

PRIMER NIVEL DE NATUROPATÍA (1050 horas) (Tenerife)

Cursos Presenciales

Parasitarios (Terapias Naturales)

Descripción

- La Medicina Natural, o Naturopatía, es una terapia basada en medios naturales que intenta prevenir la enfermedad y superarla estimulando la capacidad de recuperación del organismo. La Naturopatía parte del principio de que nuestro propio cuerpo es, por lo general, capaz de llegar a su autocuración, ayudado en caso de necesidad, por los estímulos precisos. La Naturopatía no persigue solo el tratamiento local y puntual de una enfermedad sino el tratamiento de fondo, es decir, busca las causas y el origen que han provocado la dolencia para sanarla y evitar que reaparezca. Actúa también como preventivo determinando las tendencias patológicas de la persona según su tipo constitucional y su patrón de comportamiento.

Titulación

- La Escuela ACU CANARIAS le entregará un diploma acreditativo con validez profesional.

Requisitos

- El número de plazas será de 30 y la reserva de las mismas se hará por orden de solicitud de matrícula.

Profesorado

D. Agustín Mesa Padilla

- Naturopata y Dietista
- Profesor de Fitoterapia
- Experiencia docente y laboral en el campo.

D. José Moreno Santana.

- Diplomado en Fisioterapia por la Universidad de La Laguna.
- Licenciado en Medicina Tradicional China por la Escuela Superior de M.T.C, filial de la Facultad de Medicina Tradicional China de Beijing (China).
- Diplomado en Naturopatía por FENACO y CENSANA.
- Osteópata por la Facultad de Medicina de la Universidad de Alcalá de Henares, Madrid.
- Monitor de Pilates
- Técnico especialista en laboratorio de análisis clínico.
- Técnico especialista en Dietética y Nutrición.
- Especializado en Fisioterapia del Deporte por la Facultad de Medicina de la Universidad de Alcalá de Henares, Madrid.
- Técnico en Farmacia y Parafarmacia.
- Experiencia docente y laboral.
- Director del Curso.

D. Axel la Serna Mesa

- Licenciado en Medicina.
- Profesor de Anatomía, Fisiopatología y Radiología médica.
- Experiencia docente en el campo.

Dña. Antonia Sandra Abella Arraiz

- Titulada Superior en Osteopatía.
- Titulada en Terapias Manuales
- Especializada en Osteopatía, Terapias manuales y Quiromasaje Terapéutico-Deportivo.
- Amplia experiencia profesional y docente.
- Profesora de Osteopatía y Quiromasaje

Dña. Rebeca González Padrón

- Diplomada Universitaria en Enfermería (DUE)
- Especializada en urgencias, geriatría, atención domiciliaria, etc.

- Profesora de Ayuda a domicilio
- Profesora de Geriatría
- Profesora de Quirófano
- Profesora de Primeros Auxilios.
- Amplia experiencia profesional y docente

Dña. Raquel Pérez Hernández

- Diplomada Universitaria en Enfermería (DUE)
- Experto Universitario en Urgencias y Emergencias
- Experto en indicación y autorización de medicamentos y productos en cuidados generales de enfermería y en T.I.C.
- Profesora de Geriatría
- Amplia experiencia profesional y docente.

D. Domingo Vera Amaya

- Diplomado en ciencias empresariales por la Universidad de la Laguna
- Graduado en Coaching Personal y Ontológico- Graduado en Inteligencia Emocional
- Amplia experiencia profesional y docente

D. José Ramón Pérez Saavedra

- Profesor de Anatomía, Fisiopatología, Radiología médica, etc.
- Experiencia docente en el campo.

Modo de estudio

- Presencial
- Semipresencial

Tutorías

- En el momento en que el alumno es matriculado, se le designa un tutor/a, así como un grupo de estudio, de manera que pueda ser atendido de forma totalmente personalizada por su tutor/a, el cual ha sido designado para supervisar y orientar al alumno en sus estudios y al cual deberá dirigirse para poder realizar tantas consultas como crea pertinente.

Convalidaciones

- Los titulados con formaciones sanitarias podrán convalidar parte de su formación. Consultar con secretaría.

Certificación

- La Escuela ACU CANARIAS le entregará un diploma acreditativo con validez profesional.

Servicios

- Tutorías presenciales y online (Sin cargo).
- Biblioteca (con más de 10.000 libros) y Sala de estudios (Sin cargo).
- Material didáctico y de prácticas para el seguimiento de la formación (Sin cargo).
- Carnet de alumno, con sus múltiples ventajas (Sin cargo)
- Servicio de fotocopias.
- Taller/Aula de prácticas libres y/o labor social propia (Sin cargo).
- Charlas gratuitas, a lo largo del curso.
- Formación básica gratuita o subvencionadas con la colaboración de los laboratorios más prestigiosos del sector.
- Formación dirigida a profesionales gratuita o subvencionada, con la colaboración de asociaciones profesionales y/o los laboratorios más prestigiosos del sector.
- ¡¡Campus Virtual Gratuito!! Con contenido extra de cada uno de los módulos del Curso.
- Bolsa de empleo.
- Asesoramiento para iniciativa empresarial o comercial.
- WiFi gratuito en todo el Centro.
- ¡¡Descuento especial para los alumnos del centro en los proximos cursos!!

Precio

Matricula: 150€ (Gratuita) ¡¡oferta limitada para las primeras 15 plazas.!!

Al contado: 2200€

Pago a plazos:

-Mensual: 10 x 230€= 2300€

¡¡Descuento especial para los alumnos del Centro!!

- En el momento de la matricula, para que sea válida, hay que realizar un pago (importe de la matricula y/o mensualidad). La demás cuotas, en el caso de pago fraccionado o mensual, se cobraran el día 5 de cada mes en meses consecutivos, al comenzar el curso.

- Tasas por expedición de Diploma: 10€

- Para la realización de las Prácticas, el alumno deberá abonar la cantidad de 50€ antes del comienzo de las mismas, en concepto del abono del Seguro Escolar y de Responsabilidad Civil (RC).

- Acucanarias ofrece los cursos más completos de Canarias al mejor precio!! Incomparable relación precio/horas, Compruébalo!!

Forma de Pago

- Contado
- Recibos mensuales

Oferta

- **¡¡MATRICULA GRATUITA!!** oferta limitada para las primeras 15 plazas.
- **¡¡TE REGALAMOS DOS CURSOS ONLINE!!** a elegir entre más de 300 cursos, de hasta 100 horas (certificadas) matriculándote en éste curso.
- **¡¡DESCUENTO POR TU 2º CURSO EL 30%!!**

Inicio

2021-03-16

Fecha:

- Matricula Abierta.

Duración

10 meses, 1050 horas

Horario

- Turno de mañana
- Turno de tarde
- Fin de Semana



Objetivos

- Una vez finalizada la formación, el alumno/a podrá ejercer su actividad laboral fundamentalmente en el sector parasanitario y de la sanidad integrada, en el área de asistencia al paciente, trabajando en equipos multidisciplinares.

Programación

MODULO I. ANATOMÍA-FISIOLOGÍA HUMANA

ÁREA I. EL CUERPO HUMANO COMO UNIDAD ORGANIZADA

Tema 1. El cuerpo humano como unidad estructural

Tema 2. Composición química del organismo

Tema 3. Biología celular

Tema 4. Genética

Tema 5. Tejidos

ÁREA II. SISTEMAS DE RELACIÓN

Tema 6. Sistema osteomuscular

- Tema 7.** Sistema nervioso
- Tema 8.** Sentidos
- Tema 9.** Sistema endocrino

ÁREA III. ALIMENTACIÓN Y EXCRECIÓN

- Tema 10.** Aparato digestivo
- Tema 11.** Aparato urinario

ÁREA IV. INTERCAMBIO GASEOSO Y CIRCULATORIO

- Tema 12.** Aparato respiratorio
- Tema 13.** Aparato cardiovascular

ÁREA V. SISTEMAS DE DEFENSA

- Tema 14.** La sangre
- Tema 15.** Sistema inmunitario

MODULO II. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

ÁREA I. LA ALIMENTACIÓN HUMANA. EL MUNDO DE LA NUTRICIÓN

- Tema 1.** Formación profesional: "dietista"
- Tema 2.** Dietista: profesión mundial
- Tema 3.** Historia social de las relaciones existentes entre condiciones de vida y alimentación

ÁREA II. BIOENERGÉTICA Y METABOLISMO ENERGÉTICO

- Tema 1.** Transformaciones energéticas celulares
- Tema 2.** Valor energético de los alimentos
- Tema 3.** Calorimetría
- Tema 4.** Necesidades energéticas del cuerpo humano
- Tema 5.** Regulación de la ingesta calórica
- Tema 6.** Fisiología del metabolismo en normalidad y ayuno
- Tema 7.** Aumento y pérdida del peso
- Tema 8.** Necesidades energéticas y ejercicio físico

ÁREA III. NUTRICIÓN Y METABOLISMO

- Tema 1.** Digestión y absorción: enzimas
- Tema 2.** Nutrición y metabolismo de los hidratos de carbono
- Tema 3.** Nutrición y metabolismo de las grasas
- Tema 4.** Nutrición y metabolismo de las proteínas
- Tema 5.** Fibra dietética
- Tema 6.** Nutrición y metabolismo de las vitaminas y vitaminoides
- Tema 7.** Nutrición y metabolismo de los oligoelementos
- Tema 8.** Nutrición y metabolismo del etanol
- Tema 9.** Agua

ÁREA IV. BROMOTOLOGÍA (COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS)

- Tema 1.** Carnes, pescados, huevos, leche y lácticos
- Tema 2.** Cereales, leguminosas y tubérculos feculentos
- Tema 3.** Harinas, féculas y derivados
- Tema 4.** Alimentos edulcorantes, frutas, verduras, hortalizas y derivados
- Tema 5.** Alimentos estimulantes, condimentos y agua
- Tema 6.** Manipulación de los alimentos, aditivos alimentarios, componentes no nutritivos endógenos o exógenos añadidos a los alimentos
- Tema 7.** Alimentos dietéticos, legislación
- Tema 8.** Fiscalización bromática

ÁREA V. DIETÉTICA. LA ALIMENTACIÓN EN DIFERENTES ETAPAS Y SITUACIONES DE LA VIDA

- Tema 1.** Dietética equilibrada: concepto y cálculo
- Tema 2.** Tablas de composición de los alimentos
- Tema 3.** Necesidades de nutrientes
- Tema 4.** La alimentación en el embarazo y la lactancia
- Tema 5.** La alimentación en la infancia y la adolescencia
- Tema 6.** La alimentación en el adulto
- Tema 7.** Dieta equilibrada como base de la medicina preventiva
- Tema 8.** La alimentación en las personas de avanzada edad
- Tema 9.** Modificaciones bioquímicas y fisiológicas del envejecimiento

Tema 10. Factores que afecten el estado nutricional en la vejez

Tema 11. Alimentación y trabajo

Tema 12. Alimentación y actividad laboral

Tema 13. Alimentación en el deportista

Tema 14. Clasificación del deportista

Tema 15. Alimentación y rendimiento.

Tema 16. Alimentación en medios hostiles

Tema 17. Estudio de las distintas dietas actuales

Tema 18. Dietas de diversas culturas

AREA VI. HIGIENE ALIMENTARIA Y SALUD PUBLICA

Tema 1. Higiene alimentaria

Tema 2. Toxiinfecciones de origen alimentario

Tema 3. Conservación de los alimentos

Tema 4. Influencia de la tecnología alimentaria sobre el valor nutritivo de los alimentos

Tema 5. Las sustancias antinutritivas

Tema 6. Alimentación colectiva

Tema 7. Epidemiología de los trastornos de la nutrición

Tema 8. Alimentación y cáncer

Tema 9. Nutrición y alcohol

Tema 10. Alimentación y salud dental

MODULO III. FITOTERAPIA

ÁREA I. HISTORIA DE LAS PLANTAS MEDICINALES

Tema 1. Plantas medicinales: un saber antiguo

ÁREA II. BOTANICA

Tema 1. Introducción

Tema 2. Fisiología

Tema 3. Sistemática

Tema 4. Adaptaciones de las plantas al medio ambiente

Tema 5. Léxico botánico

ÁREA III. PROCESADO DE LAS PLANTAS MEDICINALES

Tema 1. Partes de las plantas que se suelen utilizar.

Tema 2. Cultivo/selección/recolección.

Tema 3. Conservación.

Tema 4. Acondicionamiento y almacenaje de las plantas

ÁREA IV. CONTROLES DE CALIDAD

Tema 1. Factores que influyen sobre la actividad de las plantas medicinales

Tema 2. Normalización-estandarización

Tema 3. Control de producción

ÁREA V. FORMAS DE DOSIFICACIÓN, APLICACIÓN Y ADMINISTRACIÓN

Tema 1. Preparaciones de las plantas

Tema 2. Otras formas galénicas disponibles en fitoterapia

Tema 3. Formas galénicas "homeopáticas"

Tema 4. Formas de administración

Tema 5. Para uso interno

Tema 6. Para uso externo

ÁREA VI. FORMULACIÓN

Tema 1. Corrección organoléptica

Tema 2. Incompatibilidades

Tema 3. Consejos generales de formulación

ÁREA VII. DOSIS Y POSOLOGÍA

Tema 1. Introducción

Tema 2. Equivalencia de las dosis

Tema 3. La influencia del peso corporal y la edad

Tema 4. Correspondencias particulares existentes entre las plantas y sus diferentes extractos galénicos

ÁREA VIII. PRINCIPIOS ACTIVOS DE LAS PLANTAS MEDICINALES

Tema 1. Introducción

Tema 2. Clasificación de los principios activos

ÁREA IX. PROPIEDADES, ACCIONES E INDICACIONES TERAPÉUTICAS

Tema 1. Definiciones de las propiedades

Tema 2. Indicaciones generales referentes a la cantidad de plantas o de extractos de plantas prescribir en fitoterapia

Tema 3. Terapéuticas, acciones e indicaciones de las plantas medicinales (ejemplificando con algunas plantas)

ÁREA X. APLICACIONES PRÁCTICAS-I

Tema 1. Patologías asociadas I

ÁREA XI. APLICACIONES PRACTICAS-II

Tema 1. Patologías asociadas II

ÁREA XII. LA TOXICIDAD DE LAS PLANTAS

Tema 1. Intoxicación por las plantas

Tema 2. Relación de algunas plantas tóxicas

MODULO IV. HABILIDADES COMUNICATIVAS (PNL)

Tema 1. Naturaleza de la comunicación humana

Tema 2. Definición de comunicación

Tema 3. Factores que influyen en la comunicación

Tema 4. Niveles de comunicación

Tema 5. Modelos de comunicación humana

Tema 6. Habilidades comunicativas:

Tema 7. Afectividad **Tema 8.** Empatía

Tema 9. Escolta activa

Tema 10. Negociación terapéutica

MODULO V. SITUACIONES DE ASISTENCIA URGENTE

Tema 1. Introducción

Tema 2. Obstrucciones de la vía aérea

Tema 3. Resucitación cardiopulmonar

Tema 4. Hemorragias

Tema 5. Fracturas

Tema 6. Heridas

Tema 7. Quemaduras

Tema 8. Vendajes

Tema 9. Intoxicaciones

Tema 10. Crisis convulsivas

MODULO VI. FARMACOLOGIA

Tema 1. Bases de la farmacocinética y de la farmacodinámica

Tema 2. Principios de la farmacoterapia.

Tema 3. Diferentes tipos de fármacos

Tema 4. Conocimientos básicos del uso del vademécum

Tema 5. Principales reacciones adversas de los medicamentos

MODULO VII. TEORÍA Y PRÁCTICAS DE MASAJE.

AREA I. GENERALIDADES DEL QUIROMASAJE VITAL- CORPORAL

Tema 1. Etimología y definición de quiromasaje

Tema 2. Historia de los masajes

Tema 3. Lo que se requiere para que un masaje sea eficaz

Tema 4. Clasificación del masaje

Tema 5. Efectos fisiológicos del masaje

Tema 6. Indicaciones y contraindicaciones del masaje

Tema 7. Requisitos para ejercer la profesión de masajista terapéutico

Tema 8. Ética profesional del masajista

Tema 9. Prácticas sanitarias y de seguridad

Tema 10. La consulta del masajista

Tema 11. Prácticas comerciales

AREA II. PREPARACIÓN DEL TERAPEUTA Y DEL CLIENTE PREVIO AL MASAJE

Tema 1. Preparación de las manos del terapeuta

Tema 2. Mecánica corporal del terapeuta

Tema 3. Preparación del cliente para el masaje

AREA III. MASAJE CLÁSICO

Tema 1. Masaje de roce (acariciamiento digital, deslizante o effleurage)

Tema 2. Masaje de fricción

Tema 3. Masaje de presión

Tema 4. Masaje de amasamiento

AREA IV. QUIROMASAJE ESTRUCTURADO

Tema 1. Movimientos de masaje por zonas

Tema 2. Masajes parciales

MODULO VIII. HORAS DE ESTUDIO Y PRACTICA DE ESTUDIO

MODULO IX. PRACTICAS EN EMPRESA (300h)

Nota Importante: la escuela se reserva el derecho a modificar el profesorado, los días, programas, módulos y/o los horarios, cuando lo estime oportuno para un mejor funcionamiento del mismo.

Evaluación

- Se realizaran exámenes trimestrales escritos y prácticos, además de tesinas al finalizar el curso.

Documentación de Matrícula

- Fotocopia del documento acreditativo de identidad (DNI, NIE, PASAPORTE)
- 4 Fotografías tamaño Carnet
- Importe en efectivo de la matricula y/o una mensualidad del curso.

Reconocimiento

- Asociación Profesional de Naturópatas, Acupuntores, Osteópatas, Homeópatas y Técnicos Afines de Canarias (ANACA)
- Asociación Profesional de Canarias en Terapias Manuales (ASCATEMA)
- Otros...

Observaciones

- Al momento de la matricula el alumno tiene que realizar un importe de la matricula y/o mensualidad del curso.El pago se le pasara al cobro el día 5 de cada mes.