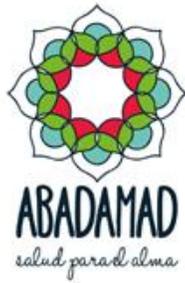




# CONTENIDO PROGRAMÁTICO MÁSTER INTERNACIONAL DE NATUROPATÍA Y TERAPIAS NATURALES

Centro Internacional AbadAmad Terapias Naturales



## **MÁSTER INTERNACIONAL “NATUROPATÍA Y TERAPIAS NATURALES”**

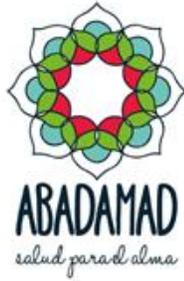
### **CONTENIDO PROGRAMÁTICO:**

#### **MODULO 1: NATUROPATÍA Y LOS METODOS NATURALES.**

1. CONCEPTO DE NATUROPATÍA.
2. BASE DE LA FILOSOFIA NATURISTA.
3. DESARREGLO FUNCIONAL DEL ORGANISMO POR DESEQUILIBRIO TERMICO DEL CUERPO.
4. TRATAMIENTO PERSONALIZADO.
5. ASPECTO METOLOGICO. REMEDIOS DE LA NATURALEZA.
6. PRINCIPIOS DE APLICACIÓN EN EL SENTIDO DE LA NATURALEZA.
7. ADAPTANDOSE A LA NATURALEZA DEL SER HUMANO.
8. LA MEDICINA NATURISTA ANTE LA ENFERMEDAD.
9. EDUCACION PARA LA SALUD.
10. MEDICINA GLOBAL.
11. ANAMNESIS.
12. VALORACION DEL PACIENTE O CLIENTE.
13. IRIDIOLOGIA.

#### **MODULO 2: TERAPIAS NATURALES Y COMPLEMENTARIAS.**

1. FITOTERAPIA.
2. HOMEOPATÍA.
3. HIDROTERAPIA.
4. AROMATERAPIA.
5. OSTEOPATÍA.
6. OLIGOTERAPIA.
7. SALES DE SCHÜSSLER.
8. MUSICOTERAPIA.
9. REFLEXOLOGÍA.



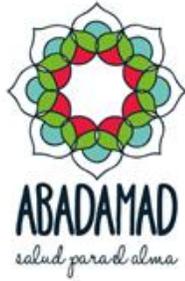
10. SHIATSU.
11. QUIROPAXIA.
12. REIKI.
13. FLORES DE BACH.
14. MASOTERAPIA.
15. YOGA.
16. CROMOTERAPIA.
17. KINESIOLOGIA.
18. GEMOTERAPIA.
19. RISOTERAPIA.
20. DRENAJE LINFÁTICO.
21. MASAJE TUI-NA.
22. OTRAS TERAPIAS NATURALES.

### **MODULO 3: ANATOMIA Y FISIOLÓGÍA DEL CUERPO HUMANO.**

1. CLASIFICACION DE ANATOMIA Y FISIOLÓGÍA.
2. APARATO CARDIOCIRCULATORIO.
3. LA PIEL. PROTECCION, SENSIBILIDAD Y TACTO.
4. APARATO RESPIRATORIO.
5. APARATO DIGESTIVO.
6. APARATO LOCOMOTOR.
7. EL SISTEMA NERVIOSO.
8. LOS SENTIDOS.
9. EL SISTEMA ENDOCRINO.
10. EL SISTEMA REPRODUCTOR FEMENINO.
11. EL SISTEMA REPRODUCTOR MASCULINO.

### **MODULO 4: NUTRICIÓN.**

1. ALIMENTACION NORMAL.
2. NUTRICIÓN.



3. BROMATOLOGÍA.
4. DIETOTERAPIA.
5. HIDRATOS DE CARBONO.
6. LIPIDOS O GRASAS.
7. PROTEINAS.
8. VITAMINAS.
9. MINERALES.
10. EL AGUA.
11. ANTIOXIDANTES.

#### **MODULO 5: DIETÉTICA.**

1. VALOR ENERGETICO DE LOS ALIMENTOS.
2. LA DIETA EQUILIBRADA.
3. VARIABILIDAD EN LA RESPUESTA A LAS INTERVENCIONES DIETÉTICAS.
4. BALANCE NUTRICIONAL E INGESTAS RECOMENDADAS.
5. CALCULO DE LOS REQUERIMIENTOS ESTABLECIDOS Y DE LAS RECOMENDACIONES NUTRICIONALES.
6. REQUERIMIENTOS Y RECOMENDACIONES DE ENERGIA Y NUTRIENTES.
7. REQUERIMIENTOS DE HIDRATOS DE CARBONO.
8. REQUERIMIENTOS DE PROTEINAS.
9. REQUERIMIENTOS DE GRASAS.
10. GUIAS ALIMENTARIAS BASADAS EN ALIMENTOS.
11. VITAMINAS NATURALES O VITAMINAS SINTETICAS.
12. VALORACION DEL ESTADO NUTRICIONAL (VEN).
13. NUTRICION Y ACTIVIDAD FISICA.
14. EMBARAZO Y NUTRICION.
15. INFANCIA.
16. ADOLESCENCIA.
17. VEJEZ.