



INESEM

BUSINESS SCHOOL

Curso Superior en Herbodietética

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

Curso Superior en Herbodietética

duración total: 400 horas

horas teleformación: 200 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

Hoy en día se tiene muy en cuenta la dieta, como punto clave para la salud. A través de este curso se profundiza en temas nutricionales y dietéticos, especialmente en su rama más saludable, la herbodietética. Las plantas medicinales son cada vez más tenidas en cuenta a la hora de tratar alguna afección, comenzando por remedios más tradicionales o utilizándolos como coadyuvantes de remedios de la medicina tradicional. Es por tanto un sector en auge en la sociedad actual en la que se necesita una formación completa y de calidad.



a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

objetivos

- Conocer los principios básicos de la nutrición y dietética, así como de la herbolietética y sus ámbitos de aplicación.
- Saber describir las características de una dieta equilibrada, sus porcentajes adecuados de macro y micronutrientes.
- Saber las características de cada tipo de macro y micronutriente, su importancia, grupo nutricional al que pertenecen y aporte nutricional correcto.
- Indicar los pasos de una valoración nutricional del paciente, la importancia que tiene así como conocer los puntos más importantes de una correcta anamnesis.
- Conocer las dietas aplicadas a distintas patologías y periodos de la vida, hipertensión, osteoporosis, infancia, embarazo...
- Introducción a las plantas medicinales, su uso, forma de aplicación y beneficios que se obtienen.

para qué te prepara

El presente curso le prepara para iniciarse en el mundo de la herbolietética, y tiene como objetivo introducirle en el mundo de la dietética especialmente dentro de las características más saludables que en ella existen. Verá la dieta no sólo como una imposición sino como un hábito de vida saludable que se debe crear y fomentar en la persona. Conocerá las diferentes plantas medicinales que existen en la naturaleza, su ámbito de aplicación, beneficios y casos en los que se deben evitar, siendo conscientes de su utilidad, fomentando un uso responsable.

salidas laborales

Salidas laborales en herbolarios, tiendas de nutrición deportiva, infusiones medicinales, clínicas, fitoterapia, naturopatía, comedores escolares.

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

**INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES**

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

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

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello

NOMBRE DEL ALUMNO/A

**forma de bonificación**

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'Biotecnología de los Alimentos'
- Manual teórico 'Alimentación Saludable'
- Manual teórico 'Cuidados y Terapias Naturales'
- Manual teórico 'Botánica'



profesorado y servicio de tutorías

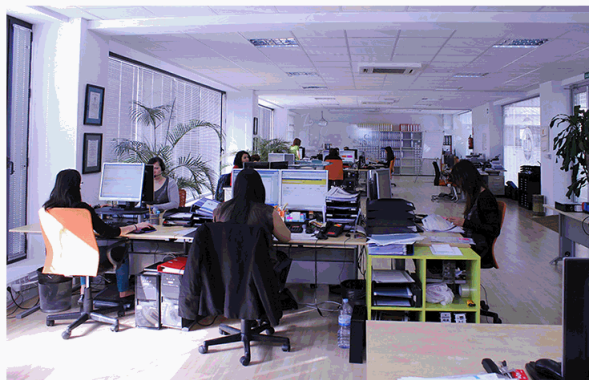
Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado "Guía del Alumno" entregado junto al resto de materiales de estudio. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como disponer de toda su documentación



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de ineseu ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

MÓDULO 1. BOTÁNICA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA BOTÁNICA

- 1.Introducción a la botánica
- 2.La célula vegetal
- 3.Los tejidos vegetales
- 4.Crecimiento y desarrollo de los vegetales
- 5.Funciones de nutrición
- 6.Otras formas de nutrición

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA CÉLULA VEGETAL

- 1.La célula
- 2.Estructuras y orgánulos celulares
- 3.Ciclo celular. Mitosis y meiosis
- 4.Metabolismo

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INTRODUCCIÓN A LA TAXONOMÍA VEGETAL

- 1.Botánica Sistemática o Taxonomía Sistemática
- 2.Descripción general de los principales grupos taxonómicos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LAS ALGAS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. BRIOFITAS

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PTERIDÓFITAS

UNIDAD DIDÁCTICA 7. MORFOLOGÍA DE LAS PLANTAS VASCULARES: RAÍZ, TALLO Y HOJAS

- 1.Morfología de la plantas
- 2.Raíz
- 3.El tallo
- 4.Hojas

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PLANTAS VASCULARES I. LAS GIMNOSPERMAS

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PLANTAS VASCULARES II. LAS ANGIOSPERMAS

UNIDAD DIDÁCTICA 10. TAXONOMÍA DE ANGIOSPERMAS. PRINCIPALES FAMILIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 11. REPRODUCCIÓN VEGETAL: POR SEMILLAS

- 1.La reproducción sexual en las plantas
- 2.Formación y maduración de las semillas y frutos
- 3.Tipos de semillas y frutos
- 4.La germinación: características y fases

UNIDAD DIDÁCTICA 12. BIOTOPOS VEGETALES

- 1.Introducción: biotopos vegetales
- 2.Clasificación de biotopos vegetales
- 3 Factores condicionantes en el medio marino
- 4.Características biológicas del agua de mar
- 5.Organismos fotosintéticos
- 6.Interacciones entre organismos

MÓDULO 2. CUIDADOS Y TERAPIAS NATURALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FITOTERAPIA

- 1.La fitoterapia hoy
- 2.Principios activos y sustancias inertes de las plantas medicinales
- 3.Las plantas medicinales Tipologías
- 4.Partes utilizadas de las plantas medicinales
- 5.Formas de administración de las plantas medicinales
- 6.Formas de administración, normas de toma y dosificación de las plantas medicinales
- 7.Terapéutica de las plantas medicinales Plantas medicinales empleadas

8.Efectos secundarios y contraindicaciones de las plantas medicinales

UNIDAD DIDÁCTICA 2. HOMEOPATÍA:

- 1.Glosario homeopático
- 2.Historia de la homeopatía
- 3.La prescripción en homeopatía
- 4.Investigación en homeopatía
- 5.Medicamentos homeopáticos: origen, procesos de preparación y presentaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 3. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA:

- 1.Alimentación y nutrición
- 2.Dietética - Manipulación, tratamiento y conservación de alimentos

MÓDULO 3. ALIMENTACIÓN SALUDABLE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRINCIPIOS BÁSICOS DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

- 1.Bromatología
- 2.La ingestión alimenticia
- 3.La importancia de la nutrición
- 4.Clasificación de los alimentos
- 5.Clasificación de los nutrientes
- 6.La ciencia de la dietética
- 7.¿Qué es una dieta?
- 8.¿Qué es una ración?
- 9.El concepto del dietista-nutricionista
- 10.¿Qué es la salud?
- 11.¿Qué es la enfermedad?

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALIMENTOS: COMPONENTES ESENCIALES

- 1.Los alimentos y su clasificación
- 2.Los nutrientes y su clasificación
- 3.Guías alimentarias y las necesidades nutricionales

UNIDAD DIDÁCTICA 3. RELACIÓN DE LA COMPOSICIÓN DE LOS DISTINTOS GRUPOS DE ALIMENTOS Y SU VALOR NUTRICIONAL

- 1.El origen de los alimentos: vegetales
- 2.La familia de las gramíneas y sus derivados
- 3.Verduras y Hortalizas: clasificación y composición
- 4.El consumo de setas y algas
- 5.Legumbres: estructura y valor nutritivo
- 6.Las frutas y frutos secos; clasificación
- 7.Las grasas vegetales: el aceite de oliva
- 8.Otros alimentos: edulcorantes y fruitivos
- 9.Café, té y cacao: alimentos estimulantes
- 10.Los condimentos, las especias y su clasificación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES DE LOS ALIMENTOS: NUTRICIÓN Y ENERGÍA

- 1.La transformación celular energética
- 2.¿Cuáles son las unidades de medida de la energía?
- 3.El adulto sano y sus necesidades energéticas
- 4.Los alimentos y su valor calórico

UNIDAD DIDÁCTICA 5. DIETA EQUILIBRADA

- 1.Principios básicos
- 2.Dieta mediterránea: paradigma de la dieta equilibrada
- 3.Macronutrientes y su distribución energética
- 4.Metodología de trabajo en la elaboración de dietas
- 5.Errores y creencias más comunes relacionados con la alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TÉCNICAS CULINARIAS Y SU EFECTO EN EL VALOR NUTRICIONAL DE LOS

ALIMENTOS

- 1.Lavado, pelado y troceado de alimentos
- 2.El proceso de la cocción en alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. MÉTODOS DE CONSERVACIÓN EN LOS ALIMENTOS

- 1.El proceso de la conservación
- 2.Métodos de conservación según su naturaleza
- 3.Métodos físicos de conservación
- 4.Métodos químicos de conservación
- 5.Pulsos eléctricos de alta intensidad de campo, altas presiones hidrostáticas y envasado activo
- 6.Decálogo del consumidor
- 7.Recomendaciones para un consumo responsable
- 8.El origen de los hábitos alimenticios

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PLANIFICACIÓN DE DIETAS: INGESTAS RECOMENDADAS Y TABLAS DE COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS. ETIQUETADO NUTRICIONAL

- 1.Herramientas de estimación nutricional en la población
- 2.Requerimientos nutricionales
- 3.Legislación en el etiquetado de los alimentos

MÓDULO 4. BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. BIOTECNOLOGÍA

- 1.Concepto de biotecnología
- 2.Historia de la biotecnología
- 3.Biotecnología: campos de aplicación
- 4.Biotecnología en la actualidad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. BIOTECNOLOGÍA Y ALIMENTOS

- 1.Biotecnología de los alimentos
- 2.Conceptos relacionados
- 3.La Biotecnología y los alimentos
- 4.Bioquímica nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DNA, GENES Y GENOMAS

- 1.Aspectos clave de la Ingeniería Genética en la Biotecnología
- 2.Ingeniería genética y los alimentos
- 3.Beneficios y riesgos de los productos obtenidos por Ingeniería Genética
- 4.Genes, alimentación y salud
- 5.Genes y proteínas
- 6.Utilización de las enzimas en la alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MICROORGANISMOS Y ALIMENTOS FERMENTADOS

- 1.Microorganismos y producción de alimentos
- 2.Alimentos fermentados
- 3.Las fermentaciones de carácter alcohólico
- 4.Las fermentaciones de carácter no alcohólico

UNIDAD DIDÁCTICA 5. FERMENTACIÓN DE CÁRNICOS, LÁCTEOS Y OTROS

- 1.Fermentación cárnica
- 2.La fermentación de los productos lácteos
- 3.La fermentación de otros productos
- 4.Tecnología enzimática y biocatálisis

UNIDAD DIDÁCTICA 6. MICROORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS. APLICACIÓN EN LOS ALIMENTOS Y EFECTOS SOBRE LA SALUD Y LA NUTRICIÓN

- 1.Definición de OMG
- 2.OMG y su relación con los alimentos transgénicos
- 3.¿Cómo se sabe si un alimento es transgénico?
- 4.Repercusiones en la salud por el consumo de alimentos transgénicos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TIPOLOGÍA DE ALIMENTOS TRANSGÉNICOS

1. Tipología de los alimentos transgénicos
2. Alimentos de origen vegetal
3. Alimentos de origen animal
4. Microorganismos transgénicos
5. Legislación en torno a los alimentos transgénicos

UNIDAD DIDÁCTICA 8. BIOTECNOLOGÍA Y ALIMENTOS FUNCIONALES

1. Definición de alimentos funcionales
2. Aspectos relacionados con la aplicación de los alimentos funcionales
3. Tipología de alimentos funcionales
4. Normativa relacionada con los alimentos funcionales

UNIDAD DIDÁCTICA 9. BIOTECNOLOGÍA Y ALIMENTOS PREBIÓTICOS, PROBIÓTICOS, SIMBIÓTICOS Y ENRIQUECIDOS

1. Alimentos Probióticos
2. Alimentos Prebióticos
3. Alimentos Simbióticos
4. Alimentos enriquecidos
5. Complementos alimenticios

UNIDAD DIDÁCTICA 10. APLICACIONES DE LA BIOTECNOLOGÍA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Seguridad alimentaria
2. Agentes que amenazan la inocuidad de los alimentos
3. Áreas de aplicación de la Biotecnología en el ámbito de la seguridad alimentaria
4. Técnicas biotecnológicas en seguridad alimentaria y trazabilidad de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 11. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. LA IMPORTANCIA DEL REGLAMENTO

1. Principios del control de alérgenos
2. Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
3. Nuevas normas
4. Legislación aplicable al control de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 12. BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

1. Definiciones de interés
2. Residuos y emisiones generados en la Industria Alimentaria
3. Prácticas incorrectas
4. Buenas prácticas ambientales
5. Decálogo de buenas prácticas en la vida diaria
6. Símbolos de reciclado