Curso Universitario
Alimentación y Salud Pública

tech universidad

tech universidad

Curso Universitario
Alimentación y Salud Pública

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

Acceso web: **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 de estudio
pág. 16

05
Titulación
pág. 26

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 resolutiva, 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 universitario 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"

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.

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.

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 carne
   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 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.

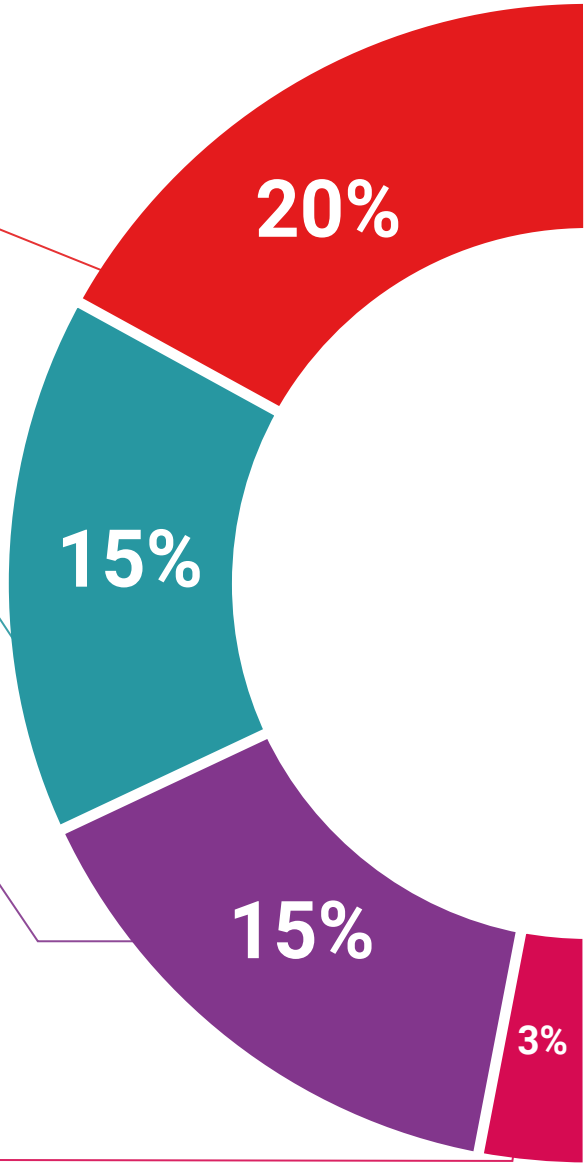
Resúmenes interactivos

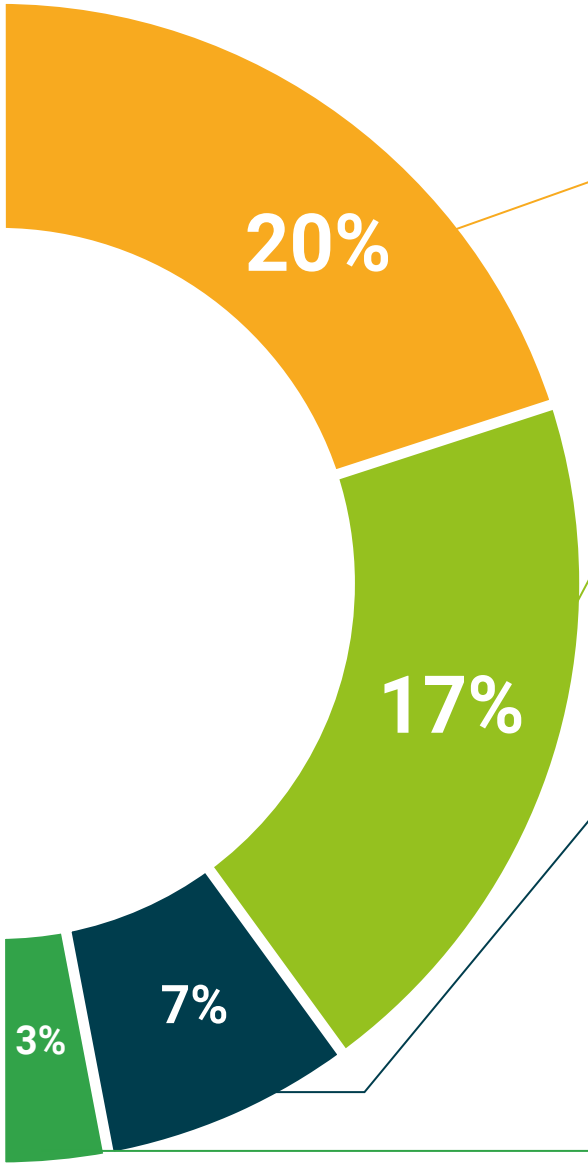
Presentamos los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audio, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

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.





Case Studies

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

Testing & Retesting

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

Clases magistrales

Existe evidencia científica sobre la utilidad de la observación de terceros expertos.

El denominado *Learning from an expert* afianza el conocimiento y el recuerdo, y genera seguridad en nuestras futuras decisiones difíciles.

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

Este programa 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.

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

Este programa te permitirá obtener el título de **Curso Universitario en Alimentación y Salud Pública** emitido por TECH Universidad.

TECH es una Universidad española oficial, que forma parte del Espacio Europeo de Educación Superior (EEES). Con un enfoque centrado en la excelencia académica y la calidad universitaria a través de la tecnología.

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

Además, el riguroso sistema de garantía de calidad de TECH asegura que cada título otorgado cumpla con los más altos estándares académicos, brindándole al egresado la confianza y la credibilidad que necesita para destacarse en su carrera profesional.

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

Modalidad: **online**

Duración: **6 semanas**

Acreditación: **6 ECTS**

tech universidad

D/Dña _____, con documento de identificación _____ ha superado con éxito y obtenido el título de:

Curso Universitario en Alimentación y Salud Pública

Se trata de un título propio de 150 horas de duración equivalente a 6 ECTS, con fecha de inicio dd/mm/aaaa y fecha de finalización dd/mm/aaaa.

TECH es una universidad Oficial Española legalmente reconocida mediante la Ley 1/2024, del 16 de abril, de la Comunidad Autónoma de Canarias, publicada en el Boletín Oficial del Estado (BOE) núm. 181, de 27 de julio de 2024 (pág. 96.369) e integrada en el Registro de Universidades, Centros y Títulos (RUCT) del Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades con el código 104.

En San Cristóbal de la Laguna, a 28 de febrero de 2024

Dr. Pedro Navarro Illana
Rector

Este título propio se deberá acompañar siempre del título universitario habilitante expedido por la autoridad competente para ejercer profesionalmente en cada país. código único TECH: AFWOR23S techtitute.com/titulos

*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.

tech universidad

Curso Universitario
Alimentación y Salud Pública

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

Curso Universitario
Alimentación y Salud Pública

tech universidad