DOPPIO TITOLO

MASTER IN NATUROPATIA

+

MASTER IN ERBODIETETICA

ITELBS038

- CON CERTIFICAZIONE UNIVERSITARIA INTERNAZIONALE -



DESTINATARI

Tramite il materiale didattico, gli studenti avranno una panoramica della **Naturopatia e Erbodietetica** oltre ad altre nozioni relative all'argomento.

Attraverso l'insieme dei materiali didattici a disposizione, gli studenti avranno un'amplia visione dell'anatomia e della fisiologia umana, ovvero esamineranno vari sistemi e anatomia del corpo umano, conosceranno anche i principi di base dell'omeopatia e della fitoterapia e amplieranno le loro conoscenze sui costituenti delle piante medicinali, nonché sulla loro somministrazione, coltivazione, raccolta e conservazione tra molti altri aspetti. Inoltre, al termine di ogni unità didattica lo studente troverà esercizi di autovalutazione che gli permetteranno di seguire il corso in piena autonomia.

L'alunno riceverà l'accesso ad un corso iniziale dove potrà conoscere la metodologia di apprendimento, il titolo che riceverà, il funzionamento del Campus Virtuale, cosa fare una volta terminato il corso e informazioni su Grupo Esneca Formación.

SCHEDA TECNICA

ORE DI STUDIO
600H

MODALITÀ
ONLINE
*La modalità comprende moduli con lezioni dal vivo.

CORSO DI PRESENTAZIONE
ONLINE

TUTOR
PERSONALE

LINGUA
ITALIANO

DURATA
FINO AD UN ANNO
*Prorogabile

IMPORTO

IMPORTO ORIGINALE: ~~2380 €~~
IMPORTO ATTUALE: 595 €

CERTIFICATO UNIVERSITARIO INTERNAZIONALE DQ

L'alunno riceverà il Certificato Universitario Internazionale DQ, rilasciato dall'Agenzia Universitaria DQ collegata all'UAIII e all'Università CLEA, che include l'equivalenza in crediti europei (ECTS) del carico di tempo della sua formazione.

TITOLO OTTENUTO

Un volta terminati gli studi e aver superato la prova di valutazione, l'alunno riceverà diploma che certifica il "**MASTER IN NATUROPATIA + MASTER IN ERBODIETETICA**", di ELBS BUSINESS SCHOOL, avallato , grazie alla nostra condizione di soci, dal CECAP, cioè la massima istituzione spagnola per la formazione e la qualità.

I nostri titoli, inoltre, posseggono il timbro del Notaio Europeo, che garantisce la validità, i contenuti e l'autenticità dei titoli, a livello nazionale e internazionale.

CONTENUTO FORMATIVO

PARTE 1

NATUROPATIA

MODULO 1. FONDAMENTI DI NATUROPATIA

UNITÀ DIDATTICA 1. COS'È LA NATUROPATIA?

UNITÀ DIDATTICA 2. STORIA DELLA NATUROPATIA

1. Origine ed evoluzione
2. La naturopatia oggi

UNITÀ DIDATTICA 3. FILOSOFIA NATURISTA

1. I principi della naturopatia

UNITÀ DIDATTICA 4. BASI TEORICHE

1. Teoria della salute
2. Teoria e metodologia della naturopatia
   -Dieta
   -Erbe
   -Digiuno
3. Psicologia della salute in naturopatia

UNITÀ DIDATTICA 5. ETICA E REGOLAMENTAZIONE

1. Principi professionali
2. Obblighi professionali
3. Segreto professionale

Riepilogo
Spazio Didattico

MODULO 2. ANATOMIA E FISIOLOGIA UMANA I

UNITÀ DIDATTICA 1. POSIZIONE E PIANI ANATOMICI

UNITÀ DIDATTICA 2. SISTEMA SCHELETRICO E MUSCOLARE

1. Fisiologia e morfologia ossea
   -Composizione e resistenza ossea
   -Articolazioni
2. Fisiologia muscolare
3. Patologie più frequenti del sistema muscolo-scheletrico

UNITÀ DIDATTICA 3. SISTEMA NERVOSO

1. Sistema nervoso centrale
2. Sistema nervoso periferico
3. Sistema nervoso autonomo o vegetativo
4. Patologie più frequenti del sistema nervoso

Riepilogo
Spazio Didattico

MODULO 3. ANATOMIA E FISIOLOGIA UMANA II

UNITÀ DIDATTICA 1. APPARATO CIRCOLATORIO

1. Apparato cardiovascolare
   -Componenti cardiovascolari
2. Processo circolatorio
3. Patologie più frequenti dell'apparato circolatorio

UNITÀ DIDATTICA 2. APPARATO RESPIRATORIO

1. Apparato respiratorio
2. Processo respiratorio
3. Patologie più frequenti dell'apparato respiratorio

UNITÀ DIDATTICA 3. APPARATO DIGERENTE

1. Apparato digerente
2. Processo digestivo
3. Patologie più frequenti dell'apparato digerente

UNITÀ DIDATTICA 4. SISTEMA ENDOCRINO

1. Ghiandole endocrine ed esocrine
2. Ormoni
3. Patologie più frequenti del sistema endocrino

Riepilogo
Spazio Didattico

MODULO 4. BIOCHIMICA IN NATUROPATIA

UNITÀ DIDATTICA 1. COS'È LA BIOCHIMICA?

1. Composizione chimica della cellula
2. Glucidi
3. Lipidi
4. Proteine
5. Enzimi

UNITÀ DIDATTICA 2. REAZIONI BIOCHIMICHE

UNITÀ DIDATTICA 3. METABOLISMO CELLULARE

1. Metabolismo glucidico
2. Metabolismo lipidico
3. Metabolismo proteico
4. Integrazione del metabolismo

Riepilogo
Spazio Didattico

MODULO 5. SALUTE E MALATTIA

UNITÀ DIDATTICA 1. LA MALATTIA SECONDO LA NATUROPATIA

1. Cause della malattia

2. Fasi della malattia
   -Prima fase
   -Seconda fase
   -Terza fase
   -Quarta fase

UNITÀ DIDATTICA 2. DIAGNOSI DELLA MALATTIA

1. Osservazione
2. Anamnesi
3. Esplorazione
   -Iridologia
   -Esame della lingua
   -Esame del polso
   -Esame degli emuntori
   -Psicoanalisi

UNITÀ DIDATTICA 3. TRATTAMENTO DELLA MALATTIA

1. Regolazione dell'alimentazione
   -Regolazione della quantità
   -Regolazione della qualità e del valore nutritivo
   -Eliminazione degli stimolanti
   -Eliminazione dei contaminanti chimici
2. Eliminazione delle tossine
   -Apertura degli organi escretori
3. Copertura delle carenze
4. Ripristino dell'equilibrio acido-alcalino
5. Pratica di esercizio fisico
6. Mantenimento di un pensiero positivo

Riepilogo
Spazio Didattico

MODULO 6. TERAPIE NATUROPATICHE I

UNITÀ DIDATTICA 1. NATUROPATIA MANUALE

1. Osteopatia
2. Chiromassagio
3. Riflessologia
4. Shiatsu
5. Kuatsu
6. Gua sha

UNITÀ DIDATTICA 2. NATUROPATIA ENERGETICA

1. Reiki
2. Agopuntura
3. Kinesiologia

Riepilogo
Spazio Didattico

MODULO 7. TERAPIE NATUROPATICHE II

UNITÀ DIDATTICA 1. NATUROPATIA FUNZIONALE

1. Omeoterapia o omeopatia
2. Oligoterapia

3. Sali di Schüssler
4. Gemmoterapia

UNITÀ DIDATTICA 2. NATUROPATIA ALIMENTARE ED ERBORISTICA

1. Fiori di Bach
2. Aromaterapia
3. Erboristica o fitoterapia
4. Dietetica e nutrizione

Riepilogo
Spazio Didattico

SOLUZIONI

BIBLIOGRAFIA

PARTE 2

ERBODIETETICA ED ERBORISTERIA

INTRODUZIONE

MODULO 1. STUDIO DEGLI ALIMENTI E DEI NUTRIENTI

UNITÀ DIDATTICA 1. CONCETTI E DEFINIZIONI

1. Bromatologia
2. Alimentazione
3. Alimenti
4. Nutrizione
5. Razione
6. Dietetica
7. Dieta
8. Dietologo-nutrizionista
9. Salute
10. Malattie
11. Tecnologia alimentare

UNITÀ DIDATTICA 2. GUIDE ALIMENTARI

1. Ruota degli alimenti
2. Piramide nutrizionale
3. Razioni alimentari

UNITÀ DIDATTICA 3. CLASSIFICAZIONE DEGLI ALIMENTI

1. Latticini
2. Farinacei
3. Verdure ed ortaggi
4. Frutta
5. Carne
6. Pesce
7. Uova
8. Semi oleosi
9. Altri alimenti

UNITÀ DIDATTICA 4. VALUTAZIONE DEGLI ALIMENTI

1. Test di preferenza e accettabilità degli alimenti
2. Scelta dell'alimento più appropriato
3. Fattori che influenzano le preferenze alimentari

RIASSUNTO

AUTOVALUTAZIONE

MODULO 2. METABOLISMO DI BASE E FABBISOGNO ENERGETICO

UNITÀ DIDATTICA 1. DEFINIZIONE DI NUTRIENTI

1. Nutrizione
2. Metabolismo
   -Metabolismo di base

UNITÀ DIDATTICA 2. REQUISITI NUTRIZIONALI

1. Carboidrati
2. Proteine
   -Amminoacidi
3. Lipidi
4. Vitamine liposolubili
   -Vitamina A
   -Vitamina E
   -Vitamina D
   -Vitamina K
5. Vitamine idrosolubili
   -Complesso vitaminico B
   -Vitamina C
6. Minerali
   -Macro-minerali
   -Microminerali

UNITÀ DIDATTICA 3. IDRATAZIONE

1. L'acqua
2. Contenuto idrico degli alimenti
3. Disturbi dell'assunzione di acqua
   -Disidratazione
   -Iponatermina
   -Ipernatremia

UNITÀ DIDATTICA 4. METABOLISMO ENERGETICO

1. Classificazione dell'energia

UNITÀ DIDATTICA 5. CALCOLO DEL VALORE ENERGETICO DEGLI ALIMENTI

1. Calorimetria diretta
2. Calorimetria indiretta
   -Calorimetria indiretta mediante bilancio energetico
   -Calorimetria indiretta mediante quoziente respiratorio

RIASSUNTO

AUTOVALUTAZIONE

MODULO 3. PRINCIPI BASILARI DELLA NUTRIZIONE

UNITÀ DIDATTICA 1. NUTRIZIONE A LIVELLO CELLULARE

1. Tipi di nutrizione
   -Nutrizione autotrofa
   -Nutrizione eterotrofa

UNITÀ DIDATTICA 2. INGRESSO DI NUTRIENTI

1. Ingresso attraverso le vie respiratorie
2. Ingresso attraverso il tratto digestivo
   -Fasi della digestione
   -Digestione e assorbimento dei carboidrati
   -Digestione e assorbimento delle proteine
   -Digestione e assorbimento dei lipidi
   -Assorbimento delle vitamine
   -Assorbimento dei minerali

UNITÀ DIDATTICA 3. TRASPORTO DEI NUTRIENTI

1. Circolazione venosa epatica
2. Circolazione dei nutrienti nel sistema linfatico

UNITÀ DIDATTICA 4. NUTRIZIONE CELLULARE

1. Ingestione cellulare
2. Metabolismo cellulare
3. Escrezione cellulare

UNITÀ DIDATTICA 5. ESCREZIONE

RIASSUNTO

AUTOVALUTAZIONE

MODULO 4. BIOTECNOLOGIA ALIMENTARE

UNITÀ DIDATTICA 1. CONCETTO DI BIOTECNOLOGIA

1. Campi di applicazioni
2. Biochimica nutrizionale
3. Tipi di alimenti
   -Probiotici
   -Prebiotici
   -Simbiotici
   -Arricchiti
4. Integratori alimentari

UNITÀ DIDATTICA 2. INGEGNERIA GENETICA IN BIOTECNOLOGIA

1. Geni e proteine
2. Uso degli enzimi negli alimenti

UNITÀ DIDATTICA 3. MICRORGANISMI E ALIMENTI FERMENTATI

1. Fermentazioni alcoliche
2. Fermentazioni non alcoliche
3. Fermentazione di carne, prodotti lattiero-caseari e altri prodotti

UNITÀ DIDATTICA 4. RELAZIONE TRA OGRANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI E ALIMENTI GM

1. Tipologia di alimenti geneticamente modificati

UNITÀ DIDATTICA 5. APPLICAZIONI DELLLE BIOTECNOLOGIE ALLA SICUREZZA ALIMENTARE

RIASSUNTO

AUTOVALUTAZIONE

MODULO 5. ANATOMIA E FISIOLOGIA GENERALE (I)

UNITÀ DIDATTICA 1. ANATOMIA E FISIOLOGIA COME SCIENZE

UNITÀ DIDATTICA 2. APPARATO LOCOMOTORE

1. Sistema scheletrico
   -Scheletro assiale
2. Sistema muscolare

UNITÀ DIDATTICA 3. APPARATO CARDIOVASCOLARE

1. Cuore
2. Flusso sanguigno
3. Sistema linfatico o immunitario

UNITÀ DIDATTICA 4. APPARATO RESPIRATORIO

1. Struttura
2. Ciclo respiratorio

UNITÀ DIDATTICA 5. APPARATO DIGERENTE

1. Struttura
2. Processi di assorbimento intestinale

RIASSUNTO

AUTOVALUTAZIONE

MODULO 6. ANATOMIA E FISIOLOGIA GENERALE (II)

UNITÀ DIDATTICA 1. APPARATO ESCRETORE

1. Anatomia funzionale del rene

UNITÀ DIDATTICA 2. APPARATO RIPRODUTTIVO

1. Femminile
2. Maschile

UNITÀ DIDATTICA 3. SISTEMA NERVOSO

1. Sistema nervoso centrale
   -Cervello
   -Midollo spinale
   -Meningi
2. Sistema nervoso periferico
   -Sistema nervoso autonomo
   -Sistema nervoso somatico

UNITÀ DIDATTICA 4. ORGANI DI SENSO

1. Vista
2. Udito
3. Gusto
4. Olfatto
5. Tatto

UNITÀ DIDATTICA 5. SISTEMA ENDOCRINO

1. Concetto e classificazione degli ormoni

RIASSUNTO

AUTOVALUTAZIONE

MODULO 7. INTRODUZIONE ALLA DIETEITCA ERBORISTICA

UNITÀ DIDATTICA 1. CONCETTO DI DIETETICA ERBORISTICA

1. Vantaggi e rischi
2. Differenze con la dietetica convenzionale

UNITÀ DIDATTICA 2. ORIGINE ED EVOLUZIONE

1. Principali usi
2. Evoluzione nelle diverse culture
3. Influenza sulla medicina moderna
4. Discipline affini

UNITÀ DIDATTICA 3. DIFFERENZE TRA ERBORISTERIA E FITOTERAPIA

1. Capacità farmacologiche delle piante medicinali

UNITÀ DIDATTICA 4. LA RICERCA IN ERBORISTERIA

1. Evidenze scientifiche
2. Tendenze attuali
3. Prospettive future

RIASSUNTO

AUTOVALUTAZIONE

MODULO 8. PRINCIPI DI BASE DELLA DIETETICA ERBORISTICA

UNITÀ DIDATTICA 1. ALIMENTAZIONE NATURALE ED EQUILIBRATA

1. Principi di un’alimentazione naturale
2. Vantaggi degli alimenti biologici e minimamente elaborati

UNITÀ DIDATTICA 2. PREVENZIONE DELLE MALATTIE

1. Ruolo degli alimenti e delle piante medicinali nella prevenzione delle malattie
2. Rafforzamento del sistema immunitario

UNITÀ DIDATTICA 3. PERSONALIZZAZIONE DEL TRATTAMENTO

1. Valutazione delle esigenze individuali

UNITÀ DIDATTICA 4. APPROCIO OLISTICO

1. Esercizio fisico
2. Gestione dello stress
3. Equilibrio emotivo
4. Benessere generale

UNITÀ DIDATTICA 5. AREE DI APPLICAZIONE

RIASSUNTO

AUTOVALUTAZIONE

MODULO 9. METODOLOGIA DI VALUTAZIONE E CONSULENZA DIETETICA ERBORISTICA

UNITÀ DIDATTICA 1. TECNICHE DIAGNOSTICHE

1. Anamnesi
2. Metodi analitici
   -Valutazione dietetica
   -Valutazione clinica
   -Valutazione antropometrica
   -Valutazione biochimica
   -Valutazione immunologica

UNITÀ DIDATTICA 2. CARATTERISTICHE DI UNA DIETA EQILIBRATA

1. Pianificazione di diete personalizzate
2. Situazioni particolari
   -Dieta a basso contenuto di sodio
   -Dieta ipocalorica
   -Dieta ipercalorica
   -Dieta per ridurre l'iperuricemia
   -Dieta per ridurre l'ipertensione
   -Dieta a basso contenuto di zuccheri
   -Dieta per l'anemia
   -Dieta moderatamente astringente
   -Dieta per l'osteoporosi
   -Dieta di protezione gastrica
   -Dieta proteica
   -Dieta a basso contenuto di grassi
   -Dieta lassativa
   -Dieta vegetariana
   -Dieta in gravidanza
   -Dieta emozionale e sua relazione con la DE
   -Dieta ayurvedica

RIASSUNTO

AUTOVALUTAZIONE

MODULO 10. INTRODUZIONE ALL'ERBORISTERIA

UNITÀ DIDATTICA 1. CONCETTO DI ERBORISTERIA

1. Origine ed evoluzione dell'uso delle piante medicinali

UNITÀ DIDATTICA 2. PRINCIPI DI BOTANICA

1. Cellula vegetale
2. Tessuti vegetali
3. Crescita e sviluppo delle piante
4. Anatomia delle piante
5. Classificazione delle piante medicinali
6. Metodi di identificazione delle piante

UNITÀ DIDATTICA 3. PRINCIPI ATTIVI DELLE PIANTE MEDICINALI

1. Tipi
   -Alcaloidi
   -Tannini
   -Flavonoidi
   -Terpeni
   -Acidi grassi e olii essenziali
   -Glicosidi
   -Saponine
   -Polisaccaridi
2. Procedimento
   -Selezione della pianta
   -Preparazione della pianta
   -Scelta del solvente
   -Estrazione del principio attivo
   -Filtrazione
   -Concentrazione
   -Essiccazione e conservazione

RIASSUNTO

AUTOVALUTAZIONE

MODULO 11. PIANTE MEDICINALI

UNITÀ DIDATTICA 1. CONCETTO DI MEDICINALE

1. Parti di una pianta
   -Sostanza di origine vegetale
2. Metabolismo
3. Benefici e proprietà terapeutiche
4. Effetti collaterali

UNITÀ DIDATTICA 2. TIPI DI PIANTE MEDICINALI

1. Piante stimolanti
2. Piante sedative
3. Piante digestive
4. Piante antinfiammatorie
5. Piante diuretiche
6. Piante antiossidanti

UNITÀ DIDATTICA 3. DENOMINAZIONE E IDENTIFICAZIONE DELLE PIANTE MEDICINALI

1. Nomenclatura
2. Tassonomia
3. Organografia
4. Tecniche di identificazione
   -Analisi morfologica
   -Analisi chimica
   -Analisi molecolare

RIASSUNTO

AUTOVALUTAZIONE

MODULO 12. PROPRIETÀ DELLE PIANTE MEDICINALI

UNITÀ DIDATTICA 1. DISTURBI NEUROLOGICI

1. Ansia
2. Disturbi del sonno
3. Disturbi cognitivi
4. Mal di testa

UNITÀ DIDATTICA 2. DISTURBI DELL'APPARATO LOCOMOTORE

1. Stanchezza
2. Tendinite
3. Artrosi e artrite
4. Distorsioni
5. Mal di schiena

UNITÀ DIDATTICA 3. DISTURBI DELL'APPARATO RESPIRATORIO E DEGLI ORGANI DI SENSO

1. Raffreddore
2. Influenza
3. Asma
4. Bronchite
5. Broncopneumopatia cronica ostruttiva
6. Malattie oculare

UNITÀ DIDATTICA 4. DISTURBI DIGESTIVI E METABOLICI

1. Gastrite
2. Diarrea
3. Stitichezza
4. Diabete
5. Dispepsia

UNITÀ DIDATTICA 5. DISTURBI CARDIOVASCOLARI

1. Ipertensione arteriosa
2. Insufficienza cardiaca
3. Angina pectoris
4. Vene varicose

UNITÀ DIDATTICA 6. DISTURBI DELL'APPARATO URINARIO E GINECOLOGICO

1. Infezione delle vie urinarie
2. Menopausa
3. Condizioni legate alle mestruazioni

UNITÀ DIDATTICA 7. DISTURBI DELLA PELLE

1. Ustioni
2. Ferite
3. Dermatiti
4. Acne

RIASSUNTO

AUTOVALUTAZIONE

MODULO 13. PREPARATI DI PIANTE MEDICINALI

UNITÀ DIDATTICA 1. FORME DI SOMMINISTRAZIONE

1. Infuso
2. Tintura
3. Decotto
4. Estratto liquido
5. Estratto secco
6. Capsula
7. Unguento
8. Compressa

UNITÀ DIDATTICA 2. PREPARATI E FORME FARMACEUTICHE

1. Uso orale
2. Applicazione cutanea
3. Uso oftalmico
4. Nasale
5. Ottico
6. Applicazione topica nella cavità orale
7. Rettale
8. Vaginale

UNITÀ DIDATTICA 3. INTERAZIONI E INTERFERENZE DELLE PIANTE CON ALTRI FARMACI

UNITÀ DIDATTICA 4. PRECAUZIONI E CONTROINDICAZIONI GENERALI

UNITÀ DIDATTICA 5. CONSIDERAZIONI DI BASE SU DOSAGGIO E SOMMINISTRAZIONE

1. Calcolo della dose raccomandata

UNITÀ DIDATTICA 6. ETICHETTATURA DEI MEDICINALI VEGETALI

RIASSUNTO

AUTOVALUTAZIONE

MODULO 14. PIANTE MEDICINALI COMUNEMENTE UTILIZZATE (I): A-F

UNITÀ DIDATTICA 1. A

1. Acacia (*Acacia*)
2. Agave (*Agave*)
3. Agrimonia (*Agrimonia eupatoria*)
4. Aglio (*Allium sativum*)
5. Aloe vera (*Aloe barbadensis Miller*) e Aloe
6. Albero del tè (*Malaleuca alternifolia*)
7. Aneto (*Anethum graveolens*)
8. Arnica (*Arnica montana*)
9. Artiglio di gatto (*Uncaria tomentosa*)
10. Ashwagandha (*Withania somnifera*)
11. Assenzio (*Artemisia absinthium*)
12. Alloro (*Laurus nobilis*)
13. Arancio (*Citrus sinensis*)

UNITÀ DIDATTICA 2. B

1. Bambù (*Bambusoideae*)
2. Bardana (*Arctium lappa*)

3. Basilico (*Ocimum basilicum*)
4. Belladonna (*Atropa belladonna*)
5. Betulla bianca (*Betula Pendula Roth*)
6. Boldo (*Peumus boldus*)
7. Biznaga (*Echinocactus platyacanthus*)
8. Borragine (*Borago officinalis*)

UNITÀ DIDATTICA 3. C

1. Calendula (*Calendula officinalis*)
2. Camomilla (*Matricaria chamomilla*)
3. Cannella (*Cinnamomum verum*)
4. Cardamomo (*Elettaria cardamomum*)
5. Carciofo (*Cynara scolymus*)
6. Carota (*Daucus carota*)
7. Cicoria (*Cichorium intybus*)
8. Citronella (*Cymbopogon citratus*)
9. Cola (*Cola*)
10. Curcuma (*Curcuma longa*)
11. Crescione d'acqua (*Nasturtuim officinale*)

UNITÀ DIDATTICA 4. D

1. Drosera (*Drosera*)
2. Dulcamara (*Solanum dulcamara*)

UNITÀ DIDATTICA 5. E

1. Echinacea (*Echinacea purpurea*)
2. Erba santa (*Eriodictyon californicum*)
3. Eucalipto (*Eucalyptus spp.*)
4. Eufrasia (*Euphrasia officinalis*)

UNITÀ DIDATTICA 6. F

1. Finocchio (*Foeniculum vulgare*)
2. Frangola (*Rhamnus frangula*)
3. Frassino (*Fraxinus excelsior*)
4. Fucus (*Fucus vesiculosus*)
5. Fumaria (*Fumaria officinalis*)

RIASSUNTO

AUTOVALUTAZIONE

MODULO 15. PIANTE MEDICINALI COMUNEMENTE UTILIZZATE (II): G-O

UNITÀ DIDATTICA 1. G

1. Galanga (*Alpinia galanga*)
2. Gelsomino (*Jasminum officinale*)
3. Ginkgo (*Ginkgo biloba*)
4. Ginseng (*Panax ginseng*)
5. Guaranà (*Paullinia cupana*)

UNITÀ DIDATTICA 2. I

1. Ibisco (*Hibiscus sabdariffa*)

2. Ispagul (*Plantago ovata*)

UNITÀ DIDATTICA 3. K

1. Kava (*Piper methysticum*)

UNITÀ DIDATTICA 4. L

1. Lavanda (*Lavandula angustifolia*)
2. Limone (*Citrus limon*)
3. Lino (*Linum usitatissimum*)
4. Liquirizia (*Glycyrrhiza glabra*)

UNITÀ DIDATTICA 5. M

1. Malva (*Malva sylvestris*)
2. Melissa (*Melissa officinalis*)
3. Maggiorana (*Origanum majorana*)
4. Menta piperita (*Mentha piperita*)
5. Mentastro verde (*Mentha spicata*)

UNITÀ DIDATTICA 6. N

1. Noce moscata (*Myristica fragrans*)

UNITÀ DIDATTICA 7. O

1. Olivo (*Olea europaea*)
2. Olmaria (*Filipendula ulmaria*)
3. Ortica (*Urtica dioica*)
4. Origano (*Origanum vulgare*)

RIASSUNTO

AUTOVALUTAZIONE

MODULO 16. PIANTE MEDICINALI COMUNEMENTE UTILIZZATE (III): P-Z

UNITÀ DIDATTICA 1. P

1. Papaya (*Carica papaya*)
2. Partenio (*Tanacetum parthenium*)
3. Passiflora (*Passiflora incarnata*)
4. Patata (*Solanum tuberosum*)
5. Pepe nero (*Piper nigrum*)

UNITÀ DIDATTICA 2. Q

1. Quassia (*Quassia amara*)
2. Quinoa (*Chenopodium quinoa*)

UNITÀ DIDATTICA 3. R

1. Reishi (*Ganoderma lucidum*)
2. Rosmarino (*Rosmarinus officinalis*)

UNITÀ DIDATTICA 4. S

1. Salice (*Salix alba*)
2. Salvia (*Salvia officinalis*)

3. Sambuco (*Sambucus nigra*)
4. Sarsapariglia nostrana (*Smilax aspera*)
5. Sedano (*Apium graveolens*)
6. Soia (*Glycine max*)
7. Spirulina (*Arthrospira platensis*)

UNITÀ DIDATTICA 5. T

1. Taràssaco comune (*Taraxacum officinale*)
2. Tè verde (*Camellia sinensis*)
3. Tiglio (*Tilia platyphyllos*)
4. Timo (*Thymus vulgaris*)
5. Trifoglio rosso (*Trifolium pratense*)

UNITÀ DIDATTICA 6. U

1. Uva ursina (*Arctostaphylos uva-ursi*)

UNITÀ DIDATTICA 7. V

1. Valeriana (*Valeriana officinalis*)
2. Verbena limonina (*Aloysia citrodora*)

UNITÀ DIDATTICA 8. Y

1. Yacon (*Smallanthus sonchifolius*)

UNITÀ DIDATTICA 9. Z

1. Zenzero (*Zingiber officinale*)

RIASSUNTO

AUTOVALUTAZIONE

MODULO 17. PROFILO DELLO SPECIALISTA IN ERBORISTERIA ED ERBODIETETICA

UNITÀ DIDATTICA 1. CONCETTO E DEFINIZIONE

UNITÀ DIDATTICA 2. COMPETENZE PROFESSIONALI

1. Competenze
   -Conoscenza delle piante medicinali
   -Comunicazione efficace e consulenza nutrizionale
2. Competenze
   -Identificazione e selezione dei prodotti erboristici
   -Elaborazione di diete personalizzate e piani di salute.
3. Etica e obiettività
   -Uso sostenibile delle risorse alimentari ed erboristiche
   -Riservatezza e rispetto della privacy del cliente

UNITÀ DIDATTICA 3. FUNZIONI PRINCIPALI

1. Consulenza e consigli personalizzati
2. Educazione e promozione di abitudini sane
3. Gestione del magazzino e controllo dell'inventario

UNITÀ DIDATTICA 4. COMPITI E AREE DI LAVORO

1. Formazione
   -Botanica e fitoterapia
   -Nutrizione e dietetica
   -Farmacologia erboristica
   -Preparazione di rimedi erboristici
2. Aree di lavoro
   -Erboristerie e negozi di prodotti salutistici
   -Cliniche per la salute integrativa
   -Centri benessere e termali con approccio olistico

RIASSUNTO

AUTOVALUTAZIONE

SOLUZIONI

BIBLIOGRAFIA