



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso de Monitor de Reiki + Especialización en Nutrición de la Práctica Deportiva (Doble Titulación + 8 Créditos ECTS)





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 estudiandes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminetemente 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
INTERNATIONAL 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

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

Curso de Monitor de Reiki + Especialización en Nutrición de la Práctica Deportiva (Doble Titulación + 8 Créditos ECTS)



DURACIÓN
500 horas



MODALIDAD
ONLINE



ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO



CREDITOS
8 ECTS

Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Monitor de Reiki con 300 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 - Título de Curso de Formación Permanente en Nutrición de la Práctica Deportiva con 200 horas expedido por la Universidad Europea Miguel de Cervantes acreditado con 8 ECTS Universitarios

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA INTERNATIONAL 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/XXXX-XXXX-XXXXXX.
Con una calificación XXXXXXXXXXXXX.

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 Sello de Control de Calidad del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y Sello de la UNED (Plan: Resolución 1005)

Descripción

El Reiki es un método de sanación natural, basado en la meditación, respiración, ejercicio físico suave y moderado junto a unos hábitos de vida saludables. Por ello es necesario complementar este método con la buena nutrición en la práctica deportiva, para poder conseguir los objetivos marcados. Gracias a la realización de este Curso de Monitor de Reiki + Especialización en Nutrición de la Práctica Deportiva conocerá las técnicas necesarias para ser un profesional en método Reiki, además de adquirir los conceptos esenciales sobre la nutrición deportiva.

Objetivos

- Determinar las bases anatómicas y fisiológicas del movimiento.
- Entender la historia y los fundamentos del Reiki y su creador.
- Identificar los distintos niveles existentes de Reiki.
- Conocer las prácticas de las técnicas empleadas en el método Reiki.
- Innovar en otras técnicas complementarias para el tratamiento de diversas patologías.
- Ofrecer un acercamiento a los conceptos principales de la dietética y la nutrición, aplicados a la alimentación de las personas que realizan algún tipo de actividad deportiva a mayor o menor nivel.
- Presentar los aspectos nutricionales de las proteínas, lípidos, hidratos de carbono, minerales y vitaminas.
- Conocer las necesidades nutricionales específicas de las personas que practican algún deporte.
- Proporcionar los conocimientos necesarios para elaborar un plan alimentario adecuado para las personas que realizan alguna actividad deportiva, ya sea a nivel profesional o simplemente o como medida para mantenerse en forma.

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

A quién va dirigido

El Curso de Monitor de Reiki + Especialización en Nutrición de la Práctica Deportiva está dirigido a profesionales del sector de la actividad física y salud, que deseen seguir formándose o especializarse en el método Reiki y la nutrición deportiva. Además es interesante para personas que quieran dedicarse profesionalmente a esta función.

Para qué te prepara

El presente Curso de Monitor de Reiki + Especialización en Nutrición de la Práctica Deportiva le prepara para conocer los niveles en los que se divide el Reiki, sus funciones, y las diferentes técnicas empleadas, tanto individuales como grupales, que el monitor de Reiki debe emplear con sus alumnos y pacientes. Además el Curso le otorga la posibilidad de disponer de las competencias necesarias para elaborar y/o supervisar la alimentación que reciben las personas que realizan algún deporte, siendo conscientes de que necesitan un asesoramiento o incluso una vigilancia por parte de un profesional.

Salidas laborales

Experto en dietética y nutrición / Monitor de Reiki / Salud / Actividad física / Gimnasios.

TEMARIO

PARTE 1. MONITOR DE REIKI

UNIDAD DIDÁCTICA 1. BASES ANATÓMICAS Y FISIOLÓGICAS DEL MOVIMIENTO

1. Introducción a la fisioterapia
 1. - Mecánica del movimiento
2. Fundamentos anatómicos del movimiento
 1. - Planos, ejes y articulaciones
 2. - Fisiología del movimiento
 3. - Preparación y gasto de la energía

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SISTEMA ÓSEO

1. Morfología
2. Fisiología
3. División del esqueleto
4. Desarrollo óseo
5. Sistema óseo
 1. - Columna vertebral
 2. - Tronco
 3. - Extremidades
 4. - Cartílagos
 5. - Esqueleto apendicular
6. Articulaciones y movimiento
 1. - Articulación Tibio-Tarsiana o Tibio-Peroneo Astragalina
 2. - Articulación de la rodilla
 3. - Articulación coxo-femoral
 4. - Articulación escapulo humeral

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FISIOLÓGÍA MUSCULAR

1. Introducción
2. Tejido muscular
3. Clasificación muscular
4. Acciones musculares
5. Ligamentos
6. Musculatura dorsal
7. Tendones

UNIDAD DIDÁCTICA 4. REIKI, NIVEL I-SHODHEN I

1. Introducción a Reiki ho
 1. - ¿Qué es Reiki ho?
 2. - Fundamentos de Reiki ho
 3. - ¿Qué es la sanación? Propósito de la sanación

4. - Estructura de Reiki ho
5. - Síntesis de Gendai Reiki ho. Linaje y política de seminarios y seguimientos
6. - Sintonizaciones
2. Historia de Reiki ho
 1. - Sobre Mikao Usui Sensei, el fundador
 2. - Historia de la Usui Reiki Ryoho Gakkai
 3. - Transmisión de Reiki en Japón y fuera de Japón
 4. - Evolución del Reiki occidental. Sistemas creados en occidente
3. Fundamentos básicos de la sanación Reiki
 1. - Cómo utilizar las manos
 2. - Posiciones fijas del Reiki occidental y posiciones de Reiki tradicional japonés
 3. - Autotrataamiento y tratamiento a los demás
 4. - Limpieza del Aura

UNIDAD DIDÁCTICA 5. REIKI, NIVEL I-SHODHEN II

1. Técnicas de Reiki Tradicional
 1. - Shudan Reiki Ho / Renzoku Reiki ho (parrilla y maratón Reiki)
 2. - Reiki Mawashi (círculo Reiki)
 3. - Nentatsu ho (técnica para tratar hábitos)
 4. - Byosen (técnica de escaneo)
 5. - Reiji ho (técnica intuitiva)
2. Técnicas para purificar y verter Reiki
 1. - Jakikiri Joka ho (técnica para cortar la energía negativa)
3. Sanación a animales y plantas
 1. - Sanación a los animales
 2. - Sanación a las plantas
 3. - Otros usos
 4. - Cómo preparar agua con la energía Reiki
4. Técnica de autopurificación y autocrecimiento
 1. - Kenyoku ho (autolimpieza energética)
 2. - Hikari no Kokyu ho (respiración luminosa)
 3. - Respiración Gassho
 4. - Ducha Reiki
 5. - Chakra Kassei Giho

UNIDAD DIDÁCTICA 6. REIKI, NIVEL II-OKUDEN I

1. Símbolos y Kotodamas
 1. - Introducción a los símbolos en Reiki
 2. - Formas de los símbolos y sus Kotodamas
 3. - Funciones y usos de cada símbolo, y su utilidad en la sanación
 4. - Relación entre las personas y los símbolos
2. Sanación trascendiendo el tiempo y el espacio
 1. - Sanación a distancia
 2. - Sanación al pasado
 3. - Purificación de Karma y Traumas
 4. - Revivir momentos felices del pasado
 5. - Sanación al futuro

UNIDAD DIDÁCTICA 7. REIKI, NIVEL II-OKUDEN II

1. Técnicas complementarias de Reiki
 1. - Caja y cuaderno de Reiki
 2. - Reprogramación
 3. - Aterrizaje de la energía
2. Técnicas tradicionales de sanación
 1. - Tanden Chiryō ho (técnica de desintoxicación)
 2. - Koki ho / Gyoshi ho (técnicas de soplo y mirada)
 3. - Heso Chiryō ho (tratamiento del ombligo)
 4. - Seiheki Chiryō ho (técnica para enviar mensajes al subconsciente)
 5. - Otras técnicas
 6. - Práctica de sanación general de Reiki Ryoho Tradicional
 7. - Técnicas de purificación de la sangre
3. Técnicas de autopurificación y autocrecimiento
 1. - Hasurei ho (técnica de meditación)
 2. - Jiko Joka (autosanación)
 3. - Jiko no saibo ni hikari wo okuru

UNIDAD DIDÁCTICA 8. REIKI, NIVEL III-SHINPIDEN I

1. Introducción al Nivel III de Reiki
 1. - El símbolo supremo de Reiki ho, el 4º símbolo (significado, función y usos)
2. Técnicas con el símbolo supremo
 1. - Autopurificación con la Luz
 2. - Recibir guía del Ser Superior
 3. - Cómo conectarnos con la Alta Dimensión
 4. - Meditación Reiki
 5. - Técnicas de afirmaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 9. REIKI, NIVEL III-SHINPIDEN II

1. Desde el uso de los símbolos a la superación
 1. - Conocer la verdad sobre los símbolos
 2. - Pasos para superar los símbolos
2. La esencia de Reiki de Usui Sensei
 1. - Guía para el Satori
3. Técnicas de autopurificación y crecimiento
 1. - Respiración Hado
 2. - Meditación Hado
 3. - Sekizui joka ibuki ho
 4. - Romper bloqueos internos
 5. - Columnas de Luz
4. Técnicas de sanación tradicionales
 1. - Entrenamiento solar
 2. - Tratamiento y respiración hado

UNIDAD DIDÁCTICA 10. REIKI, NIVEL VI-GOKUIKAIDEN

1. Introducción al nivel IV de Reiki, maestría
2. Puntos a tener en cuenta por los maestros de Reiki
 1. - Simplicidad de Reiki ho
 2. - Los Maestros son para aprender juntos y crecer juntos
 3. - Calificación y el papel de los Maestros de Reiki
 4. - Significado de la palabra Maestro
 5. - Aprender y enseñar
 6. - Condiciones de los Maestros de Reiki
 7. - La manera de pensar en Gendai Reiki ho
 8. - Reconocimiento y comprensión sobre la sanación
 9. - Resumen de Reiki ho y sugerencias para la autorrealización
3. Las sintonizaciones
 1. - Comprensión de las sintonizaciones
 2. - Comprensión de los símbolos y kotodamas
 3. - Cómo sintonizar
 4. - Reiju y autoreiju
4. Mikao Usui Sensei y la esencia de Reiki ho. El camino hacia el Satori
 1. - Cómo Usui Sensei alcanzó Reiki
 2. - Su política de enseñanza
5. Consejos para los maestros de Gendai Reiki ho
 1. - Sobre cómo vivir una vida en Reiki
 2. - Sobre la salud, enfermedad y sanación
 3. - La esencia de la energía Reiki

PARTE 2. NUTRICIÓN DE LA PRÁCTICA DEPORTIVA

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. Cereales y derivados
3. Verduras y Hortalizas
4. Setas y algas
5. Legumbres
6. Frutas y frutos secos
7. Grasas vegetales
8. Otros alimentos
9. Alimentos estimulantes
10. Condimentos y especias

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Introducción
2. Higiene de los alimentos
3. Calidad alimentaria

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. NUTRICIÓN DEPORTIVA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MIOLOGÍA APLICADA

1. Introducción a la Miología
2. Tipos de Tejido Muscular
3. Características del tejido muscular
4. El Músculo Esquelético
5. Uniones musculares
6. Tono y fuerza muscular
7. La contracción muscular

UNIDAD DIDÁCTICA 2. UTILIZACIÓN DE NUTRIENTES EN EL EJERCICIO

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 3. FISIOLOGÍA DEL EJERCICIO FÍSICO

1. Introducción a la fisiología del ejercicio
2. Ejercicio físico
3. Adaptaciones orgánicas en el ejercicio
4. La fatiga

UNIDAD DIDÁCTICA 4. HIDRATACIÓN Y DEPORTE

1. Introducción
2. Formas de ingresar y eliminar agua del organismo
3. Funciones del agua en el organismo relacionadas con la actividad física
4. Reposición de líquidos y electrolitos
5. Reposición de líquidos, hidratos de carbono y electrolitos
6. Bebidas para deportistas
7. Efectos de la hipertermia y la deshidratación

UNIDAD DIDÁCTICA 5. AYUDAS ERGOGÉNICAS Y DOPAJE

1. Concepto
2. Ayudas ergogénicas de tipo lipídico y sustancias relacionadas
3. Ayudas ergogénicas de tipo proteico, aminoácidos y otras sustancias nitrogenadas

4. Vitaminas y minerales
5. Bicarbonato y otros tampones
6. Otras ayudas ergogénicas
7. Dopaje

UNIDAD DIDÁCTICA 6. 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 7. ACTIVIDAD FÍSICA EN LAS DISTINTAS ETAPAS DE LA VIDA

1. Actividad física en la niñez
2. Actividad física en la adolescencia
3. Actividad física en la edad adulta
4. Actividad física en la tercera edad

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!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group