

Mtra. Alejandra Garduño Antuñano



Formación

- Licenciatura en Nutrición y Ciencia de los Alimentos, [Universidad Iberoamericana campus Santa Fe, CDMX](#)
- Maestría en Educación, [Universidad De La Salle Bajío](#)
- English Teaching Course



Certificaciones

- Certificado de Competencia Laboral Conocer Estándar de competencia: Manejo Higiénico de los Alimentos, [2018](#).
- Certificado de Competencia Laboral Conocer Estándar de Competencia: Evaluación de la Competencia de Candidatos con base en Estándares de Competencia, [2018](#).



Experiencia

2019

Experiencia intercultural: voluntariado en Mwangaza College, Nakuru, Kenia

Clases de cocina y nutrición.

2019 a la fecha

Universidad De La Salle Bajío

Diseño e implementación del curso "Las tareas de aprendizaje y su auto-organización" del programa del Modelo de Docencia de la Universidad De La Salle Bajío.

2016 - a la fecha

Universidad de La Salle Bajío, Facultad de Turismo y Gastronomía

- Responsable de prácticas.
- Coordinación de prácticas intersemestrales, estancias operativas, estancias profesionales y servicio social profesional de los alumnos de las licenciaturas en Gestión y Operación de Servicios Gastronómicos y Negocios Turísticos. Coordinación de viajes y visitas.

2013 - a la fecha

Universidad de La Salle Bajío, Dirección de Formación Integral y Bienestar Universitario

Cursos de cocina para la comunidad, cocina para comunidades de bajos recursos y cocina para niños y adolescentes con discapacidad.



Cursos

- Curso en línea Principios de Calidad, [Universidad Virtual del Estado de Guanajuato, 2020](#).
- Curso Stanford Introduction to Food and Health, [Stanford Online, 2020](#).
- Cursos en línea IMSS ([Instituto Mexicano del Seguro Social](#)), [2020](#):
 - > ABC de la Obesidad
 - > Cuidando tu corazón Hipertensión
 - > Estilos de vida y diabetes
 - > Todo sobre la prevención del COVID-19
 - > Plan de acción para el hogar ante COVID-19
 - > Recomendaciones para un retorno seguro al trabajo ante COVID-19
 - > Turismo: Retorno Seguro
- Escuela de verano [ICTur-León, 2019](#).
- Cursos de capacitación docente, [Universidad De La Salle Bajío, 2009 a la fecha](#).

2008 - a la fecha

Universidad de La Salle Bajío, Facultad de Turismo y Gastronomía

Docente de las asignaturas: Nutrición, Manejo Higiénico, Procesos de Calidad y Seminario de Proyecto Integrador, en la licenciatura de Gestión y Operación de Servicios Gastronómicos.

2005-2016

- Consulta privada (nutrición clínica).
- Consulta privada de nutrición pediátrica y especializada, tratamiento de obesidad y desórdenes alimentarios.

1993-2005

Sanatorio Sagrada Familia, CDMX (nutrición clínica)

Consulta privada de nutrición pediátrica y especializada, tratamiento de obesidad y desórdenes alimentarios.

Escuela de gastronomía Agatha, León, Guanajuato

Docente en el Diplomado en Gastronomía impartiendo las asignaturas de Nutrición, Higiene de los Alimentos y Química de los Alimentos.

1992-1995

Instituto Nacional de Pediatría, CDMX (nutrición clínica)

- Terapia Intensiva Pediátrica y Neonatal, departamento de Alimentación Parenteral.
- Valoración de pacientes en todas las secciones del hospital para el cálculo y preparación de alimentación parenteral.

