





### Máster Semipresencial

Nutrición Deportiva

Modalidad: Semipresencial (Online + Prácticas)

Duración: 12 meses

Titulación: TECH Global University

Créditos: 60 + 4 ECTS

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

# Índice

03 Objetivos docentes Presentación del programa ¿Por qué estudiar en TECH? Plan de estudios pág. 4 pág. 8 pág. 12 pág. 20 05 06 80 Centros de prácticas Salidas profesionales Licencias de software incluidas Prácticas pág. 26 pág. 32 pág. 38 pág. 42 09 10 Metodología de estudio Cuadro docente Titulación pág. 46 pág. 56 pág. 62





### tech 06 | Presentación del programa

Actualmente, los desafíos del rendimiento físico y la recuperación han llevado a considerar la Nutrición como un pilar estratégico dentro del ámbito deportivo. Por ello, cada vez son más los equipos de alto rendimiento, clubes y deportistas profesionales que incorporan estrategias nutricionales precisas como parte esencial de su planificación competitiva.

En coherencia con estas exigencias actuales, el plan de estudios propuesto por TECH Global University profundiza en áreas fundamentales del abordaje científico de la Nutrición Deportiva. A través del análisis de las bases moleculares de la nutrición se explora el impacto fisiológico de los nutrientes a nivel celular, mientras que el estudio de la seguridad alimentaria garantiza un enfoque riguroso sobre la calidad de los productos consumidos por los deportistas.

Este programa universitario proporcionará a los profesionales una actualización especializada que les permitirá intervenir con mayor precisión en entornos deportivos, tanto clínicos como competitivos. Asimismo, ofrece una perspectiva integradora para diseñar estrategias personalizadas, considerando factores energéticos, genéticos, hormonales y ambientales.

Con una metodología flexible, TECH Global University combina una capacitación online con contenidos avanzados, interactivos y actualizados, diseñados para facilitar la asimilación del conocimiento desde cualquier lugar. A ello se suma una instancia práctica exclusiva en una entidad de prestigio, permitiendo una inmersión directa en escenarios reales del ámbito deportivo. Como valor diferencial, un reconocido Director Invitado Internacional impartirá *Masterclasses* exclusivas en Nutrición aplicada al deporte.

A su vez, gracias a la membresía en **The Chartered Association for Sports and Exercise Science (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. Sus características más destacadas son:

- Desarrollo de más de 100 casos prácticos presentados por profesionales expertos en el área de la Nutrición 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
- Planes integrales de actuación sistematizada ante las problemáticas del sector salud
- Presentación de talleres prácticos sobre Nutrición Clínica
- Sistema interactivo de aprendizaje basado en algoritmos para la toma de decisiones sobre las situaciones planteadas
- Guías de práctica clínica sobre el abordaje de las diferentes Patologías
- Especial hincapié en las tendencias en Nutrición y nuevas Patologías
- 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



¿Deseas adentrarte en el mundo de la Nutrición Deportiva? Disfrutarás de Masterclasses exclusivas y adicionales, diseñadas por un experto internacional en esta disciplina"



Impulsarás tu proyección profesional mediante competencias especializadas en Nutrición aplicada al deporte"

En esta propuesta de Máster Semipresencial, de carácter profesionalizante y modalidad semipresencial, el programa está dirigido a la actualización de los profesionales de la salud que desean ampliar sus conocimientos en el tema de Nutrición Deportiva y para ello requieren un alto nivel de cualificación. Los contenidos están basados en la última evidencia científica, y orientados de manera didáctica para integrar el saber teórico en la práctica profesional, y los elementos teórico - prácticos facilitarán la actualización del conocimiento y permitirán la toma de decisiones en entornos inciertos.

Gracias a su contenido multimedia elaborado con la última tecnología educativa, permitirán al profesional de la Nutrición 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.

Accederás a material didáctico y exclusivo que facilitará la adquisición de conocimientos clave para tu ejercicio profesional.

Solo TECH Global University integra una metodología teórica y práctica de alto nivel. ¡Es el momento de dar el siguiente paso, matricúlate ya!







### tech 10 | ¿Por qué estudiar en TECH?

#### La mejor universidad online del mundo según FORBES

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

#### 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.



Plan
de estudios
más completo





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.

Garantía de máxima

empleabilidad



#### Google Partner Premier La universidad mejor valorada por sus alumnos

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.

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.





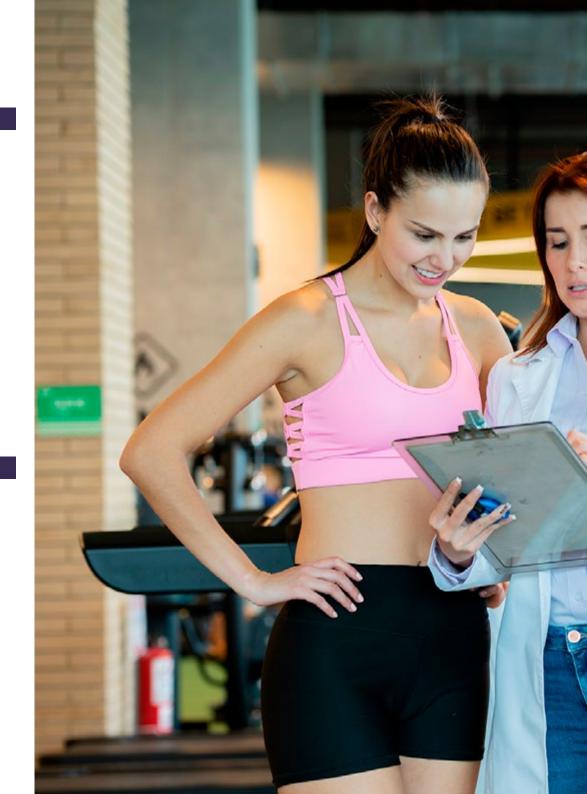
### tech 14 | Plan de estudios

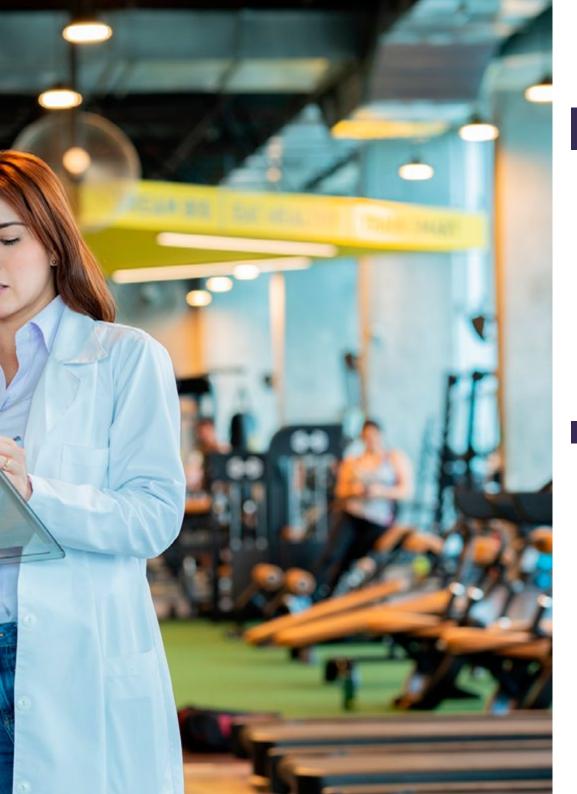
#### Módulo 1. Nuevos Avances en Alimentación

- 1.1. Bases moleculares de la Nutrición
- 1.2. Actualización en la composición de alimentos
- 1.3. Tablas de composición de alimentos y bases de datos nutricionales
- 1.4. Fitoquímicos y compuestos no nutritivos
- 1.5. Nuevos alimentos
  - 1.5.1. Nutrientes funcionales y compuestos bioactivos
  - 1.5.2. Probióticos, prebióticos y simbióticos
  - 1.5.3. Calidad y diseño
- 1.6. Alimentos ecológicos
- 1.7. Alimentos transgénicos
- 1.8. El agua como nutriente
- 1.9. Seguridad alimentaria
  - 1.9.1. Peligros físicos
  - 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





### Plan de estudios | 15 tech

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

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

### Módulo 4. Alimentación en la Práctica Deportiva

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

### tech 16 | Plan de estudios

- 4.9. Ayudas ergogénicas y normativa actual antidopaje
  - 4.9.1. Recomendaciones AMA y AEPSAD
- 4.10. La Nutrición en la recuperación de las Lesiones Deportivas
- 4.11. Trastornos psicológicos relacionados con la práctica del deporte
  - 4.11.1. Trastornos Alimentarios: Vigorexia, Ortorexia, Anorexia
  - 4.11.2. Fatiga por sobreentrenamiento
  - 4.11.3. La triada del atleta femenino
- 4.12. El papel del coach en el rendimiento deportivo

#### Módulo 5. Fisiología Muscular y Metabólica Relacionada con el Ejercicio

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

- 5.8. Metabolismo de los lípidos
  - 5.8.1. Lipólisis
  - 5.8.2. Oxidación de 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
  - 5.1.2. 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
- 5.4. 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

### Plan de estudios | 17 tech

- 6.6. Otros nutrientes clave en veganos
  - 6.6.1. Conversión ALA en EPA / DHA
  - 6.6.2. Fe, Ca, Vit-D y Zn
- 6.7. Valoración bioquímica / carencias nutricionales
  - 6.7.1. Anemia
  - 6.7.2. Sarcopenia
- 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

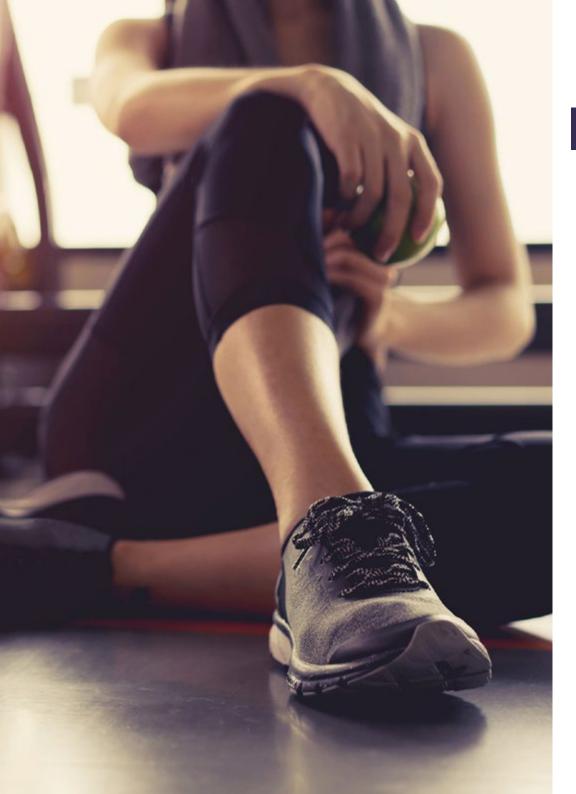
### tech 18 | Plan de estudios

- 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





### Plan de estudios | 19 tech

# **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





### tech 22 | Objetivos docentes



### Objetivo general

• Este programa universitario tiene como objetivo principal potenciar el perfil profesional mediante herramientas especializadas en Nutrición aplicada al deporte. De este modo, los profesionales serán capaces de ofrecer conocimientos nutricionales adecuados a deportistas de distintas edades y niveles, adaptando recomendaciones a sus necesidades energéticas, fisiológicas y de actividad física. Asimismo, adquirirán competencias para gestionar la alimentación de deportistas veganos, considerando alternativas dietéticas que aseguren un rendimiento óptimo. Este enfoque integral permite intervenir de manera eficaz, diseñando estrategias nutricionales personalizadas que potencien el rendimiento físico y la recuperación funcional en diversos perfiles deportivos y etapas de la vida





### Objetivos docentes | 23 tech



### Objetivos específicos

#### Módulo 1. Nuevos Avances en Alimentación

- Analizar los descubrimientos científicos más recientes en alimentación humana y su aplicabilidad al rendimiento deportivo
- Identificar innovaciones en ingredientes funcionales y su valor potencial en la dieta del deportista
- Evaluar el impacto de la tecnología alimentaria en la mejora de la calidad nutricional de los productos destinados a la población activa

#### Módulo 2. Tendencias Actuales en Nutrición

- Profundizar en las principales corrientes alimentarias contemporáneas y su influencia en el ámbito deportivo
- Valorar críticamente las dietas populares entre deportistas desde una perspectiva basada en la evidencia científica
- Aplicar tendencias emergentes de alimentación consciente, sostenible y personalizada al asesoramiento nutricional en el deporte

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

- Desarrollar competencias avanzadas para realizar evaluaciones nutricionales integrales mediante métodos antropométricos, dietéticos y bioquímicos
- Interpretar con precisión indicadores clínicos y funcionales vinculados al estado nutricional como el rendimiento físico
- Diseñar estrategias de intervención personalizadas a partir de los resultados obtenidos en la valoración nutricional

### tech 24 | Objetivos docentes

#### Módulo 4. Alimentación en la Práctica Deportiva

- Planificar pautas alimentarias ajustadas a los distintos momentos del ciclo deportivo
- Establecer recomendaciones de ingesta según tipo de disciplina, duración, intensidad y características del atleta
- Implementar estrategias innovadoras de hidratación y consumo de nutrientes clave para optimizar el rendimiento físico

#### Módulo 5. Fisiología Muscular y Metabólica Relacionada con el Ejercicio

- Comprender en profundidad las bases fisiológicas del metabolismo energético durante el ejercicio y su implicación nutricional
- Examinar la respuesta muscular frente a distintos tipos de entrenamiento y su relación con la alimentación
- Aplicar el conocimiento el fisiológico para orientar la planificación dietética en distintos contextos deportivos

### Módulo 6. Vegetarianismo y Veganismo

- Analizar los desafíos nutricionales que enfrentan los deportistas que siguen dietas vegetarianas o veganas
- Diseñar planes dietéticos equilibrados y adaptados a las demandas del deporte en contextos de alimentación basada en plantas
- Evaluar la necesidad de suplementación y control bioquímico en individuos con patrones alimentarios restrictivos



#### Módulo 7. Diferentes Etapas o Poblaciones Específicas

- Reconocer las necesidades particulares de mujeres deportistas, atletas jóvenes y personas mayores activas
- Adaptar las estrategias nutricionales a las distintas fases del ciclo vital
- Integrar principios de equidad y personalización en la intervención nutricional en contextos deportivos diversos

#### Módulo 8. Nutrición para la Readaptación y Recuperación Funcional

- Diseñar intervenciones nutricionales específicas durante el proceso de recuperación de Lesiones y readaptación física
- Analizar en el papel de los nutrientes en la modulación de la Inflamación, regeneración muscular y cicatrización
- Implementar protocolos nutricionales actualizados que favorezcan la recuperación funcional y el retorno óptimo al entrenamiento

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

- Examinar la relación entre patrones alimentarios y el riesgo de Enfermedades Crónicas en la población activa
- Promover hábitos nutricionales saludables que contribuyan al bienestar integral de deportistas recreativos y profesionales
- Participar en el diseño de programas de intervención comunitaria orientados a fomentar la salud desde la Nutrición en distintos entornos deportivos

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

- Dominar métodos avanzados de cálculo energético y distribución de macronutrientes en función de los requerimientos individuales
- Elaborar planes nutricionales personalizados considerando objetivos, disciplina practicada y características fisiológicas
- Establecer protocolos de seguimiento y ajuste continuo de la pauta dietética en según la evolución del deportista



Ponte al día sobre las variables individuales que influyen en la respuesta al plan nutricional, considerando factores como genética, y condiciones de salud"





### tech 28 | Prácticas

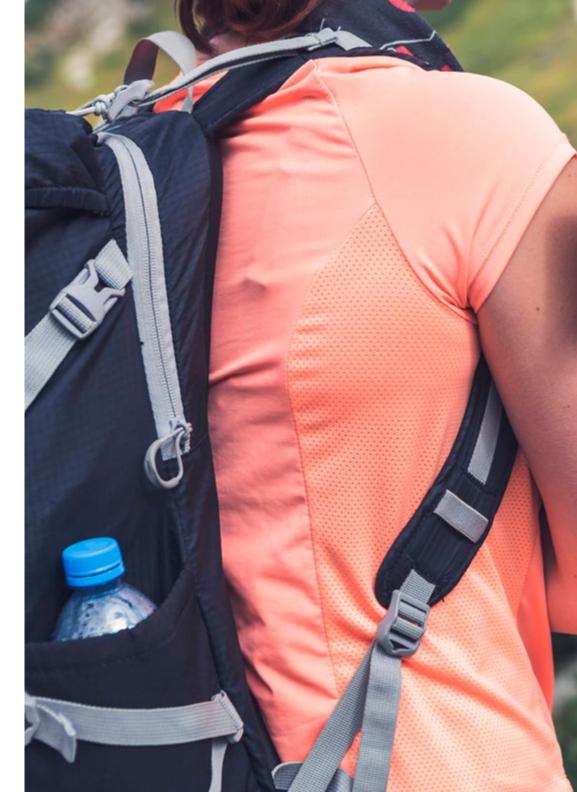
El período de práctica de este programa universitario en Nutrición se desarrolla en una entidad de referencia en el ámbito deportivo, acompañando a un equipo de profesionales especializados. Esta experiencia permite adentrarse en el funcionamiento de los servicios nutricionales de alto rendimiento, observando cómo se diseñan estrategias personalizadas para cada deportista y cómo se integran criterios científicos y tecnológicos en la toma de decisiones, así como los métodos más avanzados para optimizar el rendimiento y la recuperación.

En esta propuesta de capacitación combina una metodología práctica con actividades orientadas al perfeccionamiento de competencias esenciales para la intervención nutricional en el ámbito deportivo, un sector que exige alta especialización. Estas experiencias desarrollan habilidades específicas que permiten a los profesionales aplicar sus conocimientos de manera efectiva en distintos entornos deportivos y clínicos, integrando la Nutrición Deportiva en escenarios reales y de alta exigencia.

Así, el programa universitario se presenta como una oportunidad única para especializarse en un entorno tecnológicamente avanzado. Además, se brindará la posibilidad de integrar la Nutrición Deportiva en escenarios profesionales reales, optimizando y perfeccionando las competencias adquiridas en un contexto dinámico y de alta exigencia.

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 nutricional (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
Avances y Tendencias en Alimentación	Aplicar análisis en nutrigenética y en nutrigenómica
	Profundizar en la valoración de inmunonutrición
	Integrar la regulación fisiológica de la alimentación para el apetito y saciedad
	Analizar la relación entre Nutrición y sistema circadiano
Valoración del Estado Nutricional y de la Dieta	Evaluar la bioenergética y su relación con la Nutrición
	Valorar el estado nutricional en distintas etapas de vida
	Analizar la ingesta diaria y realizar ajustes necesarios
	Examinar la alimentación en el adulto sano
Alimentación en la Práctica Deportiva Especializada	Ajustar la fisiología a distintos tipos de ejercicio
	Integrar una adaptación metabólica al entrenamiento
	Evaluar necesidades energéticas y estado nutricional del deportista
	Analizar la capacidad física y su relación con la alimentación
Proceso de Readaptación y Recuperación Funcional a través de la Nutrición	Analizar la ingesta de macronutrientes y micronutrientes esenciales para la recuperación de Lesiones
	Aplicar planes alimenticios personalizados para la optimización de la readaptación funcional
	Examinar el papel de los fitoquímicos en la prevención de lesiones y recuperación
	Integrar el uso de complementos alimenticios en estrategias de Nutrición para la mejora funcional post - lesión

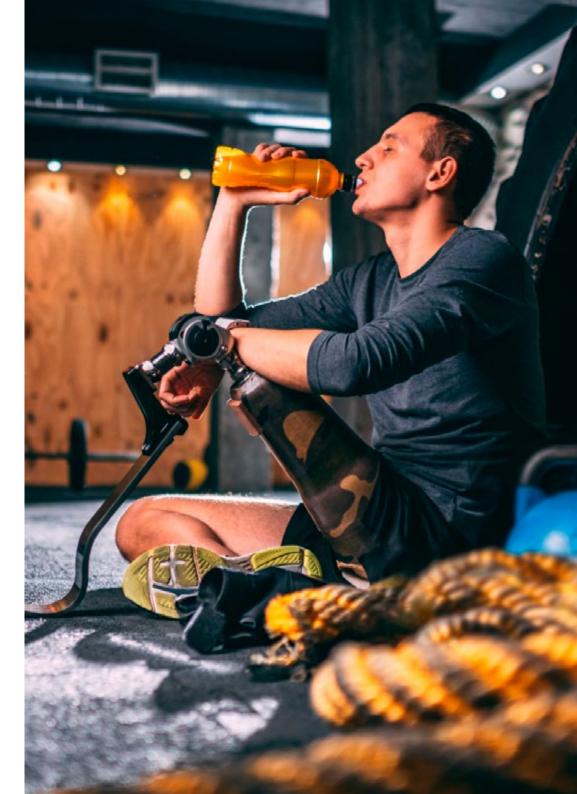


### Seguro de responsabilidad civil

La máxima preocupación de esta institución 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, esta entidad educativa 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 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.

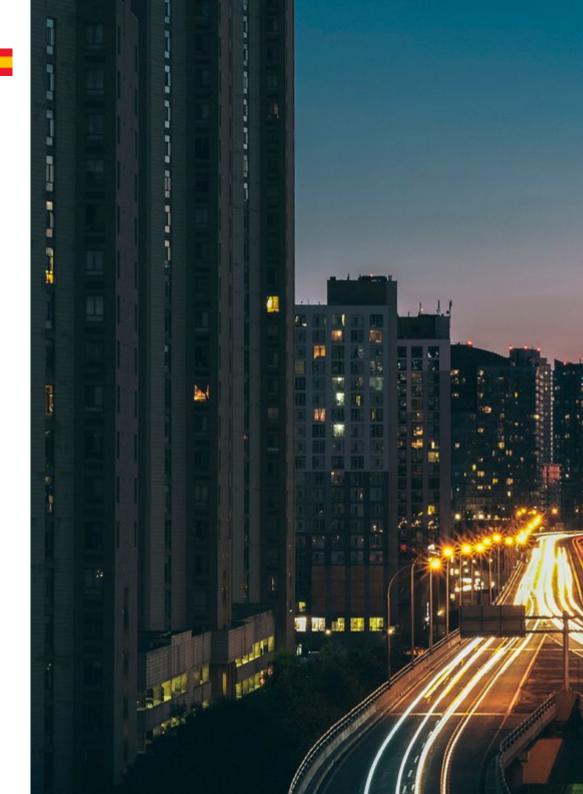


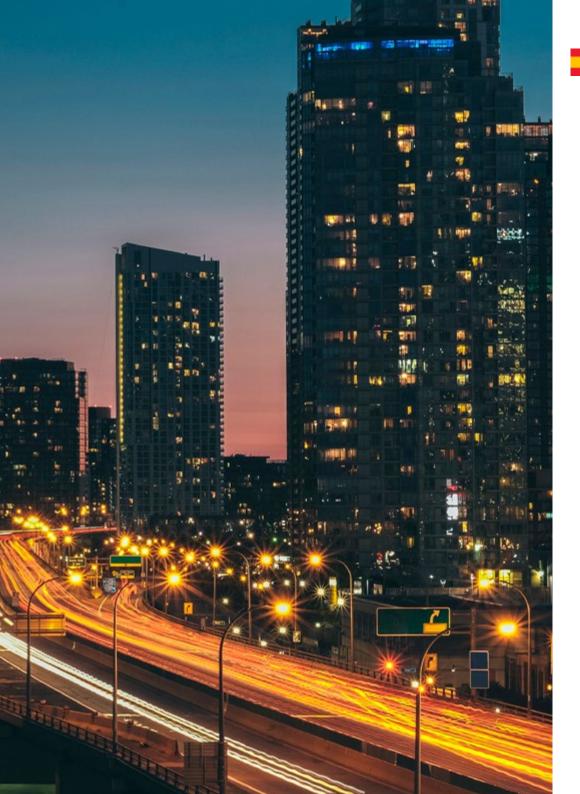


### tech 34 | Centros de prácticas

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







### Centros de prácticas | 35 tech



#### **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



#### Liga Sanluiseña de Fútbol

País Ciudad Argentina San Luis

Dirección: Bolívar 935, D5700 GTS, San Luis

Asociación enfocada a la planificación nutricional, específicamente de la práctica futbolística

#### Capacitaciones prácticas relacionadas:

-Nutrición Deportiva





Inscríbete ahora y avanza en tu campo de trabajo con un programa integral, que te permitirá poner en práctica todo lo aprendido"







# tech 40 | Salidas profesionales

### Perfil del egresado

El egresado demostrará una sólida competencia en el diseño de intervenciones nutricionales personalizadas, considerando variables fisiológicas y contextos clínicos diversos. Asimismo, desarrollará habilidades para evaluar de forma integral el estado nutricional mediante herramientas especializadas y aplicar metodologías innovadoras en la elaboración de planes dietéticos. De igual forma, será capaz de realizar seguimientos precisos que favorezcan la adherencia y optimización del rendimiento físico. Adicionalmente, dispondrá de criterios técnicos para interpretar la evidencia científica y transferirla de manera efectiva a la práctica profesional, tanto en entornos clínicos como en escenarios vinculados al alto rendimiento.

Asumirás funciones clave en la evaluación integral del estado nutricional, empleando herramientas especializadas que permitirán obtener diagnósticos precisos.

- Pensamiento crítico: Capacidad para interpretar datos clínicos y antropométricos de forma objetiva, diferenciando entre información relevante y secundaria para tomar decisiones nutricionales fundamentadas
- Comunicación efectiva: Habilidad para transmitir de forma clara y empática de recomendaciones nutricionales tanto al deportista como al equipo interdisciplinar, adaptando el lenguaje según el contexto
- **Gestión del tiempo:** Responsabilidad para optimizar la planificación de consultas, el seguimiento de planes nutricionales y la actualización continua, lo que mejora la eficiencia en entornos de alto rendimiento
- Adaptabilidad: Habilidad para ajustar estrategias nutricionales ante cambios en el estado de salud, nivel de actividad física o entorno competitivo del deportista



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

- **1. Nutricionista Deportivo en Clubes Profesionales:** encargado de diseñar planes alimentarios personalizados para deportistas de alto rendimiento, adaptados a las exigencias de cada disciplina.
- Responsabilidad: Diseñar y aplicar estrategias nutricionales personalizadas que optimicen el rendimiento físico, la recuperación y la salud general de los atletas.
- **2. Nutricionista Deportivo en Centros de Rehabilitación:** responsable de elaborar estrategias nutricionales para apoyar la recuperación de lesiones, enfocándose en la regeneración muscular y la reducción de inflamación.
- Responsabilidad: Diseñar estrategias nutricionales personalizadas que favorezcan la regeneración de tejidos, optimicen la función muscular y aceleren la rehabilitación postquirúrgica.
- **3. Nutricionista Deportivo en Instituciones Educativas:** orientador en programas educativos para jóvenes deportistas, promoviendo hábitos alimenticios saludables desde etapas tempranas.
  - <u>Responsabilidad:</u> Promover hábitos alimenticios saludables entre los estudiantes, contribuyendo al desarrollo integral y al rendimiento académico.
- **4. Consultor en Nutrición Deportiva Independiente:** asesor personalizado a atletas amateurs y profesionales, diseñando planes alimentarios que se ajusten a sus objetivos específicos.
- Responsabilidad: Diseñar estrategias nutricionales personalizadas que optimicen el rendimiento, la salud y la recuperación de los deportistas.

- 5. Nutricionista Deportivo en Clínicas Especializadas: encargado de brindar atención nutricional a pacientes con condiciones específicas relacionadas con el deporte, como trastornos alimentarios o deficiencias nutricionales.
  Responsabilidad: Evaluar y diseñar estrategias nutricionales personalizadas para pacientes con condiciones específicas relacionadas con la actividad física.
- 6. Investigador en Nutrición Deportiva: gestor de proyectos de investigación para explorar nuevas tendencias y evidencias sobre nutrición y rendimiento deportivo.
  Responsabilidad: Generar y analizar evidencia científica que optimice el rendimiento y la salud de los deportistas.



Te especializarás como nutricionista deportivo, con una titulación que integra vanguardia, precisión y excelencia"





# tech 44 | 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.

# Licencias de software incluidas | 45 tech

#### 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 50 | 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.



# tech 52 | Metodología de estudio

# 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).

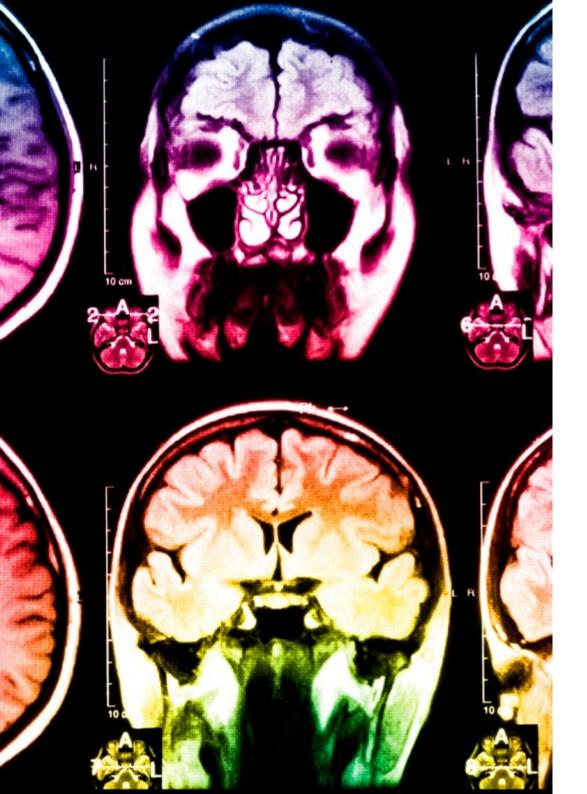
Asimismo, este completísimo Campus Virtual permitirá que el alumnado de TECH organice sus horarios de estudio de acuerdo con su disponibilidad personal o sus obligaciones laborales. De esa manera tendrá un control global de los contenidos académicos y sus herramientas didácticas, puestas en función de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

# tech 54 | Metodología de estudio

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

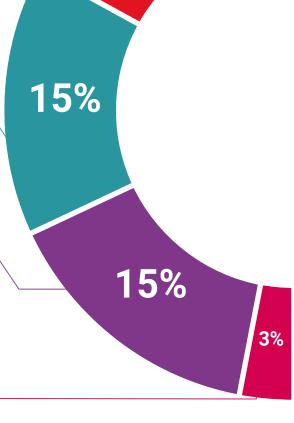
Realizarás actividades de desarrollo de competencias y habilidades específicas en cada área temática. Prácticas y dinámicas para adquirir y desarrollar las destrezas y habilidades que un especialista precisa desarrollar en el marco de la globalización que vivimos.



#### 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.

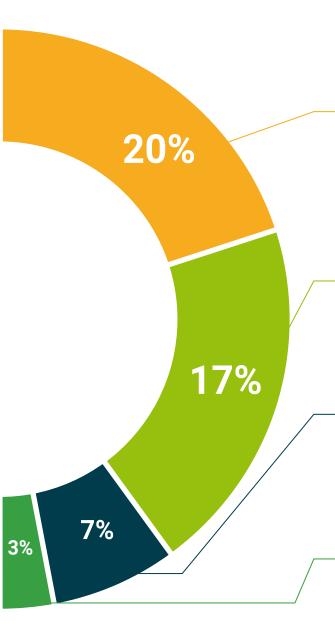
Este sistema exclusivo educativo para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa".





### 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**

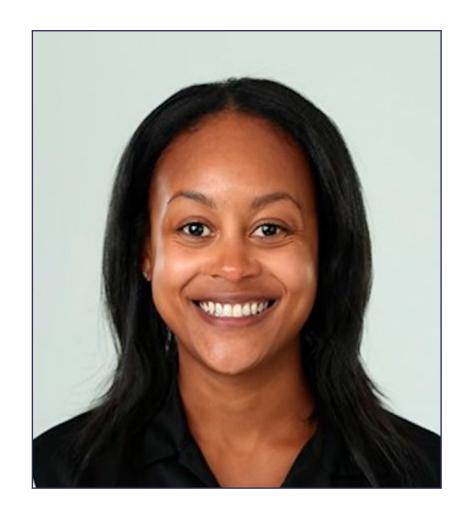
Shelby Johnson posee una destacada carrera como **Nutricionista Deportiva**, especializada en **deportes universitarios** en **Estados Unidos**. De hecho, su experiencia y conocimientos específicos en esta área han resultado clave en su objetivo de contribuir al mejor desempeño de los **atletas de alto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



# tech 60 | Cuadro docente

### 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 Corporal
- 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

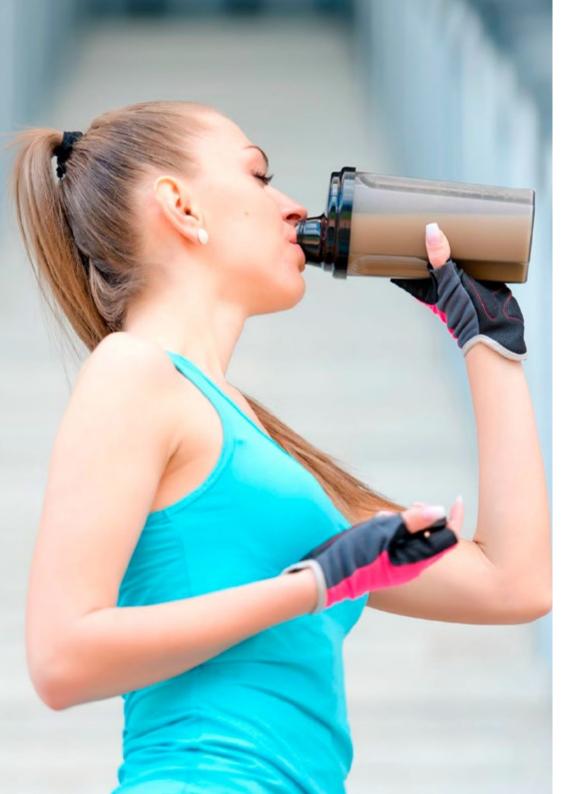
### **Profesores**

### 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)





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





# tech 64 | 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** 







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



# Máster Semipresencial Nutrición Deportiva

Modalidad: Semipresencial (Online + Prácticas)

Duración: 12 meses

Titulación: TECH Global University

Créditos: 60 + 4 ECTS

