



MASTER EN COACHING NUTRICIONAL



CAEFO
Campus Europeo de Formación

Master en Coaching Nutricional



El Coaching Nutricional es una rama del coaching salud. Es una excelente herramienta que ayuda a que las personas cambien sus hábitos alimentarios y logren resultados extraordinarios en su alimentación y calidad de vida. Este profesional debe tener una formación completa y actualizada. Por este razón, el Master en Coaching Nutricional es una excelente opción para las personas que quieran desarrollar esta profesión.

Los alumnos del aprenderán las principales técnicas generales del coaching y las específicas que debe conocer un coach nutricional. Además, completará su formación con un módulo de habilidades y competencias directivas y de gestión eficaz del tiempo. En el área de la nutrición el alumno se formará en dietética, alérgenos e intolerancias alimentarias, análisis de peligros y puntos de control críticos, APPCC, y manipulación de alimentos.

PROGRAMA DEL MASTER EN COACHING NUTRICIONAL

COACHING NUTRICIONAL I

- El Coaching
- Introducción al coaching
- El Coach
- El ciclo de coaching
- La mochila
- Las siete etapas de un proceso de coaching
- Bill Gates La Retroalimentación
- El Feedback
- La aceptación del error
- El caso Pans
- El caso Papelería Bolilla
- Navaja de Ockham
- Coaching Ejecutivo
- Coaching ejecutivo II
- Coaching personal
- Dejar de fumar
- Principios básicos para el éxito en un proceso de coaching
- Agentes en los procesos de coaching
- Fases del coaching
- Análisis de la Organización
- Planificación del Programa
- Importancia de la Evaluación
- Devolución de información de la evaluación
- Diseño del plan individualizado
- Puesta en marcha del plan de acción
- Sesiones de seguimiento
- Evaluaciones periódicas
- Sesión de Coaching I
- Sesión de Coaching II



PROGRAMA DEL MASTER EN COACHING NUTRICIONAL

COACHING NUTRICIONAL II

- Definiciones
- Estado nutricional
- Efecto termogénico y actividad física
- El gasto energético
- El peso corporal
- Los pasos para cambiar de hábitos
- Test parcial 1
- El ciclo de comer emocional
- Coaching nutricional para pérdida de peso
- Proceso de asesoramiento

HABILIDADES Y COMPETENCIAS DIRECTIVAS

- El proceso directivo
- El proceso directivo
- Teorías del liderazgo
- El liderazgo
- La motivación laboral
- La motivación del personal
- La comunicación URL
- La negociación
- La comunicación y la negociación
- La Programación Neuro Lingüística (PNL)
- La Programación Neuro Lingüística (PNL)
- El Coaching y Mentoring
- El Coaching
- Manual Habilidades Directivas

ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS APPCC

- Guía para el diseño de aplicación de un Sistema APPCC
- Creación de un equipo para la implantación del sistema APPCC
- Descripción de las actividades y de los productos
- Evaluación de los peligros
- Determinación de los puntos críticos
- Establecimientos de puntos críticos para cada PPC
- Adopción de medidas correctoras
- Comprobación del sistema
- Plan de APPCC

DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

- Conceptos básicos
- Ingesta recomendada de energía y nutrientes
- Objetivos nutricionales
- Componentes del gasto energético
- Proteínas
- Ácidos grasos
- Lipoproteínas
- Hidratos de carbono. El agua, el nutriente olvidado, el alimento olvidado
- Minerales
- Magnesio
- Selenio
- Vitamina A, retinol, carotenos (provitamina A)
- Vitamina K
- Vitamina B5 o ácido pantoténico
- Antioxidantes
- Los alimentos como fuente de energía y nutrición
- Cereales y derivados
- Verduras, hortalizas y frutas
- Legumbres
- Alimentos de origen animal
- Huevos
- Bebidas
- Encuestas dietéticas
- Recomendaciones dietéticas y objetivos nutricionales en la dieta equilibrada
- Diseño y programación de dietas para individuos y personas sanas
- Pautas dietéticas y de estilo de vida generales
- Grasas
- Manual Dietética y Nutrición



PROGRAMA DEL MASTER EN COACHING NUTRICIONAL

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- Enfermedades transmitidas por los alimentos
- Infecciones alimentarias
- Intoxicaciones alimentarias
- Microorganismos más comunes
- Materiales en contacto con los alimentos
- Desinsección y desratización
- El lavado de las manos del manipulador de alimentos

MANUALES Y LEGISLACIÓN

- Manual Manipulador de Alimentos
- Resumen Código Alimentario
- R.D. 1254/1991 2 de Agosto. Normas para la preparación y conservación de la mayonesa.
- R.D. 1215/1997 18 de Julio. Disposiciones mínimas de seguridad y salud para la utilización por los trabajadores de los equipos de trabajo.
- R.D. 202/2000 11 de Febrero. Normas relativas a los manipuladores de alimentos.
- R.D. 3484/2000 29 de Diciembre. Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- R.D. 140/2003 7 de Febrero. Criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.
- R.D. 1420/2006 1 de Diciembre. Prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministra

GESTIÓN DEL TIEMPO

- Personajes
- Los conceptos
- Introducción a la gestión del tiempo
- Como de buena es su gestión del tiempo
- 10 Errores comunes de gestión del tiempo
- Como de productivo es
- Registros de actividad
- Lista de tareas
- Agenda Windows
- Agenda Outlook
- Organización en Windows I
- Organización en Windows II
- Organizarse con Outlook
- Organizarse con el móvil
- Lista de tareas con Excel
- Presupuesto familiar con Excel
- Datos e información con Excel
- Remember the milk
- Los 8 pasos
- Resumen

ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

- Alérgenos
- Síntomas y diagnóstico
- Intolerancias alimentarias
- La enfermedad celiaca
- Tratamiento de alergias e intolerancias
- Alérgenos alimentarios
- Los cereales
- Alergia a las proteínas
- Alergia e intolerancia al huevo
- Pescados
- Mariscos
- Cacahuetes
- Apio y mostaza
- Sulfitos
- Aspectos legislativos I
- Aspectos legislativos II
- Aspectos legislativos III

- Reglamento UE 2011-I
- Reglamento UE 2011-II
- Reglamento UE 2011-III
- Reglamento UE 2011-IV
- Reglamento UE 2011-V

Manuales

- Reacciones de hipersensibilidad a los alimentos.
- in finalizar: Reacciones de hipersensibilidad a los alimentos.
- Guía Información sobre alérgenos en alimentos sin envasar. Comunidad de Madrid.
- Guía Información sobre alérgenos y Etiquetado en alimentos envasados. Comunidad de Madrid.
- Guía Información sobre alérgenos la restauración colectiva. Generalitat Catalunya



CAEFO

Campus Europeo de Formación

ADemás, con tu matrícula...

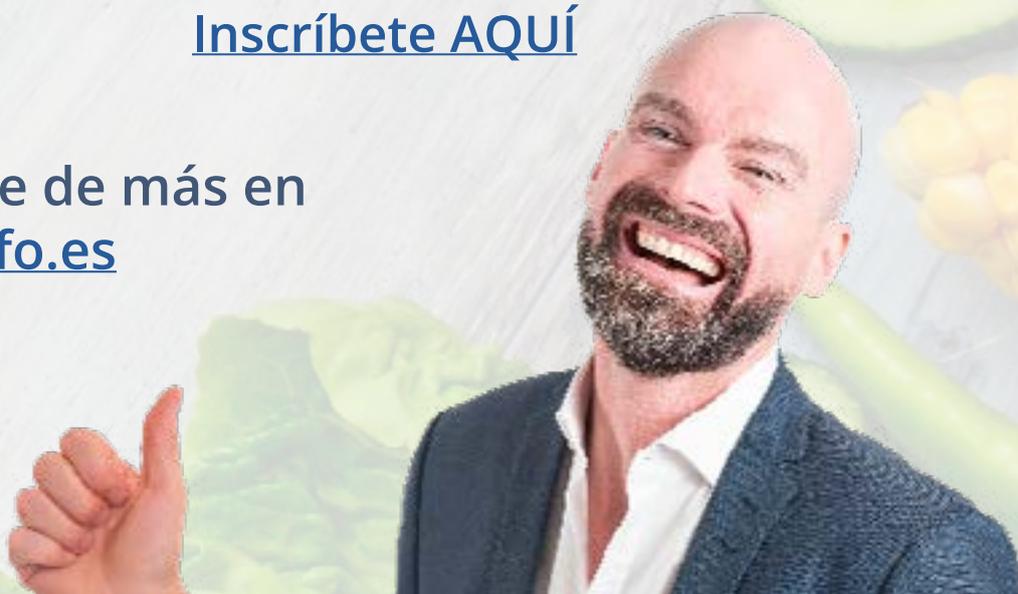
BIBLIOTECA PREMIUM 40 CURSOS ONLINE

- » Análisis Económico Financiero de la Empresa
- » Contaplus flex
- » Facturaplus flex
- » Curso de Proyectos de Inversión
- » La Facturación como gestión comercial
- » Contabilidad Avanzada
- » Gestión de Equipos de Trabajo
- » Los Fundamentos del Concepto de Liderazgo
- » Gestión Eficaz de Reuniones
- » Coaching -Desarrollo Profesional Estratégico
- » Habilidades Directivas Complementarias
- » Dirección y Motivación de Equipos
- » Presentaciones Orales Eficaces
- » Curso de Siltra
- » El recibo de salarios o nómina
- » Nominaplus flex
- » Auditorías de Prevención de Riesgos Laborales
- » Riesgos Personales y en el Trabajo en Comercios - COVID 19
- » Curso de Internet y Google Drive
- » Primeros pasos con Excel 2016
- » Primeros pasos con Word 2016
- » WordPress
- » Formación en Nuevas Tecnologías para Directivos de Pyme
- » Gestión Informatizada de Archivos de Empresa
- » Diseño de un Plan de Negocio en la Empresa
- » Nuevas Tecnologías Aplicadas a la Gestión Laboral y Fiscal
- » Curso de Prácticas de Oficina
- » Big Data
- » Teletrabajo
- » Formación de protección de datos para trabajadores
- » Inglés para secretarías
- » Registro retributivo y auditoría retributiva
- » Inglés para comerciantes
- » Posicionamiento Web
- » Community management - Marketing en las Redes Sociales
- » Atención al cliente y calidad en el servicio
- » Técnicas de marketing
- » Comercio electrónico
- » LinkedIn para empresas
- » Escaparatismo

¡NO DEJES PASAR ESTA OPORTUNIDAD!

Inscríbete AQUÍ

O infórmate de más en caefo.es



CAEFO
Campus Europeo de Formación