

CURSO ONLINE 100% BONIFICADO

TÉCNICO PROFESIONAL EN HOMEOPATÍA, FITOTERAPIA Y NUTRICIÓN



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

Programa:

MÓDULO 1. HOMEOPATÍA Y FITOTERAPIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FARMACIA ALTERNATIVA: HOMEOPATÍA Y FITOTERAPIA

¿Qué es la Homeopatía?

Principios básicos de la homeopatía

Origen de los medicamentos homeopáticos

Preparación de las diluciones

Receta homeopática

Algunos tratamientos en homeopatía

¿Qué es la Fitoterapia?

Recolección de las plantas medicinales

Sistemas de secado, almacenamiento y conservación

Extracción y preparación de las plantas

Formas de aplicación de las plantas medicinales

Fitoterapia para afecciones del aparato respiratorio

Fitoterapia para afecciones del corazón y aparato circulatorio

Fitoterapia del aparato digestivo

Fitoterapia básica del metabolismo

Fitoterapia básica de piel y faneras

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

Principios activos

Partes de las plantas medicinales que se pueden utilizar

Clasificación de las plantas medicinales

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS MEDICINALES

Cultivo, recolección y conservación de las plantas medicinales

Técnicas de preparación de las plantas medicinales

Dosificación de las plantas medicinales

Calidad, eficacia y seguridad en la utilización de plantas medicinales

Otros usos de las plantas medicinales

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLANTAS MEDICINALES MÁS UTILIZADAS (I)

Introducción

Plantas medicinales de la letra A a la letra F

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PLANTAS MEDICINALES MÁS UTILIZADAS (II)

Introducción

Plantas medicinales de la letra G a la letra Z

MÓDULO 3. ELABORACIÓN DE FÓRMULAS EN HOMEOPATÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 6. FORMULACIÓN HOMEOPÁTICA

Cepas homeopáticas

Excipientes

Utillaje

Operaciones específicas de los preparados homeopáticos

Obtención de la tintura madre, tipos de diluciones (diluciones de Hahnemann, diluciones de Korsakov), impregnación

Formas farmacéuticas específicas en homeopatía: gránulos y glóbulos

Preparados homeopáticos

MÓDULO 4. ASPECTOS NUTRICIONALES.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LAS PROTEÍNAS.

Definición.

Digestión, absorción y metabolismo.

Química de las proteínas: constitución, clasificación y propiedades.

Raciones dietéticas recomendadas.

Aminoácidos esenciales.

Suplementación y complementación proteica.

Principal fuente de proteínas.

Deficiencia de proteínas.

Exceso de proteínas.

Métodos de evaluación de la calidad o valor nutritivo de las proteínas.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS LÍPIDOS.

Definición y composición.

Distribución.

Funciones.

Clasificación.

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

Generalidades.

Funciones.

Clasificación.

UNIDAD DIDÁCTICA 10. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS MINERALES.

Introducción.

Clasificación.

Funciones generales de los minerales.

UNIDAD DIDÁCTICA 11. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LAS VITAMINAS.

Introducción.

Funciones.

Clasificación.

Necesidades reales y complementos vitamínicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 12. IMPORTANCIA NUTRICIONAL DEL AGUA.

Introducción.

El agua en el cuerpo humano.

Distribución de agua en el cuerpo humano.

El agua y soluciones acuosas.

Recomendaciones sobre el consumo de agua.

Balance hídrico.

Trastornos relacionados con el consumo de agua.
Contenido de agua en los alimentos.

MÓDULO 5. ELABORACIÓN DE DIETAS: DIETOTERAPIA

UNIDAD DIDÁCTICA 13. LA DIETA.

Introducción.
Dieta equilibrada.
Principales relaciones entre energía y nutrientes.
Aportes dietéticos recomendados.
La dieta mediterránea.
Dieta equilibrada comiendo fuera de casa.
Mitos en nutrición y dietética.

UNIDAD DIDÁCTICA 14. TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS I.

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

UNIDAD DIDÁCTICA 15. TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS II.

Tablas de composición de alimentos.

UNIDAD DIDÁCTICA 16. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL.

Entrevista con el paciente.
Evaluación dietética.
Evaluación clínica.
Evaluación antropométrica.
Evaluación bioquímica.
Evaluación inmunológica.

UNIDAD DIDÁCTICA 17. DIETAS EN ESTADOS FISIOLÓGICOS.

La mujer embarazada.
La mujer en el momento de lactancia.
La infancia.
La adolescencia.
El adulto sano.
La mujer con menopausia.
El anciano.

UNIDAD DIDÁCTICA 18. DIETAS EN DIFERENTES ESTADOS PATOLÓGICOS.

Dieta hiposódica.
Dieta hipocalórica.
Dieta hipercalórica.
Dieta y anemia.
Dieta baja en azúcar.
Dieta para la osteoporosis.
Dieta astringente.
Dieta de protección gástrica. Antiulcerosa común.
Dieta pobre en grasa. Protección Biliar.
Dieta laxante.
Dieta para reducir el ácido úrico. Hiperuricemia.

ANEXO 1.

Dieta hiposódica.
Dieta hipocalórica.
Dieta hipocalórica I.
Dieta hipocalórica II.
Ejemplo de dieta hipocalórica III.

Dieta baja en azúcar.
Dieta astringente moderada.
Dieta pobre en grasa.
Dieta laxante.



**CUBIC
FORMACIÓN**

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

www.cubicformacion.com