

Título	Nutrición y Sostenibilidad
Modalidad de la formación	Curso
Frase de enganche	"Adopta una alimentación sostenible y contribuye al cuidado del planeta."
Elementos a considerar en la imagen gráfica del programa	Imágenes de alimentos orgánicos, huertos urbanos y elementos naturales como plantas y paisajes.
Unidad académica responsable	Facultad de Ciencias de la Salud, Programa de Nutrición, Sede Principal.
Elementos de entrada para el diseño y desarrollo del programa	Auge de la sostenibilidad y el consumo responsable
Presentación o justificación	Este curso es pertinente debido al creciente interés en la sostenibilidad y cómo una alimentación consciente puede contribuir al cuidado del medio ambiente.
Objetivos	1. Comprender la relación entre la nutrición y la sostenibilidad. 2. Identificar prácticas alimenticias sostenibles. 3. Desarrollar hábitos alimenticios que reduzcan el impacto ambiental.
Estructura del programa - Contenidos	- Introducción a la nutrición y sostenibilidad (4 horas) - Prácticas alimenticias sostenibles (6 horas) - Estrategias para una dieta sostenible (6 horas)
Modalidad y metodología	Virtual con clases en línea
Público objetivo	Público general interesado en adoptar una alimentación sostenible.
Duración del programa	16 horas
Competencias	Los participantes desarrollarán competencias en la identificación y adopción de prácticas alimenticias sostenibles.
Fechas de inicio y finalización del programa	Del 1 al 30 de mayo de 2025
Días y horas de la formación	Asincrónico.
Certificación	Se entregará certificado de participación a quienes aprueben el curso con una calificación igual o superior al 70%.
Costo de la formación por persona	\$300.000. Incluye materiales de estudio y acceso a la plataforma virtual.

Profesores, docentes, conferencistas o tutores del programa	Nutricionista con especialización o maestría en nutrición pública, 10 años de experiencia.
Bibliografía para este programa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aleksandrowicz, L., Green, R., Joy, E. J., Smith, P., & Haines, A. (2016). The impacts of dietary change on greenhouse gas emissions, land use, water use, and health: A systematic review. <i>PLoS ONE</i>, 11(11), e0165797. Este estudio revisa cómo los cambios en la dieta pueden afectar las emisiones de gases de efecto invernadero, el uso de la tierra y el agua, y la salud. 2. Bajželj, B., Richards, K. S., Allwood, J. M., Smith, P., Dennis, J. S., Curmi, E., & Gilligan, C. A. (2014). Importance of food-demand management for climate mitigation. <i>Nature Climate Change</i>, 4, 924-929. Este artículo destaca la importancia de gestionar la demanda de alimentos para mitigar el cambio climático. 3. Blackstone, N. T., El-Abbad, N. H., McCabe, M. S., Griffin, T. S., & Nelson, M. E. (2018). Local and regional food systems in sustainable diets. Presentation, National Academies Workshop, Washington, DC, August 1. Esta presentación aborda los sistemas alimentarios locales y regionales en el contexto de dietas sostenibles. 4. Bennetzen, E. H., Smith, P., & Porter, J. R. (2016). Decoupling of greenhouse gas emissions from global agricultural production: 1970–2050. <i>Global Change Biology</i>, 22(2), 763-781. Este estudio analiza la desvinculación de las emisiones de gases de efecto invernadero de la producción agrícola global.
Elaboración, revisión, aprobación y validación del diseño y desarrollo del programa	<p>Elaboró: Coordinador de Nutrición Revisó: Juanita Sánchez, Decana de Facultad Ciencias de la Salud Aprobó: Luis Horacio Escobar Correa, Vicerrector (e) de Extensión y Proyección Social Validó: Juliana Benjumea Arango, Coordinadora de Extensión</p>

CONTROL DE CAMBIOS AL DISEÑO Y DESARROLLO DEL PROGRAMA

Fecha del cambio	Cambio realizado	Justificación del cambio	VB de quien aprueba el cambio