



**EUROINNOVA FORMACION**  
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

***Postgrado en Dietética Vegetariana Saludable + Titulación Universitaria  
+ REGALO: Licencia Oficial Software de Elaboración de Dietas***

Información gratis Postgrado en Dietética Vegetariana Saludable + Titulación Universitaria + REGALO: Licenc

**Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL**

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Postgrado en Dietética Vegetariana Saludable + Titulación Universitaria + REGALO: Licencia Oficial  
Software de Elaboración de Dietas

***Postgrado en Dietética Vegetariana Saludable + Titulación Universitaria  
+ REGALO: Licencia Oficial Software de Elaboración de Dietas***

**Duración:** 470 horas

**Precio:** 360 € \*

**Modalidad:** Online

\* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



Información gratis Postgrado en Dietética Vegetariana Saludable + Titulación Universitaria + REGALO



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

**Llama gratis : 900 831 200**

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Postgrado en Dietética Vegetariana Saludable + Titulación Universitaria + REGALO: Licencia Oficial  
Software de Elaboración de Dietas

## Descripción

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

## Euroinnova Business School

Euroinnova Business School, es una escuela de negocios avalada por 5 universidades y múltiples instituciones a nivel internacional. En el siguiente enlace puede ver los

**cursos Homologados**

Además Euroinnova cuenta con más de 10.000

**cursos online**

Puede matricularse hoy con un 10% de descuento, si se matricula online en el siguiente enlace:



Al formar parte de Euroinnova podrás disponer de los siguientes servicios totalmente gratis, además de pasar a formar parte de una escuela de negocios con un porcentaje de satisfacción de más del 95%, auditada por agencias externas, además de contar con el apoyo de las principales entidades formativas a nivel internacional.



Información gratis Postgrado en Dietética Vegetariana Saludable + Titulación Universitaria + REGALC



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

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Postgrado en Dietética Vegetariana Saludable + Titulación Universitaria + REGALO: Licencia Oficial  
Software de Elaboración de Dietas

## *A quién va dirigido*

El curso en Dietética Vegetariana Saludable 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 dietética. Además, este curso está dirigido a todas aquellas personas no profesionales que, por diferentes motivos, se puedan ver interesadas por la Dietética vegetariana.

## *Objetivos*

- 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.
- 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.
- Aprender 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.

## *Para que te prepara*

El curso en Dietética Vegetariana Saludable prepara al alumno para intervenir adecuadamente, desde la actualización de los conocimientos, evaluando y resolviendo problemas dietéticos y nutritivos en distintas personas contribuyendo así a su salud. Además contribuye especialmente a la sensibilización del alumnado sobre la importancia de mantener una buena alimentación vegetariana para que esta sea saludable.

Información gratis Postgrado en Dietética Vegetariana Saludable + Titulación Universitaria + REGALO



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

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Postgrado en Dietética Vegetariana Saludable + Titulación Universitaria + REGALO: Licencia Oficial  
Software de Elaboración de Dietas

## *Salidas laborales*

Centros especializados de nutrición. Consultas Dietéticas, Franquicias de Nutrición, Equipos de elaboración de dietas en Hospitales, Guarderías y Comedores escolares.

Desarrolla su actividad profesional tanto por cuenta propia como integrado en empresas, públicas o privadas, dedicadas a la sanidad, dietética y nutrición.

Información gratis Postgrado en Dietética Vegetariana Saludable + Titulación Universitaria + REGALO



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

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Postgrado en Dietética Vegetariana Saludable + Titulación Universitaria + REGALO: Licencia Oficial  
Software de Elaboración de Dietas

## Titulación

Titulación Múltiple: - Titulación de Postgrado en Dietética Vegetariana Saludable con 360 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 4 Créditos Universitarios ECTS. Formación Continua baremable en bolsas de trabajo y concursos oposición de la Administración Pública. con 110 horas.



**EUROINNOVA**  
BUSINESS  
SCHOOL

TITULACIÓN EXPEDIDA POR  
EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL  
CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO



Titulación Avalada Para El  
Desarrollo De Las Competencias  
Profesionales R.D. 1224/2009

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la institución que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

Información gratis Postgrado en Dietética Vegetariana Saludable + Titulación Universitaria + REGALO



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

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

## Postgrado en Dietética Vegetariana Saludable + Titulación Universitaria + REGALO: Licencia Oficial Software de Elaboración de Dietas



### EUROINNOVA FORMACION

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación

EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

**NOMBRE DEL ALUMNO/A**

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

### Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA en la convocatoria de 2014  
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en  
Granada, a 23 de Abril de 2014

La dirección General

Ei/La interesado/a

Sello



INTERNATIONAL COMMISSION ON DISTANCE EDUCATION  
Con Estatuto Consultivo Consejo Superior de Ciencias Económicas y Sociales de la UNESCO (plan. Resolución 60/8)

## Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.
- PayPal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Llama gratis al 900831200 e informate de los pagos a plazos sin intereses que hay disponibles

## Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. Además recibirá los materiales didácticos que incluye el curso para poder consultarlos en cualquier momento y conservarlos una vez finalizado el mismo. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

Información gratis Postgrado en Dietética Vegetariana Saludable + Titulación Universitaria + REGALO



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

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Postgrado en Dietética Vegetariana Saludable + Titulación Universitaria + REGALO: Licencia Oficial  
Software de Elaboración de Dietas

## *Materiales didácticos*



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Coach Nutricional'
- Manual teórico 'Dietética Vegetariana Saludable'
- Manual teórico 'Estudio de los Alimentos'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Información gratis Postgrado en Dietética Vegetariana Saludable + Titulación Universitaria + REGALO



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

Llama gratis : 900 831 200



+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Postgrado en Dietética Vegetariana Saludable + Titulación Universitaria + REGALO: Licencia Oficial  
Software de Elaboración de Dietas

## Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plan profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- Por e-mail: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- Por teléfono: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Información gratis Postgrado en Dietética Vegetariana Saludable + Titulación Universitaria + REGALO



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

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Postgrado en Dietética Vegetariana Saludable + Titulación Universitaria + REGALO: Licencia Oficial  
Software de Elaboración de Dietas

### *Plazo de finalización*

El alumno cuenta con un período máximo de 12 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de las mat del mismo.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

### *Bolsa de empleo*

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Agencia de colocación autorizada N° 9900000169

### *Club de alumnos*

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

### *Revista digital*

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

Información gratis Postgrado en Dietética Vegetariana Saludable + Titulación Universitaria + REGALO



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

**Llama gratis : 900 831 200**

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Postgrado en Dietética Vegetariana Saludable + Titulación Universitaria + REGALO: Licencia Oficial  
Software de Elaboración de Dietas

## *Programa formativo*

# 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

Información gratis Postgrado en Dietética Vegetariana Saludable + Titulación Universitaria + REGALO



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

Llama gratis : 900 831 200

- 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?

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Postgrado en Dietética Vegetariana Saludable + Titulación Universitaria + REGALO: Licencia Oficial  
Software de Elaboración de Dietas

#### 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

Información gratis Postgrado en Dietética Vegetariana Saludable + Titulación Universitaria + REGALO



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

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Postgrado en Dietética Vegetariana Saludable + Titulación Universitaria + REGALO: Licencia Oficial  
Software de Elaboración de Dietas

## 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. 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

Información gratis Postgrado en Dietética Vegetariana Saludable + Titulación Universitaria + REGALO



+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Postgrado en Dietética Vegetariana Saludable + Titulación Universitaria + REGALO: Licencia Oficial  
Software de Elaboración de Dietas

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

### PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa de **becas de master** para ayudarte a decidir tu futuro, puedes entrar y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de 2000 **master online** que puedes consultar y solicitar tu beca.

Haz clic para conocer nuestro catálogo de **cursos online**

Terminos relacionados:

alimentacion, Alimentos, alimentos de origen animal, alimentos de origen vegetal, Aparato, Caloría, Coaching, Concepto, conservacion, consumo, curso, Dieta, Dietética, Digestión, Digestivo, Energéticas, estudio, Etiquetado, formacion, Ingesta, Manipulación de Alimentos, Necesidades, nutricion, Nutricionales, Nutrientes, proceso, Salud., Saludable, tipos, Valores Nutritivos, Vegetariana

Información gratis Postgrado en Dietética Vegetariana Saludable + Titulación Universitaria + REGALO



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200



+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Postgrado en Dietética Vegetariana Saludable + Titulación Universitaria + REGALO: Licencia Oficial  
Software de Elaboración de Dietas



**EUROINNOVA**  
BUSINESS  
SCHOOL

## FICHA DE MATRICULACIÓN

Para efectuar su matrícula sólo tiene que hacernos llegar esta ficha con sus datos personales vía email a [formacion@euroinnova.com](mailto:formacion@euroinnova.com).

POSTGRADO EN QUE DESEA MATRICULARSE: : .....

.....

Nombre: .....

Apellidos:.....

DNI/ID/Pasaporte:.....

Domicilio envío: .....

..... CP:.....

Localidad:.....

Provincia:..... País:.....

Teléfono:..... E-mail:.....

Horario de entrega (Mañana o tarde).....

Forma de pago .....

Observaciones:.....

Una vez recibidos los datos personales, uno de nuestros asesores pedagógicos contactará con usted para concretar la matrícula y confirmarle cuando va a recibir todos los materiales en su domicilio.



**EUROINNOVA**  
BUSINESS  
SCHOOL

**DESDE ESPAÑA LLAMA GRATIS A:**  
900 831 200

**DESDE FUERA DE ESPAÑA:**  
+ 34 958 05 02 00

EUROINNOVA FORMACIÓN  
POLÍGONO INDUSTRIAL LA ERMITA.  
EDIF. CENTRO DE EMPRESAS GRANADA. OFICINA 1º D • 18230 ATARFE - GRANADA  
Teléfono: 958 050 200

Información gratis Postgrado en Dietética Vegetariana Saludable + Titulación Universitaria + REGALO



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

**Llama gratis : 900 831 200**