

Universitätskurs

Ernährung für Gesundheit,
Gleichheit und Nachhaltigkeit



Universitätskurs

Ernährung für Gesundheit, Gleichheit und Nachhaltigkeit

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

Internetzugang: www.techtute.com/de/medizin/universitatskurs/ernaehrung-gesundheit-gleichheit-nachhaltigkeit

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

Die von medizinischen Fachleuten ausgesprochenen Ernährungsempfehlungen zur Gesundheitsförderung sind für die Bevölkerung von großer Bedeutung, weshalb das körperliche und geistige Wohlbefinden der Menschen häufig davon abhängt, ob sie sich an die Vorgaben der Fachleute halten. Dieser 100%ige Online-Kurs vermittelt den Studenten aktuelle Kenntnisse auf dem Gebiet der Lebensmittel, der aktuellen Probleme, der neuen Umwelthanforderungen und des geltenden Gesetzgebungen. All dies wird durch einen multimedialen Inhalt bereichert, der von einem Team von Ernährungsexperten bereitgestellt wird und der die jüngsten Fortschritte in diesem Bereich und ihre Auswirkungen auf die Änderung der Essgewohnheiten aufzeigt.





“

Ein 100%iger Online-Abschluss, der Sie auf dem neuesten Stand der Forschung über die Auswirkungen der Umweltverschmutzung auf Lebensmittel hält"

In den letzten Jahren wurden die ökologischen Schäden angeprangert, die durch den übermäßigen Verzehr bestimmter Lebensmittel wie Fleisch mit der Einrichtung von Makrofarmen oder Palmöl, bei dem die umliegende Fauna in Mitleidenschaft gezogen wird, für die Umwelt entstehen. Diese Beschwerden zeugen von einem ausgeprägten Umweltbewusstsein, gleichzeitig wächst in der Bevölkerung die Besorgnis über den Verzehr von Lebensmitteln, die auch der Gesundheit schaden können.

In diesem Szenario muss der medizinische Experte über die neuesten Entwicklungen und wissenschaftlichen Studien auf dem Laufenden bleiben, die gesunde Konsumgewohnheiten unterstützen. Dieser Universitätskurs, der von einem hochqualifizierten Lehrteam mit umfassender Erfahrung im Bereich der Ernährung unterrichtet wird, vermittelt den Studenten ein neues Wissen über dieses Thema, das sie in die Lage versetzt, auf eine Gesellschaft zu reagieren, die sich zunehmend Gedanken über Ernährung macht. In diesem Sinne spielt das Gesundheitspersonal auch eine pädagogische Rolle.

Der Universitätskurs in Ernährung für Gesundheit, Gleichheit und Nachhaltigkeit bietet ein umfassendes Programm, das Fachleute über alle Aspekte wirksamer und *Eco Friendly*-Ernährungsstrategien auf den neuesten Stand bringt. Untersucht werden nachhaltige Lebensmittel, die aktuellen Rechtsvorschriften zur Produktkennzeichnung, toxische und xenobiotische Stoffe in Lebensmitteln und ihre Auswirkungen auf die Gesundheit sowie die Auswirkungen von verarbeiteten Lebensmitteln, insbesondere auf junge Menschen.

All dies geschieht über eine Fortbildung, die ihnen den Zugriff von jedem Gerät mit Internetanschluss ermöglicht und sich perfekt mit anderen beruflichen oder privaten Arbeitstätigkeiten kombinieren lässt. Auf diese Weise kann der Experte das Beste aus diesem Kurs herausholen, indem er das Unterrichtspensum nach seinen Bedürfnissen aufteilt und die Möglichkeit hat, den gesamten Lehrplan vom ersten Tag an einzusehen oder das Unterrichtsmaterial herunterzuladen, um es jederzeit einzusehen. Ein Programm, mit dem er auf bequeme und einfache Weise über die neuesten Entwicklungen im Bereich der Ernährung auf dem Laufenden bleiben kann.

Dieser **Universitätskurs in Ernährung für Gesundheit, Gleichheit und Nachhaltigkeit** enthält das vollständigste und aktuellste wissenschaftliche Programm auf dem Markt.

Die wichtigsten Merkmale sind:

- ♦ Die Entwicklung von Fallstudien, die von Experten für Ernährung und Endokrinologie vorgestellt werden
- ♦ Der anschauliche, schematische und äußerst praxisnahe Inhalt, mit dem er konzipiert ist, vermittelt alle für die berufliche Praxis unverzichtbaren wissenschaftlichen und praktischen Informationen
- ♦ Die praktischen Übungen, bei denen der Selbstbewertungsprozess zur Verbesserung des Lernens durchgeführt werden kann
- ♦ Sein besonderer Schwerpunkt liegt auf innovativen Methoden
- ♦ Theoretische Vorträge, Fragen an den Experten, Diskussionsforen zu kontroversen Themen und individuelle Reflexionsarbeit
- ♦ Die Verfügbarkeit des Zugangs zu Inhalten von jedem festen oder tragbaren Gerät mit Internetanschluss



Diese Universitätsfortbildung bietet Ihnen reale Fälle, die Ihnen als Leitfaden für Ihre tägliche klinische Praxis dienen werden"

“

Sie werden Ihr Wissen in Bezug auf die Aneignung gesunder Gewohnheiten im Erwachsenenalter aktualisieren"

Dieser Universitätskurs vermittelt Ihnen die neuesten Informationen über gesunde Ernährung und die Adipositas-Epidemie.

Befassen Sie sich in diesem Universitätsabschluss mit der ungleichen Ernährung auf unserem Planeten.

Zu den Dozenten des Programms gehören Fachleute aus der Branche, die ihre Erfahrungen in diese Fortbildung einbringen, sowie anerkannte Spezialisten von führenden Gesellschaften und renommierten Universitäten.

Die multimedialen Inhalte, die mit der neuesten Bildungstechnologie entwickelt wurden, werden der Fachkraft ein situiertes und kontextbezogenes Lernen ermöglichen, d. h. eine simulierte Umgebung, die eine immersive Fortbildung bietet, die auf die Ausführung von realen Situationen ausgerichtet ist.

Das Konzept dieses Programms konzentriert sich auf problemorientiertes Lernen, bei dem die Fachkraft versuchen muss, die verschiedenen Situationen aus der beruflichen Praxis zu lösen, die während des gesamten Studiengangs gestellt werden. Zu diesem Zweck wird sie von einem innovativen interaktiven Videosystem unterstützt, das von renommierten Experten entwickelt wurde.



02 Ziele

Dieser Universitätskurs vermittelt den Studenten ein aktuelles Wissen über die Ernährungserziehung in einer Bevölkerung, die miterlebt hat, wie sich Klimawandel und Umweltverschmutzung auf ihre Nahrungsaufnahme auswirken. Zu diesem Zweck hat TECH den medizinischen Fachleuten die neuesten akademischen Instrumente zur Verfügung gestellt, mit denen sie ein erneuertes und umfassendes Wissen auf diesem Gebiet erwerben können.



“

Ein Universitätskurs, der Ihnen die neuesten Erkenntnisse über den Verlust der biologischen Vielfalt und seine Auswirkungen auf die Mikrobiota vermittelt"



Allgemeine Ziele

- ◆ Entwickeln eines breiten, spezialisierten und aktuellen Wissens über gesunde und umweltfreundliche Ernährung
- ◆ Erfahren der neuesten Entwicklungen im Zusammenhang mit nachhaltigen Lebensmitteln, die den Carbon- und Wasser-Footprint beeinflussen

“

Dieser Universitätskurs ermöglicht es Ihnen, Ihr Wissen über Giftstoffe in Lebensmitteln und deren Auswirkungen auf die Gesundheit aufzufrischen"





Spezifische Ziele

- ◆ Analysieren der wissenschaftlichen Erkenntnisse über die Auswirkungen von Lebensmitteln auf die Umwelt
- ◆ Kennen der aktuellen Gesetzgebung zu Lebensmittelindustrie und -Konsum
- ◆ Bewerten der gesundheitlichen Auswirkungen des aktuellen Ernährungsmodells und des Verzehrs von hoch verarbeiteten Lebensmitteln

03 Kursleitung

TECH ist weiterhin bestrebt, seinen Studenten die bestmögliche Fortbildung zu bieten. Aus diesem Grund wählt sie für ihre Abschlüsse Fachleute aus, die auf ihrem Gebiet führend sind. In diesem Fall liegen sowohl die Leitung als auch die Lehre dieses Universitätskurses in der Verantwortung eines Teams von Fachleuten für Ernährung und Endokrinologie, die über eine breite und umfassende Berufserfahrung verfügen. Ihre Professionalität wird sich im Lehrplan widerspiegeln, zu dem die Studenten während der 6 Wochen dieser Fortbildung Zugang haben werden. Darüber hinaus steht das Lehrteam zur Verfügung, um alle Fragen zu beantworten, die medizinische Fachkräfte in Bezug auf den Inhalt dieses Online-Programms haben könnten.



“

Das spezialisierte Lehrteam wird Ihnen die neuesten Studien über die Auswirkungen von verarbeiteten Lebensmitteln auf die jugendliche Bevölkerung vermitteln”

Leitung



Dr. Vázquez Martínez, Clotilde

- Unternehmensleiterin der Abteilung für Endokrinologie und Ernährung der Stiftung Jiménez Díaz
- Abteilungsleiterin für Endokrinologie und Ernährung im Krankenhaus Ramón y Cajal und im Krankenhaus Severo Ochoa, Leganés
- Präsidentin der SENDIMAD (Gesellschaft für Endokrinologie, Ernährung und Diabetes der Gemeinschaft von Madrid)
- Koordinatorin der Gruppe für therapeutische Ausbildung (GEET) der Spanischen Diabetes-Gesellschaft
- Promotion an der Fakultät für Medizin der Autonomen Universität von Madrid
- Hochschulabschluss in Medizin und Chirurgie an der Medizinischen Fakultät der Universität von Valencia
- Facharztausbildung in Endokrinologie und Ernährung an der Stiftung Jiménez Díaz
- Auszeichnung Abraham García Almansa für ihre Karriere in Klinischer Ernährung
- Auszeichnung als einer der 100 besten Ärzte Spaniens laut Forbes-Liste
- Auszeichnung der Diabetes-Stiftung von Castilla La Mancha (FUCAMDI) für ihre Karriere im Bereich Diabetes und Ernährung



Dr. Sánchez Jiménez, Álvaro

- ♦ Facharzt für Ernährung und Endokrinologie im Universitätskrankenhaus Stiftung Jiménez Díaz
- ♦ Ernährungsberater bei Medicadiet
- ♦ Klinischer Ernährungsberater, spezialisiert auf die Vorbeugung und Behandlung von Fettleibigkeit, Diabetes und deren Begleiterkrankungen
- ♦ Ernährungsberater in der Predimed Plus Studie
- ♦ Ernährungsberater bei Eroski
- ♦ Ernährungsberater in der Axis-Klinik
- ♦ Dozent im Masterstudiengang in Adipositas und Komorbiditäten an der Universität Rey Juan Carlos
- ♦ Dozent im Kurs der Exzellenz in Adipositas im Universitätskrankenhaus Stiftung Jiménez Díaz
- ♦ Hochschulabschluss in Humanernährung und Diätetik an der Universität Complutense von Madrid
- ♦ Nutrition und Ernährung bei älteren Menschen an der Universität Complutense von Madrid
- ♦ Ernährung und Sport für Berufstätige von der Stiftung Tripartita
- ♦ Auffrischkurs in praktischer Diabetes Typ 1 und 2 für Angehörige der Gesundheitsberufe



Dr. Montoya Álvarez, Teresa

- ◆ Abteilungsleitung für Endokrinologie und Ernährung am Universitätskrankenhaus Infanta Elena
- ◆ Leitung der Freiwilligenarbeit bei der Stiftung Garrigou
- ◆ Hochschulabschluss in Medizin und Chirurgie an der Universität von Navarra
- ◆ Masterstudiengang in Adipositas und ihren Begleiterkrankungen: Prävention, Diagnose und ganzheitliche Behandlung an der Universität Rey Juan Carlos
- ◆ Kurs in Notfälle bei Patienten mit Bariatrischen Eingriffen in der Krankengeschichte: Wichtige Referenzen für den Bereitschaftsarzt
- ◆ Mitglied von: Gesundheitsforschungsinstitut Stiftung Jiménez Díaz, Gesundheitsausschuss der FEAPS Madrid, Trisomy 21 Research Society

Professoren

Dr. Núñez Sanz, Ana

- ◆ Ernährungsberaterin und Expertin für Schwangerschaft, Stillen und Säuglingsalter
- ◆ Ernährungsberaterin in Adipositas López-Nava
- ◆ Ernährungsberater bei Medicadiet
- ◆ Freelance Diätassistentin und Ernährungsberaterin
- ◆ Diätassistentin und Ernährungsberaterin bei MenuDiet SL
- ◆ Mitarbeiterin im Fernsehsender von Castilla La Mancha im Bereich Lebensmittel und Ernährung
- ◆ Organisatorin von Vorträgen und Workshops über gesunde Ernährung für Kindergärten, Schulen und Unternehmen
- ◆ Hochschulabschluss in Humanernährung und Diätetik an der Universität Complutense von Madrid
- ◆ Offizieller Masterstudiengang in Ernährung und Gesundheit an der Offenen Universität von Katalonien

Dr. Alcarria Águila, María del Mar

- ◆ Klinische Ernährungsberaterin bei Medicadiet
- ◆ Klinische Ernährungsberaterin bei Adipositas López-Nava
- ◆ Diätassistentin und Ernährungsberaterin bei Predimed-Plus
- ◆ Hochschulabschluss in Humanernährung und Diätetik an der Universität Complutense von Madrid
- ◆ Masterstudiengang in Sporternährung und Training des Instituts für Ernährungs- und Gesundheitswissenschaften (ICNS)



04

Struktur und Inhalt

Der Lehrplan dieses Universitätskurses wurde von Fachleuten auf dem Gebiet der Ernährung ausgearbeitet, wobei die neuesten Fortschritte und Studien über Ernährung, Auswirkungen auf die Umwelt und die verschiedenen Gesundheitsprobleme der jungen Bevölkerung berücksichtigt wurden. Darüber hinaus enthält dieser Lehrplan zusätzliches Material in verschiedenen Formaten (weitere Lektüren, Forschungsartikel, Fallstudien, dynamische Zusammenfassungen), so dass die Studenten eine gründlichere Auffrischung ihres Wissens erreichen und einen persönlichen Zugang zu den Aspekten erhalten können, die sie am meisten interessieren.





“

Sie werden Zugang zu hochwertigem Multimedia-Material haben, das auf dem neuesten Stand der Wissenschaft im Bereich Ernährung und nachhaltige Lebensmittel ist"

Modul 1. Ernährung für Gesundheit, Gleichheit und Nachhaltigkeit

- 1.1. Nachhaltige Lebensmittel, Lebensmittelvariablen, die den ökologischen Fußabdruck beeinflussen
 - 1.1.1. *Carbon Footprint*
 - 1.1.2. Wasserfußabdruck
- 1.2. Lebensmittelverschwendung als individuelles Problem und als Problem der Lebensmittelindustrie
- 1.3. Der Verlust der biologischen Vielfalt auf verschiedenen Ebenen und seine Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit: Mikrobiota
- 1.4. Toxische und xenobiotische Stoffe in Lebensmitteln und ihre Auswirkungen auf die Gesundheit
- 1.5. Die aktuelle Lebensmittelgesetzgebung
 - 1.5.1. Kennzeichnung, Zusatzstoffe und Vorschläge für Marketing- und Werbevorschriften
- 1.6. Ernährung und endokrine Disruptoren
- 1.7. Die weltweite Adipositas- und Unterernährungsepidemie, verbunden mit Ungleichheit: „Ein Planet der Fetten und Hungrigen“
- 1.8. Ernährung in der Kindheit und Jugend und die Aneignung von Gewohnheiten im Erwachsenenalter
 - 1.8.1. Ultrahochverarbeitete Lebensmittel und Getränke außer Wasser: ein Bevölkerungsproblem
- 1.9. Lebensmittelindustrie, Marketing, Werbung, soziale Medien und ihr Einfluss auf die Auswahl von Lebensmitteln
- 1.10. Empfehlungen für gesunde, nachhaltige und ungiftige Lebensmittel: Politik



“

Erneuern Sie Ihr Wissen über die aktuellen Gesetzgebungen zur Produktkennzeichnung, die sowohl für Allergiker als auch für Menschen mit anderen Lebensmittelproblemen von Bedeutung sind"

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.



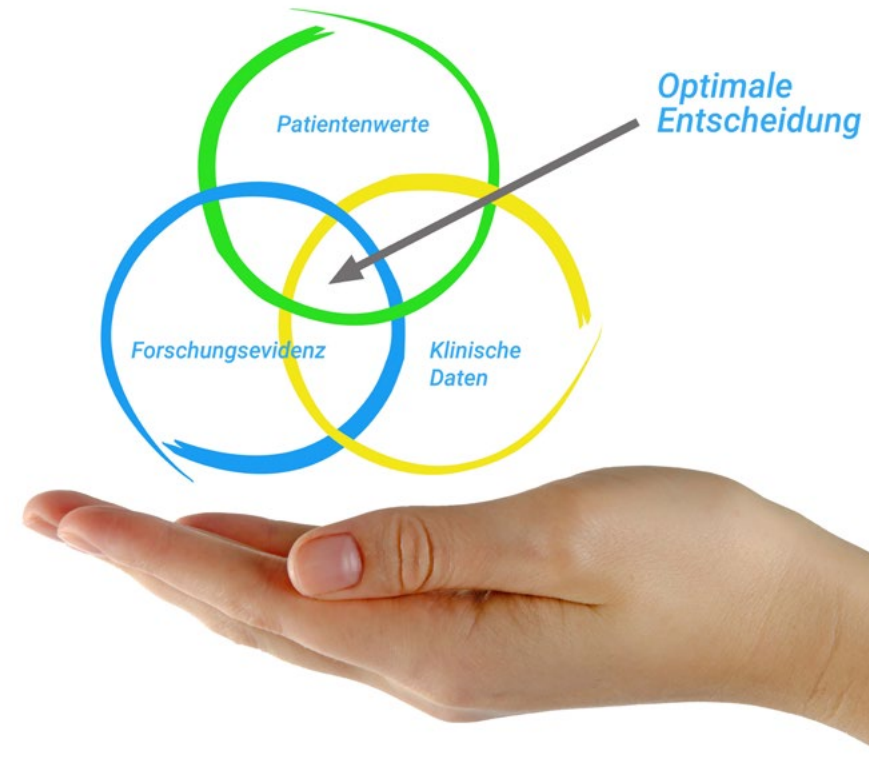
“

Entdecken Sie Relearning, ein System, das das herkömmliche lineare Lernen hinter sich lässt 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 eine Fachkraft in einer bestimmten 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 werden Sie eine Art des Lernens erleben, die an den Grundlagen der traditionellen Universitäten auf der ganzen Welt rüttelt.



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 tatsächlichen Bedingungen in der beruflichen Praxis des Arztes 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 etabliert“

Die Wirksamkeit der Methode wird durch vier Schlüsselergebnisse belegt:

1. Studenten, 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 basiert auf praktischen Fähigkeiten, die es den Studenten ermöglichen, sich besser in die reale Welt zu integrieren.
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 Methodology

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.



Die Fachkraft 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 wurden mehr als 250.000 Ärzte mit beispiellosem Erfolg in allen klinischen Fachbereichen fortgebildet, unabhängig von der chirurgischen 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 Ihre Spezialisierung 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 wird jedes dieser Elemente konzentrisch kombiniert.

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 Online-Arbeitsmethode von TECH zu schaffen. All dies mit den neuesten Techniken, die in jedem einzelnen der Materialien, die dem Studenten zur Verfügung gestellt werden, qualitativ hochwertige Elemente bieten.



Chirurgische Techniken und Verfahren auf Video

TECH bringt dem Studenten die neuesten Techniken, die neuesten pädagogischen Fortschritte und die aktuellsten medizinischen Verfahren näher. All dies in der ersten Person, mit äußerster Präzision, erklärt und detailliert, um zur Assimilation und zum Verständnis des Studenten beizutragen. Und das Beste ist, dass Sie es sich so oft anschauen können, wie Sie möchten.



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.

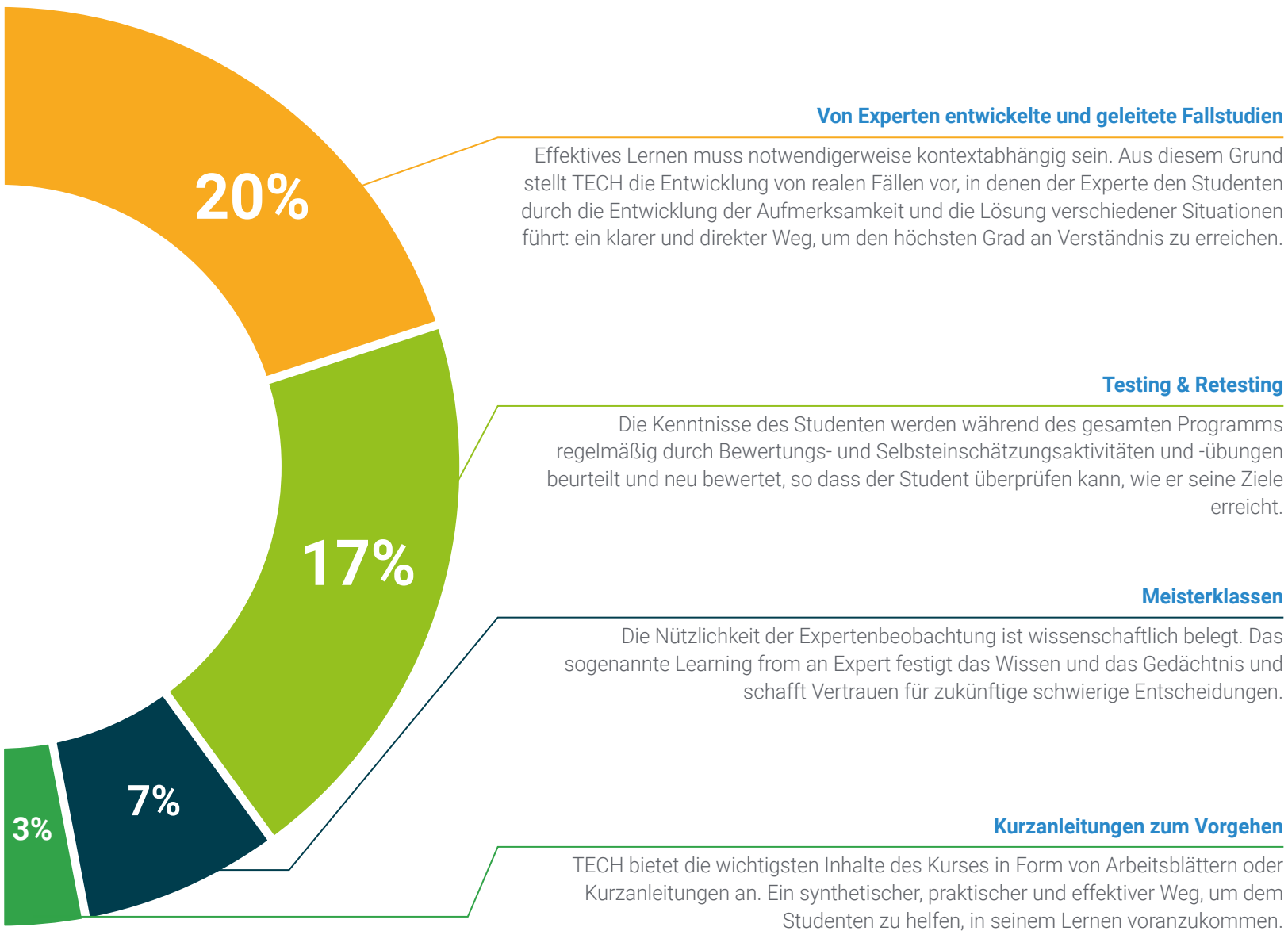
Dieses einzigartige Bildungssystem für die Präsentation multimedialer Inhalte wurde von Microsoft als "Europäische Erfolgsgeschichte" ausgezeichnet.



Weitere Lektüren

Aktuelle Artikel, Konsensdokumente und internationale Leitfäden, u. a. In der virtuellen Bibliothek von TECH hat der Student Zugang zu allem, was er für seine Fortbildung benötigt.





06

Qualifizierung

Der Universitätskurs in Ernährung für Gesundheit, Gleichheit und Nachhaltigkeit garantiert neben der präzisesten und aktuellsten Fortbildung 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 Ernährung für Gesundheit, Gleichheit und Nachhaltigkeit** enthält das vollständigste und aktuellste 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 Technologische 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 Ernährung für Gesundheit, Gleichheit und Nachhaltigkeit**

Anzahl der offiziellen Arbeitsstunden: **150 Std.**



*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.

zukunft

gesundheit vertrauen menschen
erziehung information tutoren
garantie akkreditierung unterricht
institutionen technologie lernen
gemeinschaft verpflichtung
persönliche betreuung innovation
wissen gegenwart qualität
online-Ausbildung
entwicklung instituten
virtuelles Klassenzimmer

tech technologische
universität

Universitätskurs

Ernährung für Gesundheit,
Gleichheit und Nachhaltigkeit

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

Universitätskurs

Ernährung für Gesundheit,
Gleichheit und Nachhaltigkeit