



CURSO DE HIGIENISTA DENTAL + MÁSTER EN DIETÉTICA Y COACH NUTRICIONAL

NUT051
www.inensal.com



Certificación universitaria internacional

Escuela asociada a:





DESTINATARIOS

El **Curso Higienista Dental + Máster En Dietética Y Coach Nutricional** va dirigido a todas aquellas personas que quieran especializarse en el ámbito de la atención sanitaria bucodental. A lo largo de la formación, el alumno deberá estudiar la configuración actual del sistema sanitario español, prestando especial atención a la organización funcional y orgánica de las clínicas dentales. Una vez adquiridos estos conocimientos contextuales imprescindibles, el estudiante deberá formarse en la anatomía de la cavidad bucal y de los dientes, lo que le permitirá seguir avanzando en el estudio de los microorganismos y mecanismos de transmisión de infecciones. Así, el temario profundizará después en las diferentes disciplinas odontológicas, por lo que el alumno estudiará entre otras la odontología conservadora, la odontología pediátrica, la ortodoncia y la endodoncia, o la aplicación de prótesis dentales. Así, el estudiante se capacitará para identificar las múltiples patologías, enfermedades e infecciones que afectan a la cavidad oral y a los dientes y, además, aprenderá a identificar, utilizar y esterilizar toda la aparatología del sector para asistir al médico odontólogo en tratamientos, cirugías y limpiezas bucodentales.



MODALIDAD

Puedes elegir entre:

- **A DISTANCIA:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu domicilio el pack formativo que consta de los manuales de estudio y del cuaderno de ejercicios.
- **ONLINE:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu correo electrónico las claves de acceso a nuestro Campus Virtual donde encontrarás todo el material de estudio.

El alumno puede solicitar **PRÁCTICAS GARANTIZADAS** en empresas. Mediante este proceso se suman las habilidades prácticas a los conceptos teóricos adquiridos en el curso. Las prácticas serán presenciales, de 3 meses aproximadamente, en una empresa cercana al domicilio del alumno.



DURACIÓN

La duración del curso es de 1500 horas.



IMPORTE

Importe Original: 1240€

Importe Actual: 620€



CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica la "CURSO DE HIGIENISTA DENTAL + MÁSTER EN DIETÉTICA Y COACH NUTRICIONAL", de la ESCUELA INTERNACIONAL DE DIETÉTICA, NUTRICIÓN Y SALUD avalada por nuestra condición de socios de la CECAP, máxima institución española en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez de los contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

El alumno tiene la opción de solicitar junto a su diploma un Carné Acreditativo de la formación firmado y sellado por la escuela, válido para demostrar los contenidos adquiridos.

Además, podrá solicitar una Certificación Universitaria Internacional de la Universidad Católica de Cuyo-DQ con un reconocimiento de 60 ECTS.

*El contenido del curso se encuentra orientado hacia la adquisición de formación teórica complementaria. Ciertas profesiones requieren una titulación universitaria u oficial que puedes consultar en la web del Ministerio de Educación y en el Instituto Nacional de Cualificaciones.



PARTE 1. CURSO DE HIGIENISTA DENTAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TIPOS DE CENTROS SANITARIOS EN EL SISTEMA SANITARIO ESPAÑOL

1. Introducción
2. Niveles de intervención en el Sistema Nacional de Salud
 - Atención primaria
 - Atención secundaria o especializada
 - La asistencia especializada mediante servicios concertados

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ORGANIZACIÓN FUNCIONAL Y ORGÁNICA DE LOS CENTROS SANITARIOS

1. Introducción
2. Órganos de dirección de un hospital
3. Órganos de dirección de un centro de salud

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TIPOS DE DOCUMENTOS EN EL ÁMBITO SANITARIO

1. Introducción
2. Documentación sanitaria. La historia clínica
3. Documentación administrativa

UNIDAD DIDÁCTICA 4. VÍAS DE ATENCIÓN SANITARIA AL PACIENTE

1. Introducción
2. La petición de citas
3. Consulta sin cita previa
4. Visita domiciliaria
5. Servicio de urgencias
6. Órdenes de prioridad en la atención

UNIDAD DIDÁCTICA 5. LA CLÍNICA DENTAL

1. Estructura de la clínica dental
2. Organización del gabinete
 - Materiales dentales

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EL EQUIPO ODONTOLÓGICO: LA FIGURA DEL AUXILIAR DE CLÍNICA DENTAL

1. El equipo odontológico
 - Estomatólogo y/u odontólogo
 - Higienista dental
 - Protésico dental
 - Auxiliar de Odontología
2. El auxiliar de odontología
 - Funciones del auxiliar de odontología
 - Tipos de auxiliares de odontología
 - Responsabilidades y obligaciones del auxiliar odontológico
 - Habilidades y competencias del auxiliar de odontología
 - Ética profesional

UNIDAD DIDÁCTICA 7. LA ANATOMÍA DE LA CAVIDAD BUCAL Y DE LOS DIENTES

1. La articulación temporo-mandibular (ATM)
2. La cavidad bucal
3. El diente
4. Arcadas dentarias
5. La erupción dentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 8. CONTROL DE LAS INFECCIONES, DESINFECCIÓN Y ESTERILIZACIÓN

1. Cadena de infección
2. Principales microorganismos y mecanismos de transmisión
3. Control de las infecciones
 - Lavado y cuidado de las manos
 - Equipos de protección personal (EPI)
4. Desinfección
5. Esterilización

UNIDAD DIDÁCTICA 9. FARMACOLOGÍA ODONTOLÓGICA

1. Farmacología básica
 - Conceptos
 - Clasificación de los medicamentos
 - Mecanismos de acción de los fármacos
2. Administración de los fármacos
 - Tipos de formas medicamentosas
 - Vías de administración de los fármacos
 - Factores que modifican la respuesta farmacológica
 - Efectos adversos
 - Farmacología en infantes

3. Fármacos en odontología
 - Antiinflamatorios
 - Antibióticos
4. Coagulantes y anticoagulantes
 - La coagulación
 - Coagulantes
 - Anticoagulantes

UNIDAD DIDÁCTICA 10. ANESTESIA Y ANALGESIA

1. Introducción
2. Anestesia
 - Anestésicos generales
 - Anestésicos locales
 - Instrumentos para la anestesia
3. Analgesia
 - Tipos de agentes analgésicos
 - Sedoanalgesia con protóxido de nitrógeno

UNIDAD DIDÁCTICA 11.INTRODUCCIÓN A LA RADIOLOGÍA ODONTOLÓGICA

1. Introducción
 - Radiación y radiología
 - Tipos de radiaciones
 - Rayos X
2. La radiología dental
 - El examen radiográfico
 - Ejecución de las radiografías
3. La radioprotección
 - Reglas básicas de la radioprotección
 - Nuevas tecnologías radiológicas

UNIDAD DIDÁCTICA 12. ODONTOLOGÍA CONSERVADORA

1. Definición
2. Desarrollo de la enfermedad dental
 - La caries
 - Caries radicular
3. Restauración dental
 - Instrumentos auxiliares
 - Instrumentos cortantes
 - Obturaciones y material para obturar
 - Material para pulido
 - Materiales de obturación definitiva

UNIDAD DIDÁCTICA 13.ENDODONCIA

1. Definición
 - Objetivos
2. Tratamiento pulpo-radicular
 - Procedimiento

3. Instrumental utilizado en el tratamiento endodóntico
4. Fases del tratamiento endodóntico
 - Preparación de la mesa operatoria
 - Supervisión y esterilización de los instrumentos endodónticos

UNIDAD DIDÁCTICA 14.PRÓTESIS

1. Concepto de prótesis dental
2. Tipos de prótesis dental
 - Prótesis completas
 - Prótesis fijas
 - Prótesis parcial removable
3. Materiales de impresión
 - Impresiones
 - Tipos de materiales de impresión
4. Implantes
 - Conceptos básicos

UNIDAD DIDÁCTICA 15. PATOLOGÍA ORAL

1. Introducción
 - Mucosas orales normales
 - Lesiones elementales de los tejidos blandos
 - Exámenes diagnósticos
2. Neoformaciones
 - Seudofibromas traumáticas y mucolete
 - Aumento del volumen gingival difuso
3. Enfermedades ulcerativas y vesiculobullosas
 - Estomatitis aftosa recurrente
 - Úlceras
 - Ampollas y vesículas
 - Liquen plano
4. Granulomas, abscesos y quistes de los maxilares
 - Granuloma
 - Absceso
 - Quistes de los maxilares
5. Cáncer oral
 - Carcinoma oral
 - Precancerosis oral
6. El paciente anciano: posibles enfermedades en la cavidad oral
 - Estomatitis por prótesis
 - Xerostomía
 - Candidiasis
 - Síndrome de la boca ardiente
7. Medicina oral y salud sistémica
 - Mucosas orales y tratamientos anticancerosos
 - Manifestaciones orales de la infección por VIH
 - Mucosas orales y consumo de tabaco

UNIDAD DIDÁCTICA 16. ENFERMEDADES PERIODONTOLÓGICAS

1. ¿Qué es el periodonto?
 - Definición y partes que forman el periodonto
 - Posibles causas de las patologías del periodonto
2. Registro y exploración
 - Índices que detectan la placa bacteriana
 - El periodontograma
 - Métodos para la remoción de la placa dental
 - Otros métodos
 - Técnicas de cepillado dental
 - Métodos químicos para la remoción de la placa dental
3. El paciente periodontal
 - Principales tratamientos de la enfermedad periodontal
 - El protocolo para los tratamientos periodontales
4. Exámenes en las enfermedades periodontales
 - El examen clínico
 - El examen periodontal
 - El examen radiográfico
 - La valoración oclusal

UNIDAD DIDÁCTICA 17. CIRUGÍA ORAL

1. La cirugía oral en el gabinete dental
 - Cómo preparar el campo operatorio
 - Los instrumentos básicos en la cirugía oral
 - La anestesia dental
2. El consentimiento del paciente
3. La exodoncia
 - Los instrumentos de extracción
 - La técnica básica en la exodoncia
4. Tipos de cirugías compuestas en odontología
 - Cirugía para terceros molares
 - Los quistes en la boca
 - Gingivoplastia
 - Apicectomía
 - Las biopsias en odontología
5. Las prótesis dentales
6. Los implantes dentales
7. Postoperatorio y alta

UNIDAD DIDÁCTICA 18. ORTODONCIA

1. Introducción
2. Diagnóstico
3. Plan de tratamiento
 - Aparatos

4. La higiene oral en el domicilio

UNIDAD DIDÁCTICA 19. ODONTOLOGÍA PEDIÁTRICA

1. La recepción del paciente odontopediátrico
 - El papel del auxiliar
 - Atención a pacientes discapacitados
2. Reconocimiento
 - Anamnesis
 - Examen objetivo
 - Examen radiográfico
3. Prevención de la caries dental
 - Higiene oral
 - Higiene alimentaria
 - Profilaxis con flúor
 - Visitas periódicas de control
 - Sellado de surcos, fisuras y fosas

UNIDAD DIDÁCTICA 20. ERGONOMÍA DENTAL Y URGENCIAS EN EL GABINETE DENTAL

1. Concepto y objetivos
 - Etapas
2. Los riesgos ergonómicos
 - Riesgos por agentes ambientales
 - Riesgos por sustancias químicas
 - Reacciones por accidentes mecánicos
 - Posición del auxiliar dental como apoyo al operador
3. Urgencias en el gabinete dental
 - Las urgencias dentales
 - Shock anafiláctico
 - El equipamiento de urgencias

UNIDAD DIDÁCTICA 21. INTRODUCCIÓN A LA PERIODONCIA

1. Concepto de aparato estomatognático
2. Periodoncio normal
3. Etiología de las enfermedades periodontales

UNIDAD DIDÁCTICA 22. ENFERMEDADES PERIODONTALES

1. Concepto y clasificación de las enfermedades periodontales

UNIDAD DIDÁCTICA 23. DIAGNÓSTICO Y EXPLORACIÓN DEL PACIENTE PERIODONTAL

1. Exploración extra e intraoral general
2. Exploración dental
3. Exploración periodontal propiamente dicha

4. Exploración radiológica

UNIDAD DIDÁCTICA 24. TRATAMIENTO DEL PACIENTE PERIODONTAL

1. Tratamiento de las enfermedades periodontales
2. Instrumental en periodoncia
3. Instrumental quirúrgico
4. Control químico y mecánico de la placa bacteriana
5. Raspado y alisado radicular

UNIDAD DIDÁCTICA 25. SOPORTE VITAL BÁSICO

1. Introducción
2. Secuencia en la RCP básica
3. Valoración del nivel de conciencia
4. Valoración de la ventilación
5. Comprobar si existe pulso carotideo
6. Maniobras de resucitación cardiopulmonar
 - Ventilación manual
 - Masaje cardiaco externo
7. Protocolo de soporte vital básico

UNIDAD DIDÁCTICA 26. PSICOLOGÍA APLICADA A LOS PRIMEROS AUXILIOS

1. Valoración de la escena y reacción del accidentado
 - Valoración de la escena
 - La reacción de la persona accidentada
2. Principios de comunicación y habilidades sociales

PARTE 2. MÁSTER EN DIETÉTICA Y COACH NUTRICIONAL

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

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. Otros alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Introducción
2. Higiene de los alimentos

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. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LAS DISTINTAS ETAPAS DE LA VIDA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA DIETA

1. Definición y generalidades
2. Dieta equilibrada
3. Perfil calórico y recomendaciones dietéticas
4. Elaboración de una dieta
5. Mitos en nutrición y dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DURANTE EL EMBARAZO

1. Introducción
2. Cambios fisiológicos durante el embarazo
3. Necesidades nutricionales en el embarazo
4. Recomendaciones dietéticas en el embarazo
5. Complicaciones más frecuentes en el embarazo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DURANTE LA LACTANCIA

1. Cambios fisiológicos durante la lactancia
2. Necesidades nutricionales en la lactancia
3. Recomendaciones dietéticas en la lactancia
4. Medidas higiénicas y consumo de medicamentos
5. Tipos de lactancia
6. Posición para la lactancia
7. Duración y frecuencia en las tomas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN EL LACTANTE

1. Cambios fisiológicos
2. Hitos del desarrollo importantes en la nutrición
3. Necesidades nutricionales del lactante (0-12 meses)
4. Alimentación complementaria o Beikost
5. Recomendaciones para preparar el biberón

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LA INFANCIA

1. Cambios fisiológicos
2. Hitos del desarrollo del niño
3. Factores que influyen en la ingestión de alimentos
4. Pirámide nutricional en el niño
5. Necesidades nutricionales y recomendaciones dietéticas
6. Ritmos alimentarios durante el día.
7. Aprender a comer
8. Plan semanal de comidas
9. Importancia de una buena nutrición en la edad infantil
10. Obesidad: estrategia NAOS
11. Análisis de los hábitos alimentarios del escolar y recomendaciones a seguir
12. Comedores escolares
13. Decálogo para fomentar en los niños hábitos saludables en la alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DE LA ADOLESCENCIA

1. Introducción
2. Cambios fisiológicos
3. Necesidades y recomendaciones nutricionales
4. Adolescentes: consejos de una vida saludable

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LA TERCERA EDAD

1. Introducción
2. Cambios fisiológicos, psicológicos y sociales en el envejecimiento
3. Necesidades nutricionales en el envejecimiento
4. Aspectos culinarios en la dieta del anciano
5. Consejos para la planificación de los menús en ancianos
6. Alimentación básica adaptada
7. Menopausia

MÓDULO 4. DIETOTERAPIA: PRINCIPALES ENFERMEDADES Y TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA DIETOTERAPIA

1. Introducción a la dietoterapia
2. Intervención dietética en casos patológicos
3. A modo de resumen

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OBESIDAD

1. Introducción
2. Síndrome metabólico
3. Atención al paciente con exceso de peso
4. Pérdida de peso
5. Técnicas de tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIABETES MELLITUS

1. Concepto de diabetes
2. Metabolismo de los hidratos de carbono
3. Fisiopatología de la diabetes
4. Clasificación de la diabetes
5. Manifestaciones de la diabetes
6. Criterios de diagnóstico
7. Recomendaciones y tratamiento para la diabetes
8. Tratamiento dietético
9. Complicaciones de la diabetes
10. Educación para la diabetes

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OSTEOPOROSIS

1. Concepto de osteoporosis
2. Fisiología del hueso
3. Diagnóstico
4. Etiología
5. Tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ALTERNATIVAS A LA ALIMENTACIÓN TRADICIONAL

1. Clasificación
2. Alimentación básica adaptada
3. Suplementos dietéticos
4. Nutrición enteral
5. Nutrición parenteral

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ANOREXIA NERVIOSA

1. Concepto de anorexia nerviosa
2. Historia
3. Epidemiología

4. Etiología
5. Clínica de la anorexia nerviosa
6. Diagnóstico
7. Evolución y prevención
8. Tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 7. BULIMIA NERVIOSA

1. Concepto de bulimia nerviosa
2. Evolución histórica
3. Epidemiología
4. Diagnóstico
5. Manifestaciones clínicas
6. Tratamiento
7. Diferencias entre anorexia y bulimia

MÓDULO 5. COACHING NUTRICIONAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ¿QUÉ ES EL COACHING?

1. El cambio, la crisis y la construcción de la identidad
2. Concepto de coaching
3. Etimología del coaching
4. Influencias del coaching
5. Influencias filosóficas
6. Influencias psicológicas
7. Otras influencias
8. Diferencias del coaching con otras prácticas
9. Corrientes actuales de coaching

UNIDAD DIDÁCTICA 2. IMPORTANCIA DEL COACHING

1. ¿Por qué es importante el coaching?
2. Principios y valores
3. Tipos de coaching
4. Beneficios de un coaching eficaz
5. Mitos sobre coaching

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ASPECTOS FUNDAMENTALES DEL COACHING I

1. Introducción: los elementos claves para el éxito
2. Motivación
3. Autoestima
4. Autoconfianza

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ASPECTOS FUNDAMENTALES DEL COACHING II

1. Responsabilidad y compromiso
2. Acción
3. Creatividad

4. Contenido y proceso
5. Posición meta
6. Duelo y cambio

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ÉTICA Y COACHING

1. Liderazgo, poder y ética
2. Confidencialidad del Proceso
3. Ética y Deontología del coach
4. Código Deontológico del Coach
5. Código Ético

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EL COACH

1. La figura del coach
2. ¿Quién es el coach?
3. Funciones del coach
4. Comportamiento del coach
5. El coach como guía
6. Tipos de coach
7. Coach interno
8. Coach externo
9. Coach directivo
10. Papel del coach en el proceso de coaching ejecutivo
11. Definición
12. Puntos de desarrollo intelectual
13. Gestión diaria

UNIDAD DIDÁCTICA 7. LA FIGURA DEL COACHEE

1. La figura del coachee
2. ¿Quién es el coachee?
3. Disposición del coachee
4. El éxito a través del coaching
5. Características del destinatario del coaching
6. La personalidad
7. Los aspectos sociales
8. Los aspectos cognitivos
9. La capacidad para recibir el coaching
10. Valoración de la capacidad para recibir coaching
11. Mejorar la capacidad de recibir coaching del cliente
12. La autoconciencia del cliente
13. Valoración de la autoconciencia
14. Mejorar la autoconciencia del cliente

UNIDAD DIDÁCTICA 8. EL PROCESO DE COACHING: ASPECTOS GENERALES

1. Coaching ¿herramienta o proceso?
2. Motivación en el proceso
3. La voluntad como requisito del inicio del proceso
4. Riesgos del proceso de coaching

UNIDAD DIDÁCTICA 9. FASES EN EL PROCESO DE COACHING

1. Primera fase: establecer la relación de coaching
2. Segunda fase: planificación de la acción
3. Tercera fase: ciclo de coaching
4. Cuarta Fase: evaluación y seguimiento
5. Una sesión inicial de coaching
6. Establecer sintonía y sentar las bases de la confianza
7. Manejar las expectativas del cliente
8. Valoración del cliente y obtención de información
9. Descubrir el problema más acuciante del cliente
10. Diseñar la alianza del coaching
11. Tratar con las cuestiones prácticas
12. Compromiso con el programa de coaching
13. Comenzar el coaching con la cuestión más acuciante

UNIDAD DIDÁCTICA 10. INTRODUCCIÓN A LAS TÉCNICAS DE COACHING

1. Técnicas en coaching: transformar lo negativo en positivo
2. Las dinámicas: definición
3. ¿Para qué se utilizan las técnicas grupales y para qué no?
4. Elección de la técnica adecuada
5. Diferentes herramientas: estructurales, personales, exploratorias y de aprendizaje

UNIDAD DIDÁCTICA 11. EL PROCESO DE CAMBIO

1. Autoconciencia. ¿Dónde estoy?
2. Desarrollo de la autoconciencia
3. Ser consciente del presente
4. Propiedad de los sentimientos
5. Conciencia de las elecciones
6. Cambio y coaching
7. Modelo de cambio personal de cuatro etapas
8. Modelo motivacional de cambio

UNIDAD DIDÁCTICA 12. INTRODUCCIÓN AL COACHING PERSONAL

1. Interiorización
2. Compromiso
3. Confianza
4. Orgullo
5. Comportamientos limitantes
6. Emociones y coaching
7. El trabajo con emociones

8. Cualidades para establecer un buen feedback emocional
9. La resistencia al cambio
10. Dificultades con el proceso de coaching
11. Manifestaciones de resistencia

UNIDAD DIDÁCTICA 13. INTRODUCCIÓN AL COACHING EJECUTIVO

1. Principios de coaching ejecutivo
2. La empresa y el coach
3. Coaching ejecutivo: un contrato de tres miembros
4. El proceso de coaching ejecutivo
5. El coach como líder y formador de líderes