



Solnatura

Programa de Formación en Naturopatía Cursos intensivos de fin de semana 2017

Naturopatía Alimentaria o Trofología

Sábado 7 y Domingo 8 de Octubre / 2017

Presentación del Curso:

Con este curso haremos un estudio intensivo en el campo de la alimentación saludable y cómo aplicar los principios naturopáticos en el ámbito alimenticio. Introduciremos al alumnado en el campo de la alimentación y la nutrición de las células utilizando los elementos que nos proporcionan los estudios más recientes sobre la estructura, cualidad, y la clasificación de los alimentos.

Conoceremos la composición cualitativa y cuantitativa de los alimentos que comemos, la higiene que habría que darles y que presentan los mismos, las alteraciones y contaminantes que podrían llegar a ostentar, cómo y porqué ocurrieron y cómo prevenirlas.

Este curso pretende proporcionar al alumnado de Naturopatía los conocimientos científicos y las técnicas necesarias, para conocer la composición de los alimentos como nutrientes para el ser humano, sus distintas clasificaciones y cómo manejar datos de las Tablas de Composición de los alimentos para la realización de dietas y programas de alimentación saludable, tanto para personas que disfrutaran de un Estado Óptimo de Salud como para aquellas que tienen Problemas de Salud.

Objetivos del Curso:

- Aprender los fundamentos de la Naturopatía Alimentaria.
- Introducir los conceptos de Nutrición celular y biodisponibilidad.

- Introducir al alumno en el campo de la alimentación alcalina.
 - Conocer la clasificación de los alimentos según su PH.
 - Conocer los distintos grupos de alimentos según la clasificación recogida en el Código Alimentario Español y la legislación vigente.
 - Conocer las características y composición de los alimentos incluidos en cada grupo alimentario.
 - Analizar los distintos componentes de los alimentos para saber cuáles son los más indicados en cada momento para una correcta alimentación.
 - Conocer el valor alimenticio de cada alimento.
 - Estudiar las repercusiones de las manipulaciones industriales de los alimentos en la salud humana, así como los efectos de la utilización de agentes químicos en la agricultura y ganadería.
 - Disponer de estrategias para la elaboración de dietas y adecuarlas dentro del PPS.
-

Horario: Sábado y Domingo de 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 20:00

Precio : Precio del curso: **195€**

Forma de pago: Ingreso en Cuenta bancaria BANKIA **IBAN: ES54 2038 1013 1760 0087 9179**

BIC: CAHMESMM

El precio del curso incluye:

- Material didáctico impreso entregado a los alumnos en el curso.

Información e inscripciones:

(0034) 913131409

(0034) 635 249 716

Email: formacion@solymanantial.com

Formación en Ciencias Naturopáticas: Centro Solnatur. C/ Conde de Aranda Nº 13 -CP. 28001 Madrid

Email: formacion@solymanantial.com

Tels: (0034) 910 07 06 54

(0034) 635 249 716