Universitätskurs
Neue Fortschritte in der Ernährung

tech technologische universität

tech technologische universität

Universitätskurs

Neue Fortschritte in der Ernährung

- Modalität: **online**
- Dauer: **6 Wochen**
- Qualifizierung: **TECH Technologische Universität**
- Aufwand: **16 Std./Woche**
- Zeitplan: **in Ihrem eigenen Tempo**
- Prüfungen: **online**

Internetzugang: **www.techtitute.com/de/ernahrung/universitatskurs/neue-fortschritte-ernahrung**

Index

01
Präsentation
Seite 4

02
Ziele
Seite 8

03
Kursleitung
Seite 12

04
Struktur und Inhalt
Seite 18

05
Methodik
Seite 22

06
Qualifizierung
Seite 30

01

Präsentation

Für Ernährungswissenschaftler, die in der Pädiatrie tätig sind, ist es unerlässlich, über die wichtigsten Entwicklungen im Bereich der Ernährung auf dem Laufenden zu sein, um sich über die wichtigsten Innovationen in der Ernährung zu informieren, die das Wachstum von Kindern fördern und ihre Gesundheit verbessern. Zögern Sie nicht und bilden Sie sich mit TECH in diesem Bereich weiter.

TECH bietet Ihnen die neuesten Innovationen im Bereich der Ernährung in einem umfassenden Programm, das von den führenden Experten auf diesem Sektor zusammengestellt wurde”

Ernährungsfachkräfte, die in der Pädiatrie tätig sind, müssen sich über die Fortschritte auf diesem Gebiet auf dem Laufenden halten, die durch neue Technologien und verstärkte Investitionen in die Forschung ermöglicht werden.

Es ist daher wichtig, dass diese Fachkräfte nicht mit dem Beginn ihrer beruflichen Laufbahn aufhören, sich fortzubilden. Um die Weiterbildung von Fachkräften in diesem Bereich zu fördern, hat TECH die führenden Experten auf diesem Gebiet zusammengebracht, um dieses Programm auf höchstem akademischen Niveau zu entwickeln, das die umfassendsten Inhalte zu den neuen Fortschritten im Lebensmittelbereich bietet.

Das akademische Programm behandelt insbesondere die molekularen Grundlagen der Ernährung, die Zusammensetzung von Lebensmitteln, Phytochemikalien, organische und transgene Lebensmittel und nicht zuletzt den Nährwert von Wasser. All dies in einem 100%igen Online-Format, das es den Studenten ermöglicht, ihre Weiterbildung neben ihren anderen täglichen Verpflichtungen fortzusetzen. Auf diese Weise können sie sich ihre Studienzeit selbst einteilen und entscheiden, wann und wo sie lernen möchten, denn alles, was sie dazu benötigen, ist ein Computer oder ein mobiles Gerät mit Internetzugang.

Dieser Universitätskurs wird Ihnen helfen, auf dem Laufenden zu bleiben, damit Sie Ihren Patienten eine individuelle Betreuung bieten können"

Dieser **Universitätskurs in Neue Fortschritte in der Ernährung** enthält das vollständigste und aktuellste Programm auf dem Markt. Die hervorstechendsten Merkmale sind:

- Die Entwicklung von Fallstudien, präsentiert von Experten in Neue Fortschritte in der Ernährung
- Der anschauliche, schematische und äußerst praxisnahe Inhalt vermittelt wissenschaftliche und gesundheitsbezogene Informationen zu den für die berufliche Praxis wesentlichen Disziplinen
- Er enthält praktische Übungen, in denen der Selbstbewertungsprozess durchgeführt werden kann, um das Lernen zu verbessern
- Ein interaktives, auf Algorithmen basierendes Lernsystem für die Entscheidungsfindung in klinischen Szenarien
- Sein besonderer Schwerpunkt liegt auf Forschungsmethoden in neuen Fortschritten in der Ernährung
- Theoretische Vorträge, Fragen an den Experten, Diskussionsforen zu kontroversen Themen und individuelle Reflexionsarbeit
- Die Verfügbarkeit des Zugriffs auf die Inhalte von jedem festen oder tragbaren Gerät mit Internetanschluss

Dieser Universitätskurs ist aus zwei Gründen die beste Investition, die Sie bei der Auswahl eines Auffrischungsprogramms tätigen können: Sie aktualisieren nicht nur Ihre Kenntnisse in Neue Fortschritte in der Ernährung, sondern erhalten auch einen Abschluss von der TECH Technologischen Universität"

Unter den Dozenten befinden sich Experten auf dem Gebiet der Kinderernährung, die ihre Erfahrung in diese Fortbildung einbringen, sowie anerkannte Spezialisten führender Gesellschaften und renommierter Universitäten.

Die multimedialen Inhalte, die mit den neuesten Bildungstechnologien entwickelt wurden, ermöglichen der Fachkraft ein situiertes und kontextbezogenes Lernen, d. h. eine simulierte Umgebung, die ein immersives Studium ermöglicht, das auf die Weiterbildung in realen Situationen ausgerichtet ist.

Die Gestaltung des Programms konzentriert sich auf problemorientiertes Lernen, bei dem der Ernährungswissenschaftler versuchen muss, verschiedene Situationen zu lösen, die in der beruflichen Praxis auftreten. Dazu steht ihm ein innovatives interaktives Videosystem zur Verfügung, das von anerkannten und erfahrenen Experten in neuen Fortschritten in der Ernährung entwickelt wurde.

Lernen Sie die neuesten Fortschritte im Bereich Ernährung kennen, um eine qualitativ hochwertige Praxis durchführen zu können.

Verbessern Sie Ihr Wissen über neue Fortschritte in der Ernährung durch dieses Programm, in dem Sie das beste didaktische Material mit echten klinischen Fällen finden.

02

Ziele

Das Hauptziel des Programms ist die Entwicklung von theoretischem und praktischem Lernen, damit der Kinderarzt die neuen Fortschritte in der Ernährung auf praktische und fundierte Weise beherrschen kann.

Dieser Universitätskurs ermöglicht es Ihnen, Ihr Wissen über die neuen Fortschritte in der Ernährung mit Hilfe der neuesten Bildungstechnologie zu aktualisieren, um mit Qualität und Sicherheit zur Entscheidungsfindung beizutragen"

Allgemeine Ziele

- Aktualisieren der Kenntnisse der Fachleute über neue Trends in der menschlichen Ernährung, sowohl in gesunden als auch in pathologischen Situationen durch evidenzbasierte Medizin
- Fördern von Arbeitsstrategien, die auf dem praktischen Wissen über die neuen Trends in der Ernährung und deren Anwendung auf Kinderkrankheiten basieren, bei denen die Ernährung eine grundlegende Rolle in der Therapie spielt
- Fördern des Erwerbs von technischen Fähigkeiten und Fertigkeiten durch ein leistungsfähiges audiovisuelles System und die Möglichkeit der Weiterentwicklung durch Online-Simulationsworkshops und/oder spezifische Fortbildungen
- Fördern der beruflichen Stimulation durch kontinuierliche Fortbildung und Forschung
- Weiterbilden für die Forschung an pädiatrischen Patienten mit Ernährungsproblemen

Machen Sie den ersten Schritt, um sich über die neuesten Entwicklungen auf dem Gebiet der Ernährung zu informieren”

Spezifische Ziele

- Überprüfen der Grundlagen einer ausgewogenen Ernährung in den verschiedenen Phasen des Lebenszyklus, sowie in der Bewegung
- Verwalten von Lebensmitteldatenbanken und Zusammensetzungstabellen
- Überprüfen der chemischen Zusammensetzung von Lebensmitteln, ihrer physikalisch-chemischen Eigenschaften, ihres Nährwerts, ihrer Bioverfügbarkeit, ihrer organoleptischen Eigenschaften und der Veränderungen, die sie durch technologische und kulinarische Prozesse erfahren
- Beschreiben der Zusammensetzung und der Verwendung von neuartigen Lebensmitteln
- Erläutern der grundlegenden Aspekte der Lebensmittelmikrobiologie, Parasitologie und Toxikologie im Zusammenhang mit der Lebensmittelsicherheit
- Analysieren der Funktionsweise von Milchbanken
- Erklären der neuesten Entwicklungen und verfügbaren Erkenntnisse über Probiotika und Präbiotika in der Säuglingsernährung

03

Kursleitung

Das Dozententeam für diesen Studiengang in Neue Fortschritte in der Ernährung besteht aus Fachleuten, die für ihren Werdegang anerkannt sind und in ihrem Beruf ein hohes Ansehen genießen. Sie wurden ausgewählt, um die Studenten auf ihrem beruflichen Weg zu unterstützen. Zu diesem Zweck haben sie diesen Universitätskurs mit aktuellen Informationen zu diesem Thema entwickelt.

Erfahren Sie von führenden Fachleuten mehr über die neuen Fortschritte in der Ernährung"

Internationaler Gastdirektor

Lara Al-Dandachi ist eine der wenigen in Kalifornien und den übrigen USA **zugelassenen Ernährungsberaterinnen**, die eine **Dreifachzertifizierung** in den Bereichen **Diabetikerversorgung** (CDES), fortgeschrittenes **Diabetesmanagement (BC-ADM)** und **Adipositas** mit Spezialisierung auf Gewichtsmanagement (CSOWM) besitzen. Im Rahmen ihrer Tätigkeit als **klinische Ernährungsberaterin** leitete sie Projekte wie das Programm zur Diabetesprävention Gonda des UCLA Health, das vom **Center for Disease Control and Prevention** (CDC) eine **besondere Anerkennung** erhielt und ihr die Arbeit mit mehreren Kohorten ermöglichte.

Als **Direktorin für Ernährung** koordiniert sie außerdem das **Programm zur Reduzierung von Adipositas** (PRO). In dieser Gruppe ist sie für die Entwicklung und Aktualisierung professioneller Lehrpläne für die Aufklärung über **Übergewicht bei Erwachsenen und Jugendlichen** sowie für die Ausbildung neuer Ernährungsberater zuständig. In all diesen Bereichen berät sie ihre Patienten, wie sie ihren Lebensstil durch die Einbeziehung **gesunder Ernährungsgewohnheiten, mehr körperliche Bewegung** und die Grundlagen der **Integrativen Medizin** verbessern können.

Gleichzeitig ist Al-Dandachi ständig bemüht, an der Spitze der **klinischen Forschung** im Bereich Ernährung zu bleiben. Sie hat bereits zweimal am **Harvard-Blackburn-Kurs in Adipositasmedizin** teilgenommen. Im Rahmen dieser Teilnahmen erhielt sie das Ausbildungszertifikat für Adipositas bei Kindern und Erwachsenen von der **Kommission zur Erfassung von Diäten** (CDR), der Akkreditierungsagentur der **Amerikanischen Akademie für Ernährung und Diätetik.**

Dank ihrer Kenntnisse in diesem Gesundheitsbereich kann sie auch Patienten mit seltenen Erkrankungen wie latentem **Autoimmundiabetes** im Erwachsenenalter **individuell betreuen.**
Im Rahmen ihres Praktikums in **öffentlicher Gesundheit** hat sie außerdem als Freiwillige mit **unterprivilegierten Bevölkerungsgruppen** zusammengearbeitet, u. a. im Rahmen von Initiativen zur HIV-Aufklärung und -Prävention und im *Head-Start*-Programm.

Fr. Al-Dandachi, Lara

- Direktorin des Ernährungsprogramms zur Verringerung der Adipositas am UCLA Health, Kalifornien, USA
- Klinische Ernährungsberaterin bei CareMore Health Plan
- Direktorin für Ernährung am Hollywood Presbyterian Medical Center
- Klinische Ernährungsberaterin bei Sodexho Health Care Services
- Klinische Ernährungsberaterin im Beverly Hospital
- Masterstudiengang in Öffentlicher Gesundheit an der Loma Linda University
- Hochschulabschluss in Ernährungswissenschaft und Diätetik an der American University of Beirut

Dank TECH werden Sie mit den besten Fachleuten der Welt lernen können”

Leitung

Fr. Aunión Lavarías, María Eugenia

- Apothekerin und Expertin für klinische Ernährung
- Autorin des Nachschlagewerks auf dem Gebiet der klinischen Ernährung *"Diätetisches Management von Übergewicht in der Apotheke*" (Verlag Médica Panamericana)
- Pharmazeutin mit umfangreicher Erfahrung im öffentlichen und privaten Sektor
- Apothekerin in der Apotheke Valencia
- Apothekenassistentin bei der britischen Apotheken- und Drogeriemarktkette Boots, Großbritannien
- Hochschulabschluss in Pharmazie und Lebensmittelwissenschaft und -technologie, Universität von Valencia
- Leiterin des Universitätskurses "Dermokosmetik in der Apotheke"

NAME John Doe ROOM #
DATE 1-2-15 TIME 2pm RATE
VOL/DAY
TIME
INITIALS
AMOUNT

04

Struktur und Inhalt

Die Struktur der Inhalte wurde von einem Team von Fachleuten entworfen, die mit den Auswirkungen der Weiterbildung in der täglichen Praxis von Kinderärzten im Bereich Ernährung vertraut sind und sich der Relevanz der aktuellen Fortbildungsmaßnahmen bewusst sind, um in der Lage zu sein, mit pädiatrischen Patienten mit hochwertigem Unterricht unter Verwendung neuer Bildungstechnologien zu arbeiten.

Ein sehr komplettes Lehrprogramm, das in sehr gut ausgearbeitete didaktische Einheiten gegliedert ist, die auf effizientes und schnelles Lernen ausgerichtet sind und sich mit Ihrem persönlichen und beruflichen Leben vereinbaren lassen"

Modul 1. Neue Entwicklungen im Lebensmittelbereich

1.1. Molekulare Grundlagen der Ernährung
1.2. Aktuelle Informationen über die Zusammensetzung von Lebensmitteln
1.3. Tabellen zur Lebensmittelzusammensetzung und Nährwertdatenbanken
1.4. Phytochemikalien und nicht-nutritive Verbindungen
1.5. Neuartige Lebensmittel
  1.5.1. Funktionelle Nährstoffe und bioaktive Verbindungen
  1.5.2. Probiotika, Präbiotika und Synbiotika
  1.5.3. Qualität und Design
1.6. Bio-Lebensmittel
1.7. Transgene Lebensmittel
1.8. Wasser als Nährstoff
1.9. Ernährungssicherheit
  1.9.1. Physikalische Gefahren
  1.9.2. Chemische Gefahren
  1.9.3. Mikrobiologische Gefahren
1.10. Neue Lebensmittelkennzeichnung und Verbraucherinformation
1.11. Phytotherapie bei ernährungsbedingten Pathologien

Eine einzigartige, wichtige und entscheidende Fortbildungserfahrung, die Ihre berufliche Entwicklung fördert"

05

Methodik

Dieses Fortbildungsprogramm bietet eine andere Art des Lernens. Unsere Methodik wird durch eine zyklische Lernmethode entwickelt: ***das Relearning***.

Dieses Lehrsystem wird z. B. an den renommiertesten medizinischen Fakultäten der Welt angewandt und wird von wichtigen Publikationen wie dem ***New England Journal of Medicine*** als eines der effektivsten angesehen.

Entdecken Sie Relearning, ein System, das das herkömmliche lineare Lernen aufgibt und Sie durch zyklische Lehrsysteme führt: eine Art des Lernens, die sich als äußerst effektiv erwiesen hat, insbesondere in Fächern, die Auswendiglernen erfordern"

Bei TECH verwenden wir die Fallmethode

Was sollte ein Fachmann in einer bestimmten klinischen Situation tun? Während des gesamten Programms werden die Studenten mit mehreren simulierten klinischen Fällen konfrontiert, die auf realen Patienten basieren und in denen sie Untersuchungen durchführen, Hypothesen aufstellen und schließlich die Situation lösen müssen. Es gibt zahlreiche wissenschaftliche Belege für die Wirksamkeit der Methode. Fachkräfte lernen mit der Zeit besser, schneller und nachhaltiger.

Mit TECH erlebt der Ernährungswissenschaftler eine Art des Lernens, die die Grundlagen der traditionellen Universitäten in der ganzen Welt verschiebt.

Nach Dr. Gérvas ist der klinische Fall die kommentierte Darstellung eines Patienten oder einer Gruppe von Patienten, die zu einem "Fall" wird, einem Beispiel oder Modell, das eine besondere klinische Komponente veranschaulicht, sei es wegen seiner Lehrkraft oder wegen seiner Einzigartigkeit oder Seltenheit. Es ist wichtig, dass der Fall auf dem aktuellen Berufsleben basiert und versucht, die realen Bedingungen in der professionelle Ernährungspraxis nachzustellen.

Wussten Sie, dass diese Methode im Jahr 1912 in Harvard, für Jurastudenten entwickelt wurde? Die Fallmethode bestand darin, ihnen reale komplexe Situationen zu präsentieren, in denen sie Entscheidungen treffen und begründen mussten, wie sie diese lösen könnten. Sie wurde 1924 als Standardlehrmethode in Harvard eingeführt"

Die Wirksamkeit der Methode wird durch vier Schlüsselergebnisse belegt:

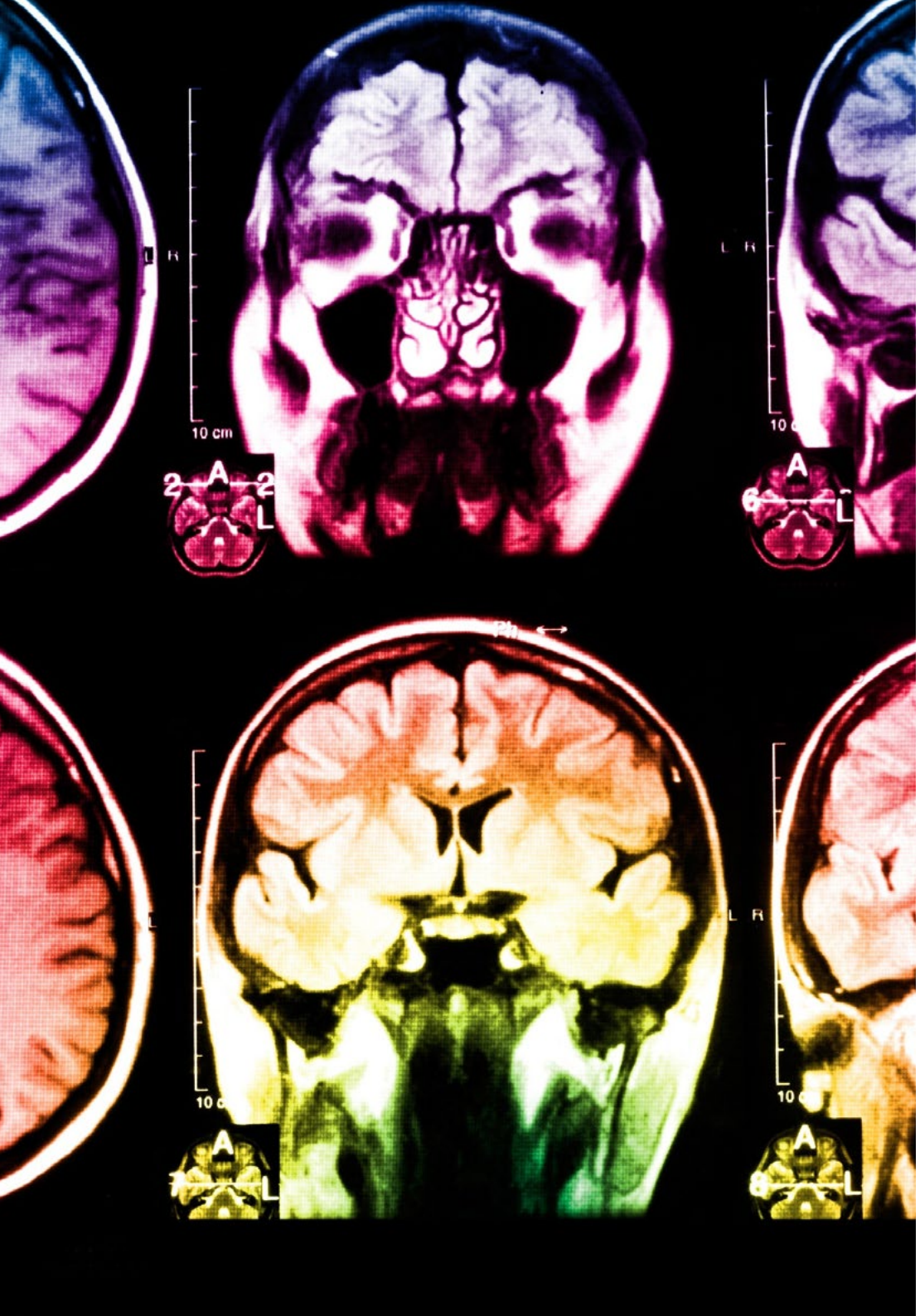
1. Ernährungswissenschaftler, die diese Methode anwenden, nehmen nicht nur Konzepte auf, sondern entwickeln auch ihre geistigen Fähigkeiten, durch Übungen zur Bewertung realer Situationen und zur Anwendung ihres Wissens.
2. Das Lernen ist fest in praktische Fertigkeiten eingebettet, so dass der Ernährungswissenschaftler sein Wissen besser in die klinische Praxis integrieren kann.
3. Eine einfachere und effizientere Aufnahme von Ideen und Konzepten wird durch die Verwendung von Situationen erreicht, die aus der Realität entstanden sind.
4. Das Gefühl der Effizienz der investierten Anstrengung wird zu einem sehr wichtigen Anreiz für die Studenten, was sich in einem größeren Interesse am Lernen und einer Steigerung der Zeit, die für die Arbeit am Kurs aufgewendet wird, niederschlägt.

Relearning Methodik

TECH kombiniert die Methodik der Fallstudien effektiv mit einem 100%igen Online-Lernsystem, das auf Wiederholung basiert und in jeder Lektion 8 verschiedene didaktische Elemente kombiniert.

Wir ergänzen die Fallstudie mit der besten 100%igen Online-Lehrmethode: Relearning.

Der Ernährungswissenschaftler lernt durch reale Fälle und die Lösung komplexer Situationen in simulierten Lernumgebungen. Diese Simulationen werden mit modernster Software entwickelt, die ein immersives Lernen ermöglicht.



Die Relearning-Methode, die an der Spitze der weltweiten Pädagogik steht, hat es geschafft, die Gesamtzufriedenheit der Fachleute, die ihr Studium abgeschlossen haben, im Hinblick auf die Qualitätsindikatoren der besten spanischsprachigen Online-Universität (Columbia University) zu verbessern.

Mit dieser Methodik haben wir mehr 45.000 Ernährungswissenschaftler mit beispiellosem Erfolg fortgebildet, und zwar in allen klinischen Fachbereichen, unabhängig von der manuellen/praktischen Belastung. Unsere Lehrmethodik wurde in einem sehr anspruchsvollen Umfeld entwickelt, mit einer Studentenschaft, die ein hohes sozioökonomisches Profil und ein Durchschnittsalter von 43,5 Jahren aufweist.

Das Relearning ermöglicht es Ihnen, mit weniger Aufwand und mehr Leistung zu lernen, sich mehr auf Ihr Fachgebiet einzulassen, einen kritischen Geist zu entwickeln, Argumente zu verteidigen und Meinungen zu kontrastieren: eine direkte Gleichung zum Erfolg.

In unserem Programm ist das Lernen kein linearer Prozess, sondern erfolgt in einer Spirale (lernen, verlernen, vergessen und neu lernen). Daher kombinieren wir jedes dieser Elemente konzentrisch.

Die Gesamtnote des TECH-Lernsystems beträgt 8,01 und entspricht den höchsten internationalen Standards.

Dieses Programm bietet die besten Lehrmaterialien, die sorgfältig für Fachleute aufbereitet sind:

Studienmaterial

Alle didaktischen Inhalte werden von den Fachleuten, die den Kurs unterrichten werden, speziell für den Kurs erstellt, so dass die didaktische Entwicklung wirklich spezifisch und konkret ist.

Diese Inhalte werden dann auf das audiovisuelle Format angewendet, um die TECH-Online-Arbeitsmethode zu schaffen. Und das alles mit den neuesten Techniken, die dem Studenten qualitativ hochwertige Stücke aus jedem einzelnen Material zur Verfügung stellen.

Ernährungstechniken und -verfahren auf Video

TECH bringt den Studierenden die neuesten Techniken, die neuesten pädagogischen Fortschritte und die aktuellsten Techniken und Verfahren der Ernährungsberatung näher. All dies in der ersten Person, mit äußerster Strenge, erklärt und detailliert, um zur Assimilierung und zum Verständnis des Studierenden beizutragen. Und das Beste ist, dass Sie ihn so oft anschauen können, wie Sie wollen.

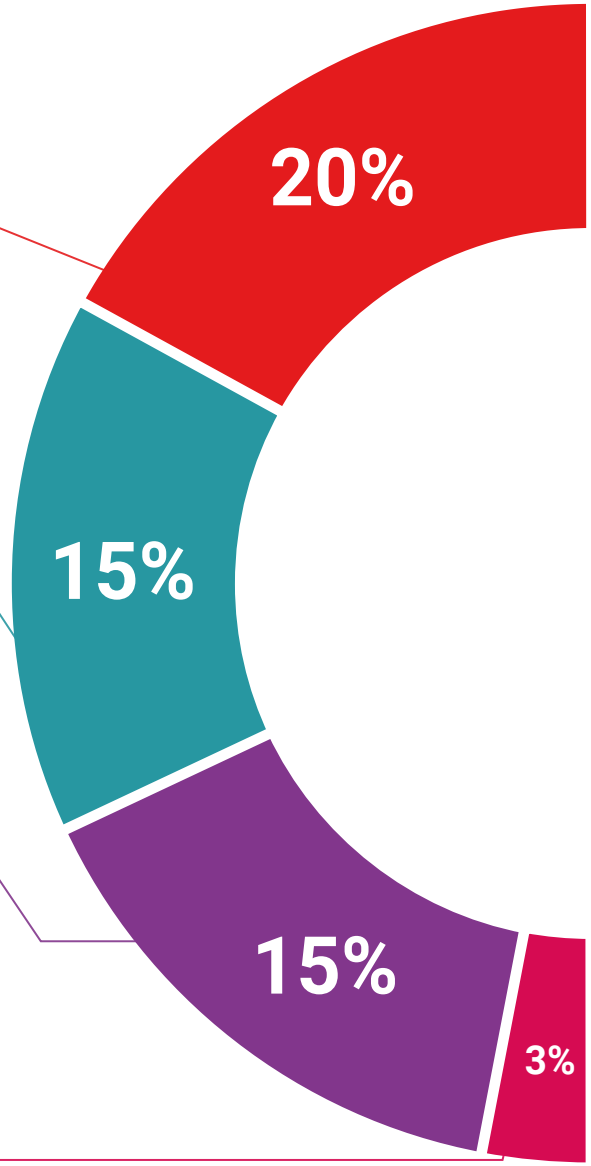
Interaktive Zusammenfassungen

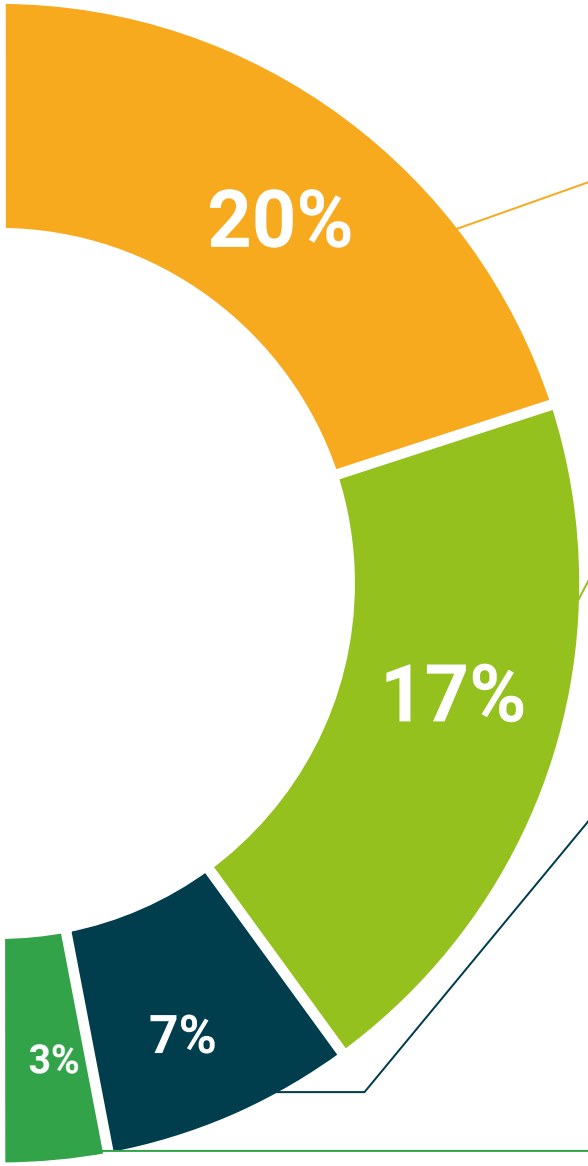
Das TECH-Team präsentiert die Inhalte auf attraktive und dynamische Weise in multimedialen Pillen, die Audios, Videos, Bilder, Diagramme und konzeptionelle Karten enthalten, um das Wissen zu vertiefen.

Dieses exklusive Schulungssystem für die Präsentation multimedialer Inhalte wurde von Microsoft als "Europäische Erfolgsgeschichte" ausgezeichnet.

Weitere Lektüren

Aktuelle Artikel, Konsensdokumente und internationale Leitfäden, u.a. In der virtuellen Bibliothek von TECH haben die Studenten Zugang zu allem, was sie für ihre Ausbildung benötigen.





Von Experten geleitete und von Fachleuten durchgeführte Fallstudien

Effektives Lernen muss notwendigerweise kontextabhängig sein. Aus diesem Grund stellt TECH die Entwicklung von realen Fällen vor, in denen der Experte den Studierenden durch die Entwicklung der Aufmerksamkeit und die Lösung verschiedener Situationen führt: ein klarer und direkter Weg, um den höchsten Grad an Verständnis zu erreichen.

Prüfung und Nachprüfung

Die Kenntnisse der Studenten werden während des gesamten Programms regelmäßig durch Bewertungs- und Selbsteinschätzungsaktivitäten und -übungen beurteilt und neu bewertet, so dass die Studenten überprüfen können, wie sie ihre Ziele erreichen.

Meisterklassen

Die Nützlichkeit der Expertenbeobachtung ist wissenschaftlich belegt.

Das sogenannte Learning from an Expert baut Wissen und Gedächtnis auf und schafft Vertrauen für zukünftige schwierige Entscheidungen.

Leitfäden für Schnellmaßnahmen

TECH bietet die wichtigsten Inhalte des Kurses in Form von Arbeitsblättern oder Kurzanleitungen an. Ein synthetischer, praktischer und effektiver Weg, um den Studierenden zu helfen, in ihrem Lernen voranzukommen.

06

Qualifizierung

Der Universitätskurs in Neue Fortschritte in der Ernährung garantiert neben der strengsten und aktuellsten Ausbildung auch den Zugang zu einem von der TECH Technologischen Universität ausgestellten Diplom.

Schließen Sie dieses Programm erfolgreich ab und erhalten Sie Ihren Universitätsabschluss ohne lästige Reisen oder Formalitäten"

Dieser **Universitätskurs in Neue Fortschritte in der Ernährung** enthält das vollständigste und aktuellste wissenschaftliche Programm auf dem Markt.

Sobald der Student die Prüfungen bestanden hat, erhält er/sie per Post* mit Empfangsbestätigung das entsprechende Diplom, ausgestellt von der **TECH Technologischen Universität.**

Das von **TECH Technologische Universität** ausgestellte Diplom drückt die erworbene Qualifikation aus und entspricht den Anforderungen, die in der Regel von Stellenbörsen, Auswahlprüfungen und Berufsbildungsausschüssen verlangt werden.

Titel: **Universitätskurs in Neue Fortschritte in der Ernährung**

Anzahl der offiziellen Arbeitsstunden: **125 Std.**

tech technologische universität

Verleiht dieses

DIPLOM

an

Herr/Frau _____, mit Ausweis-Nr. _____

Für den erfolgreichen Abschluss und die Akkreditierung des Programms

UNIVERSITÄTSKURS

in

Neue Fortschritte in der Ernährung

Es handelt sich um einen von dieser Universität verliehenen Abschluss, mit einer Dauer von 125 Stunden, mit Anfangsdatum tt/mm/jjjj und Enddatum tt/mm/jjjj.

TECH ist eine private Hochschuleinrichtung, die seit dem 28. Juni 2018 vom Ministerium für öffentliche Bildung anerkannt ist.

Zum 17. Juni 2020

Tere Guevara Navarro
Rektorin

einzigartiger Code TECH: AFWOR23S techtitute.com/titel

*Haager Apostille. Für den Fall, dass der Student die Haager Apostille für sein Papierdiplom beantragt, wird TECH EDUCATION die notwendigen Vorkehrungen treffen, um diese gegen eine zusätzliche Gebühr zu beschaffen.

tech technologische universität

Universitätskurs

Neue Fortschritte in der Ernährung

- Modalität: **online**
- Dauer: **6 Wochen**
- Qualifizierung: **TECH Technologische Universität**
- Aufwand: **16 Std./Woche**
- Zeitplan: **in Ihrem eigenen Tempo**
- Prüfungen: **online**

Universitätskurs
Neue Fortschritte in der Ernährung

tech technologische universität