



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



inesem
business school

Máster en Nutrigenómica y Nutrición de Precisión





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos
INESEM

2 | Rankings

3 | Alianzas y
acreditaciones

4 | By EDUCA
EDTECH
Group

5 | Metodología
LXP

6 | Razones por
las que
elegir
Euroinnova

7 | Financiación
y Becas

8 | Métodos de
pago

9 | Programa
Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS INESEM

INESEM es una **Business School online** especializada con un fuerte sentido transformacional. En un mundo cambiante donde la tecnología se desarrolla a un ritmo vertiginoso nosotros somos activos, evolucionamos y damos respuestas a estas situaciones.

Apostamos por **aplicar la innovación tecnológica a todos los niveles en los que se produce la transmisión de conocimiento**. Formamos a profesionales altamente capacitados para los trabajos más demandados en el mercado laboral; profesionales innovadores, emprendedores, analíticos, con habilidades directivas y con una capacidad de añadir valor, no solo a las empresas en las que estén trabajando, sino también a la sociedad. Y todo esto lo podemos realizar con una base sólida sostenida por nuestros objetivos y valores.

Más de

18

años de
experiencia

Más de

300k

estudiantes
formados

Más de un

90%

tasa de
empleabilidad

Hasta un

100%

de financiación

Hasta un

50%

de los estudiantes
repite

Hasta un

25%

de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



Leaders driving change
Elige Inesem



QS, sello de excelencia académica
Inesem: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE INESEM

INESEM Business School ha obtenido reconocimiento tanto a nivel nacional como internacional debido a su firme compromiso con la innovación y el cambio.

Para evaluar su posición en estos rankings, se consideran diversos indicadores que incluyen la percepción online y offline, la excelencia de la institución, su compromiso social, su enfoque en la innovación educativa y el perfil de su personal académico.



Ver en la web

ALIANZAS Y ACREDITACIONES

Relaciones institucionales



Relaciones internacionales



Acreditaciones y Certificaciones



[Ver en la web](#)

BY EDUCA EDTECH

Inesem es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación.



ONLINE EDUCATION



Ver en la web



METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR INESEM

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 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 Inesem.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Inesem cuenta con un equipo humano formado por más **400 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

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Inesem 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 N°99000000169 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. 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**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
FAMILIA
NUMEROSA

20% Beca
DIVERSIDAD
FUNCIONAL



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin intereses de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos más...



Protección al
Comprador

Ver en la web

Máster en Nutrigenómica y Nutrición de Precisión



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

Titulación Expedida y Avalada por el Instituto Europeo de Estudios Empresariales. "Enseñanza No Oficial y No Conducente a la Obtención de un Título con Carácter Oficial o Certificado de Profesionalidad."



INESEM BUSINESS SCHOOL
como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
expide el presente título propio

NOMBRE DEL ALUMNO/A
con número de documento XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

NOMBRE DEL CURSO
con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Inesem Business School.
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX.
Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXXX.
Y para que conste expido la presente titulación en Granada, a (día) de (mes) del (año).

NOMBRE ALUMNO/A
Firma del Alumno/a

NOMBRE DE ÁREA MANAGER
La Dirección Académica







Con Estatuto Consultivo, Categoría Especial del Consejo Económico y Social de la UNESKO-Roma, Resolución 404/95

Descripción

En la actualidad nos encontramos con diversas enfermedades cuyo origen podría tener lugar en una mala alimentación. A principios de siglo, la interacción entre genes y nutrientes se hizo mucho más evidente, siendo materia de estudio de diversas disciplinas como la epigenética. En este marco, la

Ver en la web

nutrición de precisión se relaciona con las **ómicas** con la finalidad de mejorar la salud y ofrecer unas pautas nutricionales más personalizadas. El **Master en Nutrigenómica y Nutrición de Precisión** reúne información de diversas disciplinas que constituyen las piezas esenciales de este puzzle que es la nutrigenómica. En **INESEM** contarás con un equipo docente especializado en el área, para hacer tu formación una experiencia enriquecedora.

Objetivos

- Abordar la **Nutrigenómica y Nutrición de precisión** apoyándonos en las evidencias científicas más recientes.
- Mostrar la relación entre las **ómicas** y la dieta.
- Identificar las **enfermedades** que presentan una íntima relación con la alimentación.
- Profundizar en el estudio de la **biodiversidad microbiana colónica** en relación con la nutrición.
- Conocer cuáles son las principales técnicas de **investigación** en **nutrigenómica**.
- Entrar al mundo de la nutrición personalizada de la mano de **test nutrigenéticos** basados en marcadores moleculares.

A quién va dirigido

El **Master en Nutrigenómica y Nutrición de Precisión** se enfoca a los profesionales de la rama de **nutrición sanitaria** (Dietistas-Nutricionistas, Técnicos en dietética, Sanitarios especializados en nutrición) o de las **ciencias experimentales** (biología, bioquímica, biotecnología, etc.) cuyo interés reside en especializarse en Nutrigenómica y Nutrición de precisión.

Para qué te prepara

Con el **Master en Nutrigenómica y Nutrición de Precisión** adquirirás un profundo conocimiento sobre la relación existente entre la alimentación y nuestro genoma, comprendiendo que determinadas enfermedades pueden deberse a **modificaciones epigenéticas**. Este aprendizaje te dotará de las herramientas necesarias para llevar a cabo una práctica nutricional mucho más personalizada. Conocerás la relación existente entre las ómicas y esta disciplina.

Salidas laborales

Lanza tu carrera profesional a otro nivel mediante la realización de este **Máster en Nutrigenómica y Nutrición de precisión**. Estos conocimientos **complementarán** la formación previa de cualquier profesional del área. Podrás aplicar este aprendizaje en la práctica nutricional si eres Dietista-Nutricionista o Técnico superior en dietética, disponiendo de la infraestructura adecuada.

[Ver en la web](#)

TEMARIO

MÓDULO 1. BASES DE LA NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

1. Bromatología
2. La ingestión alimenticia
3. La importancia de la nutrición
4. Clasificación de los alimentos
5. Clasificación de los nutrientes
6. La ciencia de la dietética
7. ¿Qué es una dieta?
8. ¿Qué es una ración?
9. El concepto del dietista-nutricionista

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALIMENTOS: COMPONENTES ESENCIALES

1. Los alimentos y su clasificación
2. Los nutrientes y su clasificación
3. Guías alimentarias y las necesidades nutricionales

UNIDAD DIDÁCTICA 3. RELACIÓN DE LA COMPOSICIÓN DE LOS DISTINTOS GRUPOS DE ALIMENTOS Y SU VALOR NUTRICIONAL

1. El origen de los alimentos: vegetales
2. La familia de las gramíneas y sus derivados
3. Verduras y Hortalizas: clasificación y composición
4. El consumo de setas y algas
5. Legumbres: estructura y valor nutritivo
6. Las frutas y frutos secos; clasificación
7. Las grasas vegetales: el aceite de oliva
8. Otros alimentos: edulcorantes y fruitivos
9. Café, té y cacao: alimentos estimulantes
10. Los condimentos, las especias y su clasificación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NUTRIENTES ENERGÉTICOS I: HIDRATOS DE CARBONO

1. Los hidratos de carbono
2. Clasificación de los hidratos de carbono
3. ¿Qué funciones cumplen los hidratos de carbono?
4. Los hidratos de carbono; Metabolismo
5. La fibra dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NUTRIENTES ENERGÉTICOS II: LÍPIDOS

1. Los lípidos: conceptos y generalidades

2. Las funciones de los lípidos
3. Los lípidos y su distribución
4. Clasificación lipídica
5. El metabolismo de los lípidos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NUTRIENTES ENERGÉTICOS III: PROTEÍNAS

1. Las proteínas; definición y generalidades
2. ¿Qué son los aminoácidos?
3. Estructura, clasificación y función de las proteínas
4. Las proteínas y su metabolismo
5. Las proteínas y sus necesidades
6. La importancia del valor proteico en los alimentos
7. Patologías relacionadas con las proteínas

UNIDAD DIDÁCTICA 7. NUTRIENTES NO ENERGÉTICOS I: VITAMINAS

1. Las vitaminas
2. Las vitaminas y sus funciones
3. Clasificación vitamínica
4. Los complejos vitamínicos y las necesidades reales

UNIDAD DIDÁCTICA 8. NUTRIENTES NO ENERGÉTICOS II: MINERALES

1. Los minerales
2. Clasificación de los minerales
3. Características propias de los minerales
4. Los minerales y sus funciones

UNIDAD DIDÁCTICA 9. NUTRIGENÉTICA Y NUTRIGENÓMICA: COMER PARA REGULAR NUESTRA EXPRESIÓN GÉNICA

1. Diferencias entre nutrigenética y nutrigenómica
2. Eres lo que comes: regulación de la expresión genética a través de la dieta
3. Variabilidad genética e importancia de personalizar las dietas
4. La nutrición como marcador en la evolución

MÓDULO 2. GENÉTICA HUMANA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ESTRUCTURA DE LOS ÁCIDOS NUCLEICOS

1. Composición del ADN y ARN
2. Estructura tridimensional del ADN

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LOS GENES COMO PORTADORES DE LA INFORMACIÓN

1. Estructura de los genes
2. Genotipo y Fenotipo
3. Polimorfismo
4. Factores de transcripción

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRANSCRIPCIÓN Y TIPOS DE ARN

1. Mecanismos de la transcripción génica
2. ARNm (ARN mensajero)
3. ARNt (ARN transferente)
4. ARNr (ARN ribosómico)
5. miARN (micro ARN)
6. ARNi (ARN interferente)

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TRADUCCIÓN

1. De ácidos nucleicos a proteínas: un cambio de mensaje
2. Mecanismo de la traducción
3. Modificaciones post-traduccionales

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MUTACIÓN Y POLIMORFISMO

1. ¿Qué es una mutación?
2. Heredabilidad de las mutaciones
3. Selección natural
4. Evolución y Polimorfismo

UNIDAD DIDÁCTICA 6. GENES IMPLICADOS EN DIVERSOS TRASTORNOS ALIMENTARIOS

1. Los trastornos de la conducta alimentaria
2. Etiología
3. Tipos de estudios
4. La genómica y los TCAs

MÓDULO 3. NUTRIEPIGENÉTICA: NUTRICIÓN Y EPIGENÉTICA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ¿QUÉ ES LA EPIGENÉTICA?

1. Breve Contextualización Histórica
2. ¿Qué es la epigenética?
3. Factores ambientales que influyen en la epigenética

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA CROMATINA Y EMPAQUETAMIENTO DEL DNA

1. El octámero de histonas
2. Niveles de empaquetamiento
3. Hetero y Eucromatina

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TIPOS DE MARCAS EPIGENÉTICAS Y SUS EFECTOS SOBRE LA EXPRESIÓN GÉNICA

1. Marcas epigenéticas en el ADN
2. Marcas epigenéticas en las histonas
3. Cambios espaciales del nucleosoma

UNIDAD DIDÁCTICA 4. HEREDABILIDAD DE LAS MARCAS EPIGENÉTICAS

1. Las marcas epigenéticas son caracteres adquiridos heredables: Lamarck tenía algo de razón
2. ¿Cómo se heredan las marcas epigenéticas?
3. Consecuencias de la heredabilidad de las marcas epigenéticas: Tus hábitos influirán en tu descendencia

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MARCAS EPIGENÉTICAS SEGÚN ENFERMEDADES

1. Marcas asociadas al cáncer
2. Marcas asociadas a enfermedades autoinmunes
3. Marcas asociadas a enfermedades neurodegenerativas

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DETECCIÓN DE LAS MARCAS EPIGENÉTICAS

1. La investigación en epigenética
2. NGS (Next Generation sequencing)
3. Secuenciación mediante NGS de amplicones convertidos con bisulfito (BSAS)
4. MeDIP-seq
5. ChIP-seq

UNIDAD DIDÁCTICA 7. NUTRIMIRÓNICA

1. Papel de los MicroRNA en enfermedades
2. MicroRNA modulados por la dieta y en el metabolismo
3. MicroRNA en la tumorigénesis
4. MicroRNA en la obesidad, diabetes y cardiovasculares
5. Variantes génicas que generan o destruyen sitios de unión para MicroRNA
6. Métodos de detección y purificación de los MicroRNA
7. MicroRNA circulantes

MÓDULO 4. LA MICROBIOTA COLÓNICA Y SU RELACIÓN CON LA ALIMENTACIÓN Y LA REGULACIÓN GÉNICA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NO ESTAMOS SOLOS: ¿QUÉ ES LA MICROBIOTA?

1. Conceptos de microbiota, simbiosis, mutualismo, comensalismo y parasitismo
2. Características y función de la microbiota

UNIDAD DIDÁCTICA 2. BIODIVERSIDAD MICROBIANA

1. Microbiota protectora (*Lactobacillus*, *Bifidobacterium*, *Bacteroides*)
2. Microbiota inmunomoduladora (*Enterococcus faecalis* y *Escherichia coli*)
3. Microbiota muconutritiva o Mucoprotectora (*Faecalibacterium prausnitzii* y *Akkermansia muciniphila*)
4. Microbiota con actividades proteolítica o proinflamatoria (*E. coli*, *Clostridium*, *Proteus*, *Pseudomonas*, *Enterobacter*, *Citrobacter*, *Klebsiella*, *Desulfovibrio*, *Bilophila*)
5. Microbiota fúngica (*Candida*, *Geotrichum*)

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EVOLUCIÓN DEL MICROBIOMA HUMANO EN RELACIÓN CON EL CICLO VITAL

1. Microbiota durante la lactancia
2. Microbiota en la niñez y adolescencia
3. Microbiota en la edad adulta
4. Microbiota en la vejez

UNIDAD DIDÁCTICA 4. FACTORES QUE INFLUYEN EN EL EQUILIBRIO DINÁMICO DE LAS POBLACIONES MICROBIANAS

1. Dieta y estilo de vida, eje intestino-cerebro
2. Efectos de la microbiota sobre parámetros cerebrales:
3. Antibioticoterapia
4. Interacción epigenética-microbiota. Disruptores endocrinos
5. Trasplante fecal

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ESTUDIO METAGENÓMICO DEL MICROBIOMA

1. ¿Qué es la metagenómica?
2. Técnicas usadas en metagenómica
3. Estudio de la microbiota colónica a través de la Metagenómica

UNIDAD DIDÁCTICA 6. RELACIÓN ENTRE LA NUTRICIÓN Y EL MICROBIOMA (ALERGIAS E INTOLERANCIAS)

1. ¿Cómo y por qué puede verse afectada la microbiota según lo que comamos?
2. Alimentos probióticos, prebióticos y simbióticos
3. Cambios en la Microbiota en pacientes con intolerancia a los lácteos
4. Alteración y recuperación de la Microbiota intestinal en pacientes con intolerancia al gluten y Celiaquía
5. Microbiota y Aminas Biógenas

MÓDULO 5. NUTRIGENÓMICA Y ENFERMEDADES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NUTRIGENÓMICA Y CÁNCER

1. ¿Qué es el cáncer?
2. Regulación genética del cáncer
3. Relación entre nutrientes y cáncer

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NUTRIGENÓMICA Y ALZHEIMER

1. ¿Qué es el Alzheimer?
2. Regulación genética del Alzheimer
3. Relación entre nutrientes y Alzheimer

UNIDAD DIDÁCTICA 3. NUTRIGENÓMICA Y PARKINSON

1. ¿Qué es el Párkinson?
2. Regulación genética del Párkinson
3. Relación entre nutrientes y Párkinson

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NUTRIGENÓMICA Y ESCLEROSIS MÚLTIPLE

1. ¿Qué es la Esclerosis múltiple?
2. Regulación genética de la Esclerosis múltiple
3. Relación entre nutrientes y Esclerosis múltiple

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NUTRIGENÓMICA Y ENFERMEDAD DE CROHN

1. ¿Qué es la enfermedad de Crohn?
2. Regulación genética de la enfermedad de Crohn
3. Relación entre nutrientes y enfermedad de Crohn

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NUTRIGENÓMICA Y CELIAQUÍA

1. ¿Qué es la celiacía?
2. Regulación genética de la celiacía
3. Relación entre nutrientes y la celiacía

UNIDAD DIDÁCTICA 7. NUTRIGENÓMICA Y ENFERMEDADES CARDIOVASCULARES

1. ¿Qué son las enfermedades cardiovasculares?
2. Regulación genética de las enfermedades cardiovasculares
3. Relación entre nutrientes y enfermedades cardiovasculares

UNIDAD DIDÁCTICA 8. NUTRIGENÓMICA Y ENVEJECIMIENTO: LAS CLAVES DE LA LONGEVIDAD

1. Bases moleculares del envejecimiento
2. Efecto de la restricción calórica sobre la expresión génica
3. Nutrición y envejecimiento

MÓDULO 6. ENDOCRINOLOGÍA Y NUTRIGENÓMICA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. REGULACIÓN ENDOCRINA: HORMONAS MÁS IMPORTANTES

1. El sistema endocrino
2. Órganos implicados
3. Principales hormonas y sus implicaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 2. REGULACIÓN DEL APETITO: HAMBRE Y SACIEDAD

1. ¿Qué hormonas nos hacen sentir hambre?
2. ¿Cómo se produce la saciedad?
3. Características del sistema de regulación de hambre y saciedad

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIABETES TIPO II

1. ¿En qué consiste?
2. Regulación genética de la diabetes
3. Una buena alimentación puede librarte de padecerla

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OSTEOPOROSIS EN PERSONAS MENOPAÚSICAS

1. ¿En qué consiste?
2. ¿Cuáles son los factores hormonales que la provocan?
3. La alimentación en el control de la osteoporosis

UNIDAD DIDÁCTICA 5. OBESIDAD

1. ¿Qué es la obesidad?
2. Patologías asociadas a la obesidad
3. Regulación genética de la obesidad
4. Alimentación y obesidad

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ENFERMEDADES TIROIDEAS

1. ¿Qué y cuáles son las enfermedades tiroideas?
2. Regulación genética de las enfermedades tiroideas
3. Relación entre nutrientes y enfermedades tiroideas

MÓDULO 7. ÓMICAS Y NUTRICIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ¿QUÉ SON LAS ÓMICAS?

1. El nacimiento de las Ciencias Ómicas
2. Biología computacional y Bioinformática. Tecnologías de alto rendimiento (High-Throughput)
3. El impacto de las ciencias Ómicas y sus principales tipos
4. La importancia del enfoque multi-ómico

UNIDAD DIDÁCTICA 2. GENÓMICA

1. Técnicas genómicas: desde la PCR a la actualidad
2. Técnicas de Secuenciación
3. Microarrays (Chips de ADN)
4. RNA-seq (RNA sequencing)
5. Bioinformática y genómica comparada

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROTEÓMICA

1. Métodos para el análisis de proteínas
2. Proteómica y medicina personalizada

UNIDAD DIDÁCTICA 4. METABOLÓMICA

1. Introducción a la Metabolómica
2. Métodos de extracción, separación y detección de metabolitos
3. Metabolitos y Metaboloma
4. Metabolómica y medicina personalizada

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PAPEL DE LAS ÓMICAS EN LA NUTRICIÓN DE PRECISIÓN

1. Ómicas y Nutrición de Precisión
2. Ómicas, Nutrición y Enfermedades crónicas
3. Ómicas, Nutrición y Cáncer de mama

MÓDULO 8. NUTRIGENÓMICA, NUTRICIÓN DE PRECISIÓN Y ACTUALIDAD

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TÉCNICAS UTILIZADAS EN INVESTIGACIÓN EN NUTRIGENÓMICA Y NUTRICIÓN DE PRECISIÓN

1. RNA sequencing (RNA-seq)
2. q-RT-PCR
3. DNA microarrays
4. Cromatografía
5. HPLC
6. Mass spectrometry (MS)
7. Resonancia Magnética Nuclear

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MARCADORES MÁS IMPORTANTES A TENER EN CUENTA EN LA PRÁCTICA

1. ¿Qué son los SNPs?
2. SNPs relacionados con ritmos circadianos
3. SNPs relacionados con adicciones
4. SNPs relacionados con el sabor
5. SNPs relacionados con alergias e intolerancias
6. SNPs relacionados con deficiencias en vitaminas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SITUACIÓN ACTUAL DEL MERCADO

1. Aspectos legales
2. Aspectos éticos
3. DTC (Direct to consumer) test
4. Valoración de los test nutrigenéticos
5. Interpretación de resultados

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE LA NUTRICIÓN DE PRECISIÓN

1. ¿Cómo aplicar la nutrición de precisión?
2. Dietas personalizadas en consulta
3. Nutrigenómica del deporte

UNIDAD DIDÁCTICA 5. INVESTIGACIÓN Y ESTUDIOS ACTUALES

1. Investigaciones relacionadas con comida basura (junk food)
2. Compuestos bioactivos y su influencia en la regulación epigenética
3. La vitamina D: un potente aliado de la epigenética

MÓDULO 9. FUNDAMENTOS DE INVESTIGACIÓN EN CIENCIAS DE LA SALUD

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA INVESTIGACIÓN EN CIENCIAS DE LA SALUD

1. La investigación
2. La investigación científica
3. El proceso de la investigación
4. Objetivos de la investigación
5. Hipótesis de la investigación
6. Ética de la investigación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ENSAYOS CLÍNICOS

1. Ensayos Clínicos
2. Clasificación de los Ensayos Clínicos
3. Protocolización de un Ensayo Clínico
4. PARTICIPANTES EN LOS ENSAYOS CLÍNICOS
5. Normas de buena práctica clínica

UNIDAD DIDÁCTICA 3. RECOGIDA DE DATOS

1. Herramientas de recogida de datos en estudios epidemiológicos
2. Observación
3. Encuestas
4. Entrevistas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTADÍSTICA BÁSICA CON SPSS

1. Introducción
2. Cómo crear un archivo
3. Definir variables
4. Variables y datos
5. Tipos de variables
6. Recodificar variables
7. Calcular una nueva variable
8. Ordenar casos
9. Seleccionar casos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ESTADÍSTICA DESCRIPTIVA

1. Introducción
2. Análisis de frecuencias
3. Tabla de correlaciones
4. Diagramas de dispersión
5. Covarianza
6. Coeficiente de correlación
7. Matriz de correlaciones
8. Contraste de medias

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

1. El proyecto de investigación
2. Fondos de investigación en salud
3. Elaboración del proyecto de investigación

UNIDAD DIDÁCTICA 7. MANEJO DE LAS FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

1. Búsqueda bibliográfica
2. Tipos de fuentes bibliográficas
3. Estructura de las referencias bibliográficas
4. Criterios de calidad para la selección de fuentes bibliográficas

MÓDULO 10. PROYECTO FIN DE MÁSTER

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Telefonos de contacto

España		+34 900 831 200	Argentina		54-(11)52391339
Bolivia		+591 50154035	Estados Unidos		1-(2)022220068
Chile		56-(2)25652888	Guatemala		+502 22681261
Colombia		+57 601 50885563	Mexico		+52-(55)11689600
Costa Rica		+506 40014497	Panamá		+507 8355891
Ecuador		+593 24016142	Perú		+51 1 17075761
El Salvador		+503 21130481	República Dominicana		+1 8299463963

!Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.com

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web

