



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA
EDTECH
Group

5 | Metodología
LXP

6 | Razones por
las que
elegir
Euroinnova

7 | Financiación
y Becas

8 | Métodos de
pago

9 | Programa
Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

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

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

Más de
19
años de
experiencia

Más de
300k
estudiantes
formados

Hasta un
98%
tasa
empleabilidad

Hasta un
100%
de financiación

Hasta un
50%
de los estudiantes
repite

Hasta un
25%
de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



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

RANKINGS DE EUROINNOVA

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

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



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

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



ONLINE EDUCATION



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

METODOLOGÍA LXP

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

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



1. Flexibilidad

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



2. Accesibilidad

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



3. Personalización

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



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

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



5. Innovación

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



6. Excelencia educativa

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



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

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

2. Nuestro Equipo

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

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

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



APRENDIZAJE

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



EQUIPO DOCENTE

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



NO ESTARÁS SOLO

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

4. Calidad AENOR

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



5. Confianza

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



6. Somos distribuidores de formación

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

FINANCIACIÓN Y BECAS

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

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
**FAMILIA
NUMEROSA**

20% Beca
**DIVERSIDAD
FUNCIONAL**

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



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



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



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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



DURACIÓN
400 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO**



CREDITOS
8 ECTS

Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Monitor de Karate con 200 horas expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings - Título 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



con los miembros inferiores o patadas (Geri). Definir las diferentes formas que existen en karate para inmovilizar, someter y/o reducir al adversario a través de las técnicas de proyecciones, luxaciones y estrangulaciones. Analizar las formas en las que se ponen en prácticas los fundamentos técnicos del karate para su puesta en marcha en combate, ya sea en práctica imaginaria (kata), o en combate real (kumite). Definir los fundamentos del karate que se refieren al calentamiento, al saludo, a la estrategia y táctica que puede adoptar el practicante de karate, así como las técnicas de enseñanza en karate. Conocer la teoría del entrenamiento, así como los principios del entrenamiento y mecanismos de adaptación, junto a las capacidades físicas básicas y coordinativas. Analizar el reglamento de Kumite, Kata y sus apéndices, tal como reconoce la Real Federación Española de Karate. 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.

A quién va dirigido

Este curso de Curso de Monitor de Karate + Especialización en Nutrición de la Práctica Deportiva está dirigido a todas aquellas personas que quieren dedicarse al mundo del Karate.

Para qué te prepara

Con la realización del curso de Curso de Monitor de Karate + Especialización en Nutrición de la Práctica Deportiva se adquirirán los conocimientos necesarios para desarrollar actividades de entrenamiento de las técnicas necesarias para el desarrollo del karate, de modo que se puedan cumplir con los objetivos de este arte marcial. El presente Curso de Monitor de Karate + Especialización en Nutrición de la Práctica Deportiva 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 aplicada a este campo con el fin de perfeccionar su dedicación profesional.

Salidas laborales

Tras finalizar la presente formación, habrás adquirido las competencias necesarias para ejercer profesionalmente en los siguientes sectores: Deporte / Karate Centros Especializados de Dietética y Nutrición. Consultas Dietéticas, Franquicias de Nutrición, Equipos de elaboración de dietas en Centros

de Estética, Gimnasios, Clubes deportivos.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

PARTE 1. MONITOR DE KARATE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL KARATE

1. Historia del karate
 1. - Origen del karate
 2. - El karate en España
2. El karate-do
 1. - El karategi
 2. - Cinturones
3. El dojo y el sensei
4. Estilos de karate reconocidos por la F. E. K.
 1. - Gensei Ryu
 2. - Goku Ryu
 3. - Kyokushin Kai
 4. - Renbu Kai
 5. - Shito Ryu
 6. - Shoto Kai
 7. - Shotokan
 8. - Wado Ryu
5. Kihon

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LAS POSICIONES EN KARATE: DACHI

1. Dachi (posiciones)
 1. - Heisoku Dachi
 2. - Musubi Dachi
 3. - Heiko Dachi
 4. - Hachiji Dachi
 5. - Uchi Hachi Ji Dachi
 6. - Sanchin Dachi
 7. - Reno Ji Dachi
 8. - Tei Ji Dachi
 9. - Kosha Dachi
10. - Kake Dachi
11. - Migi Ashi Dachi
12. - Kiba Dachi
13. - Shiko Dachi
14. - Neko Ashi Dachi
15. - Tsuru Ashi Dachi
16. - Naifanchin Dachi
17. - Zenkutsu Dachi
18. - Kokutsu Dachi
19. - Fudo Dachi (Sochin Dachi)
20. - Hangetsu Dachi

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LAS PARADAS O BLOQUEOS: UKE

1. Uke (paradas)

1. - Gedan Barai (Gedan Uke)
2. - Age Uke
3. - Age Uke Fumikomi
4. - Uchi Uke (Uchi Ude Uke)
5. - Shuto Uke
6. - Soto Uke (Soto Ude Uke)
7. - Morote Uke
8. - Sho Morote Uke
9. - Jiuji Uke
10. - Tekubi Kake Uke
11. - Kakuto Uke
12. - Sho Nagashi Uke
13. - Sho Osae Uke
14. - Teisho Uke
15. - Ryo Sho Tsukami Uke
16. - Tsukami Uke
17. - Gedan Kake Uke
18. - Haito Uke
19. - Kakiwake Uke
20. - Sukui Uke
21. - Haisu Uke
22. - Otoshi Uke
23. - Kake Te Uke
24. - Shuto Age Uke
25. - Enpi Uke
26. - Uraken Uke
27. - Aiwan Nagashi Uke
28. - Tsuki Uke
29. - Ashibo Kake Uke
30. - Deai Osae Uke
31. - Fukishuto Uke
32. - Nami Gaeshi Barai

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GOLPES DE PUÑO: TSUKI

1. Tsuki (golpe de puño)

1. - Oi Tsuki
2. - Gyako Tsuki
3. - Ura Tsuki
4. - Tate Tsuki
5. - Mawashi Tsuki
6. - Kizami Tsuki
7. - Yama Tsuki
8. - Awase Tsuki
9. - Hasami Tsuki
10. - Kage Tsuki (Mizu Nagashi No Kamae)

11. - Age Tsuki
12. - Yoko Tsuki
13. - Ushiro Tsuki
14. - Heiko Tsuki
15. - Otros Tsukis

UNIDAD DIDÁCTICA 5. GOLPES DE LOS MIEMBROS SUPERIORES: UCHI

1. Uchi (golpes)
 1. - Shuto Uchi
 2. - Haisu Uchi
 3. - Haito Uchi
 4. - Tetsui Uchi (Kentsui Uchi)
 5. - Nukite Uchi
 6. - Uraken Uchi
 7. - Kakuto Uchi
 8. - Ippon Nukite Uchi
 9. - Mae Enpi Uchi
 10. - Mawashi Enpi Uchi
 11. - Otoshi Enpi Uchi
 12. - Ushiro Enpi Uchi
 13. - Yoko Enpi Uchi
 14. - Watside Uchi
 15. - Seryiuto Uchi
 16. - Nihon Nukite Uchi
 17. - Teisho Uchi
 18. - Hasami Shuto Uchi/Hasami Tetsui Uchi
 19. - Atama Uchi
 20. - Sho Uchi
 21. - Hasami Haito Uchi
 22. - Barate Uchi
 23. - Hasami Sho Uchi

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LAS PATADAS EN KARATE: GERI

1. Geri (Patadas)
 1. - Mae Geri Kekomi
 2. - Mawashi Geri
 3. - Yoko Geri Kekomi
 4. - Ura Mawashi Geri
 5. - Mawashi Tobi Geri
 6. - Mikazuki Geri
 7. - Ura Mikazuki Geri
 8. - Gyako Mawashi Geri
 9. - Yoko Geri Keage
 10. - Ushiro Geri Kekomi
 11. - Ushiro Geri Keage
 12. - Kakato Geri
 13. - Mawashi Hiza Geri

14. - Oi Geri
15. - Yoko Geri Fumikomi
16. - Mae Geri Fumikomi
17. - Mae Geri Keage
18. - Yoko Geri Fumikiri
19. - Mae Tobi Geri

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PROYECCIONES, LUXACIONES Y ESTRANGULACIONES

1. Nage Waza (proyecciones)
2. Kansetsu Waza (luxaciones)
 1. - Luxaciones básicas
 2. - Luxaciones avanzadas
 3. - Luxaciones restringidas/peligrosas
3. Shime Waza (estrangulaciones)
 1. - Estrangulaciones sanguíneas
 2. - Estrangulaciones respiratorias
 3. - Estrangulaciones nerviosas

UNIDAD DIDÁCTICA 8. EL KATA Y EL KUMITE

1. Katas
 1. - Kata de iniciación
 2. - Katas básicos
 3. - Katas superiores
2. Kumite
 1. - Kihon Kumite (combate de entrenamiento)
 2. - Shiai Kumite (combate de competición)
 3. - Jyu Kumite (combate libre)

UNIDAD DIDÁCTICA 9. OTROS FUNDAMENTOS DEL KARATE

1. Junbi Undo
2. REI (Saludo)
 1. - OSS
3. La enseñanza del karate
4. La estrategia (Hyoho) y la táctica (Key)
 1. - La estrategia (Hyoho)

UNIDAD DIDÁCTICA 10. TEORÍA DEL ENTRENAMIENTO

1. Introducción al entrenamiento deportivo
2. Objetivos del entrenamiento deportivo
3. Mecanismos de adaptación al entrenamiento
 1. - Ley de Schultz-Arnoldt
 2. - Principio de la supercompensación
 3. - Teoría del estrés de Selye
4. Carga de entrenamiento y sus variables
 1. - Magnitud de la carga

2. - Tendencia de la carga
3. - Naturaleza de la carga
4. - Complejidad de la carga
5. - Organización de la carga
5. Fundamentos generales referidos a los principios del entrenamiento deportivo
 1. - Principios de la carga para producir efectos de adaptación
 2. - Principios de la organización cíclica para garantizar la adaptación
 3. - Principios de especialización para hacer específico el entrenamiento
 4. - Principios de proporcionalización
6. Capacidades físicas básicas
 1. - Resistencia: aeróbica - anaeróbica
 2. - Fuerza: fuerza máxima - fuerza explosiva - potencia - fuerza resistencia
 3. - Flexibilidad: movilidad articular - elasticidad muscular - amplitud de movimiento
 4. - Velocidad: velocidad de desplazamiento - velocidad explosiva, rapidez segmentaria
7. Capacidades coordinativas
 1. - Habilidad motriz: Propiocepción - Equilibrio - Coordinación
8. Efecto del entrenamiento
9. Efecto residual de entrenamiento
10. El desentrenamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 11. REGLAMENTO DE KUMITE

1. Reglamentos de competición de kumite
2. Reglamento de kumite
 1. - Artículo 1: El área de competición de kumite
 2. - Artículo 2: Uniforme oficial
 3. - Artículo 3: Organización de las competiciones de kumite
 4. - Artículo 4: El panel del arbitraje
 5. - Artículo 5: Duración de los encuentros
 6. - Artículo 6: Puntuación
 7. - Artículo 7: Criterios para la decisión
 8. - Artículo 8: Comportamiento prohibido
 9. - Artículo 9: Advertencias y penalizaciones
 10. - Artículo 10: Lesiones y accidentes en la competición
 11. - Artículo 11: Reclamación oficial
 12. - Artículo 12: Atribuciones y funciones
 13. - Artículo 13: Comienzo, suspensión y final de los encuentros
 14. - Artículo 14: Normas y procedimientos del panel arbitral
 15. - Artículo 15: Modificaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 12. REGLAMENTO DE KATA Y APÉNDICES

1. Reglamento de Kata
 1. - Artículo 1: Área de competición de kata
 2. - Artículo 2: Uniforme oficial
 3. - Artículo 3: Organización de la competición de kata
 4. - Artículo 4: El panel de jueces
 5. - Artículo 5: Criterios para la evaluación
 6. - Artículo 6: Operación de los encuentros

7. - Artículo 7: Modificaciones

2. Apéndice 1: La terminología
3. Apéndice 2: Gestos y señales del panel arbitral
4. Apéndice 3: Signos de los anotadores
5. Apéndice 4: Disposición del área de competición de kumite
6. Apéndice 5: Disposición del área de competición de kata
7. Apéndice 6: El karate-gi
8. Anexos de los reglamentos de competición de kumite y kata en categorías inferiores

1. - Normativa para los campeonatos de España

9. Kumite en categorías alevín/infantil: masculino y femenino
10. Kumite en categoría juvenil masculino y femenino
11. Katas en categorías benjamín, alevín, infantil y juvenil
12. Lista oficial Katas en categorías inferiores

1. - Lista oficial katas en categorías cadete y sénior: Pruebas técnicas

PARTE 2. NUTRICIÓN DE LA PRÁCTICA DEPORTIVA

MÓDULO 1. NECESIDADES NUTRICIONALES Y ESTUDIO DE LOS NUTRIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS Y DEFINICIONES

1. Concepto de bromatología
2. Concepto de alimentación
3. Concepto de nutrición
4. Concepto de alimento
5. Concepto de nutriente
6. Concepto de dietética
7. Concepto de dieta
8. Concepto de ración
9. Concepto de dietista-nutricionista
10. Concepto de salud
11. Concepto de enfermedad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS Y NUTRIENTES. GUÍAS ALIMENTARIAS

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL SISTEMA DIGESTIVO

1. Conceptos básicos
2. Anatomía y fisiología del aparato digestivo
3. Proceso de la digestión

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES NUTRICIONALES

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

4. Valor calórico de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HIDRATOS DE CARBONO

1. Definición y generalidades
2. Clasificación
3. Funciones
4. Metabolismo de los hidratos de carbono
5. La fibra dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LÍPIDOS

1. Definición y generalidades
2. Funciones
3. Distribución
4. Clasificación
5. Metabolismo lipídico

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PROTEÍNAS

1. Definición y generalidades
2. Aminoácidos
3. Proteínas
4. Metabolismo de las proteínas
5. Necesidades de proteínas
6. Valor proteico de los alimentos
7. Enfermedades relacionadas con las proteínas

UNIDAD DIDÁCTICA 8. VITAMINAS

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

UNIDAD DIDÁCTICA 9. MINERALES

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

UNIDAD DIDÁCTICA 10. IMPORTANCIA NUTRICIONAL DEL AGUA

1. Introducción y características del agua
2. El agua en el cuerpo humano
3. Recomendaciones sobre el consumo de agua
4. Trastornos relacionados con el consumo de agua
5. Contenido de agua en los alimentos

MÓDULO 2. ESTUDIO DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (I)

1. Valor nutritivo de los alimentos
2. Clasificación de los alimentos
3. Alimentos de origen animal

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (II)

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

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

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TRATAMIENTO CULINARIO DE LOS ALIMENTOS

1. Operaciones a temperatura ambiente
2. Operaciones de cocción

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Conservación de los alimentos
2. Clasificación de los métodos de conservación de los alimentos
3. Métodos físicos
4. Métodos químicos
5. Tecnologías emergentes
6. Consejos en la adquisición de alimentos
7. Consumo responsable
8. Los hábitos alimenticios: origen y cambio

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TCA Y BDN, INGESTAS RECOMENDADAS Y ETIQUETADO DE ALIMENTOS

1. Tablas de composición de los alimentos y Bases de datos nutricionales
2. Ingestas recomendadas
3. Etiquetado de los alimentos

MÓDULO 3. NUTRICIÓN DEPORTIVA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MIOLOGÍA APLICADA

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

UNIDAD DIDÁCTICA 2. UTILIZACIÓN DE NUTRIENTES EN EL EJERCICIO

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FISIOLOGÍA DEL EJERCICIO FÍSICO

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

UNIDAD DIDÁCTICA 4. HIDRATACIÓN Y DEPORTE

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

UNIDAD DIDÁCTICA 5. AYUDAS ERGOGÉNICAS Y DOPAJE

1. Concepto
2. Ayudas ergogénicas de tipo lipídico y sustancias relacionadas
3. Ayudas ergogénicas de tipo proteico, aminoácidos y otras sustancias nitrogenadas
4. Vitaminas y minerales
5. Bicarbonato y otros tampones
6. Otras ayudas ergogénicas
7. Dopaje

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PAUTAS NUTRICIONALES EN EL DEPORTE

1. Introducción

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

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

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

¿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!

¡Encuéntranos aquí!

Edificio Educa Edtech

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

 +57 601 50885563

 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