Diplomado

Microbiota, Intolerancia y Alergias



tech universidad tecnológica



tech universidad tecnológica

Diplomado

Microbiota Intolerancia y Alergias

Modalidad: **Online**
Duración: **6 semanas**
Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**
Horas lectivas: **150 h.**
Acceso web: **www.techtitute.com/nutricion/curso-universitario/microbiota-intolerancia-alergias**

Índice

01 Presentación — pág. 4

02 Objetivos — pág. 8

03 Dirección del curso — pág. 12

04 Estructura y contenido — pág. 22

05 Metodología — pág. 26

06 Titulación — pág. 34

01

Presentación

La relación entre la Microbiota y las alergias e intolerancias alimentarias está siendo estudiada con creciente interés. Diversos estudios sugieren que una alteración en la diversidad y composición de la Microbiota Intestinal contribuiría al desarrollo de estas condiciones. Además, se ha observado que la exposición temprana a determinados microorganismos podría prevenir la proliferación de alergias. Así, la identificación de alimentos que participen en la alteración de los microorganismos cobra importancia, entrando en escena el nutricionista. Con esta titulación, estos profesionales de la Nutrición profundizarán en los procesos alérgicos e intolerantes para diseñar los planes alimenticios más adecuados, aplicando en su consulta metodologías de trabajo en línea con los últimos avances. Una alta preparación de gran recorrido con formato 100% online.







Gracias a este Diplomado, obtendrás una alta preparación en procesos alérgicos e intolerantes y su relación con la Microbiota”

Los progresos en la investigación científica muestran que el desequilibrio de la Microbiota puede contribuir a la aparición de intolerancias y alergias alimentarias a través de varios mecanismos. Algunos de ellos son la modulación de la respuesta inmune, la digestión y la absorción de nutrientes, así como la producción de sustancias inflamatorias. Por lo tanto, el fortalecimiento y la estabilización de estos microorganismos se postula como una estrategia importante para prevenir y tratar estas afecciones.

Bajo este contexto, es indudable que los nutricionistas juegan un papel clave en la promoción de una salud gastrointestinal óptima, clave para mitigar estas patologías. Por ello cobra mayor relevancia esta titulación de TECH, que pone sobre la mesa una preparación de gran interés para estos profesionales. Gracias al programa, profundizarán en estos procesos alérgicos y sus complicaciones de cara a diseñar dietas equilibradas que eliminen aquellos alimentos que estaban alterando la Microbiota, reduciendo las afecciones. Así, mejorarán su toma de decisiones en consulta con actuaciones que logren fortalecer y estabilizar la comunidad de microorganismos de sus pacientes.

Este Diplomado incluye los últimos conocimientos sobre la materia gracias a un destacado equipo docente de expertos. En este sentido, los materiales que han preparado los profesores estarán a completa disposición de los alumnos en el Campus Virtual, complementados con otros recursos digitales de interés.

Este **Diplomado en Microbiota, Intolerancia y Alergias** contiene el programa científicio más completo y actualizado del mercado. Sus características más destacadas son:

- El desarrollo de casos prácticos presentados por expertos en Microbiota, intolerancia y Alergia
- Los contenidos gráficos, esquemáticos y eminentemente prácticos con los que está concebido recogen una información nutricional y práctica sobre aquellas disciplinas indispensables para el ejercicio profesional
- Los ejercicios prácticos donde realizar el proceso de autoevaluación para mejorar el aprendizaje
- Su especial hincapié en metodologías innovadoras
- Las lecciones teóricas, preguntas al experto, foros de discusión de temas controvertidos y trabajos de reflexión individual
- La disponibilidad de acceso a los contenidos desde cualquier dispositivo fijo o portátil con conexión a internet

Los últimos conocimientos de este Diplomado mejorarán tu toma de decisiones en consulta, mitigando el malestar de pacientes con afecciones alérgicas e intolerancias”

Descubre los alimentos que están alterando la Microbiota para eliminarlos de la dieta de tus pacientes”

Obtén una alta capacitación poniéndote a prueba con ejercicios prácticos basados en hechos reales en los que deberás diseñar las mejores estrategias nutricionales en base a la Microbiota.

Conviértete en el nutricionista que necesitan los pacientes celíacos analizando el papel de los probióticos y prebióticos en sus dietas.

El programa incluye, en su cuadro docente, a profesionales del sector que vierten en esta capacitación la experiencia de su trabajo, además de reconocidos especialistas de sociedades de referencia y universidades de prestigio.

Su contenido multimedia, elaborado con la última tecnología educativa, permitirá al profesional un aprendizaje situado y contextual, es decir, un entorno simulado que proporcionará una capacitación inmersiva programada para entrenarse ante situaciones reales.

El diseño de este programa se centra en el Aprendizaje Basado en Problemas, mediante el cual el profesional deberá tratar de resolver las distintas situaciones de práctica profesional que se le planteen a lo largo del curso académico. Para ello, contará con la ayuda de un novedoso sistema de vídeo interactivo realizado por reconocidos expertos.



02

Objetivos

El objetivo del Diplomado en Microbiota, Intolerancia y Alergias no es otro que otorgar a los nutricionistas un conocimiento integral sobre el funcionamiento del Microbioma y las implicaciones que conlleva en el campo de la Alergia y las intolerancias. Así, esta titulación les convertirá en profesionales aún más competentes, preparados para diseñar soluciones dietéticas que mejoren la calidad de vida de los pacientes.





TECH se marca como objetivo que sobresalgas en tu campo, convirtiéndote en el nutricionista que necesita una sociedad cada vez más afectada por alergias e intolerancias alimentarias"

Objetivos generales

- Ofrecer una visión completa y amplia de la actualidad en el área de la Microbiota Humana, en su sentido más amplio, la importancia del equilibrio de esa Microbiota como efecto directo sobre nuestra salud, con los múltiples factores que influyen en ella positiva y negativamente
- Argumentar con evidencias científicas cómo en la actualidad se le está dando una posición privilegiada a la Microbiota y a su interacción con muchas patologías no digestivas, de índole autoinmune o a su relación con la desregulación del sistema inmunitario, la prevención de enfermedades y como apoyo a otros tratamientos en el ejercicio diario del profesional
- Promover estrategias de trabajo basadas en el abordaje integral del paciente como modelo de referencia no solo centrándose en la sintomatología de la patología en concreto, sino viendo su interacción con la Microbiota y cómo esta puede estar influyendo en ella
- Incentivar el estímulo profesional mediante el aprendizaje continuo y la investigación





Objetivos específicos

- Conocer como una modulación negativa en nuestra Microbiota puede favorecer la aparición de intolerancias y alergias alimentarias
- Profundizar en los cambios en la Microbiota en los pacientes con dietas de exclusión de alimentos como el gluten

Examina en profundidad los cambios en la Microbiota de los pacientes con dietas de exclusión de alimentos como el gluten, adecuando en consecuencia tus planes alimenticios tras completar el programa"

04

Dirección del curso

El presente Diplomado en Microbiota, Intolerancia y Alergias cuenta con un equipo de docentes altamente cualificado y con una remarcable experiencia en la investigación de la modulación de la Microbiota. Disponiendo de un alto conocimiento sobre sus efectos en el tracto respiratorio y en procesos alérgicos, ofrecerán las mejores herramientas para el alumnado en el desarrollo de sus capacidades durante la titulación. Con total seguridad, satisfará con creces las expectativas de los estudiantes, valiéndose de las tecnologías educativas que ha puesto TECH a su alcance.





Un equipo docente diseñado con el propósito de que no haya ningún reto profesional que se te resista en el futuro”

Directores Invitados



Dra. Sánchez Romero, María Isabel

- Especialista de Área en el Servicio de Microbiología del Hospital Universitario Puerta de Hierro Majadahonda
- Doctor en Medicina y Cirugía por la Universidad de Salamanca
- Médico Especialista en Microbiología y Parasitología Clínica
- Miembro de la Sociedad Española de Enfermedades Infecciosas y Microbiología Clínica
- Secretaria Técnica de la Sociedad Madrileña de Microbiología Clínica



Dra. Portero Azorín, María Francisca

- Responsable en Funciones del Servicio de Microbiología en el HU Puerta de Hierro Majadahonda
- Especialista en Microbiología y Parasitología Clínica por el Hospital Universitario Puerta de Hierro
- Doctora en Medicina por la Universidad Autónoma de Madrid
- Postgrado en Gestión Clínica por la Fundación Gaspar Casal
- Estancia investigativa en el Hospital Presbiteriano de Pittsburg por una beca del FISS



Dña. Alarcón Cavero, Teresa

- Bióloga Especialista en Microbiología Hospital Universitario la Princesa
- Jefe del grupo 52 del Instituto de Investigación del Hospital de La Princesa
- Licenciada en Ciencias Biológicas con especialidad en Biología Fundamental por la Universidad Complutense de Madrid
- Máster en Microbiología Médica por la Universidad Complutense de Madrid



Dra. Muñoz Algarra, María

- Responsable de Seguridad del paciente del Servicio de Microbiología en el Hospital Universitario Puerta de Hierro Majadahonda
- Especialista de Área en el Servicio de Microbiología del Hospital Universitario Puerta de Hierro Majadahonda Madrid
- Colaborador Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública y Microbiología Universidad Autónoma de Madrid
- Doctora en Farmacia por la Universidad Complutense de Madrid



D. López Dosil, Marcos

- Facultativo Especialista de Área Microbiología y Parasitología en Hospital Clínico Universitario San Carlos
- Facultativo Especialista del Área de Microbiología y Parasitología del Hospital de Móstoles
- Máster en Enfermedades Infecciosas y Tratamiento Antimicrobiano por la Universidad CEU Cardenal Herrera
- Máster en Medicina Tropical y Salud Internacional por la Universidad Autónoma de Madrid
- Experto en Medicina Tropical por la Universidad Autónoma de Madrid



D. Anel Pedroche, Jorge

- Facultativo Especialista Servicio de Microbiología del Hospital Universitario Puerta de Hierro Majadahonda
- Facultativo Especialista de Área. Servicio de Microbiología. Hospital Universitario Puerta de Hierro Majadahonda
- Licenciado en Farmacia por la Universidad Complutense de Madrid
- Curso en Sesiones interactivas sobre antibioterapia hospitalaria por MSD
- Curso en Actualización de infección en el paciente hematológico por el Hospital Puerta del Hierro
- Asistencia al XXII Congreso de la Sociedad Española de Enfermedades Infecciosas y Microbiología Clínica

Dirección



Dña. Fernández Montalvo, María Ángeles

- Titular en Naintmed- Nutrición y Medícina Integrativa
- Directora Máster Universitario Microbiota Humana de la Universidad CEU
- Gerente de Parafarmacia, profesional de la Nutrición y de Medicina natural en Parafarmacia Natural Life
- Licenciada en Bioquímica por la Universidad de Valencia
- Diplomada en Medicina natural y Ortomolecular
- Postgrado en Alimentación, Nutrición y Cáncer: prevención y tratamiento
- Máster en Medicina Integrativa por la Universidad CEU
- Experto universitario en Nutrición, Dietética y dietoterapia
- Experto en Nutrición clínica y deportiva vegetariana
- Experto en el uso actual de Nutricosmética y Nutraceúticos en general

Profesores

Dña. Verdú López, Patricia

- Médico Especialista en Alergología en el Hospital Beata María Ana de Hermanas Hospitalarias
- Médico especialista en Alergología en el Centro Inmunomet Salud y Bienestar Integral
- Médico investigador en Alergología en el Hospital San Carlos
- Médico especialista en Alergología en el Hospital Universitario Dr. Negrín en Las Palmas de Gran Canaria
- Licenciada en Medicina por la Universidad de Oviedo
- Máster en Medicina Estética y Antienvejecimiento en la Universidad Complutense de Madrid

Dra. Alonso Arias, Rebeca

- Directora del grupo de investigación en Inmunosenescencia del servicio de Inmunología del HUCA
- Facultativo Especialista de Inmunología en el Hospital Universitario Central de Asturias (HUCA)
- Numerosas publicaciones en revistas científicas internacionales
- Trabajos de Investigación sobre la asociación entre la microbiota y el sistema inmune
- 1er Premio Nacional de Investigación en Medicina del Deporte, en 2 ocasiones

D. Uberos, José

- Jefe de sección en el área de Neonatología del Hospital Clínico San Cecilio de Granada
- Especialista en Pediatría y Puericultura
- Profesor Asociado de Pediatría en la Universidad de Granada
- Comité de investigación vocal de bioética de la provincia de Granada (España)
- Coeditor de Journal Symptoms and Sings
- Premio Profesor Antonio Galdo. Sociedad de Pediatría de Andalucía Oriental
- Editor de la Revista de la Sociedad de Pediatría de Andalucía Oriental (Bol. SPAO)
- Doctor en Medicina y Cirugía
- Licenciado en Medicina por la Universidad de Santiago de Compostela
- Miembro del Consejo de la Sociedad de Pediatría de Andalucía Oriental

Dra. López Martínez, Rocío

- Facultativa en el área de Inmunología del Hospital Vall d'Hebron
- Bióloga Interna en Inmunología en Hospital Universitario Central de Asturias
- Miembro de la Unidad de Inmunoterapia de Hospital Clínic de Barcelona
- Doctora en Biomedicina y Oncología Molecular de la Universidad de Oviedo
- Máster en Bioestadística y Bioinformática de la Universidad Oberta de Catalunya

Dña. Bueno García, Eva

- Investigadora predoctoral en Inmunosenescencia del Servicio de Inmunología del Hospital Universitario Central de Asturias (HUCA)
- Graduada en Biología por la Universidad de Oviedo
- Máster Universitario en Biomedicina y Oncología Molecular por la Universidad de Oviedo
- Cursos de biología molecular e inmunología

Dra. González Rodríguez, Silvia Pilar

- Subdirectora Médica, Coordinadora de Investigación y Jefa Clínica de la Unidad de Menopausia y Osteoporosis en Gabinete Médico Velázquez
- Especialista en Ginecología y Obstetricia en el HM Gabinete Velázquez
- Experta médica de Bypass Comunicación en Salud, SL
- Key Opinion Leader de varios laboratorios farmacéuticos internacionales
- Doctora en Medicina y Cirugía por la Universidad de Alcalá de Henares con especialidad en Ginecología
- Especialista en Mastología por la Universidad Autónoma de Madrid
- Máster en Orientación y Terapia Sexual de la Sociedad Sexológica de Madrid
- Máster en Climaterio y Menopausia de la International Menopause Society
- Experto Universitario en Epidemiología y Nuevas Tecnologías Aplicadas por la UNED
- Diploma Universitario en Metodología de la Investigación de la Fundación para la Formación de la Organización Médica Colegial y la Escuela Nacional de Sanidad del Instituto de Salud Carlos III

Dra. Rioseras de Bustos, Beatriz

- Microbióloga y reputada investigadora
- Miembro del Grupo de Investigación Biotecnología de Nutracéuticos y Compuestos Bioactivos (Bionuc) de la Universidad de Oviedo
- Miembro del Área de Microbiología del Departamento de Biología Funcional
- Colaboradora de la Universidad Southern Denmark
- Doctora en Microbiología por la Universidad de Oviedo
- Máster Universitario en Investigación en Neurociencias por la Universidad de Oviedo



Dña. Rodríguez Fernández, Carolina

- Biotecnóloga Investigadora en Adknoma Health Research
- Máster en Monitorización de Ensayos Clínicos por ESAME Pharmaceutical Business School
- Máster en Biotecnología Alimentaria por la Universidad de Oviedo
- Experta Universitaria en Docencia Digital en Medicina y Salud por la Universidad CEU Cardenal Herrera

Dr. Lombó Burgos, Felipe

- Doctor en Biología y responsable del grupo de Investigación BIONUC Universidad de Oviedo
- Responsable del grupo de Investigación BIONUC Universidad de Oviedo
- Exdirector de área de Apoyo a la Investigación del Proyecto AEI
- Miembro del Área de Microbiología de la Universidad de Oviedo
- Coautor de la investigación *Membranas nanoporosas biocidas con actividad inhibidora de la formación de biofilms en puntos críticos de proceso de producción de la industria láctea*
- Jefe del estudio Jamón de bellota 100% natural frente a las enfermedades inflamatorias intestinales
- Ponente III Congreso de Microbiología Industrial y Biotecnología Microbiana

Dña. Álvarez García, Verónica

- Médico Adjunto del Área Digestiva en el Hospital Universitario Río Hortega
- Médico especialista en Aparato Digestivo en el Hospital Central de Asturias
- Ponente del XLVII Congreso SCLECARTO
- Licenciada en Medicina y Cirugía
- Especialista en Aparato Digestivo

Dr. Gabaldón Estevani, Toni

- Senior group leader del IRB y del BSC
- Cofundador y asesor científico (CSO) de Microomics SL
- Profesor de investigación de ICREA y líder del grupo del laboratorio de Genómica Comparativa
- Doctor en Ciencias Médicas por la Radbout University Nijmegen
- Miembro correspondiente de la Real Academia Nacional de Farmacia de España
- Miembro de la Academia Joven Española

D. Fernández Madera, Juan Jesús

- Médico Alergólogo en el HUCA
- Ex Jefe de la Unidad de Alergología Hospital Monte Naranco de Oviedo
- Servicio de Alergología, del Hospital Universitario Central de Asturias
- Miembro de: Junta Directiva Alergonorte, Comité Científico de Rinoconjuntivitis de la SEAIC, Comité consultor de Medicinatv.com

Dra. Méndez García, Celia

- Investigadora Biomédica en Laboratorios Novartis Boston, Estados Unidos
- Doctora en Microbiología por la Universidad de Oviedo
- Miembro de la Sociedad Norteamericana para la Microbiología

D. Narbona López, Eduardo

- Especialista en la Unidad Neonatal del Hospital Universitario San Cecilio
- Asesor del Departamento de Pediatría de la Universidad de Granada
- Miembro de: Sociedad de Pediatría de Andalucía Occidental y Extremadura, Asociación Andaluza de Pediatría de Atención Primaria





D. López Vázquez, Antonio

- Inmunólogo en el Hospital Universitario Central de Asturias
- Facultativo Especialista de Área en Inmunología de Hospital Universitario Central de Asturias
- Colaborador del Instituto de Salud Carlos III
- Asesor de Aspen Medical
- Doctor en Medicina por la Universidad de Oviedo

D. Losa Domínguez, Fernando

- Ginecólogo de cabecera de la Clínica Sagrada Familia de HM Hospitales
- Médico en consulta privada en Obstetricia y Ginecología de Barcelona
- Experto en Ginecoestética por la Universidad Autónoma de Barcelona
- Miembro de: Asociación Española para el Estudio de la Menopausia, Sociedad Española de Ginecología Fitoterápica,Sociedad Española de Obstetricia y Ginecología, Junta de la Sección de Menopausia de la Sociedad Catalana de Obstetricia y Ginecología

Dra. López López, Aranzazu

- Especialista en Ciencias Biológicas e Investigadora
- Investigadora de la Fundación Fisabio
- Investigadora asistente en Universidad de Islas Baleares
- Doctora en Ciencias Biológicas por la Universidad de Islas Baleares

Dña. Suárez Rodríguez, Marta

- Ginecóloga especialista en Senología y Patología Mamaria
- Investigadora y Profesora universitaria
- Doctorada en Medicina y Cirugía por la Universidad Complutense de Madrid
- Licenciada en Medicina y Cirugía por la Universidad Complutense de Madrid
- Máster en Senología y Patología Mamaria por la Universidad Autónoma de Barcelona

05

Estructura y contenido

Con este Diplomado se ha establecido un plan de estudios cuyos módulos proporcionan una amplia perspectiva de la incidencia de la Microbiota en procesos relacionados con la Alergia y las intolerancias. Se hará hincapié en intolerancias alimentarias comunes, en los cambios de los microorganismos de pacientes con dietas de exclusión de alimentos o en las líneas de investigación actuales, entre otros puntos de interés. Así, el temario contiene todas las claves para afrontar un escenario profesional cambiante que depara cada vez más retos.

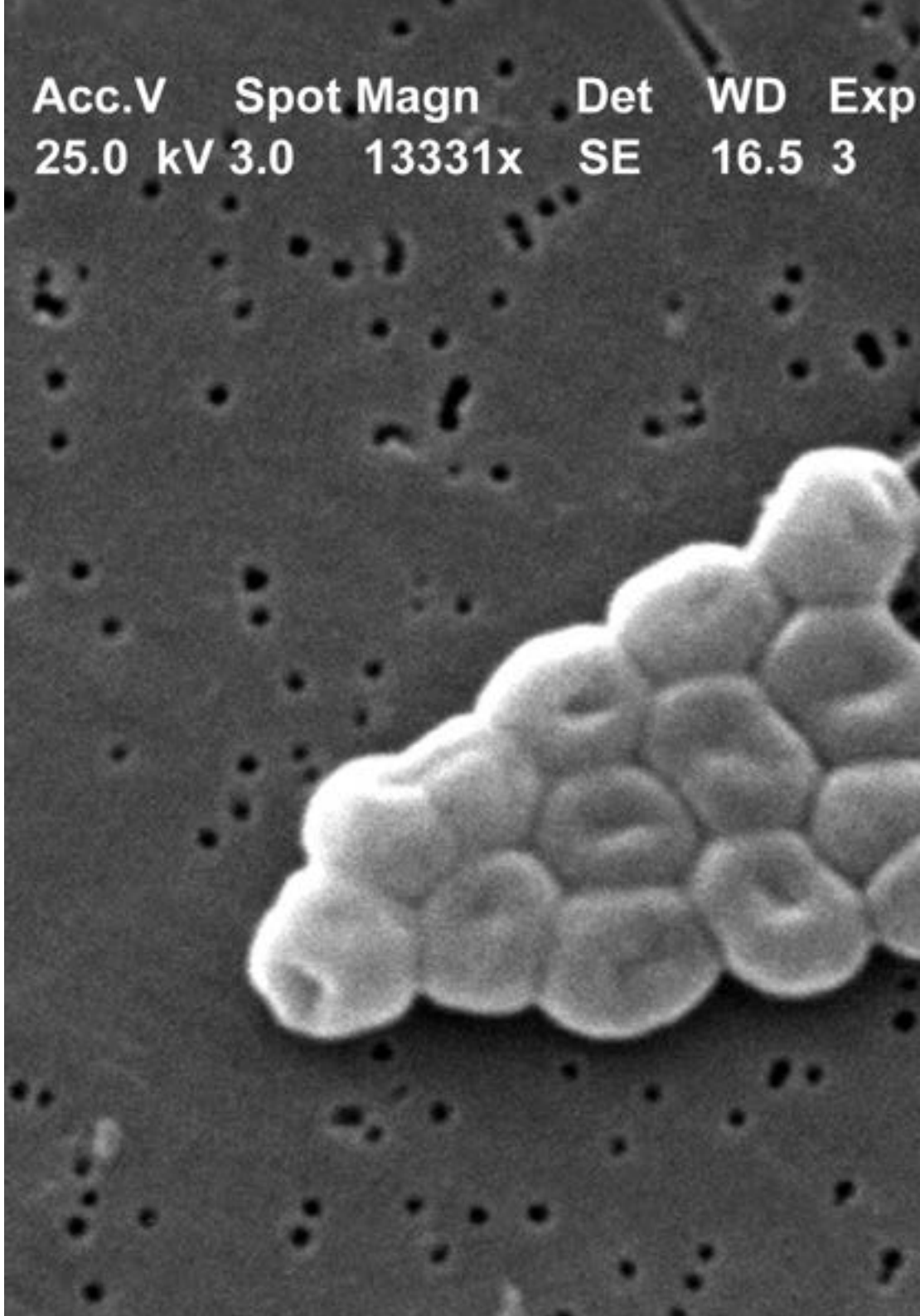


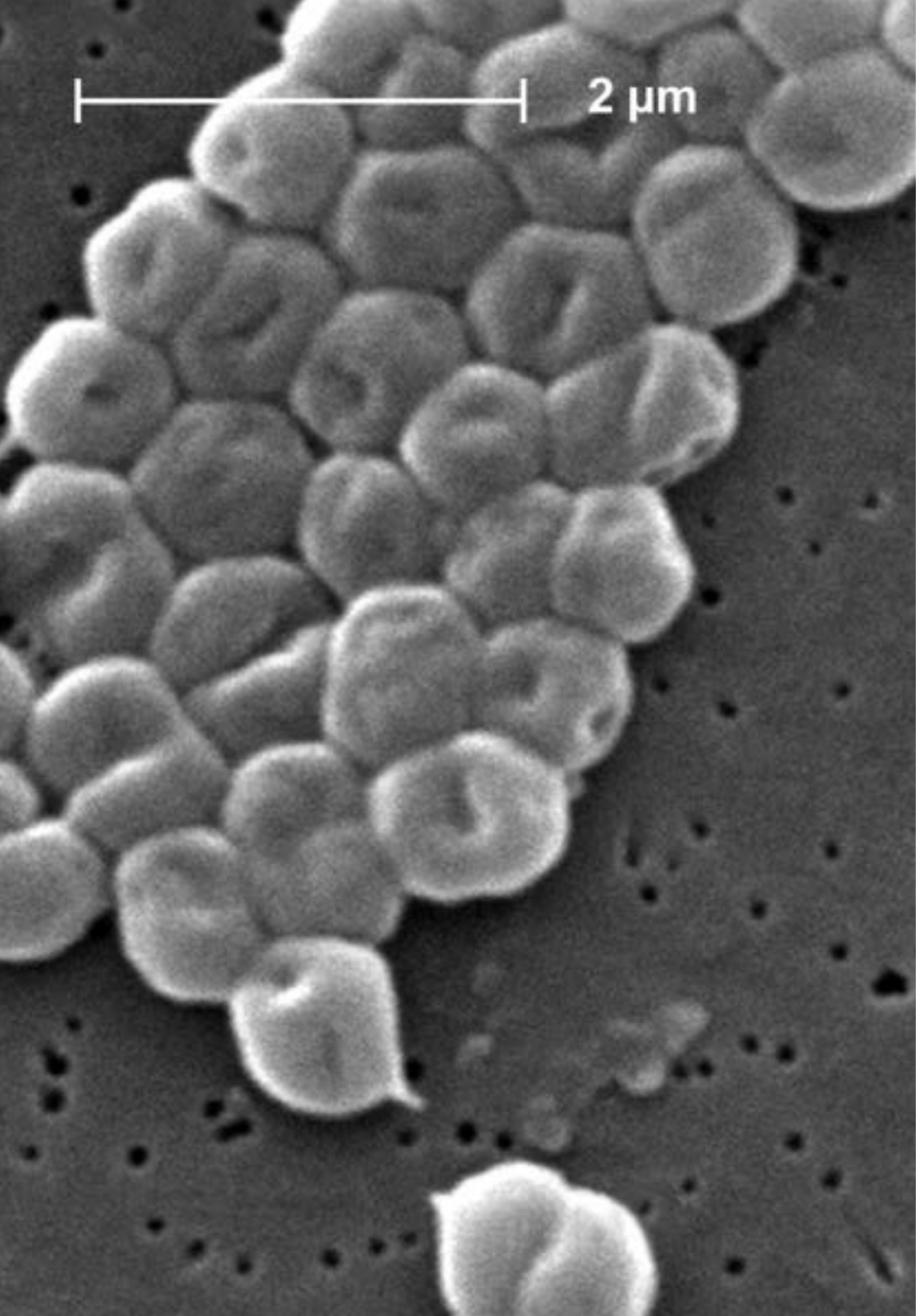


Analiza las intolerancias más comunes para determinar cómo ha actuado la Microbiota"

Módulo 1. Relación intolerancias/alergias y Microbiota

1.1. Cambios en la Microbiota en pacientes con dietas de exclusión de alimentos
  1.1.1. Esofagitis Eosinofílica (EEo)
1.2. Cambios en la Microbiota en pacientes con dietas de exclusión de alimentos: intolerancia a los lácteos (lactosa, proteínas lácteas: caseínas, albúminas, otros)
  1.2.1. Intolerantes a la lactosa
  1.2.2. Intolerantes a las proteínas lácteas: caseínas, albúminas, etc.
  1.2.3. Alérgicos a la leche
1.3. Alteración y recuperación de la Microbiota intestinal en pacientes con intolerancia al gluten y Celiaquía
  1.3.1. Alteración de la Microbiota intestinal en pacientes con intolerancia al gluten
  1.3.2. Alteración de la Microbiota intestinal en paciente Celíaco
  1.3.3. Papel de los probióticos y prebióticos en la recuperación de la Microbiota en Intolerantes al gluten y en celíacos
1.4. Microbiota y Aminas Biógenas
1.5. Líneas de investigación actuales



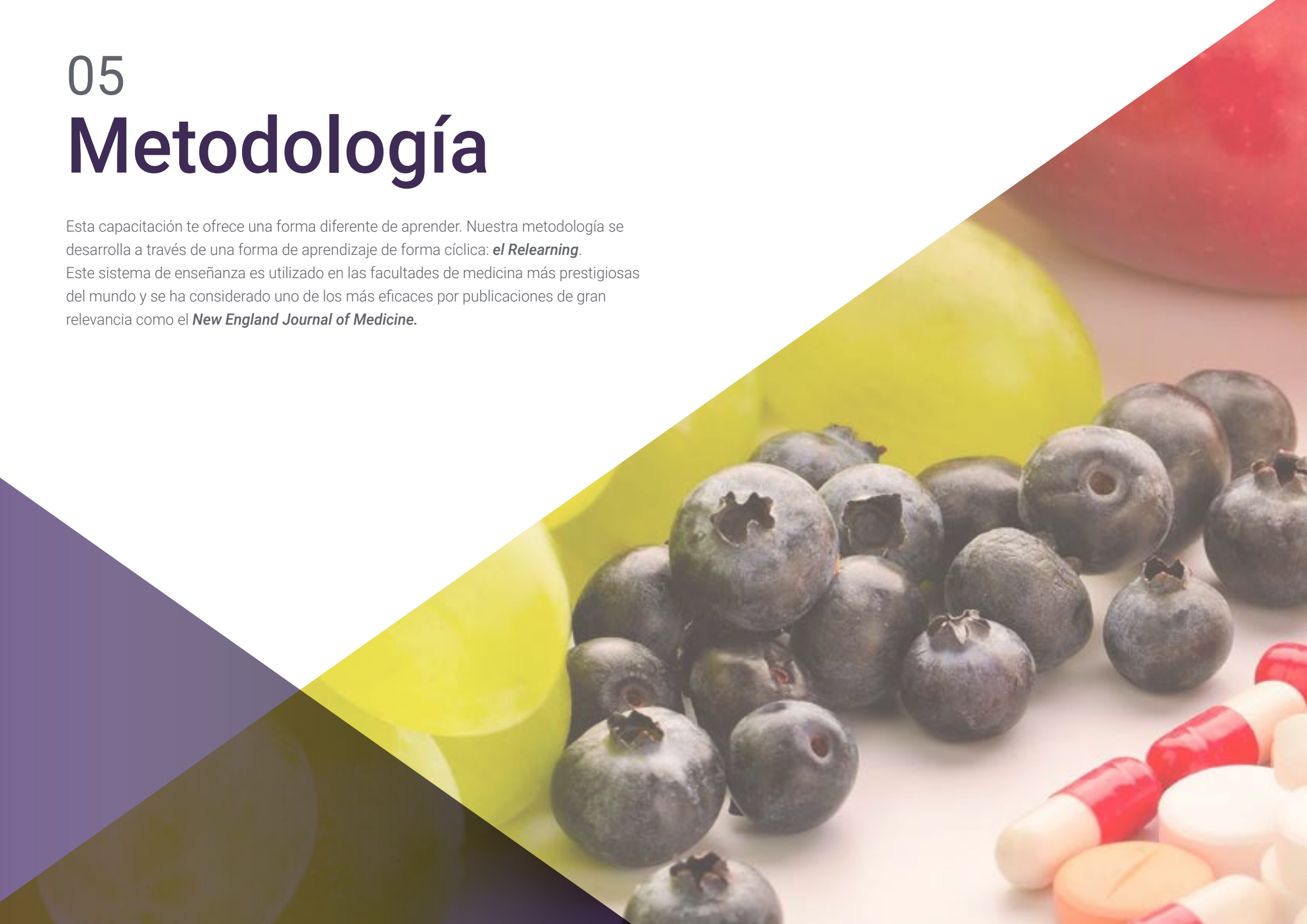


Actualiza tus planes alimenticios en base a las líneas de investigación actuales para otorgarles mayor efectividad"

05

Metodología

Esta capacitación te ofrece una forma diferente de aprender. Nuestra metodología se desarrolla a través de una forma de aprendizaje de forma cíclica: ***el Relearning***.
Este sistema de enseñanza es utilizado en las facultades de medicina más prestigiosas del mundo y se ha considerado uno de los más eficaces por publicaciones de gran relevancia como el ***New England Journal of Medicine.***





Descubre el Relearning, un sistema que abandona el aprendizaje lineal convencional, para llevarte a través de sistemas cíclicos de enseñanza: una forma de aprender que ha demostrado su enorme eficacia, especialmente en las materias que requieren memorización"

En TECH empleamos el Método del caso

Ante una determinada situación clínica, ¿qué haría usted? A lo largo del programa formativo meses, usted se enfrentará a múltiples casos clínicos simulados, basados en pacientes reales en los que deberá investigar, establecer hipótesis y, finalmente, resolver la situación. Existe abundante evidencia científica sobre la eficacia del método. Los nutricionistas aprenden mejor, más rápido y de manera más sostenible en el tiempo.

Con TECH el nutricionista experimenta una forma de aprender que está moviendo los cimientos de las Universidades tradicionales de todo el mundo.



Según el Dr Gérvas, el caso clínico es la presentación comentada de un paciente, o grupo de pacientes, que se convierte en «caso», en un ejemplo o modelo que ilustra algún componente clínico peculiar, bien por su poder docente, bien por su singularidad o rareza. Es esencial que el caso se apoye en la vida profesional actual, intentando recrear los condicionantes reales en la práctica profesional de la nutrición.

¿Sabía qué este método fue desarrollado en 1912 en Harvard para los estudiantes de Derecho? El método del caso consistía en presentarles situaciones complejas reales para que tomasen decisiones y justificasen cómo resolverlas. En 1924 se estableció como método estándar de enseñanza en Harvard"

La eficacia del método se justifica con cuatro logros fundamentales:

1. Los nutricionistas que siguen este método no solo consiguen la asimilación de conceptos, sino un desarrollo de su capacidad mental mediante ejercicios de evaluación de situaciones reales y aplicación de conocimientos.
2. El aprendizaje se concreta de una manera sólida, en capacidades prácticas, que permiten al nutricionista una mejor integración del conocimiento en la práctica clínica.
3. Se consigue una asimilación más sencilla y eficiente de las ideas y conceptos, gracias al planteamiento de situaciones que han surgido de la realidad.
4. La sensación de eficiencia del esfuerzo invertido se convierte en un estímulo muy importante para el alumnado, que se traduce en un interés mayor en los aprendizajes y un incremento del tiempo dedicado a trabajar en el curso.



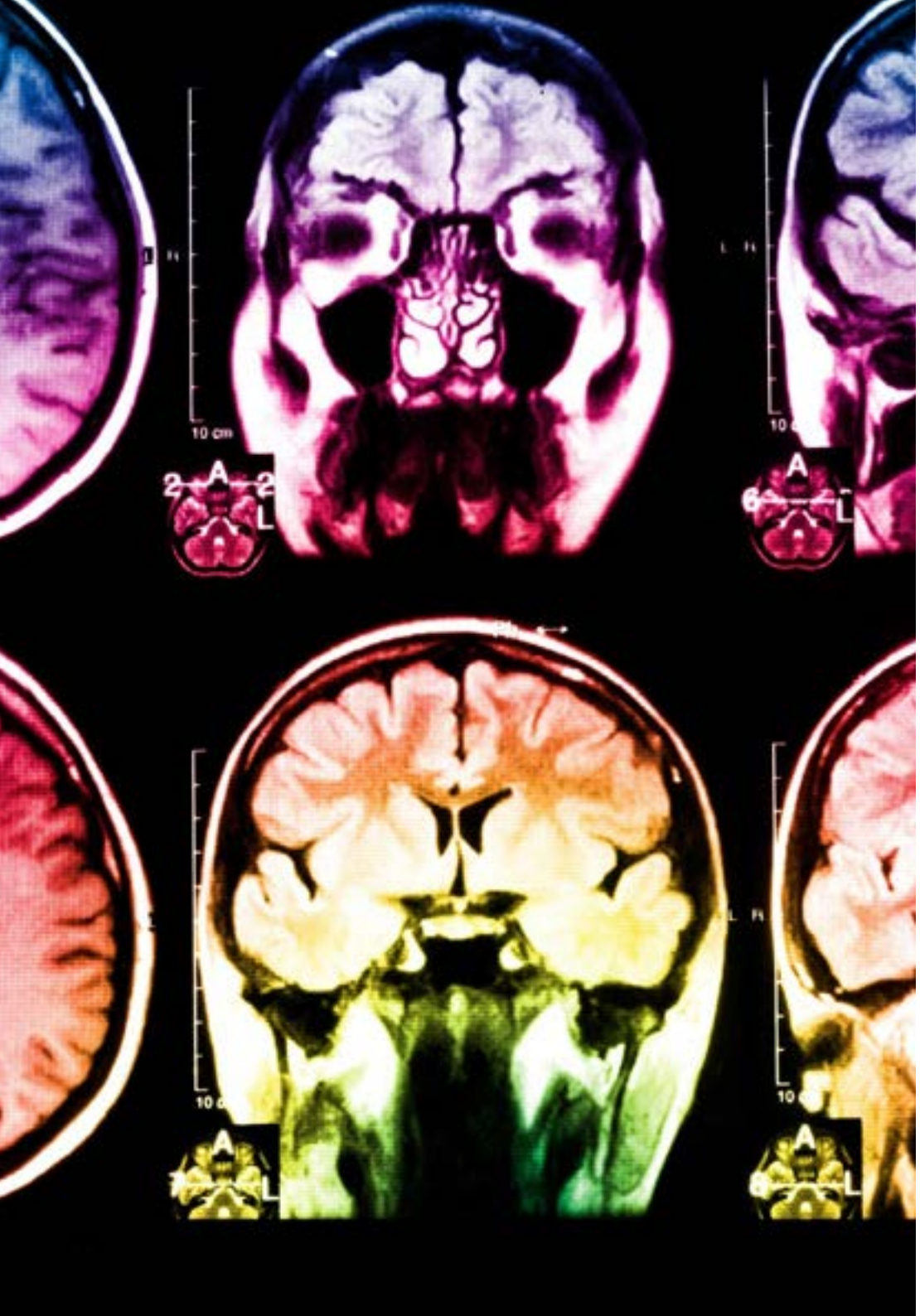
Relearning Methodology

En TECH potenciamos el método del caso de Harvard con la mejor metodología de enseñanza 100 % online del momento: el Relearning.

Nuestra Universidad es la primera en el mundo que combina el estudio de casos clínicos con un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración, que combina un mínimo de 8 elementos diferentes en cada lección, y que suponen una auténtica revolución con respecto al simple estudio y análisis de casos.

El nutricionista aprenderá mediante casos reales y resolución de situaciones complejas en entornos simulados de aprendizaje. Estos simulacros están desarrollados a partir de software de última generación que permiten facilitar el aprendizaje inmersivo.





Situado a la vanguardia pedagógica mundial, el método Relearning ha conseguido mejorar los niveles de satisfacción global de los profesionales que finalizan sus estudios, con respecto a los indicadores de calidad de la mejor universidad online en habla hispana (Universidad de Columbia).

Con esta metodología hemos formado a más de 45.000 nutricionistas con un éxito sin precedentes, en todas las especialidades clínicas con independencia la carga manual/práctica. Nuestra metodología pedagógica está desarrollada en entorno de máxima exigencia, con un alumnado universitario de un perfil socioeconómico alto y una media de edad de 43,5 años.

El relearning te permitirá aprender con menos esfuerzo y más rendimiento, implicándote más en tu formación, desarrollando el espíritu crítico, la defensa de argumentos y el contraste de opiniones: una ecuación directa al éxito.

En nuestro programa, el aprendizaje no es un proceso lineal, sino que sucede en espiral (aprendemos, desaprendemos, olvidamos y reaprendemos). Por eso, combinamos cada uno de estos elementos de forma concéntrica.

La puntuación global que obtiene nuestro sistema de aprendizaje es de 8.01, con arreglo a los más altos estándares internacionales.

En este programa tendrás acceso a los mejores materiales educativos, preparados a conciencia para ti:

Material de estudio

Todos los contenidos didácticos son creados por los especialistas que van a impartir el programa universitario, específicamente para él, de manera que el desarrollo didáctico sea realmente específico y concreto.

Estos contenidos son aplicados después al formato audiovisual que creará nuestra manera de trabajo online, con las técnicas más novedosas que nos permiten ofrecerte una gran calidad, en cada una de las piezas que pondremos a tu servicio.

Técnicas y procedimientos de nutrición en vídeo

Te acercamos a las técnicas más novedosas, a los últimos avances educativos, al primer plano de la actualidad en técnicas y procedimientos de asesoramiento nutricional. Todo esto, en primera persona, con el máximo rigor, explicado y detallado para tu asimilación y comprensión. Y lo mejor, puedes verlos las veces que quieras.

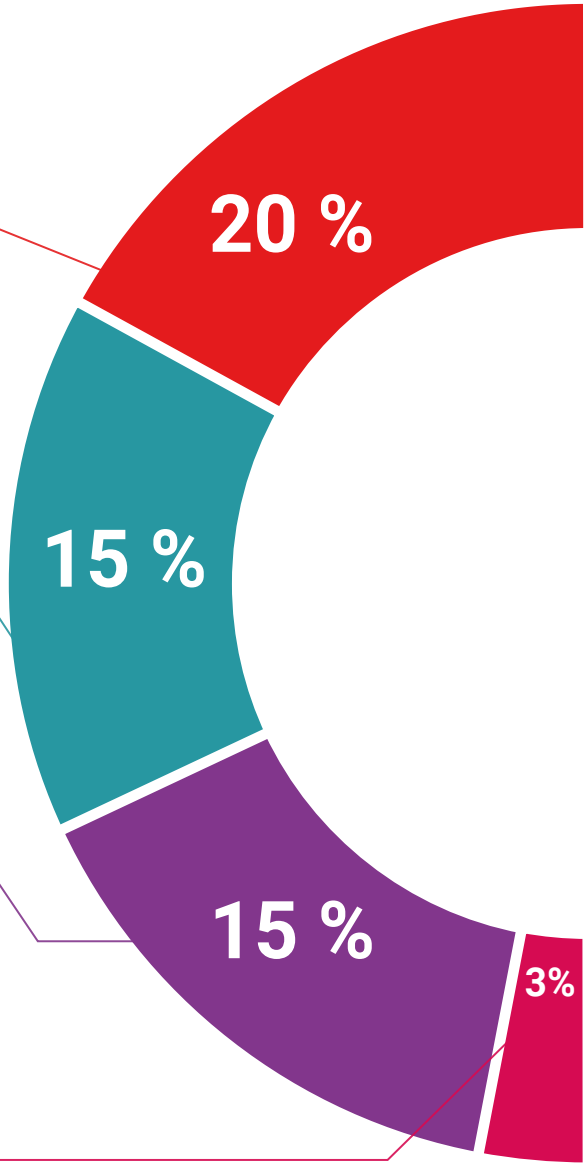
Resúmenes interactivos

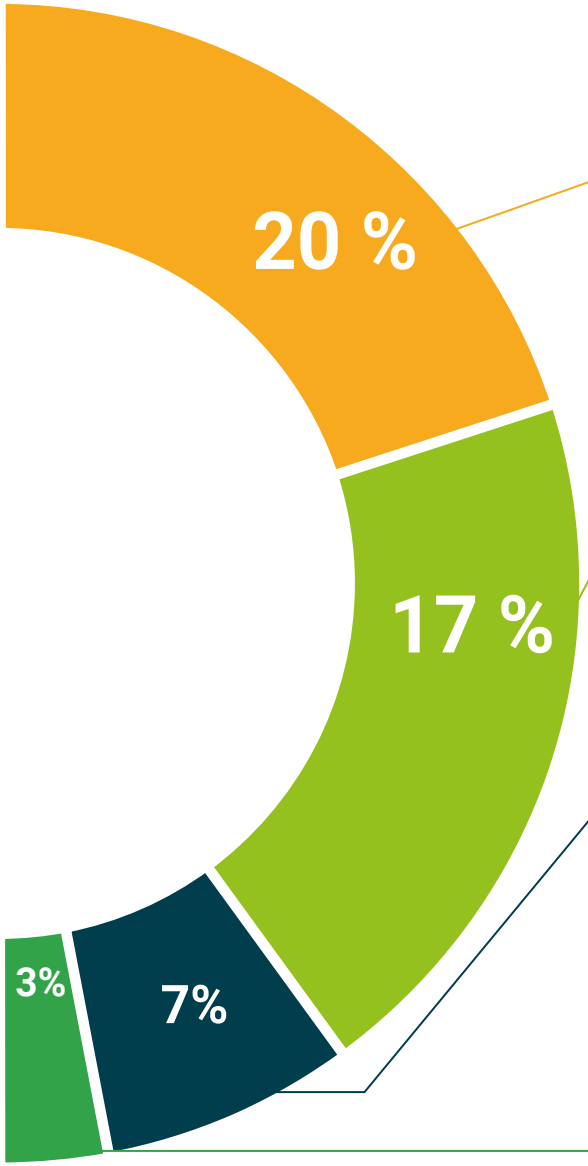
Presentamos los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audio, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

Este sistema exclusivo de formación para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa".

Lecturas complementarias

Artículos recientes, documentos de consenso, guías internacionales..., en nuestra biblioteca virtual tendrás acceso a todo lo que necesitas para completar tu formación.





Análisis de casos elaborados y guiados por expertos

El aprendizaje eficaz tiene, necesariamente, que ser contextual. Por eso, te presentaremos los desarrollos de casos reales en los que el experto te guiará a través del desarrollo de la atención y la resolución de las diferentes situaciones: una manera clara y directa de conseguir el grado de comprensión más elevado.

Testing & Retesting

Evaluamos y reevaluamos periódicamente tu conocimiento a lo largo del programa, mediante actividades y ejercicios evaluativos y autoevaluativos: para que compruebes cómo vas consiguiendo tus metas.

Clases magistrales

Existe evidencia científica sobre la utilidad de la observación de terceros expertos.

El denominado Learning from an expert afianza el conocimiento y el recuerdo, y genera seguridad en nuestras futuras decisiones difíciles.

Guías rápidas de actuación

Te ofrecemos los contenidos más relevantes del curso en forma de fichas o guías rápidas de actuación. Una manera sintética, práctica y eficaz de ayudarte a progresar en tu aprendizaje.

06

Titulación

El Diplomado en Microbiota, Intolerancia y Alergias garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Diplomado expedido por TECH Universidad Tecnológica.





Supera con éxito este programa y recibe tu titulación universitaria sin desplazamientos ni farragosos trámites

Este **Diplomado en Microbiota, Intolerancia y Alergias** contiene el programa científico más completo y actualizado del mercado.

Tras la superación de la evaluación, el alumno recibirá por correo postal* con acuse de recibo su correspondiente título de **Diplomado** emitido por **TECH Universidad Tecnológica.**

El título expedido por **TECH Universidad Tecnológica** expresará la calificación que haya obtenido en el Diplomado, y reunirá los requisitos comúnmente exigidos por las bolsas de trabajo, oposiciones y comités evaluadores de carreras profesionales.

Título: **Diplomado en Microbiota, Intolerancia y Alergia**

N.º Horas Oficiales: **150 h.**


tech universidad tecnológica

Otorga la presente

CONSTANCIA

a

C. _____, con documento de identificación nº_____

Por haber superado con éxito y acreditado el programa de

DIPLOMADO

en

Microbiota, Intolerancia y Alergias

Se trata de un título propio de esta Universidad con una duración de 150 horas, con fecha de inicio dd/mm/aaaa y fecha de finalización dd/mm/aaaa.

TECH es una Institución Particular de Educación Superior reconocida por la Secretaría de Educación Pública a partir del 28 de junio de 2018.

A 17 de junio de 2020

Mtra.Tere Guevara Navarro
Rectora

código único TECH: AFWOR23S techtitute.com/titulos

*Apostilla de La Haya. En caso de que el alumno solicite que su título en papel recabe la Apostilla de La Haya, TECH EDUCATION realizará las gestiones oportunas para su obtención, con un coste adicional

tech universidad tecnológica

Diplomado

Microbiota, Intolerancia y Alergias

Modalidad: **Online**

Duración: **6 semanas**

Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**

Horas: **150 h.**

Diplomado

Microbiota, Intolerancia y Alergias



tech universidad tecnológica