



Master Semipresenziale

Nutrizione Sportiva per Categorie Specifiche in Infermieristica

Modalità: Semipresenziale (Online + Tirocinio Clinico)

Durata: 12 mesi

Titolo: TECH Global University

Crediti: 60 + 5 ECTS

 $Accesso\ al\ sito\ web: {\color{blue}www.techtitute.com/it/infermieristica/master-semipresenziale/master-semipresenziale-nutrizione-sportiva-categorie-specifiche-infermieristica}$

Indice

02 03 Perché iscriversi a questo Presentazione Obiettivi Competenze Master Semipresenziale? pag. 4 pag. 12 pag. 8 pag. 18 05 06 Direzione del corso Tirocinio Clinico Strutturazione del programma pag. 22 pag. 26 pag. 34 80 Metodologia Dove posso svolgere il **Titolo** Tirocinio Clinico? pag. 40 pag. 44 pag. 52





tech 06 | Presentazione

Recentemente, il settore sanitario si è concentrato sulla necessità di fornire i migliori consigli nutrizionali agli atleti appartenenti a popolazioni speciali, una categoria che comprende, tra l'altro, atleti bambini e disabili. A tal fine, sono stati condotti numerosi studi per analizzare l'impatto del dispendio energetico sulla salute degli sportivi professionisti e come una dieta personalizzata possa giovare alle loro prestazioni agonistiche. Tuttavia, per i professionisti dell'Assistenza infermieristica è spesso difficile tenersi aggiornati in questo campo. Le ragioni sono varie e includono la mancanza di programmi educativi che affrontino le innovazioni in questo settore, come la personalizzazione delle attività e dell'allenamento.

In questo contesto, TECH si distingue nel campo delle competenze pedagogiche e propone una modalità accademica che soddisfa gli interessi di questi professionisti. Questo programma di Master Semipresenziale supporta l'approccio teorico e pratico a questa materia in due fasi ben inquadrate. Da un lato, l'infermiere avrà l'opportunità di accedere ai concetti chiave da una piattaforma 100% online e interattiva. In essa, la facoltà di eccellenza di questa specializzazione ha messo a disposizione diversi materiali didattici e risorse multimediali, come video e infografiche, per ampliare le competenze dello studente.

A questo segue l'opportunità di completare un tirocinio intensivo ed esaustivo in un istituto ospedaliero all'avanguardia. Per 3 settimane, l'infermiere avrà accesso alle più moderne tecnologie del settore, imparerà a conoscerne l'uso e le applicazioni che possono essere sviluppate a partire da esse. Inoltre, sarà in grado di trattare pazienti reali con diverse patologie, con la supervisione e l'accompagnamento del personale di esperti con grande esperienza e riconoscimento internazionale.

Questo Master Semipresenziale in Nutrizione Sportiva per Categorie Specifiche in Infermieristica possiede il programma scientifico più completo e aggiornato del mercato. Le caratteristiche principali del programma sono:

- Sviluppo di oltre 100 casi clinici presentati da professionisti infermieristica
- Contenuti grafici, schematici ed eminentemente pratici che forniscono informazioni scientifiche e sanitarie riguardo alle discipline essenziali per l'esercizio della professione
- Piani d'azione completi e sistematizzati per le principali patologie
- Particolare enfasi sulla medicina basata su prove e metodologie di ricerca in terapia intensiva in infermieristica
- Lezioni teoriche, domande all'esperto e/o al tutor, forum di discussione su questioni controverse e lavori di riflessione individuale
- Contenuti disponibili da qualsiasi dispositivo fisso o mobile dotato di connessione a internet
- Possibilità di svolgere un tirocinio clinico all'interno di uno dei migliori centri ospedalieri



Grazie a TECH padroneggierai i protocolli e procedure Infermieristiche più innovativi per la diagnosi di malattie alimentari negli atleti infortunati"



Questo Master Semipresenziale ti farà diventare un infermiere esperto nella composizione di piani alimentari per Sportivi di Categorie Specifiche"

Il programma di questo Master Semipresenziale e specializzante è orientato all'aggiornamento degli infermieri e che richiedono un alto livello di qualifica I contenuti sono basati sulle ultime evidenze scientifiche, e orientati in modo didattico per integrare le conoscenze teoriche nella pratica infermieristica, e gli elementi teorico-pratici faciliteranno l'aggiornamento delle conoscenze e permetteranno di prendere decisioni nella gestione dei pazienti

I contenuti multimediali, sviluppati in base alle ultime tecnologie educative, forniranno al professionista un apprendimento coinvolgente e localizzato, ovvero inserito in un contesto reale. La progettazione di questo programma è centrata sull'Apprendimento Basato su Problemi, mediante il quale lo studente deve cercare di risolvere le diverse situazioni di pratica professionale che gli si presentano durante il programma. Il professionista sarà supportato da un innovativo sistema video interattivo sviluppato da riconosciuti esperti.

Durante il tirocinio di questo programma, avrai accesso ad attività di prestigio clinico internazionale.

Iscriviti ora in TECH e ti aggiornerai in merito a tutte le risorse a disposizione del personale Infermieristico in materia di Nutrizione Sportiva per Categorie Specifiche.







tech 10 | Perché iscriversi a questo Master Semipresenziale?

Aggiornare le proprie conoscenze sulla base delle più recenti tecnologie disponibili

Questo Master Semipresenziale approfondisce le applicazioni e le procedure più innovative che gli infermieri possono eseguire con i più recenti strumenti di Nutrizione Sportiva per Categorie Specifiche. Al completamento delle varie fasi di studio, lo studente saprà

come manipolarli correttamente e applicarli a vantaggio di migliori risultati nella valutazione e nel monitoraggio dei bambini, atleti disabili o malati cronici.

2. Approfondire nuove competenze dall'esperienza dei migliori specialisti

Durante tutto il programma, l'infermiere sarà sempre accompagnato da esperti di primo piano. Durante la fase teorica, avrà accesso a un corpo docente di eccellenza e poi, nella fase pratica, lavorerà direttamente con i professionisti della Nutrizione Sportiva per Categorie Specifiche, che sviluppano i contenuti di questa laurea in centri ospedalieri di primo livello.

3. Entrare in ambienti clinici di prim'ordine

TECH seleziona con cura tutti i centri che faranno parte del soggiorno pratico integrato in questo Master Semipresenziale. Questi centri garantiranno al professionista l'accesso a un ambiente clinico prestigioso nell'ambito della Nutrizione Sportiva per Categorie Specifiche. In questo modo, sarà in grado di analizzare direttamente le dinamiche di lavoro di un settore medico esigente, rigoroso e completo.





Perché iscriversi a questo Master Semipresenziale? | 11 tech

4. Combinare la migliore teoria con la pratica più avanzata

Pochi programmi riescono a combinare l'apprendimento teorico e pratico dei contenuti. Tuttavia, TECH garantisce efficacemente che gli infermieri che partecipano a questo Master Semipresenziale abbiano un'ampia gamma di competenze nel campo della Nutrizione Sportiva per Categorie Specifiche. Per questo, è di vitale importanza il soggiorno pratico e frontale integrato alla preparazione, in cui gli studenti applicheranno i contenuti studiati online in un prestigioso istituto ospedaliero per 3 settimane.

5. Ampliare le frontiere della conoscenza

Per realizzare il tirocinio di questo Master Semipresenziale, TECH offre istituti di portata internazionale. In questo modo, lo Infermiera potrà allargare le proprie frontiere e confrontarsi con i migliori professionisti, che esercitano in ospedali di prim'ordine e in diverse latitudini. Un'opportunità unica che solo TECH, la più grande università digitale del mondo, poteva offrire.







tech 14 | Obiettivi



Obiettivo generale

L'obiettivo principale del Master Semipresenziale in Nutrizione Sportiva per
Categorie Specifiche in Infermieri di TECH è quello di aggiornare le conoscenze
dei professionisti sulle nuove tendenze della nutrizione degli atleti. In questo
modo, cerca anche di promuovere strategie di lavoro pratiche basate sulle più
recenti evidenze scientifiche. Grazie a questo programma, i laureati otterranno un
aggiornamento completo che combina teoria e pratica in questa specialità, fornendo
loro i vantaggi necessari per la loro crescita professionale.



Combinerai teoria e pratica professionale attraverso un approccio educativo impegnativo e gratificante"





Obiettivi specifici

Modulo 1. Fisiologia muscolare e metabolica legata all'esercizio fisico

- Avere una conoscenza approfondita della struttura del muscolo scheletrico
- Acquisire una comprensione approfondita della funzione del muscolo scheletrico
- Approfondire i più importanti adattamenti che si verificano negli sportivi
- Approfondire i meccanismi di produzione di energia in base al tipo di esercizio eseguito
- Approfondire l'integrazione dei diversi sistemi energetici che compongono il metabolismo energetico muscolare

Modulo 2. Valutazione dell'atleta in diversi momenti della stagione

- Interpretare la biochimica per individuare deficit nutrizionali o stati di sovraccarico
- Interpretare i diversi metodi di composizione corporea, per ottimizzare il peso e la percentuale di grasso adeguati allo sport praticato
- Monitorare l'atleta durante tutta la stagione
- Pianificare periodi stagionali secondo le tue esigenze

Modulo 3. Sport acquatici

- Approfondire le caratteristiche più importanti dei principali sport acquatici
- Capire le richieste e i requisiti dell'attività sportiva in un ambiente acquatico
- Differenziare le necessità nutrizionali tra i diversi sport acquatici

Modulo 4. Condizioni Estreme

- Differenziare i principali fattori di limitazione delle prestazioni causati dal clima
- Sviluppare un piano di acclimatazione secondo la situazione data
- Approfondire gli adattamenti fisiologici dovuti all'altitudine
- Stabilire le corrette linee guida di idratazione in base al clima

tech 16 | Obiettivi

Modulo 5. Vegetarismo e veganismo

- Differenziare i diversi tipi di atleti vegetariani
- Ottenere una comprensione approfondita dei principali errori commessi
- Affrontare le significative carenze nutrizionali degli sportivi
- Gestire le competenze per dotare l'atleta dei migliori strumenti per la combinazione degli alimenti

Modulo 6. Atleta affetto da diabete di tipo 1

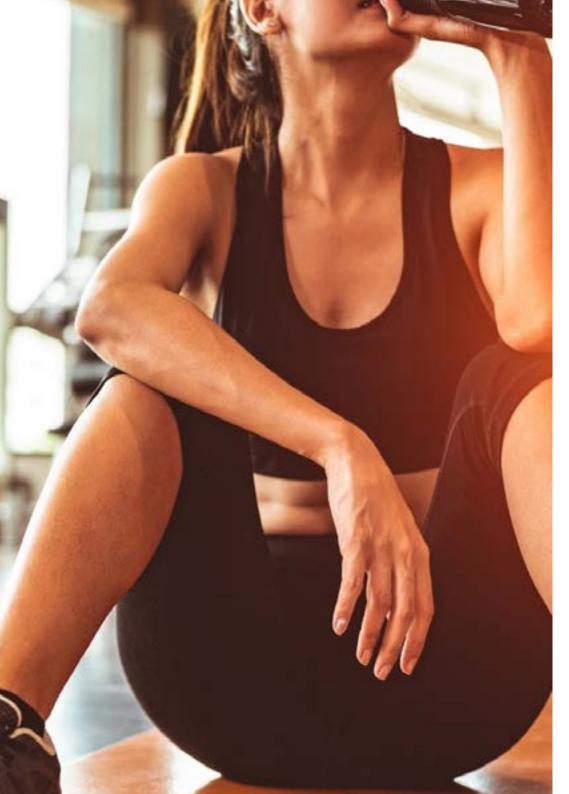
- Stabilire il meccanismo fisiologico e biochimico del diabete sia a riposo che durante l'esercizio
- Approfondire le conoscenze sul funzionamento delle diverse insuline o farmaci usati dai diabetici
- Valutare i requisiti nutrizionali delle persone con diabete sia nella vita quotidiana nell'esercizio fisico per migliorare la loro salute
- Approfondire le conoscenze necessarie per poter pianificare la nutrizione degli atleti con diabete di diverse discipline, al fine di migliorare la loro salute e prestazioni
- Stabilire lo stato attuale delle evidenze sugli aiuti ergogenici per i diabetici

Modulo 7. Atleti paralimpici

- Approfondire le differenze tra le diverse categorie di atleti paralimpici e i loro limiti fisiologico-metabolici
- Determinare i bisogni nutrizionali dei diversi atleti paralimpici per poter stabilire un piano nutrizionale preciso
- Approfondire le conoscenze necessarie per stabilire le interazioni tra l'assunzione di farmaci e nutrienti al fine di evitare deficit nutritivo
- Capire la composizione corporea dei para-atleti in diverse categorie sportive
- Applicare l'attuale evidenza scientifica sugli aiuti nutrizionali ergogenici

Modulo 8. Sport per categoria di peso

- Stabilire le diverse caratteristiche e necessità all'interno degli sport per categoria di peso
- Acquisire una comprensione approfondita delle strategie nutrizionali nella preparazione dell'atleta alla competizione
- Ottimizzare il miglioramento della composizione corporea attraverso un approccio nutrizionale



Modulo 9. Differenti fasi o pazienti affetti da patologie specifiche

- Spiegare le caratteristiche fisiologiche particolari da prendere in considerazione nell'approccio nutrizionale di diversi gruppi di persone
- Acquisire una comprensione approfondita dei fattori esterni e interni che influenzano la nutrizione sull'approccio nutrizionale a questi gruppi

Modulo 10. Periodo di infortunio

- Determinare le differenti fasi della lesione
- Assistere nella prevenzione degli infortuni
- Migliorare la prognosi della lesione
- Stabilire una strategia nutrizionale secondo le nuove esigenze nutrizionali che appaiono durante il periodo della lesione



Attraverso questo programma, ti trasformerai in un infermiere aggiornarto e capace di generare guide nutrizionali specifiche per un'alimentazione adeguata dello sportivo adulto in salute"





tech 20 | Competenze



Competenze generali

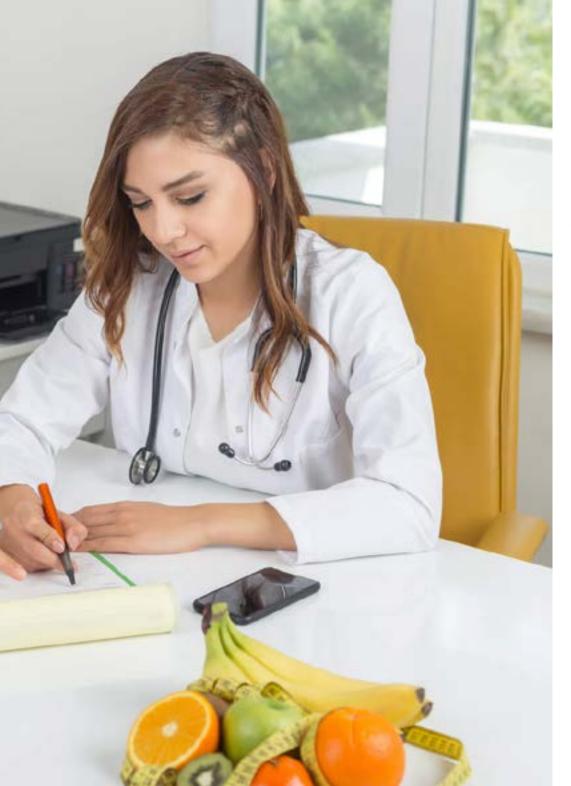
- Applicare le nuove tendenze della nutrizione sportiva ai pazienti speciali in Infermieristica
- Implementare le nuove tendenze della nutrizione secondo le patologie dell'adulto
- Eseguire ricerche sui problemi nutrizionali dei pazienti



Una volta terminato il Master, avrai delle abilità che ti permetteranno di indentificare l'apporto nutritivo eccessivo in atleti che devono confrontarsi con diverse dituazioni fisiopatologiche"









Competenze specifiche

- Consolidare l'iniziativa, lo spirito imprenditoriale per creare progetti relativi alla nutrizione nell'attività fisica e nello sport
- Gestire competenze avanzate per individuare i possibili segni di alterazione nutrizionale associati alla pratica sportiva
- Padroneggiare struttura del tessuto muscolare e nelle sue implicazioni per lo sport
- Capire i bisogni energetici e nutrizionali degli atleti in diverse situazioni fisiopatologiche
- Controllare bisogni energetici e nutrizionali dei bambini praticano sport
- Sorvegliare nelle esigenze energetiche e nutrizionali degli atleti paralimpici





Direttrice ospite internazionale

Jamie Meeks ha dimostrato nel corso della sua carriera la sua dedizione alla Nutrizione Sportiva. Dopo essersi laureata alla Louisiana State University, si è subito distinto. Il suo talento e il suo impegno sono stati riconosciuti quando ha ricevuto il prestigioso premio Young Dietist of the Year dall'Associazione Dietetica della Louisiana, un risultato che ha segnato l'inizio di una carriera di successo.

Dopo aver completato la laurea, Jamie Meeks ha continuato la sua formazione presso l'Università dell'Arkansas, dove ha completato il suo tirocinio in Dietetica. Successivamente, ha conseguito un Master in Kinesiologia con specializzazione in Fisiologia dell'Esercizio presso la Louisiana State University. La sua passione per aiutare gli atleti a raggiungere il loro pieno potenziale e il suo instancabile impegno per l'eccellenza la rendono una figura di spicco nella comunità sportiva e nutrizionale.

La sua profonda conoscenza in questo settore l'ha portata a diventare la prima Direttrice della Nutrizione Sportiva nella storia del dipartimento atletico della Louisiana State University. Lì, ha sviluppato programmi innovativi per soddisfare le esigenze dietetiche degli atleti ed educarli sull'importanza di un'alimentazione adequata per le prestazioni ottimali.

Successivamente, ha ricoperto la carica di Direttore della Nutrizione Sportiva nel team NFL New Orleans Saints. In questa posizione, si impegna a garantire che i giocatori professionisti ricevano la migliore assistenza nutrizionale possibile, lavorando a stretto contatto con allenatori, allenatori fisici e personale medico per ottimizzare le prestazioni e la salute individuale.

Jamie Meeks è considerata una vera leader nel suo campo, essendo membro attivo di diverse associazioni professionali e partecipando al progresso della Nutrizione Sportiva a livello nazionale. In questo senso, è anche membro dell'Accademia di Nutrizione e Dietetica e dell'Associazione dei Dietisti Sportivi Collegiati e Professionali.



Dña. Meeks, Jamie

- Responsabile della Nutrizione Sportiva dei New Orleans Saints della NFL, Louisiana, Stati Uniti
- Coordinatrice di nutrizione sportiva presso la Louisiana State University
- Dietista registrata presso l'Accademia di nutrizione e dietetica
- Specialista certificato in dietetica sportiva
- Master in Kinesiologia con specializzazione in Fisiologia dell'esercizio presso la Louisiana State University
- Laureata in Dietetica presso la Louisiana State University
- Membro di:
 Associazione Dietetica della Louisiana

 Associazione dei dietisti sportivi collegiali e professionali
 Gruppo di pratica dietetica di nutrizione sportiva cardiovascolare e di benessere



tech 26 | Direzione del corso

Direzione



Dott. Marhuenda Hernández, Javier

- Nutrizionista di squadre di calcio professionistiche
- Responsabile Area Nutrizione Sportiva. Club Albacete Balompié SAD
- Responsabile Area Nutrizione Sportiva. Università Cattolica di Murcia UCAM Football Club di Murcia
- Consulente Scientifico Nutrium
- Consulente nutrizionale Centro Impulso
- Docente e Coordinatore di Studi Post-laurea
- Dottorato in Nutrizione e Sicurezza Alimentare. Università Cattolica San Antonio di di Murcia
- Laurea in Nutrizione Umana e Dietetica, Università Cattolica San Antonio di di Murcia
- Master in Nutrizione Clinica. Università Cattolica San Antonio di di Murcia
- * Docente universitario Accademia Spagnola di Nutrizione e Dietetica (AEND)

Personale docente

Dott. Martínez Noguera, Francisco Javier

- Nutrizionista sportivo presso CIARD-UCAM
- Nutrizionista sportivo presso la Clinica di Fisioterapia Jorge Lledó
- Assistente di ricerca presso il CIARD-UCAM
- Nutrizionista sportivo presso UCAM Murcia Football Club
- Nutrizionista presso il Centro SANO

- Nutrizionista sportivo presso il club di pallacanestro UCAM Murcia
- Dottorato di ricerca in Scienze Motorie presso l'Università Cattolica San Antonio di Murcia
- Laurea in Nutrizione Umana e Dietetica presso l'Università Cattolica di San Antonio di Murcia
- Master in Nutrizione e Sicurezza Alimentare presso l'Università Cattolica San Antonio di Murcia

Dott.ssa Ramírez Munuera, Marta

- Nutrizionista Sportiva esperta in Sport di Forza
- Nutrizionista M10 Health and Fitness. Centro di Salute e Sport
- Nutrizionista Mario Ortiz Nutrition
- Formatrice in Corsi e Workshop sulla Nutrizione Sportiva
- Relatrice durante Conferenze e Seminari sulla Nutrizione Sportiva
- Laureata in Nutrizione Umana e Dietetica. Università Cattolica San Antonio di di Murcia
- Master in Nutrizione applicata all'Attività Fisica e allo Sport. Università Cattolica San Antonio di di Murcia

Dott. Arcusa Saura, Raúl

- Nutrizionista Club Sportivo Castellón
- Nutrizionista in diversi club semiprofessionistici di Castellón
- Ricercatore Università Cattolica San Antonio di di Murcia.
- Docente Universitario
- Laurea in Nutrizione Umana e Dietetica.
- Master Universitario in Nutrizione applicata all'Attività Fisica e allo Sport

Dott.ssa Montoya Castaño, Johana

- Nutrizione Sportiva
- Nutrizionista Ministero dello Sport della Colombia (minisport)
- · Consulente Scientifica Bionutrition, Medellín
- Docente Universitaria di Nutrizione Sportiva
- Nutrizionista Dietista. Università di Antioquia
- Master in Nutrizione applicata all'Attività Fisica e allo Sport. Università Cattolica San Antonio di di Murcia

Dott. Mata, Fernando

- Nutrizionista sportivo
- Consulente scientifico del Cadice Football Club
- Consulente scientifico della squadra spagnola di pugilato
- Consulente scientifico della federazione uruguaiana di sollevamento pesi.
- Direttore Generale di NutriScience Spagna
- Coordinatrice dell'area Nutrizione delle Cliniche Beiman
- Coordinatrice del gruppo di Nutrizione presso SAMD
- Dottorato in Biomedicina.
- Laurea in Dietetica e Nutrizione
- Master in Ricerca Biomedica Traslazionale presso l'Università di Cordoba
- Master in Fisiologia presso l'Università di Barcellona





tech 30 | Strutturazione del programma

Modulo 1. Fisiologia Muscolare e Metabolica Legata all'Esercizio

- 1.1. Adattamenti cardiovascolari legati all'esercizio fisico
 - 1.1.1. Aumento del volume sistolico
 - 1.1.2. Diminuzione del ritmo cardiaco
- 1.2. Adattamenti ventilatori legati all'esercizio fisico
 - 1.2.1. Cambiamenti nel volume ventilatorio
 - 1.2.2. Cambiamenti nel consumo di ossigeno
- 1.3. Adattamenti ormonali legati all'esercizio fisico
 - 1.3.1. Cortisolo
 - 1.3.2. Testosterone
- 1.4. Struttura del muscolo e tipi di fibre muscolari
 - 1.4.1. La fibra muscolare
 - 1.4.2. Fibra muscolare di tipo I
 - 1.4.3. Fibra muscolare di tipo II
- 1.5. Concetto di soglia anaerobica
- 1.6. ATP e metabolismo del fosfageno
 - 1.6.1. Percorsi metabolici per la risintesi di ATP durante l'esercizio
 - 1.6.2. Metabolismo dei fosfageni
- 1.7. Metabolismo dei carboidrati
 - 1.7.1. Mobilitazione dei carboidrati durante l'esercizio
 - 1.7.2. Tipi di glicolisi
- 1.8. Metabolismo dei lipidi
 - 1.8.1. Lipolisi
 - 1.8.2. Ossidazione dei grassi durante l'esercizio
 - 1.8.3. Corpi chetonici
- 1.9. Metabolismo delle proteine
 - 1.9.1. Metabolismo dell'ammonio
 - 1.9.2. Ossidazione degli aminoacidi
- 1.10. Bioenergetica mista delle fibre muscolari
 - 1.10.1. Fonti di energia e la loro relazione con l'esercizio
 - 1.10.2. Fattori che determinano l'uso dell'una o dell'altra fonte di energia durante l'esercizio

Modulo 2. Valutazione dell'Atleta in Diversi Momenti della Stagione

- 2.1. Valutazione biochimica
 - 2.1.1. Emocromo
 - 2.1.2. Marcatori di sovrallenamento
- 2.2. Valutazione antropometrica
 - 2.2.1. Composizione corporea
 - 2.2.2. Profilo ISAK
- 2.3. Pre-stagione
 - 2.3.1. Alto carico di lavoro
 - 2.3.2. Assicurare l'assunzione di calorie e proteine
- 2.4. Stagione competitiva
 - 2.4.1. Prestazioni sportive
 - 2.4.2. Recupero tra le partite
- 2.5. Periodo di transizione
 - 2.5.1. Periodo di vacanza
 - 2.5.2. Cambiamenti nella composizione corporea
- 2.6. Viaggi
 - 2.6.1. Tornei durante la stagione
 - 2.6.2. Tornei fuori stagione (competizioni mondiali, europee e giochi olimpici)
- 2.7. Monitoraggio degli atleti
 - 2.7.1. Stato iniziale dell'atleta
 - 2.7.2. Sviluppi durante la stagione
- 2.8. Calcolo del tasso di sudorazione
 - 2.8.1. Perdite d'acqua
 - 2.8.2. Protocollo di calcolo
- 2.9. Lavoro multidisciplinare
 - 2.9.1. Ruolo del nutrizionista nell'ambiente dell'atleta
 - 2.9.2. Comunicazione con il resto delle aree
- 2.10. Doping
 - 2.10.1. Lista WADA
 - 2.10.2. Test antidoping

Strutturazione del programma | 31 tech

Modulo 3. Sport Acquatici

- 3.1. Storia degli sport acquatici
 - 3.1.1. Olimpiadi e tornei importanti
 - 3.1.2. Sport acquatici oggi
- 3.2. Vincoli di rendimento
 - 3.2.1. Sport acquatici in acqua (nuoto, pallanuoto...)
 - 3.2.2. Sport acquatici sull'acqua (surf, vela, canoa...)
- 3.3. Caratteristiche di base degli sport acquatici
 - 3.3.1. Sport acquatici in acqua (nuoto, pallanuoto...)
 - 3.3.2. Sport acquatici sull'acqua (surf, vela, canoa...)
- 3.4. Fisiologia negli sport acquatici
 - 3.4.1. Metabolismo energetico
 - 3.4.2. Biotipo di atleta
- 3.5. Formazione
 - 3.5.1. Forza
 - 3.5.2. Resistenza
- 3.6. Composizione corporea
 - 3.6.1. Nuoto
 - 3.6.2. Pallanuoto
- 3.7. Pre-competizione
 - 3.7.1. 3 ore prima
 - 3.7.2. 1 ore prima
- 3.8. Pre-competizione
 - 3.8.1. Carboidrati
 - 3.8.2. Idratazione
- 3.9. Post-competizione
 - 3.9.1. Idratazione
 - 3.9.2. Proteina
- 3.10. Aiuti ergogenici
 - 3.10.1. Creatina
 - 3.10.2. Caffeina

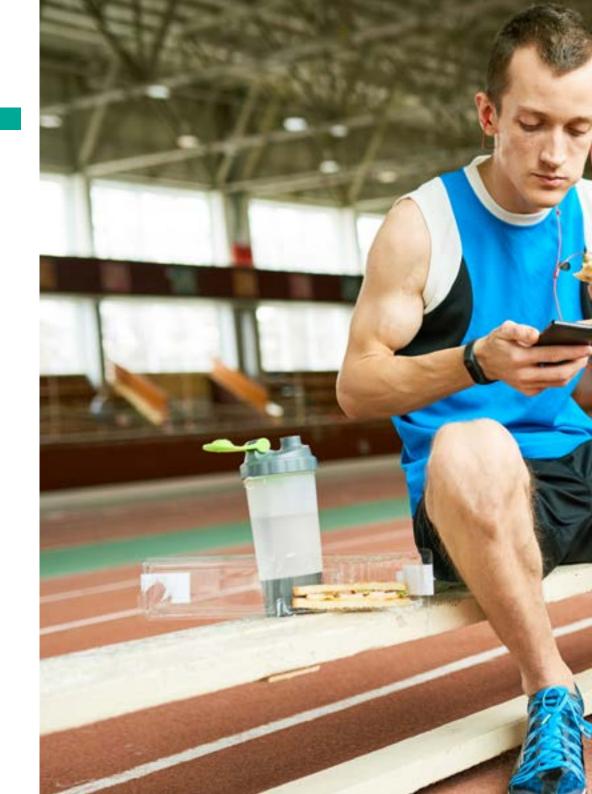
Modulo 4. Condizioni Avverse

- 4.1. Storia dello sport in condizioni estreme
 - 4.1.1. Competizioni invernali nella storia
 - 4.1.2. Concorsi in ambienti caldi oggi
- 4.2. Limiti di rendimento nei climi caldi
 - 4.2.1. Disidratazione
 - 4.2.2. Fatica
- 4.3. Caratteristiche di base nei climi caldi
 - 4.3.1. Alta temperatura e umidità
 - 4.3.2. Acclimatazione
- 1.4. Nutrizione e idratazione nei climi caldi
 - 4.4.1. Idratazione ed elettroliti
 - 4.4.2. Carboidrati
- 4.5. Vincoli di rendimento nei climi freddi
 - 4.5.1. Fatica
 - 4.5.2. Indumenti
- 4.6. Caratteristiche di base nei climi freddi
 - 4.6.1 Freddo estremo
 - 4.6.2 Riduzione del VO2 max
- 4.7. Nutrizione e idratazione nei climi freddi
 - 4.7.1. Idratazione
 - 4.7.2. Carboidrati

tech 32 | Strutturazione del programma

Modulo 5. Vegetarismo e Veganismo

- 5.1. Vegetarismo e veganismo nella storia dello sport
 - 5.1.1. Origini del veganismo nello sport
 - 5.1.2. Atleti vegetariani oggi
- 5.2. Diversi tipi di diete vegetariane (cambiare la parola vegetariano)
 - 5.2.1. Atleta vegano
 - 5.2.2. Atleta vegetariano
- 5.3. Errori comuni dell'atleta vegano
 - 5.3.1. Bilancio energetico
 - 5.3.2. Assunzione di proteine
- 5.4. Vitamina B12
 - 5.4.1. Supplemento di B12
 - 5.4.2. Biodisponibilità dell'alga spirulina
- 5.5. Fonti proteiche nelle diete vegane/vegetariane
 - 5.5.1. Qualità delle proteine
 - 5.5.2. Sostenibilità ambientale
- 5.6. Altri nutrienti chiave nei vegani
 - 5.6.1. Conversione di ALA in EPA/DHA
 - 5.6.2. Fe, Ca, Vit-D e Zn
- 5.7. Valutazione biochimica/carenze nutrizionali
 - 5.7.1. Anemia
 - 5.7.2. Sarcopenia
- 5.8. Dieta vegana vs Dieta onnivora
 - 5.8.1. Alimentazione evolutiva
 - 5.8.2. Alimentazione attuale
- 5.9. Aiuti ergogenici
 - 5.9.1. Creatina
 - 5.9.2. Proteina vegetale
- 5.10. Fattori che diminuiscono l'assorbimento dei nutrienti
 - 5.10.1. Alta assunzione di fibre
 - 5.10.2. Ossalati





Strutturazione del programma | 33 tech

Modulo 6. Atleta affetto da Diabete di Tipo 1

- 6.1. Capire il diabete e la sua patologia
 - 6.1.1. Incidenza del diabete
 - 6.1.2. Fisiopatologia del diabete
 - 6.1.3. Conseguenze del diabete
- 6.2. Fisiologia dell'esercizio nelle persone con diabete
 - 6.2.1. Esercizio massimale, submassimale e metabolismo muscolare durante l'esercizio
 - 6.2.2. Differenze metaboliche durante l'esercizio nelle persone con diabete
- 6.3. L'esercizio fisico nelle persone con diabete di tipo 1
 - 6.3.1. Ipoglicemia, iperglicemia e regolazione del trattamento nutrizionale
 - 6.3.2. Tempo di esercizio e assunzione di carboidrati
- 6.4. L'esercizio fisico nelle persone con diabete di tipo 2. Controllo della glicemia
 - 6.4.1. Rischi dell'attività fisica nelle persone con diabete di tipo 2
 - 6.4.2. Benefici dell'esercizio fisico per le persone con diabete di tipo 2
- 6.5. Esercizio fisico in bambini e adolescenti con diabete
 - 6.5.1. Effetti metabolici dell'esercizio
 - 6.5.2. Precauzioni durante l'esercizio
- 6.6. Terapia insulinica ed esercizio fisico
 - 6.6.1. Pompa per infusione di insulina
 - 6.6.2. Tipi di insulina
- 6.7. Strategie nutrizionali durante lo sport e l'esercizio nel diabete di tipo 1
 - 6.7.1. Dalla teoria alla pratica
 - 6.7.2. Assunzione di carboidrati prima, durante e dopo l'esercizio fisico
 - 6.7.3. Idratazione prima, durante e dopo l'esercizio fisico
- 6.8. Pianificazione nutrizionale negli sport di resistenza
 - 6.8.1. Maratona
 - 6.8.2. Ciclismo
- 6.9. Pianificazione nutrizionale negli sport di squadra
 - 6.9.1. Calcio
 - 6.9.2. Rugby
- 6.10. Integratori sportivi e diabete
 - 6.10.1. Integratori potenzialmente benefici per gli atleti con diabete

tech 34 | Strutturazione del programma

Modulo 7. Atleti paralimpici

- 7.1. Classificazione e categorie nei para-atleti
 - 7.1.1. Cos'è un para-atleta?
 - 7.1.2. Come sono classificati i para-atleti?
- 7.2. Scienza dello sport nei para-atleti
 - 7.2.1. Metabolismo e fisiologia
 - 7.2.2. Biomeccanica
 - 7.2.3. Psicologia
- 7.3. Fabbisogno energetico e idratazione nei para-atleti
 - 7.3.1. Richieste energetiche ottimali per l'allenamento
 - 7.3.2. Pianificazione dell'idratazione prima, durante e dopo l'allenamento e le competizioni
- 7.4. Problemi nutrizionali in diverse categorie di atleti paralimpici secondo la patologia o l'anomalia
 - 7.4.1. Lesioni del midollo spinale
 - 7.4.2. Paralisi cerebrale e lesioni cerebrali acquisite
 - 7.4.3. Amputati
 - 7.4.4. Disturbi della vista e dell'udito
 - 7.4.5. Disabilità intellettuali
- 7.5. Pianificazione nutrizionale per atleti para-sportivi con lesioni del midollo spinale, paralisi cerebrale e lesioni cerebrali acquisite
 - 7.5.1. Requisiti nutrizionali (macro e micronutrienti)
 - 7.5.2. Sudorazione e sostituzione dei liquidi durante l'esercizio
- 7.6. Pianificazione nutrizionale per gli amputati para-sportivi
 - 7.6.1. Requisiti energetici
 - 7.6.2. Macronutrienti
 - 7.6.3. Termoregolazione e idratazione
 - 7.6.4. Problemi nutrizionali legati alle protesi
- 7.7. Problemi di pianificazione e nutrizione negli atleti paralimpici con deficit visivo-uditivo e intellettuale
 - 7.7.1. Problemi di nutrizione sportiva in caso di problemi di vista: retinite pigmentosa, retinopatia diabetica, albinismo, malattia di Stargardt e patologie dell'udito
 - 7.7.2. Problemi di nutrizione sportiva con menomazioni intellettuali: sindrome di Down, autismo e asperger, fenilchetonuria.

- 7.8. Composizione corporea nei para-atleti
 - 7.8.1. Tecniche di misurazione
 - 7.8.2. Fattori che influenzano l'affidabilità dei diversi metodi di misurazione
- 7.9. Farmacologia e interazioni con i nutrienti
 - 7.9.1. Diversi tipi di droghe ingerite dai para-atleti
 - 7.9.2. Carenze di micronutrienti nei para-atleti
- 7.10. Aiuti ergogenici
 - 7.10.1. Integratori potenzialmente benefici per i para-atleti
 - 7.10.2. Conseguenze negative sulla salute, contaminazione e problemi di doping dovuti all'assunzione di aiuti ergogenici

Modulo 8. Sport per Categoria di peso

- 8.1. Caratteristiche dei principali sport per categoria di peso
 - 8.1.1. Regolamento
 - 8.1.2. Categorie
- 8.2. Programmazione della stagione
 - 8.2.1. Concorsi
 - 8.2.2. Macrociclo
- 3.3. Composizione corporea
 - 8.3.1. Sport da combattimento
 - 8.3.2. Sollevamento pesi
- 8.4. Fasi di aumento della massa muscolare
 - 8.4.1. % di grasso corporeo
 - 8.4.2. Programmazione
- 8.5. Fasi di definizione
 - 8.5.1. Carboidrati
 - 8.5.2. Proteina
- 8.6. Pre-competizione
 - 8.6.1. Peak weak
 - 8.6.2. Prima della pesata
- 8.7. Pre-competizione
 - 8.7.1. Applicazioni pratiche
 - 8.7.2. Timing

Strutturazione del programma | 35 tech

- 8.8. Post-competizione
 - 8.8.1. Idratazione
 - 8.8.2. Proteina
- 8.9. Aiuti ergogenici
 - 8.9.1. Creatina
 - 8.9.2. Whey protein

Modulo 9. Fasi Diverse o Popolazioni Specifiche

- 9.1. Nutrizione nelle donne sportive
 - 9.1.1. Fattori limitanti
 - 9.1.2. Requisiti
- 9.2. Ciclo mestruale
 - 9.2.1. Fase luteale
 - 9.2.2. Fase follicolare
- 9.3. Triade
 - 9.3.1. Amenorrea
 - 9.3.2. Osteoporosi
- 9.4. Nutrizione nelle donne sportive in gravidanza
 - 9.4.1. Requisiti energetici
 - 9.4.2. Micronutrienti
- 9.5. Effetti dell'esercizio fisico sul bambino atleta
 - 9.5.1. Allenamento di forza
 - 9.5.2. Allenamento di resistenza
- 9.6. Educazione nutrizionale per il bambino atleta
 - 9.6.1. Zucchero
 - 962 TCA
- 9.7. Requisiti nutrizionali per il bambino atleta
 - 9.7.1. Carboidrati
 - 9.7.2. Proteine
- 9.8. Cambiamenti associati all'invecchiamento
 - 9.8.1. % di grasso corporeo
 - 9.8.2. Massa muscolare

- 9.9. Principali problemi dell'atleta anziano
 - 9.9.1. Articolazioni
 - 9.9.2. Salute cardiovascolare
- 9.10. Integrazione interessante per gli atleti anziani
 - 9.10.1. Whey protein
 - 9.10.2. Creatina

Modulo 10. Periodo di infortunio

- 10.1. Introduzione
- 10.2. Prevenzione delle lesioni negli atleti
 - 10.2.1. Disponibilità energetica relativa nello sport
 - 10.2.2. Salute del cavo orale e implicazioni sulle lesioni
 - 10.2.3. Affaticamento, nutrizione e lesioni
 - 10.2.4. Sonno, nutrizione e lesioni
- 10.3. Fasi della lesione
 - 10.3.1. Fase di immobilizzazione. Infiammazione e cambiamenti che avvengono durante questa fase
 - 10.3.2 Fase di ritorno dell'attività
- 10.4. Assunzione di energia durante il periodo di lesione
- 10.5. Assunzione di macronutrienti durante il periodo di lesione
 - 10.5.1. Assunzione di carboidrati
 - 10.5.2. Assunzione di grassi
 - 10.5.3. Assunzione di proteine
- 10.6. Assunzione di micronutrienti di particolare interesse durante le lesioni
- 10.7. Integratori sportivi con prove durante il periodo dell'infortunio
 - 10.7.1. Creatina
 - 10.7.2. Omega 3
 - 10.7.3. Altri
- 10.8. Lesioni ai tendini e ai legamenti
 - 10.8.1. Introduzione alle lesioni dei tendini e dei legamenti Struttura del tendine
 - 10.8.2. Collagene, gelatina e vitamina C. Possono aiutare?
 - 10.8.3. Altri nutrienti coinvolti nella sintesi del collagene
- 10.9. Ritorno alla competizione
 - 10.9.1. Considerazioni nutrizionali nel ritorno alla competizione
- 10.10. Casi di studio interessanti nella letteratura scientifica sulle lesioni





La fase pratica di questo programma educativo consiste in 120 ore di preparazione in una struttura medica di riferimento. L'infermiere completerà giornate di 8 ore, dal lunedì al venerdì, sotto la supervisione di un assistente tutor, che assegnerà responsabilità e compiti specifici per casi reali con patologie alimentari complesse.

Il specializzando avrà l'opportunità di relazionarsi con altri professionisti dell'istituto e di condividere esperienze e competenze. Inoltre, avrà accesso ad attrezzature moderne e di alto livello per esami fisiologici e calcoli efficaci dei fabbisogni nutrizionali. Al termine di questa fase di formazione frontale, sarete aggiornati sia dal punto di vista teorico che pratico sui principali sviluppi nel vostro campo di interesse e sarete pronti ad applicarli nella vostra pratica lavorativa quotidiana.

La fase pratica prevede la partecipazione attiva dello studente che svolgerà le attività e le procedure di ogni area di competenza (imparare a imparare e imparare a fare), con l'accompagnamento e la guida del personale docente e degli altri compagni di corso che facilitano il lavoro di squadra e l'integrazione multidisciplinare come competenze trasversali per la pratica infermieristici di (imparare a essere e imparare a relazionarsi).

Le procedure descritte di seguito costituiranno la base della parte pratica della specializzazione e la relativa attuazione è subordinata sia all'idoneità dei pazienti sia alla disponibilità del centro e al suo carico di lavoro; le attività proposte sono le seguenti:







Modulo	Attività Pratica
Nuovi sviluppi nel campo dell'alimentazione e della nutrizione	Creare tabelle di composizione degli alimenti basate su dati nutrizionali
	Testare gli alimenti transgenici in base agli approcci dietetici contemporanei
	Valutare le implicazioni delle sostanze fitochimiche e dei composti non nutrizionali nella dieta quotidiana dell'atleta
Metodologie della consulenza nutrizionale	Valutare l'adattamento fisiologico a diversi tipi di esercizio fisico
	Esaminare periodicamente le basi della regolazione fisiologica della nutrizione, appetito e sazietà
	Esplorare i requisiti nutrizionali in situazioni di stress metabolico
Valutazione dello stato nutrizionale e della dieta	Calcolare il dispendio energetico con metodi di valutazione specifici
	Prevenire i disturbi del comportamento alimentare come vigoressia, ortoressia, anoressia attraverso la necessaria assistenza psicologica
	Rilevare i problemi gastrointestinali attraverso bevande energetiche e gel realizzati con tecnologia idrogel
	Esaminare l'apporto proteico attraverso l'assorbimento di micronutrienti quali vitamina D
Nutrizione per l'atleta diabetico e paralimpico	Valutare le diverse insuline o farmaci utilizzati dai diabetici e determinare come il loro uso sia più adatto all'esercizio fisico dell'atleta malato
	Monitorare i requisiti nutrizionali delle persone con diabete sia nella vita quotidiana che nell'esercizio fisico per migliorare la loro salute
	Approfondire le conoscenze necessarie a stabilire le interazioni tra l'assunzione di farmaci e nutrienti al fine di evitare deficit nutritivo



Questo approccio pratico clinico amplierà i tuoi orizzonti professionisti a partire dalla guida specializzata di un tutor"



Assicurazione di responsabilità civile

La preoccupazione principale di questa istituzione è quella di garantire la sicurezza sia dei tirocinanti sia degli altri agenti che collaborano ai processi di tirocinio in azienda. All'interno delle misure rivolte a questo fine ultimo, esiste la risposta a qualsiasi incidente che possa verificarsi durante il processo di insegnamento-apprendimento.

A tal fine, questa entità formativa si impegna a stipulare un'assicurazione di responsabilità civile per coprire qualsiasi eventualità possa verificarsi durante lo svolgimento del tirocinio all'interno del centro di collocamento.

La polizza di responsabilità civile per i tirocinanti deve garantire una copertura assicurativa completa e deve essere stipulata prima dell'inizio del periodo di tirocinio. In questo modo, il tirocinante non dovrà preoccuparsi in caso di situazioni impreviste e avrà a disposizione una copertura fino al termine del periodo di tirocinio presso il centro.



Condizioni generali del tirocinio

Le condizioni generali dell'accordo di tirocinio per il programma sono le seguenti:

- 1. TUTORAGGIO: durante il Master Semipresenziale agli studenti verranno assegnati due tutor che li seguiranno durante tutto il percorso, risolvendo eventuali dubbi e domande. Da un lato, lo studente disporrà di un tutor professionale appartenente al centro di inserimento lavorativo che lo guiderà e lo supporterà in ogni momento. Dall'altro lato, allo studente verrà assegnato anche un tutor accademico che avrà il compito di coordinare e aiutare lo studente durante l'intero processo, risolvendo i dubbi e fornendogli tutto ciò di cui potrebbe aver bisogno. In questo modo, il professionista sarà accompagnato in ogni momento e potrà risolvere tutti gli eventuali dubbi, sia di natura pratica che accademica.
- 2. DURATA: il programma del tirocinio avrà una durata di tre settimane consecutive di preparazione pratica, distribuite in giornate di 8 ore lavorative, per cinque giorni alla settimana. I giorni di frequenza e l'orario saranno di competenza del centro, che informerà debitamente e preventivamente il professionista, con un sufficiente anticipo per facilitarne l'organizzazione.
- 3. MANCATA PRESENTAZIONE: in caso di mancata presentazione il giorno di inizio del Master Semipresenziale, lo studente perderà il diritto allo stesso senza possibilità di rimborso o di modifica di date. L'assenza per più di due giorni senza un giustificato motivo/certificato medico comporterà la rinuncia dello studente al tirocinio e, pertanto, la relativa automatica cessazione. In caso di ulteriori problemi durante lo svolgimento del tirocinio, essi dovranno essere debitamente e urgentemente segnalati al tutor accademico.

- **4. CERTIFICAZIONE**: lo studente che supererà il Master Semipresenziale riceverà un certificato che attesterà il tirocinio svolto presso il centro in questione.
- **5. RAPPORTO DI LAVORO:** il Master Semipresenziale non costituisce alcun tipo di rapporto lavorativo.
- 6. STUDI PRECEDENTI: alcuni centri potranno richiedere un certificato di studi precedenti per la partecipazione al Master Semipresenziale. In tal caso, sarà necessario esibirlo al dipartimento tirocini di TECH affinché venga confermata l'assegnazione del centro prescelto.
- 7. NON INCLUDE: il Master Semipresenziale non includerà nessun elemento non menzionato all'interno delle presenti condizioni. Pertanto, non sono inclusi alloggio, trasporto verso la città in cui si svolge il tirocinio, visti o qualsiasi altro servizio non menzionato.

Tuttavia, gli studenti potranno consultare il proprio tutor accademico per qualsiasi dubbio o raccomandazione in merito. Egli fornirà tutte le informazioni necessarie per semplificare le procedure.





tech 44 | Dove posso svolgere il Tirocinio Clinico?

Gli studenti potranno svolgere il tirocinio di questo Master Semipresenziale presso i seguenti centri:



Hospital HM Regla

Paese Città Spagna León

Indirizzo: Calle Cardenal Landázuri, 2, 24003, León

Rete di cliniche private, ospedali e centri specializzati distribuiti in tutta la Spagna.

Ambiti pratici di competenza:

- Aggiornamento in Trattamenti Psichiatrici per Pazienti



Hospital HM Nou Delfos

Paese Città Spagna Barcelona

Indirizzo: Avinguda de Vallcarca, 151, 08023 Barcelona

Rete di cliniche private, ospedali e centri specializzati distribuiti in tutta la Spagna.

Ambiti pratici di competenza:

- Medicina Estetica

- Nutrizione Clinica in Medicina



Hospital HM Nuevo Belén

Paese Città Spagna Madrid

Indirizzo: Calle José Silva, 7, 28043, Madrid

Rete di cliniche private, ospedali e centri specializzati distribuiti in tutta la Spagna.

Ambiti pratici di competenza:

- Chirurgia Generale e dell'Apparato Digerente - Nutrizione Clinica in Medicina



Policlínico HM Distrito Telefónica

Paese Città Spagna Madrid

Indirizzo: Ronda de la Comunicación, 28050, Madrid

Rete di cliniche private, ospedali e centri specializzati distribuiti in tutta la Spagna.

Ambiti pratici di competenza:

- Tecnologia Ottica e Optometria Clinica
- Chirurgia Generale e dell'Apparato Digerente



Policlínico HM Gabinete Velázquez

Paese Città Spagna Madrid

Indirizzo: C. de Jorge Juan, 19, 1° 28001, 28001, Madrid

Rete di cliniche private, ospedali e centri specializzati distribuiti in tutta la Spagna.

Ambiti pratici di competenza:

- Nutrizione Clinica in Medicina
- Chirurgia Plastica Estetica



Policlínico HM Las Tablas

Paese Città Spagna Madrid

Indirizzo: C. de la Sierra de Atapuerca, 5, 28050. Madrid

Rete di cliniche private, ospedali e centri specializzati distribuiti in tutta la Spagna.

Ambiti pratici di competenza:

- Assistenza Infermieristica in Traumatologia - Diagnosi in Fisioterapia



Policlínico HM Moraleja

Paese Città Spagna Madrid

Indirizzo: P.º de Alcobendas, 10, 28109, Alcobendas, Madrid

Rete di cliniche private, ospedali e centri specializzati distribuiti in tutta la Spagna.

Ambiti pratici di competenza:

- Medicina Riabilitativa nell'Approccio alla Lesione Cerebrale Acquisita



Policlínico HM Sanchinarro

Paese Città Spagna Madrid

Indirizzo: Av. de Manoteras, 10, 28050, Madrid

Rete di cliniche private, ospedali e centri specializzati distribuiti in tutta la Spagna.

Ambiti pratici di competenza:

- Assistenza Ginecologica per Ostetriche - Infermieristica nel Dipartimento di Gastroenterologia



Cogli questa opportunità per circondarti di professionisti esperti e nutrirti della loro metodologia di lavoro"









In TECH Nursing School applichiamo il Metodo Casistico

In una data situazione concreta, cosa dovrebbe fare un professionista? Durante il programma affronterai molteplici casi clinici simulati ma basati su pazienti reali, per risolvere i quali dovrai indagare, stabilire ipotesi e infine fornire una soluzione. Esistono molteplici prove scientifiche sull'efficacia del metodo. I professionisti imparano meglio, in modo più veloce e sostenibile nel tempo.

Con TECH l'infermiere sperimenta un modo di imparare che sta scuotendo le fondamenta delle università tradizionali di tutto il mondo.



Secondo il dottor Gérvas, il caso clinico è una presentazione con osservazioni del paziente, o di un gruppo di pazienti, che diventa un "caso", un esempio o un modello che illustra qualche componente clinica particolare, sia per il suo potenziale didattico che per la sua singolarità o rarità. È essenziale che il caso sia radicato nella vita professionale attuale, cercando di ricreare le condizioni reali nella pratica professionale infermieristica.



Sapevi che questo metodo è stato sviluppato ad Harvard nel 1912 per gli studenti di Diritto? Il metodo casistico consisteva nel presentare agli studenti situazioni reali complesse per far prendere loro decisioni e giustificare come risolverle. Nel 1924 fu stabilito come metodo di insegnamento standard ad Harvard"

L'efficacia del metodo è giustificata da quattro risultati chiave:

- Gli studenti che seguono questo metodo non solo raggiungono l'assimilazione dei concetti, ma sviluppano anche la loro capacità mentale, attraverso esercizi che valutano situazioni reali e l'applicazione delle conoscenze.
- 2. L'apprendimento è solidamente incorporato nelle abilità pratiche che permettono al professionista in infermieristica di integrare al meglio le sue conoscenze in ambito ospedaliero o in assistenza primaria.
- 3. L'approccio a situazioni nate dalla realtà rende più facile ed efficace l'assimilazione delle idee e dei concetti.
- **4.** La sensazione di efficienza degli sforzi compiuti diventa uno stimolo molto importante per gli studenti e si traduce in un maggiore interesse per l'apprendimento e in un aumento del tempo dedicato al corso.



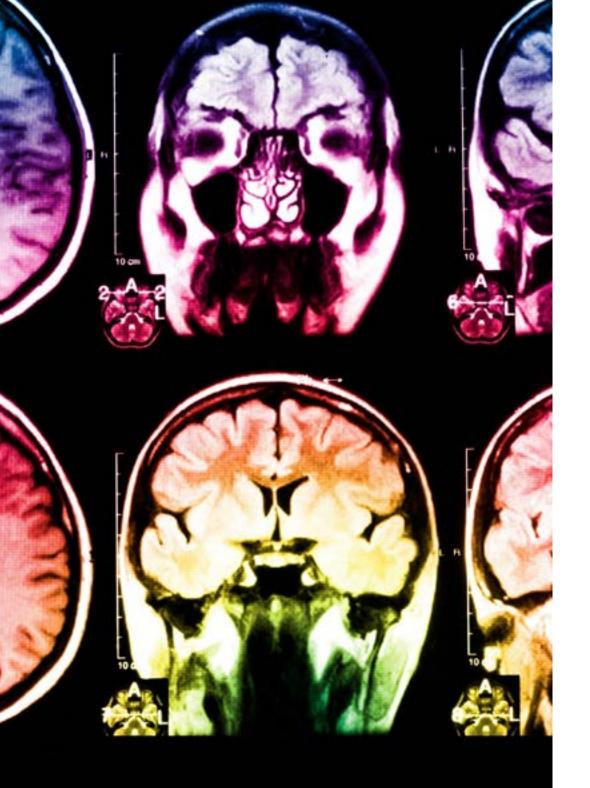
Metodologia Relearning

TECH coniuga efficacemente la metodologia del Caso di Studio con un sistema di apprendimento 100% online basato sulla ripetizione, che combina 8 diversi elementi didattici in ogni lezione.

Potenziamo il Caso di Studio con il miglior metodo di insegnamento 100% online: il Relearning.

L'infermiere imparerà mediante casi reali e la risoluzione di situazioni complesse in contesti di apprendimento simulati.
Queste simulazioni sono sviluppate utilizzando software all'avanguardia per facilitare un apprendimento coinvolgente.





Metodologia | 51 tech

All'avanguardia della pedagogia mondiale, il metodo Relearning è riuscito a migliorare i livelli di soddisfazione generale dei professionisti che completano i propri studi, rispetto agli indicatori di qualità della migliore università online del mondo (Columbia University).

Mediante questa metodologia abbiamo formato più di 175.000 infermieri con un successo senza precedenti in tutte le specializzazioni indipendentemente dal carico pratico. La nostra metodologia pedagogica è stata sviluppata in un contesto molto esigente, con un corpo di studenti universitari di alto profilo socio-economico e un'età media di 43,5 anni.

Il Relearning ti permetterà di apprendere con meno sforzo e più performance, impegnandoti maggiormente nella tua specializzazione, sviluppando uno spirito critico, difendendo gli argomenti e contrastando le opinioni: un'equazione che punta direttamente al successo.

Nel nostro programma, l'apprendimento non è un processo lineare, ma avviene in una spirale (impariamo, disimpariamo, dimentichiamo e re-impariamo). Pertanto, combiniamo ciascuno di questi elementi in modo concentrico.

I punteggio complessivo del sistema di apprendimento di TECH è 8.01, secondo i più alti standard internazionali.

tech 52 | Metodologia

Questo programma offre i migliori materiali didattici, preparati appositamente per i professionisti:



Materiale di studio

Tutti i contenuti didattici sono creati da specialisti che insegneranno nel programma universitario, appositamente per esso, in modo che lo sviluppo didattico sia realmente specifico e concreto.

Questi contenuti sono poi applicati al formato audiovisivo che supporterà la modalità di lavoro online di TECH. Tutto questo, con le ultime tecniche che offrono componenti di alta qualità in ognuno dei materiali che vengono messi a disposizione dello studente.



Tecniche e procedure di infermieristica in video

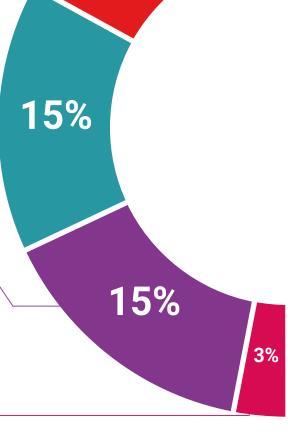
TECH aggiorna lo studente sulle ultime tecniche, progressi educativi e all'avanguardia delle tecniche infermieristiche attuali. Il tutto in prima persona, con il massimo rigore, spiegato e dettagliato affinché tu lo possa assimilare e comprendere. E la cosa migliore è che puoi guardarli tutte le volte che vuoi.



Riepiloghi interattivi

Il team di TECH presenta i contenuti in modo accattivante e dinamico in pillole multimediali che includono audio, video, immagini, diagrammi e mappe concettuali per consolidare la conoscenza.

Questo esclusivo sistema di specializzazione per la presentazione di contenuti multimediali è stato premiato da Microsoft come "Caso di successo in Europa".





Letture complementari

Articoli recenti, documenti di consenso e linee guida internazionali, tra gli altri. Nella biblioteca virtuale di TECH potrai accedere a tutto il materiale necessario per completare la tua specializzazione.

Analisi di casi elaborati e condotti da esperti

Un apprendimento efficace deve necessariamente essere contestuale. Per questa ragione, TECH ti presenta il trattamento di alcuni casi reali in cui l'esperto ti guiderà attraverso lo sviluppo dell'attenzione e della risoluzione di diverse situazioni: un modo chiaro e diretto per raggiungere il massimo grado di comprensione.



Testing & Retesting

Valutiamo e rivalutiamo periodicamente le tue conoscenze durante tutto il programma con attività ed esercizi di valutazione e autovalutazione, affinché tu possa verificare come raggiungi progressivamente i tuoi obiettivi.



Master class

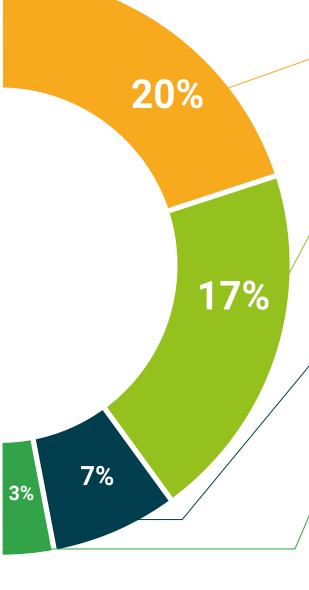
Esistono evidenze scientifiche sull'utilità dell'osservazione di esperti terzi.

Imparare da un esperto rafforza la conoscenza e la memoria, costruisce la fiducia
nelle nostre future decisioni difficili.



Guide di consultazione veloce

TECH ti offre i contenuti più rilevanti del corso in formato schede o guide di consultazione veloce. Un modo sintetico, pratico ed efficace per aiutare lo studente a progredire nel suo apprendimento.







tech 56 | Titolo

Questo programma ti consentirà di ottenere il titolo di studio di **Master Semipresenziale** in **Nutrizione Sportiva per Categorie Specifiche in Infermieristica** rilasciato da **TECH Global University**, la più grande università digitale del mondo.

TECH Global University è un'Università Ufficiale Europea riconosciuta pubblicamente dal Governo di Andorra (*bollettino ufficiale*). Andorra fa parte dello Spazio Europeo dell'Istruzione Superiore (EHEA) dal 2003. L'EHEA è un'iniziativa promossa dall'Unione Europea che mira a organizzare il quadro formativo internazionale e ad armonizzare i sistemi di istruzione superiore dei Paesi membri di questo spazio. Il progetto promuove valori comuni, l'implementazione di strumenti congiunti e il rafforzamento dei meccanismi di garanzia della qualità per migliorare la collaborazione e la mobilità tra studenti, ricercatori e accademici.

Questo titolo privato di **TECH Global University** è un programma europeo di formazione continua e aggiornamento professionale che garantisce l'acquisizione di competenze nella propria area di conoscenza, conferendo allo studente che supera il programma un elevato valore curriculare.

Titolo: Master Semipresenziale in Nutrizione Sportiva per Categorie Specifiche in Infermieristica

Modalità: Semipresenziale (Online + Tirocinio Clinico)

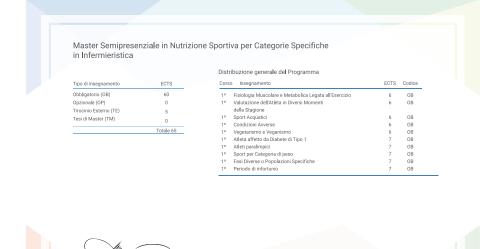
Dott Pedro Navarro IIIana

Rettore

Durata: 12 mesi

Crediti: 60 + 5 ECTS





^{*}Apostille dell'Aia. Se lo studente dovesse richiedere che il suo diploma cartaceo sia provvisto di Apostille dell'Aia, TECH Global University effettuerà le gestioni opportune per ottenerla pagando un costo aggiuntivo.

tech global university Master Semipresenziale

Nutrizione Sportiva per Categorie Specifiche in Infermieristica

Modalità: Semipresenziale (Online + Tirocinio Clinico)

Durata: 12 mesi

Titolo: TECH Global University

Crediti: 60 + 5 ECTS



Nutrizione Sportiva per Categorie

Specifiche in Informieriation

Specifiche in Infermieristica

