



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Maestría Internacional en Naturopatía + Maestría Internacional en Herbodietética





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos **ESIBE**

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By **EDUCA**
EDTECH
Group

5 | Metodología
LXP

6 | Razones por las que elegir **ESIBE**

7 | Financiación y **Becas**

8 | Métodos de pago

9 | Programa Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS ESIBE

ESIBE es una **institución Iberoamericana de formación en línea** que tiene como finalidad potenciar el futuro empresarial de los profesionales de Europa y América a través de masters profesionales, universitarios y titulaciones oficiales. La especialización que se alcanza con nuestra nueva **oferta formativa** se sustenta en una metodología en línea innovadora y unos contenidos de gran calidad.

Ofrecemos a nuestro alumnado una **formación de calidad sin barreras físicas**, flexible y adaptada a sus necesidades con el fin de garantizar su satisfacción y que logre sus metas de aprendizaje más ambiciosas. Nuestro modelo pedagógico se ha llevado a miles de alumnos en toda Europa, enriqueciendo este recorrido de la mano de **universidades de prestigio**, con quienes se han alcanzado alianzas.

Más de
18
años de
experiencia

Más de
300k
estudiantes
formados

Hasta un
98%
tasa
empleabilidad

Hasta un
100%
de financiación

Hasta un
50%
de los estudiantes
repite

Hasta un
25%
de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



Conectamos continentes,
Impulsamos conocimiento



QS, sello de excelencia académica
ESIBE: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE ESIBE

ESIBE ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias a sus programas de Master profesionales y titulaciones oficiales.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean indicadores como la excelencia académica, la calidad de la institución, el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



[Ver en la web](#)

BY EDUCA EDTECH

ESIBE es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación.



ONLINE EDUCATION



Ver en la web



METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinarios de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR ESIBE

1. Formación Online Especializada

Nuestros alumnos acceden a un modelo pedagógico innovador de **más de 20 años de experiencia educativa** con Calidad Europea.



2. Metodología de Educación Flexible



100% ONLINE

Con nuestra metodología estudiarán **100% online**



PLATAFORMA EDUCATIVA

Nuestros alumnos tendrán **acceso los 365 días del año** a la plataforma educativa.



3. Campus Virtual de Última Tecnología

Contamos con una plataforma avanzada con **material adaptado a la realidad empresarial**, que fomenta la participación, interacción y comunicación on alumnos de distintos países.

4. Docentes de Primer Nivel

Nuestros docentes están acreditados y formados en **Universidades de alto prestigio en Europa**, todos en activo y con amplia experiencia profesional.





5. Tutoría Permanente

Contamos con un **Centro de Atención al Estudiante CAE**, que brinda atención personalizada y acompañamiento durante todo el proceso formativo.

6. Bolsa de Empleo y Prácticas

Nuestros alumnos tienen acceso a **ofertas de empleo y prácticas**, así como el **acompañamiento durante su proceso de incorporación al mercado laboral** en nuestro ámbito nacional.

7. Comunidad Alumni

Nuestros alumnos tienen acceso automático a servicios complementarios gracias a una **Networking formada con alumnos en los cinco continentes**.



8. Programa de Orientación Laboral

Los alumnos cuentan con **asesoramiento personalizado** para mejorar sus skills y afrontar con excelencia sus procesos de selección y promoción profesional.



9. Becas y Financiación

Nuestra Escuela ofrece **Becas para profesionales latinoamericanos y financiación sin intereses y a la medida**, de modo que el factor económico no sea un impedimento para que los profesionales tengan acceso a una formación internacional de alto nivel.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
**FAMILIA
NUMEROSA**

20% Beca
**DIVERSIDAD
FUNCIONAL**

20% Beca
**PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS**



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos más...



[Ver en la web](#)

Maestría Internacional en Naturopatía + Maestría Internacional en Herbodietética

**MODALIDAD
ONLINE**

ACOMPañAMIENTO PERSONALIZADO

Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Maestría Internacional en Naturopatía con 1500 horas expedida por ESIBE (ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO) - Titulación de Maestría Internacional en Herbolietética y Herboristería con 1500 horas expedida por ESIBE (ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO)



Descripción

La medicina natural, naturopatía, es una pseudociencia que abarca una serie de prácticas o terapias de

Ver en la web

intención preventiva o curativa utilizando elementos obtenidos de la naturaleza con un bajo o nulo nivel de procesamiento. Se emplea para cualquier medicina alternativa o complementaria que utiliza remedios tradicionales o no industriales, como las plantas medicinales. Esta Maestría en Naturopatía ofrece la formación necesaria para poder conocer de manera detallada la naturopatía y las terapias naturales. Con de Herboristería recibirá una formación especializada en la materia. Las plantas cuentan con multitud de aplicaciones y propiedades. Con aprenderás cuales son las aplicaciones de las plantas, así como de los productos derivados de ellas que son utilizados en las personas. La Sociedad Actual es cada vez más consciente de la importancia de seguir una alimentación saludable. De hecho, la venta de productos dietéticos en nuestro país ha crecido en los últimos años pese a la actual situación económica, y se prevé que lo haga aún más en los próximos años, lo que certifica el buen momento que vive el sector. A esto hay que sumar un mayor protagonismo por parte de los alimentos naturales. Este Maestría de Herboristería ofrece la formación necesaria para conocer en profundidad el mundo de la herbodietética.

Objetivos

- Realizar el reconocimiento a una persona e interpretar los signos que permiten establecer un diagnóstico.
- Saber aplicar qué terapia o combinación de terapias es la más adecuada para cada caso en función de las circunstancias específicas de cada paciente.
- Orientar y aconsejar a quienes requieran de sus servicios respondiendo con seguridad a las dudas que puedan plantearte.
- Saber definir el concepto básico de fitoterapia y conocer las tendencias actuales.
- Identificar las diferentes plantas medicinales, tipología, recolección y conservación, formas de preparación, así como sus diferentes principios activos.
- Conocer los componentes y el significado general de la Programación Neurolingüística.
- Aprender la técnica del modelado para conseguir mejores habilidades y capacidades.
- Introducir el coaching como una alternativa que modifique el estilo de vida personal del alumno, ofreciendo un camino de mejora de la calidad de vida.
- Conocer la herboristería.
- Conocer los complementos alimenticios en herboristería.
- Conocer las plantas medicinales en herboristería.
- Presentar los conceptos básicos en el ámbito de la dietética y la nutrición, aplicados a la elaboración de dietas.
- Conocer las necesidades nutricionales específicas de la persona en las distintas etapas de la vida.
- Describir las características de una dieta equilibrada.
- Ofrecer los elementos necesarios para realizar la valoración del estado nutricional de una persona.
- Presentar modelos de dietas, utilizando la herbodietética para los distintos estados fisiológicos y patológicos de la persona.
- Conocer la evolución histórica de las plantas medicinales, como sus diferentes ventajas e inconvenientes en la herbodietética.
- Saber definir el concepto básico de fitoterapia y conocer las tendencias actuales.
- Identificar las diferentes plantas medicinales, tipología, recolección y conservación, formas de preparación, así como sus diferentes principios activos.
- Enumerar y describir las plantas medicinales más usuales.

A quién va dirigido

Esta Maestría en Naturopatía está dirigida a Farmacéuticos, Enfermeros/as, Auxiliares de Farmacia y Enfermería / Fisioterapeutas / Naturistas o cualquier otra persona sanitaria o no sanitaria que quiera formarse sobre la Naturopatía y Terapias Naturales.

Para qué te prepara

La siguiente Maestría en Naturopatía le prepara para obtener una formación en naturopatía, conociendo la diversa anatomía y fisiología humana desde una aplicación práctica, acercándonos al mundo de la homeopatía y fitoterapia, dando a conocer las diferentes plantas medicinales, ofreciendo una formación en dietética y nutrición: dietoterapia, además aprenderás a tratar de corregir los desequilibrios internos que favorecen el establecimiento de las enfermedades en los pacientes, conociendo y profundizando sobre la programación neurolingüística PNL para naturopatas y el coaching personal. La presente maestría le preparará para conocer la herboristería, los complementos alimenticios en herboristería, los artículos de higiene en herboristería.

Salidas laborales

Farmacias / Clínicas / Fitoterapia / Herbolarios / Consultas de Naturopatía / Balnearios / Centros Deportivos / Centros de Estética / Centros de Salud. Homeopatía / Nutrición / Dietética / Dietética y Nutrición / Herbodietética / Farmacias / Clínicas / Fisioterapia / Fitoterapia / Herbolarios / Naturoterapia

TEMARIO

PARTE 1. MAESTRÍA INTERNACIONAL EN NATUROPATÍA

MÓDULO 1. NATUROPATÍA Y TERAPIAS NATURALES

UNIDAD DIDÁCTICA 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

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL SISTEMA MUSCULAR

1. Fisiología muscular
2. Ligamentos
3. Musculatura dorsal

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANATOMÍA REGIONAL (I)

1. Extremidades superiores
2. Extremidades inferiores

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ANATOMÍA REGIONAL (II)

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

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EL SISTEMA NERVIOSO

1. El sistema nervioso
2. Sistema nervioso central
3. Sistema nervioso periférico
4. Sistema nervioso autónomo o vegetativo

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EL SISTEMA RESPIRATORIO

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

UNIDAD DIDÁCTICA 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

UNIDAD DIDÁCTICA 8. EL SISTEMA CIRCULATORIO

1. El aparato cardiovascular
2. Vasos sanguíneos

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

UNIDAD DIDÁCTICA 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

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

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS II

1. Tablas de composición de alimentos
 1. - Tablas de composición de alimentos. Azúcares y dulces varios
 2. - Tablas de composición de alimentos. Aceites y grasas
 3. - Tablas de composición de alimentos. Pescados
 4. - 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
 1. - Necesidades nutricionales en el primer año de vida
 2. - Niño preescolar de 1- 3 años de edad
 3. - Niños de 4-6 años de edad
 4. - Niño escolar de 7- 12 años de edad
4. La adolescencia
 1. - Necesidades y recomendaciones nutricionales
5. El adulto sano
6. La mujer con menopausia
7. 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

ANEXOS

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

MÓDULO 2. EXPERTO EN PROGRAMACIÓN NEUROLINGÜÍSTICA PNL PARA NATUROPATAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA PNL

1. ¿Qué es la Programación Neuro Lingüística?
2. Breve recorrido histórico
3. Objetivos de la PNL
4. ¿Cómo funciona la PNL? Principios
5. Marcos de la PNL

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELEMENTOS BÁSICOS DE PNL

1. Programación
2. Neuro
3. Filtros
4. Lingüística

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SISTEMAS REPRESENTACIONALES

1. Diferentes formas de pensar
2. Calibraje
3. Proceso de cambio y aprendizaje

UNIDAD DIDÁCTICA 4. METAMODELOS Y METAPROGRAMAS EN PNL

1. Introducción
2. Metamodelo del lenguaje
3. Violaciones del metalenguaje
4. Los metaprogramas en PNL
5. Tipos de metaprogramas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIONES BÁSICAS

1. Introducción
2. PNL en las aulas
3. PNL en la salud
4. PNL y coaching
5. PNL y RRHH
6. PNL y negocios

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EMPATÍA E INTELIGENCIA EMOCIONAL

1. Definición de empatía
2. Rapport
3. Inteligencia emocional

UNIDAD DIDÁCTICA 7. LENGUAJE VERBAL

1. Introducción
2. El lenguaje verbal
3. Comunicación
4. Técnicas de intervención verbal

UNIDAD DIDÁCTICA 8. LENGUAJE NO VERBAL

1. Introducción
2. Relaciones entre la conducta verbal y no verbal
3. Entablar relaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ESCUCHA ACTIVA

1. Introducción
2. Tipos de escucha
3. La escucha activa
4. Beneficios y obstáculos de la escucha activa
5. Proceso de escucha activa
6. Cómo mejorar la escucha activa

UNIDAD DIDÁCTICA 10. CREENCIAS Y VALORES

1. Introducción
2. Valores
3. Las creencias
4. Metáforas
5. Asertividad

UNIDAD DIDÁCTICA 11. ANÁLISIS DE ESTRATEGIAS EN PNL (I)

1. Introducción
2. El proceso POPS
3. Procesos de obtención de estrategias: desembalaje
4. Uso de estrategias
5. Acceso a la estrategia: anclaje

UNIDAD DIDÁCTICA 12. ANÁLISIS DE ESTRATEGIAS EN PNL (II)

1. Diseño de estrategias
2. Modificación de estrategias
3. Negociación estratégica
4. Planificación y meta

UNIDAD DIDÁCTICA 13. PNL PARA LA VIDA DIARIA

1. Establecimiento de metas
2. Motivación
3. Autoestima y creencias con PNL: ganar confianza en uno mismo

4. Gestión del tiempo

PARTE 2. MAESTRÍA INTERNACIONAL EN HERBODIETÉTICA Y HERBORISTERÍA

MÓDULO 1. HERBORISTERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA HERBORISTERÍA

1. ¿Qué es la Homeopatía?
2. Principios básicos de la homeopatía
3. ¿Qué es la Fitoterapia?
 1. - Glosario de términos fitoterápicos
4. Concepto de planta medicinal
5. Ventajas e inconvenientes de las plantas medicinales
 1. - Ventajas de su utilización
 2. - Inconvenientes de su utilización

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS EN HERBORISTERÍA

1. Complemento alimenticio
 1. - Consideraciones legales sobre los complementos alimenticios
2. Principales complementos nutricionales
3. Formas de presentación de los complementos alimenticios
4. Nutricosmética
5. Preparados a partir de alimentos relacionados con la cosmética

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PLANTAS MEDICINALES EN HERBORISTERÍA

1. Plantas medicinales de la letra A a la letra F
 1. - Abedul
 2. - Abeto
 3. - Achicoria
 4. - Adelfa
 5. - Adormidera
 6. - Agracejo
 7. - Agrimonia
 8. - Ajenjo
 9. - Ajo
 10. - Alcachofa
 11. - Alcaravea
 12. - Aloe Vera
 13. - Amapola
 14. - Angélica
 15. - Anís
 16. - Árnica
 17. - Artemisa
 18. - Avellano
 19. - Belladona
 20. - Berenjena

21. - Borraja
22. - Cacao
23. - Cardamomo
24. - Castaño de indias
25. - Cebolla
26. - Coco
27. - Col
28. - Cola de caballo
29. - Comino
30. - Dátil
31. - Diente de león
32. - Digital
33. - Enebro
34. - Espárragos
35. - Espinaca
36. - Eucalipto
37. - Feijoa
38. - Fumaria

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLANTAS MEDICINALES EN HERBORISTERÍA II

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

1. - Garbanzo
2. - Genciana
3. - Ginseng
4. - Granada
5. - Guayaba
6. - Hierbabuena
7. - Hierba luisa
8. - Higo
9. - Hinojo
10. - Laurel
11. - Lima
12. - Lino
13. - Lúpulo
14. - Maíz
15. - Malvavisco
16. - Manzanilla
17. - Mejorana
18. - Membrillo
19. - Mora
20. - Naranja
21. - Nogal
22. - Olivo
23. - Orégano
24. - Papaya
25. - Perejil
26. - Piña
27. - Regaliz

- 28. - Romero
- 29. - Rosa
- 30. - Ruda
- 31. - Ruibarbo
- 32. - Salvia
- 33. - Saponaria
- 34. - Saúco
- 35. - Té
- 36. - Tilo
- 37. - Tomillo
- 38. - Valeriana
- 39. - Zanahoria
- 40. - Zarparrilla

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PERFUMERÍA Y ARTÍCULOS PARA HIGIENE EN HERBORISTERÍA

- 1. Introducción al perfume
- 2. Perfumes naturales
- 3. Materias primas
- 4. Familias olfativas de los perfumes naturales
- 5. Artículos naturales para la higiene
 - 1. - El uso de productos naturales no contaminantes
 - 2. - Productos naturales para la higiene personal

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PRODUCTOS COSMÉTICOS EN HERBORISTERÍA

- 1. Certificados verdes
 - 1. - Criterios sobre cosméticos naturales
- 2. Formulación de cosméticos naturales
 - 1. - Aceites vegetales y grasas
 - 2. - Aceites esenciales
 - 3. - Gomas, resinas, gomorresinas y oleorresinas
 - 4. - Plantas medicinales y aromáticas
- 3. Extractos naturales
 - 1. - Tipos de extractos naturales
- 4. Cosmética ecológica
 - 1. - Ingredientes a evitar

MÓDULO 2. NECESIDADES NUTRICIONALES Y ESTUDIO DE LOS NUTRIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS Y DEFINICIONES

- 1. Concepto de bromatología
- 2. Concepto de alimentación
- 3. Concepto de nutrición
- 4. Concepto de alimento
- 5. Concepto de nutriente
- 6. Concepto de dietética
- 7. Concepto de dieta

8. Concepto de ración
9. Concepto de dietista-nutricionista
10. Concepto de salud
11. Concepto de enfermedad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS Y NUTRIENTES. GUÍAS ALIMENTARIAS

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL SISTEMA DIGESTIVO

1. Conceptos básicos
2. Anatomía y fisiología del aparato digestivo
3. Proceso de la digestión

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES NUTRICIONALES

1. Transformaciones energéticas celulares
2. Unidades de medida de la energía
3. Necesidades energéticas del adulto sano
4. Valor calórico de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HIDRATOS DE CARBONO

1. Definición y generalidades
2. Clasificación
3. Funciones
4. Metabolismo de los hidratos de carbono
5. La fibra dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LÍPIDOS

1. Definición y generalidades
2. Funciones
3. Distribución
4. Clasificación
5. Metabolismo lipídico

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PROTEÍNAS

1. Definición y generalidades
2. Aminoácidos
3. Proteínas
4. Metabolismo de las proteínas
5. Necesidades de proteínas
6. Valor proteico de los alimentos
7. Enfermedades relacionadas con las proteínas

UNIDAD DIDÁCTICA 8. VITAMINAS

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

UNIDAD DIDÁCTICA 9. MINERALES

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

UNIDAD DIDÁCTICA 10. IMPORTANCIA NUTRICIONAL DEL AGUA

1. Introducción y características del agua
2. El agua en el cuerpo humano
3. Recomendaciones sobre el consumo de agua
4. Trastornos relacionados con el consumo de agua
5. Contenido de agua en los alimentos

MÓDULO 3. ESTUDIO DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (I)

1. Valor nutritivo de los alimentos
2. Clasificación de los alimentos
3. Alimentos de origen animal

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (II)

1. Alimentos de origen vegetal
2. Otros alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Introducción
2. Higiene de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TRATAMIENTO CULINARIO DE LOS ALIMENTOS

1. Operaciones a temperatura ambiente
2. Operaciones de cocción

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Conservación de los alimentos
2. Clasificación de los métodos de conservación de los alimentos
3. Métodos físicos

4. Métodos químicos
5. Tecnologías emergentes
6. Consejos en la adquisición de alimentos
7. Consumo responsable
8. Los hábitos alimenticios: origen y cambio

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TCA Y BDN, INGESTAS RECOMENDADAS Y ETIQUETADO DE ALIMENTOS

1. Tablas de composición de los alimentos y Bases de datos nutricionales
2. Ingestas recomendadas
3. Etiquetado de los alimentos

MÓDULO 4. ELABORACIÓN DE DIETAS. DIETOTERAPIA

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS II

1. Tablas de composición de alimentos
 1. - Tablas de composición de alimentos. Azúcares y dulces varios
 2. - Tablas de composición de alimentos. Aceites y grasas
 3. - Tablas de composición de alimentos. Pescados
 4. - 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
 1. - Necesidades nutricionales en el primer año de vida
 2. - Niño preescolar de 1- 3 años de edad
 3. - Niños de 4-6 años de edad
 4. - Niño escolar de 7- 12 años de edad
4. La adolescencia
 1. - Necesidades y recomendaciones nutricionales
5. El adulto sano
6. La mujer con menopausia
7. 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

ANEXOS

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

MÓDULO 5. HERBODIETÉTICA Y FITOTERAPIA

UNIDAD DIDÁCTICA 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

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. HERBODIETÉTICA (I)

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

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HERBODIETÉTICA (II)

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

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Telefonos de contacto

España		+34 900 831 200	Argentina		54-(11)52391339
Bolivia		+591 50154035	Estados Unidos		1-(2)022220068
Chile		56-(2)25652888	Guatemala		+502 22681261
Colombia		+57 601 50885563	Mexico		+52-(55)11689600
Costa Rica		+506 40014497	Panamá		+507 8355891
Ecuador		+593 24016142	Perú		+51 1 17075761
El Salvador		+503 21130481	República Dominicana		+1 8299463963

!Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.com

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!

España     
Latino America  
Reública Dominicana  

Ver en la web

