

Curso De Certificación Online

Contenido

MÓDULO 1 LA ZOOFARMACOGNOSIS APLICADA: ASPECTOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

SECCIÓN 1

Lección 1: Introducción a la zoofarmacognosis

Lección 2: El Continuo Alimento – Medicina

Lección 3: La Sabiduría del Cuerpo

SECCIÓN 2

Lección 4: Vías de administración: ingestión

Lección 5: El sistema olfativo

Lección 6: Vía bucal o sublingual

Lección 7: Aplicación tópica

SECCIÓN 3

Lección 8: Protocolos de administración

Lección 9: Orden de ofrecimiento

SECCIÓN 4

Lección 10: Leyendo las respuestas del animal

Lección 11: La purga

SECCIÓN 5

Lección 12: Rosa, lavanda y el camaleón

Lección 13: Vetiver y la reactividad masculina

Lección 14: Valeriana: la importancia de la vía de administración

Lección 15: La arcilla: ¿cómo funciona?

SECCIÓN 6

Lección 16: El dolor

Lección 17: Afecciones de la piel y lesiones

Lección 18: El sistema digestivo

Lección 19: Las infecciones

Lección 20: El parto

Lección 21: Problemas comportamentales

Lección 22: Condiciones varias

SECCIÓN 7

Lección 23: Minerales, algas etc.

Lección 24: Los aceites macerados

Lección 25: Aceites vegetales de primera presión en frío

Lección 26: Aceites esenciales

Lección 27: Árnica e Hipérico

SECCIÓN 8

Lección 28: Recetas

Lección 29: Videos

MÓDULO 2 EL MUNDO DE LAS PLANTAS

Lección 1: La comunicación

Lección 2: La taxonomía y la anatomía de las plantas

Lección 3: Características de las células de las plantas

Lección 4: Los sistemas defensivos de las plantas

Lección 5: Fotosíntesis

MÓDULO 3 LA CIENCIA BÁSICA DE LOS ACEITES ESENCIALES

Lección 1: La ciencia básica de los aceites esenciales

Lección 2: Variantes de aceites esenciales: Quimiotipos

MÓDULO 4 CÓMO LAS PLANTAS USAN LOS ACEITES ESENCIALES

Lección 1: Cómo las plantas usan los aceites esenciales

Lección 2: Cómo los aceites esenciales pueden ser terapéuticos

MÓDULO 5 TEORÍAS DE LA ZOOFARMACOGNOSIS

Lección 1: Cómo los animales usan los aceites esenciales de las plantas

Lección 2: Teorías de la zoofarmacognosis

MÓDULO 6 FARMACOLOGÍA: FARMACOCINÉTICA

Lección 1: Vías de absorción

Lección 2: Distribución

Lección 3: Metabolismo y excreción

MÓDULO 7 FARMACOLOGÍA: FARMACODINÁMICA

Lección 1: Farmacodinámica

Lección 2: Vetiver y la reactividad masculina

Lección 3: Ansiedad

Lección 4: La acción de aceites ansiolíticos

- Valeriana
- Lúpulo
- Matricaria
- Flor de la pasión

Lección 5: El estrés y la depresión

- Hipérico
- Limón

Lección 6: Inflamación y Fiebre

- Gaulteria
- Abedul
- Aquilea
- Matricaria
- Árnica
- Garra del diablo

Lección 7: El dolor

- Hipérico
- Menta
- Clavo

Lección 8: Tumores

- Bergamota
- Raíz de angélica
- Lima
- Limón

MÓDULO 8 PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE LOS ACEITES

- Destilación por arrastre de vapor
- Absolutos
- Enfleurage
- Extractos CO₂
- Aguas florales
- Aceites vegetales de primera presión en frío
- Aceites macerados