

Curso Profesional Nutrigenómica





Curso Profesional Nutrigenómica

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 semanas

Horas: 150

Acceso web: www.tech-fp.com/sanidad/curso-profesional/nutrigenomica

Índice

01

Presentación

pág. 4

02

Salidas profesionales

pág. 6

03

¿Qué seré capaz de
hacer al finalizar el Curso
Profesional?

pág. 8

04

Dirección del curso

pág. 10

05

Plan de formación

pág. 12

06

Metodología

pág. 14

07

Titulación

pág. 18

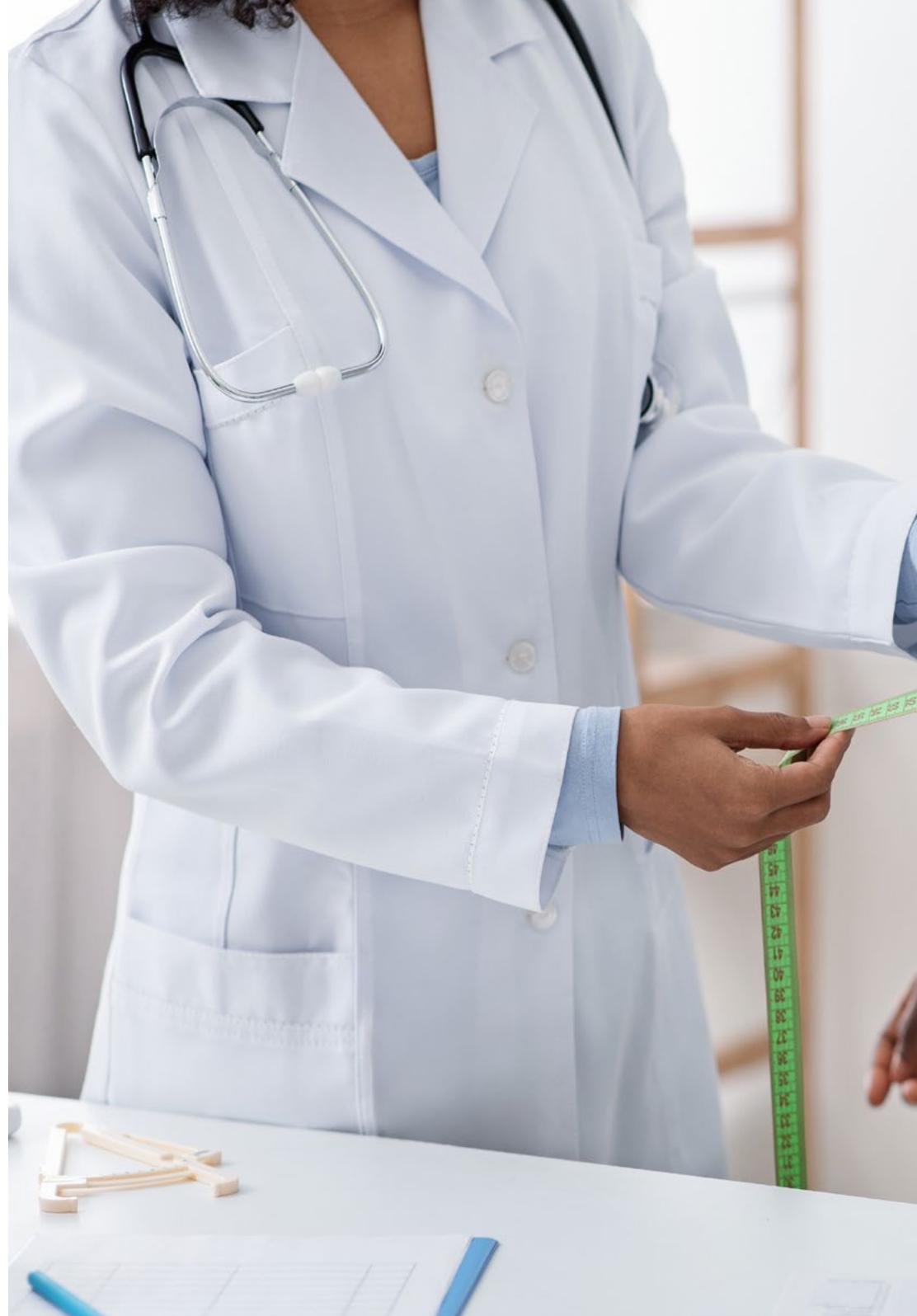
01

Presentación

Los aportes de la nutrigenómica han desvelado cómo interaccionan algunos nutrientes, junto a los componentes bioactivos de los alimentos, con el genoma humano. Mediante ellos también ha sido posible determinar riesgos genéticos para la aparición de enfermedades relacionadas con la alimentación, entre las que resaltan la obesidad, la diabetes, entre otros. Sin embargo, todavía son pocos los estudios que se centran en esa área de interés. Este programa académico analiza las principales diferencias entre la nutrigenómica y la nutricigenética. Asimismo, explora el efecto de micro y macro nutrientes y los patrones dietéticos sobre la expresión génica de determinados pacientes. Las lecciones serán impartidas en una plataforma de aprendizaje 100% online donde los alumnos adquirirán habilidades prácticas de forma temprana y podrán ejercerlas en ambientes laborales de altas competencias.

“

Mediante el estudio de esta titulación, serás capaz de interpretar e integrar los datos antropométricos, clínicos, bioquímicos, hematológicos, inmunológicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional”





Las recomendaciones de ingestión de nutrientes pretenden cubrir las necesidades del 95% de la población sana. Sin embargo, realizar sugerencias individualizadas es mucho más compleja y requiere del examen de datos obtenidos de la información de subgrupos con perfiles genéticos diferentes y sus interacciones con disímiles tipos de dietas. La nutrigenómica se erige como la ciencia aplicada que pretende proporcionar un conocimiento molecular en los componentes de la dieta que contribuyen positivamente a la salud.

El presente Curso Profesional en Nutrigenómica examina los componentes bioactivos de la dieta sobre la expresión génica. A su vez, analiza el efecto de micro y macro nutrientes y el efecto de patrones dietéticos. Igualmente, el programa estudia los principales genes relacionados en trastornos como las inflamaciones, la sensibilidad ante la insulina, el metabolismo lipídico y diferenciación del tejido adiposo.

Las lecciones se desarrollarán en la plataforma 100% online de TECH. Ese espacio no cuenta con horarios ni cronogramas preestablecidos. De esa forma, los estudiantes podrán organizar su estudio de acuerdo a sus intereses y demás responsabilidades. Las clases se apoyarán en una innovadora metodología de aprendizaje donde el eje central de trabajo docente radica en la adquisición temprana de habilidades prácticas.

“*Este temario se distingue por el análisis de las tendencias más innovadoras respecto a requerimientos nutricionales de cada individuo, según sus características genéticas*”

02

Salidas profesionales

Hasta hace pocos años, las personas solo acudían a los nutricionistas y dietistas en busca de consejos para solucionar sus problemas de sobrepeso. Sin embargo, esa realidad ha cambiado considerablemente. En la actualidad, muchas personas están en su peso ideal y siguen teniendo necesidades específicas para controlar su adecuada alimentación. Los deportistas y personas con otras enfermedades crónicas suelen ser quienes más exigen de esta clase de atención. Esa realidad ha conllevado a una elevada demanda de profesionales con un dominio holístico de las ramas de la biología y la química que intervienen en la nutrición humana. Los estudiantes de este programa conseguirán esa meta, así como ayudarán a otros a alcanzar una adecuada calidad de vida.

“

Con este programa de estudios podrás interpretar las diferencias entre la nutrición genómica, la nutrición genética y sus diferentes aportes”





Esta titulación, en definitiva, te convertirá en un gran especialista preparado para trabajar en alguno de los siguientes puestos:

- ♦ Técnico asistente de análisis en biología molecular
- ♦ Ayudante técnico en laboratorios genéticos
- ♦ Asistente de equipos de investigación biomédica
- ♦ Comercial de productos dietéticos
- ♦ Responsable de ventas de suplementos nutricionales en herbolarios y parafarmacias



03

¿Qué seré capaz de hacer al finalizar el Curso Profesional?

Al finalizar este Curso Profesional, los egresados serán capaces de explicar puntos relevantes del ADN humano y la epidemiología nutricional. Asimismo, podrán distinguir entre la nutrición genómica y la nutrigenética. Gracias a este programa, los alumnos serán capaces de integrar conocimientos y evaluar datos complejos obtenidos a través de ejercicios bioestadísticos.

01

Adquirir conocimientos teóricos sobre la genética humana de poblaciones

02

Adquirir conocimientos de la nutrición genómica y de precisión para poder aplicarlos en la práctica clínica

03

Aprender la trayectoria de ese novedoso campo y los estudios clave que contribuyeron a su desarrollo

04

Conocer en que patologías y condiciones de la vida humana se puede aplicar la nutrición genómica y de precisión





05

Poder evaluar la respuesta individual a la nutrición y patrones dietéticos con el fin de promover la salud y la prevención de enfermedades

06

Conocer como la nutrición influye la expresión génica en los humanos

07

Conocer nuevos conceptos y tendencias de futuro en el campo de nutrición genómica y de precisión

08

Poder adecuar hábitos alimenticios y de vida personalizados según polimorfismos genéticos

04

Dirección del curso

Este temario académico ha sido confeccionado por prestigiosos expertos. Los docentes de este programa cuentan con una distinguida trayectoria profesional en el ámbito de la Nutrición Genómica y de Precisión. TECH los ha seleccionado teniendo en cuenta sus resultados teóricos, comprobables a partir de diversos artículos científicos. Al mismo tiempo, fueron elegidos por sus aportes prácticos, los cuales han sido aplicados en la atención personalizada de pacientes con requerimientos de alimentación específicos. Los estudiantes podrán intercambiar con el claustro de forma constante. Lo harán a través de clases magistrales y canales comunitarios y directos, creados para aclarar dudas y conceptos de interés.



Los profesores de TECH participaron activamente en la creación de los materiales didácticos y audiovisuales que encontrarás en esta titulación”





Dirección del curso

Dra. Konstantinidou, Valentini

- ♦ Dietista-Nutricionista especialista en Nutrigenética y Nutrigenómica
- ♦ Fundadora de DNANUTRICOACH
- ♦ Creadora del método para cambiar hábitos Food Coaching
- ♦ Profesor Lector de Nutrigenética
- ♦ Doctora en Biomedicina
- ♦ Dietista-Nutricionista
- ♦ Tecnóloga de Alimentos
- ♦ Acreditada Life Coach del Organismo Británico IAPC&M
- ♦ Miembro de la Sociedad Americana de Nutrición

“

TECH ha seleccionado cuidadosamente al equipo docente de este programa para que puedas aprender de los mejores especialistas de la actualidad”

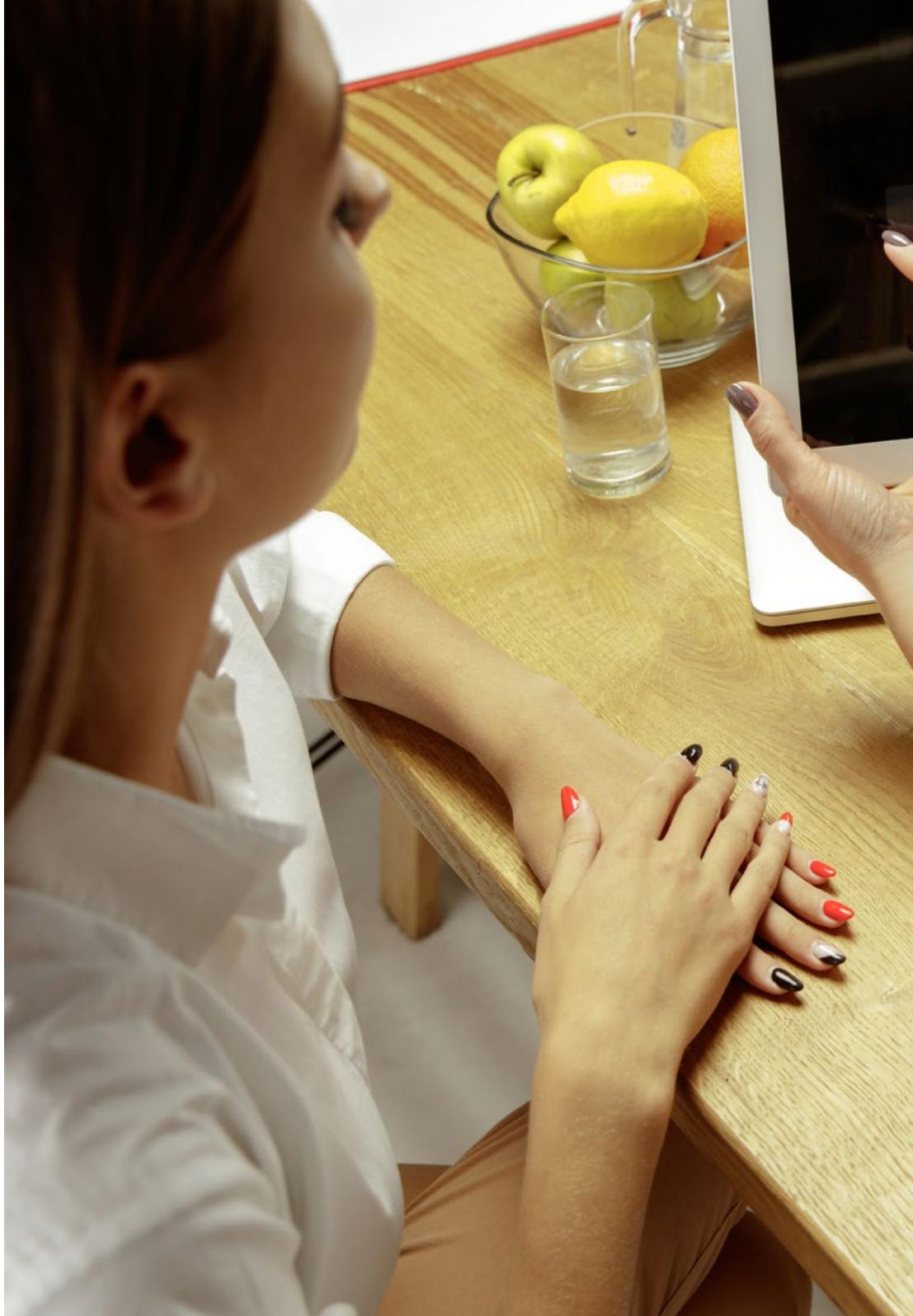
05

Plan de formación

Este Curso Profesional en Nutrigenómica estudia los componentes bioactivos de la dieta sobre la expresión génica. A su vez, analiza el efecto de micro y macro nutrientes y el efecto de patrones dietéticos. Igualmente, el programa estudia los principales genes relacionados en trastornos como las inflamaciones, la sensibilidad ante la insulina, el metabolismo lipídico y diferenciación del tejido adiposo. También con padecimientos más graves como la arterioesclerosis o la obesidad.

“

Esta capacitación cuenta con diversos materiales didácticos y audiovisuales que te ayudarán a complementar tu preparación académica”





Módulo 1: Nutrigenómica

- 1.1. Diferencias y similitudes con la nutrigenética
- 1.2. Componentes bioactivos de la dieta sobre la expresión génica
- 1.3. El efecto de micro y macro nutrientes sobre la expresión génica
- 1.4. El efecto de patrones dietéticos sobre la expresión génica
- 1.5. Principales estudios en expresión génica
- 1.6. Genes relacionados con la inflamación
- 1.7. Genes relacionados con la sensibilidad de insulina
- 1.8. Genes relacionados con el metabolismo lipídico y diferenciación del tejido adiposo
- 1.9. Genes relacionados con la arteriosclerosis
- 1.10. Genes relacionados con el sistema mioesquelético

“

Las lecciones de esta titulación se han diseñado a través de una innovadora metodología de aprendizaje que te facilitarán el manejo de herramientas avanzadas de inmediato”

06

Metodología

Nuestra institución es la primera en el mundo que combina la metodología de los *case studies* con un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración, que combina elementos didácticos diferentes en cada lección.

Potenciamos los case studies con el mejor método de enseñanza 100% online: el *Relearning*.

TECH pone a tu disposición un método de aprendizaje que ha revolucionado la Formación Profesional y con el que mejorarás tus perspectivas de futuro de forma inmediata.

En TECH aprenderás con una metodología vanguardista concebida para capacitar a los profesionales del futuro. Este método, a la vanguardia pedagógica mundial, se denomina *Relearning*.

Nuestra institución es la única en habla hispana licenciada para emplear este exitoso método. En 2019 conseguimos mejorar los niveles de satisfacción global de nuestros alumnos (calidad docente, calidad de los materiales, estructura del curso, objetivos...) con respecto a los indicadores del mejor centro educativo online en español.



Esta titulación de TECH es un programa intensivo que te prepara para afrontar todos los retos en esta área, tanto en el ámbito nacional como internacional. Tenemos el compromiso de favorecer tu crecimiento personal y profesional, la mejor forma de caminar hacia el éxito, por eso en TECH utilizarás los *case studies*, la metodología de enseñanza más avanzada y eficaz del mercado educativo.

“ *Nuestro programa te proporciona las mejores habilidades profesionales, preparándote para afrontar todos los retos actuales y futuros en esta área*”

El método del caso ha sido el sistema de aprendizaje más utilizado por las mejores escuelas de negocios del mundo desde que éstas existen. Desarrollado en 1912 para que los estudiantes de Derecho no solo aprendiesen las leyes a base de contenidos teóricos, el método del caso consistió en presentarles situaciones complejas reales para que tomaran decisiones y emitieran juicios de valor fundamentados sobre cómo resolverlas.

Ante una determinada situación, ¿qué harías tú? Esta es la pregunta a la que te enfrentamos en el método del caso, un método de aprendizaje orientado a la acción. A lo largo del curso, te enfrentarás a múltiples casos reales. Deberás integrar todos tus conocimientos, investigar, argumentar y defender tus ideas y decisiones.



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 curso, 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.



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.



Prácticas de habilidades y competencias

Realizarás actividades de desarrollo de competencias y habilidades específicas en cada área temática. Prácticas y dinámicas para adquirir y desarrollar las destrezas y habilidades que un especialista precisa desarrollar en el marco de la globalización que vivimos.



Lecturas complementarias

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





Case Studies

Completarás una selección de los mejores *case studies* de la materia. Casos presentados, analizados y tutorizados por los mejores especialistas del panorama internacional.



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 educativo para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa".



Testing & Retesting

Evaluamos y reevaluamos periódicamente tu conocimiento a lo largo del programa. Lo hacemos sobre 3 de los 4 niveles de la Pirámide de Miller.



07

Titulación

El Curso Profesional en Nutrigenómica garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Curso Profesional expedido por TECH.

Tras la superación de las evaluaciones, el alumno recibirá por correo postal con acuse de recibo su correspondiente Título de Curso Profesional emitido por TECH.

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

Título: **Curso Profesional en Nutrigenómica**

Modalidad: **Online**

Horas: **150**





Curso Profesional Nutrigenómica

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 semanas

Horas: 150

Curso Profesional Nutrigenómica

Breakfast (264 calories)

- 1 cup nonfat plain Greek yogurt
- 1/4 cup muesli
- 1/4 cup blueberries

A.M. Snack (84 calories)

- 5 dried apricots

Lunch (335 calories)

Chickpea & Veggie Salad

- 2 cups mixed greens
- 3/4 cup veggies of your choice (try cucumbers and tomatoes)
- 1/2 cup chickpeas, rinsed
- 1/2 Tbsp. chopped walnuts

Combine ingredients and top salad with
vinegar and olive oil

P.M. Snack (70 calories)

- 2 clementines

Dinner (430

tech formación
profesional