



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## Máster en Nutrición Vegana + Titulación Universitaria





Elige aprender en la escuela  
**líder en formación online**

# ÍNDICE

1 | Somos Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA EDTECH Group

5 | Metodología LXP

6 | Razones por las que elegir Euroinnova

7 | Financiación y Becas

8 | Métodos de pago

9 | Programa Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

## SOMOS EUROINNOVA

---

**Euroinnova International Online Education** inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de  
**19**  
años de  
experiencia

Más de  
**300k**  
estudiantes  
formados

Hasta un  
**98%**  
tasa  
empleabilidad

Hasta un  
**100%**  
de financiación

Hasta un  
**50%**  
de los estudiantes  
repite

Hasta un  
**25%**  
de estudiantes  
internacionales

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,  
**Elige Euroinnova**



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

## RANKINGS DE EUROINNOVA

---

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



### ONLINE EDUCATION



Ver en la web



# METODOLOGÍA LXP

---

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



## 1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



## 2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



## 3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



## 4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



## 5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



## 6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas  
**PROPIOS**  
**UNIVERSITARIOS**  
**OFICIALES**

## RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

### 1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

### 2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

### 3. Nuestra Metodología



#### 100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



#### APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



#### EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



#### NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## 4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



## 5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



## 6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

## FINANCIACIÓN Y BECAS

---

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

**25%** Beca  
**ALUMNI**

**20%** Beca  
**DESEMPLEO**

**15%** Beca  
**EMPRENDE**

**15%** Beca  
**RECOMIENDA**

**15%** Beca  
**GRUPO**

**20%** Beca  
**FAMILIA  
NUMEROSA**

**20%** Beca  
**DIVERSIDAD  
FUNCIONAL**

**20%** Beca  
**PARA PROFESIONALES,  
SANITARIOS,  
COLEGIADOS/AS**



[Solicitar información](#)

## MÉTODOS DE PAGO

---

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## Máster en Nutrición Vegana + Titulación Universitaria



**DURACIÓN**  
1500 horas



**MODALIDAD  
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO  
PERSONALIZADO**



**CREDITOS**  
5 ECTS

### Titulación

---

Titulación Múltiple: - Titulación de Master en Nutrición Vegana con 1500 horas expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings - Titulación Universitaria en Coach Nutricional con 5 Créditos Universitarios ECTS. Formación Continua baremable en bolsas de trabajo y concursos oposición de la Administración Pública.

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



**EUROINNOVA INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION**  
 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 Euroinnova International Online Education.  
 Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXXXXX-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 AREA MANAGER  
 La Dirección Académica




Con el Votado Colegiado, Categoría Especial del Consejo Económico y Social de la UNED (Plan Propio) (MOP)

## Descripción

Este Master en Nutrición Vegana le ofrece una formación especializada en la materia. Una buena nutrición es aquella en la que se lleva una alimentación equilibrada que proporciona el equilibrio energético y de nutrientes que necesita una persona diariamente en función de sus características individuales. Así, con el presente Master en Nutrición Vegana se pretende aportar los conocimientos necesarios para seguir una nutrición vegana adecuada.

## Objetivos

Gracias al presente curso podrás alcanzar los siguientes objetivos:

- 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.
- Definir los conceptos básicos en el ámbito de la dietética y nutrición, aplicados a la alimentación vegana de las personas que realizan una actividad deportiva.
- Conocer las necesidades nutricionales específicas de las personas que practican actividades deportivas.
- Proporcionar los conocimientos necesarios para elaborar un plan alimentario adecuado a las personas que realizan alguna actividad deportiva.
- Identificar los tipos de alimentos que están permitidos dentro de una alimentación vegana aplicada a la práctica deportiva.

Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

- Analizar las necesidades nutricionales de los deportistas a través de la nutrición vegana deportiva.
- Clasificar los alimentos y nutrientes de forma adecuada.
- Describir el proceso de la digestión.
- Estimar las necesidades nutricionales individuales.
- Determinar el concepto de coaching y sus utilidades.
- Prevenir los posibles riesgos relacionados con el proceso de coaching.
- Planificar un proceso de coaching.

## A quién va dirigido

---

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

## Para qué te prepara

---

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

## Salidas laborales

---

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

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## TEMARIO

---

### PARTE 1. NUTRICIÓN VEGANA

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS Y DEFINICIONES RELACIONADOS CON LA NUTRICIÓN VEGANA

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. 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 4. 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 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

#### PARTE 2. DIETA VEGANA

##### UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA DIETA

1. Definición del concepto dieta y sus generalidades
  1. - Dieta equilibrada
  2. - La dieta mediterránea
2. Perfil calórico y recomendaciones dietéticas
  1. - Hidratos de carbono o glúcidos
  2. - Grasas o lípidos
  3. - Proteínas

4. - Vitaminas y minerales
5. - Otras recomendaciones
3. Elaboración de una dieta
4. Mitos en nutrición y dietética

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. 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 3. 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 4. 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

Ver en la web



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 5. LA IMPORTANCIA NUTRICIONAL DEL AGUA EN LA DIETA VEGANA

1. Introducción y características del agua
  1. - Estructura del agua
  2. - Propiedades del agua
2. El agua en el cuerpo humano
  1. - Contenido y distribución del agua corporal
  2. - Balance hídrico
3. Recomendaciones sobre el consumo de agua
  1. - Agua, hidratación y salud: "La Declaración de Zaragoza"
  2. - Otras consideraciones relacionadas con el consumo de agua
4. Trastornos relacionados con el consumo de agua
  1. - Deshidratación
  2. - Hiperhidratación
  3. - Potomanía
5. Contenido de agua en los alimentos

#### PARTE 3. COCINA VEGANA

##### UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA COCINA

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

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

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

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

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

7. Cocinar en el horno
8. Cocinar en papillote

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE PLATOS VEGANOS

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

#### UNIDAD DIDÁCTICA 5. ELABORACIÓN DE POSTRES VEGANOS

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

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

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

#### UNIDAD DIDÁCTICA 7. CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

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

#### PARTE 4. NUTRICIÓN DEPORTIVA VEGANA

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

1. Dietética y nutrición
2. Características de una dieta vegana
3. Pirámide de alimentación vegana
4. Consejos de alimentación sana para los veganos

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

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

## 7. Evaluación inmunológica

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. 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

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

1. Introducción a los suplementos deportivos
2. Suplementos necesarios en una dieta vegana
3. Suplementos deportivos

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

1. Utilización de energía por el músculo
2. Utilización de los hidratos de carbono en el ejercicio
3. Utilización de la grasa en el ejercicio
4. Utilización de las proteínas en el ejercicio
5. Vitaminas y ejercicio
6. Minerales y ejercicio
7. Agua y ejercicio

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

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 7. PAUTAS NUTRICIONALES EN EL DEPORTE

1. Introducción
2. Gasto calórico
3. Hidratos de carbono
4. Grasas
5. Proteínas
6. Pautas nutricionales para el entrenamiento de hipertrofia

### UNIDAD DIDÁCTICA 8. METABOLISMO ENERGÉTICO

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

Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

6. Sistema aeróbico u oxidativo

PARTE 5. COACH NUTRICIONAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL PROCESO DE INSTAURACIÓN DE HÁBITOS SALUDABLES

1. Origen e importancia de los hábitos alimenticios
2. Nuevas tendencias en los hábitos alimentarios
3. Reforzar hábitos adecuados y eliminar hábitos inadecuados
4. Introducción al Coaching nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FORMULACIÓN DE OBJETIVOS Y ESTABLECIMIENTO DEL PLAN DE ACCIÓN

1. Definición y Formulación de objetivos en Coaching nutricional
2. El proceso de Coaching
3. Elaboración del plan de acción

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MOTIVACIÓN, RESPONSABILIDAD Y ADHERENCIA

1. Introducción: motivos claves para el éxito
2. Establecimiento de metas
3. Motivación
4. Responsabilidad y compromiso
5. Adherencia

UNIDAD DIDÁCTICA 4. FACTORES LIMITANTES: RESISTENCIA AL CAMBIO, MIEDOS, CREENCIAS ERRÓNEAS Y OTROS OBSTÁCULOS

1. Creencias y creencias limitadoras
2. La resistencia al cambio
3. Evitar la resistencia
4. Etapas y procesos del cambio conductual

UNIDAD DIDÁCTICA 5. FASES EN EL PROCESO DE COACHING

1. Primera fase: establecer la relación de coaching
2. Segunda fase: planificación de la acción
3. Tercera fase: ciclo de coaching
4. Cuarta Fase: evaluación y seguimiento
5. Una sesión inicial de coaching

UNIDAD DIDÁCTICA 6. 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 7. EDUCACIÓN NUTRICIONAL

1. La importancia de la educación nutricional
2. Modificación de la conducta alimentaria
3. Herramientas y talleres educativos nutricionales
4. Compra saludable
5. Divulgación nutricional de calidad

#### UNIDAD DIDÁCTICA 8. PSICONUTRICIÓN

1. Importancia tratamiento interdisciplinar
2. Inteligencia emocional
3. Alimentación emocional y relación con la comida
4. ¿Por qué fracasan las dietas?

#### UNIDAD DIDÁCTICA 9. APLICACIONES PRÁCTICAS

1. Importancia del coach nutricional en diversas áreas
2. Creatividad en la consulta

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

 [www.euroinnova.com](http://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  

Reública Dominicana  

Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By  
**EDUCA EDTECH**  
Group