

Máster Título Propio

Nutrición Clínica para Enfermería

Avalado por la NBA





Máster Título Propio Nutrición Clínica para Enfermería

- » Modalidad: online
- » Duración: 12 meses
- » Titulación: TECH Global University
- » Acreditación: 60 ECTS
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

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

Índice

01

Presentación

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Competencias

pág. 14

04

Dirección del curso

pág. 18

05

Estructura y contenido

pág. 24

06

Metodología de estudio

pág. 32

07

Titulación

pág. 42

01

Presentación

La nutrición clínica es una disciplina esencial para el cuidado de la salud de los pacientes hospitalizados y ambulatorios, y su relevancia para la enfermería radica en la necesidad de proporcionar una atención integral y personalizada. El enfermero debe tener conocimientos sólidos sobre los nutrientes, los requerimientos nutricionales de los pacientes y los métodos de evaluación nutricional para planificar y supervisar de manera adecuada a cada uno de los pacientes. En este sentido, surge una necesidad por actualizar los conocimientos del área, por lo que TECH ha creado esta titulación 100% online. Se trata de un programa académico de gran impacto, nutrido con recursos audiovisuales, lecturas complementarias y ejercicios prácticos propuestos con la metodología *Relearning*, haciendo de la experiencia más inmersiva y satisfactoria.





Adquiere las habilidades y competencias necesarias para trabajar en enfermería en el área de Nutrición Clínica con un Máster Título Propio de alta intensidad educativa”

El cuidado nutricional en pacientes hospitalizados es fundamental para la recuperación y prevención de enfermedades. Sin embargo, a menudo se subestima su importancia en el entorno clínico y no se le dedica la atención necesaria. De acuerdo con la Organización Mundial de la Salud, la desnutrición hospitalaria afecta al 40% de los pacientes ingresados, aumentando el riesgo de complicaciones y prolongando el tiempo de recuperación.

En este contexto, este Máster Título Propio surge como una respuesta a la necesidad de capacitación especializada en este ámbito. Este programa está diseñado para proporcionar a los enfermeros los conocimientos y habilidades necesarias para proporcionar una atención adecuada y de calidad a los pacientes, incluyendo la evaluación del estado nutricional, la elaboración de planes de alimentación y la prevención de complicaciones.

El programa se desarrolla en formato 100% online, lo que permite a los enfermeros estudiar a su propio ritmo y sin restricciones geográficas. Además, se utiliza la metodología *Relearning*, que combina el aprendizaje teórico con la práctica clínica y la resolución de casos reales. De esta manera, el programa proporciona el contenido más innovador de la mano de 10 *Masterclasses* impartidas por un reconocido experto a nivel internacional.

Este **Máster Título Propio en Nutrición Clínica para Enfermería** contiene el programa científico más completo y actualizado del mercado. Sus características más destacadas son:

- ♦ Los contenidos gráficos, esquemáticos y eminentemente prácticos con los que están concebidos, recogen la información indispensable para el ejercicio profesional
- ♦ Contiene ejercicios donde realizar el proceso de autoevaluación para mejorar el aprendizaje
- ♦ Sistema interactivo de aprendizaje basado en algoritmos para la toma de decisiones ante el paciente con problemas de alimentación
- ♦ Guías de cuidados de enfermería sobre las diferentes patologías relacionadas con la nutrición
- ♦ Todo esto se complementará con lecciones teóricas, preguntas al experto, foros de discusión de temas controvertidos y trabajos de reflexión individual
- ♦ Disponibilidad de los contenidos desde cualquier dispositivo fijo o portátil con conexión a internet



Con este Máster Título Propio podrás compaginar una capacitación de alta intensidad con Masterclasses exclusivas sin descuidar tu vida profesional y personal consiguiendo tus metas de forma sencilla y real”

“

Nuestro innovador concepto de telepráctica te dará la oportunidad de aprender mediante una experiencia inmersiva, que te proporcionará una integración más rápida y una visión mucho más realista de los contenidos: “learning from an expert”

El programa incluye en su cuadro docente a profesionales del sector que vierten en esta capacitación 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 una capacitación inmersiva programada para entrenarse ante situaciones reales.

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

El aprendizaje de este Máster Título Propio se desarrolla a través de los medios didácticos más desarrollados en docencia online para garantizar que tu esfuerzo tenga los mejores resultados posibles.

Podrás realizar el Máster Título Propio de forma 100% online, adaptándose a tus necesidades y facilitándote que puedas cursarlo mientras desarrollas tu actividad asistencial a tiempo completo.



02 Objetivos

Este Máster Título Propio está orientado a conseguir una actualización eficaz de los conocimientos del profesional de enfermería en nutrición clínica, para poder realizar cuidados de calidad, basada en la última evidencia científica que garantice la calidad y la seguridad en el paciente.



“

El Máster Título Propio en Nutrición Clínica te proporcionará las competencias personales y profesionales imprescindibles para jugar un adecuado papel en cualquier situación profesional en este ámbito de intervención”



Objetivos generales

- ♦ Actualizar los conocimientos del profesional de enfermería en las nuevas tendencias en nutrición humana, tanto en la salud como en situaciones patológicas a través de la enfermería basada en la evidencia
- ♦ Promover estrategias de trabajo basadas en el conocimiento práctico de las nuevas corrientes en nutrición y su aplicación a las patologías tanto del niño como del adulto, donde ésta juega un papel primordial en la terapéutica de las mismas
- ♦ Favorecer la adquisición de habilidades y destrezas técnicas, mediante un sistema audiovisual potente, y posibilidad de desarrollo a través de talleres online de simulación y/o formación específica
- ♦ Incentivar el estímulo profesional mediante la formación continuada, y la investigación
- ♦ Capacitar para la investigación en pacientes con problemas nutricionales

“

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





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
- ♦ Adquirir habilidades en la lectura y comprensión del nuevo etiquetado de los alimentos
- ♦ Actualizar la interacción fármaco-nutriente y su implicación en la terapéutica del paciente
- ♦ Incorporar las posibilidades de la fitoterapia como tratamiento coadyuvante en la práctica clínica

Módulo 2. Tendencias actuales en Nutrición

- ♦ Actualizar los conocimientos en Nutrigenética y Nutrigenómica
- ♦ Identificar la relación entre alimentación y estado inmunitario
- ♦ Profundizar en el sistema circadiano como factor clave en la nutrición
- ♦ Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios
- ♦ Revisar la composición química de los alimentos, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios
- ♦ Actualizar la composición y utilidades de los nuevos alimentos
- ♦ Evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria aplicando la legislación vigente

Módulo 3. Valoración del estado nutricional y de la dieta. Aplicación en la práctica

- ♦ Analizar los distintos métodos de valoración del estado nutricional
- ♦ Interpretar e integrar los datos antropométricos, clínicos, bioquímicos, hematológicos, inmunológicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional
- ♦ Predecir el riesgo nutricional de los pacientes
- ♦ Manejar los distintos tipos de encuestas nutricionales para valorar la ingesta de alimentos
- ♦ Detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional
- ♦ Repasar aspectos básicos de la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos relacionados con la seguridad alimentaria

Módulo 4. 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 uni o 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 5. 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
- ♦ Tratar los trastornos alimentarios comunes en la práctica deportiva como la Vigorexia, Ortorexia o Anorexia

Módulo 6. 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
- ♦ Estudiar la interacción entre fármacos y nutrientes

Módulo 7. Nutrición en patologías del Aparato Digestivo

- ♦ Conocer las diferentes alteraciones dadas a nivel oral, así como también las Alteraciones Esófago-Gástricas
- ♦ Abordar la nutrición en los síndromes postquirúrgicos
- ♦ Estudiar las alergias e intolerancias alimentarias frecuentes en la repercusión gastrointestinal

Módulo 8. 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 9. 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 10. Nutrición en Enfermedades Neurológicas

- ♦ Estudiar las alteraciones en la deglución
- ♦ Conocer los desarrollos más importantes en Parkinson y Alzheimer
- ♦ Profundizar en los accidentes cerebrovasculares
- ♦ Ahondar en los cuadros neuromusculares invalidantes

Módulo 11. Nutrición en situaciones especiales

- ♦ Explorar la nutrición en el contexto de Estrés Metabólico
- ♦ Ampliar los conocimientos respecto al tratamiento de pacientes Oncológicos
- ♦ Conocer el papel de la nutrición en las enfermedades de origen inmune

Módulo 12. Nutrición en Enfermedades Carenciales

- ♦ Estudiar la malnutrición hospitalaria y ciclos de ayuno
- ♦ Definir un marco de actuación frente a la Anemia y Hemocromatosis
- ♦ Profundizar en la relación de la alimentación con las enfermedades bucodentales

Módulo 13. 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
- ♦ Optimizar la atención nutricional para pacientes

Módulo 14. Fisiología de la Nutrición Infantil

- ♦ Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica de la dietética infantil
- ♦ Actualizar los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana con un enfoque especial a la población infantil y adolescente
- ♦ Reflexionar sobre la utilidad del comedor escolar como vehículo educativo
- ♦ Revisar los conocimientos sobre fisiología y nutrición en las distintas etapas del desarrollo infantil
- ♦ Analizar las implicaciones de la alimentación en el proceso de crecimiento y en la prevención y tratamiento de distintas patologías 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
- ♦ Aplicar los conocimientos adquiridos sobre evaluación nutricional en Pediatría

Módulo 15. Nutrición Artificial en Pediatría

- ♦ Identificar a los niños con riesgo nutricional susceptibles de apoyo específico
- ♦ Evaluar y monitorizar el seguimiento de niños con soporte nutricional
- ♦ Explicar las novedades y evidencia disponible sobre probióticos y prebióticos en la alimentación infantil
- ♦ Identificar al niño que sufre malnutrición
- ♦ Describir el correcto soporte nutricional del niño malnutrido
- ♦ Explicar los requerimientos nutricionales del niño enfermo y las aplicaciones de la nutrición enteral y parenteral
- ♦ Definir la indicación del tipo de nutrición artificial según el niño y sus necesidades

Módulo 16. Malnutrición Infantil

- ♦ Elaborar planes de prevención de malnutrición infantil
- ♦ Abordar las deficiencias vitamínicas y de oligoelementos con métodos de tratamiento modernos
- ♦ Profundizar en la prevención y tratamiento nutricional de la Obesidad infantil
- ♦ Conocer los aspectos psicosociales más relevantes en la Desnutrición

Módulo 17. Nutrición y patologías en la infancia

- ♦ Estudiar el papel de la nutrición en las diversas patologías de la infancia
- ♦ Profundizar en las dificultades y trastornos de la alimentación en niños
- ♦ Abordar trastornos comunes como la Bulimia y Anorexia
- ♦ Ahondar en la nutrición de niños Autistas, Diabéticos, Oncológicos o con patologías Óseas

03

Competencias

La Nutrición Clínica es una disciplina fundamental en la atención sanitaria y el cuidado de pacientes, especialmente aquellos que padecen enfermedades crónicas. En este sentido, los enfermeros juegan un papel crucial en la promoción de la salud y el bienestar de los pacientes, ya que están en una posición privilegiada para detectar problemas nutricionales y ofrecer recomendaciones y consejos nutricionales adecuados. Después de superar las evaluaciones de este programa, el profesional de enfermería habrá adquirido las competencias profesionales necesarias para una praxis clínica de calidad actualizada con base a la última evidencia científica.



“

Nuestro innovador concepto de telepráctica te dará la oportunidad de aprender mediante una experiencia inmersiva, que te proporcionará una integración más rápida y una visión mucho más realista de los contenidos: “learning from an expert”



Competencias generales

- ♦ Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
- ♦ Saber aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio
- ♦ Integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
- ♦ Saber comunicar sus conclusiones, conocimientos y razones últimas que se sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
- ♦ Adquirir las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo
- ♦ Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar equipo
- ♦ Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional prestando especial importancia al aprendizaje de manera autónoma y continuada de nuevos conocimientos
- ♦ Desarrollar la capacidad de análisis crítico e investigación en el ámbito de su profesión





Competencias específicas

- ♦ Describir la alimentación equilibrada en las distintas etapas del ciclo vital así como en el ejercicio
- ♦ Contrastar los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital
- ♦ Elaborar objetivos nutricionales e ingesta recomendada de nutrientes (RDA)
- ♦ Desarrollar habilidades en la lectura y comprensión del etiquetado de los alimentos
- ♦ Diseñar un plan dietético de la fitoterapia como tratamiento coadyuvante
- ♦ Cuestionar los distintos métodos de valoración del estado nutricional
- ♦ Interpretar todos los datos en la valoración nutricional del paciente
- ♦ Elaborar prácticas de higiene alimentaria basadas en la legislación vigente
- ♦ Diseñar un tratamiento dietético de las patologías de la cavidad oral en el adulto con especial atención a las alteraciones sensoriales y a la mucositis
- ♦ Desarrollar un tratamiento para el manejo de pacientes con problemas en la deglución
- ♦ Determinar el manejo dietético del adulto con insuficiencia renal crónica y en diálisis
- ♦ Determinar el papel de la microbiota intestinal y sus implicaciones en las patologías
- ♦ Aplicar las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado relacionadas con la nutrición del paciente
- ♦ Explorar aquellos pacientes con riesgo nutricional o malnutrición
- ♦ Observar e identificar la obesidad y determine su tratamiento dietético o quirúrgico
- ♦ Describir la dieta DASH y la prescribirla como tratamiento de la enfermedad cardiovascular
- ♦ Discriminar el manejo dietético del paciente con patología neuromuscular invalidante y accidentes cerebrovasculares
- ♦ Analizar la importancia de la alimentación en el proceso de crecimiento en la infancia
- ♦ Cuestionar los requerimientos nutricionales en las diferentes etapas de la infancia
- ♦ Determinar el cálculo de las necesidades alimentarias y riesgos del niño y adolescente deportista
- ♦ Describir las tendencias actuales de Nutrición en el recién nacido
- ♦ Explicar el funcionamiento de los bancos de leche
- ♦ Explorar a los niños con riesgo nutricional susceptibles de apoyo específico
- ♦ Diseñar un plan de evaluación y monitorización para los niños con soporte nutricional
- ♦ Analizar las diferencias entre alimentos probióticos y prebióticos, y su aplicación en la etapa infantil
- ♦ Desarrollar un correcto soporte nutricional del niño malnutrido
- ♦ Describir la etiología, repercusiones y tratamiento de la obesidad infantil
- ♦ Relacionar aquellos aspectos psicológicos y fisiológicos que están implicados en los trastornos de alimentación de los niños pequeños
- ♦ Determinar el correcto tratamiento dietético del niño diabético
- ♦ Analizar y determinar el soporte nutricional del niño oncológico en distintas fases de la enfermedad

04

Dirección del curso

Nuestro equipo docente, experto en Nutrición Clínica, cuenta con un amplio prestigio en la profesión y son profesionales con años de experiencia docente que se han unido para ayudarte a dar un impulso a tu carrera. Para ello, han elaborado este Máster Título Propio con actualizaciones recientes en la materia que te permitirá capacitarte y aumentar tus habilidades en este sector.



“

*Aprende de los mejores profesionales y conviértete
tú mismo en un profesional de éxito”*

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 Senior** en el **Consejo de Investigación Médica** centrado en estudios de **Nutrición y Vasculares**. 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**. También 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. Ray, Sumantra

- ♦ 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

“

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

Dirección



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



05

Estructura y contenido

La estructura del plan de estudios ha sido diseñada por un equipo de profesionales conocedor de las implicaciones de la formación en la nutrición basada en la práctica clínica, conscientes de la relevancia de la actualidad de la formación y comprometidos con la enseñanza de calidad mediante las nuevas tecnologías educativas.





“

El Máster Título Propio en Nutrición Clínica para Enfermería, contiene el programa científico más completo y actualizado del mercado”

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. Nutrición y sistema circadiano. El tiempo es la clave



Módulo 3. Valoración del estado nutricional y de la dieta. Aplicación en la práctica

- 3.1. Bioenergética y nutrición
 - 3.1.1. Necesidades energéticas
 - 3.1.2. Métodos de valoración del gasto energético
- 3.2. Valoración del estado nutricional
 - 3.2.1. Análisis de la composición corporal
 - 3.2.2. Diagnóstico clínico. Síntomas y signos
 - 3.2.3. Métodos bioquímicos, hematológicos e inmunológicos
- 3.3. Valoración de la ingesta
 - 3.3.1. Métodos de análisis de la ingesta de alimentos y nutrientes
 - 3.3.2. Métodos directos e indirectos
- 3.4. Actualización en requerimientos nutricionales e ingestas recomendadas
- 3.5. Alimentación en el adulto sano. Objetivos y guías. Dieta Mediterránea
- 3.6. Alimentación en la menopausia
- 3.7. Nutrición en las personas de edad avanzada

Módulo 4. La consulta nutricional

- 4.1. Cómo implantar una consulta nutricional
 - 4.1.1. Estudio de mercado y competencia
 - 4.1.2. Clientela
 - 4.1.3. Marketing. Redes sociales
- 4.2. Psicología y alimentación
 - 4.2.1. Aspectos psicosociales que inciden en el comportamiento alimentario
 - 4.2.2. Técnicas de entrevista
 - 4.2.3. Consejo dietético
 - 4.2.4. Control del estrés
 - 4.2.5. Educación nutricional del niño y del adulto

Módulo 5. Alimentación en la práctica deportiva

- 5.1. Fisiología del ejercicio
- 5.2. Adaptación fisiológica a los distintos tipos de ejercicio
- 5.3. Adaptación metabólica al ejercicio. Regulación y control
- 5.4. Valoración de las necesidades energéticas y del estado nutricional del deportista
- 5.5. Valoración de la capacidad física del deportista
- 5.6. Alimentación en las distintas fases de la práctica deportiva
 - 5.6.1. Precompetitiva
 - 5.6.2. Durante
 - 5.6.3. Postcompetición
- 5.7. Hidratación
 - 5.7.1. Regulación y necesidades
 - 5.7.2. Tipos de bebidas
- 5.8. Planificación dietética adaptada a las modalidades deportivas
- 5.9. Ayudas ergogénicas y normativa actual antidopaje
 - 5.9.1. Recomendaciones AMA y AEPSAD
- 5.10. La nutrición en la recuperación de las lesiones deportivas
- 5.11. Trastornos psicológicos relacionados con la práctica del deporte
 - 5.11.1. Trastornos alimentarios: vigorexia, ortorexia, anorexia
 - 5.11.2. Fatiga por sobreentrenamiento
 - 5.11.3. La triada de la atleta femenina
- 5.12. El papel del coach en el rendimiento deportivo

Módulo 6. Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria

- 6.1. Gestión de las unidades de nutrición hospitalarias
 - 6.1.1. La alimentación en el ámbito hospitalario
 - 6.1.2. Seguridad alimentaria en los hospitales
 - 6.1.3. Organización de la cocina en los hospitales
 - 6.1.4. Planificación y gestión de las dietas hospitalarias. Código de dietas

- 6.2. Dietas basales hospitalarias
 - 6.2.1. Dieta basal del adulto
 - 6.2.2. Dieta basal pediátrica
 - 6.2.3. Dieta ovolactovegetariana y vegana
 - 6.2.4. Dieta adaptada a modalidades culturales
- 6.3. Dietas terapéuticas hospitalarias
 - 6.3.1. Unificación de dietas y menús personalizados
- 6.4. Interacción bidireccional fármaco-nutrientes

Módulo 7. Nutrición en patologías del Aparato Digestivo

- 7.1. Nutrición en alteraciones orales
 - 7.1.1. Gusto
 - 7.1.2. Salivación
 - 7.1.3. Mucositis
- 7.2. Nutrición en alteraciones esófago-gástricas
 - 7.2.1. Reflujo gastroesofágico
 - 7.2.2. Úlceras gástricas
 - 7.2.3. Disfagias
- 7.3. Nutrición en Síndromes postquirúrgicos
 - 7.3.1. Cirugía gástrica
 - 7.3.2. Intestino corto
- 7.4. Nutrición en los trastornos de la función intestinal
 - 7.4.1. Estreñimiento
 - 7.4.2. Diarrea
- 7.5. Nutrición en Síndromes de malabsorción
- 7.6. Nutrición en patología colónica
 - 7.6.1. Colon irritable
 - 7.6.2. Diverticulosis
- 7.7. Nutrición en Enfermedad inflamatoria intestinal (EII)
- 7.8. Alergias e intolerancias alimentarias más frecuentes de repercusión gastrointestinal



- 7.9. Nutrición en Hepatopatías
 - 7.9.1. Hipertensión portal
 - 7.9.2. Encefalopatía hepática
 - 7.9.3. Trasplante hepático
- 7.10. Nutrición en patología biliar. Litiasis biliar
- 7.11. Nutrición en pancreatopatías
 - 7.11.1. Pancreatitis aguda
 - 7.11.2. Pancreatitis crónica

Módulo 8. Nutrición en Enfermedades Endocrino-Metabólicas

- 8.1. Dislipemia y arteriosclerosis
- 8.2. Diabetes mellitus
- 8.3. Hipertensión y enfermedad cardiovascular
- 8.4. Obesidad
 - 8.4.1. Etiología. Nutrigenética y Nutrigenómica
 - 8.4.2. Fisiopatología de la Obesidad
 - 8.4.3. Diagnóstico de la enfermedad y sus comorbilidades
 - 8.4.4. Equipo multidisciplinar en el tratamiento de la obesidad
 - 8.4.5. Tratamiento dietético. Posibilidades terapéuticas
 - 8.4.6. Tratamiento farmacológico. Nuevos fármacos
 - 8.4.7. Tratamiento psicológico
 - 8.4.7.1. Modelos de Intervención
 - 8.4.7.2. Tratamiento de trastornos del comportamiento alimentario asociados
 - 8.4.8. Tratamientos quirúrgicos
 - 8.4.8.1. Indicaciones
 - 8.4.8.2. Técnicas
 - 8.4.8.3. Complicaciones
 - 8.4.8.4. Manejo dietético
 - 8.4.8.5. Cirugía metabólica
 - 8.4.9. Tratamientos endoscópicos
 - 8.4.9.1. Indicaciones
 - 8.4.9.2. Técnicas
 - 8.4.9.3. Complicaciones
 - 8.4.9.4. Manejo dietético del paciente

- 8.4.10. Actividad física en la Obesidad
 - 8.4.10.1. Valoración de la capacidad funcional del paciente y de su actividad
 - 8.4.10.2. Estrategias para la prevención a través de la actividad
 - 8.4.10.3. Intervención en el tratamiento de la enfermedad y las patologías asociadas
- 8.4.11. Actualización en estudios de dieta y Obesidad
- 8.4.12. Estrategias de intervención nacionales e internacionales para el control y prevención Obesidad

Módulo 9. Nutrición en Enfermedades Renales

- 9.1. Afecciones glomerulares y tubulopatías
- 9.2. Insuficiencia renal crónica prediálisis
- 9.3. Insuficiencia renal crónica y diálisis
- 9.4. Gota e hiperuricemia

Módulo 10. Nutrición en Enfermedades Neurológicas

- 10.1. Alteraciones en la deglución
- 10.2. Cuadros neuromusculares invalidantes
- 10.3. Accidente cerebrovascular
- 10.4. Parkinson
- 10.5. Alzheimer

Módulo 11. Nutrición en situaciones especiales

- 11.1. Nutrición en situaciones de estrés metabólico
 - 11.1.1. Sepsis
 - 11.1.2. Politraumatismo
 - 11.1.3. Quemados
 - 11.1.4. Paciente trasplantado
- 11.2. Nutrición en el paciente oncológico
 - 11.2.1. Tratamiento quirúrgico
 - 11.2.2. Tratamiento quimioterápico
 - 11.2.3. Tratamiento radioterápico
 - 11.2.4. Trasplante de médula ósea
- 11.3. Enfermedades de origen inmune
 - 11.3.1. Síndrome de Inmunodeficiencia Adquirida

Módulo 12. Nutrición en Enfermedades Carenciales

- 12.1. Malnutrición
 - 12.1.1. Malnutrición hospitalaria
 - 12.1.2. El ciclo de ayuno y realimentación
- 12.2. Anemia. Hemocromatosis
- 12.3. Déficits vitamínicos
- 12.4. Osteoporosis
- 12.5. Enfermedad bucodental y su relación con la alimentación

Módulo 13. Nutrición Artificial en el Adulto

- 13.1. Nutrición enteral
- 13.2. Nutrición parenteral
- 13.3. Nutrición artificial domiciliaria
- 13.4. Nutrición oral adaptada

Módulo 14. Fisiología de la Nutrición Infantil

- 14.1. Influencia de la alimentación en el crecimiento y desarrollo
- 14.2. Requerimientos nutricionales en los diferentes periodos de la infancia
- 14.3. Evaluación nutricional en el niño
- 14.4. Evaluación y recomendaciones de actividad física
- 14.5. Nutrición durante el embarazo y su repercusión en el recién nacido
- 14.6. Tendencias actuales en la nutrición del recién nacido prematuro
- 14.7. Nutrición en la mujer lactante y su repercusión en el lactante
- 14.8. Lactancia Materna
 - 14.8.1. La leche humana como alimento funcional
 - 14.8.2. Proceso de síntesis y secreción láctea
 - 14.8.3. Bases para su promoción
- 14.9. Bancos de leche humana
 - 14.9.1. Funcionamiento e indicaciones de la leche de banco
- 14.10. Concepto y características de las fórmulas utilizadas en la alimentación del lactante
- 14.11. El paso a una alimentación diversificada. Alimentación complementaria durante el primer año de vida
- 14.12. Alimentación del niño de 1 a 3 años

- 14.13. Alimentación durante la fase de crecimiento estable. Nutrición del escolar
- 14.14. Alimentación en la adolescencia. Factores de riesgo nutricional
- 14.15. Nutrición del niño y adolescente deportista
- 14.16. Otras modalidades dietéticas para niños y adolescentes. Influencias culturales, sociales y religiosas en la alimentación infantil
- 14.17. Prevención de enfermedades de base nutricional desde la infancia. Objetivos y guías

Módulo 15. Nutrición Artificial en Pediatría

- 15.1. Concepto de terapia nutricional
 - 15.1.1. Evaluación del paciente que requiere soporte nutricional
 - 15.1.2. Indicaciones
- 15.2. Generalidades sobre la nutrición enteral y parenteral
- 15.3. Productos dietéticos utilizados en niños enfermos o con necesidades especiales
- 15.4. Implementación y monitorización de pacientes con soporte nutricional
 - 15.4.1. Paciente crítico
 - 15.4.2. Paciente con Patología Neurológica
- 15.5. Nutrición artificial domiciliaria
- 15.6. Suplementos nutricionales como soporte de la dieta convencional
- 15.7. Probióticos y prebióticos en la alimentación infantil

Módulo 16. Malnutrición infantil

- 16.1. Malnutrición infantil y Desnutrición
 - 16.1.1. Aspectos psicosociales
 - 16.1.2. Valoración pediátrica
 - 16.1.3. Tratamiento y seguimiento
- 16.2. Anemias nutricionales
 - 16.2.1. Otras anemias nutricionales en la infancia
- 16.3. Deficiencias vitamínicas y de oligoelementos
 - 16.3.1. Vitaminas
 - 16.3.2. Oligoelementos
 - 16.3.3. Detección y tratamiento
- 16.4. Las grasas en la alimentación infantil
 - 16.4.1. Ácidos grasos esenciales

- 16.5. Obesidad infantil
 - 16.5.1. Prevención
 - 16.5.2. Repercusiones de la Obesidad en el niño
 - 16.5.3. Tratamiento nutricional

Módulo 17. Nutrición y patologías en la infancia

- 17.1. Nutrición del niño con patología oral
- 17.2. Nutrición del lactante y del niño con reflujo gastroesofágico
- 17.3. Nutrición en situación de diarrea aguda
- 17.4. Nutrición del niño con enfermedad celíaca
- 17.5. Nutrición del niño con enfermedad inflamatoria intestinal
- 17.6. Nutrición en el niño con síndrome malabsortivo/mal digestivo
- 17.7. Nutrición en el niño con estreñimiento
- 17.8. Nutrición del niño con hepatopatía
- 17.9. Dificultades y trastornos de la alimentación en niños
 - 17.9.1. Aspectos fisiológicos
 - 17.9.2. Aspectos psicológicos
- 17.10. Trastornos de la conducta alimentaria
 - 17.10.1. Anorexia
 - 17.10.2. Bulimia
 - 17.10.3. Otros
- 17.11. Errores innatos en el metabolismo
 - 17.11.1. Bases para su tratamiento dietético
- 17.12. Nutrición en dislipidemias
- 17.13. Nutrición en el niño diabético
- 17.14. Nutrición en el niño autista
- 17.15. Nutrición en el niño oncológico
- 17.16. Nutrición del niño con patología pulmonar crónica
- 17.17. Nutrición del niño con nefropatía
- 17.18. Nutrición del niño con alergia y/o intolerancia alimentaria
- 17.19. Nutrición en la infancia y patología ósea

06

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”

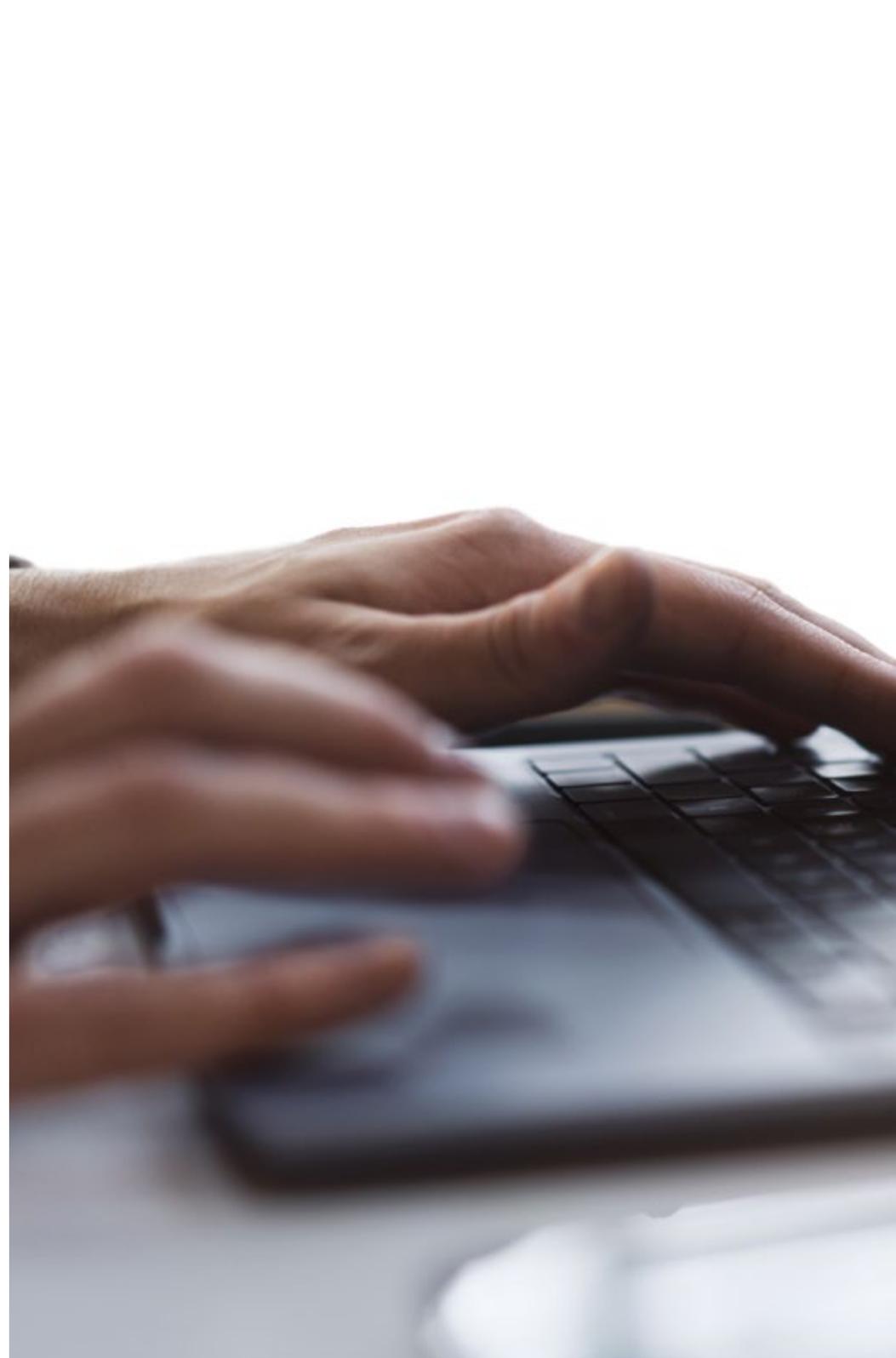
El alumno: la prioridad de todos los programas de TECH

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 en la plataforma de reseñas Trustpilot, 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.

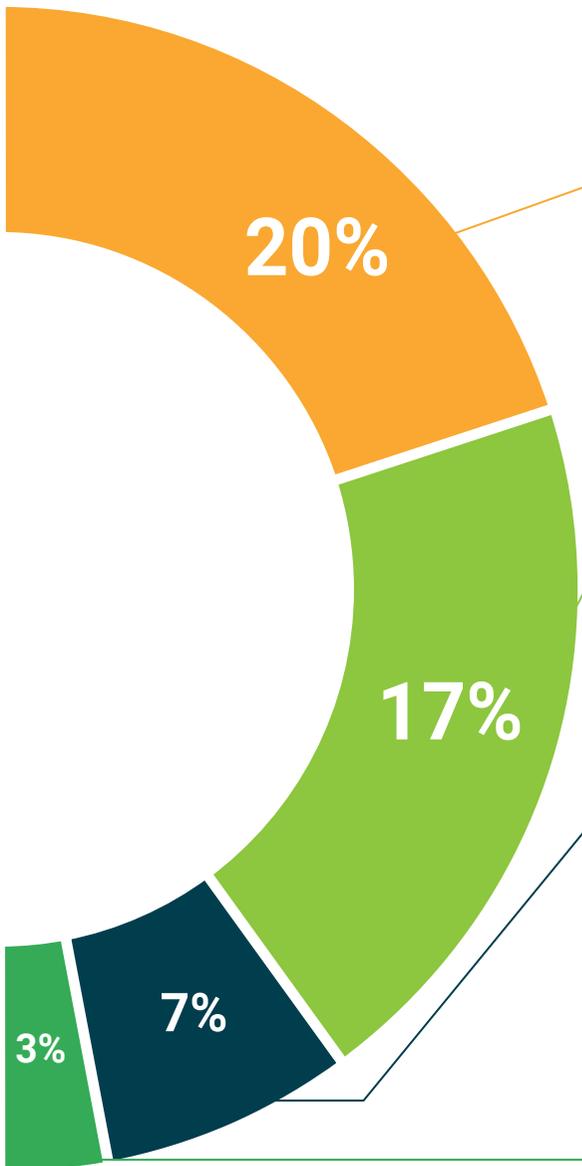
Este sistema exclusivo educativo para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa".



Lecturas complementarias

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





Case Studies

Completarás una selección de los mejores *case studies* de la materia. Casos presentados, analizados y tutorizados por los mejores especialistas del panorama internacional.



Testing & Retesting

Evaluamos y reevaluamos periódicamente tu conocimiento a lo largo del programa. Lo hacemos sobre 3 de los 4 niveles de la Pirámide de Miller.



Clases magistrales

Existe evidencia científica sobre la utilidad de la observación de terceros expertos. El denominado *Learning from an expert* afianza el conocimiento y el recuerdo, y genera seguridad en nuestras futuras decisiones difíciles.



Guías rápidas de actuación

TECH ofrece los contenidos más relevantes del curso en forma de fichas o guías rápidas de actuación. Una manera sintética, práctica y eficaz de ayudar al estudiante a progresar en su aprendizaje.



07

Titulación

El Máster Título Propio en Nutrición Clínica para Enfermería garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Máster Propio expedido por TECH Global University.



“

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

Este programa te permitirá obtener el título propio de **Máster en Nutrición Clínica para Enfermería** avalado por **TECH Global University**, la mayor Universidad digital del mundo.

TECH Global University, es una Universidad Oficial Europea reconocida públicamente por el Gobierno de Andorra (*boletín oficial*). Andorra forma parte del Espacio Europeo de Educación Superior (EEES) desde 2003. El EEES es una iniciativa promovida por la Unión Europea que tiene como objetivo organizar el marco formativo internacional y armonizar los sistemas de educación superior de los países miembros de este espacio. El proyecto promueve unos valores comunes, la implementación de herramientas conjuntas y fortaleciendo sus mecanismos de garantía de calidad para potenciar la colaboración y movilidad entre estudiantes, investigadores y académicos.

Este título propio de **TECH Global University**, es un programa europeo de formación continua y actualización profesional que garantiza la adquisición de las competencias en su área de conocimiento, confiriendo un alto valor curricular al estudiante que supere el programa.

Título: **Máster Título Propio en Nutrición Clínica para Enfermería**

Modalidad: **online**

Duración: **12 meses**

Acreditación: **60 ECTS**

tech global university

D/Dña _____ con documento de identificación _____ ha superado con éxito y obtenido el título de:

Máster Título Propio en Nutrición Clínica para Enfermería

Se trata de un título propio de 1.800 horas de duración equivalente a 60 ECTS, con fecha de inicio dd/mm/aaaa y fecha de finalización dd/mm/aaaa.

TECH Global University es una universidad reconocida oficialmente por el Gobierno de Andorra el 31 de enero de 2024, que pertenece al Espacio Europeo de Educación Superior (EEES).

En Andorra la Vella, a 28 de febrero de 2024

Dr. Pedro Navarro Illana
 Rector

Este título propio se deberá acompañar siempre del título universitario habilitante expedido por la autoridad competente para ejercer profesionalmente en cada país. código único TECH/AFWOR235 techinstitute.com/titulos

Máster Título Propio en Nutrición Clínica para Enfermería

Distribución General del Plan de Estudios		Distribución General del Plan de Estudios			
Tipo de materia	Créditos ECTS	Curso	Materia	ECTS	Carácter
Obligatoria (OB)	60	1*	Nuevos avances en alimentación	3	OB
Optativa (OP)	0	1*	Tendencias actuales en Nutrición	3	OB
Prácticas Externas (PR)	0	1*	Valoración del estado nutricional y de la dieta. Aplicación en la práctica	3	OB
Trabajo Fin de Máster (TFM)	0	1*	La consulta nutricional	3	OB
	Total 60				

Dr. Pedro Navarro Illana
 Rector

tech global university

*Apostilla de La Haya. En caso de que el alumno solicite que su título en papel recabe la Apostilla de La Haya, TECH Global University realizará las gestiones oportunas para su obtención, con un coste adicional.



Máster Título Propio Nutrición Clínica para Enfermería

- » Modalidad: online
- » Duración: 12 meses
- » Titulación: TECH Global University
- » Acreditación: 60 ECTS
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Máster Título Propio

Nutrición Clínica para Enfermería

Avalado por la NBA

