

CURSO NUTRICIÓN INTEGRATIVA

Toda la desinformación que existe en redes sociales te lleva a no saber qué comer y qué no comer.

Cuando aplicas la Naturopatía a la nutrición entiendes que lo importante es el organismo y cómo funciona a lo largo del día. Un tomate en ayunas es biogénico o saludable y por la noche es biocídio o tóxico.

Esta formación está diseñada para formar a personas en nutrición con herramientas de Naturopatía, combinando teoría, práctica y experiencia clínica.

En este curso profundizaremos en los fundamentos de la nutrición para entender qué comer, cuándo comerlo y el abordaje individualizado de cada persona desde una perspectiva holística.

Este dossier recoge toda la información necesaria sobre el curso: estructura, contenido, fechas, modalidad, materiales, precio y contacto.



SOBRE MI

Jose Espinosa López

Naturópata y Dietista Integrativo

Desde hace más de 8 años acompaño a personas en su proceso hacia una salud plena y natural, trabajando desde una visión integrativa que une cuerpo, mente y entorno. Mi enfoque se basa en el equilibrio y la individualización del tratamiento, adaptando cada intervención a las necesidades únicas de cada persona.

Mi formación combina conocimientos en ciencias de la salud con terapias naturales y tradicionales, incluyendo:

- Nutrición integrativa
- Oligoterapia catalítica
- Fitoterapia
- Detoxificación corporal
- Fisiopatología

Además, he trabajado para el Centro de Estudios Superiores en Ciencias de la Salud Integrativa Naxer y he impartido conferencias, como la ponencia sobre dietas cetogénicas en la Universidad de Valencia.

Trabajo desde un enfoque natural, práctico y humano, con el objetivo de promover el bienestar a través de herramientas respetuosas y sostenibles.



CONTACTO / INSCRIPCIONES

Email: nutrinocion@gmail.com Teléfono/WhatsApp: 662950777

Instagram: @nutrinocion Web: www.nutrinocion.com



E CONTENIDO DEL CURSO

NUTRICIÓN INTEGRATIVA

- Bases de la alimentación
- Procesos del organismo
- Nutrición energética
- Dietoterapia
- Tipos de alimentación:
 - o vegana, vegetariana, carnívora, macrobiótica, cetogénica, dietas varias
- Estructuración de un plan de alimentación
- Naturopatía aplicada a la nutrición
- Casos teóricos
- Casos prácticos

MATERIALES INCLUIDOS

- PDF's de cada módulo
- Vídeos de clases sobre el temario
- Acceso a usuario online individual
- Material complementario según el tema







¿CUÁNDO SE IMPARTE?

• Sábados 21 de marzo y 18 de abril

• Horario:

Mañanas: 10:00 - 14:00Tardes: 16:00 - 19:00

† ¿DÓNDE SE IMPARTE?

- Formato integral presencial y online
- Murcia

I DURACIÓN

- 7h (10h 14h / 16h 19h)
- Modalidad: presencial y online

PRECIO TOTAL

699€ IVA incluido