inesalud

www.inesalud.com

Curso en Enfermedades de Origen Alimentario

Curso Enfermedades Origen...

Ver curso en la web

ÍNDICE

1 Sobre INESALUD

2 Somos INESALUD

3 Nuestros valores

4 Metodología EDAN

5 Alianzas

6 Razones por las que elegir INESALUD

7 Nombre formación, datos clave y titulacion

8 Objetivos y salidas laborales

9 Temario

10 Becas y financiación

11 Formas de pago

12 Contacto

SOBRE INESALUD

SUMA CONOCIMIENTO PARA AVANZAR EN SALUD

INESALUD es dedicación, vocación y profesionalidad. Es tender la mano, inyectar ánimo y extraer malestar. O lo que es lo mismo, mejorar la vida de los demás y velar por la calidad de su existencia. Porque no concebimos un sistema que no proteja el bienestar y la salud de sus ciudadanos. Como tampoco entendemos el cuidado del plano físico sin el mental. Por eso, **INESALUD** es conocimiento, atención y compromiso. De ahí que nuestra mejor medicina siempre sea la investigación combinada con la pasión que le ponemos a nuestro trabajo día tras día.

SOMOS INESALUD

INESALUD es un centro de educación online especializado en ciencias de la salud que ofrece formación superior con contenidos de alta calidad e impartidos por docentes reconocidos y en activo.
Gracias a la metodología **EDAN** el alumnado aprende de una forma dinámica y práctica, con contenido exclusivo, actualizado y accesible en cualquier momento o lugar, garantizando la máxima flexibilidad de estudio. Además, la formación es impartida por docentes que trasladan todo su conocimiento y experiencia de forma práctica y aseguran un aprendizaje efectivo y adaptado al entorno laboral.

+ 18 años
formando a especialistas de la salud

+ de 50.000
estudiantes formados

98%
tasa empleabilidad

NUESTROS VALORES

Compromiso

Somos responsables y estamos comprometidos con la sociedad y con su bienestar. Este deber se materializa en ofrecer una formación de calidad con el objetivo de capacitar a los mejores profesionales sanitarios, preparándolos para hacer frente a las exigencias que demanda el sector de la salud.

Calidad

Nuestra condición es ofrecer un servicio sobresaliente y garantizar la satisfacción del alumnado. Velamos por la excelencia en nuestros procesos, temarios, claustro y oferta formativa. Estamos en constante cambio para responder a las necesidades de los estudiantes y a los avances científicos.

Aplicabilidad

Nuestra misión es ofrecer un modelo de aprendizaje práctico, que desarrolle el potencial del alumnado y sea de aplicación directa en su sector. Somos dúctiles, nos ajustamos a la realidad y entendemos que nuestro objetivo es instruir y preparar a profesionales en el mundo de la salud.

Empatía

La sociedad y su bienestar nos importan. Somos humanos y sensitivos. Nos esforzamos por entender las circunstancias de las personas que nos rodean y aplicamos la escucha activa, captando, comprendiendo y aliviando.

METODOLOGÍA EDAN

La Metodología EDAN es un sistema pedagógico basado en el aprendizaje activo. Esto significa que el alumnado adquiere conocimientos de forma práctica y dinámica, interactuando con otros compañeros del ámbito de la salud y desarrollando su capacidad crítica mediante supuestos reales. Esta metodología se define por ser:

Eficaz

INESALUD ofrece una formación útil y efectiva. La metodología EDAN tiene en cuenta las circunstancias del alumnado y el tiempo del que dispone. Por eso, el profesorado muestra un fiel compromiso con el estudiante e imparte la formación de forma clara y directa, combinando sus objetivos con las necesidades del mercado laboral.

Dinámica

Un aprendizaje interactivo, en un campus dinámico y con recursos multimedia, permite al estudiante profundizar en el contenido y desarrollar su pensamiento crítico de una forma entretenida y enriquecedora. A través de la gamificación y de actividades con supuestos, el alumnado afianza conocimientos y refuerza lo aprendido.

Activa

El alumnado es el protagonista y se potencia que aprenda de forma proactiva y desenvuelta. En este sentido, se persigue que los estudiantes sean participativos y compartan su conocimiento y visión. Para cumplir con este objetivo, se favorece el collaborative learning, trabajando en equipo y compartiendo ideas y opiniones a través de foros.

Nutritiva

La formación de INESALUD se enmarca en el contexto actual de la medicina y los contenidos impartidos están actualizados según las novedades e investigaciones del sector. Los docentes, por su parte, priman una enseñanza aplicada al entorno laboral y se sirven de su experiencia para ofrecer un aprendizaje basado en casos reales.

ALIANZAS

INESALUD ofrece informacion en salud de la mano de un referente en el sector:

Gracias a esta asociación, el alumnado se forma con los mejores profesionales del sector, en activo y con gran experiencia como docentes y especialistas de la salud. Además, ambas entidades fomentan la investigación y la actualización de prácticas en el entorno de la salud, organizando congresos de forma continuada.

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR INESALUD

Contenido de calidad

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

Oposiciones

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

Claustro de renombre

Profesores que trabajan en el sector sanitario y están especializados en diferentes áreas de la medicina.

Metodología online

Apostamos por ofrecer estudios online con las herramientas más innovadoras.

Flexibilidad de estudio

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

Becas y financiación

Benefíciate de nuestro sistema de becas adaptadas a tu perfil y disfruta de nuestras facilidades de financiación.

Curso en Enfermedades de Origen Alimentario

Para qué te prepara

Este curso en Enfermedades de Origen Alimentario te prepara para conocer todo lo referente a las enfermedades de origen alimentario y ser capaza de tratarlas a través de la higiene

Titulación

Este curso en Enfermedades de Origen Alimentario te prepara para conocer todo lo referente a las enfermedades de origen alimentario y ser capaza de tratarlas a través de la higiene

inesalud

INESALUD

como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
expide la siguiente titulación a

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con número de documento XXXXXXXXX y acredita ha superado los estudios correspondientes de

Nombre del curso

con una duración de XXX horas, con una calificación de XXXX y registrado con número de expediente XXXXX

expido en Granada, a (día) de (mes) del (año)

La Dirección Académica
Rafael García-Parrado Corrales

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO

Objetivos

- Conocer las enfermedades de origen alimentario - Tratar la higiene de los alimentos

A quién va dirigido

Este curso en Enfermedades de Origen Alimentario esta dirigido a todas las personas relacionadas con la sanidad que quieran especializarse en las enfermedades de origen alimentario y evitarlas a través de la higiene.

Salidas laborales

Sanidad

MÓDULO 1. ENFERMEDADES DE ORIGEN ALIMENTARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALIMENTOS

1. Alimentos alterados
    1. - Clasificación de los alimentos respecto a su grado de alteración
2. Alimentos peligrosos
    1. - Clasificación de los alimentos peligrosos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MICROORGANISMOS

1. Bacterias
    1. - Elementos dentro de la estructura bacteriana
    2. - Toxinas bacterianas
    3. - Crecimiento y multiplicación de las bacterias
2. Clasificación de bacterias y mohos al crecer sobre los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ENFERMEDADES BACTERIANAS DE ORIGEN ALIMENTARIO

1. Salmonelosis
    1. - Síntomas de la salmonelosis y otras características
    2. - Alimentos involucrados en la salmonelosis
    3. - Prevención de la salmonelosis
2. Especies de Salmonella causantes de fiebres entéricas de origen alimentario
    1. - Síntomas de las fiebres entéricas y otras características
    2. - Alimentos involucrados en las fiebres entéricas
    3. - Prevención de las fiebres entéricas tíficas y paratíficas
3. Enteritis por Campylobacter (campilobacteriosis)
    1. - Síntomas de la campilobacteriosis y otras características
    2. - Alimentos involucrados en la enteritis por Campylobacter
    3. - Prevención de la enteritis por Campylobacter (campilobacteriosis)
4. Shigelosis
    1. - Síntomas de la shigelosis y otras características
    2. - Alimentos involucrados en la shigelosis
    3. - Prevención de la shigelosis
5. Diarrea por Escherichia coli enterovirulentos
    1. - Escherichia coli enteropatógeno (EPEC)
    2. - Escherichia coli enteroinvasivo (EIEC)
    3. - Escherichia coli enterotoxigénico (ETEC)
    4. - Escherichia coli enterohemorrágico (EHEC)
    5. - Alimentos involucrados en la diarrea por Escherichia colienterovirulentos
    6. - Prevención de la diarrea por Escherichia coli enterovirulentos
6. Yersiniosis
    1. - Síntomas de la yersiniosis y otras características
    2. - Alimentos involucrados en la yersiniosis
    3. - Prevención de la yersiniosis
7. Infecciones entéricas ocasionadas por especies del género Vibrio
    1. - Vibrio cholerae
    2. - Vibrio parahaemolyticus
    3. - Vibrio vulnificus

8. Intoxicación alimentaria por Clostridium perfringens
    1. - Síntomas de la intoxicación alimentaria por Clostridium perfringens y otras características
    2. - Alimentos involucrados en la intoxicación alimentaria por Clostridium perfringens
    3. - Prevención de la intoxicación alimentaria por Clostridium perfringens
9. Listeriosis
    1. - Síntomas de la listeriosis y otras características
    2. - Alimentos involucrados en la listeriosis
    3. - Prevención de la listeriosis
10. Estafiloenterotoxicosis
    1. - Síntomas de la estafiloenterotoxicosis y otras características
    2. - Alimentos involucrados en la estafiloenterotoxicosis 77
    3. - Prevención de la estafiloenterotoxicosis
11. Botulismo
    1. - Neurotoxinas botulínicas
    2. - Clases de botulismo
    3. - Síntomas de las distintas clases de botulismo humano
    4. - Alimentos de riesgo en el botulismo
    5. - Prevención del botulismo humano
12. Intoxicación alimentaria por Bacillus cereus
    1. - Síntomas de la intoxicación alimentaria por Bacillus cereus y otras características
    2. - Alimentos involucrados en la intoxicación alimentaria por Bacillus cereus
    3. - Prevención de la intoxicación alimentaria por Bacillus cereus

UNIDAD DIDÁCTICA 4. HONGOS

1. Micotoxinas y micotoxicosis
2. Prevención de las micotoxinas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. RICKETTSIAS

1. Fiebre Q

UNIDAD DIDÁCTICA 6. VIRUS

1. Hepatitis A
    1. - Prevención de la hepatitis A
2. Gastroenteritis por el grupo de virus Norwalk
    1. - Prevención de la gastroenteritis producida por el grupo de virus Norwalk

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ENCEFALOPATÍAS ESPONGIFORMES TRANSMISIBLES: VARIANTE DE LA ENFERMEDAD DE CREUTZFELDT-JAKOB

1. Priones

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PARÁSITOS

1. Protozoos
    1. - Amebiasis
    2. - Giardiasis
    3. - Toxoplasmosis
2. Helmintos

1. - Nematodos: nematodos ascáridos (ascariasis, anisaquiasis)
2. - Nematodos: nematodos trichúridos (triquinelosis)
3. - Cestodos: teniasis, cisticercosis, hidatidosis
4. - Tremátodos: fascioliasis

UNIDAD DIDÁCTICA 9. INTOXICACIONES POR MOLUSCOS: BIOTOXINAS

UNIDAD DIDÁCTICA INTOXICACIÓN PARALIZANTE POR MOLUSCOS (PARALYTIC SHELLFISH POISONING: PSP)

1. Intoxicación diarreíca por moluscos (diarrhoeae shellfish poisoning: DSP)
2. Intoxicación neurotóxica por moluscos (neurotoxic shellfish poisoning: NSP)
3. Prevención de las intoxicaciones por moluscos

MÓDULO 2. HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. BACTERIAS PATÓGENAS: SU ACCESO A LA COCINA

1. Alimentos crudos
2. Manipuladores
3. Animales e insectos
4. Contaminación cruzada

UNIDAD DIDÁCTICA 2. HIGIENE PERSONAL

1. Estado de salud del manipulador
2. Higiene corporal
3. Reglas generales de higiene en la manipulación de alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONTROL DEL CRECIMIENTO BACTERIANO

1. Descongelación de productos congelados
2. Cocción de los alimentos
3. Congelación-recongelación
4. Enfriamiento
5. Alimentos calientes y fríos en el ambiente
6. Recalentamiento de los alimentos cocinados
7. Refrigeración
8. Habitación fría
9. Congelación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GRADO DE PELIGROSIDAD DE DISTINTOS ALIMENTOS

1. Alimentos de alto riesgo
    1. - Platos de carne y productos cárnicos
    2. - Platos de pescado y productos de la pesca
    3. - Leche y productos lácteos
    4. - Huevos y ovoproductos
    5. - Platos de arroz
2. Alimentos de bajo riesgo
    1. - Alimentos con altas concentraciones de azúcar

2. - Alimentos con altas concentraciones de sal
3. - Alimentos grasos
4. - Alimentos ácidos
5. - Alimentos desecados
6. - Productos en conserva

UNIDAD DIDÁCTICA 5. COCINA Y EQUIPO

1. Limpieza y desinfección
    1. - Reglas de limpieza en la cocina
    2. - Reglas concluyentes para prevenir la contaminación de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ROEDORES E INSECTOS

BECAS Y FINANCIACIÓN

Consulta nuestro programa completo de becas en la web

25% Beca ALUMNI

20% Beca DESEMPLEO

15% Beca EMPRENDE

15% Beca RECOMIENDA

15% Beca GRUPO

20% Beca FAMILIA NUMEROSA

20% Beca DISCAPACIDAD

20% Beca para profesionales, sanitarios, colegiados/as

FORMAS DE PAGO

Tarjeta de crédito

PayPal

Bizum

Amazon Pay

PayU

Matricúlate en cómodos plazos sin intereses. Fracciona tu pago con la garantía de:

innovapay

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

¿Te ha parecido interesante esta formación?

Si aún tienes dudas, nuestro equipo de asesoramiento académico estará encantado de resolverlas.

Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso

Llamadme gratis | ¡Matricularme ya!

¿Encuéntranos aquí!

Edificio Educa Edtech

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

Telf.: 958 050 746

Horario atención al cliente

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

Sábados: 10:00 a 14:00h

"¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!"