



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



ONLINE

Titulación certificada por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Postgrado de Técnico en Herbodietética. Dirección y Gestion de Herbolarios + Titulación Universitaria



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Postgrado de Técnico en Herbolariología. Dirección y Gestión de Herbolarios + Titulación Universitaria

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Euroinnova International Online Education

Especialistas en **Formación Online**

SOMOS
**EUROINNOVA
INTERNATIONAL
ONLINE
EDUCATION**



Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser una escuela de **formación online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.



**CERTIFICACIÓN
EN CALIDAD**

Euroinnova International Online Education es miembro de pleno derecho en la **Comisión Internacional de Educación a Distancia**, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones formativas impartidas desde el centro.

www.euroinnova.edu.es



Descubre Euroinnova International Online Education

Nuestros **Valores****ACCESIBILIDAD**

Somos **cercanos y comprensivos**, trabajamos para que todas las personas tengan oportunidad de seguir formándose.

**HONESTIDAD**

Somos **claros y transparentes**, nuestras acciones tienen como último objetivo que el alumnado consiga sus objetivos, sin sorpresas.

**PRACTICIDAD**

Formación práctica que suponga un **aprendizaje significativo**. Nos esforzamos en ofrecer una metodología práctica.

**EMPATÍA**

Somos **inspiracionales** y trabajamos para **entender al alumno** y brindarle así un servicio pensado por y para él

A día de hoy, han pasado por nuestras aulas **más de 300.000 alumnos** provenientes de los 5 continentes. Euroinnova es actualmente una de las empresas con mayor índice de crecimiento y proyección en el panorama internacional.

Nuestro portfolio se compone de **cursos online, cursos homologados, baremables en oposiciones y formación superior de postgrado y máster.**



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Postgrado de Técnico en Herbolietética. Dirección y Gestion de Herbolarios + Titulación Universitaria

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Postgrado de Técnico en Herbolietética. Dirección y Gestion de Herbolarios + Titulación Universitaria



DURACIÓN
560 horas



MODALIDAD
Online



CRÉDITO
8 ECTS

CENTRO DE FORMACIÓN:

Euroinnova International
Online Education



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TITULACIÓN

Doble Titulación: - Titulación de Postgrado de Técnico en Herbolietética. Dirección y Gestion de Herbolarios con 360 horas expedida por Euroinnova Business School y Avalada por la Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales - Título Propio de Herbolietética expedida por la Universidad Europea Miguel de Cervantes acreditada con 8 ECTS Universitarios (Curso Universitario de Especialización de la Universidad Europea Miguel de Cervantes)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Titulación Expedida por
Euroinnova International
Online Education

QUALIFICA2



Titulación Avalada para el
Desarrollo de las Competencias
Profesionales R.D. 1224/2009

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova International Online Education vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones

que avalan la formación recibida (Euroinnova Internaional Online Education y la Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Postgrado de Técnico en Herbolietética. Dirección y Gestion de Herbolarios + Titulación Universitaria

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con Número de Documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de EUROINNOVA en la convocatoria de XXX

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXXXXXX-XXXXXX

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en

Granada, a (día) de (mes) del (año)

La Dirección General
NOMBRE DEL DIRECTOR ACADÉMICO



Sello

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO



El presente documento de título de Técnico Herbolietético de carácter universitario es el resultado de un proceso de formación continua de carácter universitario de tipo postgrado en el campo de la Herbolietética, impartido a través de un sistema de enseñanza a distancia, en el ámbito de la Universidad Internacional de Educación Superior a Distancia. El presente documento de título de Técnico Herbolietético de carácter universitario es el resultado de un proceso de formación continua de carácter universitario de tipo postgrado en el campo de la Herbolietética, impartido a través de un sistema de enseñanza a distancia, en el ámbito de la Universidad Internacional de Educación Superior a Distancia. El presente documento de título de Técnico Herbolietético de carácter universitario es el resultado de un proceso de formación continua de carácter universitario de tipo postgrado en el campo de la Herbolietética, impartido a través de un sistema de enseñanza a distancia, en el ámbito de la Universidad Internacional de Educación Superior a Distancia.

DESCRIPCIÓN

Cada vez somos más conscientes de la relevancia que tiene para nuestra salud seguir una alimentación saludable y equilibrada. En este sentido, los productos dietéticos de origen natural están ganando cada vez más protagonismo y notoriedad, dando lugar a un elevado desarrollo de este mercado en los últimos años y a unas expectativas de desarrollo aún más prometedoras a medio y largo plazo. Esto convierte al sector de la herboristería en una gran alternativa para desarrollar una carrera profesional en el ámbito de la nutrición. Por medio de este postgrado de técnico en herbolietética se ofrecen al alumno los conocimientos necesarios para gestionar un herbolario desde el punto de vista de la herbolietética así como de la gestión empresarial.

OBJETIVOS

- Presentar los conceptos básicos en el ámbito de la dietética y la nutrición, aplicados a la elaboración de dietas.
- Conocer las necesidades nutricionales específicas de la persona en las distintas etapas de la vida.
- Describir las características de una dieta equilibrada.
- Ofrecer los elementos necesarios para realizar la valoración del estado nutricional de una persona.
- Presentar modelos de dietas, utilizando la herbolietética para los distintos estados fisiológicos y patológicos de la persona.
- Conocer la evolución histórica de las plantas medicinales, como sus diferentes ventajas e inconvenientes en la herbolietética.
- Saber definir el concepto básico de fitoterapia y conocer las tendencias actuales.
- Identificar las diferentes plantas medicinales, tipología, recolección y conservación, formas de preparación, así como sus diferentes principios activos.
- Enumerar y describir las plantas medicinales más usuales.
- Conocer la herboristería.
- Conocer los complementos alimenticios en herboristería.
- Conocer las plantas medicinales en herboristería.
- Conocer las bases de la dirección estratégica.
- Analizar estratégicamente a la empresa.
- Fomentar la comunicación en la empresa.
- Realizar diferentes técnicas y estrategias de negociación.

A QUIÉN VA DIRIGIDO



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Postgrado de Técnico en Herbolariología. Dirección y Gestión de Herbolarios + Titulación Universitaria

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)

El postgrado de técnico en herbolariología está orientado a profesionales del ámbito de la nutrición, las terapias naturales, la herboristería y otros afines interesados en especializarse tanto en la herbolariología como en la gestión de herbolarios desde el punto de vista empresarial. Igualmente, se dirige a todas las personas interesadas en formarse en la materia para abrir su propio herbolario.

PARA QUÉ TE PREPARA

A través de este curso online de técnico en herbolariología se ofrece al alumnado una amplia visión de la nutrición humana en torno a este tipo de nutrición, a la vez que desarrolla los conocimientos necesarios y actualizados sobre elaboración de planes alimenticios, educación nutricional y alimentación en diferentes etapas de la vida. Además, podrá especializarse en el dominio de las funciones de administración y dirección de empresas, prestando atención a las diferentes labores que se deben realizar para desenvolverse profesionalmente en la gestión diaria de un herbolario.

SALIDAS LABORALES

Dietética y Nutrición / Herbolariología / Farmacias / Clínicas / Fisioterapia / Fitoterapia / Herbolarios / Naturoterapia / Homeopatía / Administración y dirección de herbolarios

MATERIALES DIDÁCTICOS

- Manual teórico: Herbolarietética y Fitoterapia
- Manual teórico: Elaboración de Dietas. Dietoterapia
- Manual teórico: Administración y Dirección de Empresas
- Manual teórico: Necesidades Nutricionales y Estudio de los Nutrientes
- Manual teórico: Estudio de los Alimentos
- Manual teórico: Herbolarietaría
- Paquete SCORM: Herbolarietética y Fitoterapia
- Paquete SCORM: Elaboración de Dietas. Dietoterapia
- Paquete SCORM: Administración y Dirección de Empresas
- Paquete SCORM: Necesidades Nutricionales y Estudio de los Nutrientes
- Paquete SCORM: Estudio de los Alimentos
- Paquete SCORM: Herbolarietaría



* Envío de material didáctico solamente en España.

FORMAS DE PAGO

- Tarjeta de crédito.
- Transferencia.
- Paypal.
- Bizum.
- PayU.
- Amazon Pay.



Matricúlate en cómodos Plazos sin intereses.

Fracciona tu pago con la garantía de

LLÁMANOS GRATIS AL +34 900 831 200



FINANCIACIÓN Y BECAS

EUROINNOVA continúa ampliando su programa de becas para acercar y posibilitar el aprendizaje continuo al máximo número de personas. Con el fin de adaptarnos a las necesidades de todos los perfiles que componen nuestro alumnado.

Euroinnova posibilita el acceso a la educación mediante la concesión de diferentes becas.

Además de estas ayudas, se ofrecen facilidades económicas y métodos de financiación personalizados **100 % sin intereses.**

15%

BECA Amigo

20%

BECA Desempleados

15%

BECA Emprende

20%

BECA Antiguos Alumnos

LÍDERES EN FORMACIÓN ONLINE

7 Razones para confiar en Euroinnova

1 NUESTRA EXPERIENCIA

- ✓ Más de **20 años de experiencia**.
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción.
- ✓ **100% lo recomiendan**.
- ✓ **Más de la mitad** ha vuelto a estudiar en Euroinnova

Las cifras nos avalan

 **4,7** ★★★★★
2.625 opiniones

 **4,7** ★★★★★
12.842 opiniones

 **8.582**
suscriptores

 **5.856**
suscriptores

2 NUESTRO EQUIPO

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por **más de 300 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3 NUESTRA METODOLOGÍA



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE SIGNIFICATIVO

Con esta estrategia pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva del alumno.



EQUIPO DOCENTE ESPECIALIZADO

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante.

4 CALIDAD AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración Nº 9900000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por AENOR por la ISO 9001



5 CONFIANZA

Contamos con el sello de Confianza Online y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6 BOLSA DE EMPLEO Y PRÁCTICAS

Disponemos de Bolsa de Empleo propia con diferentes ofertas de trabajo, y facilitamos la realización de prácticas de empresa a nuestro alumnado.

Somos agencia de colaboración Nº 9900000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.





EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Postgrado de Técnico en Herbolariología. Dirección y Gestión de Herbolarios + Titulación Universitaria

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)

7 SOMOS DISTRIBUIDORES DE FORMACIÓN

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión, Euroinnova incluye dentro de su organización una editorial y una imprenta digital industrial.





EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Postgrado de Técnico en Herbolietética. Dirección y Gestion de Herbolarios + Titulación Universitaria

Ver curso en la web

Solicita información gratis

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Programa Formativo

PARTE 1. EXPERTO EN DIETÉTICA Y NUTRICIÓN: DIETOTERAPIA

MÓDULO 1. NECESIDADES NUTRICIONALES Y ESTUDIO DE LOS NUTRIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS Y DEFINICIONES

1. Concepto de bromatología
2. Concepto de alimentación
3. Concepto de nutrición
4. Concepto de alimento
5. Concepto de nutriente
6. Concepto de dietética
7. Concepto de dieta
8. Concepto de ración
9. Concepto de dietista-nutricionista
10. Concepto de salud
11. Concepto de enfermedad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS Y NUTRIENTES. GUÍAS ALIMENTARIAS

1. Clasificación de los alimentos
2. Clasificación de nutrientes
3. Necesidades de nutrientes: pirámide nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL SISTEMA DIGESTIVO

1. Conceptos básicos
2. Anatomía y fisiología del aparato digestivo
3. Proceso de la digestión

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES NUTRICIONALES

1. Transformaciones energéticas celulares
2. Unidades de medida de la energía
3. Necesidades energéticas del adulto sano
4. Valor calórico de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HIDRATOS DE CARBONO

1. Definición y generalidades
2. Clasificación
3. Funciones
4. Metabolismo de los hidratos de carbono
5. La fibra dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LÍPIDOS

1. Definición y generalidades
2. Funciones
3. Distribución
4. Clasificación
5. Metabolismo lipídico

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PROTEÍNAS

1. Definición y generalidades
2. Aminoácidos
3. Proteínas
4. Metabolismo de las proteínas
5. Necesidades de proteínas
6. Valor proteico de los alimentos
7. Enfermedades relacionadas con las proteínas

UNIDAD DIDÁCTICA 8. VITAMINAS

1. Introducción
2. Funciones
3. Clasificación
4. Necesidades reales y complejos vitamínicos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. MINERALES

1. Introducción
2. Clasificación
3. Características generales de los minerales
4. Funciones generales de los minerales

UNIDAD DIDÁCTICA 10. IMPORTANCIA NUTRICIONAL DEL AGUA

1. Introducción y características del agua
2. El agua en el cuerpo humano
3. Recomendaciones sobre el consumo de agua
4. Trastornos relacionados con el consumo de agua
5. Contenido de agua en los alimentos

MÓDULO 2. ESTUDIO DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (I)

1. Valor nutritivo de los alimentos
2. Clasificación de los alimentos
3. Alimentos de origen animal

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (II)

1. Alimentos de origen vegetal
2. Otros alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Introducción
2. Higiene de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TRATAMIENTO CULINARIO DE LOS ALIMENTOS

1. Operaciones a temperatura ambiente
2. Operaciones de cocción

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Conservación de los alimentos
2. Clasificación de los métodos de conservación de los alimentos
3. Métodos físicos
4. Métodos químicos
5. Tecnologías emergentes
6. Consejos en la adquisición de alimentos
7. Consumo responsable
8. Los hábitos alimenticios: origen y cambio

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TCA Y BDN, INGESTAS RECOMENDADAS Y ETIQUETADO DE ALIMENTOS

1. Tablas de composición de los alimentos y Bases de datos nutricionales
2. Ingestas recomendadas
3. Etiquetado de los alimentos

MÓDULO 3. ELABORACIÓN DE DIETAS. DIETOTERAPIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA DIETA

1. Introducción
2. Dieta equilibrada
3. Principales relaciones entre energía y nutrientes

4. Aportes dietéticos recomendados
5. La dieta mediterránea
6. Dieta equilibrada comiendo fuera de casa
7. Mitos en nutrición y dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS I

1. Qué son las tablas de composición de alimentos
2. Tablas de composición de alimentos
 1. - Tablas de composición de alimentos. Cereales
 2. - Tablas de composición de alimentos. Leguminosas
 3. - Tablas de composición de alimentos. Tubérculos y hortalizas
 4. - Tablas de composición de alimentos. Frutas
 5. - Tablas de composición de alimentos. Frutos secos
 6. - Tablas de composición de alimentos. Leche y derivados.
 7. - Tablas de composición de alimentos. Huevos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS II

1. Tablas de composición de alimentos
 1. - Tablas de composición de alimentos. Azúcares y dulces varios
 2. - Tablas de composición de alimentos. Aceites y grasas
 3. - Tablas de composición de alimentos. Pescados
 4. - Tablas de composición de alimentos. Carne

UNIDAD DIDÁCTICA 4. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

1. Entrevista con el paciente
2. Evaluación dietética
3. Evaluación clínica
4. Evaluación antropométrica
5. Evaluación bioquímica
6. Evaluación inmunológica

UNIDAD DIDÁCTICA 5. DIETAS EN ESTADOS FISIOLÓGICOS

1. La mujer embarazada
2. La mujer en el momento de lactancia
3. La infancia
 1. - Necesidades nutricionales en el primer año de vida
 2. - Niño preescolar de 1- 3 años de edad
 3. - Niños de 4-6 años de edad
 4. - Niño escolar de 7- 12 años de edad
4. La adolescencia
 1. - Necesidades y recomendaciones nutricionales
5. El adulto sano
6. La mujer con menopausia
7. El anciano

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DIETAS EN DIFERENTES ESTADOS PATOLÓGICOS

1. Dieta hiposódica
2. Dieta hipocalórica
3. Dieta hipercalórica
4. Dieta y anemia
5. Dieta baja en azúcar
6. Dieta para la osteoporosis
7. Dieta astringente
8. Dieta de protección gástrica. Antiulcerosa común
9. Dieta pobre en grasa. Protección Biliar
10. Dieta laxante
11. Dieta para reducir el ácido úrico. Hiperuricemia

ANEXOS

1. Dieta hiposódica
2. Dieta hipocalórica
3. Dieta hipocalórica I
4. Dieta hipocalórica II
5. Ejemplo de dieta hipocalórica III
6. Dieta baja en azúcar
7. Dieta astringente moderada
8. Dieta pobre en grasa
9. Dieta laxante
10. Dieta vegetariana
11. Dieta proteica
12. Dieta ayurvédica
13. Dieta durante el embarazo

PARTE 2. HERBODIETÉTICA Y FITOTERAPIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA FITOTERAPIA

1. Definición de conceptos
2. Evolución histórica de la Fitoterapia
3. Conceptos básicos actuales en Fitoterapia
4. Medicamentos de síntesis química y plantas medicinales
5. La utilización de las plantas medicinales
6. Legislación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONSTITUYENTES DE LAS PLANTAS MEDICINALES

1. Principios activos
2. Partes de las plantas medicinales que se pueden utilizar
3. Clasificación de las plantas medicinales

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS MEDICINALES

1. Cultivo, recolección y conservación de las plantas medicinales
2. Técnicas de preparación de las plantas medicinales
3. Dosificación de las plantas medicinales
4. Calidad, eficacia y seguridad en la utilización de plantas medicinales
5. Otros usos de las plantas medicinales

UNIDAD DIDÁCTICA 4. HERBODIETÉTICA (I)

1. Introducción
2. Plantas medicinales de la letra A a la letra F

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HERBODIETÉTICA (II)

1. Introducción
2. Plantas medicinales de la letra G a la letra Z

PARTE 3. TÉCNICO EN HERBORISTERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA HERBORISTERÍA

1. ¿Qué es la Homeopatía?
2. Principios básicos de la homeopatía
3. ¿Qué es la Fitoterapia?
 1. - Glosario de términos fitoterápicos
4. Concepto de planta medicinal
5. Ventajas e inconvenientes de las plantas medicinales
 1. - Ventajas de su utilización
 2. - Inconvenientes de su utilización

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS EN HERBORISTERÍA

1. Complemento alimenticio
 1. - Consideraciones legales sobre los complementos alimenticios
2. Principales complementos nutricionales
3. Formas de presentación de los complementos alimenticios
4. Nutricosmética
5. Preparados a partir de alimentos relacionados con la cosmética

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PLANTAS MEDICINALES EN HERBORISTERÍA

1. Plantas medicinales de la letra A a la letra F
 1. - Abedul
 2. - Abeto
 3. - Achicoria
 4. - Adelfa

5. - Adormidera
6. - Agracejo
7. - Agrimonia
8. - Ajenjo
9. - Ajo
10. - Alcachofa
11. - Alcaravea
12. - Aloe Vera
13. - Amapola
14. - Angélica
15. - Anís
16. - Árnica
17. - Artemisa
18. - Avellano
19. - Belladona
20. - Berenjena
21. - Borraja
22. - Cacao
23. - Cardamomo
24. - Castaño de indias
25. - Cebolla
26. - Coco
27. - Col
28. - Cola de caballo
29. - Comino
30. - Dátil
31. - Diente de león
32. - Digital
33. - Enebro
34. - Espárragos
35. - Espinaca
36. - Eucalipto
37. - Feijoa
38. - Fumaria

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLANTAS MEDICINALES EN HERBORISTERÍA II

1. Plantas medicinales de la letra G a la letra Z

1. - Garbanzo
2. - Genciana
3. - Ginseng
4. - Granada
5. - Guayaba
6. - Hierbabuena
7. - Hierba luisa
8. - Higo
9. - Hinojo
10. - Laurel

11. - Lima
12. - Lino
13. - Lúpulo
14. - Maíz
15. - Malvavisco
16. - Manzanilla
17. - Mejorana
18. - Membrillo
19. - Mora
20. - Naranja
21. - Nogal
22. - Olivo
23. - Orégano
24. - Papaya
25. - Perejil
26. - Piña
27. - Regaliz
28. - Romero
29. - Rosa
30. - Ruda
31. - Ruibarbo
32. - Salvia
33. - Saponaria
34. - Saúco
35. - Té
36. - Tilo
37. - Tomillo
38. - Valeriana
39. - Zanahoria
40. - Zarparrilla

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PERFUMERÍA Y ARTÍCULOS PARA HIGIENE EN HERBORISTERÍA

1. Introducción al perfume
2. Perfumes naturales
3. Materias primas
4. Familias olfativas de los perfumes naturales
5. Artículos naturales para la higiene
 1. - El uso de productos naturales no contaminantes
 2. - Productos naturales para la higiene personal

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PRODUCTOS COSMÉTICOS EN HERBORISTERÍA

1. Certificados verdes
 1. - Criterios sobre cosméticos naturales
2. Formulación de cosméticos naturales
 1. - Aceites vegetales y grasas
 2. - Aceites esenciales

3. - Gomas, resinas, gomorresinas y oleorresinas
4. - Plantas medicinales y aromáticas
3. Extractos naturales
 1. - Tipos de extractos naturales
4. Cosmética ecológica
 1. - Ingredientes a evitar

PARTE 4. ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE HERBOLARIOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LAS BASES DE LA DIRECCIÓN ESTRATÉGICA

1. Introducción a la estrategia empresarial
2. Pensamiento estratégico
3. Aspectos esenciales de la estrategia
4. Los tipos de estrategias

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESO DE PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA

1. Visión, misión y valores Empresariales
2. Esquema del proceso estratégico
3. Organización y niveles de planificación de la decisión estratégica
4. Las unidades estratégicas de negocio

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS ESTRATÉGICO DE LA EMPRESA

1. Concepto y tipología del entorno
2. Análisis del entorno general PEST/EL
3. Análisis del entorno específico
4. Análisis de PORTER
5. Grado de rivalidad existente entre los competidores
6. Amenaza de productos sustitutivos
7. Poder de negociación de los clientes
8. Poder de negociación de los proveedores

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DIAGNÓSTICO INTERNO DE LA EMPRESA

1. El perfil estratégico de la empresa
2. Análisis DAFO
3. Las matrices de cartera de productos como modelos de análisis estratégico
4. Matriz del BCG o de crecimiento-cuota de mercado.
5. Matriz General Electric-McKinsey o de posición competitiva-atractivo del sector
6. Matriz ADL o de posición competitiva-madurez del sector

UNIDAD DIDÁCTICA 5. LA ESTRATEGIA PROPUESTA

1. Generación de opciones estratégicas
2. Formulación y selección de la estrategia
3. Criterios de elección y evaluación de la estrategia

UNIDAD DIDÁCTICA 6. IMPLANTACIÓN Y CONTROL ESTRATÉGICO

1. Puesta en marcha de la estrategia
2. Nuevo diseño organizativo
3. Disponibilidad de recursos
4. Control y evaluación de resultados
5. Inicio de ajustes correctivos
6. Cuadro de mando integral

UNIDAD DIDÁCTICA 7. LA COMUNICACIÓN

1. El proceso de comunicación
2. Tipos de comunicación
3. Barreras de la comunicación
4. La comunicación efectiva
5. Aspectos importantes en la interacción con el interlocutor

UNIDAD DIDÁCTICA 8. LA COMUNICACIÓN EN LA EMPRESA

1. Las relaciones en la empresa: humanas y laborales.
2. Tratamiento y flujo de la información en la empresa.
3. La comunicación interna de la empresa.
4. La imagen corporativa e institucional en los procesos de información y comunicación en las organizaciones.
5. La comunicación externa de la empresa.
6. La relación entre organización y comunicación en la empresa: centralización o descentralización.
7. Herramientas de comunicación interna y externa.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. COMUNICACIÓN NO VERBAL

1. El lenguaje no verbal.
2. Relaciones entre la conducta verbal y no verbal.
3. Entablar relaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 10. RELACIONES INTERPERSONALES

1. La comunicación interpersonal
2. Filtros y Barreras de la Comunicación
3. El conflicto interpersonal
4. Cómo expresar críticas y tipos de escucha activa
5. Obstáculos que se pueden presentar
6. Técnicas para mejorar esta habilidad Social



UNIDAD DIDÁCTICA 11. LA NEGOCIACIÓN

1. Concepto de negociación
2. Estilos de negociación
3. Los caminos de la negociación
4. Fases de la negociación

UNIDAD DIDÁCTICA 12. TÉCNICAS DE NEGOCIACIÓN

1. Estrategias de negociación
2. Tácticas de negociación
3. Cuestiones prácticas

UNIDAD DIDÁCTICA 13. EL SUJETO NEGOCIADOR

1. La personalidad del negociador
2. Habilidades del negociador
3. Características del sujeto negociador
4. Clases de negociadores
5. La psicología en la negociación



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Postgrado de Técnico en Herbolariología. Dirección y Gestión de Herbolarios + Titulación Universitaria

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Euroinnova

International Online Education

Esta es tu Escuela



¿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.

Llamadme gratis

¡Matricularme ya!