



www.inesalud.com

La escuela de  
formación online líder  
en el sector de la salud



## Curso Superior en Herbodietética

Curso Superior  
Herbodiete...

[Ver curso en la web](#)

# ÍNDICE

1

Sobre  
INESALUD

2

Somos  
INESALUD

3

Nuestros  
valores

4

Metodología  
EDAN

5

Alianzas

6

Razones  
por las que  
elegir  
INESALUD

7

Nombre  
formación,  
datos clave  
y titulación

8

Objetivos  
y salidas  
laborales

9

Temario

10

Becas y  
financiación

11

Formas de pago

12

Contacto

## SOBRE INESALUD

### SUMA CONOCIMIENTO PARA AVANZAR EN SALUD

**INESALUD** es dedicación, vocación y profesionalidad. Es tender la mano, inyectar ánimo y extraer malestar. O lo que es lo mismo, mejorar la vida de los demás y velar por la calidad de su existencia. Porque no concebimos un sistema que no proteja el bienestar y la salud de sus ciudadanos. Como tampoco entendemos el cuidado del plano físico sin el mental. Por eso, **INESALUD** es conocimiento, atención y compromiso. De ahí que nuestra mejor medicina siempre sea la investigación combinada con la pasión que le ponemos a nuestro trabajo día tras día.

## SOMOS INESALUD

**INESALUD** es un centro de educación online especializado en ciencias de la salud que ofrece formación superior con contenidos de alta calidad e impartidos por docentes reconocidos y en activo.

Gracias a la metodología **EDAN** el alumnado aprende de una forma dinámica y práctica, con contenido exclusivo, actualizado y accesible en cualquier momento o lugar, garantizando la máxima flexibilidad de estudio. Además, la formación es impartida por docentes que trasladan todo su conocimiento y experiencia de forma práctica y aseguran un aprendizaje efectivo y adaptado al entorno laboral.

+ 18 años  
formando a especialistas  
de la salud

+ de 50.000  
estudiantes formados

98%  
tasa empleabilidad

## NUESTROS VALORES

---

### Compromiso

Somos responsables y estamos comprometidos con la sociedad y con su bienestar. Este deber se materializa en ofrecer una formación de calidad con el objetivo de capacitar a los mejores profesionales sanitarios, preparándolos para hacer frente a las exigencias que demanda el sector de la salud.

### Calidad

Nuestra condición es ofrecer un servicio sobresaliente y garantizar la satisfacción del alumnado. Velamos por la excelencia en nuestros procesos, temarios, claustro y oferta formativa. Estamos en constante cambio para responder a las necesidades de los estudiantes y a los avances científicos.

### Aplicabilidad

Nuestra misión es ofrecer un modelo de aprendizaje práctico, que desarrolle el potencial del alumnado y sea de aplicación directa en su sector. Somos dúctiles, nos ajustamos a la realidad y entendemos que nuestro objetivo es instruir y preparar a profesionales en el mundo de la salud.

### Empatía

La sociedad y su bienestar nos importan. Somos humanos y sensitivos. Nos esforzamos por entender las circunstancias de las personas que nos rodean y aplicamos la escucha activa, captando, comprendiendo y aliviando.

# METODOLOGÍA EDAN

La Metodología EDAN es un sistema pedagógico basado en el aprendizaje activo. Esto significa que el alumnado adquiere conocimientos de forma práctica y dinámica, interactuando con otros compañeros del ámbito de la salud y desarrollando su capacidad crítica mediante supuestos reales. Esta metodología se define por ser:

## Eficaz

INESALUD ofrece una formación útil y efectiva. La metodología EDAN tiene en cuenta las circunstancias del alumnado y el tiempo del que dispone. Por eso, el profesorado muestra un fiel compromiso con el estudiante e imparte la formación de forma clara y directa, combinando sus objetivos con las necesidades del mercado laboral.

## Dinámica

Un aprendizaje interactivo, en un campus dinámico y con recursos multimedia, permite al estudiante profundizar en el contenido y desarrollar su pensamiento crítico de una forma entretenida y enriquecedora. A través de la gamificación y de actividades con supuestos, el alumnado afianza conocimientos y refuerza lo aprendido.

## Activa

El alumnado es el protagonista y se potencia que aprenda de forma proactiva y desenvuelta. En este sentido, se persigue que los estudiantes sean participativos y compartan su conocimiento y visión. Para cumplir con este objetivo, se favorece el collaborative learning, trabajando en equipo y compartiendo ideas y opiniones a través de foros.

## Nutritiva

La formación de INESALUD se enmarca en el contexto actual de la medicina y los contenidos impartidos están actualizados según las novedades e investigaciones del sector. Los docentes, por su parte, priman una enseñanza aplicada al entorno laboral y se sirven de su experiencia para ofrecer un aprendizaje basado en casos reales.

## ALIANZAS

INESALUD ofrece información en salud de la mano de un referente en el sector:



Gracias a esta asociación, el alumnado se forma con los mejores profesionales del sector, en activo y con gran experiencia como docentes y especialistas de la salud. Además, ambas entidades fomentan la investigación y la actualización de prácticas en el entorno de la salud, organizando congresos de forma continuada.



UNIVERSIDAD  
NEBRIJA



Universidad Europea  
Miguel de Cervantes



SAN IGNACIO  
UNIVERSITY  
MIAMI, FL



e-CAMPUS  
UNIVERSITY

## RAZONES POR LAS QUE ELEGIR INESALUD



### Contenido de calidad

Diseñado cuidadosamente y actualizado día a día para adaptarse por completo a la realidad laboral del momento.



### Oposiciones

Obtén puntos para la bolsa de trabajo gracias a los cursos de formación sanitaria baremables.



### Claustro de renombre

Profesores que trabajan en el sector sanitario y están especializados en diferentes áreas de la medicina.



### Metodología online

Apostamos por ofrecer estudios online con las herramientas más innovadoras.



### Flexibilidad de estudio

Garantizando la calidad y excelencia estés donde estés y sea cual sea el momento en el que decidas estudiar.



### Becas y financiación

Benefíciate de nuestro sistema de becas adaptadas a tu perfil y disfruta de nuestras facilidades de financiación.

## Curso Superior en Herbolietética

### Para qué te prepara

El presente curso le prepara para iniciarse en el mundo de la herbolietética, y tiene como objetivo introducirle en el mundo de la dietética especialmente dentro de las características más saludables que en ella existen. Verá la dieta no sólo como una imposición sino como un hábito de vida saludable que se debe crear y fomentar en la persona. Conocerá las diferentes plantas medicinales que existen en la naturaleza, su ámbito de aplicación, beneficios y casos en los que se deben evitar, siendo conscientes de su utilidad, fomentando un uso responsable.

### Titulación

El presente curso le prepara para iniciarse en el mundo de la herbolietética, y tiene como objetivo introducirle en el mundo de la dietética especialmente dentro de las características más saludables que en ella existen. Verá la dieta no sólo como una imposición sino como un hábito de vida saludable que se debe crear y fomentar en la persona. Conocerá las diferentes plantas medicinales que existen en la naturaleza, su ámbito de aplicación, beneficios y casos en los que se deben evitar, siendo conscientes de su utilidad, fomentando un uso responsable.



## Objetivos

- Conocer los principios básicos de la nutrición y dietética, así como de la herbodietética y sus ámbitos de aplicación. - Saber describir las características de una dieta equilibrada, sus porcentajes adecuados de macro y micronutrientes. - Saber las características de cada tipo de macro y micronutriente, su importancia, grupo nutricional al que pertenecen y aporte nutricional correcto. - Indicar los pasos de una valoración nutricional del paciente, la importancia que tiene así como conocer los puntos más importantes de una correcta anamnesis. - Conocer las dietas aplicadas a distintas patologías y periodos de la vida, hipertensión, osteoporosis, infancia, embarazo... - Introducción a las plantas medicinales, su uso, forma de aplicación y beneficios que se obtienen.

## A quién va dirigido

dirigido a todas las personas que tenga motivación por conocer el ámbito de la herbodietética, la dieta en general, y su rama más saludable, incluyendo la naturopatía y las plantas medicinales. Técnicos que se dediquen a la venta de productos herbodietéticos, aplicación de dietas. Personas que tengan relación con la administración de dietas como cuidadores formales e informales, personal sociosanitario, educadores, técnicos de comedor de colegios y guarderías. Así como todas aquellas personas que quieran orientar su futuro laboral en esta rama profesional.

## Salidas laborales

Salidas laborales en herbolarios, tiendas de nutrición deportiva, infusiones medicinales, clínicas, fitoterapia, naturopatía, comedores escolares.

# MÓDULO 1. BOTÁNICA

## UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA BOTÁNICA

1. Introducción a la botánica
2. La célula vegetal
3. Los tejidos vegetales
4. Crecimiento y desarrollo de los vegetales
5. Funciones de nutrición
6. Otras formas de nutrición

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA CÉLULA VEGETAL

1. La célula
2. Teoría celular
3. La célula vegetal
4. Partes de la célula vegetal
5. Reproducción células vegetales

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. MORFOLOGÍA DE LA PLANTA: RAÍZ, TALLO Y HOJAS

1. Morfología de la plantas
2. Raíz
3. El tallo
4. Hojas

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. REPRODUCCIÓN VEGETAL: POR SEMILLAS

1. La reproducción sexual en las plantas
2. Formación y maduración de las semillas y frutos
3. Tipos de semillas y frutos
4. La germinación: características y fases

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. REPRODUCCIÓN VEGETATIVA DE PLANTAS

1. La reproducción asexual de las plantas
2. Técnicas de multiplicación vegetativa
3. Selección de material y aplicación de técnicas para realizar la reproducción asexual de forma artificial
4. Materiales, herramientas, instalaciones y equipos utilizados en la reproducción asexual de manera artificial

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. PRINCIPALES BIOTOPOS VEGETALES

1. Introducción: biotipos vegetales
2. Clasificación de biotipos vegetales

## UNIDAD DIDÁCTICA 7. TAXONOMÍA VEGETAL

1. Botánica Sistemática o Taxonomía Sistemática
2. Taxonomía vegetal

## UNIDAD DIDÁCTICA 8. EL MEDIO MARINO

1. Introducción al medio marino
2. Factores condicionantes en el medio marino
3. Características biológicas del agua de mar
4. Organismos fotosintéticos
5. Interacciones entre organismos

## UNIDAD DIDÁCTICA 9. BIOGEOGRAFÍA

1. Biosfera
2. Biogeografía
3. Regiones biogeográficas y regiones marinas
4. El endemismo
5. El papel de la corología

# MÓDULO 2. CUIDADOS Y TERAPIAS NATURALES

## UNIDAD DIDÁCTICA 1. FITOTERAPIA

1. La fitoterapia hoy
2. Principios activos y sustancias inertes de las plantas medicinales
3. Las plantas medicinales Tipologías
4. Partes utilizadas de las plantas medicinales
5. Formas de administración de las plantas medicinales
6. Formas de administración, normas de toma y dosificación de las plantas medicinales
7. Terapéutica de las plantas medicinales Plantas medicinales empleadas
8. Efectos secundarios y contraindicaciones de las plantas medicinales

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. HOMEOPATÍA:

1. Glosario homeopático
2. Historia de la homeopatía
3. La prescripción en homeopatía
4. Investigación en homeopatía
5. Medicamentos homeopáticos: origen, procesos de preparación y presentaciones

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA:

1. Alimentación y nutrición
2. Dietética - Manipulación, tratamiento y conservación de alimentos

# MÓDULO 3. ALIMENTACIÓN SALUDABLE

## UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRINCIPIOS BÁSICOS DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

1. Bromatología
2. La ingestión alimenticia
3. La importancia de la nutrición
4. Clasificación de los alimentos

5. Clasificación de los nutrientes
6. La ciencia de la dietética
7. ¿Qué es una dieta?
8. ¿Qué es una ración?
9. El concepto del dietista-nutricionista
10. ¿Qué es la salud?
11. ¿Qué es la enfermedad?

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALIMENTOS: COMPONENTES ESENCIALES**

1. Los alimentos y su clasificación
2. Los nutrientes y su clasificación
3. Guías alimentarias y las necesidades nutricionales

## **UNIDAD DIDÁCTICA 3. RELACIÓN DE LA COMPOSICIÓN DE LOS DISTINTOS GRUPOS DE ALIMENTOS Y SU VALOR NUTRICIONAL**

1. El origen de los alimentos: vegetales
2. La familia de las gramíneas y sus derivados
3. Verduras y Hortalizas: clasificación y composición
4. El consumo de setas y algas
5. Legumbres: estructura y valor nutritivo
6. Las frutas y frutos secos; clasificación
7. Las grasas vegetales: el aceite de oliva
8. Otros alimentos: edulcorantes y fruitivos
9. Café, té y cacao: alimentos estimulantes
10. Los condimentos, las especias y su clasificación

## **UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES DE LOS ALIMENTOS: NUTRICIÓN Y ENERGÍA**

1. La transformación celular energética
2. ¿Cuáles son las unidades de medida de la energía?
3. El adulto sano y sus necesidades energéticas
4. Los alimentos y su valor calórico

## **UNIDAD DIDÁCTICA 5. DIETA EQUILIBRADA**

1. Principios básicos
2. Dieta mediterránea: paradigma de la dieta equilibrada
3. Macronutrientes y su distribución energética
4. Metodología de trabajo en la elaboración de dietas
5. Errores y creencias más comunes relacionados con la alimentación

## **UNIDAD DIDÁCTICA 6. TÉCNICAS CULINARIAS Y SU EFECTO EN EL VALOR NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS**

1. Lavado, pelado y troceado de alimentos
2. El proceso de la cocción en alimentos

## UNIDAD DIDÁCTICA 7. MÉTODOS DE CONSERVACIÓN EN LOS ALIMENTOS

1. El proceso de la conservación
2. Métodos de conservación según su naturaleza
3. Métodos físicos de conservación
4. Métodos químicos de conservación
5. Pulsos eléctricos de alta intensidad de campo, altas presiones hidrostáticas y envasado activo
6. Decálogo del consumidor
7. Recomendaciones para un consumo responsable
8. El origen de los hábitos alimenticios

## UNIDAD DIDÁCTICA 8. PLANIFICACIÓN DE DIETAS: INGESTAS RECOMENDADAS Y TABLAS DE COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS. ETIQUETADO NUTRICIONAL

1. Herramientas de estimación nutricional en la población
2. Requerimientos nutricionales
3. Legislación en el etiquetado de los alimentos

# MÓDULO 4. BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

## UNIDAD DIDÁCTICA 1. BIOTECNOLOGÍA

1. Concepto de biotecnología
2. Historia de la biotecnología
3. Biotecnología: campos de aplicación
4. Biotecnología en la actualidad

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. BIOTECNOLOGÍA Y ALIMENTOS

1. Biotecnología de los alimentos
2. Conceptos relacionados
3. La Biotecnología y los alimentos
4. Bioquímica nutricional

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. DNA, GENES Y GENOMAS

1. Aspectos clave de la Ingeniería Genética en la Biotecnología
2. Ingeniería genética y los alimentos
3. Beneficios y riesgos de los productos obtenidos por Ingeniería Genética
4. Genes, alimentación y salud
5. Genes y proteínas
6. Utilización de las enzimas en la alimentación

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. MICROORGANISMOS Y ALIMENTOS FERMENTADOS

1. Microorganismos y producción de alimentos
2. Alimentos fermentados
3. Las fermentaciones de carácter alcohólico
4. Las fermentaciones de carácter no alcohólico

## **UNIDAD DIDÁCTICA 5. FERMENTACIÓN DE CÁRNICOS, LÁCTEOS Y OTROS**

1. Fermentación cárnica
2. La fermentación de los productos lácteos
3. La fermentación de otros productos
4. Tecnología enzimática y biocatálisis

## **UNIDAD DIDÁCTICA 6. MICROORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS. APLICACIÓN EN LOS ALIMENTOS Y EFECTOS SOBRE LA SALUD Y LA NUTRICIÓN**

1. Definición de OMG
2. OMG y su relación con los alimentos transgénicos
3. ¿Cómo se sabe si un alimento es transgénico?
4. Repercusiones en la salud por el consumo de alimentos transgénicos

## **UNIDAD DIDÁCTICA 7. TIPOLOGÍA DE ALIMENTOS TRANSGÉNICOS**

1. Tipología de los alimentos transgénicos
2. Alimentos de origen vegetal
3. Alimentos de origen animal
4. Microorganismos transgénicos
5. Legislación en torno a los alimentos transgénicos

## **UNIDAD DIDÁCTICA 8. BIOTECNOLOGÍA Y ALIMENTOS FUNCIONALES**

1. Definición de alimentos funcionales
2. Aspectos relacionados con la aplicación de los alimentos funcionales
3. Tipología de alimentos funcionales
4. Normativa relacionada con los alimentos funcionales

## **UNIDAD DIDÁCTICA 9. BIOTECNOLOGÍA Y ALIMENTOS PREBIÓTICOS, PROBIÓTICOS, SIMBIÓTICOS Y ENRIQUECIDOS**

1. Alimentos Probióticos
2. Alimentos Prebióticos
3. Alimentos Simbióticos
4. Alimentos enriquecidos
5. Complementos alimenticios

## **UNIDAD DIDÁCTICA 10. APLICACIONES DE LA BIOTECNOLOGÍA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA**

1. Seguridad alimentaria
2. Agentes que amenazan la inocuidad de los alimentos
3. Áreas de aplicación de la Biotecnología en el ámbito de la seguridad alimentaria
4. Técnicas biotecnológicas en seguridad alimentaria y trazabilidad de los alimentos

## **UNIDAD DIDÁCTICA 11. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. LA IMPORTANCIA DEL REGLAMENTO**

1. Principios del control de alérgenos
2. Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
3. Nuevas normas

#### 4. Legislación aplicable al control de alérgenos

### **UNIDAD DIDÁCTICA 12. BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

1. Definiciones de interés
2. Residuos y emisiones generados en la Industria Alimentaria
3. Prácticas incorrectas
4. Buenas prácticas ambientales
5. Decálogo de buenas prácticas en la vida diaria
6. Símbolos de reciclado

## BECAS Y FINANCIACIÓN

Consulta nuestro programa completo de becas en la web

**25%** Beca ALUMNI

**20%** Beca DESEMPLEO

**15%** Beca EMPRENDE

**15%** Beca RECOMIENDA

**15%** Beca GRUPO

**20%** Beca FAMILIA NUMEROSA

**20%** Beca DISCAPACIDAD

**20%** Beca para profesionales, sanitarios, colegiados/as



## FORMAS DE PAGO



Tarjeta de crédito



PayPal

 bizum

Bizum

 amazon pay

Amazon Pay



PayU

Matricúlate en cómodos plazos sin intereses. Fracciona tu pago con la garantía de:



innovapay

Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin intereses.



## ¿Te ha parecido interesante esta formación?

Si aún tienes dudas, nuestro equipo de asesoramiento académico estará encantado de resolverlas.

Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

## Solicita información sin compromiso

Llámadme gratis

¡Matricularme ya!

## ¿Encuétranos aquí!

### Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO  
EDUCA EDTECH, C.P. 18.200, Maracena (Granada)

Telf.: 958 050 746

## Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h

Sábados: 10:00 a 14:00h

"¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!"

