

Curso de Taiji Qigong + Especialización en Nutrición de la Práctica Deportiva (Doble Titulación + 8 Créditos ECTS)





Elige aprender en la escuela **líder en formación online**

ÍNDICE

Somos **Euroinnova**

2 Rankings 3 Alianzas y acreditaciones

By EDUCA EDTECH Group

Metodología LXP

Razones por las que elegir Euroinnova

Financiación y **Becas**

Métodos de pago

Programa Formativo

1 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 estudiandes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminetemente 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





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.















ALIANZAS Y ACREDITACIONES



































































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

































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...







Curso de Taiji Qigong + Especialización en Nutrición de la Práctica Deportiva (Doble Titulación + 8 Créditos ECTS)



DURACIÓN 400 horas



MODALIDAD ONLINE



ACOMPAÑAMIENTO PERSONALIZADO



CREDITOS 8 ECTS

Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Taiji Qigong con 200 horas expedida por EDUSPORT - 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)





Descripción

Si quiere adentrarse en el mundo de las artes marciales y especializarse en la función de monitor de Taiji Qigong este es su momento, con el Curso de Taiji Qigong + Especialización en Nutrición de la Práctica Deportiva podrá adquirir y enseñar las técnicas oportunas de este deporte para ser un profesional en la materia. El Taiji Qigong es un es una mezcla de artes marciales que hace que se alcancen niveles más altos de habilidad en el combate, es un arte marcial de movimiento suave que en los últimos años se ha practicado para propósitos de salud más que para fines marciales. Además el Curso pretende ofrecer un acercamiento a la dietética y nutrición en el ámbito deportivo para conocer las necesidades nutricionales de las/los deportistas para elaborar dietas equilibradas y acordes a su gasto energético.

Objetivos

- Ofrecer un acercamiento a los conceptos principales de la dietética y la nutrición, aplicados a la alimentación de las personas que realizan algún tipo de actividad deportiva a mayor o menor nivel.
- Presentar los aspectos nutricionales de las proteínas, lípidos, hidratos de carbono, minerales y vitaminas.
- Conocer las necesidades nutricionales específicas de las personas que practican algún deporte.
- Proporcionar los conocimientos necesarios para elaborar un plan alimentario adecuado para las personas que realizan alguna actividad deportiva, ya sea a nivel profesional o simplemente o como medida para mantenerse en forma.
- Conocer la teoría del Qi y el Qigong.
- Realizar métodos activos y pasivos.
- Saber el momento, lugar e indumentaria para practicar el Taiji Qigong.



EUROINNOVA INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION

- Adquirir los métodos de respiración.
- Conocer los 18 movimientos del Taiji Qigong.

A quién va dirigido

El Curso de Taiji Qigong + Especialización en Nutrición de la Práctica Deportiva está dirigido está dirigido a todos aquellos profesionales del ámbito deportivo y artes marciales que quieran especializarse en el arte de Taiji Qigong, así como aquellos que deseen ampliar su formación adquiriendo conocimientos sobre esta arte marcial y la nutrición deportiva.

Para qué te prepara

El presente Curso de Taiji Qigong + 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. Ademmás el Curso le prepara para conocer a fondo este arte marcial milenario, conociendo todos sus factores influyentes, movimientos y métodos de realización, adquiriendo las técnicas oportunas para enseñar este deporte de manera experta.

Salidas laborales

Centros Especializados de Dietética y Nutrición / Gimnasios / Clubes deportivos / Artes marciales / Deporte / Actividad física / Entrenador / Monitor de Taiji Qigong.



TEMARIO

PARTE 1. TAIJI QIGONG

MÓDULO 1. TEORÍA DEL QI Y EL QIGONG

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ¿Qué es el Qi?

- 1. El Qi como concepto universal
- 2. El Qi como "fuerza vital"
- 3. El Qi en el Qigong
- 4. Los Tres Tesoros
- 5. Más acerca del Jing (Esencia)
- 6. El Qi original
- 7. La Puerta de la Vitalidad
- 8. Más acerca del Shen (Mente)
- 9. Enriqueciendo y utilizando los Tres Tesoros mediante el Qigong
- 10. Canales del Qi
- 11. Canales primarios
- 12. Vasos extraordinarios
- 13. Dantian
- 14. Puntos de energía o "vórtices de Qi" en los canales del Qi

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Yin y Yang

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ¿Qué significa realmente Qigong?

- 1. Categorías del Elixir Externo e Interno
- 2. Métodos pasivos y activos
- 3. Categorías del Qigong de acuerdo con las aspiraciones personales
- 4. ¿Dónde encajan las 18 posiciones de Taiji Qigong?

UNIDAD DIDÁCTICA 4. La pequeña circulación

MÓDULO 2. PRINCIPIOS GENERALES DE LA PRÁCTICA DEL QIGONG

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ¿Cuánto deberías practicar?

UNIDAD DIDÁCTICA 6. Condiciones óptimas para la práctica

- 1. Momento del día para practicar
- 2. Hacia qué dirección mirar
- 3. Dónde practicar
- 4. Qué ropa llevar
- 5. Menstruación y embarazo
- 6. Otras consideraciones

UNIDAD DIDÁCTICA 7. Postura y posición correctas para comenzar



UNIDAD DIDÁCTICA 8. Perfeccionando la postura

UNIDAD DIDÁCTICA 9. Métodos de respiración

- 1. Respiración natural o clavicular
- 2. Respiración abdominal normal o diafragmática
- 3. Respiración abdominal inversa o diafragmática inversa
- 4. Marcando el tiempo de la respiración
- 5. ¿Debo mantener la boca abierta o cerrada mientras exhalo?
- 6. Integrando los "arcos" verticales y horizontales con la respiración
- 7. Un apunte sobre el enfoque mental
- 8. Un apunte sobre los efectos internos
- 9. Un apunte sobre los beneficios
- 10. Un apunte sobre la motivación
- 11. Posibles efectos secundarios

UNIDAD DIDÁCTICA 10. El concepto del Qi distorsionado

MÓDULO 3. LOS 18 MOVIMIENTOS DEL TAIJI QIGONG

UNIDAD DIDÁCTICA 11. MOVIMIENTOS DEL TAIJI QIJONG

- 1. Comienzo (...del movimiento)
- 2. Abriendo el pecho
- 3. Dibujando un arco iris
- 4. Separando las nubes
- 5. Ondulando los brazos (...en una postura fija)
- 6. Remando un bote (...en el medio de un lago)
- 7. Levantando la bola
- 8. (Girándose hacia...) mirar la luna
- 9. (Girando la cintura y...) empujando la palma
- 10. Manos en la nube (...en la postura del jinete)
- 11. Recogiendo el mar (...y viendo el cielo)
- 12. Empujando las olas
- 13. Paloma que vuela (...despliega sus alas)
- 14. Cargando los puños (...con los brazos extendidos)
- 15. Ganso salvaje que vuela
- 16. Rueda que gira
- 17. Botando una pelota (...mientras se dan pasos)
- 18. Calmando el Qi

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



EUROINNOVA INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION

- 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

- 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

- 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



EUROINNOVA INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION

- 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



¿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!

¡Encuéntranos aquí!

Edificio Educa Edtech

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



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!















