



Nuevo curso

¿Cómo empezar a ser vegetariano?

CLASES 100% ONLINE

Introducción

En los últimos años se ha producido un importante **aumento en la preocupación por la alimentación sana como elemento imprescindible para una buena salud**. Además, cada día hay más personas que optan por seguir una dieta libre de productos de origen animal y, por lo tanto, crece la demanda de información sobre como llevar a cabo una dieta vegana o vegetariana en sus diferentes modalidades (ovolactovegetariana, crudívoros, veganos...). Una dieta vegetariana o vegana, no siempre es sinónimo de saludable, por lo que es necesario tener la información actualizada para poder hacer este cambio en el estilo de alimentación sin tener carencias o excesos en ciertos nutrientes y que la salud se vea afectada. Desde Nutritional Coaching te ofrecemos un curso sobre **como hacerse vegetariano o vegano** que te permitirá conocer la información rigurosa sobre este tipo de alimentación, los nutrientes imprescindibles, recetas y menú para seguir esta alimentación de manera saludable.

Este curso, sin duda te acompañara a llevar una alimentación vegetariana o vegana saludable. Pensado en un formato 100% online con la metodología "learning by doing" que Nutritional Coaching ofrece desde hace más de 10 años.



Dirigido a

- El curso va dirigido a todas aquellas personas interesadas en empezar una dieta vegetariana o vegana.
- Personas que ya siguen este tipo de alimentación y quieren aprender más sobre ella.
- Profesionales que quieran introducirse en este tema que está tan en auge actualmente.

Temporalización de la microformación

La microformación tiene una duración de 1 semana y una carga lectiva de 7 horas que incluyen:

- Visualización de videos tutoriales
- Lectura material complementario
- Realización de test de autoevaluación

El alumno dispone de acceso ilimitado a todos los materiales del curso.

Método de Evaluación

El sistema de evaluación que plantea Nutritional Coaching® en el curso de “Como hacerse vegetariano” tiene como objetivo, garantizar que el alumno dispone de las competencias y habilidades necesarias para aplicar estos nuevos conceptos en su vida cotidiana y/o profesional. El método de evaluación se basa en el sistema de evaluación continuada y autogestionable para que el alumno aprenda de sus aciertos y también de sus errores, y sea capaz de transferir su aprendizaje a su día a día o a su lugar de trabajo.

El método de evaluación que establece se basa en el sistema de evaluación continuada para que el alumno aprenda de sus aciertos y también de sus errores. La evaluación consiste en:

- Superación de test autoevaluables al finalizar cada modulo.

La superación de las autoevaluaciones al finalizar cada clase le dará paso a la siguiente clase. El alumno dispone de acceso ilimitado a todos los materiales del curso.



Objetivos

Objetivos generales

- Adquirir un conocimiento amplio sobre la alimentación vegetariana.
- Conocer las necesidades básicas en este tipo de alimentación y adquirir las competencias para ponerlas en practica en la vida personal.

Objetivos específicos

- Tener la capacidad de llevar a cabo una dieta vegana/vegetariana saludable, sin que aparezcan carencias nutricionales.
- Conocer los nutrientes más importantes y las mejores fuentes para obtenerlos.
- Aprender que suplementación es necesaria en este tipo de alimentación.
- Aprender nuevas recetas con alimentos nuevos (proteínas vegetales, pseudocereales...).

Al finalizar, Nutritional Coaching® expedirá un certificado de validez internacional al alumno que haya superado el curso.

Equipo docente



Lara Lombarte

Diplomada en Nutrición Humana y Dietética por CESNID, centro adscrito a la Universidad de Barcelona (UB). Postgrado en Mindfulness y Psicoterapia por UB. Fundamentos de Nutrición Deportiva UB. Certificada en Coaching Nutricional por Nutritional Coaching®. Educadora de obesidad Infantil. Avalado por Niñ@s en movimiento (Hospital Vall d'Hebrón, Barcelona). Máster en Programación Neurolingüística. Certificado por AEPNL Dreamteam Coaching y PNL. Docente en el Postgrado de Health Coaching de la UOC. Co-Autora del libro Las Emociones se sientan a la mesa, ed. Comanegra. Miembro del Colegio oficial de DN de Cataluña (CAT000502).

Plan de estudio



El Plan de estudios está diseñado y elaborado por nuestro equipo docente, y supervisado por un equipo de psicopedagogos. El objetivo es facilitar a los alumnos los contenidos de una forma práctica, fácil y amena. En toda nuestra formación, hacemos uso de la tecnología más avanzada en formación en línea y mantenemos actualizados todos nuestros contenidos formativos.

Módulo 1

¿Qué es ser vegano o vegetariano?

Módulo 2

Nutrientes indispensables.

Módulo 3

¿Cómo empiezo a hacer el cambio?

Módulo 4

Recetas y menús.

Módulo 5

Preguntas frecuentes.

Plan de estudio



Módulo 1

¿Qué es ser vegano o vegetariano?

- Situación actual.
- Motivos para hacerse vegano/vegetariano.
- Tipos de vegetarianos.

Módulo 3

¿Cómo empiezo a hacer el cambio?

- Cambios en la cocina.
- Compra de un vegano/vegetariano.

Módulo 2

Nutrientes indispensables

Proteína

- ¿Qué son?
- Proteínas vegetales.

Hidratos de carbono

- ¿Qué son?
- Cereales integrales.
- Pseudocereales.
- Azúcares sencillos.

Grasas

- ¿Qué son?
- Aceites y frutos secos.
- Omega 3 y omega 6.

Vitaminas

- Vitamina D.
- Vitamina B12.
- Otras vitaminas importantes.

Minerales

- Calcio.
- Hierro.
- Otros minerales importantes.

Módulo 4

Recetas y menús

- Primeros platos.
- Segundos platos.
- Postres.
- Menú invierno.
- Menú verano.

Módulo 5

Preguntas frecuentes

- ¿Tendré todas las necesidades cubiertas de vitaminas y minerales?
- ¿Me voy a engordar si baso mi dieta en cereales?
- ¿Cómo me suplemento, lo necesito?
- Y muchas otras...

Además de un listado de libros y documentales recomendados para poder hacer el cambio de una manera más sencilla.

Precio y matrícula

50 €

Más información e inscripciones

www.nutritionalcoaching.com

info@nutritionalcoaching.com

formacion@nutritionalcoaching.com

Oficina España

C/Muntaner 81 5-2

08011 / Barcelona - T +34 93 250 38 58 / +34 601 203 709

