

Diplomado

Alimentación para la Salud,
Equidad y Sostenibilidad





Diplomado

Alimentación para la Salud, Equidad y Sostenibilidad

- » Modalidad: **online**
- » Duración: **6 semanas**
- » Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**
- » Dedicación: **16h/semana**
- » Horario: **a tu ritmo**
- » Exámenes: **online**

Acceso web: www.techtitute.com/nutricion/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. 18

05

Metodología

pág. 22

06

Titulación

pág. 30

01

Presentación

Las recomendaciones nutricionales para la promoción de salud, tanto para la población general como personalizadas, deben adaptarse a las nuevas necesidades medioambientales. La situación actual del planeta lo requiere y el papel del profesional en este sentido es fundamental para inculcar en sus pacientes hábitos de vida saludable que, además, sean respetuosos y sostenibles. Para estar al día de las estrategias alimentarias menos perjudiciales con la huella ecológica, TECH ha desarrollado este programa, a través del cual el egresado podrá actualizar sus conocimientos y conocer al detalle las últimas evidencias científicas relacionadas con la educación nutricional ecológica y respetuosa.





“

Una educación nutricional respetuosa con el medioambiente nunca había sido tan importante. Con este Diplomado podrás ponerte al día sobre todas las estrategias eco friendly más novedosas y efectivas”

El aumento en el consumo de carne que se ha producido en la última década ha fomentado la actividad ganadera, la cual, no solo contamina a través de la emisión de gases de efecto invernadero, sino que su mantenimiento requiere de una inversión de energía y agua muy grande, lo cual, en su conjunto, supone un deterioro para el planeta muy grande. Lo mismo ocurre con otros productos como el aceite de palma, el pescado, el arroz o los frutos secos, cuya producción masiva está provocando que la huella de carbono sea cada vez mayor.

En este sentido, el papel educador del nutricionista o dietista tiene que ser protagonista en cuanto a la transmisión de hábitos de vida saludable que, además, sean respetuosos con el medioambiente. Para ello, cuenta con este Diplomado en Alimentación para la Salud, Equidad y Sostenibilidad, un completo programa diseñado para que el profesional pueda ponerse al día sobre todo lo relacionado con estrategias nutricionales efectivas y *eco friendly*.

A través de su curso, el egresado podrá profundizar en la reducción de la huella de carbono y la hídrica a través del diseño de planes alimenticios saludables a la par que bioresponsables, en los tóxicos y xenobióticos en la alimentación y sus efectos en la salud, y en otros aspectos conciliadores entre la buena alimentación y el cuidado del planeta.

Todo ello a través de una titulación 100% online, accesible desde cualquier dispositivo con conexión a internet y perfectamente compaginable con otra actividad laboral o personal. Además, con la finalidad de que pueda sacarle el rendimiento que considere necesario, contará con material adicional de gran calidad presentado en diferentes formatos con el que, no solo podrá contextualizar la información desarrollada a lo largo del temario, sino que podrá también profundizar en aquellos aspectos que más sean de su interés.

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



Un planeta más sostenible es posible si profesionales como tú implementan a su praxis las técnicas nutricionales más novedosas y respetuosas”

“

Podrás ahondar en las últimas novedades relacionadas con las recomendaciones alimentarias saludables, sostenibles y sin tóxicos”

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 realizado por reconocidos expertos.

Actualizarás tu conocimiento en relación al desperdicio de comida, para que puedas inculcar en tus pacientes hábitos más verdes.

En el Aula Virtual encontrarás ejemplos de casos prácticos en los que tendrás que aplicar tus conocimientos en alimentación sostenible.



02 Objetivos

El calentamiento global se ha visto muy afectado por el consumo excesivo de determinados alimentos cuya producción emiten cantidades enormes de CO2 a la atmósfera. Por esa razón, y con el objetivo de servirle de guía al egresado en su puesta al día sobre todo lo relacionado con la educación nutricional, TECH ha decidido lanzar este Diplomado. Para ello, pondrá a su disposición las herramientas académicas más novedosas, gracias a las cuales podrá adquirir un conocimiento amplio, exhaustivo y actualizado desde cualquier lugar y con un horario personalizado.



“

Un Diplomado que te dará las pautas y los argumentos más actualizados para convencer a tus pacientes de la reducción del consumo de la carne roja, por su salud y por la del planeta”

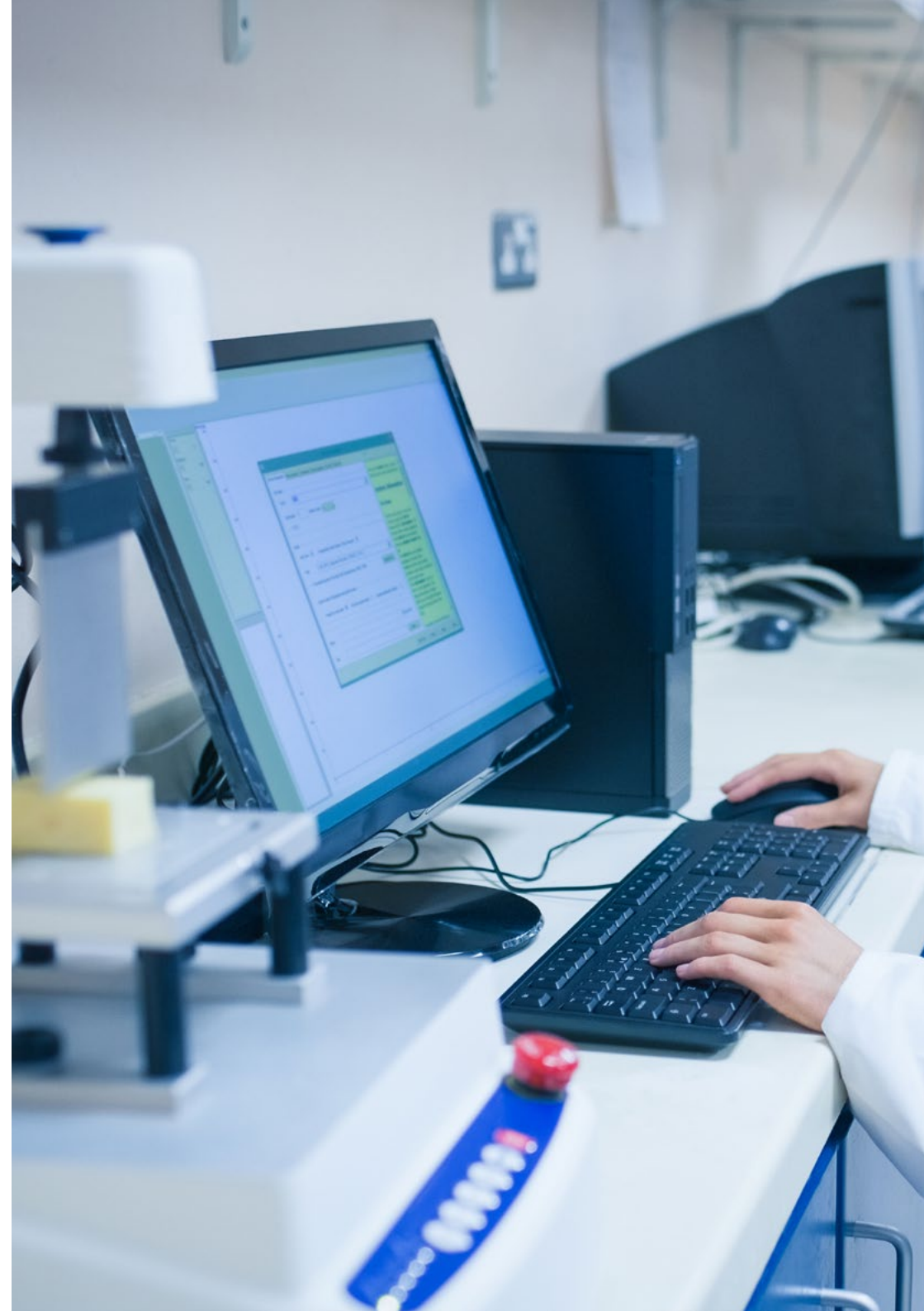


Objetivos generales

- ♦ 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

“

Cuando más exigentes y ambiciosos sean tus objetivos, mayor rendimiento serás capaz de sacarle a este Diplomado, porque TECH pondrá a tu disposición todo lo que necesitas para superarlos”





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

03

Dirección del curso

Tanto la dirección como la docencia de este Diplomado corren a cargo de un equipo de profesionales de la Nutrición y la Endocrinología con una amplia y dilatada trayectoria laboral. Se trata de un claustro con una calidad humana inigualable, aspecto que se verá plasmado en el temario. Además, estarán a disposición del egresado en todo momento para resolver cualquier duda que pueda surgirle durante el transcurso de esta experiencia académica.



“

El equipo docente te guiará por la titulación para que puedas sacarle el máximo rendimiento a esta experiencia académica”

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 Hospital Universitario Ramón y Cajal
- Jefa de Sección de Endocrinología y Nutrición en el Hospital Universitario Severo Ochoa
- Presidenta de la Sociedad de Endocrinología Nutrición y Diabetes de la Comunidad de Madrid (SENDIMAD)
- Coordinadora del Grupo de Educación Terapéutica (GEET) de la Sociedad Española de Diabetes
- Doctora de la Facultad de Medicina por la Universidad Autónoma de Madrid
- Licenciada en Medicina y Cirugía de la Facultad de Medicina por la Universidad de Valencia
- Especialista en Endocrinología y Nutrición vía MIR por el Hospital Universitario 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



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 del Curso de Excelencia en Obesidad en el Hospital Universitario Fundación Jiménez Díaz
- ♦ 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



Dra. Montoya Álvarez, Teresa

- ♦ Jefa del Servicio de Endocrinología y Nutrición del Hospital Universitario Infanta Elena
- ♦ Responsable del Voluntariado en la Fundación Garrigou
- ♦ Licenciada en Medicina y Cirugía en la Universidad de Navarra
- ♦ Máster en Obesidad y sus Comorbilidades. Prevención, Diagnóstico y Tratamiento Integral en 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 y Trisomy 21 Research Society

Profesores

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 SL
- ♦ 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

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)

LABs4597



002255

LABs4601



002283

LABs4599



002260

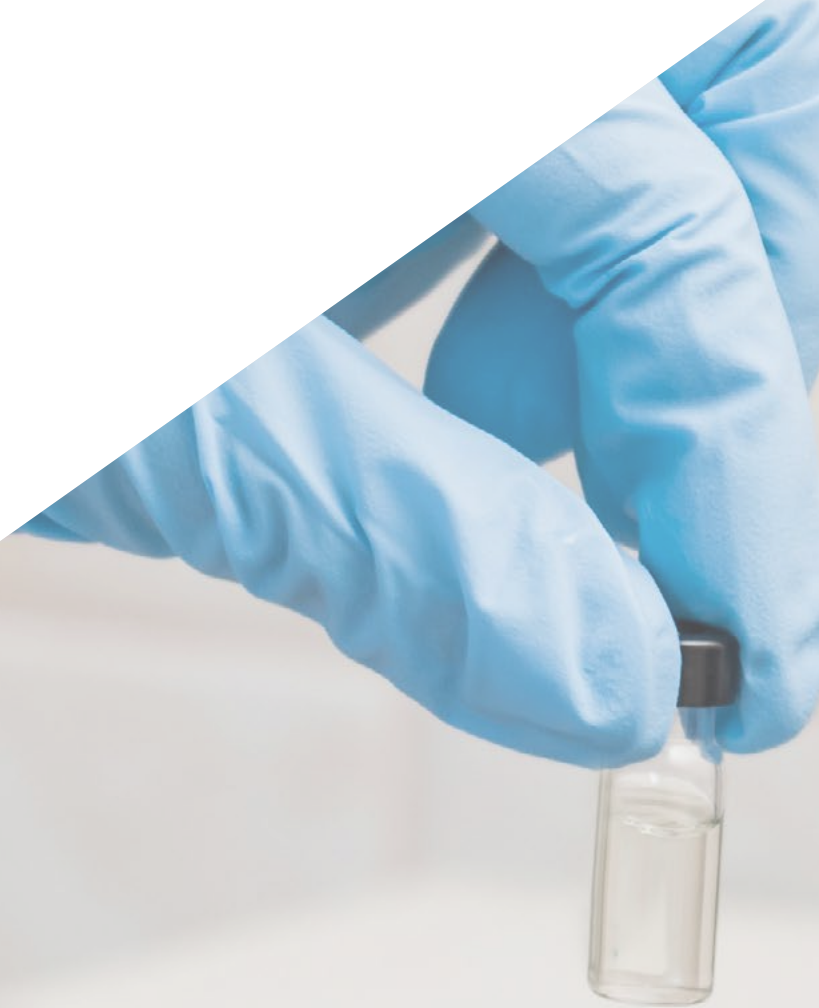
4

LABs4601

04

Estructura y contenido

Para la estructuración y desarrollo del contenido de este Diplomado el equipo docente ha utilizado la información más vanguardista y novedosa relacionada con la alimentación y la sostenibilidad. Además, también han incluido horas de material adicional en diferentes formatos (lecturas complementarias, artículos de investigación, casos prácticos, resúmenes dinámicos, etc.) para que pueda profundizar de manera personalizada en aquellos aspectos que más le interesen.



“

Podrás acceder al Aula Virtual las 24 horas del día durante toda la semana, para que puedas organizarte sin problema”

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





“

Matricúlate ahora y comienza a cursar esta titulación con la que contribuirás a ayudar al medioambiente”

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 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.

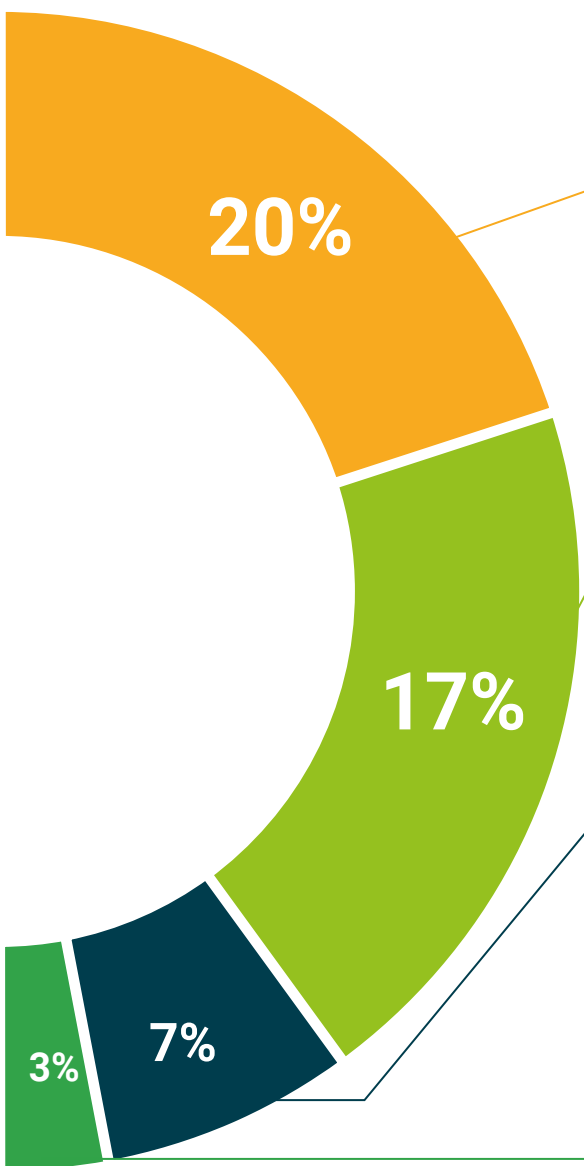
Este sistema exclusivo de capacitación para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa".



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.



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.



Diplomado

Alimentación para la Salud,
Equidad y Sostenibilidad

- » Modalidad: online
- » Duración: 6 semanas
- » Titulación: TECH Universidad Tecnológica
- » Dedicación: 16h/semana
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Diplomado

Alimentación para la Salud,
Equidad y Sostenibilidad