





Máster Semipresencial

Nutrición Deportiva

Modalidad: Semipresencial (Online + Prácticas)

Duración: 12 meses

Titulación: TECH Global University

Créditos: 60 + 4 ECTS

 ${\tt Acceso~web: www.techtitute.com/medicina/master-semipresencial/master-semipresencial-nutricion-deportiva}$

Índice

02 ¿Por qué estudiar en TECH? Plan de estudios Objetivos docentes Presentación del programa pág. 4 pág. 8 pág. 12 pág. 18 06 Centros de prácticas Salidas profesionales Licencias de software incluidas Prácticas pág. 38 pág. 24 pág. 30 pág. 34 09 Metodología de estudio Cuadro docente **Titulación** pág. 42 pág. 52 pág. 58





tech 06 | Presentación del programa

El ámbito de la Nutrición Deportiva ha adquirido una relevancia crucial en los últimos años, no solo para optimizar el rendimiento de los atletas, sino también para mejorar la salud de las personas activas. La gestión adecuada de la Nutrición, adaptada a las necesidades específicas de cada disciplina Deportiva, desempeña un papel esencial en la prevención de Lesiones y en la recuperación tras esfuerzos intensos.

Este Máster Semipresencial en Nutrición Deportiva se configura como un programa universitario de alto nivel que permite profundizar en la relación entre la Nutrición y el Rendimiento Físico. Su plan de estudios abarca desde las bases científicas hasta estrategias avanzadas aplicadas a atletas de élite, de manera que los profesionales adquieren competencias para mejorar los resultados deportivos con un enfoque eficiente y basado en la evidencia.

Asimismo, la modalidad semipresencial constituye una de las grandes fortalezas de esta titulación universitaria, ya que posibilita el acceso a contenidos actualizados con la flexibilidad necesaria para compatibilizar la vida laboral con el perfeccionamiento académico.

Finalmente, el programa universitario incorpora prácticas presenciales en entidades de prestigio del ámbito médico y deportivo, lo que facilita un acercamiento a la realidad profesional en un entorno de excelencia. Como valor añadido, los especialistas tendrán acceso a 10 *Masterclasses* exclusivas impartidas por un prestigioso Director Invitado Internacional, consolidando así una experiencia formativa de vanguardia.

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 **Máster Semipresencial en Nutrición Deportiva** contiene el programa universitario más completo y actualizado del mercado. Las características más destacadas del curso son:

- Desarrollo de más de 100 casos prácticos presentados por profesionales expertos en Nutrición Deportiva y docentes universitarios con amplia trayectoria en el abordaje nutricional aplicado al rendimiento físico y la salud deportiva
- Sus contenidos gráficos, esquemáticos y eminentemente prácticos con los que están concebidos, recogen una información imprescindible sobre aquellas disciplinas indispensables para el ejercicio profesional
- Integración de los fundamentos fisiológicos y bioquímicos que explican la relación entre nutrición, ejercicio físico y rendimiento deportivo
- Diseño y planificación de estrategias nutricionales personalizadas orientadas a la mejora del rendimiento, la recuperación y la prevención de Lesiones
- Todo esto se complementará con lecciones teóricas, preguntas al experto, foros de discusión de temas controvertidos y trabajos de reflexión individual
- Disponibilidad de los contenidos desde cualquier dispositivo fijo o portátil con conexión a internet
- Además, podrás realizar una estancia de prácticas en una de las mejores empresas



TECH Global University te brinda acceso exclusivo a Masterclasses exclusivas de gran valor académico, llevadas a cabo por un Director Invitado Internacional"

Presentación del programa | 07 tech



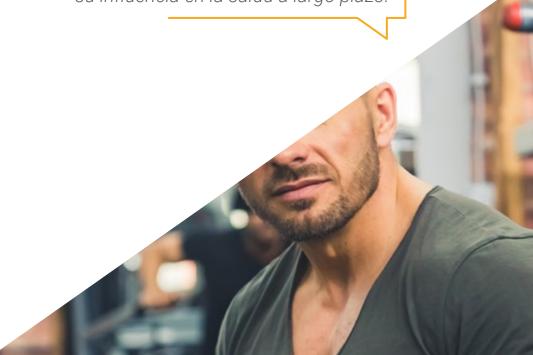
Aplicar principios de Nutrigenómica y Nutrigenética para diseñar estrategias dietéticas que optimicen la salud y el rendimiento deportivo a nivel molecular"

En esta propuesta de Máster Semipresencial, de carácter profesionalizante y modalidad semipresencial, el programa está dirigido a la actualización de profesionales en Nutrición Deportiva que ejercen su labor en entornos clínicos y deportivos de alto rendimiento, donde se exige un elevado nivel de especialización. Los contenidos están basados en la última evidencia científica, y orientados de manera didáctica para integrar el saber teórico en la práctica médica, donde los contenidos teórico-prácticos facilitarán la actualización del conocimiento y favorecerán una toma de decisiones más precisa en la planificación nutricional y el abordaje del rendimiento físico.

Gracias a su contenido multimedia elaborado con la última tecnología educativa, permitirán al profesional de la Nutrición Deportiva un aprendizaje situado y contextualizado, es decir, un entorno simulado que proporcionará un aprendizaje inmersivo programado para entrenarse ante situaciones reales. El diseño de este programa está basado en el Aprendizaje Basado en Problemas, mediante el cual deberá tratar de resolver las distintas situaciones de práctica profesional que se le planteen a lo largo del mismo. Para ello, contará con la ayuda de un novedoso sistema de vídeo interactivo realizado por reconocidos expertos.

Integrar avances científicos sobre los fitoquímicos y compuestos no nutritivos en la dieta deportiva para potenciar la recuperación y resistencia de los deportistas.

Valorar el impacto de los alimentos transgénicos y su inclusión en dietas deportivas modernas, considerando su influencia en la salud a largo plazo.







La mejor universidad online del mundo según FORBES

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

El mejor claustro docente top internacional

El claustro docente de TECH está integrado por más de 6.000 profesores de máximo prestigio internacional. Catedráticos, investigadores y altos ejecutivos de multinacionales, entre los cuales se destacan Isaiah Covington, entrenador de rendimiento de los Boston Celtics; Magda Romanska, investigadora principal de MetaLAB de Harvard; Ignacio 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.

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.









nº1 Mundial Mayor universidad online del mundo

Los planes de estudio más completos del panorama universitario

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

Un método de aprendizaje único

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

La universidad online oficial de la NBA

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

Líderes en empleabilidad

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







99% Garantía de máxima empleabilidad



Google Partner Premier

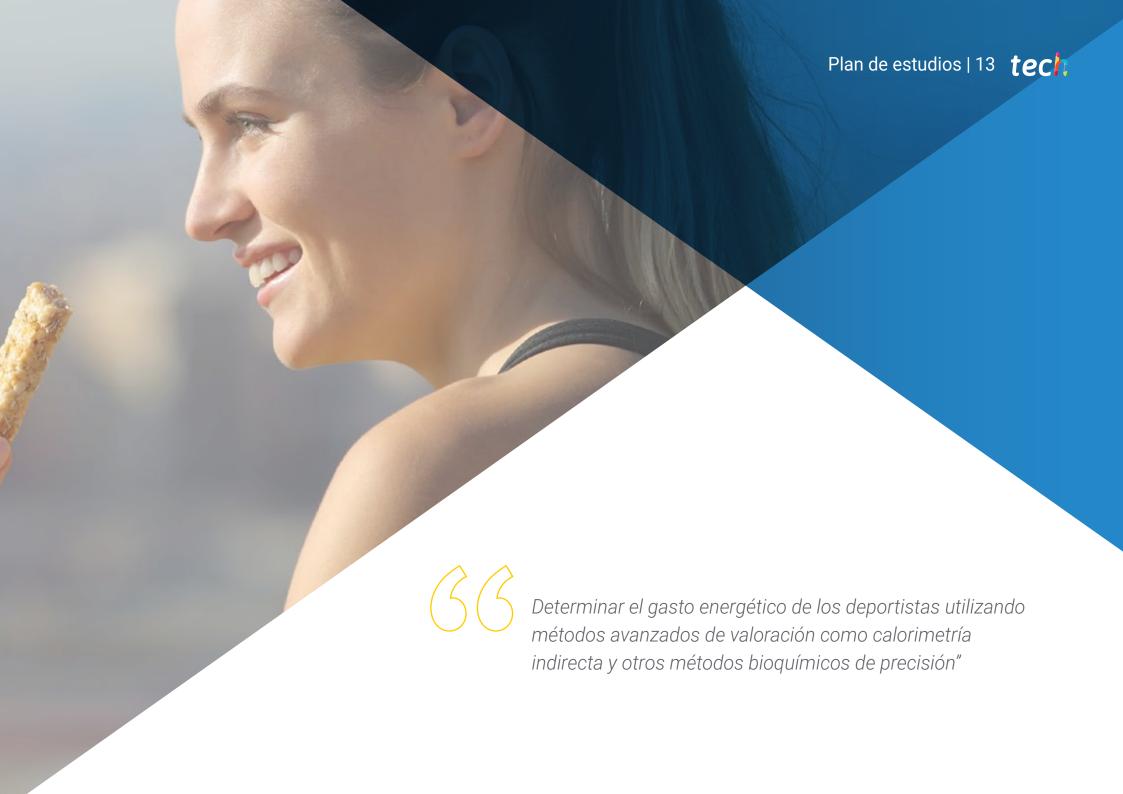
El gigante tecnológico norteamericano ha otorgado a TECH la insignia Google Partner Premier. Este galardón, solo al alcance del 3% de las empresas del mundo, pone en valor la experiencia eficaz, flexible y adaptada que esta universidad proporciona al alumno. El reconocimiento no solo acredita el máximo 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.



La creciente especialización en Nutrición Deportiva exige un enfoque académico riguroso y alineado con los avances más recientes en fisiología del ejercicio, metabolómica, crononutrición y estrategias nutricionales personalizadas. En este sentido, este plan de estudios combina conocimientos clínicos con aplicaciones prácticas, incorporando además el uso de tecnologías emergentes como *wearables* y herramientas digitales de análisis nutricional. A través de una estructura dinámica y actualizada, permite profundizar en aspectos clave relacionados con el rendimiento deportivo, la recuperación y la prevención de lesiones, todo ello bajo criterios científicos y con una visión integral que articula salud, nutrición y deporte de alto nivel.



tech 14 | Plan de estudios

Módulo 1. Nuevos Avances en Alimentación

- 1.1. Bases moleculares de la Nutrición
- 1.2. Actualización sobre 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
 - 1.9.2. Peligros químicos
 - 1.9.3. Peligros microbiológicos
- 1.10. Nuevo etiquetado alimentario e información al consumidor
- 1.11. Fitoterapia aplicada a patologías nutricionales

Módulo 2. Tendencias Actuales en Nutrición

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

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. Pre competitiva
 - 4.6.2. Durante
 - 4.6.3. Post competición
- 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

Plan de estudios | 15 tech

- 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 tríada 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 cardiaca
- 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 grasa 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. Vegetarianismo y Veganismo

- 6.1. Vegetarianismo y veganismo en la historia del deporte
 - 6.1.1. Comienzos del veganismo en el deporte
 - 6.1.2. Deportistas vegetarianos en la actualidad
- 6.2. Diferentes tipos de alimentación vegetariana
 - 6.2.1. Nuevas tendencias del vegetarianismo
 - 6.2.1.1. Veganismo y salud
 - 6.2.2. Tipos de deportistas vegetarianos
 - 6.2.2.1. Crudiveganos
 - 6.2.2.2. Motivos para ser vegano, ¿salud?
- 6.3. Errores frecuentes en el deportista vegano
 - 6.3.1. Balance energético
 - 6.3.2. Consumo de proteína
- 6.4. Vitamina B12
 - 6.4.1. Suplementación de B12
 - 6.4.2. Biodisponibilidad del alga espirulina
- 6.5. Fuentes proteicas en la alimentación vegana / vegetariana
 - 6.5.1. Calidad proteica
 - 6.5.2. Sostenibilidad ambiental
- 6.6. Otros nutrientes clave en veganos
 - 6.6.1. Conversión ALA en EPA / DHA
 - 6.6.2. Hierro (Fe), Calcio (Ca), Vitamina D y Zinc (Zn)
- 6.7. Valoración bioquímica / carencias nutricionales
 - 6.7.1. Anemia
 - 6.7.2. Sarcopenia

tech 16 | Plan de estudios

- 6.8. Alimentación vegana vs. Alimentación omnívora
 - 6.8.1. Alimentación evolutiva
 - 6.8.2. Alimentación actual
- 6.9. Ayudas ergogénicas
 - 6.9.1. Creatina
 - 6.9.2. Proteína vegetal
- 6.10. Factores que disminuyen la absorción de nutrientes
 - 6.10.1. Alto consumo de fibra
 - 6.10.2. Oxalatos

Módulo 7. Diferentes Etapas o Poblaciones Específicas

- 7.1. Nutrición en la mujer deportista
 - 7.1.1. Factores limitantes
 - 7.1.2. Requerimientos
- 7.2. Ciclo menstrual
 - 7.2.1. Fase lútea
 - 7.2.2. Fase folicular
- 7.3. Triada
 - 7.3.1. Amenorrea
 - 7.3.2. Osteoporosis
- 7.4. Nutrición en la mujer deportista embarazada
 - 7.4.1. Requerimientos energéticos
 - 7.4.2. Micronutrientes
- 7.5. Efectos del ejercicio físico en el niño deportista
 - 7.5.1. Entrenamiento de fuerza
 - 7.5.2. Entrenamiento de resistencia
- 7.6. Educación nutricional en el niño deportista
 - 7.6.1. Azúcar
 - 7.6.2. TCA
- 7.7. Requerimientos nutricionales en el niño deportista
 - 7.7.1. Hidratos de carbono
 - 7.7.2. Proteínas

- 7.8. Cambios asociados al envejecimiento
 - 7.8.1. Porcentaje de grasa corporal
 - 7.8.2. Masa muscular
- 7.9. Principales problemas en el deportista senior
 - 7.9.1. Articulaciones
 - 7.9.2. Salud cardiovascular
- 7.10. Suplementación interesante en el deportista senior
 - 7.10.1. Whey protein
 - 7.10.2. Creatina

Módulo 8. Nutrición para la Readaptación y Recuperación Funcional

- 8.1. Alimentación integral como elemento clave en la prevención y recuperación de lesiones
- 8.2. Carbohidratos
- 8.3. Proteínas
- 8.4. Grasas
 - 8.4.1. Saturadas
 - 8.4.2. Insaturadas
 - 8.4.2.1. Monoinsaturadas
 - 8.4.2.2. Poliinsaturadas
- 8.5. Vitaminas
 - 8.5.1. Hidrosolubles
 - 8.5.2. Liposolubles
- 8.6. Minerales
 - 8.6.1. Macrominerales
 - 8.6.2. Microminerales
- 8.7. Fibra
- 8.8. Agua
- 8.9. Fitoquímicos
 - 8.9.1. Fenoles
 - 8.9.2. Tioles
 - 8.9.3. Terpenos
- 8.10. Complementos alimenticios para la prevención y recuperación funcional

Módulo 9. Alimentación, Salud y Prevención de Enfermedad: Problemática Actual y Recomendaciones para la Población General

- 9.1. Hábitos de alimentación en la población actual y riesgos en salud
- 9.2. Dieta mediterránea y sostenible
 - 9.2.1. Modelo de alimentación recomendado
- 9.3. Comparación de modelos de alimentación o "dietas"
- 9.4. Nutrición en vegetarianos
- 9.5. Infancia y adolescencia
 - 9.5.1. Nutrición, crecimiento y desarrollo
- 9.6. Adultos
 - 9.6.1. Nutrición para la mejora de calidad de vida
 - 9.6.2. Prevención
 - 9.6.3. Tratamiento de enfermedad
- 9.7. Recomendaciones en embarazo y lactancia
- 9.8. Recomendaciones en menopausia
- 9.9. Edad avanzada
 - 9.9.1. Nutrición en envejecimiento
 - 9.9.2. Cambios en composición corporal
 - 9.9.3. Alteraciones
 - 9.9.4. Malnutrición
- 9.10. Nutrición en deportistas

Módulo 10. Valoración del Estado Nutricional y Cálculo de Planes Nutricionales Personalizados, Recomendaciones y Seguimiento

- 10.1. Historia clínica y antecedentes
 - 10.1.1. Variables individuales que afectan a la respuesta del plan nutricional
- 10.2. Antropometría y composición corporal
- 10.3. Valoración de hábitos de alimentación
 - 10.3.1. Valoración nutricional del consumo de alimentos
- 10.4. Equipo interdisciplinar y circuitos terapéuticos
- 10.5. Cálculo del aporte energético
- 10.6. Cálculo de la recomendación de consumo de macro y micronutrientes

- 10.7. Recomendación de cantidades y frecuencia de consumo de alimentos
 - 10.7.1. Modelos de alimentación
 - 10.7.2. Planificación
 - 10.7.3. Distribución de tomas diarias
- 10.8. Modelos de planificación de dietas
 - 10.8.1. Menús semanales
 - 10.8.2. Toma diaria
 - 10.8.3. Metodología por intercambios de alimentos
- 10.9. Nutrición hospitalaria
 - 10.9.1. Modelos de dietas
 - 10.9.2. Algoritmos de decisiones
- 10.10. Educación
 - 10.10.1. Aspectos psicológicos
 - 10.10.2. Mantenimiento de hábitos de alimentación
 - 10.10.3. Recomendaciones al alta



Optimizar el aporte proteico en la dieta deportiva a través de la integración de micronutrientes esenciales como la vitamina D para mejorar la recuperación muscular"





tech 20 | Objetivos docentes



Objetivo general

• Esta titulación universitaria busca proporcionar una visión integral y actualizada de la Nutrición Deportiva, abarcando desde los fundamentos fisiológicos del ejercicio hasta las tendencias más recientes en intervención dietética personalizada. Entre sus objetivos generales destaca la capacitación para diseñar planes nutricionales adaptados al tipo de deporte, la fase de entrenamiento y las particularidades individuales, incorporando herramientas de valoración corporal y análisis bioquímico. Asimismo, fomenta la capacidad de análisis crítico de la literatura científica y el desarrollo de habilidades para integrar la nutrición como eje esencial en la mejora del rendimiento, la recuperación y la prevención de patologías asociadas a la práctica deportiva



Gestionar la hidratación en el deporte aplicando técnicas avanzadas y personalizadas que maximicen el rendimiento y eviten el agotamiento físico"





Objetivos docentes | 21 tech



Objetivos específicos

Módulo 1. Nuevos Avances en Alimentación

- Analizar las bases moleculares de la Nutrición y su influencia en la composición y funcionalidad de los alimentos
- Evaluar el impacto de los fitoquímicos, compuestos bioactivos y nuevos alimentos en la salud y el rendimiento deportivo
- Aplicar criterios de seguridad alimentaria para identificar y prevenir riesgos físicos, químicos y microbiológicos en la alimentación
- Interpretar el nuevo etiquetado alimentario y su utilidad en la educación nutricional y la toma de decisiones del consumidor

Módulo 2. Tendencias Actuales en Nutrición

- Examinar la nutrigenética y la nutrigenómica para comprender su impacto en la respuesta individual a la alimentación
- Relacionar la inmunonutrición con la función inmune y el papel de los antioxidantes en la protección celular
- Analizar la regulación fisiológica del apetito y la saciedad, junto con la influencia del sueño en el estado nutricional
- Evaluar las nuevas evidencias sobre la dieta mediterránea y su relevancia en la salud y el rendimiento deportivo

tech 22 | Objetivos docentes

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

- Identificar el estado nutricional a través del análisis de la composición corporal, diagnóstico clínico y métodos bioquímicos
- Implementar herramientas de valoración de la ingesta para optimizar la planificación dietética en diferentes contextos
- Estimar las necesidades energéticas y el gasto metabólico mediante métodos actualizados de evaluación
- Examinar los requerimientos nutricionales en distintas etapas de la vida, incluyendo la menopausia y la edad avanzada

Módulo 4. Alimentación en la Práctica Deportiva

- Analizar la adaptación fisiológica y metabólica al ejercicio para mejorar el rendimiento deportivo
- Evaluar las necesidades energéticas y el estado nutricional del deportista
- Diseñar planes de hidratación y Nutrición adaptados a cada fase de la práctica Deportiva
- Analizar el impacto de la Nutrición en la recuperación de Lesiones y la prevención de Trastornos relacionados con el deporte

Módulo 5. Fisiología Muscular y Metabólica Relacionada con el Ejercicio

- Analizar las adaptaciones cardiovasculares y ventilatorias durante el ejercicio para optimizar el rendimiento deportivo
- Describir en la estructura muscular y los tipos de fibras musculares, esenciales para comprender su implicación en el ejercicio
- Analizar los procesos metabólicos relacionados con los hidratos de carbono, lípidos y proteínas durante la actividad física
- Evaluar la bioenergética mixta de las fibras musculares y los factores que determinan el uso de diferentes fuentes energéticas en el ejercicio

Módulo 6. Vegetarianismo y Veganismo

- Analizar el impacto histórico del vegetarianismo y veganismo en el deporte, destacando su evolución y su presencia en deportistas contemporáneos
- Examinar los distintos enfoques alimenticios basados en plantas, centrándose en las características de las dietas de los deportistas veganos y vegetarianos
- Detectar los errores frecuentes en la Nutrición de deportistas veganos, como los desequilibrios energéticos y la insuficiente ingesta de proteínas
- Evaluar los nutrientes esenciales en dietas veganas, incluyendo la conversión de ALA en EPA/DHA y la biodisponibilidad de vitamina B12, hierro y calcio

Módulo 7. Diferentes Etapas o Poblaciones Específicas

- Analizar las necesidades nutricionales específicas de la mujer deportista, considerando factores limitantes y sus requerimientos energéticos
- Analizar los efectos del ciclo menstrual sobre la Nutrición Deportiva, destacando las fases lútea y folicular en relación con el rendimiento
- Determinar los cambios nutricionales durante el embarazo en deportistas mujeres, con énfasis en los requerimientos energéticos y de micronutrientes
- Evaluar los efectos del ejercicio en el niño deportista, centrándose en el entrenamiento de fuerza y resistencia y su impacto en el desarrollo físico

Módulo 8. Nutrición para la Readaptación y Recuperación Funcional

- Analizar el papel de la alimentación integral en la prevención y recuperación de lesiones, destacando su impacto en la rehabilitación
- Examinar la importancia de los carbohidratos y las proteínas en la recuperación funcional post lesión, enfocados en la regeneración muscular
- Determinar los beneficios de las grasas saturadas e insaturadas en el proceso de recuperación, considerando su influencia en la inflamación y regeneración
- Analizar cómo las vitaminas y minerales contribuyen a la readaptación, centrando en los tipos hidrosolubles, liposolubles y su rol en el metabolismo celular

Módulo 9. Alimentación, Salud y Prevención de Enfermedad: Problemática Actual y Recomendaciones para la Población General

- Analizar los hábitos alimenticios actuales en la población, identificando los riesgos para la salud asociados a dietas inadecuadas
- Evaluar el impacto de la dieta mediterránea y sostenible como modelo de alimentación recomendado, destacando sus beneficios en la prevención de enfermedades
- Comparar diferentes modelos de alimentación y dietas, evaluando sus efectos sobre la salud a largo plazo
- Abordar las recomendaciones nutricionales para vegetarianos, considerando sus necesidades específicas para mantener un estado óptimo de salud

Módulo 10. Valoración del Estado Nutricional y Cálculo de Planes Nutricionales Personalizados, Recomendaciones y Seguimiento

- Analizar la historia clínica y antecedentes para identificar variables individuales que impactan en la efectividad del plan nutricional
- Medir la composición corporal y realizar un análisis antropométrico para obtener datos relevantes sobre el estado nutricional
- Valorar los hábitos alimenticios actuales, analizando el consumo de alimentos y ajustando según las necesidades nutricionales
- Coordinar con un equipo interdisciplinar para establecer circuitos terapéuticos y estrategias de intervención eficaces





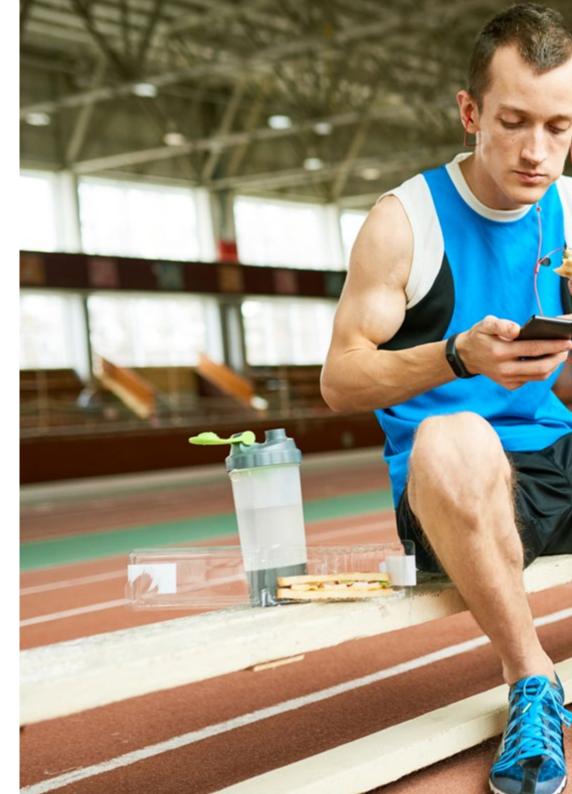
tech 26 | Prácticas

La fase práctica presencial de este programa académico contempla una inmersión profesional en centros médicos de prestigio, donde el especialista tiene la oportunidad de acercarse a equipos multidisciplinares dedicados al abordaje clínico de casos reales. Durante esta etapa, se favorece la observación de situaciones vinculadas a trastornos como la anorexia y la vigorexia en contextos deportivos.

Al finalizar esta fase, el especialista contará con herramientas actualizadas que refuerzan su perfil profesional y enriquecen su formación, permitiéndole consolidar una comprensión profunda de los principios nutricionales aplicados al rendimiento deportivo y la recuperación funcional. Asimismo, esta etapa fortalece su capacidad para integrar conocimientos teóricos y metodologías clínicas avanzadas, favoreciendo la adopción de estrategias basadas en evidencia científica y promoviendo una visión global y rigurosa del ámbito de la Nutrición Deportiva.

La enseñanza práctica se realizará con el acompañamiento y guía de los profesores y demás compañeros de entrenamiento que faciliten el trabajo en equipo y la integración multidisciplinar como competencias transversales para la praxis médica (aprender a ser y aprender a relacionarse).

Los procedimientos descritos a continuación serán la base de la capacitación, y su realización estará sujeta a la disponibilidad propia del centro, a su actividad habitual y a su volumen de trabajo, siendo las actividades propuestas las siguientes:





Módulo	Actividad Práctica
Nuevos Avances en Alimentación y Nutrición	Analizar la composición de alimentos mediante tecnologías actuales
	Evaluar el papel de los alimentos transgénicos en estrategias dietéticas para deportistas de alto rendimiento
	Aplicar métodos de evaluación nutricional utilizando la Nutrigenética y la Nutrigenómica
	Valorar el impacto de fitoquímicos y compuestos no nutritivos en el rendimiento deportivo
Metodologías de la Consulta Nutricional	Examinar la adaptación fisiológica a distintos tipos de ejercicio y su relación con la nutrición
	Profundizar en pautas modernas de hidratación aplicables al rendimiento deportivo
	Analizar los mecanismos de regulación de la alimentación, el apetito y la saciedad
	Evaluar los requerimientos nutricionales en situaciones de estrés metabólico
Valoración del Estado Nutricional y de la Dieta	Determinar el gasto energético y las necesidades nutricionales mediante técnicas de valoración avanzadas
	Diferenciar el estado nutricional usando métodos bioquímicos, hematológicos e inmunológicos
	Aplicar guías nutricionales específicas para cubrir los requerimientos del adulto sano
	Analizar estrategias de prevención de trastornos alimentarios considerando factores nutricionales y psicológicos
Nutrición de Precisión en el Deporte	Analizar el efecto colágeno hidrolizado y otros productos alimenticios sobre la absorción de nutrientes esenciales
	Evaluar estrategias de prevención de problemas gastrointestinales mediante bebidas y geles energéticos con tecnología hidrogel
	Examinar la absorción de proteínas y micronutrientes, como la vitamina D, en relación con el rendimiento deportivo
	Desarrollar estrategias de nutrición personalizada adaptadas a las necesidades fisiológicas de cada deportista



Seguro de responsabilidad civil

La máxima preocupación de la universidad es garantizar la seguridad tanto de los profesionales en prácticas como de los demás agentes colaboradores necesarios en los procesos de capacitación práctica en la empresa. Dentro de las medidas dedicadas a lograrlo, se encuentra la respuesta ante cualquier incidente que pudiera ocurrir durante todo el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Para ello, la universidad se compromete a contratar un seguro de responsabilidad civil que cubra cualquier eventualidad que pudiera surgir durante el desarrollo de la estancia en el centro de prácticas.

Esta póliza de responsabilidad civil de los profesionales en prácticas tendrá coberturas amplias y quedará suscrita de forma previa al inicio del periodo de la capacitación práctica. De esta forma el profesional no tendrá que preocuparse en caso de tener que afrontar una situación inesperada y estará cubierto hasta que termine el programa práctico en el centro.



Condiciones generales de la Capacitación Práctica

Las condiciones generales del acuerdo de prácticas para el programa serán las siguientes:

- 1. TUTORÍA: durante el Máster Semipresencial el alumno tendrá asignados dos tutores que le acompañarán durante todo el proceso, resolviendo las dudas y cuestiones que pudieran surgir. Por un lado, habrá un tutor profesional perteneciente al centro de prácticas que tendrá como fin orientar y apoyar al alumno en todo momento. Por otro lado, también tendrá asignado un tutor académico, cuya misión será la de coordinar y ayudar al alumno durante todo el proceso resolviendo dudas y facilitando todo aquello que pudiera necesitar. De este modo, el profesional estará acompañado en todo momento y podrá consultar las dudas que le surjan, tanto de índole práctica como académica.
- 2. DURACIÓN: el programa de prácticas tendrá una duración de tres semanas continuadas de formación práctica, distribuidas en jornadas de 8 horas y cinco días a la semana. Los días de asistencia y el horario serán responsabilidad del centro, informando al profesional debidamente y de forma previa, con suficiente tiempo de antelación para favorecer su organización.
- 3. INASISTENCIA: en caso de no presentarse el día del inicio del Máster Semipresencial, el alumno perderá el derecho a la misma sin posibilidad de reembolso o cambio de fechas. La ausencia durante más de dos días a las prácticas sin causa justificada/ médica, supondrá la renuncia de las prácticas y, por tanto, su finalización automática. Cualquier problema que aparezca durante el transcurso de la estancia se tendrá que informar debidamente y de forma urgente al tutor académico.

- **4. CERTIFICACIÓN**: el alumno que supere el Máster Semipresencial recibirá un certificado que le acreditará la estancia en el centro en cuestión.
- **5. RELACIÓN LABORAL:** el Máster Semipresencial no constituirá una relación laboral de ningún tipo.
- **6. ESTUDIOS PREVIOS**: algunos centros podrán requerir certificado de estudios previos para la realización del Máster Semipresencial. En estos casos, será necesario presentarlo al departamento de prácticas de TECH para que se pueda confirmar la asignación del centro elegido.
- 7. NO INCLUYE: el Máster Semipresencial no incluirá ningún elemento no descrito en las presentes condiciones. Por tanto, no incluye alojamiento, transporte hasta la ciudad donde se realicen las prácticas, visados o cualquier otra prestación no descrita.

No obstante, el alumno podrá consultar con su tutor académico cualquier duda o recomendación al respecto. Este le brindará toda la información que fuera necesaria para facilitarle los trámites.





tech 32 | Centros de prácticas

El alumno podrá cursar la parte práctica de este Máster Semipresencial en los siguientes centros:



Prosystem Nutrición

País Ciudad España Madrid

Dirección: C. Fresno, 23, 28522 Rivas-Vaciamadrid, Madrid

Clínica centrada en la actividad física y la planificación nutricional

Capacitaciones prácticas relacionadas:

-Nutrición Deportiva -Nutrición Deportiva para Enfermería



Hospital HM Regla

País Ciudad España León

Dirección: Calle Cardenal Landázuri, 2, 24003, León

Red de clínicas, hospitales y centros especializados privados distribuidos por toda la geografía española

Capacitaciones prácticas relacionadas:

-Actualización de Tratamientos Psiquiátricos en Pacientes Menores



Hospital HM Nou Delfos

País Ciudad España Barcelona

Dirección: Avinguda de Vallcarca, 151, 08023, Barcelona

Red de clínicas, hospitales y centros especializados privados distribuidos por toda la geografía española

Capacitaciones prácticas relacionadas:

-Medicina Estética -Nutrición Clínica en Medicina



Hospital HM Nuevo Belén

País Ciudad España Madrid

Dirección: Calle José Silva, 7, 28043, Madrid

Red de clínicas, hospitales y centros especializados privados distribuidos por toda la geografía española

Capacitaciones prácticas relacionadas:

-Cirugia General y del Aparato Digestivo -Nutrición Clínica en Medicina



Policlínico HM Distrito Telefónica

País Ciudad España Madrid

Dirección: Ronda de la Comunicación, 28050, Madrid

Red de clínicas, hospitales y centros especializados privados distribuidos por toda la geografía española

Capacitaciones prácticas relacionadas:

-Tecnologías Ópticas y Optometría Clínica -Cirugía General y del Aparato Digestivo



Policlínico HM Gabinete Velázquez

País Ciudad España Madrid

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

Red de clínicas, hospitales y centros especializados privados distribuidos por toda la geografía española

Capacitaciones prácticas relacionadas:

-Nutrición Clínica en Medicina -Cirugía Plástica Estética



Policlínico HM Las Tablas

País Ciudad España Madrid

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

Red de clínicas, hospitales y centros especializados privados distribuidos por toda la geografía española

Capacitaciones prácticas relacionadas:

-Enfermería en el Servicio de Traumatología -Diagnóstico en Fisioterapia



Policlínico HM Moraleja

País Ciudad España Madrid

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

Red de clínicas, hospitales y centros especializados privados distribuidos por toda la geografía española

Capacitaciones prácticas relacionadas:

-Medicina Rehabilitadora en el Abordaje del Daño Cerebral Adquirido

Centros de prácticas | 33 tech



Policlínico HM Sanchinarro

País Ciudad España Madrid

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

Red de clínicas, hospitales y centros especializados privados distribuidos por toda la geografía española

Capacitaciones prácticas relacionadas:

-Atención Ginecológica para Matronas -Enfermería en el Servicio de Aparato Digestivo



Olympus Center

País Ciudad España Madrid

Dirección: Calle de Palos de la Frontera, 16, 28012 Madrid

Olympus Center se especializa en el cumplimiento de los objetivos de la persona, atendiendo a su condición física

Capacitaciones prácticas relacionadas:

-Alto Rendimiento Deportivo -Monitor de Gimnasio



Cabanas Nutrition Sant Cugat

País Ciudad España Barcelona

Dirección: Carrer del Enamorats, 19, Sant Cugat del Vallès

Cabanas Nutrition destaca como un centro especializado en nutrición y dietética

Capacitaciones prácticas relacionadas:

-Nutrición Clínica en Pediatría



JC Ferrero Academy

País Ciudad España Alicante

Dirección: Casas de menor 44, 03400 Villena, Alicante

Academia deportiva y servicios de fisioterapia y Nutrición

Capacitaciones prácticas relacionadas:

-Fisioterapia Deportiva





tech 36 | Salidas profesionales

Perfil del egresado

El especialista contará con competencias para integrar conocimientos avanzados en Nutrición y Ejercicio Físico, consolidando habilidades clave en el diseño y la planificación de estrategias nutricionales adaptadas a deportistas. Asimismo, estará preparado para evaluar y ajustar necesidades dietéticas considerando objetivos individuales y demandas físicas. Su formación incluye manejo de herramientas de diagnóstico avanzadas y comprensión de técnicas de Nutrición personalizada, potenciando el rendimiento deportivo. Gracias a su enfoque en Nutrición de precisión y capacidad de adaptación a tendencias innovadoras, el egresado podrá afrontar los desafíos del sector con liderazgo y visión profesional.

Realizar un análisis detallado del estado nutricional de los deportistas, utilizando herramientas bioquímicas, hematológicas e inmunológicas.

- Gestión del Conocimiento Científico: Capacidad para mantenerse actualizado con los avances científicos en nutrición y deporte, aplicando las últimas investigaciones al diseño de planes nutricionales eficaces
- Comunicación Eficaz: Habilidad para transmitir estrategias nutricionales complejas a diferentes públicos, incluyendo atletas, entrenadores y otros profesionales de la salud, promoviendo la comprensión y adherencia a los planes establecidos
- Trabajo en Equipo Multidisciplinario: Capacidad para colaborar efectivamente con profesionales de diversas áreas (entrenadores, médicos, psicólogos deportivos), adaptando las estrategias nutricionales a las necesidades de cada miembro del equipo
- Toma de Decisiones Basada en Evidencia: Responsabilidad para tomar decisiones informadas y basadas en la evidencia científica, garantizando una intervención nutricional adecuada para cada tipo de deportista y situación específica



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

- **1. Nutricionista Deportivo:** encargado de diseñar y supervisar planes nutricionales específicos para atletas, optimizando su rendimiento y recuperaciones basadas en sus necesidades individuales.
 - Responsabilidad: Diseñar y supervisar planes nutricionales específicos para atletas, optimizando su rendimiento y recuperación según sus necesidades individuales.
- 2. Asesor de Salud en Empresas Deportivas: orientador en la implementación de estrategias de bienestar y salud para equipos, clubes o entidades deportivas, promoviendo la optimización del rendimiento de los deportistas.
- <u>Responsabilidad:</u> Brindar asesoramiento nutricional a equipos, clubes o entidades deportivas, implementando estrategias de bienestar y salud para mejorar el rendimiento de los deportistas.
- 3. Consultor de Nutrición para Atletas de Alto Rendimiento: técnico en recomendaciones personalizadas de nutrición para maximizar el rendimiento físico y mental en atletas de élite.
 Responsabilidad: Ofrecer recomendaciones personalizadas en nutrición para maximizar el rendimiento físico y mental en atletas de élite
- **4. Asesor de Programas de Nutrición en Centros Deportivos:** gestor de programas nutricionales en gimnasios, centros deportivos o academias, orientado a los clientes a alcanzar sus objetivos de salud y bienestar.
- Responsabilidad: Gestionar programas nutricionales en gimnasios, centros deportivos o academias, ayudando a los clientes a alcanzar sus objetivos de salud y bienestar.
- **5. Gestor de Proyectos de Nutrición Deportiva:** encargado de liderar iniciativas de bienestar integral, combinando nutrición, entrenamiento físico y salud mental para optimizar los resultados de los deportistas.
- Responsabilidad: Dirigir proyectos de investigación o desarrollo en Nutrición Deportiva, analizando la efectividad de nuevas dietas y suplementos en el rendimiento deportivo.

- 6. Nutricionista en Clínicas de Rehabilitación Deportiva: gestor de la planificación y coordinación de la nutrición en eventos deportivos, asegurando apoyo adecuado en alimentación y suplementos para los deportistas.
 - Responsabilidad: Trabajar junto a otros profesionales de la salud en clínicas de rehabilitación, diseñando planes nutricionales para la recuperación de lesiones y mejora de la salud.
- 7. Gestor de Programas de Bienestar en Instituciones Deportivas: encargado de coordinar iniciativas de bienestar integral, combinando nutrición, entrenamiento físico y salud mental para optimizar los resultados de los deportistas.
- Responsabilidad: Liderar iniciativas de bienestar integral, combinando nutrición, entrenamiento físico y salud mental para optimizar los resultados de los deportistas.
- **8. Especialista en Nutrición para Eventos Deportivos:** gestor de la planificación y coordinación de la nutrición en eventos deportivos, asegurando apoyo adecuado en alimentación y suplementos para los deportistas.
- Responsabilidad: Planificar y gestionar la nutrición en eventos deportivos, garantizando que los deportistas reciban el apoyo adecuado en términos de alimentación y suplementos.



Gestionar y aplicar protocolos nutricionales modernos para abordar la adaptación fisiológica de los atletas a entrenamientos intensivos y competencias"





tech 40 | Licencias de software incluidas

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 Máster Semipresencial en Nutrición Deportiva, y además lo podrán hacer de forma completamente gratuita.

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







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.





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.







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"

tech 46 | Metodología de estudio

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 mentoralumno, 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

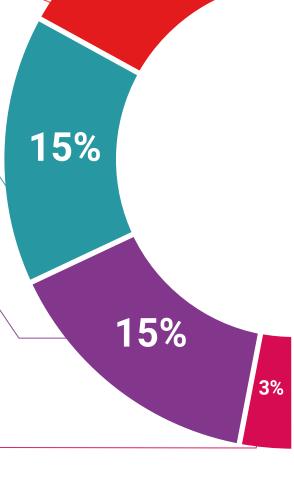
Realizarás actividades de desarrollo de competencias y habilidades específicas en cada área temática. Prácticas y dinámicas para adquirir y desarrollar las destrezas y habilidades que un especialista precisa desarrollar en el marco de la globalización que vivimos.



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.



Case Studies

Completarás una selección de los mejores case studies de la materia.

Casos presentados, analizados y tutorizados por los mejores especialistas del panorama internacional.



Testing & Retesting

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



Clases magistrales

Existe evidencia científica sobre la utilidad de la observación de terceros expertos.



El denominado *Learning from an expert* afianza el conocimiento y el recuerdo, y genera seguridad en nuestras futuras decisiones difíciles.

Guías rápidas de actuación

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







Directora Invitada Internacional

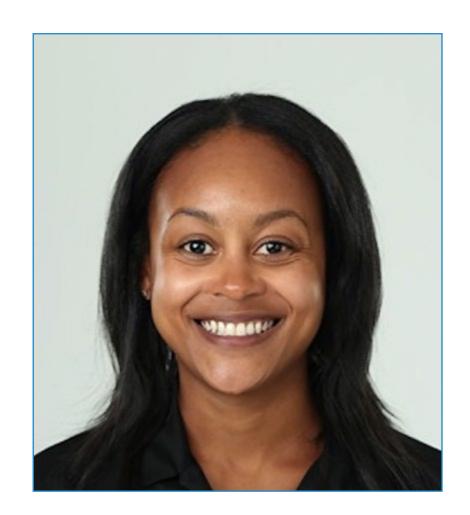
Shelby Johnson posee una destacada carrera como **Nutricionista Deportiva**, especializada en **deportes universitarios** en **Estados Unidos**. De hecho, su experiencia y conocimientos específicos en esta área han resultado clave en su objetivo de contribuir al mejor desempeño de los **atletas** de alto rendimiento.

Como Directora de Nutrición Deportiva en la Universidad de Duke, ha proporcionado asistencia en el ámbito nutricional y de la salud a los estudiantes deportistas. Además, ha formado parte del grupo de nutricionistas de la Universidad de Misuri y de los equipos de fútbol, lacrosse y baloncesto femenino de la Universidad de Florida.

Igualmente, su compromiso por ofrecer a los jóvenes atletas el mejor asesoramiento nutricional durante sus entrenos y competiciones, la ha llevado a desempeñar una notable labor en este campo profesional. De esta manera, para garantizar la mejor atención a los deportistas, se ha encargado de realizar análisis de composición corporal y construir planes personalizados, según el objetivo de cada persona. Asimismo, ha orientado a los deportistas sobre las dietas más adecuadas a sus esfuerzos físicos, con el fin de contribuir a su pleno desempeño y evitar problemas de salud.

Durante su etapa profesional, Shelby Johnson ha ejercido una labor integral en **nutrición deportiva**, y es que su capacidad para adaptarse a diferentes disciplinas le ha permitido ampliar sus áreas de ocupación y ofrecer una atención mucho más precisa.

Así, gracias a su capacitación y experiencia, ha creado una Política de Sensibilidad Alimentaria para la Salud Deportiva, buscando poner en valor la relevancia de la correcta nutrición para la salud. Por ello, su objetivo siempre ha sido difundir toda información que ayude a los deportistas a concienciarse sobre los mejores nutrientes, vitaminas y alimentos para lograr sus objetivos.



Dña. Johnson, Shelby

- Directora de Nutrición Deportiva en la Universidad de Duke, Durham, Estados Unidos
- Asesora Nutricionista
- Nutricionista de los equipos de fútbol, lacrosse y baloncesto femenino en la Universidad de Florida
- Especialista en Nutrición Deportiva
- Máster en Fisiología Aplicada y Kinesiología por la Universidad de Florida
- Graduada en Dietética por la Universidad de Lipscomb



Dirección



Dr. Pérez de Ayala, Enrique

- Jefe del Servicio de Medicina Deportiva en la Policlínica Gipuzkoa
- Licenciado en Medicina por la Universidad Autónoma de Barcelona
- Máster en Valoración del Daño Corpora
- Experto en Biología y Medicina del Deporte por la Universidad Pierre et Marie Curie
- Exjefe de la Sección de Medicina Deportiva de la Real Sociedad de Futbol
- Miembro de: Asociación Española de Médicos de Equipos de Fútbol, Federación Española de Medicina Deportiva y Sociedad Española de Medicina Aeroespacial

Profesores

Dña. Aldalur Mancisidor, Ane

- Dietista Especializada en Alimentación Basada en Plantas
- Grado en Enfermería
- Grado Superior Técnico en Dietética y Nutrición por Cebanc
- Experto en TCA y Nutrición Deportiva
- Miembro del Gabinete de Dietética del Servicio Vasco de la Salud

Dña. Urbeltz, Uxue

- Monitora en BPX, Patronato de Deportes de San Sebastián
- Dietista en Policlínica Gipuzkoa
- Grado Superior en Dietética y Nutrición
- Grado en Ingeniería de Innovación en Procesos y Productos Alimentarios por la Universidad Pública de Navarra
- Posgrado Online en Microbiota por Regenera
- Certificado en Antropometría ISAK Nivel 1 por The International Society for the Advancement of Kinanthropometry (ISAK)







tech 60 | Titulación

Este programa te permitirá obtener el título propio de **Máster Semipresencial en Nutrición Deportiva** 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: Máster Semipresencial en Nutrición Deportiva

Modalidad: Semipresencial (Online + Prácticas)

Duración: **12 meses** Créditos: **60 + 4 ECTS**







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

tech global university

Máster Semipresencial

Nutrición Deportiva

Modalidad: Semipresencial (Online + Prácticas)

Duración: 12 meses

Titulación: TECH Global University

Créditos: 60 + 4 ECTS

