

Código: 28607
Curso: Programa Superior de Herbodietética
Modalidad: DISTANCIA
Duración: 300h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología Online. Este sistema de enseñanza e-learning está organizado de tal forma, que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. Esta modalidad también permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material online sobre los aspectos teóricos del curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado, se exigirá un mínimo de 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Además también dispondrá de una *Guía didáctica del alumno* dónde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será puesta a disposición del alumno en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo.
En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:



Requistos previos

Estar en posesión de uno de los siguientes títulos:
Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria (ESO).
Prueba de Acceso a Ciclo Formativo de Grado Medio.
Título de Bachillerato.
Formación Profesional de Grado Medio.
Formación Profesional de Grado Superior.
Diplomatura Universitaria.
Licenciatura Universitaria o equivalente.
Grado Universitario o equivalente.

Salidas profesionales

Nuestros Programas Superiores están aprobados por nuestro **Centro de formación SECURSA** en uso de nuestra autonomía y auditados por el sello de calidad **"Comprehensive Training System"**.

Están orientados a la formación avanzada y especialización profesional, ofreciendo un tipo de formación más flexible y diversificada, acorde a las demandas de la sociedad y orientados fundamentalmente a alternativas laborales en el ámbito de la empresa privada.

Objetivos

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 curso ofrece la formación necesaria para conocer en profundidad el mundo de la herbodietécica. Este pack de materiales capacitan al alumno para conocer todos los aspectos básicos y fundamentales sobre la herbodietética.

Contenidos

PARTE 1. EXPERTO EN DIETÉTICA Y NUTRICIÓN: DIETOTERAPIA
MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN A LA DIETÉTICA Y NUTRICIÓN.
TEMA 1. INTRODUCCIÓN.
Conceptos.
TEMA 2. CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS.
Clasificación de los alimentos.
Clasificación de los nutrientes.
Necesidades de nutrientes: pirámide nutricional.
TEMA 3. EL SISTEMA GASTROINTESTINAL.
Conceptos básicos.
Fisiología y anatomía del aparato digestivo.
TEMA 4. LA DIGESTIÓN.
Introducción.
Hiperpermeabilidad.
TEMA 5. NECESIDADES NUTRICIONALES I.
Transformaciones energéticas celulares.
Unidades de medida de la energía.
Necesidades energéticas del adulto sano.
Necesidades energéticas totales según la FAO.
TEMA 6. NECESIDADES NUTRICIONALES II.
Valor energético de los alimentos.
Tablas de composición de los alimentos.
Ley de isodinamia y ley de los mínimos.
TEMA 7. COMPOSICIÓN Y VALOR NUTRITIVO DE LOS PRINCIPALES GRUPOS DE ALIMENTOS.
Clasificación de los alimentos.
Alimentos de origen animal.
Alimentos de origen vegetal.
Otros alimentos.
Influencia del procesado de los alimentos en su composición y valor nutricional.
MÓDULO 2. ASPECTOS NUTRICIONALES.
TEMA 8. 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 protéica.
Principal fuente de proteínas.
Deficiencia de proteínas.
Exceso de proteínas.
Métodos de evaluación de la calidad o valor nutritivo de las proteínas.
TEMA 9. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS LÍPIDOS.

Definición y composición.
Distribución.
Funciones.
Clasificación.
TEMA 10. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS HIDRATOS DE CARBONO.
Generalidades.
Funciones.
Clasificación.
TEMA 11. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS MINERALES.
Introducción.
Clasificación.
Funciones generales de los minerales.
TEMA 12. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LAS VITAMINAS.
Introducción.
Funciones.
Clasificación.
Necesidades reales y complementos vitamínicos.
TEMA 13. 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.
TEMA 14. 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.
TEMA 15. TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS I.
Qué son las tablas de composición de alimentos.
Tablas de composición de alimentos.
TEMA 16. TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS II.
Tablas de composición de alimentos.
TEMA 17. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL.
Entrevista con el paciente.
Evaluación dietética.
Evaluación clínica.
Evaluación antropométrica.
Evaluación bioquímica.
Evaluación inmunológica.
TEMA 18. 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.
TEMA 19. 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.
PARTE 2. HERBODIETÉTICA Y FITOTERAPIA
TEMA 1. INTRODUCCIÓN A LA FITOTERAPIA
Definición de conceptos
Evolución histórica de la Fitoterapia
Conceptos básicos actuales en Fitoterapia
Medicamentos de síntesis química y plantas medicinales
La utilización de las plantas medicinales
Legislación
TEMA 2. CONSTITUYENTES DE LAS PLANTAS MEDICINALES
Principios activos
Partes de las plantas medicinales que se pueden utilizar
Clasificación de las plantas medicinales
TEMA 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
TEMA 4. HERBODIETÉTICA (I)
Introducción

Plantas medicinales de la letra A a la letra F
TEMA 5. HERBODIETÉTICA (II)
Introducción
Plantas medicinales de la letra G a la letra Z