



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Master en Nutrición y Dietética Vegetariana + Titulación Universitaria





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos
Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y
acreditaciones

4 | By EDUCA
EDTECH
Group

5 | Metodología
LXP

6 | Razones por
las que
elegir
Euroinnova

7 | Financiación
y Becas

8 | Métodos de
pago

9 | Programa
Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiandes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminetemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de
19
años de
experiencia

Más de
300k
estudiantes
formados

Hasta un
98%
tasa
empleabilidad

Hasta un
100%
de financiación

Hasta un
50%
de los estudiantes
repite

Hasta un
25%
de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web

METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
**FAMILIA
NUMEROSA**

20% Beca
**DIVERSIDAD
FUNCIONAL**

20% Beca
**PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS**



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Master en Nutrición y Dietética Vegetariana + Titulación Universitaria



DURACIÓN
725 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**



CREDITOS
5 ECTS

Titulación

Titulación Múltiple: - Titulación de Master en Nutrición y Dietética Vegetariana con 600 horas expedida por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado y Avalada por la Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales - Titulación Universitaria en Coach Nutricional con 5 Créditos Universitarios ECTS. Formación Continua baremable en bolsas de trabajo y concursos oposición de la Administración Pública. con 125 horas.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con Número de Documento XXXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de EUROINNOVA en la convocatoria de XXX

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) del (año)La Dirección General
NOMBRE DEL DIRECTOR ACADÉMICO

Sello

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO

La presente Titulación es expedida por EuroInnova International Online Education, entidad sin ánimo de lucro, inscrita en el Registro Mercantil de Granada, con el número de inscripción 1020/2015, y con el número de identificación fiscal 15102015. La presente Titulación es expedida por EuroInnova International Online Education, entidad sin ánimo de lucro, inscrita en el Registro Mercantil de Granada, con el número de inscripción 1020/2015, y con el número de identificación fiscal 15102015.

Descripción

Este Master en Nutrición y Dietética Vegetariana le ofrece una formación especializada en la materia. Las dietas vegetarianas no sólo implican comer verduras, pues, hay muchos alimentos de origen vegetal que pueden incluirse en la alimentación, y que son necesarios para poder cubrir nuestras necesidades nutricionales, lo que hace imprescindible el surgimiento y afianzamiento de profesionales de la nutrición y la alimentación altamente cualificados que posean todos los conocimientos relacionados con la dietética vegetariana...

Objetivos

Este Máster en Nutrición Vegetariana tiene los siguientes objetivos: - Conocer los valores nutricionales de los diferentes alimentos, ya sean de origen animal como vegetal. - Aprender la correcta manipulación de los alimentos. - Conocer el tratamientos culinario de los alimentos. - Aprende la conservación de los alimentos y las tecnologías emergentes en este ámbito. - Conocer las ingestas recomendadas y el etiquetado de los alimentos. - Conocer las bases biológicas de la nutrición. - Indicar la composición y el valor energético de cada alimento. - Adquirir todos los conocimientos relacionados con los tipos de dietas que existen, y en concreto, con la dieta vegetariana. - Relacionar la nutrición y la alimentación vegetariana desde un punto de vista saludable, con cada una de las etapas de la vida. - Determinar las bases biológicas de la nutrición. - Detallar la composición de los alimentos y su valor energético correspondiente. - Describir el veganismo y conocer sus ventajas e inconvenientes. - Determinar los alimentos que se pueden consumir en una dieta vegana. - Explicar las medidas de seguridad e higiene alimentaria que se deben conocer en nutrición. - Conocer la importancia de la elaboración de dietas adecuadas y las necesidades nutricionales a tener en cuenta para ello. - Describir el veganismo y conocer sus ventajas e inconvenientes. - Determinar los alimentos que se pueden consumir en una dieta vegana. - Aprender a elaborar recetas veganas. - Clasificar los alimentos y

[Ver en la web](#)

EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

nutrientes de forma adecuada. - Describir el proceso de la digestión. - Estimar las necesidades nutricionales individuales. - Determinar el concepto de coaching y sus utilidades. - Prevenir los posibles riesgos relacionados con el proceso de coaching. - Planificar un proceso de coaching.

Para qué te prepara

El Master en Nutrición y Dietética Vegetariana se dirige a Especialistas en Dietética Vegetariana Saludable que quieran ampliar o actualizar conocimientos en todo lo relativo a la dieta vegetariana o para aquellos profesionales que tengan relación con la nutrición y la dietética. Además, este curso está dirigido a todas aquellas personas no profesionales que, por diferentes motivos, se puedan ver interesadas por la Dietética vegetariana.

A quién va dirigido

Este máster online te prepara para evaluar y resolver problemas dietéticos y nutritivos en distintas personas, contribuyendo así a su salud. Además, tiene también el fin de sensibilizarte sobre la importancia de mantener una buena alimentación vegetariana, para que esta sea saludable.

Salidas laborales

Los conocimientos de esta formación son aplicables en la actividad profesional de Dietista / Nutricionista, tanto por cuenta propia como en empresas, públicas o privadas, dedicadas a la sanidad, dietética y nutrición. También por aquellos perfiles que, perteneciendo al ámbito sanitario, necesiten orientar a sus pacientes en materia de alimentación vegetariana.

TEMARIO

PARTE 1. ESTUDIO DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (I)

1. Valor nutritivo de los alimentos
2. Clasificación de los alimentos
3. Alimentos de origen animal

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (II)

1. Alimentos de origen vegetal
2. Otros alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Introducción
2. Higiene de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TRATAMIENTO CULINARIO DE LOS ALIMENTOS

1. Operaciones a temperatura ambiente
2. Operaciones de cocción

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Conservación de los alimentos
2. Clasificación de los métodos de conservación de los alimentos
3. Métodos físicos
4. Métodos químicos
5. Tecnologías emergentes
6. Consejos en la adquisición de alimentos
7. Consumo responsable
8. Los hábitos alimenticios: origen y cambio

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TCA Y BDN, INGESTAS RECOMENDADAS Y ETIQUETADO DE ALIMENTOS

1. Tablas de composición de los alimentos y Bases de datos nutricionales
2. Ingestas recomendadas
3. Etiquetado de los alimentos

PARTE 2. DIETÉTICA VEGETARIANA SALUDABLE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. BASES BIOLÓGICAS DE LA NUTRICIÓN

1. Conceptos básicos
2. Fisiología y anatomía del aparato digestivo

1. - Boca
2. - Faringe
3. - Esófago
4. - Estómago
5. - Intestino delgado
6. - Intestino grueso
7. - Páncreas
8. - Hígado
9. - Vesícula biliar
3. El proceso de digestión
 1. - Hiperpermeabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Hidratos de carbono o glúcidos
 1. - Monosacáridos
 2. - Disacáridos
 3. - Polisacáridos
2. Lípidos
 1. - Funciones
3. Proteínas
 1. - Aminoácidos
4. Vitaminas
5. Minerales
 1. - Micronutrientes mayoritarios
 2. - Micronutrientes minoritarios
6. Agua

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TABLAS DE COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Tablas de composición de alimentos
 1. - Información de las tablas de composición de alimentos
 2. - Utilidad de las tablas de composición de los alimentos
2. Ejemplos de tablas de composición de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EL VALOR ENERGÉTICO DE LOS ALIMENTOS

1. Introducción al valor energético de los alimentos
2. Las necesidades energéticas del ser humano adulto
 1. - Metabolismo basal
 2. - La actividad física
 3. - Acción dinámica específica (ADE)
3. Las necesidades energéticas totales según la FAO
 1. - Correcciones

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NECESIDADES NUTRICIONALES EN LAS DISTINTAS ETAPAS DE LA VIDA

1. Necesidades nutricionales durante el embarazo
 1. - Energía

- 2. - Proteínas
- 3. - Lípidos
- 4. - Vitaminas
- 5. - Minerales
- 2. Necesidades nutricionales durante la lactancia
 - 1. - El vegetarianismo en mujeres embarazadas y lactantes
- 3. Necesidades nutricionales en el lactante
 - 1. - Los bebés vegetarianos
- 4. 4. Necesidades nutricionales en la infancia
 - 1. - Niños de 1 a 3 años
 - 2. - Niños de 4 a 6 años
 - 3. - Niños de 7 a 12 años
 - 4. - El vegetarianismo en niños
- 5. Necesidades nutricionales en la adolescencia
 - 1. - El vegetarianismo en adolescentes
- 6. Necesidades nutricionales en el envejecimiento
 - 1. - Las personas mayores vegetarianas

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PATOLOGÍAS VINCULADAS A UNA MALA ALIMENTACIÓN

- 1. Introducción a las patologías
- 2. Obesidad
 - 1. - Recomendaciones de la OMS para la prevención de la obesidad
- 3. Diabetes Mellitus tipo II
 - 1. - Recomendaciones específicas de la OMS para la enfermedad
- 4. Enfermedades cardiovasculares
 - 1. - Recomendaciones de la OMS para la prevención de enfermedades cardiovasculares
- 5. Neoplasias
 - 1. - Neoplasia de mama
 - 2. - Neoplasia de endometrio
 - 3. - Neoplasia de hígado
 - 4. - Recomendaciones de la OMS para la prevención del cáncer
- 6. Osteoporosis
 - 1. - Recomendaciones de la OMS para la prevención de la osteoporosis

UNIDAD DIDÁCTICA 7. LAS DIETAS

- 1. Introducción a las dietas
- 2. La pirámide alimentaria
- 3. Dieta equilibrada
 - 1. - Características de la dieta equilibrada
- 4. La dieta mediterránea
 - 1. - Decálogo de la dieta mediterránea
 - 2. - ¿Qué características tiene la dieta mediterránea?
 - 3. - ¿Qué alimentos constituyen la dieta mediterránea?
- 5. Las dietas milagro
 - 1. - Clasificación de las dietas milagro
 - 2. - Efectos secundarios causados por la reducción energética drástica
- 6. Mitos en nutrición y dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 8. LA DIETA VEGETARIANA

1. Introducción al vegetarianismo
2. Pirámide alimentaria vegetariana
3. Ventajas y desventajas de la dieta vegetariana
4. Consejos de alimentación sana para los vegetarianos
5. Ejemplos de menús vegetarianos
 1. - Menú vegetariano I
 2. - Menú vegetariano II

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ALIMENTOS PROPIOS DE LA DIETA VEGETARIANA

1. Legumbres
 1. - Composición química de las legumbres
 2. - Valor nutritivo de las leguminosas
 3. - Componentes con actividad funcional de la soja
2. Cereales y derivados
 1. - Trigo
 2. - Otros cereales. Composición y valor nutritivo
 3. - Derivados de los cereales
3. Verduras y hortalizas
 1. - Clasificación de verduras y hortalizas
 2. - Composición de verduras y hortalizas
 3. - Valor nutritivo de verduras y hortalizas
4. Frutas y frutos secos
 1. - Clasificación
 2. - Frutas carnosas
 3. - Frutos secos
5. Grasas vegetales
 1. - Aceite de oliva
 2. - Grasas y aceites de frutos y semillas oleaginosas
6. Huevo
 1. - Estructura del huevo
 2. - Composición del huevo
 3. - Valor nutritivo del huevo
7. Leche y derivados lácteos
 1. - Valor nutritivo de la leche
 2. - Derivados lácteos
8. Setas y algas
9. Alimentos fundamentales de las dietas vegetarianas

UNIDAD DIDÁCTICA 10. DIETA VEGETARIANA Y SALUD

1. El vegetarianismo y la salud
2. Consideraciones nutricionales para vegetarianos
3. Beneficios de la dieta vegetariana para la salud
4. Los profesionales en dietética vegetariana

PARTE 3. NUTRICIÓN VEGANA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS Y DEFINICIONES RELACIONADOS CON LA NUTRICIÓN

1. Conceptos relacionados con la alimentación, salud y nutrición
2. Conceptos relacionados con la salud y nutrición

UNIDAD DIDÁCTICA 2. BASES BIOLÓGICAS DE LA NUTRICIÓN

1. Conceptos básicos
2. Fisiología y anatomía del aparato digestivo
 1. - Boca
 2. - Faringe
 3. - Esófago
 4. - Estómago
 5. - Intestino delgado
 6. - Intestino grueso
 7. - Páncreas
 8. - Hígado
 9. - Vesícula biliar
3. El proceso de digestión
 1. - Hiperpermeabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS VEGANOS

1. Hidratos de carbono o glúcidos
 1. - Monosacáridos
 2. - Disacáridos
 3. - Polisacáridos
 4. - Funciones de los hidratos de carbono
2. Lípidos
 1. - Funciones
3. Proteínas
 1. - Aminoácidos
 2. - Funciones de las proteínas
4. Vitaminas
5. Minerales
 1. - Micronutrientes mayoritarios
 2. - Micronutrientes minoritarios
6. Agua

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EL VALOR ENERGÉTICO DE LOS ALIMENTOS VEGANOS

1. Introducción al valor energético de los alimentos
2. Las necesidades energéticas del ser humano adulto
 1. - Metabolismo basal
 2. - La actividad física
 3. - Acción dinámica específica (ADE)
3. Las necesidades energéticas totales según la FAO
 1. - Correcciones

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NECESIDADES NUTRICIONALES

1. Transformaciones energéticas celulares
2. Unidades de medida de la energía
 1. - Caloría y kilocaloría
 2. - Julio y kilojulio
3. Necesidades energéticas del adulto sano
 1. - Metabolismo basal
 2. - Actividad física
 3. - Efecto térmico de los alimentos
 4. - Necesidades energéticas totales
4. Valor calórico de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PATOLOGÍAS VINCULADAS A UNA MALA ALIMENTACIÓN

1. Introducción a las patologías
2. Obesidad
 1. - Recomendaciones de la OMS para la prevención de la obesidad
3. Diabetes Mellitus tipo II
 1. - Recomendaciones específicas de la OMS para la enfermedad
4. Enfermedades cardiovasculares
 1. - Recomendaciones de la OMS para la prevención de enfermedades cardiovasculares
5. Neoplasias
 1. - Neoplasia de mama
 2. - Neoplasia de endometrio
 3. - Neoplasia de hígado
 4. - Recomendaciones de la OMS para la prevención del cáncer
6. Osteoporosis
 1. - Recomendaciones de la OMS para la prevención de la osteoporosis

UNIDAD DIDÁCTICA 7. SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA

1. Seguridad: factores y situaciones de riesgo más comunes en relación con las prácticas profesionales en cocina
 1. - Factores y situaciones de riesgo más comunes en hostelería
 2. - Medias de prevención y protección. Instalaciones
2. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos
 1. - Normativa general de higiene aplicable a la actividad
3. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores
 1. - Contaminación cruzada
 2. - Factores que contribuyen al deterioro de los alimentos
4. Fuentes de contaminación de los alimentos
5. Limpieza y desinfección
6. Calidad higiénico-sanitaria
 1. - Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)
7. Actuaciones del personal manipulador. Pautas higiénicas básicas

PARTE 4. DIETA VEGANA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA DIETA

1. Definición del concepto dieta y sus generalidades
 1. - Dieta equilibrada
 2. - La dieta mediterránea
2. Perfil calórico y recomendaciones dietéticas
 1. - Hidratos de carbono o glúcidos
 2. - Grasas o lípidos
 3. - Proteínas
 4. - Vitaminas y minerales
 5. - Otras recomendaciones
3. Elaboración de una dieta
4. Mitos en nutrición y dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL VEGANISMO

1. Introducción al veganismo
2. Diferencias entre vegetarianos y veganos
3. Pirámide de la alimentación vegana
4. Las proteínas en la dieta vegana
 1. - Principales fuentes de proteína vegetal
 2. - Los aminoácidos esenciales en la dieta vegana
5. Vitaminas y minerales en la dieta vegana
 1. - Fuentes de vitaminas en la dieta vegana
 2. - Fuentes de minerales en la dieta vegana

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALIMENTOS PERMITIDOS EN LA DIETA VEGANA I

1. Legumbres
 1. - Composición química
 2. - Valor nutritivo de las leguminosas
 3. - Actividad funcional de la soja
2. Cereales
 1. - Trigo
 2. - Otros cereales
 3. - Derivados de los cereales
3. Frutos secos
 1. - Composición de los frutos secos
 2. - Valor nutritivo de los frutos secos
 3. - Frutos secos más comunes
4. Semillas
 1. - Semillas más comunes

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ALIMENTOS PERMITIDOS EN LA DIETA VEGANA II

1. Hongos y setas
 1. - Especies cultivadas
 2. - Especies más apreciadas gastronómicamente
2. Frutas

1. - Clasificación
2. - Frutas carnosas
3. - Frutas según la temporada
3. Verduras y hortalizas
 1. - Clasificación de verduras y hortalizas
 2. - Composición de verduras y hortalizas
 3. - Valor nutritivo de verduras y hortalizas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ALIMENTOS NATURALES ALTERNATIVOS

1. Derivados de la soja
 1. - El tofu
 2. - El tempeh
 3. - La soja texturizada
2. El seitán
3. Las algas
 1. - Algas pardas (marrones)
 2. - Algas verdes
 3. - Algas rojas
4. Los germinados
5. Cereales alternativos
6. El huevo y el azúcar en la dieta vegana
 1. - Sustitución del huevo
 2. - Sustitución del azúcar en repostería
 3. - Sustitución de productos lácteos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LA IMPORTANCIA NUTRICIONAL DEL AGUA EN LA DIETA VEGANA

1. Introducción y características del agua
 1. - Estructura del agua
 2. - Propiedades del agua
2. El agua en el cuerpo humano
 1. - Contenido y distribución del agua corporal
 2. - Balance hídrico
3. Recomendaciones sobre el consumo de agua
 1. - Agua, hidratación y salud: "La Declaración de Zaragoza"
 2. - Otras consideraciones relacionadas con el consumo de agua
4. Trastornos relacionados con el consumo de agua
 1. - Deshidratación
 2. - Hiperhidratación
 3. - Potomanía
5. Contenido de agua en los alimentos

PARTE 5. COACH NUTRICIONAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

1. Conceptos: Salud, enfermedad, alimentación y nutrición
2. Conceptos asociados

3. Clasificación de los alimentos
4. Clasificación de los nutrientes
5. Necesidades de nutrientes: pirámide nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL SISTEMA GASTROINTESTINAL

1. Conceptos básicos
2. Fisiología y anatomía del aparato digestivo

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIGESTIÓN

1. La digestión
2. Trastornos digestivos
3. Reguladores de la digestión
4. Hiperpermeabilidad
5. Calorías

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES NUTRICIONALES I

1. Transformaciones energéticas celulares
2. Unidades de medida de la energía
3. Necesidades energéticas del adulto sano
4. Necesidades energéticas totales según la FAO

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NECESIDADES NUTRICIONALES II

1. Valor energético de los alimentos
2. Tablas de composición de los alimentos
3. Ley de isodinamia y ley de los mínimos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. COMPOSICIÓN Y VALOR NUTRITIVO DE LOS PRINCIPALES GRUPOS DE ALIMENTO

1. Alimentos de origen animal
2. Alimentos de origen vegetal
3. Otros alimentos
4. Influencia del procesado de los alimentos en su composición y valor nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 7. INTRODUCCIÓN AL COACHING

1. Definición de coaching
2. Origen del coaching
3. Importancia del coaching. Beneficios del coaching
4. El coaching nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 8. FUNDAMENTOS DEL COACHING

1. Conceptos y aspectos fundamentales
2. El papel del coach
3. La figura del coachee

UNIDAD DIDÁCTICA 9. EL PROCESO DEL COACHING

1. Proceso de coaching
2. Fases del proceso de coaching
3. Importancia de la sesión inicial de coaching
4. Técnicas del proceso de coaching
5. El proceso de cambio

UNIDAD DIDÁCTICA 10. APLICACIONES DEL COACH NUTRICIONAL. LA NUTRICION DEPORTIVA

1. Necesidades nutricionales y energéticas en el deporte
2. Elaboración de dietas para los deportistas
3. Suplementos dietéticos
4. La importancia del coach nutricional en el deporte

¿Te ha parecido interesante esta información?

Si aún tienes dudas, nuestro equipo de asesoramiento académico estará encantado de resolverlas.

Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

!Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 900 831 200

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.edu.es

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group