Máster Título Propio

Nutrición Clínica



tech universidad tecnológica



tech universidad tecnológica

Máster Título Propio

Nutrición Clínica

Modalidad: **Online**

Duración: **12 meses**

Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**

Horas lectivas: **1.500 h.**

Acceso web: www.techtitute.com/nutricion/master/master-nutricion-clinica

Índice

01 Presentación — pág. 4

02 Objetivos — pág. 8

03 Competencias — pág. 14

04 Dirección del curso — pág. 18

05 Estructura y contenido — pág. 22

06 Metodología — pág. 30

07 Titulación — pág. 38

01

Presentación

La nutrición clínica es un área muy importante de la medicina, en algunas ocasiones se usa como parte del tratamiento. Los pacientes que necesitan este tipo de atención son aquellos que sufren alguna enfermedad o tienen predisponían a ella, como dolencias digestivas, metabólicas o de sobrepeso. En este sentido, se debe contar con profesionales capacitados en este campo para cumplir con el papel de prevención y tratamiento de problemas nutricionales. El programa centrado en este sector laboral busca capacitar a los profesionales para evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.





Adquiere las habilidades y competencias necesarias para trabajar en el área de Nutrición Clínica con un máster de alta intensidad formativa"

El estudio de la nutrición y del metabolismo en las personas ha cobrado mayor importancia si se tiene en cuenta que la alimentación ayuda a mantener una buena salud. En este sentido, la nutrición clínica ha desarrollado un enfoque curativo al intentar brindar una mejor nutrición tomando en cuenta los padecimientos de las personas y, por otra parte, mantiene un enfoque preventivo, al brindar las herramientas necesarias para evitar el desarrollo de ciertas enfermedades.

En este sentido, los nutricionistas enfocados al área clínica forman parte de un equipo multidisciplinario que posee conocimientos científicos en su área de competencia, con habilidades que le permite aplicar un eficiente cuidado nutricional a sus pacientes. En consecuencia, intervienen en el tratamiento alimentario teniendo en cuenta las necesidades fisiológicas y/o patológicas, así como los hábitos alimentarios, las condiciones socioeconómicas, religiosas y culturales para prevenir y tratar las enfermedades.

El Máster ofrece la posibilidad de profundizar y actualizar los conocimientos, con el uso de la más actual tecnología educativa. Aporta una visión global de la Nutrición Clínica al mismo tiempo que pone el foco en los aspectos más importantes e innovadores de la alimentación en el adulto, con una puesta al día de la terapia nutricional de las patologías de mayor prevalencia; así como de la alimentación en la edad pediátrica incluyendo desde la fase intrauterina a la adolescencia, y las enfermedades en las que la alimentación juega un papel altamente relevante.

Este programa permite la especialización en el campo de la Nutrición Clínica en áreas de especial interés como:

- Nutrigenética y nutrigenómica.
- Nutrición y obesidad.
- Nutrición deportiva.
- Nutrición en enfermedades crónicas.
- Dietética hospitalaria.
- Alergias alimentarias.

El temario abarca los principales temas de la actualidad en Nutrición Clínica de tal modo que quien los domine, estará preparado para trabajar en dicha materia. No es por tanto un título más en la mochila sino una herramienta de aprendizaje real para enfocar los temas de la especialidad de forma moderna, objetiva y con capacidad de criterio basado en la literatura más puntera hoy en día.

Este **Máster en Nutrición Clínica** contiene el programa científico más completo y actualizado del mercado. Sus características más destacadas son:

- Desarrollo de más de 100 casos clínicos presentados por expertos en nutrición. Los contenidos gráficos, esquemáticos y eminentemente prácticos con los que están concebidos, recogen la información indispensable para el ejercicio profesional
- Contiene ejercicios donde realizar el proceso de autoevaluación para mejorar el aprendizaje
- Sistema interactivo de aprendizaje basado en algoritmos para la toma de decisiones ante el paciente con problemas de alimentación
- Guías de práctica clínica sobre las diferentes patologías relacionadas con la nutrición
- 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

Te capacitarás de la mano profesionales con amplia experiencia en Nutrición Clínica, que te guiarán durante todo el proceso de aprendizaje”

Una capacitación creada y dirigida por profesionales expertos en Nutrición Clínica que convierten este máster en una ocasión única de crecimiento profesional”

Con este máster podrás compaginar una capacitación de alta intensidad con tu vida profesional y personal consiguiendo tus metas de forma sencilla y real.

Podrás realizar el Máster título propio de forma 100% online, adaptándose a tus necesidades y facilitándote que puedas cursarlo mientras desarrollas tu actividad asistencial a tiempo completo.

Incluye en su cuadro docente especialistas de reconocido prestigio en nutrición basada en la práctica clínica, que vierten en esta capacitación la experiencia de su trabajo.

Gracias a su contenido multimedia elaborado con la última tecnología educativa, permitirán al nutricionista un aprendizaje situado y contextual, 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 el nutricionista deberá tratar de resolver las distintas situaciones de práctica profesional que se le planteen a lo largo del curso. Para ello, el nutricionista contará con la ayuda de un novedoso sistema de vídeo interactivo realizado por reconocidos expertos en el campo de la nutrición y con gran experiencia docente.



02

Objetivos

Este Máster está orientado a conseguir una actualización eficaz de los conocimientos del nutricionista en Nutrición Clínica, para poder realizar una atención de calidad, basada en la última evidencia científica que garantice la seguridad del paciente.





El Máster en Nutrición Clínica te proporcionará las competencias personales y profesionales imprescindibles para jugar un adecuado papel en cualquier situación profesional en este ámbito de intervención"

Objetivos generales

- Actualizar los conocimientos del nutricionista en las nuevas tendencias en nutrición humana tanto en la salud como en situaciones patológicas.
- Promover estrategias de trabajo basadas en el conocimiento práctico de las nuevas corrientes en nutrición y su aplicación a las patologías tanto del niño como del adulto, donde ésta juega un papel primordial en la terapéutica de las mismas.
- Favorecer la adquisición de habilidades y destrezas técnicas, mediante un sistema audiovisual potente, y posibilidad de desarrollo a través de talleres online de simulación y/o formación específica.
- Incentivar el estímulo profesional mediante la formación continuada, y la investigación.

Conviértete en un profesional aumentando tus conocimientos en este campo de estudio tan apasionante"



Objetivos específicos

- Revisar las bases de una alimentación equilibrada en las distintas etapas del ciclo vital así como en el ejercicio.
- Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- Revisar las nuevas guías alimentarias, objetivos nutricionales e ingesta recomendada de nutrientes (RDA).
- Manejar las bases de datos de alimentos y las tablas de composición.
- Adquirir habilidades en la lectura y comprensión del nuevo etiquetado de los alimentos.
- Actualizar la interacción fármaco-nutriente y su implicación en la terapéutica del paciente.
- Identificar la relación entre alimentación y estado inmunitario.
- Actualizar los conocimientos en nutrigenética y nutrigenómica.
- Incorporar las posibilidades de la fitoterapia como tratamiento coadyuvante en la práctica clínica.
- Revisar las bases psicológicas y los factores biopsicosociales que inciden en el comportamiento alimentario humano.
- Analizar los distintos métodos de valoración del estado nutricional.
- Interpretar e integrar los datos antropométricos, clínicos, bioquímicos, hematológicos, inmunológicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
- Predecir el riesgo nutricional de los pacientes.
- Manejar los distintos tipos de encuestas nutricionales para valorar la ingesta de alimentos.
- Detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.
- Revisar la composición química de los alimentos, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
- Actualizar la composición y utilidades de los nuevos alimentos.
- Repasar aspectos básicos de la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos relacionados con la seguridad alimentaria.
- Evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria aplicando la legislación vigente.
- Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.
- Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica de la dietética infantil.
- Actualizar los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana con un enfoque especial a la población infantil y adolescente.
- Reflexionar sobre la utilidad del comedor escolar como vehículo educativo.
- Revisar los conocimientos sobre fisiología y nutrición en las distintas etapas del desarrollo infantil.
- Analizar las implicaciones de la alimentación en el proceso de crecimiento y en la prevención y tratamiento de distintas patologías en la infancia.
- Identificar la repercusión que la alimentación de la madre gestante y lactante tiene sobre el crecimiento intrauterino y la evolución del neonato y lactante.
- Describir los requerimientos nutricionales en los diferentes periodos de la infancia.

- Aplicar los conocimientos adquiridos sobre evaluación nutricional en Pediatría.
- Evaluar y prescribir la actividad física como factor implicado en el estado nutricional.
- Calcular las necesidades alimentarias y riesgos del niño y adolescente deportista.
- Revisar las tendencias actuales en nutrición del recién nacido prematuro.
- Actualizar las tendencias actuales en la alimentación del niño con retraso intrauterino y la implicación de la alimentación sobre enfermedades metabólicas.
- Reflexionar sobre el papel de la leche humana como alimento funcional.
- Revisar la fisiología de la lactancia materna.
- Analizar el funcionamiento de los bancos de leche.
- Actualizar los conocimientos sobre las nuevas fórmulas utilizadas en alimentación del lactante.
- Reflexionar sobre nuevas tendencias y modelos en alimentación infantil.
- Reflexionar e identificar factores de riesgo en la alimentación del escolar y adolescente.
- Revisar los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades pediátricas.
- Incorporar las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado relacionadas con la nutrición pediátrica a la práctica clínica.
- Identificar los niños con riesgo nutricional susceptibles de apoyo específico.
- Evaluar y monitorizar el seguimiento de niños con soporte nutricional.
- Actualizar los conocimientos sobre probióticos y prebióticos en la alimentación infantil.
- Adquirir conocimientos técnicos sobre el manejo de sistemas y aparatos necesarios para el soporte nutricional en el paciente crítico.
- Identificar al niño que sufre malnutrición.
- Describir el correcto soporte nutricional del niño malnutrido.
- Clasificar los distintos tipos de desnutrición y su repercusión en el organismo en desarrollo.
- Reflexionar sobre la etiología, repercusiones y tratamiento de la obesidad infantil.
- Conocer y aprender el tratamiento nutricional de las enfermedades carenciales más frecuentes en nuestro entorno.
- Actualizar los conocimientos sobre el papel que las grasas juegan en la alimentación infantil.
- Valorar los aspectos psicológicos y fisiológicos implicados en los trastornos de alimentación de los niños pequeños.
- Identificar los trastornos del comportamiento alimentario.
- Revisar la patogenia y actualizar el tratamiento de los errores innatos del metabolismo.
- Actualizar el conocimiento sobre el tratamiento de las dislipemias y el papel que la alimentación juega en su génesis y tratamiento.
- Manejar el tratamiento dietético del niño diabético.
- Valorar el soporte nutricional del niño oncológico en distintas situaciones.
- Reflexionar sobre el papel de la alimentación en el niño autista.
- Revisar los fundamentos del soporte dietético de la diarrea aguda.
- Actualizar el manejo del soporte nutricional en la enfermedad inflamatoria.
- Reflexionar sobre la relación del estreñimiento con la alimentación infantil.
- Identificar los alimentos de exclusión en la dieta del niño celíaco.
- Actualizar el manejo dietético del niño con nefropatía.
- Actualizar el conocimiento sobre alergias e intolerancias alimentarias.
- Identificar los factores dietéticos relacionados con el metabolismo óseo.
- Revisar el tratamiento dietético de las patologías de la cavidad oral en los niños.
- Actualizar el manejo del niño con reflujo gastroesofágico.

- Comprender las implicaciones que la alimentación puede tener en el tratamiento de las hepatopatías.
- Describir los principales síndromes malabsortivos y su tratamiento.
- Identificar la terapia nutricional adecuada para el paciente infantil con patología pulmonar crónica.
- Actualizar el tratamiento dietético de las patologías de la cavidad oral en el adulto con especial atención a las alteraciones sensoriales y a la mucositis.
- Estudiar la interrelación dieta y enfermedad bucodental.
- Identificar factores nutricionales implicados en el reflujo gastroesofágico y la úlcera.
- Actualizar el manejo de pacientes con problemas en la deglución.
- Comprender las implicaciones que la alimentación puede tener en el tratamiento de las hepatopatías.
- Describir los diferentes usos del soporte nutricional de la enfermedad inflamatoria.
- Reflexionar sobre la etiología del estreñimiento y su relación con la alimentación en el adulto.
- Actualizar los procedimientos del manejo dietético del adulto con insuficiencia renal crónica y en diálisis.
- Actualizar el conocimiento sobre alergias e intolerancias alimentarias más frecuentes.
- Reflexionar sobre las nuevas técnicas en cirugía digestiva e intestinal y su repercusión en la alimentación del paciente.
- Actualizar los procedimientos de manejo del intestino corto.
- Conocer el tratamiento dietético de las patologías biliares y pancreáticas.
- Conocer los principales síndromes malabsortivos y su tratamiento.
- Identificar los signos y síntomas de la patología colónica más prevalente y su tratamiento nutricional.
- Explicar el papel de la microbiota intestinal y sus implicaciones en las patologías.
- Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado relacionadas con la nutrición del paciente.
- Identificar los pacientes con riesgo nutricional o malnutrición establecida susceptibles de apoyo específico.
- Evaluar y monitorizar el seguimiento del soporte nutricional.
- Actualizar los conocimientos de fórmulas específicas para nutrición artificial del adulto.
- Incorporar el tratamiento nutricional de las enfermedades carenciales más prevalentes en el adulto.
- Identificar y valorar la obesidad y conocer su tratamiento dietético o quirúrgico.
- Manejar la dieta del diabético tipo II y otros factores de estilo de vida.
- Actualizar el tratamiento dietético de las dislipemias.
- Estudiar la dieta DASH como tratamiento de la enfermedad cardiovascular.
- Identificar factores dietéticos implicados en la hiperuricemia.
- Actualizar los procedimientos del manejo dietético del paciente con patología neuromuscular invalidante y accidentes cerebrovasculares.
- Identificar las necesidades de soporte nutricional del paciente con enfermedad de Parkinson y enfermedad de Alzheimer en cada momento evolutivo.
- Manejar nutricionalmente al paciente crítico.
- Realizar el soporte nutricional de los distintos pacientes oncológicos.
- Actualizar conocimiento a la luz de la evolución actual de los pacientes con VIH sobre el soporte nutricional de la enfermedad.
- Identificar factores dietéticos y de estilo de vida implicados en la génesis y tratamiento de la osteoporosis.

03

Competencias

Después de superar las evaluaciones de este programa, el nutricionista habrá adquirido las competencias profesionales necesarias para una praxis de calidad actualizada en base a la última evidencia científica.





Tras realizar este programa serás capaz de asimilar y utilizar los métodos y estrategias necesarias para realizar un asesoramiento nutricional de calidad"

Al terminar el programa, el nutricionista será capaz de:

Competencias generales

- Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.
- Saber aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.
- Integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.
- Saber comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.
- Adquirir las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

Competencias transversales

- Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar equipo.
- Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional prestando especial importancia al aprendizaje de manera autónoma y continuada de nuevos conocimientos.
- Desarrollar la capacidad de análisis crítico e investigación en el ámbito de su profesión.

Capacítate para el éxito con la ayuda de este máster con el que aprenderás a desarrollarte en el ámbito de la Nutrición Clínica”

Competencias específicas del título

- Describir la alimentación equilibrada en las distintas etapas del ciclo vital así como en el ejercicio.
- Contrastar los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- Determinar los objetivos nutricionales e ingesta recomendada de nutrientes (RDA).
- Desarrollar habilidades en la lectura y comprensión del etiquetado de los alimentos.
- Diseñar un plan dietético de la fitoterapia como tratamiento coadyuvante.
- Cuestionar los distintos métodos de valoración del estado nutricional.
- Interpretar todos los datos en la valoración nutricional del paciente.
- Elaborar prácticas de higiene alimentaria basadas en la legislación vigente.
- Diseñar un tratamiento dietético de las patologías de la cavidad oral en el adulto con especial atención a las alteraciones sensoriales y a la mucositis.
- Indicar el tratamiento para el manejo de pacientes con problemas en la deglución.
- Aprender el manejo dietético del adulto con insuficiencia renal crónica y en diálisis.
- Determinar el papel de la microbiota intestinal y sus implicaciones en las patologías.
- Aplicar las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado relacionadas con la nutrición del paciente.
- Explorar aquellos pacientes con riesgo nutricional o malnutrición.
- Observar e identificar la obesidad, y determinar su tratamiento dietético o quirúrgico.
- Describir la dieta DASH y prescribirla como tratamiento en la enfermedad cardiovascular.
- Discriminar el manejo dietético del paciente con patología neuromuscular invalidante y accidentes cerebrovasculares.
- Analizar la importancia de la alimentación en el proceso de crecimiento en la infancia.
- Cuestionar los requerimientos nutricionales en las diferentes etapas de la infancia.
- Determinar el cálculo de las necesidades alimentarias y riesgos del niño y adolescente deportista.
- Describir las tendencias actuales de nutrición en el recién nacido.
- Describir el funcionamiento de los bancos de leche.
- Explorar a los niños con riesgo nutricional susceptibles de apoyo específico.
- Diseñar un plan de evaluación y monitorización aquellos niños con soporte nutricional.
- Analizar las diferencias entre alimentos probióticos y prebióticos y su aplicación en la etapa infantil.
- Desarrollar un correcto soporte nutricional del niño malnutrido.
- Describir la etiología, repercusiones y tratamiento de la obesidad infantil.
- Abordar los aspectos psicológicos y fisiológicos que están implicados en los trastornos de alimentación de los niños pequeños.
- Determinar el correcto tratamiento dietético del niño diabético.
- Analizar y determinar el soporte nutricional del niño oncológico en distintas fases de la enfermedad.

04

Dirección del curso

Nuestro equipo docente del **Máster en Nutrición Clínica**, cuenta con un amplio prestigio en la profesión, y son profesionales con años de experiencia docente que se han unido para ayudarte a dar un impulso a tu profesión. Para ello, han elaborado este máster con actualizaciones recientes en la materia que te permitirá capacitarte y aumentar tus habilidades en este sector.





Aprende de los mejores profesionales y conviértete tú mismo en un profesional de éxito"

Dirección



Dña. Aunión Lavarías, María Eugenia

- Farmacéutica y experta en Nutrición Clínica
- "Autora del libro referente en el campo de la Nutrición Clinica "*Gestión Dietética del Sobrepeso en la Oficina de Farmacia*". (Editorial Médica Panamericana)
- Farmacéutica con amplia experiencia en el sector público y privado
- Farmacéutica titular Farmacia Valencia
- Asistente de Farmacia en la cadena de farmacias y minoristas de salud y belleza británica Boots, UK
- Licenciada en Farmacia y Ciencia y Tecnología de los alimentos. Universidad de Valencia
- Dirección del Curso Universitario "Dermocosmética en la Oficina de Farmacia"

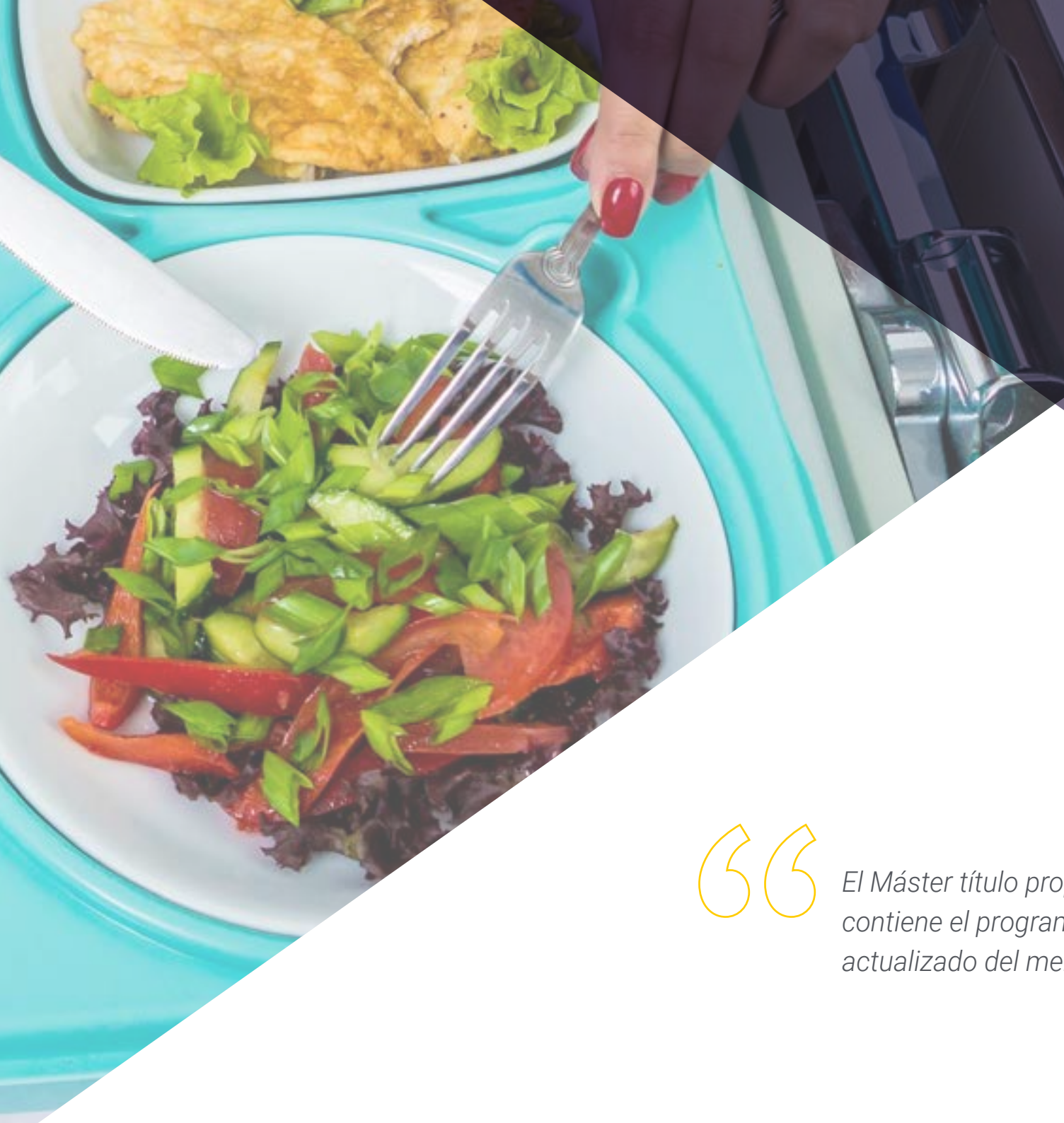


05

Estructura y contenido

La estructura del plan de estudios ha sido diseñada por un equipo de profesionales conocedor de las implicaciones de la capacitación en la nutrición basada en la práctica clínica, conscientes de la relevancia de la actualidad de la especialización y comprometidos con la enseñanza de calidad mediante las nuevas tecnologías educativas.





El Máster título propio en Nutrición Clínica, contiene el programa científico más completo y actualizado del mercado"

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 Sinbióticos.
  1.5.3. Calidad y diseño.
1.6. Alimentos ecológicos.
1.7. Alimentos transgénicos.
1.8. El agua como nutriente.
1.9. Seguridad alimentaria.
  1.9.1. Peligros físicos, químicos y microbiológicos.
1.10. Nuevo etiquetado alimentario e información al consumidor.
1.11. Fitoterapia aplicada a patologías nutricionales.

Módulo 2. Tendencias actuales en nutrición

2.1. Nutrigenética.
2.2. Nutrigenómica.
  2.2.1. Fundamentos.
  2.2.2. Métodos.
2.3. Inmunonutrición.
  2.3.1. Interacciones nutrición-inmunidad.
  2.3.2. Antioxidantes y función inmune.
2.4. Regulación fisiológica de la alimentación. Apetito y saciedad.
2.5. Nutrición y sistema circadiano. El tiempo es la clave.



Módulo 3. Valoración del estado nutricional y de la dieta. Aplicación en la práctica

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

Módulo 4. La consulta nutricional

4.1. Cómo implantar una consulta nutricional.
  4.1.1. Estudio de mercado y competencia.
  4.1.2. Clientela.
  4.1.3. Marketing. Redes sociales.
4.2. Psicología y alimentación.
  4.2.1. Aspectos psicosociales que inciden en el comportamiento alimentario.
  4.2.2. Técnicas de entrevista.
  4.2.3. Consejo dietético.
  4.2.4. Control del estrés.
  4.2.5. Educación nutricional del niño y del adulto.

Modulo 5. Alimentación en la práctica deportiva

5.1 Fisiología del ejercicio.
5.2. Adaptación fisiológica a los distintos tipos de ejercicio.
5.3. Adaptación metabólica al ejercicio. Regulación y control.
5.4. Valoración de las necesidades energéticas y del estado nutricional del deportista.
5.5. Valoración de la capacidad física del deportista.
5.6. Alimentación en las distintas fases de la práctica deportiva.
  5.6.1. Precompetitiva.
  5.6.2. Durante.
  5.6.3. Postcompetición.
5.7. Hidratación.
  5.7.1. Regulación y necesidades.
  5.7.2. Tipos de bebidas.
5.8. Planificación dietética adaptada a las modalidades deportivas.
5.9. Ayudas ergogénicas y normativa actual antidopaje.
  5.9.1. Recomendaciones AMA y AEPSAD.
5.10. La nutrición en la recuperación de las lesiones deportivas.
5.11. Trastornos psicológicos relacionados con la práctica del deporte.
  5.11.1. Trastornos alimentarios: vigorexia, ortorexia, anorexia.
  5.11.2. Fatiga por sobreentrenamiento.
  5.11.3. La triada de la atleta femenina.
5.12. El papel del coach en el rendimiento deportivo.

Módulo 6. Nutrición clínica y dietética hospitalaria

6.1. Gestión de las unidades de nutrición hospitalarias.
- 6.1.1. La alimentación en el ámbito hospitalario.
- 6.1.2. Seguridad alimentaria en los hospitales.
- 6.1.3. Organización de la cocina en los hospitales.
- 6.1.4. Planificación y gestión de las dietas hospitalarias. Código de dietas.

6.2. Dietas basales hospitalarias.
- 6.2.1. Dieta basal del adulto.
- 6.2.2. Dieta basal pediátrica.
- 6.2.3. Dieta ovolactovegetariana y vegana.
- 6.2.4. Dieta adaptada a modalidades culturales.

6.3. Dietas terapéuticas hospitalarias.
- 6.3.1. Unificación de dietas y menús personalizados.

6.4. Interacción bidireccional fármaco-nutrientes.

Módulo 7. Nutrición en patologías del aparato digestivo

7.1. Nutrición en alteraciones orales.
- 7.1.1. Gusto.
- 7.1.2. Salivación.
- 7.1.3. Mucositis.

7.2. Nutrición en alteraciones esófago-gástricas.
- 7.2.1. Reflujo gastroesofágico.
- 7.2.2. Úlceras gástricas.
- 7.2.3. Disfagias.

7.3. Nutrición en Síndromes postquirúrgicos.
- 7.3.1. Cirugía gástrica.
- 7.3.2. Intestino corto.

7.4. Nutrición en los trastornos de la función intestinal.
- 7.4.1. Estreñimiento.
- 7.4.2. Diarrea.

7.5. Nutrición en Síndromes de malabsorción.

7.6. Nutrición en patología colónica.
- 7.6.1. Colon irritable.
- 7.6.2. Diverticulosis.

7.7. Nutrición en Enfermedad inflamatoria intestinal (EII).

7.8. Alergias e intolerancias alimentarias más frecuentes de repercusión gastrointestinal.

7.9. Nutrición en Hepatopatías.
- 7.9.1. Hipertensión portal.
- 7.9.2. Encefalopatía hepática.
- 7.9.3. Trasplante hepático.

7.10. Nutrición en patología biliar. Litiasis biliar.

7.11. Nutrición en Pancreatopatías.
- 7.11.1. Pancreatitis aguda.
- 7.11.2. Pancreatitis crónica.

Módulo 8. Nutrición en enfermedades endocrino-metabólicas

8.1. Dislipemia y arteriosclerosis.

8.2. Diabetes Mellitus.

8.3. Hipertensión y enfermedad cardiovascular.

8.4. Obesidad.
- 8.4.1. Etiología. Nutrigenética y nutrigenómica.
- 8.4.2. Fisiopatología de la obesidad.
- 8.4.3. Diagnóstico de la enfermedad y sus comorbilidades.
- 8.4.4. Equipo multidisciplinar en el tratamiento de la obesidad.
- 8.4.5. Tratamiento dietético. Posibilidades terapéuticas.
- 8.4.6. Tratamiento farmacológico. Nuevos fármacos.
- 8.4.7. Tratamiento psicológico.
  - 8.4.7.1. Modelos de Intervención.
  - 8.4.7.2. Tratamiento de trastornos del comportamiento alimentario asociados.

8.4.8. Tratamientos quirúrgicos.
- 8.4.8.1. zIndicaciones.
- 8.4.8.2. Técnicas.
- 8.4.8.3. Complicaciones.
- 8.4.8.4. Manejo dietético.
- 8.4.8.5. Cirugía metabólica.

8.4.9. Tratamientos endoscópicos.
- 8.4.9.1. Indicaciones.
- 8.4.9.2. Técnicas.
- 8.4.9.3. Complicaciones.
- 8.4.9.4. Manejo dietético del paciente.

8.4.10. Actividad física en la obesidad.
- 8.4.10.1. Valoración de la capacidad funcional del paciente y de su actividad.
- 8.4.10.2. Estrategias para la prevención a través de la actividad.
- 8.4.10.3. Intervención en el tratamiento de la enfermedad y las patologías asociadas.

8.4.11. Actualización en estudios de dieta y obesidad.

8.4.12. Estrategias de intervención nacionales e internacionales para el control y prevención obesidad.

Módulo 9. Nutrición en enfermedades renales

9.1. Afecciones glomerulares y tubulopatías.
9.2. Insuficiencia renal crónica prediálisis.
9.3. Insuficiencia renal crónica y diálisis.
9.4. Gota e hiperuricemia.

Módulo 10. Nutrición en enfermedades neurológicas

10.1. Alteraciones en la deglución.
10.2. Cuadros neuromusculares invalidantes.
10.3. Accidente cerebrovascular.
10.4. Parkinson.
10.5. Alzheimer.

Módulo 11. Nutrición en situaciones especiales

11.1. Nutrición en situaciones de estrés metabólico.
- 11.1.1. Sepsis.
- 11.1.2. Politraumatismo.
- 11.1.3. Quemados.
- 11.1.4. Paciente trasplantado.

11.2. Nutrición en el paciente oncológico con:
- 11.2.1. Tratamiento quirúrgico.
- 11.2.2. Tratamiento quimioterápico.
- 11.2.3. Tratamiento radioterápico.
- 11.2.4. Trasplante de médula ósea.

11.3. Enfermedades de origen inmune.
- 11.3.1. Síndrome de Inmunodeficiencia Adquirida.

Módulo 12. Nutrición en enfermedades carenciales

12.1. Malnutrición.
- 12.1.1. Malnutrición hospitalaria.
- 12.1.2. El ciclo de ayuno y realimentación.

12.2. Anemia. Hemocromatosis.
12.3. Déficits vitamínicos.
12.4. Osteoporosis.
12.5. Enfermedad bucodental y su relación con la alimentación.

Módulo 13. Nutrición artificial en el adulto

13.1. Nutrición enteral.
13.2. Nutrición parenteral.
13.3. Nutrición artificial domiciliaria.
13.4. Nutrición oral adaptada.

Módulo 14. Fisiología de la nutrición infantil

14.1. Influencia de la alimentación en el crecimiento y desarrollo.
14.2. Requerimientos nutricionales en los diferentes periodos de la infancia.
14.3. Evaluación nutricional en el niño.
14.4. Evaluación y recomendaciones de actividad física.
14.5. Nutrición durante el embarazo y su repercusión en el recién nacido.
14.6. Tendencias actuales en la nutrición del recién nacido prematuro.
14.7. Nutrición en la mujer lactante y su repercusión en el lactante.
14.8. Alimentación de recién nacido con retraso del crecimiento intrauterino. Implicaciones sobre las enfermedades metabólicas.
14.9. Lactancia materna.
  14.9.1. La leche humana como alimento funcional.
  14.9.2. Proceso de síntesis y secreción láctea.
  14.9.3. Bases para su promoción.
14.10. Bancos de leche humana.
  14.10.1. Funcionamiento e indicaciones de la leche de banco.
14.11. Concepto y características de las fórmulas utilizadas en la alimentación del lactante.
14.12. El paso a una alimentación diversificada. Alimentación complementaria durante el primer año de vida.
14.13. Alimentación del niño de 1 a 3 años.
14.14. Alimentación durante la fase de crecimiento estable. Nutrición del escolar.
14.15. Alimentación en la adolescencia. Factores de riesgo nutricional.
14.16. Nutrición del niño y adolescente deportista.
14.17. Otras modalidades dietéticas para niños y adolescentes. Influencias culturales, sociales y religiosas en la alimentación infantil.
14.18. Prevención de enfermedades de base nutricional desde la infancia. Objetivos y guías.

Módulo 15. Nutrición artificial en pediatría

15.1. Concepto de terapia nutricional.
  15.1.1. Evaluación del paciente que requiere soporte nutricional.
  15.1.2. Indicaciones.
15.2. Generalidades sobre la nutrición enteral y parenteral.
15.3. Productos dietéticos utilizados en niños enfermos o con necesidades especiales.
15.4. Implementación y monitorización de pacientes con soporte nutricional.
  15.4.1. Paciente crítico.
  15.4.2. Paciente con patología neurológica.
15.5. Nutrición artificial domiciliaria.
15.6. Suplementos nutricionales como soporte de la dieta convencional.
15.7. Probióticos y prebióticos en la alimentación infantil.

Módulo 16. Malnutrición infantil

16.1. Malnutrición infantil y Desnutrición.
  16.1.1. Aspectos psicosociales.
  16.1.2. Valoración pediátrica.
  16.1.3. Tratamiento y seguimiento.
16.2. Anemias nutricionales.
  16.2.1. Otras anemias nutricionales en la infancia.
16.3. Deficiencias vitamínicas y de oligoelementos.
  16.3.1. Vitaminas.
  16.3.2. Oligoelementos.
  16.3.3. Detección y tratamiento.
16.4. Las grasas en la alimentación infantil.
  16.4.1. Ácidos grasos esenciales.
16.5. Obesidad infantil.
  16.5.1. Prevención.
  16.5.2. Repercusiones de la obesidad en el niño.
  16.5.3. Tratamiento nutricional.



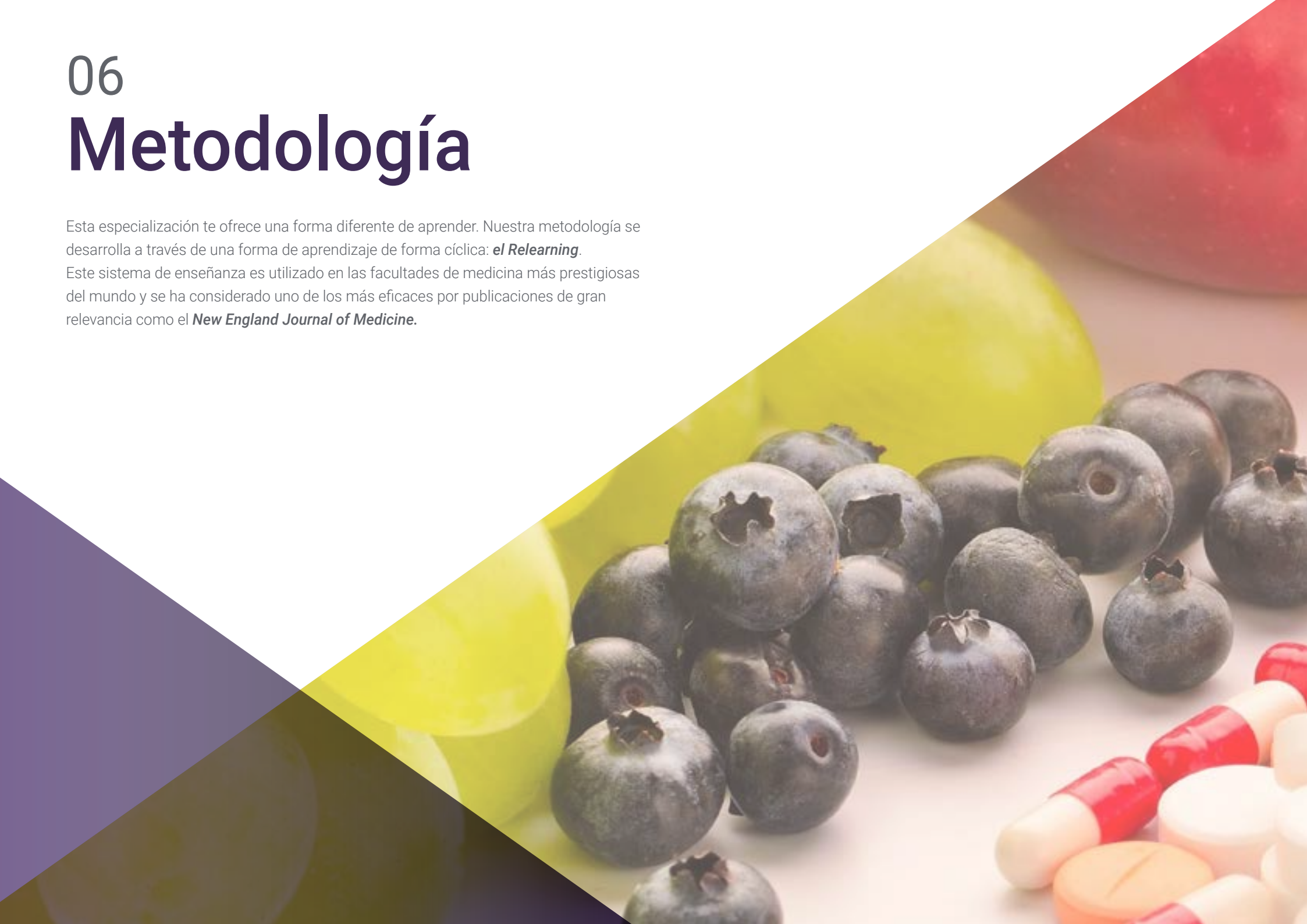
Módulo 17. Nutrición y patologías en la infancia

17.1. Nutrición del niño con patología oral.
17.2. Nutrición en situación de diarrea aguda.
17.3. Nutrición del lactante y del niño con reflujo gastroesofágico.
17.4. Nutrición del niño con enfermedad celíaca.
17.5. Nutrición del niño con enfermedad inflamatoria intestinal.
17.6. Nutrición en el niño con síndrome malabsortivo/mal digestivo.
17.7. Nutrición en el niño con estreñimiento.
17.8. Nutrición del niño con hepatopatía.
17.9. Dificultades y trastornos de la alimentación en niños.
    17.9.1. Aspectos fisiológicos.
    17.9.2. Aspectos psicológicos.
17.10. Trastornos de la conducta alimentaria.
    17.10.1. Anorexia.
    17.10.2. Bulimia.
    17.10.3. Otros.
17.11. Errores innatos del metabolismo.
    17.11.1. Bases para su tratamiento dietético.
17.12. Nutrición en las dislipidemias.
17.13. Nutrición en el niño diabético.
17.14. Nutrición en el niño autista.
17.15. Nutrición en el niño oncológico.
17.16. Nutrición del niño con patología pulmonar crónica.
17.17. Nutrición del niño con nefropatía.
17.18. Nutrición del niño con alergia y/o intolerancia alimentaria.
17.19. Nutrición en la infancia y patología ósea.

06

Metodología

Esta especialización te ofrece una forma diferente de aprender. Nuestra metodología se desarrolla a través de una forma de aprendizaje de forma cíclica: ***el Relearning***.
Este sistema de enseñanza es utilizado en las facultades de medicina más prestigiosas del mundo y se ha considerado uno de los más eficaces por publicaciones de gran relevancia como el ***New England Journal of Medicine.***





Descubre el Relearning, un sistema que abandona el aprendizaje lineal convencional, para llevarte a través de sistemas cíclicos de enseñanza: una forma de aprender que ha demostrado su enorme eficacia, especialmente en las materias que requieren memorización"

En TECH empleamos el Método del caso

Ante una determinada situación clínica, ¿qué haría usted? A lo largo del programa, usted se enfrentará a múltiples casos clínicos simulados, basados en pacientes reales en los que deberá investigar, establecer hipótesis y, finalmente, resolver la situación. Existe abundante evidencia científica sobre la eficacia del método. Los nutricionistas aprenden mejor, más rápido y de manera más sostenible en el tiempo.

Con TECH el nutricionista experimenta una forma de aprender que está moviendo los cimientos de las Universidades tradicionales de todo el mundo.



Según el Dr Gérvas, el caso clínico es la presentación comentada de un paciente, o grupo de pacientes, que se convierte en «caso», en un ejemplo o modelo que ilustra algún componente clínico peculiar, bien por su poder docente, bien por su singularidad o rareza. Es esencial que el caso se apoye en la vida profesional actual, intentando recrear los condicionantes reales en la práctica profesional de la nutrición.

¿Sabía qué este método fue desarrollado en 1912 en Harvard para los estudiantes de Derecho? El método del caso consistía en presentarles situaciones complejas reales para que tomasen decisiones y justificasen cómo resolverlas. En 1924 se estableció como método estándar de enseñanza en Harvard"

La eficacia del método se justifica con cuatro logros fundamentales:

1. Los nutricionistas 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 nutricionista una mejor integración del conocimiento en la práctica clínica.
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.



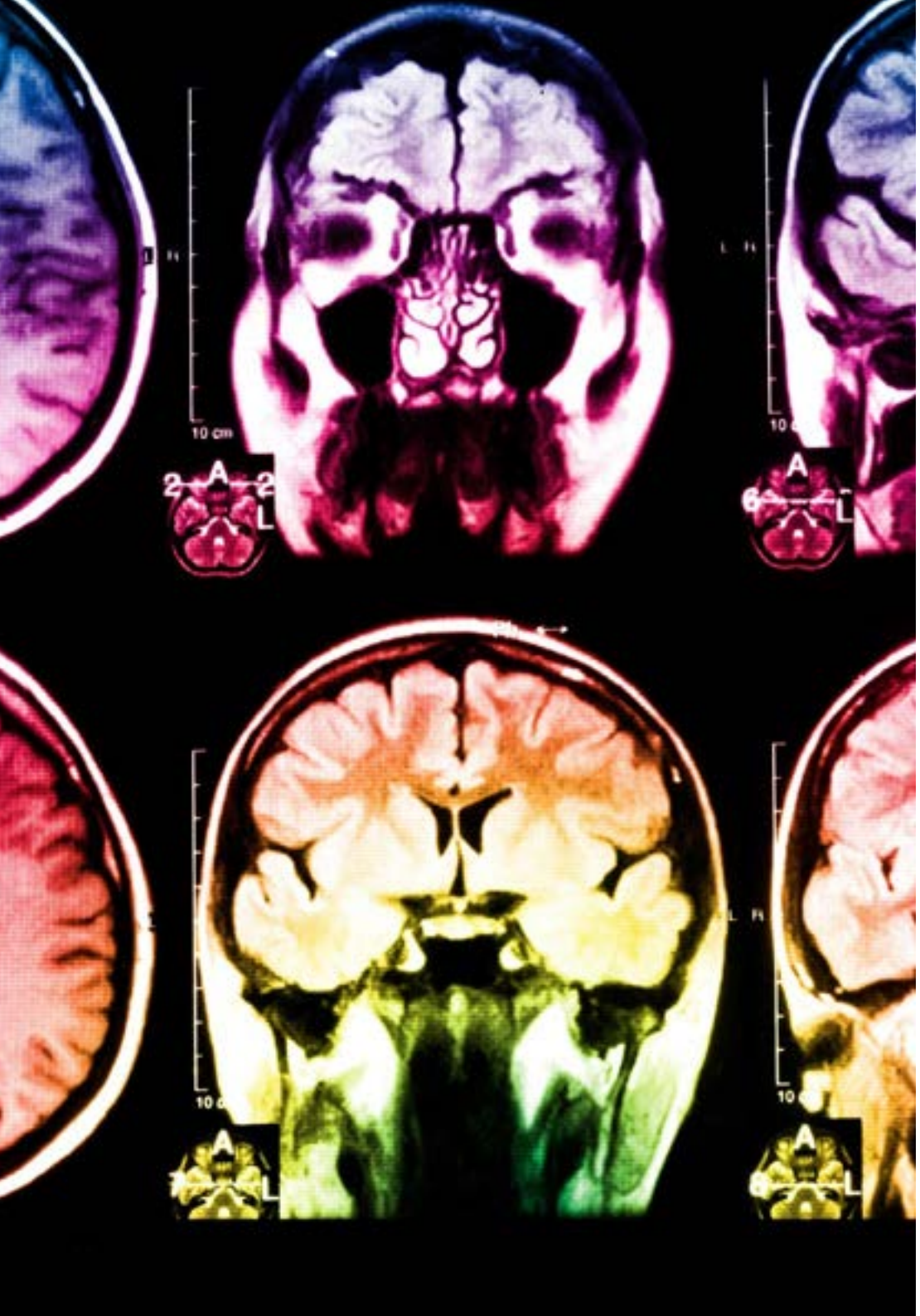
Relearning Methodology

En TECH potenciamos el método del caso de Harvard con la mejor metodología de enseñanza 100 % online del momento: el Relearning.

Nuestra Universidad es la primera en el mundo que combina el estudio de casos clínicos con un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración, que combina un mínimo de 8 elementos diferentes en cada lección, y que suponen una auténtica revolución con respecto al simple estudio y análisis de casos.

El nutricionista aprenderá mediante casos reales y resolución de situaciones complejas en entornos simulados de aprendizaje. Estos simulacros están desarrollados a partir de software de última generación que permiten facilitar el aprendizaje inmersivo.





Situado a la vanguardia pedagógica mundial, el método Relearning ha conseguido mejorar los niveles de satisfacción global de los profesionales que finalizan sus estudios, con respecto a los indicadores de calidad de la mejor universidad online en habla hispana (Universidad de Columbia).

Con esta metodología hemos formado a más de 45.000 nutricionistas con un éxito sin precedentes, en todas las especialidades clínicas con independencia la carga manual/práctica. Nuestra metodología pedagógica está desarrollada en entorno de máxima exigencia, con un alumnado universitario de un perfil socioeconómico alto y una media de edad de 43,5 años.

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.

En nuestro programa, el aprendizaje no es un proceso lineal, sino que sucede en espiral (aprendemos, desaprendemos, olvidamos y reaprendemos). Por eso, combinamos cada uno de estos elementos de forma concéntrica.

La puntuación global que obtiene nuestro sistema de aprendizaje es de 8.01, con arreglo a los más altos estándares internacionales.

En este programa tendrás acceso a los mejores materiales educativos, preparados a conciencia para ti:

Material de estudio

Todos los contenidos didácticos son creados por los especialistas que van a impartir el programa universitario, 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.

Técnicas y procedimientos de nutrición en vídeo

Te acercamos a las técnicas más novedosas, a los últimos avances educativos, al primer plano de la actualidad en técnicas y procedimientos de asesoramiento nutricional. Todo esto, en primera persona, con el máximo rigor, explicado y detallado para tu asimilación y comprensión. Y lo mejor, puedes verlos las veces que quieras.

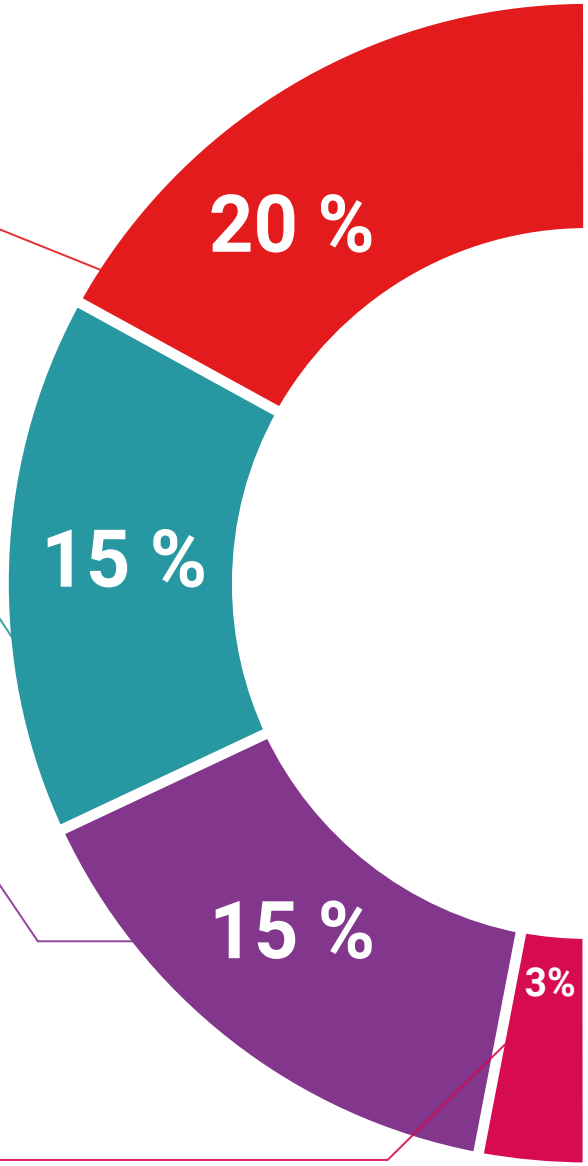
Resúmenes interactivos

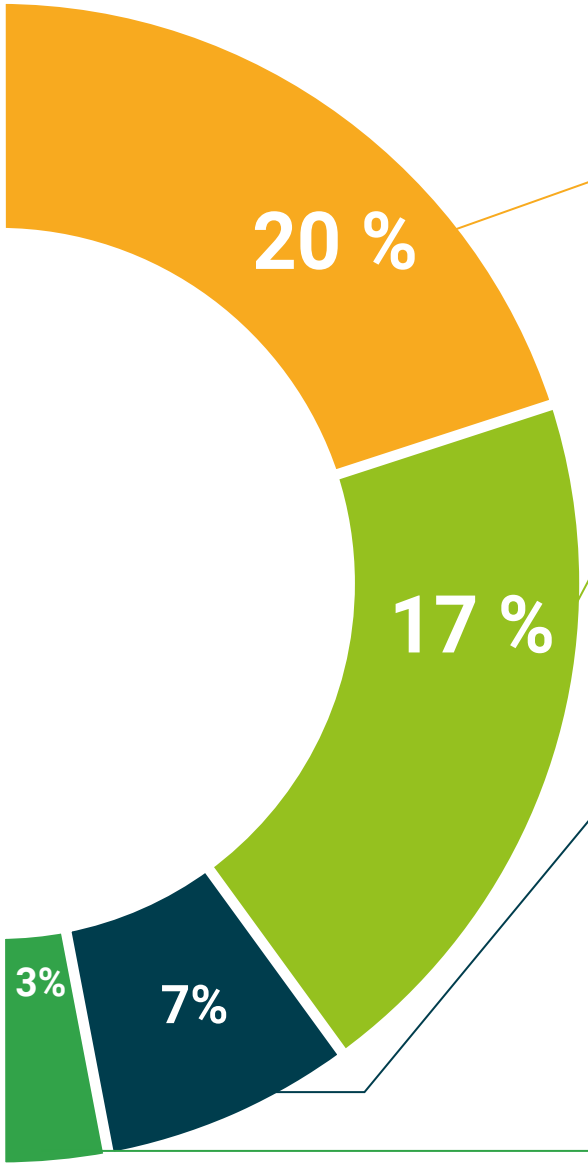
Presentamos los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audio, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

Este sistema exclusivo de especialización 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 especialización.





Análisis de casos elaborados y guiados por expertos

El aprendizaje eficaz tiene, necesariamente, que ser contextual. Por eso, te presentaremos los desarrollos de casos reales en los que el experto te guiará a través del desarrollo de la atención y la resolución de las diferentes situaciones: una manera clara y directa de conseguir el grado de comprensión más elevado.

Testing & Retesting

Evaluamos y reevaluamos periódicamente tu conocimiento a lo largo del programa, mediante actividades y ejercicios evaluativos y autoevaluativos: para que compruebes cómo vas consiguiendo tus metas.

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

Te ofrecemos los contenidos más relevantes del curso en forma de fichas o guías rápidas de actuación. Una manera sintética, práctica y eficaz de ayudarte a progresar en tu aprendizaje.

07

Titulación

El **Máster en Nutrición Clínica** garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de ESTUDIO expedido por **TECH Universidad Tecnológica.**





Supera con éxito este programa y recibe tu titulación universitaria sin desplazamientos ni farragosos trámites”

Este **Máster Título Propio en Nutrición Clínica** contiene el programa científico más completo y actualizado del mercado.

Tras la superación de la evaluación, el alumno recibirá por correo postal* con acuse de recibo su correspondiente título de **Máster Título Propio** emitido por **TECH Universidad Tecnológica.**

El título expedido por **TECH Universidad Tecnlógica** expresará la calificación que haya obtenido en el Máster Título Propio, y reunirá los requisitos comúnmente exigidos por las bolsas de trabajo, oposiciones y comités evaluadores de carreras profesionales.

Título: **Máster en Nutrición Clínica**

N.º Horas Oficiales: **1.500 h.**


tech universidad tecnológica

Otorga la presente

CONSTANCIA

a

C. _____, con documento de identificación nº_____

Por haber superado con éxito y acreditado el programa de

MÁSTER TÍTULO PROPIO

en

Nutrición Clínica

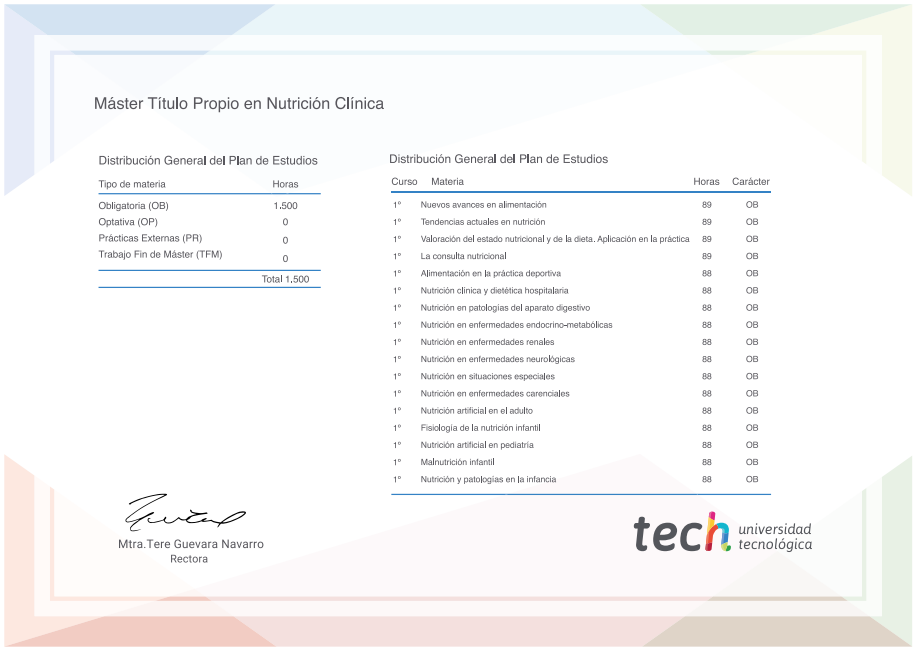
Se trata de un título propio de esta Universidad con una duración de 1.500 horas, con fecha de inicio dd/mm/aaaa y fecha de finalización dd/mm/aaaa.

TECH es una Institución Particular de Educación Superior reconocida por la Secretaría de Educación Pública a partir del 28 de junio de 2018.

A 17 de junio de 2020

Mtra.Tere Guevara Navarro
Rectora

código único TECH: AFWOR23S techtitute.com/titulos


Máster Título Propio en Nutrición Clínica

Distribución General del Plan de Estudios

Tipo de materia	Horas
Obligatoria (OB)	1.500
Optativa (OP)	0
Prácticas Externas (PR)	0
Trabajo Fin de Máster (TFM)	0
	Total 1.500

Distribución General del Plan de Estudios

Curso	Materia	Horas	Carácter
1º	Nuevos avances en alimentación	89	OB
1º	Tendencias actuales en nutrición	89	OB
1º	Valoración del estado nutricional y de la dieta. Aplicación en la práctica	89	OB
1º	La consulta nutricional	89	OB
1º	Alimentación en la práctica deportiva	88	OB
1º	Nutrición clínica y dietética hospitalaria	88	OB
1º	Nutrición en patologías del aparato digestivo	88	OB
1º	Nutrición en enfermedades endocrino-metabólicas	88	OB
1º	Nutrición en enfermedades renales	88	OB
1º	Nutrición en enfermedades neurológicas	88	OB
1º	Nutrición en situaciones especiales	88	OB
1º	Nutrición en enfermedades carenciales	88	OB
1º	Nutrición artificial en el adulto	88	OB
1º	Fisiología de la nutrición infantil	88	OB
1º	Nutrición artificial en pediatría	88	OB
1º	Malnutrición infantil	88	OB
1º	Nutrición y patologías en la infancia	88	OB

Mtra.Tere Guevara Navarro
Rectora

tech universidad tecnológica

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



tech universidad tecnológica

Máster Título Propio

Nutrición Clínica

Modalidad: **Online**

Duración: **12 meses**

Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**

Horas lectivas: **1.500 h.**

Máster Título Propio

Nutrición Clínica



tech universidad tecnológica