



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



ONLINE

Titulación certificada por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Máster Deportivo de Entrenador Personal, Nutrición y Coaching Deportivo (Doble Titulación + 4 Créditos ECTS)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Máster Deportivo de Entrenador Personal, Nutrición y Coaching
Deportivo (Doble Titulación + 4 Créditos ECTS)

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Euroinnova International Online Education

Especialistas en **Formación Online**

SOMOS
**EUROINNOVA
INTERNATIONAL
ONLINE
EDUCATION**



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 escuela de **formación 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.



**CERTIFICACIÓN
EN CALIDAD**

Euroinnova International Online Education 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 impartidas desde el centro.

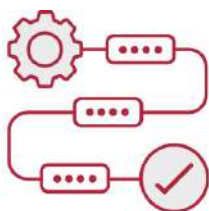
Descubre Euroinnova International Online Education

Nuestros **Valores****ACCESIBILIDAD**

Somos **cercanos y comprensivos**, trabajamos para que todas las personas tengan oportunidad de seguir formándose.

**HONESTIDAD**

Somos **claros y transparentes**, nuestras acciones tienen como último objetivo que el alumnado consiga sus objetivos, sin sorpresas.

**PRACTICIDAD**

Formación práctica que suponga un **aprendizaje significativo**. Nos esforzamos en ofrecer una metodología práctica.

**EMPATÍA**

Somos **inspiracionales** y trabajamos para **entender al alumno** y brindarle así un servicio pensado por y para él

A día de hoy, han pasado por nuestras aulas **más de 300.000 alumnos** provenientes de los 5 continentes. Euroinnova es actualmente una de las empresas con mayor índice de crecimiento y proyección en el panorama internacional.

Nuestro portfolio se compone de **cursos online, cursos homologados, baremables en oposiciones y formación superior de postgrado y máster.**



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Máster Deportivo de Entrenador Personal, Nutrición y Coaching Deportivo (Doble Titulación + 4 Créditos ECTS)

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)

Máster Deportivo de Entrenador Personal, Nutrición y Coaching Deportivo (Doble Titulación + 4 Créditos ECTS)



DURACIÓN

600 horas



MODALIDAD

Online



CRÉDITO

4 ECTS

CENTRO DE FORMACIÓN:

Euroinnova International
Online Education



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TITULACIÓN

Doble Titulación: - Titulación de Máster Deportivo de Entrenador Personal, Nutrición y Coaching Deportivo Expedida por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado y Avalada por la Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales - Certificación Universitaria en Entrenador Deportivo por la UNIVERSIDAD ANTONIO DE NEBRIJA con 4 Créditos Universitarios ECTS



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Titulación Expedida por
Euroinnova International
Online Education



Titulación Avalada para el
**Desarrollo de las Competencias
Profesionales R.D. 1224/2009**



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Máster Deportivo de Entrenador Personal, Nutrición y Coaching Deportivo (Doble Titulación + 4 Créditos ECTS)

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova International Online Education vía correo postal, la titulación que 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 Internaional Online Education y la Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A
con Número de Documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa
de XXXX horas, perteneciente al Plan de Formación de EUROINNOVA en la convocatoria de XXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX/XXXXXXX

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

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

La Dirección General:
NOMBRE DEL DIRECTOR ACADÉMICO

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO

ISO 9001 **ISO 14001** **ISO 45001** **ISO 27001** **ISO 22301** **ISO 26000** **ISO 50001** **ISO 55000** **ISO 55001** **ISO 55002** **ISO 55003** **ISO 55004** **ISO 55005** **ISO 55006** **ISO 55007** **ISO 55008** **ISO 55009** **ISO 55010** **ISO 55011** **ISO 55012** **ISO 55013** **ISO 55014** **ISO 55015** **ISO 55016** **ISO 55017** **ISO 55018** **ISO 55019** **ISO 55020** **ISO 55021** **ISO 55022** **ISO 55023** **ISO 55024** **ISO 55025** **ISO 55026** **ISO 55027** **ISO 55028** **ISO 55029** **ISO 55030** **ISO 55031** **ISO 55032** **ISO 55033** **ISO 55034** **ISO 55035** **ISO 55036** **ISO 55037** **ISO 55038** **ISO 55039** **ISO 55040** **ISO 55041** **ISO 55042** **ISO 55043** **ISO 55044** **ISO 55045** **ISO 55046** **ISO 55047** **ISO 55048** **ISO 55049** **ISO 55050** **ISO 55051** **ISO 55052** **ISO 55053** **ISO 55054** **ISO 55055** **ISO 55056** **ISO 55057** **ISO 55058** **ISO 55059** **ISO 55060** **ISO 55061** **ISO 55062** **ISO 55063** **ISO 55064** **ISO 55065** **ISO 55066** **ISO 55067** **ISO 55068** **ISO 55069** **ISO 55070** **ISO 55071** **ISO 55072** **ISO 55073** **ISO 55074** **ISO 55075** **ISO 55076** **ISO 55077** **ISO 55078** **ISO 55079** **ISO 55080** **ISO 55081** **ISO 55082** **ISO 55083** **ISO 55084** **ISO 55085** **ISO 55086** **ISO 55087** **ISO 55088** **ISO 55089** **ISO 55090** **ISO 55091** **ISO 55092** **ISO 55093** **ISO 55094** **ISO 55095** **ISO 55096** **ISO 55097** **ISO 55098** **ISO 55099** **ISO 55100** **ISO 55101** **ISO 55102** **ISO 55103** **ISO 55104** **ISO 55105** **ISO 55106** **ISO 55107** **ISO 55108** **ISO 55109** **ISO 55110** **ISO 55111** **ISO 55112** **ISO 55113** **ISO 55114** **ISO 55115** **ISO 55116** **ISO 55117** **ISO 55118** **ISO 55119** **ISO 55120** **ISO 55121** **ISO 55122** **ISO 55123** **ISO 55124** **ISO 55125** **ISO 55126** **ISO 55127** **ISO 55128** **ISO 55129** **ISO 55130** **ISO 55131** **ISO 55132** **ISO 55133** **ISO 55134** **ISO 55135** **ISO 55136** **ISO 55137** **ISO 55138** **ISO 55139** **ISO 55140** **ISO 55141** **ISO 55142** **ISO 55143** **ISO 55144** **ISO 55145** **ISO 55146** **ISO 55147** **ISO 55148** **ISO 55149** **ISO 55150** **ISO 55151** **ISO 55152** **ISO 55153** **ISO 55154** **ISO 55155** **ISO 55156** **ISO 55157** **ISO 55158** **ISO 55159** **ISO 55160** **ISO 55161** **ISO 55162** **ISO 55163** **ISO 55164** **ISO 55165** **ISO 55166** **ISO 55167** **ISO 55168** **ISO 55169** **ISO 55170** **ISO 55171** **ISO 55172** **ISO 55173** **ISO 55174** **ISO 55175** **ISO 55176** **ISO 55177** **ISO 55178** **ISO 55179** **ISO 55180** **ISO 55181** **ISO 55182** **ISO 55183** **ISO 55184** **ISO 55185** **ISO 55186** **ISO 55187** **ISO 55188** **ISO 55189** **ISO 55190** **ISO 55191** **ISO 55192** **ISO 55193** **ISO 55194** **ISO 55195** **ISO 55196** **ISO 55197** **ISO 55198** **ISO 55199** **ISO 55200** **ISO 55201** **ISO 55202** **ISO 55203** **ISO 55204** **ISO 55205** **ISO 55206** **ISO 55207** **ISO 55208** **ISO 55209** **ISO 55210** **ISO 55211** **ISO 55212** **ISO 55213** **ISO 55214** **ISO 55215** **ISO 55216** **ISO 55217** **ISO 55218** **ISO 55219** **ISO 55220** **ISO 55221** **ISO 55222** **ISO 55223** **ISO 55224** **ISO 55225** **ISO 55226** **ISO 55227** **ISO 55228** **ISO 55229** **ISO 55230** **ISO 55231** **ISO 55232** **ISO 55233** **ISO 55234** **ISO 55235** **ISO 55236** **ISO 55237** **ISO 55238** **ISO 55239** **ISO 55240** **ISO 55241** **ISO 55242** **ISO 55243** **ISO 55244** **ISO 55245** **ISO 55246** **ISO 55247** **ISO 55248** **ISO 55249** **ISO 55250** **ISO 55251** **ISO 55252** **ISO 55253** **ISO 55254** **ISO 55255** **ISO 55256** **ISO 55257** **ISO 55258** **ISO 55259** **ISO 55260** **ISO 55261** **ISO 55262** **ISO 55263** **ISO 55264** **ISO 55265** **ISO 55266** **ISO 55267** **ISO 55268** **ISO 55269** **ISO 55270** **ISO 55271** **ISO 55272** **ISO 55273** **ISO 55274** **ISO 55275** **ISO 55276** **ISO 55277** **ISO 55278** **ISO 55279** **ISO 55280** **ISO 55281** **ISO 55282** **ISO 55283** **ISO 55284** **ISO 55285** **ISO 55286** **ISO 55287** **ISO 55288** **ISO 55289** **ISO 55290** **ISO 55291** **ISO 55292** **ISO 55293** **ISO 55294** **ISO 55295** **ISO 55296** **ISO 55297** **ISO 55298** **ISO 55299** **ISO 55300** **ISO 55301** **ISO 55302** **ISO 55303** **ISO 55304** **ISO 55305** **ISO 55306** **ISO 55307** **ISO 55308** **ISO 55309** **ISO 55310** **ISO 55311** **ISO 55312** **ISO 55313** **ISO 55314** **ISO 55315** **ISO 55316** **ISO 55317** **ISO 55318** **ISO 55319** **ISO 55320** **ISO 55321** **ISO 55322** **ISO 55323** **ISO 55324** **ISO 55325** **ISO 55326** **ISO 55327** **ISO 55328** **ISO 55329** **ISO 55330** **ISO 55331** **ISO 55332** **ISO 55333** **ISO 55334** **ISO 55335** **ISO 55336** **ISO 55337** **ISO 55338** **ISO 55339** **ISO 55340** **ISO 55341** **ISO 55342** **ISO 55343** **ISO 55344** **ISO 55345** **ISO 55346** **ISO 55347** **ISO 55348** **ISO 55349** **ISO 55350** **ISO 55351** **ISO 55352** **ISO 55353** **ISO 55354** **ISO 55355** **ISO 55356** **ISO 55357** **ISO 55358** **ISO 55359** **ISO 55360** **ISO 55361** **ISO 55362** **ISO 55363** **ISO 55364** **ISO 55365** **ISO 55366** **ISO 55367** **ISO 55368** **ISO 55369** **ISO 55370** **ISO 55371** **ISO 55372** **ISO 55373** **ISO 55374** **ISO 55375** **ISO 55376** **ISO 55377** **ISO 55378** **ISO 55379** **ISO 55380** **ISO 55381** **ISO 55382** **ISO 55383** **ISO 55384** **ISO 55385** **ISO 55386** **ISO 55387** **ISO 55388** **ISO 55389** **ISO 55390** **ISO 55391** **ISO 55392** **ISO 55393** **ISO 55394** **ISO 55395** **ISO 55396** **ISO 55397** **ISO 55398** **ISO 55399** **ISO 55400** **ISO 55401** **ISO 55402** **ISO 55403** **ISO 55404** **ISO 55405** **ISO 55406** **ISO 55407** **ISO 55408** **ISO 55409** **ISO 55410** **ISO 55411** **ISO 55412** **ISO 55413** **ISO 55414** **ISO 55415** **ISO 55416** **ISO 55417** **ISO 55418** **ISO 55419** **ISO 55420** **ISO 55421** **ISO 55422** **ISO 55423** **ISO 55424** **ISO 55425** **ISO 55426** **ISO 55427** **ISO 55428** **ISO 55429** **ISO 55430** **ISO 55431** **ISO 55432** **ISO 55433** **ISO 55434** **ISO 55435** **ISO 55436** **ISO 55437** **ISO 55438** **ISO 55439** **ISO 55440** **ISO 55441** **ISO 55442** **ISO 55443** **ISO 55444** **ISO 55445** **ISO 55446** **ISO 55447** **ISO 55448** **ISO 55449** **ISO 55450** **ISO 55451** **ISO 55452** **ISO 55453** **ISO 55454** **ISO 55455** **ISO 55456** **ISO 55457** **ISO 55458** **ISO 55459** **ISO 55460** **ISO 55461** **ISO 55462** **ISO 55463** **ISO 55464** **ISO 55465** **ISO 55466** **ISO 55467** **ISO 55468** **ISO 55469** **ISO 55470** **ISO 55471** **ISO 55472** **ISO 55473** **ISO 55474** **ISO 55475** **ISO 55476** **ISO 55477** **ISO 55478** **ISO 55479** **ISO 55480** **ISO 55481** **ISO 55482** **ISO 55483** **ISO 55484** **ISO 55485** **ISO 55486** **ISO 55487** **ISO 55488** **ISO 55489** **ISO 55490** **ISO 55491** **ISO 55492** **ISO 55493** **ISO 55494** **ISO 55495** **ISO 55496** **ISO 55497** **ISO 55498** **ISO 55499** **ISO 55500** **ISO 55501** **ISO 55502** **ISO 55503** **ISO 55504** **ISO 55505** **ISO 55506** **ISO 55507** **ISO 55508** **ISO 55509** **ISO 55510** **ISO 55511** **ISO 55512** **ISO 55513** **ISO 55514** **ISO 55515** **ISO 55516** **ISO 55517** **ISO 55518** **ISO 55519** **ISO 55520** **ISO 55521** **ISO 55522** **ISO 55523** **ISO 55524** **ISO 55525** **ISO 55526** **ISO 55527** **ISO 55528** **ISO 55529** **ISO 55530** **ISO 55531** **ISO 55532** **ISO 55533** **ISO 55534** **ISO 55535** **ISO 55536** **ISO 55537** **ISO 55538** **ISO 55539** **ISO 55540** **ISO 55541** **ISO 55542** **ISO 55543** **ISO 55544** **ISO 55545** **ISO 55546** **ISO 55547** **ISO 55548** **ISO 55549** **ISO 55550** **ISO 55551** **ISO 55552** **ISO 55553** **ISO 55554** **ISO 55555** **ISO 55556** **ISO 55557** **ISO 55558** **ISO 55559** **ISO 55560** **ISO 55561** **ISO 55562** **ISO 55563** **ISO 55564** **ISO 55565** **ISO 55566** **ISO 55567** **ISO 55568** **ISO 55569** **ISO 55570** **ISO 55571** **ISO 55572** **ISO 55573** **ISO 55574** **ISO 55575** **ISO 55576** **ISO 55577** **ISO 55578** **ISO 55579** **ISO 55580** **ISO 55581** **ISO 55582** **ISO 55583** **ISO 55584** **ISO 55585** **ISO 55586** **ISO 55587** **ISO 55588** **ISO 55589** **ISO 55590** **ISO 55591** **ISO 55592** **ISO 55593** **ISO 55594** **ISO 55595** **ISO 55596** **ISO 55597** **ISO 55598** **ISO 55599** **ISO 55600** **ISO 55601** **ISO 55602** **ISO 55603** **ISO 55604** **ISO 55605** **ISO 55606** **ISO 55607** **ISO 55608** **ISO 55609** **ISO 55610** **ISO 55611** **ISO 55612** **ISO 55613** **ISO 55614** **ISO 55615** **ISO 55616** **ISO 55617** **ISO 55618** **ISO 55619** **ISO 55620** **ISO 55621** **ISO 55622** **ISO 55623** **ISO 55624** **ISO 55625** **ISO 55626** **ISO 55627** **ISO 55628** **ISO 55629** **ISO 55630** **ISO 55631** **ISO 55632** **ISO 55633** **ISO 55634** **ISO 55635** **ISO 55636** **ISO 55637** **ISO 55638** **ISO 55639** **ISO 55640** **ISO 55641** **ISO 55642** **ISO 55643** **ISO 55644** **ISO 55645** **ISO 55646** **ISO 55647** **ISO 55648** **ISO 55649** **ISO 55650** **ISO 55651** **ISO 55652** **ISO 55653** **ISO 55654** **ISO 55655** **ISO 55656** **ISO 55657** **ISO 55658** **ISO 55659** **ISO 55660** **ISO 55661** **ISO 55662** **ISO 55663** **ISO 55664** **ISO 55665** **ISO 55666** **ISO 55667** **ISO 55668** **ISO 55669** **ISO 55670** **ISO 55671** **ISO 55672** **ISO 55673** **ISO 55674** **ISO 55675** **ISO 55676** **ISO 55677** **ISO 55678** **ISO 55679** **ISO 55680** **ISO 55681** **ISO 55682** **ISO 55683** **ISO 55684** **ISO 55685** **ISO 55686** **ISO 55687** **ISO 55688** **ISO 55689** **ISO 55690** **ISO 55691** **ISO 55692** **ISO 55693** **ISO 55694** **ISO 55695** **ISO 55696** **ISO 55697** **ISO 55698** **ISO 55699** **ISO 55700** **ISO 55701** **ISO 55702** **ISO 55703** **ISO 55704** **ISO 55705** **ISO 55706** **ISO 55707** **ISO 55708** **ISO 55709** **ISO 55710** **ISO 55711** **ISO 55712** **ISO 55713** **ISO 55714** **ISO 55715** **ISO 55716** **ISO 55717** **ISO 55718** **ISO 55719** **ISO 55720** **ISO 55721** **ISO 55722** **ISO 55723** **ISO 55724** **ISO 55725** **ISO 55726** **ISO 55727** **ISO 55728** **ISO 55729** **ISO 55730** **ISO 55731** **ISO 55732** **ISO 55733** **ISO 55734** **ISO 55735** **ISO 55736** **ISO 55737** **ISO 55738** **ISO 55739** **ISO 55740** **ISO 55741** **ISO 55742** **ISO 55743** **ISO 55744** **ISO 55745** **ISO 55746** **ISO 55747** **ISO 55748** **ISO 55749** **ISO 55750** **ISO 55751** **ISO 55752** **ISO 55753** **ISO 55754** **ISO 55755** **ISO 55756** **ISO 55757** **ISO 55758** **ISO 55759** **ISO 55760** **ISO 55761** **ISO 55762** **ISO 55763** **ISO 55764** **ISO 55765** **ISO 55766** **ISO 55767** **ISO 55768** **ISO 55769** **ISO 55770** **ISO 55771** **ISO 55772** **ISO 55773** **ISO 55774** **ISO 55775** **ISO 55776** **ISO 55777** **ISO 55778** **ISO 55779** **ISO 55780** **ISO 55781** **ISO 55782** **ISO 55783** **ISO 55784** **ISO 55785** **ISO 55786** **ISO 55787** **ISO 55788** **ISO 55789** **ISO 55790** **ISO 55791** **ISO 55792** **ISO 55793** **ISO 55794** **ISO 55795** **ISO 55796** **ISO 55797** **ISO 55798** **ISO 55799** **ISO 55800** **ISO 55801** **ISO 55802** **ISO 55803** **ISO 55804** **ISO 55805** **ISO 55806** **ISO 55807** **ISO 55808** **ISO 55809** **ISO 55810** **ISO 55811** **ISO 55812** **ISO 55813** **ISO 55814** **ISO 55815** **ISO 55816** **ISO 55817** **ISO 55818** **ISO 55819** **ISO 55820** **ISO 55821** **ISO 55822** **ISO 55823** **ISO 55824** **ISO 55825** **ISO 55826** **ISO 55827** **ISO 55828** **ISO 55829** **ISO 55830** **ISO 55831** **ISO 55832** **ISO 55833** **ISO 55834** **ISO 55835** **ISO 55836** **ISO 55837** **ISO 55838** **ISO 55839** **ISO 55840** **ISO 55841** **ISO 55842** **ISO 55843** **ISO 55844** **ISO 55845** **ISO 55846** **ISO 55847** **ISO 55848** **ISO 55849** **ISO 55850** **ISO 55851** **ISO 55852** **ISO 55853** **ISO 55854** **ISO 55855** **ISO 55856** **ISO 55857** **ISO 55858** **ISO 55859** **ISO 55860** **ISO 55861** **ISO 55862** **ISO 55863** **ISO 55864** **ISO 55865** **ISO 55866** **ISO 55867** **ISO 55868** **ISO 55869** **ISO 55870** **ISO 55871** **ISO 55872** **ISO 55873** **ISO 55874** **ISO 55875** **ISO**

DESCRIPCIÓN

El Máster Deportivo de Entrenador Personal, Nutrición y Coaching Deportivo ofrece una formación especializada para el asesoramiento de entrenamiento y dieta específica para el logro de diferentes objetivos, obteniendo conocimientos básicos de la estructura y funcionamiento del cuerpo humano, características nutricionales, prevención y tratamiento de posibles lesiones y actuación para ofrecer primeros auxilios, además ofrece una formación específica en coaching deportivo para desempeñar funciones de coach a nivel profesional.

OBJETIVOS

- Conocer las bases anatómicas y fisiológicas del movimiento para aplicarlas a los ejercicios característicos de musculación y fitness
- Adquirir conocimientos básicos sobre el sistema óseo y la fisiología muscular
- Analizar las respuestas fisiológicas a los ejercicios de musculación y fitness
- Enseñar el funcionamiento del cuerpo humano respecto al entrenamiento deportivo y la alimentación adecuada.
- Que el alumno sea capaz de realizar un entrenamiento específico y una dieta apropiada, atendiendo a los diferentes objetivos posibles.
- Dotar al alumno de pautas generales para la prevención y el tratamiento de lesiones frecuentes.
- Ofrecer conocimientos básicos de primeros auxilios en la práctica deportiva.
- 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.
- Introducir el coaching como una alternativa que modifique el estilo de vida personal del alumno, ofreciendo un camino de mejora de la calidad de vida.
- Adquirir los conocimientos, competencias y habilidades necesarias para el desarrollo teórico y práctico de los principios básicos de coaching aplicados al ámbito deportivo.
- Impulsar el desarrollo del entrenamiento deportivo como herramienta eficaz en la consecución de las metas deportivas.



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Máster Deportivo de Entrenador Personal, Nutrición y Coaching Deportivo (Doble Titulación + 4 Créditos ECTS)

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)

A QUIÉN VA DIRIGIDO

El Máster Deportivo de Entrenador Personal, Nutrición y Coaching Deportivo está dirigido a todas aquellas personas que quieran conseguir una Titulación Homologada de Entrenador Personal, Nutrición y Coaching Deportivo para orientar su futuro laboral hacia el sector deportivo, más concretamente como Entrenador Personal, Nutrición y Coaching Deportivo. Igualmente, está dirigido a todas aquellas personas que quieran ampliar sus conocimientos profesionales sobre este ámbito.

PARA QUÉ TE PREPARA

El presente Máster Deportivo de Entrenador Personal, Nutrición y Coaching Deportivo dotará al alumno de los conocimientos necesarios para supervisar satisfactoriamente las necesidades de los distintos objetivos estéticos, deportivos y de salud de los alumnos como entrenador personal y/o deportivo, coach deportivo o técnico de nutrición deportiva.

SALIDAS LABORALES

Trabaja en centros deportivos, instalaciones deportivas y como entrenador personal, asesor personal y/o coach deportivo.

MATERIALES DIDÁCTICOS

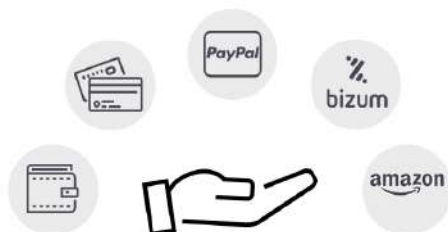
- CDROM: Coaching Deportivo -CDROM 1-
- CDROM: Coaching Deportivo -CDROM 2-
- CDROM: Monitor de Musculación y Fitness
- CDROM: Dietética y Nutrición
- CDROM: CDROM Multimedia - Entrenador Personal
- DVD: Tonificación Dirigida
- Manual teórico: Monitor de Musculación y Fitness
- Manual teórico: Entrenador Deportivo
- Manual teórico: Necesidades Nutricionales y Estudio de los Alimentos
- Manual teórico: Aspectos Dietéticos y Nutricionales en las Distintas Etapas de la Vida
- Manual teórico: Nutrición Deportiva
- Manual teórico: Entrenador Personal
- Manual teórico: Coaching Deportivo - Vol. 1- Aspectos Introdutorios del Coaching
- Manual teórico: Coaching Deportivo - Vol. 2- Coaching Aplicado al Ámbito Deportivo
- Paquete SCORM: Nutrición Deportiva
- Paquete SCORM: Entrenador Deportivo
- Paquete SCORM: Entrenador Personal
- Paquete SCORM: Monitor de Musculación y Fitness



** Envío de material didáctico solamente en España.*

FORMAS DE PAGO

- Tarjeta de crédito.
- Transferencia.
- Paypal.
- Bizum.
- PayU.
- Amazon Pay.



Matricúlate en cómodos
Plazos sin intereses.

Fracciona tu pago con la
garantía de

LLÁMANOS GRATIS AL +34 900 831 200

innovapay

FINANCIACIÓN Y BECAS

EUROINNOVA continúa ampliando su programa de becas para acercar y posibilitar el aprendizaje continuo al máximo número de personas. Con el fin de adaptarnos a las necesidades de todos los perfiles que componen nuestro alumnado.

Euroinnova posibilita el acceso a la educación mediante la concesión de diferentes becas.

Además de estas ayudas, se ofrecen facilidades económicas y métodos de financiación personalizados **100 % sin intereses.**

15%BECA
Amigo**20%**BECA
Desempleados**15%**BECA
Emprende**20%**BECA
Antiguos
Alumnos

LÍDERES EN FORMACIÓN ONLINE

7 Razones para confiar en Euroinnova

1

NUESTRA EXPERIENCIA

- ✓ Más de **20 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

Las cifras nos avalan

4,7 ★★★★★
2.625 opiniones4,7 ★★★★★
12.842 opiniones8.582
suscriptores5.856
suscriptores

2

NUESTRO EQUIPO

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por **más de 300 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 SIGNIFICATIVO

Con esta estrategia pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva del alumno.

EQUIPO DOCENTE
ESPECIALIZADO

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 Nº 9900000169 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 BOLSA DE EMPLEO Y PRÁCTICAS

Disponemos de Bolsa de Empleo propia con diferentes ofertas de trabajo, y facilitamos la realización de prácticas de empresa a nuestro alumnado.

Somos agencia de colaboración Nº 9900000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.



7

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.





EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Máster Deportivo de Entrenador Personal, Nutrición y Coaching
Deportivo (Doble Titulación + 4 Créditos ECTS)

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Programa Formativo

PARTE 1. MUSCULACIÓN Y FITNESS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. BASES ANATÓMICAS Y FISIOLÓGICAS DEL MOVIMIENTO

1. Introducción a la fisioterapia
2. Fundamentos anatómicos del movimiento

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SISTEMA ÓSEO

1. Morfología
2. Fisiología
3. División del esqueleto
4. Desarrollo óseo
5. Sistema óseo
6. Articulaciones y movimiento

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FISIOLOGÍA MUSCULAR

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

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SISTEMAS ENERGÉTICOS

1. Sistema energético
2. ATP (Adenosina Trifosfato)
3. Tipos de fuentes energéticas
4. Sistema anaeróbico aláctico o sistema de fosfágeno
5. Sistema anaeróbico láctico o glucólisis anaeróbica
6. Sistema aeróbico u oxidativo

UNIDAD DIDÁCTICA 5. METABOLISMO EN FISIOLOGÍA DEL EJERCICIO

1. El ejercicio físico
2. Adaptaciones Orgánicas en el Ejercicio
3. Metabolismo energético durante el ejercicio. La fatiga

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN APLICADA A LA MUSCULACIÓN Y FITNESS

1. Introducción
2. Nutrición y salud
3. Necesidad de nutrientes
4. Hidratación y rendimiento deportivo
5. Las ayudas ergogénicas
6. Elaboración de dietas

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TEORÍA DEL ENTRENAMIENTO APLICADO A LA MUSCULACIÓN Y FITNESS. Introducción al entrenamiento

1. Teorías que explican los fenómenos de adaptación del organismo a los esfuerzos
2. Factores que intervienen en el entrenamiento físico
3. Medición y evaluación de la condición física
4. Calentamiento y enfriamiento
5. Técnicas de relajación y respiración
6. Entrenamiento de la flexibilidad
7. Entrenamiento cardiovascular o aeróbico
8. Entrenamiento muscular
9. Entrenamiento de la fuerza
10. El desentrenamiento
11. Conducta de higiene en el entrenamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 8. LESIONES DEPORTIVAS. PREVENCIÓN Y TRATAMIENTO

1. Introducción a las lesiones deportivas
2. Definición
3. La prevención
4. Tratamiento
5. Lesiones deportivas frecuentes
6. ¿Qué debes hacer si te lesionas durante la realización del ejercicio físico?
7. ¿Qué puedes hacer si te lesionas?
8. Causas más comunes de las lesiones en el entrenamiento
9. Técnicas utilizadas en la prevención y tratamiento de lesiones

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PRIMEROS AUXILIOS APLICADOS A LA MUSCULACIÓN Y FITNESS

1. Introducción a los Primeros Auxilios
2. Actuaciones en primeros auxilios
3. Normas generales para la realización de vendajes
4. Maniobras de resucitación cardiopulmonar

ANEXO 1. EJERCICIOS DE ESTIRAMIENTO

PARTE 2. ENTRENADOR PERSONAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EVOLUCIÓN HISTÓRICA: DIFERENTES USOS DEL DEPORTE

1. Conceptos Generales
2. Logro y mantenimiento de la salud

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA FIGURA DEL ENTRENADOR PERSONAL

1. Introducción
2. Funciones básicas del entrenador personal
3. Áreas de desarrollo del entrenador personal
4. Perfiles de los clientes
5. Ética profesional del entrenador personal
6. Claves para el éxito del entrenador personal

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SISTEMA ÓSEO

1. Morfología
2. Fisiología
3. División del esqueleto
4. Desarrollo óseo
5. Sistema óseo
6. Articulaciones y movimiento

UNIDAD DIDÁCTICA 4. FISIOLOGÍA MUSCULAR

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 5. SISTEMAS ENERGÉTICOS

1. Sistema energético
2. Adenosín Trifosfato (ATP)
3. Tipos de fuentes energéticas
4. Sistema anaeróbico aláctico o sistema de fosfágeno
5. Sistema anaeróbico láctico o glucólisis anaeróbica
6. Sistema aeróbico u oxidativo

UNIDAD DIDÁCTICA 6. METABOLISMO EN FISIOLOGÍA DEL EJERCICIO

1. El ejercicio físico
2. Adaptaciones Orgánicas en el Ejercicio

3. Metabolismo energético durante el ejercicio. La fatiga

UNIDAD DIDÁCTICA 7. 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 8. 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 9. EL ENTRENAMIENTO

1. Introducción al entrenamiento
2. Teorías que explican los fenómenos de adaptación del organismo a los esfuerzos
3. Factores que intervienen en el entrenamiento físico
4. Medición y evaluación de la condición física
5. Calentamiento y enfriamiento
6. Técnicas de relajación y respiración
7. Entrenamiento de la flexibilidad
8. Entrenamiento cardiovascular o aeróbico
9. Entrenamiento muscular
10. Entrenamiento de la fuerza
11. El desentrenamiento
12. Conducta de higiene en el entrenamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 10. LESIONES DEPORTIVAS. PREVENCIÓN Y TRATAMIENTO

1. Introducción a las lesiones deportivas
2. Definición
3. La prevención
4. Tratamiento
5. Lesiones deportivas frecuentes
6. ¿Qué debes hacer si te lesionas durante la realización del ejercicio físico?
7. Causas más comunes de las lesiones en el entrenamiento
8. Técnicas utilizadas en la prevención y tratamiento de lesiones

UNIDAD DIDÁCTICA 11. PRIMEROS AUXILIOS

1. Principios generales de primeros auxilios
2. Asistencias
3. Técnicas de Reanimación. RCP básicas
4. Estado de Shock
5. Heridas y hemorragias
6. Quemaduras
7. Electrocución
8. Fracturas y contusiones
9. Intoxicación
10. Insolación
11. Lo que NO debe hacerse en primeros auxilios

ANEXO 1. EJERCICIOS Y ENTRENAMIENTOS

PARTE 3. ENTRENADOR DEPORTIVO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EVOLUCIÓN HISTÓRICA: DIFERENTES USOS DEL DEPORTE

1. Conceptos generales
2. Logro y mantenimiento de la salud

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANATOMÍA IMPLICADA EN LA ACTIVIDAD FÍSICA

1. Introducción
2. Sistema óseo: aparato locomotor y el movimiento
3. El sistema muscular
4. Articulaciones y movimiento
5. Los tendones

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FISIOLOGÍA IMPLICADA EN LA ACTIVIDAD FÍSICA

1. Fisiología muscular y sistemas energéticos
2. Fisiología cardio-circulatoria
3. Fisiología respiratoria
4. El sistema nervioso

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CUALIDADES FÍSICAS BÁSICAS

1. Introducción
2. Resistencia
3. Fuerza
4. Velocidad
5. Flexibilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CUALIDADES PSICOMOTRICES Y FORMAS PARA ALCANZAR SU DESARROLLO

1. Introducción
2. El esquema corporal
3. El proceso de lateralización
4. Coordinación
5. Equilibrio
6. Desarrollo de las capacidades perceptivo motrices
7. Manifestaciones expresivas asociadas al movimiento

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TEORÍA Y PRÁCTICA DEL ENTRENAMIENTO

1. El entrenamiento y sus tipos
2. El desentrenamiento
3. Intensidad del entrenamiento. Ley del umbral o ley de Shultz-Arnoldt
4. Adaptación del organismo. Teoría del síndrome general de adaptación
5. Factores que intervienen en el entrenamiento físico

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PROGRAMA Y ORGANIZACIÓN DE LAS SESIONES DE ENTRENAMIENTO

1. Programación del proceso de entrenamiento
2. Planificación del entrenamiento
3. Sesión de entrenamiento
4. Características de un buen entrenador

UNIDAD DIDÁCTICA 8. TÉCNICA Y TÁCTICA DE LOS DEPORTES. INICIACIÓN DEPORTIVA

1. Deportes individuales
2. Deportes colectivos
3. Técnicas en el deporte colectivo. El juego y el deporte
4. Tipos de juegos
5. El juego como método de enseñanza
6. Iniciación deportiva
7. Tipos de juegos para la iniciación deportiva
8. Juegos de iniciación para deportes de equipo

UNIDAD DIDÁCTICA 9. REGLAMENTO BÁSICO DE CADA DEPORTE

1. Atletismo
2. Natación
3. Bádminton
4. Judo
5. Tenis
6. Gimnasia rítmica
7. Gimnasia artística
8. Aeróbic

9. Voleibol
10. Baloncesto
11. Fútbol
12. Balonmano

UNIDAD DIDÁCTICA 10. NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE EN EL USO DE MATERIALES E INSTALACIONES DEPORTIVAS

1. Normas elementales de seguridad e higiene en la utilización del material e instalación
2. Mantenimiento para la seguridad e higiene de las diferentes instalaciones
3. La legislación relacionada con las instalaciones deportivas

UNIDAD DIDÁCTICA 11. LESIONES DEPORTIVAS. PREVENCIÓN Y TRATAMIENTO

1. Introducción a las lesiones deportivas
2. Definición
3. La prevención
4. Tratamiento
5. Lesiones deportivas frecuentes
6. ¿Qué debes hacer si te lesiones durante la realización del ejercicio físico?
7. ¿Qué puedes hacer si te lesionas?
8. Causas más comunes de las lesiones en el entrenamiento
9. Técnicas utilizadas en la prevención y tratamiento de lesiones

UNIDAD DIDÁCTICA 12. PRIMEROS AUXILIOS

1. Introducción a los primeros auxilios
2. Ahogamientos
3. Pérdida de conciencia
4. Crisis cardíacas
5. Crisis convulsivas
6. Hemorragias
7. Heridas
8. Las fracturas y luxaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 13. CONTACTO Y TRATAMIENTO CON EL CLIENTE

1. Ética profesional
2. Claves para el éxito

PARTE 4. 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. FISIOLÓGÍA 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

PARTE 5. COACHING DEPORTIVO

MÓDULO I. INTRODUCCIÓN AL COACHING

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ¿QUÉ ES EL COACHING?

1. El cambio, la crisis y la construcción de la identidad
2. Concepto de coaching
3. Etimología del coaching
4. Influencias del coaching
5. Diferencias del coaching con otras prácticas
6. Corrientes actuales de coaching

UNIDAD DIDÁCTICA 2. IMPORTANCIA DEL COACHING

1. ¿Por qué es importante el coaching?
2. Principios y valores
3. Tipos de coaching
4. Beneficios de un coaching eficaz
5. Mitos sobre coaching

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ASPECTOS FUNDAMENTALES DEL COACHING (I)

1. Introducción: los elementos claves para el éxito
2. Motivación
3. Autoestima
4. Autoconfianza

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ASPECTOS FUNDAMENTALES DEL COACHING (II)

1. Responsabilidad y compromiso
2. Acción
3. Creatividad
4. Contenido y proceso
5. Posición "meta"
6. Duelo y cambio

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ÉTICA Y COACHING

1. Liderazgo, poder y ética

2. Confidencialidad del Proceso
3. Ética y Deontología del coach
4. Código Deontológico del Coach
5. Código Ético

MÓDULO II. EL PROCESO DE COACHING

UNIDAD DIDÁCTICA 6. COACHING, CAMBIO Y APRENDIZAJE

1. La superación de los bloqueos
2. El deseo de avanzar
3. Coaching y aprendizaje
4. Factores que afectan al proceso de aprendizaje
5. Niveles de aprendizaje

UNIDAD DIDÁCTICA 7. EL PROCESO DE COACHING: ASPECTOS GENERALES

1. Coaching ¿herramienta o proceso?
2. Motivación en el proceso
3. La voluntad como requisito del inicio del proceso
4. Riesgos del proceso de coaching

UNIDAD DIDÁCTICA 8. HABILIDADES RELACIONADAS CON EL PROCESO

1. Introducción
2. Escucha
3. Empatía
4. Mayéutica e influencia
5. La capacidad diagnóstica

UNIDAD DIDÁCTICA 9. 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 10. EVALUACIÓN (I)

1. ¿Por qué es necesaria la evaluación?
2. Beneficios de los programas de evaluación de coaching
3. Factores que pueden interferir en la evaluación
4. ¿Cómo evaluar?
5. Herramientas de medida para la evaluación de resultados

UNIDAD DIDÁCTICA 11. EVALUACIÓN (II)

1. El final de la evaluación
2. Evaluación externa
3. Sesiones de evaluación continua
4. Tipos de perfiles
5. Cuestionario para evaluar a un coach

MÓDULO III. COACH Y COACHEE

UNIDAD DIDÁCTICA 12. EL COACH

1. La figura del coach
2. Tipos de coach
3. Papel del coach en el proceso de coaching ejecutivo

UNIDAD DIDÁCTICA 13. COMPETENCIAS DEL COACH

1. Competencias clave y actuación del coach
2. Las características del coach efectivo para el desarrollo de competencias
3. Dos competencias clave para el desarrollo de una empresa liberadora

UNIDAD DIDÁCTICA 14. LA PREPARACIÓN DE UN BUEN COACH

1. Preparación técnica: formación y experiencia empresarial
2. Errores más comunes del coach
3. Capacitación para conducir las sesiones de coaching

UNIDAD DIDÁCTICA 15. LA FIGURA DEL COACHEE

1. La figura del coachee
2. Características del destinatario del coaching
3. La capacidad para recibir el coaching
4. La autoconciencia del cliente

MÓDULO IV. COACHING Y DEPORTE

UNIDAD DIDÁCTICA 16. COACHING Y DEPORTE

1. El origen del coaching
2. La estrategia deportiva
3. Coaching deportivo: aprender a fluir

UNIDAD DIDÁCTICA 17. VALORES DEL DEPORTE

1. El deporte: crisol de valores
2. La sana competitividad
3. Beneficios del deporte

4. Coaching deportivo y salud

UNIDAD DIDÁCTICA 18. EL ENTRENADOR: COACH

1. Descripción del buen entrenador
2. Objetivos, misión y valores del entrenador
3. Claves del entrenador-coach
4. Gestionar deportistas

UNIDAD DIDÁCTICA 19. EL ENTRENAMIENTO

1. ¿Qué significa entrenar?
2. Claves para un buen entrenamiento
3. Tipos de entrenamiento
4. Parámetros para alcanzar la excelencia

MÓDULO V. ELEMENTOS NECESARIOS PARA LA PRÁCTICA DEPORTIVA

UNIDAD DIDÁCTICA 20. CONCIENCIA PERSONAL

1. El deportista: concentración
2. Regulación emocional en el deporte y las atribuciones
3. Autoestima y autoconfianza
4. Prevención de lesiones

UNIDAD DIDÁCTICA 21. CONCIENCIA GRUPAL

1. El equipo: sinergia grupal
2. Grupo vs. Equipo
3. El éxito colectivo

UNIDAD DIDÁCTICA 22. GESTIÓN DE LAS EMOCIONES

1. Mantener una actitud positiva
2. Motivación
3. Reconocer las posibilidades: autovaloración
4. Energía emocional
5. Intención ganadora

UNIDAD DIDÁCTICA 23. EL CUERPO, LA MENTE Y EL DEPORTE

1. Cuerpo
2. Mente
3. Equilibrio cuerpo y mente

UNIDAD DIDÁCTICA 24. LÍDER Y LIDERAZGO

1. El líder
2. Liderazgo
3. Enfoques centrados en el líder
4. Teorías situacionales o de contingencia
5. Estilos de liderazgo

MÓDULO VI. TÉCNICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 25. TÉCNICAS DEPORTIVAS

1. Introducción a las técnicas de coaching en positivo
2. Visualización
3. Relajación
4. Concentración

UNIDAD DIDÁCTICA 26. TÉCNICAS DE EQUIPO

1. Definición y clasificación
2. Técnicas de grupo grande
3. Grupo mediano
4. Técnicas de grupo pequeño
5. Técnicas que requieren del coach
6. Técnicas según su objetivo

MÓDULO VII. ESTABLECIMIENTO DE METAS

UNIDAD DIDÁCTICA 27. LAS METAS EN EL DEPORTE

1. ¿Qué entendemos por meta?
2. Pautas para establecer una buena meta
3. Diseño de un sistema de establecimiento de metas

UNIDAD DIDÁCTICA 28. ESTABLECER OBJETIVOS

1. Diferencia entre objetivo y meta
2. Pautas para enunciar objetivos
3. Fases para establecer objetivos

UNIDAD DIDÁCTICA 29. PREPARACIÓN PARA ALCANZAR LA META

1. Plantear las metas
2. Conseguir las metas

MÓDULO VIII. COACHING DEPORTIVO Y OTRAS DISCIPLINAS

UNIDAD DIDÁCTICA 30. COACHING, PSICOLOGÍA DEL DEPORTE Y DEPORTE

1. ¿Qué es la psicología del deporte?
2. Herramientas, ejercicios y principios de la psicología del deporte
3. Aportaciones de la psicología al deporte

UNIDAD DIDÁCTICA 31. COACHING, MENTORING Y DEPORTE

1. ¿Qué es el mentoring?
2. Semejanzas y diferencias entre coaching y mentoring
3. Principios y leyes del mentoring
4. Herramientas y técnicas del mentoring

UNIDAD DIDÁCTICA 32. COACHING, INTELIGENCIA EMOCIONAL Y DEPORTE

1. ¿Qué es la Inteligencia Emocional?
2. Componentes de la inteligencia emocional
3. Habilidades de inteligencia emocional
4. Aportaciones de la Inteligencia Emocional al deporte

UNIDAD DIDÁCTICA 33. COACHING, PNL Y DEPORTE

1. ¿Qué es la Programación Neurolingüística?
2. Principios de la PNL
3. Los sistemas representacionales
4. Coaching, PNL y deporte



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Máster Deportivo de Entrenador Personal, Nutrición y Coaching
Deportivo (Doble Titulación + 4 Créditos ECTS)

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Euroinnova

International Online Education

Esta es tu Escuela



¿Te ha parecido interesante esta formación? Si aún tienes dudas, nuestro **equipo de asesoramiento académico** estará encantado de resolverlas. Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso.

Llamadme gratis

¡Matricularme ya!