

SHALOM

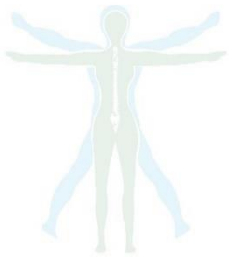


FORMACIÓN

CURSO DE

NATUROPATIA

ALIMENTARIA



DOSSIER INFORMATIVO

ÍNDICE:

1	INFORMACIÓN GENERAL	2
1.1	Presentación de SHALOM FORMACIÓN	2
2	TEMARIO	4
2.1	Breve introducción al curso.....	4
2.2	Objetivos	5
2.3	Metodología.....	5
2.4	Recursos didácticos.....	6
2.5	¿A quién va dirigido?	6
2.6	Estructura del curso.....	6
2.7	Contenidos	7
3	INSCRIPCIÓN, CUOTAS Y FORMA DE PAGO	9
4	INFORMACIÓN SOBRE EL CURSO	10
4.1	Horario del curso	10
4.2	Importe económico del curso.....	10
4.3	Equipo Docente	10
4.4	Diploma	10
4.1	Repasar o repetir clases.....	11
5	DATOS ADMINISTRATIVOS.....	11
5.1	Reserva de plaza.....	11
5.1	Datos bancarios.....	11

1 INFORMACIÓN GENERAL

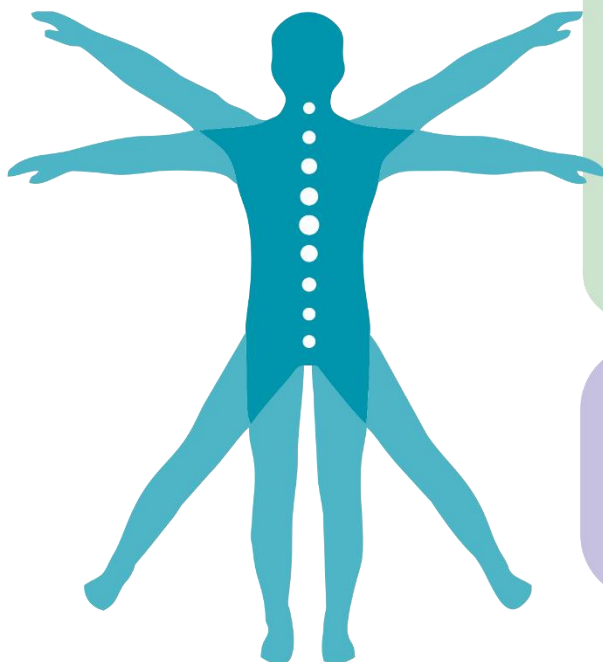
1.1 Presentación de SHALOM FORMACIÓN



LA EMPRESA

Desde 1999 en **SHALOM**

Somos **Naturopatas**, especialistas en medicina tradicional china, trabajando por vuestra salud siempre en evolución, y formación continuada para ofrecerte una amplia gama de técnicas y cursos que se adecuen a tu necesidad.



CURSOS DE MASAJE

DRENAJE LINFÁTICO MANUAL
EXPERTO EN TÉCNICAS MANUALES
GUA SHA
KINESIOTAPE
MASAJE BABANDI / MASAJE ATLANTE
OSTEOPATÍA
OSTEOPATÍA CRÁNEO -SACRAL Y VISCERAL
OSTEOPATÍA ESTRUCTURAL
OSTEOPATÍA PERIFÉRICA
QUIROMASAJE
QUIROPRAXIA
REFLEXOLOGÍA DE LAS MANOS
SHIATSU
REFLEXOLOGÍA FACIAL
REFLEXOLOGÍA PODAL
VENTOSA CHINA

CURSOS DE NATUROPATÍA

AROMATERAPIA
FISIOGNOMÍA
FLORES DE BACH
HERBOLOGÍA
HOMEOPATÍA
IRIDOLOGÍA
KINESIOLOGÍA AVANZADA
NATUROPATÍA ALIMENTARIA
NUTRICIÓN ORTOMOLECULAR
REIKI
SALES DE SCHÜSSLER
ÁNGELES
SANACIÓN ACTIVA
TÉCNICO SUPERIOR EN NATUROPATÍA
CURSO PRÁCTICO EN EL CENTRO DE TRABAJO

CURSOS DE PSICOEMOCIONAL

HIPNOSIS
KABBALAH
CURSO DE LEYES UNIVERSALES
OH CARDS
OH CARDS CON MORITZ EGETMEYER

CURSOS DE ESTÉTICA

MAQUILLAJE INTEGRAL - IMPE0209
MASAJE BALINÉS
MASAJE ESTÉTICO: QUIROMASAJE
MASAJES ESTÉTICOS Y TÉCNICAS SENSORIALES ASOCIADAS - IMPE0110
REFLEXOLOGÍA PODAL - IMPE010PO
SERVICIOS AUXILIARES DE ESTÉTICA - IMPE0108
SHIATSU
TRATAMIENTOS ESTÉTICOS - IMPE0210
AROMATERAPIA
ASESORÍA INTEGRAL DE IMAGEN PERSONAL - IMPE0111
COSMÉTICA NATURAL
CUIDADOS ESTÉTICOS DE MANOS Y PIES
DRENAJE LINFÁTICO ESTÉTICO MANUAL Y MECÁNICO
MASAJE HAWAIANO: LOMI LOMI
MASAJE HOT STONES. PIEDRAS CALIENTES
TRATAMIENTOS ESTÉTICOS - IMPE0210
MASAJE ESTÉTICO MANUAL Y MECÁNICO
MASAJES ESTÉTICOS CON TÉCNICAS POR PRESIÓN

CURSOS DE MEDICINA CHINA

ACUPUNTURA ABDOMINAL
ACUPUNTURA ESTÉTICA-COSMÉTICA
ACUPUNTURA PARA EL DOLOR
AURICULOPUNTURA
CRANEOPUNTURA JIAO SHUNFA
CRANEOPUNTURA LING SHU
DIAGNÓSTICO POR LA LENGUA
DIETÉTICA CHINA
DIGITOPUNTURA
ELECTROACUPUNTURA
HERBOLOGÍA CHINA (CON PLANTAS OCCIDENTALES)
MANOPUNTURA
NASOPUNTURA
QI NEI ZANG - MASAJE DE ÓRGANOS INTERNOS
MOXIBUSTIÓN
MOXIBUSTIÓN SAN FU TIE
TÉCNICO SUPERIOR EN ACUPUNTURA
TÉCNICO SUPERIOR EN ACUPUNTURA Y MTC
MASTER EN TUINA
MASTER ACUPUNTURA PSICO-EMOCIONAL
MASTER EN GINECOLOGÍA Y OBSTETRICIA CHINA
MASTER EN OSTEOPATÍA CHINA
MASTER EN QI GONG TERAPÉUTICO



2 TEMARIO

2.1 Breve introducción al curso

Una alimentación saludable consiste en ingerir una variedad de alimentos que aporten los nutrientes necesarios para cubrir los requerimientos nutricionales de cada persona, de acuerdo a su situación. Estos nutrientes incluyen las proteínas, los carbohidratos, las grasas, las vitaminas y los minerales.

Una alimentación no adecuada puede conducir no sólo a problemas de sobrepeso, sino conducir a déficit o exceso de determinados nutrientes, lo que puede convertirse en factor de riesgo de enfermedades crónicas como por ejemplo las cardiovasculares.

Debemos tener en cuenta que cada organismo es diferente, lo que significa que las pautas alimenticias siempre han de ser personalizadas, para adaptarse a las necesidades y particularidades de cada persona.

En esta formación de **Naturopatía Alimentaria** se enseña a conocer los alimentos y sus nutrientes, así como las funciones de los mismos para corregir malos hábitos alimenticios, así como poder elaborar planes de alimentación adecuados para cada persona y cada situación.

La aplicación puede ser tanto en personas que gocen de buena salud, con finalidad educativa y preventiva, como a personas enfermas para tratar de recuperar y después mantener la salud.

2.2 Objetivos

Conocer los alimentos y sus nutrientes.

Saber en qué consiste una alimentación variada (que contenga alimentos de todos los grupos), completa (que aporte todos los nutrientes) y equilibrada (que contenga la proporción adecuada de cada nutriente).

Aprender a adaptar las pautas alimenticias a cada situación de edad, sexo, trabajo y actividad física que se realiza, estado de salud, etc.



2.3 Metodología

La metodología de SHALOM FORMACIÓN tiene un enfoque en la didáctica constructivista, donde la enseñanza se basa en un proceso dinámico, participativo e interactivo del alumno.

Con base en los fundamentos teóricos de cada formación y con un método muy práctico, mediante el aprendizaje se le proporciona al alumnado las herramientas necesarias para desarrollar la capacidad de resolver cualquier situación.



El protagonista de nuestra enseñanza es el alumno, formamos profesionales.



2.4 Recursos didácticos

El **Curso de Naturopatía Alimentaria** fundamenta su metodología pedagógica en llevar los fundamentos teóricos al terreno práctico, para integrarlos en la vida diaria; de esta manera, el alumno se siente capacitado para sacar provecho de los conocimientos adquiridos, nada más finalizar el curso. Incluye:

- Clases presenciales, con enseñanza teórico-práctica.
- Material de apoyo a las clases, en formato físico.



2.5 ¿A quién va dirigido?



- El curso está dirigido a todas aquellas personas interesadas en la correcta alimentación y su aplicación para la recuperación o mantenimiento de la salud.
- Va dirigido tanto a personas sin experiencia previa como a todo profesional de las ciencias de la vida y de la salud.

2.6 Estructura del curso

El **Curso de Naturopatía Alimentaria** está estructurado en 4 seminarios; cada seminario se imparte, de forma presencial, durante un fin de semana al mes.



2.7 Contenidos

MÓDULO 1

- Alimentación vs nutrición. Conceptos básicos.
- Anatomía y fisiología del sistema digestivo.
- Facilitando la digestión.
- Bioquímica alimentaria. Aspectos nutricionales. Macronutrientes y micronutrientes.
- Clasificación, función e importancia de los nutrientes
- Importancia de beber agua de calidad

MÓDULO 2

- Necesidades nutricionales en las diferentes etapas de la vida.
- Alimentación equilibrada. Las raciones. Cómo elaborar un menú equilibrado.
- Recomendaciones alimentarias: Pirámide alimentaria, rueda alimentaria
- Alimentos Vitales
- Antinutrientes
- Hábitos y métodos de cocción
- La despensa y hábitos de compra. Como elegir alimentos saludables. Cosas a evitar.
- Los diferentes estilos de alimentación



MÓDULO 3

- Combinación de alimentos
- Alimentos y estaciones
- Limpiezas y detox
- Alimentación alcalina
- La valoración/evaluación nutricional (I): valoración antropométrica, dietética, indicadores clínicos, encuestas alimentarias
- Aspectos prácticos y ejemplos. Aplicación práctica

MÓDULO 4

- Aspecto holístico de la alimentación
- Alimentación en diferentes patologías (colesterol, diabetes, anemia, osteoporosis, etc.)
- Emociones y alimentación
- Valoración/evaluación nutricional (II): valoración holística, aspectos a tener en cuenta
- Escucha/dialogo con la persona a pautar



3 INSCRIPCIÓN, CUOTAS Y FORMA DE PAGO

Para la inscripción en el Curso de Naturopatía Alimentaria no se requiere formación previa.

- Para reservar plaza, se debe rellenar convenientemente la **SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN** y abonar 60 € a cuenta, en concepto de **MATRICULA**.
- La formación de **Naturopatía Alimentaria** tiene una duración de 4 meses, con clases presenciales de 12 horas cada mes.
- Ante cualquier anulación de la reserva, no se reembolsará el abono de 60 € efectuado en concepto de matrícula.
- Una vez iniciado el curso, en el caso de baja voluntaria por parte del alumno, no se efectuarán devoluciones de los pagos efectuados. Para que no se efectúe el cargo de la mensualidad, el alumno deberá notificarlo con 15 días de antelación; una vez superada esta fecha se cargará el recibo sin que este deba ser devuelto.
- El pago de los seminarios se efectuará mensualmente, aunque el alumno no asista a clase. El alumno tiene derecho a recuperar dicha clase en cuanto se establezca nueva fecha.
- En caso de no cumplimiento con la modalidad de pago, se entenderá que el alumno abandona el curso.



4 INFORMACIÓN SOBRE EL CURSO

4.1 Horario del curso

- Sábados de 9:00 a 14:00 y de 15:00 a 18:00 horas aproximadamente
 - Domingos de 9:00 a 13:00 horas aproximadamente
- en las fechas señaladas en el calendario de seminarios en nuestra web.

4.2 Importe económico del curso

- 60 € de matrícula
- 165 € mensuales durante la duración del curso (4 meses)

4.3 Equipo Docente

Este curso será impartido por:

- Celia Gálvez
- Equipo Docente de SHALOM FORMACIÓN

Podrá consultar el Currículum de los profesores en nuestra web:

<https://formacion-shalom.com/pag/equipo/>



4.4 Diploma

Para obtener el Diploma acreditativo de los estudios realizados, otorgado por SHALOM FORMACIÓN, es indispensable haber superado todas las pruebas y haber entregado todos los ejercicios que se efectúen a lo largo del curso. Además, es obligatoria la presentación y superar el examen final o la evaluación de un trabajo de final de curso.

4.1 Repasar o repetir clases

SHALOM FORMACIÓN es pionero en ofrecer a todos sus alumnos el derecho a repetir o recuperar clases de la formación sin ningún coste adicional. Como Centro de Formación nos distinguimos por formar profesionales, por ello queremos que todos nuestros alumnos encuentren todas las facilidades necesarias para una mejor capacitación.

Para comprobar disponibilidad en la clase, es muy importante que el alumno informe al centro vía email y reciba confirmación, con un mínimo de 15 días de antelación, su intención de asistir a clases de recuperación o repaso. En todo caso el alumno que repasa viene en calidad de oyente y en ningún momento puede anticiparse a la temática de la clase, mantendrá el orden necesario para que sus compañeros puedan aprender lo que él ya conoció.

5 DATOS ADMINISTRATIVOS

5.1 Reserva de plaza

El ingreso de la reserva de plaza deberá efectuarse a nombre de **Centro Shalom Formación**, indicando **EL NOMBRE COMPLETO DEL ALUMNO** y la frase "**CURSO DE NATUROPATÍA ALIMENTARIA**" EN (por favor, añade la ciudad donde asistirá al curso)".

Número de cuenta en CaixaBank:
ES36 2100 5912 4802 0010 7081

5.1 Datos bancarios

El alumno deberá facilitar los datos bancarios para domiciliación de los recibos mensuales. Dichos recibos se domiciliarán entre el día 1 y 5 de cada mes, haciéndose cargo el alumno del importe de 30€, por gastos bancarios y administrativos generados, en caso de devolución o impago del recibo.

Para cualquier aclaración, así como para confirmar la reserva de su plaza, solicitamos se dirija a formacion@centro-shalom.com o llamando al teléfono **645 357 236**.

<https://formacion-shalom.com>

<https://www.instagram.com/centroshalom/>