Máster en Cocina Terapéutica

1500 horas / 60 Créditos E.C.T.S.

Formación Alcalá
www.formacionalcala.es

UEMC
Universidad Europea
Miguel de Cervantes

MÁSTER EN COCINA TERAPÉUTICA

Modalidad: pdf/libro

1500 Horas

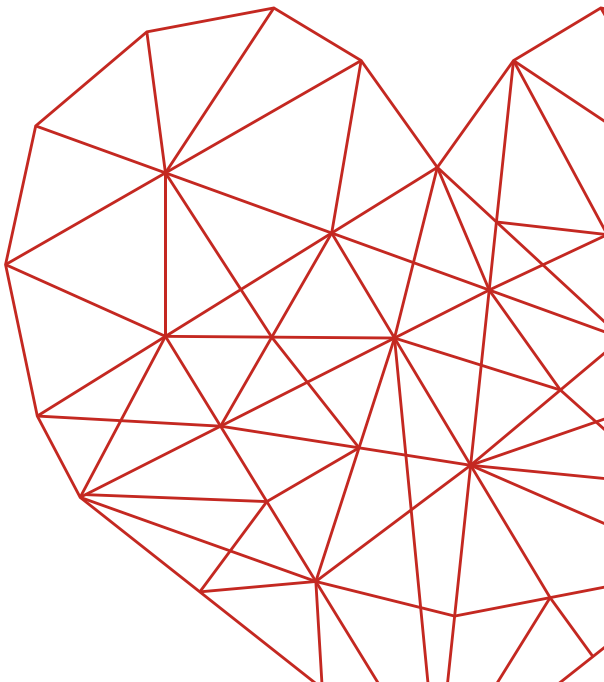
60 Créditos ECTS

12ª Edición. TÍTULO PROPIO

ACCEDER

Índice

1. Presentación 4
2. ¿A quién va dirigido? 6
3. Fecha de inicio 7
4. Duración 8
5. Objetivos generales 9
6. Objetivos específicos 10
7. Destinatarios 11
8. Salidas profesionales 12
9. Metodología 13
10. Calidad 17
11. Recursos tecnológicos y audiovisuales 18
12. Contenidos formativos 20
13. Módulos y temario 21
14. Autores de contenido 23
15. Tutorías 24
16. Trabajo fin de máster 26
17. Baremos oficiales 28
18. Título 29
19. Programa de prácticas 30
20. Actividades didácticas 31
21. Evaluación 32
22. Asesoría 33
23. Inscripción, precio, becas 34
24. Matrícula 35
25. Y mucho más... 36



1. Presentación

Persigue una mejora en los conocimientos para el personal sanitario, mediante una actualización sobre la etiología, diagnóstico diferencial y tratamiento actual en medidas higiénico-dietéticas generales y particulares.

"Actuar en el campo de la nutrición y dietética hospitalaria con conocimientos, habilidades y actitudes que les permitan manejar eficazmente cualquier problema que se pueda producir e incluso emplear los conocimientos adquiridos para prevenir dichos problemas."

2. ¿A quién va dirigido?

El máster está dirigido a diplomados/licenciados / graduados Universitarios.

3. Fecha de inicio

24horas, 7días, 365días
Inscripción permanente

El alumno podrá dar comienzo cuando estime oportuno y formalice su matrícula teniendo, a partir de este momento, un tiempo mínimo para realizar el máster.

4. Duración

6 meses mínimo y 15 meses máximo

En ningún caso se podrá realizar en menos tiempo.

El alumno dispondrá de una segunda oportunidad, sin coste adicional, si no superase la evaluación final.

Podrá ampliar el plazo máximo seis meses.

5. Objetivos generales

Ofrecer la formación necesaria para intervenir con eficacia ante las diferentes patologías hospitalarias, tanto en su fase preventiva como en la paliativa.

Capacitar para que sea capaz de canalizar toda la información y detectar precozmente las alteraciones alimentarias particulares

Reducir la incidencia del trastorno bulímico y prevenir la aparición de nuevos casos.

6. Objetivos específicos

Conseguir una mejora en los conocimientos para el personal sanitario, mediante una actualización sobre la etiología, diagnóstico diferencial y tratamiento actual en medidas higiénico-dietéticas generales y particulares.

- Restablecer una autoestima adecuada, que de a la persona seguridad en sí misma, al tiempo que modifica ideas distorsionadas e irracionales sobre su persona y su relación con los demás.
- Utilizar estrategias que impliquen algo más que mera información, promoviendo prácticas de alimentaciones saludables y adecuadas.
- Aportar una evaluación realista de la situación si existen distorsiones en su percepción, será capaz de ayudar al paciente a adaptarse a su nueva situación, identificando sus propios recursos para ello.
- Conseguir una mejora en los conocimientos para el personal sanitario, mediante una actualización sobre la etiología, diagnóstico diferencial y tratamiento actual en medidas higiénico-dietéticas generales y particulares.
- Mejorar el abordaje de estos problemas y de reducir las complicaciones y etiopatogenia desde las unidades especializadas ubicadas en hospitales.
- Poseer una formación epidemiológica básica que le capacite para abordar la elaboración de diseños o estudios epidemiológicos en relación a su práctica diaria.
- Poner en marcha las pautas preventivas más adecuadas para el control de la obesidad, prevenir la ganancia adicional de peso, proponer un objetivo de índice de masa corporal realista y mantener a largo plazo la reducción de peso conseguida.
- Escuchar y contener las ansiedades de las familias en torno a la alimentación así como facilitar el desarrollo de habilidades de resolución de problemas por los miembros de la familia, que sean funcionales, que se conecten a creencias racionales y que persigan objetivos familiares adaptativos.
- Proporcionar pautas de acción y de interpelación entre los familiares que persigan fomentar la autonomía o independencia y la expresión adecuada de emociones.
- Proporcionar el adecuado soporte emocional que le permita adaptarse progresivamente a las limitaciones físicas y alteraciones de la imagen corporal del paciente producidas por este síndrome, sin olvidarnos del apoyo y educación a la familia.

7. Destinatarios

Licenciatura/grado de Medicina, Farmacia, Psicología, Biología, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Bioquímica.
Diplomatura/grado de Enfermería, Nutrición Humana y Dietética, Fisioterapia

8. Salidas profesionales

Mejorar tu curriculum vitae y la puntuación para bolsas de empleo, oposiciones, concursos, traslados, trienios, interinidades, consolidaciones...

- Responsable de asesoría dietética a personas, empresas alimentarias y de restauración colectiva.
- Cargos directivos y profesionales en fundaciones, organizaciones no gubernamentales (ONG) y organismos internacionales relacionados con la salud y la alimentación.
- Cargos directivos y profesionales de empresas de la industria alimentaria.
- Educador/a nutricional en centros públicos y privados en los que se impartan conocimientos sobre alimentación, nutrición y salud.
- Dirección de Producción Alimentaria en empresas de alimentación.
- Técnico Investigador del sector agroalimentario e industria alimentaria.
- Consultor, etc.

9. Metodología

*Apostamos por una formación bajo los valores docentes centrados en el alumno de **innovación, calidad y adaptación a las necesidades de los profesionales de la salud actual**, basada en el saber y el saber hacer, con un enfoque eminentemente práctico.*

La metodología se basa en la **utilización de las tecnologías de la información** para la transmisión del conocimiento apoyada en una formación práctica presencial bajo el modelo de prácticas voluntarias por parte del alumno. La modalidad de enseñanza on-line, permite al alumno compatibilizar la formación con su disponibilidad de tiempo y lugar de residencia, sustentada en un sistema pedagógico basado en las necesidades formativas del alumno, haciendo uso de un campus virtual moodle para facilitar el proceso de capacitación y garantizar unos estándares de calidad educativa.

El estudio comprensivo de la documentación facilitada, junto a la realización de las actividades complementarias de evaluación continua y aprendizaje programadas para su desarrollo a través de las aulas virtuales, garantizarán la adquisición de los conocimientos teóricos y prácticos que todo profesional cualificado precisará en el desarrollo de su actividad.

Todo el proceso se ha contemplado teniendo en cuenta un **sentido bidireccional** eficientemente testado: profesor/alumno, alumno/profesor. El proceso de aprendizaje no es lineal sino de mejora continua del alumno, estando tutorizado permanentemente por especialistas de las distintas materias que ofrecen al alumno una asistencia personalizada a través del servicio de tutorías on line del campus, teléfono, entrevistas personales, Skype, whatsapp...

Esta es una de las virtudes de nuestro método: su enorme **plasticidad**. Con frecuencia realizamos los cambios necesarios para adaptarlo a las exigencias de las competencias profesionales y de las actualizaciones necesarias para realizarlas con la más alta eficiencia que el usuario necesita bajo los principios selectivos y activos que lo sustentan, de alta exigencia interna.

Esta metodología, a la vanguardia pedagógica mejora los niveles de satisfacción global (calidad docente, calidad de los materiales, estructura del curso, objetivos...) de los profesionales de salud que finalizan los cursos (un **98,6%**) con respecto a los indicadores de la mejor universidad online en habla hispana.

Con esta metodología hemos formado a más de **250.000 profesionales** en nuestro país y a nivel internacional, con un éxito sin precedentes, en todas las áreas de la salud y para toda la pirámide de los profesionales de la misma.

Todo ello con los mejores materiales actualizados de aprendizaje a la vanguardia tecnológica y pedagógica, siguiendo el **esquema y carga lectiva** siguiente:

Contenidos y material 50%

Técnicas y procedimientos 8%

Resúmenes 3%

Bibliografía adicional 7%

Estudio de casos simulados y reales 2%

Foros de discusión 2%

Guías rápidas de actuación 5%

Evaluaciones 5%

Tesina fin de máster 18%

Contenidos y material

Tras un proceso de producción y adaptación a la materia y al profesional de salud objeto de estudio individualizado, transformamos los mejores temarios y contenidos editoriales, previamente seleccionados, a formato multimedia de alta calidad pedagógica y audiovisual. Todo lo que necesitas para conocer en profundidad, y sobre todo actualidad práctica, esta disciplina. Lecciones redactadas y escogidas por especialistas en cada una de las disciplinas y enfocadas didácticamente por reconocidos pedagogos.

Técnicas y procedimientos

Previa selección pedagógica junto al equipo de tutores y maquetación, te presentamos las técnicas más novedosas, los últimos avances científicos, al plano de la actualidad profesional, con el máximo rigor, enfoque práctico, explicado y detallado para tu asimilación y comprensión, los cuales verlos las veces que quieras y consultar al instante con el tutor asignado.

Resúmenes

De forma paralela a la asimilación de los contenidos, enlazando y resaltando aquellos aspectos más relevantes los presentamos de manera atractiva y dinámica en forma de audio, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

Bibliografía adicional

Artículos recientes, documentos de investigación, tesinas fin de grado y fin de master, y tesis doctorales, guías de práctica clínica, consensos internacionales..., en nuestra biblioteca virtual tendrás acceso a todo lo que necesitas para completar tu formación.

Estudio de casos simulados y reales

Evaluamos tu conocimiento a lo largo de este master mediante actividades y ejercicios evaluativos compuestos de preguntas test de respuesta alternativa y múltiple y de casos clínicos a resolver.

Guías rápidas de actuación

El equipo de contenidos y tutorial selecciona aquellos documentos nacionales e internacionales considerados como imprescindibles, consensuados por las sociedades especializadas en la materia y presentarlos en forma de fichas o guías rápidas de actuación para facilitar su comprensión.

Foros de discusión

Se desarrollan sobre los temas relacionados con las revisiones bibliográficas y la combinación de metodologías de investigación.

Evaluaciones

Evaluamos tu conocimiento a lo largo de este master mediante actividades y ejercicios evaluativos compuestos de preguntas test de respuesta alternativa y múltiple y de casos clínicos a resolver.

Tesina fin de máster

Previa selección del alumno de uno de los temas propuestos en el master, siguiendo el método científico y las normas de Vancouver, deberá desarrollar un trabajo de la máxima calidad bien de revisión bibliográfica actualizada, bien de investigación clínica.

10. Calidad

Hemos definido e implantado un **Sistema de Gestión de Calidad** para garantizar la satisfacción de nuestros alumnos, autores de contenidos, empleados y proveedores con los servicios que les ofrecemos. Estamos comprometidos con los requisitos de la formación actual y los legales y reglamentarios, suministrando un servicio de calidad, de acuerdo con las expectativas de nuestros alumnos, autores, empleados y proveedores o por encima de ellas.

Llevamos a cabo la **mejora continua de nuestros servicios**, gracias a:

- La determinación y seguimiento de los objetivos de calidad, y sus planes de acción.
- El seguimiento, medición y análisis de los procesos, y de los servicios.
- Los controles realizados sobre los proveedores.
- La detección y tratamiento de no conformidades, con tendencia a su eliminación o disminución.

Servicios que, desde el año 2008, viene certificando la prestigiosa Bureau Veritas a través de la ISO 9001 y que está vigente hasta 2018 que será revisada nuevamente.

El equipo al completo de Formación Alcalá es consciente de la continua evolución de la educación superior de postgrado en ciencias de la salud y sociales y de las necesidades y expectativas de los usuarios, por ello, esta política de calidad pretende manifestar su compromiso con la calidad y la mejora continua.

Para asegurar el cumplimiento de todo lo anterior, la política de calidad es conocida y entendida por todos los miembros de la compañía y es revisada de manera permanente para su adecuación a las necesidades presentes y futuras.

11. Recursos tecnológicos y audiovisuales

Un equipo humano y tecnológico que permite desarrollar formación en modalidad online reconocido y de alta calidad.

Skype es una herramienta interesante de comunicación. Sus características la hacen una herramienta ideal para enviar archivos, comunicarnos con alumnos y profesores, hacer sesiones individuales de coaching, mantener video conferencias y hacer llamadas internacionales a muy bajo costo.

Whatsapp. Comunicación práctica, rápida, directa y gratuita para el alumno con los tutores.

Redes sociales. Facebook, Twitter... como canales y medios de comunicación e interacción entre participantes y personas interesadas en la formación que se ofrece.

Plataforma moodle. El entorno de enseñanza-aprendizaje on line más utilizado por la comunidad educativa proporciona a educadores, administradores y estudiantes un sistema integrado único, robusto y seguro para crear ambientes de aprendizaje personalizado. Nuestro sistema de teleformación que usaremos para impartir sus unidades didácticas se trata del CMS Educativo Moodle.

12. Contenidos formativos

Los manuales de materiales didácticos asociados al aprendizaje de las distintas asignaturas son elaborados por especialistas de reconocido prestigio en la materia del master y supervisados por un equipo técnico pedagógico y de maquetación on line.

Estos contenidos se complementan de manera significativa con la posibilidad de la consulta de bases de datos, guías de práctica clínica, estudios, artículos, bibliografía e información actualizada que los tutores facilitarán durante el desarrollo del master a los alumnos a través del campus.

Los contenidos formativos se ajustan a los conocimientos y actualidad profesional que se demandan en el área del master y a las exigencias de calidad reconocidas y certificadas por Bureau Veritas bajo el criterio de calidad ISO 9001.

Una destacada característica diferenciadora de estos materiales es la constante y rigurosa actualización de contenidos, autoexigida internamente por las permanentes actualizaciones que las materias impartidas tienen lugar e históricamente reconocida por nuestros alumnos y premiada nacional e internacionalmente como los prestigiosos Premios Gourmand obtenidos en dos ocasiones.

13. Módulos y temario

1. **Educación y formación sanitaria en alimentación y nutrición.**
   - Módulo I: Alimentación y nutrición.
   - Módulo II: Grupos de alimentos.
   - Módulo III: Alimentación en las distintas situaciones de la vida.
   - Módulo IV: Alimentación y enfermedad.
   - Módulo V: Higiene y manipulación de alimentos.
   - Módulo VI: Tendencias actuales en la alimentación.
   - Módulo VII. Anexos.

2. **Manual para la formación del manipulador de alimentos.**
   - Módulo I: Justificación. Manipuladores de alimentos.
   - Módulo II: Reglas de oro de la OMS para la preparación higiénica de los alimentos.
   - Módulo III: Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
   - Módulo IV: Ejemplos de la implantación de un sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico en empresas hortofruticolas (APPCC).
   - Módulo V: El almacenamiento de alimentos.
   - Módulo VI: Envasado.
   - Módulo VII: Distribución polivalente.
   - Módulo VIII: Carnes y derivados. Aves y caza.
   - Módulo IX: Comidas preparadas.
   - Módulo X: Harinas y derivados.
   - Módulo XI: Helados y horchatas.
   - Módulo XII: Hortofrutícola, hortalizas, verduras, hongos y frutas, cereales, leguminosas, tubérculos y frutos secos crudos.
   - Módulo XIII: Huevos y derivados.
   - Módulo XIV: Lácteos y derivados.
   - Módulo XV: Pescados, crustáceos, moluscos y derivados.

3. **Dieta hospitalaria.**
   - Módulo I: Dieta en el hospital.
   - Módulo III: Dieta para la malnutrición.
   - Módulo IV: Dieta con restricción glucídica.
   - Módulo V: Dieta con modificación de lípidos.
   - Módulo VI: Dieta con modificación proteica.
   - Módulo VII: Dieta con modificación de sodio.
   - Módulo VIII: Dieta con modificación de fibra dietética.
   - Módulo IX. Otras dietas terapéuticas.
   - Módulo X. Dietas de exploración.
   - Módulo XI. Valoración del estado nutricional de los pacientes hospitalizados.
   - Módulo XII. Interacción de los alimentos con los fármacos.
   - Módulo XIII. Higiene alimentaria en la cocina del centro hospitalario.
   - Módulo XIV. ¿De qué están compuestos los alimentos? Necesidades de nutrientes en las diferentes edades y etapas fisiológicas.
   - Módulo XV. Digestión, absorción y metabolismo de los nutrientes.
   - Módulo XVI. Necesidades de energía para personas sanas y enfermas.
   - Módulo XVII. Los alimentos y sus propiedades. Consejos para una alimentación saludable.
   - Módulo XVIII. Anexos.

4. **Cocina terapéutica.**
   - Módulo I: Cómo afecta nuestra alimentación a nuestro cuerpo.
   - Módulo II: La alimentación y sus patologías asociadas. (1).
   - Módulo III: La alimentación y sus patologías asociadas. (2)
   - ANEXO

5. Mi niño si me come.

- Módulo I: Menús para niños de 6 a 12 meses.
- Módulo II: Aperitivos.
- Módulo DULO III: Platos para niños pequeños.
- Módulo IV: Tentempiés.
- Módulo V: Recetas de temporada.
- Módulo VI: ¡Así que vas a dar una fiesta de cumpleaños!
- Módulo VII: Manualidades en la cocina.
- Módulo VIII: Popurrí para padres.

6. Riesgos laborales en hostelería.

- Módulo I: La cocina.
- Módulo II: La higiene.
- Módulo III: La prevención: conceptos.
- Módulo IV: Prevención de riesgos laborales.
- Módulo V: Riesgos laborales en hostelería I.
- Módulo VI: Riesgos en hostelería II.
- Módulo VII: Riesgos en hostelería III.
- Módulo VIII: Protección del trabajador.
- Módulo IX: Primeros auxilios.

7. Trabajo fin de máster (16)

14. Autores de contenido

- Mª Dolores Castillo Sánchez: Doctora en medicina y cirugía.
- Mª Teresa León Espinosa de los Monteros: Doctora en medicina y cirugía.
- Ramón Borderia Vidal. (Médico)
- Marta González Caballero: Diplomada en dietética y nutrición.
- José Oneto. (Cocinero profesional)
- Mª Carmen Rus Herrador: Puericultura de la Junta de Andalucía.
- Carmela de Pablo Hernández: Técnica en prevención de Riesgos Laborales.
- José Carlos de Pablo Hernández: Técnico en construcción.

15. Tutorías

El sistema tutorial es el espacio donde los participantes podrán dirigir todas sus consultas y plantear todos sus problemas que puedan surgir en el transmaster de la presente actividad formativa partiendo de la idea de que el aprendizaje que se realiza es totalmente individual y personalizado. Consideramos que cuanto más activamente participe el alumno, más efectivo es el aprendizaje; el proceso de feed-back constituye una parte crucial de la formación.

Las funciones que desarrollará el profesor-tutor tiene que ver con los tres ámbitos de intermediación en los que realiza su tarea: el ámbito personal, el ámbito académico y el ámbito administrativo. A cada uno de estos tres ámbitos corresponden respectivamente las **funciones** didácticas, orientadoras y de enlace:

- **Didácticas** resolviendo las dudas del contenido del master, planteamientos sobre las cuestiones test y casos prácticos. Constituyen el apoyo, seguimiento y ayuda con los profesores encargados de la docencia en cada una de las Unidades del Programa.
El alumno contará, durante todo el desarrollo del master en su trabajo individual, con la posibilidad de comunicarse con los tutores, para aclarar dudas, aclarar objetivos, contenidos y criterios de evaluación, compartir opiniones, orientar sobre la organización y desarrollo del proceso de aprendizaje, suplir las posibles deficiencias del material didáctico, fomentar el uso de recursos educativos y culturales complementarios, así como evaluar el proceso de enseñanza-aprendizaje.
Para ello se pone a su disposición el correo electrónico, interno del master, que el tutor atenderá de manera personalizada, y el teléfono de la línea tutorial, que permitirá debatir, preguntar y responder sobre temas de distinto interés.

- Orientadoras: Centrados fundamentalmente en cuestiones de carácter psicopedagógico, función de importancia capital, ayudando al alumno en dar a conocer el funcionamiento y metodología de trabajo del sistema a distancia, horarios, seguimiento o cualquier cuestión más particular que pueda alterar el desarrollo normal del master, reforzar el esfuerzo del alumno, clarificar el uso de los materiales y sistemas de comunicación, regular el ritmo de trabajo, ayudarle a controlar sentimientos de ansiedad ante posibles dificultades del estudio y favorecer la comunicación entre los alumnos, mediante iniciativas de trabajo grupal. Para ello contamos con una Psicopedagoga Experta en Formación.

- De enlace: Entre cada participante y el centro docente. Permite conocer la estructura y los mecanismos de funcionamiento de la institución docente que ofrece la enseñanza a distancia, informar a los alumnos de las posibilidades de acceso a instalaciones y sistemas de información, derivadas de su condición de tales, facilitar información sobre las gestiones de tipo administrativo que deban llevar a cabo los alumnos con la institución docente, así como vincular al alumnado con la institución docente, informándole y animándole a participar en actividades no lectivas.

El servicio de tutoría a través de la red puede efectuarse mediante las distintas herramientas que las plataformas diseñadas para llevar a cabo acciones formativas suelen incorporar para disponibilidad del alumno, interacciones entre alumnos y estos con el profesorado, vía de contacto y tiempo de resolución de **consultas**, permitiéndonos además que estas puedan ser sincrónicas o asincrónicas, tales como:

Asincrónicas:

- Correo electrónico individual: Este suele ser el medio más generalizado para realizar tutorías a través de Internet.
- Foro de discusión, tanto el tutor como los alumnos pueden mandar mensajes al foro para realizar consultas, aclarar dudas, que bien van dirigidas a cualquier persona en general del master que lea el mensaje, profesores, tutores, resto de los compañeros, etc.
- FAQ, espacio donde se da una explicación detallada de las preguntas más frecuentes realizadas por los alumnos.
- Tutorial del aula virtual: Breve y sencilla descripción del adecuado uso de la plataforma así como de las distintas herramientas del master.
- Blog de notas: En ella el alumno podrá hacer sus notas privadas sobre sus actividades, resúmenes o conclusiones.
- Correo interno: A través del cual se puede poner en contacto con el profesorado o con otros alumnos.

Sincrónicas:

- Chats, las charlas sincrónicas son el medio más eficaz y barato de realizar tutorías a través de Internet. Alumno y tutor pueden establecer horarios de tutorías en una "sala virtual" del master, destina a tal fin, y de manera simultánea intercambiar mensajes (escritos o sonoros, según el equipo del que dispongamos) que ayuden en la resolución de dudas, problemas, etc.
- Mensajería interna: Podrá ponerse en contacto con el profesor o con otros alumnos, mediante mensajes internos.
- Videoconferencias: Esta es la manera más eficiente de realizar tutorías, puesto que alumnos y tutor se podrán estar viendo "cara a cara", vía Skype, evitando los problemas de la comunicación escrita, donde a veces las palabras pueden jugarnos malas pasadas y llevarnos a mal entendidos que no se pueden solucionar sobre la marcha, etc.
- Atención personalizada: Además de las vías para realizar tutorías que hemos descrito, siempre queda la opción, de recurrir a medios tradiciones que se han venido usando en la educación a distancia como son el fax y el teléfono, las guías de estudio, los encuentros cara a cara y en el mismo espacio con los alumnos, los cuales pueden servir de complemento exitoso a formas más sofisticadas como las anteriormente expuestas.

16. Trabajo fin de máster

a. Únicamente se aceptarán trabajos de tesina o fin de máster de Formación Alcalá.

b. Se pretende, únicamente, dar la máxima difusión posible al trabajo realizado por el AUTOR de la tesina, mediante divulgación de la obra; empleando los canales de distribución nacional e internacional del **Grupo Editor RCA.**

c. Estilo Vancouver y referencias bibliográficas:

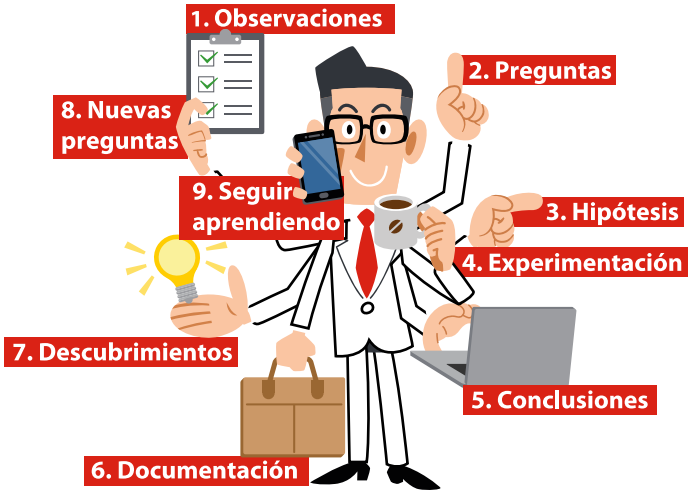
http://www.upch.edu.pe/vrinve/doc/nvanco.htm, http://exlibris.usal.es/merlo/escritos/citas.htm, http://www.fisterra.com/recursos_web/mbe/vancouver.asp, http://www.icmje.org

d. Método científico: Autor/a se ceñirá a las pautas y normas del método científico para la elaboración de la obra para que conserve los cánones de calidad y excelencia necesarias entre la comunidad profesional.

e. La publicación de su tesina:

Llevará Depósito Legal e ISBN del de RCA Grupo Editor.

- La publicación se realizará bajo la modalidad de libro independiente con su mencionado ISBN propio bajo el nombre del AUTOR/A y la autoría aparecerá de este modo en el tomo o volumen bajo el título presentado por el propio AUTOR/A.
- Será comercializada y publicada (entre otras) en la librería de la web **www.rcagrupoeditor.es** bajo impresión a demanda y de distribución nacional e internacional.
- Se llevará a cabo un contrato de edición con cada autor/a. El presente tipo de edición se regirá y será interpretado de acuerdo con lo que prevé la Ley de Propiedad Intelectual Vigente.
- Formación Alcalá se reserva la opción de NO publicar la tesina, únicamente, **si no se cumplen los requisitos mencionados.**
- Formación Alcalá NO le garantiza que la publicación sea puntuable en bolsas de trabajo u oposiciones, si bien lo es en muchas de ellas y siempre es un valor diferencial en baremos profesionales.



PUNTUACIÓN MÁXIMA

- 20 puntos
- 100 puntos
- 16 puntos (Cursos de especialización +investigación)
- 5 puntos
- 1 punto
- 4 puntos
- 13 puntos (Publicación+formación continuada+ docencia)
- 3 puntos

BAREMACIÓN POR LIBRO Y CAPÍTULO

1 *Publicaciones en libro:*
- Libro completo: **1 punto**
- Capítulo del libro: **0,3 puntos**

2 *Publicaciones científicas:*
- Libro completo: **10 puntos**
- Capítulo del libro: **3 puntos**

3 - Capítulo libro (max. 1 por libro): **0,6 puntos**
- Libro : **1 punto**

4 *Capítulo libro:* - Nacional: **0,15 puntos** - Internacional: **0,30 puntos**
Libro: - Nacional: **0,50 puntos** - Internacional: **1 punto**

5 - Autor encargado de libro: **1,5 puntos**
- Capítulo libro: **0,75 puntos**

6 *Pulicaciones:*
- Libros: **0,5 puntos**
- Publicar como primer autor: **0,50 puntos**
- Publicar como segundo autor o último firmante: **0,35puntos**

7 *Publicación:*
- Primer autor: **0,25 puntos**
- Segundo a sexto autor : **0,1 puntos**

8 *Capítulo libro:* - Primer autor: **0,5 puntos** - Resto autores: **0,25 puntos**
Libro: - Primer autor: **2,5 puntos** - Resto autores: **1,25 puntos**

9 - Libro: **0,75 puntos**
- Capítulo libro: **0,15 puntos**

10 *Capítulo libro:* - Primer autor: **0,6 puntos** - Resto autores: **0,3 puntos**
Libro: **1 punto**

17. Baremos oficiales

Si tienes dudas, en nuestra web podrás encontrar el contacto de tu comunidad autónoma.

ACCEDER

18. Título

DE VALIDEZ PARA:
ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL,
AJUSTADOS A BAREMOS OFICIALES Y PUNTUABLES EN:

* Concursos
* Traslados
* Oposiciones
* Bolsas de contratación
* Carrera profesional
* Trienios...

Consulte el baremo de su comunidad

RECONOCIMIENTO OPCIONAL
El alumno/a tiene la opción de poder incluir en el diploma de su máster/ experto universitario, el reconocimiento de la **Apostilla de la Haya.**

[El trámite tiene un coste adicional. Consúltenos]

RECONOCIDO INTERNACIONALMENTE
Apostilla de la Haya
INTERNATIONALLY RECOGNIZED

Máster en Cocina Terapéutica

Acreditado por la Universidad Europea Miguel de Cervantes

UEMC
Universidad Europea Miguel de Cervantes

19. Programa de prácticas

- Las prácticas son optativas y ajenas a la formación avalada por la Universidad Europea Miguel de Cervantes e impartida por Formación Alcalá.
- La Universidad Europea Miguel de Cervantes no se hace responsable de las prácticas ofertadas por Formación Alcalá.
- Realiza tus **prácticas opcionales en una empresa cercana a tu domicilio y relacionada con la temática del máster** en el que te matricules. Para ajustarnos a todas las categorías profesionales, disponemos de convenios de prácticas con diferentes hospitales, clínicas, residencias, colegios públicos y privados...
- Si estás interesado en otro centro donde te interese realizar prácticas profesionales, podemos realizar un convenio con el mismo.
- Existen programas de 3, 4, 8 y 13 semanas de duración
- Adquiere mayor experiencia, visualízate y amplía tus opciones laborales.
- Consulta condiciones y precios:

ACCEDER

20. Actividades didácticas

Las asignaturas asociadas al programa formativo del máster contemplan un diseño instruccional basado en el modelo metodológico de Formación Alcalá, el cual está certificado en calidad con la ISO 9001 de Bureau Veritas.

Cada asignatura se mide atendiendo a un sistema de evaluación que contempla diferentes actividades de evaluación continua basadas en la generación colectiva de conocimiento, con supuestos y casos clínicos prácticos y test de respuesta alternativa y múltiple las cuales se desarrollan a través de las herramientas que proporciona el campus virtual moodle, constituyendo un proceso de evaluación continua fundamentado en la realización de diferentes tipos de actividades didácticas.

Desde el campus virtual, los alumnos dispondrán de un sistema que les permitirá recibir comunicados de su interés remitidos por los profesores y responsables académicos, comunicarse entre ellos, acceder a documentación complementaria, participar en la celebración de eventos on line, consultar el estado de sus evaluaciones, expediente académico, etc.

Con la realización de la tesina fin de master el alumno se introducirá en el ámbito de la investigación y metodología clínica, diseñar un trabajo práctico que será publicado y dado a conocer a la comunidad científica.

21. Evaluación

627 ***Preguntas tipo test*** **+**
38 **Supuestos +**
Trabajo fin de máster

22. Asesoría

La asesoría es un elemento de valor añadido en el que se aprovecha la experiencia y el conocimiento de más de 17 años en todas las fases de la formación y evaluación de competencias técnicas en salud.

La asesoría se hace **a medida** para cada alumno y cliente en su caso, desde la consultoría de apoyo para la detección de necesidades, hasta la organización y planificación de acciones formativas y de evaluación adaptada para cada caso.

Somos un equipo compuesto por más de 20 profesionales constituidos por una unidad multidisciplinar integrada por expertos en salud, pedagogía, docencia, programación e informática, nuevas tecnologías, economía, editorial, comunicación, diseño y marketing.

ACCEDER

Nuestra función primordial es la gestión y organización de una entidad cuyo valor fundamental está en su conocimiento.

23. Inscripción, precio, becas.

- Las carreras sanitarias son las titulaciones profesionales con mejores perspectivas laborales. Además, posee buenas perspectivas a largo plazo, ya que se prevé que la demanda de los profesionales de la salud aumente proporcionalmente al envejecimiento de la población, profesiones en las que predominan las mujeres, ya que consiguen el 83,5 % de las contrataciones.
- Las carreras sanitarias ofrecen las mayores salidas profesionales.

PRECIO 2395€ (Formato Libro 200€ Adicionales)

CADA SEMANA CONVOCAMOS **BECAS** PARA ESTE Y OTROS MASTER

Síguenos en Redes Sociales o contacta antes de formalizar tu matrícula.

- Becas para **antiguos** alumnos.

- Existe la posibilidad de **convalidación** de módulos. Consúltalo.

- Benefíciate de becas y descuentos superiores formando **GRUPOS.**

HORARIO DE ATENCIÓN TELEFÓNICA
(PODEMOS RESOLVER TUS DUDAS Y GESTIONAR TU MATRÍCULA POR WHATSAPP)

LUNES - JUEVES
9.00h A 14.00h
16.00h A 19.00h

VIERNES
9.00h A 14.00h

670 966 281
WHATSAPP

953 585 330

24. Matrícula.

Matricúlate y rellena tus datos haciendo click aquí:

ACCEDER

25.
Y mucho más...

GOLDEN PACKS

ACCEDER

PACKS DE CURSOS

ACCEDER

CONGRESOS ONLINE

ACCEDER

Participa en congresos virtuales con acreditación.

www.congresos.formacionalcala.es

Un nuevo método de aprendizaje, donde podrás escuchar, ver e interactuar en directo con grandes profesionales del sector de la salud.

REVISTA NPUNTO

ACCEDER

Revista NPunto. Vol. 1. Núm. 3.

Con tu asistencia a los ***congresos virtuales,*** podrás beneficiarte de publicar en la revista para profesionales de la salud **NPunto.**

www.npunto.es
¡Consúltanos!

PARTICIPA EN EL "V CONCURSO DE CASOS CLÍNICOS" para enfermería

Los **40 mejores casos clínicos enviados** pasarán a formar parte del **Manual de Casos Clínicos de Enfermería, que será editado por Formación Alcalá,** y distribuido a nivel nacional e internacional. El Mejor Caso Clínico presentado, dispondrá de una **Beca de 300 €** para aplicar a cualquier pack de libros, cursos, master o expertos universitario que Formación Alcalá oferta para la categoría del concurso donde se presenta (Enfermería), pudiendo sumarse a cualquier promoción o descuentos que en ese momento pudiese estar convocando Formación Alcalá.

ACCEDER

**Consultar otras categorías profesionales*

MOOC Y CURSOS GRATIS

EDITORIAL

Más de 850 títulos y 11000 ISBNS de distribución nacional e internacional

www.faeditorial.es

ACCEDER AL CATÁLOGO

REDES SOCIALES