

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.techtitude.com/de/ernaehrung/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

Ernährungsempfehlungen zur Gesundheitsförderung, sowohl für die Bevölkerung als auch für Einzelpersonen, müssen an die neuen Umweltbedingungen angepasst werden. Die aktuelle Situation unseres Planeten erfordert dies, und die Rolle der Fachleute in diesem Bereich ist von grundlegender Bedeutung, um ihren Patienten gesunde Lebensgewohnheiten zu vermitteln, die auch respektvoll und nachhaltig sind. Um auf dem Laufenden zu bleiben, welche Ernährungsstrategien für den ökologischen Fußabdruck am wenigsten schädlich sind, hat TECH dieses Programm entwickelt, das es den Studenten ermöglicht, ihr Wissen zu aktualisieren und die neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse über eine ökologische und respektvolle Ernährungserziehung im Detail kennenzulernen.





“

Umweltfreundliche Ernährungserziehung war noch nie so wichtig wie heute. Dieser Universitätskurs bietet Ihnen die Möglichkeit, sich über die neuesten und effektivsten eco friendly Strategien auf dem Laufenden zu halten”

Der Anstieg des Fleischkonsums in den letzten zehn Jahren hat die Viehzucht gefördert, die nicht nur die Umwelt durch die Emission von Treibhausgasen belastet, sondern auch sehr hohe Investitionen in Energie und Wasser erfordert, um sie aufrechtzuerhalten. Dasselbe gilt für andere Produkte wie Palmöl, Fisch, Reis und Trockenfrüchte, deren Massenproduktion zu einem immer größeren ökologischen Fußabdruck führt.

In diesem Sinne muss die erzieherische Rolle des Ernährungsberaters oder des Diätassistenten eine führende Rolle bei der Vermittlung gesunder Lebensgewohnheiten, die auch umweltfreundlich sind, spielen. Zu diesem Zweck bieten sie den Universitätskurs in Ernährung für Gesundheit, Gleichheit und Nachhaltigkeit an, ein umfassendes Programm, das Fachleute auf den neuesten Stand in Bezug auf wirksame und umweltfreundliche Ernährungsstrategien bringt.

Im Rahmen des Kurses werden die Studenten in die Lage versetzt, sich eingehend mit der Reduzierung des Kohlenstoff- und Wasser-Fußabdrucks durch die Entwicklung gesunder und biologisch verantwortlicher Ernährungspläne, mit toxischen und xenobiotischen Substanzen in Lebensmitteln und ihren Auswirkungen auf die Gesundheit sowie mit anderen Aspekten zu befassen, die eine gute Ernährung mit dem Schutz des Planeten in Einklang bringen.

All dies erfolgt über eine 100%ige Online-Fortbildung, die von jedem internetfähigen Gerät aus zugänglich ist und sich perfekt mit anderen beruflichen oder privaten Aktivitäten vereinbaren lässt. Damit die Teilnehmer den größtmöglichen Nutzen daraus ziehen können, haben sie außerdem Zugang zu hochwertigem Zusatzmaterial in verschiedenen Formaten, mit dem sie nicht nur die im Programm vermittelten Informationen kontextualisieren, sondern auch Aspekte vertiefen können, die sie besonders interessieren.

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 vermittelt alle für die berufliche Praxis unverzichtbaren wissenschaftlichen und praktischen Informationen
- Praktische Übungen, bei denen der Selbstbewertungsprozess zur Verbesserung des Lernens genutzt 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



Ein nachhaltigerer Planet ist möglich, wenn Fachleute wie Sie die neuesten und respektvollsten Ernährungstechniken in Ihre Praxis einführen“

“

Sie können sich über die neuesten Entwicklungen im Zusammenhang mit gesunden, nachhaltigen und giftfreien Lebensmittelempfehlungen informieren”

Zu den Dozenten des Programms gehören Fachleute aus der Branche, die ihre Erfahrungen aus ihrer Arbeit in diese Weiterbildung einbringen, sowie anerkannte Spezialisten aus führenden Unternehmen 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. Dabei wird sie von einem innovativen interaktiven Videosystem unterstützt, das von anerkannten Experten entwickelt wurde.

Sie werden Ihr Wissen über Lebensmittelabfälle auffrischen, damit Sie Ihren Patienten umweltfreundlichere Gewohnheiten beibringen können.

Im virtuellen Klassenzimmer finden Sie Beispiele für praktische Fallstudien, in denen Sie Ihr Wissen über nachhaltige Ernährung anwenden müssen.



02 Ziele

Der Klimawandel ist in hohem Maße auf den übermäßigen Konsum bestimmter Nahrungsmittel zurückzuführen, bei deren Herstellung große Mengen an CO₂ in die Atmosphäre freigesetzt werden. Aus diesem Grund und mit dem Ziel, die Studenten in allen Fragen der Ernährungserziehung auf den neuesten Stand zu bringen, hat TECH beschlossen, diesen Universitätskurs ins Leben zu rufen. Zu diesem Zweck werden ihnen die innovativsten akademischen Instrumente zur Verfügung gestellt, mit denen sie sich ein breites, umfassendes und aktuelles Wissen aneignen können, und zwar von jedem beliebigen Ort aus und mit einem individuell gestalteten Stundenplan.



“

Ein Universitätskurs, der Ihnen die neuesten Richtlinien und Argumente liefert, um Ihre Patienten davon zu überzeugen, ihren Konsum von Fleisch zu reduzieren - für ihre Gesundheit und für die Gesundheit unseres Planeten”

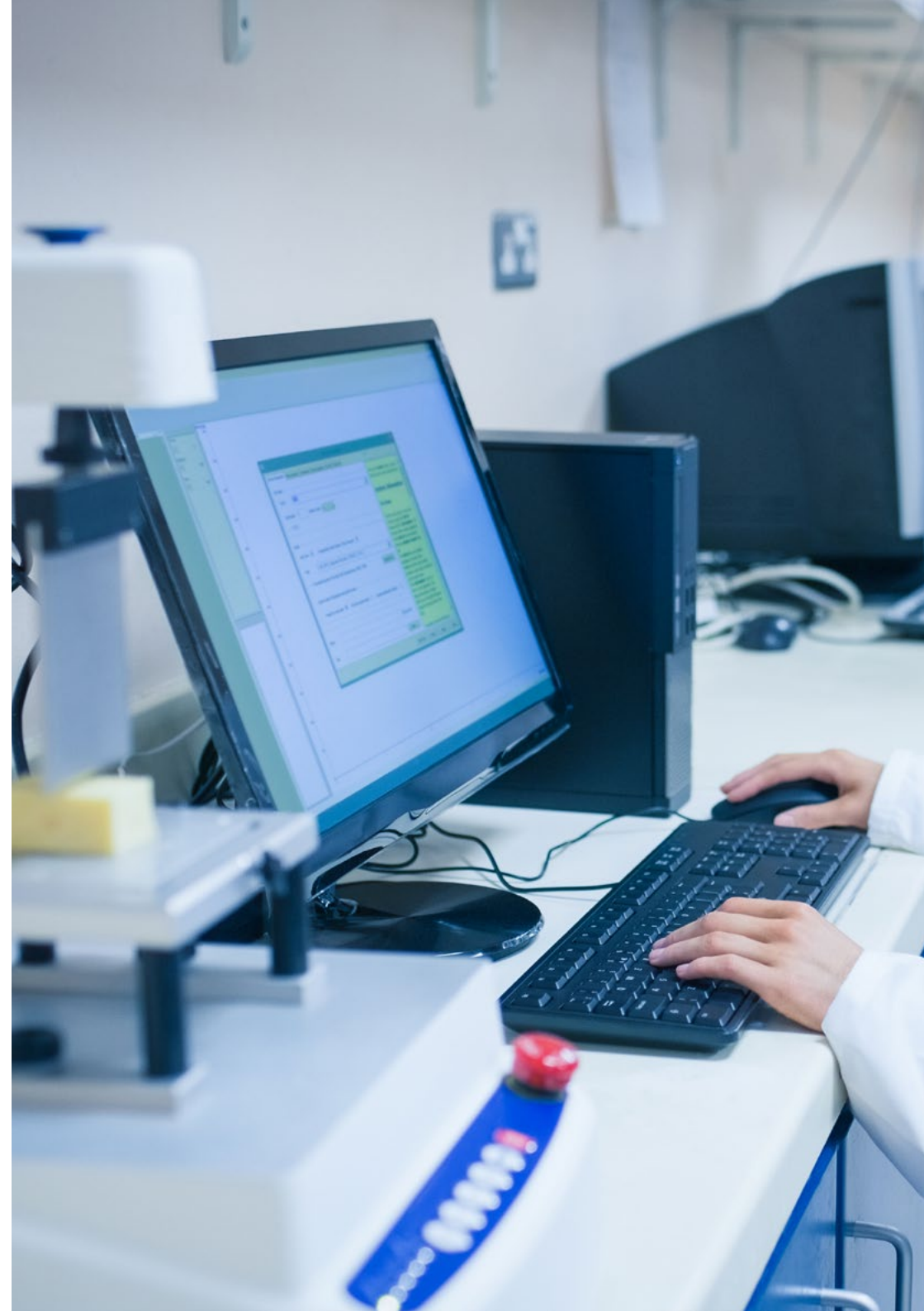


Allgemeine Ziele

- ♦ Entwickeln eines breiten, spezialisierten und aktuellen Wissens über gesunde und umweltfreundliche Ernährung
- ♦ Kennenlernen der neuesten Entwicklungen in Bezug auf nachhaltige Lebensmittel, die sich auf den Kohlenstoff- und Wasser-Fußabdruck auswirken



Je anspruchsvoller und ehrgeiziger Ihre Ziele sind, desto mehr werden Sie von diesem Universitätskurs profitieren, denn TECH bietet Ihnen alles, was Sie brauchen, um sie zu erreichen"





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 derzeitigen Ernährungsmusters und des Verzehrs hochverarbeiteter Lebensmittel

03

Kursleitung

Sowohl die Leitung als auch die Lehre dieses Universitätskurses liegen in der Verantwortung eines Teams von Fachleuten aus den Bereichen Ernährung und Endokrinologie, die über eine breite und umfassende Berufserfahrung verfügen. Es handelt sich um ein Team mit unvergleichlichen menschlichen Qualitäten, ein Aspekt, der sich im Lehrplan widerspiegeln wird. Darüber hinaus stehen sie den Studenten jederzeit zur Verfügung, um alle Fragen zu beantworten, die sich im Laufe dieser akademischen Erfahrung ergeben können.



“

Das Dozententeam wird Sie durch das Studium begleiten, damit Sie das Beste aus dieser akademischen Erfahrung herausholen können”

Leitung



Dr. Vázquez Martínez, Clotilde

- Unternehmensleiterin der Abteilung für Endokrinologie und Ernährung der Stiftung Jiménez Díaz
- Leitung der Abteilung für Endokrinologie und Ernährung am Universitätskrankenhaus Ramón y Cajal
- Leitung der Abteilung für Endokrinologie und Ernährung am Universitätskrankenhaus Severo Ochoa
- 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 Fakultät für Medizin der Universität von Valencia
- Facharztausbildung in Endokrinologie und Ernährung am Universitätskrankenhaus Stiftung Jiménez Díaz
- Auszeichnung Abraham García Almansa für ihre Karriere in Klinischer Ernährung
- Auszeichnung als eine 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 Praktische Diabetes Typ 1 und 2 für Angehörige der Gesundheitsberufe



Dr. Montoya Álvarez, Teresa

- ♦ Abteilungsleiterin 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
- ♦ Ernährungsberaterin 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 Cataluña

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)

LABs4597



002255



LABs4601



002283



LABs4599



002260



LABs4601



04

Struktur und Inhalt

Für diesen Universitätskurs hat das Dozententeam die neuesten und innovativsten Informationen über Ernährung und Nachhaltigkeit verwendet. Darüber hinaus wurde zusätzliches Material in verschiedenen Formaten (weiterführende Lektüre, Forschungsartikel, Fallstudien, dynamische Zusammenfassungen usw.) aufgenommen, damit die Studenten die Aspekte, die sie am meisten interessieren, auf individuelle Weise lernen können.



“

Sie werden 24 Stunden am Tag, die ganze Woche lang, Zugang zum virtuellen Klassenzimmer haben, so dass Sie sich problemlos organisieren können”

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 bevölkerungsbezogenes Problem
- 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





“

*Schreiben Sie sich jetzt ein und
beginnen Sie dieses Studium, das Ihnen
helfen wird, die Umwelt zu schützen”*

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.





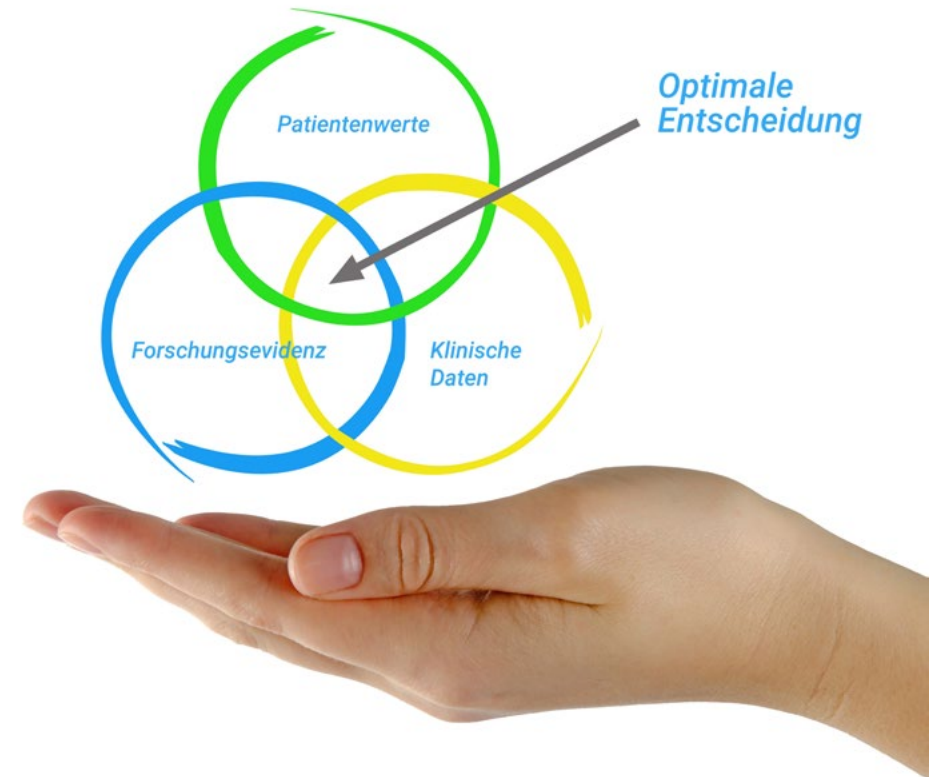
“

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

Mit TECH erlebt der Ernährungswissenschaftler eine Art des Lernens, die 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 realen Bedingungen in der professionellen Ernährungspraxis nachzustellen.

“

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

Die Wirksamkeit der Methode wird durch vier Schlüsselergebnisse belegt:

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



Relearning 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.



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

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

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

Das Relearning ermöglicht es Ihnen, mit weniger Aufwand und mehr Leistung zu lernen, sich mehr auf 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 kombinieren wir jedes dieser Elemente konzentrisch.

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



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



Studienmaterial

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

Diese Inhalte werden dann auf das audiovisuelle Format angewendet, um die 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.



Ernährungstechniken und -verfahren auf Video

TECH bringt dem Studenten die neuesten Techniken, die neuesten pädagogischen Fortschritte und die aktuellsten Techniken und Verfahren der Ernährungsberatung 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.

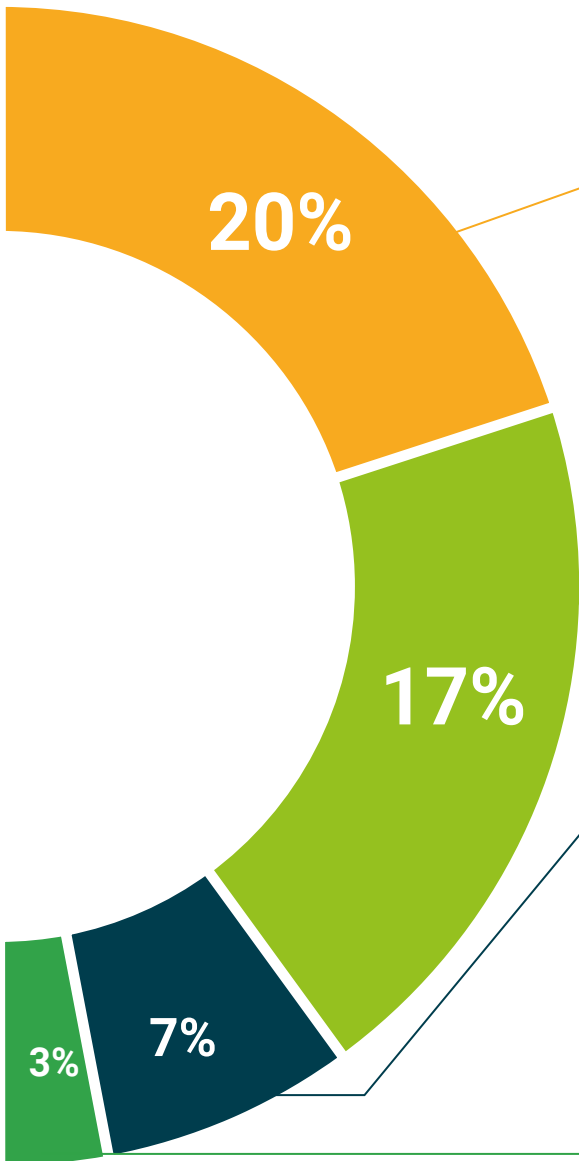
Dieses exklusive Schulungssystem für die Präsentation multimedialer Inhalte wurde von Microsoft als "Europäische Erfolgsgeschichte" ausgezeichnet.



Weitere Lektüren

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





Von Experten entwickelte und geleitete Fallstudien

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



Testing & Retesting

Die Kenntnisse des Studenten werden während des gesamten Programms regelmäßig durch Bewertungs- und Selbsteinschätzungsaktivitäten und -übungen beurteilt und neu bewertet, so dass der Student überprüfen kann, wie er seine Ziele erreicht.



Meisterklassen

Die Nützlichkeit der Expertenbeobachtung ist wissenschaftlich belegt. Das sogenannte Learning from an Expert festigt das Wissen und das Gedächtnis und schafft Vertrauen für zukünftige schwierige Entscheidungen.



Kurzanleitungen zum Vorgehen

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



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 institutionen

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

virtuelles Klassenzimmer

Universitätskurs

Ernährung für Gesundheit,
Gleichheit und Nachhaltigkeit