



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Curso en Dietética Vegetariana Saludable (Acreditación APENB)





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | **Somos
INESALUD**

2 | **Rankings**

3 | **Alianzas y
acreditaciones**

4 | **By EDUCA
EDTECH
Group**

5 | **Metodología
LXP**

6 | **Razones por
las que
elegir
INESALUD**

7 | **Financiación
y Becas**

8 | **Métodos de
pago**

9 | **Programa
Formativo**

10 | **Temario**

11 | **Contacto**

SOMOS INESALUD

INESALUD es una **institución educativa online** imprescindible para profesionales sanitarios que ansían conocimiento. Ofrecemos una **plataforma donde adquirir nuevas habilidades y actualizarse sin límites de tiempo o espacio**. Nuestro enfoque más valioso está en la **cercanía entre docentes y alumnos**, creándose así, un vínculo especial que trasciende las barreras virtuales

Dedicación, vocación y profesionalidad son atributos que reflejan a la perfección nuestro persistente objetivo por dar respuesta a la dinámica del sector. Proporcionamos a nuestros estudiantes una experiencia educativa comprometida, interactiva y de apoyo para que puedan enfrentarse a los desafíos del campo de la salud y desarrollarse como profesionales competentes y empáticos.

Más de
18
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



Suma conocimiento
para avanzar en salud



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

RANKINGS DE INESALUD

INESALUD 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. Gracias a ello ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional.



ALIANZAS Y ACREDITACIONES



e-CAMPUS
UNIVERSITY



UNIVERSIDAD
NEBRIJA



SAN IGNACIO
UNIVERSITY
MIAMI, FL



UCAM
UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE MURCIA



UCAV
www.ucavila.es



udima
UNIVERSIDAD A DISTANCIA
DE MADRID



Universidad Europea
Miguel de Cervantes

BY EDUCA EDTECH

INESALUD 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 dónde, cuándo y cómo 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 INESALUD



1. CONTENIDO DE CALIDAD

Diseñado cuidadosamente y actualizado día a día para adaptarse por completo a la realidad laboral del momento.



2. OPOSICIONES

Obtén puntos para la bolsa de trabajo gracias a los cursos de formación sanitaria acreditada baremables.



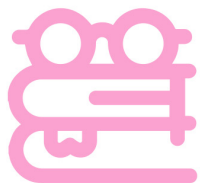
3. METODOLOGÍA ONLINE

Apostando claramente por la inmediatez y la adaptabilidad requeridas en este nuevo paradigma educacional.



4. CLAUSTRO DE RENOMBRE

Profesores que trabajan en el sector sanitario.



5. FLEXIBILIDAD DE ESTUDIO

Garantizando la calidad y excelencia estés donde estés o sea cuando sea el momento en el que decidas estudiar.



6. BECAS Y FINANCIACIÓN

Benefíciate de las mejores becas y de un fácil sistema de financiación.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster 100 % sin intereses 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 intereses de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



[Ver en la web](#)

Curso en Dietética Vegetariana Saludable (Acreditación APENB)



DURACIÓN
200 horas



MODALIDAD
ONLINE



ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO

Titulación

Titulación expedida por INESALUD, centro especializado en formación sanitaria y Acreditada por APENB (Asociación Española de Naturopatía y Bioterapia)




INESALUD
como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
expide el presente título propio

NOMBRE DEL ALUMNO/A
con número de documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre del curso
con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Inesalud.

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

Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXXX.

Y para que conste expido la presente titulación en Granada, a (día) de (mes) del (año).

NOMBRE ALUMNO/A
Firma del Alumno/a

NOMBRE DE ÁREA MANAGER
La Dirección Académica





Con Estatuto Consultivo, Categoría Especial del Consejo Económico y Social de la UNESCO (Plan Resolución #549)

Ver en la web

Descripción

Este curso en Dietética Vegetariana Saludable 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

Los objetivos a alcanzar con la realización de este Curso de Dieta Vegetariana son los siguientes:

- 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.

A quién va dirigido

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

Para qué te prepara

El curso en Dietética Vegetariana Saludable te prepara 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

Tras realizar este Curso de Dieta Vegetariana, desarrolla tu actividad profesional en empresas, públicas o privadas, dedicadas a la sanidad, dietética y nutrición.

TEMARIO

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. 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

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Telefonos de contacto

España		+34 900 831 200	Argentina		54-(11)52391339
Bolivia		+591 50154035	Estados Unidos		1-(2)022220068
Chile		56-(2)25652888	Guatemala		+502 22681261
Colombia		+57 601 50885563	Mexico		+52-(55)11689600
Costa Rica		+506 40014497	Panamá		+507 8355891
Ecuador		+593 24016142	Perú		+51 1 17075761
El Salvador		+503 21130481	República Dominicana		+1 8299463963

!Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

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

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.com

Horario atención al cliente

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

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!

España    
 Latino America  
 República Dominicana  

Ver en la web

