



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

**Máster en Farmacología, Nutrición y Suplementación en el Deporte + Titulación Universitaria + 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 estudiantess 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**  
INTERNACIONAL 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

## Máster en Farmacología, Nutrición y Suplementación en el Deporte + Titulación Universitaria + 8 Créditos ECTS



**DURACIÓN**  
800 horas



**MODALIDAD  
ONLINE**



**ACOMPANIAMIENTO  
PERSONALIZADO**



**CREDITOS**  
8 ECTS

### Titulación

---

Doble Múltiple: - Titulación de Master en Farmacología, Nutrición y Suplementación en el Deporte con 600 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



## A quién va dirigido

---

Este máster online está dirigido a estudiantes, deportistas amateur o profesionales y monitores de gimnasia de mantenimiento, de artes marciales, aeróbic, fitness o spinning, así como a profesores de educación física en centros educativos. También a técnicos de nutrición en gimnasios que quieran formarse en dicha materia.

## Para qué te prepara

---

Esta acción formativa ofrece, 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 mejorar en ella. Por otro lado, te instruye para recibir una formación específica en dietética y nutrición, farmacología y suplementación aplicada a este campo, con el fin de perfeccionar tu dedicación profesional.

## Salidas laborales

---

Los conocimientos de esta formación online son profesionalmente aplicables a los campos de la nutrición y dietética. Asimismo, te permiten desarrollar tu perfil laboral en franquicias de nutrición, así como en equipos de elaboración de dietas, en centros de estética, gimnasios, clubes deportivos y farmacias.

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## TEMARIO

---

### PARTE 1. 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

##### UNIDAD DIDÁCTICA 6. LÍPIDOS

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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

[Ver en la web](#)



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. FISIOLÓGIA 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

## PARTE 2. SUPLEMENTACIÓN DEPORTIVA

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. FISIOLOGÍA DEL EJERCICIO

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

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. AYUDA ERGOGÉNICA EN EL DEPORTE

1. Ayuda ergogénica
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

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. SUPLEMENTOS DEPORTIVOS DE CARBOHIDRATOS

1. Concepto de suplementación deportiva y biotipos
2. Carbohidratos
3. Aporte de hidratos de carbono
4. Suplementación de hidratos de carbono

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. SUPLEMENTOS DEPORTIVOS DE PROTEÍNAS Y AMINOÁCIDOS

1. Aminoácidos
2. Proteínas
3. Riesgos de la suplementación con aminoácidos/proteínas

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. SUPLEMENTOS ANTIOXIDANTES

1. El estrés oxidativo
2. Ingesta y suplementos antioxidantes
3. Excesos de ingesta de antioxidantes

### UNIDAD DIDÁCTICA 6. BEBIDAS UTILIZADAS DURANTE EL ENTRENAMIENTO Y COMPETICIÓN DEPORTIVA

1. Hidratación y ejercicio
2. Bebidas para los deportistas

### UNIDAD DIDÁCTICA 7. SUPLEMENTOS PARA LA PREVENCIÓN Y RECUPERACIÓN DE LESIONES

1. Introducción a las lesiones deportivas
2. Definición de lesión
3. Lesiones deportivas frecuentes
4. Suplementos para prevención y tratamiento de lesiones

## UNIDAD DIDÁCTICA 8. ALIMENTOS ALTERNATIVOS Y SUPLEMENTOS NUTRITIVOS VEGANOS EN EL DEPORTE

1. Introducción a los suplementos deportivos
2. Suplementos necesarios en una dieta vegana
3. Suplementos deportivos

## UNIDAD DIDÁCTICA 9. EL DOPAJE EN EL DEPORTE

1. Dopaje
2. Sustancias y métodos de dopaje
3. Organización de los controles de dopaje
4. Recogida y extracción de muestras
5. Laboratorio de control de dopaje del CSD
6. Procedimientos disciplinarios
7. Normativa antidopaje internacional

## PARTE 3. SALUD DEPORTIVA

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. ESTRUCTURA Y FUNCIONES DEL CUERPO HUMANO

1. Anatomía
  1. - Posición anatómica
  2. - Conceptos clave: planimetría, ejes del cuerpo, simetría y epónimos
  3. - Tipos constitucionales del cuerpo humano
  4. - Clasificación de la anatomía
2. Sistemas y aparatos de la anatomía humana
  1. - Sistema óseo y funciones
  2. - Aparato respiratorio
  3. - Sistema cardiovascular
  4. - Aparato digestivo
  5. - Aparato renal
  6. - Sistema endocrino
  7. - Sistema nervioso
  8. - La piel

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. ESTUDIO DE LOS MÚSCULOS

1. Miología
2. Tejidos Musculares: liso, esquelético y cardíaco
  1. - Movimientos musculares
3. Características del tejido muscular
  1. - Regeneración del tejido muscular
4. El Músculo Esquelético
  1. - Clasificación de los músculos esqueléticos según: forma, acción y función
  2. - Acción muscular sobre el esqueleto
5. Uniones musculares
6. Tono y fuerza muscular
  1. - Tono muscular

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALIMENTACIÓN EN EL DEPORTE

1. Fundamentación teórica
2. Gasto calórico
3. Nutrientes en el deporte
  1. - Hidratos de carbono
  2. - Grasas
  3. - Proteínas
  4. - Agua y electrolitos
  5. - Micronutrientes

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. LESIONES EN LA PRÁCTICA DEPORTIVA

1. Lesiones deportivas. Concepto
2. -Prevención de las lesiones deportivas
  1. - Tratamiento de las lesiones deportivas
3. Lesiones en extremidades inferiores
  1. - Lesiones en la pierna
  2. - Lesiones en el pie
  3. - Lesiones en el muslo
  4. - Lesiones en la rodilla
4. Lesiones en extremidades superiores y tronco
  1. - Lesiones en extremidad superior
  2. - Lesiones en hombro
5. Lesiones en los niños
  1. - Lesiones más frecuente en los niños/as
6. Tratamiento de las lesiones en la práctica deportiva
  1. - Tratamiento ortopédico de las lesiones
  2. - Vendaje funcional y distintas aplicaciones deportivas
  3. - Lesiones de la piel causadas por las prácticas deportivas
  4. - Hidrología médica y terapias naturales complementarias

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. EL MASAJE

1. Introducción a la historia del masaje
  1. - De Egipto al Islam
  2. - Desde la Edad Media al Siglo XX
2. Introducción al masaje deportivo
  1. - Técnicas de manipulación empleadas en la realización de masajes
3. Etapas para la aplicación de un masaje deportivo
  1. - Claves para el masaje deportivo
4. Gimnasia para el masaje. Quiroginmasia
5. Efectos fisiológicos del masaje
  1. - Estiramientos miofasciales en el deporte
6. Indicaciones y contraindicaciones generales del masaje
  1. - Indicaciones del masaje
  2. - Contraindicaciones del masaje

### UNIDAD DIDÁCTICA 6. TIPOS DE MASAJES

1. El masaje
  1. - Masaje de calentamiento
  2. - Masaje de intracompetición
  3. - Masaje de restauración o postcompetición
  4. - Masaje de entrenamiento o intersemana
  5. - Masaje como parte de un programa de fisioterapia en las lesiones
2. Automasaje en el deportista
3. Masaje ruso
4. Reflexoterapia podal en el deportista
  1. - Beneficios de la reflexiología podal
  2. - Contraindicaciones de la reflexiología podal
5. Drenaje linfático manual
  1. - Técnicas básicas en el drenaje linfático
6. Crioterapia, criomasaje y criocinética
  1. - Efectos fisiológicos
  2. - Indicaciones y contraindicaciones
  3. - Formas de aplicación
7. Criomasaje y Criocinética
  1. - Aplicación de criomasaje
  2. - Indicaciones del criomasaje
  3. - Contraindicaciones del criomasaje
  4. - Criocinética
8. Shiatsu. Masaje japonés
  1. - Beneficios del tratamiento con shiatsu

#### UNIDAD DIDÁCTICA 7. VENDAJES

1. Vendaje funcional
  1. - Técnicas del vendaje funcional
  2. - Indicaciones y contraindicaciones del vendaje funcional
  3. - Propiedades del vendaje funcional
2. Tipos de vendajes funcionales
  1. - Vendajes funcionales: hombro y codo
  2. - Vendajes funcionales: muñeca
  3. - Vendajes funcionales: tronco
  4. - Vendajes funcionales: muslo y rodilla
  5. - Vendajes funcionales tobillo y pie
3. Otros vendajes
  1. - Vendajes neuromuscular
  2. - Vendaje en el paciente con linfedema
  3. - Vendaje en el paciente amputado

#### UNIDAD DIDÁCTICA 8. RODILLA

1. Anatomía y biomecánica de la rodilla
  1. - Exploraciones físicas en la rodilla
2. Resonancia magnética de partes blandas de la rodilla
3. Lesiones en la rodilla
  1. - Reumatismos de partes blandas en la rodilla

2. - Rehabilitación de lesiones de la rodilla
3. - Osteopatía
4. Electroestimulación en la articulación de la rodilla
5. Rehabilitación del miembro inferior en medio acuático

#### UNIDAD DIDÁCTICA 9. ACTIVIDAD FÍSICA Y SALUD

1. Conceptos básicos: actividad física, ejercicio físico y condición física
  1. - Actividad física
  2. - Ejercicio físico
  3. - Condición física
2. Beneficios de la actividad física
  1. - Componentes de la actividad física
3. Efectos de la actividad física y la alimentación
  1. - Efectos sobre la obesidad
  2. - Efectos sobre la diabetes
  3. - Efectos sobre la hipertensión arterial
4. Cineantropometría
  1. - La antropometría
5. Ayudas ergogénicas
  1. - Características

#### UNIDAD DIDÁCTICA 10. PRIMEROS AUXILIOS

1. Reanimación cardiopulmonar
2. Lesiones por frío y el calor (Congelación e Hipotermia)
  1. - Congelación
  2. - Hipotermia
3. Calambre, agotamiento y golpe de calor
  1. - Calambres por el calor
  2. - Agotamiento por el calor
  3. - Golpe de calor

#### PARTE 4. FARMACOLOGÍA

##### UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS DE FARMACIA

1. Introducción a la farmacoterapia
  1. - Tipos de farmacoterapia
  2. - Pautas de administración
  3. - Cumplimiento terapéutico
2. Proceso LADME
  1. - Liberación
  2. - Absorción
  3. - Distribución
  4. - Metabolización y excreción: eliminación del fármaco
3. Mecanismos de acción de los fármacos
4. Reacciones adversas y toxicidad
5. Heterogeneidad en la respuesta al medicamento

1. - Variaciones fisiológicas
2. - Variaciones genéticas
3. - Variaciones patológicas
4. - Interacciones farmacológicas

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. FÁRMACOS PARA EL APARATO RESPIRATORIO

1. Fisiología y patología del sistema respiratorio.
2. Asma y Enfermedad Pulmonar Obstructiva Crónica (EPOC)
  1. - Asma
  2. - EPOC
3. Tratamiento del asma y de la enfermedad pulmonar obstructiva crónica (EPOC)
  1. - Broncodilatadores
  2. - Antiinflamatorios
  3. - Inhibidores de la liberación de mediadores
  4. - Antagonistas mediadores
  5. - Otros
4. Gripe y resfriado común. Farmacoterapia del resfriado
  1. - Fármacos antitusígenos
  2. - Fármacos expectorantes y mucolíticos
5. Tratamiento de la hipertensión pulmonar

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. FÁRMACOS PARA EL APARATO DIGESTIVO

1. Fisiología y patología del aparato digestivo
2. Fármacos modificadores de la motilidad gástrica
  1. - Fármacos antieméticos
  2. - Fármacos procinéticos
  3. - Fármacos eméticos
3. Fármacos modificadores de la motilidad intestinal
  1. - Laxantes
  2. - Antidiarreicos
4. Fármacos que modifican la secreción gástrica
  1. - Antihistamínicos H<sub>2</sub>
  2. - Inhibidores de la bomba de protones
  3. - Antiácidos
  4. - Sales de bismuto
  5. - Sucralfato
  6. - Derivados de prostaglandinas
  7. - Farmacología de situaciones gástricas especiales
5. Farmacoterapia de la EII o Enfermedad Inflamatoria Intestinal
  1. - Tratamiento farmacológico
6. Farmacoterapia del sistema hepatobiliar y pancreático
  1. - Patologías del sistema hepatobiliar
  2. - Fármacos que actúan sobre las patologías hepatobiliares

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. FÁRMACOS PARA EL SISTEMA ENDOCRINO

1. La diabetes

1. - Tratamiento de la diabetes
  2. - Insulinas
  3. - Estimulantes de la secreción de insulina
  4. - Inhibidores de la resistencia a la insulina
  5. - Inhibidores de la absorción de glucosa
2. Dislipemias
    1. - Clasificación de los fármacos hipolipemiantes
    2. - Resinas de intercambio iónico
    3. - Ezetimiba
    4. - Estatinas
    5. - Ácido nicotínico
    6. - Fibratos
    7. - Probucof
3. Metabolismo del calcio en la osteoporosis y la menopausia
    1. - Clasificación farmacológica de los tratamientos empleados en la osteoporosis.
    2. - Fármacos antirresortivos
    3. - Fármacos anabólicos
    4. - Fármacos de acción doble
4. Fármacos reguladores de hormonas sexuales masculinas y femeninas
    1. - Hiperplasia benigna de próstata
    2. - Disfunción sexual masculina
    3. - Anticoncepción hormonal
    4. - Inducción del parto
5. Hormona del crecimiento. Hormonas neurohipofisarias y adenohipofisarias
    1. - Hormona del crecimiento
    2. - Hormonas hipofisarias: neurohipofisarias y adenohipofisarias
6. Alteraciones de la función tiroidea
    1. - Tratamiento del hipertiroidismo
    2. - Tratamiento del hipotiroidismo
7. Insuficiencia adrenal
    1. - Insuficiencia adrenal aguda
    2. - Insuficiencia adrenal crónica

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. FÁRMACOS PARA EL SISTEMA CARDIOVASCULAR

1. Introducción: anatomofisiología cardiovascular
  1. - Tórax y corazón
  2. - Aurículas
  3. - Ventrículos
  4. - Armazón fibroso y aparato valvular
  5. - Sistema de conducción
  6. - Arterias coronarias
  7. - Sistema venoso
2. Hipertensión arterial
  1. - Diuréticos
  2. - Antagonistas del calcio
  3. - IECA/ARA-II
  4. - Betabloqueantes
  5. - Alfabloqueantes

6. - Bloqueantes mixtos
  7. - Hipotensores centrales
  8. - Vasodilatadores periféricos
3. Cardiopatía isquémica
  4. Insuficiencia cardíaca
  5. Arritmias

#### UNIDAD DIDÁCTICA 6. FÁRMACOS EN HEMATOLOGÍA

1. Fisiología de la sangre
  1. - Composición de la sangre
2. Hemostasia
  1. - El vaso sanguíneo
  2. - Las plaquetas
  3. - Factores de la coagulación
  4. - Inhibidores de la coagulación
  5. - Sistema fibrinolítico
  6. - Mecanismo de respuesta. Fases de la hemostasia
3. Alteraciones sanguíneas
4. Fármacos antihemorrágicos
5. Fármacos antitrombóticos
  1. - Antiagregantes plaquetarios
  2. - Anticoagulantes

#### UNIDAD DIDÁCTICA 7. FÁRMACOS PARA EL SISTEMA NERVIOSO CENTRAL

1. Introducción a la neurotransmisión
2. Ansiolíticos y sedantes
  1. - Fármacos ansiolíticos
  2. - Fármacos hipnóticos
3. Antidepresivos
4. Antipsicóticos o neurolépticos
  1. - Mecanismo de acción
5. Estabilizadores del estado de ánimo
  1. - Mecanismo de acción
6. Antiepilépticos
  1. - Clasificación de los antiepilépticos
7. Alteración extrapiramidal: Parkinson
  1. - Fármacos
8. Enfermedades degenerativas: Alzheimer

#### UNIDAD DIDÁCTICA 8. ANTIBIÓTICOS

1. Generalidades de los procesos infecciosos y los antimicrobianos
2. Clasificación de los antibióticos
  1. - Inhibidores de la síntesis de la pared celular
  2. - Inhibidores de la síntesis de proteínas bacterianas
  3. - Inhibidores de la síntesis del folato
  4. - Inhibidores de la síntesis de ácidos nucleicos

5. - Actuación sobre la membrana celular
6. - Antibióticos en Mycobacterium

#### UNIDAD DIDÁCTICA 9. FÁRMACOS PARA EL SISTEMA INMUNE

1. El sistema inmunitario. Respuesta inmune
2. Desórdenes de la inmunidad
  1. - Inmunodeficiencias
  2. - Autoinmunidad
  3. - Hipersensibilidad
3. Inmunoglobulinas E (IgE). Mecanismo de regulación de la síntesis de IgE
  1. - Factores implicados en la regulación de la síntesis de las IgE
4. Vacunas
5. Reacciones alérgicas: urticarias y shock anafiláctico
6. Fármacos
  1. - Antihistamínicos
  2. - Corticoides sistémicos, inhalados y tópicos
  3. - Adrenalina y sistemas de autoinyección
7. Inmunosupresión en trasplantes

#### UNIDAD DIDÁCTICA 10. FÁRMACOS EN DERMATOLOGÍA

1. Dermatología
  1. - La piel: objeto de estudio
  2. - Enfermedades de la piel
2. Queratolíticos y queratoplásticos
  1. - Ácidos aromáticos
  2. - Fenoles y antranoles
  3. - Azufre
  4. - Alquitrans
  5. - Alfa hidroxiaácidos
  6. - Otros: urea

#### UNIDAD DIDÁCTICA 11. ANALGÉSICOS

1. Definición del dolor
2. Anatomía y fisiología del dolor
3. Distintas tipologías del dolor
4. Evaluación y diagnóstico
  1. - Escalas de evaluación del dolor
  2. - La evaluación del dolor en pacientes pediátricos
5. Tratamiento del dolor. Escalera analgésica de la Organización Mundial de la Salud

#### UNIDAD DIDÁCTICA 12. ANTIINFLAMATORIOS

1. AINE
2. Glucocorticoides
3. Otros fármacos relacionados con el dolor
  1. - Anestésicos locales

2. - Anestésicos generales
3. - Anestésicos opiáceos
4. Migrañas
5. Artritis reumatoide
6. Artrosis
7. Gota

#### UNIDAD DIDÁCTICA 13. DROGODEPENDENCIAS

1. Drogodependencias: problema sanitario y social
  1. - Conceptos generales
  2. - Principales trastornos asociados al consumo de drogas
2. Clasificación de las drogas
3. Alcohol
  1. - Efectos del alcohol
  2. - Trastornos relacionados con el alcohol
4. Tabaco
  1. - Consecuencias del consumo de tabaco
5. Derivados del cannabis
  1. - Efectos psicológicos y fisiológicos
  2. - Riesgos del consumo
6. Tranquilizantes menores: ansiolíticos y benzodiacepinas
7. Educación para la salud en drogodependencias
  1. - Metodología de la intervención preventiva

#### UNIDAD DIDÁCTICA 14. DOPAJE

1. Dopaje
  1. - Sustancias prohibidas por el Comité Olímpico Internacional
  2. - Motivos de la lucha antidopaje
  3. - Historia del dopaje y la relación del mismo con las drogodependencias
2. Sustancias y métodos de dopaje
  1. - Las sustancias dopantes. Sus metabolitos. Sus precursores
  2. - Los métodos de dopaje
3. Organización de los controles de dopaje
4. Normativa antidopaje internacional
  1. - La Agencia Mundial Antidopaje
  2. - El Comité Olímpico Internacional
  3. - Las federaciones deportivas internacionales
  4. - El código mundial antidopaje

#### PARTE 5. ELABORACIÓN DE DIETAS / DIETOTERAPIA

##### UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA DIETA

1. Introducción
2. Dieta equilibrada
3. Principales relaciones entre energía y nutrientes
4. Aportes dietéticos recomendados

5. La dieta mediterránea
6. Dieta equilibrada comiendo fuera de casa
7. Mitos en nutrición y dietética

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS I

1. Qué son las tablas de composición de alimentos
2. Tablas de composición de alimentos
  1. - Tablas de composición de alimentos. Cereales
  2. - Tablas de composición de alimentos. Leguminosas
  3. - Tablas de composición de alimentos. Tubérculos y hortalizas
  4. - Tablas de composición de alimentos. Frutas
  5. - Tablas de composición de alimentos. Frutos secos
  6. - Tablas de composición de alimentos. Leche y derivados.
  7. - Tablas de composición de alimentos. Huevos

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS II

1. Tablas de composición de alimentos
  1. - Tablas de composición de alimentos. Azúcares y dulces varios
  2. - Tablas de composición de alimentos. Aceites y grasas
  3. - Tablas de composición de alimentos. Pescados
  4. - Tablas de composición de alimentos. Carne

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

1. Entrevista con el paciente
2. Evaluación dietética
3. Evaluación clínica
4. Evaluación antropométrica
5. Evaluación bioquímica
6. Evaluación inmunológica

#### UNIDAD DIDÁCTICA 5. DIETAS EN ESTADOS FISIOLÓGICOS

1. La mujer embarazada
2. La mujer en el momento de lactancia
3. La infancia
  1. - Necesidades nutricionales en el primer año de vida
  2. - Niño preescolar de 1- 3 años de edad
  3. - Niños de 4-6 años de edad
  4. - Niño escolar de 7- 12 años de edad
4. La adolescencia
  1. - Necesidades y recomendaciones nutricionales
5. El adulto sano
6. La mujer con menopausia
7. El anciano

#### UNIDAD DIDÁCTICA 6. DIETAS EN DIFERENTES ESTADOS PATOLÓGICOS

1. Dieta hiposódica
2. Dieta hipocalórica
3. Dieta hipercalórica
4. Dieta y anemia
5. Dieta baja en azúcar
6. Dieta para la osteoporosis
7. Dieta astringente
8. Dieta de protección gástrica. Antiulcerosa común
9. Dieta pobre en grasa. Protección Biliar
10. Dieta laxante
11. Dieta para reducir el ácido úrico. Hiperuricemia

[Ver en la web](#)



## ¿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)

 900 831 200

 [formacion@euroinnova.com](mailto:formacion@euroinnova.com)

 [www.euroinnova.edu.es](http://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