



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Postgrado de Técnico en Herbolietética. Dirección y Gestion de Herbolarios + Titulación Universitaria





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA EDTECH Group

5 | Metodología LXP

6 | Razones por las que elegir Euroinnova

7 | Financiación y Becas

8 | Métodos de pago

9 | Programa Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de
19
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](#)



EUROINNOVA
INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



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

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova 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 multidisciplinares 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 EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia**.
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan**.
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

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 mas...



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Postgrado de Técnico en Herbolietética. Dirección y Gestion de Herbolarios + Titulación Universitaria



DURACIÓN
485 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO**



CREDITOS
5 ECTS

Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Postgrado de Técnico en Herbolietética. Dirección y Gestion de Herbolarios con 360 horas expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings - Titulación Universitaria en Administración y Dirección de Empresas con 5 Créditos Universitarios ECTS. Formación Continua baremable en bolsas de trabajo y concursos oposición de la Administración Pública.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION
 como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
 expide el presente título propio

NOMBRE DEL ALUMNO/A
 con número de documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre del curso
 con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Euroinnova International Online Education.
 Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXXXXXXXX-XXXXXX.
 Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXXX.

Y para que conste expido la presente titulación en Granada, a (día) de (mes) del (año).

NOMBRE ALUMNO/A
 Firma del Alumno/a

NOMBRE DE AREA MANAGER
 La Dirección Académica




Con el Votado Colegiado, Categoría Especial del Consejo Económico y Social de la UNED (Plan Propio) (2015)

Descripción

Cada vez somos más conscientes de la relevancia que tiene para nuestra salud seguir una alimentación saludable y equilibrada. En este sentido, los productos dietéticos de origen natural están ganando cada vez más protagonismo y notoriedad, dando lugar a un elevado desarrollo de este mercado en los últimos años y a unas expectativas de desarrollo aún más prometedoras a medio y largo plazo. Esto convierte al sector de la herboristeria en una gran alternativa para desarrollar una carrera profesional en el ámbito de la nutrición. Por medio de este postgrado de técnico en herbodietética se ofrecen al alumno los conocimientos necesarios para gestionar un herbolario desde el punto de vista de la herbodietética así como de la gestión empresarial.

Objetivos

- 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.

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

- Enumerar y describir las plantas medicinales más usuales.
- Conocer la herboristería.
- Conocer los complementos alimenticios en herboristería.
- Conocer las plantas medicinales en herboristería.
- Conocer las bases de la dirección estratégica.
- Analizar estratégicamente a la empresa.
- Fomentar la comunicación en la empresa.
- Realizar diferentes técnicas y estrategias de negociación.

A quién va dirigido

El postgrado de técnico en herbodietética está orientado a profesionales del ámbito de la nutrición, las terapias naturales, la herboristería y otros afines interesados en especializarse tanto en la herbodietética como en la gestión de herbolarios desde el punto de vista empresarial. Igualmente, se dirige a todas personas interesadas en formarse en la materia para abrir su propio herbolario.

Para qué te prepara

A través de este curso online de técnico en herbodietética se ofrece al alumnado una amplia visión de la nutrición humana en torno a este tipo de nutrición, a la vez que desarrolla los conocimientos necesarios y actualizados sobre elaboración de planes alimenticios, educación nutricional y alimentación en diferentes etapas de la vida. Además, podrá especializarse en el dominio de las funciones de administración y dirección de empresas, prestando atención a las diferentes labores que se deben realizar para desenvolverse profesionalmente en la gestión diaria de un herbolario.

Salidas laborales

Dietética y Nutrición / Herbodietética / Farmacias / Clínicas / Fisioterapia / Fitoterapia / Herbolarios / Naturoterapia / Homeopatía / Administración y dirección de herbolarios

TEMARIO

PARTE 1. HERBODIETÉTICA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS DE FITOTERAPIA

1. Fitoterapia y plantas medicinales
2. Aproximación histórica de la Fitoterapia
3. Glosario de términos fitoterápicos
4. Plantas medicinales: principales diferencias con los medicamentos sintéticos
5. Ventajas e inconvenientes de las plantas medicinales
6. Normativa Asociada a la Fitoterapia

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COMPONENTES DE LAS PLANTAS MEDICINALES

1. Principales grupos activos de las plantas medicinales
2. Partes aprovechables de las plantas medicinales
3. Tipos de plantas medicinales según sus propiedades curativas y lugar de acción

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FASES DE PREPARACIÓN DE LAS PLANTAS MEDICINALES PARA SU CONSUMO

1. Plantación, cosecha y preservación de las plantas medicinales
2. ¿Cómo preparar las plantas medicinales para su consumo?
3. Cantidades recomendadas de plantas medicinales
4. Plantas medicinales: fines terapéuticos
5. Aromaterapia y Flores de Bach

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTUDIO DE LAS PLANTAS MEDICINALES (I)

1. Conocimiento de las plantas medicinales
2. Herbodietética de la A a la F

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ESTUDIO DE LAS PLANTAS MEDICINALES (II)

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

UNIDAD DIDÁCTICA 6. 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 7. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (II)

1. Alimentos de origen vegetal
2. Cereales y derivados
3. Verduras y hortalizas

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

4. Setas y algas
5. Legumbres
6. Frutas y frutos secos
7. Grasas y vegetales
8. Otros alimentos
9. Alimentos estimulantes
10. Condimentos y especias

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ALIMENTOS FUNCIONALES Y BENEFICIOS SALUDABLES

1. Salud del tracto digestivo
2. probióticos, prebióticos y simbióticos
3. Otros compuestos con propiedades funcionales
4. Alimentos funcionales y dietéticos
5. Alimentos funcionales y rendimiento físico
6. El sistema nervioso y el rendimiento intelectual

UNIDAD DIDÁCTICA 9. COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS EN HERBORISTERÍA

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

PARTE 2. TÉCNICO EN 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

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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

[Ver en la web](#)



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

PARTE 3. ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE HERBOLARIOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LAS BASES DE LA DIRECCIÓN ESTRATÉGICA

1. Introducción a la estrategia empresarial
2. Pensamiento estratégico
3. Aspectos esenciales de la estrategia
4. Los tipos de estrategias

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESO DE PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA

1. Visión, misión y valores Empresariales
2. Esquema del proceso estratégico
3. Organización y niveles de planificación de la decisión estratégica
4. Las unidades estratégicas de negocio

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS ESTRATÉGICO DE LA EMPRESA

1. Concepto y tipología del entorno
2. Análisis del entorno general PEST/EL
3. Análisis del entorno específico
4. Análisis de PORTER
5. Grado de rivalidad existente entre los competidores
6. Amenaza de productos sustitutivos
7. Poder de negociación de los clientes
8. Poder de negociación de los proveedores

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DIAGNÓSTICO INTERNO DE LA EMPRESA

1. El perfil estratégico de la empresa
2. Análisis DAFO
3. Las matrices de cartera de productos como modelos de análisis estratégico
4. Matriz del BCG o de crecimiento-cuota de mercado.
5. Matriz General Electric-McKinsey o de posición competitiva-atractivo del sector
6. Matriz ADL o de posición competitiva-madurez del sector

UNIDAD DIDÁCTICA 5. LA ESTRATEGIA PROPUESTA

1. Generación de opciones estratégicas
2. Formulación y selección de la estrategia
3. Criterios de elección y evaluación de la estrategia

UNIDAD DIDÁCTICA 6. IMPLANTACIÓN Y CONTROL ESTRATÉGICO

1. Puesta en marcha de la estrategia
2. Nuevo diseño organizativo
3. Disponibilidad de recursos
4. Control y evaluación de resultados
5. Inicio de ajustes correctivos
6. Cuadro de mando integral

UNIDAD DIDÁCTICA 7. LA COMUNICACIÓN

1. El proceso de comunicación
2. Tipos de comunicación
3. Barreras de la comunicación
4. La comunicación efectiva
5. Aspectos importantes en la interacción con el interlocutor

UNIDAD DIDÁCTICA 8. LA COMUNICACIÓN EN LA EMPRESA

1. Las relaciones en la empresa: humanas y laborales.
2. Tratamiento y flujo de la información en la empresa.
3. La comunicación interna de la empresa.
4. La imagen corporativa e institucional en los procesos de información y comunicación en las organizaciones.
5. La comunicación externa de la empresa.
6. La relación entre organización y comunicación en la empresa: centralización o descentralización.
7. Herramientas de comunicación interna y externa.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. COMUNICACIÓN NO VERBAL

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

UNIDAD DIDÁCTICA 10. RELACIONES INTERPERSONALES

1. La comunicación interpersonal
2. Filtros y Barreras de la Comunicación
3. El conflicto interpersonal
4. Cómo expresar críticas y tipos de escucha activa
5. Obstáculos que se pueden presentar
6. Técnicas para mejorar esta habilidad Social

UNIDAD DIDÁCTICA 11. LA NEGOCIACIÓN

1. Concepto de negociación
2. Estilos de negociación
3. Los caminos de la negociación
4. Fases de la negociación

UNIDAD DIDÁCTICA 12. TÉCNICAS DE NEGOCIACIÓN

1. Estrategias de negociación
2. Tácticas de negociación
3. Cuestiones prácticas

UNIDAD DIDÁCTICA 13. EL SUJETO NEGOCIADOR

1. La personalidad del negociador
2. Habilidades del negociador
3. Características del sujeto negociador
4. Clases de negociadores
5. La psicología en la negociación

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Teléfonos 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



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group