

# Curso Universitario

## Alimentación y Salud Pública





## Curso Universitario Alimentación y Salud Pública

- » Modalidad: **online**
- » Duración: **6 semanas**
- » Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**
- » Acreditación: **6 ECTS**
- » Horario: **a tu ritmo**
- » Exámenes: **online**

Acceso web: [www.techtitute.com/nutricion/curso-universitario/alimentacion-salud-publica](http://www.techtitute.com/nutricion/curso-universitario/alimentacion-salud-publica)

# Índice

01

Presentación

---

*pág. 4*

02

Objetivos

---

*pág. 8*

03

Estructura y contenido

---

*pág. 12*

04

Metodología

---

*pág. 16*

05

Titulación

---

*pág. 24*

# 01

# Presentación

La relación que existe entre la Salud Pública y los hábitos de alimentación es directa, debido a que muchas de las enfermedades que afectan al bienestar de la población provienen de factores relacionados con el mal consumo de estos productos. Por esto, es esencial que existan profesionales especializados en los aspectos que permean a esta situación, puesto que estos aportarán a la implementación de programas de prevención e identificarán con mayor facilidad los elementos que más se involucran en este campo. Con esto en mente, TECH ha elaborado un programa académico que proporcionará al alumnado los conceptos más relevantes para realizar campañas de prevención. Todo esto, a partir de una metodología 100% online, que permitirá al estudiante tener mayor control de su tiempo.







“

*Este es el mejor programa para apropiar los matices propios de la Salud Pública y el único que te permitirá aumentar tus expectativas profesionales”*

La Alimentación humana es un fenómeno complejo que ha evolucionado a lo largo de la historia, tanto desde una perspectiva biológica como cultural. Motivo por el cual, es importante entender las dinámicas que surgen alrededor de ella y con este Curso Universitario, el estudiante logrará dominar los elementos que se relacionan directamente con ella y los factores que está produce para la Salud Pública.

Esto, se realizará por medio de la profundización de los conceptos que engloban a nivel sociocultural a los hábitos de la alimentación y el significado que se le ha dado a este ámbito. Además, se analizarán la forma en que los productos de este tipo se integran en el sector de la comunicación y la influencia que esta ejerce a los consumidores. Además, esto permitirá al estudiante generar una visión amplia sobre la relación que existe entre en la Salud Pública y la alimentación, reconociendo como prioridad que estas dos deben avanzar juntas para evitar patologías que afecten el bienestar físico de las personas.

Todo lo anterior, por medio de la innovadora metodología *Relearning*, la cual permite que esta titulación pueda ser impartida de manera 100% online, oportunidad con la que el estudiante podrá estudiar desde cualquier lugar y en el horario que desee, puesto a que contará con acceso durante las 24 horas del día a los recursos multimedia. Además, potencializará su habilidad resolutive, debido a que analizará casos prácticos que lo situarán en la simulación de un entorno real.

Este **Curso Universitario en Alimentación y Salud Pública** contiene el programa científico más completo y actualizado del mercado. Sus características más destacadas son:

- ◆ El desarrollo de casos prácticos presentados por expertos en Alimentación y Salud Pública
- ◆ 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



*Aprende sobre las enfermedades que más se propagan por un incorrecto consumo de alimentos y la forma en que se deben prevenir o tratar”*

“

*Conoce como la comunicación se involucra en el consumo de alimentos e integra este conocimiento para potenciar estrategias que mejoren la salud pública”*

El programa incluye en su cuadro docente a profesionales del sector que vierten en esta capacitación la experiencia de su trabajo, además de reconocidos especialistas de sociedades de referencia y universidades de prestigio.

Su contenido multimedia, elaborado con la última tecnología educativa, permitirá al profesional un aprendizaje situado y contextual, es decir, un entorno simulado que proporcionará una capacitación inmersiva programada para entrenarse ante situaciones reales.

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

*Este Curso Universitario te ofrece la flexibilidad de estudiar a tu propio ritmo y adaptar el aprendizaje a tus necesidades.*

*El enfoque de aprendizaje de este programa te ayudará a reforzar tus competencias profesionales y aplicar de manera práctica los conocimientos adquiridos.*



# 02

# Objetivos

El propósito principal de este programa educativo es ofrecer a los estudiantes una comprensión de los aspectos socioculturales que influyen directamente en los hábitos de alimentación de la población. De esta manera, podrán mantenerse actualizados sobre las últimas novedades en materia de Salud Pública y la manera de aportar a que está se mantenga equilibrada, mediante el estudio de los materiales multimedia proporcionados en esta titulación.







“

*Un Curso Universitario que te dotará con los conceptos técnicos necesarios para identificar los riesgos alimenticios que más se relacionan con la Salud Pública”*



## Objetivos generales

---

- ◆ Controlar los aspectos matemáticos, estadístico y económicos que envuelven a las empresas alimentarias
- ◆ Analizar las tendencias en la producción y consumo de alimentos
- ◆ Valorar y reconocer la importancia sanitaria y preventiva de los programas de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización en la cadena alimentaria
- ◆ Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos







## Objetivos específicos

---

- ◆ Conocer el hecho diferencial de la alimentación humana, interrelaciones entre naturaleza y cultura
- ◆ Identificar los conceptos de salud pública y de la prevención de los riesgos relacionados con los hábitos de consumo de alimentos y la seguridad alimentaria
- ◆ Comprender los fundamentos y los sistemas generales de prevención de enfermedades, promoción y protección de la salud, así como las etiologías y los factores epidemiológicos que inciden en las enfermedades de origen alimentario
- ◆ Identificar y clasificar las principales implicaciones sociales y económicas de las zoonosis

“

*Si tu meta es alcanzar la excelencia, TECH te proporcionará todos los medios para lograrla. Comienza ahora y demuestra lo lejos que eres capaz de llegar”*

# 03

## Estructura y contenido

Los materiales incluidos en el plan de estudios de este Curso Universitario han sido creados por reconocidos especialistas en Alimentación. De esta manera, los estudiantes podrán adquirir los conocimientos actualizados sobre los efectos que producen los hábitos de consumo a la salud pública, por medio de aspectos socioculturales alrededor de la comida. Esto, a través de recursos multimedia y el estudio de casos prácticos, lo que permitirá a los alumnos mejorar sus habilidades profesionales en esta área.





“

*Disfruta de materiales didácticos variados, como videos, lecturas y actividades que enriquecerán tu experiencia educativa”*

## Módulo 1. Alimentación y Salud Pública

- 1.1. Alimentación Humana y Evolución histórica
  - 1.1.1. El hecho natural y el hecho cultural. Evolución biológica, manejo y fabricación de herramientas
  - 1.1.2. El uso del fuego, perfiles de cazador y recolector. Carnicero o vegetariano
  - 1.1.3. Tecnologías biológicas, genéticas, químicas, mecánicas implicadas en la transformación y conservación de los alimentos
  - 1.1.4. Alimentación en la época Romana
  - 1.1.5. Influencia del descubrimiento de América
  - 1.1.6. Alimentación en los países desarrollados
    - 1.1.6.1. Cadenas y redes de distribución de alimentos
    - 1.1.6.2. La "Red" comercio global y pequeño comercio
- 1.2. Significado sociocultural de los alimentos
  - 1.2.1. Alimentos y comunicación social. Relaciones sociales y relaciones individuales
  - 1.2.2. Expresiones emocionales de los alimentos. Fiestas y celebraciones
  - 1.2.3. Relaciones entre dietas y preceptos religiosos. Alimentación y Cristianismo, Hinduismo, Budismo, Judaísmo, Islam
  - 1.2.4. Alimentos naturales, alimentos ecológicos y alimentos biológicos
  - 1.2.5. Tipología de las dietas: la dieta normal, dietas adelgazantes, dietas curativas, dietas mágicas y dietas absurdas
  - 1.2.6. Realidad de los alimentos y percepción de los alimentos. Protocolo comidas familiares e institucionales
- 1.3. La comunicación y el comportamiento Alimentario
  - 1.3.1. Medios escritos: revistas especializadas. Revistas divulgadoras y revistas profesionales
  - 1.3.2. Medios audiovisuales: radio, televisión, Internet. Los envases. La publicidad
  - 1.3.3. Comportamiento alimentario. Motivación e ingesta
  - 1.3.4. Etiquetado y consumo de alimentos. Desarrollo de los gustos y las aversiones
  - 1.3.5. Fuentes de variación de las preferencias y las actitudes alimentarias



- 1.4. Concepto de salud y de enfermedades y epidemiología
  - 1.4.1. Promoción de la salud y prevención de la enfermedad
  - 1.4.2. Niveles de prevención. Ley Salud pública
  - 1.4.3. Características alimentos. Los alimentos como vehículos de enfermedad
  - 1.4.4. Los métodos epidemiológicos: Descriptivo, analítico, experimental, predictivo
- 1.5. Importancia sanitaria, social y económica de las zoonosis
  - 1.5.1. Clasificación zoonosis
  - 1.5.2. Factores
  - 1.5.3. Criterios valoración
  - 1.5.4. Planes de lucha
- 1.6. Epidemiología y prevención de las enfermedades transmitidas por la carne y derivados y el pescado y sus derivados
  - 1.6.1. Introducción. Factores epidemiológicos de enfermedades transmitidas por la carne
  - 1.6.2. Enfermedades por consumo
  - 1.6.3. Medidas preventivas de enfermedades transmitidas por productos cárnicos
  - 1.6.4. Introducción. Factores epidemiológicos de enfermedades transmitidas por el pescado
  - 1.6.5. Enfermedades por consumo
  - 1.6.6. Prevención
- 1.7. Epidemiología y prevención de las enfermedades transmitidas por la leche y derivados
  - 1.7.1. Introducción. Factores epidemiológicos de enfermedades transmitidas por la leche
  - 1.7.2. Enfermedades por consumo
  - 1.7.3. Medidas preventivas de enfermedades transmitidas por productos lácteos
- 1.8. Epidemiología y prevención de las enfermedades transmitidas por productos de panadería, bollería, repostería y pastelería
  - 1.8.1. Introducción. Factores epidemiológicos
  - 1.8.2. Enfermedades por consumo
  - 1.8.3. Prevención
- 1.9. Epidemiología y prevención de las enfermedades transmitidas por las conservas y semiconservas de alimentos, y por verduras, hortalizas y setas comestibles
  - 1.9.1. Introducción. Factores epidemiológicos de conservas y semiconservas
  - 1.9.2. Enfermedades por consumo de conservas y semiconservas
  - 1.9.3. Prevención sanitaria de enfermedades transmitidas por conservas y semiconservas
  - 1.9.4. Introducción. Factores epidemiológicos de verduras, hortalizas y setas
  - 1.9.5. Enfermedades por consumo verduras, hortalizas y setas
  - 1.9.6. Prevención sanitaria de enfermedades transmitidas por verduras, hortalizas y setas
- 1.10. Problemas sanitarios derivados del uso de aditivos, origen de las intoxicaciones alimentarias
  - 1.10.1. Tóxicos de origen natural en alimentos
  - 1.10.2. Tóxicos por incorrecta manipulación
  - 1.10.3. Uso de aditivos alimentarios



*Una experiencia de capacitación  
única, clave y decisiva para impulsar  
tu desarrollo profesional*

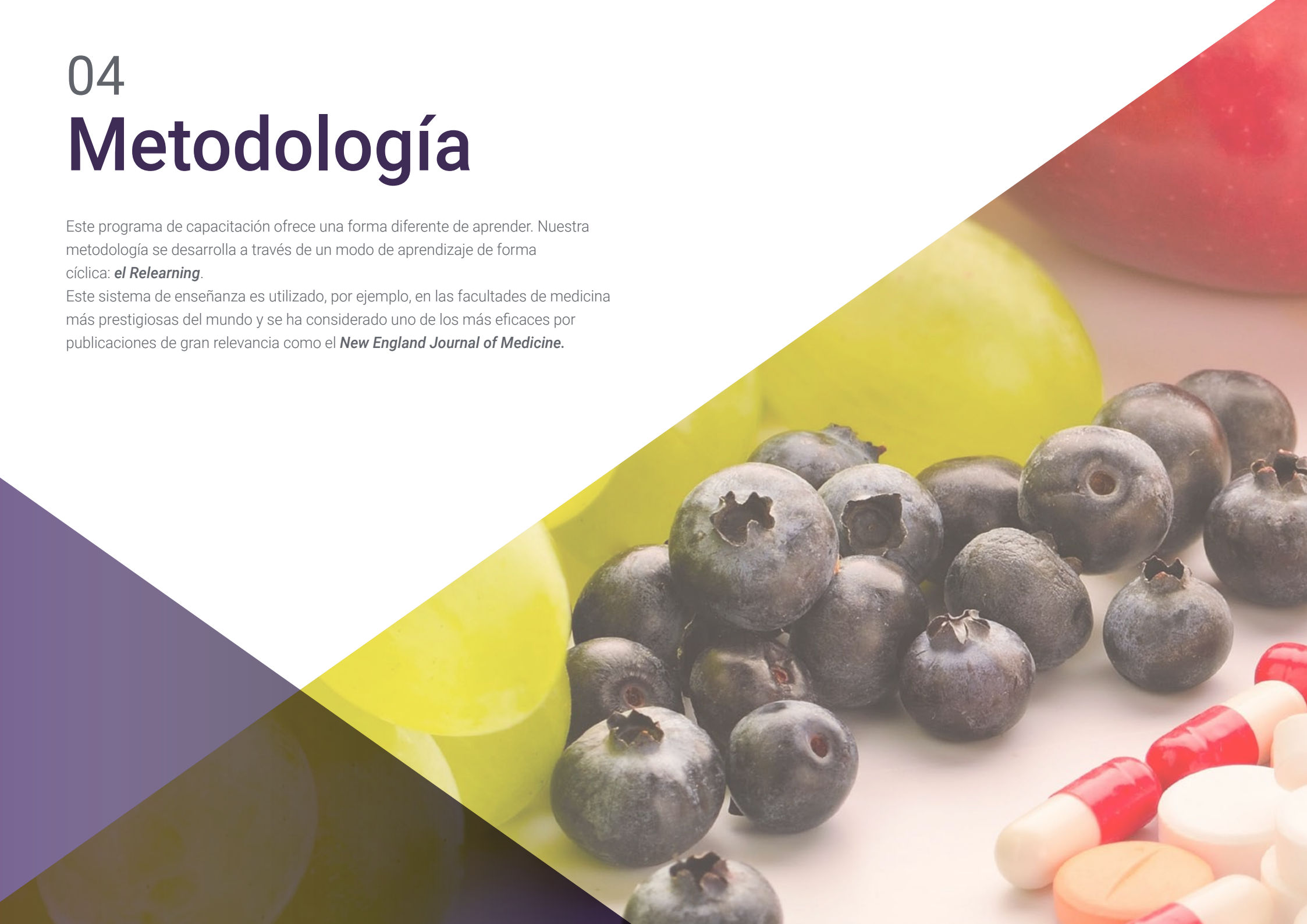


04

# Metodología

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

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







“

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

## En TECH empleamos el Método del Caso

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

*Con TECH el nutricionista experimenta una forma de aprender que está moviendo los cimientos de las universidades tradicionales de todo el mundo.*



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

“

*¿Sabías que este método fue desarrollado en 1912, en Harvard, para los estudiantes de Derecho? El método del caso consistía en presentarles situaciones complejas reales para que tomaran decisiones y justificasen cómo resolverlas. En 1924 se estableció como método estándar de enseñanza en Harvard”*

#### La eficacia del método se justifica con cuatro logros fundamentales:

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





## Relearning Methodology

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

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

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





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

Con esta metodología, se han capacitado más de 45.000 nutricionistas con un éxito sin precedentes en todas las especialidades clínicas con independencia de la carga en cirugía. Nuestra metodología pedagógica está desarrollada en entorno de máxima exigencia, con un alumnado universitario de un perfil socioeconómico alto y una media de edad de 43,5 años.

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

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

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



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



#### Material de estudio

Todos los contenidos didácticos son creados por los especialistas que van a impartir el curso, específicamente para él, de manera que el desarrollo didáctico sea realmente específico y concreto.

Estos contenidos son aplicados después al formato audiovisual, para crear el método de trabajo online de TECH. Todo ello, con las técnicas más novedosas que ofrecen piezas de gran calidad en todos y cada uno los materiales que se ponen a disposición del alumno.



#### Técnicas y procedimientos de nutrición en vídeo

TECH acerca al alumno las técnicas más novedosas, los últimos avances educativos y al primer plano de la actualidad en técnicas y procedimientos de asesoramiento nutricional. Todo esto, en primera persona, con el máximo rigor, explicado y detallado para contribuir a la asimilación y comprensión del estudiante. Y lo mejor de todo, pudiéndolo ver las veces que quiera.



#### Resúmenes interactivos

El equipo de TECH presenta los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audios, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

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



#### Lecturas complementarias

Artículos recientes, documentos de consenso y guías internacionales, entre otros. En la biblioteca virtual de TECH el estudiante tendrá acceso a todo lo que necesita para completar su capacitación.





**Análisis de casos elaborados y guiados por expertos**

El aprendizaje eficaz tiene, necesariamente, que ser contextual. Por eso, TECH presenta los desarrollos de casos reales en los que el experto guiará al alumno a través del desarrollo de la atención y la resolución de las diferentes situaciones: una manera clara y directa de conseguir el grado de comprensión más elevado.



**Testing & Retesting**

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



**Clases magistrales**

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



**Guías rápidas de actuación**

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





05

# Titulación

El Curso Universitario en Alimentación y Salud Pública garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Curso Universitario expedido por TECH Universidad Tecnológica.





“

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

Este **Curso Universitario en Alimentación y Salud Pública** 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 **Curso Universitario** emitido por **TECH Universidad Tecnológica**.

Este título propio contribuye de forma relevante al desarrollo de la educación continua del profesional y aporta un alto valor curricular universitario a su formación, y es 100% válido en todas las Oposiciones, Carrera Profesional y Bolsas de Trabajo de cualquier Comunidad Autónoma española.

Título: **Curso Universitario en Alimentación y Salud Pública**

**6 créditos ECTS**

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  
personalizada innovación  
conocimiento presente atención  
desarrollo web formación  
aula virtual idiomas

**tech** universidad  
tecnológica

## Curso Universitario

Alimentación  
y Salud Pública

- » Modalidad: online
- » Duración: 6 semanas
- » Titulación: TECH Universidad Tecnológica
- » Acreditación: 6 ECTS
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online



# Curso Universitario

## Alimentación y Salud Pública

