ESIBE ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO

Máster en Nutrición Vegana + Titulación Universitaria





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos **ESIBE**

2 | **Rankings**

3 | **Alianzas** y acreditaciones

4 | By **EDUCA EDTECH Group**

5 | **Metodología LXP**

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

7 | Financiación y **Becas**

8 | Métodos de **pago**

9 | **Programa** Formativo

10 | **Temario**

11 | Contacto

ESIBE
ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO

SOMOS ESIBE

ESIBE es una **institución Iberoamericana de formación en línea** que tiene como finalidad potenciar el futuro empresarial de los profesionales de Europa y América a través de masters profesionales, universitarios y titulaciones oficiales. La especialización que se alcanza con nuestra nueva **oferta formativa** se sustenta en una metodología en línea innovadora y unos contenidos de gran calidad.

Ofrecemos a nuestro alumnado una **formación de calidad sin barreras físicas,** flexible y adaptada a sus necesidades con el finde garantizar su satisfacción y que logre sus metas de aprendizaje más ambiciosas. Nuestro modelo pedagógico se ha llevado a miles de alumnos en toda Europa, enriqueciendo este recorrido de la mano de **universidades de prestigio,** con quienes se han alcanzado alianzas.



ESIBE
ESCUELA IBEROAMERICANA
DE POSTGRADO



Conectamos continentes,

Impulsamos conocimiento



QS, sello de excelencia académica

ESIBE: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE ESIBE

ESIBE ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias a sus programas de Master profesionales y titulaciones oficiales.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean indicadores como la excelencia académica, la calidad de la institución, el perfil de los profesionales.

Financial Magazine
Economía, Educación & Centros de Formación

Ranking Educativo
Innovatec



ALIANZAS Y ACREDITACIONES































BY EDUCA EDTECH

ESIBE 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.

EDUCA EDTECH Group

ONLINE EDUCATION

EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

inesem business school

INEAF BUSINESS SCHOOL

red educa.net

inesalud

EDU SPORT

oposiciones docentes

educaopen

Educa.Pro

EDUCA business school

ESIBE ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO

INNOVA SCHOOL OF MANAGEMENT

Educa UNIVERSITY

ceupe European Business School

Structuralia Engineering eLearning

UDAVINCI

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 ESIBE

1. Formación Online Especializada

Nuestros alumnos aceden a un modelo pedagógico innovador de **más de 20 años de experiencia educativa** con Calidad Europea.



2. Metodología de Educación Flexible



100% ONLINE

Con nuestra metodología estudiaran **100**% **online**



PLATAFORMA EDUCATIVA

Nuestros alumnos tendran **acceso los 365 días del año** a la plataforma educativa.



3. Campus Virtual de Última Tecnología

Contamos con una plataforma avanzada con **material adaptado a la realidad empresarial**, que fomenta la participación, interacción y comunicación on alumnos de distintos países.

4. Docentes de Primer Nivel

Nuestros docentes están acreditados y formados en **Universidades de alto prestigio en Europa**, todoss en activo y con amplia experiencia profesional.



ESIBE
ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO



5. Tutoría Permanente

Contamos con un **Centro de Atención al Estudiante CAE**, que brinda atención personalizada y acompañamiento durante todo el proceso formativo.

6. Bolsa de Empleo y Prácticas

Nuestros alumnos tienen acceso a **ofertas de empleo y prácticas**, así como el **acompañamiento durante su proceso de incorporación al mercado laboral** en nuestro ámbito nacional.

7. Comunidad Alumni

Nuestros alumnos tienen acceso automático a servicicos completementarios gracias a una **Networking formada con alumnos en los cincos continentes**.



8. Programa de Orientación Laboral

Los alumnos cuentan con **asesoramiento personalizado** para mejorar sus skills y afrontar con excelencia sus procesos de selección y promoción profesional.



9. Becas y Financiación

Nuestra Escuela ofrece **Becas para profesionales latinoamericanos y finaciación sin intereses y a la medida**, de modo que el factor económico no sea un impedimento para que los profesionales tengan acceso a una formación internacional de alto nivel.

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**



MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:

educapay

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

mastercard maestro VISA PayPal

bizum amazon pay Pay Pay

Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:

OXXO mercado pago DISCOVER efecty Diners Club INTERNATIONAL CMR Falabella

y muchos más...

CONFIANZA ONLINE

Protección al Comprador

ESIBE
ESCUELA IBEROAMERICANA
DE POSTGRADO

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.


ESIBE ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO

ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO

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 la Escuela Iberoamericana de Postgrado.
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX.

Con una calificación XXXXXXXXXXXXXX.

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

NOMBRE ALUMNO/A
Firma del Alumno/a

NOMBRE DE ÁREA MANAGER
La Dirección Académica

ISO ISO IQNET

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.

- 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.

Para qué te prepara

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.

A quién va dirigido

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.

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

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

6. Sistema aeróbico u oxidativo

PARTE 5. COACH NUTRICIONAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. 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 2. EL SISTEMA GASTROINTESTINAL

1. Conceptos básicos
2. Fisiología y anatomía del aparato digestivo

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIGESTIÓN

1. La digestión
2. Trastornos digestivos
3. Reguladores de la digestión
4. Hiperpermeabilidad
5. Calorías

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES NUTRICIONALES I

1. Transformaciones energéticas celulares
2. Unidades de medida de la energía
3. Necesidades energéticas del adulto sano
4. Necesidades energéticas totales según la FAO

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NECESIDADES NUTRICIONALES II

1. Valor energético de los alimentos
2. Tablas de composición de los alimentos
3. Ley de isodinamia y ley de los mínimos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. COMPOSICIÓN Y VALOR NUTRITIVO DE LOS PRINCIPALES GRUPOS DE ALIMENTO

1. Alimentos de origen animal
2. Alimentos de origen vegetal
3. Otros alimentos
4. Influencia del procesado de los alimentos en su composición y valor nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 7. INTRODUCCIÓN AL COACHING

1. Definición de coaching
2. Origen del coaching

3. Importancia del coaching. Beneficios del coaching
4. El coaching nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 8. FUNDAMENTOS DEL COACHING

1. Conceptos y aspectos fundamentales
2. El papel del coach
3. La figura del coachee

UNIDAD DIDÁCTICA 9. EL PROCESO DEL COACHING

1. Proceso de coaching
2. Fases del proceso de coaching
3. Importancia de la sesión inicial de coaching
4. Técnicas del proceso de coaching
5. El proceso de cambio

UNIDAD DIDÁCTICA 10. APLICACIONES DEL COACH NUTRICIONAL. LA NUTRICION DEPORTIVA

1. Necesidades nutricionales y energéticas en el deporte
2. Elaboración de dietas para los deportistas
3. Suplementos dietéticos
4. La importancia del coach nutricional en el deporte

ESIBE
ESCUELA IBEROAMERICANA
DE POSTGRADO

By
EDUCA EDTECH
Group