



www.inesalud.com

La escuela de
formación online líder
en el sector de la salud



Curso en Toxicología Alimentaria

Curso Toxicología
Aliment...

[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 titulación

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 información 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.



UNIVERSIDAD
NEBRIJA



Universidad Europea
Miguel de Cervantes



SAN IGNACIO
UNIVERSITY
MIAMI, FL



e-CAMPUS
UNIVERSITY

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 Toxicología Alimentaria

Para qué te prepara

Con este Curso en Toxicología Alimentaria podrás aprender a identificar y gestionar riesgos en la industria alimentaria, la salud pública o la investigación, entre otros campos. Todos estos ámbitos son claves en la protección y promoción de la seguridad alimentaria, así como para contribuir al avance del conocimiento y las prácticas en este campo crucial para la salud pública y la industria alimentaria.

Titulación

Con este Curso en Toxicología Alimentaria podrás aprender a identificar y gestionar riesgos en la industria alimentaria, la salud pública o la investigación, entre otros campos. Todos estos ámbitos son claves en la protección y promoción de la seguridad alimentaria, así como para contribuir al avance del conocimiento y las prácticas en este campo crucial para la salud pública y la industria alimentaria.



Objetivos

- Comprender los principios de toxicología alimentaria. - Identificar los riesgos asociados a los alimentos. - Evaluar la seguridad de los alimentos. - Adquirir conocimientos sobre las técnicas analíticas. - Desarrollar estrategias de gestión de riesgos.

A quién va dirigido

Este Curso en Toxicología Alimentaria va dirigido a estudiantes universitarios de campos relacionados con la ciencia de los alimentos, nutrición, biología, química, medicina, salud pública o la agronomía. Pero también es útil para profesionales de la industria alimentaria, farmacéutica y personal sanitario.

Salidas laborales

Las principales salidas profesionales de este Curso en Toxicología Alimentaria son muy variadas y te permitirán trabajar en industria alimentaria, organismos reguladores y de salud pública o en educación e investigación. La demanda de profesionales capacitados sigue creciendo debido a la preocupación por la seguridad alimentaria y la necesidad de garantizar alimentos seguros.

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN Y CONCEPTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRINCIPALES MECANISMOS DE ABSORCIÓN DE TÓXICOS PRESENTES EN ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. IMPORTANCIA DE LA MICROBIOTA DEL TRACTO GASTROINTESTINAL EN LA TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 4. BIODISPONIBILIDAD DE SUSTANCIAS TÓXICAS EN LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EVALUACIÓN DE LA TOXICIDAD DE ADITIVOS Y CONTAMINANTES PRESENTES EN ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LA APLICACIÓN DE PROCEDIMIENTOS IN VITRO EN LA EVALUACIÓN TOXICOLÓGICA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 7. EVALUACIÓN DE RIESGOS

UNIDAD DIDÁCTICA 8. BIOTOXINAS MARINAS

UNIDAD DIDÁCTICA 9. TOXINAS DE CIANOFÍCEAS

UNIDAD DIDÁCTICA 10. ALIMENTOS CON SUSTANCIAS TÓXICAS DE ORIGEN NATURAL: PLANTAS SUPERIORES ALIMENTICIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 11. INTOXICACIONES POR PLANTAS MEDICINALES

UNIDAD DIDÁCTICA 12. INTOXICACIONES POR SETAS

UNIDAD DIDÁCTICA 13. SUSTANCIAS ANTINUTRITIVAS PRESENTES EN ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 14. CONTAMINANTES BIOLÓGICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 15. LA CALIDAD COMO PREVENCIÓN DE LAS INTOXICACIONES ALIMENTARIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 16. MICOTOXINAS

UNIDAD DIDÁCTICA 17. RIESGO TÓXICO POR METALES PRESENTES EN ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 18. IMPORTANCIA DE LA ESPECIACIÓN DE ELEMENTOS EN TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 19. RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 20. CONTAMINANTES ORGÁNICOS PERSISTENTES EN ALIMENTOS: DIOXINAS POLICLORADAS (PCDD), FURANOS POLICLORADOS (PCDF) Y BIFENILOS POLICLORADOS (PCB)

UNIDAD DIDÁCTICA 21. RESIDUOS DE MEDICAMENTOS DE USO VETERINARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 22. RIESGOS TÓXICOS POR CONSUMO DE ANIMALES DE CAZA

UNIDAD DIDÁCTICA 23. RESIDUOS DE COMPONENTES DE PLÁSTICOS EN ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 24. OXICOLOGÍA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

UNIDAD DIDÁCTICA 25. ASPECTOS BROMATOLÓGICOS Y TOXICOLÓGICOS DE COLORANTES Y CONSERVANTES

UNIDAD DIDÁCTICA 26. ASPECTOS BROMATOLÓGICOS Y TOXICOLÓGICOS DE LOS EDULCORANTES

UNIDAD DIDÁCTICA 27. TÓXICOS FORMADOS DURANTE EL PROCESADO, PREPARACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 28. GRASAS Y ACEITES ALIMENTARIOS

UNIDAD DIDÁCTICA 29. LAS VITAMINAS

UNIDAD DIDÁCTICA 30. DISRUPCIÓN HORMONAL. EXPOSICIÓN HUMANA

UNIDAD DIDÁCTICA 31. EVALUACIÓN DE LOS NUEVOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 32. ALERGIA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 33. DIETA Y CÁNCER

UNIDAD DIDÁCTICA 34. RIESGO TÓXICO POR RADIONÚCLIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 35. IRRADIACIÓN DE ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 36. LAS FUENTES DE INFORMACIÓN EN TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA: BASES DE DATOS ACCESIBLES EN INTERNET

UNIDAD DIDÁCTICA 37. MANEJO CLÍNICO DE LAS INTOXICACIONES ALIMENTARIAS

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

Bizum

 amazon pay

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

Llámadme gratis

¡Matricularme ya!

¿Encuétranos 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!"

