

Programa Formativo en

Herbodietética

1 año académico 320 horas lectivas



Presentación

Aporta el conocimiento para saber informar y orientar al cliente sobre las propiedades y utilización de los productos naturales en un punto de venta, difundir hábitos de vida saludables, colaborando con la promoción de la salud bajo un criterio naturista e informante sobre dietas con productos de herbodietética adaptados a las necesidades específicas.

En este curso descubrirás que la nutrición y dietética es la base de esta técnica, junto con otras como la fitoterapia o plantas medicinales, la aromaterapia y la cosmética natural.

Calendario y metodología

Modalidad de estudio:

Presencial en mañanas, tardes y sábados, o bien, modalidad Online.

*Existe la posibilidad de combinar varias modalidades

Duración: 1 año académico

Evaluación: el sistema de evaluación consta de un seguimiento continuo. Para superar el programa deben de aprobar los diferentes exámenes que se determinen para cada módulo.

Requisitos de acceso

Actualmente, las formaciones en terapias naturales y manuales no están reguladas por el Ministerio de Educación, y por eso el acceso que se exige a los estudiantes es de ESO o equivalente.

Dirigido a

Este programa académico va dirigido a interesados en incorporarse a las terapias naturales como herramienta de trabajo en una consulta.

Salidas profesionales

Apertura de un centro de atención en terapias naturales, trabajar en otros centros de salud, en farmacias, parafarmacias, herbodietéticas, en gimnasios, balnearios, hoteles, como comercial para laboratorios, etc.

Temario asignaturas

AROMATERAPIA / 1,4 créditos

- 1. Historia y actualidad de la aromaterapia.
- 2. Introducción a los conceptos básicos de aromaterapia.
- 3. Métodos de obtención de los aceites esenciales en aromaterapia.
- 4. Introducción a la psicoaromaterapia.
- 5. Formas de uso y aplicación (Contraindicaciones).
- 6. Los 10 aceites esenciales imprescindibles.

Características específico físico-químicas, terapéuticas y energéticas de cada aceite esencial. Propiedades e indicaciones.

COSMÉTICA NATURAL / 0,6 créditos

Cosméticos básicos para cosmetología natural Materias primas para elaborar cosméticos: ingredientes naturales

Definición, características, utilidad en cosmética: agua, arcillas, aceites vegetales, oleados, hidrolatos, aceites esenciales, ceras vegetales, extractos vegetales, etc. Comprendiendo las texturas y finalidades de un cosmético.

Aprendiendo a dosificar extractos, aceites esenciales, hidrolatos

Prácticas de elaboración de productos (a partir de bases).

FITOTERAPIA: PLANTAS MEDICINALES /

12 créditos

Tema 1- Historia+ Botánica

Tema 2- Glosario

Tema 3- M. Prima, F.G., Preparaciones y ADM

Tema 4- PA- Principios Activos

Tema 5- Toxicidad

Tema 6- Principios tratamiento y Reglas básicas

Tema 7- DETOX

Tema 8- Respiratorio

Tema 9- Inmune

Tema 10- Digestivo- Estomago e Intestinos

Tema 11- H, VB, Páncreas

Tema 12- Cardio Vascular

Tema 13- Renal

Tema 14- Reproductor masculino

Tema 15- Reproductor femenino

Tema 16- Sistema Nervioso

Tema 17- Dermatológico

Tema 18- Osteoarticular

NUTRICIÓ Y DIETÉTICA / 4,8 créditos

- 1. Introducción, Antropología de la Alimentación
- 2. Conceptos
- 3. El Metabolismo en el Ser Humano
- 4. Principios Nutritivos
 - 4.1 Glúcidos (Fibra)
 - 4.2 Lípidos
 - 4.3 Proteínas
 - 4.4 Vitaminas
 - 4.5 Minerales
 - 4.6 Agua
 - 4.7 Antioxidantes y Radicales libres
 - 4.8 Enzimas
- 5. Digestión, Absorción y Metabolismo
 - 5.2 Introducción al criterio naturista de las pautas de alimentación saludable.

PAUTAS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE /

11,2 créditos

- 1. Grupos de alimentos.
- 2. Aditivos.
- 3. pH alcalinización y acidificación desde la alimentación.
- 4. Diferentes propuestas alimentarias.
- 5. Pautas para una alimentación equilibrada.
- 6. Pautas para el terapeuta nutricional desde un criterio naturista.
- 7. Nutrición y dietética en las diferentes etapas de la vida: Embarazo y lactación, infancia, adolescencia, adulto sano, climaterio y vejez.
- 8. Dietoterapia Naturista aplicada a los desequilibrios de salud y patologías.
- 9. Introducción a la cocina saludable.

NOCIONES BÁSICAS DE ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA / 2 créditos

FISIOLOGIA / 2 créditos

UNIDAD 1: RECONOCIMIENTO DE LA ORGANIZACIÓN GENERAL DEL ORGANISMO

Análisis de la estructura jerárquica del organismo. Estudio de la célula. Estudio de los tejidos.

Clasificación de los sistemas y aparatos del organismo UNIDAD 2: LOCALIZACIÓN DE LAS ESTRUCTURAS ANATÓMICAS

Posición y planos anatómicos

Terminología de posición y dirección Ubicación de las regiones y cavidades corporales UNIDAD 3: IDENTIFICACIÓN DE LOS ASPECTOS

GENERALES DE LA PATOLOGÍA

Valoración de salud y enfermedad

Análisis de la etiología, la patogenia, la fisiopatología y la semiología de la enfermedad

Fases y evolución de la enfermedad Incidencias en el curso de la enfermedad Clínica de la enfermedad: diagnóstico, pronóstico, terapéutica

Metodología

El programa combina la participación activa del estudiante con el aprendizaje de conceptos teóricos y prácticos. Este tipo de aprendizaje se centra en la discusión y resolución de casos prácticos en el aula, así como en la aplicación práctica de los conocimientos adquiridos:

- Saber (lo que no se practica no sirve)
- Saber hacer (lo que no se practica se olvida)
- Poder hacer (tomar decisiones)

Modalidad presencial

Las actividades formativas presenciales las centramos en:

- Exposición de contenidos teóricos mediante clases magistrales
- Exposición de contenidos con la participación del estudiante
- Resolución de problemas con la participación del estudiante
- Exposición oral por parte del estudiante
- Trabajo práctico individual o en equipo
- Estudio y preparación de actividades
- Planteamiento y resolución de problemas mediante el trabajo autónomo

Tutorías (presencial)

La metodología docente se centra fundamentalmente en:

- Método expositivo / lección magistral
- Clase expositiva participativa
- Trabajo individual o cooperativo
- Aprendizaje basado en problemas/proyectos
- Trabajo autónomo
- Aprendizaje basado en casos prácticos
- Tutorías
- Planteamiento y resolución de problemas mediante el trabajo autónomo
- Tutorías (online)

Colaboradores









































































































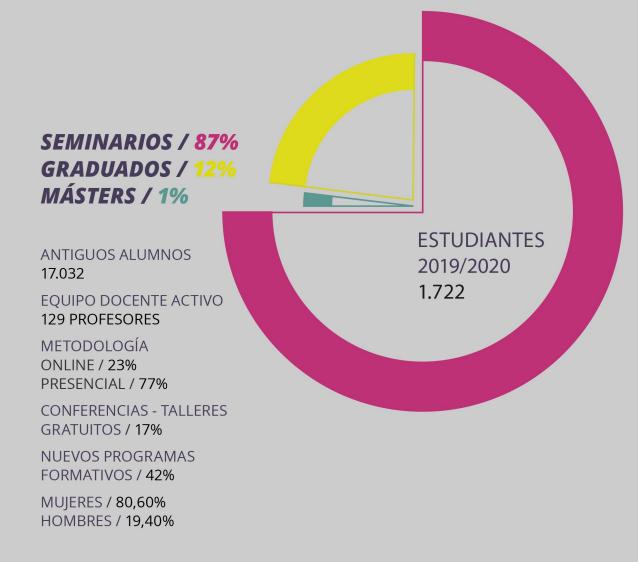


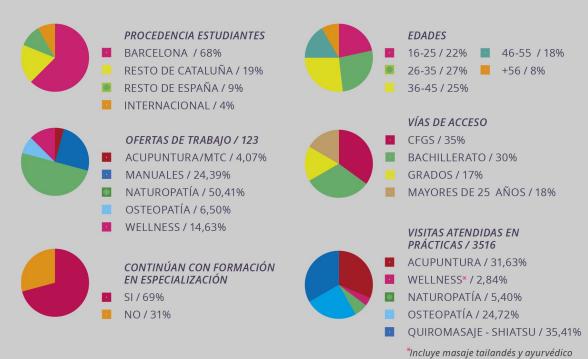


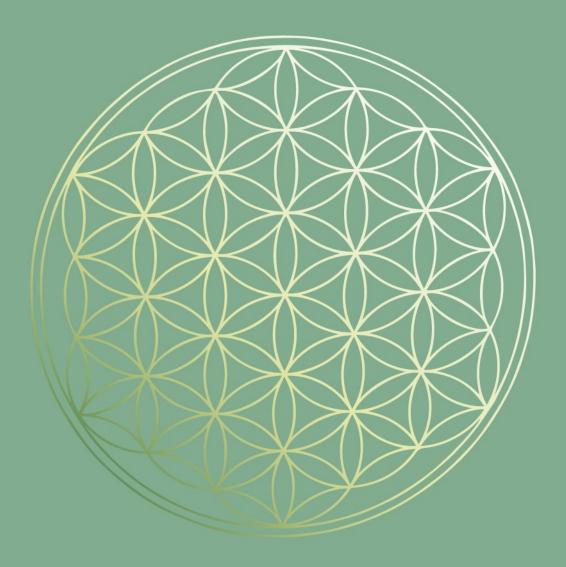




ISMET en cifras







Línea L1 - L3 / Plaça Espanya Línea L1 / Rocafort Línea L3 / Poble Sec Sants Estació / estación de Renfe más próxima

C / Floridablanca 18 - 20 08015 Barcelona - T / 93 426 50 50 www.ismet.es / info@ismet.es