



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Máster en Inmunonutrición y Enfermedades + Titulación Universitaria





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | **Somos
INESALUD**

2 | **Rankings**

3 | **Alianzas y
acreditaciones**

4 | **By EDUCA
EDTECH
Group**

5 | **Metodología
LXP**

6 | **Razones por
las que
elegir
INESALUD**

7 | **Financiación
y Becas**

8 | **Métodos de
pago**

9 | **Programa
Formativo**

10 | **Temario**

11 | **Contacto**

SOMOS INESALUD

INESALUD es una **institución educativa online** imprescindible para profesionales sanitarios que ansían conocimiento. Ofrecemos una **plataforma donde adquirir nuevas habilidades y actualizarse sin límites de tiempo o espacio**. Nuestro enfoque más valioso está en la **cercanía entre docentes y alumnos**, creándose así, un vínculo especial que trasciende las barreras virtuales

Dedicación, vocación y profesionalidad son atributos que reflejan a la perfección nuestro persistente objetivo por dar respuesta a la dinámica del sector. Proporcionamos a nuestros estudiantes una experiencia educativa comprometida, interactiva y de apoyo para que puedan enfrentarse a los desafíos del campo de la salud y desarrollarse como profesionales competentes y empáticos.

Más de
18
años de
experiencia

Más de
300k
estudiantes
formados

Hasta un
98%
tasa
empleabilidad

Hasta un
100%
de financiación

Hasta un
50%
de los estudiantes
repite

Hasta un
25%
de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



Suma conocimiento
para avanzar en salud



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

RANKINGS DE INESALUD

INESALUD 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. Gracias a ello ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional.



[Ver en la web](#)

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



e-CAMPUS
UNIVERSITY



UNIVERSIDAD
NEBRIJA



SAN IGNACIO
UNIVERSITY
MIAMI, FL



UCAM
UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE MURCIA



UCAV
www.ucavila.es



udima
UNIVERSIDAD A DISTANCIA
DE MADRID



Universidad Europea
Miguel de Cervantes

BY EDUCA EDTECH

INESALUD 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 dónde, cuándo y cómo 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 INESALUD



1. CONTENIDO DE CALIDAD

Diseñado cuidadosamente y actualizado día a día para adaptarse por completo a la realidad laboral del momento.



2. OPOSICIONES

Obtén puntos para la bolsa de trabajo gracias a los cursos de formación sanitaria acreditada baremables.



3. METODOLOGÍA ONLINE

Apostando claramente por la inmediatez y la adaptabilidad requeridas en este nuevo paradigma educacional.



4. CLAUSTRO DE RENOMBRE

Profesores que trabajan en el sector sanitario.



5. FLEXIBILIDAD DE ESTUDIO

Garantizando la calidad y excelencia estés donde estés o sea cuando sea el momento en el que decidas estudiar.



6. BECAS Y FINANCIACIÓN

Benefíciate de las mejores becas y de un fácil sistema de financiación.

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



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



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



[Ver en la web](#)

Máster en Inmunonutrición y Enfermedades + Titulación Universitaria



DURACIÓN
1500 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO**



CREDITOS
8 ECTS

Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Master en Inmunonutrición y Enfermedades con 1500 horas expedida por INESALUD, centro especializado en formación sanitaria - Titulación de Curso de Nutrigenómica y Nutrigenética con 200 horas y 8 ECTS expedida por UTAMED - Universidad Tecnológica Atlántico Mediterráneo.

[Ver en la web](#)



INESALUD

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 Inesalud.

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 UGR. Plan de Reconversión 4998

Descripción

Gracias a este en Máster en Inmunonutrición y Enfermedades podrás estudiar conocimientos del campo de la salud y bienestar aplicados a la nutrición y especializados en el sistema inmunológico, pues es un campo emergente que te abrirá las puertas de un sector en constante crecimiento y demanda laboral. Este máster te brindará las habilidades necesarias para comprender la compleja interacción entre la alimentación y el sistema inmunológico, así como para abordar enfermedades desde una perspectiva nutricional. Con un enfoque innovador, explorarás la importancia de la microbiota intestinal y su relación con la salud, así como la influencia de la nutrición en la expresión génica y en enfermedades como el cáncer o las neurodegenerativas.

Objetivos

- Analizar la influencia de la microbiota intestinal en la salud inmunológica.
- Evaluar la relación entre la nutrición y la expresión génica.
- Diseñar dietas personalizadas según la nutrigenética y nutrigenómica.
- Explorar los efectos de la epigenética en la regulación de la alimentación.
- Investigar los impactos de la dieta en enfermedades neurodegenerativas

A quién va dirigido

El Máster en Inmunonutrición y Enfermedades está diseñado para profesionales de la salud, interesados en profundizar en la relación entre la alimentación y el sistema inmunológico. Su estudio te proporcionará una

Ver en la web

formación integral y especializada para aquellos que buscan mejorar su práctica clínica y contribuir al bienestar de sus pacientes.

Para qué te prepara

El Máster en Inmunonutrición y Enfermedades te preparará para comprender las necesidades nutricionales y el estudio de los nutrientes, así como para analizar los alimentos y su impacto en la salud. Además, adquirirás conocimientos sobre la microbiota colónica, su relación con la alimentación y la regulación génica, así como sobre aspectos dietéticos y nutricionales en diversas patologías y en diferentes aspectos del estilo de vida.

Salidas laborales

Con el Máster en Inmunonutrición y Enfermedades, podrás desempeñarte en el ámbito de la asesoría nutricional en distintos ámbitos relacionados con la alimentación, o trabajar en consultorías de desarrollo de alimentos enriquecidos, ya que te brinda la oportunidad de adentrarte en campos como la nutrición clínica, la inmunonutrición y la nutrigenética, claves para prevenir algunas patologías.

TEMARIO

PARTE 1. ELABORACIÓN DE DIETAS / 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. 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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS II

1. Tablas de composición de alimentos

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
4. La adolescencia
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. GRUPOS DE ALIMENTOS: APROXIMACIONES A SU ESTUDIO, VALOR NUTRICIONAL Y PRINCIPIOS DE HIGIENE ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VALOR NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS

1. El valor nutricional de los alimentos
2. Los alimentos y su clasificación según su origen
3. El origen de los alimentos: animales

UNIDAD DIDÁCTICA 2. 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 3. TÉCNICAS CULINARIAS Y SU EFECTO EN EL VALOR NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS

1. Lavado, pelado y troceado de alimentos
2. El proceso de la cocción en alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MÉTODOS DE CONSERVACIÓN EN LOS ALIMENTOS

1. El proceso de la conservación
2. Métodos de conservación según su naturaleza
3. Métodos físicos de conservación
4. Métodos químicos de conservación
5. Pulsos eléctricos de alta intensidad de campo, altas presiones hidrostáticas y envasado activo
6. Decálogo del consumidor
7. Recomendaciones para un consumo responsable
8. El origen de los hábitos alimenticios

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HIGIENE ALIMENTARIA: FUNDAMENTOS DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. La cadena alimentaria
2. Condiciones y objetivos a cumplir en la cadena alimentaria
3. Calidad higiénica, nutritiva, sensorial y tecnológica

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PLANIFICACIÓN DE DIETAS: INGESTAS RECOMENDADAS Y TABLAS DE COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS. ETIQUETADO NUTRICIONAL

1. Herramientas de estimación nutricional en la población
2. Requerimientos nutricionales

PARTE 3. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LAS DISTINTAS ETAPAS DE LA VIDA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA DIETA

1. Definición y generalidades
2. Dieta equilibrada
3. Perfil calórico y recomendaciones dietéticas
4. Elaboración de una dieta
5. Mitos en nutrición y dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DURANTE EL EMBARAZO

1. Introducción
2. Cambios fisiológicos durante el embarazo
3. Necesidades nutricionales en el embarazo
4. Recomendaciones dietéticas en el embarazo
5. Complicaciones más frecuentes en el embarazo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DURANTE LA LACTANCIA

1. Cambios fisiológicos durante la lactancia
2. Necesidades nutricionales en la lactancia
3. Recomendaciones dietéticas en la lactancia
4. Medidas higiénicas y consumo de medicamentos
5. Tipos de lactancia
6. Posición para la lactancia
7. Duración y frecuencia en las tomas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN EL LACTANTE

1. Cambios fisiológicos

2. Hitos del desarrollo importantes en la nutrición
3. Necesidades nutricionales del lactante (0-12 meses)
4. Alimentación complementaria o Beikost
5. Recomendaciones para preparar el biberón

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LA INFANCIA

1. Cambios fisiológicos
2. Hitos del desarrollo del niño
3. Factores que influyen en la ingestión de alimentos
4. Pirámide nutricional en el niño
5. Necesidades nutricionales y recomendaciones dietéticas
6. Ritmos alimentarios durante el día
7. Aprender a comer
8. Plan semanal de comidas
9. Importancia de una buena nutrición en la edad infantil
10. Obesidad: estrategia NAOS
11. Análisis de los hábitos alimentarios del escolar y recomendaciones a seguir
12. Comedores escolares
13. Decálogo para fomentar en los niños hábitos saludables en la alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DE LA ADOLESCENCIA

1. Introducción
2. Cambios fisiológicos
3. Necesidades y recomendaciones nutricionales
4. Adolescentes: consejos de una vida saludable

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LA TERCERA EDAD

1. Introducción
2. Cambios fisiológicos, psicológicos y sociales en el envejecimiento
3. Necesidades nutricionales en el envejecimiento
4. Aspectos culinarios en la dieta del anciano
5. Consejos para la planificación de los menús en ancianos
6. Alimentación básica adaptada
7. Menopausia

PARTE 4. ENFERMEDADES E INMUNONUTRICIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. BASES BIOLÓGICAS DE LA NUTRICIÓN

1. Conceptos básicos
2. Fisiología y anatomía del aparato digestivo
3. El proceso de digestión

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INTRODUCCIÓN A LA INMUNONUTRICIÓN

1. Sistema inmune
2. ¿Qué es la Inmunonutrición?

3. Microbiota intestinal como agente intercambiador entre nutrición y sistema inmunitario
4. Ayuno y malnutrición
5. Estrés como barrera intestinal
6. Suplementos nutricionales

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIETAS PARA LA MALNUTRICIÓN

1. Introducción a la malnutrición
2. Dieta para la hipernutrición, dieta con restricción calórica o hipocalórica
3. Dieta para la desnutrición

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DIETAS CON MODIFICACIÓN DE GRASAS

1. Introducción a las grasas
2. Dieta de protección del páncreas
3. Dieta de protección del hígado
4. Dieta en la obesidad
5. Dieta en las dislipemias

UNIDAD DIDÁCTICA 5. DIETAS CON MODIFICACIÓN DE GLÚCIDOS

1. Introducción a los glúcidos
2. La diabetes
3. Dieta para la diabetes

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DIETAS CON MODIFICACIÓN DE PROTEÍNAS

1. Introducción a las proteínas
2. Dieta hiperproteica
3. Dieta en las enfermedades renales

UNIDAD DIDÁCTICA 7. DIETAS CON MODIFICACIÓN DE FIBRA

1. Introducción a la fibra alimentaria
2. La fibra dietética y la salud
3. Dieta laxante
4. Dieta astringente
5. Dieta sin residuos

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PATOLOGÍAS VINCULADAS A LA MALA ALIMENTACIÓN

1. Introducción a las patologías
2. Obesidad
3. Diabetes Mellitus tipo II
4. Enfermedades cardiovasculares
5. Neoplasias
6. Osteoporosis

UNIDAD DIDÁCTICA 9. DIETAS EN DIFERENTES ESTADOS PATOLÓGICOS (I)

1. Dieta en la úlcera gástrica y duodenal

2. Dieta en la osteoporosis
3. Dieta en casos de disfagia, esofagitis y hernia de hiato
4. Dieta en alergias e intolerancias alimentarias
5. Dieta controlada en cobre para el tratamiento de la enfermedad de Wilson
6. Dieta en las litiasis renales o nefrolitiasis
7. Dieta para la hipertensión

UNIDAD DIDÁCTICA 10. DIETAS EN DIFERENTES ESTADOS PATOLÓGICOS (II)

1. Dieta en las enfermedades neurológicas
2. Dieta en enfermos de VIH
3. Dieta en enfermos de cáncer
4. Dieta en los trastornos de la conducta alimentaria

PARTE 5. MICROBIOTA COLÓNICA Y SU RELACIÓN CON LA ALIMENTACIÓN Y 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* Biovare, *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. Antibioticoterapia
3. Interacción epigenética-microbiota: disruptores endocrinos
4. 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

PARTE 6. MICROBIOTA Y SISTEMA INMUNITARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL SISTEMA INMUNITARIO

1. Estructura del sistema inmunitario: órganos y componentes celulares y moleculares
2. La respuesta inmunitaria
3. Antígenos y determinantes antigénicos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RELACIÓN MICROBIOTA-NUTRICIÓN-SISTEMA INMUNITARIO

1. Alimentación vs. Nutrición
2. Clasificación de los alimentos
3. Importancia de los AGCC
4. Antibioticoterapia
5. Principios de nutrigenómica

UNIDAD DIDÁCTICA 3. NUTRICIÓN Y BIOTECNOLOGÍA

1. Conceptos generales: alimentos prebióticos, probióticos y enriquecidos
2. Alimentos fermentados y probióticos: diferencias y similitudes
3. Dieta baja en FODMAP
4. Avances biotecnológicos para el cultivo de probióticos
5. Trasplante fecal

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MICROBIOTA- SISTEMA INMUNITARIO- SISTEMA NERVIOSO

1. Neuroinflamación y Alzheimer
2. Microbiota y Parkinson
3. Microbiota en ELA y EM

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MICROBIOTA Y SISTEMA NEUROINMUNOENDOCRINO

1. Sistema endocrino y hormonas
2. Principales órganos endocrinos
3. Relación hipotálamo-hipófisis
4. Microbiota y disruptores endocrinos
5. Hormonas, estrés y control del apetito

PARTE 7. NUTRIGENÓMICA Y NUTRIGENÉTICA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NUTRIGENÉTICA Y NUTRIGENÓMICA: COMER PARA REGULAR NUESTRA EXPRESIÓN GÉNICA

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

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EPIGENÉTICA, LOS INTERRUPTORES GÉNICOS

1. Estructura de la cromatina y empaquetamiento del DNA
2. Tipos de marcas epigenéticas y su efecto en la expresión génica
3. Heredabilidad de las marcas epigenéticas
4. Efectos de la alimentación sobre la epigenética

UNIDAD DIDÁCTICA 3. NUTRICIÓN, CÁNCER Y ENFERMEDADES AUTOINMUNES

1. ¿Qué es el cáncer?
2. Regulación genética del cáncer
3. Relación entre nutrientes y cáncer
4. Relación entre nutrición y trastornos autoinmunes
5. Los alimentos, nuestros peores enemigos y nuestros mejores aliados

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NUTRICIÓN Y ENFERMEDADES NEURODEGENERATIVAS

1. Bases moleculares de las enfermedades neurodegenerativas
2. Nutrigenómica y Alzheimer
3. Nutrigenómica y Parkinson
4. Nutrigenómica y esclerosis múltiple

UNIDAD DIDÁCTICA 5. 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

UNIDAD DIDÁCTICA 6. MICROBIOMA Y NUTRIGENÉTICA

1. Concepto de microbiota y microbioma humano
2. ¿Qué clase de microbiota quieres crear?: biodiversidad de microorganismos en relación a la alimentación
3. Tu microbiota condiciona tu salud

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TÉCNICAS UTILIZADAS EN INVESTIGACIÓN EN NUTRIGENÓMICA

1. RNA sequencing (RNA-seq)
2. Q-RT-PCR
3. DNA microarrays

PARTE 8. ESTILO DE VIDA Y FACTORES QUE DEBILITAN EL SISTEMA INMUNOLÓGICO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DIETA DESEQUILIBRADA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ENVEJECIMIENTO

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESTRÉS Y SALUD MENTAL

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SUEÑO NO REPARADOR

UNIDAD DIDÁCTICA 5. RESPUESTA INMUNE A FÁRMACOS

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LA ACTIVIDAD FÍSICA Y EL EJERCICIO

Solicita información sin compromiso

¡Matriculome ya!

Teléfonos 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@euroinova.com

 www.euroinova.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

 inesalud

 By
EDUCA EDTECH
Group