



**CURSO NUTRICIÓN Y
DIETOTERAPIA ENERGÉTICA**

BARCELONA / VIDEO-ONLINE / MAYO 2023

**VIDEO CURSO
ONLINE** 

APENB
Asociación Profesional Española
de Naturopatía y Bioterapia
CURSO ACREDITADO

**NUTRICIÓN Y
DIETOTERAPIA ENERGÉTICA**
Nº: 2173-015

 **ECA**
Escuela
Conciencia
Activa

ASOCIACIÓN BLUE PLANET
ESCUELA CONCIENCIA ACTIVA



A quién va dirigido...

Tanto a profesionales de la salud como a cualquier persona que desee mejorar su salud y calidad de vida:

- ✓ Profesionales del sector terapéutico y holístico: naturópatas, terapeutas, dietistas, coach nutricionales, profesionales de la salud, o cualquiera de sus vertientes.
- ✓ Estudiantes que buscan completar su formación académica: Naturopatía, medicina, fitoterapia, alimentación, y cualquier formación que requiera o se complemente con el uso terapéutico de las propiedades nutritivas de los alimentos.
- ✓ Personas que desean, de manera liberal, dedicarse a la sanación holística mediante el uso de recursos medicinales naturales.
- ✓ A todas aquellas personas que desean ampliar sus conocimientos en nutrición y dietética para mejorar su calidad de vida y/o la de otras personas.

**Sí tu vocación es utilizar la alimentación
para ayudar a prevenir y mejorar la calidad de vida.**



Competencias...

Formación integral en torno a las propiedades nutricionales de los alimentos, sus correctas combinaciones y con sesiones de aprendizaje teórico-prácticas que capacitan al alumno para:

- ✔ Diferenciar los principios de alimentación, nutrición, dietética y dietoterapia, desde un enfoque de potenciación energética y autosanación.
- ✔ Identificar, clasificar y conocer los diferentes tipos de nutrientes para ayudar a prevenir y sanar el organismo desde una base científica y en base al criterio naturista de sanación.
- ✔ Elaborar tratamientos dietéticos y aprender a prescribir programas nutricionales ante trastornos de cualquier índole, así como mejorar la vitalidad energética en las diferentes etapas de la vida: infancia, juventud, madurez, vejez, embarazo y menopausia.
- ✔ Conocerlas diferentes patologías de cada sistema del organismo: respiratorio, circulatorio, motriz, digestivo, dermatológico, urinario, ginecológico, nervioso, inmunitario, etc. y aplicar los principios de la dietoterapia energética.



Programa de Estudio...

MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN A LA NUTRICIÓN Y LA DIETOTERAPIA ENERGÉTICA

- Tema 1.1 – Definición de alimentación, dieta, nutrición, dietética y dietoterapia.
- Tema 1.2 – Evolución de la nutrición y la dietética en la vida del ser humano.
- Tema 1.3 – Clasificación de los tipos de dietas más influyentes en la actualidad.
- Tema 1.4 – Criterios naturista y holístico de la Dietoterapia energética.
- Tema 1.5 – Pautas del terapeuta y la entrevista inicial enfocada al tratamiento.
- Tema 1.6 – Somos lo que comemos: grupos de alimentos. Antinutrientes.
- Tema 1.7 – Somos lo que asimilamos: el estómago, nuestro segundo cerebro.

MÓDULO 2. NUTRICIÓN ÓPTIMA

- Tema 2.1 – Las pirámides alimentarias: mitos y realidades.
- Tema 2.2 – Digestión, absorción y asimilación de alimentos.
- Tema 2.3 – Metabolismo, necesidades y balance energético.
- Tema 2.4 – Macronutrientes: Hidratos de carbono, proteínas y lípidos.
- Tema 2.5 – La controversia de las proteínas: El Estudio de China.
- Tema 2.6 – Micronutrientes: Vitaminas y minerales.
- Tema 2.7 – Antioxidantes, fitoquímicos y enzimas.
- Tema 2.8 – Prebióticos y probióticos.
- Tema 2.9 – El equilibrio ácido-básico en el organismo.

MÓDULO 3. DIETOTERAPIA ENERGÉTICA

Tema 3.1 – Trastornos dermatológicos, alimentos saludables y dietoterapia.

Tema 3.2 – Aparato motriz, alimentos saludables y dietoterapia aplicada.

Tema 3.3 – Aparato circulatorio, alimentos saludables y dietoterapia aplicada.

Tema 3.4 – Aparato respiratorio, alimentos saludables y dietoterapia aplicada.

Tema 3.5 – Aparato digestivo, alimentos saludables y dietoterapia aplicada.

Tema 3.6 – Aparato urogenital, alimentos saludables y dietoterapia aplicada.

Tema 3.7 – Aparato ginecológico, alimentos saludables y dietoterapia aplicada.

Tema 3.8 – Sistema nervioso, alimentos saludables y dietoterapia aplicada.

Tema 3.9 – Trastornos mentales, alimentos saludables y dietoterapia aplicada.

Tema 3.10 – Sistema inmunitario, alimentos saludables y dietoterapia aplicada.

Tema 3.11 – Sistema endocrino, alimentos saludables y dietoterapia aplicada.

Tema 3.12 – Trastornos oncológicos, alimentos saludables y dietoterapia aplicada.

Tema 3.13 – Nutrición en etapas vitales del ser humano: de la niñez a la vejez.

MÓDULO 4. DIETOTERAPIA PRÁCTICA

Tema 4.1 – La cura depurativa, el detox y el ayuno alimentario.

Tema 4.2 – La combinación de alimentos: asociación de ideas para las dietas.

Tema 4.3 – Elaboración de un programa de nutrición óptima y energética.

Tema 4.4 – Dietas de adelgazamiento personalizadas: la mejor opción.

Tema 4.5 – Preparación culinaria de los alimentos: principios energéticos.

Tema 4.6 – Nutrientes: plantas medicinales y algas marinas.

Tema 4.7 – Suplementación vitamínica: recomendaciones y límites.

MÓDULO 5. PRÁCTICAS QUE SE REALIZARÁN

- 5.1 – Elaboración de un plato crudivegano con alimentos ecológicos de temporada.
- 5.2 – Elaboración de un plato a base de fibra integral dietética.
- 5.3 – Elaboración de un plato de combinación alimentaria: dieta cromática.
- 5.4 – Elaboración de un plato de dieta macrobiótica.
- 5.5 – Realización de un condimento con alga wakame _ Goma wakame.
- 5.6 – Testaje de licuados de frutas y verduras: Green smoothies.
- 5.7 – Realización de un condimento con hierbas medicinales con propiedades nutricional y medicinal sistémica general.
- 5.8 – Elaboración de un desayuno ayurvédico revitalizante.

SOPORTE ONLINE:

- Video Clases de cada una de las 28 sesiones formativas - Se pueden visualizar el día y hora que más te convengan -.
- Incluye todos los apuntes teóricos de cada uno de los temas de los 5 Módulos formativos del Curso.
- Realización de las prácticas para la elaboración de los preparados dietéticos: elaborados con alimentos 100% ecológicos, combinación de alimentos, dietas alcalinas, ayunos y detox, con receta paso a paso. - Documentación y Soporte visual –.
- Bibliografía recomendada, índices y calendarios y recursos formativos.
- Servicio de resolución de dudas y Tutoría personalizada.
- Servicio de asesoramiento gratuito continuado después del curso - vía e-mail -.

Modalidad Video Curso Online...

Título: Curso Nutrición y Dietoterapia energética Online

Modalidad: Video-Online

Inicio: 09/05/2023

Finalización: 23/01/2024

Horas: 70 horas lectivas + 105 horas estudio = 175 horas acreditadas.

Método: Soporte TIC (Video Curso Online) + Evaluación y examen final.

Organiza: Asociación Blue Planet – ECA (Escuela Conciencia Activa) –

Imparte: Jordi Pallarès – Nutricionista y Fitoterapeuta –

Optativo: encuentro en nuestro Centro de Barcelona al finalizar el curso.



Titulación: Diploma acreditado y avalado por APENB – Asociación Profesional Española en Naturopatía y Bioterapia.



Plazas: Limitadas, es necesaria reserva

PRECIO DEL CURSO: 720 €

- ❖ Pago fraccionado 8 cuotas – Para Reservar plaza es necesaria la 1ª
Cuota: **90 € / cuota**
- ❖ Dto.10% por pago único al contado: **648 €**

Video Curso Online: - Método TIC - ...

Para realizar el Curso Nutrición y Dietoterapia energética Online sólo es necesario disponer de las tecnologías mínimas necesarias (disponer de entorno Windows o Mac y conexión a Internet).

Puedes acceder a través de tu tablet, pc, móvil o smartphone.

Dispondrás de un servicio permanente de soporte por medio de nuestro – Servicio de Atención al Alumno – para resolver en 24-48 horas cualquier duda en torno al proceso formativo. Te ofrecemos un soporte dinámico a través de un entorno eficaz y agradable con nuestro profesorado.



El Curso Nutrición y Dietoterapia energética Online se integra con las siguientes acciones y trabajos:

- Video Clases de cada una de las 28 sesiones formativas - Se pueden visualizar el día y hora que más te convengan -.
- Envío y supervisión de trabajos explicativos relativos a cada módulo.
- Realización de las prácticas para la elaboración de preparados dietéticos – Documentación y Soporte visual –.
- Tutoría individual Online para el desarrollo de explicaciones y ampliación de contenidos.
- Examen final del curso (Soporte Online) + Evaluación continua.
- Acreditación de la Titulación: Entrega de Diplomas acreditativos – Envío por correo físico ordinario –

Titulación...

Una vez finalizada tu formación recibirás un **DIPLOMA ACREDITATIVO POR PARTE DE ASOCIACIÓN BLUE PLANET, ESCUELA CONCIENCIA ACTIVA** y además, un certificado acreditando el contenido del temario y las horas lectivas.

Esta acreditación está certificada por **APENB - Asociación Profesional Española de Naturopatía y Bioterapia -**

APENB ha auditado el Curso “Nutrición y Dietoterapia energética” otorgándole el sello distintivo de Garantía de Calidad que acredita la solvencia tanto del temario, del equipo docente que lo imparte, así como de la Entidad denominada “Asociación Blue Planet”. **Tu Diploma estará acreditado por APENB mediante sello con número de serie de autenticación, y con él podrás, si lo deseas, dedicarte profesionalmente al ejercicio de la actividad.**



En nuestro país, en el ámbito jurídico, la Naturopatía está regulada como una enseñanza profesional de carácter privado, recogida en el Catálogo Internacional de Ocupaciones (epígrafe 3241-c) de la Organización Internacional del Trabajo (1988) y está de acuerdo con la disposición sexta, artículo 24, punto 1, de la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre de 1990, de Ordenación General del Sistema Educativo (LOGSE) (cit. “Los centros privados que impartan enseñanzas no regladas quedarán sometidos a las normas de derecho común: Nuestro Curso Nutrición y Dietoterapia energética, es un curso profesional con el que puedes ser dado de alta el IAE (epígrafes 841 y 944). Así ésta enseñanza es de carácter no sanitario y, por lo tanto, no conduce a la obtención de un Título oficial. Al tratarse de una enseñanza no reglada, se encuentra acreditada por APENB, lo que te capacita para ejercer profesionalmente.

Curso Nutrición y Dietoterapia Energética Online Inscripción y Reservas...

✓ **Paso 1:** Rellenar y enviar el **formulario de inscripción** al Curso en el siguiente link.
(Le confirmaremos su recepción).



<https://www.asociacion-blueplanet.org/formulario-inscripcion-curso-nutricion-dietoterapia-energetica-online/>

✓ **Paso 2:** Abonar el pago de la 1ª cuota mensual del curso o del pago único (en función de la opción escogida), vía transferencia bancaria o ingreso en la cuenta de referencia*, indicando en concepto: **Nombre + 1er apellido + nombre Curso**.

* **Banco Santander:** IBAN: ES80 C. C. Nº: 0049 2357 37 2114389841

* **Titular de la Cuenta:** Asociación Blue Planet

Una vez realizados estos 2 pasos se considerará formalizado el proceso de reserva, enviándole un **Comprobante de inscripción al Curso** y por lo tanto validando su derecho de reserva.

Para cualquier consulta referente a las condiciones y formalización de inscripción al curso contacte con Asociación Blue Planet a info@asociacion-blueplanet.org o a uno de los siguientes telf.: 93 633 71 47 / 608 930 003.

La satisfacción del importe para realizar uno o varios cursos comporta la obtención de plaza y el derecho a reserva para su asistencia.

Sí por las circunstancias que fueran, Ud. no iniciara el curso en el que se ha inscrito, el importe abonado se podrá canjear para realizar futuros cursos de la misma temática u otras distintas, ya sea para usted mismo o para otra persona que usted desee.

Dándose también la posibilidad de inscripción a futuros cursos con precios superiores, en cuyo caso se haría efectivo el importe equivalente ya abonado, siendo necesaria la satisfacción del importe restante para su realización.

Todos nuestros cursos y/o formaciones quedas sujetas a las condiciones contractuales y de exposición al acceso en el siguiente enlace <https://www.asociacion-blueplanet.org/politica-de-devoluciones/> que amplían las condiciones y derechos anteriores y es obligatoriedad por parte del alumno leer estas condiciones como carácter informativo y de aceptación de las mismas que quedan implícitas al reservar plaza.