria de este módulo es de 70 hs distribuidas entre actividades teóricas y prácticas.

El tercer módulo plantea la temática de la alimentación como un instrumento de transformación de los pueblos, enseñando a utilizar las técnicas y estrategias culinarias saludables para lograr transformaciones adecuadas a las diversas situaciones y requerimientos de los cuerpos o de nuestro pueblo. Tiene una carga horaria de 40 h distribuidas entre actividades teóricas y prácticas.

Finalmente, el cuarto módulo, presenta contenidos sobre la Educación como estrategia permanente para la salud, y permite analizar críticamente el rol que la educación cumple

en los marcos cooperativos en general y en la promoción de la salud en particular. Su carga horaria es de 40 h distribuidas entre actividades teóricas y prácticas.

## Contenidos:

---

### **MÓDULO 1: PENSANDO LA SALUD EN COMUNIDAD**

Concepto de salud. Epidemiología de la salud de los pueblos. Proceso de Salud-enfermedad-atención-cuidado. Planificación en salud. Diagnóstico, detección de problemas, estrategias para compartir el problema. Plan de acción en salud colectiva. Vigilancia participativa. Indicadores de salud. La Información como valor histórico de la salud de los pueblos. Promoción de salud. Niveles de Prevención. Las enfermedades ¿Qué son y que representan en la humanidad?. Todos estos aspectos están relacionados con el acto de alimentarse como acto político.

### **MÓDULO 2: LA ALIMENTACIÓN, ESTÍMULO PARA UN ESTILO DE VIDA Y SALUD.**

Pensamientos decoloniales y del buen vivir. Buena leche. Mal Comidos. Componentes emocionales de la alimentación, por qué elegimos los alimentos, el placer y los displacer. Patrón alimentario de la población argentina y sus respectivos cambios. Las técnicas de descomposición de los alimentos, cómo y por qué modificamos los alimentos, tiempo de cocción y sus fundamentos, peso, volumen y raciones de los alimentos. Técnicas culinarias saludables.

Grupo de alimentos y sus funciones en el cuerpo. Identificación de grupos de grupos de alimentos, los macronutrientes, qué es el metabolismo, y las funciones básicas de los órganos. Identificación de los órganos en el cuerpo.

La alimentación en los diferentes momentos de la vida (embarazo, infancia, adolescencia, juventud, adultos y vejez). Alimentación ancestral. La construcción social del gusto.

### **MÓDULO 3: LA ALIMENTACIÓN COMO HERRAMIENTA DE TRANSFORMACIÓN DE LOS PUEBLOS.**

Adecuación de la alimentación a los diferentes tipos de necesidades. Construcción del vínculo con el nutricionista, con compañeros de trabajo y con el pueblo. Pensar la planificación desde la epistemología decolonial, despatriarcal y no extractivista. Los ODS como herramientas de planificación y adecuación de la alimentación de los pueblos.

### **MÓDULO 4: LA EDUCACIÓN, ESTRATEGIA PERMANENTE DE LA SALUD**

Problemáticas de convivencia social y los síntomas a atender. Surgimiento de las cooperativas y sus prácticas. Análisis y comparación histórica. La educación en los marcos cooperativos en general y en la promoción de la salud. Sujeto cooperativo como

Otro o alteridad del sistema capitalista. La función narrativa y la conversación como herramienta de intervención socio-comunitaria. Diálogo de saberes, el empoderamiento, el relato, la oratoria, las técnicas participativas, la didáctica, un encuentro dialéctico. Estrategias participativas como ejercicios colectivos de emancipación social e intelectual. Soberanía alimentaria. Economía circular. Bioeconomía.

## Carga horaria total y Reconocimiento de trayectos créditos académicos

La carga horaria de la Diplomatura es de 190 horas totales y 7,6 créditos académicos (calculados como 1 crédito = 25 h de acuerdo a la Resolución Ministerial RESOL-2023-2598-APN-ME).

MÓDULOS	Carga horaria total (h)
1. PENSANDO LA SALUD EN COMUNIDAD	12 horas teóricas, 20 horas de actividad práctica y 8 de trabajo autónomo. <b>Total carga horaria: 40 horas</b>
2. LA ALIMENTACIÓN, ESTÍMULO PARA UN ESTILO DE VIDA Y SALUD	21 horas teóricas, 35 horas de actividad práctica y 14 de trabajo autónomo <b>Total carga horaria: 70 horas</b>
3. LA ALIMENTACIÓN COMO HERRAMIENTAS DE TRANSFORMACIÓN DE LOS PUEBLOS.	12 horas teóricas, 20 horas de actividad práctica y 8 de trabajo autónomo. <b>Total carga horaria: 40 horas</b>
4. LA EDUCACIÓN, ESTRATEGIA PERMANENTE DE LA SALUD	12 horas teóricas, 20 horas de actividad práctica y 8 de trabajo autónomo. <b>Total carga horaria: 40 horas</b>

## Requisitos de ingreso y destinatarios

---

En todos los casos la formación básica requerida es el título de escuela secundaria en sus distintas acepciones (colegios técnicos, bachilleres, etc.) finalizado.

Como destinatarios de la Diplomatura se cuenta a personas que tengan experiencia o deseen desempeñarse como cocineros de las escuelas públicas, merenderos y comedores comunitarios de la República Argentina.

Es requerido una buena comprensión de textos, manejo de PC con conexión a internet, y conocimiento de programas básicos de oficina.

## Modalidad de Cursado

---

La base metodológica sobre la que se desarrollará la propuesta es mixta, en el que se alternan clases presenciales y virtuales.

ACTIVIDAD PRESENCIAL: las mismas se llevarán a cabo intercalando diferentes modalidades, entre ellas seminarios-taller de análisis de casos y aplicación a situaciones simuladas de trabajo de equipo, entornos personales de aprendizaje, grupos de trabajo, foros, debates, puestas en escena, role-playing, entre otras.

Se fomentará la observación, el redescubrimiento, demostración y comparación, a través un proceso activo, participativo y reflexivo con una metodología gradual, intencional y continua.

Actividades no presenciales:

- De trabajo autónomo: Análisis de bibliografía complementaria sugerida, en esta instancia se intenta que el participante complemente el marco teórico abordado en las clases presenciales.
- -Actividades prácticas:
  - *Análisis de casos*, se distribuirán entre los participantes casos que aborden la temática, en esta instancia se busca que analicen y reflexionen sobre los criterios abordados en las clases teóricas.
  - *Resolución de problemas*, con esta herramienta se pretende enfrentar al participante a una situación problemática para que la resuelva con los conocimientos abordados en las clases presenciales.

## Cronograma de actividades propuestas

---

El programa tendrá una duración de 30 semanas con 11 clases presenciales y 34 clases sincrónicas mediadas por tecnología. Entre cada encuentro se realizan actividades prácticas no presenciales.

Las clases presenciales serán 1 vez cada 3 o 4 semanas de las virtuales sincrónicas.



<b>Módulos</b>	<b>Cantidad de encuentros</b>	<b>Modalidad</b>	<b>Carga horaria</b>	<b>Semanas</b>
1	10	8 virtuales sincrónicos	24 horas	1, 2, 3 y 4
		2 talleres presenciales	16 horas	5
2	14	4 talleres presenciales	30 horas	9 y 14
		10 virtuales sincrónicos	40 horas	6, 7, 8, y 9 10, 11, 12 y 13
3	12	4 talleres presenciales	24 horas	18, y 22
		8 virtuales sincrónicos	16 horas	15, 16, 17 y 18- 19, 20 y 21
4	11	3 talleres presenciales	24 horas	26, y 30
		8 virtuales sincrónicos	16 horas	22, 23, 24 y 25- 27, 28 y 29
<b>Total</b>	<b>47 encuentros</b>		<b>190 horas</b>	<b>30 semanas</b>

## Coordinadores y docentes (CV se anexan)

Docente presentante: ROMANO SEBASTIÁN (UNC)

Consejo asesor:

GIULIANO JUAN. - COORDINADOR Gral

ABRAHAM DANIELA - COORDINADORA

SANCHEZ CLAUDIA - COORDINADORA

OLSEN JUAN - COORDINADOR

SEBASTIAN ROMANO-COORDINADOR

## **PERTINENCIA CURRICULAR DE LOS DOCENTES INVITADOS A DESARROLLAR LOS CONTENIDOS PROGRAMÁTICOS DE LA DIPLOMATURA EN GASTRONOMÍA SOBERANA SANA, SEGURA Y SABROSA**

**Módulo 1:** Dres. Daniela Abraham y Damián Verzeñassi; ambos altamente entrenados pedagógica y epidemiológicamente en Salud, para sensibilizar a las cocineras comunitarias a reconocer territorialmente la situación de salud en la familia, comunidad y territorio de influencia de los comedores o merenderos.

**Módulo 2:** Lic. Sebastian Romano, Ana Laura Sanchez Salamanca, Juan Giuliano y Juan Olsen serán los docentes que tendrán el desafío de empoderar a las cocineras comunitarias, teniendo como eje el sujeto alimentario, reconociendo la el hecho soberano donde están transformando el alimento como estructurante de la salud de la infancia. Realizada esa sensibilización, actuarán las y los diferentes docentes invitados con perfiles en técnicas culinarias interculturales como Perla Herro y Sebastián Dalla Costa, mientras que Julia Francia, de la etnia Qom, Ruty Loza Quechua y Eleonora Llanquinao compartirán las técnicas culinarias ancestrales, para reconocer culturalmente de donde venimos y otorgar memoria a las preparaciones y alimentos que introducimos al cuerpo.

**Módulo 3:** Lic. Sebastian Romano, Claudia Sanchez, Juan Olsen y Andrea Graciano serán los docentes que deberán sensibilizar a las cocineras comunitarias desde la mirada de la soberanía alimentaria como estrategia de inclusión al sistema productivo y de promoción de salud.

**Módulo 4:** Lic. Claudia Sanchez, Juan Giuliano y Andrea Graciano junto a Enrique Venica y Alejo Damico; tendrán el desafío de contribuir con las cocineras comunitarias a realizar una propuesta que les permita realizar emprendimientos articulando todos los eslabones de la cadena alimentaria, con enfoque cooperativo en bioeconomía, economía circular y del Buen Vivir. Nancy Aragonéz, será la docente que cumplirá el rol de compartir herramientas hacia dentro del equipo docente junto a Maria Luisa Arias en la administración y coordinación de los tiempos docentes y con las cocineras comunitarias para diseñar qué y cómo comunicar.

**Observación:** el Concejo Asesor acompañará y atravesará todo los Módulos. Docente presentante: ROMANO SEBASTIÁN (UNC)GIULIANO JUAN. - COORDINADOR Gral ABRAHAM DANIELA - COORDINADORA OLSEN JUAN - COORDINADOR SANCHEZ CLAUDIA - COORDINADORA - ARIAS MARIA LUISA SECRETARIA Y ORGANIZACIÓN Y NANCY ARAGONEZ (TIC) COLABORADORAS.



<b>Docente</b>	<b>Función</b>	<b>Contacto</b>
GIULIANO JUAN	COORDINADOR Gral.	<a href="mailto:juangiuliano45@gmail.com">juangiuliano45@gmail.com</a> 3704560916
ABRAHAM DANIELA	COORDINADORA	<a href="mailto:daniela.abraham@unc.edu.ar">daniela.abraham@unc.edu.ar</a> 3515219469
ROMANO SEBASTIÁN	COORDINADOR	<a href="mailto:sebastianromano.sr@gmail.com">sebastianromano.sr@gmail.com</a> 3516825629
OLSEN JUAN	COORDINADOR	<a href="mailto:olsenjuan@gmail.com">olsenjuan@gmail.com</a> (0280)154667651
SANCHEZ CLAUDIA	COORDINADORA	<a href="mailto:claudiamersanchez@gmail.com">claudiamersanchez@gmail.com</a> 3516487670
María Luisa Arias	COLABORADORA	<a href="mailto:luarias37@gmail.com">luarias37@gmail.com</a> (03704) /784589
Nancy Aragonéz	DOCENTE/COLABORADORA	NANCYARAGONES@GMAIL.COM 0351156187098
Sanchez Salamanca Ana Laura	DOCENTE UNC	<a href="mailto:laurasanchezsalamanca@gmail.com">laurasanchezsalamanca@gmail.com</a> (0383)-154246569
Damián Verzeñassi	DOCENTE	<a href="mailto:damianverze@yahoo.com.ar">damianverze@yahoo.com.ar</a> 0341156548550
Graciano Andrea	DOCENTE	<a href="mailto:andregraci@yahoo.com">andregraci@yahoo.com</a> (549)1153320806
Eleonora Llanquináo	DOCENTE	eleonorallanquináo20@gmail.com 02617206508
Julia Francia	DOCENTE	francijulia9@gmail.com – CEL: 3705061589
Ruthy Loza	DOCENTE	<a href="mailto:rudecindaloza@gmail.com">rudecindaloza@gmail.com</a> 1130753595
Perla Herro	DOCENTE	<a href="mailto:perlaherro@gmail.com">perlaherro@gmail.com</a> 1158414864
Dalla Costa Sebastian	DOCENTE	<a href="mailto:sebastiandallacosta@gmail.com">sebastiandallacosta@gmail.com</a> 342 5329 849
DAMICO ALEJO	DOCENTE	<a href="mailto:afdamico@hotmail.com">afdamico@hotmail.com</a> (0351) 153202582
Enrique Venica	DOCENTE	<a href="mailto:nativiva2@hotmail.com">nativiva2@hotmail.com</a> 03482 – 15544975

## Modalidad de evaluación

---

La evaluación se realizará atendiendo a dos modalidades:

- De proceso: se valorará la participación en los encuentros y foros de intercambio, el desempeño en ejercicios grupales y actividades de aplicación concretas. Estas instancias tendrán seguimiento y devoluciones por parte del equipo docente.
- De acreditación del módulo: sobre un trabajo al finalizar cada módulo, que articulará los contenidos desarrollados con un ejercicio de aplicación y transferencia. Este podrá ser un caso brindado por el docente, una experiencia personal o el análisis de una situación problemática específica para su resolución. El trabajo se realizará de manera asincrónica y se entregará a través del aula virtual. Será evaluado considerando como criterios centrales la precisión conceptual y la articulación teórico – práctica.

Cabe aclarar que el trabajo final del Módulo 4, por su carácter de módulo integrador, estará diseñado para integrar los trabajos realizados en los módulos anteriores. La aprobación de ese trabajo acredita la diplomatura.

Recuperatorio: Cada módulo se acredita presentando el trabajo final acorde a lo solicitado. Para acceder a una entrega posterior, por alguna eventualidad, se deberá comunicar al tutor y/o docentes a cargo, solicitando un plazo de prórroga.

## Requisitos de aprobación

---

Es requisito para la aprobación de la diplomatura mencionada, aprobar la totalidad de los módulos que la componen. Como instrumento de evaluación se construirá *ad hoc* una rúbrica que contendrá indicadores de calidad que validen las competencias aprendidas en el módulo. La escala de valores de evaluación será aprobado /desaprobado.

Como instancia final se propondrá que los participantes logren integrar los contenidos a través de una propuesta concreta de implementación en un proyecto social y/o microemprendimiento local de gastronomía soberana, sana, segura y sabrosa.

## Bibliografía

---

1. Hernán San Martín, Manual de Salud Pública y Medicina Preventiva. S.A. 1989. Masson. Páginas 67 a 70.
2. -O.P.S. Materiales de enseñanza sobre el uso de la epidemiología en la programación de los SILOS. Serie Paltex no 34.páginas 43 a 66.
3. Ander-Egg,"Formulación de Proyectos sociales.
4. Promoción de la Salud, "empowerment" y educación: una reflexión crítica como contribución a la reforma sanitaria (Promotion of Health, "empowerment" and education: a critical reflection as a contribution to the sanitary reform). Sérgio Resende Carvalho.
5. Pan American Health Organization. Health Promotion: An Anthology. Washington: PAHO; 1996. (Publicación Científica 557).
6. Mendes EV, organizador. Distrito Sanitário: o processo social da mudança das práticas sanitárias do Sistema Único de Saúde. San Pablo: Hucitec; 1993.
7. Carvalho AI. Da Saúde Pública às Políticas Saudáveis: saúde e cidadania na pós modernidade. Ciência & Saúde coletiva. 1996;1(1):104-121.
8. Lalonde M. Una nueva perspectiva sobre la salud de los canadienses : un documento de trabajo . Ottawa : Salud y Bienestar de Canadá , 1974.
9. Raerburn J ,Rootman I. Personas Centrado en Promoción de la Salud . Toronto: John Wiley&Sons , 1998.
10. Pinder L. De " Una nueva perspectiva " para el "Marco ": un estudio de caso sobre el desarrollo de la política de promoción de la salud en Canadá. Promoción de la Salud .1988 ; 3 ( 2 ) :205 - 212.
11. Rootman I. Promoción de la Salud : pasado, presente y futuro. Toronto: Participación / Centro de Promoción de la Salud ; 1992.
12. Hyndman B. La evolución de la Promoción de la Salud . Promoción de la Salud en la acción : una revisión de la eficacia de las estrategias de promoción de la salud . Toronto: Centro para la Promoción de la Salud / ParticipATIION ; 1998 . ( HP 10-0408).
13. Labonte R, Penfold S. perspectivas canadienses en promoción de la salud : una crítica . Educación para la Salud .1981 ; 19 (3/4 ) :4 - 9.

14. Baum F , Promoción de la Salud D. Sanders Can y Atención Primaria de la salud para todos, sin un retorno a su agenda más radical?. Organización Internacional de Promoción de la Salud. 1995 ; 10 ( 2 ) : 149 - 160 .
15. Organización Mundial de la Salud . Promoción de la Salud : un documento de debate sobre el concepto y principios. Copenhague : la OMS, la Oficina Regional para Europa; 1984 .
16. Foucault M. O Sujeito e o Poder. En: Dreyfus HL, Rabinow P. Michel Foucault: Uma trajetória filosófica. Para além do estruturalismo e da hermenêutica. Río de Janeiro: Forense Universitária; 1995. p. 231-249.
17. Organización Mundial de la Salud. Glosario de términos de promoción de la salud. Ginebra: OMS; 1998. (WHO/HPR/HEP/98.1).
18. DIETA, NUTRICIÓN Y PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES CRÓNICAS - Informe de una Consulta Mixta de Expertos OMS/FAO Organización Mundial de la Salud Ginebra 2003
19. ENCUESTA NACIONAL DE FACTORES DE RIESGO 2009: EVOLUCIÓN DE LA EPIDEMIA DE ENFERMEDADES CRÓNICAS NO TRANSMISIBLES EN ARGENTINA. ESTUDIO DE CORTE TRANSVERSAL - 2009 National Risk Factors Survey: evolution of the epidemic of chronic non communicable - diseases in Argentina. Cross sectional study.

## Modelo de certificado a otorgar

---

(frente)

El Campus Norte de la Universidad Nacional de Córdoba

Certifica que (APELLIDO Y NOMBRE COMPLETO)

DNI xxxxxxxxxxx

ha finalizado la Diplomatura

**“Diplomatura Universitaria en Gastronomía Soberana, Sana, Saludable y Sabrosa”**

aprobado por Resolución ...XXXX., con una carga horaria de 190 (ciento noventa) horas equivalente a 7,6 créditos académicos.

(dorso)

Por tal motivo se certifica la demostración de las siguientes competencias:

*Comprende las interrelaciones entre la alimentación, la salud y el cuidado.*

*Valora la influencia del colectivo social en la salud y la vida.*

*Analiza y reconoce hábitos alimentarios vinculados a enfermedades no transmisibles.*

*Promueve hábitos alimentarios en línea con tradiciones ancestrales.*

*Fomenta la creación de redes de apoyo territorial basadas en la bioeconomía.*

*Aplica principios de agroecología y economía circular en la práctica gastronómica.*

*Integra conocimientos gastronómicos, científicos, creativos y humanistas.*

*Desarrolla habilidades para el trabajo en gastronomía, servicio e industria alimentaria.*

*Contribuye a proyectos sociales y micro-emprendimientos locales de gastronomía saludable.*

Córdoba, ... de ..... de 202x

“La presente Diplomatura no constituye una carrera universitaria y por lo tanto no otorga título habilitante para el ejercicio profesional”

Firma Directora Académica

Firma Prorector





Universidad Nacional de Córdoba  
2024

**Hoja Adicional de Firmas  
Informe Gráfico**

**Número:**

**Referencia:** Proyecto Diplomatura Universitaria en Gastronomía Soberana, Segura, Sana y Sabrosa  
corregido

---

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 16 pagina/s.