



## Mtra. Yasmin Escalante Garcia

E-mail: [yescalante@pampano.unacar.mx](mailto:yescalante@pampano.unacar.mx)

Responsable de Laboratorio de evaluación del estado nutricional de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Autónoma del Carmen. Coordinadora de programa de nutrición comunitaria Nutrializate: Intervenciones en salud y nutrición para la comunidad laboral. Experiencia docente de asignaturas en administración de servicios de alimentación, nutrición básica, taller de evaluación del estado nutricional. Experiencia como capacitadora de cursos requisitados por contrato de PEMEX para compañías de servicios de alimentación. Experiencia como coordinadora y supervisora del departamento de control de calidad en compañías de servicios de alimentación. Supervisora de servicios de alimentación y hotelería en plataformas marinas y gerencia central nucleoelectrica en laguna verde, Veracruz.

### Formación Académica

2018

#### Doctorante en nutrición

Universidad Internacional Iberoamericana

2013-2015

#### Maestra en Pedagogía y Práctica Docente

Universidad Pedagogía Nacional

2002 - 2006

#### Licenciada en Nutrición

Universidad Veracruzana

### Línea de Investigación

Investigación en Nutrición y Educación en la Formación del Recurso Humano en Ciencias Alimentarias y de Salud.

#### Producción académica reciente

Trabajo de investigación aceptado (2018). Sobrepeso y obesidad en nutriólogos. Una necesidad de atención.

Artículo publicado (2017). Perfil nutricional en estudiantes de nuevo ingreso de la Licenciatura en Nutrición de la Universidad Autónoma del Carmen.

### Cursos, Diplomados y Certificaciones

- **Agente capacitador externo de la SSTPS con número: EAGY-821103-544-0005 en:**
  - Administración en los servicios de alimentación.
  - Inocuidad alimentaria.
  - Seguridad, salud y protección ambiental en cocinas industriales.
  - Motivación e integración de equipos de trabajo.
  - Servicio y atención al cliente
- **Certificación ISAK nivel 2**

### Cursos en los que apoya

- Administración en los servicios de alimentación.
- Inocuidad alimentaria.
- Diseño e ingeniería de la oferta gastronómica.