

## **CURSO SUPERIOR EN HOMEOPATÍA, FITOTERAPIA Y NUTRICIÓN (ONLINE)**



**450,00 € - 550,00 €**

Desde hace unos años están en auge las denominadas medicinas alternativas, la homeopatía y la fitoterapia. Este curso nos ofrece una formación especializada centrándose especialmente en el mundo de la homeopatía caracterizada por el empleo de preparados altamente diluidos que pretenden crear los mismos síntomas que sufre el paciente, y la fitoterapia que estudia la utilización de las plantas medicinales y sus derivados con finalidad terapéutica, ya sea para prevenir, para aliviar o para curar las enfermedades. Este curso ofrece una formación no solo en homeopatía y fitoterapia, sino también ofrece una formación dirigida a profesionales que deseen tener un conocimiento especializado en dietética y nutrición aplicándolos al ámbito de la dietoterapia, capacitando al alumno para elaborar dietas en los distintos estados fisiológicos de la persona.

**Categorías:** [Cursos online](#), [Medicina Alternativa / Naturopatía](#), [Sanidad dietética y nutrición](#) |

<b>Duración</b>	400 h
<b>Modalidad</b>	Online
<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL
<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
<b>Centro de empleo</b>	AGENCIA DE COLOCACIÓN
<b>Formación acreditada</b>	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### PARTE 1. HOMEOPATÍA Y FITOTERAPIA

#### 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.

## **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.

## **PARTE 2. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES**

### **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.

## **PARTE 3. ELABORACIÓN DE DIETAS**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. 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 2. TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS I**

1. Qué son las tablas de composición de alimentos.
2. Tablas de composición de alimentos.
3. - Tablas de composición de alimentos. Cereales.
4. - Tablas de composición de alimentos. Leguminosas.
5. - Tablas de composición de alimentos. Tubérculos y hortalizas.
6. - Tablas de composición de alimentos. Frutas.
7. - Tablas de composición de alimentos. Frutos secos.
8. - Tablas de composición de alimentos. Leche y derivados.
9. - Tablas de composición de alimentos. Huevos.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS II**

1. Tablas de composición de alimentos.
2. - Tablas de composición de alimentos. Azúcares y dulces varios.
3. - Tablas de composición de alimentos. Aceites y grasas.
4. - Tablas de composición de alimentos. Pescados.
5. - Tablas de composición de alimentos. Carne.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. 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 5. DIETAS EN ESTADOS FISIOLÓGICOS**

1. La mujer embarazada.
2. La mujer en el momento de lactancia.
3. La infancia.
4. - Necesidades nutricionales en el primer año de vida.
5. - Niño preescolar de 1- 3 años de edad.
6. - Niños de 4-6 años de edad.
7. - Niño escolar de 7- 12 años de edad.
8. La adolescencia.
9. - Necesidades y recomendaciones nutricionales.
10. El adulto sano.
11. La mujer con menopausia.
12. El anciano.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 6. 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.
12. ANEXOS.
13. Dieta hiposódica.
14. Dieta hipocalórica.
15. Dieta hipocalórica I.

16. Dieta hipocalórica II.
17. Ejemplo de dieta hipocalórica III.
18. Dieta baja en azúcar.
19. Dieta astringente moderada.
20. Dieta pobre en grasa.
21. Dieta laxante.
22. Dieta vegetariana.
23. Dieta proteica.
24. Dieta ayurvédica.
25. Dieta durante el embarazo.

