

Grand Master

Nutrición Deportiva Integral

Aval/Membresía



tech global
university



Grand Master Nutrición Deportiva Integral

- » Modalidad: online
- » Duración: 2 años
- » Titulación: TECH Global University
- » Acreditación: 120 ECTS
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Acceso web: www.techtute.com/fisioterapia/grand-master/grand-master-nutricion-deportiva-integral

Índice

01

Presentación del programa

pág. 4

02

¿Por qué estudiar en TECH?

pág. 8

03

Plan de estudios

pág. 12

04

Objetivos docentes

pág. 22

05

Salidas profesionales

pág. 28

06

Licencias de software incluidas

pág. 32

07

Metodología de estudio

pág. 36

08

Cuadro docente

pág. 46

09

Titulación

pág. 54

01

Presentación del programa

La Fisioterapia y la Nutrición constituyen pilares complementarios en la atención Integral de los deportistas. Por ello, los profesionales desempeñan un papel estratégico al ofrecer asesoramiento nutricional que favorezca la recuperación muscular, la adaptación metabólica y el rendimiento físico. Para lograrlo, es fundamental contar con un conocimiento profundo de las bases científicas que sustentan la dietética aplicada al deporte, potenciando la salud y el bienestar de los atletas a largo plazo. Con este propósito, TECH presenta una titulación universitaria innovadora en Nutrición Deportiva Integral, impartida en modalidad 100% online para garantizar máxima flexibilidad y accesibilidad a los profesionales.



“

*Un programa exhaustivo y 100% online,
exclusivo de TECH y con una perspectiva
internacional respaldada por nuestra
afiliación con The Chartered Association
of Sport and Exercise Sciences”*

De acuerdo con un informe reciente de la Organización Mundial de la Salud, hasta el 58% de las Lesiones deportivas se relacionan con desequilibrios nutricionales, como la deshidratación o la carencia de macronutrientes. Ante esta realidad, los fisioterapeutas requieren integrar estrategias avanzadas de Nutrición Deportiva Integral en su práctica profesional para mejorar la salud y el rendimiento físico de los atletas a largo plazo.

Con este propósito, TECH Global University presenta el Grand Master en Nutrición Deportiva Integral. Diseñado por referentes en el sector, el programa universitario profundiza en temas que van desde los fundamentos moleculares de la alimentación y métodos innovadores para evaluar el estado dietético de los deportistas, hasta la adaptación metabólica a diferentes modalidades de ejercicio. Esto permitirá a los egresados desarrollar competencias clínicas avanzadas para diseñar planes nutricionales personalizados que optimicen tanto el rendimiento físico como la recuperación de lesiones.

Además, TECH Global University implementa su metodología *Relearning*, que garantiza la actualización eficiente de conocimientos mediante la repetición estratégica de conceptos clave. La titulación universitaria se ofrece en modalidad 100% online, brindando flexibilidad para organizar horarios y acceder a los contenidos desde cualquier dispositivo. A ello se suman recursos multimedia especializados, como videos explicativos, resúmenes interactivos y lecturas basadas en evidencia científica reciente. Finalmente, un Director Invitado Internacional impartirá *Masterclasses* de alto nivel, abordando las últimas tendencias en Nutrición Deportiva Integral.

A su vez, gracias a la membresía en **The Chartered Association of Sport and Exercise Sciences (CASES)**, el alumno podrá acceder a recursos educativos exclusivos, descuentos en eventos y publicaciones especializadas, y beneficios prácticos como seguros profesionales. También, podrá integrarse a una comunidad activa, participar en comités y obtener acreditaciones que impulsan su desarrollo, visibilidad y proyección profesional en el ámbito del deporte y la ciencia del ejercicio.

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

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



Un reconocido Director Invitado Internacional brindará unas rigurosas Masterclasses para ahondar en las innovaciones más recientes en el campo de la Nutrición Deportiva Integral"

“

Profundizarás en los requerimientos energéticos y problemas nutricionales más frecuentes en diferentes categorías de paradeportistas”

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

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

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

Dominarás las bases moleculares, la composición de los alimentos y su impacto en el rendimiento deportivo.

Con el disruptivo sistema Relearning impulsado por TECH Global University, no tendrás que invertir una gran cantidad de horas de estudio y te focalizarás en los conceptos más relevantes.



02

¿Por qué estudiar en TECH?

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



“

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

La mejor universidad online del mundo según FORBES

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

Forbes
Mejor universidad
online del mundo

Plan
de estudios
más completo

Los planes de estudio más completos del panorama universitario

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

El mejor claustro docente top internacional

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

Profesorado
TOP
Internacional

La mayor universidad digital del mundo

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


La metodología
más eficaz

Un método de aprendizaje único

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

nº1
Mundial
Mayor universidad
online del mundo

La universidad online oficial de la NBA

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

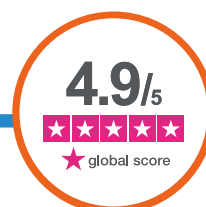
Líderes en empleabilidad

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



Google Partner Premier

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



La universidad mejor valorada por sus alumnos

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



03

Plan de estudios

Los materiales didácticos de este Grand Master han sido elaborados por auténticas referencias en Nutrición Deportiva Integral. De esta forma, el plan de estudios abordará desde los fundamentos de la composición de los alimentos hasta la aplicación de técnicas diagnósticas avanzadas para evaluar el estado nutricional de los deportistas, incluyendo estrategias específicas para personas con Diabetes. Gracias a este enfoque Integral, los egresados desarrollarán competencias clínicas avanzadas que les permitirán diseñar planes nutricionales individualizados orientados a optimizar tanto el rendimiento físico como la recuperación de los atletas.





“

*Implementarás estrategias holísticas
que combinen principios de Fisioterapia
y Nutrición para maximizar la eficiencia
de los resultados terapéuticos”*

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. Alimentación en la Práctica Deportiva

- 4.1. Fisiología del ejercicio
- 4.2. Adaptación fisiológica a los distintos tipos de ejercicio
- 4.3. Adaptación metabólica al ejercicio. Regulación y control
- 4.4. Valoración de las necesidades energéticas y del estado nutricional del deportista
- 4.5. Valoración de la capacidad física del deportista
- 4.6. Alimentación en las distintas fases de la práctica Deportiva
 - 4.6.1. Precompetitiva
 - 4.6.2. Durante
 - 4.6.3. Poscompetición
- 4.7. Hidratación
 - 4.7.1. Regulación y necesidades
 - 4.7.2. Tipos de bebidas
- 4.8. Planificación dietética adaptada a las modalidades deportivas
- 4.9. Ayudas ergogénicas y normativa actual antidopaje
 - 4.9.1. Recomendaciones AMA y AEPSAD

- 4.10. La Nutrición en la recuperación de las lesiones deportivas
- 4.11. Trastornos psicológicos relacionados con la práctica del deporte
 - 4.11.1. Trastornos alimentarios: Vigorexia, Ortorexia, Anorexia
 - 4.11.2. Fatiga por sobreentrenamiento
 - 4.11.3. La triada de la atleta femenina
- 4.12. El papel del *coach* en el rendimiento deportivo

Módulo 5. Fisiología Muscular y Metabólica Relacionada con el Ejercicio

- 5.1. Adaptaciones cardiovasculares relativas al ejercicio
 - 5.1.1. Aumento del volumen sistólico
 - 5.1.2. Disminución de la frecuencia cardíaca
- 5.2. Adaptaciones ventilatorias relativas al ejercicio
 - 5.2.1. Cambios en el volumen ventilatorio
 - 5.2.2. Cambios en el consumo de oxígeno
- 5.3. Adaptaciones hormonales relativas al ejercicio
 - 5.3.1. Cortisol
 - 5.3.2. Testosterona
- 5.4. Estructura del músculo y tipos de fibras musculares
 - 5.4.1. La fibra muscular
 - 5.4.2. Fibra muscular tipo I
 - 5.4.3. Fibras musculares tipo II
- 5.5. Concepto de umbral láctico
- 5.6. ATP y metabolismo de los fosfágenos
 - 5.6.1. Rutas metabólicas para la resíntesis de ATP durante el ejercicio
 - 5.6.2. Metabolismo de los fosfágenos
- 5.7. Metabolismo de los hidratos de carbono
 - 5.7.1. Movilización de los hidratos de carbono durante el ejercicio
 - 5.7.2. Tipos de glucólisis
- 5.8. Metabolismo de los lípidos
 - 5.8.1. Lipólisis
 - 5.8.2. Oxidación de los lípidos durante el ejercicio
 - 5.8.3. Cuerpos cetónicos

- 5.9. Metabolismo de las proteínas
 - 5.9.1. Metabolismo del amonio
 - 5.9.2. Oxidación de aminoácidos
- 5.10. Bioenergética mixta de las fibras musculares
 - 5.10.1. Fuentes energéticas y su relación con el ejercicio
 - 5.10.2. Factores que determinan el uso de una u otra fuente de energía durante el ejercicio

Módulo 6. Valoración del Deportista en Diferentes Momentos de la Temporada

- 6.1. Valoración bioquímica
 - 6.1.1. Hemograma
 - 6.1.2. Marcadores de sobreentrenamiento
- 6.2. Valoración antropométrica
 - 6.2.1. Composición corporal
 - 6.2.2. Perfil ISAK
- 6.3. Pretemporada
 - 6.3.1. Alta carga de trabajo
 - 6.3.2. Asegurar el aporte calórico y proteico
- 6.4. Temporada competitiva
 - 6.4.1. Rendimiento deportivo
 - 6.4.2. Recuperación entre partidos
- 6.5. Período de transición
 - 6.5.1. Período vacacional
 - 6.5.2. Cambios en la composición corporal
- 6.6. Viajes
 - 6.6.1. Torneos durante la temporada
 - 6.6.2. Torneos fuera de temporada (Copas del Mundo, Europeos y JJ.OO.)
- 6.7. Monitorización del deportista
 - 6.7.1. Estado basal del deportista
 - 6.7.2. Evolución durante la temporada

- 6.8. Cálculo de la tasa de sudoración
 - 6.8.1. Pérdidas hídricas
 - 6.8.2. Protocolo de cálculo
- 6.9. Trabajo multidisciplinar
 - 6.9.1. Papel del nutricionista en el entorno del deportista
 - 6.9.2. Comunicación con el resto de las áreas
- 6.10. Dopaje
 - 6.10.1. Lista WADA
 - 6.10.2. Pruebas antidopaje

Módulo 7. Deportes Acuáticos

- 7.1. Historia de los deportes acuáticos
 - 7.1.1. Olimpiadas y grandes torneos
 - 7.1.2. Deportes acuáticos en la actualidad
- 7.2. Limitantes del rendimiento
 - 7.2.1. Deportes acuáticos en el agua (natación, *waterpolo*)
 - 7.2.2. Deportes acuáticos sobre el agua (*surf*, vela, piragüismo)
- 7.3. Características básicas de los deportes acuáticos
- 7.4. Fisiología en los deportes acuáticos
 - 7.4.1. Metabolismo energético
 - 7.4.2. Biotipo del deportista
- 7.5. Entrenamiento
 - 7.5.1. Fuerza
 - 7.5.2. Resistencia
- 7.6. Composición corporal
 - 7.6.1. Natación
 - 7.6.2. *Waterpolo*
- 7.7. Precompetición
 - 7.7.1. Tres horas antes
 - 7.7.2. Una hora antes

- 7.8. Competición
 - 7.8.1. Hidratos de carbono
 - 7.8.2. Hidratación
- 7.9. Postcompetición
 - 7.9.1. Hidratación
 - 7.9.2. Proteína
- 7.10. Ayudas ergogénicas
 - 7.10.1. Creatina
 - 7.10.2. Cafeína

Módulo 8. Condiciones Adversas

- 8.1. Historia del deporte en condiciones extremas
 - 8.1.1. Competiciones de invierno en la historia
 - 8.1.2. Competiciones en climas calurosos en la actualidad
- 8.2. Limitaciones del rendimiento en climas calurosos
 - 8.2.1. Deshidratación
 - 8.2.2. Fatiga
- 8.3. Características básicas en climas calurosos
 - 8.3.1. Alta temperatura y humedad
 - 8.3.2. Aclimatación
- 8.4. Nutrición e hidratación en climas calurosos
 - 8.4.1. Hidratación y electrolitos
 - 8.4.2. Hidratos de carbono
- 8.5. Limitaciones del rendimiento en climas fríos
 - 8.5.1. Fatiga
 - 8.5.2. Indumentaria limitante
- 8.6. Características básicas en climas fríos
 - 8.6.1. Frío extremo
 - 8.6.2. VO_2 máx. reducido
- 8.7. Nutrición e hidratación en climas fríos
 - 8.7.1. Hidratación
 - 8.7.2. Hidratos de carbono

Módulo 9. Vegetarianismo y Veganismo

- 9.1. Vegetarianismo y veganismo en la historia del deporte
 - 9.1.1. Comienzos del veganismo en el deporte
 - 9.1.2. Deportistas vegetarianos en la actualidad
- 9.2. Diferentes tipos de alimentación vegetariana
 - 9.2.1. Nuevas tendencias del vegetarianismo
 - 9.2.1.1. Veganismo y salud
 - 9.2.2. Tipos de deportistas vegetarianos
 - 9.2.2.1. Crudiveganos
 - 9.2.2.2. Motivos para ser vegano: salud y otros factores
- 9.3. Errores frecuentes en el deportista vegano
 - 9.3.1. Balance energético
 - 9.3.2. Consumo de proteína
- 9.4. Vitamina B12
 - 9.4.1. Suplementación de B12
 - 9.4.2. Biodisponibilidad de la B12 en algas como la espirulina
- 9.5. Fuentes proteicas en la alimentación vegana y vegetariana
 - 9.5.1. Calidad proteica
 - 9.5.2. Sostenibilidad ambiental
- 9.6. Otros nutrientes clave en veganos
 - 9.6.1. Conversión de ALA en EPA/DHA
 - 9.6.2. Hierro (Fe), Calcio (Ca), Vitamina D y Zinc (Zn)
- 9.7. Valoración bioquímica y carencias nutricionales
 - 9.7.1. Anemia
 - 9.7.2. Sarcopenia
- 9.8. Comparación entre alimentación vegana y omnívora
 - 9.8.1. Alimentación evolutiva
 - 9.8.2. Alimentación actual
- 9.9. Ayudas ergogénicas
 - 9.9.1. Creatina
 - 9.9.2. Proteína vegetal
- 9.10. Factores que disminuyen la absorción de nutrientes
 - 9.10.1. Alto consumo de fibra
 - 9.10.2. Oxalatos

Módulo 10. Deportista Diabético Tipo 1

- 10.1. Conocer la diabetes y su patología
 - 10.1.1. Incidencia de la diabetes
 - 10.1.2. Fisiopatología de la diabetes
 - 10.1.3. Consecuencias de la diabetes
- 10.2. Fisiología del ejercicio en personas con diabetes
 - 10.2.1. Ejercicio máximo, submáximo y metabolismo muscular durante el ejercicio
 - 10.2.2. Diferencias a nivel metabólico durante el ejercicio en personas con diabetes
- 10.3. Ejercicio en personas con diabetes tipo 1
 - 10.3.1. Hipoglucemia, hiperglucemia y ajuste del tratamiento nutricional
 - 10.3.2. Tiempo de ejercicio e ingesta de hidratos de carbono
- 10.4. Ejercicio en personas con diabetes tipo 2. Control de la glucemia
 - 10.4.1. Riesgos de la actividad física en personas con diabetes tipo 2
 - 10.4.2. Beneficios del ejercicio en personas con diabetes tipo 2
- 10.5. Ejercicio en niños y adolescentes con diabetes
 - 10.5.1. Efectos metabólicos del ejercicio
 - 10.5.2. Precauciones durante el ejercicio
- 10.6. Terapia de insulina y ejercicio
 - 10.6.1. Bomba de infusión de insulina
 - 10.6.2. Tipos de insulina
- 10.7. Estrategias nutricionales durante el deporte y el ejercicio en diabetes tipo 1
 - 10.7.1. Aplicación práctica
 - 10.7.2. Ingesta de hidratos de carbono antes, durante y después del ejercicio físico
 - 10.7.3. Hidratación antes, durante y después del ejercicio físico
- 10.8. Planificación nutricional en deportes de resistencia
 - 10.8.1. Maratón
 - 10.8.2. Ciclismo
- 10.9. Planificación nutricional en deportes de equipo
 - 10.9.1. Fútbol
 - 10.9.2. Rugby
- 10.10. Suplementación Deportiva y diabetes
 - 10.10.1. Suplementos potencialmente beneficiosos para los atletas con diabetes





Módulo 11. Paradeportistas

- 11.1. Clasificación y categorías en paradeportistas
 - 11.1.1. Definición de paradeportista
 - 11.1.2. Clasificación de los paradeportistas
- 11.2. Ciencia Deportiva en paradeportistas
 - 11.2.1. Metabolismo y fisiología
 - 11.2.2. Biomecánica
 - 11.2.3. Psicología
- 11.3. Requerimientos energéticos e hidratación en paradeportistas
 - 11.3.1. Demandas energéticas óptimas para el entrenamiento
 - 11.3.2. Planificación de la hidratación antes, durante y después de los entrenamientos y competiciones
- 11.4. Problemas nutricionales según la categoría de paradeportistas
 - 11.4.1. Lesiones medulares
 - 11.4.2. Parálisis cerebral y lesiones cerebrales adquiridas
 - 11.4.3. Amputaciones
 - 11.4.4. Deterioro de la visión y la audición
 - 11.4.5. Discapacidad intelectual
- 11.5. Planificación nutricional en paradeportistas con lesiones medulares, parálisis cerebral y lesiones cerebrales adquiridas
 - 11.5.1. Requerimientos nutricionales (macro y micronutrientes)
 - 11.5.2. Sudoración y reemplazo de líquidos durante el ejercicio
- 11.6. Planificación nutricional en paradeportistas con amputaciones
 - 11.6.1. Requerimientos energéticos
 - 11.6.2. Macronutrientes
 - 11.6.3. Termorregulación e hidratación
 - 11.6.4. Aspectos nutricionales relacionados con las prótesis
- 11.7. Planificación y problemas nutricionales en paradeportistas con deterioro de la visión, la audición y discapacidad intelectual
 - 11.7.1. Problemas nutricionales en deterioro de la visión: retinitis pigmentosa, retinopatía diabética, albinismo, enfermedad de Stargardt y patologías auditivas
 - 11.7.2. Problemas nutricionales en discapacidad intelectual: síndrome de Down, Autismo, Asperger y fenilcetonuria

- 11.8. Composición corporal en paradeportistas
 - 11.8.1. Técnicas de medición
 - 11.8.2. Factores que influyen en la fiabilidad de los métodos de medición
- 11.9. Farmacología e interacciones con los nutrientes
 - 11.9.1. Fármacos más frecuentes en paradeportistas
 - 11.9.2. Deficiencias de micronutrientes en paradeportistas
- 11.10. Ayudas ergogénicas
 - 11.10.1. Suplementos potencialmente beneficiosos para los paradeportistas
 - 11.10.2. Riesgos: consecuencias para la salud, contaminación y problemas de dopaje por la ingesta de ayudas ergogénicas

Módulo 12. Deportes por categoría de peso

- 12.1. Características de los principales deportes por categoría de peso
 - 12.1.1. Reglamento
 - 12.1.2. Categorías
- 12.2. Programación de la temporada
 - 12.2.1. Competiciones
 - 12.2.2. Macrociclo
- 12.3. Composición corporal
 - 12.3.1. Deportes de combate
 - 12.3.2. Halterofilia
- 12.4. Etapas de ganancia de masa muscular
 - 12.4.1. Porcentaje de grasa corporal
 - 12.4.2. Programación
- 12.5. Etapas de definición
 - 12.5.1. Hidratos de carbono
 - 12.5.2. Proteína
- 12.6. Precompetición
 - 12.6.1. *Peak week*
 - 12.6.2. Antes del pesaje

- 12.7. Precompetición
 - 12.7.1. Aplicaciones prácticas
 - 12.7.2. *Timing*
- 12.8. Postcompetición
 - 12.8.1. Hidratación
 - 12.8.2. Proteína
- 12.9. Ayudas ergogénicas
 - 12.9.1. Creatina
 - 12.9.2. *Whey protein*

Módulo 13. Diferentes Etapas o Poblaciones Específicas

- 13.1. Nutrición en la mujer deportista
 - 13.1.1. Factores limitantes
 - 13.1.2. Requerimientos
- 13.2. Ciclo menstrual
 - 13.2.1. Fase lútea
 - 13.2.2. Fase folicular
- 13.3. Triada
 - 13.3.1. Amenorrea
 - 13.3.2. Osteoporosis
- 13.4. Nutrición en la mujer deportista embarazada
 - 13.4.1. Requerimientos energéticos
 - 13.4.2. Micronutrientes
- 13.5. Efectos del ejercicio físico en el niño deportista
 - 13.5.1. Entrenamiento de fuerza
 - 13.5.2. Entrenamiento de resistencia
- 13.6. Educación nutricional en el niño deportista
 - 13.6.1. Azúcar
 - 13.6.2. TCA

13.7. Requerimientos nutricionales en el niño deportista

13.7.1. Hidratos de carbono

13.7.2. Proteínas

13.8. Cambios asociados al envejecimiento

13.8.1. Porcentaje de grasa corporal

13.8.2. Masa muscular

13.9. Principales problemas en el deportista senior

13.9.1. Articulaciones

13.9.2. Salud cardiovascular

13.10. Suplementación interesante en el deportista senior

13.10.1. *Whey protein*

13.10.2. Creatina

Módulo 14. Período Lesivo

14.1. Introducción

14.2. Prevención de Lesiones en el deportista

14.2.1. Disponibilidad energética relativa en el deporte

14.2.2. Salud bucodental e implicaciones sobre las Lesiones

14.2.3. Fatiga, Nutrición y Lesiones

14.2.4. Sueño, Nutrición y Lesiones

14.3. Fases de la lesión

14.3.1. Fase de inmovilización. Inflamación y cambios que se producen durante esta fase

14.3.2. Fase de retorno de la actividad

14.4. Ingesta energética durante el período de Lesión

14.5. Ingesta de macronutrientes durante el período de Lesión

14.5.1. Ingesta de carbohidratos

14.5.2. Ingesta de grasas

14.5.3. Ingesta de proteínas

14.6. Ingesta de micronutrientes de especial interés durante la Lesión

14.7. Suplementos deportivos con evidencia durante el período de Lesión

14.7.1. Creatina

14.7.2. Omega 3

14.7.3. Otros

14.8. Lesiones Tendinosas y Ligamentosas

14.8.1. Introducción a las Lesiones Tendinosas y Ligamentosas. Estructura del tendón

14.8.2. Colágeno, gelatina y vitamina C. ¿Pueden ayudar?

14.8.3. Otros nutrientes involucrados en la síntesis del colágeno

14.9. Vuelta a la competición

14.9.1. Consideraciones nutricionales en el retorno a la competición

14.10. Estudios de caso interesantes en la literatura científica sobre Lesiones



Gestionarás el empleo adecuado de suplementos nutricionales, asegurando su efectividad y seguridad en los procesos de rehabilitación deportiva

04

Objetivos docentes

A través de este completísimo Grand Master, los fisioterapeutas adquirirán herramientas avanzadas para integrar la Nutrición en su práctica diaria, optimizando tanto el rendimiento como la recuperación de los deportistas. Los egresados desarrollarán competencias clínicas para elaborar planes alimenticios individualizados, recomendar suplementos dietéticos de manera segura y trabajar en colaboración con equipos multidisciplinarios en instituciones deportivas. De esta manera, consolidarán un perfil profesional diferenciado, capaz de aplicar la evidencia científica más reciente y destacar con excelencia en un entorno competitivo.



“

Crearás diversas estrategias para promover hábitos saludables y sostenibles entre los deportivos, lo que contribuirá a prevenir múltiples lesiones”



Objetivos generales

- ♦ Actualizar los conocimientos sobre las últimas tendencias en Nutrición humana aplicada al deporte
- ♦ Promover estrategias de trabajo basadas en la aplicación práctica de nuevas corrientes nutricionales en deportistas
- ♦ Impulsar el desarrollo profesional continuo mediante la investigación y el aprendizaje actualizado
- ♦ Desarrollar competencias para investigar y abordar problemas nutricionales en distintos contextos deportivos
- ♦ Gestionar de manera avanzada la planificación nutricional de deportistas profesionales y no profesionales, favoreciendo la práctica segura de ejercicio físico
- ♦ Aplicar conocimientos especializados para optimizar la nutrición de atletas en diferentes disciplinas y deportes de equipo, buscando el máximo rendimiento
- ♦ Potenciar la iniciativa y el espíritu emprendedor para implementar proyectos relacionados con la Nutrición en la actividad física y deportiva
- ♦ Favorecer la capacidad de trabajo en entornos multidisciplinares y la colaboración con otros profesionales de la salud y el deporte
- ♦ Desarrollar una comprensión Integral del contexto científico, clínico y práctico en el que se aplica la Nutrición Deportiva Integral





Objetivos específicos

Módulo 1. Nuevos Avances en Alimentación

- ♦ Analizar los desarrollos científicos recientes en el ámbito de la alimentación y su impacto en la salud
- ♦ Examinar los efectos de los avances tecnológicos en la producción y calidad de los alimentos
- ♦ Identificar nuevas estrategias para mejorar la seguridad y sostenibilidad alimentaria
- ♦ Evaluar la integración de alimentos funcionales en dietas personalizadas

Módulo 2. Tendencias Actuales en Nutrición

- ♦ Explorar las tendencias emergentes en nutrición y sus implicaciones en la sociedad actual
- ♦ Identificar el impacto de las modas alimentarias en los hábitos nutricionales de la población
- ♦ Estudiar las influencias culturales y sociales en las preferencias alimentarias actuales
- ♦ Analizar el papel de la digitalización y las redes sociales en la promoción de tendencias nutricionales

Módulo 3. Valoración del Estado Nutricional y de la Dieta. Aplicación en la Práctica

- ♦ Aplicar técnicas avanzadas para evaluar el estado nutricional de diferentes poblaciones
- ♦ Identificar carencias y excesos nutricionales mediante herramientas de valoración dietética
- ♦ Diseñar planes alimentarios personalizados basados en la evaluación del estado nutricional
- ♦ Implementar estrategias para corregir desequilibrios dietéticos en la práctica clínica

Módulo 4. Alimentación en la Práctica Deportiva

- ♦ Diseñar planes alimentarios adaptados a las necesidades de diferentes disciplinas deportivas
- ♦ Evaluar el impacto de la alimentación en el rendimiento físico y la recuperación de los deportistas
- ♦ Aplicar principios de periodización nutricional en entrenamientos y competencias
- ♦ Promover hábitos alimentarios adecuados para optimizar el desempeño deportivo

Módulo 5. Fisiología Muscular y Metabólica Relacionada con el Ejercicio

- ♦ Analizar las respuestas musculares y metabólicas que se producen durante la práctica deportiva
- ♦ Comprender la influencia de los distintos sistemas energéticos en la planificación de la Nutrición Deportiva

Módulo 6. Valoración del Deportista en Diferentes Momentos de la Temporada

- ♦ Interpretar con rigor los parámetros fisiológicos y antropométricos para realizar una adecuada valoración nutricional
- ♦ Identificar las variaciones en las demandas energéticas según el ciclo deportivo y ajustar la pauta alimentaria en consecuencia

Módulo 7. Deportes Acuáticos

- ♦ Diseñar intervenciones nutricionales específicas para deportistas de disciplinas acuáticas
- ♦ Reconocer las particularidades fisiológicas que influyen en la Nutrición Deportiva durante el entrenamiento y la competición en el medio acuático

Módulo 8. Condiciones Adversas

- ♦ Evaluar el impacto del calor, el frío o la altitud en el metabolismo y en los requerimientos nutricionales del deportista
- ♦ Proponer estrategias dietéticas que garanticen el rendimiento como la seguridad en entornos extremos

Módulo 9. Vegetarianismo y Veganismo

- ♦ Analizar las implicaciones de las dietas vegetarianas y veganas en el rendimiento deportivo
- ♦ Confeccionar planes nutricionales equilibrados que prevengan deficiencias en deportistas con estos estilos alimentarios

Módulo 10. Deportista Diabético Tipo 1

- ♦ Identificar los riesgos metabólicos y las necesidades nutricionales del deportista con Diabetes tipo 1
- ♦ Establecer pautas seguras de alimentación y suplementación que favorezcan el desempeño deportivo de los atletas diabéticos

Módulo 11. Paradeportistas

- ♦ Analizar las interacciones entre fármacos y nutrientes en deportistas con Discapacidad, considerando su impacto en el rendimiento físico, la recuperación y la salud general
- ♦ Diseñar estrategias de intervención dietética orientadas a optimizar la función muscular, reducir el riesgo de Lesiones y mejorar la calidad de vida del deportista





Módulo 12. Deportes por Categoría de Peso

- ♦ Reconocer los riesgos asociados a la manipulación del peso corporal en disciplinas con categorías competitivas
- ♦ Desarrollar intervenciones nutricionales que permitan alcanzar el peso competitivo requerido sin comprometer la salud del atleta

Módulo 13. Diferentes Etapas o Poblaciones Específicas

- ♦ Identificar las particularidades nutricionales de niños, adolescentes, mujeres y adultos mayores en el contexto deportivo
- ♦ Adaptar las recomendaciones alimentarias a cada etapa vital para optimizar el rendimiento y favorecer una adecuada recuperación

Módulo 14. Período Lesivo

- ♦ Comprender los cambios fisiológicos y metabólicos que se producen durante una Lesión
- ♦ Aplicar estrategias nutricionales avanzadas que promuevan la recuperación y prevengan el Deterioro Muscular en las fases de inactividad

“Desarrollarás competencias avanzadas para identificar las necesidades nutricionales específicas en función del tipo de deporte, actividad física y el estado de salud de los atletas”

05

Salidas profesionales

Al finalizar este Grand Master, los fisioterapeutas contarán con una comprensión integral de estrategias nutricionales innovadoras orientadas a optimizar el rendimiento y la recuperación de los deportistas. Asimismo, estarán capacitados para diseñar planes alimenticios personalizados y aplicar técnicas dietéticas que complementen la práctica fisioterapéutica. Este enfoque permitirá a los egresados ampliar sus competencias profesionales y fortalecer su perfil en entornos deportivos, contribuyendo de manera efectiva a la mejora del bienestar, la salud y el rendimiento físico de los atletas.



“

¿Buscas desempeñarte como Especialista en Nutrición Deportiva Personalizada? Este programa universitario te brindará las claves para lograrlo”

Perfil del egresado

El egresado de esta titulación universitaria será un fisioterapeuta con competencias avanzadas para integrar la Nutrición como elemento clave en la recuperación y el rendimiento físico. Contará con conocimientos sólidos sobre estrategias alimenticias individualizadas, suplementación y adaptación dietética orientada a deportistas. Además, estará capacitado para colaborar con equipos multidisciplinarios, diseñar planes de recuperación Integral y promover prácticas que combinen Fisioterapia y Nutrición, contribuyendo al desarrollo físico óptimo y al bienestar general de los atletas.

Serás capaz de promover la cicatrización de tejidos y acelerar la recuperación tras lesiones a través de una dieta equilibrada.

- ♦ **Pensamiento Crítico y Resolución de Problemas:** Orientador en la interpretación de datos científicos, identificación de desafíos nutricionales y propuesta de soluciones basadas en evidencia para mejorar el rendimiento del deportista
- ♦ **Gestión de Proyectos y Organización:** Gestor de programas nutricionales, coordinando recursos, seguimiento de objetivos y supervisión de intervenciones eficaces
- ♦ **Competencia Digital y Tecnológica:** Encargado de utilizar herramientas digitales avanzadas para monitorizar y analizar la nutrición, facilitando la personalización de planes y la toma de decisiones informadas
- ♦ **Ética y Responsabilidad Profesional:** Asesor en la aplicación de principios éticos y normativas legales en la Nutrición Deportiva, garantizando prácticas responsables y segura





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

- 1. Consultor en Nutrición Deportiva:** Asesor de deportistas sobre estrategias nutricionales personalizadas para optimizar rendimiento y recuperación, basándose en evidencia científica y necesidades individuales.
- 2. Técnico de Programas de Nutrición en Centros Deportivos:** Encargado de diseñar, implementar y supervisar programas de Nutrición dentro de instituciones deportivas, asegurando que los atletas reciban una alimentación adecuada para sus entrenamientos y competencias.
- 3. Gestor de Proyectos de Nutrición Deportiva:** Gestor de proyectos relacionados con la Nutrición en el ámbito deportivo, coordinando equipos multidisciplinares y gestionando recursos para alcanzar objetivos establecidos.
- 4. Desarrollador de Productos Nutricionales para Deportistas:** Encargado de la creación y mejora de productos alimenticios o suplementos diseñados para las necesidades nutricionales de deportistas, colaborando con industrias alimentarias y farmacéuticas.
- 5. Rehabilitador Nutricional Deportivo:** Asesor de atletas en proceso de rehabilitación, diseñando estrategias nutricionales que faciliten la recuperación y mantengan el rendimiento durante el período de reintegración al deporte.
- 6. Responsable de Cumplimiento Normativo en Suplementación Deportiva:** Encargado de asegurar que los suplementos nutricionales utilizados por deportistas cumplan regulaciones y normativas deportivas, evitando sustancias prohibidas y garantizando integridad de los atletas.
- 7. Analista de Datos en Nutrición Deportiva:** Gestor del manejo y análisis de datos relacionados con nutrición o rendimiento deportivo, utilizando herramientas tecnológicas para interpretar información y mejorar estrategias nutricionales.
- 8. Asesor en Salud y Bienestar para Empresas Deportivas:** Asesor en programas de salud y bienestar dirigidos a atletas de organizaciones deportivas, promoviendo hábitos alimenticios saludables y estilos de vida activos.

06

Licencias de software incluidas

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



“

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

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

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

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

DIETOPRO.COM
software de gestión dietético-nutricional

i-Diet



DietoPro

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

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

Funciones destacadas:

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

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

i-Diet

Otro de los beneficios exclusivos de este programa universitario es el **acceso gratuito** a **i-Diet**, una herramienta de evaluación nutricional valorada en **180 euros**. Esta plataforma flexible permite modificar bases de datos de alimentos y recetas, así como añadir nuevos elementos de forma intuitiva.

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

Funciones destacadas:

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

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

Nutrium

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

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

Funciones destacadas:

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

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

07

Metodología de estudio

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

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



“

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

El alumno: la prioridad de todos los programas de TECH

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

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

“

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



Los planes de estudios más exhaustivos a nivel internacional

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

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

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

“

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

Case studies o Método del caso

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

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

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



Método Relearning

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

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

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

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



Un Campus Virtual 100% online con los mejores recursos didácticos

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

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

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

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



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

La eficacia del método se justifica con cuatro logros fundamentales:

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

La metodología universitaria mejor valorada por sus alumnos

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

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

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

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



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



Material de estudio

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

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



Prácticas de habilidades y competencias

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



Resúmenes interactivos

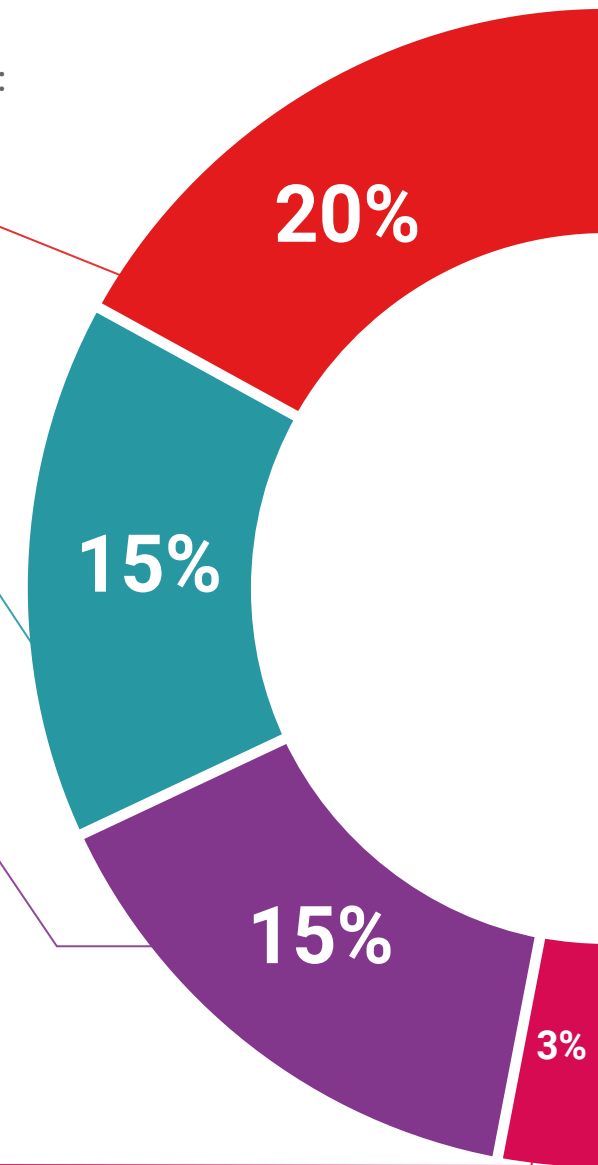
Presentamos los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audio, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

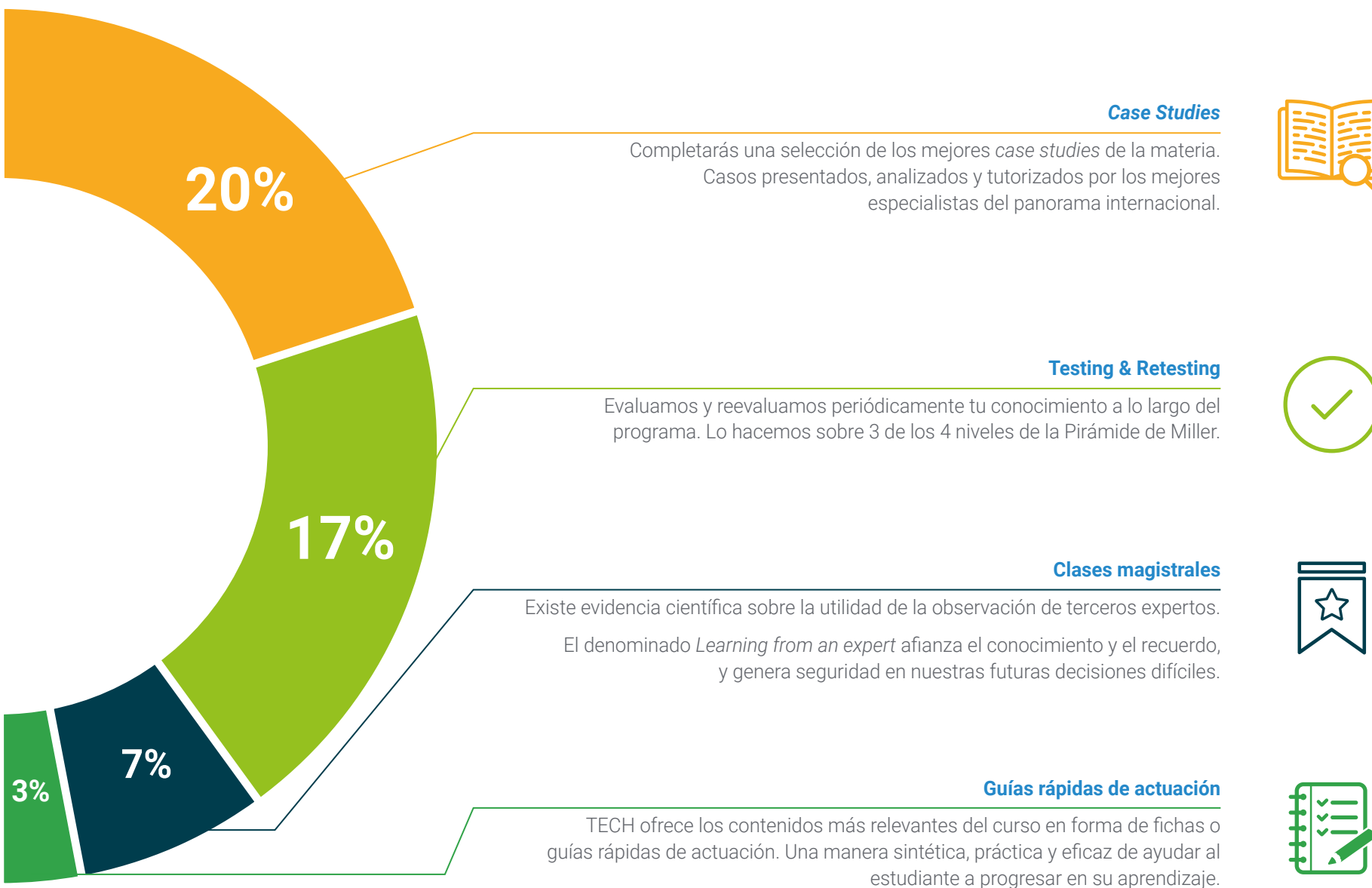
Este sistema exclusivo educativo para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa".



Lecturas complementarias

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





08

Cuadro docente

La filosofía de TECH Global University se centra en ofrecer titulaciones universitarias completas y actualizadas, seleccionando con rigor a sus claustros docentes. Para el desarrollo de este Grand Master, se ha contado con auténticas referencias en Nutrición Deportiva Integral, quienes aportan un amplio bagaje profesional y académico. Este equipo ha diseñado materiales didácticos de alta calidad, adaptados a las necesidades del mercado laboral y a la práctica profesional. Gracias a ello, los egresados accederán a una experiencia inmersiva que potencia la aplicación de los conocimientos en su práctica clínica y optimiza su desempeño en entornos deportivos.



A close-up photograph of a hand massaging a person's back. The hand is positioned on the left side of the frame, with fingers pressing into the skin. The background is a soft, out-of-focus white. The image is partially obscured by a large blue diagonal shape on the right side of the page.

“

Un experimentado equipo docente altamente especializado en Nutrición Deportiva Integral te guiará durante todo el plan de estudios, resolviendo cualquier duda que te pueda surgir”

Directora Invitada Internacional

Jamie Meeks ha demostrado a lo largo de su trayectoria profesional su dedicación por la **Nutrición Deportiva**. Tras graduarse en esa especialidad en la Universidad Estatal de Luisiana, destacó rápidamente. Su talento y compromiso fueron reconocidos cuando recibió el prestigioso **premio de Joven Dietista del Año** por la Asociación Dietética de Luisiana, un logro que marcó el comienzo de una exitosa carrera.

Después de completar su licenciatura, Jamie Meeks continuó su educación en la Universidad de Arkansas, donde completó sus prácticas en **Dietética**. Luego, obtuvo un Máster en Kinesiología con especialización en **Fisiología del Ejercicio** por la Universidad Estatal de Luisiana. Su pasión por ayudar a los atletas a alcanzar su máximo potencial y su incansable compromiso con la excelencia la convierten en una figura destacada en la comunidad deportiva y de nutrición.

Su profundo conocimiento en esta área la llevó a convertirse en la primera **Directora de Nutrición Deportiva** en la historia del departamento atlético de la Universidad Estatal de Luisiana. Allí, desarrolló programas innovadores para satisfacer las necesidades dietéticas de los atletas y educarlos sobre la importancia de una **alimentación adecuada** para el **rendimiento óptimo**.

Posteriormente, ha ocupado el cargo de **Directora de Nutrición Deportiva** en el equipo **New Orleans Saints** de la NFL. En este puesto, se dedica a garantizar que los jugadores profesionales reciban la mejor atención nutricional posible, trabajando en estrecha colaboración con entrenadores, preparadores físicos y personal médico para optimizar el desempeño y la salud individual.

Así, Jamie Meeks es considerada una verdadera líder en su campo, siendo miembro activo de varias asociaciones profesionales y participando en el avance de la **Nutrición Deportiva** a nivel nacional. En este sentido, es también integrante de la **Academia de Nutrición y Dietética** y de la **Asociación de Dietistas Deportivos Colegiados y Profesionales**.



Dña. Meeks, Jamie

- Directora de Nutrición Deportiva de los New Orleans Saints de la NFL, Luisiana, Estados Unidos
- Coordinadora de Nutrición Deportiva en la Universidad Estatal de Luisiana
- Dietista registrada por la Academia de Nutrición y Dietética
- Especialista certificada en dietética deportiva
- Máster en Kinesiología con especialización en Fisiología del ejercicio por la Universidad Estatal de Luisiana
- Graduada en Dietética por la Universidad Estatal de Luisiana
- Miembro de: Asociación Dietética de Luisiana. Asociación de Dietistas Deportivos Colegiados y Profesionales, Grupo de Práctica Dietética de Nutrición Deportiva Cardiovascular y de Bienestar



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

Director Invitado Internacional

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

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

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

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



Dr. 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

“

¡Alcanza tus objetivos académicos y profesionales con los expertos mejor cualificados del mundo! Los docentes de este programa te guiarán durante todo el proceso de aprendizaje”

Dirección



Dr. Marhuenda Hernández, Javier

- Nutricionista en Clubes de Fútbol Profesional
- Responsable del Área de Nutrición Deportiva. Club Albacete Balompié SAD
- Responsable del Área de Nutrición Deportiva. Universidad Católica de Murcia, UCAM Murcia Club de Fútbol
- Asesor Científico. Nutrium
- Asesor Nutricional. Centro Impulso
- Docente y Coordinador de Estudios Posuniversitarios
- Doctor en Nutrición y Seguridad Alimentaria. Universidad Católica San Antonio de Murcia
- Graduado en Nutrición Humana y Dietética. Universidad Católica San Antonio de Murcia
- Máster en Nutrición Clínica. Universidad Católica San Antonio de Murcia
- Académico. Academia Española de Nutrición y Dietética (AEND)

Profesores

Dr. Martínez Noguera, Francisco Javier

- ♦ Nutricionista Deportivo en CIARD-UCAM
- ♦ Nutricionista deportivo en Clínica Fisioterapia Jorge Lledó
- ♦ Ayudante de Investigación en CIARD-UCAM
- ♦ Nutricionista Deportivo del UCAM Murcia Club de Fútbol
- ♦ Nutricionista de SANO Center
- ♦ Nutricionista Deportivo de UCAM Murcia Club de Baloncesto
- ♦ Doctor en Ciencias del Deporte por la Universidad Católica San Antonio de Murcia
- ♦ Graduado en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad Católica San Antonio de Murcia
- ♦ Máster en Nutrición y Seguridad Alimentaria por la Universidad Católica San Antonio de Murcia

Dra. Ramírez Munuera, Marta

- ♦ Nutricionista Deportiva experta en Deportes de Fuerza
- ♦ Nutricionista. M10 Salud y Fitness. Centro de Salud y Deporte
- ♦ Nutricionista. Mario Ortiz Nutrición
- ♦ Formadora en Cursos y Talleres sobre Nutrición Deportiva
- ♦ Ponente en Conferencias y Seminarios de Nutrición Deportiva
- ♦ Graduada en Nutrición Humana y Dietética. Universidad Católica San Antonio de Murcia
- ♦ Máster en Nutrición en la Actividad Física y el Deporte. Universidad Católica San Antonio de Murcia

Dr. Arcusa Saura, Raúl

- ♦ Nutricionista. Club Deportivo Castellón
- ♦ Nutricionista en varios clubes semiprofesionales de Castellón
- ♦ Investigador. Universidad Católica San Antonio de Murcia
- ♦ Docente de Pregrado y Posgrado
- ♦ Graduado en Nutrición Humana y Dietética
- ♦ Máster Oficial en Nutrición en la Actividad Física y el Deporte

Dra. Montoya Castaño, Johana

- ♦ Nutricionista Deportiva
- ♦ Nutricionista. Ministerio del Deporte de Colombia (Mindeportes)
- ♦ Asesora Científica. Bionutrition, Medellín
- ♦ Docente de Nutrición Deportiva en Pregrado
- ♦ Nutricionista Dietista. Universidad de Antioquia
- ♦ Máster en Nutrición en la Actividad Física y el Deporte. Universidad Católica San Antonio de Murcia



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

09

Titulación

El Grand Master en Nutrición Deportiva Integral garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Grand Master 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 **Grand Master en Nutrición Deportiva Integral** 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.

TECH, es miembro de la distinguida organización profesional **The Chartered Association of Sport and Exercise Sciences (CASES)**. Este vínculo reafirma su compromiso con la excelencia en la gestión y capacitación especializada en el ámbito deportivo.

Aval/Membresía



Título: **Grand Master en Nutrición Deportiva Integral**

Modalidad: **online**

Duración: **2 años**

Acreditación: **120 ECTS**



Grand Master en Nutrición Deportiva Integral

Distribución General del Plan de Estudios

Curso	Materia	ECTS	Carácter	Curso	Materia	ECTS	Carácter
1ª	Nuevos Avances en Alimentación	8	OB	2ª	Condiciones Adversas	9	OB
1ª	Tendencias Actuales en Nutrición	8	OB	2ª	Vegetarianismo y Veganismo	9	OB
1ª	Valoración del Estado Nutricional y de la Dieta. Aplicación en la Práctica	8	OB	2ª	Deportista Diabético Tipo 1	9	OB
1ª	Alimentación en la Práctica Deportiva	8	OB	2ª	Paradeportistas	9	OB
1ª	Fisiología Muscular y Metabolismo Relacionado con el Ejercicio	8	OB	2ª	Deportes por categoría de peso	9	OB
1ª	Valoración del Deportista en Diferentes Momentos de la Temporada	8	OB	2ª	Diferentes Etapas o Poblaciones Específicas	9	OB
1ª	Deportes Acuáticos	9	OB	2ª	Periodo Lesivo	9	OB



Dr. Pedro Navarro Illana
Rector



tech global
university

futuro
salud confianza personas
educación información tutores
garantía acreditación enseñanza
instituciones tecnología aprendizaje
comunidad compromiso
atención personalizada innovación
conocimiento presente calidad
desarrollo web formación
aula virtual idiomas



Grand Master Nutrición Deportiva Integral

- » Modalidad: online
- » Duración: 2 años
- » Titulación: TECH Global University
- » Acreditación: 120 ECTS
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Grand Master

Nutrición Deportiva Integral

Aval/Membresía



tech global
university