



**EDUCA
BUSINESS
SCHOOL**



Titulación certificada por
EDUCA BUSINESS SCHOOL



Maestría Internacional en Herbodietética y Herboristería



**EDUCA
BUSINESS
SCHOOL**



LLAMA GRATIS: (+34) 958 050 217



Educa Business Formación Online



Años de experiencia avalan el trabajo docente desarrollado en Educa, basándose en una metodología completamente a la vanguardia educativa

SOBRE **EDUCA**

Educa Business School es una Escuela de Negocios Virtual, con reconocimiento oficial, acreditada para impartir formación superior de postgrado, (como formación complementaria y formación para el empleo), a través de cursos universitarios online y cursos / másteres online con título propio.

NOS COMPROMETEMOS CON LA **CALIDAD**

Educa Business School es miembro de pleno derecho en la Comisión Internacional de Educación a Distancia, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones

Los contenidos didácticos de Educa están elaborados, por tanto, bajo los parámetros de formación actual, teniendo en cuenta un sistema innovador con tutoría personalizada.

Como centro autorizado para la impartición de formación continua para personal trabajador, **los cursos de Educa pueden bonificarse, además de ofrecer un amplio catálogo de cursos homologados y baremables en Oposiciones** dentro de la Administración Pública. Educa dirige parte de sus ingresos a la sostenibilidad ambiental y ciudadana, lo que la consolida como una Empresa Socialmente Responsable.

Las Titulaciones acreditadas por Educa Business School pueden **certificarse con la Apostilla de La Haya (CERTIFICACIÓN OFICIAL DE CARÁCTER INTERNACIONAL** que le da validez a las Titulaciones Oficiales en más de 160 países de todo el mundo).

Desde Educa, hemos reinventado la formación online, de manera que nuestro alumnado pueda ir superando de forma flexible cada una de las acciones formativas con las que contamos, en todas las áreas del saber, mediante el apoyo incondicional de tutores/as con experiencia en cada materia, y la garantía de aprender los conceptos realmente demandados en el mercado laboral.

Maestría Internacional en Herbolietética y Herboristería



DURACIÓN:

600 horas



MODALIDAD:

Online



PRECIO:

1.495 \$

Incluye materiales didácticos,
titulación y gastos de envío.

CENTRO DE FORMACIÓN:

Educa Business School



Titulación

Titulación de Maestría Internacional en Herbolietética y Herboristería con 600 horas expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional

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

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, 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 (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).



Objetivos

- Conocer la herboristería. - Conocer los complementos alimenticios en herboristería. - Conocer las plantas medicinales en herboristería. - Presentar los conceptos básicos en el ámbito de la dietética y la nutrición, aplicados a la elaboración de dietas. - Conocer las necesidades nutricionales específicas de la persona en las distintas etapas de la vida. - Describir las características de una dieta equilibrada. - Ofrecer los elementos necesarios para realizar la valoración del estado nutricional de una persona. - Presentar modelos de dietas, utilizando la herbolietética para los distintos estados fisiológicos y patológicos de la persona. - Conocer la evolución histórica de las plantas medicinales, como sus diferentes ventajas e inconvenientes en la herbolietética. - Saber definir el concepto básico de fitoterapia y conocer las tendencias actuales. - Identificar las diferentes plantas medicinales, tipología, recolección y conservación, formas de preparación, así como sus diferentes principios activos. - Enumerar y describir las plantas medicinales más usuales.

A quién va dirigido

La presente maestría está dirigida a todas aquellas personas que quieran conocer todo lo relacionado con la herboristería y herbolietética.

Para qué te prepara

La presente maestría le preparará para conocer la herboristería, los complementos alimenticios en herboristería, los artículos de higiene en herboristería.

Salidas Laborales

Homeopatía / Nutrición / Dietética / Dietética y Nutrición / Herbolietética / Farmacias / Clínicas / Fisioterapia / Fitoterapia / Herbolarios / Naturoterapia

Formas de Pago

- Tarjeta
- Transferencia
- Paypal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses

+ Envío Gratis.

Llama gratis al teléfono
(+34) 958 050 217 e
infórmate de los pagos a
plazos sin intereses que
hay disponibles



Financiación

Facilidades económicas y financiación 100% sin intereses.

En Educa Business ofrecemos a nuestro alumnado facilidades económicas y financieras para la realización de pago de matrículas, todo ello 100% sin intereses.

10% Beca Alumnos: Como premio a la fidelidad y confianza ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.



Metodología y Tutorización

El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el **aprendizaje colaborativo** con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.

El alumnado cuenta con un **equipo docente** especializado en todas las áreas.

Proporcionamos varios medios que acercan la comunicación alumno tutor, adaptándonos a las circunstancias de cada usuario.

Ponemos a disposición una **plataforma web** en la que se encuentra todo el contenido de la acción formativa. A través de ella, podrá estudiar y comprender el temario mediante actividades prácticas, autoevaluaciones y una evaluación final, teniendo acceso al contenido las 24 horas del día.

Nuestro nivel de exigencia lo respalda un **acompañamiento personalizado**.



Redes Sociales

Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran **comunidad educativa**, donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros/as alumnos/as, ex alumnos/as y profesores/as. Además, te enterarás antes que nadie de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.



Reinventamos la Formación Online



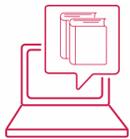
Más de 150 cursos Universitarios

Contamos con más de 150 cursos avalados por distintas Universidades de reconocido prestigio.



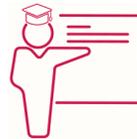
Campus 100% Online

Impartimos nuestros programas formativos mediante un campus online adaptado a cualquier tipo de dispositivo.



Amplio Catálogo

Nuestro alumnado tiene a su disposición un amplio catálogo formativo de diversas áreas de conocimiento.



Claustro Docente

Contamos con un equipo de docentes especializados/as que realizan un seguimiento personalizado durante el itinerario formativo del alumno/a.



Nuestro Aval AEC y AECA

Nos avala la Asociación Española de Calidad (AEC) estableciendo los máximos criterios de calidad en la formación y formamos parte de la Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), dedicada a la investigación de vanguardia en gestión empresarial.



Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permite a nuestro alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En este, se puede establecer relación con alumnos/as que cursen la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinfín de intereses comunitarios.



Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa, gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado. Ofrecemos la posibilidad de practicar en entidades relacionadas con la formación que se ha estado recibiendo en nuestra escuela.



Revista Digital

El alumnado puede 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, y otros recursos actualizados de interés.



Innovación y Calidad

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante, con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.

Acreditaciones y Reconocimientos



Temario

PARTE 1. HERBORISTERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA HERBORISTERÍA

1. ¿Qué es la Homeopatía?
2. Principios básicos de la homeopatía
3. ¿Qué es la Fitoterapia?
 - 1.- Glosario de términos fitoterápicos
4. Concepto de planta medicinal
5. Ventajas e inconvenientes de las plantas medicinales
 - 1.- Ventajas de su utilización
 - 2.- Inconvenientes de su utilización

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS EN HERBORISTERÍA

1. Complemento alimenticio
 - 1.- Consideraciones legales sobre los complementos alimenticios
2. Principales complementos nutricionales
3. Formas de presentación de los complementos alimenticios
4. Nutricosmética
5. Preparados a partir de alimentos relacionados con la cosmética

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PLANTAS MEDICINALES EN HERBORISTERÍA

1. Plantas medicinales de la letra A a la letra F
 - 1.- Abedul
 - 2.- Abeto
 - 3.- Achicoria
 - 4.- Adelfa

- 5.- Adormidera
- 6.- Agracejo
- 7.- Agrimonia
- 8.- Ajenjo
- 9.- Ajo
- 10.- Alcachofa
- 11.- Alcaravea
- 12.- Aloe Vera
- 13.- Amapola
- 14.- Angélica
- 15.- Anís
- 16.- Árnica
- 17.- Artemisa
- 18.- Avellano
- 19.- Belladona
- 20.- Berenjena
- 21.- Borraja
- 22.- Cacao
- 23.- Cardamomo
- 24.- Castaño de indias
- 25.- Cebolla
- 26.- Coco
- 27.- Col
- 28.- Cola de caballo
- 29.- Comino
- 30.- Dátil
- 31.- Diente de león
- 32.- Digital
- 33.- Enebro
- 34.- Espárragos
- 35.- Espinaca
- 36.- Eucalipto
- 37.- Feijoa
- 38.- Fumaria

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLANTAS MEDICINALES EN HERBORISTERÍA II

1. Plantas medicinales de la letra G a la letra Z

- 1.- Garbanzo
- 2.- Genciana
- 3.- Ginseng

- 4.- Granada
- 5.- Guayaba
- 6.- Hierbabuena
- 7.- Hierba luisa
- 8.- Higo
- 9.- Hinojo
- 10.- Laurel
- 11.- Lima
- 12.- Lino
- 13.- Lúpulo
- 14.- Maíz
- 15.- Malvavisco
- 16.- Manzanilla
- 17.- Mejorana
- 18.- Membrillo
- 19.- Mora
- 20.- Naranja
- 21.- Nogal
- 22.- Olivo
- 23.- Orégano
- 24.- Papaya
- 25.- Perejil
- 26.- Piña
- 27.- Regaliz
- 28.- Romero
- 29.- Rosa
- 30.- Ruda
- 31.- Ruibarbo
- 32.- Salvia
- 33.- Saponaria
- 34.- Saúco
- 35.- Té
- 36.- Tilo
- 37.- Tomillo
- 38.- Valeriana
- 39.- Zanahoria
- 40.- Zarparrilla

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PERFUMERÍA Y ARTÍCULOS PARA HIGIENE EN HERBORISTERÍA

1. Introducción al perfume

2. Perfumes naturales
3. Materias primas
4. Familias olfativas de los perfumes naturales
5. Artículos naturales para la higiene
 - 1.- El uso de productos naturales no contaminantes
 - 2.- Productos naturales para la higiene personal

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PRODUCTOS COSMÉTICOS EN HERBORISTERÍA

1. Certificados verdes
 - 1.- Criterios sobre cosméticos naturales
2. Formulación de cosméticos naturales
 - 1.- Aceites vegetales y grasas
 - 2.- Aceites esenciales
 - 3.- Gomas, resinas, gomorresinas y oleorresinas
 - 4.- Plantas medicinales y aromáticas
3. Extractos naturales
 - 1.- Tipos de extractos naturales
4. Cosmética ecológica
 - 1.- Ingredientes a evitar

PARTE 2. NECESIDADES NUTRICIONALES Y ESTUDIO DE LOS NUTRIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS Y DEFINICIONES

1. Concepto de bromatología
2. Concepto de alimentación
3. Concepto de nutrición
4. Concepto de alimento
5. Concepto de nutriente
6. Concepto de dietética
7. Concepto de dieta
8. Concepto de ración
9. Concepto de dietista-nutricionista
10. Concepto de salud
11. Concepto de enfermedad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS Y NUTRIENTES. GUÍAS ALIMENTARIAS

1. Clasificación de los alimentos
2. Clasificación de nutrientes
3. Necesidades de nutrientes: pirámide nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL SISTEMA DIGESTIVO

1. Conceptos básicos
2. Anatomía y fisiología del aparato digestivo
3. Proceso de la digestión

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES NUTRICIONALES

1. Transformaciones energéticas celulares
2. Unidades de medida de la energía
3. Necesidades energéticas del adulto sano
4. Valor calórico de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HIDRATOS DE CARBONO

1. Definición y generalidades
2. Clasificación
3. Funciones
4. Metabolismo de los hidratos de carbono
5. La fibra dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LÍPIDOS

1. Definición y generalidades
2. Funciones
3. Distribución
4. Clasificación
5. Metabolismo lipídico

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PROTEÍNAS

1. Definición y generalidades
2. Aminoácidos
3. Proteínas
4. Metabolismo de las proteínas
5. Necesidades de proteínas
6. Valor proteico de los alimentos
7. Enfermedades relacionadas con las proteínas

UNIDAD DIDÁCTICA 8. VITAMINAS

1. Introducción
2. Funciones
3. Clasificación
4. Necesidades reales y complejos vitamínicos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. MINERALES

1. Introducción
2. Clasificación
3. Características generales de los minerales
4. Funciones generales de los minerales

UNIDAD DIDÁCTICA 10. IMPORTANCIA NUTRICIONAL DEL AGUA

- 1.Introducción y características del agua
- 2.El agua en el cuerpo humano
- 3.Recomendaciones sobre el consumo de agua
- 4.Trastornos relacionados con el consumo de agua
- 5.Contenido de agua en los alimentos

PARTE 3. ESTUDIO DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (I)

- 1.Valor nutritivo de los alimentos
- 2.Clasificación de los alimentos
- 3.Alimentos de origen animal

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (II)

- 1.Alimentos de origen vegetal
- 2.Otros alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 1.Introducción
- 2.Higiene de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TRATAMIENTO CULINARIO DE LOS ALIMENTOS

- 1.Operaciones a temperatura ambiente
- 2.Operaciones de cocción

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 1.Conservación de los alimentos
- 2.Clasificación de los métodos de conservación de los alimentos
- 3.Métodos físicos
- 4.Métodos químicos
- 5.Tecnologías emergentes
- 6.Consejos en la adquisición de alimentos
- 7.Consumo responsable
- 8.Los hábitos alimenticios: origen y cambio

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TCA Y BDN, INGESTAS RECOMENDADAS Y ETIQUETADO DE ALIMENTOS

- 1.Tablas de composición de los alimentos y Bases de datos nutricionales
- 2.Ingestas recomendadas
- 3.Etiquetado de los alimentos

PARTE 4. ELABORACIÓN DE DIETAS. DIETOTERAPIA

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
 - 1.- Tablas de composición de alimentos. Cereales
 - 2.- Tablas de composición de alimentos. Leguminosas
 - 3.- Tablas de composición de alimentos. Tubérculos y hortalizas
 - 4.- Tablas de composición de alimentos. Frutas
 - 5.- Tablas de composición de alimentos. Frutos secos
 - 6.- Tablas de composición de alimentos. Leche y derivados.
 - 7.- Tablas de composición de alimentos. Huevos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS II

1. Tablas de composición de alimentos
 - 1.- Tablas de composición de alimentos. Azúcares y dulces varios
 - 2.- Tablas de composición de alimentos. Aceites y grasas
 - 3.- Tablas de composición de alimentos. Pescados
 - 4.- 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
 - 1.- Necesidades nutricionales en el primer año de vida
 - 2.- Niño preescolar de 1- 3 años de edad
 - 3.- Niños de 4-6 años de edad
 - 4.- Niño escolar de 7- 12 años de edad
4. La adolescencia
 - 1.- Necesidades y recomendaciones nutricionales
5. El adulto sano
6. La mujer con menopausia

7.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

ANEXOS

- 1.Dieta hiposódica
- 2.Dieta hipocalórica
- 3.Dieta hipocalórica I
- 4.Dieta hipocalórica II
- 5.Ejemplo de dieta hipocalórica III
- 6.Dieta baja en azúcar
- 7.Dieta astringente moderada
- 8.Dieta pobre en grasa
- 9.Dieta laxante
- 10.Dieta vegetariana
- 11.Dieta proteica
- 12.Dieta ayurvédica
- 13.Dieta durante el embarazo

PARTE 5. HERBODIETÉTICA Y FITOTERAPIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA FITOTERAPIA

- 1.Definición de conceptos
- 2.Evolución histórica de la Fitoterapia
- 3.Conceptos básicos actuales en Fitoterapia
- 4.Medicamentos de síntesis química y plantas medicinales
- 5.La utilización de las plantas medicinales
- 6.Legislación

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. HERBODIETÉTICA (I)

1. Introducción
2. Plantas medicinales de la letra A a la letra F

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HERBODIETÉTICA (II)

1. Introducción
2. Plantas medicinales de la letra G a la letra Z