



ISSSTE
INSTITUTO DE SEGURIDAD
Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS
TRABAJADORES DEL ESTADO

EDN ESCUELA DE DIETÉTICA
Y NUTRICIÓN
Dr. José Quintín Olascoaga Moncada
Fundada en 1945



PROGRAMA ANUAL DE CURSOS 2025

Cursos 2025

M.N.C. Primavera Perez Romero

Jefa del Área de Actualización, Capacitación y Educación a Distancia

L.D.N. Ivan Eduardo Martínez Rojas

Jefe de la Unidad de Educación Nutriológica Continua

Cursos de Educación Nutriológica Continua para:

- Licenciados en Nutrición y Dietistas
- Médicos
- Público en general

Diplomado para:

- Licenciados en Nutrición y Dietistas

En todos los cursos acreditados se entrega constancia con valor curricular.

Informes:

Jefatura de la Unidad de Educación Nutriológica Continua

Dirección:

Callejón Vía San Fernando #12 Col. San Pedro Apóstol C.P. 14070 Tlalpan CDMX.

Inscripciones:

Tel/Fax: 55 5665 8056, 55 5606 0532, 55 5666 7278 Red. 89646

e-mail: educacion.continua@ednissste.com.mx

web: <https://edn.issste.gob.mx/educacionnutriologicacontinua.html>

La Escuela se reserva el derecho de cancelar cualquier curso en caso de no contar con el mínimo de participantes requerido.

Programa de Educación Nutriológica Continua 2025

La Escuela de Dietética y Nutrición (Escuela) del Instituto de Seguridad Social y Servicios Sociales de los Trabajadores del Estado (ISSSTE) tiene establecido, como parte de su filosofía e ideario, actualizar a los profesionales de la nutrición y ciencias afines dentro del campo de la Nutriología, con el objetivo de alcanzar siempre la excelencia dentro de su práctica profesional.

De esta forma, el Programa Anual de Cursos se planea con el fin de cubrir las necesidades del público a quien va dirigido y tenerlo al tanto de las novedades científicas en Nutriología. La impartición de los temas está a cargo de destacados profesores que garantizan un alto nivel académico.



ISSSTE
INSTITUTO DE SEGURIDAD
Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS
TRABAJADORES DEL ESTADO

EDN ESCUELA DE DIETÉTICA
Y NUTRICIÓN
Dr. José Quintín Olascoaga Moncada
Fundada en 1945



Para el año 2025, el programa incluye:

- 7 cursos dirigidos a Licenciados en Nutrición y Dietistas a lo largo del año, seis en modalidad a distancia y uno semipresencial
- 2 cursos en línea dirigidos a Licenciados en Nutrición y Dietistas
- 1 curso dirigido a Médicos
- 1 curso dirigido a público en general
- 1 diplomado dirigido a Licenciados en Nutrición y Dietética

INFORMES:

Jefatura de Unidad de Educación Nutriológica Continua
Escuela de Dietética y Nutrición
Tel/Fax: 55 5665 8056, 55 5606 0532, 55 5666 7278 Red: 89646
e-mail: educacion.continua@ednissste.com.mx

Así mismo, la Escuela da apoyo a diversos programas de orientación alimentaria del Instituto como jornadas ciudadanas, ferias de salud, módulos itinerantes y atención a las personas adultas mayores.

Simbología

Curso dirigido a Licenciados en Nutrición y Dietistas

Diplomado

Curso dirigido a Médicos

Curso dirigido a Público en General

Curso en línea dirigido a Licenciados en Nutrición y Dietistas



Cursos dirigidos a nutriólogos y técnicos en nutrición – a distancia

1. Manejo nutricional en oncología
 - Generalidades del cáncer
 - Evaluación del estado nutricional
 - Actividad física en el paciente oncológico

Dirigido a: Nutriólogos y técnicos en nutrición

Modalidad: A distancia

Sede: Videoconferencias

Fechas: 10 al 21 de febrero

Horario: 09:00 a 12:00 h

Objetivo: Al finalizar el curso el participante será capaz de: Conocer los métodos de evaluación nutricional específicos y las intervenciones nutricionales de los pacientes que viven con cáncer.

2. Manejo higiénico de los alimentos en servicio de alimentos
 - Enfermedades de transmitidas por alimentos (ETA's)
 - Buenas prácticas higiénicas en el proceso de alimentos
 - Higiene en el personal

Dirigido a: Nutriólogos y técnicos en nutrición

Modalidad: A distancia

Sede: Videoconferencias

Fechas: 10 al 24 de marzo

Horario: 09:00 a 12:00 h

Objetivo: Al finalizar el curso los participantes serán capaces de: Implementar las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos con base en la normatividad oficial para incidir en la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos.

3. Metodología en investigación en nutrición
 - Estructura de una Investigación. Concepto de método científico
 - Tipos y Diseño de Estudios en Nutrición
 - Estadística Descriptiva Aplicada a la investigación en Nutrición

Dirigido a: Nutriólogos y técnicos en nutrición

Modalidad: A distancia

Sede: Videoconferencias

Fechas: 21 de abril al 2 de mayo

Horario: 09:00 a 12:00 h



Objetivo: Al finalizar el curso el participante: Conocerá la estructura general de un proyecto de investigación en Nutrición Humana y las utilidades a emplear a lo largo de todas sus fases

4. Promoción de la nutrición a través de medios digitales
 - Comunicación institucional
 - Gestión y manejo de redes socio digitales
 - Análisis digital y escucha social

Dirigido a: Nutriólogos y técnicos en nutrición

Modalidad: A distancia

Sede: Videoconferencias

Fechas: 12 al 23 mayo

Horario: 09:00 a 12:00 h

Objetivo: Al finalizar el curso el participante desarrollará los conocimientos de nutrición y las herramientas necesarias para gestionar la comunicación institucional a través de medios y plataformas digitales, de forma creativa y eficaz.

5. El rol de la industria alimentaria en la nutrición
 - Industria alimentaria y nutrición
 - La industria de alimentos por medio de la fortificación
 - ¿De qué manera la industria puede contribuir a la buena nutrición?

Dirigido a: Nutriólogos y técnicos en nutrición

Modalidad: A distancia

Sede: Videoconferencias

Fechas: 21 de julio al 1 de agosto

Horario: 09:00 a 12:00 h

Objetivo: Al finalizar el curso el participante será capaz de: Adquirir herramientas y técnicas de gestión empresarial, conociendo las bases nutricionales más importantes de los alimentos, aprendiendo la gestión productiva en la industria alimentaria.

6. Innovación como ruta para la seguridad alimentaria
 - Situación nutricional nacional e internacional
 - Ingredientes y compuestos bioactivos. Alimentos funcionales
 - Producción y nuevas tecnologías (desde la idea al producto)

Dirigido a: Nutriólogos y técnicos en nutrición

Modalidad: A distancia

Sede: Videoconferencias

Fechas: 18 al 29 agosto



ISSSTE
INSTITUTO DE SEGURIDAD
Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS
TRABAJADORES DEL ESTADO

EDN ESCUELA DE DIETÉTICA
Y NUTRICIÓN
Dr. José Quintín Olascoaga Moncada
Fundada en 1945



Horario: 09:00 a 12:00 h

Objetivo: Al finalizar el curso el participante será capaz de: adquirir los conocimientos teóricos y prácticos para la innovación y desarrollo de alimentos saludables, según las directrices de la Organización Mundial de la Salud, y demás Organizaciones de referencia.

7. Manejo nutricional en pacientes geriátricos
 - Cambios en la composición corporal durante el proceso del envejecimiento
 - Evaluación del estado nutricional
 - Necesidades y recomendaciones nutricionales

Dirigido a: Nutriólogos y técnicos en nutrición

Modalidad: A distancia

Sede: Videoconferencias

Fechas: 22 de septiembre al 3 de octubre

Horario: 09:00 a 12:00 h

Objetivo: Al finalizar el curso el participante será capaz de: Analizar los factores involucrados en el proceso del envejecimiento que se asocian con el curso de las enfermedades en la senectud y su influencia sobre el estado nutricional.

Cursos dirigidos a nutriólogos y técnicos en nutrición - en línea

1. HACCP para la alimentación inocua
 - El sistema HACCP
 - Finalidad
 - Beneficios
 - Pasos y principios
 - Programa de prerrequisitos
 - Pasos 1, 2 y 3
 - Formación del equipo HACCP
 - Descripción del producto
 - Determinación del uso al que ha de destinarse el producto
 - Paso 4 y 5, 6
 - Elaboración del diagrama del flujo
 - Confirmación in situ del diagrama
 - Enumeración de los posibles riesgos relacionados con cada fase, ejecución de su análisis de peligros y estudio de las medidas para controlar los peligros identificados (principio 1)

Dirigido a: Nutriólogos y técnicos en nutrición



ISSSTE
INSTITUTO DE SEGURIDAD
Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS
TRABAJADORES DEL ESTADO

EDN ESCUELA DE DIETÉTICA
Y NUTRICIÓN
Dr. José Quintín Olascoaga Moncada
Fundada en 1945



Modalidad: En línea

Fechas: 2 de junio al 6 de julio de 2025

Objetivo: Al finalizar el curso el participante será capaz de: hacer uso de los 12 pasos clave y los 7 principios del HACCP, mediante la participación de los integrantes del equipo de trabajo de un servicio de alimentos con la finalidad de ofrecer una alimentación inocua a los comensales.

1. ¿Cómo promover la salud digestiva?
 - Salud digestiva
 - Epidemiología de enfermedades del sistema gastrointestinal
 - Factores de riesgo para la salud digestiva
 - Síntomas y signos de un posible trastorno digestivo
 - Microbiota en la salud y enfermedad
 - Prebióticos
 - Probióticos
 - Simbióticos
 - Regulación de la fisiología gastrointestinal por el eje neuro-inmuno-endocrinológico

Dirigido a: Nutriólogos y técnicos en nutrición

Modalidad: En línea

Fechas: 6 de octubre al 2 de noviembre de 2025

Objetivo: Al finalizar el curso el participante será capaz de identificar las necesidades y requerimientos nutricionales en las diferentes condiciones gastrointestinales para la implementación de un adecuado plan de alimentación.

Curso dirigido a médicos

1. Alimentación en enfermedades no transmisibles
 - Recomendaciones de alimentación para personas con Hipertensión Arterial
 - Recomendaciones de alimentación para personas con Diabetes tipo 2
 - Recomendaciones de alimentación para personas con obesidad

Dirigido a: Médicos

Modalidad: A distancia

Sede: Videoconferencias

Fechas: 3 al 14 de noviembre

Horario: 09:00 a 12:00 h



ISSSTE
INSTITUTO DE SEGURIDAD
Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS
TRABAJADORES DEL ESTADO

EDN ESCUELA DE DIETÉTICA
Y NUTRICIÓN
Dr. José Quintín Olascoaga Moncada
Fundada en 1945



Objetivo: Al finalizar el curso el participante: Conocerá las recomendaciones alimentarias importantes para el manejo integral de las principales enfermedades no transmisibles como obesidad, diabetes tipo 2, enfermedad renal y dislipidemias en la población mexicana.

Curso dirigido a público en general

1. Alimentación Infantil
 - Grupos de alimentos y porciones recomendadas
 - Alimentación correcta en la infancia
 - Recetas de platillos y refrigerios saludables

Dirigido a: Público en general

Modalidad: A distancia

Sede: Videoconferencias

Fechas: 9 al 20 de junio

Horario: 09:00 a 12:00 h

Objetivo: Al finalizar el curso el participante será capaz de: conocer las ventajas de fomentar el desarrollo de hábitos de alimentación saludable en el infante y para lograr un estado de salud óptimo y prevenir enfermedades.

Diplomado

1. Psiconutrición
 - Módulo 1: Fundamentos de la psiconutrición
 - Módulo 2: Conductas alimentarias de riesgo
 - Módulo 3: Trastornos alimentarios y de la ingesta
 - Módulo 4: Abordajes terapéuticos en la Psiconutrición
 - Módulo 5: Diversidad corporal (salud entre todas las tallas)

Dirigido a: Nutriólogos y técnicos en nutrición

Modalidad: A distancia

Fechas: Del 7 de abril al 17 de noviembre



ISSSTE
INSTITUTO DE SEGURIDAD
Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS
TRABAJADORES DEL ESTADO

EDN ESCUELA DE DIETÉTICA
Y NUTRICIÓN
Dr. José Quintín Olascoaga Moncada
Fundada en 1945



Objetivo: Al finalizar el curso el participante será capaz de: Desarrollar competencias para aplicar técnicas y estrategias en el manejo de conductas y emociones con el fin de guiar a los pacientes a tomar decisiones asertivas en sus hábitos alimenticios obteniendo una mejor adherencia al plan de alimentación.