



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

Técnico Profesional en Homeopatía, Fitoterapia y Nutrición

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

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 de materiales ofrece una formación no solo en Homeopatía y Fitoterapia, sino también en Nutrición, destacando los diferentes aspectos nutricionales así como la elaboración de Dietas.

CONTENIDOS

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

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



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es