

CONOCE A SU CREADOR



Dr. CAYO MARTÍN VALENCIA
MÉDICO
Licenciado en Medicina y Cirugía
Colegiado N° 484.804.582 CMB

Creador de la TNDR:

- Exploración y Masaje TNDR.
- Alimentación Sindrómica TNDR.
- Herbológia TNDR.

- Inscrito en el CMB como Médico cualificado en MEDICINA NATURISTA.
- Miembro Fundador de la Asociación Española de Médicos Naturistas.
- Director Médico del Centro Oficial TNDR Bilbao.
- Creador de la TNDR®.
- Director Formación TNDR®.
- Académico Numerario De La Ilustre Academia De Las Ciencias De La Salud Ramón Y Cajal.
- Diploma Dr. Gómez Ulla a la Excelencia Sanitaria 2019
- Premio Estetoscopio De Oro A La Innovación En Medicina



ILUSTRE ACADEMIA DE
CIENCIAS DE LA SALUD
RAMÓN Y CAJAL



- **Curso** Alimentación Sindrómica TNDR. Aportación **900€**.
- **Incluye:** Curso a distancia, material teórico y **DIPLOMA ON LINE**.
- **Fecha de Inicio:** Cuando te vaya bien comenzar, a tu ritmo, sin estrés por terminar.
- **Dirigido:** a cualquier persona, y especialmente recomendado a Profesionales de la Alimentación, de la Salud y de la Naturopatía.

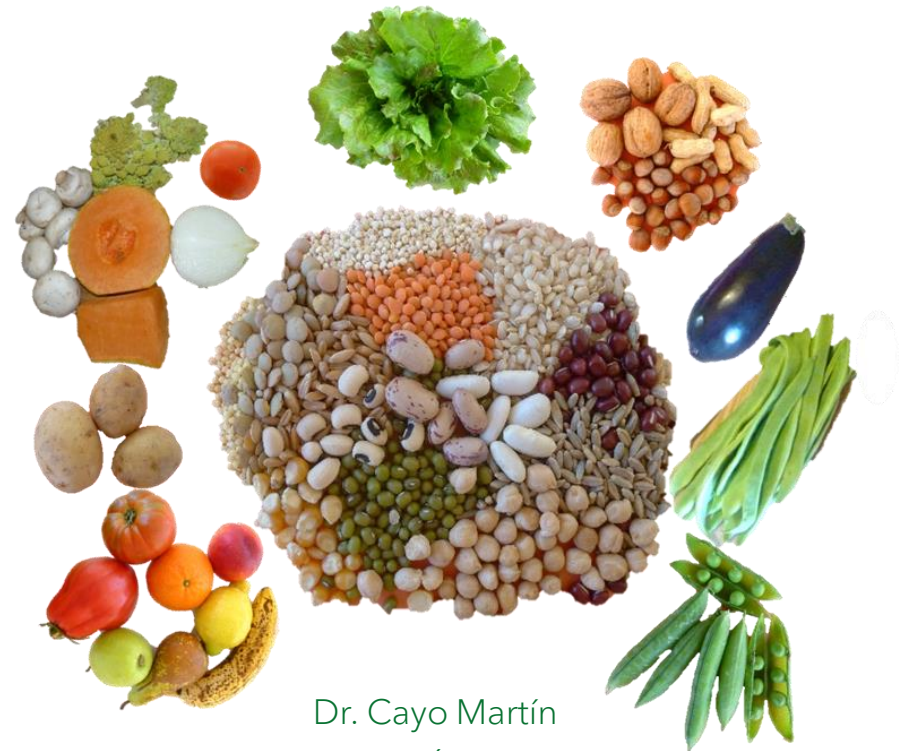
Inscripción y más información:
formaciontndr@gmail.com

Tlf. 644 038 719
www.formaciontndr.com

Formación
TNDR®

Curso On Line

Alimentación Sindrómica TNDR



Dr. Cayo Martín

ALIMENTACIÓN PERFECTA

Es individual para cada persona.

Sin Alimentación Correcta No Hay Salud.

Este curso te permitirá no solo poder aconsejar a los demás, sino poder aconsejarte a ti mismo.

La alimentación es la base física de nuestro "ser".

¡Somos lo que comemos!

Curso de ALIMENTACIÓN SINDRÓMICA TNDR, dispondrás de:

– Clasificación De Los Alimentos:

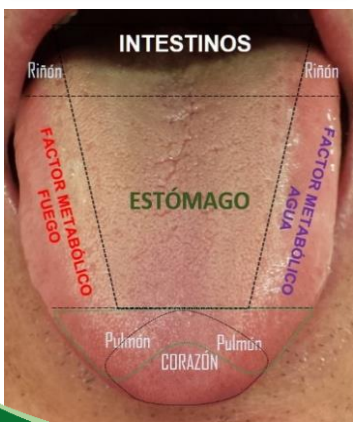
- FRUTAS, VERDURAS, CEREALES, LEGUMBRES, FRUTOS SECOS, LÁCTEOS, PESCADOS, CARNES Y ESPECIAS, en relación a cómo actúan sobre el metabolismo térmico del cuerpo.
- Alimentos que producen humedad, mucosidad, grasa, sequedad, frío, calor.
- Tabla de alimentos según su sabor y de las propiedades en relación a su sabor.
- La GRAN TABLA DE LOS ALIMENTOS.

– Una explicación de los síntomas y signos de los diversos Cuadros Síndromicos. Acompañado de un Test Síndromico que te ayudará a determinar el Cuadro Síndromico.

- Complementado con una **Valoración De La Lengua**. Qué hay que observar en la lengua, qué significa cada signo y **100 fotografías a pantalla completa**, donde se explica lo que tienes que observar y la interpretación.
- Conocerás la **Fisiología o Bioenergía TNDR** y los **Ejes De La Enfermedad Y La Salud**.

– Curso con un desarrollo agradable, muy fácil de integrar y aprender. **Curso práctico** desde las primera unidad didáctica.

Valoración por la LENGUA



Fisiología Bioenergética TNDR



TEST SINDRÓMICO TNDR



Lista con alimentos fríos, frescos, neutros, tibios y calientes

-1- Fríos	-2- Fríos	-3- Frescos	-4- Frescos	-5- Neutros	-6- Neutros	-7- Tibios	-8- Tibios	-9- Calientes	-10- Calientes
Ejemplo de Alimentos Fríos 1-2		Aguacate	Endivia	Plátano					
		Alga agar-agar	Espárragos	Pomelo					
		Etc.	Etc.	Etc.					

Lista con los alimentos que producen HUMEDAD

- Azúcar y edulcorantes.
- Cebolla.
- Dulces en general, sobre todo con harina de trigo.
- Etc.

Lista con los alimentos que producen MUCOSIDAD

- Cacahuets.
- Harina de trigo.
- Huevos.
- Etc.

Lista y Propiedades de los alimentos según su SABOR

ALIMENTOS DULCES:

- Armonizan y promueven la producción de líquidos...
- Relajan el Hígado y ...
- **Indicados en:** Síndrome De Calor De ...
- **En exceso:** favorecen la producción de humedad y ...

ALIMENTOS SALADOS:

- Se usan como laxantes...en cefaleas...
- **Indicados en:** Síndromes De Sequedad...
- **En exceso:** perjudican en los síndromes de frío...

ALIMENTOS ÁCIDOS:

- Son astringentes... útiles en las pérdidas de líquidos ... vómitos...
- Equilibran el hígado y
- **Indicados en:** Síndromes De Estancamiento De ...
- **En exceso:** Pueden bloquear el hígado y...

ALIMENTOS ALIBRIOS:

- Favorecen el drenaje y ..Actúan sobre...
- Eliminan el calor y ...
- **Indicados en:** Síndromes Humedad...
- **En exceso:** Disminuyen excesivamente el flujo de...