



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Curso de Alimentación Sostenible





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](http://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.

## MÉTODOS DE PAGO

---

Con la Garantía de:



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



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



[Ver en la web](#)

## Curso de Alimentación Sostenible



**DURACIÓN**  
200 horas



**MODALIDAD  
ONLINE**



**ACOMPANIAMIENTO  
PERSONALIZADO**

## Titulación

Titulación expedida por INESALUD, centro especializado en formación sanitaria



## Descripción

Gracias a este Curso de Alimentación Sostenible obtendrás una formación especializada en el área de la

Ver en la web

alimentación y la sostenibilidad que generen un impacto positivo en el medio ambiente y en la sociedad. A lo largo de esta formación, aprenderás a tomar decisiones alimentarias informadas que promuevan la conservación de los recursos naturales, reducir el desperdicio alimentario y fomentar la equidad en el acceso a una nutrición y alimentación adecuada. Se aportará una visión global del impacto medioambiental de la producción alimentaria, de las políticas alimentarias para prevenir el desperdicio alimentario y/o que aborden la soberanía alimentaria de la población. Además, se aportarán conceptos sobre educación alimentarias sostenible para formar a la población en consumo responsable.

## Objetivos

---

- Estudiar los principios básicos de la problemática medioambiental y el impacto de la producción alimentaria.
- Identificar qué es la soberanía alimentaria y el concepto de alimentación sostenible.
- Conocer las políticas alimentarias y su aplicabilidad en los sistemas alimentarios.
- Analizar de forma integral todos los elementos implicados en los sistemas alimentarios.
- Aplicar la sostenibilidad a la planificación de recomendaciones alimentarias.

## A quién va dirigido

---

Este Curso de Alimentación Sostenible está dirigido a personas graduadas y/o tituladas en el área de la sostenibilidad y la alimentación, así como personas que trabajen en la promoción de hábitos saludables y sostenibles en la población para abordar conceptos como desperdicio alimentario, soberanía alimentaria y/o cualquiera que esté interesado.

## Para qué te prepara

---

Con este Curso de Alimentación Sostenible se pretende dotar al alumnado de una formación de calidad, pensada para el desarrollo de la práctica teórica-práctica relativa a los conceptos de la sostenibilidad alimentaria, como el derecho a la alimentación, creación de sistemas alimentarios sostenibles y concienciación del consumo responsable. Podrás diseñar estrategias de promoción de hábitos alimentarios y sostenibles en la población.

## Salidas laborales

---

Las salidas profesionales de este Curso de Alimentación Sostenible están destinadas a potenciar la formación del alumnado en el área de la sostenibilidad, entornos alimentarios sostenibles y saludables para trabajar la concienciación de la población mediante recomendaciones y/o planificaciones alimentarias

diseñadas a fomentar la seguridad y protección del medio ambiente.

[Ver en la web](#)

## TEMARIO

---

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA PROBLEMÁTICA MEDIOAMBIENTAL

1. La problemática medioambiental
2. Consecuencias más directas sobre el medioambiente
3. La evolución del consumo de energía
4. Reservas energéticas mundiales

### UNIDAD DIDÁCTICA 2 IMPACTO MEDIOAMBIENTAL DE LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA

1. Uso del suelo
2. Consumo de agua
3. Emisiones de gases de efecto invernadero
4. Desperdicio de alimentos

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. DESARROLLO SOSTENIBLE

1. Desarrollo y Medio Ambiente
2. Desarrollo sostenible
3. Derechos Humanos y Desarrollo Sostenible
4. Derecho Ambiental Internacional
5. ¿Qué podemos hacer nosotros?

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. DERECHO A LA ALIMENTACIÓN. SOBERANÍA ALIMENTARIA

1. Derecho a la alimentación
2. Soberanía alimentaria

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. POLÍTICAS ALIMENTARIAS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

1. Políticas alimentarias
2. Desarrollo sostenible
3. Iniciativa y programas de cooperación internacional. Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) [?](#)

### UNIDAD DIDÁCTICA 6. EDUCACIÓN ALIMENTARIA SOSTENIBLE

1. Conceptualización de la educación alimentaria sostenible
2. Prácticas sostenibles
3. Estrategias y métodos de educación alimentaria sostenible

### UNIDAD DIDÁCTICA 7. ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE

1. Principios de la alimentación sostenible
2. Pautas para llevar a cabo una alimentación sostenible
3. Enfoques de gestión para llevar a cabo una alimentación sostenible

## UNIDAD DIDÁCTICA 8. DISPOSICIONES GENERALES RELATIVAS AL ETIQUETADO ALIMENTARIO

1. Norma general de etiquetado de alimentos
2. Información obligatoria (ingredientes, fechas, conservación, origen, lote, etc.), presentación y legibilidad
3. Información nutricional
4. Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables
5. Normativa internacional de etiquetado de alimentos

## UNIDAD DIDÁCTICA 9. DISPOSICIONES GENERALES RELATIVAS AL ETIQUETADO ALIMENTARIO II

1. Productos ecológicos
2. Organismos modificados genéticamente
3. Sustancias que causan alergias o intolerancias alimentarias
4. Otros productos
5. Etiquetado de alimentos frescos y/o no envasados

## Solicita información sin compromiso

¡Matriculome ya!

### Teléfonos 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@euroinnova.com](mailto:formacion@euroinnova.com)

 [www.euroinnova.com](http://www.euroinnova.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