

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 autoobservación 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.
- **Tema 1:** ¿Qué es la Alimentación Sindrómica?
- **Tema 2:** Los Cuadros Sindrómicos.
- **Tema 3:** Los Cuadros Sindrómicos Térmicos.
- **Tema 4:** Cuadro Sindrómico Deficiencia de Frescura.
- **Tema 5:** Cuadros Sindrómicos de Acumulación.
- **Tema 6:** Cuadro Sindrómico Emocional.
- **Tema 7:** Cuadro Sindrómico Agotamiento.
- **Tema 8:** Cuadro Sindrómico Estancamiento Sanguíneo.
- **Tema 9:** Combinando los Cuadros Sindrómicos.
- **Tema 10:** Los ejes de la Salud- Ejes de la Enfermedad.
- **Tema 11:** Diagnóstico de Lengua: 1ª Parte.
- **Tema 12:** Diagnóstico de Lengua: 2ª Parte.
- **Tema 13:** Diagnóstico de Lengua: 3ª Parte.
- **Tema 14:** Diagnóstico de Lengua: 4ª Parte.
- **Tema 15:** Diagnóstico de Lengua: 5ª Parte.
- **Tema 16:** Diagnóstico de Lengua: 6ª Parte.
- **Tema 17:** Test Sindrómico Reducido.

UD 2: Primeros Consejos de Alimentación

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

UD3: Interrelación de los Alimentos y el cuerpo

- **Tema 1:** Transformación de los Alimentos en Luz del alma.
- **Tema 2:** Funciones Fisiológicas Básicas.
- **Tema 3:** La Chispa Biológica.
- **Tema 4:** Los cuatro factores del Metabolismo.

UD4: Los Alimentos

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

UD 5: Funciones Bioenergéticas

- **Tema 1:** Introducción, Segmentos Físico-Psíquicos y la Energía Metabólica.
- **Tema 2:** Órganos y Vísceras: analicemos el Segmento Ser.
- **Tema 3:** Órganos y Vísceras: analicemos el Semi-Digestivo.
- **Tema 4:** Órganos y Vísceras: veamos el Segmento Energía.
- **Tema 5:** Órganos y Vísceras: el Segmento Sentimiento.
- **Tema 6:** Órganos y Vísceras: el Semi-segmento Quemadores
- **Tema 7:** Órganos y Vísceras: el Segmento Realidad.
- **Tema 8:** Órganos y Vísceras: integrando.

UD6: Cuadros Sindrómicos

- **Tema 1:** Síndromes de Calor.
- **Tema 2:** Síndromes de Frío.
- **Tema 3:** Síndromes de Humedad.
- **Tema 4:** Síndromes de Mucosidad.
- **Tema 5:** Síndromes de Deficiencia de Frescura.
- **Tema 6:** Síndromes de Agotamiento.
- **Tema 7:** Síndromes de Chispa Biológica.
- **Tema 8:** Integrando los Síndromes

UD7: Diagnóstico Observación Lengua

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

UD8: Test Sindrómico

- **Tema 1:** Test Sindrómico: Presentación y Nomenclatura.
- **Tema 2:** Test Sindrómico parte A: Dolores, molestias, opresiones.
- **Tema 3:** Test Sindrómico parte B: Sistema Nervioso.
- **Tema 4:** Test Sindrómico parte C: oídos, ojos-lágrimas, olfato-nariz, boca-saliva.
- **Tema 5:** Test Sindrómico parte D: Digestivo.
- **Tema 6:** Test Sindrómico parte E: pulmón-respiratorio.
- **Tema 7:** Test Sindrómico parte F: circulación-corazón.
- **Tema 8:** Test Sindrómico parte G: metabolismo.

ÁREA ALIMENTARIA
ALIMENTACIÓN SINDRÓMICA TNDR

- **Tema 9:** Test Sindrónico parte H: Sistema Urinario y Reproductor.
- **Tema 10:** Test Sindrónico parte I. Piel.
- **Temas 11:** Test Sindrónico parte J: sistema inmunológico.

UD9: Qué Comer

- **Tema 1:** Gran Tabla de los Alimentos.
- **Tema 2:** Síndromes: qué comer:
 - o Tema 2.1 : Alimentación Sindrónica Genérica.
 - o Tema 2.3 : Síndromes Térmicos
 - o Tema 2.4 : Síndromes Acumulación
 - o Tema 2.5 : Síndromes Agotamiento
 - o Tema 2.6 : Síndromes Atascamiento
- **Tema 3:** Combinación de alimentos.

UD10: Material Complementario

- Test pdf

- Valoración Sindrónica

- **Caso 1:** Valoración Sindrónica.
- **Caso 2:** Valoración Sindrónica.
- **Caso 3:** Valoración Sindrónica.
- **Caso 4:** Valoración Sindrónica.

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?
- **Video:** ¿Por qué siempre te despiertas a la misma hora?

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 Tecnología 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