

HERBO-DIETÉTICA

BIOQUÍMICA-FISIOPATOLOGÍA-NUTRICIÓN
DIETÉTICA-FITOTERAPIA-INTEGRACIÓN CLÍNICA



SINTAGMA

ESCUELA DE MEDICINAS TRADICIONALES

correo@escuelasintagma.com | www.escuelasintagma.com

C/ Padre Rico, 8 y 11. VALENCIA | 963 85 94 44 - 601 14 40 44



Naturopatía

**Salvaguardar la salud exige profesionales competentes y socialmente responsables
Prevenir es mejor que curar (S.J. Bosco)**

INFORMACION GENERAL DE NATUROPATÍA

La formación de Naturopatía completa, hoy, está configurada en 3 cursos.

Una vez superado el primer curso, el alumno recibirá un Diploma Profesional de “herbodietética”.
de igual modo, el alumno que supere el 2 curso recibirá un Diploma Profesional de “Asesor Técnico en Naturopatía”.

Y finalmente, superado el 3 curso, el alumno recibirá un **Diploma de Especialización en Estudios Superiores de Naturopatía**.

Expedidos y firmados por las autoridades académicas de la Escuela Sintagma, detallando las materias cursadas y el total de horas lectivas.

HERBODIETÉTICA-NATUROPATÍA 1º

BIOQUÍMICA, FISIOPATOLOGÍA, NUTRICIÓN, DIETÉTICA, FITOTERAPIA E INTEGRACIÓN CLÍNICA

PRESENTACIÓN



El mundo está lleno de plantas y hierbas

Sin ellas no existiría el ciclo del oxígeno, ni los “principios activos”, ni “los aceites esenciales”. No existiría la vida
Y además todo lo hacen gratuitamente.

Así lo entendieron nuestros antecesores, los indígenas, los alquimistas y la medicina empírica más sofisticada que se aprovecha de ellas para obtener numerosos beneficios.

Es obvio, pues, hablar de la eficacia terapéutica nutricional de las plantas; pero siempre que se emplee la “planta adecuada” y en la “medida justa”.

Partiendo de estos principios empírico- científicos observamos un imponente **auge en el creciente número de:**

- Las grandes ferias del sector de Terapias – Naturales (ecosalud, biocultura,...)
- Expositores y visitantes
- Empresas dedicadas a ofrecer productos al mercado de la alimentación basados en la filosofía naturista
- Las cadenas de la televisión española que promocionan programas de cocina agradables, sanos y saludables
- Reservan para los naturópatas la aplicación de dietas adecuadas a la naturaleza de cada uno, a su momento fisiológico y a su actividad.
- Herbolarios como centros de orientación y distribución
- Jóvenes y familias ilusionados por el aprendizaje de una formación fiable
- Las escuelas de formación, algunas de ellas poco ortodoxas
- Médicos y sanitarios que como nosotros están convencidos de que la buena alimentación es una de las normas básicas para la prevención del envejecimiento prematuro; pero también para la disminución y el control de las enfermedades de nuestra sociedad.

OBJETIVOS

- Orientación básica de la antropología
- Conocimientos básicos de los principios inmediatos del ser vivo (bioquímica)
- Criterio naturista
- Entender las características de los macro y micronutrientes
- Recordar los procesos de digestión, absorción y metabolismo
- Equilibrio ácido base, ph e índice glucémico
- Fundamentos de la fitoterapia I y II
- Fundamentos de una dieta y clases de dietas
- Dietoterapia y fitoterapia en distintas situaciones de la vida
- Creación y gestión de un herbolario como asesoramiento y distribución de productos estándar
- Integración Clínica
- PRÁCTICAS

METODOLOGÍA

Metodología presencial + copiosa información escrita + campus virtual

REQUISITOS DE ACCESO

Estar en posesión del Graduado escolar, de la ESO o equivalente. Con actitud de emprendedor y con ganas de utilizar las destrezas y las técnicas específicas de la herbodietética y la fitoterapia "criterio naturista", con el fin de hacer salud y reafirmar las salidas profesionales.

ACREDITACIÓN

La Escuela Sintagma realiza un riguroso seguimiento personalizado del aprendizaje del alumno, lo que le permite recibir, una vez superadas las pruebas evaluativas teórico práctico correspondientes, un DIPLOMA DE ESPECIALISTA EN HERBODIETÉTICA AVANZADA, expedido y firmado por las autoridades académicas y por el director de la Escuela Sintagma, detallando las materias cursadas y el total de horas lectivas.

DIRIGIDO A

A todos los jóvenes emprendedores como tú, deseosos de ser un profesional fiable de la salud, utilizando las técnicas específicas de la Herbodietética avanzada para que cada uno de los sistemas del cuerpo humano recupere y mantenga su función, aupando así su poder curativo.

De este modo ampliaras tu salida profesional y podrás vivir tú y tu familia con prestigio, con seguridad y con un cómodo retorno económico.

A todos los: Shiatsu practicantes, Esteticistas, FP II, Quiromasajistas, Sanitarios, terapeutas manuales.

A cuantos deseen introducirse en el nuevo estilo del cuidado de la salud integral.

Imprescindible para dirigentes y empleados de Herbolarios.

DOCUMENTACIÓN PARA FORMALIZAR LA MATRÍCULA

- 2 fotocopias del documento nacional de identidad
- 2 fotografías tamaño carné
- 1 fotocopia del documento acreditativo del nivel de estudios
- Impreso cumplimentado de preinscripción.
- Resguardo de ingreso de matrícula

SALIDAS PROFESIONALES

- Centros de herbodietética y herbolarios
- Centros de terapias naturales y manuales
- Spas y balnearios
- Gimnasios
- Centros de estética
- Parafarmacias
- Orientadores de la salud



CARGA LECTIVA

350 horas: 185 h. teórico prácticas presenciales + 90 h. de estudio y desarrollo personalizado, + 75h integración práctica en herbolarios y nuestra clínica.

DURACIÓN Y HORARIO

1 año académico

13 fines de semana (de octubre 2018 a septiembre 2019)

Sábado de 9 a 14 y de 16 a 20 horas y domingo de 9 a 14 horas

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- Ser capaz de asociar y relacionar los aspectos bioquímicos de la nutrición, con la composición nutricional de los alimentos. Sus indicaciones o contraindicaciones.
- Ser capaz de detectar situaciones de desequilibrio alimentario.
- Conocer los diferentes tipos de dietas.
- Ser capaz de hacer que el enfermo se considere protagonista diferenciando sus hábitos alimentarios
- Saber detectar situaciones nutricionales de riesgo, que aconsejen la derivación a otros profesionales de la salud.
- Ser capaz de distinguir la diferencia entre nutrición de mantenimiento y nutrición óptima e identificar el papel que juegan la dieta y los complementos dietéticos.
- Valorar el uso de complementos dietéticos como soporte a una dieta correcta.
- Dominar la aplicación de protocolos de complementación dietética en las patologías más frecuentes contrastadas por los profesionales del criterio naturista.
- Ser capaz de individualizar cualquier programa de complementación dietética en función de las necesidades particulares de cada individuo.
- Ser capaz de diferenciar las diversas presentaciones, formas químicas, etc... interpretando la etiqueta del complemento dietético, para conocer sus biodisponibilidad y concentración de principios activos.
- Identificar las diferentes partes de una planta.
- Ser capaz de explicar las bases terapéuticas de la fitoterapia.
- Dominar el vocabulario especializado en las materias de dietética y fitoterapia.

IMPORTE

Matrícula: 150 € (incluye CD. de asignaturas básicas médicas, libro de texto "Estructura y Función del cuerpo humano" (Tibodeau), carpeta de anillas, apuntes inéditos en cada seminario, gran guía de composición de los alimentos, CD de dietas, CD de plantas más utilizadas, informaciones complementarias + **PRÁCTICAS + TRATAMIENTOS** específicos para enfermedades prevalentes.

Importe del curso: 1820 €

Pago contado: 1640 € (10%)

Pago aplazado: 13 mensualidades de 140 €

- El pago mensual es una atención de la Escuela
- **La no asistencia a clase no exime de pago**

PROFESORADO

El equipo de profesores de alta calidad humana, debidamente titulados, con "venia docendi", orientado y dedicado a la docencia y al seguimiento personalizado de los pacientes.

ÁREA DE TECNOLOGÍA ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN:

Dña. Mari Carmen Ares

- Licenciada en Ciencias Biológicas. Univ. Vcia.
- Licenciada en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Univ. Vcia.
- Postgrado en Especialización y Gestión de Calidad de Industria y Alimentación
- Directora de Calidad /I+D+I
- Quality Manager / R+D

ÁREA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Dña. M^a José Valcárcel

- Licenciada en Farmacia. Univ. Vcia.
- Postgrado en Homeopatía. Coleg. Médicos Vcia.
- Máster en Medicina Naturista, Acupuntura y Homeopatía. Coleg. Médicos Vcia.
- Titulada superior en Naturopatía. Real Centro Universitario "Escorial-María Cristina"
- Especialistas en Nutrición Ortomolecular. Sociedad de Organoterapia
- Técnicos superiores en Terapia Floral del Dr. Bach

Dña. Paqui Fernández

- Grado en Nutrición Humana y Dietética. Univ. Alicante
- PREMIO EXTRAORDINARIO FIN DE CARRERA Grado Nutrición Humana y Dietética.
- Máster en Investigación en Atención Primaria. Univ. Miguel Hernández.
- Curso de Micronutrientes, Fitoterapia, Legislación y Márketing. Lab. Zambon
- Curso de Formación Presencial Nutrigenómica para Profesionales de la Nutrición y del Deporte
- Masajista Especializada en Drenaje Linfático.
- Terapeuta Manual Superior en consulta de Osteopatía
- Iniciación en MTC y Auriculoterapia

ÁREA DE BIOQUÍMICA

Dr. Oscar Caballero

- Doctorado en bioquímica
- Profesor Auxiliar de la Facultad de Medicina. UV
- Especialista en Analítica e Investigación

Dña. M^a José Valcárcel



ÁREA DE FITOBIOLOGÍA

D. José Esparza y Dña. M^a José Valcárcel

- Licenciado en Farmacia. Univ. VLC.
- Curso Internacional de Formulación Magistral
- Curso Superior en Serología, Nutrición Ortomolecular y Antioxidantes.
- Postgrado de Especialista en Alimentación Natural y Complementos Dietéticos.
- Técnico Superior en Terapia de Flores del Dr. Bach

ÁREA DE ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA HUMANA

Dr. Marcos Miquel-Feucht

- Doctorado en Medicina y Cirugía. UV.
- Prof. Asociado de Anatomía Humana. UV.
- Lab. Antropología, Antropometría y Paleopatología
Dpto. de Anatomía y Embriología Humanas
Facultad de Medicina y Odontología

PROGRAMA

SEMINARIO 1º.- 6-7 de OCTUBRE: BIOQUÍMICA. INTERÉS DE LA NUTRICIÓN. CONCEPTOS Y TERMINOLOGÍA

Profa.: Dr. Oscar Caballero

CONCEPTOS: ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN, DIETÉTICA Y NUTRIENTE.

IMPORTANCIA DE LA ALIMENTACIÓN EN LA CONSERVACIÓN DE LA SALUD.

A) BIOQUÍMICA I

1.1. NOCIONES BÁSICAS DE QUÍMICA

- ÁTOMO Y MOLÉCULA
- COMPUESTO
- CAPAS ELECTRÓNICAS
- ENLACE IÓNICO Y ENLACE COVALENTE
- VALENCIA
- CADENAS Y ANILLOS DE CARBONO
- REACCIONES QUÍMICAS

1.2. COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS

- ELEMENTOS VARIABLES E INVARIABLES
- PRINCIPIOS INMEDIATOS

1.3. GLÚCIDOS

- CLASIFICACIÓN
- METABOLISMO GLUCÍDICO
- FUNCIONES
- FUENTES
- PUNTOS DE INTERÉS EN NUTRICIÓN
- REQUERIMIENTOS
- LA FIBRA
- LOS FRUCTOOLIGOSACÁRIDOS

1.4. LÍPIDOS

- CLASIFICACIÓN
- ÁCIDOS GRASOS
- GLICÉRIDOS
- ÁCIDOS GRASOS SATURADOS
- ÁCIDOS GRASOS ESENCIALES: OMEGA-3 Y OMEGA-6. EICOSANOIDES
- ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS
- ASPECTOS NUTRICIONALES: ÁCIDOS GRASOS TRANS
- FUENTES
- REQUERIMIENTOS
- IMPORTANCIA DE ALGUNAS GRASAS

1.5. AMINOÁCIDOS

- ESTRUCTURA
- METABOLISMO
- AMINOÁCIDOS ESTÁNDAR
- AMINOÁCIDOS ESENCIALES
- IMPORTANCIA DE ALGUNOS AMINOÁCIDOS
- PÉPTIDOS

1.6. PROTEÍNAS

- ESTRUCTURA
- CLASIFICACIÓN
- METABOLISMO
- PROPIEDADES
- FUENTES Y FUNCIONES
- PUNTOS IMPORTANTES EN NUTRICIÓN
- REQUERIMIENTOS



SEMINARIO 2º.- 3-4 de NOVIEMBRE: BIOQUÍMICA II

Profesores: Dña.- M^ª José y D. José

2.- ENZIMAS

- CONCEPTO
- PROPIEDADES GENERALES
- CLASIFICACIÓN
- NOMENCLATURA
- COENZIMAS Y COFACTORES
- INHIBICIÓN ENZIMÁTICA
- ACTIVACIÓN
- IMPORTANCIA DE LAS ENZIMAS
- COENZIMA Q10

3.- ACIDOS NUCLEICOS

- ESTRUCTURA DE LOS ÁCIDOS NUCLEICOS
- ESTRUCTURA DEL ADN
- REPLICACIÓN
- SÍNTESIS DE PROTEÍNAS
- EL CÓDIGO GENÉTICO
- LAS MUTACIONES

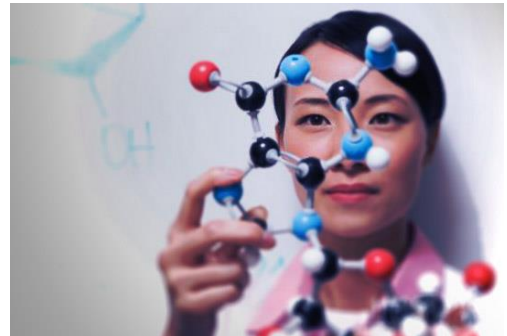
3.1. FUNDAMENTOS DE LA NUTRICIÓN ORTOMOLECULAR

- NUTRICIÓN ÓPTIMA FRENTE A NUTRICIÓN DE MANTENIMIENTO
- CDR/DOSIS ÓPTIMA
- NECESIDAD DE SUPLEMENTOS NUTRICIONALES
- BALANCE BIOLÓGICO DE LA SALUD
- CONSEJOS PARA MAXIMIZAR LA OBTENCIÓN DE NUTRIENTES EN LA DIETA
- PRECAUCIONES BÁSICAS EN TERAPIA ORTOMOLECULAR

3.2. VITAMINAS: FUNCIONES GENERALES, DEFICIENCIA, EXCESO, FUENTES, DOSIFICACIÓN EN SUPLEMENTOS, PRECAUCIONES, PUNTOS A TENER EN CUENTA EN SU UTILIZACIÓN

3.3. MINERALES: FUNCIONES GENERALES, DEFICIENCIA, EXCESO, FUENTES, INGESTA DIARIA RECOMENDADA, PRECAUCIONES, PUNTOS A TENER EN CUENTA EN SU UTILIZACIÓN

3.4. AGUA

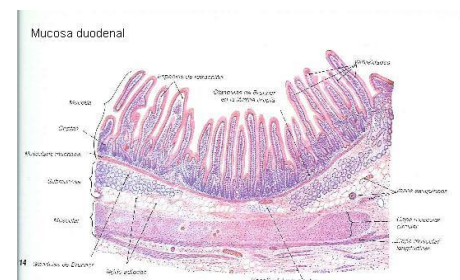


SEMINARIO 3º.- 1-2 de DICIEMBRE FISIOLÓGÍA CELULAR Y APTO. DIGESTIVO

Profesor Dr. Marcos

FISIOLOGÍA CELULAR
SISTEMA DIGESTIVO Y HEPÁTICO BILIAR

- Anatomía
- Fisiología



SEMINARIO 4º.- 12-13 de ENERO 2019: CRITERIO NATURISTA.

Profesores: Dña. M^ª José y D. José: Principios y fundamentos del criterio Naturista

- Concepto de salud y enfermedad
- Terminología
- Las crisis agudas
- La enfermedad crónica
- Los pilares básicos de la salud

SEMINARIO 5º.- 2-3 de FEBRERO: NUTRICIÓN

Profesora.: Dña. Carmen Ares

INTRODUCCIÓN A LA NUTRICIÓN:

- Conceptos básicos : Alimentación, Nutrición, Dietética y Nutriente
- Clasificación de Nutrientes
- Macronutrientes
- Micronutrientes

La dieta equilibrada

- Tendencias actuales de la nutrición
- Estimaciones de ingesta : Requerimientos Energéticos
- Valoración del estado nutricional
- Algunas tendencias nutricionales
- La dieta saludable
- La dieta mediterránea
- La pirámide alimentaria
- Grupos de alimentos
- Elaboración de una dieta

Anexo 1: Alimentos ricos en micronutrientes

PRÁCTICA: Introducción a la elaboración de dietas: tablas de composición de alimentos



SEMINARIO 6º.- 23-24 FEBRERO: VALOR TROFOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS- VALORACIÓN ANTROPOMÉTRICA

Profesora.: Dña. Carmen

1.- LOS ALIMENTOS DE DEGENERACIÓN

- CARNES
- PESCADOS
- MARISCOS
- AZÚCAR
- EDULCORANTES ARTIFICIALES
- LA SAL
- REFRESCOS
- BEBIDAS ESTIMULANTES
- BEBIDAS ALCOHÓLICAS
- MARGARINAS

2.- ALIMENTOS DE TÉRMINO MEDIO

- LOS CEREALES INTEGRALES
- LAS LEGUMINOSAS
- PRODUCTOS LÁCTEOS
- LOS HUEVOS
- LA MIEL
- SETAS Y HONGOS

3.- LOS ALIMENTOS IDEALES

- FRUTAS
- FRUTOS SECOS
- GERMINADOS
- VERDURAS Y HORTALIZAS
- ACEITES VEGETALES
- ALGAS
- AGUA
- BEBIDAS NUTRITIVAS

4.- ALIMENTOS SIN CLASIFICAR

- ACEITES DE PESCADO
- CONDIMENTOS Y ESPECIAS
- SUPLEMENTOS NUTRICIONALES

PRÁCTICA: Valoración antropométrica

Elaboración de una dieta equilibrada



SEMINARIO 7º.- 30-31 de MARZO: DIETAS EN SITUACIONES FISIOLÓGICAS

Profesora: Dña. Paqui Fernández

NUTRICIÓN, DIETÉTICA Y FITOTERAPIA EN DISTINTAS SITUACIONES FISIOLÓGICAS

1.1.- EMBARAZO:

ADAPTACIÓN FISIOLÓGICA A LA NUEVA SITUACIÓN
NECESIDADES NUTRICIONALES DE LA EMBARAZADA
PRECAUCIONES RELACIONADAS CON LA ALIMENTACIÓN DE LA EMBARAZADA
ALIMENTOS CUYO CONSUMO DEBE AUMENTAR DURANTE EL EMBARAZO.
DIETA DE UNA EMBARAZADA

1.2.- LACTANCIA:

LA ALIMENTACIÓN DE LA MADRE
LA CALIDAD DE LA LECHE
Influencia de la dieta en la composición de la leche
Tabla de composición de nutrientes de la leche materna
REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES DURANTE LA LACTANCIA
PRECAUCIONES EN LA ALIMENTACIÓN EN LA LACTANCIA
GUÍA PRÁCTICA: TABLAS Y MENÚS
Tabla resumen de las necesidades de la mujer lactante
Menú tipo para mujeres gestantes y lactante



1.3.- LA ALIMENTACIÓN HASTA EL PRIMER AÑO DE VIDA

LACTANCIA MATERNA
Justificación para la promoción de la lactancia materna
Recomendaciones sobre lactancia materna
Contraindicaciones para la lactancia materna

LA NUTRICIÓN DEL LACTANTE
REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES DEL LACTANTE:
LACTANCIA ARTIFICIAL
ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA

1.4.- LA ALIMENTACIÓN INFANTIL:

REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES DEL NIÑO:
CONSIDERACIONES ALIMENTICIAS
ALIMENTOS RECOMENDADOS EN LA NIÑEZ
CONSEJOS IMPORTANTES

1.5.- LA ALIMENTACIÓN EN EL ADOLESCENTE

FACTORES QUE CONDICIONAN LA DIETA DEL ADOLESCENTE
REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES DEL ADOLESCENTE
TRASTORNOS DE LA ALIMENTACIÓN:
Anorexia Nerviosa
Bulimia Nerviosa

1.6.- LA ALIMENTACIÓN EN EL ANCIANO

CAMBIOS BIOLÓGICOS QUE AFECTAN A LA NUTRICIÓN
REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES DEL ANCIANO
RECOMENDACIONES GENERALES:
Tabla de Ingestas recomendadas para la 3ª Edad
Dieta tipo para el anciano

1.7.- LA ALIMENTACIÓN EN EL DEPORTE

BASES BIOLÓGICAS DE LA ACTIVIDAD FÍSICA
APORTE ENERGÉTICO PARA LA CONTRACCIÓN MUSCULAR:
Vías metabólicas.
LOS NUTRIENTES EN EL DEPORTE
ALIMENTOS PARA EL DEPORTE
Los alimentos estrella
Consejos de nutrición
Dietas según el tipo de prueba /Dietas según el momento deportivo



PRÁCTICA 5: ELABORACIÓN DE DIETAS SEGÚN SITUACIÓN FISIOLÓGICA

SEMINARIO 8º.- 13-14 de ABRIL : FITOTERAPIA I

Profesores: Dña. Mª José y D- José

1.- FITONUTRIENTES. FORMAS DE DOSIFICACIÓN. TÓXICOS VEGETALES Y ANTINUTRIENTES.

1.1. FITOTERAPIA. CONCEPTOS BÁSICOS.

1.2. HISTORIA DEL USO DE LAS PLANTAS MEDICINALES.

1.3. CONCEPTO DE DROGA. DROGAS VEGETALES

1.4. RECOLECCIÓN, CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO, NORMALIZACIÓN, DENOMINACIÓN Y CONTROLES.

1.5. CLASIFICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS ACTIVOS: PRINCIPIOS AMARGOS, ALCALOIDES, MUCÍLAGOS, RESINAS, GOMAS Y GOMORRESINAS, ACEITES ESENCIALES, HETERÓSIDOS, ACEITES, IRIDOIDES Y SECOIRIDOIDES, CURCUMINAS Y GINGEROLES, ÁCIDOS ORGÁNICOS, SALES MINERALES, VITAMINAS, PROTEÍNAS.

1.6. CONCEPTO DE GALÉNICA. DEFINICIONES. FARMACOPEAS.

1.7. FORMAS DE DOSIFICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS ACTIVOS: HIDROLITOS, INFUSO, INFUSIÓN, DECOCTO, DECOCCIÓN, TISANAS, COMPRIMIDOS, CÁPSULAS, TINTURAS, ALCOHOLATUROS, EXTRACTOS, GOTAS, JARABES, ACEITES, OLEATOS, ACETOLITOS, GLICEROLADOS, MELITOS, POCIONES, ELIXIRES, SAHUMERIOS, VAHOS, INHALACIONES, VINOS MEDICINALES.

1.8. TÓXICOS VEGETALES Y ANTINUTRIENTES: GLUCÓSIDOS CIANOGENÉTICOS, ALCALOIDES INHIBIDORES DE LA COLINESTERASA, AMINAS VASOPRESORAS, ESTIMULANTES Y COMPUESTOS PSICOACTIVOS, LATIRÓGENOS, COMPUESTOS FÁVICOS, ÁCIDOS GRASOS TÓXICOS, INHIBIDORES DE PROTEASAS Y AMILASAS, ANTIMINERALES, ETC

SEMINARIO 9º.- 4-5 de MAYO: FITOTERAPIA II

Profesores: Dña. Mª José y D. José

1.- PLANTAS CON ACCIÓN EN LOS DISTINTOS APARATOS O SISTEMAS DEL ORGANISMO.

- APARATO RESPIRATORIO.
- APARATO CARDIOVASCULAR.
- APARATO DIGESTIVO.
- APARATO GENITOURINARIO.
- SISTEMA NERVIOSO.
- SISTEMA INMUNITARIO.
- SISTEMA ENDOCRINO Y METABOLISMO.
- DERMATOLOGÍA. PIEL Y MUCOSAS.

2.- FORMULAS PROPUESTAS. TISANAS, CÁPSULAS

3.- COMPLEMENTOS EN FITOTERAPIA. LABORATORIOS Y PRESENTACIONES MÁS UTILIZADAS.



SEMINARIO 10º.- 1-2 JUNIO. NUTRICIÓN, DIETOTERAPIA Y FITOTRAPIA EN SITUACIONES PATOLÓGICAS DE GRAN PREVALENCIA

Profesores: Dña. Mª José y D. José

METABOLISMO

- ACIDOSIS METABÓLICA
- DIABETES, HIPOGLUCEMIA
- HIPERAZOTEMIA, HIPERAZOTEMIA
- HIPERLIPEMIAS: HIPERTRIGLICERIDEMIA, HIPERCOLESTEROLEMIAS
- HIPERTIROIDISMO, HIPOTIROIDISMO
- OBESIDAD

APARATO REPRODUCTOR

- AMENORREAS, DISMENORREAS
- SÍNDROME PREMENSTRUAL
- MENOPAUSIA

PIEL Y MUCOSAS

- PSORIASIS
- ACNÉ,



SEBORREA

SEMINARIO 11º.- 29-30 de JUNIO. NUTRICIÓN, DIETOTERAPIA Y FITOTERAPIA EN SITUACIONES PATOLOGICAS DE GRAN PREVALENCIA.

Profesores: Dña. M^a José y D. José

APARATO DIGESTIVO

- DISPEPSIA
- GASTRITIS
- ÚLCERA GASTRODUODENAL
- HERNIA DE HIATO
- HIPOCLORHIDRIA
- ESTREÑIMIENTO
- DIARREA
- COLON IRRITABLE
- ENFERMEDAD DIVERTICULAR
- COLITIS ULCEROSA Y ENFERMEDAD DE CROHN

AFECCIONES HEPATOBILIARES

- LITIASIS BILIAR
- AFECCIONES HEPÁTICAS EN GENERAL
- HEPATITIS
- CIRROSIS HEPÁTICA

SISTEMA CIRCULATORIO

- HIPERTENSIÓN ARTERIAL
- TROMBOSIS VENOSA Y VENAS VARICOSAS

CEFALEAS



SEMINARIO 12º.- 20-21 de JULIO. NUTRICIÓN, DIETOTERAPIA Y FITOTERAPIA EN SITUACIONES PATOLOGICAS DE GRAN PREVALENCIA.

Profesores: Dña. M^a José y D. José

ENFERMEDADES DEGENERATIVAS

- CÁNCER
- ENFERMEDAD DE ALZHEIMER

APARATO LOCOMOTOR

- ARTROSIS, ARTRITIS
- OSTEOPOROSIS

SISTEMA NERVIOSO

- ESTRÉS, ANSIEDAD Y DEPRESIÓN
- FIBROMIALGIA



SEMINARIO 13º.- 7-8 de SEPTIEMBRE. NUTRICIÓN, DIETOTERAPIA Y FITOTERAPIA EN SITUACIONES PATOLÓGICAS DE GRAN PREVALENCIA.

Profesores: Dña. M^a José y D. José

LA INMUNIDAD

INTRODUCCIÓN A LA MICROBIOLOGÍA

INTRODUCCIÓN A LA PARASITOLOGÍA

INFECCIONES Y PARASITOSIS

- INFECCIONES EN GENERAL
- INFECCIONES URINARIAS
- CANDIDIASIS
- HERPES
- OXIURIASIS

SISTEMA INMUNOLÓGICO

- ALERGIAS
- SIDA
- ARTRITIS REUMATOIDE
- ESCLEROSIS MÚLTIPLE

