

ÁREA ALIMENTARIA

ALIMENTACIÓN SINDRÓMICA TNDR

Objetivo General:

Proporcionar la formación necesaria para conocer los alimentos convenientes y desaconsejados para una persona, en relación con su Cuadro Sindrómico.

Objetivos específicos:

- Conocer la función digestiva. Y los 4 Factores del Metabolismo.
- Dominar la Teoría TNDR sobre la Función Célula según LMSH y el Motor Celular.
- Conocer los Síndromes TNDR y qué Áreas Físico-Psíquicas se relacionan con el Síndrome.
- Determinar el Cuadro Sindrómico TNDR que presenta una persona mediante la destreza, agilidad y armonía necesarias para la Observación De La Lengua, el dominio del Test Sindrómico TNDR y la Exploración TNDR.
- Aprender a realizar una autobservación de los síntomas y signos, para determinar el Cuadro Sindrómico personal.
- Reconocer los Bloqueos TNDR Sindrómicos.
- Conocer los alimentos según su funcionamiento Bioenergético TNDR: dulce, amargo, salado, tibios, fríos, calientes...
- Conocer los alimentos favorables y desfavorables en cada Síndrome y en cada Cuadro Sindrómico.
- Aprender técnicas de cocina acordes a la Alimentación Sindrómica TNDR.
- Descubrir diferentes casos clínicos y su evolución con el Masaje TNDR.

Contenidos del Curso:

UD1: Alimentación Sindrómica TNDR

- **Tema 0:** Comenzamos. 3'58''
- **Tema 1:** ¿Qué es la Alimentación Sindrómica? 5'01''
- **Tema 2:** Los Cuadros Sindrómicos. 8'02''
- **Tema 3:** Los Cuadros Sindrómicos Térmicos. 12'44''
- **Tema 4:** Cuadro Sindrómico Deficiencia de Frescura. 16'36''
- **Tema 5:** Cuadros Sindrómicos de Acumulación. 16'15''
- **Tema 6:** Cuadro Sindrómico Emocional. 11'36''
- **Tema 7:** Cuadro Sindrómico Agotamiento. 2'57''
- **Tema 8:** Cuadro Sindrómico Estancamiento Sanguíneo. 4'54''
- **Tema 9:** Combinando los Cuadros Sindrómicos. 3'30''
- **Tema 10:** Los ejes de la Salud- Ejes de la Enfermedad.. 6'08''
- **Tema 11:** Diagnóstico de Lengua: 1ª Parte. 6'38''
- **Tema 12:** Diagnóstico de Lengua: 2ª Parte. 6'42''
- **Tema 13:** Diagnóstico de Lengua: 3ª Parte. 14'05''
- **Tema 14:** Diagnóstico de Lengua: 4ª Parte. 7'44''
- **Tema 15:** Diagnóstico de Lengua: 5ª Parte. 2'28''
- **Tema 16:** Diagnóstico de Lengua: 6ª Parte.. 4'32''
- **Tema 17:** Test Sindrómico Reducido. 4'09''

UD 2: Primeros Consejos de Alimentación

- **Tema 1:** Cómo cocinar los alimentos. 12'01''
- **Tema 2:** Primeros consejos de alimentación en Cuadros Sindrómicos Térmicos. 6'15''
- **Tema 3:** Primeros consejos de alimentación en Cuadro Sindrómico de Deficiencia de Frescura. 2'19''
- **Tema 4:** Tema 4: Primeros consejos de alimentación en Acumulación Humedad. 12'25''
- **Tema 5:** Primeros consejos de alimentación en Cuadro Sindrómico Acumulación Mucosidad. 7'26''
- **Tema 6:** Primeros consejos de alimentación en Cuadro Sindrómico Estancamiento Enzimático Emocional. 3'58''
- **Tema 7:** Primeros consejos de alimentación en Cuadro Sindrómico Agotamiento. 2'23''
- **Tema 8:** Primeros consejos de alimentación en cuadro sindrómico atasco sanguíneo. 4'32''

UD3: Interrelación de los Alimentos y el cuerpo

- **Tema 1:** Transformación de los Alimentos en Luz del alma.12'20''
- **Tema 2:** Funciones Fisiológicas Básicas.28'23''
- **Tema 3:** La Chispa Biológica.15'08''
- **Tema 4:** Los cuatro factores del Metabolismo.23'33''

UD4: Los Alimentos

- **Tema 1:** Hablemos de los Alimentos, de la bioquímica al comportamiento de los semi segmentos.28'15''
- **Tema 2:** Clasificación Alimentos, según su comportamiento bioenergético en Semi-segmento quemadores. 9'45''
- **Tema 3:** Clasificación Alimentos, según su comportamiento bioenergético en Semi-segmento digestivo.5'17''
- **Tema 4:** El sabor de los alimentos es lo primero, tipos de sabor. 4'11''
- **Tema 5:** El sabor de los alimentos es lo primero, alimentos dulces. 7'04''
- **Tema 6:** El sabor de los alimentos es lo primero, alimentos salados. 4'24''
- **Tema 7:** El sabor de los alimentos es lo primero, alimentos ácidos.4'14''
- **Tema 8:** El sabor de los alimentos es lo primero, alimentos amargos.3'03''
- **Tema 9:** El sabor de los alimentos es lo primero, alimentos picantes. 4'42''
- **Tema 10:** La manera de cocinar también importa. Clasificación del alimento según la manera de cocinar. 5'17''

UD 5: Funciones Bioenergéticas

- **Tema 1:** Introducción, Segmentos Físico-Psíquicos y la Energía Metabólica. 33'12''
- **Tema 2:** Órganos y Vísceras: analicemos el Segmento Ser. 17'56''
- **Tema 3:** Órganos y Vísceras: analicemos el Semi-Digestivo.38'24''
- **Tema 4:** Órganos y Vísceras: veamos el Segmento Energía. 26'
- **Tema 5:** Órganos y Vísceras: el Segmento Sentimiento. 17'45''
- **Tema 6:** Órganos y Vísceras: el Semi-segmento Quemadores 17'45''
- **Tema 7:** Órganos y Vísceras: el Segmento Realidad. 8'
- **Tema 8:** Órganos y Vísceras: integrando. 17'08''

ÁREA ALIMENTARIA ALIMENTACIÓN SINDRÓMICA TNDR

UD6: Cuadros Sindrómicos

- **Tema 1:** Síndromes de Calor. 38'03''
- **Tema 2:** Síndromes de Frío. 19'18''
- **Tema 3:** Síndromes de Humedad. 39'38''
- **Tema 4:** Síndromes de Mucosidad. 19'35''
- **Tema 5:** Síndromes de Deficiencia de Frescura. 39'38''
- **Tema 6:** Síndromes de Agotamiento. 20'43''
- **Tema 7:** Síndromes de Chispa Biológica. 45'43''
- **Tema 8:** Integrando los Síndromes

UD7: Diagnóstico Observación Lengua

- **Tema 1:** Topografía TNDR de la Lengua. 24'08''
- **Tema 2:** Lengua: qué observar. 55'24''
- **Tema 3:** Valoración de la Lengua. Descripción e Interpretación de la Lengua:
 - Parte 1 (1-10): 9'54''
 - Parte 2 (11-20): 5'14''
 - Parte 3 (21-30): 10'25''
 - Parte 4 (31-40): 9'09''
 - Parte 5 (41-50): 10'44''
 - Parte 6 (51-60): 8'43''
 - Parte 7 (61-70): 8'20''
 - Parte 8 (71-80): 8'34''
 - Parte 9 (81-90): 7'54''
 - Parte 10 (91-100): 5'25''
 - ¿Cómo realizar fotos de lengua? 2'53''

UD8: Test Sindrómico

- **Tema 1:** Test Sindrómico: Presentación y Nomenclatura. 11'40''
- **Tema 2:** Test Sindrómico parte A: Dolores, molestias, opresiones. 27'31''
- **Tema 3:** Test Sindrómico parte B: Sistema Nervioso. 18'37''
- **Tema 4:** Test Sindrómico parte C: oídos, ojos-lágrimas, olfato-nariz, boca-saliva. 13'25''
- **Tema 5:** Test Sindrómico parte D: Digestivo. 24'53''
- **Tema 6:** Test Sindrómico parte E: pulmón-respiratorio. 7'16''
- **Tema 7:** Test Sindrómico parte F: circulación-corazón. 9'48''
- **Tema 8:** Test Sindrómico parte G: metabolismo. 17'14''

ÁREA ALIMENTARIA

ALIMENTACIÓN SINDRÓMICA TNDR

- **Tema 9:** Test Sindrónico parte H: Sistema Urinario y Reprodutor. 13'10''
- **Tema 10:** Test Sindrónico parte I. Piel. 7'40''
- **Temas 11:** Test Sindrónico parte J: sistema inmunológico. 5'29''

UD9: Qué Comer

- **Tema 1:** Gran Tabla de los Alimentos. 4'48
- **Tema 2:** Síndromes: qué comer:
 - Tema 2.1 : Alimentación Sindrónica Genérica. 13'42''
 - Tema 2.3 : Síndromes Térmicos . 18'41''
 - Tema 2.4 : Síndromes Acumulación . 40'35''
 - Tema 2.5 : Síndromes Agotamiento . 8'57''
 - Tema 2.6 : Síndromes Atascamiento . 14'48''
- **Tema 3:** Combinación de alimentos. 24'22''

UD10: Material Complementario

- Test pdf

- Valoración Sindrónica

- **Caso 1:** Valoración Sindrónica. 8'47''
- **Caso 2:** Valoración Sindrónica. 6'14''
- **Caso 3:** Valoración Sindrónica. 10'05''
- **Caso 4:** Valoración Sindrónica. 6'39''

ANEXOS:

- Material extra: El sabor de los alimentos. Pdf.
- Recetas de Alimentación Sindrónica TNDR. Blog-videos.
- Diccionario Médico-Web.
- Código Deontológico profesiones naturopáticas
- Información sobre la TNDR.
- Avance del Libro Amor, Dignidad y los Cuatro Complejos
- Libro Exploración y Masaje TNDR
- Capítulo 1: Audio Libro Amor, Dignidad y los Cuatro Complejos.
- **Video:** ¿Por qué siempre te despiertas a la misma hora? 9'35''
- **Video:** ¿Por qué siempre te despiertas a la misma hora? 45'10''

ÁREA ALIMENTARIA ALIMENTACIÓN SINDRÓMICA TNDR

EXAMEN FINAL:

- Primera parte
- Segunda parte
- Tarea Valoración Sindrómica

TEMARIO:

- Teoría y Práctica de la Alimentación Sindrómica.
- Fisiología Humana TNDR.
- Valoración Sindrómica TNDR.

DIRIGIDO A :

- Dirigido a todo el público, estudiantes de la TNDR y en especial a Dietistas, nutricionistas y sanitarios.

PROFESORADO:

- Dr. Cayo Martín Valencia y Héctor Gabriel Martín Tío.
- El **Dr. Cayo Martín Valencia** es el Creador de la Técnica Manual TNDR, aún continua sus investigaciones y estudios desde el I + D+ i TNDR .

MODALIDAD:

- 100% On Line

COSTE : 800€

CERTIFICADO: se entrega certificado de aprovechamiento on line por 250 horas tras superar la parte on line. Al completar la formación con Historia de la TNDR y Herbología Sindrómica se entrega Certificado de Herbodietética Sindrómica TNDR por el Dr. Cayo Martín 650h. Y DAP (documento acreditativo profesional 26ETCS) por la organización colegial naturopática.

La superación de esta formación es necesaria en los programas de formación de:

- Herbodietética TNDR