

TEMARIO

CURSO DE NUTRICIÓN Y HERBODIETÉTICA

Módulo 1: Anatomía y fisiología digestivas

- La digestión: el aparato digestivo y la absorción de los nutrientes
- Fisiopatología del aparato digestivo
- Fisiopatología de los procesos metabólicos

Módulo 2: Los alimentos

- Procesos bioquímicos fundamentales de los principales nutrientes
- Calidad alimentaria

Módulo 3: Alimentación en las personas sanas

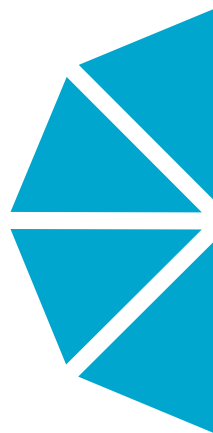
- Necesidades y recomendaciones nutricionales
- Valoración del estado nutricional de las personas
- Digestión, absorción y metabolismo
- Alimentos funcionales y formas alternativas de alimentación
- Comportamientos alimentarios y alimentación colectiva
- Aplicaciones informáticas

Módulo 4: Condiciones particulares de la alimentación

- Alimentación equilibrada en la infancia y la adolescencia
- Alimentación equilibrada en la edad adulta y la tercera edad
- Toxicología alimentaria
- Sistemas y métodos de conservación de productos alimenticios

Módulo 5: Dietoterapia

- Conceptos y alcance de la dietoterapia
- Dietas generales con características modificadas
- Dietas adaptadas a situaciones fisiopatológicas



Módulo 6: Principios básicos de fitoterapia

- Introducción a la fitoterapia
- Clasificación, morfología y fisiología vegetal. Los principios activos
- Cultivo, recolección, conservación y preparación de plantas medicinales

Módulo 7: Fitoterapia aplicada

- Fitoterapia básica del sistema nervioso
- Fitoterapia básica del corazón y el aparato circulatorio
- Fitoterapia básica del aparato respiratorio
- Fitoterapia básica del aparato digestivo
- Fitoterapia básica del aparato genitourinario
- Fitoterapia básica del sistema musculoesquelético
- Fitoterapia básica de piel y anexos cutáneos
- Fitoterapia básica del metabolismo
- Los hongos adaptógenos

Módulo 8: Nutraceutica y alimentación funcional

- Nutraceutica: probióticos y prebióticos
- Nutraceutica: micronutrientes y sustancias fitoquímicas
- Introducción a las nuevas tendencias en alimentación saludable

