



Solnatura

Programa de Formación Modular Curso 2017/18

Técnico Naturópata en Naturopatía Alimentaria

Título avalado por la **Organización Colegial Naturopática FENACO** y acreditado a nivel universitario.

Presentación del Curso:

Este curso introducirá al alumno en todos los aspectos que abarca la naturopatía para que una vez terminado, pueda tener el dominio esencial que le permita introducirse en el sector a nivel profesional.

En este curso utilizaremos los elementos que nos proporcionan los estudios más recientes sobre la estructura, calidad, procesamiento, clasificación y preparación más adecuada para los alimentos, cómo conservarlos y distribuirlos, y la asimilación que cada uno tendrá una vez se encuentre en nuestro organismo. Conocer la composición cualitativa y cuantitativa de aquellos alimentos que comemos, la higiene que habría que darles, las alteraciones y contaminantes que podrían llegar a ostentar, cómo y por qué ocurrieron y cómo prevenirlas.

Proporcionará al alumnado de Naturopatía los conocimientos científicos y las técnicas necesarias para conocer la composición de los alimentos y su calidad nutritiva para el ser humano, aprenderá las distintas clasificaciones que tienen los alimentos y cómo manejar las Tablas de Composición de los alimentos para la realización y elaboración de dietas y regímenes, tanto para personas que disfrutan de un Estado Óptimo de Salud como para aquellas que tienen Problemas de Salud.

Aprenderá a realizar diseños dietéticos para que las personas, en sus distintas situaciones vitales y actividades, aprendan a llevar un Estilo de Vida Saludable, y comprenderá la importancia práctica que tiene la alimentación como Comportamiento Positivo de la Salud.

Obtendrá un conjunto de conocimientos teóricos y prácticos que le permitirán diseñar un conjunto de dietas para conseguir una adecuada normalización funcional del organismo humano en aquellos casos en que se ha perdido el Estado Óptimo de Salud; también aprenderá a indicar las pautas Higiénico-Dietéticas que le permitan, una vez recuperado el Estado Óptimo de Salud, mantenerlo.

Objetivos del Curso:

- Comprender a fondo qué es la Naturopatía, sus bases, y todos los aspectos que esta abarca.
- Aprender el concepto de Naturopatía Alimentaria y sus aplicaciones.
- 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.
- Estudiar las repercusiones de las manipulaciones industriales de los alimentos en la salud humana, así como la utilización de agentes químicos en la agricultura y ganadería.
- Contrastar las distintas tablas de composición de alimentos y aprender a manejarlas.
- Disponer de estrategias para la elaboración de dietas y adecuarlas dentro del PPS.
- Conocer los requerimientos energéticos del ser humano.
- Aprender a determinar el gasto energético.

- Comprender el concepto de metabolismo basal.
- Aprender a calcular el metabolismo basal y el Valor Calórico Total.
- Conocer los criterios para la elaboración de una dieta equilibrada.
- Aprender a realizar el cálculo calórico, el reparto de los principios inmediatos y la ración alimenticia diaria.
- Aprender de una manera teórico-práctica la alimentación en las distintas etapas de la vida y en las situaciones vitales concretas.

¿A quién va dirigido este curso?:

- Personas sin estudios previos en este ámbito que deseen adquirir conocimiento en Naturopatía y Naturopatía Alimentaria para sí mismas y para ayudar a otros.
- Personas con previa formación que deseen actualizarse y obtener un título acreditado en Naturopatía Alimentaria.
- Personas que tienen la intención de buscar salidas profesionales en el sector natural.

Competencias:

- Actividades naturopáticas que pueden ejecutarse con autonomía.
- Capacidad de utilizar instrumentos y técnicas propias.
- Conocimiento de fundamentos técnicos y científicos de la actividad.
- Posibilidad laboral en consultas privadas, clínicas, centros de salud, balnearios, spas, en comercios herbodietéticos, herbolarios, ecotiendas, Naturopatía Deportiva, gimnasios, centros deportivos y de recuperación.

Asignaturas:

Fundamentos de Naturopatía

Área de conocimiento: **Naturopatía Fundamental**
Departamento: Teoría, historia y metodología de la Naturopatía
Créditos ECTS 6 (60 HORAS LECTIVAS DE CURSO)

Naturopatía Energética I

Área de conocimiento: **Tecnología Naturopática**
Departamento: Bioenergética y Naturopatía Psicofísica
Créditos ECTS 6 (60 HORAS LECTIVAS DE CURSO)

Bioquímica y Biofísica para Naturópatas

Área de conocimiento: **Naturopatía Fundamental**
Departamento: Ciencias Básicas
Créditos ECTS 6 (60 HORAS LECTIVAS DE CURSO)

Bases Morfológicas en Naturopatía (Histología y Anatomía)

Área de conocimiento: **Naturopatía Fundamental**
Departamento: Ciencias Básicas
Créditos ECTS 6 (60 HORAS LECTIVAS DE CURSO)

Fisiología Humana Aplicada en Naturopatía

Área de conocimiento: **Naturopatía Fundamental**
Departamento: Ciencias Básicas
Créditos ECTS 6 (60 HORAS LECTIVAS DE CURSO)

Naturopatía Alimentaria I (Trofología)

Área de conocimiento: **Tecnología Naturopática**
Departamento: Trofología y Naturopatía funcional
Créditos ECTS 6 (60 HORAS LECTIVAS DE CURSO)

Naturopatía Alimentaria II

Área de conocimiento: **Tecnología Naturopática**
Departamento: Trofología y Naturopatía funcional
Créditos ECTS 6 (60 HORAS LECTIVAS DE CURSO)

Naturopatía Alimentaria III

Área de conocimiento: **Tecnología Naturopática**
Departamento: Trofología y Naturopatía funcional
Créditos ECTS 6 (60 HORAS LECTIVAS DE CURSO)

Naturopatía Fitocomplementaria

Área de conocimiento: **Tecnología Naturopática**
Departamento: Herbología
Créditos ECTS 6 (60 HORAS LECTIVAS DE CURSO)

Elementos de Flosacología

Área de conocimiento: **Tecnología Naturopática**
Departamento: Herbología
Créditos ECTS 6 (60 HORAS LECTIVAS DE CURSO)

Naturopatía Funcional

Área de conocimiento: **Tecnología Naturopática**
Departamento: Trofología y Naturopatía funcional
Créditos ECTS 6 (60 HORAS LECTIVAS DE CURSO)

DATOS LECTIVOS Y ADMINISTRATIVOS

Horas lectivas: 660 horas- 66 ECTS

Duración: 11 meses comenzando el día 2 de Octubre de 2017.

Horario: De lunes a viernes de 10:00 a 13:00h o de 19:00 a 22:00h.

Precio y formas de pago:

Precio del curso : **2200 €**

Matrícula: **200 €**

Mensualidades: **11 mensualidades de 200 €**

20% de descuento sobre el precio del curso (**1760€**) en los siguientes casos:

- Pago del curso completo por adelantado.
- Colegiados de **FENACO**
- Clientes de **Solnatura**
- Asociados al Instituto de Investigación de Ciencias Naturopáticas **Sol y Manantial**.

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

BIC: CAHMESMM

Información importante:

Este curso está desglosado en 3 bloques, que ofrecerán 3 diferentes titulaciones. El precio total del curso incluye las 3 titulaciones, pero se puede realizar uno o 2 de de los bloques únicamente. A continuación se desglosan los bloques, las titulaciones obtenidas con cada uno y el precio por titulación.

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

Email: formacion@solymanantial.com

Tels: (0034) 91 31 31 409

(0034) 635 249 716

Auxiliar Naturópata

180 horas lectivas de Curso

Duración - 3 meses

600 € (480€ con el 20% de descuento)

Técnico Grado Medio

360 horas lectivas de Curso

Duración - 6 meses

1200 € (960€ con el 20% de descuento)

Técnico Grado Superior

660 horas lectivas de Curso

Duración - 11 Meses

2200€ (1760€ con el 20% de descuento)

Notas:

- Fecha límite de reserva de matrícula: 15 septiembre 2017.
- Las mensualidades se abonarán entre 1 y el 5 de cada mes.
- Plazas limitadas.
- La realización del curso en los horarios deseados estará sujeta a número mínimo de alumnos.
- El concepto de matrícula no varía ya se realice el curso completo, o alguno de sus bloques. La matrícula no está sujeta a descuento.

El precio del curso incluye:

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

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

Email: formacion@solymanantial.com

Tels: (0034) 91 31 31 409

(0034) 635 249 716

Información e inscripciones:

(0034) 913 131 409

(0034) 635 249 716

Email: formacion@solymanantial.com