

CURSO ONLINE 100% BONIFICADO

CURSO TÉCNICO EN NATUROPATÍA



Curso bonificado por Fundación Tripartita y Seguridad Social. No supone ningún coste para empresa ni trabajador
Duración: 60 horas | Modalidad: online

Programa:

MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN A LA ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA HUMANA. APLICACIÓN PRÁCTICA

TEMA 1. EL SISTEMA ÓSEO

1. Morfología y fisiología ósea
2. Desarrollo óseo
3. Cabeza
4. Columna vertebral
5. Tronco
6. Extremidades
7. Cartílagos
8. Esqueleto apendicular
9. Articulaciones y movimientos

TEMA 2. EL SISTEMA MUSCULAR

1. Fisiología muscular
2. Ligamentos
3. Musculatura dorsal

TEMA 3. ANATOMÍA REGIONAL (I)

1. Extremidades superiores
2. Extremidades inferiores

TEMA 4. ANATOMÍA REGIONAL (II)

1. El abdomen
2. Tórax
3. Cabeza y cuello

TEMA 5. EL SISTEMA NERVIOSO

1. El sistema nervioso
2. Sistema nervioso central
3. Sistema nervioso periférico

4. Sistema nervioso autónomo o vegetativo

TEMA 6. EL SISTEMA RESPIRATORIO

1. Introducción
2. El aparato respiratorio
3. El proceso respiratorio

TEMA 7. EL SISTEMA DIGESTIVO

1. Introducción al sistema digestivo
2. La boca
3. La deglución
4. El estómago
5. El intestino
6. El páncreas
7. El hígado y la bilis
8. Movimientos del tracto digestivo

TEMA 8. EL SISTEMA CIRCULATORIO

1. El aparato cardiovascular
2. Vasos sanguíneos

MÓDULO 2. INTRODUCCIÓN A LA HOMEOPATÍA Y LA FITOTERAPIA

TEMA 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 3. EXPERTO EN PLANTAS MEDICINALES

TEMA 1. INTRODUCCIÓN A LA FITOTERAPIA

1. Definición de conceptos
2. Evolución histórica de la Fitoterapia
3. Conceptos básicos actuales en Fitoterapia
4. Medicamentos de síntesis química y plantas medicinales
5. La utilización de las plantas medicinales
6. Legislación

TEMA 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

TEMA 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

TEMA 4. PLANTAS MEDICINALES MÁS UTILIZADAS (I)

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

TEMA 5. PLANTAS MEDICINALES MÁS UTILIZADAS (II)

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

MÓDULO 4. EXPERTO EN DIETÉTICA Y NUTRICIÓN: DIETOTERAPIA

TEMA 1. INTRODUCCIÓN.

1. Conceptos.

TEMA 2. CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

1. Clasificación de los alimentos.
2. Clasificación de los nutrientes.
3. Necesidades de nutrientes: pirámide nutricional.

TEMA 3. EL SISTEMA GASTROINTESTINAL.

1. Conceptos básicos.
2. Fisiología y anatomía del aparato digestivo.

TEMA 4. LA DIGESTIÓN.

1. Introducción.
2. Hiperpermeabilidad.

TEMA 5. NECESIDADES NUTRICIONALES I.

1. Transformaciones energéticas celulares.
2. Unidades de medida de la energía.
3. Necesidades energéticas del adulto sano.
4. Necesidades energéticas totales según la FAO.

TEMA 6. NECESIDADES NUTRICIONALES II.

1. Valor energético de los alimentos.
2. Tablas de composición de los alimentos.
3. Ley de isodinamia y ley de los mínimos.

TEMA 7. 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.

TEMA 8. TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS I.

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

TEMA 9. TABLAS DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS II.

1. Tablas de composición de alimentos.

TEMA 10. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL.

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

TEMA 11. 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.

TEMA 12. 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 astrigente.
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.
10. Dieta vegetariana.
11. Dieta proteica.
12. Dieta ayurvédica.
13. Dieta durante el embarazo.



Si quieres información o inscribirte,
pincha aquí y déjanos tus datos
para que nos pongamos en contacto

www.cubicformacion.com