



**Técnico Profesional en Homeopatía, Fitoterapia
y Nutrición**

Técnico Profesional en Homeopatía, Fitoterapia y Nutrición

Duración: 200 horas

Precio: euros

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un acceso a una plataforma de teleformación de última generación con un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

Prequisitos previos:

No hay requisitos previos ni profesionales ni formativos

Salidas profesionales:

Esta formación está encaminada a obtener una mejor cualificación y competencia profesional.

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m² dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadores/as sociales etc...

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

- Por el aula virtual, si su curso es on line
- Por e-mail
- Por teléfono

Medios y materiales docentes

- Temario desarrollado.
- Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.
- Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

Titulación:

Al finalizar el curso obtendrás un certificado de realización y aprovechamiento del curso según el siguiente modelo:



Programa del curso:

1. MÓDULO 1. HOMEOPATÍA Y FITOTERAPIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FARMACIA ALTERNATIVA: HOMEOPATÍA Y FITOTERAPIA

1. ¿Qué es la Homeopatía?
2. Principios básicos de la homeopatía
3. Origen de los medicamentos homeopáticos
4. Preparación de las diluciones
5. Receta homeopática
6. Algunos tratamientos en homeopatía
7. ¿Qué es la Fitoterapia?
8. Recolección de las plantas medicinales
9. Sistemas de secado, almacenamiento y conservación
10. Extracción y preparación de las plantas
11. Formas de aplicación de las plantas medicinales
12. Fitoterapia para afecciones del aparato respiratorio
13. Fitoterapia para afecciones del corazón y aparato circulatorio
14. Fitoterapia del aparato digestivo
15. Fitoterapia básica del metabolismo
16. Fitoterapia básica de piel y faneras
17. Aspectos legales del uso de plantas medicinales en España

18. MÓDULO 2. EL USO DE LAS PLANTAS MEDICINALES COMO TERAPIA ALTERNATIVA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONSTITUYENTES DE LAS PLANTAS MEDICINALES

1. Principios activos
2. Partes de las plantas medicinales que se pueden utilizar
3. Clasificación de las plantas medicinales

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS MEDICINALES

1. Cultivo, recolección y conservación de las plantas medicinales
2. Técnicas de preparación de las plantas medicinales
3. Dosificación de las plantas medicinales
4. Calidad, eficacia y seguridad en la utilización de plantas medicinales
5. Otros usos de las plantas medicinales

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLANTAS MEDICINALES MÁS UTILIZADAS (I)

1. Introducción
2. Plantas medicinales de la letra A a la letra F

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PLANTAS MEDICINALES MÁS UTILIZADAS (II)

1. Introducción
2. Plantas medicinales de la letra G a la letra Z

3. MÓDULO 3. ELABORACIÓN DE FÓRMULAS EN HOMEOPATÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 6. FORMULACIÓN HOMEOPÁTICA

1. Cepas homeopáticas
2. Excipientes
3. Utillaje
4. Operaciones específicas de los preparados homeopáticos
5. Obtención de la tintura madre, tipos de diluciones (diluciones de Hahnemann, diluciones de Korsakov), impregnación
6. Formas farmacéuticas específicas en homeopatía: gránulos y glóbulos
7. Preparados homeopáticos

8. MÓDULO 4. ASPECTOS NUTRICIONALES.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LAS PROTEÍNAS.

1. Definición.
2. Digestión, absorción y metabolismo.
3. Química de las proteínas: constitución, clasificación y propiedades.
4. Raciones dietéticas recomendadas.
5. Aminoácidos esenciales.
6. Suplementación y complementación protéica.
7. Principal fuente de proteínas.
8. Deficiencia de proteínas.
9. Exceso de proteínas.
10. Métodos de evaluación de la calidad o valor nutritivo de las proteínas.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS LÍPIDOS.

1. Definición y composición.
2. Distribución.
3. Funciones.
4. Clasificación.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS HIDRATOS DE CARBONO.

1. Generalidades.
2. Funciones.
3. Clasificación.

UNIDAD DIDÁCTICA 10. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS MINERALES.

1. Introducción.
2. Clasificación.
3. Funciones generales de los minerales.

UNIDAD DIDÁCTICA 11. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LAS VITAMINAS.

- 1. Introducción.
- 2. Funciones.
- 3. Clasificación.
- 4. Necesidades reales y complementos vitamínicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 12. IMPORTANCIA NUTRICIONAL DEL AGUA.

- 1. Introducción.
- 2. El agua en el cuerpo humano.
- 3. Distribución de agua en el cuerpo humano.
- 4. El agua y soluciones acuosas.
- 5. Recomendaciones sobre el consumo de agua.
- 6. Balance hídrico.
- 7. Trastornos relacionados con el consumo de agua.
- 8. Contenido de agua en los alimentos.

9. MÓDULO 5. ELABORACIÓN DE DIETAS: DIETOTERAPIA

UNIDAD DIDÁCTICA 13. LA DIETA.

- 1. Introducción.
- 2. Dieta equilibrada.
- 3. Principales relaciones entre energía y nutrientes.
- 4. Aportes dietéticos recomendados.
- 5. La dieta mediterránea.
- 6. Dieta equilibrada comiendo fuera de casa.
- 7. Mitos en nutrición y dietética.

UNIDAD DIDÁCTICA 14. TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS I.

- 1. Qué son las tablas de composición de alimentos.
- 2. Tablas de composición de alimentos.

UNIDAD DIDÁCTICA 15. TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS II.

- 1. Tablas de composición de alimentos.

UNIDAD DIDÁCTICA 16. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL.

- 1. Entrevista con el paciente.
- 2. Evaluación dietética.
- 3. Evaluación clínica.
- 4. Evaluación antropométrica.
- 5. Evaluación bioquímica.
- 6. Evaluación inmunológica.

UNIDAD DIDÁCTICA 17. DIETAS EN ESTADOS FISIOLÓGICOS.

- 1. La mujer embarazada.
- 2. La mujer en el momento de lactancia.
- 3. La infancia.
- 4. La adolescencia.
- 5. El adulto sano.
- 6. La mujer con menopausia.
- 7. El anciano.

UNIDAD DIDÁCTICA 18. DIETAS EN DIFERENTES ESTADOS PATOLÓGICOS.

- 1. Dieta hiposódica.
- 2. Dieta hipocalórica.
- 3. Dieta hipercalórica.

- 4. Dieta y anemia.
- 5. Dieta baja en azúcar.
- 6. Dieta para la osteoporosis.
- 7. Dieta astringente.
- 8. Dieta de protección gástrica. Antiulcerosa común.
- 9. Dieta pobre en grasa. Protección Biliar.
- 10. Dieta laxante.
- 11. Dieta para reducir el ácido úrico. Hiperuricemia.

ANEXO 1.

- 1. Dieta hiposódica.
- 2. Dieta hipocalórica.
- 3. Dieta hipocalórica I.
- 4. Dieta hipocalórica II.
- 5. Ejemplo de dieta hipocalórica III.
- 6. Dieta baja en azúcar.
- 7. Dieta astringente moderada.
- 8. Dieta pobre en grasa.
- 9. Dieta laxante.