

Grand Master

Nutrición Clínica para Enfermería

Aval/Membresía



tech
universidad



Grand Master Nutrición Clínica para Enfermería

- » Modalidad: No escolarizada (100% en línea)
- » Duración: 2 años
- » Titulación: TECH Universidad
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Acceso web: www.techtitute.com/enfermeria/grand-master/grand-master-nutricion-clinica-enfermeria

Índice

01

Presentación del programa

pág. 4

02

¿Por qué estudiar en TECH?

pág. 8

03

Plan de estudios

pág. 12

04

Objetivos docentes

pág. 26

05

Salidas profesionales

pág. 34

06

Licencias de software incluidas

pág. 38

07

Metodología de estudio

pág. 42

08

Cuadro docente

pág. 52

09

Titulación

pág. 78

01

Presentación del programa

La aplicación de la Nutrición Clínica en el ámbito de la Enfermería ofrece beneficios significativos para pacientes y profesionales de la salud. En primer lugar, permite una atención integral, abordando no solo las necesidades médicas inmediatas, sino también las relacionadas con la alimentación y la dieta, lo que contribuye a mejorar el bienestar general del paciente. Además, la Nutrición Clínica aplicada por enfermeros capacitados puede ayudar a prevenir complicaciones relacionadas con la malnutrición, acelerar la recuperación después de procedimientos médicos y promover un estilo de vida saludable a largo plazo. En este contexto, TECH ha diseñado este exhaustivo programa 100% online, que permitirá al egresado conectarse desde cualquier lugar y en cualquier momento, bajo la innovadora metodología *Relearning*, pionera en esta institución.



“

*Un programa exhaustivo y 100% online,
exclusivo de TECH y con una perspectiva
internacional respaldada por nuestra
afiliación con National League for Nursing”*

La Nutrición Clínica es un área crucial dentro de la atención médica, ya que juega un papel esencial en la prevención, tratamiento y manejo de diversas patologías. A medida que los sistemas sanitarios evolucionan, el personal de Enfermería debe adaptar sus competencias a los avances en el ámbito clínico y nutricional, para ofrecer un cuidado integral a los pacientes.

En este contexto, el Grand Master en Nutrición Clínica para Enfermería de TECH se presenta como una oportunidad única para actualizar y ampliar los conocimientos necesarios en esta disciplina fundamental. Mediante un enfoque académico integral, se abarcará el manejo nutricional en enfermedades crónicas, la valoración del estado nutricional de los pacientes, las interacciones entre la Nutrición y los tratamientos médicos, así como las últimas evidencias científicas sobre suplementos nutricionales y su integración en la práctica diaria. De esta manera, los especialistas adquirirán las habilidades necesarias para gestionar la Nutrición de sus pacientes de manera eficaz y profesional.

Adicionalmente, este programa universitario se impartirá de manera 100% online, lo que permite a los profesionales acceder a los contenidos en cualquier momento y desde cualquier lugar. Gracias a la metodología *Relearning*, se capacitarán de forma progresiva y constante, reforzando los conocimientos adquiridos a lo largo del itinerario. Esto, sumado a la flexibilidad de poder instruirse a su propio ritmo, garantiza una experiencia académica de alta calidad que se adapta perfectamente a sus necesidades laborales y personales. Como adición, los enfermeros podrán acceder a *Masterclasses* exclusivas, dirigidas por Directores Invitados Internacionales de alto nivel.

Al ser miembro de la **National League for Nursing (NLN)**, TECH ofrece a sus alumnos acceso a herramientas de evaluación, bibliotecas digitales, webinars y congresos centrados en la excelencia educativa en enfermería. Esta membresía promueve el desarrollo docente, el contacto con referentes del sector y la posibilidad de integrarse a redes académicas y clínicas de alto impacto.

Este **Grand Master en Nutrición Clínica para Enfermería** contiene el programa universitario más completo y actualizado del mercado. Sus características más destacadas son:

- ♦ El desarrollo de casos prácticos presentados por expertos en Enfermería
- ♦ Los contenidos gráficos, esquemáticos y eminentemente prácticos con los que están concebidos recogen una información científica y práctica sobre aquellas disciplinas indispensables para el ejercicio profesional
- ♦ Los ejercicios prácticos donde realizar el proceso de autoevaluación para mejorar el aprendizaje
- ♦ Su especial hincapié en metodologías innovadoras en la Nutrición Clínica para Enfermería
- ♦ Las lecciones teóricas, preguntas al experto, foros de discusión de temas controvertidos y trabajos de reflexión individual
- ♦ La disponibilidad de acceso a los contenidos desde cualquier dispositivo fijo o portátil con conexión a Internet



Te beneficiarás de Masterclasses innovadoras dirigidas por expertos internacionales, pioneros en la integración terapéutica de los avances científicos en Nutrición Clínica"

“

Te sumergirás en políticas de alimentación, educación nutricional comunitaria, investigación en nutrición clínica y prácticas basadas en la evidencia. ¿Qué esperas para matricularte?”

Incluye en su cuadro docente a profesionales pertenecientes al ámbito de la Enfermería, que vierten en este programa la experiencia de su trabajo, además de reconocidos especialistas de sociedades de referencia y universidades de prestigio.

Su contenido multimedia, elaborado con la última tecnología educativa, permitirá al profesional un aprendizaje situado y contextual, es decir, un entorno simulado que proporcionará un estudio inmersivo programado para entrenarse ante situaciones reales.

El diseño de este programa se centra en el Aprendizaje Basado en Problemas, mediante el cual el alumno deberá tratar de resolver las distintas situaciones de práctica profesional que se le planteen a lo largo del curso académico. Para ello, el profesional contará con la ayuda de un novedoso sistema de vídeo interactivo realizado por reconocidos expertos.

Explorarás temas como la Farmacología relacionada con la Nutrición, la gestión de casos clínicos complejos y la comunicación efectiva con pacientes y equipos de atención médica.

Profundizarás en aspectos de la Nutrición, como la fisiología digestiva, el metabolismo de los nutrientes y las necesidades dietéticas específicas en diferentes etapas de la vida y condiciones de salud.



02

¿Por qué estudiar en TECH?

TECH es la mayor Universidad digital del mundo. Con un impresionante catálogo de más de 14.000 programas universitarios, disponibles en 11 idiomas, se posiciona como líder en empleabilidad, con una tasa de inserción laboral del 99%. Además, cuenta con un enorme claustro de más de 6.000 profesores de máximo prestigio internacional.



“

Estudia en la mayor universidad digital del mundo y asegura tu éxito profesional. El futuro empieza en TECH”

La mejor universidad online del mundo según FORBES

La prestigiosa revista Forbes, especializada en negocios y finanzas, ha destacado a TECH como «la mejor universidad online del mundo». Así lo han hecho constar recientemente en un artículo de su edición digital en el que se hacen eco del caso de éxito de esta institución, «gracias a la oferta académica que ofrece, la selección de su personal docente, y un método de aprendizaje innovador orientado a formar a los profesionales del futuro».

El mejor claustro docente top internacional

El claustro docente de TECH está integrado por más de 6.000 profesores de máximo prestigio internacional. Catedráticos, investigadores y altos ejecutivos de multinacionales, entre los cuales se destacan Isaiah Covington, entrenador de rendimiento de los Boston Celtics; Magda Romanska, investigadora principal de MetaLAB de Harvard; Ignacio Wistumba, presidente del departamento de patología molecular traslacional del MD Anderson Cancer Center; o D.W Pine, director creativo de la revista TIME, entre otros.

La mayor universidad digital del mundo

TECH es la mayor universidad digital del mundo. Somos la mayor institución educativa, con el mejor y más amplio catálogo educativo digital, cien por cien online y abarcando la gran mayoría de áreas de conocimiento. Ofrecemos el mayor número de titulaciones propias, titulaciones oficiales de posgrado y de grado universitario del mundo. En total, más de 14.000 títulos universitarios, en once idiomas distintos, que nos convierten en la mayor institución educativa del mundo.



Los planes de estudio más completos del panorama universitario

TECH ofrece los planes de estudio más completos del panorama universitario, con temarios que abarcan conceptos fundamentales y, al mismo tiempo, los principales avances científicos en sus áreas científicas específicas. Asimismo, estos programas son actualizados continuamente para garantizar al alumnado la vanguardia académica y las competencias profesionales más demandadas. De esta forma, los títulos de la universidad proporcionan a sus egresados una significativa ventaja para impulsar sus carreras hacia el éxito.

Un método de aprendizaje único

TECH es la primera universidad que emplea el *Relearning* en todas sus titulaciones. Se trata de la mejor metodología de aprendizaje online, acreditada con certificaciones internacionales de calidad docente, dispuestas por agencias educativas de prestigio. Además, este disruptivo modelo académico se complementa con el "Método del Caso", configurando así una estrategia de docencia online única. También en ella se implementan recursos didácticos innovadores entre los que destacan vídeos en detalle, infografías y resúmenes interactivos.

La universidad online oficial de la NBA

TECH es la universidad online oficial de la NBA. Gracias a un acuerdo con la mayor liga de baloncesto, ofrece a sus alumnos programas universitarios exclusivos, así como una gran variedad de recursos educativos centrados en el negocio de la liga y otras áreas de la industria del deporte. Cada programa tiene un currículo de diseño único y cuenta con oradores invitados de excepción: profesionales con una distinguida trayectoria deportiva que ofrecerán su experiencia en los temas más relevantes.

Líderes en empleabilidad

TECH ha conseguido convertirse en la universidad líder en empleabilidad. El 99% de sus alumnos obtienen trabajo en el campo académico que ha estudiado, antes de completar un año luego de finalizar cualquiera de los programas de la universidad. Una cifra similar consigue mejorar su carrera profesional de forma inmediata. Todo ello gracias a una metodología de estudio que basa su eficacia en la adquisición de competencias prácticas, totalmente necesarias para el desarrollo profesional.



Google Partner Premier

El gigante tecnológico norteamericano ha otorgado a TECH la insignia Google Partner Premier. Este galardón, solo al alcance del 3% de las empresas del mundo, pone en valor la experiencia eficaz, flexible y adaptada que esta universidad proporciona al alumno. El reconocimiento no solo acredita el máximo rigor, rendimiento e inversión en las infraestructuras digitales de TECH, sino que también sitúa a esta universidad como una de las compañías tecnológicas más punteras del mundo.



La universidad mejor valorada por sus alumnos

Los alumnos han posicionado a TECH como la universidad mejor valorada del mundo en los principales portales de opinión, destacando su calificación más alta de 4,9 sobre 5, obtenida a partir de más de 1.000 reseñas. Estos resultados consolidan a TECH como la institución universitaria de referencia a nivel internacional, reflejando la excelencia y el impacto positivo de su modelo educativo.



03

Plan de estudios

El plan de estudios ha sido diseñado para proporcionar a los profesionales de la salud una comprensión profunda sobre la Nutrición en diversas etapas de la vida y en situaciones clínicas complejas. Así, podrán evaluar y calcular los requerimientos nutricionales de los pacientes, tanto en situaciones de salud, como de enfermedad, con un enfoque en la personalización de la dieta. Además, los egresados analizarán las últimas investigaciones y avances en Nutrición, incluyendo la interacción entre nutrientes y fármacos, las nuevas guías alimentarias y el uso de fitoterapia como tratamiento complementario.



Formula _____
Amount _____
Time _____
Initials _____
Name John Doe
Time 1:27-15
Rate 2pm
Vol/Day _____
Room # _____

“

¡Apuesta por TECH! Abordarás las tendencias actuales en Nutrición como el impacto de las alergias e intolerancias alimentarias y los recientes descubrimientos en la relación entre genética y Nutrición”

Módulo 1. Nuevos avances en alimentación

- 1.1. Bases moleculares de la Nutrición
- 1.2. Actualización en la composición de alimentos
- 1.3. Tablas de composición de alimentos y bases de datos nutricionales
- 1.4. Fitoquímicos y compuestos no nutritivos
- 1.5. Nuevos alimentos
 - 1.5.1. Nutrientes funcionales y compuestos bioactivos
 - 1.5.2. Probióticos, prebióticos y simbióticos
 - 1.5.3. Calidad y diseño
- 1.6. Alimentos ecológicos
- 1.7. Alimentos transgénicos
- 1.8. El agua como nutriente
- 1.9. Seguridad alimentaria
 - 1.9.1. Peligros físicos, químicos y microbiológicos
- 1.10. Nuevo etiquetado alimentario e información al consumidor
- 1.11. Fitoterapia aplicada a patologías nutricionales

Módulo 2. Tendencias actuales en nutrición

- 2.1. Nutrigenética
- 2.2. Nutrigenómica
 - 2.2.1. Fundamentos
 - 2.2.2. Métodos
- 2.3. Inmunonutrición
 - 2.3.1. Interacciones nutrición-inmunidad
 - 2.3.2. Antioxidantes y función inmune
- 2.4. Regulación fisiológica de la alimentación. Apetito y saciedad
- 2.5. Psicología y alimentación
- 2.6. Nutrición y sistema circadiano. El tiempo es la clave
- 2.7. Actualización en objetivos nutricionales e ingestas recomendadas
- 2.8. Nuevas evidencias en dieta Mediterránea



Módulo 3. Nutrigenética I

- 3.1. Autoridades y organizaciones de nutrigenética
 - 3.1.1. NUGO
 - 3.1.2. ISNN
 - 3.1.3. Comités de evaluación
- 3.2. Los estudios GWAS I
 - 3.2.1. Genética de poblaciones-el diseño y el uso
 - 3.2.2. Ley de Hardy-Weinberg
 - 3.2.3. Desequilibrio de ligamiento
- 3.3. GWAS II
 - 3.3.1. Frecuencias alélicas y genotípicas
 - 3.3.2. Estudios de asociación gen-enfermedad
 - 3.3.3. Modelos de asociación (dominante, recesiva, codominante)
 - 3.3.4. Los Scores genéticos
- 3.4. El descubrimiento de los SNP relacionados con la Nutrición
 - 3.4.1. Estudios clave-diseño
 - 3.4.2. Resultados principales
- 3.5. El descubrimiento de los SNP relacionados con enfermedades relacionadas con la Nutrición (*Diet-dependent*)
 - 3.5.1. Enfermedades Cardiovasculares
 - 3.5.2. Diabetes Mellitus tipo II
 - 3.5.3. Síndrome metabólico
- 3.6. Principales GWAS relacionados con obesidad
 - 3.6.1. Puntos fuertes y puntos débiles
 - 3.6.2. El ejemplo del FTO
- 3.7. Control circadiano de la ingesta
 - 3.7.1. El eje cerebro-intestino
 - 3.7.2. Bases moleculares y neurológicas de la conexión cerebro-intestino
- 3.8. La cronobiología y la Nutrición
 - 3.8.1. El reloj central
 - 3.8.2. Los relojes periféricos
 - 3.8.3. Las hormonas del ritmo circadiano
 - 3.8.4. El control de la ingesta (leptina y grelina)

- 3.9. SNP relacionados con los ritmos circadianos
 - 3.9.1. Mecanismos reguladores de la saciedad
 - 3.9.2. Hormonas y control de la ingesta
 - 3.9.3. Posibles vías implicadas

Módulo 4. Nutrigenética II. Los polimorfismos clave

- 4.1. SNP relacionados con la obesidad
 - 4.1.1. La historia del "mono obeso"
 - 4.1.2. Las hormonas del apetito
 - 4.1.3. Termogénesis
- 4.2. SNP relacionados con las vitaminas
 - 4.2.1. Vitamina D
 - 4.2.2. Vitaminas del complejo B
 - 4.2.3. Vitamina E
- 4.3. SNP relacionados con el ejercicio físico
 - 4.3.1. Fuerza vs. Competencia
 - 4.3.2. Rendimiento deportivo
 - 4.3.3. Recuperación/prevenición de lesiones
- 4.4. SNP relacionados con el estrés oxidativo/detoxificación
 - 4.4.1. Genes que codifican enzimas
 - 4.4.2. Procesos antiinflamatorios
 - 4.4.3. Fase I+II de la detoxificación
- 4.5. SNP relacionados con adicciones
 - 4.5.1. Cafeína
 - 4.5.2. Alcohol
 - 4.5.3. Sal
- 4.6. SNP relacionados con el sabor
 - 4.6.1. El sabor dulce
 - 4.6.2. El sabor salado
 - 4.6.3. El sabor amargo
 - 4.6.4. El sabor ácido

- 4.7. SNP vs. Alergias vs. Intolerancias
 - 4.7.1. Lactosa
 - 4.7.2. Gluten
 - 4.7.3. Fructosa
- 4.8. El estudio PESA

Módulo 5. Nutrigenética III

- 5.1. Los SNP que predisponen a enfermedades complejas relacionadas con la Nutrición-*Genetic Risk Scores* (GRS)
- 5.2. Diabetes Tipo II
- 5.3. Hipertensión
- 5.4. Arteriosclerosis
- 5.5. Hiperlipidemia
- 5.6. Cáncer
- 5.7. El concepto del exposoma
- 5.8. El concepto de la flexibilidad metabólica
- 5.9. Estudios actuales y retos para el futuro

Módulo 6. Nutrigenómica

- 6.1. Diferencias y similitudes con la nutrigenética
- 6.2. Componentes bioactivos de la dieta sobre la expresión génica
- 6.3. El efecto de micro y macronutrientes sobre la expresión génica
- 6.4. El efecto de patrones dietéticos sobre la expresión génica
 - 6.4.1. El ejemplo de la dieta Mediterránea
- 6.5. Principales estudios en expresión génica
- 6.6. Genes relacionados con la inflamación
- 6.7. Genes relacionados con la sensibilidad de insulina
- 6.8. Genes relacionados con el metabolismo lipídico y diferenciación del tejido adiposo
- 6.9. Genes relacionados con la arteriosclerosis
- 6.10. Genes relacionados con el sistema mioesquelético

Módulo 7. Metabolómica-proteómica

- 7.1. Proteómica
 - 7.1.1. Los principios de la proteómica
 - 7.1.2. El flujo de un análisis de proteómica
- 7.2. Metabolómica
 - 7.2.1. Los principios de la metabolómica
 - 7.2.2. Metabolómica dirigida
 - 7.2.3. Metabolómica no-dirigida
- 7.3. El microbioma/la microbiota
 - 7.3.1. Datos del microbioma
 - 7.3.2. La composición de la microbiota humana
 - 7.3.3. Los enterotipos y la dieta
- 7.4. Los principales perfiles metabolómicos
 - 7.4.1. Aplicación al diagnóstico de enfermedades
 - 7.4.2. Microbiota y síndrome metabólico
 - 7.4.3. Microbiota y enfermedades cardiovasculares. El efecto de la microbiota oral e intestinal
- 7.5. Microbiota y enfermedades neurodegenerativas
 - 7.5.1. Alzheimer
 - 7.5.2. Parkinson
 - 7.5.3. ELA
- 7.6. Microbiota y enfermedades neuropsiquiátricas
 - 7.6.1. Esquizofrenia
 - 7.6.2. Ansiedad, depresión, autismo
- 7.7. Microbiota y obesidad
 - 7.7.1. Enterotipos
 - 7.7.2. Estudios actuales y estado del conocimiento

Módulo 8. Epigenética

- 8.1. Historia de la epigenética. La forma de alimentarme, herencia para mis nietos
- 8.2. Epigenética vs. Epigenómica
- 8.3. Metilación
 - 8.3.1. Ejemplos de folato y colina, genisteína
 - 8.3.2. Ejemplos de zinc, selenio, vitamina A, restricción proteica
- 8.4. Modificación de histonas
 - 8.4.1. Ejemplos de butirato, isotiocianatos, folato y colina
 - 8.4.2. Ejemplos de ácido retinoico, restricción proteica
- 8.5. MicroRNA
 - 8.5.1. Biogénesis de los MicroRNA en humanos
 - 8.5.2. Mecanismos de acción-procesos que regulan
- 8.6. Nutrimirómica
 - 8.6.1. MicroRNA modulados por la dieta
 - 8.6.2. MicroRNA implicados en el metabolismo
- 8.7. Papel de los MicroRNA en enfermedades
 - 8.7.1. MicroRNA en la tumorigénesis
 - 8.7.2. MicroRNA en la obesidad, diabetes y cardiovasculares
- 8.8. Variantes génicas que generan o destruyen sitios de unión para MicroRNA
 - 8.8.1. Estudios principales
 - 8.8.2. Resultados en enfermedades humanas
- 8.9. Métodos de detección y purificación de los MicroRNA
 - 8.9.1. MicroRNA circulantes
 - 8.9.2. Métodos básicos usados

Módulo 9. Técnicas de laboratorio para la Nutrición Genómica

- 9.1. El laboratorio de biología molecular
 - 9.1.1. Instrucciones básicas
 - 9.1.2. Material básico
 - 9.1.3. Acreditaciones necesarias en EU
- 9.2. Extracción de ADN
 - 9.2.1. De saliva
 - 9.2.2. De sangre
 - 9.2.3. De otros tejidos
- 9.3. *Real-time* PCR
 - 9.3.1. Introducción-historia del método
 - 9.3.2. Protocolos básicos usados
 - 9.3.3. Equipos más usados
- 9.4. Secuenciación
 - 9.4.1. Introducción-historia del método
 - 9.4.2. Protocolos básicos usados
 - 9.4.3. Equipos más usados
- 9.5. *High-throughput*
 - 9.5.1. Introducción-historia del método
 - 9.5.2. Ejemplos de estudios en humanos
- 9.6. Expresión génica-genómica-transcriptómica
 - 9.6.1. Introducción-historia del método
 - 9.6.2. *Microarrays*
 - 9.6.3. Tarjetas Microfluídicas
 - 9.6.4. Ejemplos de estudios en humanos
- 9.7. Tecnologías-ómicas y sus biomarcadores
 - 9.7.1. Epigenómica
 - 9.7.2. Proteómica
 - 9.7.3. Metabolómica
 - 9.7.4. Metagenómica

- 9.8. Análisis bioinformático
 - 9.8.1. Programas y herramientas bioinformáticas pre y postinformáticas
 - 9.8.2. GO Terms, Clustering de datos de ADN Microarrays
 - 9.8.3. Functional Enrichment, GEPAS, Babelomics

Módulo 10. Relación intolerancias/alergias y Microbiota

- 10.1. Cambios en la Microbiota en pacientes con dietas de exclusión de alimentos
 - 10.1.1. Esofagitis Eosinofílica (EEO)
- 10.2. Cambios en la Microbiota en pacientes con dietas de exclusión de alimentos: intolerancia a los lácteos (lactosa, proteínas lácteas: caseínas, albúminas, otros)
 - 10.2.1. Intolerantes a la lactosa
 - 10.2.2. Intolerantes a las proteínas lácteas: Caseínas, albúminas, etc.
 - 10.2.3. Alérgicos a la leche
- 10.3. Alteración y recuperación de la Microbiota intestinal en pacientes con intolerancia al gluten y Celiaquía
 - 10.3.1. Alteración de la Microbiota intestinal en pacientes con intolerancia al gluten
 - 10.3.2. Alteración de la Microbiota intestinal en paciente celíaco
 - 10.3.3. Papel de los Probióticos y prebióticos en la recuperación de la Microbiota en intolerantes al gluten y en celíacos
- 10.4. Microbiota y aminos biógenas
- 10.5. Líneas de investigación actuales

Módulo 11. Nutrición en sobrepeso, obesidad, y sus comorbilidades

- 11.1. Fisiopatología de la obesidad
 - 11.1.1. Diagnóstico de precisión
 - 11.1.2. Análisis de las causas subyacentes
- 11.2. Diagnóstico fenotípico
 - 11.2.1. Composición corporal y calorimetría y repercusión en el tratamiento personalizado
- 11.3. Objetivo de tratamiento y modelos de dietas hipocalóricas
- 11.4. Prescripción de ejercicio físico en sobrepeso y obesidad
- 11.5. Psicología asociada a la alimentación en adelgazamiento: Psiconutrición
- 11.6. Comorbilidades asociadas a la obesidad
 - 11.6.1. Manejo nutricional en síndrome metabólico
 - 11.6.2. Resistencia a la insulina
 - 11.6.3. Diabetes tipo 2 y Diabetes

- 11.7. Riesgo cardiovascular y adaptaciones nutricionales en Hipertensión, dislipemias y aterosclerosis
- 11.8. Patologías digestivas asociadas a la obesidad y Disbiosis
- 11.9. Tratamiento farmacológico en obesidad e interacciones fármaco-nutrientes y adaptación del plan nutricional
- 11.10. Cirugía bariátrica y endoscópica
 - 11.10.1. Adaptaciones nutricionales

Módulo 12. Nutrición en patologías del Aparato Digestivo

- 12.1. Nutrición en alteraciones orales
 - 12.1.1. Gusto
 - 12.1.2. Salivación
 - 12.1.3. Mucositis
- 12.2. Nutrición en alteraciones esofagogástricas
 - 12.2.1. Reflujo gastroesofágico
 - 12.2.2. Úlceras gástricas
 - 12.2.3. Disfagias
- 12.3. Nutrición en Síndromes postquirúrgicos
 - 12.3.1. Cirugía gástrica
 - 12.3.2. Intestino corto
- 12.4. Nutrición en los trastornos de la función intestinal
 - 12.4.1. Estreñimiento
 - 12.4.2. Diarrea
- 12.5. Nutrición en síndromes de malabsorción
- 12.6. Nutrición en patología colónica
 - 12.6.1. Colon irritable
 - 12.6.2. Diverticulosis
- 12.7. Nutrición en Enfermedad Inflamatoria Intestinal (EII)
- 12.8. Alergias e intolerancias alimentarias más frecuentes de repercusión gastrointestinal
- 12.9. Nutrición en Hepatopatías
 - 12.9.1. Hipertensión portal
 - 12.9.2. Encefalopatía hepática
 - 12.9.3. Trasplante hepático

- 12.10. Nutrición en patología biliar. Litiasis biliar
- 12.11. Nutrición en pancreatopatías
 - 12.11.1. Pancreatitis aguda
 - 12.11.2. Pancreatitis crónica

Módulo 13. Nutrición en Enfermedades Endocrino-Metabólicas

- 13.1. Dislipemia y arteriosclerosis
- 13.2. Diabetes *Mellitus*
- 13.3. Hipertensión y enfermedad cardiovascular
- 13.4. Obesidad
 - 13.4.1. Etiología. Nutrigenética y Nutrigenómica
 - 13.4.2. Fisiopatología de la obesidad
 - 13.4.3. Diagnóstico de la enfermedad y sus comorbilidades
 - 13.4.4. Equipo multidisciplinar en el tratamiento de la obesidad
 - 13.4.5. Tratamiento dietético. Posibilidades terapéuticas
 - 13.4.6. Tratamiento farmacológico. Nuevos fármacos
 - 13.4.7. Tratamiento psicológico
 - 13.4.7.1. Modelos de Intervención
 - 13.4.7.2. Tratamiento de trastornos del comportamiento alimentario asociados
 - 13.4.8. Tratamientos quirúrgicos
 - 13.4.8.1. Indicaciones
 - 13.4.8.2. Técnicas
 - 13.4.8.3. Complicaciones
 - 13.4.8.4. Manejo dietético
 - 13.4.8.5. Cirugía metabólica
 - 13.4.9. Tratamientos endoscópicos
 - 13.4.9.1. Indicaciones
 - 13.4.9.2. Técnicas
 - 13.4.9.3. Complicaciones
 - 13.4.9.4. Manejo dietético del paciente

- 13.4.10. Actividad física en la Obesidad
 - 13.4.10.1. Valoración de la capacidad funcional del paciente y de su actividad
 - 13.4.10.2. Estrategias para la prevención a través de la actividad
 - 13.4.10.3. Intervención en el tratamiento de la enfermedad y las patologías asociadas
- 13.4.11. Actualización en estudios de dieta y obesidad
- 13.4.12. Estrategias de intervención nacionales e internacionales para el control y prevención obesidad

Módulo 14. Nutrición en patologías del sistema nervioso

- 14.1. Nutrición en la prevención de deterioro cognitivo, demencia y Alzheimer
- 14.2. Nutrición y patologías psicoafectivas
 - 14.2.1. Depresión
 - 14.2.2. Trastorno Bipolar
- 14.3. Patologías con conductas alimentarias alteradas
 - 14.3.1. Esquizofrenia
 - 14.3.2. Trastorno Límite de la Personalidad
- 14.4. Trastornos de Conducta Alimentaria
 - 14.4.1. Anorexia
 - 14.4.2. Bulimia
 - 14.4.3. BED
- 14.5. Nutrición en patologías degenerativas
 - 14.5.1. Esclerosis Múltiple
 - 14.5.2. Esclerosis Lateral Amiotrófica
 - 14.5.3. Distrofias musculares
- 14.6. Nutrición en patologías con movimiento incontrolado
 - 14.6.1. Párkinson
 - 14.6.2. Enfermedad de Huntington
- 14.7. Nutrición en Epilepsia
- 14.8. Nutrición en Neuralgias
 - 14.8.1. Dolor Crónico
- 14.9. Nutrición en lesiones neurológicas severas
- 14.10. Tóxicos, compuestos bioactivos, microbiota intestinal y su relación con las enfermedades del sistema nervioso

Módulo 15. Nutrición en Enfermedades Renales

- 15.1. Afecciones Glomerulares y Tubulopatías
- 15.2. Insuficiencia Renal Crónica Prediálisis
- 15.3. Insuficiencia Renal Crónica y Diálisis
- 15.4. Gota e Hiperuricemia

Módulo 16. Nutrición en situaciones especiales

- 16.1. Nutrición en situaciones de estrés metabólico
 - 16.1.1. Sepsis
 - 16.1.2. Politraumatismo
 - 16.1.3. Quemados
 - 16.1.4. Paciente trasplantado
- 16.2. Nutrición en el paciente oncológico
 - 16.2.1. Tratamiento quirúrgico
 - 16.2.2. Tratamiento quimioterápico
 - 16.2.3. Tratamiento radioterápico
 - 16.2.4. Trasplante de médula ósea
- 16.3. Enfermedades de origen inmune
 - 16.3.1. Síndrome de Inmunodeficiencia Adquirida

Módulo 17. Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria

- 17.1. Gestión de las unidades de nutrición hospitalarias
 - 17.1.1. La alimentación en el ámbito hospitalario
 - 17.1.2. Seguridad alimentaria en los hospitales
 - 17.1.3. Organización de la cocina en los hospitales
 - 17.1.4. Planificación y gestión de las dietas hospitalarias. Código de dietas
- 17.2. Dietas basales hospitalarias
 - 17.2.1. Dieta basal del adulto
 - 17.2.2. Dieta basal pediátrica
 - 17.2.3. Dieta ovolactovegetariana y vegana
 - 17.2.4. Dieta adaptada a modalidades culturales



- 17.3. Dietas terapéuticas hospitalarias
 - 17.3.1. Unificación de dietas y menús personalizados
- 17.4. Interacción bidireccional fármaco-nutriente

Módulo 18. Nutrición artificial en el adulto

- 18.1. Nutrición enteral
- 18.2. Nutrición parenteral
- 18.3. Nutrición artificial domiciliaria
- 18.4. Nutrición oral adaptada

Módulo 19. Fisiología de la Nutrición infantil

- 19.1. Influencia de la alimentación en el crecimiento y desarrollo
- 19.2. Requerimientos nutricionales en los diferentes periodos de la infancia
- 19.3. Evaluación nutricional en el niño
- 19.4. Evaluación y recomendaciones de actividad física
- 19.5. Nutrición durante el embarazo y su repercusión en el recién nacido
- 19.6. Tendencias actuales en la Nutrición del recién nacido prematuro
- 19.7. Nutrición en la mujer lactante y su repercusión en el lactante
- 19.8. Alimentación de recién nacido con retraso del crecimiento intrauterino
- 19.9. Lactancia materna
 - 19.9.1. La leche humana como alimento funcional
 - 19.9.2. Proceso de síntesis y secreción láctea
 - 19.9.3. Bases para su promoción
- 19.10. Bancos de leche humana
 - 19.10.1. Funcionamiento e indicaciones de la leche de banco
- 19.11. Concepto y características de las fórmulas utilizadas en la alimentación del lactante
- 19.12. El paso a una alimentación diversificada. Alimentación complementaria durante el primer año de vida
- 19.13. Alimentación del niño de 1 a 3 años
- 19.14. Alimentación durante la fase de crecimiento estable. Nutrición del escolar
- 19.15. Alimentación en la adolescencia. Factores de riesgo nutricional
- 19.16. Nutrición del niño y adolescente deportista
- 19.17. Otras modalidades dietéticas para niños y adolescentes. Influencias culturales, sociales y religiosas en la alimentación infantil
- 19.18. Prevención de enfermedades de base nutricional desde la infancia. Objetivos y guías

Módulo 20. Nutrición artificial en Pediatría

- 20.1. Concepto de terapia nutricional en Pediatría
 - 20.1.1. Evaluación del paciente que requiere soporte nutricional
 - 20.1.2. Indicaciones
- 20.2. Generalidades sobre la nutrición enteral y parenteral
 - 20.2.1. Nutrición enteral pediátrica
 - 20.2.2. Nutrición parenteral pediátrica
- 20.3. Productos dietéticos utilizados en niños enfermos o con necesidades especiales
- 20.4. Implementación y monitorización de pacientes con soporte nutricional
 - 20.4.1. Paciente crítico
 - 20.4.2. Paciente con patología neurológica
- 20.5. Nutrición artificial domiciliaria
- 20.6. Suplementos nutricionales como soporte de la dieta convencional
- 20.7. Probióticos y prebióticos en la alimentación infantil

Módulo 21. Malnutrición infantil

- 21.1. Malnutrición infantil y desnutrición
 - 21.1.1. Aspectos psicosociales
 - 21.1.2. Valoración pediátrica
 - 21.1.3. Tratamiento y seguimiento
- 21.2. Anemias nutricionales
 - 21.2.1. Otras anemias nutricionales en la infancia
- 21.3. Deficiencias vitamínicas y de oligoelementos
 - 21.3.1. Vitaminas
 - 21.3.2. Oligoelementos
 - 21.3.3. Detección y tratamiento
- 21.4. Las grasas en la alimentación infantil
 - 21.4.1. Ácidos grasos esenciales
- 21.5. Obesidad infantil
 - 21.5.1. Prevención
 - 21.5.2. Repercusiones de la obesidad en el niño
 - 21.5.3. Tratamiento nutricional

Módulo 22. Nutrición y patologías digestivas en la infancia

- 22.1. Nutrición del niño con Patología Oral
 - 22.1.1. Principales patologías orales en la infancia
 - 22.1.2. Repercusiones de estas alteraciones en la Nutrición del niño
 - 22.1.3. Mecanismos para evitar la desnutrición relacionada
- 22.2. Nutrición del lactante y del niño con Reflujo Gastroesofágico
 - 22.2.1. Repercusiones de estas alteraciones en la Nutrición del niño
 - 22.2.2. Mecanismos para evitar la desnutrición relacionada
- 22.3. Nutrición en situación de Diarrea Aguda
 - 22.3.1. Repercusiones de estas alteraciones en la Nutrición del niño
 - 22.3.2. Mecanismos para evitar la desnutrición relacionada
- 22.4. Nutrición del niño con Enfermedad Celíaca
 - 22.4.1. Repercusiones de estas alteraciones en la Nutrición del niño
 - 22.4.2. Mecanismos para evitar la desnutrición relacionada
- 22.5. Nutrición del niño con enfermedad Inflamatoria Intestinal
 - 22.5.1. Repercusiones de estas alteraciones en la Nutrición del niño
 - 22.5.2. Mecanismos para evitar la desnutrición relacionada
- 22.6. Nutrición en el niño con síndrome Malabsortivo/Mal Digestivo
 - 22.6.1. Repercusiones de estas alteraciones en la Nutrición del niño
 - 22.6.2. Mecanismos para evitar la desnutrición relacionada
- 22.7. Nutrición en el niño con Estreñimiento
 - 22.7.1. Mecanismos nutricionales para prevenir el Estreñimiento
 - 22.7.2. Mecanismos nutricionales para tratar el Estreñimiento
- 22.8. Nutrición del niño con Hepatopatía
 - 22.8.1. Repercusiones de estas alteraciones en la Nutrición del niño
 - 22.8.2. Mecanismos para evitar la desnutrición relacionada
 - 22.8.3. Dietas especiales

Módulo 23. Nutrición y patologías no digestivas en la infancia

- 23.1. Dificultades y trastornos de la alimentación en niños
 - 23.1.1. Aspectos fisiológicos
 - 23.1.2. Aspectos psicológicos
- 23.2. Trastornos de la conducta alimentaria
 - 23.2.1. Anorexia
 - 23.2.2. Bulimia
 - 23.2.3. Otros
- 23.3. Errores innatos del metabolismo
 - 23.3.1. Bases para su tratamiento dietético
- 23.4. Nutrición en las Dislipemias
 - 23.4.1. Mecanismos nutricionales para prevenir las Dislipidemias
 - 23.4.2. Mecanismos nutricionales para tratar las Dislipidemias
- 23.5. Nutrición en el niño diabético
 - 23.5.1. Repercusiones de la diabetes en la Nutrición del niño
 - 23.5.2. Mecanismos para evitar la desnutrición relacionada.
- 23.6. Nutrición en el niño autista
 - 23.6.1. Repercusiones de esta alteración en la Nutrición del niño
 - 23.6.2. Mecanismos para evitar la desnutrición relacionada
- 23.7. Nutrición en el niño oncológico
 - 23.7.1. Repercusiones de la enfermedad y los tratamientos en la Nutrición del niño
 - 23.7.2. Mecanismos para evitar la desnutrición relacionada
- 23.8. Nutrición del niño con Patología Pulmonar Crónica
 - 23.8.1. Repercusiones de esta alteración en la Nutrición del niño
 - 23.8.2. Mecanismos para evitar la desnutrición relacionada

- 23.9. Nutrición del niño con Nefropatía
 - 23.9.1. Repercusiones de esta alteración en la Nutrición del niño
 - 23.9.2. Mecanismos para evitar la desnutrición relacionada
 - 23.9.3. Dietas especiales
- 23.10. Nutrición del niño con Alergia y/o Intolerancia Alimentaria
 - 23.10.1. Dietas especiales
- 23.11. Nutrición en la infancia y Patología Ósea
 - 23.11.1. Mecanismos para una buena salud ósea en la infancia

Módulo 24. Alimentación en la práctica deportiva

- 24.1. Fisiología del ejercicio
- 24.2. Adaptación fisiológica a los distintos tipos de ejercicio
- 24.3. Adaptación metabólica al ejercicio. Regulación y control
- 24.4. Valoración de las necesidades energéticas y del estado nutricional del deportista
- 24.5. Valoración de la capacidad física del deportista
- 24.6. Alimentación en las distintas fases de la práctica deportiva
 - 24.6.1. Precompetitiva
 - 24.6.2. Durante
 - 24.6.3. Postcompetición
- 24.7. Hidratación
 - 24.7.1. Regulación y necesidades
 - 24.7.2. Tipos de bebidas
- 24.8. Planificación dietética adaptada a las modalidades deportivas
- 24.9. Ayudas ergogénicas y normativa actual antidopaje
 - 24.9.1. Recomendaciones AMA y AEPSAD
- 24.10. La nutrición en la recuperación de las lesiones deportivas

- 24.11. Trastornos psicológicos relacionados con la práctica del deporte
 - 24.11.1. Trastornos alimentarios: Vigorexia, Ortorexia, Anorexia
 - 24.11.2. Fatiga por sobreentrenamiento
 - 24.11.3. La triada de la atleta femenina
- 24.12. El papel del coach en el rendimiento deportivo

Módulo 25. Valoración del estado nutricional y cálculo de planes nutricionales personalizados, recomendaciones y seguimiento

- 25.1. Historia clínica y antecedentes
 - 25.1.1. Variables individuales que afectan a la respuesta del plan nutricional
- 25.2. Antropometría y composición corporal
- 25.3. Valoración de hábitos de alimentación
 - 25.3.1. Valoración nutricional del consumo de alimentos
- 25.4. Equipo interdisciplinar y circuitos terapéuticos
- 25.5. Cálculo del aporte energético
- 25.6. Cálculo de la recomendación de consumo de macro y micronutrientes
- 25.7. Recomendación de cantidades y frecuencia de consumo de alimentos
 - 25.7.1. Modelos de alimentación
 - 25.7.2. Planificación
 - 25.7.3. Distribución de tomas diarias
- 25.8. Modelos de planificación de dietas
 - 25.8.1. Menús semanales
 - 25.8.2. Toma diaria
 - 25.8.3. Metodología por intercambios de alimentos
- 25.9. Nutrición hospitalaria
 - 25.9.1. Modelos de dietas
 - 25.9.2. Algoritmos de decisiones

- 25.10. Educación
 - 25.10.1. Aspectos psicológicos
 - 25.10.2. Mantenimiento de hábitos de alimentación
 - 25.10.3. Recomendaciones al alta

Módulo 26. La consulta nutricional

- 26.1. Cómo implantar una consulta nutricional
 - 26.1.1. Estudio de mercado y competencia
 - 26.1.2. Clientela
 - 26.1.3. Marketing. Redes sociales
- 26.2. Psicología y alimentación
 - 26.2.1. Aspectos psicosociales que inciden en el comportamiento alimentario
 - 26.2.2. Técnicas de entrevista
 - 26.2.3. Consejo dietético
 - 26.2.4. Control del estrés
 - 26.2.5. Educación nutricional del niño y del adulto

Módulo 27. Probióticos, prebióticos, Microbiota y salud

- 27.1. Probióticos
- 27.2. Prebióticos
- 27.3. Aplicaciones clínicas de probióticos y prebióticos en Gastroenterología
- 27.4. Aplicaciones clínicas de Endocrinología y trastornos cardiovasculares
- 27.5. Aplicaciones clínicas de probióticos y prebióticos en Urología
- 27.6. Aplicaciones clínicas de probióticos y prebióticos en Ginecología
- 27.7. Aplicaciones clínicas de probióticos y prebióticos en Inmunología
- 27.8. Aplicaciones clínicas de probióticos y prebióticos en enfermedades nutricionales
- 27.9. Aplicaciones clínicas de probióticos y prebióticos en enfermedades neurológicas
- 27.10. Aplicaciones clínicas de probióticos y prebióticos en pacientes críticamente enfermos
- 27.11. Productos lácteos como fuente natural de probióticos y prebióticos
- 27.12. Seguridad y legislación en el empleo de probióticos



Módulo 28. Alimentación para la salud, equidad y sostenibilidad

- 28.1. Alimentación sostenible, variables de la alimentación que influyen en la huella ecológica
 - 28.1.1. Huella de carbono
 - 28.1.2. Huella hídrica
- 28.2. El desperdicio de comida como problema individual y asociado a la industria alimentaria
- 28.3. Pérdida de biodiversidad a distintos niveles y su repercusión en la salud humana: Microbiota
- 28.4. Tóxicos y xenobióticos en la alimentación y sus efectos en la salud
- 28.5. Legislación alimentaria actual
 - 28.5.1. Etiquetado, aditivos y propuestas de regulación en comercialización y publicidad
- 28.6. Nutrición y disruptores endocrinos
- 28.7. La epidemia de la obesidad y desnutrición a nivel global, asociado a la inequidad: "Un planeta de gordos y hambrientos"
- 28.8. Alimentación en la infancia y juventud y adquisición de hábitos en la edad adulta
 - 28.8.1. Alimentos ultraprocesados y bebidas distintas del agua: Un problema poblacional
- 28.9. Industria alimentaria, marketing, publicidad, redes sociales y su influencia en la elección de alimentos
- 28.10. Recomendaciones alimentarias saludables, sostenibles y sin tóxicos: Política



Estos contenidos te proporcionarán una capacitación integral, desarrollando habilidades avanzadas para la evaluación, el manejo y la promoción de la salud nutricional en la Enfermería Clínica"

04

Objetivos docentes

El objetivo de este Grand Master será proporcionar a los enfermeros una capacitación avanzada en Nutrición para mejorar la calidad de la atención sanitaria. Así, este programa universitario profundizará en los principios fundamentales de la Nutrición y su aplicación en el contexto clínico, permitiéndoles a los profesionales realizar evaluaciones nutricionales precisas, diseñar planes de alimentación individualizados y gestionar eficazmente situaciones clínicas complejas relacionadas con la alimentación y la salud. Además, se fomentará el desarrollo de habilidades de liderazgo, investigación y trabajo en equipo, para que los egresados puedan desempeñar un papel activo en la promoción de estilos de vida saludables.



“

Te capacitarás en la evaluación y el diagnóstico nutricional, así como en la planificación y la implementación de intervenciones dietéticas personalizadas, con una amplia biblioteca de recursos multimedia”



Objetivos generales

- ♦ Desarrollar habilidades para evaluar las necesidades nutricionales de los pacientes en diversas condiciones clínicas
- ♦ Aplicar principios de nutrición clínica para mejorar el estado de salud y la recuperación de los pacientes
- ♦ Gestionar la planificación de dietas terapéuticas personalizadas según el diagnóstico médico del paciente
- ♦ Aplicar técnicas de educación nutricional para promover hábitos saludables en pacientes hospitalizados
- ♦ Desarrollar estrategias de intervención nutricional para prevenir y tratar enfermedades relacionadas con la nutrición
- ♦ Aplicar principios de nutrición enteral y parenteral en el tratamiento de pacientes con malnutrición
- ♦ Desarrollar competencias para integrar la nutrición clínica en el manejo de enfermedades crónicas
- ♦ Evaluar el impacto de la nutrición en la salud de pacientes con trastornos metabólicos y cardiovasculares
- ♦ Desarrollar estrategias para mejorar el estado nutricional de los pacientes en situaciones de emergencias médicas
- ♦ Aplicar la nutrición clínica en el tratamiento y manejo de enfermedades gastrointestinales
- ♦ Desarrollar habilidades para gestionar la alimentación de pacientes con trastornos de la deglución
- ♦ Aplicar la nutrición clínica en la atención de pacientes con cáncer y enfermedades oncológicas
- ♦ Gestionar la prevención y tratamiento de la desnutrición hospitalaria en pacientes críticos
- ♦ Desarrollar competencias en el manejo nutricional de pacientes diabéticos y con trastornos endocrinos
- ♦ Aplicar enfoques dietéticos en la gestión de la obesidad y sobrepeso en entornos clínicos
- ♦ Desarrollar estrategias de nutrición clínica para el tratamiento de trastornos renales y hepáticos
- ♦ Aplicar la nutrición clínica en el seguimiento postquirúrgico para mejorar la recuperación de los pacientes
- ♦ Desarrollar habilidades para coordinar el cuidado nutricional interdisciplinario en hospitales
- ♦ Aplicar principios de nutrición clínica pediátrica para el tratamiento de enfermedades en la infancia
- ♦ Gestionar la implementación de planes de nutrición en unidades de cuidados intensivos
- ♦ Desarrollar competencias para asesorar a familias en el manejo nutricional de pacientes crónicos
- ♦ Aplicar la nutrición clínica en el tratamiento de trastornos psiquiátricos relacionados con la alimentación
- ♦ Desarrollar habilidades en la monitorización de la nutrición en pacientes con enfermedades autoinmunes
- ♦ Aplicar principios de nutrición clínica geriátrica para mejorar la salud y calidad de vida de los adultos mayores
- ♦ Desarrollar estrategias de nutrición clínica en la prevención de complicaciones postoperatorias y tratamiento de heridas



Objetivos específicos

Módulo 1. Nuevos avances en alimentación

- ♦ Revisar las bases de una alimentación equilibrada en las distintas etapas del ciclo vital, así como en el ejercicio
- ♦ Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital
- ♦ Revisar las nuevas guías alimentarias, objetivos nutricionales e ingesta recomendada de nutrientes (RDA)
- ♦ Manejar las bases de datos de alimentos y las tablas de composición

Módulo 2. Tendencias actuales en Nutrición

- ♦ Revisar las nuevas guías alimentarias, objetivos nutricionales e ingesta recomendada de nutrientes (RDA)
- ♦ Explicar la lectura adecuada del nuevo etiquetado de los alimentos
- ♦ Incorporar la fitoterapia como tratamiento coadyuvante en la práctica clínica
- ♦ Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios

Módulo 3. Nutrigenética I

- ♦ Adquirir el conocimiento puntero sobre la genética de poblaciones
- ♦ Conocer cómo se generan las bases de la interacción entre variabilidad genética y la dieta

Módulo 4. Nutrigenética II. Los polimorfismos clave

- ♦ Presentar los polimorfismos clave hasta la actualidad relacionados con la Nutrición y procesos metabólicos del humano que el profesional necesita conocer
- ♦ Analizar los estudios clave que soportan estos polimorfismos y el debate, en los casos que exista

Módulo 5. Nutrigenética III

- ♦ Presentar los polimorfismos clave hasta la actualidad relacionados con enfermedades complejas que dependen de los hábitos nutricionales
- ♦ Introducir nuevos conceptos punteros de la investigación nutrigenética

Módulo 6. Nutrigenómica

- ♦ Profundizar en las diferencias entre la nutrigenética y la nutrigenómica
- ♦ Presentar y analizar genes relacionados con procesos metabólicos afectados por la Nutrición

Módulo 7. Metabolómica-proteómica

- ♦ Conocer los principios de metabolómica y proteómica
- ♦ Profundizar en la Microbiota como herramienta de una Nutrición preventiva y personalizada

Módulo 8. Epigenética

- ♦ Explorar las bases de la relación entre epigenética y alimentación
- ♦ Presentar y analizar cómo los MicroRNA se implican en la Nutrición Genómica

Módulo 9. Técnicas de laboratorio para la Nutrición Genómica

- ♦ Entender las técnicas usadas en los estudios de Genómica Nutricional
- ♦ Adquirir los últimos avances necesarios en las técnicas ómicas y en bioinformática

Módulo 10. Relación intolerancias/alergias y Microbiota

- ♦ Conocer cómo una modulación negativa en la Microbiota puede favorecer la aparición de intolerancias y alergias alimentarias
- ♦ Profundizar en los cambios en la Microbiota en los pacientes con dietas de exclusión de alimentos como el gluten

Módulo 11. Nutrición en sobrepeso, obesidad, y sus comorbilidades

- ♦ Adecuar valoración del caso clínico, interpretación de causas del sobrepeso y la obesidad, comorbilidades y riesgos
- ♦ Calcular y pautar de manera individualizada los diferentes modelos de dietas hipocalóricas

Módulo 12. Nutrición en patologías del Aparato Digestivo

- ♦ Conocer las diferentes alteraciones dadas a nivel oral, así como también las Alteraciones Esofagogástricas
- ♦ Abordar la nutrición en los síndromes postquirúrgicos

Módulo 13. Nutrición en Enfermedades Endocrino-Metabólicas

- ♦ Explorar la etiología, nutrigenética y nutrigenómica de la obesidad
- ♦ Profundizar en los avances sobre la Diabetes Mellitus e Hipertensión
- ♦ Conocer los tratamientos endoscópicos y quirúrgicos más eficaces frente a las Enfermedades Endocrino-Metabólicas
- ♦ Actualizar los conocimientos referentes a las dietas y obesidad

Módulo 14. Nutrición en patologías del sistema nervioso

- ♦ Actualizar en base a la evidencia científica de la relación entre patologías del sistema nervioso y la nutrición
- ♦ Valorar las necesidades y dificultades del paciente, además de su adecuada valoración del estado nutricional



Módulo 15. Nutrición en Enfermedades Renales

- ♦ Explorar las Afecciones Glomerulares y Tubulopatías
- ♦ Profundizar en las Insuficiencias Renales Crónicas
- ♦ Investigar los mecanismos fisiopatológicos subyacentes de las Enfermedades Renales
- ♦ Desarrollar e implementar estrategias de prevención y manejo temprano de la Insuficiencia Renal Crónica

Módulo 16. Nutrición en situaciones especiales

- ♦ Explorar la nutrición en el contexto de Estrés Metabólico
- ♦ Ampliar los conocimientos respecto al tratamiento de pacientes oncológicos

Módulo 17. Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria

- ♦ Profundizar en la gestión de las unidades de Nutrición hospitalarias
- ♦ Distinguir las distintas dietas basales y terapéuticas usadas en entornos hospitalarios

Módulo 18. Nutrición artificial en el adulto

- ♦ Distinguir la nutrición enteral y parenteral con sus principales características
- ♦ Conocer los avances en Nutrición artificial domiciliaria
- ♦ Mejorar el estado nutricional y la calidad de vida de los pacientes mediante los diferentes tipos de Nutrición
- ♦ Establecer protocolos actualizados para la prescripción y seguimiento de la Nutrición

Módulo 19. Fisiología de la Nutrición infantil

- ♦ Actualizar la interacción fármaco-nutriente y su implicación en la terapéutica del paciente
- ♦ Identificar la relación entre alimentación y estado inmunitario
- ♦ Explicar los fundamentos de la nutrigenética y nutrigenómica
- ♦ Revisar las bases psicológicas y los factores biopsicosociales que inciden en el comportamiento alimentario humano
- ♦ Explicar la relación de la fisiología y la Nutrición en las distintas etapas del desarrollo infantil
- ♦ Describir los principales síndromes de malabsorción y su tratamiento

Módulo 20. Nutrición artificial en Pediatría

- ♦ Realizar la evaluación nutricional en Pediatría
- ♦ Reflexionar sobre el papel de la leche humana como alimento funcional
- ♦ Describir las nuevas fórmulas utilizadas en alimentación del lactante
- ♦ Incorporar las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado relacionadas con la nutrición pediátrica a la práctica clínica

Módulo 21. Malnutrición infantil

- ♦ Predecir el riesgo nutricional de los pacientes
- ♦ Detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional
- ♦ Identificar a los niños con riesgo nutricional susceptibles de apoyo específico
- ♦ Identificar al niño que sufre malnutrición

Módulo 22. Nutrición y patologías digestivas en la infancia

- ♦ Analizar las implicaciones de la alimentación en el proceso de crecimiento y en la prevención y tratamiento de distintas patologías en la infancia
- ♦ Explicar las tendencias actuales en la alimentación del niño con retraso intrauterino y la implicación de la alimentación sobre enfermedades metabólicas
- ♦ Reflexionar sobre la etiología, repercusiones y tratamiento de la obesidad infantil
- ♦ Explicar el tratamiento nutricional de las enfermedades carenciales más frecuentes en nuestro entorno

Módulo 23. Nutrición y patologías no digestivas en la infancia

- ♦ Identificar la repercusión que la alimentación de la madre gestante y lactante tiene sobre el crecimiento intrauterino y la evolución del neonato y lactante
- ♦ Describir los requerimientos nutricionales en los diferentes periodos de la infancia
- ♦ Calcular las necesidades alimentarias y riesgos del niño y adolescente deportista
- ♦ Reflexionar sobre nuevas tendencias y modelos en alimentación infantil

Módulo 24. Alimentación en la práctica deportiva

- ♦ Evaluar y prescribir la actividad física como factor implicado en el estado nutricional
- ♦ Estudiar las últimas novedades en fisiología del ejercicio
- ♦ Resaltar la importancia de una buena hidratación en toda disciplina deportiva
- ♦ Conocer las recomendaciones más recientes de AMA y AEPSAD

Módulo 25. Valoración del estado nutricional y cálculo de planes nutricionales personalizados, recomendaciones y seguimiento

- ♦ Adecuar valoración del caso clínico, interpretación de causas y riesgos
- ♦ Calcular de forma personalizada los planes nutricionales teniendo en cuenta todas las variables individuales





Módulo 26. La consulta nutricional

- ♦ Revisar las bases psicológicas y los factores biopsicosociales que inciden en el comportamiento alimentario humano
- ♦ Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionado con la evaluación diagnóstica y tratamiento de Dietética y Nutrición
- ♦ Conocer las bases de Marketing, estudio de mercado y clientela que debe manejar una consulta nutricional
- ♦ Ahondar en las técnicas de entrevista y consejo dietético para el paciente

Módulo 27. Probióticos, prebióticos, Microbiota y salud

- ♦ Profundizar en los probióticos, su definición, historia, mecanismos de acción
- ♦ Profundizar en los prebióticos, su definición, tipos de prebióticos y mecanismos de acción
- ♦ Conocer las aplicaciones clínicas de probióticos y prebióticos en Gastroenterología
- ♦ Conocer las aplicaciones clínicas de endocrinología y trastornos cardiovasculares

Módulo 28. Alimentación para la salud, equidad y sostenibilidad

- ♦ Analizar la evidencia científica respecto al impacto de la alimentación en el medio ambiente
- ♦ Evaluar los efectos en salud derivados del modelo de alimentación actual, y el consumo de ultraprocesados

05

Salidas profesionales

Los profesionales inscritos en esta titulación universitaria podrán asumir roles en equipos multidisciplinarios de atención al paciente, colaborando en la gestión nutricional de enfermedades crónicas, metabólicas y oncológicas. También, tendrán la capacidad de dirigir y coordinar Unidades de Nutrición Hospitalaria, así como ofrecer asesoramiento y seguimiento personalizado en la Nutrición Pediátrica, Geriátrica y en situaciones de Nutrición Artificial. Asimismo, los egresados podrán trabajar en el sector de la industria alimentaria, en la investigación de productos nutricionales y en la implementación de políticas de salud y sostenibilidad alimentaria.



“

Este Grand Master te abrirá diversas salidas profesionales, pudiendo desempeñarte como especialista en Nutrición Clínica en hospitales, centros de salud, clínicas privadas y consultas nutricionales”

Perfil del egresado

El egresado poseerá una sólida preparación en la evaluación y gestión nutricional en diversas patologías, desde enfermedades crónicas, hasta trastornos metabólicos y gastrointestinales, y tendrá habilidades para desarrollar planes nutricionales personalizados basados en la evidencia científica más actual. Además, su perfil incluirá el dominio de las últimas técnicas y avances en nutrigenética, nutrigenómica y metabolómica, lo que le permitirá ofrecer una Nutrición personalizada y preventiva. Finalmente, este experto estará preparado para trabajar en entornos hospitalarios, colaborar en equipos multidisciplinarios y liderar consultas nutricionales, siempre con un enfoque ético y sostenible.

Tu capacidad para gestionar la Nutrición Artificial y el soporte nutricional en situaciones especiales, así como tu habilidad para orientar a pacientes, te convertirá en un referente en Nutrición.

- ♦ **Capacidad de Trabajo en Equipo Multidisciplinario:** colaborar de manera efectiva con otros profesionales de la salud, para desarrollar e implementar planes de tratamiento nutricional integrales y personalizados para los pacientes
- ♦ **Habilidades Comunicativas y de Asesoramiento al Paciente:** comunicar de manera clara y empática información nutricional compleja a los pacientes, adaptando su discurso a las necesidades y nivel de comprensión de cada persona
- ♦ **Gestión de la Calidad y la Sostenibilidad en Nutrición:** aplicar principios de sostenibilidad en la Nutrición, promoviendo dietas saludables y responsables con el medio ambiente, y gestionando de forma eficiente los recursos
- ♦ **Adaptación al Cambio y Actualización Continua en la Investigación:** implementar los avances científicos y las nuevas investigaciones en el campo de la nutrición clínica, integrando estos conocimientos en la práctica diaria





Después de realizar el programa universitario, podrás desempeñar tus conocimientos y habilidades en los siguientes cargos:

- 1. Gestor de la Nutrición Clínica en Hospitales:** diseñador de planes nutricionales personalizados para pacientes hospitalizados, abordando necesidades específicas relacionadas con diversas patologías.
- 2. Coordinador de Unidades de Nutrición Hospitalaria:** líder de equipos multidisciplinarios en el manejo integral de la Nutrición Clínica, supervisando la implementación de dietas terapéuticas y programas de soporte nutricional.
- 3. Consultor en Nutrición en Clínicas Privadas:** asesor nutricional individualizado a pacientes en consultas ambulatorias, enfocándose en la prevención y el tratamiento de enfermedades relacionadas con la dieta.
- 4. Gestor de Programas de Nutrición en Salud Pública:** diseñador de políticas y programas educativos para promover hábitos alimentarios saludables a nivel comunitario, con un enfoque en la equidad y sostenibilidad.
- 5. Investigador en Nutrición Clínica:** coordinador de estudios sobre el impacto de la Nutrición en enfermedades específicas, desarrollando nuevos enfoques para la prevención y el tratamiento basado en la última evidencia científica.
- 6. Supervisor de Nutrición Pediátrica:** colaborador en entornos clínicos y hospitalarios, atendiendo las necesidades nutricionales de niños y adolescentes, incluidos aquellos con enfermedades metabólicas o malnutrición.
- 7. Asesor en Nutrición para Deportistas:** colaborador con atletas y equipos deportivos, evaluando sus necesidades energéticas y diseñando planes alimentarios que optimicen el rendimiento físico y la recuperación.
- 8. Supervisor de Nutrición en la Industria Alimentaria:** colaborador en el desarrollo de productos alimenticios funcionales, asesorando sobre su composición y alineación con las necesidades nutricionales de diferentes grupos poblacionales.
- 9. Consultor en Nutrición Artificial:** encargado de la prescripción, seguimiento y manejo de la nutrición enteral y parenteral en pacientes con necesidades específicas, tanto en entornos hospitalarios como domiciliarios.

06

Licencias de software incluidas

TECH es referencia en el mundo universitario por combinar la última tecnología con las metodologías docentes para potencial el proceso de enseñanza-aprendizaje. Para ello, ha establecido una red de alianzas que le permite tener acceso a las herramientas de software más avanzadas del mundo profesional.



“

Al matricularte recibirás, de forma completamente gratuita, las credenciales de uso académico de las siguientes aplicaciones de software profesional”

TECH ha establecido una red de alianzas profesionales en la que se encuentran los principales proveedores de software aplicado a las diferentes áreas profesionales. Estas alianzas permiten a TECH tener acceso al uso de centenares de aplicaciones informáticas y licencias de software para acercarlas a sus estudiantes.

Las licencias de software para uno académico permitirán a los estudiantes utilizar las aplicaciones informáticas más avanzadas en su área profesional, de modo que podrán conocerlas y aprender su dominio sin tener que incurrir en costes. TECH se hará cargo del procedimiento de contratación para que los alumnos puedan utilizarlas de modo ilimitado durante el tiempo que estén estudiando el programa de Grand Master en Nutrición Clínica para Enfermería, y además lo podrán hacer de forma completamente gratuita.

TECH te dará acceso gratuito al uso de las siguientes aplicaciones de software:



i-Diet

Otro de los beneficios exclusivos de este programa universitario es el **acceso gratuito a i-Diet**, una herramienta de evaluación nutricional valorada en **180 euros**.

Esta plataforma flexible permite modificar bases de datos de alimentos y recetas, así como añadir nuevos elementos de forma intuitiva.

i-Diet está diseñada para adaptarse a distintas necesidades profesionales, permitiendo la personalización de planes nutricionales desde el primer día del curso. La herramienta incorpora inteligencia artificial en sus cálculos, desarrollada con el respaldo del Departamento de Modelización Matemática de la ETSIMO, lo que garantiza precisión y solidez científica en cada evaluación.

Funciones destacadas:

- ♦ **Base de datos editable:** acceso a alimentos y recetas con posibilidad de personalización completa
- ♦ **Cálculos con IA:** algoritmos optimizados para una evaluación precisa y eficiente
- ♦ **Más de 1.000 recetas supervisadas:** contenido desarrollado por la dietista-nutricionista Cristina Rodríguez Bernardo
- ♦ **Mediciones corporales múltiples:** compatible con BIA, ultrasonidos, infrarrojos, plicometría y perímetros
- ♦ **Interfaz intuitiva:** fácil de usar tanto en consulta como para seguimiento clínico

El **acceso sin costes a i-Diet** durante el curso ofrece una oportunidad invaluable para aplicar conocimientos teóricos, mejorando la toma de decisiones nutricionales y fortaleciendo las habilidades técnicas de los profesionales.

DietoPro

Como parte de nuestro compromiso con una capacitación completa y aplicada, todos los alumnos inscritos en este programa obtendrán **acceso gratuito** a la licencia **DietoPro** especializada en nutrición, valorada en aproximadamente **30 euros**. Esta plataforma estará disponible durante todo el curso. Su uso enriquece el proceso de aprendizaje, facilitando la implementación inmediata de los conocimientos adquiridos.

Es una solución avanzada que permite crear planes personalizados, registrar y analizar la ingesta diaria, y recibir recomendaciones basadas en cada usuario. Su interfaz intuitiva y base tecnológica consolidan una experiencia práctica, alineada con los estándares actuales del bienestar y la salud digital.

Principales Funcionalidades:

- ♦ **Planificación Nutricional Personalizada:** diseñar planes alimentarios ajustados a objetivos, preferencias y requerimientos específicos
- ♦ **Registro y Seguimiento de la Dieta:** facilita el control nutricional mediante reportes dinámicos y análisis detallado de nutrientes
- ♦ **Sugerencias Inteligentes:** emplea inteligencia artificial para proponer ajustes y recomendaciones personalizadas
- ♦ **Integración con Dispositivos de Salud:** compatible con *wearables* y aplicaciones de fitness para una visión integral del estado físico
- ♦ **Recursos Educativos:** acceso a contenidos, guías y consejos de expertos para afianzar hábitos saludables y promover el aprendizaje continuo

Esta **Licencia gratuita** ofrece una oportunidad única para explorar herramientas profesionales, afianzar el conocimiento teórico y aprovechar al máximo una experiencia práctica de alto valor.

Nutrium

Acceder a **Nutrium**, una plataforma profesional valorada en **200 euros**, es una oportunidad única para optimizar la gestión de pacientes. Este sistema avanzado permite registrar historiales, agendar citas, enviar recordatorios y realizar consultas en línea, facilitando la comunicación a través de su app móvil.

Además, esta licencia exclusiva y con **acceso gratuito** ofrece herramientas para el seguimiento de objetivos nutricionales, permitiendo que los clientes actualicen su progreso en tiempo real, lo que favorece la adherencia a los tratamientos y mejora la eficacia de las recomendaciones dietéticas.

Funciones clave de Nutrium:

- ♦ **Gestión completa de clientes:** registro detallado, programación de citas y recordatorios automáticos
- ♦ **Comunicación continua:** acceso a consultas en línea y aplicación móvil para pacientes
- ♦ **Monitoreo de objetivos nutricionales:** herramientas para establecer y seguir metas específicas
- ♦ **Actualización en tiempo real:** los pacientes pueden actualizar su progreso de manera directa
- ♦ **Eficiencia en tratamientos:** mejora de la adherencia y resultados de los planes dietéticos

Esta plataforma, accesible **sin coste** durante el programa, permitirá aplicar de manera práctica los conocimientos adquiridos, facilitando un enfoque integral y eficiente en nutrición.

07

Metodología de estudio

TECH es la primera universidad en el mundo que combina la metodología de los **case studies** con el **Relearning**, un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración dirigida.

Esta disruptiva estrategia pedagógica ha sido concebida para ofrecer a los profesionales la oportunidad de actualizar conocimientos y desarrollar competencias de un modo intensivo y riguroso. Un modelo de aprendizaje que coloca al estudiante en el centro del proceso académico y le otorga todo el protagonismo, adaptándose a sus necesidades y dejando de lado las metodologías más convencionales.



“

TECH te prepara para afrontar nuevos retos en entornos inciertos y lograr el éxito en tu carrera”

El alumno: la prioridad de todos los programas de TECH

En la metodología de estudios de TECH el alumno es el protagonista absoluto. Las herramientas pedagógicas de cada programa han sido seleccionadas teniendo en cuenta las demandas de tiempo, disponibilidad y rigor académico que, a día de hoy, no solo exigen los estudiantes sino los puestos más competitivos del mercado.

Con el modelo educativo asincrónico de TECH, es el alumno quien elige el tiempo que destina al estudio, cómo decide establecer sus rutinas y todo ello desde la comodidad del dispositivo electrónico de su preferencia. El alumno no tendrá que asistir a clases en vivo, a las que muchas veces no podrá acudir. Las actividades de aprendizaje las realizará cuando le venga bien. Siempre podrá decidir cuándo y desde dónde estudiar.

“

*En TECH NO tendrás clases en directo
(a las que luego nunca puedes asistir)”*



Los planes de estudios más exhaustivos a nivel internacional

TECH se caracteriza por ofrecer los itinerarios académicos más completos del entorno universitario. Esta exhaustividad se logra a través de la creación de temarios que no solo abarcan los conocimientos esenciales, sino también las innovaciones más recientes en cada área.

Al estar en constante actualización, estos programas permiten que los estudiantes se mantengan al día con los cambios del mercado y adquieran las habilidades más valoradas por los empleadores. De esta manera, quienes finalizan sus estudios en TECH reciben una preparación integral que les proporciona una ventaja competitiva notable para avanzar en sus carreras.

Y además, podrán hacerlo desde cualquier dispositivo, pc, tableta o smartphone.

“

El modelo de TECH es asincrónico, de modo que te permite estudiar con tu pc, tableta o tu smartphone donde quieras, cuando quieras y durante el tiempo que quieras”

Case studies o Método del caso

El método del caso ha sido el sistema de aprendizaje más utilizado por las mejores escuelas de negocios del mundo. Desarrollado en 1912 para que los estudiantes de Derecho no solo aprendiesen las leyes a base de contenidos teóricos, su función era también presentarles situaciones complejas reales. Así, podían tomar decisiones y emitir juicios de valor fundamentados sobre cómo resolverlas. En 1924 se estableció como método estándar de enseñanza en Harvard.

Con este modelo de enseñanza es el propio alumno quien va construyendo su competencia profesional a través de estrategias como el *Learning by doing* o el *Design Thinking*, utilizadas por otras instituciones de renombre como Yale o Stanford.

Este método, orientado a la acción, será aplicado a lo largo de todo el itinerario académico que el alumno emprenda junto a TECH. De ese modo se enfrentará a múltiples situaciones reales y deberá integrar conocimientos, investigar, argumentar y defender sus ideas y decisiones. Todo ello con la premisa de responder al cuestionamiento de cómo actuaría al posicionarse frente a eventos específicos de complejidad en su labor cotidiana.



Método Relearning

En TECH los *case studies* son potenciados con el mejor método de enseñanza 100% online: el *Relearning*.

Este método rompe con las técnicas tradicionales de enseñanza para poner al alumno en el centro de la ecuación, proveyéndole del mejor contenido en diferentes formatos. De esta forma, consigue repasar y reiterar los conceptos clave de cada materia y aprender a aplicarlos en un entorno real.

En esta misma línea, y de acuerdo a múltiples investigaciones científicas, la reiteración es la mejor manera de aprender. Por eso, TECH ofrece entre 8 y 16 repeticiones de cada concepto clave dentro de una misma lección, presentada de una manera diferente, con el objetivo de asegurar que el conocimiento sea completamente afianzado durante el proceso de estudio.

El Relearning te permitirá aprender con menos esfuerzo y más rendimiento, implicándote más en tu especialización, desarrollando el espíritu crítico, la defensa de argumentos y el contraste de opiniones: una ecuación directa al éxito.



Un Campus Virtual 100% online con los mejores recursos didácticos

Para aplicar su metodología de forma eficaz, TECH se centra en proveer a los egresados de materiales didácticos en diferentes formatos: textos, vídeos interactivos, ilustraciones y mapas de conocimiento, entre otros. Todos ellos, diseñados por profesores cualificados que centran el trabajo en combinar casos reales con la resolución de situaciones complejas mediante simulación, el estudio de contextos aplicados a cada carrera profesional y el aprendizaje basado en la reiteración, a través de audios, presentaciones, animaciones, imágenes, etc.

Y es que las últimas evidencias científicas en el ámbito de las Neurociencias apuntan a la importancia de tener en cuenta el lugar y el contexto donde se accede a los contenidos antes de iniciar un nuevo aprendizaje. Poder ajustar esas variables de una manera personalizada favorece que las personas puedan recordar y almacenar en el hipocampo los conocimientos para retenerlos a largo plazo. Se trata de un modelo denominado *Neurocognitive context-dependent e-learning* que es aplicado de manera consciente en esta titulación universitaria.

Por otro lado, también en aras de favorecer al máximo el contacto mentor-alumno, se proporciona un amplio abanico de posibilidades de comunicación, tanto en tiempo real como en diferido (mensajería interna, foros de discusión, servicio de atención telefónica, email de contacto con secretaría técnica, chat y videoconferencia).

Asimismo, este completísimo Campus Virtual permitirá que el alumnado de TECH organice sus horarios de estudio de acuerdo con su disponibilidad personal o sus obligaciones laborales. De esa manera tendrá un control global de los contenidos académicos y sus herramientas didácticas, puestas en función de su acelerada actualización profesional.



La modalidad de estudios online de este programa te permitirá organizar tu tiempo y tu ritmo de aprendizaje, adaptándolo a tus horarios"

La eficacia del método se justifica con cuatro logros fundamentales:

1. Los alumnos que siguen este método no solo consiguen la asimilación de conceptos, sino un desarrollo de su capacidad mental, mediante ejercicios de evaluación de situaciones reales y aplicación de conocimientos.
2. El aprendizaje se concreta de una manera sólida en capacidades prácticas que permiten al alumno una mejor integración en el mundo real.
3. Se consigue una asimilación más sencilla y eficiente de las ideas y conceptos, gracias al planteamiento de situaciones que han surgido de la realidad.
4. La sensación de eficiencia del esfuerzo invertido se convierte en un estímulo muy importante para el alumnado, que se traduce en un interés mayor en los aprendizajes y un incremento del tiempo dedicado a trabajar en el curso.

La metodología universitaria mejor valorada por sus alumnos

Los resultados de este innovador modelo académico son constatables en los niveles de satisfacción global de los egresados de TECH.

La valoración de los estudiantes sobre la calidad docente, calidad de los materiales, estructura del curso y sus objetivos es excelente. No en valde, la institución se convirtió en la universidad mejor valorada por sus alumnos según el índice global score, obteniendo un 4,9 de 5.

Accede a los contenidos de estudio desde cualquier dispositivo con conexión a Internet (ordenador, tablet, smartphone) gracias a que TECH está al día de la vanguardia tecnológica y pedagógica.

Podrás aprender con las ventajas del acceso a entornos simulados de aprendizaje y el planteamiento de aprendizaje por observación, esto es, Learning from an expert.

Así, en este programa estarán disponibles los mejores materiales educativos, preparados a conciencia:



Material de estudio

Todos los contenidos didácticos son creados por los especialistas que van a impartir el curso, específicamente para él, de manera que el desarrollo didáctico sea realmente específico y concreto.

Estos contenidos son aplicados después al formato audiovisual que creará nuestra manera de trabajo online, con las técnicas más novedosas que nos permiten ofrecerte una gran calidad, en cada una de las piezas que pondremos a tu servicio.



Prácticas de habilidades y competencias

Realizarás actividades de desarrollo de competencias y habilidades específicas en cada área temática. Prácticas y dinámicas para adquirir y desarrollar las destrezas y habilidades que un especialista precisa desarrollar en el marco de la globalización que vivimos.



Resúmenes interactivos

Presentamos los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audio, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

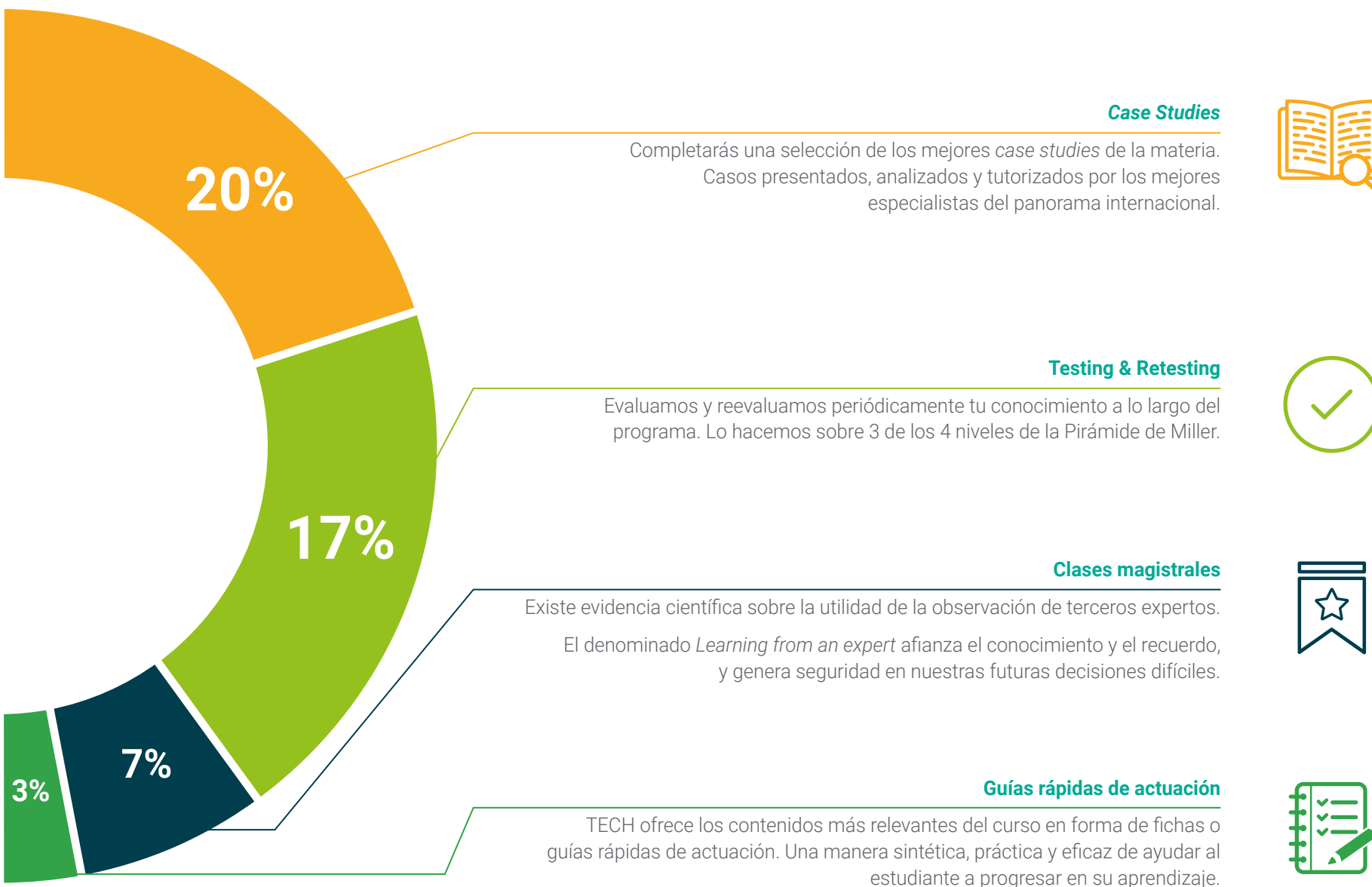
Este sistema exclusivo educativo para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa".



Lecturas complementarias

Artículos recientes, documentos de consenso, guías internacionales... En nuestra biblioteca virtual tendrás acceso a todo lo que necesitas para completar tu capacitación.





08

Cuadro docente

Los docentes de este Grand Master son profesionales altamente cualificados y experimentados en el campo de la Nutrición y la Enfermería. De hecho, combinan una sólida capacitación académica con experiencia práctica en diversos ámbitos de la salud, lo que les permitirá ofrecer una perspectiva completa y actualizada sobre los temas tratados en el programa. Además, su compromiso con la excelencia académica y el desarrollo profesional de los egresados contribuirá significativamente a la calidad y relevancia del programa de estudios.



“

Gracias a su experiencia y liderazgo, los docentes te transmitirán conocimientos especializados, para que alcances tu máximo potencial como experto en la Nutrición Clínica en Enfermería”

Directora Invitada Internacional

Lara Al-Dandachi es uno de los pocos **dietistas registrados** en California, y el resto de los Estados Unidos, que ostenta una **triple certificación** en Atención de la Diabetes **especialidad CDES**, Gestión Avanzada de la **Diabetes BC-ADM** y en **Obesidad** con subespecialización de abordaje del peso (CSOWM). Su labor como **nutricionista clínica** le ha conducido a liderar proyectos como el Programa de Prevención de Diabetes Gonda de UCLA Health, que cuenta con un **reconocimiento especial** del Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC, por sus siglas en inglés) y le ha permitido trabajar con múltiples cohortes.

Además, la experta coordina el **Programa para la Reducción de la Obesidad (PRO)**, como **Directora de Nutrición**. Desde ese grupo, se encarga de desarrollar y actualizar el currículo profesional para la educación acerca del **sobrepeso en adultos y adolescentes**, así como de capacitar a nuevos dietistas. En todos esos escenarios, asesora a sus pacientes en cuanto a cómo mejorar su estilo de vida, incorporando hábitos de **alimentación saludables**, una **mayor actividad física** y fundamentos de la **Medicina Integrativa**.

Al mismo tiempo, Al-Dandachi busca mantenerse continuamente a la vanguardia de la **investigación clínica** en materia de Nutrición. Ha asistido hasta dos veces al curso **Harvard Blackburn en Medicina de la Obesidad**. En esas participaciones, ha recibido el Certificado de Capacitación en Obesidad para Pediatría y Adultos a través de la **Comisión de Registro Dietético (CDR)**, la agencia de acreditación de la **Academia Estadounidense de Nutrición y Dietética**.

También, su dominio de esta rama sanitaria le permite proporcionar **atención personalizada** a pacientes con condiciones raras como la **Diabetes Autoinmune** latente en la edad adulta. Asimismo, ha trabajado en sus prácticas de **Salud Pública** como voluntaria, colaborando con **poblaciones desfavorecidas** en iniciativas para la educación y prevención del VIH, el programa *Head Start*, entre otros.



Dña. Al-Dandachi, Lara

- Directora de Nutrición del Programa para Reducir la Obesidad en UCLA Health, California, EE.UU
- Dietista Clínica en el CareMore Health Plan
- Directora de Nutrición en el Hollywood Presbyterian Medical Center
- Dietista Clínica en Sodexo Health Care Services
- Dietista Clínica en el Beverly Hospital
- Máster en Salud Pública en la Universidad de Loma Linda
- Licenciada en Ciencia de la Nutrición y Dietética en la Universidad Americana de Beirut

“

*Gracias a TECH podrás
aprender con los mejores
profesionales del mundo”*

Director Invitado Internacional

El Doctor Harry Sokol es reconocido internacionalmente en el campo de la **Gastroenterología** por sus investigaciones sobre la **Microbiota Intestinal**. Con más de 2 décadas de experiencia, se ha establecido como una **verdadera autoridad científica** gracias a sus numerosos estudios sobre el papel de los **microorganismos del cuerpo humano** y su impacto en las **enfermedades inflamatorias crónicas del intestino**. En concreto, sus trabajos han revolucionado la comprensión médica sobre ese órgano, a menudo referido como el “**segundo cerebro**”.

Entre los aportes del Doctor Sokol destaca una pesquisa donde él y su equipo abrieron una nueva línea de avances en torno a la bacteria *Faecalibacterium prausnitzii*. A su vez, estos estudios han conducido a descubrimientos cruciales sobre sus **efectos antiinflamatorios**, abriendo la puerta a **tratamientos revolucionarios**.

Además, el experto se distingue por su **compromiso** con la **divulgación del conocimiento**, ya sea impartiendo programas académicos en la Universidad de la Sorbona o rubricando obras como el **cómic** *Los extraordinarios poderes del vientre*. Sus publicaciones científicas aparecen de forma continua en **revistas de prestigio mundial** y es invitado a **congresos especializados**. Al mismo tiempo, desarrolla su labor clínica en el **Hospital Saint-Antoine** (AP-HP/Federación Hospitalaria Universitaria IMPEC/Universidad de Sorbona), uno de los de mayor renombre en el marco europeo.

Por otro lado, el Doctor Sokol inició sus estudios de **Medicina** en la Universidad Paris Cité, mostrando desde temprano un fuerte interés por la **investigación sanitaria**. Un encuentro fortuito con el eminente profesor Philippe Marteau lo llevó hacia la **Gastroenterología** y los enigmas de la **Microbiota Intestinal**. A lo largo de su trayectoria, también amplió sus horizontes al formarse en Estados Unidos, en la Universidad de Harvard, donde compartió experiencias con **destacados científicos**. A su regreso a Francia, fundó su **propio equipo** donde indaga sobre el **Trasplante Fecal**, ofreciendo innovaciones terapéuticas de última generación.



Dr. Sokol, Harry

- Director de Microbiota, Intestino e Inflamación en la Universidad de la Sorbona, París, Francia
- Facultativo Especialista del Servicio de Gastroenterología del Hospital Saint-Antoine (AP-HP) de París
- Jefe de Grupo en el Instituto Micalis (INRA)
- Coordinador del Centro de Medicina del Microbioma de París FHU
- Fundador de la empresa farmacéutica Exelium Biosciences (Nextbiotix)
- Presidente del Grupo de Trasplante de Microbiota Fecal
- Médico Especialista en diferentes hospitales de París
- Doctorado en Microbiología en la Université Paris-Sud
- Estancia Posdoctoral en el Hospital General de Massachusetts, Facultad de Medicina de la Universidad de Harvard
- Licenciado en Medicina, Hepatología y Gastroenterología en la Universidad Paris Cité

“

TECH cuenta con un distinguido y especializado grupo de Directores Invitados Internacionales, con importantes roles de liderazgo en las empresas más punteras del mercado global”

Directora Invitada Internacional

La Doctora Caroline Stokes es especialista en **Psicología y Nutrición**, con un doctorado y una habilitación en **Nutrición Médica**. Tras una destacada trayectoria en este campo, dirige el grupo de **Investigación en Alimentación y Salud** de la Universidad Humboldt de Berlín. Este equipo de trabajo colabora con el Departamento de Toxicología Molecular del Instituto Alemán de Nutrición Humana de Potsdam-Rehbrücke. Anteriormente, ha trabajado en la Facultad de Medicina de la Universidad del Sarre en Alemania, el Consejo de Investigación Médica de Cambridge y el Servicio Nacional de Salud del Reino Unido.

Uno de sus objetivos es descubrir más sobre el papel fundamental que desempeña la **Nutrición** en la mejora de la salud general de la población. Para ello se ha centrado en dilucidar los efectos de vitaminas liposolubles como la **A, D, E y K**, el **Aminoácido metionina**, lípidos como los **ácidos grasos omega-3** y **probióticos** tanto para la prevención como para el tratamiento de enfermedades, en particular las relacionadas con la hepatología, la neuropsiquiatría y el envejecimiento.

Otras de sus líneas de investigación se han enfocado en dietas basadas en plantas para la prevención y el tratamiento de enfermedades, incluidas las enfermedades hepáticas y psiquiátricas. También ha estudiado el espectro de los metabolitos de la **vitamina D** en la salud y la enfermedad. Asimismo, ha participado en proyectos para analizar nuevas fuentes de vitamina D en las plantas y para comparar el **microbioma luminal y mucoso**.

Además, la Doctora Caroline Stokes ha publicado una larga lista de artículos científicos. Algunas de sus áreas de especialización son la **Pérdida de peso, Microbiota y Probióticos**, entre otras. Los destacados resultados de sus investigaciones y su compromiso constante en su trabajo le han llevado a ganar el **Premio de la Revista del Servicio Nacional de Salud para el Programa de Nutrición y Salud Mental** en Reino Unido.



Dra. Stokes, Caroline

- Jefe del Grupo de Investigación Alimentación y Salud de la Universidad Humboldt de Berlín, Alemania
- Investigadora en el Instituto Alemán de Nutrición Humana Potsdam-Rehbruecke
- Catedrática de Alimentación y Salud en la Universidad Humboldt de Berlín
- Científica en Nutrición Clínica en la Universidad del Sarre
- Consultora de Nutrición en Pfizer
- Doctora en Nutrición por la Universidad del Sarre
- Posgrado en Dietética en el King's College London en la Universidad de Londres
- Maestría en Nutrición Humana por la Universidad de Sheffield

“

*Aprovecha la oportunidad
para conocer los últimos
avances en esta materia para
aplicarla a tu práctica diaria”*

Director Invitado Internacional

El Doctor Sumantra Ray es un reconocido especialista en **Nutrición** a nivel internacional y sus principales áreas de interés son la **Educación Nutricional en los Sistemas de Salud** y la **Prevención de Enfermedades Cardiovasculares**. Con su destacada experiencia en esta rama sanitaria, ha desempeñado labores como consultor en calidad de misión especial para la **Dirección de Nutrición** de la Sede de la **Organización Mundial de la Salud** en Ginebra. Asimismo, ha trabajado como **Director de Investigación** en Seguridad Alimentaria, Salud y Sociedad en la Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales de la Universidad de Cambridge.

Por su compromiso constante en la divulgación de hábitos saludables de **Alimentación**, ha recibido el **premio Josephine Lansdell** de la Asociación Médica Británica. Específicamente, este reconocimiento resaltó sus aportes relacionados con la alimentación y la **Prevención Cardiovascular**. También, como experto internacional, ha participado en un programa de trabajo sobre **Alimentos, Nutrición y Educación** en la India, dirigido por la Universidad de Cambridge y financiado por el Fondo de Investigación sobre Retos Mundiales del Reino Unido.

Los estudios del Doctor Sumantra Ray son referentes a nivel mundial, incidiendo en la **seguridad alimentaria global**, ya que es un aspecto fundamental para el desarrollo de las sociedades. Además, su capacidad de liderazgo la ha demostrado como **Científico Clínico Sénior** en el **Consejo de Investigación Médica**, centrado en estudios de **Nutrición y Salud Vascular**. En este cargo, dirigió una instalación de medicina experimental dedicada a estudios de **Nutrición Humana**.

A lo largo de su trayectoria ha redactado más de **200 publicaciones científicas** y ha escrito el *Manual Oxford de investigación clínica y sanitaria*, destinado a reforzar las capacidades de investigación básica del personal sanitario de todo el mundo. En este sentido, sus hallazgos científicos los ha compartido en numerosas ponencias y congresos, en los que ha participado en diferentes países.



Dr. Sumantra, Ray

- Director Ejecutivo y Fundador del Centro Mundial de Nutrición y Salud NNEdPro, Cambridge, UK
- Director de Investigación en Seguridad Alimentaria, Salud y Sociedad en la Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales, Universidad de Cambridge
- Cofundador y Presidente de la Revista Científica BMJ Nutrición, Prevención y Salud
- Consejero Presidencial de la Escuela de Estudios Avanzados sobre Alimentación y Nutrición de la Universidad de Parma
- Vicepresidente de la Conferencia de Representantes Académicos Médicos de la BMA
- Consultor en misión especial para la Dirección de Nutrición de la Sede de la Organización Mundial de la Salud en Ginebra
- Decano Honorario Internacional de los Cordia Colleges en la India
- Científico Clínico Sénior en el Consejo de Investigación Médica
- Licenciado en Medicina

“

¿Deseas actualizar tus conocimientos con la más alta calidad educativa? TECH te ofrece el contenido más actualizado del mercado académico, diseñado por auténticos expertos de prestigio internacional”

Dirección



Dra. Sánchez Romero, María Isabel

- ♦ Especialista de Área en el Servicio de Microbiología del Hospital Universitario Puerta de Hierro Majadahonda
- ♦ Doctora en Medicina y Cirugía por la Universidad de Salamanca
- ♦ Médico Especialista en Microbiología y Parasitología Clínica
- ♦ Miembro de la Sociedad Española de Enfermedades Infecciosas y Microbiología Clínica
- ♦ Secretaria Técnica de la Sociedad Madrileña de Microbiología Clínica



Dra. Portero Azorín, María Francisca

- ♦ Responsable en Funciones del Servicio de Microbiología en el HU Puerta de Hierro Majadahonda
- ♦ Especialista en Microbiología y Parasitología Clínica por el Hospital Universitario Puerta de Hierro
- ♦ Doctora en Medicina por la Universidad Autónoma de Madrid
- ♦ Postgrado en Gestión Clínica por la Fundación Gaspar Casal
- ♦ Estancia investigativa en el Hospital Presbiteriano de Pittsburg por una beca del FISS



Dra. Alarcón Cavero, Teresa

- ♦ Bióloga Especialista en Microbiología Hospital Universitario la Princesa
- ♦ Jefe del grupo 52 del Instituto de Investigación del Hospital de La Princesa
- ♦ Licenciada en Ciencias Biológicas con especialidad en Biología Fundamental por la Universidad Complutense de Madrid
- ♦ Máster en Microbiología Médica por la Universidad Complutense de Madrid



Dra. Muñoz Algarra, María

- ♦ Responsable de Seguridad del paciente del Servicio de Microbiología en el Hospital Universitario Puerta de Hierro Majadahonda
- ♦ Especialista de Área en el Servicio de Microbiología del Hospital Universitario Puerta de Hierro Majadahonda Madrid
- ♦ Colaborador Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública y Microbiología Universidad Autónoma de Madrid
- ♦ Doctora en Farmacia por la Universidad Complutense de Madrid



Dr. López Dosil, Marcos

- ♦ Facultativo Especialista de Área Microbiología y Parasitología en Hospital Clínico Universitario San Carlos
- ♦ Facultativo Especialista del Área de Microbiología y Parasitología del Hospital de Móstoles
- ♦ Máster en Enfermedades Infecciosas y Tratamiento Antimicrobiano por la Universidad CEU Cardenal Herrera
- ♦ Máster en Medicina Tropical y Salud Internacional por la Universidad Autónoma de Madrid
- ♦ Experto en Medicina Tropical por la Universidad Autónoma de Madrid



D. Anel Pedroche, Jorge

- ♦ Facultativo Especialista de Área. Servicio de Microbiología del Hospital Universitario Puerta de Hierro Majadahonda
- ♦ Licenciado en Farmacia por la Universidad Complutense de Madrid
- ♦ Curso en Sesiones interactivas sobre antibioterapia hospitalaria por MSD
- ♦ Curso en Actualización de infección en el paciente hematológico por el Hospital Puerta del Hierro
- ♦ Asistencia al XXII Congreso de la Sociedad Española de Enfermedades Infecciosas y Microbiología Clínica



Dra. Aunión Lavarías, María Eugenia

- ♦ Farmacéutica experta en Nutrición Clínica
- ♦ Autora del libro referente en el campo de la Nutrición Clínica, *Gestión Dietética del Sobrepeso en la Oficina de Farmacia* (Editorial Médica Panamericana)
- ♦ Farmacéutica con amplia experiencia en el sector público y privado
- ♦ Farmacéutica Titular
- ♦ Asistente de Farmacia. Cadena de Farmacias. Minoristas de Salud y Belleza Británica Boots UK. Oxford Street Central London
- ♦ Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Universidad de Valencia
- ♦ Dirección del Curso Universitario Dermocosmética. Oficina de Farmacia



Dra. Konstantinidou, Valentini

- ♦ Dietista-Nutricionista Especialista en Nutrigenética y Nutrigenómica
- ♦ Fundadora de DNANutriccoach
- ♦ Creadora del método Food Coaching para cambiar hábitos alimenticios
- ♦ Profesor Lector de Nutrigenética
- ♦ Doctor en Biomedicina
- ♦ Dietista-Nutricionista
- ♦ Tecnóloga de Alimentos
- ♦ Acreditada Life Coach del Organismo Británico IPAC&M
- ♦ Miembro de: Sociedad Americana de Nutrición



Dña. Fernández Montalvo, María Ángeles

- ♦ Titular en Naintmed- Nutrición y Medicina Integrativa
- ♦ Directora Máster Universitario Microbiota Humana de la Universidad CEU
- ♦ Gerente de Parafarmacia, profesional de la Nutrición y de Medicina natural en Parafarmacia Natural Life
- ♦ Licenciada en Bioquímica por la Universidad de Valencia
- ♦ Diplomada en Medicina natural y Ortomolecular
- ♦ Postgrado en Alimentación, Nutrición y Cáncer: prevención y tratamiento
- ♦ Máster en Medicina Integrativa por la Universidad CEU
- ♦ Experto universitario en Nutrición, Dietética y dietoterapia
- ♦ Experto en Nutrición clínica y deportiva vegetariana
- ♦ Experto en el uso actual de Nutricosmética y Nutraceuticos en general



Dra. Vázquez Martínez, Clotilde

- Jefa Corporativa del Departamento de Endocrinología y Nutrición en el Hospital Universitario Fundación Jiménez Díaz
- Jefa de Sección de Endocrinología y Nutrición en el Hospital Universitario Ramón y Cajal
- Jefa de Sección de Endocrinología y Nutrición en el Hospital Universitario Severo Ochoa
- Presidenta de la Sociedad de Endocrinología Nutrición y Diabetes de la Comunidad de Madrid (SENDIMAD)
- Coordinadora del Grupo de Educación Terapéutica (GEET) de la Sociedad Española de Diabetes
- Doctora de la Facultad de Medicina por la Universidad Autónoma de Madrid
- Licenciada en Medicina y Cirugía de la Facultad de Medicina por la Universidad de Valencia
- Especialista en Endocrinología y Nutrición vía MIR por el Hospital Universitario Fundación Jiménez Díaz
- Premio Abraham García Almansa a la trayectoria en Nutrición Clínica
- Distinguida entre los 100 mejores médicos de España según la lista Forbes
- Premio de la Fundación Castilla-La Mancha para la Diabetes (FUCAMDI) a la trayectoria en Diabetes y Nutrición



Dra. Montoya Álvarez, Teresa

- ♦ Jefa del Servicio de Endocrinología y Nutrición del Hospital Universitario Infanta Elena
- ♦ Responsable del Voluntariado en la Fundación Garrigou
- ♦ Licenciada en Medicina y Cirugía por la Universidad de Navarra
- ♦ Máster en Obesidad y sus Comorbilidades: Prevención, Diagnóstico y Tratamiento Integral por la Universidad Rey Juan Carlos
- ♦ Curso en Urgencias del Paciente con Antecedentes de Cirugía Bariátrica: Referencias Clave para el Médico de Guardia
- ♦ Miembro de: Instituto de Investigación en Salud Fundación Jiménez Díaz, Comisión de Salud de FEAPS Madrid y Trisomy 21 Research Society



Dr. Sánchez Jiménez, Álvaro

- ♦ Especialista en Nutrición y Endocrinología en el Hospital Universitario Fundación Jiménez Díaz
- ♦ Nutricionista en Medicadiet
- ♦ Nutricionista Clínico Especializado en Prevención y Tratamiento de Obesidad, Diabetes y sus Comorbilidades
- ♦ Nutricionista en el Estudio Predimed Plus
- ♦ Nutricionista en Eroski
- ♦ Nutricionista en Clínica Axis
- ♦ Profesor del Máster en Obesidad y Comorbilidades por la Universidad Rey Juan Carlos
- ♦ Profesor del Curso de Excelencia en Obesidad en el Hospital Universitario Fundación Jiménez Díaz
- ♦ Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad Complutense de Madrid
- ♦ Nutrición y Alimentación en Personas Mayores por la Universidad Complutense de Madrid
- ♦ Nutrición y Deporte para Profesionales por la Fundación Tripartita
- ♦ Curso de Actualización en Diabetes Práctica Tipo 1 y 2 para Profesionales Sanitarios

Profesores

D. Anglada, Roger

- ♦ Técnico de Soporte en Investigación en el Servicio de Genómica de la UPF
- ♦ Técnico Superior de soporte en investigación dentro del Servicio de Genómica de la Universidad Pompeu Fabra
- ♦ Técnico Superior en Análisis y Control. IES Narcís Monturiol, Barcelona
- ♦ Coautor de diferentes publicaciones científicas
- ♦ Graduado en Multimedia por la Universitat Oberta de Catalunya

Dra. García Santamarina, Sarela

- ♦ Jefe de Grupo en el Instituto de Tecnología Química y Biológica de la Universidad Nueva de Lisboa
- ♦ Investigadora Posdoctoral EIPOD Marie Curie por: *Efectos de Fármacos en la Flora Intestinal*, en el Laboratorio Europeo de Biología Molecular (EMBL) de Heidelberg, Alemania
- ♦ Investigadora Postdoctoral por: *Mecanismos de Homeostasis de Cobre en la Interacción entre el Hongo Patógeno Cryptococcus Neoformans y el Huésped*, Universidad de Duke, EE. UU.
- ♦ Doctor en Investigación en Biomedicina por la Universidad Pompeu Fabra de Barcelona
- ♦ Licenciada en Química con Especialidad en Química Orgánica por la Universidad de Santiago de Compostela
- ♦ Máster en Biología Molecular de Enfermedades Infecciosas por London School of Hygiene & Tropical Medicine de Londres
- ♦ Máster en Bioquímica y Biología Molecular por la Universidad Autónoma de Barcelona

Dr. Uberos, José

- ♦ Jefe de sección en el área de Neonatología del Hospital Clínico San Cecilio de Granada
- ♦ Especialista en Pediatría y Puericultura
- ♦ Profesor Asociado de Pediatría en la Universidad de Granada
- ♦ Comité de investigación vocal de bioética de la provincia de Granada (España)
- ♦ Coeditor de Journal Symptoms and Signs
- ♦ Premio Profesor Antonio Galdo. Sociedad de Pediatría de Andalucía Oriental
- ♦ Editor de la Revista de la Sociedad de Pediatría de Andalucía Oriental (Bol. SPAO)
- ♦ Doctor en Medicina y Cirugía
- ♦ Licenciado en Medicina por la Universidad de Santiago de Compostela
- ♦ Miembro del Consejo de la Sociedad de Pediatría de Andalucía Oriental

Dña. López Martínez, Rocío

- ♦ Facultativa en el área de Inmunología del Hospital Vall d'Hebron
- ♦ Bióloga Interna en Inmunología en Hospital Universitario Central de Asturias
- ♦ Máster en Bioestadística y Bioinformática de la Universidad Oberta de Catalunya

Dña. Bueno García, Eva

- ♦ Investigadora predoctoral en Inmunosenescencia del Servicio de Inmunología del Hospital Universitario Central de Asturias (HUCA)
- ♦ Graduada en Biología por la Universidad de Oviedo
- ♦ Máster Universitario en Biomedicina y Oncología Molecular por la Universidad de Oviedo
- ♦ Cursos de biología molecular e inmunología

Dra. Verdú López, Patricia

- ♦ Médico Especialista en Alergología en el Hospital Beata María Ana de Hermanas Hospitalarias
- ♦ Médico especialista en Alergología en el Centro Inmunomet Salud y Bienestar Integral
- ♦ Médico investigador en Alergología en el Hospital San Carlos
- ♦ Médico especialista en Alergología en el Hospital Universitario Dr. Negrín en Las Palmas de Gran Canaria
- ♦ Licenciada en Medicina por la Universidad de Oviedo
- ♦ Máster en Medicina Estética y Antienvjecimiento en la Universidad Complutense de Madrid

Dña. Rodríguez Fernández, Carolina

- ♦ Biotecnóloga Investigadora en Adknom Health Research
- ♦ Máster en Monitorización de Ensayos Clínicos por ESAME Pharmaceutical Business School
- ♦ Máster en Biotecnología Alimentaria por la Universidad de Oviedo
- ♦ Experta Universitaria en Docencia Digital en Medicina y Salud por la Universidad CEU Cardenal Herrera

Dra. González Rodríguez, Silvia Pilar

- ♦ Subdirectora Médica, Coordinadora de Investigación y Jefa Clínica de la Unidad de Menopausia y Osteoporosis en Gabinete Médico Velázquez
- ♦ Especialista en Ginecología y Obstetricia en el HM Gabinete Velázquez
- ♦ Experta médica de Bypass Comunicación en Salud, SL
- ♦ Key Opinion Leader de varios laboratorios farmacéuticos internacionales
- ♦ Doctora en Medicina y Cirugía por la Universidad de Alcalá de Henares con especialidad en Ginecología
- ♦ Especialista en Mastología por la Universidad Autónoma de Madrid
- ♦ Máster en Orientación y Terapia Sexual de la Sociedad Sexológica de Madrid
- ♦ Máster en Climaterio y Menopausia de la International Menopause Society
- ♦ Experto Universitario en Epidemiología y Nuevas Tecnologías Aplicadas por la UNED
- ♦ Diploma Universitario en Metodología de la Investigación de la Fundación para la Formación de la Organización Médica Colegial y la Escuela Nacional de Sanidad del Instituto de Salud Carlos III

Dra. Rioseras de Bustos, Beatriz

- ♦ Microbióloga y reputada investigadora
- ♦ Residente en inmunología en el HUCA
- ♦ Miembro del Grupo de Investigación Biotecnología de Nutraceuticos y Compuestos Bioactivos (Bionuc) de la Universidad de Oviedo
- ♦ Miembro del Área de Microbiología del Departamento de Biología Funcional
- ♦ Estancia en la Universidad Southern Denmark
- ♦ Doctora en Microbiología por la Universidad de Oviedo
- ♦ Máster Universitario en Investigación en Neurociencias por la Universidad de Oviedo

Dr. Lombó Burgos, Felipe

- ♦ Doctor en Biología
- ♦ Responsable del grupo de Investigación BIONUC Universidad de Oviedo
- ♦ Exdirector de Área de Apoyo a la Investigación del Proyecto AEI
- ♦ Miembro del Área de Microbiología de la Universidad de Oviedo
- ♦ Coautor de la investigación *Membranas nanoporosas biocidas con actividad inhibidora de la formación de biofilms en puntos críticos de proceso de producción de la industria láctea*
- ♦ Jefe del estudio sobre el jamón de bellota 100% natural frente a las enfermedades inflamatorias intestinales
- ♦ Ponente III Congreso de Microbiología Industrial y Biotecnología Microbiana

Dra. Alonso Arias, Rebeca

- ♦ Directora del grupo de investigación en Inmunosenescencia del servicio de Inmunología del HUCA
- ♦ Facultativo Especialista de Inmunología en el Hospital Universitario Central de Asturias
- ♦ Numerosas publicaciones en revistas científicas internacionales
- ♦ Trabajos de Investigación sobre la asociación entre la microbiota y el sistema inmune
- ♦ 1er Premio Nacional de Investigación en Medicina del Deporte, en 2 ocasiones

Dra. Álvarez García, Verónica

- ♦ Médico Adjunto del Área Digestiva en el Hospital Universitario Río Hortega
- ♦ Médico especialista en Aparato Digestivo en el Hospital Central de Asturias
- ♦ Ponente del XLVII Congreso SCLECARTO
- ♦ Licenciada en Medicina y Cirugía
- ♦ Especialista en Aparato Digestivo

Dr. Gabaldón Estevani, Toni

- ♦ Senior group leader del IRB y del BSC
- ♦ Cofundador y asesor científico (CSO) de Microomics SL
- ♦ Profesor de investigación de ICREA y líder del grupo del laboratorio de Genómica Comparativa
- ♦ Doctor en Ciencias Médicas por la Radboud University Nijmegen
- ♦ Miembro correspondiente de la Real Academia Nacional de Farmacia de España
- ♦ Miembro de la Academia Joven Española

Dr. Fernández Madera, Juan Jesús

- ♦ Médico Alergólogo en el HUCA
- ♦ Ex Jefe de la Unidad de Alergología Hospital Monte Naranco de Oviedo
- ♦ Servicio de Alergología, del Hospital Universitario Central de Asturias
- ♦ Miembro de: Junta Directiva Alergonorte, Comité Científico de Rinoconjuntivitis de la SEAIC y Comité consultor de Medicinatv.com

Dra. Méndez García, Celia

- ♦ Investigadora Biomédica en Laboratorios Novartis en Boston, Estados Unidos
- ♦ Doctora en Microbiología por la Universidad de Oviedo
- ♦ Miembro de la Sociedad Norteamericana para la Microbiología

Dr. Narbona López, Eduardo

- ♦ Especialista en la Unidad Neonatal del Hospital Universitario San Cecilio
- ♦ Asesor del Departamento de Pediatría de la Universidad de Granada
- ♦ Miembro de: Sociedad de Pediatría de Andalucía Occidental y Extremadura, Asociación Andaluza de Pediatría de Atención Primaria

Dr. López Vázquez, Antonio

- ♦ Facultativo Especialista de Área en Inmunología de Hospital Universitario Central de Asturias
- ♦ Colaborador del Instituto de Salud Carlos III
- ♦ Asesor de Aspen Medical
- ♦ Doctor en Medicina por la Universidad de Oviedo

Dr. Losa Domínguez, Fernando

- ♦ Ginecólogo de cabecera de la Clínica Sagrada Familia de HM Hospitales
- ♦ Médico en consulta privada en Obstetricia y Ginecología de Barcelona
- ♦ Experto en Ginecoestética por la Universidad Autónoma de Barcelona
- ♦ Miembro de: Asociación Española para el Estudio de la Menopausia, Sociedad Española de Ginecología Fitoterápica, Sociedad Española de Obstetricia y Ginecología, Junta de la Sección de Menopausia de la Sociedad Catalana de Obstetricia y Ginecología

Dra. López López, Aranzazu

- ♦ Especialista en Ciencias Biológicas e Investigadora
- ♦ Investigadora de la Fundación Fisabio
- ♦ Investigadora asistente en Universidad de Islas Baleares
- ♦ Doctora en Ciencias Biológicas por la Universidad de Islas Baleares

Dra. Suárez Rodríguez, Marta

- ♦ Ginecóloga especialista en Senología y Patología Mamaria
- ♦ Investigadora y Profesora universitaria
- ♦ Doctorada en Medicina y Cirugía por la Universidad Complutense de Madrid
- ♦ Licenciada en Medicina y Cirugía por la Universidad Complutense de Madrid
- ♦ Máster en Senología y Patología Mamaria por la Universidad Autónoma de Barcelona

D. Martínez Martínez, Alberto

- ♦ Nutricionista clínico en el Servicio de Endocrinología y Nutrición del HU Infanta Elena
- ♦ Nutricionista clínico en Servicio de Endocrinología y Nutrición en el Hospital Universitario Rey Juan Carlos
- ♦ Dietista responsable del Menú de niños con alergia alimentaria. Gastronomic
- ♦ Dietista-Nutricionista clínico del Hospital Universitario Antonio Pedro
- ♦ Grado en Nutrición Humana y Dietética. Universidad Federal Fluminense
- ♦ Graduado en Nutrición Humana y Dietética en la Universidad de Valencia
- ♦ Máster en Ciencias agroambientales y agroalimentarias. Universidad Autónoma de Madrid

Dra. Fernández Menéndez, Amanda

- ♦ Médico Especialista en Endocrinología y Nutrición Pediátrica en el Hospital Universitario Fundación Jiménez Díaz
- ♦ Médico Especialista en Pediatría en el Centro de Salud Doctor Castroviejo (SERMAS)
- ♦ Médico Adjunto Especialista en Endocrinología y Nutrición Pediátrica en el Hospital Universitario La Paz
- ♦ Cooperación Internacional en Salud y Desarrollo en el International Cooperation in Health and Development in India (desarrollo de proyectos de salud en terreno)
- ♦ Licenciada en Medicina y Cirugía por la Universidad Autónoma de Madrid
- ♦ Máster en Obesidad y sus Comorbilidades: Prevención, Diagnóstico y Tratamiento Integral por la Universidad Rey Juan Carlos
- ♦ Experto en Bioética Clínica por la Universidad Complutense

Dra. Núñez Sanz, Ana

- ♦ Dietista y Nutricionista Experta en Embarazo, Lactancia e Infancia
- ♦ Nutricionista en Obesidad López-Nava
- ♦ Nutricionista en Medicadiet
- ♦ Dietista y Nutricionista *Freelance*
- ♦ Dietista y Nutricionista en MenuDiet SL
- ♦ Colaboradora sobre alimentación y nutrición en Castilla La Mancha Televisión
- ♦ Promotora de charlas y talleres sobre alimentación saludable para escuelas infantiles, colegios y empresas
- ♦ Graduada en Nutrición Humana y Dietética en la Universidad Complutense de Madrid
- ♦ Máster Oficial en Nutrición y Salud en la Universidad Oberta de Cataluña

Dra. Prieto Moreno, Ana

- ♦ Nutricionista del Departamento de Endocrinología y Nutrición en el Hospital Universitario Fundación Jiménez
- ♦ Nutricionista en el Hospital General de Villalba
- ♦ Nutricionista en el Hospital Universitario Infanta Elena
- ♦ Nutricionista en el Consejo Superior de Deportes
- ♦ Nutricionista en el WWF
- ♦ Nutricionista en Medicadiet
- ♦ Nutricionista en Sanitas Sociedad Anónima de Seguros
- ♦ Nutricionista en el Hospital Universitario La Paz
- ♦ Nutricionista en la Fundación Mapfre
- ♦ Nutricionista en la Copernal Publishing
- ♦ Nutricionista en la Revista Diabetes
- ♦ Máster en Obesidad y sus Comorbilidades, Estrategias de Prevención, Diagnóstico y Tratamiento Integral en la Universidad de Alcalá
- ♦ Máster en Antropología Física, Evolución y Biodiversidad Humanas en la Universidad Complutense de Madrid
- ♦ Licenciada en Nutrición Humana y Dietética en la Universidad Autónoma de Madrid

Dra. González Toledo, Beatriz María

- ♦ Enfermera en la Unidad de Neumología del Hospital Fundación Jiménez Díaz
- ♦ Enfermera de Diálisis en la Fundación Renal Íñigo Álvarez de Toledo
- ♦ Máster Propio Hemodiálisis para Enfermería en la Universidad Complutense de Madrid
- ♦ Máster Universitario en Nutrición y Salud en la Universidad Oberta de Cataluña
- ♦ Experta Universitaria en Diálisis Peritoneal para Enfermería en la Universidad Cardenal Herrera
- ♦ Graduada en Enfermería por la Universidad Autónoma de Madrid

Dra. Gutiérrez Pernia, Belén

- ♦ Nutricionista en Obesidad en Medicadiet
- ♦ Nutricionista en Obesidad López-Nava. Madrid
- ♦ Dietista y Nutricionista en Proyectos de Investigación de Predimed Plus
- ♦ Grado en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad Autónoma de Madrid
- ♦ Máster en Nutrición Clínica y Endocrinología en el Instituto de Ciencias de Nutrición y Salud

Dña. Yela Salguero, Clara

- ♦ Dietista Coordinadora de Ensayos Clínicos
- ♦ Dietista en el Hospital Fundación Jiménez Díaz
- ♦ Coordinadora de Ensayos Clínicos en el Hospital Ramón y Cajal
- ♦ Dietista en el Hospital Severo Ochoa, en Leganés
- ♦ Dietista en la Unidad de Tratamiento Integral de la Obesidad en el Hospital San José de Madrid
- ♦ Diplomada en Nutrición Humana y Dietética en la Universidad Alfonso X El Sabio
- ♦ Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en la Universidad Complutense de Madrid

Dr. Sanz Martínez, Enrique

- ♦ Nutricionista Clínico en el Hospital Universitario General de Villalba y Hospital Universitario Rey Juan Carlos
- ♦ Dietista e Investigador en el proyecto PREDIMED PLUS en el Instituto de Investigación Sanitaria de la Fundación Jiménez Díaz
- ♦ Investigador y colaborador en el estudio NUTRICOVID
- ♦ Investigador y colaborador en el estudio transversal de carácter prospectivo OBESTIGMA
- ♦ Graduado en Nutrición Humana y Dietética en la Universidad Complutense de Madrid
- ♦ Máster en Nutrición Clínica en la Universidad Católica de San Antonio de Murcia
- ♦ Máster en Obesidad y sus Comorbilidades: Prevención, Diagnóstico y Tratamiento Integral en la Universidad Rey Juan Carlos

Dra. Hoyas Rodríguez, Irene

- ♦ Médica Especialista en Endocrinología y Nutrición
- ♦ Especialista en Endocrinología y Nutrición en los Hospitales Fundación Jiménez Díaz e Infanta Elena
- ♦ Especialista en Endocrinología y Nutrición en el Hospital Beata María Ana
- ♦ Especialista en Endocrinología en el Hospital Universitario 12 de Octubre
- ♦ Graduada en Medicina por la Universidad Complutense de Madrid
- ♦ Posgrado en Tratamiento de la Diabetes Mellitus Tipo 2 por la Universidad Autónoma de Barcelona

Dña. López Escudero, Leticia

- ♦ Nutricionista en la Clínica Diet
- ♦ Dietista y Nutricionista Clínica en el Hospital Universitario Fundación Jiménez Díaz
- ♦ Dietista y Nutricionista Clínica en el Hospital Universitario Infanta Elena
- ♦ Docente en Estudios de Grado de Nutrición Humana y Dietética
- ♦ Graduada en Nutrición Humana y Dietética en la Universidad Complutense de Madrid
- ♦ Máster en Obesidad y sus Comorbilidades: Prevención, Diagnóstico y Tratamiento Integral en la Universidad Rey Juan Carlos
- ♦ Máster en Alimentación en la Actividad Física y el Deporte en la Universitat Oberta de Catalunya

Dra. Alcarria Águila, María del Mar

- ♦ Nutricionista Clínica en Medicadiet
- ♦ Nutricionista Clínica en Obesidad López-Nava
- ♦ Dietista y Nutricionista en Predimed-Plus
- ♦ Grado en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad Complutense de Madrid
- ♦ Máster en Nutrición Deportiva y Entrenamiento por el Instituto de Ciencias de Nutrición y Salud (ICNS)

Dra. Miguélez González, María

- ♦ Médico Adjunto de Endocrinología y Nutrición en el Hospital Universitario Fundación Jiménez Díaz de Madrid
- ♦ Graduada en Medicina por la Universidad de Valladolid
- ♦ Colaboradora Docente en seminarios impartidos a estudiantes de la Universidad Complutense de Madrid
- ♦ Profesora del Máster Experto en Obesidad y Complicaciones Metabólicas, avalado por la SEEDO

Dra. Modroño Móstoles, Naiara

- ♦ Especialista en Endocrinología
- ♦ Médico Especialista en Endocrinología en el Hospital Universitario Fundación Jiménez Díaz
- ♦ Médico Especialista en Endocrinología en el Hospital Universitario Infanta Elena
- ♦ Médico Especialista en Endocrinología en el Hospital Universitario de Getafe
- ♦ Autora de diversos artículos para revistas científicas
- ♦ Diplomada en Tratamiento de la Diabetes Mellitus Tipo 2 por la Universidad Autónoma de Barcelona

**Dña. Labeira Candel, Paula**

- ♦ Nutricionista Clínica en la Unidad de Endoscopia Bariátrica en HM Hospitales
- ♦ Nutricionista Deportiva y Clínica en la Clínica Quirónsalud del Instituto de Sobrepeso y Obesidad
- ♦ Nutricionista Deportiva y Clínica en Medicadiet, Adelgazamiento y Nutrición
- ♦ Nutricionista Deportiva en el CF TrivalValderas de Alcorcón
- ♦ Analista de calidad de los alimentos y el agua en el Servicio Andaluz de Salud
- ♦ Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética en la Universidad Pablo Olavide de Sevilla
- ♦ Licenciatura en Ciencias y Tecnología de los Alimentos
- ♦ Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética
- ♦ Máster en Entrenamiento y Nutrición Deportiva por la Universidad Europea de Madrid

Dña. Manso del Real, Paula

- ♦ Subdirectora de Enfermería en la Fundación Renal Íñigo Álvarez de Toledo
- ♦ Supervisora de Enfermería de la Unidad de Diálisis de la Fundación Renal Íñigo Álvarez de Toledo
- ♦ Enfermera de Nefrología en la Unidad de Nefrología del Hospital Universitario Fundación Jiménez Díaz
- ♦ Diplomatura en Enfermería en la Universidad Francisco de Vitoria
- ♦ Título en Cooperación Internacional y Promoción de la Salud en la Universidad Francisco de Vitoria
- ♦ Experto en Urgencias y Emergencias en la Universidad Complutense de Madrid
- ♦ Magíster de Hemodiálisis para Enfermería en la Universidad Complutense de Madrid

09

Titulación

El Grand Master en Nutrición Clínica para Enfermería garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Grand Master expedido por TECH Universidad.



“

Supera con éxito este programa y recibe tu titulación universitaria sin desplazamientos ni farragosos trámites”

Este **Grand Master en Nutrición Clínica para Enfermería** contiene el programa universitario más completo y actualizado del mercado.

Tras la superación de la evaluación, el alumno recibirá por correo postal* con acuse de recibo su correspondiente título de **Grand Master** emitido por **TECH Universidad**.

Este título expedido por **TECH Universidad** expresará la calificación que haya obtenido en el Grand Master, y reunirá los requisitos comúnmente exigidos por las bolsas de trabajo, oposiciones y comités evaluadores de carreras profesionales.

TECH es miembro de la **National League for Nursing (NLN)**, la asociación de enfermería más grande y con mayor trayectoria del mundo. Esta vinculación resalta su compromiso con la excelencia y el desarrollo profesional en el área de la salud.



Título: **Grand Master en Nutrición Clínica para Enfermería**

Modalidad: **No escolarizada (100% en línea)**

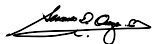
Duración: **2 años**



Grand Master en Nutrición Clínica para Enfermería

Distribución General del Plan de Estudios

Curso	Materia	Horas	Carácter	Curso	Materia	Horas	Carácter
1º	Nuevos avances en alimentación	125	OB	2º	Nutrición en situaciones especiales	100	OB
1º	Tendencias actuales en nutrición	125	OB	2º	Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria	100	OB
1º	Nutrigenética I	125	OB	2º	Nutrición artificial en el adulto	100	OB
1º	Nutrigenética II. Los polimorfismos clave	125	OB	2º	Fisiología de la Nutrición infantil	100	OB
1º	Nutrigenética III	125	OB	2º	Nutrición artificial en Pediatría	100	OB
1º	Nutrigenómica	125	OB	2º	Malnutrición infantil	100	OB
1º	Metabólica-proteómica	125	OB	2º	Nutrición y patologías digestivas en la infancia	100	OB
1º	Epigenética	125	OB	2º	Nutrición y patologías no digestivas en la infancia	100	OB
1º	Técnicas de laboratorio para la Nutrición Genómica	125	OB	2º	Alimentación en la práctica deportiva	100	OB
1º	Relación intolerancias/alergias y Microbiota	100	OB	2º	Valoración del estado nutricional y cálculo de planes nutricionales	100	OB
1º	Nutrición en sobrepeso, obesidad, y sus comorbilidades	100	OB		personalizados, recomendaciones y seguimiento		
1º	Nutrición en patologías del Aparato Digestivo	100	OB	2º	La consulta nutricional	100	OB
1º	Nutrición en Enfermedades Endocrino-Metabólicas	100	OB	2º	Probióticos, prebióticos, Microbiota y salud	100	OB
1º	Nutrición en patologías del sistema nervioso	100	OB	2º	Alimentación para la salud, equidad y sostenibilidad	100	OB
1º	Nutrición en Enfermedades Renales	100	OB				



Mtro. Gerardo Daniel Orozco Martínez
Rector



tech
universidad



Grand Master
Nutrición Clínica
para Enfermería

- » Modalidad: No escolarizada (100% en línea)
- » Duración: 2 años
- » Titulación: TECH Universidad
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Grand Master

Nutrición Clínica para Enfermería

Aval/Membresía



tech
universidad