



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## Master en Nutrición Vegana + Titulación Universitaria de Coach Nutricional





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 estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente 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 Vegana + Titulación Universitaria de Coach Nutricional



**DURACIÓN**  
725 horas



**MODALIDAD  
ONLINE**



**ACOMPANIAMIENTO  
PERSONALIZADO**



**CREDITOS**  
5 ECTS

### Titulación

---

Titulación Múltiple: - Titulación de Master en Nutrición Vegana 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.

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



que realizan alguna actividad deportiva.

Identificar los tipos de alimentos que están permitidos dentro de una alimentación vegana aplicada a la práctica deportiva.

Analizar las necesidades nutricionales de los deportistas a través de la nutrición vegana deportiva.

Clasificar los alimentos y 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.

## A quién va dirigido

---

Este Master en Nutrición Vegana está dirigido a todas las personas que desarrollan su actividad profesional en el ámbito de la nutrición, con el objetivo de ampliar y/o actualizar sus conocimientos. Además, también está dirigido a todas las personas interesadas en adquirir la información necesaria para llevar a cabo este tipo de alimentación de manera saludable.

## Para qué te prepara

---

Este Master en Nutrición Vegana prepara al alumnado para para conocer detalladamente la alimentación vegana y los tipos de alimentos que se consumen en ella, siempre respetando los principios de una alimentación equilibrada.

## Salidas laborales

---

Gracias a este curso podrás adquirir todas las competencias necesarias que te capacitaran para trabajar en centros especializados de nutrición. Consultas Dietéticas, Franquicias de Nutrición, Equipos de elaboración de dietas en Hospitales, Guarderías y Comedores escolares.

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## TEMARIO

---

### PARTE 1. 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

Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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 2. 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 3. COCINA VEGANA

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA COCINA

1. Historia (introducción)
2. La cocina moderna
3. A propósito de la profesión de cocinero
4. La cocina vegana
5. Chefs de la cocina vegana

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. MAQUINARIA, HERRAMIENTAS Y UTILLAJE UTILIZADO EN COCINA VEGANA

1. Maquinaria utilizada en la cocina vegana
  1. - Generadores de calor
  2. - Generadores de frío
  3. - Maquinaria auxiliar
2. Batería de cocina
3. Utillaje y herramientas

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE COCINADO DE LOS ALIMENTOS VEGANOS

1. Cocinar al vapor
2. Cocinar en el microondas
3. Cocinar en la olla a presión
4. Cocinar sobre el fuego (parrilla, barbacoa)
5. Cocinar a la plancha
6. Cocinar en el wok
7. Cocinar en el horno
8. Cocinar en papillote

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE PLATOS VEGANOS

1. Elaboración de platos veganos para utilizar como entrantes
2. Platos principales en la cocina vegana
3. Cremas, arroces y otros platos de carácter vegano

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. ELABORACIÓN DE POSTRES VEGANOS

1. Postres tradicionales al estilo vegano
2. Galletas y bizcochos como postres veganos
3. Elaboración de helados, batidos y otros postres veganos

### UNIDAD DIDÁCTICA 6. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS VEGANOS

1. Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos veganos
2. Montaje de platos veganos en fuente y en otros recipientes
3. Adornos y complementos más representativos en los platos de cocina vegana

### UNIDAD DIDÁCTICA 7. CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Conservación por refrigeración
  1. - Envases adecuados para su colocación en cámaras frigoríficas
  2. - Colocación en cámaras frigoríficas y otros factores a tener en cuenta
2. Congelación de productos veganos y su manipulación
3. Productos deshidratados y conservas en cocina vegana
  1. - Conservas en lata o vidrio
  2. - Otros tipos de conservas en cocina vegana
4. Conservación al vacío
5. Encurtidos

#### PARTE 4. NUTRICIÓN DEPORTIVA VEGANA

##### UNIDAD DIDÁCTICA 1. NUTRICIÓN VEGANA EN EL DEPORTE

1. Dietética y nutrición
2. Características de una dieta vegana
  1. - Alimentos veganos
  2. - Aspectos a tener en cuenta en una dieta vegana
  3. - Ventajas y desventajas de la dieta vegana
3. Pirámide de alimentación vegana
4. Consejos de alimentación sana para los veganos

##### UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

1. Definición y generalidades
2. Entrevista con el paciente
3. Evaluación dietética
  1. - Pasos para realizar una evaluación dietética
  2. - Técnicas para evaluar el consumo de alimentos
4. Evaluación clínica
  1. - Historia clínica
  2. - Indicadores clínicos
5. Evaluación antropométrica
  1. - Indicadores antropométricos
  2. - Instrumental utilizado para realizar las medidas antropométricas
  3. - Medidas antropométricas
6. Evaluación bioquímica
  1. - Ventajas de los indicadores bioquímicos
  2. - Inconvenientes de los indicadores bioquímicos
  3. - Parámetros a valorar
7. Evaluación inmunológica

##### UNIDAD DIDÁCTICA 3. IMPORTANCIA NUTRICIONAL DEL AGUA

1. Introducción y características del agua
  1. - Estructura del agua
  2. - Propiedades del agua
  3. - Funciones del agua
2. El agua en el cuerpo humano

1. - Contenido y distribución del agua corporal en el hombre normal
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

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. ALIMENTOS ALTERNATIVOS Y SUPLEMENTOS NUTRITIVOS VEGANOS PERMITIDOS EN EL DEPORTE

1. Introducción a los suplementos deportivos
  1. - Principales características de las ayudas nutricionales
  2. - Estudios e investigaciones
2. Suplementos necesarios en una dieta vegana
3. Suplementos deportivos
  1. - Suplementos de lípidos
  2. - Suplementos proteicos
  3. - Suplementos de vitaminas y minerales
  4. - Otros suplementos de origen vegetal

#### UNIDAD DIDÁCTICA 5. UTILIZACIÓN DE NUTRIENTES DURANTE LA PRÁCTICA DE EJERCICIO FÍSICO

1. Utilización de energía por el músculo
  1. - Combustible energético para la contracción muscular
  2. - Efectos de la duración e intensidad del ejercicio sobre la utilización metabólica de los depósitos energéticos
2. Utilización de los hidratos de carbono en el ejercicio
  1. - Importancia del aporte de hidratos de carbono
  2. - Técnicas de supercompensación
  3. - Efectos del entrenamiento
  4. - Recomendaciones generales en el ejercicio
3. Utilización de la grasa en el ejercicio
  1. - Oxidación de la grasa
  2. - Grasa muscular
4. Utilización de las proteínas en el ejercicio
  1. - Metabolismo de los aminoácidos en el músculo durante el ejercicio
  2. - Requerimientos de proteínas en el ejercicio
5. Vitaminas y ejercicio
  1. - Vitaminas hidrosolubles
  2. - Vitaminas liposolubles
6. Minerales y ejercicio
  1. - Hierro
  2. - Calcio
  3. - Magnesio
7. Agua y ejercicio

1. - Rehidratación en el ejercicio
2. - Ingestión de fluidos en diferentes actividades deportivas

#### UNIDAD DIDÁCTICA 6. NECESIDADES NUTRICIONALES EN EL DEPORTE

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 7. PAUTAS NUTRICIONALES EN EL DEPORTE

1. - Índice glucémico y actividad física
  2. - Planificación de la ingesta de hidratos de carbono: antes, durante y después del ejercicio
1. Grasas
    1. - Grasas durante el reposo
    2. - Influencia del sexo y el entrenamiento sobre la oxidación de las grasas durante la actividad física
  2. Proteínas
  3. Pautas nutricionales para el entrenamiento de hipertrofia

#### UNIDAD DIDÁCTICA 8. METABOLISMO ENERGÉTICO

1. Sistema energético
2. ATP (Adenosina Trifosfato)
3. Tipos de fuentes energéticas
4. Sistemas anaeróbico alático o sistema de fosfágeno
5. Sistema anaeróbico láctico o glucólisis anaeróbica
6. Sistema aeróbico u oxidativo

#### 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

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION

## ¿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](mailto:formacion@euroinnova.com)

 [www.euroinnova.edu.es](http://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