

Experto Universitario

Epidemiología Alimentaria





Experto Universitario Epidemiología Alimentaria

- » Modalidad: No escolarizada (100% en línea)
- » Duración: 6 meses
- » Titulación: TECH Universidad
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Acceso web: www.techtitute.com/nutricion/experto-universitario/experto-epidemiologia-alimentaria

Índice

01

Presentación

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Estructura y contenido

pág. 12

04

Metodología

pág. 18

05

Titulación

pág. 26

01

Presentación

La escasez de recursos naturales o el calentamiento global del planeta están provocando una transformación en todo el mundo que afecta a la nutrición de las personas, así como a la aparición de enfermedades. En este escenario se centra actualmente la comunidad científica que continúa trabajando desde el campo de la epidemiología alimentaria en encontrar los mecanismos de transmisión, por ejemplo, de la listeriosis o cómo mejorar la calidad del sector alimentario. Unos avances en la relación entre la dieta y la salud, de gran relevancia para los profesionales de la Nutrición. Ante este panorama, nace esta titulación 100% online que ahondará, gracias a material multimedia innovador, en la prevención de enfermedades, la gestión de la seguridad alimentaria o la fisiología de la nutrición humana. Todo ello además en un programa al que podrá acceder fácilmente en cualquier momento del día, desde un ordenador con conexión a internet.





“

Una titulación universitaria que te acercará a la contribución más reciente de la Epidemiología Alimentaria en la prevención de enfermedades”

En las últimas décadas se ha detectado un incremento de zoonosis derivado de los cambios existentes en el medio ambiente provocados, en gran medida, por los efectos de las acciones del hombre sobre los ecosistemas. Una problemática que preocupa y desde la que se trabajan en distintas disciplinas, entre ellas, la epidemiología alimentaria. No obstante, los avances en la detección de patógenos, las técnicas de análisis y las rigurosas medidas de calidad en la Industria Alimentaria dan un halo de esperanza ante un escenario complejo, que requiere de conocimientos avanzados y de profesionales cada vez más especializados.

En este escenario, el profesional de la Nutrición conocedor de este campo, debe estar al tanto de las novedades y los estudios científicos actuales enfocados en la mejora de la salud del ser humano a través de una dieta adecuada y unos estándares de calidad. Un panorama, que requiere, por tanto, de una actualización constante que puede obtener el especialista mediante este Experto Universitario en Epidemiología Alimentaria.

Un programa que profundizará a lo largo de 6 meses en los avances en la prevención de enfermedades procedentes de productos lácteos, cárnicos, bollería o por consumo de conservas; los progresos en los estudios enfocados en metabolismo de cada nutriente y micronutriente o los requisitos para el cumplimiento de la normativa ISO 22000.

Para ello, el alumnado dispone en cualquier momento del día de vídeo resúmenes de cada tema, vídeos en detalle, esquemas o lecturas esenciales, que le aportarán la información más actualizada en este ámbito. Un enfoque teórico que se complementa con la visión práctica de este programa, gracias a los casos de estudio aportado por los expertos que imparten esta instrucción.

Un Experto Universitario diseñado por TECH para dar la oportunidad al profesional de estar al día en esta materia mediante una titulación 100% online a la que podrá acceder cómodamente, donde y cuando lo desee. Únicamente necesita de un dispositivo electrónico (Ordenador, Tablet o móvil) con conexión a internet para poder visualizar el contenido alojado en la plataforma virtual. Además, el sistema *Relearning*, empleado por esta institución académica, le permitirá avanzar de un modo mucho más natural y progresivo por el temario de este programa.

Este **Experto Universitario en Epidemiología Alimentaria** contiene el programa educativo más completo y actualizado del mercado. Sus características más destacadas son:

- ♦ El desarrollo de casos prácticos presentados por expertos en Tecnología de Alimentos
- ♦ 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



Una opción académica pensada para profesionales como tú, que desean cursar un Experto Universitario sin descuidar otros ámbitos de su vida personal"

“ *Conseguirás estar al tanto de las últimas técnicas empleadas en el análisis de alimentos gracias a la biblioteca de recursos multimedia disponible las 24 horas del día”*

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.

Obtén en 6 meses una actualización de tus conocimientos sobre los factores que influyen en una la nutrición adecuada.

Un programa universitario que te llevará a la realidad actual de los alimentos y su percepción por la sociedad”



02 Objetivos

TECH ha confeccionado este Experto Universitario para ofrecer al especialista las evidencias científicas más actuales entorno a la Epidemiología Ambiental. Así, al concluir esta titulación, el alumnado estará al tanto de los principales problemas que están asociados al uso de aditivos alimentarios, a las implicaciones sociales y económicas de la zoonosis, así como las medidas correctoras y de prevención impulsadas. Todo ello, además gracias al contenido elaborado por especialistas, con los cuales podrá resolver cualquier duda que surja sobre el temario.



“

El enfoque teórico-práctico de este Experto Universitario te permitirá estar al día sobre los controles de calidad actuales y la normativa ISO 22000”



Objetivos generales

- Valorar y reconocer la importancia sanitaria y preventiva de los programas de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización en la cadena alimentaria
- Colaborar en la implantación de sistemas de calidad
- Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria
- Planificar y desarrollar programas de promoción y de prevención de la salud
- Elaborar y establecer pautas de educación alimentaria



Gracias al método Relearning lograrás avanzar fácilmente por el contenido de este programa y reducir las largas horas de estudio"





Objetivos específicos

Módulo 1. Alimentación y Salud Pública

- ♦ Conocer el hecho diferencial de la alimentación humana, interrelaciones entre naturaleza y cultura
- ♦ Adquirir un conocimiento amplio de los comportamientos alimentarios, individuales y sociales
- ♦ Identificar los problemas sanitarios asociados al uso de aditivos alimentarios
- ♦ Clasificar las principales implicaciones sociales y económicas de las zoonosis

Módulo 2. Gestión de la calidad y seguridad alimentaria

- ♦ Diseñar y evaluar herramientas que permitan una gestión de la seguridad alimentaria a lo largo de toda la cadena alimentaria, con el fin de proteger la salud pública
- ♦ Identificar e interpretar los requisitos de la norma de gestión de inocuidad alimentaria (UNE EN ISO 22000) para su posterior aplicación y evaluación en operadores de la cadena alimentaria
- ♦ Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos
- ♦ Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación

Módulo 3. Fundamentos de Fisiología General

- ♦ Clasificar los nutrientes que componen los alimentos
- ♦ Comprender la diversidad de factores que determinan y condiciona la alimentación
- ♦ Distinguir el metabolismo de cada nutriente y micronutriente, y sus consumos recomendados
- ♦ Comprender diferentes aspectos aplicados a los conocimientos fisiológicos para la salud humana
- ♦ Identificar los factores que influyen en la nutrición humana
- ♦ Interpretar la estructura básica del sistema nervioso y endocrino, así como los mecanismos de acción de las hormonas respectivas



03

Estructura y contenido

El profesional que se adentre en esta titulación universitaria accederá cuando lo desee a un plan de estudio dividido en tres bloques modulares en los que podrá profundizar en los avances sobre la alimentación y la salud pública, la gestión de la calidad y seguridad alimentaria y las bases de la fisiología de la nutrición humana. Todo ello en un formato académico 100% online, sin clases con horarios fijos y con una biblioteca de recursos multimedia, que le permitirán realizar fácilmente una puesta al día en Epidemiología Alimentaria.



“

Un plan de estudios que te permitirá cómodamente adentrarte en los avances en la detección de enfermedades derivadas del consumo de alimentos lácteos o cárnicos”

Módulo 1. Alimentación y Salud Pública

- 1.1. Alimentación Humana y Evolución histórica
 - 1.1.1. El hecho natural y el hecho cultural. Evolución biológica, manejo y fabricación de herramientas
 - 1.1.2. El uso del fuego, perfiles de cazador y recolector. Carnicero o vegetariano
 - 1.1.3. Tecnologías biológicas, genéticas, químicas, mecánicas implicadas en la transformación y conservación de los alimentos
 - 1.1.4. Alimentación en la época Romana
 - 1.1.5. Influencia del descubrimiento de América
 - 1.1.6. Alimentación en los países desarrollados
 - 1.1.6.1. Cadenas y redes de distribución de alimentos
 - 1.1.6.2. La "Red" comercio global y pequeño comercio
- 1.2. Significado sociocultural de los alimentos
 - 1.2.1. Alimentos y comunicación social. Relaciones sociales y relaciones individuales
 - 1.2.2. Expresiones emocionales de los alimentos. Fiestas y celebraciones
 - 1.2.3. Relaciones entre dietas y preceptos religiosos. Alimentación y Cristianismo, Hinduismo, Budismo, Judaísmo, Islam
 - 1.2.4. Alimentos naturales, alimentos ecológicos y alimentos biológicos
 - 1.2.5. Tipología de las dietas: la dieta normal, dietas adelgazantes, dietas curativas, dietas mágicas y dietas absurdas
 - 1.2.6. Realidad de los alimentos y percepción de los alimentos. Protocolo comidas familiares e institucionales
- 1.3. La comunicación y el comportamiento alimentario
 - 1.3.1. Medios escritos: revistas especializadas. Revistas divulgadoras y revistas profesionales
 - 1.3.2. Medios audiovisuales: radio, televisión, Internet. Los envases. La publicidad
 - 1.3.3. Comportamiento alimentario. Motivación e ingesta
 - 1.3.4. Etiquetado y consumo de alimentos. Desarrollo de los gustos y las aversiones
 - 1.3.5. Fuentes de variación de las preferencias y las actitudes alimentarias
- 1.4. Concepto de salud y de enfermedades y epidemiología
 - 1.4.1. Promoción de la salud y prevención de la enfermedad
 - 1.4.2. Niveles de prevención. Ley Salud pública
 - 1.4.3. Características alimentos. Los alimentos como vehículos de enfermedad
 - 1.4.4. Los métodos epidemiológicos: Descriptivo, analítico, experimental, predictivo
- 1.5. Importancia sanitaria, social y económica de las zoonosis
 - 1.5.1. Clasificación zoonosis
 - 1.5.2. Factores
 - 1.5.3. Criterios valoración
 - 1.5.4. Planes de lucha
- 1.6. Epidemiología y prevención de las enfermedades transmitidas por la carne y derivados y el pescado y sus derivados
 - 1.6.1. Introducción. Factores epidemiológicos de enfermedades transmitidas por la carne
 - 1.6.2. Enfermedades por consumo
 - 1.6.3. Medidas preventivas de enfermedades transmitidas por productos cárnicos
 - 1.6.4. Introducción. Factores epidemiológicos de enfermedades transmitidas por el pescado
 - 1.6.5. Enfermedades por consumo
 - 1.6.6. Prevención
- 1.7. Epidemiología y prevención de las enfermedades transmitidas por la leche y derivados
 - 1.7.1. Introducción. Factores epidemiológicos de enfermedades transmitidas por la carne
 - 1.7.2. Enfermedades por consumo
 - 1.7.3. Medidas preventivas de enfermedades transmitidas por productos lácteos
- 1.8. Epidemiología y prevención de las enfermedades transmitidas por productos de panadería, bollería, repostería y pastelería
 - 1.8.1. Introducción. Factores epidemiológicos
 - 1.8.2. Enfermedades por consumo
 - 1.8.3. Prevención
- 1.9. Epidemiología y prevención de las enfermedades transmitidas por las conservas y semiconservas de alimentos, y por verduras, hortalizas y setas comestibles
 - 1.9.1. Introducción. Factores epidemiológicos de conservas y semiconservas
 - 1.9.2. Enfermedades por consumo de conservas y semiconservas
 - 1.9.3. Prevención sanitaria de enfermedades transmitidas por conservas y semiconservas
 - 1.9.4. Introducción. Factores epidemiológicos de verduras, hortalizas y setas
 - 1.9.5. Enfermedades por consumo verduras, hortalizas y setas
 - 1.9.6. Prevención sanitaria de enfermedades transmitidas por verduras, hortalizas y setas
- 1.10. Problemas sanitarios derivados del uso de aditivos, origen de las intoxicaciones alimentarias
 - 1.10.1. Tóxicos de origen natural en alimentos
 - 1.10.2. Tóxicos por incorrecta manipulación
 - 1.10.3. Uso de aditivos alimentarios

Módulo 2. Gestión de la calidad y seguridad alimentaria

- 2.1. Seguridad alimentaria y protección del consumidor
 - 2.1.1. Definición y conceptos básicos
 - 2.1.2. Evolución de la calidad y seguridad alimentaria
 - 2.1.3. Situación en los países en vías de desarrollo y en países desarrollados
 - 2.1.4. Organismos y autoridades claves para la seguridad alimentaria: estructuras y funciones
 - 2.1.5. El fraude alimentario y los bulos en alimentación: papel de los medios de comunicación
- 2.2. Instalaciones, locales y equipos
 - 2.2.1. Selección del emplazamiento: diseño y construcción y materiales
 - 2.2.2. Plan de mantenimiento de locales, instalaciones y equipos
 - 2.2.3. Normativa aplicable
- 2.3. Plan de limpieza y desinfección (L + D)
 - 2.3.1. Componentes de la suciedad
 - 2.3.2. Detergentes y desinfectantes: composición y funciones
 - 2.3.3. Etapas de la limpieza y desinfección
 - 2.3.4. Programa de limpieza y desinfección
 - 2.3.5. Normativa vigente
- 2.4. Control de Plagas
 - 2.4.1. Desratización y desinsectación (Plan D + D)
 - 2.4.2. Plagas asociadas a la cadena alimentaria
 - 2.4.3. Medias preventivas para el control de plagas
 - 2.4.3.1. Trampas y cebos para mamíferos e insectos de tierra
 - 2.4.3.2. Trampas y cebos para insectos voladores
- 2.5. Plan de trazabilidad y buenas prácticas de manipulación (GMP)
 - 2.5.1. Estructura de un plan de trazabilidad
 - 2.5.2. Normativa vigente asociada a trazabilidad
 - 2.5.3. GMP asociada a la elaboración de alimentos
 - 2.5.3.1. Manipuladores de alimentos
 - 2.5.3.2. Requisitos que deben cumplir
 - 2.5.3.3. Planes formativos de higiene
- 2.6. Elementos en la gestión de la seguridad alimentaria
 - 2.6.1. El agua como elemento imprescindible en la cadena alimentaria
 - 2.6.2. Agentes biológicos y químicos asociados con el agua
 - 2.6.3. Elementos cuantificables en la calidad y seguridad y uso del agua
 - 2.6.4. Homologación de proveedores
 - 2.6.4.1. Plan de control de proveedores
 - 2.6.4.2. Normativa vigente asociada
 - 2.6.5. Etiquetado de alimentos
 - 2.6.5.1. Información al consumidor y etiquetado de alérgenos
 - 2.6.5.2. Etiquetado de organismos modificados genéticamente
- 2.7. Crisis alimentarias y políticas asociadas
 - 2.7.1. Factores desencadenantes de una crisis alimentaria
 - 2.7.2. Alcance, gestión y respuesta ante la crisis de seguridad alimentaria
 - 2.7.3. Sistemas de comunicación de alertas
 - 2.7.4. Políticas y estrategias para la mejora de la calidad y seguridad alimentaria
- 2.8. Diseño del plan A.P.P.C.C.
 - 2.8.1. Directrices generales a seguir para su implantación: Principios en los que se basa y Programa de Prerrequisitos
 - 2.8.2. Compromiso de la dirección
 - 2.8.3. Configuración del equipo A.P.P.C.C.
 - 2.8.4. Descripción del producto e identificación de su uso intencionado.
 - 2.8.5. Diagramas de flujo
- 2.9. Desarrollo del plan A.P.P.C.C.
 - 2.9.1. Caracterización de los puntos de control críticos (PCC)
 - 2.9.2. Los siete principios básicos del plan A.P.P.C.C.
 - 2.9.2.1. Identificación y análisis de peligros
 - 2.9.2.2. Establecimiento de medidas de control frente a los peligros identificados
 - 2.9.2.3. Determinación de los puntos de control crítico (PCC)
 - 2.9.2.4. Caracterización de los puntos de control crítico
 - 2.9.2.5. Establecimiento de los límites críticos
 - 2.9.2.6. Determinación de acciones correctivas
 - 2.9.2.7. Verificación del sistema A.P.P.C.C.

- 2.10. ISO 22000
 - 2.10.1. Principios de la ISO 22000
 - 2.10.2. Objeto y campo de aplicación
 - 2.10.3. Situación en el mercado y posición respecto a otras normas aplicables en la cadena alimentaria
 - 2.10.4. Requisitos para su aplicación
 - 2.10.5. Política de gestión de inocuidad alimentaria

Módulo 3. Fundamentos de Fisiología General

- 3.1. Fisiología de la nutrición humana
 - 3.1.1. Introducción a la nutrición, conceptos y definiciones
 - 3.1.2. Composición corporal y principales nutrientes
 - 3.1.3. Aparato digestivo y digestión
 - 3.1.3.1. Etapas del aparato digestivo
 - 3.1.3.2. Reguladores digestivos
 - 3.1.4. Biodisponibilidad de nutrientes
- 3.2. Glúcidos
 - 3.2.1. Características generales: bioquímica y clasificación
 - 3.2.2. Digestión y absorción de glúcidos: utilidad fisiológica
 - 3.2.3. Fuentes alimentarias e ingestas recomendadas de glúcidos
 - 3.2.4. Patologías asociadas a la ingesta de glúcidos
- 3.3. Fibra dietética
 - 3.3.1. Características generales: bioquímica y clasificación
 - 3.3.2. Digestión y absorción de fibra: utilidad fisiológica
 - 3.3.3. Fuentes alimentarias e ingestas recomendadas
 - 3.3.4. Patologías y efectos perjudiciales
- 3.4. Aminoácidos y proteínas
 - 3.4.1. Características generales: aminoácidos y metabolismo
 - 3.4.1.1. Aminoácidos proteicos
 - 3.4.1.2. Aminoácidos no proteicos
 - 3.4.2. Digestión y absorción de proteínas: utilidad fisiológica
 - 3.4.3. Fuentes alimentarias e ingestas recomendadas de proteínas
 - 3.4.4. Patologías asociadas con el metabolismo proteico
- 3.5. Lípidos
 - 3.5.1. Características generales: clasificación y estructura
 - 3.5.1.1. Estructura y particularidades del colesterol
 - 3.5.1.2. Estructura y particularidades de lipoproteínas
 - 3.5.2. Digestión y absorción de lípidos: utilidad fisiológica
 - 3.5.3. Fuentes alimentarias e ingestas recomendadas
 - 3.5.4. Patologías asociadas con lípidos. Hipercolesterolemias
- 3.6. Minerales y elementos traza
 - 3.6.1. Introducción y clasificación
 - 3.6.2. Minerales mayoritarios: Calcio, Fósforo, Magnesio, Azufre
 - 3.6.3. Elementos traza: Cobre, Hierro, Zinc, Manganeso
 - 3.6.4. Digestión y absorción de minerales: biodisponibilidad de minerales
 - 3.6.5. Fuentes alimentarias e ingestas recomendadas
 - 3.6.6. Patologías asociadas a minerales
- 3.7. Vitaminas
 - 3.7.1. Características generales: estructura y función
 - 3.7.1.1. Vitaminas hidrosolubles
 - 3.7.1.2. Vitaminas liposolubles
 - 3.7.2. Digestión y absorción de vitaminas: utilidad fisiológica
 - 3.7.3. Fuentes alimentarias e ingestas recomendadas.
 - 3.7.4. Patologías asociadas a vitaminas.
 - 3.7.4.1. Vitaminas del grupo B:
 - 3.7.4.2. Vitamina C
 - 3.7.4.3. Vitaminas liposolubles
- 3.8. Alcohol
 - 3.8.1. Introducción y consumo de alcohol
 - 3.8.2. Metabolismo del alcohol
 - 3.8.3. Ingestas diarias recomendadas y aporte calórico a la dieta
 - 3.8.4. Efectos perjudiciales del consumo de alcohol



- 3.9. Metabolismo energético e interacciones de nutrientes
 - 3.9.1. Contenido energético de alimentos
 - 3.9.1.1. Principios inmediatos y calorimetrías
 - 3.9.1.2. Necesidades energéticas del organismo
 - 3.9.2. Metabolismo basal y actividad física
 - 3.9.2.1. Metabolismo durante ejercicio intenso: Ciclo de Cori
 - 3.9.2.2. Proceso bioquímico de termogénesis
 - 3.9.3. Cálculo de las necesidades energéticas
 - 3.9.4. Interacciones entre nutrientes
 - 3.9.4.1. Interacciones minerales-vitaminas
 - 3.9.4.2. Interacciones proteínas-vitaminas
 - 3.9.4.3. Interacciones entre vitaminas
- 3.10. Sistema nervioso y endocrino
 - 3.10.1. Potenciales de membrana y de acción. Transportadores activos y pasivos
 - 3.10.2. Estructura del sistema nervioso y organización celular
 - 3.10.2.1. Sinapsis y transmisión neuronal
 - 3.10.2.2. Sistema nervioso central y periférico
 - 3.10.2.3. Sistema autónomo: simpático y parasimpático
 - 3.10.3. Glándulas endocrinas y sus hormonas
 - 3.10.3.1. Hormonas hipofisarias y su regulación hipotalámica
 - 3.10.3.2. Hormonas tiroideas y paratiroides
 - 3.10.3.3. Hormonas sexuales
 - 3.10.4. Patologías asociadas al sistema endocrino



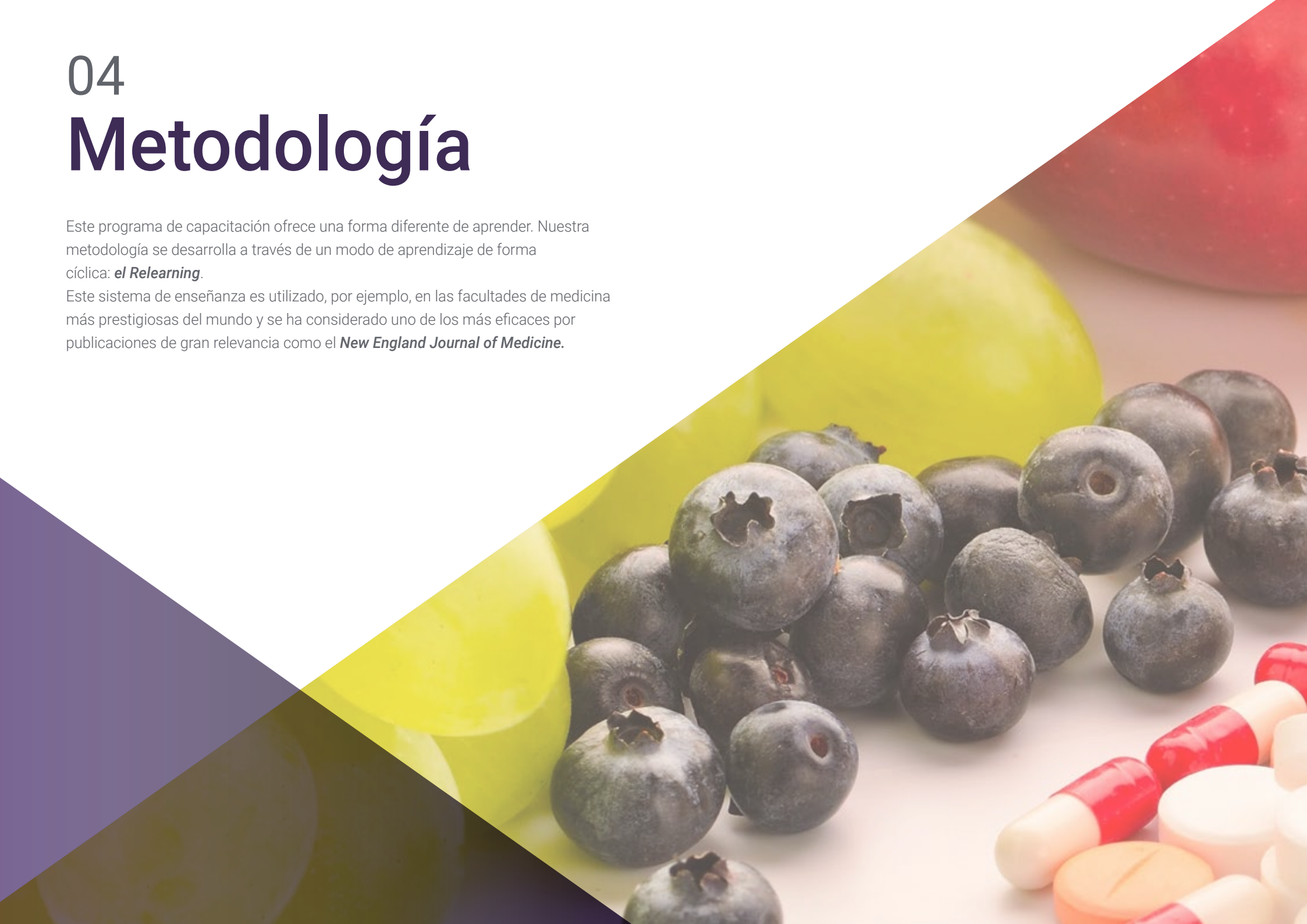
Con este programa podrás ahondar en las crisis alimentarias y las políticas establecidas para hacerles frente”

04

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 clínica, ¿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 el nutricionista experimenta 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 de la nutrición.

“

¿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 nutricionistas 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 nutricionista una mejor integración del conocimiento en la práctica clínica.
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 nutricionista aprenderá mediante casos reales y resolución de situaciones complejas en entornos simulados de aprendizaje. Estos simulacros están desarrollados a partir de softwares 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 45.000 nutricionistas con un éxito sin precedentes en todas las especialidades clínicas con independencia de la carga en cirugía. Nuestra metodología pedagógica está desarrollada en 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 capacitación, 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, combinamos 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 y procedimientos de nutrición en vídeo

TECH acerca al alumno las técnicas más novedosas, los últimos avances educativos y al primer plano de la actualidad en técnicas y procedimientos de asesoramiento nutricional. 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 sistema exclusivo de capacitación 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.



05

Titulación

Este Experto Universitario en Epidemiología Alimentaria garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Experto Universitario expedido por TECH Universidad.



“

Con este programa podrás ahondar en las crisis alimentarias y las políticas establecidas para hacerles frente”

Este **Experto Universitario en Epidemiología Alimentaria** contiene el programa científico más completo y actualizado del mercado.

Tras la superación de la evaluación, el alumno recibirá por correo postal* con acuse de recibo su correspondiente título de **Experto Universitario** emitido por **TECH Universidad**.

Este título expedido por **TECH Universidad** expresará la calificación que haya obtenido en el Experto Universitario, y reunirá los requisitos comúnmente exigidos por las bolsas de trabajo, oposiciones y comités evaluadores de carreras profesionales.

Título: **Experto Universitario en Epidemiología Alimentaria**

Modalidad: **No escolarizada (100% en línea)**

Duración: **6 meses**



*Apostilla de La Haya. En caso de que el alumno solicite que su título en papel recabe la Apostilla de La Haya, TECH Universidad realizará las gestiones oportunas para su obtención, con un coste adicional.



Experto Universitario Epidemiología Alimentaria

- » Modalidad: No escolarizada (100% en línea)
- » Duración: 6 meses
- » Titulación: TECH Universidad
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Experto Universitario

Epidemiología Alimentaria

