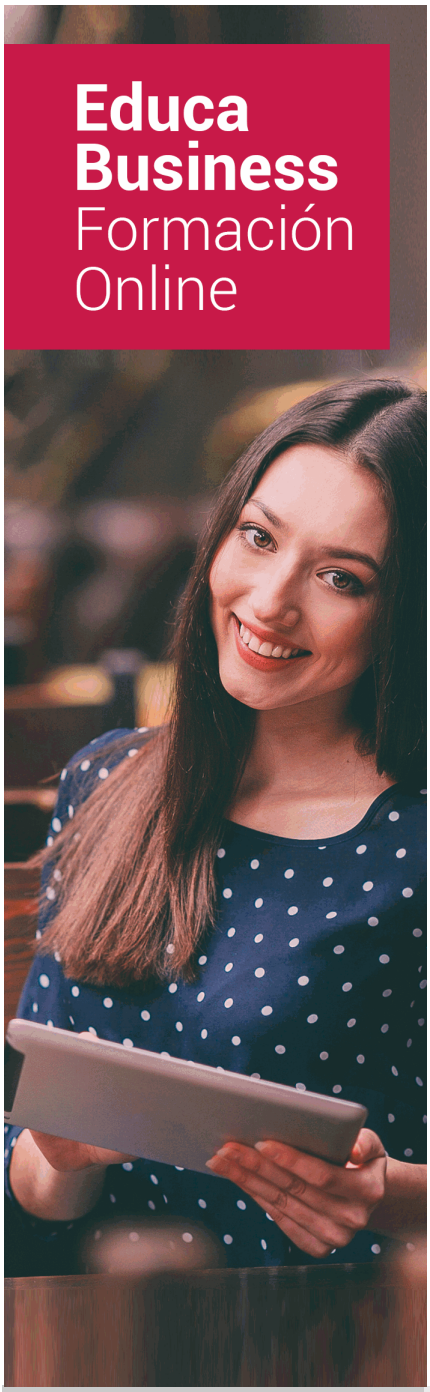
EDUCA BUSINESS SCHOOL

Titulación certificada por
EDUCA BUSINESS SCHOOL

Postgrado Experto en Alimentación Vegetariana



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, l**os 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).

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

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.

Postgrado Experto en Alimentación Vegetariana

DURACIÓN:
360 horas

MODALIDAD:
Online

PRECIO:
1.200 €
Incluye materiales didácticos, titulación y gastos de envío.

CENTRO DE FORMACIÓN:
Educa Business School

Titulación

Titulación 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 titulació 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 EDUCA BUSINESS 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

Sello

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO

RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA

Descripción

Este Postgrado Experto en Alimentación Vegetariana le ofrece una formación especializada en al 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...

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.

A quién va dirigido

Este Postgrado Experto en Alimentación Vegetariana está dirigido a todos aquellos profesionales de esta rama profesional. Además el máster 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 Master está dirigido a todas aquellas personas no profesionales que, por diferentes motivos, se puedan ver interesadas por la Dietética vegetariana.

Para qué te prepara

Este Postgrado Experto en Alimentación 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.

Salidas Laborales

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

-

Formas de Pago

- Contrareembolso
- Tarjeta
- Transferencia
- Paypal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay
Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses

+ Envío Gratis.

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

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