

Los conocimientos de **Herbodietética** son fundamentales en la práctica del naturópata como herramienta complementaria al resto de sus conocimientos.

Además, este curso, capacita para estar al frente de un herbolario o tienda de productos naturales dado que forma en las nociones básicas de herbología y nutrición humana.

Curso de Herbodietética

A close-up photograph of vibrant green grass blades, each covered with numerous small, glistening dew drops. The background is dark, making the bright green and white highlights of the grass and dew stand out prominently.



OBJETIVOS

1. Aprender los conceptos básicos utilizados en Dietética.
2. Estudiar los componentes fundamentales de los alimentos y sus correspondientes procesos digestivos.
3. Manejar correctamente las tablas de composición de los alimentos.
4. Realizar recomendaciones dietéticas con conocimiento de causa.
5. Orientar y complementar las reglas higiénico-dietéticas según la recomendación del profesional de las Ciencias de la Salud.
6. Aprender la nomenclatura científica utilizada en Herbología.
7. Saber las distintas preparaciones en que se presentan los fitoelementos.
8. Conocer y utilizar los elementos fitológicos de la fitopea.
9. Entender la composición de los compuestos fitológicos y manejar sus elementos.
10. Manejo y utilización de la información presentada por los distintos laboratorios.

APLICACION

Este curso amplía la formación del naturópata para intervenir en consulta y capacita para estar al frente de un herbolario o similar.

DURACION

El curso dura seis meses.

TITULACION

Una vez superadas las pruebas el alumno obtiene el título homologado por la Organización Colegial Naturopática FENACO como Técnico Naturopático en Herbodietética.

EVALUACION

Se realizarán dos pruebas de evaluación.

PRECIO

- Matrícula: 100 €
- 6 Mensualidades. Cada pago de 200 €.
- Pago al contado: 1300 €

ORGANIZA

Escuela Internacional Naturopatía
Homologado por FENACO

MODULO I. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

Tema 1. GENERALIDADES.

- Introducción.
- Conceptos de nutrición, alimentación, bromatología.
- Nutriente y alimento.

Tema 2. BASES FISIOLÓGICAS DE LA DIGESTIÓN.

- Introducción y sistema digestivo.
- Absorción.
- Digestión.
- Metabolismo.

Tema 3. COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS.

- Glúcidos.
- Lípidos.
- Proteínas.
- Vitaminas.
- Minerales.
- Fibras.
- Agua.

Este curso lleva incluidas clases particulares en directo con el profesor a cargo. Se realizarán a través de webcam.

Tema 4. GRUPOS DE ALIMENTOS.

- **I: Carnes, pescados, mariscos, huevos, legumbres, germinados, setas.**
- **II: Leche y derivados lácteos.**
- **III: Cereales, arroz y patatas.**
- **IV: Verduras y frutas.**
- **V: Aceites y grasas.**
- **VI: Bebidas y alimentos azucarados.**
- **Complementos: Sal y vinagre.**
- **Complementos: Hierbas aromáticas y especias.**

Tema 5. EQUILIBRIO ALIMENTARIO.

- **Dieta equilibrada, alimentación saludable.**
- **Normas y características del equilibrio nutritivo.**
- **Valor energético de los nutrientes.**
- **Metabolismo basal.**

Tema 6. ELABORACIÓN DE DIETAS.

- **Factores que influyen en la elaboración de la dieta.**
- **Requerimiento energético.**
- **Índice de masa corporal, metabolismo basal, valor calórico total.**
- **Normas para la elaboración de una dieta diaria y semanal.**
- **Reparto de principios inmediato y grupos de alimentos.**

MODULO II. HERBOLOGÍA Y FITOPEA

1. INTRODUCCION

- Las plantas y la salud.
- Planta medicinal y fitonutrientes.

2. MATERIAS PRIMAS DE LAS PLANTAS

- Productos obtenidos por medio mecánico
- Productos obtenidos por acción del calor
- Productos obtenidos usando disolventes

3. FORMAS DE PRESENTACION Y ADMINISTRACION DE LAS PLANTAS

- Preparación de remedios a base de plantas.
- Vía interna
- Tisanas
- Tipos de preparados interna para según su extracción.
- Vía externa

4. CLASIFICACION DE LAS PLANTAS

- Partes de la planta.
- Listado de acción de las plantas.

5. PRINCIPIOS ACTIVOS DE LAS PLANTAS. FITOQUIMICA

- Alcaloides
- Taninos.
- Ácidos vegetales.
- Aceites volátiles.
- Alcoholes.
- Carbohidratos
- Cumarinas
- Flavonoides y flavonas
- Glúcidos
- Esencias y resinas
- Plantas con vitaminas

6. INTERVENCIÓN EN SISTEMA DIGESTIVO.

7. INTERVENCIÓN EN HÍGADO.

8. INTERVENCIÓN VESÍCULA BILIAR.

9. INTERVENCIÓN INTESTINO.

10. INTERVENCIÓN RIÑONES.

11. INTERVENCIÓN PROBLEMAS DE PIEL.

12. INTERVENCIÓN SISTEMA RESPIRATORIO.

13. INTERVENCIÓN SISTEMA CIRCULATORIO.

14. INTERVENCIÓN SISTEMA NERVIOSO.

15. INTERVENCIÓN SISTEMA ENDOCRINO FEMENINO.

16. INTERVENCIÓN SISTEMA ENDOCRINO MASCULINO.

17. INTERVENCIÓN SISTEMA ÓSEO.

Este curso puede realizarse en la modalidad **presencial** en Sevilla.

INFORMACION:

naturopatiafenaco@gmail.com