

Curso Profesional

Alimentación para la Salud, Equidad y Sostenibilidad





tech formación
profesional

Curso Profesional Alimentación para la Salud, Equidad y Sostenibilidad

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 semanas

Horas: 150

Acceso web: www.tech-fp.com/sanidad/curso-profesional/alimentacion-salud-equidad-sostenibilidad

Índice

01

Presentación

pág. 4

02

Salidas profesionales

pág. 6

03

¿Qué seré capaz de
hacer al finalizar el Curso
Profesional?

pág. 8

04

Dirección del curso

pág. 10

05

Plan de formación

pág. 14

06

Metodología

pág. 16

07

Titulación

pág. 20

01

Presentación

Una alimentación saludable, equitativa y sostenible es fundamental para el bienestar humano y el cuidado del medio ambiente. Los más recientes estudios y avances en torno a la vida en el planeta han demostrado la necesidad urgente de aplicar hábitos más saludables para preservar la existencia de distintas especies y frenar el impacto ambiental. En este contexto, la alimentación juega un papel vital y ser especialista en Alimentación para la Salud, Equidad y Sostenibilidad te otorgará las destrezas y competencias necesarias para trabajar en distintos entornos laborales. Con este programa 100% online, estarás al día legislación vigente en industria alimentaria y evaluarás los efectos en salud derivados del consumo de ultraprocesados, entre otros aspectos del modelo actual de alimentación.

“

La Alimentación sana es un asunto de todos. Conviértete en guía de muchos para comprender las formas correctas de alimentación en torno a un mundo más sostenible”





Una alimentación sostenible implica un uso responsable de los recursos naturales y la reducción del impacto ambiental de la producción y el consumo de alimentos. En los últimos años, se han generado diversas campañas para reducir el desperdicio de alimentos, promover la agricultura ecológica y la producción local, así como elegir alimentos de origen animal producidos de manera sostenible y respetuosa. Sin embargo, aún queda mucho camino por recorrer para establecer este modelo en todo el sistema productivo.

Comenzar por establecer una concienciación en los individuos es vital. Para ello, conocer al detalle las últimas novedades relacionadas con la alimentación sostenible que influyen en la huella de carbono y en la hídrica es uno de los pasos, y con este programa podrás avanzar en el desarrollo de un conocimiento amplio y especializado sobre Alimentación para la Salud, Equidad y Sostenibilidad.

Se trata de un plan de estudios 100% online y de 150 horas de duración, diseñado por expertos en el área, a través del cual podrás incorporar en tu bagaje los aspectos más actualizados de este campo. Estudiarás los alimentos ultraprocesados y bebidas distintas del agua como un problema poblacional. Todo lo que tiene que ver con la industria alimentaria, marketing, publicidad, redes sociales y su influencia en la elección de alimentos, entre otros muchos aspectos de relevancia.

“

Conoce como la industria alimentaria, marketing, publicidad y redes sociales influyen en la elección de alimentos. Ábrete a un mundo de posibilidades laborales con los conocimientos más actualizados”

02

Salidas profesionales

Teniendo en cuenta la gran importancia que tiene la Alimentación para la Salud de todas las personas, individualmente y en común, es una oportunidad única de expansión profesional el hecho de capacitarse para determinar cómo influye el entorno en la elección de los alimentos y en la rutina de hábitos alimenticios. Muchas serán las áreas en las que podrás aportar con tus conocimientos y nuevas competencias adquiridas con este programa acerca de la Alimentación para la Salud, equidad y Sostenibilidad.

“

Especialízate en alimentación saludable y sostenible con este programa exclusivo de TECH”



Esta titulación, en definitiva, te convertirá en un gran especialista preparado para trabajar en alguno de los siguientes puestos:

- ◆ Técnico en dietética y nutrición
- ◆ Técnico en higiene de los alimentos
- ◆ Comercial de productos de dietoterapia y alimentación saludable
- ◆ Monitor de spa y centros de bienestar especializado en nutrición
- ◆ Divulgador/Educador sanitario sobre higiene de los alimentos



03

¿Qué seré capaz de hacer al finalizar el Curso Profesional?

Con esta titulación tus oportunidades laborales aumentarán en vista de que estarás al tanto de todo lo que a alimentación saludable se refiere. Siendo una de las más amplias demandas en la sociedad actual. Serás capaz de identificar oportunidades y recomendaciones para llevar adelante una Alimentación para la Salud, Equidad y Sostenibilidad.

01

Analizar la evidencia científica respecto al impacto de la alimentación en el medio ambiente

02

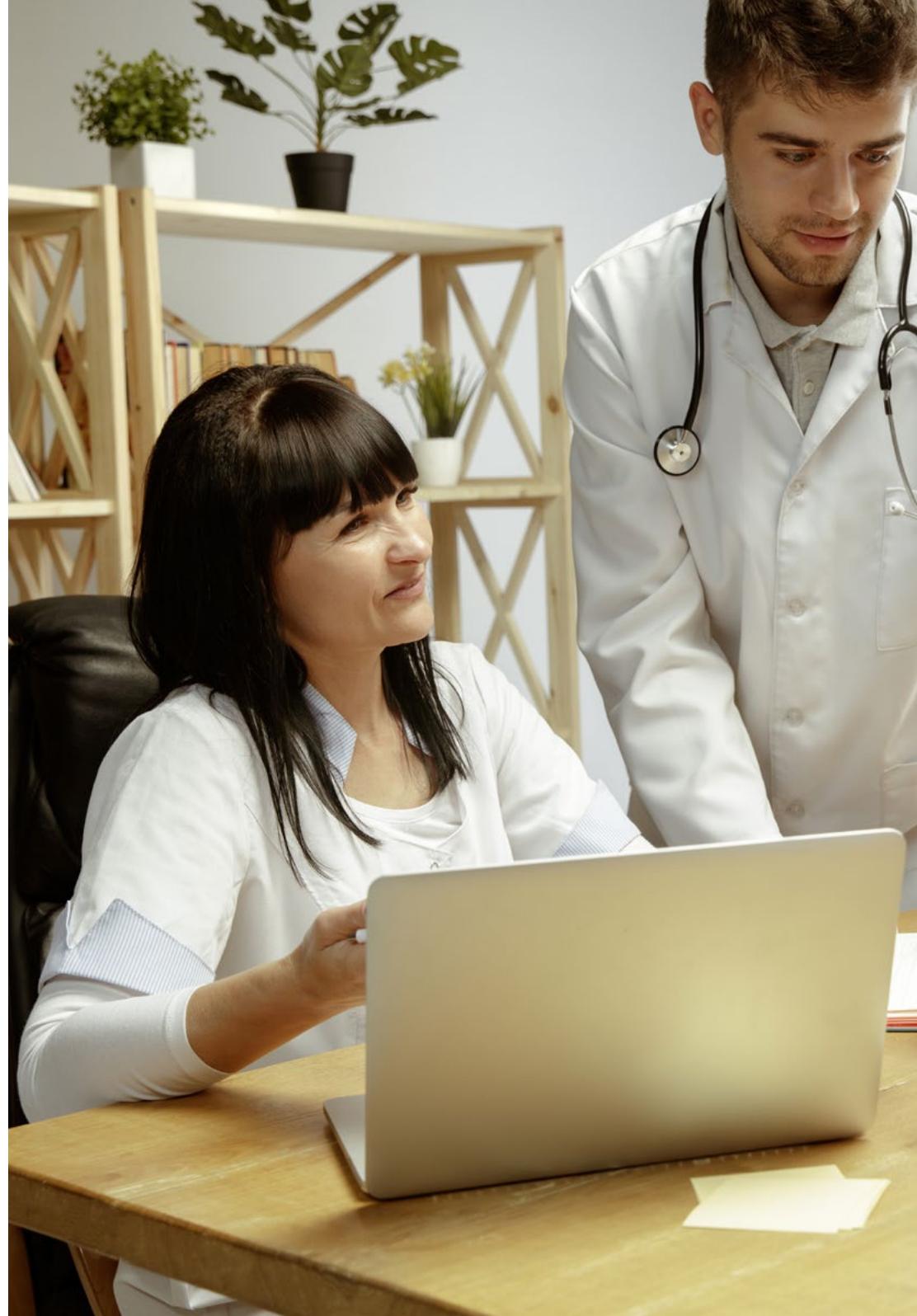
Conocer la legislación vigente en industria alimentaria y consumo

03

Evaluar los efectos en salud derivados del modelo de alimentación actual, y el consumo de ultraprocesados

04

Desarrollar un conocimiento amplio, especializado y actualizado sobre la nutrición saludable y respetuosa con el medioambiente





05

Conocer al detalle las últimas novedades relacionadas con la alimentación sostenible que influyen en la huella de carbono y en la hídrica

06

Analizar la pérdida de biodiversidad a distintos niveles y su repercusión en la salud humana: microbiota

07

Aplicar las recomendaciones alimentarias saludables, sostenibles y sin tóxicos en el campo de la política

08

Entender el desperdicio de comida como problema individual y asociado a la industria alimentaria

04

Dirección del curso

Siguiendo el camino hacia la excelencia educativa y con calidad, cumpliendo con el compromiso pedagógico que TECH se ha propuesto, se ha dispuesto del más preparado grupo de profesionales para conformar el equipo docente. Estos expertos dispondrán de toda su experiencia profesional para guiar la dirección de este Curso Profesional, de forma que darán al alumno todos los conocimientos necesarios para instruirlo en los factores sociales y psicosociales de la Nutrición, pasando por sus regímenes legales y sus repercusiones individuales y colectivas.



Con los conocimientos en legislación alimentaria actual que te entregarán estos expertos profesionales, irás de la mano a convertirte en uno de los asesores nutricionales mejor preparados”



Dirección del curso

Dra. Vázquez Martínez, Clotilde

- ♦ Jefa Corporativa del Departamento de Endocrinología y Nutrición de la Fundación Jiménez Díaz
- ♦ Jefa Corporativa del Departamento de Endocrinología y Nutrición del grupo Quirón Salud
- ♦ Jefa de Sección de Endocrinología y Nutrición en el del Hospital Ramón y Cajal y del Hospital Severo Ochoa, Leganés
- ♦ Presidenta de la SENDIMAD (Sociedad de Endocrinología Nutrición y Diabetes de la Comunidad de Madrid)
- ♦ Coordinadora del grupo de Educación Terapéutica (GEET) de la Sociedad Española de Diabetes
- ♦ Doctor por la Facultad de Medicina de la Universidad Autónoma de Madrid
Licenciada en Medicina y Cirugía por la Facultad de Medicina de la Universidad de Valencia
- ♦ Especialista en Endocrinología y Nutrición vía M.I.R. en la Fundación Jiménez Díaz
- ♦ Premio Abraham García Almansa a la trayectoria en Nutrición Clínica
- ♦ Distinguida entre los 100 mejores médicos de España según la lista Forbes
- ♦ Premio de la Fundación Castilla La Mancha para la Diabetes (FUCAMDI) a la trayectoria en Diabetes y Nutrición

Dra. Montoya Álvarez, Teresa

Jefa del Servicio de Endocrinología y Nutrición del Hospital Universitario Infanta Elena
Médico adjunto del Servicio de Endocrinología y Nutrición del Hospital Universitario Infanta Elena
Responsable de Voluntariado en la Fundación Garrigou
Licenciada en Medicina y Cirugía por la Universidad de Navarra
Máster en Obesidad y sus Comorbilidades: Prevención, Diagnóstico y Tratamiento Integral por la Universidad Rey Juan Carlos
Curso en Urgencias del Paciente con Antecedentes de Cirugía Bariátrica:
ReferenciasClave para el Médico de Guardia
Miembro de:
Instituto de Investigación en Salud Fundación Jiménez Díaz
Comisión de Salud de FEAPS Madrid
Trisomy 21 Research Society

Dra. Sánchez Jiménez, Álvaro

- ♦ Nutricionista en Medicadiet
- ♦ Nutricionista clínico especializado en prevención y tratamiento de Obesidad, Diabetes y sus comorbilidades
- ♦ Nutricionista en el Estudio Predimed Plus
- ♦ Nutricionista en Eroski
- ♦ Nutricionista en Clínica Axis
- ♦ Profesor en Máster en Obesidad y comorbilidades. Universidad Rey Juan Carlos
- ♦ Profesor en curso de excelencia en Obesidad en el Hospital Fundación Jimenez Díaz - Novo Nordisk
- ♦ Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad Complutense de Madrid
- ♦ Nutrición y alimentación en personas mayores por la Universidad Complutense de Madrid
- ♦ Nutrición y deporte para profesionales por la Fundación Tripartita
- ♦ Curso de actualización en Diabetes práctica tipo 1 y 2 para profesionales sanitarios





Cuadro docente

Dra Alcarria Águila, María del Mar

- ♦ Nutricionista Clínica. Medicadiet, Nutrición y salud
- ♦ Nutricionista Clínico. Obesidad López Nava
- ♦ Dietista – nutricionista. PREDIMED-PLUS
- ♦ Grado en Nutrición Humana y Dietética. Universidad Complutense de Madrid
- ♦ Máster en Nutrición Deportiva y Entrenamiento. ICNS

Dra. Núñez Sanz, Ana

- ♦ Dietista y nutricionista experta en embarazo, lactancia e infancia
- ♦ Nutricionista en Obesidad López-Nava
- ♦ Nutricionista en Medicadiet
- ♦ Dietista y nutricionista freelance
- ♦ Dietista y nutricionista en MenuDiet, S.L.
- ♦ Colaboradora sobre alimentación y nutrición en Castilla La Mancha Televisión
- ♦ Promotora de charlas y talleres sobre alimentación saludable para escuelas infantiles, colegios y empresas
- ♦ Graduada en Nutrición Humana y Dietética en la Universidad Complutense de Madrid
- ♦ Máster Oficial en Nutrición y Salud en la Universidad Oberta de Cataluña

05

Plan de formación

Este temario ha sido estructurado por los profesionales más versados en Ciencias de la Salud, con los contenidos más actualizados de acuerdo a las más recientes evidencias científicas. Conociendo así los temas más relevantes en cuanto a Alimentación para la Salud, Equidad y Sostenibilidad. Desarrollando numerosos aspectos en profundidad como la industria alimentaria, el marketing, la influencia del entorno en el consumo de ciertos tipos de alimentos, así como todas las recomendaciones necesarias en cada caso.

“

Este plan de estudios contiene toda la actualidad en cuanto a Alimentación para la Salud, Equidad y Sostenibilidad. Será presentada 100% online a través de la plataforma virtual más intuitiva”



Módulo 1. Alimentación para la Salud, Equidad y Sostenibilidad

- 1.1. Alimentación sostenible, variables de la alimentación que influyen en la huella ecológica
- 1.2. El desperdicio de comida como problema individual y asociado a la industria alimentaria
- 1.3. Pérdida de biodiversidad a distintos niveles y su repercusión en la salud humana: microbiota
- 1.4. Tóxicos y Xenobióticos en la alimentación y sus efectos en la salud
- 1.5. Legislación alimentaria actual
- 1.6. Nutrición y disruptores endocrinos
- 1.7. La epidemia de la obesidad y desnutrición a nivel global, asociado a la inequidad: "Un planeta de gordos y hambrientos"
- 1.8. Alimentación en la infancia y juventud y adquisición de hábitos en la edad adulta
- 1.9. Industria alimentaria, marketing, publicidad, redes sociales y su influencia en la elección de alimentos
- 1.10. Recomendaciones alimentarias saludables, sostenibles y sin tóxicos: política



Con esta novedosa metodología Relearning apoyada en los mejores materiales didácticos, lograrás especializarte y disfrutar del proceso"

06

Metodología

Nuestra institución es la primera en el mundo que combina la metodología de los *case studies* con un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración, que combina elementos didácticos diferentes en cada lección.

Potenciamos los case studies con el mejor método de enseñanza 100% online: el *Relearning*.

TECH pone a tu disposición un método de aprendizaje que ha revolucionado la Formación Profesional y con el que mejorarás tus perspectivas de futuro de forma inmediata.

En TECH aprenderás con una metodología vanguardista concebida para capacitar a los profesionales del futuro. Este método, a la vanguardia pedagógica mundial, se denomina *Relearning*.

Nuestra institución es la única en habla hispana licenciada para emplear este exitoso método. En 2019 conseguimos mejorar los niveles de satisfacción global de nuestros alumnos (calidad docente, calidad de los materiales, estructura del curso, objetivos...) con respecto a los indicadores del mejor centro educativo online en español.



Esta titulación de TECH es un programa intensivo que te prepara para afrontar todos los retos en esta área, tanto en el ámbito nacional como internacional. Tenemos el compromiso de favorecer tu crecimiento personal y profesional, la mejor forma de caminar hacia el éxito, por eso en TECH utilizarás los *case studies*, la metodología de enseñanza más avanzada y eficaz del mercado educativo.

“ *Nuestro programa te proporciona las mejores habilidades profesionales, preparándote para afrontar todos los retos actuales y futuros en esta área*”

El método del caso ha sido el sistema de aprendizaje más utilizado por las mejores escuelas de negocios del mundo desde que éstas existen. Desarrollado en 1912 para que los estudiantes de Derecho no solo aprendiesen las leyes a base de contenidos teóricos, el método del caso consistió en presentarles situaciones complejas reales para que tomaran decisiones y emitieran juicios de valor fundamentados sobre cómo resolverlas.

Ante una determinada situación, ¿qué harías tú? Esta es la pregunta a la que te enfrentamos en el método del caso, un método de aprendizaje orientado a la acción. A lo largo del curso, te enfrentarás a múltiples casos reales. Deberás integrar todos tus conocimientos, investigar, argumentar y defender tus ideas y decisiones.



En este programa tendrás acceso a los mejores materiales educativos, preparados a conciencia para ti:



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 que creará nuestra manera de trabajo online, con las técnicas más novedosas que nos permiten ofrecerte una gran calidad, en cada una de las piezas que pondremos a tu servicio.



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 nuestras futuras decisiones difíciles.



Prácticas de habilidades y competencias

Realizarás actividades de desarrollo de competencias y habilidades específicas en cada área temática. Prácticas y dinámicas para adquirir y desarrollar las destrezas y habilidades que un especialista precisa desarrollar en el marco de la globalización que vivimos.



Lecturas complementarias

Artículos recientes, documentos de consenso, guías internacionales... En nuestra biblioteca virtual tendrás acceso a todo lo que necesitas para completar tu capacitación.





Case Studies

Completarás una selección de los mejores *case studies* de la materia. Casos presentados, analizados y tutorizados por los mejores especialistas del panorama internacional.



Resúmenes interactivos

Presentamos los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audio, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

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



Testing & Retesting

Evaluamos y reevaluamos periódicamente tu conocimiento a lo largo del programa. Lo hacemos sobre 3 de los 4 niveles de la Pirámide de Miller.



07

Titulación

El Curso Profesional en Alimentación para la Salud, Equidad y Sostenibilidad garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Curso Profesional expedido por TECH.

Tras la superación de las evaluaciones, el alumno recibirá por correo postal con acuse de recibo su correspondiente Título de Curso Profesional emitido por TECH.

El título expedido por TECH expresará la calificación que haya obtenido en el Curso Profesional, y reunirá los requisitos comúnmente exigidos por las bolsas de trabajo, oposiciones y comités evaluadores carreras profesionales.

Título: **Curso Profesional en Alimentación para la Salud, Equidad y Sostenibilidad**

Modalidad: **Online**

Horas: **150**



futuro
salud confianza personas
educación información tutores
garantía acreditación enseñanza
instituciones tecnología aprendizaje
comunidad compromiso
atención personalizada innovación
conocimiento presente calidad
desarrollo web formación
aula virtual idiomas instituciones

tech formación profesional

Curso Profesional
Alimentación para
la Salud, Equidad y
Sostenibilidad

Modalidad: **Online**

Titulación: **TECH Formación Profesional**

Duración: **6 semanas**

Horas: **150**

Curso Profesional

Alimentación para la Salud, Equidad y Sostenibilidad

