



Naturopatía: Educación nutricional

Curso de 6 meses

Este curso está dirigido al público en general, o personas interesadas en mejorar su calidad de vida y la de los demás, siendo de especial interés para Profesionales de la Salud.

El módulo de Naturopatía: Educación Nutricional está diseñado para proporcionarle al estudiante herramientas prácticas para el alivio de molestias en general, a través de la nutrición, especialmente como sistema preventivo para el mantenimiento de la salud y de una alta calidad de vida.

"El día en que los historiadores se dediquen a estudiar la historia de la medicina en el siglo XX, descubrirán dos momentos estelares.

El primero es el descubrimiento de los antibióticos, que casi ha erradicado la neumonía, la primera causa de mortalidad en occidente desde la segunda guerra mundial.

El segundo es una revolución en curso, la demostración científica de que la alimentación tiene un impacto profundo sobre casi todas las grandes enfermedades occidentales.

Resulta por tanto sorprendente que hayan tenido que pasar dos mil quinientos años para que la ciencia moderna caiga sobre esta constatación, algo que todas las medicinas tradicionales, sean tibetanas o chinas, ayurvédicas o grecorromanas, ya tenían presentes desde sus primeros tratados.

Decía Hipócrates - deja de tus alimentos sean tu remedio, y que tu remedio sea tu alimento"

(David Servan-Schreiber)

Programa basado en la Ley 31/2007 de 30 de enero, de la Generalitat de Catalunya, por el que se regulan las condiciones para el ejercicio de determinadas Terapias Naturales. (Ley no aprobada en la actualidad)

Impartido por M^a del Carmen Domínguez, Médico cirujano por la Universidad de Carabobo, actualmente en proceso de homologación en España, especializada en Medicina Tradicional China, Medicina Natural, Medicina Homeopática y Medicina Biológica.



Información del curso

DURACIÓN Y COSTES

Precio total: 830 € p.p.p.750 €

Horas	Matrícula	Mensualidad	Duración
300:00	80 €	125 €	6 meses

Este Módulo de Naturopatía tiene una duración de seis meses, con aproximadamente 16 horas cada mes, que podrán ser presenciales u online.

Las clases presenciales se impartirán:

En Las Palmas todos los martes de 18:30 a 21:30 h. y un sábado al mes de 10:00 a 14:00 h.

En Vecindario todos los viernes de 18:30 a 21:30 h. y un sábado al mes de 10:00 a 14:00 h.

Se pedirá además al alumno su participación opcional en prácticas complementarias a lo largo curso:

- Trabajos a entregar en clase
- Visitas a instituciones

Como créditos educativos, se considerarán también las horas de estudio y preparación necesarias para alcanzar los objetivos académicos. Este módulo de Naturopatía: Educación Nutricional consta de 300 horas, correspondientes a 12 créditos.

p.p.p.: Es precio por pronto pago. O pago único. Si haces un único pago al principio del curso, tendrás un descuento significativo.

- **Matrícula (coste del material y diplomas):** Deberán abonarse antes del comienzo del curso.
- **Mensualidades:** Deberán abonarse entre el día 1 y 10 de cada mes.

RECURSOS MATERIALES POR ALUMNO

Todo el material que se suministra está incluido en el precio de la matrícula.

MATERIAL ADICIONAL QUE HA DE TRAER EL ALUMNO

- **Para la matrícula:** Es necesario presentar el DNI.
- Material para tomar notas.

DIPLOMAS

Una vez superado el curso y se haya obtenido la calificación de APTO, teniendo en cuenta que se ha de estar al corriente en el pago de las mensualidades se entregará el **diploma de la Escuela Begoña Ferrero**

Adicionalmente se entregarán los siguientes diplomas:

- **Diploma de Técnico Superior En Naturopatía dela Organización Colegial Naturopática FENACO, Para quienes completen la formación de 3 años**



Programa del curso

Unidad I: Fundamentos químicos de los seres vivos

1. La química de la vida
2. Conceptos de Alimentación y Nutrición
3. Leyes de la Nutrición
4. Metabolismo Energético de los nutrientes

Unidad II: El Agua como fuente de nutrición

1. Fuentes, ingestión y biodisponibilidad
2. Distribución en el organismo
3. Balance hídrico
4. Agua y deporte

Unidad III: Los Macronutrientes

1. Los Carbohidratos
2. Las Proteínas
3. Las grasas

Unidad IV: Los Micronutrientes

1. Las Vitaminas
2. Los Minerales
3. Las Enzimas
4. Los Fitoquímicos

Unidad V: La Digestión de los Alimentos

1. Los jugos de la digestión
2. Las fases de la digestión
3. El proceso de absorción
4. La distribución de los nutrientes

Unidad VI: Nutrición en diversas culturas



1. Dieta Sana y Equilibrada
2. Enfoque Vegetariano de la Nutrición
3. Enfoque Macrobiótico de la Nutrición
4. Enfoque Occidental de la Nutrición

Unidad VII: Los alimentos para el ser humano

1. Las frutas y los frutos secos
2. Hortalizas, cereales y legumbres
3. Algas y hongos
4. Miel, azúcar y edulcorantes
5. Leche y productos lácteos
6. Huevos, aceites y margarinas
7. Bebidas: agua, refrescos, estimulantes, alcohólicas y nutritivas
8. Condimentos y especias
9. Carnes, pescados y mariscos

Unidad VIII: Alimentos Biológicos

1. Agricultura ecológica, calidad de los alimentos y salud
2. Qué necesitamos para producir alimentos ecológicos

Unidad IX: Ciclo de vida y nutrición

1. Nutrición en la infancia y adolescencia
2. Nutrición del deportista
3. Nutrición en el embarazo y la lactancia
4. Nutrición en la edad avanzada

Unidad X: El Ayuno y la Desintoxicación

1. Fisiología del ayuno y la desintoxicación
2. Tipos de ayuno y aplicaciones clínicas
3. Tipos de desintoxicación y aplicaciones clínicas
4. Contraindicaciones del ayuno y la desintoxicación

Unidad XI: Los suplementos nutricionales

1. Qué, Cómo y Por qué de la suplementación nutricional
2. Suplementos dietéticos, vitaminas y minerales
3. Aceites, Antioxidantes y Fitoquímicos como suplementos
4. Fibra dietética, Salvado y Germen de trigo



5. Polen, propóleos, melaza y jalea real
6. Lecitina y levadura de cerveza
7. Microorganismos como suplementos
8. Estimulantes como suplementos: guaraná y chocolate
9. Inconvenientes de los suplementos nutritivos

Unidad XII: Nutrición preventiva

1. Prevención en la enfermedad cardiovascular
2. Prevención en la enfermedad del Sistema Nervioso
3. Prevención en la enfermedad del sistema digestivo
 - Gastrointestinal
 - Hepático
4. Prevención en la enfermedad del sistema locomotor
5. Prevención en la enfermedad de tegumentos y los sentidos
 - Alergias
 - Inmune
 - Ocular
6. Prevención en la enfermedad del sistema uro-genital
7. Prevención en la enfermedad respiratoria
8. Prevención en las enfermedades del metabolismo
 - Obesidad
 - Tiroides
 - Hipoglicemia
 - Diabetes
9. Prevención en las infecciones
10. Prevención del Cáncer