Blended-Learning-Masterstudiengang

Klinische Ernährung

tech technological university

tech technological university

Blended-Learning-Masterstudiengang

Klinische Ernährung

Modalität: **Blended Learning (Online + Klinisches Praktikum)**
Dauer: **12 Monate**
Qualifizierung: **TECH Technologische Universität**
Internetzugang: **www.techtitute.com/de/ernahrung/semiprasentieller-masterstudiengang/semiprasentieller-masterstudiengang-klinische-ernahrung**

Index

01
Präsentation
Seite 4

02
Warum dieses Programm belegen?
Seite 8

03
Ziele
Seite 12

04
Kompetenzen
Seite 18

05
Kursleitung
Seite 22

06
Struktur und Inhalt
Seite 28

07
Klinisches Praktikum
Seite 36

08
Wo kann ich das klinische Praktikum absolvieren?
Seite 42

09
Studienmethodik
Seite 46

10
Qualifizierung
Seite 56

01

Präsentation

Klinische Ernährung ist ein sehr wichtiger Bereich der Medizin, der manchmal als Teil der Behandlung eingesetzt wird. In diesem Sinne sollten in diesem Bereich fortgebildete Fachleute zur Verfügung stehen, um die Aufgabe der Prävention und Behandlung von Ernährungsproblemen zu erfüllen. Das auf diesen Arbeitsbereich ausgerichtete Programm zielt darauf ab, die Fachleute auf den neuesten Stand zu bringen, damit sie den Nährstoffbedarf in Gesundheits- und Krankheitssituationen in jeder Phase des Lebenszyklus beurteilen und berechnen können, und zwar auf der Grundlage eines Konzepts, das die Theorie zu 100% online mit der Praxis in einem Referenzzentrum vor Ort verbindet. Durch die Teilnahme an diesem Kurs erhalten die Studenten die Gewissheit, dass sie auf dem neuesten Stand des Wissens sind und in ihrem Beruf an vorderster Front stehen.

Bringen Sie Ihre Kenntnisse auf den neuesten Stand und bereiten Sie sich auf die neuen Szenarien im Bereich der klinischen Ernährung vor. Dieses Programm bietet Ihnen die Möglichkeit, ein 100%iges theoretisches Online-Studium mit der Praxis vor Ort in führenden klinischen Zentren zu kombinieren“

Das Studium der Ernährung und des Stoffwechsels des Menschen hat an Bedeutung gewonnen, wenn man bedenkt, dass die Ernährung zur Erhaltung einer guten Gesundheit beiträgt. In diesem Sinne hat die klinische Ernährung einen heilenden Ansatz entwickelt, indem sie versucht, eine bessere Ernährung unter Berücksichtigung der Beschwerden der Menschen bereitzustellen, und andererseits einen präventiven Ansatz verfolgt, indem sie die notwendigen Instrumente bereitstellt, um die Entwicklung bestimmter Krankheiten zu vermeiden.

Auf der Grundlage eines wirksamen theoretischen und praktischen Ansatzes vermittelt dieses Programm den Studenten ein solides Wissen über klinische Ernährung, und zwar auf dynamische Weise durch den Einsatz modernster Bildungstechnologie. Angesichts der Gesundheits- und Präventionsbedürfnisse der Bevölkerung in Bezug auf Ernährung und Gesundheit ist die Fortbildung die wesentliche Antwort für Fachleute und Krankenhäuser.

Sie werden alle Kompetenzthemen wie klinische Ernährung und Krankenhausdiätetik, neue Fortschritte in der Ernährung, Ernährungsberatung, Ernährung im Sport, Ernährung als Behandlung bei verschiedenen Pathologien und mehr als zwanzig weitere Themen vertiefen, die in den Inhalten dieses Studiengangs hervorgehoben und entwickelt werden.

Der Blended-Learning-Masterstudiengang bietet die Möglichkeit, das Wissen zu vertiefen und zu aktualisieren, wobei die modernsten Bildungstechnologien und praktische Übungen zusammen mit qualifizierten technischen und menschlichen Teams eingesetzt werden. Er bietet eine globale Vision der klinischen Ernährung und konzentriert sich gleichzeitig auf die wichtigsten und innovativsten Aspekte der Erwachsenenernährung.

Nach Abschluss des theoretischen Teils dieses Programms können die Studenten einen Praxisaufenthalt in einem renommierten Zentrum absolvieren, wo sie mit Hilfe eines fachkundigen Teams alles Gelernte in die Praxis umsetzen können. Auf diese Weise wird das Wissen noch effektiver gefestigt und die Fachkräfte werden auf den Umgang mit den nächsten Patienten in ihrer beruflichen Tätigkeit vorbereitet. Darüber hinaus haben die Studenten Zugang zu den exklusiven Inhalten, die von TECH angeboten werden, wo sie 10 *Masterclasses* von einem international anerkannten Dozenten erhalten werden.

Dieser **Blended-Learning-Masterstudiengang in Klinische Ernährung** enthält das vollständigste und aktuellste wissenschaftliche Programm auf dem Markt. Seine herausragendsten Merkmale sind:

- Entwicklung von mehr als 100 Fallstudien, die von Experten aus dem Bereich der Gesundheitswissenschaften vorgestellt werden
- Sein anschaulicher, schematischer und äußerst praktischer Inhalt soll wissenschaftliche und gesundheitliche Informationen zu den medizinischen Disziplinen liefern, die für die berufliche Praxis unerlässlich sind
- Umfassende Pläne für systematische Maßnahmen zu Problemen im Gesundheitssektor
- Präsentation von praktischen Workshops über klinische Ernährung
- Interaktives Lernsystem auf der Grundlage von Algorithmen zur Entscheidungsfindung in den gestellten Situationen
- Leitfäden der klinischen Praxis zum Vorgehen bei den verschiedenen Pathologien
- Schwerpunkt auf Ernährungstrends und neuen Pathologien
- Ergänzt wird dies durch theoretische Vorträge, Fragen an den Experten, Diskussionsforen zu kontroversen Themen und individuelle Reflexionsarbeit
- Verfügbarkeit der Inhalte von jedem festen oder tragbaren Gerät mit einer Internetverbindung
- Darüber hinaus haben Sie die Möglichkeit, ein Praktikum in einem der besten Referenzkrankenhäuser zu absolvieren

Ergänzen Sie Ihr Studium mit der Erfahrung eines internationalen Experten durch die Masterclasses in klinischer Ernährung, die TECH Ihnen auf einzigartige und hocheffektive Weise anbietet“

Teilen Sie Ihre Erfahrungen mit anderen Berufstätigen im Gesundheitswesen und eignen Sie sich alle praktischen und theoretischen Kenntnisse an, um sich persönlich und beruflich weiterzuentwickeln"

Dieser Masterstudiengang mit berufsbezogenem Charakter und Blended-Learning-Modalität richtet sich an Gesundheitsfachkräfte, die im Bereich der klinischen Ernährung tätig sind und ein hohes Qualifikationsniveau benötigen. Die Inhalte basieren auf den neuesten Erkenntnissen in diesem Bereich und sind didaktisch darauf ausgerichtet, theoretisches Wissen in die berufliche Praxis zu integrieren. Die theoretisch-praktischen Elemente erleichtern die Aktualisierung des Wissens und ermöglichen die Entscheidungsfindung in unsicheren Umgebungen.

Dank seiner multimedialen Inhalte, die mit der neuesten Bildungstechnologie entwickelt wurden, wird der Gesundheitsfachkraft ein situiertes und kontextbezogenes Lernen ermöglicht, d. h. eine simulierte Umgebung, die eine immersive Fortbildung bietet, die auf die Ausführung von realen Situationen ausgerichtet ist. Das Konzept dieses Programms basiert auf problemorientiertem Lernen, bei dem die Fachkraft versuchen muss, die verschiedenen Situationen der beruflichen Praxis zu lösen, die im Laufe des Kurses auftreten. Zu diesem Zweck wird sie von einem innovativen interaktiven Videosystem unterstützt, das von renommierten Experten entwickelt wurde.

Dieser Blended-Learning-Masterstudiengang ermöglicht es, in simulierten Umgebungen zu trainieren, die ein immersives, auf reale Situationen programmiertes Update bieten.

Sie werden sich mit realen Fällen in einem modernen Umfeld befassen, in dem Sie das, was Sie in der ersten Phase entwickelt haben, in die Praxis umsetzen und die Bedeutung dieser Aktualisierungen überprüfen werden.

02

Warum dieses Programm belegen?

Dieser Blended-Learning-Masterstudiengang ist eine einmalige Gelegenheit, die sich Spezialisten nicht entgehen lassen sollten, wenn sie auf der Suche nach einem Programm sind, mit dem sie ihre Praxis aktualisieren können, das sich aber gleichzeitig sowohl an ihre Bedürfnisse als auch an die anspruchsvollsten Anforderungen der medizinischen Praxis anpasst. So ist es TECH gelungen, ein ideales Programm zu schaffen, das sich über einen Zeitraum von mehreren Stunden erstreckt und bei dem die Studenten zweifellos in der Lage sein werden, selbst ihre ehrgeizigsten Erwartungen zu übertreffen.

Möchten Sie sich umfassend über die neuen Trends im Bereich Ernährung informieren? Wenn ja, dann ist dieser Blended-Learning-Masterstudiengang die beste Option, um dies zu erreichen“

1. Aktualisierung basierend auf der neuesten verfügbaren Technologie

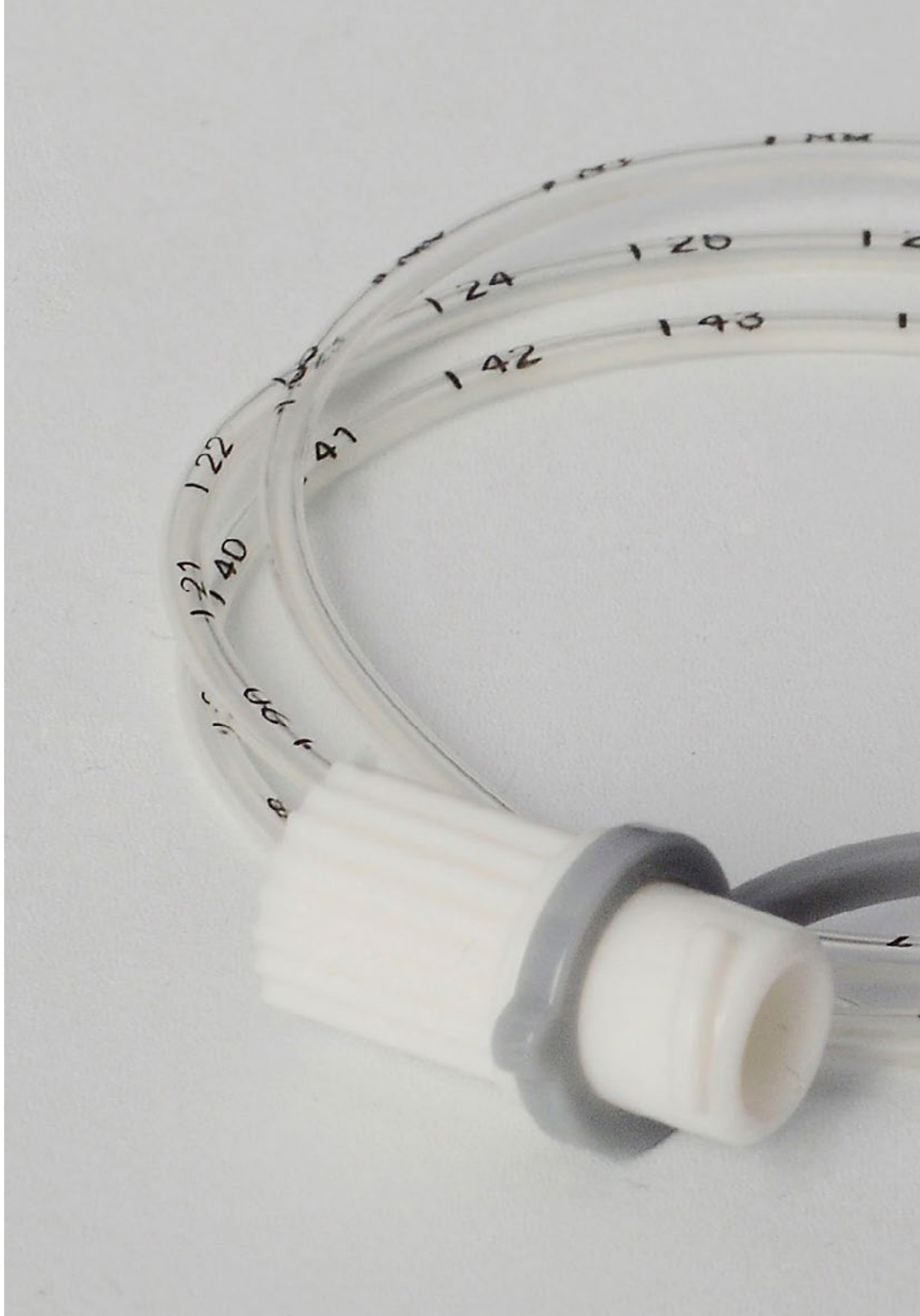
TECH setzt in jedem ihrer Studiengänge die modernste und innovativste akademische Technologie ein, um ihren Studenten die Instrumente an die Hand zu geben, die es ihnen ermöglichen, auf bequeme und flexible Weise das Beste aus den Studiengängen herauszuholen. Aus diesem Grund wird auch bei der Auswahl der Zentren, in denen die Praktika stattfinden, besonderer Wert auf diesen Aspekt gelegt, um den Zugang zu den modernsten klinischen Geräten im Bereich der Ernährung zu gewährleisten.

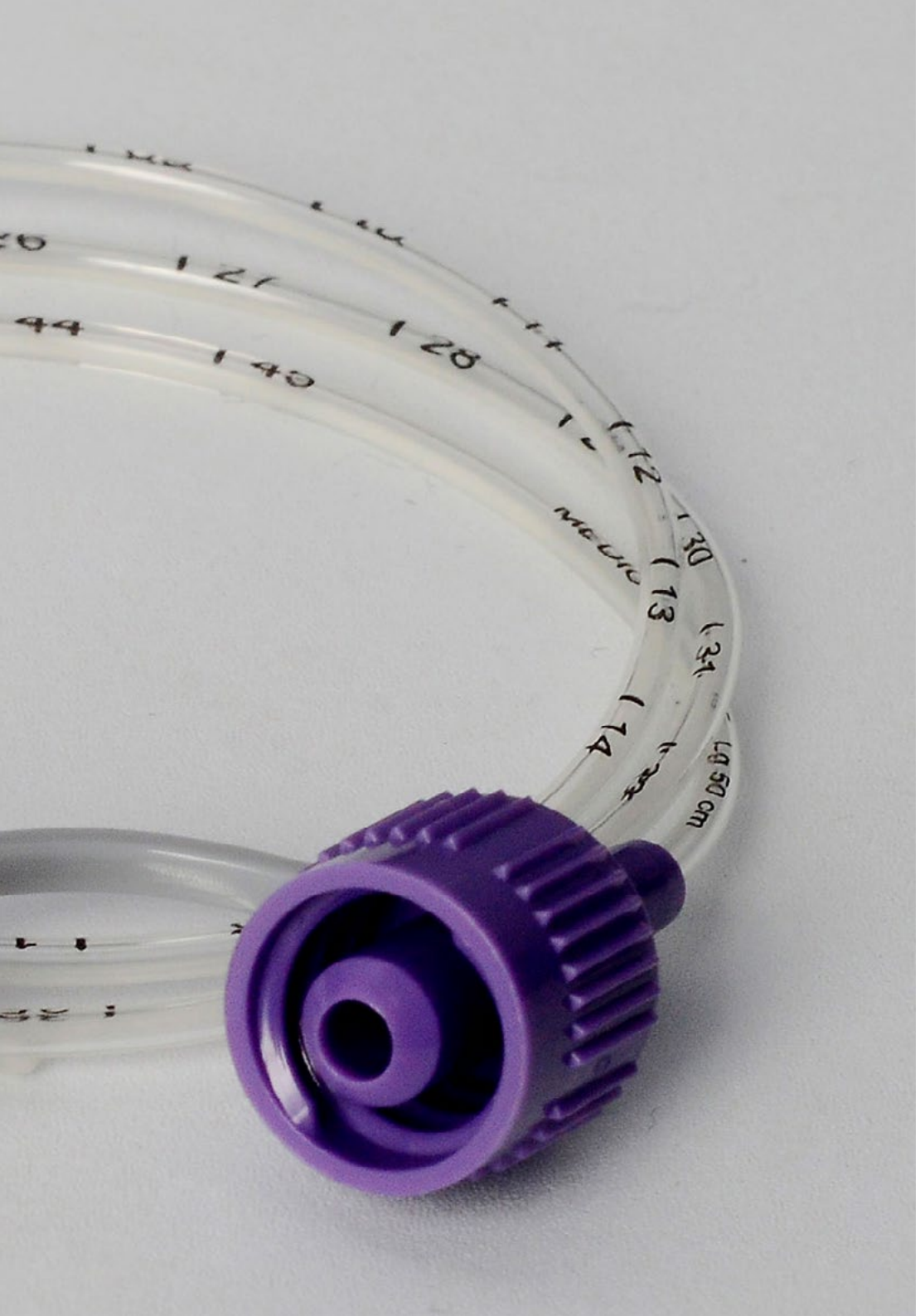
2. Auf die Erfahrung der besten Spezialisten zurückgreifen

Allen Studenten in diesem Programm wird ein Praktikumsbetreuer zugewiesen, der sie während ihres Praktikums begleitet und anleitet. Darüber hinaus werden sie Teil eines multidisziplinären Teams im Bereich der klinischen Ernährung, in dem sie ebenfalls Unterstützung finden, um das Beste aus ihrer Erfahrung zu machen.

3. Einstieg in erstklassige klinische Umgebungen

Während der 3 Wochen dieser klinischen Erfahrung wird der Student Zugang zu Hunderten von verschiedenen Fällen haben, in denen er das zuvor während der theoretischen Periode aktualisierte Wissen anwenden muss. Darüber hinaus kann er an diesen Fällen mit der Sicherheit und der Garantie arbeiten, die besten Strategien zu haben, sowie mit der Unterstützung eines Teams, das die Sicherheit der Fachkraft und des Patienten gewährleistet.





4. Kombination der besten Theorie mit modernster Praxis

Das sehr vollständige Programm dieses Blended-Learning-Masterstudiengangs umfasst einen umfangreichen Lehrplan, der sich ideal für eine umfassende Aktualisierung der Praxis eines jeden Absolventen eignet. Es ist daher eine einzigartige Gelegenheit, das Wissen auf der Grundlage der neuesten Entwicklungen im Bereich der klinischen Ernährung zu erweitern, mit der Möglichkeit, alles Erlernte im Nachhinein mit echten Patienten in aktuellen Umgebungen anzuwenden.

5. Ausweitung der Grenzen des Wissens

Das Abkommen von TECH geht über die nationalen Grenzen hinaus. Aus diesem Grund können die Studenten den Praxisaufenthalt des Programms in verschiedenen Teilen der Welt absolvieren. Auf dieser Grundlage bietet sich die einmalige Gelegenheit, eine unvergleichliche Erfahrung zu machen, die es ihnen ermöglicht, ihre Praxis und gleichzeitig ihre Kultur auf den neuesten Stand zu bringen und die Trends aufzunehmen, die in verschiedenen Teilen der internationalen Szene die aktuellen medizinischen Trends setzen.

Sie werden in dem Zentrum Ihrer Wahl vollständig in die Praxis eintauchen"

03

Ziele

Dieses akademische Angebot theoretischer und praktischer Art zielt darauf ab, die Kenntnisse der Fachleute zu aktualisieren und Strategien für neue Trends in der menschlichen Ernährung sowohl in gesunden als auch in pathologischen Situationen durch evidenzbasierte Medizin zu fördern. Nach dem Programm und dem Praktikum in einem renommierten Zentrum wird der Student in der Lage sein, globale Entscheidungen mit einer innovativen Perspektive und einer tiefgreifenden Vision der Bedeutung einer guten Ernährung bei der Behandlung und Prävention von Krankheiten zu treffen.

Mit diesem Programm werden Sie in der Lage sein, Ihren Patienten eine qualitativ hochwertige Versorgung zu bieten, die auf den neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen beruht und ihr Wohlbefinden und ihre Sicherheit garantiert“

Allgemeines Ziel

- Das Hauptziel dieses Blended-Learning-Masterstudiengangs in Klinische Ernährung ist die Förderung von Arbeitsstrategien auf der Grundlage praktischer Kenntnisse über die neuen Trends in der Ernährung und ihre Anwendung bei Krankheiten von Kindern und Erwachsenen, bei denen sie eine grundlegende Rolle in ihrer Therapie spielt. Er begünstigt den Erwerb technischer Fähigkeiten und Fertigkeiten durch ein leistungsfähiges audiovisuelles System und die Möglichkeit, sich durch Online-Simulationsworkshops und/oder spezifische Spezialisierung weiterzuentwickeln, und fördert berufliche Anreize durch kontinuierliche Weiterbildung und Forschung

Spezifische Ziele

Modul 1. Neue Entwicklungen im Lebensmittelbereich

- Überprüfen der Grundlagen einer ausgewogenen Ernährung in den verschiedenen Phasen des Lebenszyklus, sowie in der Bewegung
- Einschätzen und Berechnen des Nährstoffbedarfs bei Gesundheit und Krankheit in jeder Phase des Lebenszyklus
- Überprüfen der neuen Ernährungsrichtlinien, Ernährungsziele und der empfohlenen Nährstoffzufuhr (RDA)
- Verwalten von Lebensmitteldatenbanken und Zusammensetzungstabellen
- Erwerben von Fähigkeiten zum Lesen und Verstehen der neuen Lebensmittelkennzeichnung
- Aktualisieren der Wechselwirkungen zwischen Medikamenten und Nährstoffen und ihre Bedeutung für die Therapie von Patienten
- Einbeziehen der Möglichkeiten der Phytotherapie als adjuvante Behandlung in die klinische Praxis

Modul 2. Aktuelle Trends in der Ernährung

- Aktualisieren des Wissens über Nutrigenetik und Nutrigenomik
- Erkennen des Zusammenhangs zwischen Ernährung und Immunstatus
- Vertiefen des zirkadianen Systems als Schlüsselfaktor der Ernährung
- Identifizieren und Klassifizieren von Lebensmitteln und Lebensmittelzutaten
- Überprüfen der chemischen Zusammensetzung von Lebensmitteln, ihrer physikalisch-chemischen Eigenschaften, ihres Nährwerts, ihrer Bioverfügbarkeit, ihrer organoleptischen Eigenschaften und der Veränderungen, die sie durch technologische und kulinarische Prozesse erfahren
- Aktualisieren der Zusammensetzung und Verwendung neuartiger Lebensmittel
- Bewerten und Aufrechterhalten guter Hygiene- und Lebensmittelsicherheitspraktiken unter Anwendung der geltenden Rechtsvorschriften

Modul 3. Bewertung des Ernährungszustands und der Ernährung. Umsetzung in die Praxis

- Analysieren der verschiedenen Methoden zur Beurteilung des Ernährungszustands
- Interpretieren und Integrieren anthropometrischer, klinischer, biochemischer, hämatologischer, immunologischer und pharmakologischer Daten in die ernährungswissenschaftliche Bewertung des Patienten und in seine diätetische Behandlung
- Vorhersagen des Ernährungsrisikos von Patienten
- Erlernen der verschiedenen Arten von Ernährungsumfragen zur Beurteilung der Nahrungsaufnahme
- Frühzeitiges Erkennen und Bewerten von quantitativen und qualitativen Abweichungen vom Ernährungsgleichgewicht aufgrund von Über- oder Unterversorgung
- Überprüfen der grundlegenden Aspekte der Lebensmittelmikrobiologie, Parasitologie und Toxikologie im Zusammenhang mit der Lebensmittelsicherheit

Modul 4. Die Ernährungsberatung

- Überprüfen der psychologischen Grundlagen und biopsychosozialen Faktoren, die das menschliche Essverhalten beeinflussen
- Erwerben von Fähigkeiten zur Teamarbeit als eine Einheit, in der Fachleute und anderes Personal, die mit der diagnostischen Bewertung und Behandlung von Diätetik und Ernährung zu tun haben, auf uni- oder multidisziplinäre und interdisziplinäre Weise strukturiert sind

- Kennen der Grundlagen des Marketings, der Marktforschung und des Kundenkreises, mit dem eine Ernährungspraxis umgehen sollte
- Vertiefen der Techniken der Befragung und Ernährungsberatung für den Patienten

Modul 5. Sporternährung
- Bewerten und Verschreiben von körperlicher Aktivität als Faktor des Ernährungszustands
- Studieren der neuesten Entwicklungen in der Trainingsphysiologie
- Betonen der Bedeutung einer guten Flüssigkeitszufuhr in allen Sportarten
- Kennen der neuesten Empfehlungen von WADA
- Behandeln häufiger Essstörungen im Sport wie Vigorexie, Orthorexie oder Anorexie

Modul 6. Klinische Ernährung und Krankenhausdiätetik
- Vertiefen der Leitung von Ernährungsabteilungen in Krankenhäusern
- Unterscheiden zwischen den verschiedenen basalen und therapeutischen Diäten, die im Krankenhaus eingesetzt werden
- Untersuchen der Wechselwirkungen zwischen Medikamenten und Nährstoffen

Modul 7. Ernährung bei Pathologien des Verdauungssystems
- Kennen der verschiedenen oralen Veränderungen sowie der Veränderungen der Speiseröhre und des Magens
- Angehen der Ernährung bei postoperativen Syndromen
- Studieren häufiger Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten mit Auswirkungen auf den Magen-Darm-Trakt

Modul 8. Ernährung bei endokrin-metabolischen Krankheiten
- Erforschen der Ätiologie, Nutrigenetik und Nutrigenomik der Adipositas
- Vertiefen der Entwicklungen bei Diabetes mellitus und Bluthochdruck
- Kennen der effektivsten endoskopischen und chirurgischen Behandlungen für endokrin-metabolische Erkrankungen
- Aktualisieren der Kenntnisse über Diäten und Adipositas

Modul 9. Ernährung bei Nierenerkrankungen
- Erforschen glomerulärer Erkrankungen und Tubulopathien
- Vertiefen der chronischen Niereninsuffizienzen
- Untersuchen der zugrunde liegenden Pathophysiologie von Nierenkrankheiten
- Entwickeln und Implementieren von Strategien zur Prävention und frühzeitigen Behandlung von chronischem Nierenversagen

Modul 10. Ernährung bei neurologischen Erkrankungen
- Untersuchen von Schluckstörungen
- Kennen der wichtigsten Entwicklungen auf dem Gebiet der Parkinson- und Alzheimer-Krankheit
- Vertiefen der zerebrovaskulären Unfälle
- Erforschen von behindernden neuromuskulären Erkrankungen

Modul 11. Ernährung in besonderen Situationen
- Erforschen der Ernährung im Kontext von metabolischem Stress
- Erweitern der Kenntnisse über die Behandlung von Krebspatienten
- Verstehen der Rolle der Ernährung bei immunvermittelten Krankheiten

Modul 12. Ernährung bei Mangelkrankheiten
- Untersuchen der Unterernährung im Krankenhaus und der Fastenzyklen
- Festlegen eines Aktionsrahmens für Anämie und Hämochromatose
- Eingehendes Untersuchen des Zusammenhangs zwischen Lebensmitteln und Mundkrankheiten

Modul 13. Künstliche Ernährung bei Erwachsenen
- Unterscheiden zwischen enteraler und parenteraler Ernährung und deren Hauptmerkmale
- Kennen der Fortschritte bei der künstlichen Ernährung zu Hause
- Verbessern des Ernährungszustands und der Lebensqualität von Patienten durch verschiedene Arten von Ernährung

- Erstellen von aktualisierten Protokollen für die Verschreibung und Überwachung der Ernährung
- Optimieren der Ernährungsversorgung von Patienten

Modul 14. Physiologie der Kinderernährung

- Anwenden von Lebensmittel- und Ernährungswissenschaft auf die Praxis der Diätetik für Kinder
- Aktualisieren der verschiedenen pädagogischen Methoden, die in den Gesundheitswissenschaften angewandt werden, sowie der Kommunikationstechniken, die im Bereich der Lebensmittel und der menschlichen Ernährung anwendbar sind, mit besonderem Augenmerk auf die kindliche und jugendliche Bevölkerung
- Überdenken der Nützlichkeit der Schulkantine als Bildungsinstrument
- Überprüfen der Kenntnisse über Physiologie und Ernährung in den verschiedenen Phasen der kindlichen Entwicklung
- Untersuchen der Auswirkungen der Ernährung auf den Wachstumsprozess sowie auf die Vorbeugung und Behandlung verschiedener Krankheiten im Kindesalter
- Ermitteln der Auswirkungen der mütterlichen und kindlichen Ernährung auf das intrauterine Wachstum und die Entwicklung des Neugeborenen und des Säuglings
- Beschreiben des Nährstoffbedarfs in den verschiedenen Phasen der Kindheit
- Anwenden der erworbenen Kenntnisse über die Beurteilung der Ernährung in der Pädiatrie

Modul 15. Künstliche Ernährung in der Pädiatrie

- Identifizieren von Kindern mit einem Ernährungsrisiko, die für eine spezifische Unterstützung in Frage kommen
- Beurteilen und Überwachen der Nachsorge von Kindern, die Ernährungshilfe erhalten
- Erklären der neuesten Entwicklungen und verfügbaren Erkenntnisse über Probiotika und Präbiotika in der Säuglingsernährung
- Identifizieren des Kindes, das an Unterernährung leidet
- Beschreiben der korrekten Ernährungsunterstützung für ein unterernährtes Kind
- Erklären des Ernährungsbedarfs des kranken Kindes und der Anwendungen von enteraler und parenteraler Ernährung
- Definieren der Indikation für die Art der künstlichen Ernährung entsprechend dem Kind und seinen Bedürfnissen

Modul 16. Unterernährung von Kindern

- Entwickeln von Plänen zur Prävention von Unterernährung bei Kindern
- Beheben von Vitamin- und Spurenelementmangel mit modernen Behandlungsmethoden
- Vertiefen der Prävention und ernährungswissenschaftlichen Behandlung von Adipositas bei Kindern
- Kennen der wichtigsten psychosozialen Aspekte der Unterernährung

Modul 17. Ernährung und Pathologien im Kindesalter

- Untersuchen der Rolle der Ernährung bei den verschiedenen Krankheiten im Kindesalter
- Vertiefen in die Ernährungsschwierigkeiten und -störungen bei Kindern
- Behandeln von häufigen Störungen wie Bulimie und Anorexie
- Vertiefen der Ernährung von autistischen, diabetischen, onkologischen oder knochenpathologischen Kindern

Der Blended-Learning-Masterstudiengang in Klinische Ernährung wird Ihre Kenntnisse und Fähigkeiten erweitern und Ihr berufliches Profil festigen"

04

Kompetenzen

Mit dem Blended-Learning-Masterstudiengang in Klinische Ernährung werden die notwendigen Kompetenzen erworben, um in ungünstigen Situationen im Bereich der Gesundheit und der Pflege von Patienten mit verschiedenen Störungen oder Pathologien selbstständig zu handeln. All dies dank innovativer Inhalte, die anhand von multimedialen Lehrmitteln und Praktiken in einem renommierten Zentrum vermittelt werden, die den Lernprozess bereichern und vervollständigen.

Dieses Programm wird Ihren Blickwinkel erweitern, indem es Fortschritte im Management der Ernährung pädiatrischer und erwachsener Patienten einbezieht“

Allgemeine Kompetenzen

- Besitzen und Verstehen von Wissen, das eine Grundlage oder Gelegenheit für Originalität bei der Entwicklung und/oder Anwendung von Ideen bietet, oft in einem Forschungskontext
- In der Lage sein, das erworbene Wissen und die Problemlösungsfähigkeiten in neuen oder ungewohnten Umgebungen innerhalb breiterer (oder multidisziplinärer) Kontexte, die mit dem eigenen Studienbereich zusammenhängen, anwenden zu können
- Integrieren von Kenntnissen und Bewältigen der Komplexität der Urteilsbildung auf der Grundlage unvollständiger oder begrenzter Informationen, einschließlich der Reflexion über die soziale und ethische Verantwortung im Zusammenhang mit der Anwendung von Wissen und Urteilen
- In der Lage sein, die eigenen Schlussfolgerungen und die dahinter stehenden Erkenntnisse und Überlegungen einem fachkundigen und nicht fachkundigen Publikum klar und unmissverständlich zu vermitteln
- Aneignen der Lernfähigkeiten, die es ermöglichen, weitgehend selbstgesteuert oder autonom weiterzulernen

Spezifische Kompetenzen

- Beschreiben einer ausgewogenen Ernährung in den verschiedenen Phasen des Lebenszyklus sowie in Bezug auf Bewegung
- Vergleichen des Nährstoffbedarfs bei Gesundheit und Krankheit in jeder Phase des Lebenszyklus
- Bestimmen der Ernährungsziele und der empfohlenen Nährstoffzufuhr (RDA)
- Entwickeln von Fähigkeiten zum Lesen und Verstehen von Lebensmittelkennzeichnungen
- Erstellen eines Ernährungsplans für die Phytotherapie als adjuvante Behandlung
- Hinterfragen der verschiedenen Methoden zur Bewertung des Ernährungszustands
- Interpretieren aller Daten bei der Ernährungsbeurteilung des Patienten
- Entwickeln von Verfahren zur Lebensmittelhygiene auf der Grundlage der geltenden Rechtsvorschriften
- Entwickeln einer diätetischen Behandlung für Pathologien der Mundhöhle bei Erwachsenen mit besonderem Augenmerk auf sensorische Veränderungen und Mukositis
- Angeben der Behandlung für Patienten mit Schluckproblemen
- Kennenlernen des Ernährungsmanagements von Erwachsenen mit chronischem Nierenversagen und Dialysepatienten
- Bestimmen der Rolle der Darmmikrobiota und ihrer Auswirkungen auf Krankheiten
- Anwenden der verschiedenen Techniken und Produkte der grundlegenden und fortgeschrittenen Ernährungsunterstützung im Zusammenhang mit der Patientenernährung
- Untersuchen von Patienten mit Ernährungsrisiken oder Unterernährung
- Beobachten und Erkennen von Adipositas und Bestimmen ihrer diätetischen oder chirurgischen Behandlung
- Beschreiben der DASH-Diät und sie zur Behandlung von Herz-Kreislauf-Erkrankungen verschreiben
- Bestimmen der diätetischen Behandlung von Patienten mit behindernder neuromuskulärer Pathologie und Schlaganfällen
- Analysieren der Bedeutung der Ernährung für den Wachstumsprozess in der Kindheit
- Hinterfragen des Nährstoffbedarfs in den verschiedenen Phasen der Kindheit
- Berechnen der Ernährungsbedürfnisse und -risiken von Kindern und jugendlichen Sportlern
- Beschreiben der aktuellen Trends in der Ernährung von Neugeborenen
- Beschreiben der Funktionsweise von Milchbanken
- Untersuchen von Kindern mit Ernährungsrisiko für gezielte Unterstützung
- Erstellen eines Beurteilungs- und Überwachungsplans für Kinder, die Ernährungshilfe erhalten
- Analysieren der Unterschiede zwischen probiotischen und präbiotischen Lebensmitteln und deren Anwendung im Säuglingsalter
- Entwickeln der richtigen Ernährungshilfe für unterernährte Kinder
- Beschreiben der Ätiologie, der Auswirkungen und der Behandlung von Adipositas bei Kindern
- Auseinandersetzen mit den psychologischen und physiologischen Aspekten, die bei Essstörungen bei Kleinkindern eine Rolle spielen
- Bestimmen der richtigen Ernährungsweise des diabetischen Kindes
- Analysieren und Bestimmen der Ernährungsunterstützung des onkologischen Kindes in verschiedenen Phasen der Krankheit

05

Kursleitung

Die Leitung dieses Programms wird von einem Team aktiver Fachleute aus dem Gesundheitsbereich wahrgenommen. Sie verfügen über einen umfangreichen Lebenslauf und anerkannte Kenntnisse auf ihrem Fachgebiet. Die Kombination ihrer praktischen Fähigkeiten mit der neuesten wissenschaftlichen Theorie verleiht dem Programm eine hervorragende Qualität. Ein multidisziplinäres Team, das die theoretischen Kenntnisse auf effiziente Weise vermittelt, aber vor allem das praktische Wissen aus eigener Erfahrung zur Verfügung stellt.

Erfahrene Gesundheitsfachkräfte wählen die aktuellsten Inhalte auf der Grundlage realer Fakten aus, um Sie auf den neuesten Stand zu bringen“

Internationaler Gastdirektor

Dr. Sumantra Ray ist ein international anerkannter Spezialist für **Ernährung**. Seine Hauptinteressen sind **Ernährungserziehung in Gesundheitssystemen** und **Prävention von Herz-Kreislauf-Erkrankungen**. Aufgrund seiner herausragenden Erfahrung in diesem Gesundheitsbereich war er als Berater für die **Direktion für Ernährung** am Hauptsitz der **Weltgesundheitsorganisation** in Genf tätig. Er war auch als **Forschungsdirektor** für Ernährungssicherheit, Gesundheit und Gesellschaft an der Fakultät für Geistes- und Sozialwissenschaften der Universität von Cambridge tätig.

Für sein fortwährendes Engagement bei der Verbreitung gesunder **Ernährungsgewohnheiten** wurde er von der British Medical Association mit dem **Josephine Lansdell Award** ausgezeichnet. Diese Anerkennung hob insbesondere seine Beiträge zur Ernährung und zur **kardiovaskulären Prävention** hervor. Als internationaler Experte hat er außerdem an einem Arbeitsprogramm über **Lebensmittel**, **Ernährung** und **Bildung** in Indien teilgenommen, das von der Universität von Cambridge geleitet und vom britischen Global Challenges Research Fund finanziert wurde.

Die Studien von Dr. Sumantra Ray sind weltweit führend und konzentrieren sich auf die **globale Ernährungssicherheit** als grundlegenden Aspekt für die Entwicklung von Gesellschaften. Darüber hinaus hat er seine Führungsqualitäten als **leitender klinischer Wissenschaftler** beim **Medical Research Council** bewiesen, wo er sich auf Studien im Bereich **Ernährung** und **Gefäßgesundheit** konzentrierte. In dieser Funktion leitete er eine Einrichtung für experimentelle Medizin, die sich mit Studien zur **menschlichen Ernährung** befasste.

Im Laufe seiner Karriere hat er mehr als **200 wissenschaftliche Veröffentlichungen** verfasst und das ***Oxford Handbook of Clinical and Health Research*** verfasst, das dazu dient, die grundlegenden Forschungskompetenzen von Mitarbeitern des Gesundheitswesens weltweit zu stärken. In diesem Sinne hat er seine wissenschaftlichen Erkenntnisse in zahlreichen Vorträgen und Konferenzen mitgeteilt, an denen er in verschiedenen Ländern teilgenommen hat.

Dr. Ray, Sumantra

- Geschäftsführender Direktor und Gründer des Globalen Ernährungs- und Gesundheitszentrums NNEdPro, Cambridge, UK
- Direktor für Forschung im Bereich Ernährungssicherheit, Gesundheit und Gesellschaft an der Fakultät für Geistes- und Sozialwissenschaften der Universität von Cambridge
- Mitgründer und Präsident der wissenschaftlichen Zeitschrift BMJ Nutrition, Prevention and Health
- Berater des Präsidenten der Hochschule für Lebensmittel und Ernährung der Universität von Parma
- Vizepräsident der BMA-Konferenz der medizinischen akademischen Vertreter
- Sonderberater für die Direktion für Ernährung am Hauptsitz der Weltgesundheitsorganisation in Genf
- Internationaler Ehrendekan der Cordia Colleges in Indien
- Leitender klinischer Wissenschaftler beim Medical Research Council
- Hochschulabschluss in Medizin

Dank TECH werden Sie mit den besten Fachleuten der Welt lernen können"

Leitung

Dr. Aunión Lavarías, María Eugenia

- Apothekerin mit Spezialisierung auf klinische Ernährung
- Autorin des Nachschlagewerks auf dem Gebiet der klinischen Ernährung *Diätetisches Management von Übergewicht in der Apotheke* (Verlag Médica Panamericana)
- Apothekerin mit umfangreicher Erfahrung im öffentlichen und privaten Sektor
- Leitende Apothekerin
- Pharmazeutische Assistentin, Apothekenkette, Britisches Einzelhandelsunternehmen für Gesundheit und Schönheit Boots UK, Oxford Street Central London
- Hochschulabschluss in Lebensmittelwissenschaft und -technologie, Universität von Valencia
- Leitung des Universitätskurses in Dermokosmetik, Apotheke

06

Struktur und Inhalt

Der Lehrplan wurde von den Fachleuten, die dieses Programm leiten, nach einer gründlichen Analyse erstellt. Er basiert auf dem aktuellen Bedarf des Gesundheitssektors, dem Patienten schnelle und wirksame Lösungen zu bieten. Der Lehrplan ist in 17 Module unterteilt, die einen umfassenden Einblick in die klinische Ernährung bieten. Der Student wird in der Lage sein, reale Fälle zu überprüfen, mit denen er in der täglichen Entwicklung seines Berufes konfrontiert werden könnte, und so eine praktische, realistische und vollständige Vision der Umgebung zu erwerben. All dies wird durch die Kombination von 100%igem Online-Unterricht unter Verwendung von Multimedia-Materialien, die auf der Grundlage der besten Lehrmethoden entwickelt wurden, mit dem praktischen Teil vor Ort, in dem zu diesem Zweck ausgewählten Krankenhaus, erreicht.

Auf dem virtuellen Campus finden Sie Dutzende von Stunden an zusätzlichem, hochwertigem Material, um jeden Abschnitt des Lehrplans auf eine auf Ihre Bedürfnisse und Anforderungen zugeschnittene Art und Weise zu erweitern“

Modul 1. Neue Entwicklungen im Lebensmittelbereich

1.1. Molekulare Grundlagen der Ernährung
1.2. Aktuelle Informationen über die Zusammensetzung von Lebensmitteln
1.3. Tabellen zur Lebensmittelzusammensetzung und Nährwertdatenbanken
1.4. Phytochemikalien und nichtnutritive Verbindungen
1.5. Neuartige Lebensmittel
  1.5.1. Funktionelle Nährstoffe und bioaktive Verbindungen
  1.5.2. Probiotika, Präbiotika und Symbiotika
  1.5.3. Qualität und Design
1.6. Bio-Lebensmittel
1.7. Transgene Lebensmittel
1.8. Wasser als Nährstoff
1.9. Ernährungssicherheit
  1.9.1. Physikalische, chemische und mikrobiologische Gefahren
1.10. Neue Lebensmittelkennzeichnung und Verbraucherinformation
1.11. Phytotherapie bei ernährungsbedingten Pathologien

Modul 2. Aktuelle Trends in der Ernährung

2.1. Nutrigenetik
2.2. Nutrigenomik
  2.2.1. Grundlagen
  2.2.2. Methoden
2.3. Immunonutrition
  2.3.1. Wechselwirkungen zwischen Ernährung und Immunität
  2.3.2. Antioxidantien und Immunfunktion
2.4. Physiologische Regulierung der Nahrungsaufnahme. Appetit und Sättigung
2.5. Ernährung und das zirkadiane System. Zeit ist der Schlüssel

Modul 3. Bewertung des Ernährungszustands und der Ernährung. Umsetzung in die Praxis

3.1. Bioenergetik und Ernährung
  3.1.1. Energiebedarf
  3.1.2. Methoden zur Bewertung des Energieverbrauchs
3.2. Bewertung des Ernährungszustands
  3.2.1. Analyse der Körperzusammensetzung
  3.2.2. Klinische Diagnose. Symptome und Anzeichen
  3.2.3. Biochemische, hämatologische und immunologische Methoden
3.3. Bewertung der Nahrungsaufnahme
  3.3.1. Methoden zur Analyse der Lebensmittel- und Nährstoffaufnahme
  3.3.2. Direkte und indirekte Methoden
3.4. Aktualisierung des Nährstoffbedarfs und der empfohlenen Zufuhr
3.5. Ernährung des gesunden Erwachsenen. Zielsetzungen und Leitlinien. Mediterrane Ernährung
3.6. Ernährung in den Wechseljahren
3.7. Ernährung bei älteren Menschen

Modul 4. Die Ernährungsberatung

4.1. Wie implementiert man eine Ernährungsberatung?
  4.1.1. Markt- und Wettbewerbsforschung
  4.1.2. Klientel
  4.1.3. Marketing. Soziale Netzwerke
4.2. Psychologie und Ernährung
  4.2.1. Psychosoziale Aspekte, die das Essverhalten beeinflussen
  4.2.2. Befragungstechniken
  4.2.3. Diätetische Hinweise
  4.2.4. Stressbewältigung
  4.2.5. Ernährungserziehung für Kinder und Erwachsene

Modul 5. Sporternährung

5.1. Sportphysiologie
5.2. Physiologische Anpassung an verschiedene Arten von Bewegung
5.3. Metabolische Anpassung an Bewegung. Regulierung und Kontrolle
5.4. Bewertung des Energiebedarfs und des Ernährungszustands des Sportlers
5.5. Bewertung der körperlichen Leistungsfähigkeit des Sportlers
5.6. Ernährung in den verschiedenen Phasen der Sportausübung
  5.6.1. Vor dem Wettkampf
  5.6.2. Während
  5.6.3. Nach dem Wettkampf
5.7. Flüssigkeitszufuhr
  5.7.1. Regulierung und Bedürfnisse
  5.7.2. Arten von Getränken
5.8. An die sportlichen Aktivitäten angepasste Ernährungsplanung
5.9. Ergogene Hilfsmittel
  5.9.1. Empfehlungen der WADA
5.10. Ernährung bei der Genesung von Sportverletzungen
5.11. Psychische Störungen im Zusammenhang mit der Ausübung des Sports
  5.11.1. Essstörungen: Vigorexie, Orthorexie, Anorexie
  5.11.2. Ermüdung durch Übertraining
  5.11.3. Der Dreiklang des weiblichen Athleten
5.12. Die Rolle des Trainers bei sportlichen Leistungen

Modul 6. Klinische Ernährung und Krankenhausdiätetik

6.1. Leitung von Ernährungsabteilungen in Krankenhäusern
  6.1.1. Essen im Krankenhaus
  6.1.2. Lebensmittelsicherheit in Krankenhäusern
  6.1.3. Organisation von Krankenhausküchen
  6.1.4. Planung und Verwaltung von Krankenhausdiäten. DSA-Code
6.2. Basale Krankenhausdiäten
  6.2.1. Basale Ernährung für Erwachsene
  6.2.2. Pädiatrische basale Ernährung
  6.2.3. Ovo-lacto-vegetarische und vegane Ernährung
  6.2.4. An die kulturellen Gegebenheiten angepasste Ernährung
6.3. Therapeutische Krankenhausdiäten
  6.3.1. Vereinheitlichung der Diäten und personalisierte Menüs
6.4. Bidirektionale Arzneimittel-Nährstoff-Interaktion

Modul 7. Ernährung bei Pathologien des Verdauungssystems

7.1. Ernährung bei oralen Erkrankungen
  7.1.1. Geschmack
  7.1.2. Speichelfluss
  7.1.3. Mukositis
7.2. Ernährung bei Erkrankungen des Ösophagus und des Magens
  7.2.1. Gastroösophagealer Reflux
  7.2.2. Magengeschwüre
  7.2.3. Dysphagie
7.3. Ernährung bei postoperativen Syndromen
  7.3.1. Magenchirurgie
  7.3.2. Kurzdarm
7.4. Ernährung bei Störungen der Darmfunktion
  7.4.1. Verstopfung
  7.4.2. Durchfall

7.5. Ernährung bei Malabsorptionssyndromen
7.6. Ernährung in der Kolonpathologie
  7.6.1. Reizdarm
  7.6.2. Divertikulose
7.7. Ernährung bei entzündlichen Darmerkrankungen (IBD)
7.8. Die häufigsten Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten mit Auswirkungen auf den Magen-Darm-Trakt
7.9. Ernährung bei Hepatopathien
  7.9.1. Portale Hypertonie
  7.9.2. Hepatische Enzephalopathie
  7.9.3. Lebertransplantation
7.10. Ernährung in der Gallenpathologie. Biliäre Lithiasis
7.11. Ernährung bei Pankreatopathien
  7.11.1. Akute Pankreatitis
  7.11.2. Chronische Pankreatitis

Modul 8. Ernährung bei endokrin-metabolischen Krankheiten

8.1. Dyslipidämie und Arteriosklerose
8.2. Diabetes mellitus
8.3. Bluthochdruck und Herz-Kreislauf-Erkrankungen
8.4. Adipositas
  8.4.1. Ätiologie Nutrigenetik und Nutrigenomik
  8.4.2. Pathophysiologie der Adipositas
  8.4.3. Diagnose der Krankheit und ihrer Begleiterscheinungen
  8.4.4. Multidisziplinäres Adipositas-Behandlungsteam
  8.4.5. Diätetische Behandlung. Therapeutische Möglichkeiten
  8.4.6. Pharmakologische Behandlung. Neue Medikamente
  8.4.7. Psychologische Behandlung
    8.4.7.1. Interventionsmodelle
    8.4.7.2. Behandlung von assoziierten Essstörungen
  8.4.8. Chirurgische Behandlungen
    8.4.8.1. Indikationen
    8.4.8.2. Techniken
    8.4.8.3. Komplikationen
    8.4.8.4. Diätetisches Management
    8.4.8.5. Metabolische Chirurgie
  8.4.9. Endoskopische Behandlungen
    8.4.9.1. Indikationen
    8.4.9.2. Techniken
    8.4.9.3. Komplikationen
    8.4.9.4. Diätetisches Management des Patienten
  8.4.10. Körperliche Aktivität bei Adipositas
    8.4.10.1. Bewertung der funktionellen Kapazität und Aktivität des Patienten
    8.4.10.2. Strategien zur Prävention durch Aktivität
    8.4.10.3. Interventionen bei der Behandlung der Krankheit und der damit verbundenen Pathologien
  8.4.11. Aktuelle Studien über Ernährung und Adipositas
  8.4.12. Nationale und internationale Interventionsstrategien zur Bekämpfung und Prävention von Adipositas

Modul 9. Ernährung bei Nierenerkrankungen

9.1. Glomeruläre Störungen und Tubulopathien
9.2. Chronisches Nierenversagen vor der Dialyse
9.3. Chronisches Nierenversagen und Dialyse
9.4. Gicht und Hyperurikämie

Modul 10. Ernährung bei neurologischen Erkrankungen

10.1. Schluckstörungen
10.2. Behinderungsbedingte neuromuskuläre Erkrankungen
10.3. Schlaganfall
10.4. Parkinson
10.5. Alzheimer

Modul 11. Ernährung in besonderen Situationen

11.1. Ernährung in Situationen mit metabolischem Stress
- 11.1.1. Sepsis
- 11.1.2. Polytrauma
- 11.1.3. Verbrennungen
- 11.1.4. Transplantationspatient

11.2. Ernährung bei Krebspatienten
- 11.2.1. Chirurgische Behandlung
- 11.2.2. Chemotherapeutische Behandlung
- 11.2.3. Strahlentherapie-Behandlung
- 11.2.4. Knochenmarkstransplantation

11.3. Krankheiten mit immunologischem Ursprung
- 11.3.1. Erworbenes Immundefektsyndrom

Modul 12. Ernährung bei Mangelkrankheiten

12.1. Unterernährung
- 12.1.1. Unterernährung im Krankenhaus
- 12.1.2. Der Fasten- und Refeeding-Zyklus

12.2. Anämie. Hämochromatose

12.3. Vitaminmangel

12.4. Osteoporose

12.5. Mundkrankheiten und ihr Zusammenhang mit der Ernährung

Modul 13. Künstliche Ernährung bei Erwachsenen

13.1. Enterale Ernährung

13.2. Parenterale Ernährung

13.3. Künstliche Ernährung zu Hause

13.4. Angepasste orale Ernährung

Modul 14. Physiologie der Kinderernährung

14.1. Der Einfluss der Ernährung auf Wachstum und Entwicklung

14.2. Nährstoffbedarf in den verschiedenen Phasen der Kindheit

14.3. Ernährungsbewertung bei Kindern

14.4. Bewertung der körperlichen Aktivität und Empfehlungen

14.5. Ernährung während der Schwangerschaft und ihre Auswirkungen auf das Neugeborene

14.6. Aktuelle Trends in der Ernährung von Frühgeborenen

14.7. Die Ernährung der stillenden Frau und ihre Auswirkungen auf den Säugling

14.8. Stillen
- 14.8.1. Muttermilch als funktionelles Lebensmittel
- 14.8.2. Prozess der Milchsynthese und -sekretion
- 14.8.3. Grundlagen für seine Förderung

14.9. Muttermilchbanken
- 14.9.1. Funktionsweise und Hinweise auf die Milchbank

14.10. Konzept und Merkmale der in der Säuglingsernährung verwendeten Formeln

14.11. Die Umstellung auf eine abwechslungsreiche Ernährung. Ergänzende Ernährung im ersten Lebensjahr

14.12. Ernährung von Kindern im Alter von 1 bis 3 Jahren

14.13. Ernährung während der stabilen Wachstumsphase. Ernährung von Schulkindern

14.14. Ernährung von Jugendlichen. Ernährungsbedingte Risikofaktoren

14.15. Ernährung von Kinder- und Jugendsportlern

14.16. Andere Ernährungsgewohnheiten für Kinder und Heranwachsende. Kulturelle, soziale und religiöse Einflüsse auf die Ernährung von Kindern

14.17. Prävention ernährungsbedingter Krankheiten von der Kindheit an. Zielsetzungen und Leitlinien

Modul 15. Künstliche Ernährung in der Pädiatrie

15.1. Konzept der Ernährungstherapie
  15.1.1. Bewertung des Patienten, der Ernährungsunterstützung benötigt
  15.1.2. Indikationen
15.2. Allgemeine Informationen zur enteralen und parenteralen Ernährung
15.3. Diätetische Produkte, die für kranke Kinder oder Kinder mit besonderen Bedürfnissen verwendet werden
15.4. Durchführung und Überwachung von Patienten mit Ernährungsunterstützung
  15.4.1. Schwerkranker Patient
  15.4.2. Patient mit neurologischer Pathologie
15.5. Künstliche Ernährung zu Hause
15.6. Nahrungsergänzungsmittel zur Unterstützung der konventionellen Ernährung
15.7. Probiotika und Präbiotika in der Kinderernährung

Modul 16. Unterernährung von Kindern

16.1. Mangel- und Unterernährung bei Kindern
  16.1.1. Psychosoziale Aspekte
  16.1.2. Pädiatrische Bewertung
  16.1.3. Behandlung und Nachsorge
16.2. Ernährungsbedingte Anämien
  16.2.1. Andere ernährungsbedingte Anämien im Kindesalter
16.3. Vitamin- und Spurenelementmangel
  16.3.1. Vitamine
  16.3.2. Spurenelemente
  16.3.3. Erkennung und Behandlung
16.4. Fette in der Ernährung von Kindern
  16.4.1. Essentielle Fettsäuren
16.5. Adipositas bei Kindern
  16.5.1. Prävention
  16.5.2. Die Auswirkungen von Adipositas bei Kindern
  16.5.3. Ernährungstherapie

Modul 17. Ernährung und Pathologien im Kindesalter

17.1. Ernährung des Kindes mit oraler Pathologie
17.2. Ernährung des Säuglings und des Kindes mit gastroösophagealem Reflux
17.3. Ernährung bei akuter Durchfallerkrankung
17.4. Ernährung von Kindern mit Zöliakie
17.5. Ernährung bei Kindern mit entzündlichen Darmerkrankungen
17.6. Ernährung des Kindes mit malabsorptivem/digestivem Syndrom
17.7. Ernährung des Kindes mit Verstopfung
17.8. Ernährung von Kindern mit Lebererkrankungen
17.9. Ernährungsschwierigkeiten und -störungen bei Kindern
    17.9.1. Physiologische Aspekte
    17.9.2. Psychologische Aspekte
17.10. Essstörungen
    17.10.1. Anorexie
    17.10.2. Bulimie
    17.10.3. Sonstige
17.11. Angeborene Störungen des Stoffwechsels
    17.11.1. Grundlagen für eine Ernährungstherapie
17.12. Ernährung bei Dyslipidämien
17.13. Ernährung des diabetischen Kindes
17.14. Ernährung beim autistischen Kind
17.15. Ernährung des onkologischen Kindes
17.16. Ernährung bei Kindern mit chronischen Lungenerkrankungen
17.17. Ernährung des nierenkranken Kindes
17.18. Ernährung von Kindern mit Nahrungsmittelallergien und/oder Unverträglichkeiten
17.19. Ernährung im Kindesalter und Knochenpathologie

07

Klinisches Praktikum

Nach Abschluss der Online-Aktualisierung umfasst das Programm eine dreiwöchige praktische Ausbildung in einem Referenzzentrum im Gesundheitsbereich mit der erforderlichen klinischen Ausrüstung, mit praktischen 8-stündigen Arbeitstagen. Der Spezialist wird von einem Tutor unterstützt, der ihn während des gesamten Prozesses begleitet, sowohl bei der Vorbereitung als auch bei der Durchführung des klinischen Praktikums.

TECH bietet Ihnen nicht nur Zugang zu den besten Online-Fortbildungen, sondern auch zu einem Praktikum in einem renommierten Zentrum, wo Sie das, was Sie in der ersten Phase erarbeitet haben, in die Praxis umsetzen können"

Die praktische Ausbildung im Rahmen dieses Programms in Klinische Ernährung besteht aus einem dreiwöchigen klinischen Aufenthalt in einem Referenzzentrum des Landes, der von Montag bis Freitag mit 8 aufeinanderfolgenden Stunden praktischer Ausbildung an der Seite eines Spezialisten stattfindet. Dieser Aufenthalt ermöglicht es, reale Patienten zusammen mit einem Team von führenden Fachleuten im Bereich der Gesundheit und der Ernährung zu sehen und die innovativsten Verfahren und Diagnosen zu bestimmen.

In diesem vollständig praktischen Ausbildungsangebot zielen die Aktivitäten auf die Entwicklung und Vervollkommnung der Kompetenzen ab, die für die Erbringung der Primärversorgung in Bereichen und unter Bedingungen erforderlich sind, die ein hohes Qualifikationsniveau erfordern, und die auf eine spezifische Ausbildung für die Ausübung der Tätigkeit in einem Umfeld von Sicherheit und hoher beruflicher Leistung ausgerichtet sind.

Der praktische Unterricht erfolgt in Begleitung und unter Anleitung der Dozenten und der übrigen Ausbildungskollegen, um Teamarbeit und multidisziplinäre Integration als übergreifende Kompetenzen für die medizinische Praxis zu fördern (lernen, zu sein und lernen, mit anderen in Beziehung zu treten).

Die im Folgenden beschriebenen Verfahren werden die Grundlage der Ausbildung darstellen. Ihre Durchführung hängt von der Verfügbarkeit, der üblichen Tätigkeit und der Arbeitsbelastung des Zentrums ab:

Modul	Praktische Tätigkeit
Neue Entwicklungen bei Lebensmitteln und aktuelle Trends	Bewerten neuer Entwicklungen in der Ernährung
	Analysieren der Nutrigenetik
	Analysieren der Nutrigenomik
	Untersuchen der verschiedenen Fragen im Zusammenhang mit der Immunonutrition
Spezialisierte Ernährung	Arbeiten an der Bewertung des Ernährungszustands
	Vertiefen der Beurteilung der Nahrungsaufnahme
	Besonderes Augenmerk auf die Bewertung von Psychologie und Ernährung
	Analysieren der Bewegungsphysiologie
	Beurteilen des Energiebedarfs und des Ernährungszustands des Athleten
	Bewerten der körperlichen Leistungsfähigkeit des Sportlers
	Vertiefen der an die Sportmodalitäten angepassten Ernährungsplanung
Ernährung und Krankenhausdiätetik	Verwalten von Ernährungsabteilungen in Krankenhäusern
	Analysieren der basalen Krankenhausdiäten
	Vertiefen der Konzeption von therapeutischen Krankenhausdiäten
Ernährung bei verschiedenen Pathologien	Vertiefen der Bewertung der Ernährung bei oralen Veränderungen
	Arbeiten an der Analyse der Ernährung bei Erkrankungen des Ösophagus und des Magens
	Verbessern der Kompetenzen in der Bewertung der Ernährung bei postoperativen Syndromen
	Analysieren des Nährwerts von Dyslipidämie und Arteriosklerose
	Vertiefen der Beurteilung von Diabetes Mellitus
	Arbeiten an der Beurteilung von glomerulären Störungen und Tubulopathien
	Analysieren der chronischen Niereninsuffizienz vor der Dialyse

Zivile Haftpflichtversicherung

Das Hauptanliegen dieser Einrichtung ist es, die Sicherheit sowohl der Fachkräfte im Praktikum als auch der anderen am Praktikum beteiligten Personen im Unternehmen zu gewährleisten. Zu den Maßnahmen, mit denen dies erreicht werden soll, gehört auch die Reaktion auf Zwischenfälle, die während des gesamten Lehr- und Lernprozesses auftreten können.

Zu diesem Zweck verpflichtet sich diese Bildungseinrichtung, eine Haftpflichtversicherung abzuschließen, die alle Eventualitäten abdeckt, die während des Aufenthalts im Praktikumszentrum auftreten können.

Diese Haftpflichtversicherung für die Fachkräfte im Praktikum hat eine umfassende Deckung und wird vor Beginn der Praktischen Ausbildung abgeschlossen. Auf diese Weise muss sich der Berufstätige keine Sorgen machen, wenn er mit einer unerwarteten Situation konfrontiert wird, und ist bis zum Ende des praktischen Programms in der Einrichtung abgesichert

Allgemeine Bedingungen der Praktischen Ausbildung

Die allgemeinen Bedingungen des Praktikumsvertrags für das Programm lauten wie folgt:

1. BETREUUNG: Während des Blended-Learning-Masterstudiengangs werden dem Studenten zwei Tutoren zugeteilt, die ihn während des gesamten Prozesses begleiten und alle Zweifel und Fragen klären, die auftauchen können. Einerseits gibt es einen professionellen Tutor des Praktikumszentrums, der die Aufgabe hat, den Studenten zu jeder Zeit zu begleiten und zu unterstützen. Andererseits wird dem Studenten auch ein akademischer Tutor zugewiesen dessen Aufgabe es ist, ihn während des gesamten Prozesses zu koordinieren und zu unterstützen, Zweifel zu beseitigen und ihm alles zu erleichtern, was er braucht. Auf diese Weise wird die Fachkraft begleitet und kann alle Fragen stellen, die sie hat, sowohl praktischer als auch akademischer Natur.

2. DAUER: Das Praktikumsprogramm umfasst drei zusammenhängende Wochen praktischer Ausbildung in 8-Stunden-Tagen an fünf Tagen pro Woche. Die Anwesenheitstage und der Stundenplan liegen in der Verantwortung des Zentrums und die Fachkraft wird rechtzeitig darüber informiert, damit sie sich organisieren kann

3. NICHTERSCHEINEN: Bei Nichterscheinen am Tag des Beginns des Blended-Learning-Masterstudiengangs verliert der Student den Anspruch auf denselben ohne die Möglichkeit einer Rückerstattung oder der Änderung der Daten. Eine Abwesenheit von mehr als zwei Tagen vom Praktikum ohne gerechtfertigten/medizinischen Grund führt zum Rücktritt vom Praktikum und damit zu seiner automatischen Beendigung. Jedes Problem, das im Laufe des Praktikums auftritt, muss dem akademischen Tutor ordnungsgemäß und dringend mitgeteilt werden.

4. ZERTIFIZIERUNG: Der Student, der den Blended-Learning-Masterstudiengang bestanden hat, erhält ein Zertifikat, das den Aufenthalt in dem betreffenden Zentrum bestätigt.

5. ARBEITSVERHÄLTNIS: Der Blended-Learning-Masterstudiengang begründet kein Arbeitsverhältnis irgendeiner Art

6. VORBILDUNG: Einige Zentren können für die Teilnahme am Blended-Learning-Masterstudiengang eine Bescheinigung über ein vorheriges Studium verlangen. In diesen Fällen muss sie der TECH-Praktikumsabteilung vorgelegt werden, damit die Zuweisung des gewählten Zentrums bestätigt werden kann.

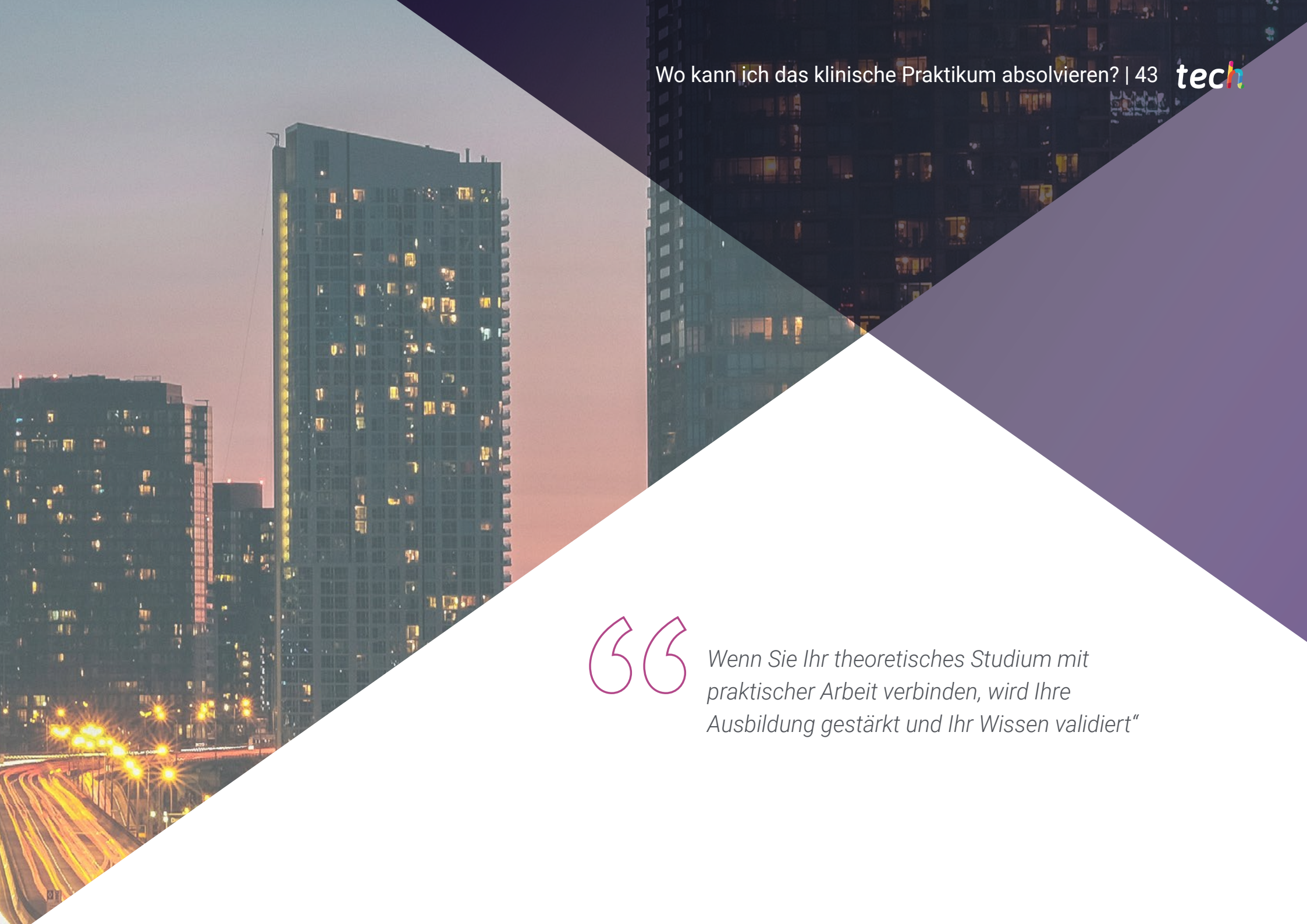
7. NICHT INBEGRIFFEN: Der Blended-Learning-Masterstudiengang beinhaltet keine Elemente, die nicht in diesen Bedingungen beschrieben sind. Daher sind Unterkunft, Transport in die Stadt, in der das Praktikum stattfindet, Visa oder andere nicht beschriebene Leistungen nicht inbegriffen.

Der Student kann sich jedoch an seinen akademischen Tutor wenden, wenn er Fragen hat oder Empfehlungen in dieser Hinsicht erhalten möchte. Dieser wird ihm alle notwendigen Informationen geben, um die Verfahren zu erleichtern.

08

Wo kann ich das klinische Praktikum absolvieren?

Dieser Blended-Learning-Masterstudiengang bietet allen Teilnehmern die Möglichkeit, einen dreiwöchigen Praxisaufenthalt in einem renommierten Zentrum zu absolvieren, um sich auf den neuesten Stand zu bringen. Dank des sorgfältigen Auswahlverfahrens von TECH, das den Studenten die beste Ausbildung auf dem Markt bietet, wird das theoretische Studium durch praktische Arbeit ergänzt, um das Wissen in realen Fällen und in den Händen von professionellen Experten zu aktualisieren und zu validieren. Eine einmalige Gelegenheit, die nur durch ein Studium an der größten digitalen Universität der Welt möglich ist.



Wenn Sie Ihr theoretisches Studium mit praktischer Arbeit verbinden, wird Ihre Ausbildung gestärkt und Ihr Wissen validiert“

Der Student kann den praktischen Teil dieses Blended-Learning-Masterstudiengangs an einem der folgenden Zentren absolvieren:

Dr. Fisio Salud & Wellness

Land
Spanien

Stadt
Madrid

Adresse: Paseo de las Delicias, 73, 28045 Madrid

Klinik für Physiotherapie, spezialisiert auf Ernährung, Gesundheit und Wellness

Verwandte Praktische Ausbildungen:
-Klinische Ernährung

Centro Médico Preven Salud

Land: Spanien
Stadt: Madrid

Adresse: C/ de Donoso Cortés, 47, 28015, Chamberí, 28015 Madrid

Zentrum für die Kombination von Ernährung und Ästhetik für die physische und körperliche Erholung

Verwandte Praktische Ausbildungen:
-Klinische Ernährung

Candela Martinez Nutrición - SabeQueAlimenta

Land: Spanien
Stadt: Lugo

Adresse: Carolina Río Fisioterapia, Av. de A Coruña, 452, 27003, Lugo

Personalisierte Ernährungspflege zur Verbesserung von Gesundheit und Lebensqualität

Verwandte Praktische Ausbildungen:
-Klinische Ernährung

Clínica Oro Salud

Land: Spanien
Stadt: Huelva

Adresse: Pl. Quintero Báez, 1, 1ªplanta, 21003 Huelva

Ein Raum, der der Gesundheitsvorsorge und dem ganzheitlichen Wohlbefinden gewidmet ist

Verwandte Praktische Ausbildungen:
-Medizinisches Gutachten und Bewertung von Personenschäden
-Krankenpflege in der Primärversorgung

09

Study Methodology

TECH is the world's first university to combine the **case study** methodology with **Relearning**, a 100% online learning system based on guided repetition.

This disruptive pedagogical strategy has been conceived to offer professionals the opportunity to update their knowledge and develop their skills in an intensive and rigorous way. A learning model that places students at the center of the educational process giving them the leading role, adapting to their needs and leaving aside more conventional methodologies.

TECH will prepare you to face new challenges in uncertain environments and achieve success in your career"

The student: the priority of all TECH programs

In TECH's study methodology, the student is the main protagonist.
The teaching tools of each program have been selected taking into account the demands of time, availability and academic rigor that, today, not only students demand but also the most competitive positions in the market.

With TECH's asynchronous educational model, it is students who choose the time they dedicate to study, how they decide to establish their routines, and all this from the comfort of the electronic device of their choice. The student will not have to participate in live classes, which in many cases they will not be able to attend. The learning activities will be done when it is convenient for them. They can always decide when and from where they want to study.

"At TECH you will NOT have live classes (which you might not be able to attend)"

The most comprehensive study plans at the international level

TECH is distinguished by offering the most complete academic itineraries on the university scene. This comprehensiveness is achieved through the creation of syllabi that not only cover the essential knowledge, but also the most recent innovations in each area.

By being constantly up to date, these programs allow students to keep up with market changes and acquire the skills most valued by employers. In this way, those who complete their studies at TECH receive a comprehensive education that provides them with a notable competitive advantage to further their careers.

And what's more, they will be able to do so from any device, pc, tablet or smartphone.

> *TECH's model is asynchronous, so it allows you to study with your pc, tablet or your smartphone wherever you want, whenever you want and for as long as you want"*

Case Studies and Case Method

The case method has been the learning system most used by the world's best business schools. Developed in 1912 so that law students would not only learn the law based on theoretical content, its function was also to present them with real complex situations. In this way, they could make informed decisions and value judgments about how to resolve them. In 1924, Harvard adopted it as a standard teaching method.

With this teaching model, it is students themselves who build their professional competence through strategies such as Learning by Doing or Design Thinking, used by other renowned institutions such as Yale or Stanford.

This action-oriented method will be applied throughout the entire academic itinerary that the student undertakes with TECH. Students will be confronted with multiple real-life situations and will have to integrate knowledge, research, discuss and defend their ideas and decisions. All this with the premise of answering the question of how they would act when facing specific events of complexity in their daily work.

Relearning Methodology

At TECH, case studies are enhanced with the best 100% online teaching method: Relearning.

This method breaks with traditional teaching techniques to put the student at the center of the equation, providing the best content in different formats. In this way, it manages to review and reiterate the key concepts of each subject and learn to apply them in a real context.

In the same line, and according to multiple scientific researches, reiteration is the best way to learn. For this reason, TECH offers between 8 and 16 repetitions of each key concept within the same lesson, presented in a different way, with the objective of ensuring that the knowledge is completely consolidated during the study process.

Relearning will allow you to learn with less effort and better performance, involving you more in your specialization, developing a critical mindset, defending arguments, and contrasting opinions: a direct equation to success.

A 100% online Virtual Campus with the best teaching resources

In order to apply its methodology effectively, TECH focuses on providing graduates with teaching materials in different formats: texts, interactive videos, illustrations and knowledge maps, among others. All of them are designed by qualified teachers who focus their work on combining real cases with the resolution of complex situations through simulation, the study of contexts applied to each professional career and learning based on repetition, through audios, presentations, animations, images, etc.

The latest scientific evidence in the field of Neuroscience points to the importance of taking into account the place and context where the content is accessed before starting a new learning process. Being able to adjust these variables in a personalized way helps people to remember and store knowledge in the hippocampus to retain it in the long term. This is a model called Neurocognitive context-dependent e-learning that is consciously applied in this university qualification.

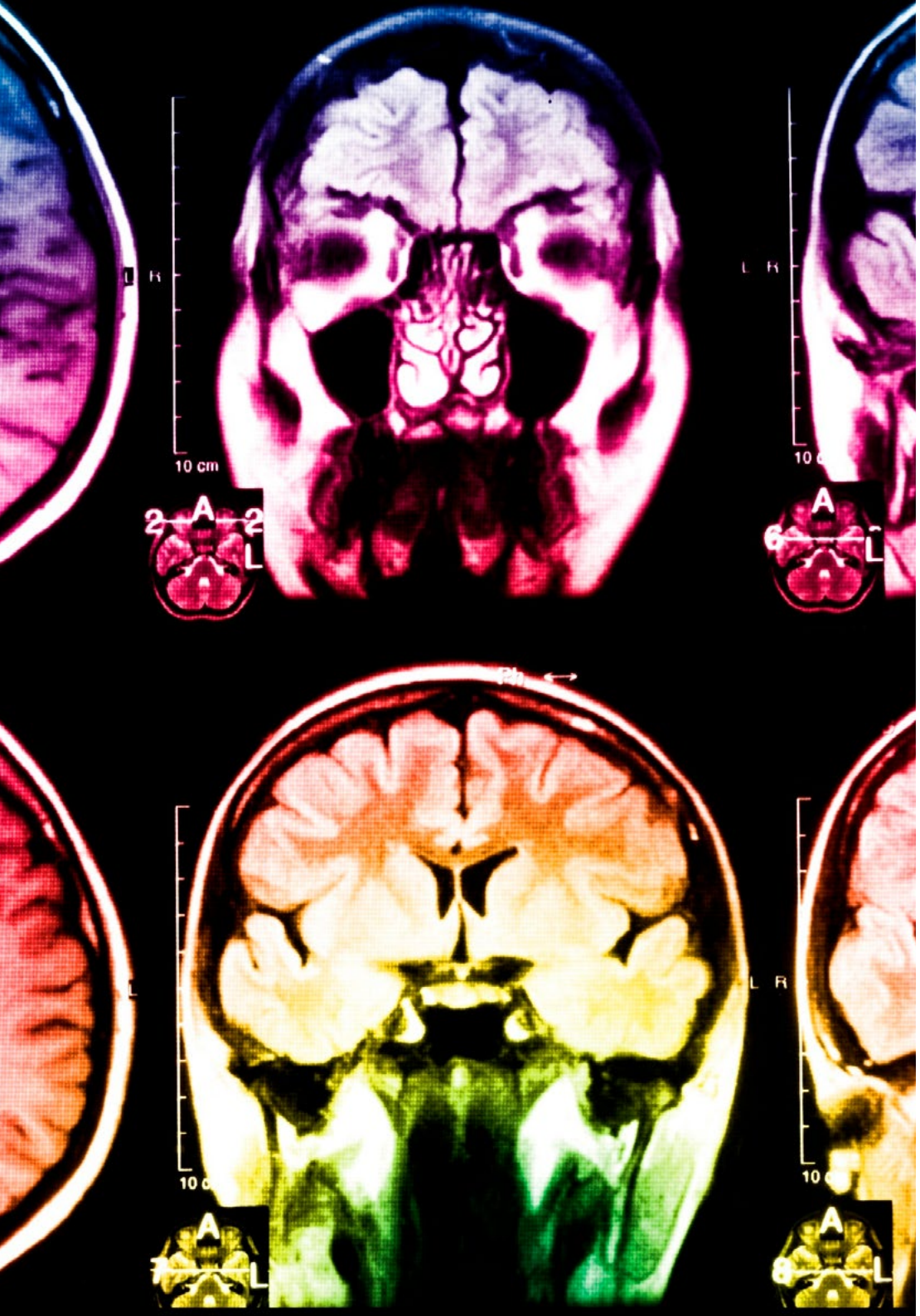
In order to facilitate tutor-student contact as much as possible, you will have a wide range of communication possibilities, both in real time and delayed (internal messaging, telephone answering service, email contact with the technical secretary, chat and videoconferences).

Likewise, this very complete Virtual Campus will allow TECH students to organize their study schedules according to their personal availability or work obligations. In this way, they will have global control of the academic content and teaching tools, based on their fast-paced professional update.

"The online study mode of this program will allow you to organize your time and learning pace, adapting it to your schedule"

The effectiveness of the method is justified by four fundamental achievements:

1. Students who follow this method not only achieve the assimilation of concepts, but also a development of their mental capacity, through exercises that assess real situations and the application of knowledge.
2. Learning is solidly translated into practical skills that allow the student to better integrate into the real world.
3. Ideas and concepts are understood more efficiently, given that the example situations are based on real-life.
4. Students like to feel that the effort they put into their studies is worthwhile. This then translates into a greater interest in learning and more time dedicated to working on the course.



The university methodology top-rated by its students

The results of this innovative teaching model can be seen in the overall satisfaction levels of TECH graduates.

The students' assessment of the quality of teaching, quality of materials, course structure and objectives is excellent. Not surprisingly, the institution became the best rated university by its students on the Trustpilot review platform, obtaining a 4.9 out of 5.

Access the study contents from any device with an Internet connection (computer, tablet, smartphone) thanks to the fact that TECH is at the forefront of technology and teaching.

You will be able to learn with the advantages that come with having access to simulated learning environments and the learning by observation approach, that is, Learning from an expert.

As such, the best educational materials, thoroughly prepared, will be available in this program:

Study Material

All teaching material is produced by the specialists who teach the course, specifically for the course, so that the teaching content is highly specific and precise.

This content is then adapted in an audiovisual format that will create our way of working online, with the latest techniques that allow us to offer you high quality in all of the material that we provide you with.

Practicing Skills and Abilities

You will carry out activities to develop specific competencies and skills in each thematic field. Exercises and activities to acquire and develop the skills and abilities that a specialist needs to develop within the framework of the globalization we live in.

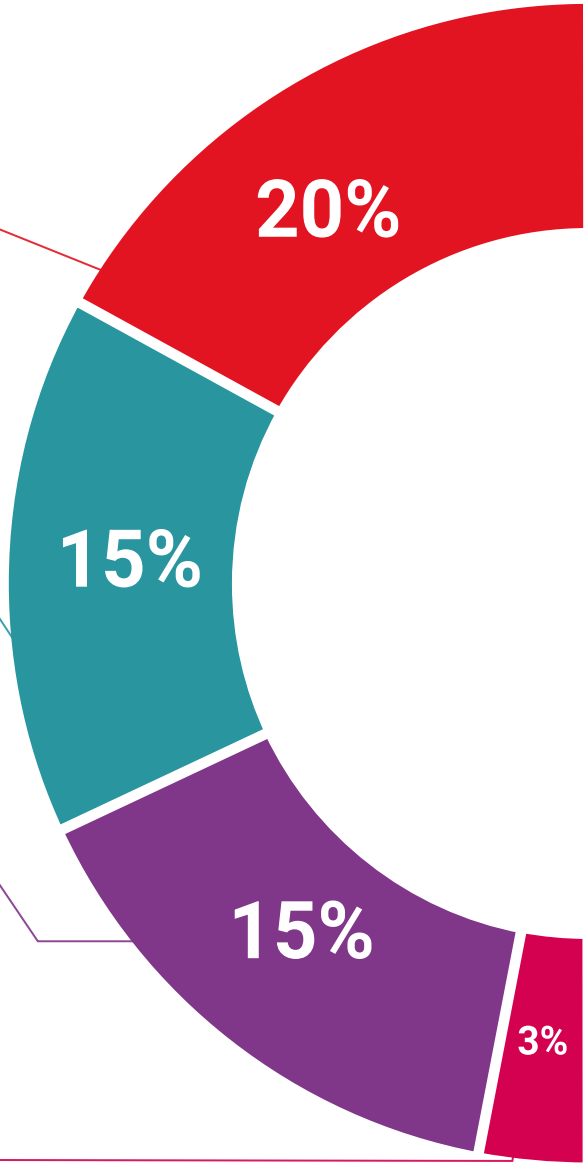
Interactive Summaries

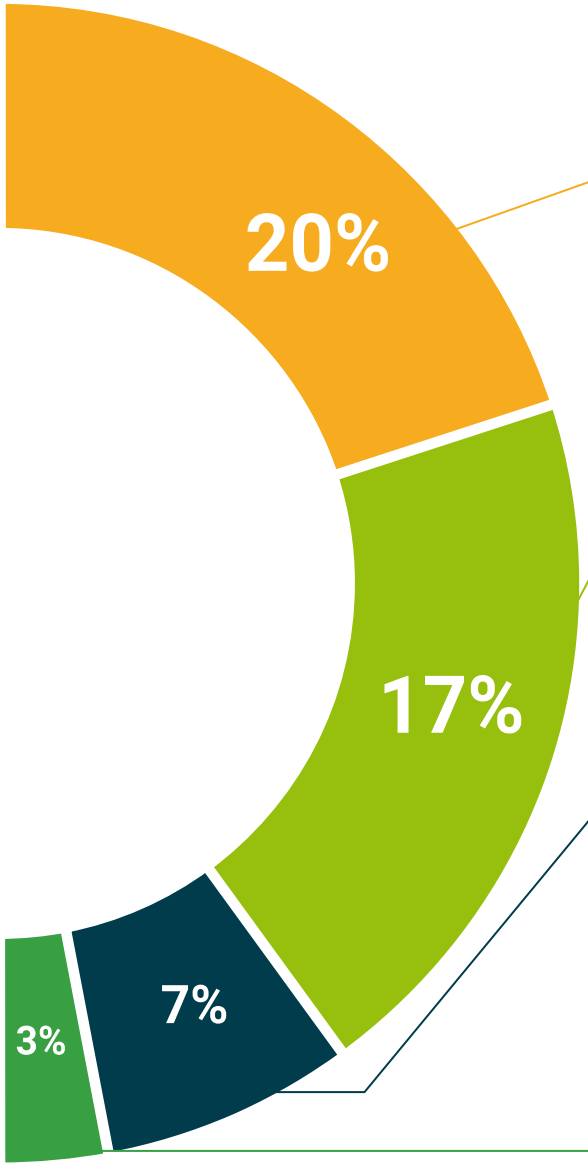
We present the contents attractively and dynamically in multimedia lessons that include audio, videos, images, diagrams, and concept maps in order to reinforce knowledge.

This exclusive educational system for presenting multimedia content was awarded by Microsoft as a "European Success Story".

Additional Reading

Recent articles, consensus documents, international guides... In our virtual library you will have access to everything you need to complete your education.





Case Studies

Students will complete a selection of the best case studies in the field. Cases that are presented, analyzed, and supervised by the best specialists in the world.

Testing & Retesting

We periodically assess and re-assess your knowledge throughout the program. We do this on 3 of the 4 levels of Miller's Pyramid.

Classes

There is scientific evidence suggesting that observing third-party experts can be useful.

Learning from an expert strengthens knowledge and memory, and generates confidence for future difficult decisions.

Quick Action Guides

TECH offers the most relevant contents of the course in the form of worksheets or quick action guides. A synthetic, practical and effective way to help students progress in their learning.

10

Qualifizierung

Der Blended-Learning-Masterstudiengang in Klinische Ernährung garantiert neben der präzisesten und aktuellsten Fortbildung auch den Zugang zu einem von der TECH Technologische Universität ausgestellten Diplom.

Schließen Sie dieses Programm erfolgreich ab und erhalten Sie Ihren Universitätsabschluss ohne lästige Reisen oder Formalitäten"

Dieser **Blended-Learning-Masterstudiengang in Klinische Ernährung** enthält das vollständigste und aktuellste Programm auf dem Markt.

Sobald der Student die Prüfungen bestanden hat, erhält er/sie per Post* mit Empfangsbestätigung das entsprechende Diplom, ausgestellt von der **TECH Technologischen Universität.**

Das von **TECH Technologische Universität** ausgestellte Diplom drückt die erworbene Qualifikation aus und entspricht den Anforderungen, die in der Regel von Stellenbörsen, Auswahlprüfungen und Berufsbildungsausschüssen verlangt werden.

Titel: **Blended-Learning-Masterstudiengang in Klinische Ernährung**

Modalität: **Blended Learning (Online + Klinisches Praktikum)**

Dauer: **12 Monate**

tech technologische universität

Verleiht dieses

DIPLOM

an

Herr/Frau _____, mit Ausweis-Nr. _____

Für den erfolgreichen Abschluss und die Akkreditierung des Programms

SEMIPRÄSENTIELLER MASTERSTUDIENGANG

in

Klinische Ernährung

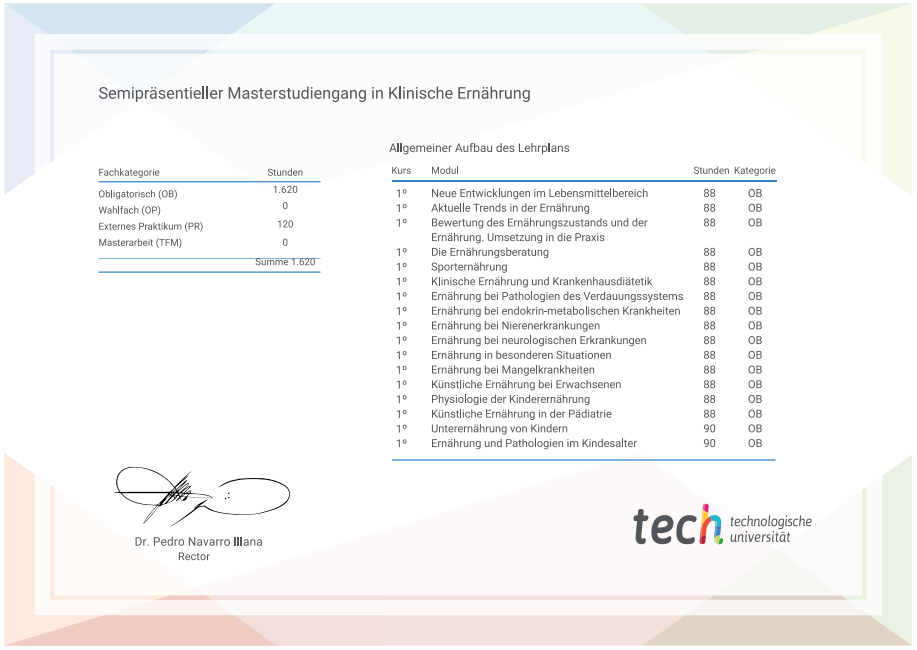
Es handelt sich um einen von dieser Universität verliehenen Abschluss, mit einer Dauer von 1.620 Stunden, mit Anfangsdatum tt/mm/jjjj und Enddatum tt/mm/jjjj.

TECH ist eine private Hochschuleinrichtung, die seit dem 28. Juni 2018 vom Ministerium für öffentliche Bildung anerkannt ist.

Zum 17. Juni 2020

Tere Guevara Navarro
Rektorin

Diese Qualifikation muss immer mit einem Hochschulabschluss einhergehen, der von der für die Berufsausübung zuständigen Behörde des jeweiligen Landes ausgestellt wurde. einzigartiger Code TECH: AFWOR23S techtitute.com/titel



Semipräsentieller Masterstudiengang in Klinische Ernährung

Fachkategorie	Stunden
Obligatorisch (OB)	1.620
Wahlfach (OP)	0
Externes Praktikum (PR)	120
Masterarbeit (TFM)	0
	Summe 1.620

Allgemeiner Aufbau des Lehrplans

Kurs	Modul	Stunden	Kategorie
1º	Neue Entwicklungen im Lebensmittelbereich	88	OB
1º	Aktuelle Trends in der Ernährung	88	OB
1º	Bewertung des Ernährungszustands und der Ernährung. Umsetzung in die Praxis	88	OB
1º	Die Ernährungsberatung	88	OB
1º	Sporternährung	88	OB
1º	Klinische Ernährung und Krankenhausdiätetik	88	OB
1º	Ernährung bei Pathologien des Verdauungssystems	88	OB
1º	Ernährung bei endokrin-metabolischen Krankheiten	88	OB
1º	Ernährung bei Nierenerkrankungen	88	OB
1º	Ernährung bei neurologischen Erkrankungen	88	OB
1º	Ernährung in besonderen Situationen	88	OB
1º	Ernährung bei Mangelkrankheiten	88	OB
1º	Künstliche Ernährung bei Erwachsenen	88	OB
1º	Physiologie der Kinderernährung	88	OB
1º	Künstliche Ernährung in der Pädiatrie	88	OB
1º	Unterernährung von Kindern	90	OB
1º	Ernährung und Pathologien im Kindesalter	90	OB

Dr. Pedro Navarro Illana
Rector

tech technologische universität

*Haager Apostille. Für den Fall, dass der Student die Haager Apostille für sein Papierdiplom beantragt, wird TECH EDUCATION die notwendigen Vorkehrungen treffen, um diese gegen eine zusätzliche Gebühr zu beschaffen.

tech technological university

Blended-Learning-Masterstudiengang

Klinische Ernährung

Modalität: **Blended Learning (Online + Klinisches Praktikum)**
Dauer: **12 Monate**
Qualifizierung: **TECH Technologische Universität**

Blended-Learning-Masterstudiengang

Klinische Ernährung

tech technological university