



Universidad Europea  
Miguel de Cervantes



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Considerando que, conforme a la legislación y normativa universitaria vigentes,

**Hilario López Escobar**

con nº de identificación 47062261Y, conforme a lo dispuesto en la legislación vigente, a las Normas de Organización y Funcionamiento de la Universidad Europea Miguel de Cervantes, en colaboración con **EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL, S.L.**, con una asignación de 8 ECTS (200.0 horas), ha superado con aprovechamiento y se expide el presente certificado de

**CURSO DE FORMACIÓN PERMANENTE EN NUTRICIÓN DE LA PRÁCTICA DEPORTIVA**

por haber acreditado convenientemente los requisitos exigidos por el Reglamento de Enseñanzas Propias de la UEMC y por el resto de normativa vigente aplicable.

Dado en Valladolid, a 23 de febrero de 2026

La persona interesada,

El Secretario General P.O. Rector Magnífico,

Hilario López Escobar

JUAN CASADO CANALES

UNIVERSIDAD EUROPEA MIGUEL DE  
CERVANTES DEPARTAMENTO DE ENSEÑANZAS  
PROPIAS Y FORMACIÓN PERMANENTE

Queda registrado este certificado al folio 1300  
número 12994 FC del libro 2025-2026.

Valladolid a 23 de febrero de 2026

## CONTENIDO DEL PROGRAMA

### **CARGA LECTIVA: 8 ECTS 200.0 horas**

Cursado desde 29 de septiembre de 2025 hasta 09 de  
noviembre de 2025

-MÓDULO 1. NECESIDADES NUTRICIONALES  
Y ESTUDIO DE LOS NUTRIENTES  
-UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS Y  
DEFINICIONES

-UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE  
ALIMENTOS Y NUTRIENTES. GUÍAS  
ALIMENTARIAS

-UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL SISTEMA  
DIGESTIVO

-UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES  
NUTRICIONALES

-UNIDAD DIDÁCTICA 5. HIDRATOS DE  
CARBONO

-UNIDAD DIDÁCTICA 6. LÍPIDOS

-UNIDAD DIDÁCTICA 7. PROTEÍNAS

-UNIDAD DIDÁCTICA 8. VITAMINAS

-UNIDAD DIDÁCTICA 9. MINERALES

-UNIDAD DIDÁCTICA 10. IMPORTANCIA  
NUTRICIONAL DEL AGUA

-MÓDULO 2. ESTUDIO DE LOS ALIMENTOS

-UNIDAD DIDÁCTICA 1. VALOR NUTRITIVO  
Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (I)

-UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALOR NUTRITIVO  
Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (II)

-UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN DE  
LOS ALIMENTOS

-UNIDAD DIDÁCTICA 4. TRATAMIENTO  
CULINARIO DE LOS ALIMENTOS

-UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONSERVACIÓN DE  
LOS ALIMENTOS

-UNIDAD DIDÁCTICA 6. TCA Y BDN,

INGESTAS RECOMENDADAS Y ETIQUETADO  
DE ALIMENTOS

-MÓDULO 3. NUTRICIÓN DEPORTIVA

-UNIDAD DIDÁCTICA 1. MIOLOGÍA  
APLICADA

-UNIDAD DIDÁCTICA 2. UTILIZACIÓN DE  
NUTRIENTES EN EL EJERCICIO

-UNIDAD DIDÁCTICA 3. FISIOLOGÍA DEL  
EJERCICIO FÍSICO

-UNIDAD DIDÁCTICA 4. HIDRATACIÓN Y  
DEPORTE

-UNIDAD DIDÁCTICA 5. AYUDAS  
ERGOGÉNICAS Y DOPAJE

-UNIDAD DIDÁCTICA 6. PAUTAS  
NUTRICIONALES EN EL DEPORTE

-UNIDAD DIDÁCTICA 7. ACTIVIDAD FÍSICA  
EN LAS DISTINTAS ETAPAS DE LA VIDA