Advanced Electronic Signing Process ID: 9fd0f0e7-2a34-4e93-9d45-d2703297b53a. You can verify the integrity of this digitally signed document at https://volsign.euroinnova.edu.es/verify

EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

como centro acreditado para la impartición acciones formativas
expide el presente título propio

SANDRA ANDUJAR REYES

con número de documento 51993837Z ha superado los estudios correspondientes de

Máster en Nutrición Vegana

con una duración de 1500 horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA.
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente EURO/2023-250683-2202-1406701.

Con una calificación de NOTABLE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en Granada, a 23 de Julio de 2024.

SANDRA ANDUJAR REYES
Firma del Alumno/a

Firmado por:
MARIA NAZARET BARRIO VEGA
Fecha: 24/07/2024 17:28:49+0200
La Direción Académica

Advanced Electronic Signing Process ID: 9fd0f0e7-2a34-4e93-9d45-d2703297b53a. You can verify the integrity of this digitally signed document at https://volsign.euroinnova.edu.es/verify

EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Máster en Nutrición Vegana

CÓDIGO AF: 250683-2202 **DURACIÓN:** 1500 horas

PARTE 1. NUTRICIÓN VEGANA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS Y DEFINICIONES RELACIONADOS CON LA NUTRICIÓN VEGANA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. BASES BIOLÓGICAS DE LA NUTRICIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL VEGANISMO

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS VEGANOS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NECESIDADES NUTRICIONALES

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PATOLOGÍAS VINCULADAS A UNA MALA ALIMENTACIÓN

PARTE 2. DIETA VEGANA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA DIETA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALIMENTOS PERMITIDOS EN LA DIETA VEGANA I

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALIMENTOS PERMITIDOS EN LA DIETA VEGANA II

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ALIMENTOS NATURALES ALTERNATIVOS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. LA IMPORTANCIA NUTRICIONAL DEL AGUA EN LA DIETA VEGANA

PARTE 3. COCINA VEGANA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA COCINA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MAQUINARIA, HERRAMIENTAS Y UTILLAJE UTILIZADO EN COCINA VEGANA

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE COCINADO DE LOS ALIMENTOS VEGANOS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE PLATOS VEGANOS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ELABORACIÓN DE POSTRES VEGANOS

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS VEGANOS

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

PARTE 4. NUTRICIÓN DEPORTIVA VEGANA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NUTRICIÓN VEGANA EN EL DEPORTE

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

UNIDAD DIDÁCTICA 3. IMPORTANCIA NUTRICIONAL DEL AGUA

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ALIMENTOS ALTERNATIVOS Y SUPLEMENTOS NUTRITIVOS VEGANOS PERMITIDOS EN EL DEPORTE

UNIDAD DIDÁCTICA 5. UTILIZACIÓN DE NUTRIENTES DURANTE LA PRÁCTICA DE EJERCICIO FÍSICO

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NECESIDADES NUTRICIONALES EN EL DEPORTE

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PAUTAS NUTRICIONALES EN EL DEPORTE

UNIDAD DIDÁCTICA 8. METABOLISMO ENERGÉTICO

PARTE 5. COACH NUTRICIONAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL SISTEMA GASTROINTESTINAL

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIGESTIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES NUTRICIONALES I

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NECESIDADES NUTRICIONALES II

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

UNIDAD DIDÁCTICA 7. INTRODUCCIÓN AL COACHING

UNIDAD DIDÁCTICA 8. FUNDAMENTOS DEL COACHING

UNIDAD DIDÁCTICA 9. EL PROCESO DEL COACHING

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