



CURSO EXPERTO EN

NUTRICIÓN SIMBIÓTICA



Título Propio del Instituto de Microbiótica

PROMUEVE



ORGANIZA





INSTITUTO DE MICROBIÓTICA (INMI)

El núcleo del Instituto de Microbiótica lleva muchos años divulgando los beneficios de los **alimentos fermentados**, los **MR (Microorganismos Regeneradores)** y de la **Agricultura Regenerativa** por España, en forma de talleres, congresos, conferencias, libros, artículos y vídeos.

Fruto de esta labor continuada nació el **Laboratorio Microviver** (especializado en complementos y alimentos simbióticos) y la formación de colaboradores que ya reproducen los talleres sobre alimentos fermentados que en su origen **Ander Urederra** y **Luis Antonio Lázaro** han promovido todo este tiempo.



Ha llegado el momento de organizar todas estas iniciativas de una manera más **reglada**, para garantizar la **calidad** en la reproducción de la enseñanza y el **alcance** de estas iniciativas; y que poco a poco puedan ser ampliadas y lleguen a todos los rincones de los países donde las reclamen.

Por todo ello, el Instituto de Microbiótica, en alianza con la **Fundación ECOTOPÍA**, lanzará una serie de **cursos, publicaciones, talleres online y masters de postgrado** para médicos, terapeutas, profesionales del medio ambiente, agricultores o estudiantes que quieran formarse en profundidad en las nuevas tecnologías de la **Microbiótica aplicada a la salud y el medio ambiente**.



OBJETIVOS

El Instituto de Microbiótica enfoca esta nueva visión desde **dos perspectivas**:

Microbiótica exterior

para promover la salud de los ecosistemas

Microbiótica interior

para promover la salud de los seres vivos



Nace con la esperanza de colaborar en un **cambio de paradigma** médico, científico y medioambiental, donde los **Microorganismos Regeneradores (MR)** ayudan a sanar la **tierra, el agua, el aire** y la salud de los seres vivos.

Tanto la **Agricultura Regenerativa** como la **Nutrición Simbiótica** y los MR son tecnologías que aportan avances importantes para buscar **soluciones naturales y poco costosas**, asumiendo la responsabilidad de gestionar los problemas por los propios afectados.

Para lograr estos objetivos, el Instituto **investigará, recopilará y divulgará** todos los nuevos descubrimientos que solucionen los problemas del medio ambiente y de la salud humana, utilizando el poder de la **fermentación ácido láctica** que promueven los Microorganismos Regeneradores.



NUTRICIÓN SIMBIÓTICA



La **Nutrición Simbiótica** surge como una nueva corriente de **alimentación terapéutica**. Se enfoca en regenerar la **microbiota intestinal** a través de los alimentos, especialmente los **simbióticos (fermentados)**, para que el **equilibrio metabólico celular** se restablezca y mantenga.

La ciencia médica de vanguardia descubre que no se trata de atacar a los patógenos con **arsenales de antibióticos** —que los vuelven más resistentes y tienen graves efectos secundarios—, sino de mantener el **terreno celular** equilibrado para que no proliferen.

En el futuro caminaremos hacia la **medicina de la salud** y no hacia la medicina de la enfermedad. Y en esa andadura, **virus, hongos y bacterias** juegan un papel primordial en el restablecimiento y la conservación de esa salud.

Por primera vez en nuestro país (y probablemente en el mundo) se realiza un **Curso Experto en Nutrición Simbiótica**. Durante **9 fines de semana** (uno al mes) se impartirán 14 horas —en total **126 horas lectivas**— presenciales, teóricas y prácticas, donde se abordarán de manera amplia y holística las implicaciones del **microbioma humano** en todos los procesos de la salud y la enfermedad.

También habrá una formación sistemática en las principales **técnicas fermentativas** tradicionales y las nuevas que el InMi ha desarrollado: procesar alimentos, crear **bebidas probióticas** y producir nuestros propios alimentos fermentados.

Además, el curso podrá seguirse **online o virtual**, a través de **streaming y webinar**, para quienes no puedan asistir presencialmente.



PROFESORADO

Alberto Ramos Cormenzana (AR)

Presidente de la "Academia Iberoamericana de Farmacia". Miembro de la Comisión Nal. de Análisis Clínicos. Fue Catedrático de Microbiología en las Fac. de Farmacia en Barcelona y Granada. Investiga la actividad de los microorganismos probióticos.

Ander Urederra (AU)

Facilitador terapéutico e Investigador microbiótico, coautor de los libros Microbiótica y Nutrición Simbiótica.

Beatriz Flores (BF)

Farmacéutica por UCM especializada en Nutrición. Técnico Superior en Dietética y Nutrición Humana. Experta en Genética y en Tecnología Diagnóstica. Master en Antienvejecimiento y regeneración celular.

Carlos Maudos (CM)

Terapeuta de Medicina Tradicional China y de Biorresonancia MORA.

Estela Castro Miguel (EC)

Naturópata y aromaterapeuta. Formación en Terapia Floral, Kinebiomagnética, Auriculoterapia y Técnicas de Integración Cerebral.

Héctor Ribao (HR)

Naturópata Holístico-Integrativo. Psicoterapeuta. Experto en Nutrición bioenergética.

Javier Velasco (JV)

Fisioterapeuta experto en Kinesiología, Biorresonancia, Terapia Manual, Cadenas Musculares, Uroginecología, Psiconeuroinmunología y Medicina Tradicional China.

Jesús Mier (JM)

Psicólogo Clínico y Transpersonal. Desarrollador de la Psicología Sintrópica.

Juan Ferreiro (JF)

Chef Crudivegano y Nutrición Depurativa.

Luis Antonio Lázaro (LL)

Investigador y coautor de los libros Microbiótica y Nutrición Simbiótica. Fundador del laboratorio MICROVIVER.

Máximo Sandín (MxS)

Doctor Ciencias Biológicas y ex-profesor Titular, Facultad de Biología, Universidad Autónoma de Madrid.

Néstor Palmetti (NP)

Periodista. Nutricionista. Creador del Espacio Depurativo (Córdoba-Argentina). Escritor de numerosos libros y conferenciante internacional.

Teófilo Calvo (TC)

Químico-farmacéutico, director técnico y fundador de Laboratorios TAXON, experto en Medicina Bioreguladora, experto en Cultivos Celulares, Terapeuta y Acupuntor, divulgador científico.

TEMARIO

MÓDULO

1

Introducción a la Microbiótica

- Las 4 Leyes de la Vida. Biología Cuántica (LL)
- Las teorías de la Microbiótica (LL)
 - Simbiogénesis
 - Holosimbionte
 - Quorum Sensing
- Evolución de la Vida en la Tierra a través de la Simbiosis (MxS)
- Formación celular y Niveles de Organización (MxS)
- Mirobioma Humano. Funciones generales (AU)
- Relaciones microbianas (AU)
- Microbiótica Exterior y Microbiótica Interior (LL)
- Fases de integración de las colonias microbianas en el cuerpo humano (MxS)

MÓDULO

2

Anatomía y Fisiología del Tubo Digestivo (EC)

- Concepto de Interfase
 - La Digestión a vista de pájaro
 - Sistema Nervioso Entérico
 - El Estómago
 - Hígado, Vesícula Viliar y Páncreas
 - Intestino Delgado
 - Válvula Ileo-cecal
 - Intestino Grueso
 - Sistema Inmune y GALT
 - Las Enzimas Digestivas
 - Microbiota Intestinal
 - ¿Quiénes son y qué hacen nuestros habitantes?
 - ¿Cómo adquirimos nuestra Huella de Microbioma?
 - ¿Qué le afecta a nuestra Microbiota?
 - Biofilm y Quorum Sensing
 - Relación del Intestino con los Microorganismos

MÓDULO
3

Microbioma, Desequilibrio Intestinal y Patologías más comunes

- Microbiología del Tubo Digestivo (TC)
- Marcadores diagnósticos / Analítica de Microbioma a través de las heces (BF)
- Desórdenes en la Microbiota Intestinal. Disbiosis (TC)
- IBS y Permeabilidad Intestinal (TC)
- Permeabilidad de las Mucosas en patología crónica (TC)
- Mecanismos y tratamiento desde el punto de vista de la Medicina Bioreguladora (TC)
- Ciclo vita patológico. Signos y síntomas (EC)
 - Cardias Incompetente y Hernia de Iato (EC)
 - ERGE y complicaciones (Barrett...) (EC)
 - Hipo e Hiperclorhidria (EC)
 - Gastritis (EC)
 - SIBO y SIFO (EC)
 - Hiperpermeabilidad Intestinal (EC)
 - Mala absorción de Grasas (EC)
 - SII (D/E) (EC)
 - C. diff. resistente (EC)
 - Mala absorción de Fructosa (EC)
 - Intolerancias Alimentarias y Celiaquía (EC)
 - Histaminosis o Déficit de DAO (EC)
 - VIC Incompetente (EC)
 - Estreñimiento "Crónico" (EC)
 - Fisuras y Hemorroides (EC)
 - Candidiasis Vaginal (EC)
 - Patologías Extra-digestivas relacionadas (EC)

MÓDULO
4

Nuevas líneas terapéuticas de la Nutrición Simbiótica

- Fitoterapia Fermentativa (LL)
- Los Probióticos como nuevo instrumento terapéutico (AR)
- Aromaterapia de apoyo terapéutico y Estética Simbiótica (EC)
- Trasplantes fecales (BF)

- La Psicobiótica (JM)
 - SNC / Simpático-Parasimpático / Vegetativo... y todo lo demás relacionado con la fisiología cerebral
 - Nociones básicas de neurotransmisores, neuropéptidos...
 - Segundo Cerebro
 - SNE
 - Limitaciones de la Psiquiatría
 - Limitaciones de la Psicoterapia
 - Psicofarmacología Natural
 - Psicobioticos
 - Estudios recientes de microbiota y psicobióticos
 - GAPs
 - La Psicobiótica y la Psicología Transpersonal
 - Praxis de la Psicobiótica

MÓDULO 5

Tecnologías de tratamientos en Medicina Integrativa y en especial para Disfunciones Intestinales

- Hidroterapia de Colon, Kinesiología y Osteopatía Visceral Intestinal (JV)
- Biorresonancia MORA en las disfunciones digestivas (CM)

MÓDULO 6

Introducción a la Nutrición Simbiótica (HR)

- Introducción a las principales corrientes dietéticas y nutricionales: GAPS, Paleo, Crudivegana, Gerson, Amucosa, Macrobiótica... (HR)
- Estudio de la Constitución biológica y metabólica (HR)
- Adecuación individual en la dietoterapia simbiótica (HR)
- Conceptos elementales para la elaboración de protocolos de depuración, regeneración y regulación Intestinal adecuados a la persona (HR)

MÓDULO 7

Nutrición Simbiótica (AU)

- Introducción
- Alimentos simbióticos y funcionalidad en el organismo humano
- Comunidades longevas y cultura de la fermentación
- Diferenciaciones básicas entre microorganismos presentes en los alimentos

- Bases teóricas de la fermentación ácido láctica con vegetales
- Prevención de riesgos de contaminación y medidas de higiene biológica
- Prácticas en el Obrador Simbiótico e Introducción a la fermentación ácido láctica
- Técnicas de producción de alimentos simbióticos: Chucrut, Kimchi, Nukazuke, Bokashi

MÓDULO 8

La Sinfonía de la Vida: cómo sintonizar células, bacterias y energía (NP)

- ¿Qué es la vida?
- Compartiendo un planeta bacteriano
- La imprescindible reconsideración humana
- El alto precio del "progreso"
- Rectificar es de sabios
- El salto cuántico de consciencia
- Los órganos base y los fluidos corporales
- La red electromagnética
- El microbioma nativo y los parásitos oportunistas
- El ambiente bacteriano
- Nutrición Fisiológica y Nutrición Bacteriana ¿Similitud casual o evolutiva?
- El Proceso Depurativo. Las seis líneas de acción
- El diseño reproductivo consciente: preconcepción y embarazo
- Lactancia y alimentación complementaria

MÓDULO 9

Germinación de semillas y fermentación tradicional por hongos / Técnicas básicas para la elaboración de bebidas bioactivas (AU y JF)

- Técnicas de Germinación y Activación de semillas (AU)
- Técnicas Simbióticas de procesamiento de semillas (AU)
- Alimentos Fermentados Orientales: Miso, Amazake, Tempeh, Natto... (AU)
- SCOBY. Bebidas con cultivos de microorganismos, asociados a una matriz auto-replicante: Típicos (gránulos), Kéfir (nódulos), Kombucha (zoogreas) (AU)
- Nutrición simbiótica aplicada a la regulación y regeneración intestinal (AU)
- Parte práctica en vídeo: cómo fermentar en casa (JF)