



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Curso en Calidad de Vida, Alimentos y Salud Humana





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | **Somos
INESALUD**

2 | **Rankings**

3 | **Alianzas y
acreditaciones**

4 | **By EDUCA
EDTECH
Group**

5 | **Metodología
LXP**

6 | **Razones por
las que
elegir
INESALUD**

7 | **Financiación
y Becas**

8 | **Métodos de
pago**

9 | **Programa
Formativo**

10 | **Temario**

11 | **Contacto**

SOMOS INESALUD

INESALUD es una **institución educativa online** imprescindible para profesionales sanitarios que ansían conocimiento. Ofrecemos una **plataforma donde adquirir nuevas habilidades y actualizarse sin límites de tiempo o espacio**. Nuestro enfoque más valioso está en la **cercanía entre docentes y alumnos**, creándose así, un vínculo especial que trasciende las barreras virtuales

Dedicación, vocación y profesionalidad son atributos que reflejan a la perfección nuestro persistente objetivo por dar respuesta a la dinámica del sector. Proporcionamos a nuestros estudiantes una experiencia educativa comprometida, interactiva y de apoyo para que puedan enfrentarse a los desafíos del campo de la salud y desarrollarse como profesionales competentes y empáticos.

Más de
18
años de
experiencia

Más de
300k
estudiantes
formados

Hasta un
98%
tasa
empleabilidad

Hasta un
100%
de financiación

Hasta un
50%
de los estudiantes
repite

Hasta un
25%
de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



Suma conocimiento
para avanzar en salud



QS, sello de excelencia académica
INESALUD: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE INESALUD

INESALUD es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas instituciones educativas de formación online.

Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación. Gracias a ello ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional.



[Ver en la web](#)

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



e-CAMPUS
UNIVERSITY



UNIVERSIDAD
NEBRIJA



SAN IGNACIO
UNIVERSITY
MIAMI, FL



UCAM
UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE MURCIA



UCAV
www.ucavila.es



udima
UNIVERSIDAD A DISTANCIA
DE MADRID



Universidad Europea
Miguel de Cervantes

BY EDUCA EDTECH

INESALUD es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas instituciones educativas de formación online. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de democratizar el acceso a la educación y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación.



ONLINE EDUCATION



Ver en la web



METODOLOGÍA LXP

La metodología EDUCA LXP permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar dónde, cuándo y cómo quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR INESALUD



1. CONTENIDO DE CALIDAD

Diseñado cuidadosamente y actualizado día a día para adaptarse por completo a la realidad laboral del momento.



2. OPOSICIONES

Obtén puntos para la bolsa de trabajo gracias a los cursos de formación sanitaria acreditada baremables.



3. METODOLOGÍA ONLINE

Apostando claramente por la inmediatez y la adaptabilidad requeridas en este nuevo paradigma educacional.



4. CLAUSTRO DE RENOMBRE

Profesores que trabajan en el sector sanitario.



5. FLEXIBILIDAD DE ESTUDIO

Garantizando la calidad y excelencia estés donde estés o sea cuando sea el momento en el que decidas estudiar.



6. BECAS Y FINANCIACIÓN

Benefíciate de las mejores becas y de un fácil sistema de financiación.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster 100 % sin intereses y disfruta de las becas disponibles.
¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
FAMILIA
NUMEROSA

20% Beca
DIVERSIDAD
FUNCIONAL

20% Beca
PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS



Solicitar información

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin intereses de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



[Ver en la web](#)

Curso en Calidad de Vida, Alimentos y Salud Humana



DURACIÓN
200 horas



MODALIDAD ONLINE



ACOMPañAMIENTO PERSONALIZADO

Titulación

Titulación expedida por INESALUD, centro especializado en formación sanitaria



Descripción

Este curso en Calidad de Vida, Alimentos y Salud Humana le ofrece formación específica en el análisis de los

Ver en la web

alimentos y su composición. En la era actual, la comprensión de los alimentos y su relación con la salud humana es fundamental. La evolución de las tecnologías alimentarias ha impactado significativamente en los comportamientos y la oferta alimenticia actual, lo que resalta la importancia de un enfoque nutricional saludable. Desde la exploración de las enfermedades de origen alimentario hasta el estudio de los alimentos saludables y las sustancias nutraceuticas, proporciona una visión holística de la relación entre la alimentación y el bienestar humano, además desde la perspectiva de la seguridad alimentaria de la población.

Objetivos

- Comprender la importancia de una alimentación saludable para mejorar la calidad de vida.
- Analizar el impacto de las tecnologías alimentarias en los hábitos alimenticios contemporáneos.
- Identificar los riesgos asociados en la alimentación.
- Reconocer las enfermedades de origen alimentario y cómo prevenirlas.
- Explorar los beneficios para la salud de los alimentos y sustancias nutraceuticas.
- Evaluar las perspectivas actuales de la dieta promotora de la salud.

A quién va dirigido

Este curso en Calidad de Vida, Alimentos y Salud Humana está dirigido a todas aquellas personas que se dediquen profesionalmente al mundo de la nutrición humana y la dietética o áreas de la industria alimentaria, que quieran ampliar su formación, conociendo la ciencia de los alimentos desde el punto de vista bromatológico.

Para qué te prepara

Este curso en Calidad de Vida, Alimentos y Salud Humana supone una oportunidad para aquellos interesados en comprender los aspectos fundamentales de los alimentos y su composición y/o formulación. Te prepara para entender y aplicar principios fundamentales de nutrición y salud en diversos contextos. Conocerás herramientas necesarias para tomar decisiones informadas sobre tu alimentación y estilo de vida, promoviendo así una mejor calidad de vida.

Salidas laborales

Las salidas profesionales de este Curso en Calidad de Vida, Alimentos y Salud Humana están destinadas a mejorar el desempeño laboral en consultoría y asesoría nutricional, investigación en salud alimentaria, docencia en temas relacionados con la nutrición y la salud, consultoría en políticas alimentarias, entre otros

roles en el ámbito de la salud y la alimentación.

[Ver en la web](#)

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LOS ALIMENTOS: UNA NECESIDAD DEL SER HUMANO

1. Alimento: concepto e importancia
2. Principales conceptos relacionados con la alimentación humana
3. Tipos de productos alimenticios integrantes de las dietas humanas
4. Estructuras químicas con funciones de nutrientes
5. Propiedades de los productos alimenticios vinculadas al uso de los mismos
6. Principales aspectos de la calidad de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EVOLUCIÓN DE LAS TECNOLOGÍAS ALIMENTARIAS Y SU REFLEJO EN LOS COMPORTAMIENTOS ALIMENTICIOS

1. Consideraciones generales acerca de la producción humana de alimentos
2. Nuevas tecnologías de conservación de alimentos
3. Nuevas tecnologías de transformación de materias primas
4. Efectos de las tecnologías alimentarias sobre los comportamientos alimenticios

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA OFERTA ALIMENTICIA ACTUAL

1. Influencia de los cambios sociales y tecnológicos en la industria de alimentos
2. Principales grupos de productos alimenticios comercializados
3. Formas tecnológicas de comercialización de alimentos y su incidencia sobre la calidad nutritiva
4. Nuevos tipos comerciales de ofertas alimenticias

UNIDAD DIDÁCTICA 4. USO NUTRICIONAL Y SALUDABLE DE LOS ALIMENTOS

1. Criterios para una dieta apropiada
2. Consideraciones generales acerca de la contribución nutritiva de los diferentes grupos alimenticios
3. Los conceptos de salud, enfermedad y calidad de vida
4. Esbozo histórico del empleo del alimento como fundamento de un estado saludable
5. Principales áreas de aplicación de los efectos alimenticios protectores de la salud

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRINCIPALES ENFERMEDADES DE ORIGEN ALIMENTARIO

1. Incidencia de la alimentación en el desarrollo de enfermedades
2. Enfermedades relacionadas con la ingesta abusiva o carencial en algunos nutrientes
3. Reacciones patológicas adversas provocadas por la ingestión de alimentos
4. Enfermedades relacionadas con la contaminación biótica de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ALIMENTOS SANOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Concepto de alimento sano y seguro
2. La noción de seguridad en los alimentos
3. Evaluación de la seguridad alimentaria: conceptos y criterios
4. Riesgos de origen biológico

5. Riesgos de origen químico
6. Riesgos de origen físico
7. Riesgos de origen genético

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ALIMENTOS SALUDABLES

1. Consideraciones generales
2. Preparados alimenticios destinados a una alimentación especial
3. Alimentos dietéticos para usos médicos especiales
4. Productos alimenticios aligerados
5. Complementos alimenticios
6. Alimentos enriquecidos y fortificados
7. Alimentos funcionales

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PRINCIPALES MATERIAS ALIMENTICIAS CON EFECTOS PROTECTORES DE LA SALUD

1. Consideraciones generales
2. Derivados de cereales y leguminosas
3. Semillas oleaginosas
4. Verduras y hortalizas
5. Pescados grasos
6. Frutas
7. Leches fermentadas
8. Aceites vegetales comestibles
9. Mieles
10. Alimentos estimulantes
11. Hierbas aromáticas y especias

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PROPIEDADES SALUDABLES DE SUSTANCIAS NUTRACÉUTICAS

1. Consideraciones generales
2. Proteínas y derivados
3. Compuestos lipídicos
4. Hidratos de carbono
5. Elementos minerales
6. Compuestos con actividad antioxidante
7. Otros compuestos fitoquímicos

UNIDAD DIDÁCTICA 10. ALIMENTOS PROMOTORES DE LA SALUD: PERSPECTIVAS MÁS RELEVANTES

1. Introducción
2. Principales claves para el desarrollo de alimentos promotores de la salud
3. Cuestiones vinculadas al fundamento científico de los mecanismos de acción
4. Contribución de la Genética moderna
5. Interrogantes actuales de mayor interés

Solicita información sin compromiso

¡Matriculome ya!

Telefonos de contacto

España		+34 900 831 200	Argentina		54-(11)52391339
Bolivia		+591 50154035	Estados Unidos		1-(2)022220068
Chile		56-(2)25652888	Guatemala		+502 22681261
Colombia		+57 601 50885563	Mexico		+52-(55)11689600
Costa Rica		+506 40014497	Panamá		+507 8355891
Ecuador		+593 24016142	Perú		+51 1 17075761
El Salvador		+503 21130481	República Dominicana		+1 8299463963

!Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 formacion@euroinova.com

 www.euroinova.com

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!

España    
Latino America  
Reública Dominicana  

Ver en la web

 inesalud

 By
EDUCA EDTECH
Group