

Diplomado

Alimentación para la Salud,
Equidad y Sostenibilidad





tech universidad
tecnológica

Diplomado

Alimentación para la Salud, Equidad y Sostenibilidad

Modalidad: Online

Duración: 6 semanas

Titulación: TECH Universidad Tecnológica

Horas lectivas: 150 h.

Acceso web: www.techtitute.com/farmacia/curso-universitario/alimentacion-salud-equidad-sostenibilidad

Índice

01

Presentación

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Dirección del curso

pág. 12

04

Estructura y contenido

pág. 16

05

Metodología

pág. 20

06

Titulación

pág. 28

01

Presentación

La población actual está mucho más concienciada sobre los efectos adversos que produce la sobreexplotación de la tierra para uso alimentario, a la par que busca una nutrición más equilibrada y saludable para su cuerpo. Un cambio de mentalidad que provoca que haya aumentado la información al respecto, y los profesionales farmacéuticos se encuentran en su día a día a personas más interesadas en conseguir su bienestar con hábitos más adecuados y respetuosos con el medio ambiente. Esta enseñanza impartida en modalidad 100% online adentra al alumnado en los recientes avances en este campo de la mano de un equipo docente especializado y con amplia experiencia en el área de la Nutrición y Endocrinología



“

Con este Diplomado podrás ponerte al día sobre todas las estrategias alimenticias más novedosas y sostenibles”

El concepto de reducción de huella de carbono ya es bastante familiar entre la población, especialmente aquella que busca una reducción del impacto ambiental del consumo que realiza diariamente en alimentación. Asimismo, en los últimos años se ha producido una mayor concienciación sobre los propios productos alimenticios, el aceite de palma, y el impacto que producen las grandes explotaciones de terreno y la fauna para obtenerlo. Este cambio de mentalidad forma parte del nuevo concepto de salud que desea tener hoy en día las personas.

Este Diplomado, dirigido a profesionales farmacéutico, ofrece un conocimiento actualizado en Salud, Equidad y Sostenibilidad. Para ello, el alumnado se adentrará durante 6 seis semanas en las estrategias nutricionales efectivas y eco *friendly*, la pérdida de biodiversidad a distintos niveles y su repercusión en la microbiota, los tóxicos y xenobióticos en la alimentación y sus efectos en la salud o la legislación actual vigente que compete al correcto etiquetado.

Asimismo, este programa impartido en modalidad exclusivamente online, aportará el saber más reciente en torno a la problemática de salud existente con alimentos ultraprocesados y bebidas distintas al agua y las recomendaciones alimentarias saludables y sostenibles. Todo ello, con un contenido multimedia moderno al que podrá acceder en cualquier momento del día, al no existir sesiones con horarios fijos. Únicamente, el alumnado requiere de una tablet, ordenador o móvil con conexión a internet para poder conectarse a la plataforma virtual desde cualquier lugar. Así, esta titulación permite que el profesional farmacéutico pueda acceder a una enseñanza de calidad y compatible con sus responsabilidades laborales y personales.

Este **Diplomado en Alimentación para la Salud, Equidad y Sostenibilidad** contiene el programa científico más completo y actualizado del mercado.

Sus características más destacadas son:

- ♦ El desarrollo de casos prácticos presentados por expertos en Nutrición y Endocrinología
- ♦ 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 enseñanza que te permitirá estar al tanto sobre la sostenibilidad y os cambios de hábitos saludables en la población actual"

“

Ahondar en las últimas novedades relacionadas con los Tóxicos y Xenobióticos y su repercusión en la salud”

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 vídeos interactivos realizados por reconocidos expertos.

Accede a las líneas de investigación que abordan la diferente biodiversidad y la microbiota.

Una titulación universitaria que te permite compatibilizar tus responsabilidades personales con una enseñanza de calidad.



02 Objetivos

Este Diplomado logrará que el alumnado alcance la renovación de conocimiento durante las 6 semanas de duración de esta enseñanza. Para ello, el profesional farmacéutico contará con las herramientas académicas más novedosas, gracias a las cuales podrá adquirir un saber amplio, exhaustivo desde cualquier lugar y sin sesiones con horarios fijos. El sistema Relearning, basado en la reiteración de contenido, le permitirá además obtener una actualización de su saber en el ámbito de la salud y la sostenibilidad, de una manera más natural y progresiva.



“

Un Diplomado que te permitirá actualizar tu conocimiento sobre la huella de carbono e hídrica y su impacto en la salud”



Objetivos generales

- Desarrollar un conocimiento amplio, especializado y actualizado sobre la nutrición saludable y respetuosa con el medioambiente
- Conocer al detalle las últimas novedades relacionadas con la alimentación sostenible que influyen en la huella de carbono y en la hídrica





Objetivos específicos

- ♦ Analizar la evidencia científica respecto al impacto de la alimentación en el medio ambiente
- ♦ Conocer la legislación vigente en industria alimentaria y consumo
- ♦ Evaluar los efectos en salud derivados del modelo de alimentación actual, y el consumo de ultraprocesados

“

Un programa 100% online en la que tendrás a tu disposición a un equipo docente especializado y experto en nutrición”

03

Dirección del curso

En su compromiso por ofrecer a todo el alumnado una enseñanza de calidad, TECH elige cuidadosamente al profesorado que imparte cada una de sus titulaciones. Así, en este programa online, el alumnado cuenta con una dirección y un cuadro docente que posee una amplia experiencia en clínicas y centros hospitalarios referentes en las áreas de Nutrición y Endocrinología. Unos profesionales en activo que aportarán casos clínicos reales que serán de gran utilidad y aplicación directa en el desempeño laboral del profesional farmacéutico.



“

Con este Diplomado estarás al tanto de los estudios realizados sobre las diferencias existentes en el mundo en cuanto a alimentación, hambruna y obesidad”

Dirección



Dra. Vázquez Martínez, Clotilde

- ♦ Jefa Corporativa del Departamento de Endocrinología y Nutrición de la Fundación Jiménez Díaz
- ♦ 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
- ♦ Doctora de 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 MIR 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
- ♦ 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: Referencias Clave 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



Dr. Sánchez Jiménez, Álvaro

- ♦ Especialista en Nutrición y Endocrinología en el Hospital Universitario Fundación Jiménez Díaz
- ♦ 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 del Máster en Obesidad y Comorbilidades por la Universidad Rey Juan Carlos
- ♦ Profesor en Curso de Excelencia en Obesidad en el Hospital Universitario Fundación Jiménez 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

Profesores

Dra. Alcarria Águila, María del Mar

- ◆ Nutricionista Clínica en Medicadiet
- ◆ Nutricionista Clínica en Obesidad López-Nava
- ◆ Dietista y Nutricionista en Predimed-Plus
- ◆ Grado en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad Complutense de Madrid
- ◆ Máster en Nutrición Deportiva y Entrenamiento por el Instituto de Ciencias de Nutrición y Salud (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





“

Aprovecha la oportunidad para conocer los últimos avances en esta materia para aplicarla a tu práctica diaria”

04

Estructura y contenido

En este Diplomado el equipo docente ha utilizado la información más vanguardista y novedosa relacionada con la alimentación y la sostenibilidad. De esta forma, el alumnado podrá renovar su conocimiento con el contenido más reciente en el área de la Salud, Equidad y Sostenibilidad, donde se profundizará en la alimentación actual en la infancia y la adolescencia, las normativas vigentes aplicadas en el etiquetado, así como las políticas que guían las recomendaciones de alimentación saludable. Las lecturas especializadas, los artículos de investigación o resúmenes dinámicos complementarán el temario que conforma el plan de estudios de esta titulación.



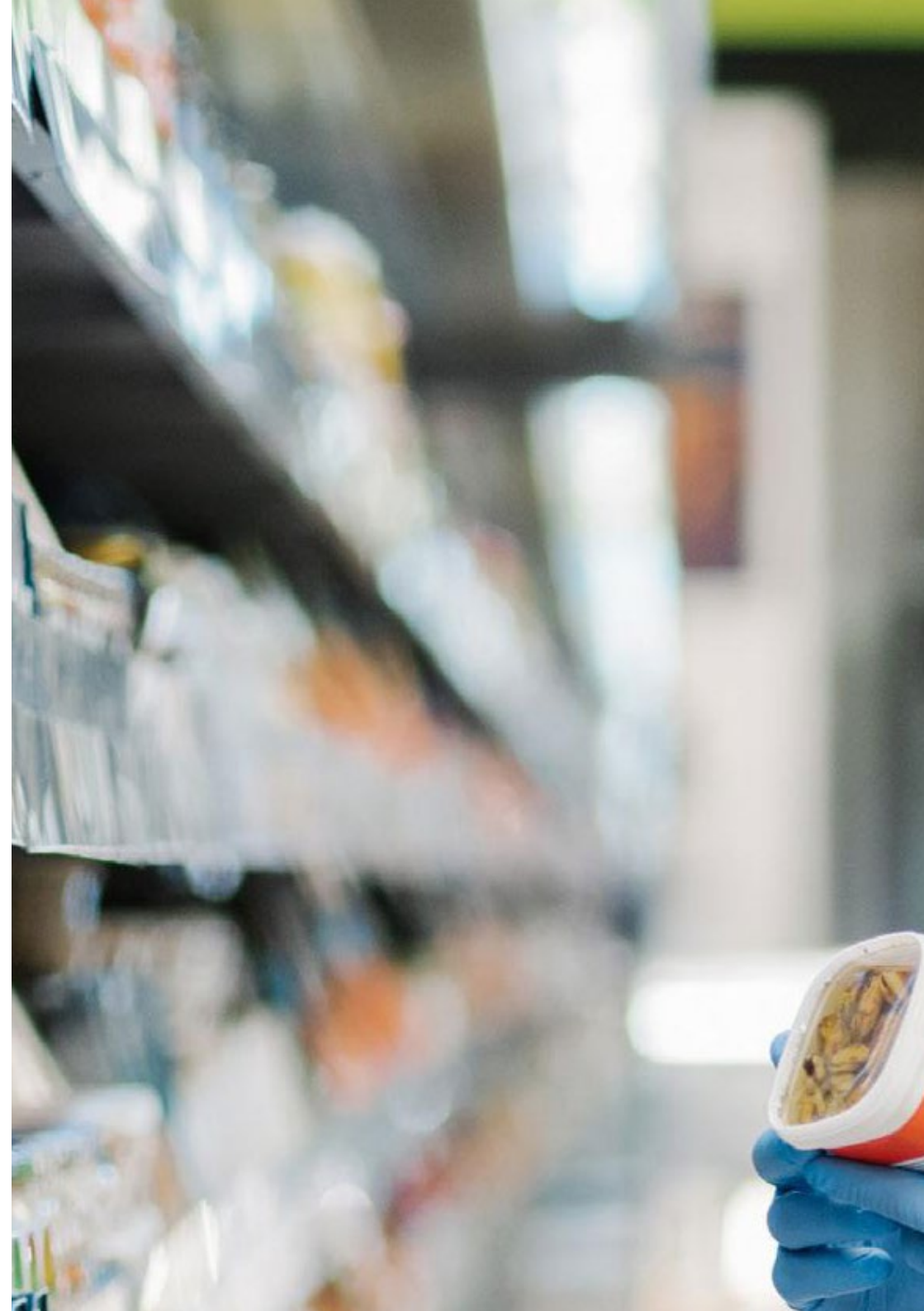


“

En esta enseñanza universitaria tendrás acceso a las investigaciones más recientes sobre alimentos procesados y sus efectos en la población infanto-juvenil”

Módulo 1. Alimentación para la salud, equidad y sostenibilidad

- 1.1. Alimentación sostenible, variables de la alimentación que influyen en la huella ecológica
 - 1.1.1. Huella de carbono
 - 1.1.2. Huella hídrica
- 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
 - 1.5.1. Etiquetado, aditivos y propuestas de regulación en comercialización y publicidad
- 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
 - 1.8.1. Alimentos ultraprocesados y bebidas distintas del agua: un problema poblacional
- 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





“

Una titulación universitaria que te aporta los últimos estudios sobre el impacto ambiental de la industria alimentaria y su repercusión en la salud”

05

Metodología

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

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



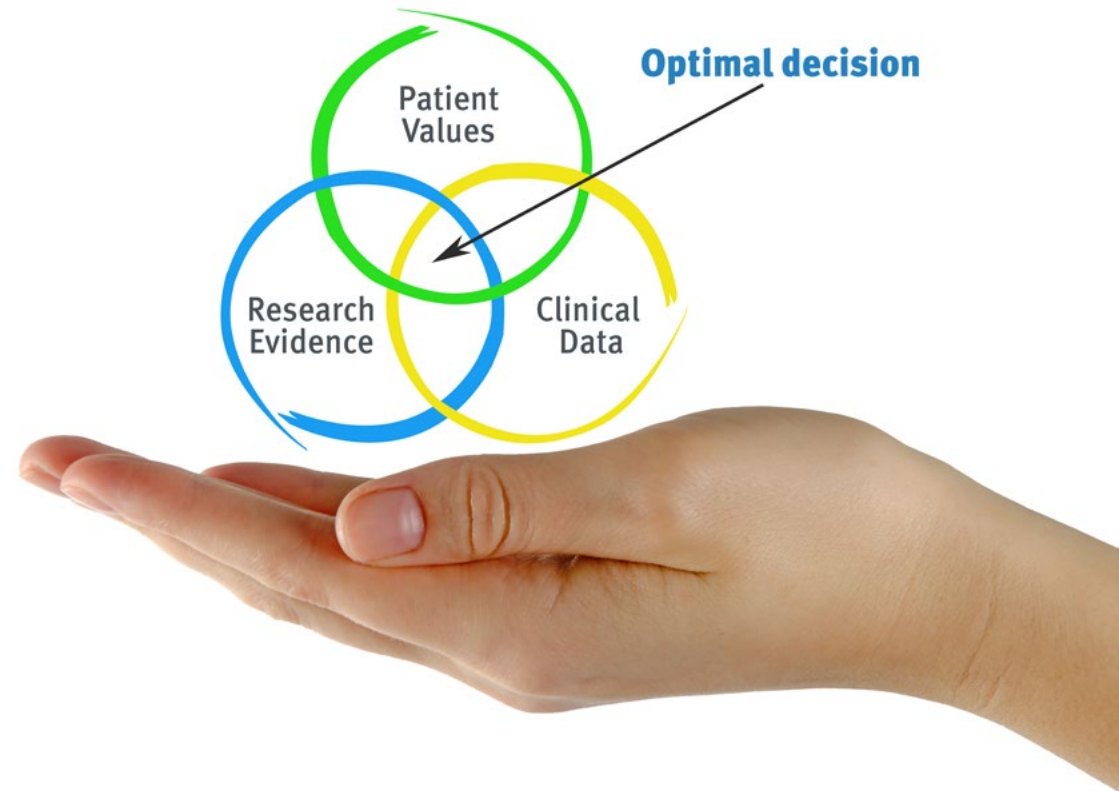


Descubre el Relearning, un sistema que abandona el aprendizaje lineal convencional para llevarte a través de sistemas cíclicos de enseñanza: una forma de aprender que ha demostrado su enorme eficacia, especialmente en las materias que requieren memorización”

En TECH empleamos el Método del Caso

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

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



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

“

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



Relearning Methodology

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

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

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



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

Con esta metodología, se han capacitado más de 115.000. farmacéuticos con un éxito sin precedentes en todas las especialidades clínicas con independencia de la carga en cirugía. Esta metodología pedagógica está desarrollada en un entorno de máxima exigencia, con un alumnado universitario de un perfil socioeconómico alto y una media de edad de 43,5 años

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

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

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



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



Material de estudio

Todos los contenidos didácticos son creados por los farmacéuticos 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 en vídeo

TECH acerca al alumno las técnicas más novedosas, a los últimos avances educativos, al primer plano de la actualidad en procedimientos de atención farmacéutica. Todo esto, en primera persona, con el máximo rigor, explicado y detallado para contribuir a la asimilación y comprensión. Y lo mejor, puedes verlos las veces que quieras



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 educativo exclusivo 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 te guiará a través del desarrollo de la atención y la resolución de las diferentes situaciones: una manera clara y directa de conseguir el grado de comprensión más elevado



Testing & Retesting

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



Clases magistrales

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



Guías rápidas de actuación

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



06

Titulación

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



“

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

Este **Diplomado en Alimentación para la Salud, Equidad y Sostenibilidad** 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 **Diplomado** emitido por **TECH Universidad tecnológica**.

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

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

N.º Horas Oficiales: **150 h.**



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

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



Diplomado
Alimentación para la Salud,
Equidad y Sostenibilidad

Modalidad: Online
Duración: 6 semanas
Titulación: TECH Universidad Tecnológica
Horas lectivas: 150 h.

Diplomado

Alimentación para la Salud,
Equidad y Sostenibilidad