



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso de Entrenador de Fútbol Sala Avanzado + 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 estudiantes 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

Curso de Entrenador de Fútbol Sala Avanzado + Especialización en Nutrición de la Práctica Deportiva (Doble Titulación + 8 Créditos ECTS)



DURACIÓN
500 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**



CREDITOS
8 ECTS

Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Entrenador Avanzado de Fútbol Sala. Nivel 2 con 300 horas expedida por EUROINNOVA INTERNACIONAL 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 Propia de Nutrición de la Práctica Deportiva con 200 horas expedida por la Universidad Europea Miguel de Cervantes acreditada con 8 ECTS Universitarios (Curso Universitario de Especialización de la Universidad Miguel de Cervantes) Este Curso de Entrenador de Fútbol Online, es de carácter no oficial, y de acuerdo a la Disposición Adicional Octava del R.D. 1363/2007 del 24 de Octubre. BOE nº268 del 8 de Noviembre de 2007 no sería objeto de homologación/convalidación automática por la Conserjería de Educación de la Comunidad Autónoma correspondiente o del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

- Conocer las características del juego.
- Adquirir los aspectos metodológicos generales.
- Realizar las cualidades determinadas para el entretenimiento.
- Impartir un ejercicio preventivo y terapéutico en fútbol sala.
- Aplicación de las nuevas tecnologías y análisis del juego.

A quién va dirigido

El Curso de Entrenador de Fútbol Sala + Especialización en Nutrición de la Práctica Deportiva está dirigido a aquellas personas interesadas en especializarse en este ámbito, así como a profesionales del sector que quieran seguir formándose en la materia profesional y deseen complementar su formación con los conocimientos sobre fútbol sala y nutrición deportiva. (La presente formación va dirigida al entrenamiento de Equipos de Fútbol no profesionales así como para ejercer como DIRECTOR DEPORTIVO de un Equipo: para equipos profesionales consultar con la Federación de Fútbol correspondiente)

Para qué te prepara

El presente Curso de Entrenador de Fútbol Sala + 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. Además este Curso le prepara para conocer a fondo este deporte tan solicitado en la actualidad y a aprender las técnicas oportunas para desempeñar la función de entrenador de fútbol sala, convirtiéndose en un profesional de la materia. Este Curso de Entrenador de Fútbol Online, es de carácter no oficial, y de acuerdo a la Disposición Adicional Octava del R.D. 1363/2007 del 24 de Octubre. BOE nº268 del 8 de Noviembre de 2007 no sería objeto de homologación/convalidación automática por la Conserjería de Educación de la Comunidad Autónoma correspondiente o del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte.

Salidas laborales

Centros Especializados de Dietética y Nutrición / Clubes deportivos / Deportes / Fútbol Sala / Entrenador de fútbol sala.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

PARTE 1. ENTRENADOR DE FÚTBOL SALA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL SISTEMA MUSCULAR

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
 2. - Acción muscular sobre el esqueleto
5. Uniones musculares
6. Tono y fuerza muscular
 1. - Tono muscular

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL SISTEMA ÓSEO

1. Morfología
2. Fisiología
3. División del esqueleto
4. Desarrollo óseo
 1. - Crecimiento óseo
5. Sistema óseo
 1. - Columna vertebral
 2. - Tronco
 3. - Extremidades
 4. - Cartílagos
 5. - Esqueleto apendicular
6. Articulaciones y movimiento
 1. - Articulación tibio-tarsiana
 2. - Articulación de la rodilla
 3. - Articulación coxo-femoral
 4. - Articulación escapulo humeral

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRINCIPIOS GENERALES DE BIOMECÁNICA APLICADA AL DEPORTE

1. Definición e importancia de la biomecánica deportiva
 1. - Objetivos de la biomecánica deportiva
2. Cinesiología y biomecánica
 1. - Concepto y principios de la cinesiología
3. Relación entre biomecánica y actividad física
4. Mecánica del movimiento
5. Elementos anatómicos del movimiento
 1. - Planos, ejes y articulaciones

2. - Fisiología del movimiento
3. - Preparación y gasto de energía
6. Biomecánica de la marcha humana normal
 1. - Fase de Apoyo
 2. - Fase de oscilación
 3. - Biomecánica de la fase de apoyo de la marcha
 4. - Biomecánica de la fase de oscilación de la marcha
 5. - Cadenas musculares implicadas en la marcha, detección de acortamientos musculares, medidas básicas de prevención y mejora
7. Biomecánica de columna cervical
8. Biomecánica de columna dorsal y tórax
9. Biomecánica de columna lumbar
10. Biomecánica de extremidad superior
 1. - Biomecánica del hombro
 2. - Biomecánica del codo
 3. - Biomecánica de la muñeca
 4. - Biomecánica de la mano
11. Biomecánica de extremidad inferior
 1. - Biomecánica de cadera
 2. - Biomecánica de rodilla

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LESIONES EN EL MIEMBRO INFERIOR

1. Lesiones más comunes en los jugadores de fútbol
2. Osteología del miembro inferior
 1. - Huesos
 2. - Articulaciones
 3. - Estructuras subcutáneas
3. Musculatura del miembro inferior
 1. - Músculos del muslo
 2. - Músculos de la pierna
 3. - Músculos del pie
4. Lesiones de la pierna y el muslo
 1. - Fractura de tibia y peroné
 2. - Fractura de estrés
 3. - Rotura del gemelo
 4. - Rotura del tendón de Aquiles
 5. - Tendinitis aquilea
 6. - Bursitis aquilea
5. Lesiones de la rodilla
 1. - Esguince de rodilla
 2. - Lesiones de menisco
 3. - Rodilla inestable
 4. - Luxación de rótula
 5. - Lesión del cartílago de la rodilla
 6. - Bursitis
 7. - Rodilla del saltador
6. Lesiones del tobillo
 1. - Fractura de los huesos del tobillo

2. - Fracturas por sobrecarga o estrés
 3. - Esguince de tobillo
 4. - Tobillo inestable
 5. - Tobillo de futbolista
7. Lesiones del pie
1. - Talalgia
 2. - Fascitis plantar
 3. - Fractura del calcáneo
 4. - Pie plano
 5. - Pie cavo
 6. - Metatarsalgia
 7. - Hallux valgus
 8. - Fractura de los dedos de los pies
 9. - Uña negra
 10. - Uña encarnada
 11. - Tiña podal. Pie de atleta

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PREVENCIÓN DE LESIONES EN FÚTBOL SALA

1. Introducción a las lesiones deportivas
2. Definición
3. La prevención
4. Tratamiento
5. Lesiones graves en el fútbol
 1. - Roturas ligamentosas
 2. - Tríada
6. ¿Qué puedes hacer si te lesionas?
7. Técnicas utilizadas en la prevención y tratamiento de lesiones

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN DEL DEPORTISTA

1. Alimentación para el rendimiento
2. Energía para entrenar y disputar partidos
 1. - Necesidad de energía
3. La dieta del futbolista
4. Alimentos y suplementos deportivos
 1. - Suplementos y dopaje
5. Otras sustancias para aumentar el rendimiento deportivo
 1. - Hormona de crecimiento humano
 2. - Eritropoyetina (EPO)
 3. - Efedrina y citrus aurantium

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ENTRENAMIENTO FÍSICO. EL CALENTAMIENTO

1. Entender los métodos de entrenamiento del fútbol
 1. - Entrenamiento físico
 2. - Entrenamiento técnico
 3. - Táctica y estrategia
2. Calentamiento, movilidad, flexibilidad

3. Estado físico de carrera
4. Entrenamiento para aumentar la fuerza
 1. - Entrenamiento con pesas y desarrollo de los músculos
5. Programa de entrenamiento para aumentar la fuerza y levantar pesas
6. Entrenamiento pliométrico
 1. - Fisiología del entrenamiento pliométrico

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ENTRENAMIENTO PSICOLÓGICO EN DEPORTES COLECTIVOS

1. La psicología y el deporte
 1. - El papel del entrenador y la psicología
 2. - Definición de la psicología del deporte
2. Entrenamiento deportivo
 1. - Características del entrenamiento deportivo
3. El rendimiento deportivo
4. Componentes generales de un programa de preparación psicológica
5. Principios significativos para la planificación del entrenamiento psicológico
6. Planificación del entrenamiento psicológico
7. Diseño de programas de entrenamiento psicológico

UNIDAD DIDÁCTICA 9. LIDERAZGO, COMUNICACIÓN Y MOTIVACIÓN EN FÚTBOL SALA

1. El liderazgo en el fútbol
 1. - Tipos de liderazgo
 2. - Aproximaciones teóricas al liderazgo en grupos deportivos
2. La comunicación en el equipo
 1. - Elementos constitutivos de la comunicación
 2. - La comunicación y el entrenador de fútbol sala
 3. - Habilidades conversacionales
 4. - La escucha
 5. - La empatía
3. La clave para el éxito: jugadores motivados
 1. - Teorías que explican la motivación
 2. - La motivación en el fútbol

UNIDAD DIDÁCTICA 10. TÉCNICA INDIVIDUAL Y COLECTIVA

1. El fútbol sala
2. Normativa
3. Posiciones de los jugadores en el terreno de juego
4. Técnica individual en fútbol sala
5. Técnica colectiva
 1. - El pase
 2. - El relevo
 3. - Acciones combinativas
6. Técnica del portero
7. Acciones tácticas ofensivas en fútbol sala
 1. - Principios defensivos en fútbol sala
 2. - Principios ofensivos en fútbol sala

8. Ejercicios para trabajar la técnica y táctica en fútbol sala

UNIDAD DIDÁCTICA 11. ESTRATEGIAS Y SISTEMAS DE JUEGO

1. Fundamentos del sistema de juego
 1. - Características de un sistema de juego
 2. - Elementos que componen un sistema de juego
2. Clasificación de los sistemas de juego
 1. - Sistemas de juego basados en la amplitud de espacios
 2. - Sistemas de juego basados en la ocupación racional del terreno de juego
 3. - Perfilar un sistema de juego
3. Estrategias y sistemas de juego utilizados en fútbol sala
 1. - Sistemas defensivos
 2. - Sistemas ofensivos
4. Ejercicios para trabajar las estrategias y sistemas de juego en fútbol sala

UNIDAD DIDÁCTICA 12. PRINCIPIOS DIDÁCTICOS PARA LA ENSEÑANZA DE TÉCNICAS Y TÁCTICAS EN FÚTBOL SALA

1. Reglamento (FIFA) y características
 1. - La superficie de juego
 2. - El balón
 3. - El número de jugadores y sustituciones
 4. - El equipamiento de los jugadores
 5. - Los árbitros
 6. - La duración del partido
 7. - El inicio y la reanudación del juego
 8. - Tiros libres
 9. - El tiro penal
 10. - El saque de banda
 11. - El saque de meta
 12. - El saque de esquina
2. Proceso de enseñanza-aprendizaje en el fútbol sala
 1. - Roles a observar por el entrenador en las sesiones de trabajo
3. El entrenador: la tarea a realizar

UNIDAD DIDÁCTICA 13. PRIMEROS AUXILIOS

1. Introducción a los primeros auxilios
 1. - Principios básicos de actuación en primeros auxilios
 2. - La respiración
 3. - El pulso
2. Actuaciones en primeros auxilios
 1. - Ahogamiento
 2. - Las pérdidas de consciencia
 3. - Las crisis cardíacas
 4. - Hemorragias
 5. - Las heridas
 6. - Las fracturas y luxaciones

7. - Las quemaduras
3. Normas generales para la realización de vendajes
4. Maniobras de resucitación cardiopulmonar
 1. - Ventilación manual
 2. - Masaje cardíaco externo

PARTE 2. 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

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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. MILOGÍA 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

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION

¿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)

 +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