

Experto Universitario

Epidemiología Alimentaria



Experto Universitario Epidemiología Alimentaria

- » Modalidad: online
- » Duración: 6 meses
- » Titulación: TECH Universidad FUNDEPOS
- » Acreditación: 18 ECTS
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Acceso web: www.techtitute.com/nutricion/experto-universitario/experto-epidemiologia-alimentaria

Índice

01

Presentación

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Estructura y contenido

pág. 12

04

Metodología de estudio

pág. 18

05

Titulación

pág. 28

01

Presentación

La escasez de recursos naturales o el calentamiento global del planeta están provocando una transformación en todo el mundo que afecta a la nutrición de las personas, así como a la aparición de enfermedades. En este escenario se centra actualmente la comunidad científica que continúa trabajando desde el campo de la epidemiología alimentaria en encontrar los mecanismos de transmisión, por ejemplo, de la listeriosis o cómo mejorar la calidad del sector alimentario. Unos avances en la relación entre la dieta y la salud, de gran relevancia para los profesionales de la Nutrición. Ante este panorama, nace esta titulación 100% online que ahondará, gracias a material multimedia innovador, en la prevención de enfermedades, la gestión de la seguridad alimentaria o la fisiología de la nutrición humana. Todo ello además en un programa al que podrá acceder fácilmente en cualquier momento del día, desde un ordenador con conexión a internet.





“

*Una titulación universitaria que te acercará a la
contribución más reciente de la Epidemiología
Alimentaria en la prevención de enfermedades”*

En las últimas décadas se ha detectado un incremento de zoonosis derivado de los cambios existentes en el medio ambiente provocados, en gran medida, por los efectos de las acciones del hombre sobre los ecosistemas. Una problemática que preocupa y desde la que se trabajan en distintas disciplinas, entre ellas, la epidemiología alimentaria. No obstante, los avances en la detección de patógenos, las técnicas de análisis y las rigurosas medidas de calidad en la Industria Alimentaria dan un halo de esperanza ante un escenario complejo, que requiere de conocimientos avanzados y de profesionales cada vez más especializados.

En este escenario, el profesional de la Nutrición conocedor de este campo, debe estar al tanto de las novedades y los estudios científicos actuales enfocados en la mejora de la salud del ser humano a través de una dieta adecuada y unos estándares de calidad. Un panorama, que requiere, por tanto, de una actualización constante que puede obtener el especialista mediante este Experto Universitario en Epidemiología Alimentaria.

Un programa que profundizará a lo largo de 6 meses en los avances en la prevención de enfermedades procedentes de productos lácteos, cárnicos, bollería o por consumo de conservas; los progresos en los estudios enfocados en metabolismo de cada nutriente y micronutriente o los requisitos para el cumplimiento de la normativa ISO 22000.

Para ello, el alumnado dispone en cualquier momento del día de vídeo resúmenes de cada tema, vídeos en detalle, esquemas o lecturas esenciales, que le aportarán la información más actualizada en este ámbito. Un enfoque teórico que se complementa con la visión práctica de este programa, gracias a los casos de estudio aportado por los expertos que imparten esta instrucción.

Un Experto Universitario diseñado por TECH para dar la oportunidad al profesional de estar al día en esta materia mediante una titulación 100% online a la que podrá acceder cómodamente, donde y cuando lo desee. Únicamente necesita de un dispositivo electrónico (Ordenador, Tablet o móvil) con conexión a internet para poder visualizar el contenido alojado en la plataforma virtual. Además, el sistema *Relearning*, empleado por esta institución académica, le permitirá avanzar de un modo mucho más natural y progresivo por el temario de este programa.

Este **Experto Universitario en Epidemiología Alimentaria** contiene el programa educativo más completo y actualizado del mercado. Sus características más destacadas son:

- ♦ El desarrollo de casos prácticos presentados por expertos en Tecnología de Alimentos
- ♦ Los contenidos gráficos, esquemáticos y eminentemente prácticos con los que está concebido recogen una información científica y práctica sobre aquellas disciplinas indispensables para el ejercicio profesional
- ♦ Los ejercicios prácticos donde realizar el proceso de autoevaluación para mejorar el aprendizaje
- ♦ Su especial hincapié en metodologías innovadoras
- ♦ Las lecciones teóricas, preguntas al experto, foros de discusión de temas controvertidos y trabajos de reflexión individual
- ♦ La disponibilidad de acceso a los contenidos desde cualquier dispositivo fijo o portátil con conexión a internet



Una opción académica pensada para profesionales como tú, que desean cursar un Experto Universitario sin descuidar otros ámbitos de su vida personal"

“

Conseguirás estar al tanto de las últimas técnicas empleadas en el análisis de alimentos gracias a la biblioteca de recursos multimedia disponible las 24 horas del día”

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.

Obtén en 6 meses una actualización de tus conocimientos sobre los factores que influyen en una la nutrición adecuada.

Un programa universitario que te llevará a la realidad actual de los alimentos y su percepción por la sociedad”



02 Objetivos

TECH ha confeccionado este Experto Universitario para ofrecer al especialista las evidencias científicas más actuales entorno a la Epidemiología Ambiental. Así, al concluir esta titulación, el alumnado estará al tanto de los principales problemas que están asociados al uso de aditivos alimentarios, a las implicaciones sociales y económicas de la zoonosis, así como las medidas correctoras y de prevención impulsadas. Todo ello, además gracias al contenido elaborado por especialistas, con los cuales podrá resolver cualquier duda que surja sobre el temario.



“

El enfoque teórico-práctico de este Experto Universitario te permitirá estar al día sobre los controles de calidad actuales y la normativa ISO 22000”



Objetivos generales

- Valorar y reconocer la importancia sanitaria y preventiva de los programas de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización en la cadena alimentaria
- Colaborar en la implantación de sistemas de calidad
- Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria
- Planificar y desarrollar programas de promoción y de prevención de la salud
- Elaborar y establecer pautas de educación alimentaria



Gracias al método Relearning lograrás avanzar fácilmente por el contenido de este programa y reducir las largas horas de estudio”





Objetivos específicos

Módulo 1. Alimentación y Salud Pública

- Conocer el hecho diferencial de la alimentación humana, interrelaciones entre naturaleza y cultura
- Adquirir un conocimiento amplio de los comportamientos alimentarios, individuales y sociales
- Identificar los problemas sanitarios asociados al uso de aditivos alimentarios
- Clasificar las principales implicaciones sociales y económicas de las zoonosis

Módulo 2. Gestión de la calidad y seguridad alimentaria

- Diseñar y evaluar herramientas que permitan una gestión de la seguridad alimentaria a lo largo de toda la cadena alimentaria, con el fin de proteger la salud pública
- Identificar e interpretar los requisitos de la norma de gestión de inocuidad alimentaria (UNE EN ISO 22000) para su posterior aplicación y evaluación en operadores de la cadena alimentaria
- Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos
- Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación

Módulo 3. Fundamentos de Fisiología General

- Clasificar los nutrientes que componen los alimentos
- Comprender la diversidad de factores que determinan y condiciona la alimentación
- Distinguir el metabolismo de cada nutriente y micronutriente, y sus consumos recomendados
- Comprender diferentes aspectos aplicados a los conocimientos fisiológicos para la salud humana
- Identificar los factores que influyen en la nutrición humana
- Interpretar la estructura básica del sistema nervioso y endocrino, así como los mecanismos de acción de las hormonas respectivas



03

Estructura y contenido

El profesional que se adentre en esta titulación universitaria accederá cuando lo desee a un plan de estudio dividido en tres bloques modulares en los que podrá profundizar en los avances sobre la alimentación y la salud pública, la gestión de la calidad y seguridad alimentaria y las bases de la fisiología de la nutrición humana. Todo ello en un formato académico 100% online, sin clases con horarios fijos y con una biblioteca de recursos multimedia, que le permitirán realizar fácilmente una puesta al día en Epidemiología Alimentaria.



“

Un plan de estudios que te permitirá cómodamente adentrarte en los avances en la detección de enfermedades derivadas del consumo de alimentos lácteos o cárnicos”

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

Módulo 2. Gestión de la calidad y seguridad alimentaria

- 2.1. Seguridad alimentaria y protección del consumidor
 - 2.1.1. Definición y conceptos básicos
 - 2.1.2. Evolución de la calidad y seguridad alimentaria
 - 2.1.3. Situación en los países en vías de desarrollo y en países desarrollados
 - 2.1.4. Organismos y autoridades claves para la seguridad alimentaria: estructuras y funciones
 - 2.1.5. El fraude alimentario y los bulos en alimentación: papel de los medios de comunicación
- 2.2. Instalaciones, locales y equipos
 - 2.2.1. Selección del emplazamiento: diseño y construcción y materiales
 - 2.2.2. Plan de mantenimiento de locales, instalaciones y equipos
 - 2.2.3. Normativa aplicable
- 2.3. Plan de limpieza y desinfección (L + D)
 - 2.3.1. Componentes de la suciedad
 - 2.3.2. Detergentes y desinfectantes: composición y funciones
 - 2.3.3. Etapas de la limpieza y desinfección
 - 2.3.4. Programa de limpieza y desinfección
 - 2.3.5. Normativa vigente
- 2.4. Control de Plagas
 - 2.4.1. Desratización y desinsectación (Plan D + D)
 - 2.4.2. Plagas asociadas a la cadena alimentaria
 - 2.4.3. Medias preventivas para el control de plagas
 - 2.4.3.1. Trampas y cebos para mamíferos e insectos de tierra
 - 2.4.3.2. Trampas y cebos para insectos voladores
- 2.5. Plan de trazabilidad y buenas prácticas de manipulación (GMP)
 - 2.5.1. Estructura de un plan de trazabilidad
 - 2.5.2. Normativa vigente asociada a trazabilidad
 - 2.5.3. GMP asociada a la elaboración de alimentos
 - 2.5.3.1. Manipuladores de alimentos
 - 2.5.3.2. Requisitos que deben cumplir
 - 2.5.3.3. Planes formativos de higiene
- 2.6. Elementos en la gestión de la seguridad alimentaria
 - 2.6.1. El agua como elemento imprescindible en la cadena alimentaria
 - 2.6.2. Agentes biológicos y químicos asociados con el agua
 - 2.6.3. Elementos cuantificables en la calidad y seguridad y uso del agua
 - 2.6.4. Homologación de proveedores
 - 2.6.4.1. Plan de control de proveedores
 - 2.6.4.2. Normativa vigente asociada
 - 2.6.5. Etiquetado de alimentos
 - 2.6.5.1. Información al consumidor y etiquetado de alérgenos
 - 2.6.5.2. Etiquetado de organismos modificados genéticamente
- 2.7. Crisis alimentarias y políticas asociadas
 - 2.7.1. Factores desencadenantes de una crisis alimentaria
 - 2.7.2. Alcance, gestión y respuesta ante la crisis de seguridad alimentaria
 - 2.7.3. Sistemas de comunicación de alertas
 - 2.7.4. Políticas y estrategias para la mejora de la calidad y seguridad alimentaria
- 2.8. Diseño del plan A.P.P.C.C.
 - 2.8.1. Directrices generales a seguir para su implantación: Principios en los que se basa y Programa de Prerrequisitos
 - 2.8.2. Compromiso de la dirección
 - 2.8.3. Configuración del equipo A.P.P.C.C.
 - 2.8.4. Descripción del producto e identificación de su uso intencionado.
 - 2.8.5. Diagramas de flujo
- 2.9. Desarrollo del plan A.P.P.C.C.
 - 2.9.1. Caracterización de los puntos de control críticos (PCC)
 - 2.9.2. Los siete principios básicos del plan A.P.P.C.C.
 - 2.9.2.1. Identificación y análisis de peligros
 - 2.9.2.2. Establecimiento de medidas de control frente a los peligros identificados
 - 2.9.2.3. Determinación de los puntos de control crítico (PCC)
 - 2.9.2.4. Caracterización de los puntos de control crítico
 - 2.9.2.5. Establecimiento de los límites críticos
 - 2.9.2.6. Determinación de acciones correctivas
 - 2.9.2.7. Verificación del sistema A.P.P.C.C.

- 2.10. ISO 22000
 - 2.10.1. Principios de la ISO 22000
 - 2.10.2. Objeto y campo de aplicación
 - 2.10.3. Situación en el mercado y posición respecto a otras normas aplicables en la cadena alimentaria
 - 2.10.4. Requisitos para su aplicación
 - 2.10.5. Política de gestión de inocuidad alimentaria

Módulo 3. Fundamentos de Fisiología General

- 3.1. Fisiología de la nutrición humana
 - 3.1.1. Introducción a la nutrición, conceptos y definiciones
 - 3.1.2. Composición corporal y principales nutrientes
 - 3.1.3. Aparato digestivo y digestión
 - 3.1.3.1. Etapas del aparato digestivo
 - 3.1.3.2. Reguladores digestivos
 - 3.1.4. Biodisponibilidad de nutrientes
- 3.2. Glúcidos
 - 3.2.1. Características generales: bioquímica y clasificación
 - 3.2.2. Digestión y absorción de glúcidos: utilidad fisiológica
 - 3.2.3. Fuentes alimentarias e ingestas recomendadas de glúcidos
 - 3.2.4. Patologías asociadas a la ingesta de glúcidos
- 3.3. Fibra dietética
 - 3.3.1. Características generales: bioquímica y clasificación
 - 3.3.2. Digestión y absorción de fibra: utilidad fisiológica
 - 3.3.3. Fuentes alimentarias e ingestas recomendadas
 - 3.3.4. Patologías y efectos perjudiciales
- 3.4. Aminoácidos y proteínas
 - 3.4.1. Características generales: aminoácidos y metabolismo
 - 3.4.1.1. Aminoácidos proteicos
 - 3.4.1.2. Aminoácidos no proteicos
 - 3.4.2. Digestión y absorción de proteínas: utilidad fisiológica
 - 3.4.3. Fuentes alimentarias e ingestas recomendadas de proteínas
 - 3.4.4. Patologías asociadas con el metabolismo proteico
- 3.5. Lípidos
 - 3.5.1. Características generales: clasificación y estructura
 - 3.5.1.1. Estructura y particularidades del colesterol
 - 3.5.1.2. Estructura y particularidades de lipoproteínas
 - 3.5.2. Digestión y absorción de lípidos: utilidad fisiológica
 - 3.5.3. Fuentes alimentarias e ingestas recomendadas
 - 3.5.4. Patologías asociadas con lípidos. Hipercolesterolemias
- 3.6. Minerales y elementos traza
 - 3.6.1. Introducción y clasificación
 - 3.6.2. Minerales mayoritarios: Calcio, Fósforo, Magnesio, Azufre
 - 3.6.3. Elementos traza: Cobre, Hierro, Zinc, Manganeso
 - 3.6.4. Digestión y absorción de minerales: biodisponibilidad de minerales
 - 3.6.5. Fuentes alimentarias e ingestas recomendadas
 - 3.6.6. Patologías asociadas a minerales
- 3.7. Vitaminas
 - 3.7.1. Características generales: estructura y función
 - 3.7.1.1. Vitaminas hidrosolubles
 - 3.7.1.2. Vitaminas liposolubles
 - 3.7.2. Digestión y absorción de vitaminas: utilidad fisiológica
 - 3.7.3. Fuentes alimentarias e ingestas recomendadas.
 - 3.7.4. Patologías asociadas a vitaminas.
 - 3.7.4.1. Vitaminas del grupo B:
 - 3.7.4.2. Vitamina C
 - 3.7.4.3. Vitaminas liposolubles
- 3.8. Alcohol
 - 3.8.1. Introducción y consumo de alcohol
 - 3.8.2. Metabolismo del alcohol
 - 3.8.3. Ingestas diarias recomendadas y aporte calórico a la dieta
 - 3.8.4. Efectos perjudiciales del consumo de alcohol



- 3.9. Metabolismo energético e interacciones de nutrientes
 - 3.9.1. Contenido energético de alimentos
 - 3.9.1.1. Principios inmediatos y calorimetrías
 - 3.9.1.2. Necesidades energéticas del organismo
 - 3.9.2. Metabolismo basal y actividad física
 - 3.9.2.1. Metabolismo durante ejercicio intenso: Ciclo de Cori
 - 3.9.2.2. Proceso bioquímico de termogénesis
 - 3.9.3. Cálculo de las necesidades energéticas
 - 3.9.4. Interacciones entre nutrientes
 - 3.9.4.1. Interacciones minerales-vitaminas
 - 3.9.4.2. Interacciones proteínas-vitaminas
 - 3.9.4.3. Interacciones entre vitaminas
- 3.10. Sistema nervioso y endocrino
 - 3.10.1. Potenciales de membrana y de acción. Transportadores activos y pasivos
 - 3.10.2. Estructura del sistema nervioso y organización celular
 - 3.10.2.1. Sinapsis y transmisión neuronal
 - 3.10.2.2. Sistema nervioso central y periférico
 - 3.10.2.3. Sistema autónomo: simpático y parasimpático
 - 3.10.3. Glándulas endocrinas y sus hormonas
 - 3.10.3.1. Hormonas hipofisarias y su regulación hipotalámica
 - 3.10.3.2. Hormonas tiroideas y paratiroides
 - 3.10.3.3. Hormonas sexuales
 - 3.10.4. Patologías asociadas al sistema endocrino

“

Con este programa podrás ahondar en las crisis alimentarias y las políticas establecidas para hacerles frente”

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 intenso 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 en la plataforma de reseñas Trustpilot, 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

El Experto Universitario en Epidemiología Alimentaria garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a dos diplomas de Experto Universitario, uno expedido por TECH Global University y otro expedido por Universidad FUNDEPOS.



“

Con este programa podrás ahondar en las crisis alimentarias y las políticas establecidas para hacerles frente”

El programa del **Experto Universitario en Epidemiología Alimentaria** es el más completo del panorama académico actual. A su egreso, el estudiante recibirá un diploma universitario emitido por TECH Global University, y otro por Universidad FUNDEPOS.

Estos títulos de formación permanente y actualización profesional de TECH Global University y Universidad FUNDEPOS garantizan la adquisición de competencias en el área de conocimiento, otorgando un alto valor curricular al estudiante que supere las evaluaciones y acredite el programa tras cursarlo en su totalidad.

Este doble reconocimiento, de dos destacadas instituciones universitarias, suponen una doble recompensa a una formación integral y de calidad, asegurando que el estudiante obtenga una certificación reconocida tanto a nivel nacional como internacional. Este mérito académico le posicionará como un profesional altamente capacitado y preparado para enfrentar los retos y demandas en su área profesional.

Título: **Experto Universitario en Epidemiología Alimentaria**

Modalidad: **online**

Duración: **6 meses**

Acreditación: **18 ECTS**



*Apostilla de la Haya. En caso de que el alumno solicite que su diploma de TECH Global University recabe la Apostilla de La Haya, TECH Universidad FUNDEPOS realizará las gestiones oportunas para su obtención, con un coste adicional.

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

tech universidad
FUNDEPOS

Experto Universitario
Epidemiología Alimentaria

- » Modalidad: online
- » Duración: 6 meses
- » Titulación: TECH Universidad FUNDEPOS
- » Acreditación: 18 ECTS
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Experto Universitario

Epidemiología Alimentaria

