



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

**Master en Farmacología, Nutrición y Suplementación en el Deporte + REGALO:
Curso Universitario de Especialización en Nutrición de la Práctica Deportiva + 8
Créditos ECTS + Licencia Oficial Software de Elaboración de Dietas**





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 estudiantess de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

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

Más de

19

años de
experiencia

Más de

300k

estudiantes
formados

Hasta un

98%

tasa
empleabilidad

Hasta un

100%

de financiación

Hasta un

50%

de los estudiantes
repite

Hasta un

25%

de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
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

Master en Farmacología, Nutrición y Suplementación en el Deporte + REGALO: Curso Universitario de Especialización en Nutrición de la Práctica Deportiva + 8 Créditos ECTS + Licencia Oficial Software de Elaboración de Dietas



DURACIÓN
800 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**



CREDITOS
8 ECTS

Titulación

Doble Múltiple: - Titulación de Master en Farmacología, Nutrición y Suplementación en el Deporte con 600 horas 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 - Título Propio de Nutrición de la Práctica Deportiva expedida por la Universidad Europea Miguel de Cervantes acreditada con 8 ECTS Universitarios (Curso Universitario de Especialización de la Universidad Europea Miguel de Cervantes)

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con Número de Documento XXXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX 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/XXXXXXX-XXXXXX

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

Sello

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO

La presente Titulación es parte del Plan de Formación de la Universidad de Granada, en el marco de la colaboración de esta con EuroInnova, una institución de educación superior que ofrece formación de alto nivel en el ámbito de la educación superior a través de la tecnología de la información y la comunicación. La presente Titulación es parte del Plan de Formación de EuroInnova, una institución de educación superior que ofrece formación de alto nivel en el ámbito de la educación superior a través de la tecnología de la información y la comunicación. La presente Titulación es parte del Plan de Formación de EuroInnova, una institución de educación superior que ofrece formación de alto nivel en el ámbito de la educación superior a través de la tecnología de la información y la comunicación.

Descripción

Este Master en Farmacología, Nutrición y Suplementación en el Deporte le ofrece una formación especializada en la materia. Hoy en día, la inquietud por todo lo que hace referencia a la dietética y la nutrición humana es ya muy elevada y viene justificada por una serie de factores, entre los cuales destacamos una mayor exigencia de calidad de vida en la sociedad occidental contemporánea que se traduce en la búsqueda de una mejor alimentación, más sana y equilibrada. La dieta adecuada para gozar de buena salud, es fruto de la aplicación de conocimientos básicos que demuestran los vínculos existentes entre la ingesta de ciertos alimentos con algunas patologías, como enfermedades cardiovasculares, arterioesclerosis, obesidad, diabetes, etc. Con este Master en Farmacología, Nutrición y Suplementación en el Deporte aprenderá todo lo relacionado con la Farmacología, Nutrición y Suplementación en el Deporte.

Objetivos

- 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

Este Master en Farmacología, Nutrición y Suplementación en el Deporte está dirigido a estudiantes, deportistas amateur o profesionales y Monitores de gimnasia de mantenimiento, artes marciales, aeróbic, fitness o spinning, profesores de Educación Física en Centros Educativos. Técnicos de nutrición en gimnasios que quieras formarse en dicha materia.

Para qué te prepara

El presente Master en Farmacología, Nutrición y Suplementación en el Deporte ofrece al alumno, desde una visión de los conceptos fundamentales de la dietética y nutrición, 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 a la hora de iniciarse en la práctica de dicha actividad o para mejorar en ella; así como tener los conocimientos necesarios para aquellas personas que deseen recibir una formación específica en dietética y nutrición, farmacología y suplementación aplicada a este campo con el fin de perfeccionar su dedicación profesional.

Salidas laborales

Centros Especializados de Dietética y Nutrición. Consultas Dietéticas, Franquicias de Nutrición, Equipos de elaboración de dietas en Centros de Estética, Gimnasios, Clubes deportivos. Farmacias.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

PARTE 1. NUTRICIÓN 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

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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

[Ver en la web](#)



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. FISIOLÓGIA 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 2. SUPLEMENTACIÓN DEPORTIVA, AYUDAS ERGOGÉNICAS Y DOPAJE

UNIDAD DIÁCTICA 1. CONCEPTOS Y DEFINICIONES

1. Conceptos
 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 LOS ALIMENTOS Y NUTRIENTES. GUÍAS ALIMENTARIAS

1. Clasificación de los alimentos
2. Clasificación de nutrientes
 1. - Nutrientes energéticos (combustible)
 2. - Nutrientes plásticos (constructivos)
 3. - Nutrientes reguladores (biocatalizadores)
3. Necesidades de nutrientes: pirámide nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL SISTEMA DIGESTIVO

1. Conceptos básicos
2. Anatomía y fisiología 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. Proceso de la digestión
 1. - Digestión de los hidratos de carbono
 2. - Digestión de las proteínas
 3. - Digestión de los lípidos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. 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 5. IMPORTANCIA NUTRICIONAL DEL AGUA

1. Introducción y características del agua
 1. - Estructura del agua
 2. - Propiedades del agua
 3. - Funciones del agua
2. El agua en el cuerpo humano
 1. - Contenido y distribución del agua corporal en el hombre normal
 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

UNIDAD DIDÁCTICA 6. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (I)

1. Valor nutritivo de los alimentos
2. Clasificación de los alimentos
3. Alimentos de origen animal
 1. - Carne
 2. - Pescado y marisco
 3. - Huevo
 4. - Leche y derivados lácteos
 5. - Grasas animales

UNIDAD DIDÁCTICA 7. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (II)

1. Alimentos de origen vegetal
 1. - Cereales y derivados
 2. - Verduras y Hortalizas
 3. - Setas y algas
 4. - Legumbres
 5. - Frutas y frutos secos
 6. - Grasas vegetales
 7. - Otros alimentos: alimentos edulcorantes y fruitivos
 8. - Alimentos estimulantes
 9. - Clasificación de condimentos y especias

UNIDAD DIDÁCTICA 8. MIOLOGÍA APLICADA

1. Introducción a la Miología
2. Tipos de Tejido Muscular
 1. - Tejido muscular liso
 2. - Tejido muscular esquelético o estriado
 3. - Tejido muscular cardiaco
3. Características del tejido muscular
 1. - Regeneración del tejido muscular
4. El Músculo Esquelético
 1. - Vascularización del músculo esquelético
 2. - Inervación del músculo esquelético
 3. - Clasificación de los músculos esqueléticos
 4. - Funciones del músculo esquelético
5. Uniones musculares
6. Tono y fuerza muscular
 1. - Tono muscular
 2. - Fuerza muscular
7. La contracción muscular
 1. - Características de la unidad motora
 2. - Mecanismo de transmisión neuromuscular del impulso nervioso
 3. - Mecanismo de contracción muscular
 4. - Relajación muscular
 5. - Desarrollo gradual de la fuerza de contracción

UNIDAD DIDÁCTICA 9. UTILIZACIÓN DE NUTRIENTES EN EL EJERCICIO

1. Utilización de energía por el músculo
 1. - Combustible energético para la contracción muscular
 2. - Efectos de la duración e intensidad del ejercicio sobre la utilización metabólica de los depósitos energéticos
2. Utilización de los hidratos de carbono en el ejercicio
 1. - Importancia del aporte de hidratos de carbono
 2. - Técnicas de supercompensación
 3. - Efectos del entrenamiento
 4. - Recomendaciones generales en el ejercicio
3. Utilización de la grasa en el ejercicio
 1. - Oxidación de la grasa
 2. - Grasa muscular
 3. - Suplementos de grasa
4. Utilización de las proteínas en el ejercicio
 1. - Metabolismo de los aminoácidos en el músculo durante el ejercicio
 2. - Requerimientos de proteínas en el ejercicio
 3. - Suplementación proteica
5. Vitaminas y ejercicio
 1. - Vitaminas hidrosolubles
 2. - Vitaminas liposolubles
6. Minerales y ejercicio
 1. - Hierro

2. - Calcio
3. - Magnesio
7. Agua y ejercicio
 1. - Rehidratación en el ejercicio
 2. - Ingestión de fluidos en diferentes actividades deportivas

UNIDAD DIDÁCTICA 10. FISIOLÓGÍA DEL EJERCICIO FÍSICO

1. Introducción a la fisiología del ejercicio
 1. - Conceptos
 2. - Actividad física y salud cardiovascular
2. Ejercicio físico
 1. - Clasificación
 2. - Factores que influyen en el desgaste físico
 3. - Efectos fisiológicos producidos mediante el ejercicio físico
 4. - Fases del ejercicio físico
3. Adaptaciones orgánicas en el ejercicio
 1. - Adaptaciones metabólicas
 2. - Adaptaciones circulatorias
 3. - Adaptaciones cardíacas
 4. - Adaptaciones respiratorias
 5. - Adaptaciones en la sangre
 6. - Adaptaciones del medio interno
4. La fatiga
 1. - Fatiga muscular aguda
 2. - Fatiga general
 3. - Fatiga crónica

UNIDAD DIDÁCTICA 11. HIDRATACIÓN Y DEPORTE

1. Formas de ingresar y eliminar agua del organismo
2. Funciones del agua en el organismo relacionadas con la actividad física
 1. - Regulación de la temperatura corporal
3. Reposición de líquidos y electrolitos
 1. - Vaciamiento gástrico
 2. - Absorción intestinal
4. Reposición de líquidos, hidratos de carbono y electrolitos
 1. - Evaluación de la pérdida de líquido corporal durante la práctica deportiva
5. Bebidas para deportistas
 1. - Bebidas hipertónicas
 2. - Bebidas hipotónicas
 3. - Bebida isotónica

UNIDAD DIDÁCTICA 12. SUPLEMENTACIÓN DEPORTIVA

1. Concepto de Suplementación Deportiva y biotipos
2. Suplementos deportivos
 1. - Proteínas
 2. - Carbohidratos

3. - Aminoácidos
4. - Barritas proteicas y/o energéticas
5. - Creatina
6. - Pre y post entrenamientos
7. - Quemadores de grasas
8. - Energéticos

UNIDAD DIDÁCTICA 13. AYUDAS ERGOGÉNICAS

1. Ayuda ergogénica
 1. - Principales características
 2. - Estudios e investigaciones
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
 1. - Cafeína
 2. - Piruvato
 3. - Gingenósidos

UNIDAD DIDÁCTICA 14. DOPAJE

1. Dopaje
 1. - Definición
 2. - Sustancias prohibidas por el Comité Olímpico Internacional
 3. - Motivos de la lucha antidopaje
 4. - Historia del dopaje y la relación del mismo con las drogodependencias
2. Sustancias y métodos de dopaje
 1. - Las sustancias dopantes. Sus metabolitos. Sus precursores
 2. - Los métodos de dopaje
3. Organización de los controles de dopaje
4. Recogida y extracción de muestras
 1. - Derechos y deberes de los agentes de control de dopaje Notificación a los deportistas
 2. - Preparación y realización de los procesos de toma de muestras
 3. - Directrices para realizar el proceso de recogida de muestras de orina en un control del dopaje
 4. - Directrices para realizar el proceso de recogida de muestras de sangre en un control del dopaje
 5. - Responsabilidades de los escoltas durante los procesos de control y seguridad y procesos tras la toma de muestras
5. Laboratorio de control de dopaje del CSD
6. Procedimientos disciplinarios
 1. - Sanciones
7. Normativa antidopaje internacional
 1. - La Agencia Mundial Antidopaje
 2. - El Comité Olímpico Internacional
 3. - Las federaciones deportivas internacionales
 4. - El código mundial antidopaje

UNIDAD DIDÁCTICA 15. PAUTAS NUTRICIONALES EN EL DEPORTE

1. Introducción
2. Gasto calórico
3. Hidratos de carbono
 1. - Factores que regulan la utilización del combustible durante el ejercicio
 2. - Índice glucémico y actividad física
 3. - Planificación de la ingesta de hidratos de carbono: antes, durante y después del ejercicio
4. Grasas
 1. - Grasas durante el reposo
 2. - Influencia del sexo y el entrenamiento sobre la oxidación de las grasas durante la actividad física
5. Proteínas
6. Pautas nutricionales para el entrenamiento de hipertrofia

UNIDAD DIDÁCTICA 16. 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
 1. - Beneficios de la práctica deportiva
4. Actividad física en la tercera edad
 1. - Otras alteraciones
 2. - Importancia de la actividad física en los ancianos

PARTE 3. SALUD DEPORTIVA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ESTRUCTURA Y FUNCIONES DEL CUERPO HUMANO

1. Anatomía
 1. - Posición anatómica
 2. - Conceptos clave: planimetría, ejes del cuerpo, simetría y epónimos
 3. - Tipos constitucionales del cuerpo humano
 4. - Clasificación de la anatomía
2. Sistemas y aparatos de la anatomía humana
 1. - Sistema óseo y funciones
 2. - Aparato respiratorio
 3. - Sistema cardiovascular
 4. - Aparato digestivo
 5. - Aparato renal
 6. - Sistema endocrino
 7. - Sistema nervioso
 8. - La piel

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ESTUDIO DE LOS MÚSCULOS

1. Miología
2. Tejidos Musculares: liso, esquelético y cardiaco
 1. - Movimientos musculares

3. Características del tejido muscular
 1. - Regeneración del tejido muscular
4. El Músculo Esquelético
 1. - Clasificación de los músculos esqueléticos según: forma, acción y función
 2. - Acción muscular sobre el esqueleto
5. Uniones musculares
6. Tono y fuerza muscular
 1. - Tono muscular

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALIMENTACIÓN EN EL DEPORTE

1. Fundamentación teórica
2. Gasto calórico
3. Nutrientes en el deporte
 1. - Hidratos de carbono
 2. - Grasas
 3. - Proteínas
 4. - Agua y electrolitos
 5. - Micronutrientes

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LESIONES EN LA PRÁCTICA DEPORTIVA

1. Lesiones deportivas. Concepto
2. -Prevención de las lesiones deportivas
 1. - Tratamiento de las lesiones deportivas
3. Lesiones en extremidades inferiores
 1. - Lesiones en la pierna
 2. - Lesiones en el pie
 3. - Lesiones en el muslo
 4. - Lesiones en la rodilla
4. Lesiones en extremidades superiores y tronco
 1. - Lesiones en extremidad superior
 2. - Lesiones en hombro
5. Lesiones en los niños
 1. - Lesiones más frecuente en los niños/as
6. Tratamiento de las lesiones en la práctica deportiva
 1. - Tratamiento ortopédico de las lesiones
 2. - Vendaje funcional y distintas aplicaciones deportivas
 3. - Lesiones de la piel causadas por las prácticas deportivas
 4. - Hidrología médica y terapias naturales complementarias

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EL MASAJE

1. Introducción a la historia del masaje
 1. - De Egipto al Islam
 2. - Desde la Edad Media al Siglo XX
2. Introducción al masaje deportivo
 1. - Técnicas de manipulación empleadas en la realización de masajes
3. Etapas para la aplicación de un masaje deportivo

1. - Claves para el masaje deportivo
4. Gimnasia para el masaje. Quiroginmasia
5. Efectos fisiológicos del masaje
 1. - Estiramientos miofasciales en el deporte
6. Indicaciones y contraindicaciones generales del masaje
 1. - Indicaciones del masaje
 2. - Contraindicaciones del masaje

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TIPOS DE MASAJES

1. El masaje
 1. - Masaje de calentamiento
 2. - Masaje de intracompetición
 3. - Masaje de restauración o postcompetición
 4. - Masaje de entrenamiento o intersemana
 5. - Masaje como parte de un programa de fisioterapia en las lesiones
2. Automasaje en el deportista
3. Masaje ruso
4. Reflexoterapia podal en el deportista
 1. - Beneficios de la reflexiología podal
 2. - Contraindicaciones de la reflexiología podal
5. Drenaje linfático manual
 1. - Técnicas básicas en el drenaje linfático
6. Crioterapia, criomasaje y criocinética
 1. - Efectos fisiológicos
 2. - Indicaciones y contraindicaciones
 3. - Formas de aplicación
7. Criomasaje y Criocinética
 1. - Aplicación de criomasaje
 2. - Indicaciones del criomasaje
 3. - Contraindicaciones del criomasaje
 4. - Criocinética
8. Shiatsu. Masaje japonés
 1. - Beneficios del tratamiento con shiatsu

UNIDAD DIDÁCTICA 7. VENDAJES

1. Vendaje funcional
 1. - Técnicas del vendaje funcional
 2. - Indicaciones y contraindicaciones del vendaje funcional
 3. - Propiedades del vendaje funcional
2. Tipos de vendajes funcionales
 1. - Vendajes funcionales: hombro y codo
 2. - Vendajes funcionales: muñeca
 3. - Vendajes funcionales: tronco
 4. - Vendajes funcionales: muslo y rodilla
 5. - Vendajes funcionales tobillo y pie
3. Otros vendajes
 1. - Vendajes neuromuscular

2. - Vendaje en el paciente con linfedema
3. - Vendaje en el paciente amputado

UNIDAD DIDÁCTICA 8. RODILLA

1. Anatomía y biomecánica de la rodilla
 1. - Exploraciones físicas en la rodilla
2. Resonancia magnética de partes blandas de la rodilla
3. Lesiones en la rodilla
 1. - Reumatismos de partes blandas en la rodilla
 2. - Rehabilitación de lesiones de la rodilla
 3. - Osteopatía
4. Electroestimulación en la articulación de la rodilla
5. Rehabilitación del miembro inferior en medio acuático

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ACTIVIDAD FÍSICA Y SALUD

1. Conceptos básicos: actividad física, ejercicio físico y condición física
 1. - Actividad física
 2. - Ejercicio físico
 3. - Condición física
2. Beneficios de la actividad física
 1. - Componentes de la actividad física
3. Efectos de la actividad física y la alimentación
 1. - Efectos sobre la obesidad
 2. - Efectos sobre la diabetes
 3. - Efectos sobre la hipertensión arterial
4. Cineantropometría
 1. - La antropometría
5. Ayudas ergogénicas
 1. - Características

UNIDAD DIDÁCTICA 10. PRIMEROS AUXILIOS

1. Reanimación cardiopulmonar
2. Lesiones por frío y el calor (Congelación e Hipotermia)
 1. - Congelación
 2. - Hipotermia
3. Calambre, agotamiento y golpe de calor
 1. - Calambres por el calor
 2. - Agotamiento por el calor
 3. - Golpe de calor

PARTE 4. FARMACOLOGÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA FARMACOLOGÍA EN FISIOTERAPIA

1. Definición
2. Historia

3. Divisiones
4. Importancia de la Farmacología en la Fisioterapia

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FARMACOCINÉTICA

1. Introducción
2. Transporte de fármacos a través de barreras biológicas
3. Absorción de fármacos
 1. - Vías mediatas
 2. - Administración de fármacos por vía tópica
 3. - Iontoforesis
 4. - Vías parenterales
4. Distribución
5. Eliminación
 1. - Metabolismo
 2. - Excreción
6. Otros conceptos farmacocinéticos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FARMACODINAMIA

1. Introducción
2. Receptores farmacológicos
 1. - Receptores acoplados a canales iónicos
 2. - Receptores acoplados a proteínas G
 3. - Receptores acoplados a enzimas
 4. - Receptores intracelulares
3. Interacciones fármaco-receptor
4. Interacciones farmacológicas
 1. - Interacciones farmacodinámicas
 2. - Interacciones farmacocinéticas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GENERALIDADES. LA NEUROTRANSMISIÓN

1. Sistema nervioso periférico
2. La sinapsis
 1. - Sinapsis colinérgica
 2. - Sinapsis adrenérgica

UNIDAD DIDÁCTICA 5. FARMACOLOGÍA DEL SISTEMA NERVIOSO PARASIMPÁTICO

1. Introducción
2. Clasificación
3. Parasimpaticomiméticos directos
4. Parasimpaticomiméticos indirectos
5. Parasimpaticolíticos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. FARMACOLOGÍA DEL SISTEMA NERVIOSO SIMPÁTICO

1. Introducción
2. Clasificación

3. Simpaticomiméticos de acción directa
4. Simpaticomiméticos indirectos y de acción mixta
5. Simpaticolíticos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. FÁRMACOS QUE ACTÚAN EN LA PLACA MOTORA. ANTIESPÁSTICOS Y RELAJANTES MUSCULARES

1. Fármacos que actúan en la placa motora
 1. - Introducción
 2. - Clasificación
 3. - Bloqueantes neuromusculares
 4. - Toxina botulínica
 5. - Anticolinesterásicos
2. Antiespásticos
3. Relajantes musculares

UNIDAD DIDÁCTICA 8. FÁRMACOS ANESTÉSICOS LOCALES

1. Introducción
2. Clasificación
3. Mecanismo de acción
4. Acciones farmacológicas
5. Farmacocinética
6. Administración con fármacos vasoconstrictores
7. Reacciones adversas
8. Interacciones
9. Usos terapéuticos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. FÁRMACOS UTILIZADOS EN EL TRATAMIENTO DE LA DEPRESIÓN, LA PSICOSIS Y LA EPILEPSIA

1. Introducción
2. Fármacos antidepresivos
 1. - Clasificación
 2. - Mecanismo de acción
 3. - Acciones farmacológicas y usos terapéuticos
 4. - Reacciones adversas e interacciones
3. Fármacos antipsicóticos
 1. - Clasificación
 2. - Mecanismo de acción
 3. - Acciones farmacológicas y usos terapéuticos
 4. - Reacciones adversas e interacciones
4. Fármacos antiepilépticos y anticonvulsivantes
 1. - Clasificación y mecanismo de acción
 2. - Usos terapéuticos
 3. - Reacciones adversas e interacciones

UNIDAD DIDÁCTICA 10. FÁRMACOS UTILIZADOS EN EL TRATAMIENTO DE LA ANSIEDAD Y LOS TRASTORNOS DEL SUEÑO

1. Introducción
2. Benzodiazepinas
 1. - Clasificación
 2. - Mecanismo de acción
 3. - Usos terapéuticos
 4. - Efectos adversos
 5. - Tolerancia y dependencia
3. Hipnóticos no benzodiazepínicos

UNIDAD DIDÁCTICA 11. FÁRMACOS UTILIZADOS EN EL TRATAMIENTO DE LA ENFERMEDAD DE PARKINSON

1. Introducción
2. Clasificación
 1. - Precursores de dopamina: levodopa
 2. - Agonistas de receptores dopaminérgicos
 3. - Inhibidores del metabolismo de la dopamina
 4. - Fármacos que incrementan la liberación de dopamina
 5. - Antagonistas muscarínicos

UNIDAD DIDÁCTICA 12. ANALGÉSICOS OPIOIDES

1. Introducción
2. Clasificación
3. Mecanismo de acción
4. Farmacocinética
5. Acciones farmacológicas y usos terapéuticos
6. Efectos adversos
 1. - Tolerancia y dependencia
 2. - Toxicidad aguda

UNIDAD DIDÁCTICA 13. CORTICOSTEROIDES

1. Introducción
2. Clasificación
3. Uso terapéutico en enfermedades endocrinas
4. Uso terapéutico en enfermedades no endocrinas
 1. - Patologías inflamatorias y autoinmunes
 2. - Afecciones respiratorias
 3. - Cuadros alérgicos
 4. - Otros usos clínicos
5. Efectos adversos

UNIDAD DIDÁCTICA 14. ANTIINFLAMATORIOS NO ESTEROIDEOS

1. Introducción
2. Clasificación
3. Mecanismo de acción
4. Acciones farmacológicas

5. Usos terapéuticos
6. Efectos adversos
7. Particularidades de los diferentes grupos farmacológicos
 1. - Salicilatos
 2. - Paraaminofenoles
 3. - Pirazolonas
 4. - Oxicams
 5. - Derivados del ácido acético
 6. - Derivados del ácido propiónico
 7. - Inhibidores selectivos de la COX-2

UNIDAD DIDÁCTICA 15. FÁRMACOS ANTIRREUMÁTICOS Y ANTIGOTOSOS

1. Antirreumáticos
 1. - Introducción
 2. - Clasificación
 3. - Fármacos antiinflamatorios
 4. - Fármacos modificadores de la enfermedad
2. Antigotosos
 1. - Introducción
 2. - Clasificación
 3. - Fármacos antiinflamatorios
 4. - Fármacos modificadores de la uricemia

UNIDAD DIDÁCTICA 16. FÁRMACOS QUE AFECTAN AL APARATO RESPIRATORIO

1. Introducción
2. Clasificación
3. Antiasmáticos
 1. - Agonistas de receptores adrenérgicos beta
 2. - Antagonistas de receptores colinérgicos
 3. - Relajantes de la musculatura bronquial. Metilxantinas
 4. - Antiinflamatorios. Glucocorticoides
 5. - Tratamientos preventivos: cromoglicato y antagonistas de receptores de leucotrienos
4. Otros fármacos útiles en afecciones respiratorias
 1. - Antitusígenos
 2. - Fármacos expectorantes y mucolíticos

UNIDAD DIDÁCTICA 17. FARMACOLOGÍA DEL SISTEMA ENDOCRINO: HIPOGLUCEMIANTES Y ANTICONCEPTIVOS

1. Antodiabéticos
 1. - Introducción
 2. - Clasificación
2. Anticonceptivos hormonales
 1. - Introducción
 2. - Clasificación

UNIDAD DIDÁCTICA 18. FARMACOLOGÍA DEL APARATO CARDIOVASCULAR

1. Fármacos que modifican el funcionamiento cardíaco
 1. - Clasificación
 2. - Antiarrítmicos
 3. - Antianginosos
 4. - Tratamiento de la insuficiencia cardíaca
2. Farmacología vascular. Antihipertensivos
 1. - Introducción
 2. - Clasificación
 3. - Diuréticos
 4. - Bloqueantes adrenérgicos beta
 5. - Antagonistas de calcio
 6. - Inhibidores de la enzima de conversión de la angiotensina (IECA)
 7. - Antagonistas de receptores de angiotensina II (ARA-II)
 8. - Principios del tratamiento antihipertensivo

UNIDAD DIDÁCTICA 19. FARMACOLOGÍA DEL APARATO DIGESTIVO

1. Introducción
2. Clasificación
3. Antiulcerosos
 1. - Fármacos que modifican los niveles de ácido en el estómago
 2. - Fármacos protectores de la mucosa
 3. - Fármacos antiinfecciosos
 4. - Tratamiento de las úlceras inducidas por analgésicos antiinflamatorios no esteroideos (AINE)
4. Antieméticos
5. Antidiarreicos y laxantes
6. Antidiarreicos
 1. - Laxantes

UNIDAD DIDÁCTICA 20. FÁRMACOS QUE AFECTAN AL SISTEMA HEMATOPOYÉTICO

1. Introducción
2. Hemostáticos y procoagulantes
3. Anticoagulantes
4. Antianémicos
 1. - Preparados de hierro. Anemia ferropénica
 2. - Ácido fólico (vitamina B9) y vitamina B12.

UNIDAD DIDÁCTICA 21. ANTIBIÓTICOS

1. Introducción
2. Clasificación
3. Usos terapéuticos
 1. - Factores que condicionan el uso de antibióticos
 2. - Uso profiláctico de antibióticos
 3. - Uso inadecuado de antibióticos

UNIDAD DIDÁCTICA 22. TRATAMIENTO DEL DOLOR

1. Introducción
2. Tratamiento farmacológico del dolor agudo
 1. - Fármacos antiinflamatorios no esteroideos
 2. - Fármacos opioides
3. Tratamiento farmacológico del dolor crónico
 1. - Dolor músculo esquelético
 2. - Dolor oncológico
 3. - Dolor neuropático

UNIDAD DIDÁCTICA 23. DROGODEPENDENCIAS

1. Introducción
2. Clasificación
 1. - Opioides
 2. - Barbitúricos y benzodiazepinas
 3. - Alcohol
 4. - Estimulantes mayores
 5. - Alucinógenos
 6. - Cannabis
 7. - Inhalantes
 8. - Estimulantes menores

UNIDAD DIDÁCTICA 24. DOPAJE

1. El problema del dopaje
2. Métodos de control del dopaje
3. Métodos y sustancias prohibidas
4. Efectos farmacológicos de las sustancias y métodos prohibidos
5. Autorización de uso terapéutico y otras exenciones

EDITORIAL ACADÉMICA Y TÉCNICA: Índice de libro Farmacología para fisioterapeutas de Martín Fontelles, M.^a Isabel (coordinadora) publicado por Editorial Síntesis

PARTE 5. ELABORACIÓN DE DIETAS / DIETOTERAPIA

MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN A LA DIETÉTICA Y NUTRICIÓN.

TEMA 1. INTRODUCCIÓN.

1. Conceptos.

TEMA 2. CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

1. Clasificación de los alimentos.
2. Clasificación de los nutrientes.
3. Necesidades de nutrientes: pirámide nutricional.

TEMA 3. EL SISTEMA GASTROINTESTINAL.

1. Conceptos básicos.

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

2. Fisiología y anatomía del aparato digestivo.

TEMA 4. LA DIGESTIÓN.

1. Introducción.
2. Hiperpermeabilidad.

TEMA 5. 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.

TEMA 6. 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.

TEMA 7. COMPOSICIÓN Y VALOR NUTRITIVO DE LOS PRINCIPALES GRUPOS DE ALIMENTOS.

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

MÓDULO 2. ASPECTOS NUTRICIONALES.

TEMA 8. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LAS PROTEÍNAS.

1. Definición.
2. Digestión, absorción y metabolismo.
3. Química de las proteínas: constitución, clasificación y propiedades.
4. Raciones dietéticas recomendadas.
5. Aminoácidos esenciales.
6. Suplementación y complementación protéica.
7. Principal fuente de proteínas.
8. Deficiencia de proteínas.
9. Exceso de proteínas.
10. Métodos de evaluación de la calidad o valor nutritivo de las proteínas.

TEMA 9. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS LÍPIDOS.

1. Definición y composición.
2. Distribución.
3. Funciones.
4. Clasificación.

TEMA 10. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS HIDRATOS DE CARBONO.

1. Generalidades.
2. Funciones.
3. Clasificación.

TEMA 11. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS MINERALES.

1. Introducción.
2. Clasificación.
3. Funciones generales de los minerales.

TEMA 12. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LAS VITAMINAS.

1. Introducción.
2. Funciones.
3. Clasificación.
4. Necesidades reales y complementos vitamínicos.

TEMA 13. IMPORTANCIA NUTRICIONAL DEL AGUA.

1. Introducción.
2. El agua en el cuerpo humano.
3. Distribución de agua en el cuerpo humano.
4. El agua y soluciones acuosas.
5. Recomendaciones sobre el consumo de agua.
6. Balance hídrico.
7. Trastornos relacionados con el consumo de agua.
8. Contenido de agua en los alimentos.

TEMA 14. LA DIETA.

1. Introducción.
2. Dieta equilibrada.
3. Principales relaciones entre energía y nutrientes.
4. Aportes dietéticos recomendados.
5. La dieta mediterránea.
6. Dieta equilibrada comiendo fuera de casa.
7. Mitos en nutrición y dietética.

TEMA 15. TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS I.

1. Qué son las tablas de composición de alimentos.
2. Tablas de composición de alimentos.

TEMA 16. TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS II.

1. Tablas de composición de alimentos.

TEMA 17. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL.

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

TEMA 18. DIETAS EN ESTADOS FISIOLÓGICOS.

1. La mujer embarazada.
2. La mujer en el momento de lactancia.
3. La infancia.
4. La adolescencia.
5. El adulto sano.
6. La mujer con menopausia.
7. El anciano.

TEMA 19. DIETAS EN DIFERENTES ESTADOS PATOLÓGICOS.

1. Dieta hiposódica.
2. Dieta hipocalórica.
3. Dieta hipercalórica.
4. Dieta y anemia.
5. Dieta baja en azúcar.
6. Dieta para la osteoporosis.
7. Dieta astringente.
8. Dieta de protección gástrica. Antiulcerosa común.
9. Dieta pobre en grasa. Protección Biliar.
10. Dieta laxante.
11. Dieta para reducir el ácido úrico. Hiperuricemia.

ANEXO 1.

1. Dieta hiposódica.
2. Dieta hipocalórica.
3. Dieta hipocalórica I.
4. Dieta hipocalórica II.
5. Ejemplo de dieta hipocalórica III.
6. Dieta baja en azúcar.
7. Dieta astringente moderada.
8. Dieta pobre en grasa.
9. Dieta laxante.

¿Te ha parecido interesante esta información?

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

¡Matricularme ya!

¡Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

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

 900 831 200

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.edu.es

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