

Diplomado

Infecciones Alimentarias





Diplomado Infecciones Alimentarias

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

Acceso web: www.techtitute.com/medicina/curso-universitario/infecciones-alimentarias

Índice

01

Presentación del programa

pág. 4

02

¿Por qué estudiar en TECH?

pág. 8

03

Plan de estudios

pág. 12

04

Objetivos docentes

pág. 16

05

Metodología de estudio

pág. 20

06

Cuadro docentes

pág. 30

07

Titulación

pág. 34

01

Presentación del programa

Las Infecciones Alimentarias representan un desafío constante para la salud, afectando a millones de personas anualmente. Por ejemplo, patógenos como la *Salmonella* o *Listeria monocytogenes* son responsables de brotes con alto potencial de morbilidad. A este respecto, la resistencia antimicrobiana emergente y la globalización de la cadena alimentaria complican su control. Por esta razón, los facultativos tienen la responsabilidad de actualizar sus conocimientos frecuentemente para dominar los protocolos terapéuticos actualizados basados en la última evidencia científica y técnicas diagnósticas modernas. De esta forma, podrán diseñar planes terapéuticos individualizados que mejoren la calidad de vida de los pacientes a largo plazo. Con esta idea en mente, TECH presenta una innovadora titulación online enfocada en el abordaje de enfermedades transmitidas por alimentos.



“

Gracias a este Diplomado, 100% online, crearás planes terapéuticos altamente individualizados para manejar de forma integral una variedad de Infecciones Alimentarias complejas”

Un reciente informe de la Organización Mundial de la Salud destaca que cada año se producen más de 6000 millones de patologías a causa de Intoxicaciones Alimentarias por virus y bacterias. En este sentido, la detección precoz y el manejo clínico personalizado resultan claves para prevenir complicaciones graves, reducir la morbilidad y minimizar la propagación de agentes tóxicos. Sin embargo, para ello, los profesionales también requieren desarrollar habilidades avanzadas para seleccionar los tratamientos antimicrobianos más adecuados, realizar un seguimiento efectivo de los pacientes y aplicar medidas sofisticadas de control de brotes en diferentes entornos sanitarios.

Con el objetivo de facilitarles dicha labor, TECH Universidad presenta un vanguardista Diplomado en Infecciones Alimentarias. Ideado por auténticas referencias en esta área, el plan de estudios ahondará en los fundamentos epidemiológicos de afecciones como la Salmonela, teniendo en cuenta sus mecanismos patogénicos. Asimismo, el temario profundizará en cuestiones como las especificidades de la resistencia antimicrobiana, la prevención de brotes e incluso métodos de educación sanitaria. En sintonía con esto, los materiales didácticos proporcionarán diversas estrategias de seguridad alimentaria destinada a diferentes poblaciones.

Gracias a esto, los egresados obtendrán competencias avanzadas para diseñar planes de intervención terapéutica personalizados que mejorarán el bienestar general de las personas significativamente.

En lo referente a la metodología, este programa universitario se imparte a través del disruptivo sistema del *Relearning*. De este modo, los médicos actualizarán sus conocimientos de manera natural y progresiva sin tener que invertir largas horas al estudio. Además, solamente precisarán un dispositivo con conexión a internet para acceder al Campus Virtual. Adicionalmente, allí tendrán a su disposición una amplia gama de píldoras multimedia de apoyo como vídeos en detalle, lecturas especializadas o ejercicios prácticos en entornos simulados.

Este **Diplomado en Infecciones Alimentarias** contiene el programa universitario más completo y actualizado del mercado. Sus características más destacadas son:

- ♦ El desarrollo de casos prácticos presentados por expertos en Medicina
- ♦ Los contenidos gráficos, esquemáticos y eminentemente prácticos con los que están concebidos 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



Dispondrás de una sólida comprensión acerca de los mecanismos patogénicos de bacterias, virus y parásitos transmitidos por alimentos”

“

Profundizarás en técnicas modernas para ajustar los tratamientos antimicrobianos según la evidencia científica y el perfil de resistencia de los pacientes”

Incluye en su cuadro docente a profesionales pertenecientes al ámbito de la Medicina, que vierten en este programa 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 contextualizado, es decir, un entorno simulado que proporcionará un estudio inmersivo programado para entrenarse ante situaciones reales.

El diseño de este programa se centra en el Aprendizaje Basado en Problemas, mediante el cual el alumno deberá tratar de resolver las distintas situaciones de práctica profesional que se le planteen a lo largo del curso académico. Para ello, el profesional contará con la ayuda de un novedoso sistema de vídeo interactivo realizado por reconocidos expertos.

Estarás altamente preparado para evaluar los riesgos alimentarios y factores ambientales que contribuyen a la generación de patologías como la Listeriosis.

Incrementarás tus conocimientos mediante la innovadora metodología del Relearning desarrollada por TECH Universidad, logrando una asimilación efectiva de la materia sin tener que memorizar.



02

¿Por qué estudiar en TECH?

TECH es la mayor Universidad digital del mundo. Con un impresionante catálogo de más de 14.000 programas universitarios, disponibles en 11 idiomas, se posiciona como líder en empleabilidad, con una tasa de inserción laboral del 99%. Además, cuenta con un enorme claustro de más de 6.000 profesores de máximo prestigio internacional.



“

Estudia en la mayor universidad digital del mundo y asegura tu éxito profesional. El futuro empieza en TECH”

La mejor universidad online del mundo según FORBES

La prestigiosa revista Forbes, especializada en negocios y finanzas, ha destacado a TECH como «la mejor universidad online del mundo». Así lo han hecho constar recientemente en un artículo de su edición digital en el que se hacen eco del caso de éxito de esta institución, «gracias a la oferta académica que ofrece, la selección de su personal docente, y un método de aprendizaje innovador orientado a formar a los profesionales del futuro».

El mejor claustro docente top internacional

El claustro docente de TECH está integrado por más de 6.000 profesores de máximo prestigio internacional. Catedráticos, investigadores y altos ejecutivos de multinacionales, entre los cuales se destacan Isaiah Covington, entrenador de rendimiento de los Boston Celtics; Magda Romanska, investigadora principal de MetaLAB de Harvard; Ignacio Wistuba, presidente del departamento de patología molecular traslacional del MD Anderson Cancer Center; o D.W Pine, director creativo de la revista TIME, entre otros.

La mayor universidad digital del mundo

TECH es la mayor universidad digital del mundo. Somos la mayor institución educativa, con el mejor y más amplio catálogo educativo digital, cien por cien online y abarcando la gran mayoría de áreas de conocimiento. Ofrecemos el mayor número de titulaciones propias, titulaciones oficiales de posgrado y de grado universitario del mundo. En total, más de 14.000 títulos universitarios, en once idiomas distintos, que nos convierten en la mayor institución educativa del mundo.



Forbes
Mejor universidad
online del mundo

Plan
de estudios
más completo

Profesorado
TOP
Internacional

La metodología
más eficaz

nº1
Mundial
Mayor universidad
online del mundo

Los planes de estudio más completos del panorama universitario

TECH ofrece los planes de estudio más completos del panorama universitario, con temarios que abarcan conceptos fundamentales y, al mismo tiempo, los principales avances científicos en sus áreas científicas específicas. Asimismo, estos programas son actualizados continuamente para garantizar al alumnado la vanguardia académica y las competencias profesionales más demandadas. De esta forma, los títulos de la universidad proporcionan a sus egresados una significativa ventaja para impulsar sus carreras hacia el éxito.

Un método de aprendizaje único

TECH es la primera universidad que emplea el *Relearning* en todas sus titulaciones. Se trata de la mejor metodología de aprendizaje online, acreditada con certificaciones internacionales de calidad docente, dispuestas por agencias educativas de prestigio. Además, este disruptivo modelo académico se complementa con el "Método del Caso", configurando así una estrategia de docencia online única. También en ella se implementan recursos didácticos innovadores entre los que destacan vídeos en detalle, infografías y resúmenes interactivos.

La universidad online oficial de la NBA

TECH es la universidad online oficial de la NBA. Gracias a un acuerdo con la mayor liga de baloncesto, ofrece a sus alumnos programas universitarios exclusivos, así como una gran variedad de recursos educativos centrados en el negocio de la liga y otras áreas de la industria del deporte. Cada programa tiene un currículo de diseño único y cuenta con oradores invitados de excepción: profesionales con una distinguida trayectoria deportiva que ofrecerán su experiencia en los temas más relevantes.

Líderes en empleabilidad

TECH ha conseguido convertirse en la universidad líder en empleabilidad. El 99% de sus alumnos obtienen trabajo en el campo académico que ha estudiado, antes de completar un año luego de finalizar cualquiera de los programas de la universidad. Una cifra similar consigue mejorar su carrera profesional de forma inmediata. Todo ello gracias a una metodología de estudio que basa su eficacia en la adquisición de competencias prácticas, totalmente necesarias para el desarrollo profesional.



Google Partner Premier

El gigante tecnológico norteamericano ha otorgado a TECH la insignia Google Partner Premier. Este galardón, solo al alcance del 3% de las empresas del mundo, pone en valor la experiencia eficaz, flexible y adaptada que esta universidad proporciona al alumno. El reconocimiento no solo acredita el máximo rigor, rendimiento e inversión en las infraestructuras digitales de TECH, sino que también sitúa a esta universidad como una de las compañías tecnológicas más punteras del mundo.



La universidad mejor valorada por sus alumnos

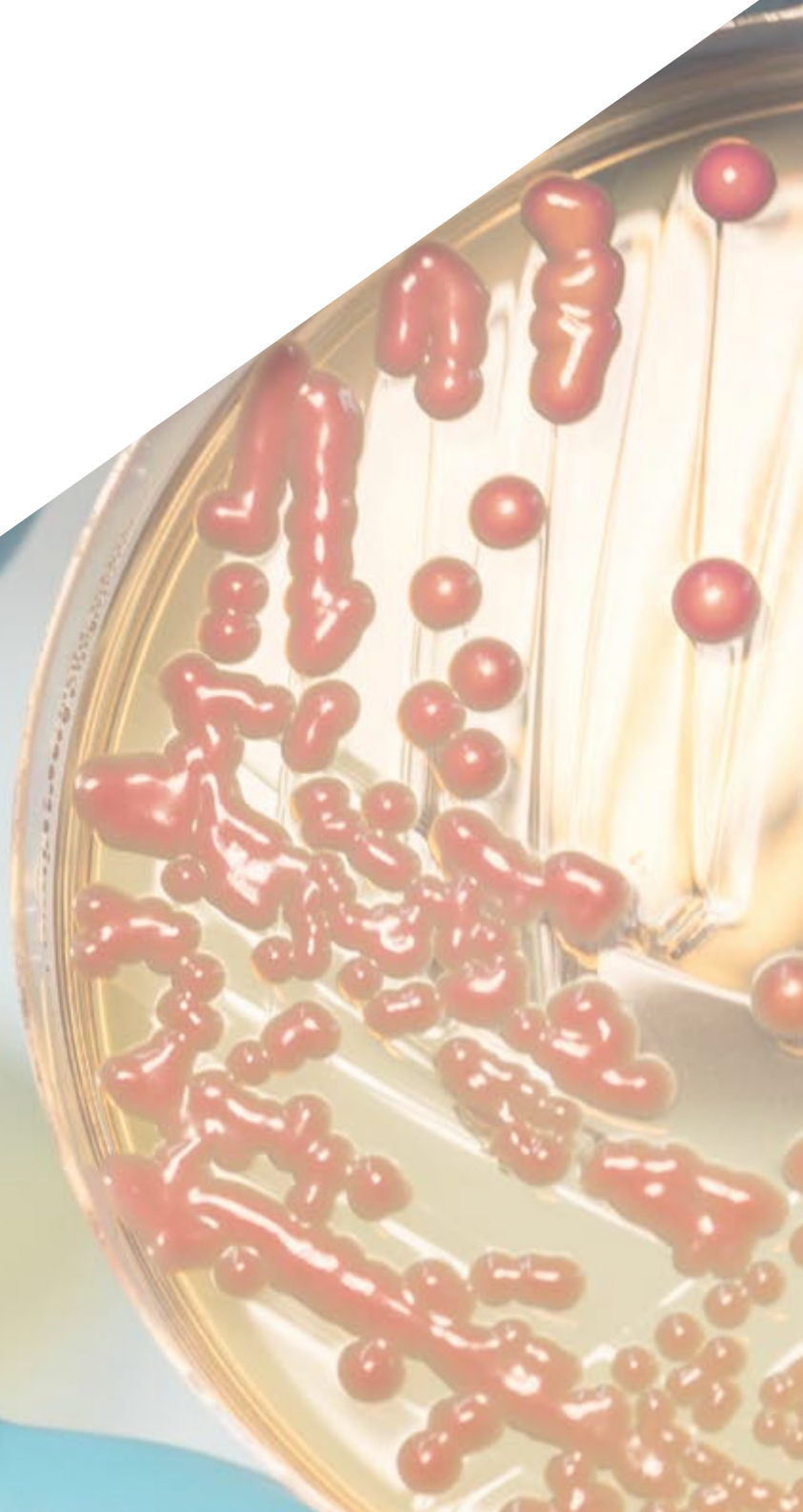
Los alumnos han posicionado a TECH como la universidad mejor valorada del mundo en los principales portales de opinión, destacando su calificación más alta de 4,9 sobre 5, obtenida a partir de más de 1.000 reseñas. Estos resultados consolidan a TECH como la institución universitaria de referencia a nivel internacional, reflejando la excelencia y el impacto positivo de su modelo educativo.

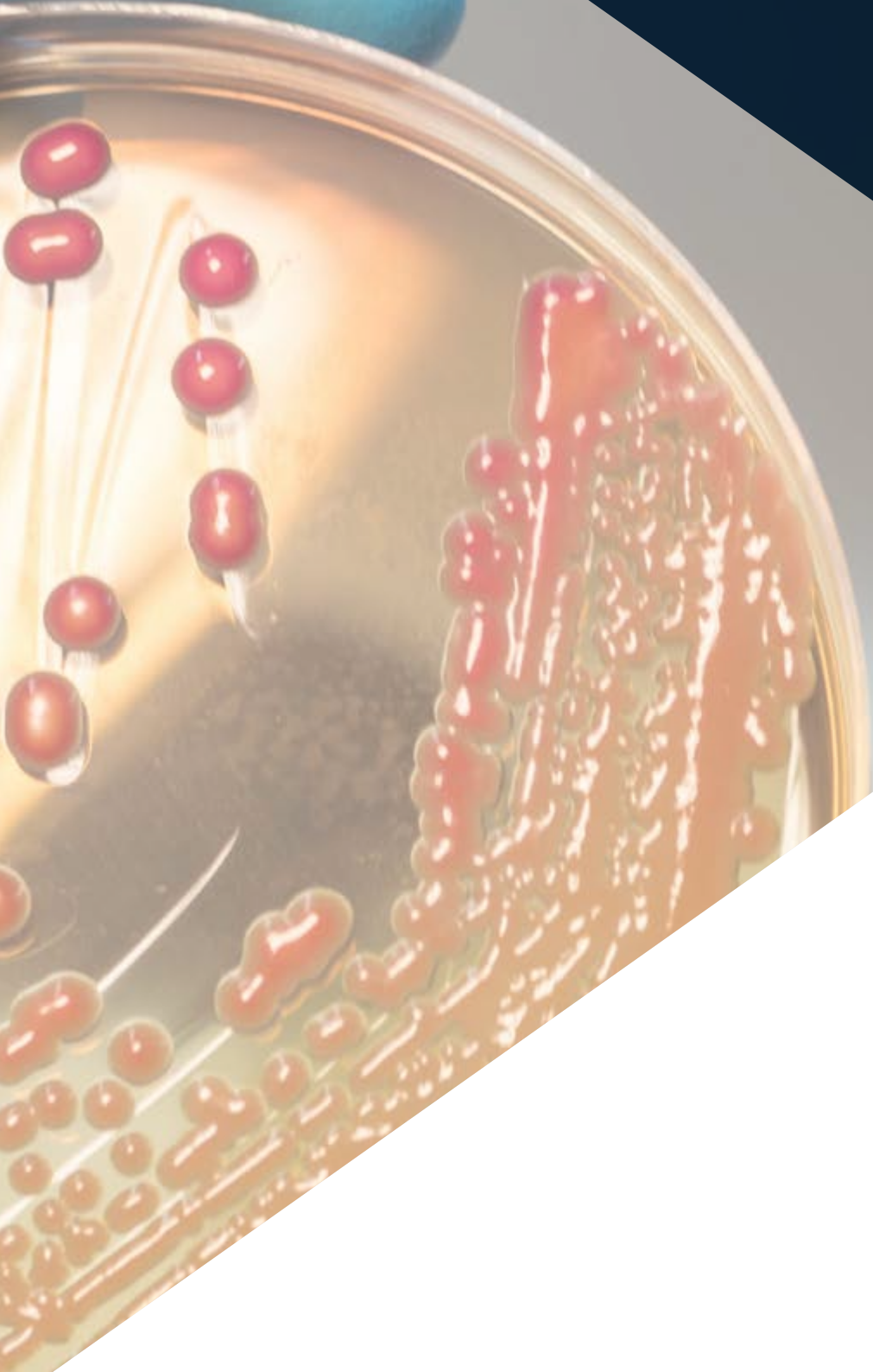


03

Plan de estudios

Este Diplomado ha sido concebido por especialistas de renombre en el abordaje integral de Infecciones Alimentarias. Por lo tanto, el itinerario académico profundizará en áreas que van desde los mecanismos patogénicos de bacterias o la realización de diagnósticos rigurosos hasta estrategias de tratamiento basadas en la última evidencia. A su vez, el temario ofrecerá estrategias sofisticadas para el control de brotes epidemiológicos teniendo en cuenta los factores que propician la resistencia antimicrobiana. En este sentido, también los materiales didácticos brindarán las claves para crear dietas seguras y adaptadas a poblaciones vulnerables o con necesidades específicas.





“

Ahondarás en la implementación de medidas de seguridad alimentaria y control de brotes en diferentes niveles asistenciales”

Módulo 1. La epidemiología y microbiología de las Enfermedades Infecciosas

- 1.1. Condiciones epidemiológicas, económicas y sociales por continentes que favorecen el desarrollo de Enfermedades Infecciosas
 - 1.1.1. África
 - 1.1.2. América
 - 1.1.3. Europa y Asia
- 1.2. Las enfermedades nuevas y emergentes por continentes
 - 1.2.1. Morbimortalidad por Enfermedades Infecciosas en África
 - 1.2.2. Morbimortalidad por Enfermedades Infecciosas en América
 - 1.2.3. Morbimortalidad por Enfermedades Infecciosas en Asia
 - 1.2.4. Morbimortalidad por Enfermedades Infecciosas en Europa
- 1.3. La taxonomía de los agentes infecciosos
 - 1.3.1. Los virus
 - 1.3.2. Las bacterias
 - 1.3.3. Los hongos
 - 1.3.4. Los parásitos
- 1.4. Propiedades de los microorganismos para producir enfermedades
 - 1.4.1. Mecanismos de patogenicidad
 - 1.4.2. Mecanismos de adhesión y multiplicación
 - 1.4.3. Mecanismos que permiten la adquisición de nutrientes del huésped
 - 1.4.4. Mecanismos que inhiben el proceso fagocítico
 - 1.4.5. Mecanismos de evasión de la respuesta inmune
- 1.5. Microscopía y tinciones
 - 1.5.1. Microscopios y tipos de microscopías
 - 1.5.2. Tinciones compuestas
 - 1.5.3. Coloraciones de microorganismos acidorresistentes
 - 1.5.4. Coloraciones para demostrar estructuras celulares
- 1.6. Cultivos y crecimiento de los microorganismos
 - 1.6.1. Medios de cultivos generales
 - 1.6.2. Medios de cultivos específicos





- 1.7. Efecto de los agentes químicos y físicos sobre los microorganismos
 - 1.7.1. Esterilización y desinfección
 - 1.7.2. Desinfectantes y antisépticos utilizados en la práctica
- 1.8. Biología molecular, su importancia para el infectólogo
 - 1.8.1. Genética bacteriana
 - 1.8.2. Las pruebas de reacción en cadena de la polimerasa
- 1.9. La indicación e interpretación de los estudios microbiológicos

Módulo 2. Infecciones transmitidas por alimentos

- 2.1. Las enfermedades transmitidas por alimentos, un problema sanitario de nuestros días
 - 2.1.1. Epidemiología
 - 2.1.2. Causas de las Infecciones transmitidas por alimentos
- 2.2. Clasificación de las enfermedades transmitidas por alimentos
 - 2.2.1. Intoxicaciones
 - 2.2.2. Infecciones
 - 2.2.3. Toxiinfecciones
- 2.3. Principales agentes etiológicos
 - 2.3.1. *Salmonellas*
 - 2.3.2. *Estafilococos*
 - 2.3.3. *Listeria Monocytogenes*
 - 2.3.4. *Escherichia Coli* O157:H7
 - 2.3.5. *Clostridium Botulinum*
- 2.4. Enfermedades transmitidas por alimentos y su impacto socioeconómico
 - 2.4.1. Consecuencias socioeconómicas de las ETA
- 2.5. Principales medidas para el control de las Infecciones transmitidas por alimentos
 - 2.5.1. La prevención primaria de las ETA
 - 2.5.2. Educación para la salud
 - 2.5.3. El control sanitario estatal y las ETA

04

Objetivos docentes

Esta completísima titulación universitaria dotará a los facultativos de competencias avanzadas para el manejo integral de numerosas Infecciones Alimentarias. De esta forma, los egresados obtendrán habilidades clínicas para identificar tempranamente los factores de riesgo en alimentos y cadenas de producción. Al mismo tiempo, serán capaces de interpretar resultados microbiológicos con precisión, así como de realizar diagnósticos rigurosos. Además, potenciarán sus destrezas para seleccionar tratamientos antimicrobianos adecuados, implementar medidas de seguridad alimentaria y controlar brotes epidemiológicos. Por otra parte, optimizarán su capacidad para brindar una óptima educación sanitaria destinada a la prevención de Intoxicaciones y la reducción de la morbilidad asociada.



“

Gestionarás la información obtenida de los análisis epidemiológicos para optimizar la toma de decisiones clínicas fundamentadas en la evidencia y mejorar la adherencia a las terapias”



Objetivos generales

- ♦ Analizar los principios fundamentales de la epidemiología y su aplicación en la prevención, control y estudio de las Enfermedades Infecciosas
- ♦ Comprender la microbiología de los agentes infecciosos, su estructura, mecanismos de acción y su impacto en la salud humana
- ♦ Explorar la relación entre el Cáncer, la inmunosupresión y la mayor susceptibilidad a Infecciones en diferentes grupos de pacientes
- ♦ Evaluar los principales mecanismos de transmisión, diagnóstico y estrategias de prevención de Infecciones transmitidas por la sangre
- ♦ Identificar los riesgos asociados a Infecciones en viajeros y las medidas preventivas necesarias para reducir su impacto en la salud pública
- ♦ Examinar la relación entre Enfermedades Crónicas e Infecciones, analizando cómo afectan al sistema inmunológico y su tratamiento
- ♦ Profundizar en el diagnóstico, tratamiento y prevención de Infecciones Respiratorias causadas por virus y bacterias en diferentes poblaciones
- ♦ Analizar las Infecciones Urinarias desde su etiología hasta las estrategias terapéuticas y de prevención en pacientes con factores de riesgo
- ♦ Tratar las Infecciones de Transmisión Sexual, su impacto en la salud pública y las estrategias para su prevención y manejo clínico
- ♦ Evaluar la seguridad alimentaria y los métodos de prevención de Infecciones transmitidas por alimentos en distintos contextos sanitarios
- ♦ Comprender la fisiopatología, diagnóstico y tratamiento de la Hepatitis en sus diferentes tipos y su impacto en la salud global
- ♦ Analizar la coinfección por VIH/SIDA y Tuberculosis, sus implicaciones clínicas y las estrategias de control en poblaciones vulnerables
- ♦ Explorar las Enfermedades Virales Hemorrágicas y Arbovirosis desde una perspectiva epidemiológica, considerando sus modos de transmisión y control
- ♦ Aplicar estrategias efectivas de vigilancia, control y prevención de Enfermedades Infecciosas en distintos entornos clínicos y comunitarios



Desarrollarás habilidades avanzadas en educación sanitaria y comunicación con los pacientes para prevenir múltiples Infecciones Alimentarias”



Objetivos específicos

- ♦ Conocer las condiciones epidemiológicas, económicas, sociales y políticas de los países con las mayores Enfermedades Infecciosas
- ♦ Identificar las distintas taxonomías de los agentes infecciosos, así como las propiedades de los microorganismos
- ♦ Profundizar en los agentes químicos y físicos de los microorganismos
- ♦ Comprender las indicaciones y las interpretaciones de un estudio microbiológico, comprendiendo todos los aspectos técnicos
- ♦ Abordar las enfermedades transmitidas por el consumo y mal manejo de los alimentos
- ♦ Identificar y analizar las clasificaciones de las Infecciones por alimentos mal manipulados
- ♦ Evaluar los principales agentes etiológicos tales como la *salmonella* y los estafilococos
- ♦ Comprender las medidas socioeconómicas adoptadas de la ETA para el control de las Infecciones transmitidas por alimentos

05

Metodología de estudio

TECH es la primera universidad en el mundo que combina la metodología de los **case studies** con el **Relearning**, un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración dirigida.

Esta disruptiva estrategia pedagógica ha sido concebida para ofrecer a los profesionales la oportunidad de actualizar conocimientos y desarrollar competencias de un modo intensivo y riguroso. Un modelo de aprendizaje que coloca al estudiante en el centro del proceso académico y le otorga todo el protagonismo, adaptándose a sus necesidades y dejando de lado las metodologías más convencionales.



“

TECH te prepara para afrontar nuevos retos en entornos inciertos y lograr el éxito en tu carrera”

El alumno: la prioridad de todos los programas de TECH

En la metodología de estudios de TECH el alumno es el protagonista absoluto. Las herramientas pedagógicas de cada programa han sido seleccionadas teniendo en cuenta las demandas de tiempo, disponibilidad y rigor académico que, a día de hoy, no solo exigen los estudiantes sino los puestos más competitivos del mercado.

Con el modelo educativo asincrónico de TECH, es el alumno quien elige el tiempo que destina al estudio, cómo decide establecer sus rutinas y todo ello desde la comodidad del dispositivo electrónico de su preferencia. El alumno no tendrá que asistir a clases en vivo, a las que muchas veces no podrá acudir. Las actividades de aprendizaje las realizará cuando le venga bien. Siempre podrá decidir cuándo y desde dónde estudiar.

“

*En TECH NO tendrás clases en directo
(a las que luego nunca puedes asistir)”*



Los planes de estudios más exhaustivos a nivel internacional

TECH se caracteriza por ofrecer los itinerarios académicos más completos del entorno universitario. Esta exhaustividad se logra a través de la creación de temarios que no solo abarcan los conocimientos esenciales, sino también las innovaciones más recientes en cada área.

Al estar en constante actualización, estos programas permiten que los estudiantes se mantengan al día con los cambios del mercado y adquieran las habilidades más valoradas por los empleadores. De esta manera, quienes finalizan sus estudios en TECH reciben una preparación integral que les proporciona una ventaja competitiva notable para avanzar en sus carreras.

Y además, podrán hacerlo desde cualquier dispositivo, pc, tableta o smartphone.

“

El modelo de TECH es asincrónico, de modo que te permite estudiar con tu pc, tableta o tu smartphone donde quieras, cuando quieras y durante el tiempo que quieras”

Case studies o Método del caso

El método del caso ha sido el sistema de aprendizaje más utilizado por las mejores escuelas de negocios del mundo. Desarrollado en 1912 para que los estudiantes de Derecho no solo aprendiesen las leyes a base de contenidos teóricos, su función era también presentarles situaciones complejas reales. Así, podían tomar decisiones y emitir juicios de valor fundamentados sobre cómo resolverlas. En 1924 se estableció como método estándar de enseñanza en Harvard.

Con este modelo de enseñanza es el propio alumno quien va construyendo su competencia profesional a través de estrategias como el *Learning by doing* o el *Design Thinking*, utilizadas por otras instituciones de renombre como Yale o Stanford.

Este método, orientado a la acción, será aplicado a lo largo de todo el itinerario académico que el alumno emprenda junto a TECH. De ese modo se enfrentará a múltiples situaciones reales y deberá integrar conocimientos, investigar, argumentar y defender sus ideas y decisiones. Todo ello con la premisa de responder al cuestionamiento de cómo actuaría al posicionarse frente a eventos específicos de complejidad en su labor cotidiana.



Método Relearning

En TECH los *case studies* son potenciados con el mejor método de enseñanza 100% online: el *Relearning*.

Este método rompe con las técnicas tradicionales de enseñanza para poner al alumno en el centro de la ecuación, proveyéndole del mejor contenido en diferentes formatos. De esta forma, consigue repasar y reiterar los conceptos clave de cada materia y aprender a aplicarlos en un entorno real.

En esta misma línea, y de acuerdo a múltiples investigaciones científicas, la reiteración es la mejor manera de aprender. Por eso, TECH ofrece entre 8 y 16 repeticiones de cada concepto clave dentro de una misma lección, presentada de una manera diferente, con el objetivo de asegurar que el conocimiento sea completamente afianzado durante el proceso de estudio.

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.



Un Campus Virtual 100% online con los mejores recursos didácticos

Para aplicar su metodología de forma eficaz, TECH se centra en proveer a los egresados de materiales didácticos en diferentes formatos: textos, vídeos interactivos, ilustraciones y mapas de conocimiento, entre otros. Todos ellos, diseñados por profesores cualificados que centran el trabajo en combinar casos reales con la resolución de situaciones complejas mediante simulación, el estudio de contextos aplicados a cada carrera profesional y el aprendizaje basado en la reiteración, a través de audios, presentaciones, animaciones, imágenes, etc.

Y es que las últimas evidencias científicas en el ámbito de las Neurociencias apuntan a la importancia de tener en cuenta el lugar y el contexto donde se accede a los contenidos antes de iniciar un nuevo aprendizaje. Poder ajustar esas variables de una manera personalizada favorece que las personas puedan recordar y almacenar en el hipocampo los conocimientos para retenerlos a largo plazo. Se trata de un modelo denominado *Neurocognitive context-dependent e-learning* que es aplicado de manera consciente en esta titulación universitaria.

Por otro lado, también en aras de favorecer al máximo el contacto mentor-alumno, se proporciona un amplio abanico de posibilidades de comunicación, tanto en tiempo real como en diferido (mensajería interna, foros de discusión, servicio de atención telefónica, email de contacto con secretaría técnica, chat y videoconferencia).

Asimismo, este completísimo Campus Virtual permitirá que el alumnado de TECH organice sus horarios de estudio de acuerdo con su disponibilidad personal o sus obligaciones laborales. De esa manera tendrá un control global de los contenidos académicos y sus herramientas didácticas, puestas en función de su acelerada actualización profesional.



La modalidad de estudios online de este programa te permitirá organizar tu tiempo y tu ritmo de aprendizaje, adaptándolo a tus horarios"

La eficacia del método se justifica con cuatro logros fundamentales:

1. Los alumnos 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.

La metodología universitaria mejor valorada por sus alumnos

Los resultados de este innovador modelo académico son constatables en los niveles de satisfacción global de los egresados de TECH.

La valoración de los estudiantes sobre la calidad docente, calidad de los materiales, estructura del curso y sus objetivos es excelente. No en valde, la institución se convirtió en la universidad mejor valorada por sus alumnos según el índice global score, obteniendo un 4,9 de 5.

Accede a los contenidos de estudio desde cualquier dispositivo con conexión a Internet (ordenador, tablet, smartphone) gracias a que TECH está al día de la vanguardia tecnológica y pedagógica.

Podrás aprender con las ventajas del acceso a entornos simulados de aprendizaje y el planteamiento de aprendizaje por observación, esto es, Learning from an expert.



Así, en este programa estarán disponibles los mejores materiales educativos, preparados a conciencia:



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.



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.



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.

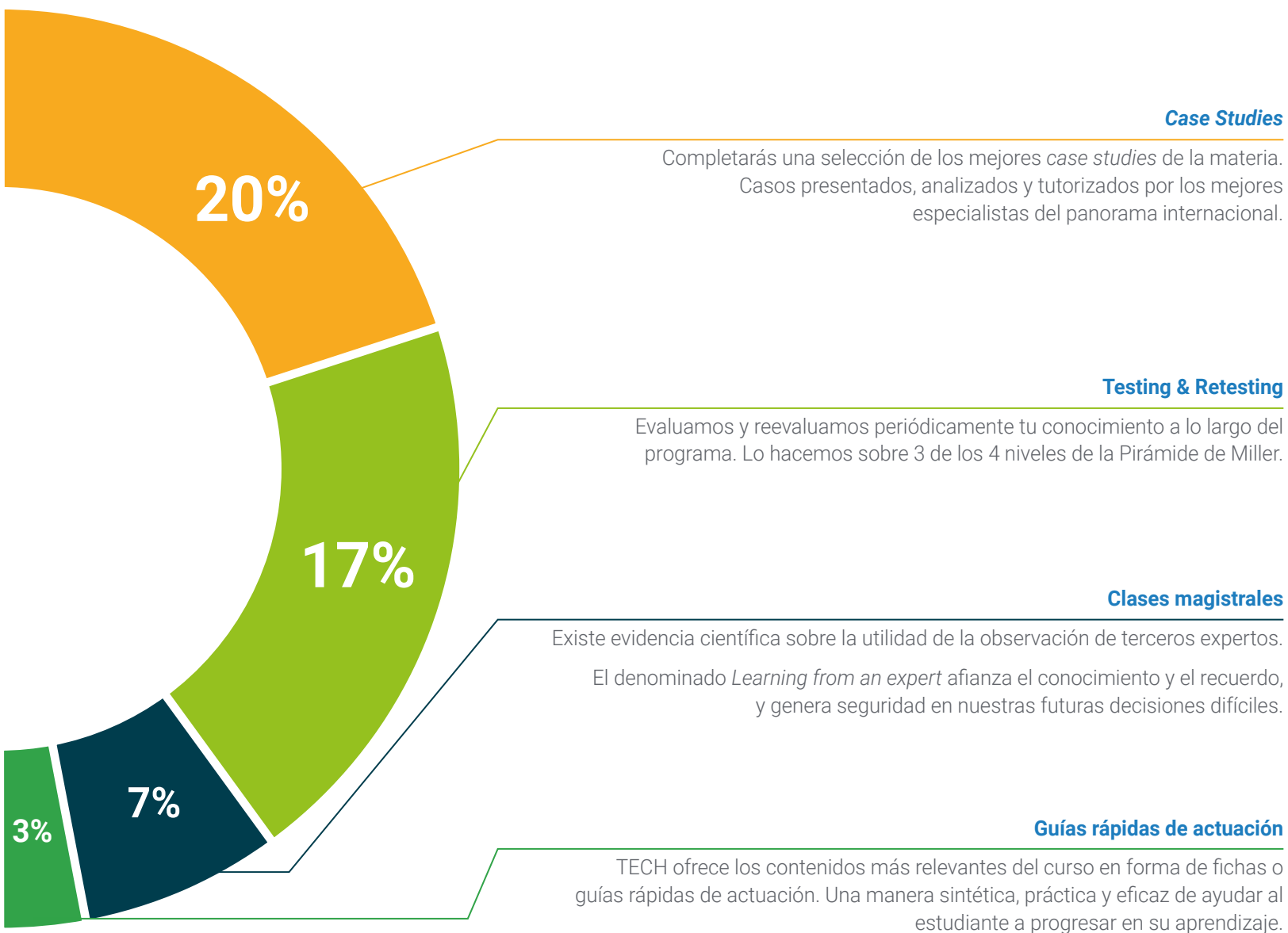
Este sistema exclusivo educativo para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa".



Lecturas complementarias

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





06

Cuadro docente

La prioridad de TECH Universidad se basa en ofrecer los programas universitarios más integrales y actualizados del panorama académico, por lo que selecciona con minuciosidad sus claustros docentes. Para el diseño e impartición de este Diplomado, ha reunido a especialistas de renombre en el campo de la Infectología Alimentaria. Dichos profesionales han desempeñado sus labores en instituciones sanitarias de referencia internacional y han contribuido a mejorar la calidad de vida de numerosos pacientes. Gracias a esto, han elaborado materiales didácticos que sobresalen por su elevada calidad y plena adaptación a las necesidades reales del mercado laboral.





“

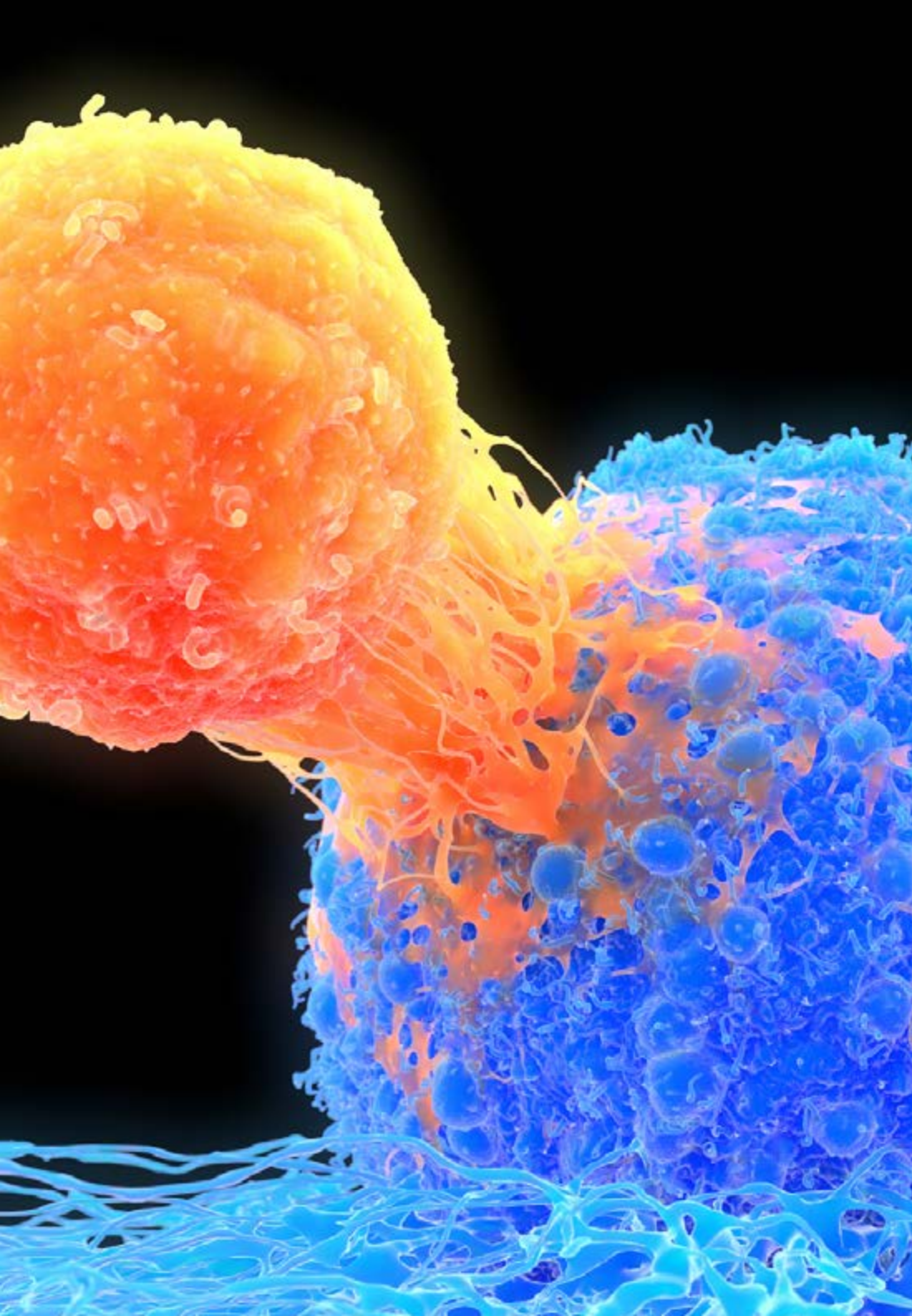
Podrás consultar tus dudas directamente con el personal docente, altamente especializado en Infectología Alimentaria, resultando en una tutorización personalizada a tus propias demandas e intereses”

Dirección



Dra. Díaz Pollán, Beatriz

- ♦ Especialista en medicina interna con experiencia en enfermedades infecciosas
- ♦ FEA, Departamento de Medicina Interna, Unidad de Enfermedades Infecciosas, Hospital Universitario La Paz
- ♦ Médico Adjunto del Departamento de Medicina Interna de la Unidad de Enfermedades Infecciosas del Hospital San Carlos
- ♦ Investigador asociado en varios proyectos de investigación
- ♦ Autor de decenas de artículos científicos sobre enfermedades infecciosas
- ♦ Master en Enfermedades Infecciosas y Terapia Antimicrobiana por la Universidad Centroeuropea Cardenal Herrera
- ♦ Especialista en infecciones comunitarias y no transmisibles por el CEU Cardenal Herrera
- ♦ Especialista en Enfermedades Infecciosas Crónicas y Enfermedades Infecciosas Importadas por el CEU Cardenal Herrera
- ♦ Miembro de la Sociedad Española de Enfermedades Infecciosas y Microbiología Clínica



Profesores

Dra. Mora Rillo, Marta

- ♦ Facultativo Especialista del Área de Medicina Interna en el Hospital Universitario La Paz, Madrid
- ♦ Investigadora de Enfermedades Infecciosas
- ♦ Autora de diversos artículos científicos sobre Enfermedades Infecciosas
- ♦ Colaboradora Docente en estudios universitarios de Medicina
- ♦ Doctora en Medicina por la Universidad Autónoma de Madrid
- ♦ Máster Propio de Enfermedades Infecciosas en Cuidados Intensivos por la Universidad de Valencia
- ♦ Máster en Medicina Tropical y Salud Internacional por la Universidad Autónoma de Madrid
- ♦ Experta en Patología por Virus Emergentes y de Alto Riesgo por la Universidad Autónoma de Madrid



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

07

Titulación

El Diplomado en Infecciones Alimentarias garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Diplomado expedido por TECH Universidad.



“

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

Este **Diplomado en Infecciones Alimentarias** contiene el programa universitario 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**.

Este título expedido por **TECH Universidad** 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 Infecciones Alimentarias**

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

Duración: **6 semanas**



*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.



Diplomado Infecciones Alimentarias

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

Diplomado

Infecciones Alimentarias

