

Curso Universitario

Infecciones Alimentarias





Curso Universitario Infecciones Alimentarias

- » Modalidad: **online**
- » Duración: **6 semanas**
- » Titulación: **TECH Global University**
- » Acreditación: **7 ECTS**
- » Horario: **a tu ritmo**
- » Exámenes: **online**

Acceso web: www.techtitute.com/medicina/curso-universitario/infecciones-alimentarias

Índice

01

Presentación

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Dirección del curso

pág. 12

04

Estructura y contenido

pág. 16

05

Metodología

pág. 20

06

Titulación

pág. 28

01

Presentación

Uno de los principales desafíos en la prevención y el tratamiento de las infecciones alimentarias es la variedad y el número de patógenos que pueden causar enfermedades: desde la Salmonella y la E. Coli hasta el Norovirus y la Hepatitis A. Para luchar contra este amplio abanico de patologías es requisito sine qua non la continua puesta al día de los especialistas, algo que será posible mediante este título. Así, con este programa harán un extenso recorrido por las enfermedades transmitidas por el consumo y mal manejo de los alimentos, clasificándolas y evaluando los principales agentes etiológicos. Sin duda, una preparación de alto nivel que, además, podrá realizarse de modo 100% online.





“

Una titulación de alto valor si lo que quieres es actualizarte con los últimos avances en el abordaje de las infecciones causadas por los alimentos mal manipulados”

Cada año, alrededor de unos 48 millones de personas se enferman por consumir algún alimento contaminado. Existen distintas causas de infección, que pueden incluir virus o bacterias. Aunque resulte menos frecuente, también se adscribe a este grupo la presencia de parásitos o algún químico dañino. Muchas de estas transmisiones pueden ocurrir de repente y poseer una duración limitada, si bien esto no evita que haya que mantener un especial cuidado durante su tratamiento.

Es por ello que este Curso Universitario se posiciona como la herramienta que los especialistas buscaban para contar con una alta preparación de garantías de cara a estos desafiantes escenarios. Así, perfeccionarán su metodología de trabajo ante cuadros de infecciones alimentarias con los últimos avances para su abordaje e incrementando su capacidad diagnóstica y preventiva.

Para tal fin, analizarán esta tipología de enfermedades, profundizando en las clasificaciones existentes sobre las patologías. Asimismo, evaluarán los principales agentes etiológicos, tales como la Salmonella o el Estafilococo, además de las medidas sanitarias que buscan evitar la propagación de estas infecciones.

Todo esto y más lo tendrán al alcance de la mano sin necesidad de acudir a centros presenciales ni de adaptarse a horarios prefijados. En este sentido, TECH les brinda la batuta con la que gestionarán su propio ciclo académico, estando asesorados desde el primer momento por un sólido equipo docente que les acompañará en el camino.

Este **Curso Universitario en Infecciones Alimentarias** contiene el programa científico más completo y actualizado del mercado. Sus características más destacadas son:

- ♦ El desarrollo de casos prácticos presentados por expertos en Infecciones Alimentarias
- ♦ Los contenidos gráficos, esquemáticos y eminentemente prácticos con los que está concebido recogen una información científica y práctica sobre aquellas disciplinas indispensables para el ejercicio profesional
- ♦ Los ejercicios prácticos donde realizar el proceso de autoevaluación para mejorar el aprendizaje
- ♦ Su especial hincapié en metodologías innovadoras
- ♦ Las lecciones teóricas, preguntas al experto, foros de discusión de temas controvertidos y trabajos de reflexión individual
- ♦ La disponibilidad de acceso a los contenidos desde cualquier dispositivo fijo o portátil con conexión a internet



Serás un experto en las medidas sanitarias y socioeconómicas adoptadas para el control de las infecciones alimentarias”

“

El Curso Universitario que necesitabas para evaluar los principales agentes etiológicos, como la Salmonella o el Estafilococo”

El programa incluye en su cuadro docente a profesionales del sector que vierten en esta capacitación la experiencia de su trabajo, además de reconocidos especialistas de sociedades de referencia y universidades de prestigio.

Su contenido multimedia, elaborado con la última tecnología educativa, permitirá al profesional un aprendizaje situado y contextual, es decir, un entorno simulado que proporcionará una capacitación inmersiva programada para entrenarse ante situaciones reales.

El diseño de este programa se centra en el Aprendizaje Basado en Problemas, mediante el cual el profesional deberá tratar de resolver las distintas situaciones de práctica profesional que se le planteen a lo largo del curso académico. Para ello, contará con la ayuda de un novedoso sistema de vídeo interactivo realizado por reconocidos expertos.

Intoxicaciones, infecciones, toxiinfecciones, etc., todas las clasificaciones de las enfermedades transmitidas por alimentos se encuentran en este programa.

Jugarás un papel fundamental en la educación para la salud, otorgando a la sociedad las herramientas para prevenirse de estas infecciones.



02 Objetivos

El objetivo de TECH con esta titulación no es otro que actualizar a los médicos especialistas con las últimas herramientas en esta materia. Así, serán los profesionales sanitarios que requiere la sociedad en un contexto de cada vez más infecciones alimentarias. Para ello, contarán con un programa que gira en torno a la evidencia científica más reciente, una ventaja que posiciona al Curso Universitario sobre otros títulos en el mercado.





“

No encontrarás otra titulación con conocimientos tan actualizados y avanzados sobre infecciones alimentarias y sus agentes etiológicos”



Objetivos generales

- ♦ Profundizar en aspectos clave de la Infectología Clínica y Terapéutica Antibiótica Avanzada
- ♦ Gestionar para la prevención, diagnóstico y tratamiento de las enfermedades infecciosas
- ♦ Profundizar en un enfoque multidisciplinario e integrador que facilite el control de estas patologías
- ♦ Adquirir competencias relativas al área de Infectología Clínica y Terapéutica Antibiótica Avanzada
- ♦ Ser capaz de aplicar las últimas innovaciones tecnológicas para establecer una gestión óptima en el diagnóstico



Si quieres dominar todas las características epidemiológicas de la ETA, estás a 210 horas de conseguirlo matriculándote en este título”





Objetivos específicos

- ♦ Conocer las condiciones epidemiológicas, económicas, sociales y políticas de los países con las mayores enfermedades infecciosas
- ♦ Identificar las distintas taxonomías de los agentes infecciosos, así como las propiedades de los microorganismos
- ♦ Profundizar en los agentes químicos y físicos de los microorganismos
- ♦ Conocer las indicaciones y las interpretaciones de un estudio microbiológico, comprendiendo todos los aspectos técnicos
- ♦ Conocer las enfermedades transmitidas por el consumo y mal manejo de los alimentos
- ♦ Identificar y analizar las clasificaciones de las infecciones por alimentos mal manipulados
- ♦ Evaluar los principales agentes etiológicos como la Salmonella, los Estafilococo, entre otros
- ♦ Comprender las medidas socioeconómicas adoptadas de la ETA para el control de las infecciones transmitidas por alimentos

03

Dirección del curso

El cuadro docente que ha reunido TECH para impartir los contenidos de este programa cumple con los más altos estándares educativos que el estudiante pueda imaginar. En este sentido, le aportará todas las claves sobre las enfermedades transmitidas por los elementos, trasladando al terreno académico su amplísima experiencia profesional en el campo de la Microbiología y Parasitología. Además, quedará a total disposición del alumno por el Campus Virtual para asesorarle o resolverle cualquier duda.





“

Expertos en Microbiología o Parasitología referentes en todas las claves para la prevención y tratamiento de enfermedades transmitidas por alimentos te guiarán en tu progreso académico”

Dirección



Díaz Pollán, Beatriz

- ♦ Especialista en medicina interna con experiencia en enfermedades infecciosas
- ♦ FEA, Departamento de Medicina Interna, Unidad de Enfermedades Infecciosas, Hospital Universitario La Paz
- ♦ Médico Adjunto del Departamento de Medicina Interna de la Unidad de Enfermedades Infecciosas del Hospital San Carlos
- ♦ Investigador asociado en varios proyectos de investigación
- ♦ Autor de decenas de artículos científicos sobre enfermedades infecciosas
- ♦ Master en Enfermedades Infecciosas y Terapia Antimicrobiana por la Universidad Centroeuropea Cardenal Herrera
- ♦ Especialista en infecciones comunitarias y no transmisibles por el CEU Cardenal Herrera
- ♦ Especialista en Enfermedades Infecciosas Crónicas y Enfermedades Infecciosas Importadas por el CEU Cardenal Herrera
- ♦ Miembro de la Sociedad Española de Enfermedades Infecciosas y Microbiología Clínica

Profesores

Dra. Rico Nieto, Alicia

- ♦ Especialista en Microbiología y Parasitología y Experto en Enfermedades Infecciosas
- ♦ Médico Adjunto de la Unidad de Enfermedades Infecciosas en el Hospital Universitario La Paz, Madrid
- ♦ Facultativo Especialista de Área en Microbiología en el Hospital Universitario La Paz, Madrid
- ♦ Investigadora en el Instituto de Investigación del Hospital Universitario La Paz, Madrid
- ♦ Autora de numerosas publicaciones científicas
- ♦ Miembro de: Junta Directiva del Grupo de Estudio Infección Osteoarticular y Sociedad Española de Enfermedades Infecciosas y Microbiología Clínica

Dra. Loeches Yagüe, María Belén

- ♦ Médico Adjunto de la Unidad de Enfermedades Infecciosas del Departamento de Enfermedades Infecciosas en el Hospital General Universitario La Paz, Madrid
- ♦ Doctora en Medicina por la Universidad Autónoma de Madrid
- ♦ Licenciada en Medicina por la Universidad Complutense de Madrid
- ♦ Máster en Aprendizaje Teórico y Práctico en Enfermedades Infecciosas por la Universidad Complutense de Madrid
- ♦ Capacitación Especializada en Microbiología y Enfermedades Infecciosas en el Hospital General Universitario Gregorio Marañón, Madrid
- ♦ Profesora de Enfermedades Infecciosas en el Hospital Universitario Infanta Sofía, Madrid

Dr. Arribas López, José Ramón

- ♦ Jefe de Sección de la Unidad de Enfermedades Infecciosas y Microbiología Clínica del Servicio de Medicina Interna del Hospital Universitario La Paz
- ♦ Coordinador de la Unidad de Aislamiento de Alto Nivel en el Hospital La Paz – Carlos III
- ♦ Director del Instituto de Investigación del Hospital Universitario la Paz (IdiPAZ)
- ♦ Director de la Fundación del Hospital Universitario la Paz
- ♦ Médico en la Unidad de Enfermedades Infecciosas del Barnes Hospital en USA
- ♦ Doctor en Medicina por la UAM
- ♦ Miembro de: Comité Interministerial para la Gestión de la Crisis del Ébola

Dra. Mora Rillo, Marta

- ♦ Facultativo Especialista del Área de Medicina Interna en el Hospital Universitario La Paz, Madrid
- ♦ Investigadora de Enfermedades Infecciosas
- ♦ Autora de diversos artículos científicos sobre Enfermedades Infecciosas
- ♦ Colaboradora Docente en estudios universitarios de Medicina
- ♦ Doctora en Medicina por la Universidad Autónoma de Madrid
- ♦ Máster Propio de Enfermedades Infecciosas en Cuidados Intensivos por la Universidad de Valencia
- ♦ Máster en Medicina Tropical y Salud Internacional por la Universidad Autónoma de Madrid
- ♦ Experta en Patología por Virus Emergentes y de Alto Riesgo por la Universidad Autónoma de Madrid

Dr. Ramos Ramos, Juan Carlos

- ♦ Facultativo Especialista en Medicina Interna
- ♦ Médico Adjunto de la Unidad de Enfermedades Infecciosas del Hospital Universitario La Paz, Madrid
- ♦ Médico Internista en el Hospital Universitario Sanitas La Zarzuela, Madrid
- ♦ Doctor en Medicina y Cirugía por la Universidad de Alcalá de Henares
- ♦ Máster en Enfermedades Infecciosas en Cuidados Intensivos por la Fundación Universidad-Empresa de la Universidad de Valencia

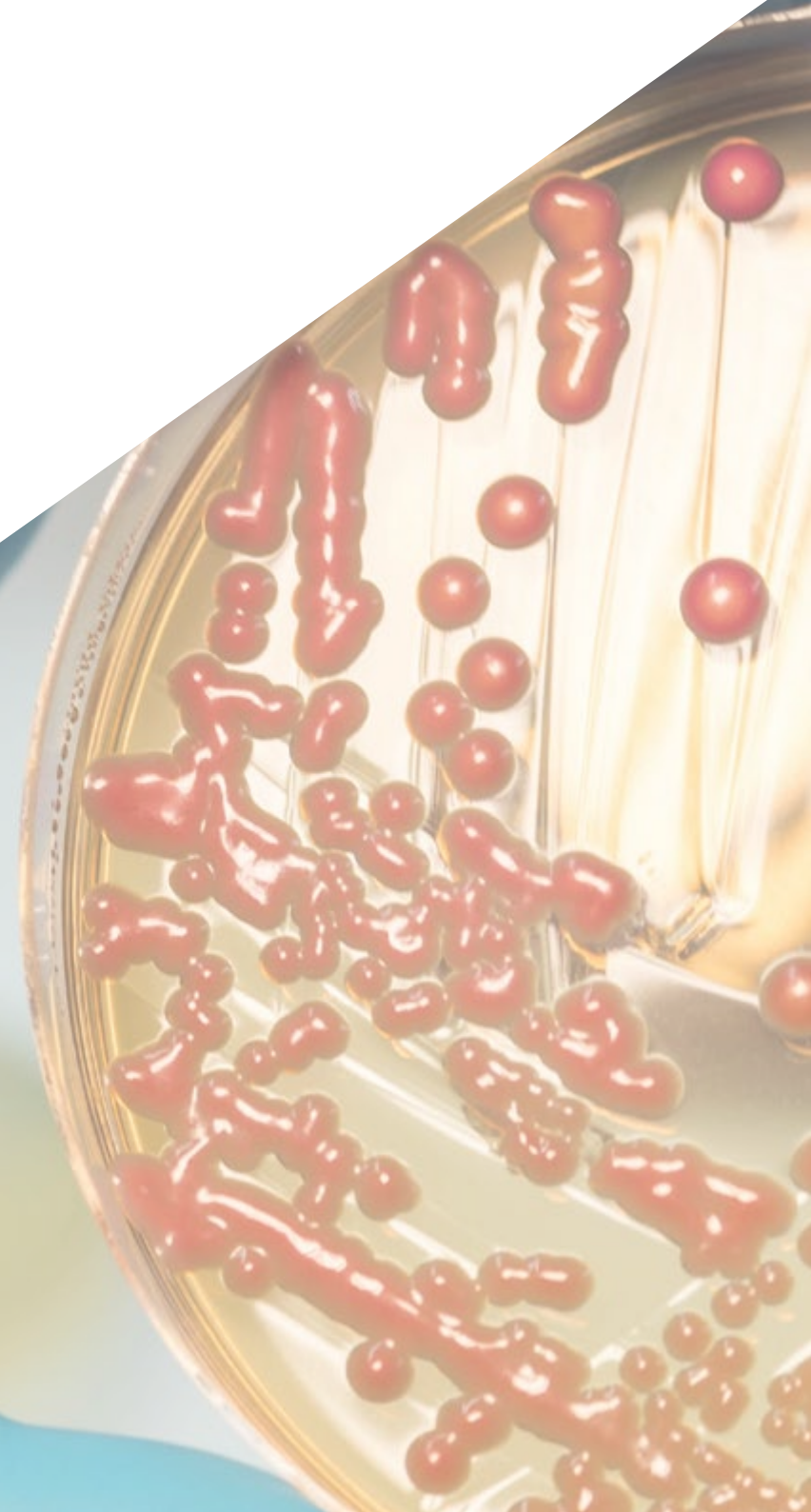


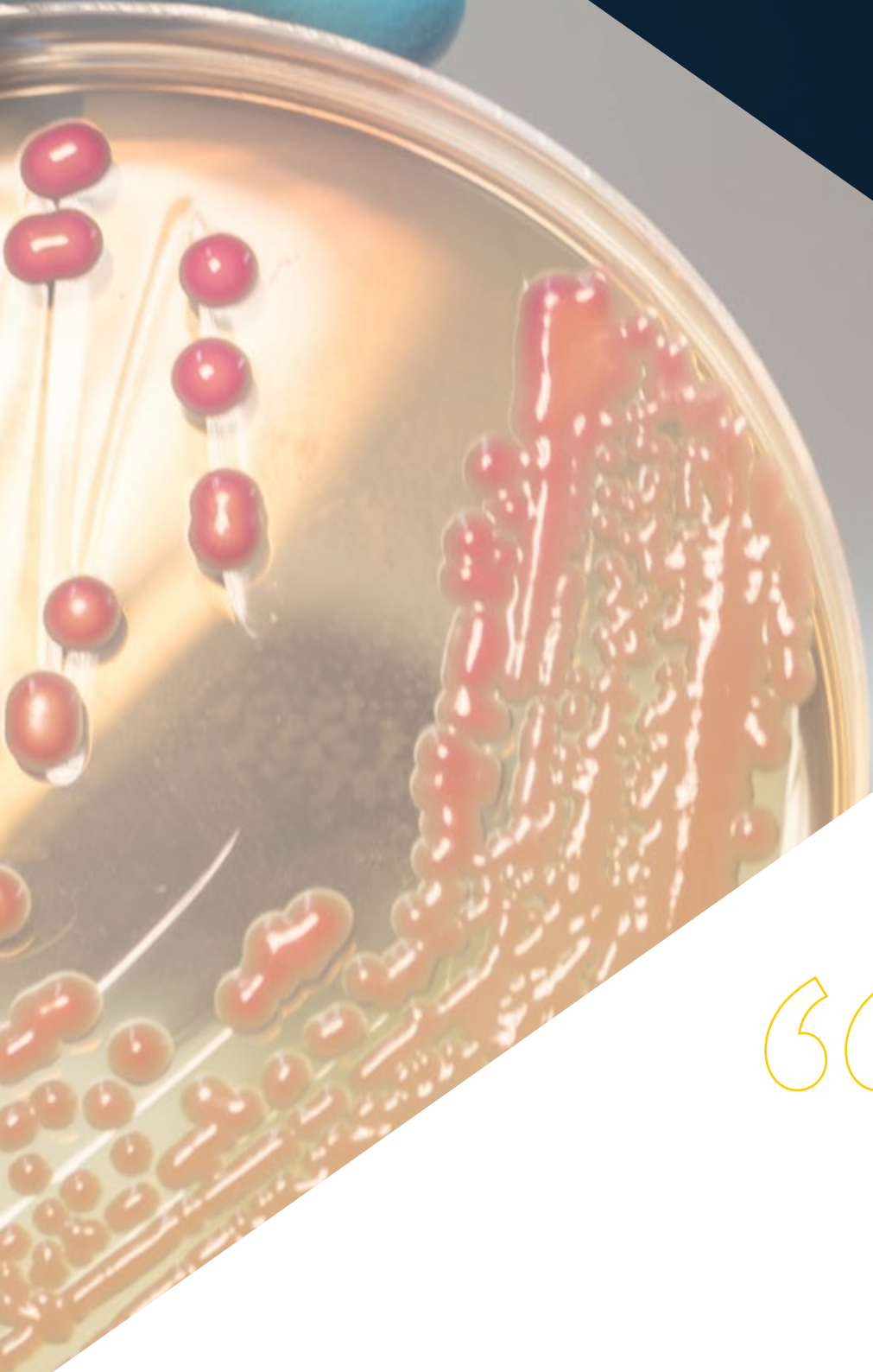
Da el paso para ponerte al día en las últimas novedades en Infecciones Alimentarias”

04

Estructura y contenido

El plan de estudios para el Curso Universitario en Infecciones Alimentarias ha sido estrechamente supervisado por el equipo docente para contener todo lo necesario y más en aras de una exitosa adquisición de competencias. Además, se vale de las últimas innovaciones educativas del ámbito online de cara a ofrecer una experiencia académica mucho más allá de la memorización. En este sentido, gracias a la reiteración de los conceptos en dinámicos recursos interactivos, estos serán interiorizados mucho más rápido por los alumnos, ahorrándoles tiempo.





“

La visión más integral sobre infecciones alimentarias se encuentra en este temario, para lo cual primero profundizarás en la Microscopía o en el cultivo de los microorganismos”

Módulo 1. Epidemiología de las enfermedades infecciosas

- 1.1. Condiciones epidemiológicas, económicas y sociales por continentes que favorecen el desarrollo de enfermedades infecciosas
 - 1.1.1. África
 - 1.1.2. América
 - 1.1.3. Europa y Asia
- 1.2. Las enfermedades nuevas y emergentes por continentes
 - 1.2.1. Morbimortalidad por enfermedades infecciosas en África
 - 1.2.2. Morbimortalidad por enfermedades infecciosas en América
 - 1.2.3. Morbimortalidad por enfermedades infecciosas en Asia
 - 1.2.4. Morbimortalidad por enfermedades infecciosas en Europa
- 1.3. La taxonomía de los agentes infecciosos
 - 1.3.1. Los virus
 - 1.3.2. Las bacterias
 - 1.3.3. Los hongos
 - 1.3.4. Los parásitos
- 1.4. Propiedades de los microorganismos para producir enfermedades
 - 1.4.1. Mecanismos de patogenicidad
 - 1.4.2. Mecanismos de adhesión y multiplicación
 - 1.4.3. Mecanismos que permiten la adquisición de nutrientes del huésped
 - 1.4.4. Mecanismos que inhiben el proceso fagocítico
 - 1.4.5. Mecanismos de evasión de la respuesta inmune
- 1.5. Microscopía y tinciones
 - 1.5.1. Microscopios y tipos de microscopías
 - 1.5.2. Tinciones compuestas
 - 1.5.3. Coloraciones de microorganismos acidorresistentes
 - 1.5.4. Coloraciones para demostrar estructuras celulares
- 1.6. Cultivos y crecimiento de los microorganismos
 - 1.6.1. Medios de cultivos generales
 - 1.6.2. Medios de cultivos específicos



- 1.7. Efecto de los agentes químicos y físicos sobre los microorganismos
 - 1.7.1. Esterilización y desinfección
 - 1.7.2. Desinfectantes y antisépticos utilizados en la práctica
- 1.8. Biología molecular, su importancia para el infectólogo
 - 1.8.1. Genética bacteriana
 - 1.8.2. Las pruebas de reacción en cadena de la polimerasa
- 1.9. La indicación e interpretación de los estudios microbiológicos

Módulo 2. Infecciones transmitidas por alimentos

- 2.1. Las enfermedades transmitidas por alimentos, un problema sanitario de nuestros días
 - 2.1.1. Epidemiología
 - 2.1.2. Causas de las infecciones transmitidas por alimentos
- 2.2. Clasificación de las enfermedades transmitidas por alimentos
 - 2.2.1. Intoxicaciones
 - 2.2.2. Infecciones
 - 2.2.3. Toxiinfecciones
- 2.3. Principales agentes etiológicos
 - 2.3.1. Salmonellas
 - 2.3.2. Estafilococos
 - 2.3.3. Listeria monocytogenes
 - 2.3.4. Escherichia coli, O157:H7
 - 2.3.5. Clostridium botulinum
- 2.4. Enfermedades transmitidas por alimentos y su impacto socioeconómico
 - 2.4.1. Consecuencias socioeconómicas de las ETA
- 2.5. Principales medidas para el control de las infecciones transmitidas por alimentos
 - 2.5.1. La prevención primaria de las ETA
 - 2.5.2. Educación para la salud
 - 2.5.3. El control sanitario estatal y las ETA

05

Metodología

Este programa de capacitación ofrece una forma diferente de aprender. Nuestra metodología se desarrolla a través de un modo de aprendizaje de forma cíclica: ***el Relearning***.

Este sistema de enseñanza es utilizado, por ejemplo, en las facultades de medicina más prestigiosas del mundo y se ha considerado uno de los más eficaces por publicaciones de gran relevancia como el ***New England Journal of Medicine***.



“

Descubre el Relearning, un sistema que abandona el aprendizaje lineal convencional para llevarte a través de sistemas cíclicos de enseñanza: una forma de aprender que ha demostrado su enorme eficacia, especialmente en las materias que requieren memorización”

En TECH empleamos el Método del Caso

Ante una determinada situación, ¿qué debería hacer un profesional? A lo largo del programa, los estudiantes se enfrentarán a múltiples casos clínicos simulados, basados en pacientes reales en los que deberán investigar, establecer hipótesis y, finalmente, resolver la situación. Existe abundante evidencia científica sobre la eficacia del método. Los especialistas aprenden mejor, más rápido y de manera más sostenible en el tiempo.

Con TECH podrás experimentar una forma de aprender que está moviendo los cimientos de las universidades tradicionales de todo el mundo.



Según el Dr. Gérvas, el caso clínico es la presentación comentada de un paciente, o grupo de pacientes, que se convierte en «caso», en un ejemplo o modelo que ilustra algún componente clínico peculiar, bien por su poder docente, bien por su singularidad o rareza. Es esencial que el caso se apoye en la vida profesional actual, intentando recrear los condicionantes reales en la práctica profesional del médico.

“

¿Sabías que este método fue desarrollado en 1912, en Harvard, para los estudiantes de Derecho? El método del caso consistía en presentarles situaciones complejas reales para que tomaran decisiones y justificasen cómo resolverlas. En 1924 se estableció como método estándar de enseñanza en Harvard”

La eficacia del método se justifica con cuatro logros fundamentales:

1. Los alumnos que siguen este método no solo consiguen la asimilación de conceptos, sino un desarrollo de su capacidad mental, mediante ejercicios de evaluación de situaciones reales y aplicación de conocimientos.
2. El aprendizaje se concreta de una manera sólida en capacidades prácticas que permiten al alumno una mejor integración en el mundo real.
3. Se consigue una asimilación más sencilla y eficiente de las ideas y conceptos, gracias al planteamiento de situaciones que han surgido de la realidad.
4. La sensación de eficiencia del esfuerzo invertido se convierte en un estímulo muy importante para el alumnado, que se traduce en un interés mayor en los aprendizajes y un incremento del tiempo dedicado a trabajar en el curso.



Relearning Methodology

TECH aúna de forma eficaz la metodología del Estudio de Caso con un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración, que combina 8 elementos didácticos diferentes en cada lección.

Potenciamos el Estudio de Caso con el mejor método de enseñanza 100% online: el Relearning.

El profesional aprenderá mediante casos reales y resolución de situaciones complejas en entornos simulados de aprendizaje. Estos simulacros están desarrollados a partir de software de última generación que permiten facilitar el aprendizaje inmersivo.



Situado a la vanguardia pedagógica mundial, el método Relearning ha conseguido mejorar los niveles de satisfacción global de los profesionales que finalizan sus estudios, con respecto a los indicadores de calidad de la mejor universidad online en habla hispana (Universidad de Columbia).

Con esta metodología, se han capacitado más de 250.000 médicos con un éxito sin precedentes en todas las especialidades clínicas con independencia de la carga en cirugía. Nuestra metodología pedagógica está desarrollada en un entorno de máxima exigencia, con un alumnado universitario de un perfil socioeconómico alto y una media de edad de 43,5 años.

El Relearning te permitirá aprender con menos esfuerzo y más rendimiento, implicándote más en tu especialización, desarrollando el espíritu crítico, la defensa de argumentos y el contraste de opiniones: una ecuación directa al éxito.

En nuestro programa, el aprendizaje no es un proceso lineal, sino que sucede en espiral (aprender, desaprender, olvidar y reaprender). Por eso, se combinan cada uno de estos elementos de forma concéntrica.

La puntuación global que obtiene el sistema de aprendizaje de TECH es de 8.01, con arreglo a los más altos estándares internacionales.



Este programa ofrece los mejores materiales educativos, preparados a conciencia para los profesionales:



Material de estudio

Todos los contenidos didácticos son creados por los especialistas que van a impartir el curso, específicamente para él, de manera que el desarrollo didáctico sea realmente específico y concreto.

Estos contenidos son aplicados después al formato audiovisual, para crear el método de trabajo online de TECH. Todo ello, con las técnicas más novedosas que ofrecen piezas de gran calidad en todos y cada uno los materiales que se ponen a disposición del alumno.



Técnicas quirúrgicas y procedimientos en vídeo

TECH acerca al alumno las técnicas más novedosas, los últimos avances educativos y al primer plano de la actualidad en técnicas médicas. Todo esto, en primera persona, con el máximo rigor, explicado y detallado para contribuir a la asimilación y comprensión del estudiante. Y lo mejor de todo, pudiéndolo ver las veces que quiera.



Resúmenes interactivos

El equipo de TECH presenta los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audios, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

Este exclusivo sistema educativo para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa".



Lecturas complementarias

Artículos recientes, documentos de consenso y guías internacionales, entre otros. En la biblioteca virtual de TECH el estudiante tendrá acceso a todo lo que necesita para completar su capacitación.





Análisis de casos elaborados y guiados por expertos

El aprendizaje eficaz tiene, necesariamente, que ser contextual. Por eso, TECH presenta los desarrollos de casos reales en los que el experto guiará al alumno a través del desarrollo de la atención y la resolución de las diferentes situaciones: una manera clara y directa de conseguir el grado de comprensión más elevado.



Testing & Retesting

Se evalúan y reevalúan periódicamente los conocimientos del alumno a lo largo del programa, mediante actividades y ejercicios evaluativos y autoevaluativos para que, de esta manera, el estudiante compruebe cómo va consiguiendo sus metas.



Clases magistrales

Existe evidencia científica sobre la utilidad de la observación de terceros expertos. El denominado Learning from an Expert afianza el conocimiento y el recuerdo, y genera seguridad en las futuras decisiones difíciles.



Guías rápidas de actuación

TECH ofrece los contenidos más relevantes del curso en forma de fichas o guías rápidas de actuación. Una manera sintética, práctica y eficaz de ayudar al estudiante a progresar en su aprendizaje.



06

Titulación

El Curso Universitario en Infecciones Alimentarias garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Curso Universitario expedido por TECH Global University.



“

Supera con éxito este programa y recibe tu titulación universitaria sin desplazamientos ni farragosos trámites”

Este programa te permitirá obtener el título propio de **Curso Universitario en Infecciones Alimentarias** avalado por **TECH Global University**, la mayor Universidad digital del mundo.

TECH Global University, es una Universidad Oficial Europea reconocida públicamente por el Gobierno de Andorra (*boletín oficial*). Andorra forma parte del Espacio Europeo de Educación Superior (EEES) desde 2003. El EEES es una iniciativa promovida por la Unión Europea que tiene como objetivo organizar el marco formativo internacional y armonizar los sistemas de educación superior de los países miembros de este espacio. El proyecto promueve unos valores comunes, la implementación de herramientas conjuntas y fortaleciendo sus mecanismos de garantía de calidad para potenciar la colaboración y movilidad entre estudiantes, investigadores y académicos.

Este título propio de **TECH Global University**, es un programa europeo de formación continua y actualización profesional que garantiza la adquisición de las competencias en su área de conocimiento, confiriendo un alto valor curricular al estudiante que supere el programa.

Título: **Curso Universitario en Infecciones Alimentarias**

Modalidad: **online**

Duración: **6 semanas**

Acreditación: **7 ECTS**





Curso Universitario Infecciones Alimentarias

- » Modalidad: online
- » Duración: 6 semanas
- » Titulación: TECH Global University
- » Acreditación: 7 ECTS
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Curso Universitario

Infecciones Alimentarias

