



**EDUCA
BUSINESS
SCHOOL**



Titulación certificada por
EDUCA BUSINESS SCHOOL



Master En Nutrición Vegetariana + Master Experto En Coaching Nutricional



LLAMA GRATIS: (+34) 958 050 217



Educa Business Formación Online



Años de experiencia avalan el trabajo docente desarrollado en Educa, basándose en una metodología completamente a la vanguardia educativa

SOBRE **EDUCA**

Educa Business School es una Escuela de Negocios Virtual, con reconocimiento oficial, acreditada para impartir formación superior de postgrado, (como formación complementaria y formación para el empleo), a través de cursos universitarios online y cursos / másteres online con título propio.

NOS COMPROMETEMOS CON LA **CALIDAD**

Educa Business School es miembro de pleno derecho en la Comisión Internacional de Educación a Distancia, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones formativas. Los contenidos didácticos de Educa están elaborados, por tanto, bajo los parámetros de formación actual, teniendo en cuenta un sistema innovador con tutoría personalizada.

Como centro autorizado para la impartición de formación continua para personal trabajador, **los cursos de Educa pueden bonificarse, además de ofrecer un amplio catálogo de cursos homologados y baremables en Oposiciones**, dentro de la Administración Pública. Educa dirige parte de sus ingresos a la sostenibilidad ambiental y ciudadana, lo que la consolida

Las Titulaciones acreditadas por Educa Business School pueden **certificarse con la Apostilla de La Haya** (CERTIFICACIÓN OFICIAL DE CARÁCTER INTERNACIONAL que le da validez a las Titulaciones Oficiales en más de 160 países de todo el mundo).

Desde Educa, hemos reinventado la formación online, de manera que nuestro alumnado pueda ir superando de forma flexible cada una de las acciones formativas con las que contamos, en todas las áreas del saber, mediante el apoyo incondicional de tutores/as con experiencia en cada materia, y la garantía de aprender los conceptos realmente demandados en el mercado laboral.

Master En Nutrición Vegetariana + Master Experto En Coaching Nutricional



DURACIÓN:
1.200 horas



MODALIDAD:
Online



PRECIO:
1.795 €

Incluye materiales didácticos, titulación
y gastos de envío.

CENTRO DE FORMACIÓN:
Educa Business School



Titulación

Doble Titulación:

- Titulación de Master en Nutrición Vegetariana con 600 horas expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional
- Titulación de Master Experto en Coaching Nutricional con 600 horas expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Educa Business School vía correo postal, la titulación acredita el haber superado 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 instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).



Educa Business School

como Escuela de Negocios de Formación de Postgrado
EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

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

Nombre de la Acción Formativa

de 425 horas, perteneciente al Plan de formación de EDUCABUSINESS SCHOOL en la convocatoria de 2019
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX/XXXX/XXXX

Con una calificación de **NOTABLE**

Y para que conste expido la presente **TITULACIÓN** en
Granada, a 11 de Noviembre de 2019

La Dirección General
JESÚS MORENO HIDALGO

Seño

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO



El presente título es el resultado de la formación de la Escuela de Negocios de Formación de Postgrado de Educa Business School, con el objetivo de proporcionar a los alumnos conocimientos de alto nivel académico y profesional, así como de habilidades prácticas, en el ámbito de la nutrición y la salud, y la adquisición de los conocimientos profesionales necesarios para el ejercicio de la profesión de nutricionista y dietista. Este título es el resultado de la formación de la Escuela de Negocios de Formación de Postgrado de Educa Business School, con el objetivo de proporcionar a los alumnos conocimientos de alto nivel académico y profesional, así como de habilidades prácticas, en el ámbito de la nutrición y la salud, y la adquisición de los conocimientos profesionales necesarios para el ejercicio de la profesión de nutricionista y dietista.

Descripción

Este Master en Nutrición Vegetariana le ofrece una formación especializada en la materia. 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...

Este Master Experto en Coaching Nutricional le ofrece una formación especializada en la materia. Este Master en Coaching Nutricional le ofrece una formación especializada en la materia. La nutrición es la ciencia que estudia los alimentos, nutrientes y otras sustancias vinculadas; su acción, interacción y equilibrio respecto a la salud y la enfermedad, así como el proceso por el que el organismo digiere, absorbe, ingiere, transporta, utiliza y elimina sustancias alimenticias. El coach es un proceso en el cual el paciente tiene la capacidad de obtener resultados satisfactorios tanto a nivel personal como a nivel profesional. Con el presente master en Coaching Nutricional se aportarán los conocimientos necesarios para conocer diversos aspectos relacionados con el coach nutricional, además Este Master en Coaching Nutricional le surtirá de los conocimientos necesarios para conocer las bases clínicas, pero también les pondrá en contacto con la realidad social acerca de la obesidad y el sobrepeso, y obtendrá una formación en el desarrollo de destrezas y habilidades sociales y comunicativas, fundamentales para establecer comunicaciones eficaces y exitosas.

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 rla 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 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. - 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. - Describir el tratamiento y la prevención de la obesidad y el sobrepeso. - Conocer los aspectos psicológicos y posibles trastornos psicológicos que pueden acompañar a la obesidad y el sobrepeso. - Planificar una dieta saludable como parte de la intervención en casos de obesidad y sobrepeso. - Explicar la obesidad en la infancia y dar pautas para prevenirla. - Conocer las principales habilidades sociales a desarrollar en el ámbito de la salud. - Aprender la importancia de una buena comunicación en la calidad asistencial así como las herramientas para conseguirla. - Desarrollar aptitudes comunicativas y sociales que garanticen el éxito en el abordaje profesional.

A quién va dirigido

Este Master Experto en Coaching Nutricional está dirigido a todos aquellos profesionales de esta rama profesional. Además este máster en Coaching Nutricional está dirigido a los profesionales en el ámbito de la nutrición y dietética y otros profesionales relacionados, así como a todos aquellos que estén interesados en ampliar sus conocimientos acerca de la nutrición y el coach nutricional .

Para qué te prepara

Este Master en Nutrición Vegetariana le prepara para conseguir una titulación profesional. el master en Nutrición y Dietética Vegetariana 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.

Este Master Experto en Coaching Nutricional le prepara para conseguir una titulación profesional. Este Master en Coaching Nutricional le prepara para formarse en el mundo de la dietética y nutrición especializándose en los procesos de coaching, y pudiendo ejercer como Coach Nutricional, además se especializará en Obesidad y Sobrepeso, aprendiendo los problemas que pueden derivar y conocerá de manera más eficaz las distintas habilidades sociales y comunicativas en profesionales de la salud.

Salidas Laborales

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

Desarrolla su actividad en el ámbito de la nutrición y dietética, con el fin de conocer, entre otras, las necesidades nutricionales de la persona y cómo el coaching puede intervenir en una adecuada nutrición.

Formas de Pago

- Tarjeta
- Transferencia
- Paypal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses

+ Envío Gratis.

- Tarjeta

Llama gratis al teléfono
(+34) 958 050 217 e
infórmate de los pagos a
plazos sin intereses que hay
disponibles



Financiación

Facilidades económicas y financiación 100% sin intereses.

En Educa Business ofrecemos a nuestro alumnado facilidades económicas y financieras para la realización de pago de matrículas, todo ello 100% sin intereses.

10% Beca Alumnos: Como premio a la fidelidad y confianza ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.



Metodología y Tutorización

El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el **aprendizaje colaborativo** con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.

El alumnado cuenta con un **equipo docente** especializado en todas las áreas.

Proporcionamos varios medios que acercan la comunicación alumno tutor, adaptándonos a las circunstancias de cada usuario.

Ponemos a disposición una **plataforma web** en la que se encuentra todo el contenido de la acción formativa. A través de ella, podrá estudiar y comprender el temario mediante actividades prácticas, autoevaluaciones y una evaluación final, teniendo acceso al contenido las 24 horas del día.

Nuestro nivel de exigencia lo respalda un **acompañamiento**



Redes Sociales

Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran **comunidad educativa**, donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros/as alumnos/as, ex alumnos/as y profesores/as. Además, te enterarás antes que nadie de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.



Reinventamos la Formación Online



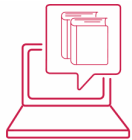
Más de 150 cursos Universitarios

Contamos con más de 150 cursos avalados por distintas Universidades de reconocido prestigio.



Campus 100% Online

Impartimos nuestros programas formativos mediante un campus online adaptado a cualquier tipo de dispositivo.



Amplio Catálogo

Nuestro alumnado tiene a su disposición un amplio catálogo formativo de diversas áreas de conocimiento.



Claustro Docente

Contamos con un equipo de docentes especializados/as que realizan un seguimiento personalizado durante el itinerario formativo del alumno/a.



Nuestro Aval AEC y AECA

Nos avala la Asociación Española de Calidad (AEC) estableciendo los máximos criterios de calidad en la formación y formamos parte de la Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), dedicada a la investigación de vanguardia en gestión empresarial.



Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permite a nuestro alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En este, se puede establecer relación con alumnos/as que cursen la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinfín de intereses comunitarios.



Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa, gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado. Ofrecemos la posibilidad de practicar en entidades relacionadas con la formación que se ha estado recibiendo en nuestra escuela.



Revista Digital

El alumnado puede 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, y otros recursos actualizados de interés.



Innovación y Calidad

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante, con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.

Acreditaciones y Reconocimientos



Temario

1. CURSO 1. MASTER EN NUTRICIÓN VEGETARIANA

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
5. CURSO 2. MASTER EXPERTO EN COACHING NUTRICIONAL

MÓDULO 1. NECESIDADES NUTRICIONALES Y ESTUDIO DE LOS NUTRIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS Y DEFINICIONES

1. Concepto de bromatología
2. Concepto de alimentación
3. Concepto de nutrición
4. Concepto de alimento
5. Concepto de nutriente
6. Concepto de dietética
7. Concepto de dieta
8. Concepto de ración

9. Concepto de dietista-nutricionista
10. Concepto de salud
11. Concepto de enfermedad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS Y NUTRIENTES. GUÍAS ALIMENTARIAS

1. Clasificación de los alimentos
2. Clasificación de nutrientes
3. Necesidades de nutrientes: pirámide nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL SISTEMA DIGESTIVO

1. Conceptos básicos
2. Anatomía y fisiología del aparato digestivo
3. Proceso de la digestión

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES NUTRICIONALES

1. Transformaciones energéticas celulares
2. Unidades de medida de la energía
3. Necesidades energéticas del adulto sano
4. Valor calórico de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HIDRATOS DE CARBONO

1. Definición y generalidades
2. Clasificación
3. Funciones
4. Metabolismo de los hidratos de carbono
5. La fibra dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LÍPIDOS

1. Definición y generalidades
2. Funciones
3. Distribución
4. Clasificación
5. Metabolismo lipídico

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PROTEÍNAS

1. Definición y generalidades
2. Aminoácidos
3. Proteínas
4. Metabolismo de las proteínas
5. Necesidades de proteínas
6. Valor proteico de los alimentos
7. Enfermedades relacionadas con las proteínas

UNIDAD DIDÁCTICA 8. VITAMINAS

- 1.Introducción
- 2.Funciones
- 3.Clasificación
- 4.Necesidades reales y complejos vitamínicos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. MINERALES

- 1.Introducción
- 2.Clasificación
- 3.Características generales de los minerales
- 4.Funciones generales de los minerales

UNIDAD DIDÁCTICA 10. IMPORTANCIA NUTRICIONAL DEL AGUA

- 1.Introducción y características del agua
- 2.El agua en el cuerpo humano
- 3.Recomendaciones sobre el consumo de agua
- 4.Trastornos relacionados con el consumo de agua
- 5.Contenido de agua en los alimentos

MÓDULO 2. 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

MÓDULO 3. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LAS DISTINTAS ETAPAS DE LA VIDA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA DIETA

1. Definición y generalidades
2. Dieta equilibrada
3. Perfil calórico y recomendaciones dietéticas
4. Elaboración de una dieta
5. Mitos en nutrición y dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

1. Definición y generalidades
2. Entrevista con el paciente
3. Evaluación dietética
4. Evaluación clínica
5. Evaluación antropométrica
6. Evaluación bioquímica
7. Evaluación inmunológica

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DURANTE EL EMBARAZO

1. Introducción
2. Cambios fisiológicos durante el embarazo
3. Necesidades nutricionales en el embarazo
4. Recomendaciones dietéticas en el embarazo
5. Complicaciones más frecuentes en el embarazo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DURANTE LA LACTANCIA

1. Cambios fisiológicos durante la lactancia
2. Necesidades nutricionales en la lactancia
3. Recomendaciones dietéticas en la lactancia
4. Medidas higiénicas y consumo de medicamentos
5. Tipos de lactancia
6. Posición para la lactancia
7. Duración y frecuencia en las tomas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN EL LACTANTE

- 1.Cambios fisiológicos
- 2.Hitos del desarrollo importantes en la nutrición
- 3.Necesidades nutricionales del lactante (0-12 meses)
- 4.Alimentación complementaria o Beikost
- 5.Recomendaciones para preparar el biberón

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LA INFANCIA

- 1.Cambios fisiológicos
- 2.Hitos del desarrollo del niño
- 3.Factores que influyen en la ingestión de alimentos
- 4.Pirámide nutricional en el niño
- 5.Necesidades nutricionales y recomendaciones dietéticas
- 6.Ritmos alimentarios durante el día.
- 7.Aprender a comer
- 8.Plan semanal de comidas
- 9.Importancia de una buena nutrición en la edad infantil
- 10.Obesidad: estrategia NAOS
- 11.Análisis de los hábitos alimentarios del escolar y recomendaciones a seguir
- 12.Comedores escolares
- 13.Decálogo para fomentar en los niños hábitos saludables en la alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DE LA ADOLESCENCIA

- 1.Introducción
- 2.Cambios fisiológicos
- 3.Necesidades y recomendaciones nutricionales
- 4.Adolescentes: consejos de una vida saludable

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LA TERCERA EDAD

- 1.Introducción
- 2.Cambios fisiológicos, psicológicos y sociales en el envejecimiento
- 3.Necesidades nutricionales en el envejecimiento
- 4.Aspectos culinarios en la dieta del anciano
- 5.Consejos para la planificación de los menús en ancianos
- 6.Alimentación básica adaptada
- 7.Menopausia

MÓDULO 4. DIETOTERAPIA: PRINCIPALES ENFERMEDADES Y TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA DIETOTERAPIA

- 1.Introducción a la dietoterapia
- 2.Intervención dietética en casos patológicos
- 3.A modo de resumen

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OBESIDAD

- 1.Introducción
- 2.Síndrome metabólico
- 3.Atención al paciente con exceso de peso
- 4.Pérdida de peso
- 5.Técnicas de tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIABETES MELLITUS

- 1.Concepto de diabetes
- 2.Metabolismo de los hidratos de carbono
- 3.Fisiopatología de la diabetes
- 4.Clasificación de la diabetes
- 5.Manifestaciones de la diabetes
- 6.Criterios de diagnóstico
- 7.Recomendaciones y tratamiento para la diabetes
- 8.Tratamiento dietético
- 9.Complicaciones de la diabetes
- 10.Educación para la diabetes

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OSTEOPOROSIS

- 1.Concepto de osteoporosis
- 2.Fisiología del hueso
- 3.Diagnóstico
- 4.Etiología
- 5.Tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ALTERNATIVAS A LA ALIMENTACIÓN TRADICIONAL

- 1.Clasificación
- 2.Alimentación básica adaptada
- 3.Suplementos dietéticos
- 4.Nutrición enteral
- 5.Nutrición parenteral

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ANOREXIA NERVIOSA

- 1.Concepto de anorexia nerviosa
- 2.Historia
- 3.Epidemiología
- 4.Etiología

5. Clínica de la anorexia nerviosa
6. Diagnóstico
7. Evolución y prevención
8. Tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 7. BULIMIA NERVIOSA

1. Concepto de bulimia nerviosa
2. Evolución histórica
3. Epidemiología
4. Diagnóstico
5. Manifestaciones clínicas
6. Tratamiento
7. Diferencias entre anorexia y bulimia

MÓDULO 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