

La escuela de formación online líder en el sector de la salud



Curso en Dieta Vegana

Dieta Vegana

Ver curso en la web



ÍNDICE

Becas y

financiación

Sobre Somos **Nuestros INESALUD INESALUD** valores Razones Metodología **Alianzas** por las que **EDAN** elegir **INESALUD** Objetivos Nombre Temario y salidas formación, datos clave **laborales** y titulacion

Formas de pago

Contacto



SOBRE INESALUD

SUMA CONOCIMIENTO PARA AVANZAR EN SALUD

INESALUD es dedicación, vocación y profesionalidad. Es tender la mano, inyectar ánimo y extraer malestar. O lo que es lo mismo, mejorar la vida de los demás y velar por la calidad de su existencia. Porque no concebimos un sistema que no proteja el bienestar y la salud de sus ciudadanos. Como tampoco entendemos el cuidado del plano físico sin el mental. Por eso, **INESALUD** es conocimiento, atención y compromiso. De ahí que nuestra mejor medicina siempre sea la investigación combinada con la pasión que le ponemos a nuestro trabajo día tras día.

SOMOS INESALUD

INESALUD es un centro de educación online especializado en ciencias de la salud que ofrece formación superior con contenidos de alta calidad e impartidos por docentes reconocidos y en activo.

Gracias a la metodología **EDAN** el alumnado aprende de una forma dinámica y práctica, con contenido exclusivo, actualizado y accesible en cualquier momento o lugar, garantizando la máxima flexibilidad de estudio. Además, la formación es impartida por docentes que trasladan todo su conocimiento y experiencia de forma práctica y aseguran un aprendizaje efectivo y adaptado al entorno laboral.

+ 18 años formando a especialistas de la salud

+ de 50.000 estudiontes formados

98% tasa empleabilidad



NUESTROS VALORES



Compromiso

Somos responsables y estamos comprometidos con la sociedad y con su bienestar. Este deber se materializa en ofrecer una formación de calidad con el objetivo de capacitar a los mejores profesionales sanitarios, preparándolos para hacer frente a las exigencias que demanda el sector de la salud.



Calidad

Nuestra condición es ofrecer un servicio sobresaliente y garantizar la satisfacción del alumnado. Velamos por la excelencia en nuestros procesos, temarios, claustro y oferta formativa. Estamos en constante cambio para responder a las necesidades de los estudiantes y a los avances científicos.



Aplicabilidad

Nuestra misión es ofrecer un modelo de aprendizaje práctico, que desarrolle el potencial del alumnado y sea de aplicación directa en su sector. Somos dúctiles, nos ajustamos a la realidad y entendemos que nuestro objetivo es instruir y preparar a profesionales en el mundo de la salud.



Empatía

La sociedad y su bienestar nos importan. Somos humanos y sensitivos. Nos esforzamos por entender las circunstancias de las personas que nos rodean y aplicamos la escucha activa, captando, comprendiendo y aliviando.



METODOLOGÍA EDAN

La Metodología EDAN es un sistema pedagógico basado en el aprendizaje activo. Esto significa que el alumnado adquiere conocimientos de forma práctica y dinámica, interactuando con otros compañeros del ámbito de la salud y desarrollando su capacidad crítica mediante supuestos reales. Esta metodología se define por ser:

Eficaz

INESALUD ofrece una formación útil y efectiva. La metodología EDAN tiene en cuenta las circunstancias del alumnado y el tiempo del que dispone. Por eso, el profesorado muestra un fiel compromiso con el estudiante e imparte la formación de forma clara y directa, combinando sus objetivos con las necesidades del mercado laboral.

Activo

El alumnado es el protagonista y se potencia que aprenda de forma proactiva y desenvuelta. En este sentido, se persigue que los estudiantes sean participativos y compartan su conocimiento y visión. Para cumplir con este objetivo, se favorece el collaborative learning, trabajando en equipo y compartiendo ideas y opiniones a través de foros.

Dinámica

Un aprendizaje interactivo, en un campus dinámico y con recursos multimedia, permite al estudiante profundizar en el contenido y desarrollar su pensamiento crítico de una forma entretenida y enriquecedora. A través de la gamificación y de actividades con supuestos, el alumnado afianza conocimientos y refuerza lo aprendido.

Nutritiva

La formación de INESALUD se enmarca en el contexto actual de la medicina y los contenidos impartidos están actualizados según las novedades e investigaciones del sector. Los docentes, por su parte, priman una enseñanza aplicada al entorno laboral y se sirven de su experiencia para ofrecer un aprendizaje basado en casos reales.



ALIANZAS

INESALUD ofrece informacion en salud de la mano de un referente en el sector:



Gracias a esta asociación, el alumnado se forma con los mejores profesionales del sector, en activo y con gran experiencia como docentes y especialistas de la salud. Además, ambas entidades fomentan la investigación y la actualización de prácticas en el entorno de la salud, organizando congresos de forma continuada.











RAZONES POR LAS QUE ELEGIR INESALUD



Contenido de calidad

Diseñado cuidadosamente y actualizado día a día para adaptarse por completo a la realidad laboral del momento.



Oposiciones

Obtén puntos para la bolsa de trabajo gracias a los cursos de formación sanitaria baremables.



Claustro de renombre

Profesores que trabajan en el sector sanitario y están especializados en diferentes áreas de la medicina.



Metodología online

Apostamos por ofrecer estudios online con las herramientas más innovadoras.



Flexibilidad de estudio

Garantizando la calidad y excelencia estés donde estés y sea cual sea el momento en el que decidas estudiar.



Benefíciate de nuestro sistema de becas adaptadas a tu perfil y disfruta de nuestras facilidades de financiación.



Curso en Dieta Vegana

Para qué te prepara

Este curso de Dieta Vegana prepara al alumnado para conocer detalladamente esta forma de alimentación, resolviendo problemas dietéticos y nutritivos en diferentes personas y contribuyendo así a su salud.

Titulación

Este curso de Dieta Vegana prepara al alumnado para conocer detalladamente esta forma de alimentación, resolviendo problemas dietéticos y nutritivos en diferentes personas y contribuyendo así a su salud.





Objetivos

Los objetivos de este Curso de Dieta Vegana son:

- Conocer la importancia de la elaboración de dietas adecuadas y las necesidades nutricionales a tener en cuenta para ello. - Describir el veganismo y conocer sus ventajas e inconvenientes. - Determinar los alimentos que se pueden consumir en una dieta vegana. - Aprender a elaborar recetas veganas.

A quién va dirigido

El curso de Dieta Vegana está dirigido a todas las personas que desarrollan su actividad profesional en el ámbito de la nutrición, con el objetivo de ampliar y/o actualizar sus conocimientos. Además, también está dirigido a todas las personas interesadas en adquirir la formación necesaria para llevar a cabo una dieta vegana saludable.

Salidas laborales

Con este Curso de Dieta Vegana ampliarás tu formación en el ámbito de la nutrición. Asimismo, te permitirá mejorar tus expectativas laborales en centros especializados de nutrición, consultas dietéticas, equipos de elaboración de dietas en hospitales, guarderías y comedores escolares.



UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA DIETA

- 1. Definición del concepto dieta y sus generalidades
 - 1. Dieta equilibrada
 - 2. La dieta mediterránea
- 2. Perfil calórico y recomendaciones dietéticas
 - 1. Hidratos de carbono o glúcidos
 - 2. Grasas o lípidos
 - 3. Proteínas
 - 4. Vitaminas y minerales
 - 5. Otras recomendaciones
- 3. Elaboración de una dieta
- 4. Mitos en nutrición y dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALIMENTOS PERMITIDOS EN LA DIETA VEGANA I

- 1. Legumbres
 - 1. Composición química
 - 2. Valor nutritivo de las leguminosas
 - 3. Actividad funcional de la soja
- 2. Cereales
 - 1. Trigo
 - 2. Otros cereales
 - 3. Derivados de los cereales
- 3. Frutos secos
 - 1. Composición de los frutos secos
 - 2. Valor nutritivo de los frutos secos
 - 3. Frutos secos más comunes
- 4. Semillas
 - 1. Semillas más comunes

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALIMENTOS PERMITIDOS EN LA DIETA VEGANA II

- 1. Hongos y setas
 - 1. Especies cultivadas
 - 2. Especies más apreciadas gastronómicamente
- 2. Frutas
 - 1. Clasificación
 - 2. Frutas carnosas
 - 3. Frutas según la temporada
- 3. Verduras y hortalizas
 - 1. Clasificación de verduras y hortalizas
 - 2. Composición de verduras y hortalizas
 - 3. Valor nutritivo de verduras y hortalizas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ALIMENTOS NATURALES ALTERNATIVOS

- 1. Derivados de la soja
 - 1. El tofu
 - 2. El tempeh
 - 3. La soja texturizada



- 2. El seitán
- 3. Las algas
 - 1. Algas pardas (marrones)
 - 2. Algas verdes
 - 3. Algas rojas
- 4. Los germinados
- 5. Cereales alternativos
- 6. El huevo y el azúcar en la dieta vegana
 - 1. Sustitución del huevo
 - 2. Sustitución del azúcar en repostería
 - 3. Sustitución de productos lácteos

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

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



BECAS Y FINANCIACIÓN

Consulta nuestro programa completo de becas en la web

25% Beca 20% Beca DESEMPLEO

15% Beca RECOMIENDA

15% Beca GRUPO

20% Beca FAMILIA NUMEROSA

20% Beca DISCAPACIDAD

20% Beca para profesionales, sanitarios, colegiados/as





FORMAS DE PAGO

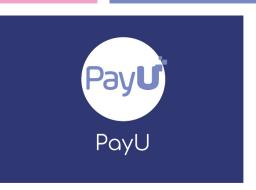




% bizum

Bizum





Matricúlate en cómodos plazos sin intereses. Fracciona tu pago con la garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin intereses.





¿Te ha parecido interesante esta formación?

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

Llamadme gratis

¡Matricularme ya!

¿Encuéntranos aquí!

Edificio Educa Edtech

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

Telf.: 958 050 746

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h

Sábados: 10:00 a 14:00h

"¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!"













