

Universitätskurs

Mikrobiota, Intoleranz und Allergien



tech technologische
universität

Universitätskurs

Mikrobiota, Intoleranz
und Allergien

- » Modalität: online
- » Dauer: 6 Wochen
- » Qualifizierung: TECH Technologische Universität
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online

Internetzugang: www.techtitute.com/de/ernahrung/universitatskurs/mikrobiota-intoleranz-allergien

Index

01

Präsentation

Seite 4

02

Ziele

Seite 8

03

Kursleitung

Seite 12

04

Struktur und Inhalt

Seite 22

05

Methodik

Seite 26

06

Qualifizierung

Seite 34

01

Präsentation

Der Zusammenhang zwischen der Mikrobiota und Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten wird mit wachsendem Interesse untersucht. Mehrere Studien deuten darauf hin, dass eine Veränderung der Vielfalt und Zusammensetzung der Darmmikrobiota zur Entstehung dieser Erkrankungen beitragen kann. Darüber hinaus wurde festgestellt, dass eine frühzeitige Exposition gegenüber bestimmten Mikroorganismen die Entwicklung von Allergien verhindern kann. Die Identifizierung von Lebensmitteln, die an der Veränderung von Mikroorganismen beteiligt sind, wird daher wichtig, und hier kommt der Ernährungsberater ins Spiel. Mit dieser Fortbildung erwerben diese Ernährungsfachleute vertiefte Kenntnisse über allergische und intolerante Prozesse, um die am besten geeigneten Ernährungspläne zu erstellen und dabei Methoden der Arbeit anzuwenden, die den neuesten Fortschritten in ihrer Praxis entsprechen. Ein hohes Niveau der Vorbereitung mit einem 100%igen Online-Format.





“

Dank dieses Universitätskurses erhalten Sie ein hohes Fortbildungsniveau in Bezug auf allergische und intolerante Prozesse und deren Beziehung zur Mikrobiota"

Die Fortschritte in der wissenschaftlichen Forschung zeigen, dass ein Ungleichgewicht in der Mikrobiota über mehrere Mechanismen zur Entwicklung von Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Allergien beitragen kann. Dazu gehören die Modulation der Immunreaktion, der Verdauung und der Aufnahme von Nährstoffen sowie die Produktion von Entzündungsstoffen. Daher wird die Stärkung und Stabilisierung dieser Mikroorganismen als eine wichtige Strategie zur Vorbeugung und Behandlung dieser Erkrankungen angesehen.

In diesem Zusammenhang spielen Ernährungsberater zweifellos eine Schlüsselrolle bei der Förderung einer optimalen Magen-Darm-Gesundheit, die der Schlüssel zur Abschwächung dieser Pathologien ist. Aus diesem Grund ist diese TECH-Fortbildung umso wichtiger, da sie eine hochinteressante Vorbereitung für diese Fachleute bietet. Dank des Programms werden sie mehr über diese allergischen Prozesse und ihre Komplikationen lernen, um eine ausgewogene Ernährung zu entwickeln, die jene Lebensmittel eliminiert, die die Mikrobiota verändern und die Beschwerden verringern. Auf diese Weise werden sie ihre Entscheidungsfindung in Bezug auf Maßnahmen verbessern, die die Mikroorganismengemeinschaft ihrer Patienten stärken und stabilisieren können.

Dieser Universitätskurs vermittelt dank eines hervorragenden Expertenteams die neuesten Erkenntnisse zu diesem Thema. In diesem Sinne werden die von den Lehrkräften vorbereiteten Materialien den Studenten auf dem Virtuellen Campus vollständig zur Verfügung stehen, ergänzt durch andere digitale Ressourcen von Interesse.

Dieser **Universitätskurs in Mikrobiota, Intoleranz und Allergien** enthält das vollständigste und aktuellste wissenschaftliche Programm auf dem Markt. Die wichtigsten Merkmale sind:

- ♦ Die Entwicklung von Fallstudien, die von Experten für Mikrobiota, Intoleranz und Allergien vorgestellt werden
- ♦ Die grafische, schematische und äußerst praktische Inhalte, mit denen er konzipiert ist liefert Ernährung und praktische Informationen zu den für die berufliche Praxis wesentlichen Disziplinen
- ♦ Die praktischen Übungen, bei denen der Selbstbewertungsprozess zur Verbesserung des Lernens durchgeführt werden kann
- ♦ Sein besonderer Schwerpunkt liegt auf innovativen Methoden
- ♦ Theoretische Vorträge, Fragen an den Experten, Diskussionsforen zu kontroversen Themen und individuelle Reflexionsarbeit
- ♦ Die Verfügbarkeit des Zugriffs auf die Inhalte von jedem festen oder tragbaren Gerät mit Internetanschluss



Die neuesten Erkenntnisse aus diesem Universitätskurs werden Ihre Entscheidungsfindung in der Beratung verbessern und die Beschwerden von Patienten mit allergischen Erkrankungen und Unverträglichkeiten lindern"

“

Erhalten Sie ein hohes Fortbildungsniveau, indem Sie sich in praktischen Übungen, die auf realen Ereignissen beruhen, selbst auf die Probe stellen, indem Sie die besten Ernährungsstrategien auf der Grundlage der Mikrobiota entwickeln müssen“

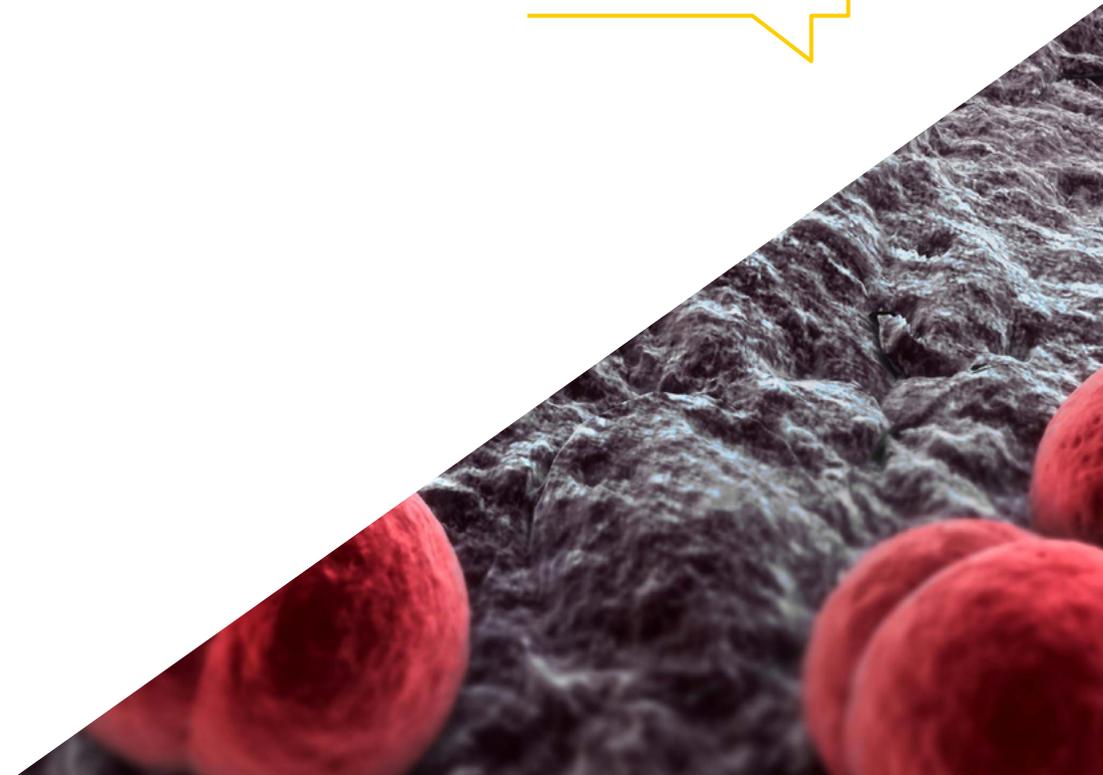
Das Dozententeam des Programms besteht aus Experten des Sektors, die ihre Berufserfahrung in diese Fortbildung einbringen, sowie aus renommierten Fachleuten von führenden Unternehmen und angesehenen Universitäten.

Die multimedialen Inhalte, die mit der neuesten Bildungstechnologie entwickelt wurden, werden der Fachkraft ein situierendes und kontextbezogenes Lernen ermöglichen, d. h. eine simulierte Umgebung, die eine immersive Fortbildung bietet, die auf die Ausführung von realen Situationen ausgerichtet ist.

Das Konzept dieses Programms konzentriert sich auf problemorientiertes Lernen, bei dem die Fachkraft versuchen muss, die verschiedenen Situationen aus der beruflichen Praxis zu lösen, die während des akademischen Kurses auftreten. Zu diesem Zweck wird sie von einem innovativen interaktiven Videosystem unterstützt, das von renommierten Experten entwickelt wurde.

Werden Sie der Ernährungsberater, den Zöliakiepatienten brauchen, indem Sie die Rolle von Probiotika und Präbiotika in ihrer Ernährung analysieren.

Entdecken Sie die Lebensmittel, die die Mikrobiota verändern, und streichen Sie sie aus der Ernährung Ihrer Patienten.



02 Ziele

Ziel des Universitätskurses in Mikrobiota, Intoleranz und Allergien ist es, Ernährungsexperten ein umfassendes Wissen über die Funktionsweise des Mikrobioms und seine Auswirkungen auf Allergien und Unverträglichkeiten zu vermitteln. Diese Fortbildung macht sie zu noch kompetenteren Fachleuten, die bereit sind, Ernährungslösungen zu entwickeln, die die Lebensqualität der Patienten verbessern.





“

TECH möchte, dass Sie sich in Ihrem Fachgebiet auszeichnen und der Ernährungsberater werden, den eine Gesellschaft braucht, die zunehmend von Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten betroffen ist"



Allgemeine Ziele

- ◆ Vermitteln eines vollständigen und weitreichenden Überblicks über die aktuelle Situation im Bereich der humanen Mikrobiota im weitesten Sinne und auch über die Bedeutung des Gleichgewichts dieser Mikrobiota als direkte Auswirkung auf unsere Gesundheit, mit den vielfältigen Faktoren, die sie positiv und negativ beeinflussen
- ◆ Argumentieren mit wissenschaftlichen Nachweisen, wie die Mikrobiota und ihre Interaktion mit vielen nicht-verdauungsbedingten Pathologien, Autoimmunpathologien oder ihre Beziehung mit der Deregulierung des Immunsystems, die Prävention von Krankheiten und als Unterstützung für andere Behandlungen in der täglichen Praxis des Experten wirken
- ◆ Fördern von Arbeitsstrategien, die auf dem integralen Ansatz des Patienten als Referenzmodell beruhen und sich nicht nur auf die Symptomatik der spezifischen Pathologie konzentrieren, sondern auch deren Interaktion mit der Mikrobiota und deren mögliche Beeinflussung betrachten
- ◆ Fördern der beruflichen Weiterentwicklung durch Fortbildung und Forschung





Spezifische Ziele

- ◆ Erfahren, wie eine negative Modulation in unserer Mikrobiota das Auftreten von Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Allergien begünstigen kann
- ◆ Untersuchen der Veränderungen der Mikrobiota bei Patienten, die eine Diät zum Ausschluss von Nahrungsmitteln einhalten müssen: Gluten

“

Untersuchen Sie eingehend die Veränderungen in der Mikrobiota von Patienten, die sich glutenfrei ernähren, und passen Sie Ihre Ernährungspläne nach Abschluss des Programms entsprechend an"

03 Kursleitung

Dieser Universitätskurs in Mikrobiota, Intoleranz und Allergien verfügt über ein hochqualifiziertes Lehrteam mit bemerkenswerter Erfahrung in der Forschung zur Modulation der Mikrobiota. Mit einem hohen Maß an Wissen über ihre Auswirkungen auf die Atemwege und allergische Prozesse bieten sie den Studenten die besten Werkzeuge, um ihre Fähigkeiten während ihres Studiums zu entwickeln. Mit den von TECH zur Verfügung gestellten Bildungstechnologien wird es die Erwartungen der Studenten mit Sicherheit mehr als erfüllen.



“

Ein Lehrteam, das mit dem Ziel zusammengestellt wurde, dass Ihnen keine berufliche Herausforderung in Zukunft widerstehen kann"

Internationaler Gastdirektor

Dr. Harry Sokol ist auf dem Gebiet der Gastroenterologie international für seine Forschungen über die Darmmikrobiota bekannt. Mit mehr als 2 Jahrzehnten Erfahrung hat er sich dank seiner zahlreichen Studien über die Rolle der Mikroorganismen im menschlichen Körper und deren Einfluss auf chronisch-entzündliche Erkrankungen des Darms als echte wissenschaftliche Autorität etabliert. Insbesondere hat seine Arbeit das medizinische Verständnis dieses Organs, das oft als „zweites Gehirn“ bezeichnet wird, revolutioniert.

Zu den Beiträgen von Dr. Sokol gehört ein Forschungsprojekt, in dem er und sein Team eine neue Linie von Durchbrüchen rund um das Bakterium *Faecalibacterium prausnitzii* eröffnet haben. Diese Studien haben zu entscheidenden Entdeckungen über die entzündungshemmende Wirkung des Bakteriums geführt und damit die Tür zu revolutionären Behandlungen geöffnet.

Darüber hinaus zeichnet sich der Experte durch sein Engagement für die Verbreitung von Wissen aus, sei es durch das Unterrichten von akademischen Programmen an der Universität Sorbonne oder durch Werke wie das Comicbuch *Die außergewöhnlichen Kräfte des Bauches*. Seine wissenschaftlichen Veröffentlichungen erscheinen laufend in weltbekannten Fachzeitschriften und er wird zu Fachkongressen eingeladen. Gleichzeitig übt er seine klinische Tätigkeit am Krankenhaus Saint-Antoine (AP-HP/Universitätsklinikverband IMPEC/Universität Sorbonne) aus, einem der renommiertesten Krankenhäuser in Europa.

Dr. Sokol begann sein Medizinstudium an der Universität Paris Cité, wo er schon früh Interesse an der Gesundheitsforschung zeigte. Eine zufällige Begegnung mit dem bedeutenden Professor Philippe Marteau führte ihn zur Gastroenterologie und zu den Rätseln der Darmmikrobiota. Auf dem Weg dorthin erweiterte er auch seinen Horizont, indem er sich in den Vereinigten Staaten an der Harvard University weiterbildete, wo er Erfahrungen mit führenden Wissenschaftlern teilte. Nach seiner Rückkehr nach Frankreich gründete er sein eigenes Team, in dem er die Fäkaltransplantation erforscht und bahnbrechende therapeutische Innovationen anbietet.



Dr. Sokol, Harry

- Direktor für Mikrobiota, Darm und Entzündung an der Universität Sorbonne, Paris, Frankreich
- Facharzt in der Abteilung für Gastroenterologie des Krankenhauses Saint-Antoine (AP-HP) in Paris
- Gruppenleiter am Institut Micalis (INRA)
- Koordinator des Centre de Médecine du Microbiome de Paris FHU
- Gründer des Pharmaunternehmens Exeliom Biosciences (Nextbiotix)
- Vorsitzender der Gruppe für fäkale Mikrobiota-Transplantation
- Facharzt in verschiedenen Krankenhäusern in Paris
- Promotion in Mikrobiologie an der Université Paris-Sud
- Postdoktorandenstipendium am Massachusetts General Hospital, Harvard Medical School
- Hochschulabschluss in Medizin, Hepatologie und Gastroenterologie an der Université Paris Cité

“

Dank TECH können Sie mit den besten Fachleuten der Welt lernen”

Gast-Direktion



Dr. Sánchez Romero, María Isabel

- ♦ Fachärztin in der Abteilung für Mikrobiologie des Universitätskrankenhauses Puerta de Hierro Majadahonda
- ♦ Promotion in Medizin und Chirurgie an der Universität von Salamanca
- ♦ Fachärztin für Mikrobiologie und klinische Parasitologie
- ♦ Mitglied der Spanischen Gesellschaft für Infektionskrankheiten und klinische Mikrobiologie
- ♦ Technische Sekretärin der Madrider Gesellschaft für klinische Mikrobiologie



Dr. Portero Azorín, María Francisca

- ♦ Amtierende Leitung der Abteilung für Mikrobiologie am Universitätskrankenhause Puerta de Hierro Majadahonda
- ♦ Fachärztin für Klinische Mikrobiologie und Parasitologie am Universitätskrankenhause Puerta de Hierro
- ♦ Promotion in Medizin an der Autonomen Universität von Madrid
- ♦ Aufbaustudiengang in klinischem Management von der Gaspar Casal Stiftung
- ♦ Forschungsaufenthalt am Presbyterian Hospital of Pittsburgh mit einem FISS-Stipendium



Dr. Alarcón Cavero, Teresa

- ♦ Biologin mit Spezialisierung auf Mikrobiologie, Universitätskrankenhaus La Princesa
- ♦ Leitung der Gruppe 52 des Forschungsinstituts des Krankenhauses La Princesa
- ♦ Hochschulabschluss in Biowissenschaften mit Schwerpunkt Grundlagenbiologie, Universität Complutense von Madrid
- ♦ Masterstudiengang in Medizinischer Mikrobiologie an der Universität Complutense von Madrid



Dr. Muñoz Algarra, María

- ♦ Verantwortlich für die Patientensicherheit in der Abteilung für Mikrobiologie des Universitätskrankenhauses Puerta de Hierro Majadahonda
- ♦ Fachärztin in der Abteilung für Mikrobiologie des Universitätskrankenhauses Puerta de Hierro Majadahonda, Madrid
- ♦ Mitarbeiterin der Abteilung für Präventivmedizin, Öffentliche Gesundheit und Mikrobiologie der Autonomen Universität von Madrid
- ♦ Promotion in Pharmazie an der Universität Complutense von Madrid



Dr. López Dosil, Marcos

- ♦ Facharzt in der Abteilung für Mikrobiologie und Parasitologie am Klinischen Universitätskrankenhaus San Carlos
- ♦ Facharzt in der Abteilung für Mikrobiologie und Parasitologie am Krankenhaus von Móstoles
- ♦ Masterstudiengang in Infektionskrankheiten und antimikrobieller Behandlung an der Universität CEU Cardenal Herrera
- ♦ Masterstudiengang in Tropenmedizin und internationaler Gesundheit, Autonome Universität von Madrid
- ♦ Universitätsexperte in Tropenmedizin an der Autonomen Universität von Madrid



Hr. Anel Pedroche, Jorge

- ♦ Bereichsfacharzt, Abteilung für Mikrobiologie, Universitätskrankenhaus Puerta de Hierro Majadahonda
- ♦ Hochschulabschluss in Pharmazie an der Universität Complutense von Madrid
- ♦ Kurs in interaktiven Sitzungen zur Krankenhaus-Antibiotherapie von MSD
- ♦ Kurs über Infektionen bei hämatologischen Patienten im Krankenhaus Puerta del Hierro
- ♦ Teilnahme am XXII. Kongress der Spanischen Gesellschaft für Infektionskrankheiten und klinische Mikrobiologie

Leitung



Fr. Fernández Montalvo, María Ángeles

- ◆ Leitung von Naintmed - Ernährung und Integrative Medizin
- ◆ Leitung des Masterstudiengangs Humane Mikrobiota der Universität CEU
- ◆ Geschäftsführerin einer Parapharmazie, Fachkraft für Ernährung und Naturmedizin bei Natural Life Parapharmacy
- ◆ Hochschulabschluss in Biochemie an der Universität von Valencia
- ◆ Diplom in Naturheilkunde und Orthomolekularer Medizin
- ◆ Aufbaustudium in Lebensmittel, Ernährung und Krebs: Prävention und Behandlung
- ◆ Masterstudiengang in Notfallmedizin an der Universität CEU
- ◆ Universitätsexperte in Ernährung, Diätetik und Diättherapie
- ◆ Universitätsexperte in vegetarische klinische und Sporternährung
- ◆ Universitätsexperte in Aktuelle Verwendung von Nutricosmetics und Nutraceuticals im Allgemeinen

Professoren

Dr. Fernández Madera, Juan Jesús

- ◆ Allergologe am Zentralen Universitätskrankenhaus von Asturien
- ◆ Ehemalige Leitung der Abteilung für Allergologie, Krankenhaus Monte Naranco von Oviedo
- ◆ Forscher in der Abteilung für Allergologie, Zentrales Universitätskrankenhaus von Asturien
- ◆ Mitglied von: Verwaltungsrat von Alergonorte, wissenschaftlicher Ausschuss SEAIC Rhinoconjunctivitis, beratender Ausschuss von Medicinatv.com

Dr. Suárez Rodríguez, Marta

- ◆ Gynäkologin mit Spezialisierung auf Senologie und Brustpathologie
- ◆ Forscherin und Universitätsdozentin
- ◆ Promotion in Medizin und Chirurgie an der Universität Complutense von Madrid
- ◆ Hochschulabschluss in Medizin und Chirurgie an der Universität Complutense von Madrid
- ◆ Masterstudiengang in Senologie und Brustpathologie an der Autonomen Universität von Barcelona

Dr. Rioseras de Bustos, Beatriz

- ◆ Mikrobiologin und renommierte Forscherin
- ◆ Oberärztin für Immunologie am HUCA
- ◆ Mitglied der Forschungsgruppe für Biotechnologie von Nutrazeutika und bioaktiven Substanzen (Bionuc) der Universität von Oviedo
- ◆ Mitglied des Bereichs Mikrobiologie, Abteilung für funktionelle Biologie
- ◆ Mitarbeiterin der Universität von Süddänemark
- ◆ Promotion in Mikrobiologie an der Universität von Oviedo
- ◆ Universitärer Masterstudiengang in Neurowissenschaftlicher Forschung an der Universität von Oviedo

Dr. Verdú López, Patricia

- ◆ Fachärztin für Allergologie im Krankenhaus Beata María Ana de Hermanas Hospitalarias
- ◆ Fachärztin für Allergologie am Zentrum Inmunomet Salud y Bienestar Integral
- ◆ Forschungsärztin in der Allergologie am Krankenhaus San Carlos
- ◆ Fachärztin für Allergologie am Universitätskrankenhaus Dr. Negrín in Las Palmas von Gran Canaria
- ◆ Hochschulabschluss in Medizin an der Universität von Oviedo
- ◆ Masterstudiengang in ästhetischer und Anti-Aging-Medizin an der Universität Complutense von Madrid

Dr. Méndez García, Celia

- ◆ Biomedizinische Forscherin bei Novartis Laboratories in Boston, USA
- ◆ Promotion in Mikrobiologie an der Universität von Oviedo
- ◆ Mitglied der Kubanischen Gesellschaft für Mikrobiologie

Dr. González Rodríguez, Silvia Pilar

- ◆ Stellvertretende medizinische Direktorin, Forschungskordinatorin und klinische Leiterin der Abteilung für Menopause und Osteoporose im Krankenhaus Gabinete Velázquez
- ◆ Fachärztin für Gynäkologie und Geburtshilfe im Krankenhaus Gabinete Velázquez
- ◆ Medizinische Expertin bei Bypass Comunicación en Salud, SL
- ◆ Key Opinion Leader mehrerer internationaler pharmazeutischer Laboratorien
- ◆ Promotion in Medizin und Chirurgie an der Universität von Alcalá de Henares mit Spezialisierung in Gynäkologie
- ◆ Universitätsexperte in Mastologie an der Autonomen Universität von Madrid
- ◆ Masterstudiengang in Sexueller Orientierung und Therapie der Sexologischen Gesellschaft von Madrid
- ◆ Masterstudiengang in Klimakterium und Menopause der International Menopause Society
- ◆ Universitätsexperte in Epidemiologie und neue angewandte Technologien, UNED
- ◆ Universitätskurs in Forschungsmethodik der Stiftung für die Ausbildung der Spanischen Ärztekammer und der Nationalen Gesundheitsschule des Gesundheitsinstituts Carlos III

Dr. López Martínez, Rocío

- ◆ Fachärztin für Immunologie am Krankenhaus Vall d'Hebron
- ◆ Interne Biologin in Immunologie am Zentralen Universitätskrankenhaus von Asturien
- ◆ Masterstudiengang in Biostatistik und Bioinformatik an der Offenen Universität von Katalonien

Fr. Rodríguez Fernández, Carolina

- ◆ Forschungs-Biotechnologin bei Adknoma Health Research
- ◆ Forscherin bei Adknoma Health Research
- ◆ Masterstudiengang in Monitoring klinischer Studien der ESAME Pharmaceutical Business School
- ◆ Masterstudiengang in Lebensmittelbiotechnologie an der Universität von Oviedo
- ◆ Universitätsexperte in Digitale Lehre in Medizin und Gesundheit an der Universität CEU Cardenal Herrera, Spanien

Dr. Lombó Burgos, Felipe

- ◆ Promotion in Biologie
- ◆ Leitung der Forschungsgruppe BIONUC, Universität von Oviedo
- ◆ Ehemalige Leitung des Bereichs Forschungsunterstützung des AEI-Projekts
- ◆ Mitglied der Abteilung für Mikrobiologie der Universität von Oviedo
- ◆ Mitautor der Forschungsarbeit *Biozide nanoporöse Membranen mit hemmender Wirkung gegen Biofilmbildung an kritischen Stellen im Produktionsprozess der Milchindustrie*
- ◆ Leitung der Studie 100% natürlicher Eichelmastrschinken gegen entzündliche Darmerkrankungen
- ◆ Referent beim III. Kongress für industrielle Mikrobiologie und mikrobielle Biotechnologie

Dr. Álvarez García, Verónica

- ◆ Oberärztin der Verdauungsabteilung des Universitätskrankenhauses Río Hortega
- ◆ Fachärztin für das Verdauungssystem am Zentralen Universitätskrankenhaus von Asturien
- ◆ Referentin beim XLVII. Kongress von SCLECARTO
- ◆ Hochschulabschluss in Medizin und Chirurgie
- ◆ Fachärztin für das Verdauungssystem

Dr. Gabaldon Estevani, Toni

- ◆ Senior Group Leader des IRB und des BSC
- ◆ Mitgründer und wissenschaftlicher Berater (CSO) bei Microomics SL
- ◆ ICREA-Forschungsprofessor und Gruppenleitung des Labors für vergleichende Genomik
- ◆ Promotion in medizinischen Wissenschaften, Radboud Universität Nijmegen
- ◆ Mitglied der Königlichen Nationalen Akademie der Pharmazie Spaniens
- ◆ Mitglied der Jungen Spanischen Akademie

Dr. Narbona López, Eduardo

- ◆ Facharzt in der Neonatologie, Universitätskrankenhaus San Cecilio
- ◆ Berater der Fakultät für Pädiatrie der Universität von Granada
- ◆ Mitglied von: Gesellschaft für Pädiatrie von West-Andalusien und Extremadura, Andalusischer Verband für Pädiatrie der Primärversorgung

Dr. Uberos, José

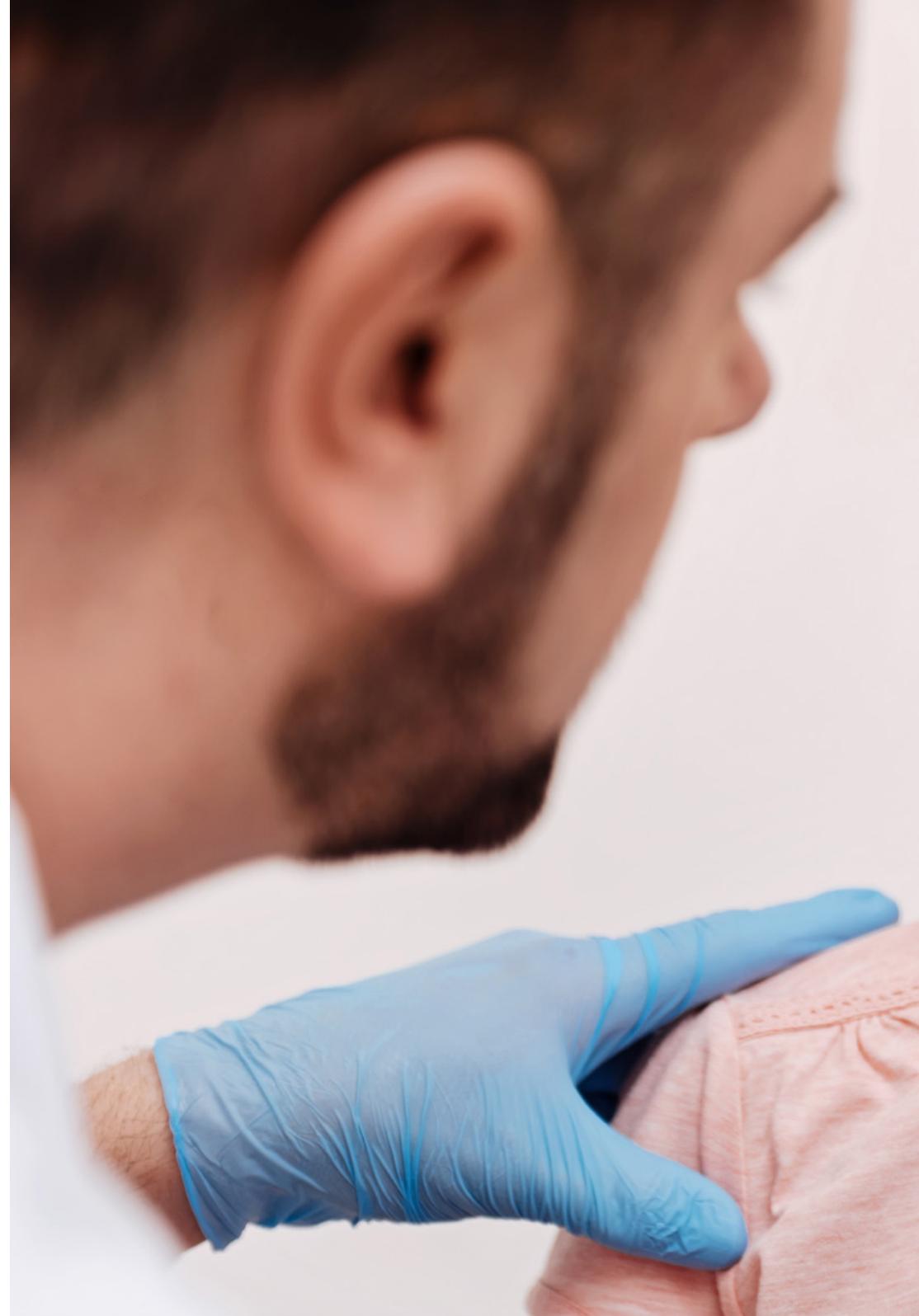
- ◆ Leitung der Abteilung für Neonatologie des Klinischen Krankenhauses San Cecilio von Granada
- ◆ Facharzt für Pädiatrie und Kinderbetreuung
- ◆ Außerordentlicher Professor für Pädiatrie an der Universität von Granada
- ◆ Sprecher des Forschungsausschusses für Bioethik der Provinz Granada (Spanien)
- ◆ Mitherausgeber des Journal Symptoms and Signs
- ◆ Auszeichnung für Professor Antonio Galdo Gesellschaft für Pädiatrie von Ost-Andalusien
- ◆ Herausgeber der Zeitschrift der Gesellschaft für Pädiatrie von Ost-Andalusien (Bol. SPAO)
- ◆ Promotion in Medizin und Chirurgie
- ◆ Hochschulabschluss in Medizin an der Universität von Santiago de Compostela
- ◆ Mitglied des Rates der Gesellschaft für Pädiatrie von Ost-Andalusien (Spanien)

Dr. Alonso Arias, Rebeca

- ◆ Leitung der Forschungsgruppe für Immunoseneszenz der Abteilung für Immunologie des HUCA
- ◆ Fachärztin für Immunologie am Zentralen Universitätskrankenhaus von Asturien
- ◆ Zahlreiche Veröffentlichungen in internationalen wissenschaftlichen Fachzeitschriften
- ◆ Forschungsarbeiten über den Zusammenhang zwischen der Mikrobiota und dem Immunsystem
- ◆ 1. Nationaler Preis für Forschung in der Sportmedizin, zweimal

Dr. López Vázquez, Antonio

- ◆ Immunologe am Zentralen Universitätskrankenhaus von Asturien
- ◆ Facharzt in der Abteilung für Immunologie am Zentralen Universitätskrankenhaus von Asturien
- ◆ Kooperationsprofessor des Instituts für Gesundheit Carlos III
- ◆ Berater bei Aspen Medical
- ◆ Promotion in Medizin an der Universität von Oviedo





Dr. Losa Domínguez, Fernando

- ◆ Gynäkologe an der Klinik Sagrada Familia der HM-Krankenhäuser
- ◆ Arzt in privater Praxis für Geburtshilfe und Gynäkologie in Barcelona
- ◆ Universitätsexperte in Gynäkologie und Ästhetik der Autonomen Universität von Barcelona
- ◆ Mitglied von: Spanische Gesellschaft für das Studium der Menopause, Spanische Gesellschaft für Phytotherapeutische Gynäkologie, Spanische Gesellschaft für Geburtshilfe und Gynäkologie, Vorstand der Sektion Menopause der Katalanischen Gesellschaft für Geburtshilfe und Gynäkologie

Dr. López López, Aranzazu

- ◆ Spezialistin in Biologischen Wissenschaften und Forscherin
- ◆ Forscherin bei der Stiftung Fisabio
- ◆ Forschungsassistentin an der Universität der Balearischen Inseln
- ◆ Promotion in Biowissenschaften an der Universität der Balearische Inseln

Fr. Bueno García, Eva

- ◆ Forscherin im Bereich Immunoseneszenz in der Abteilung für Immunologie des Zentralen Universitätskrankenhauses von Asturien
- ◆ Hochschulabschluss in Biologie an der Universität von Oviedo
- ◆ Masterstudiengang in Biomedizin und Molekularer Onkologie an der Universität von Oviedo
- ◆ Kurse in Molekularbiologie und Immunologie

04

Struktur und Inhalt

Mit diesem Universitätskurs wurde ein Lehrplan erstellt, dessen Module eine breite Perspektive auf das Vorkommen der Mikrobiota in Prozessen im Zusammenhang mit Allergien und Unverträglichkeiten bieten. Schwerpunkte sind u. a. häufige Nahrungsmittelunverträglichkeiten, Veränderungen der Mikroorganismen bei Patienten, die eine Ausschlussdiät einhalten müssen, oder aktuelle Forschungslinien. Der Lehrplan enthält somit alle Voraussetzungen, um in einem sich wandelnden beruflichen Umfeld, das immer mehr Herausforderungen mit sich bringt, bestehen zu können.



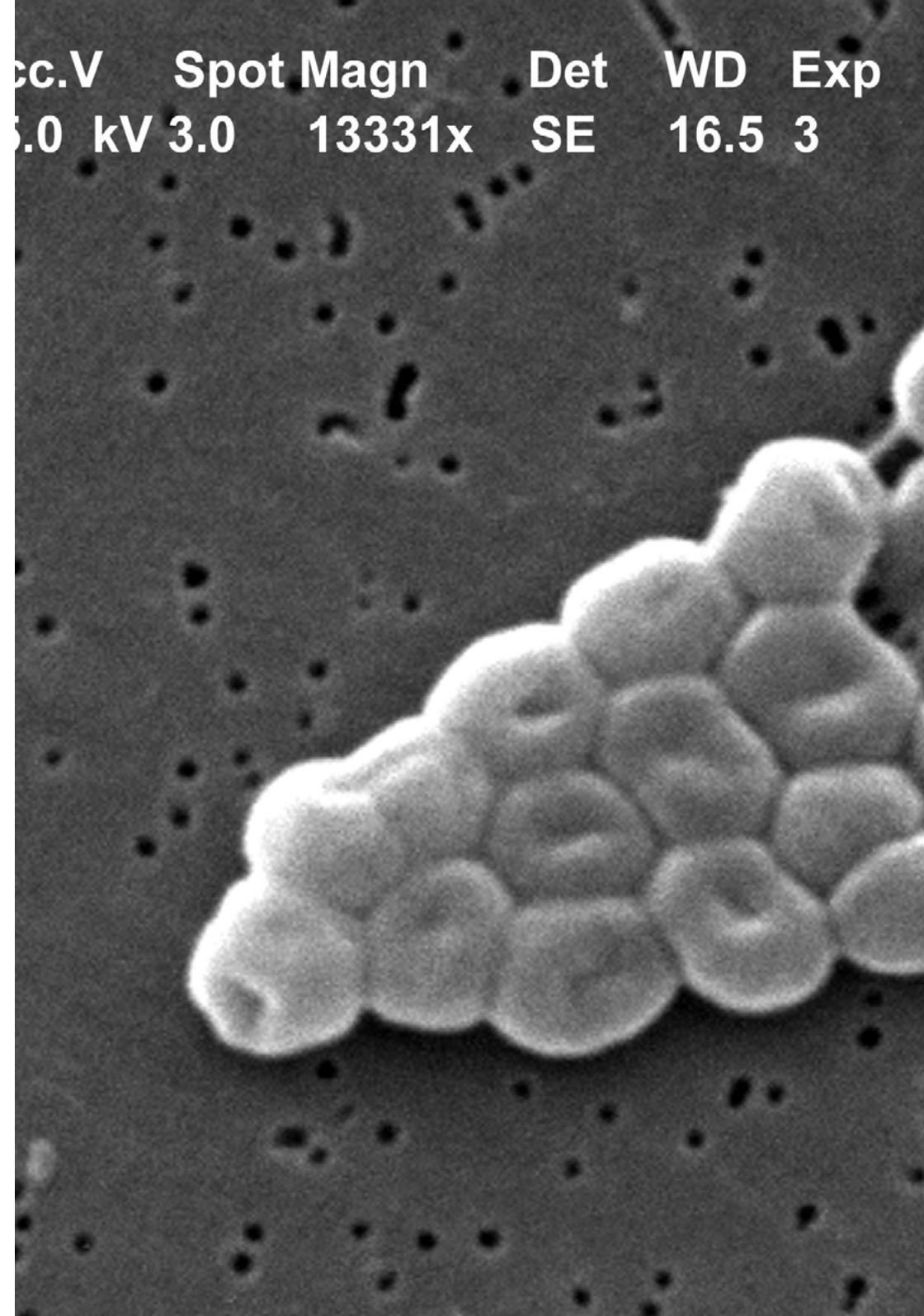
“

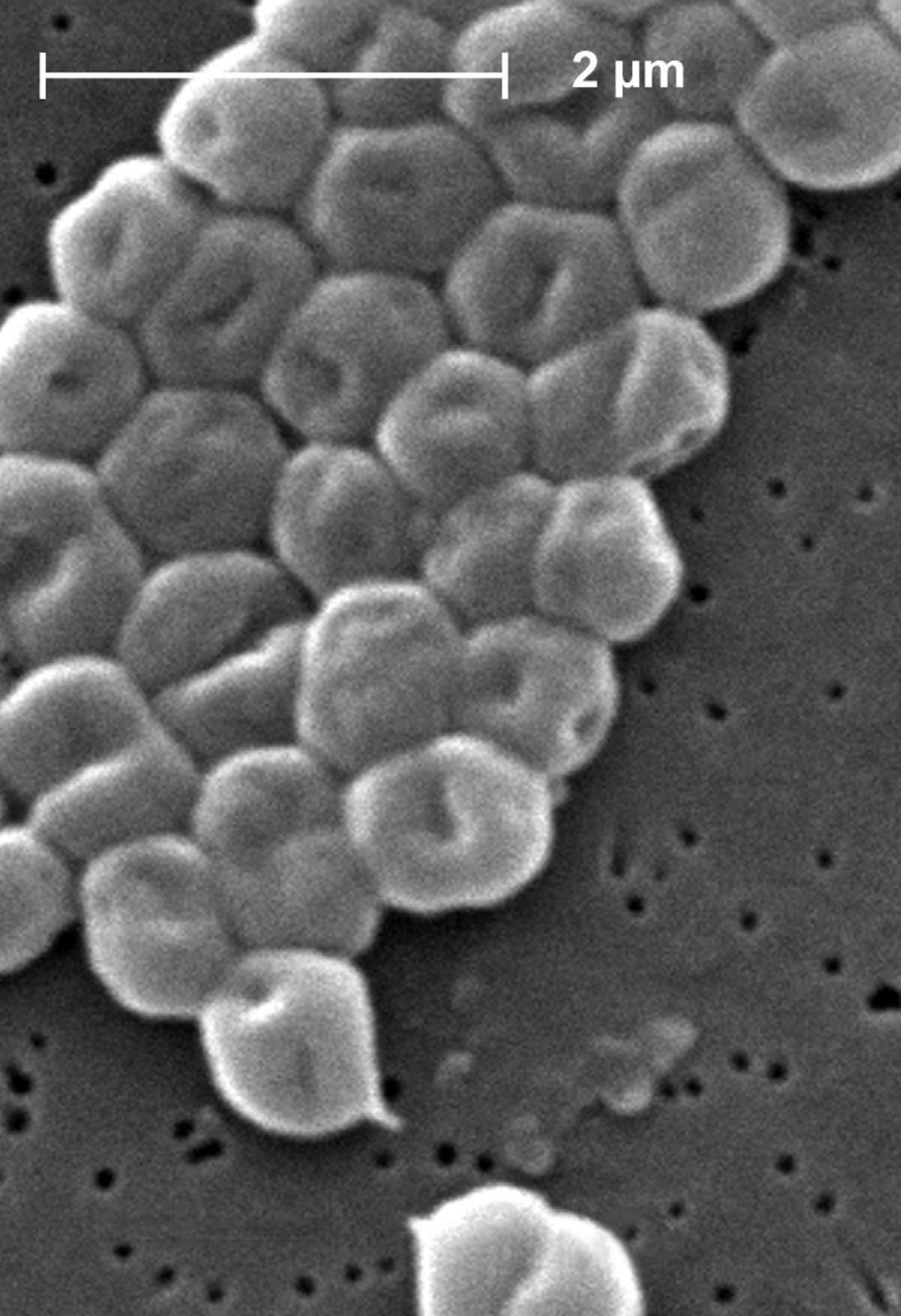
Analysieren Sie die häufigsten Unverträglichkeiten, um festzustellen, wie sich die Mikrobiota verhalten hat”

cc.V Spot Magn Det WD Exp
5.0 kV 3.0 13331x SE 16.5 3

Modul 1. Beziehung zwischen Unverträglichkeiten/Allergien und Mikrobiota

- 1.1. Veränderungen der Mikrobiota bei Patienten, die eine Diät zum Ausschluss von Lebensmitteln durchführen
 - 1.1.1. Eosinophile Ösophagitis (EoE)
- 1.2. Veränderungen der Mikrobiota bei Patienten, die eine Ausschlussdiät durchführen: Milchunverträglichkeit (Laktose, Milchproteine: Kaseine, Albumine, andere)
 - 1.2.1. Laktoseintoleranz
 - 1.2.2. Intoleranz gegenüber Milchproteinen: Kaseine, Albumine usw.
 - 1.2.3. Allergisch auf Milch
- 1.3. Veränderung der intestinalen Mikrobiota bei Patienten mit Glutenunverträglichkeit und Zöliakie
 - 1.3.1. Veränderung der intestinalen Mikrobiota bei Patienten mit Glutenunverträglichkeit
 - 1.3.2. Veränderung der intestinalen Mikrobiota bei Zöliakiepatienten
 - 1.3.3. Die Rolle von Probiotika und Präbiotika bei der Wiederherstellung der Mikrobiota bei Glutenunverträglichkeit und Zöliakie
- 1.4. Mikrobiota und biogene Amine
- 1.5. Aktuelle Forschungslinien





“Aktualisieren Sie Ihre Essenspläne auf der Grundlage aktueller Forschungsergebnisse, um sie effektiver zu gestalten”

0?

Methodik

Dieses Fortbildungsprogramm bietet eine andere Art des Lernens. Unsere Methodik wird durch eine zyklische Lernmethode entwickelt: **das Relearning**.

Dieses Lehrsystem wird z. B. an den renommiertesten medizinischen Fakultäten der Welt angewandt und wird von wichtigen Publikationen wie dem **New England Journal of Medicine** als eines der effektivsten angesehen.



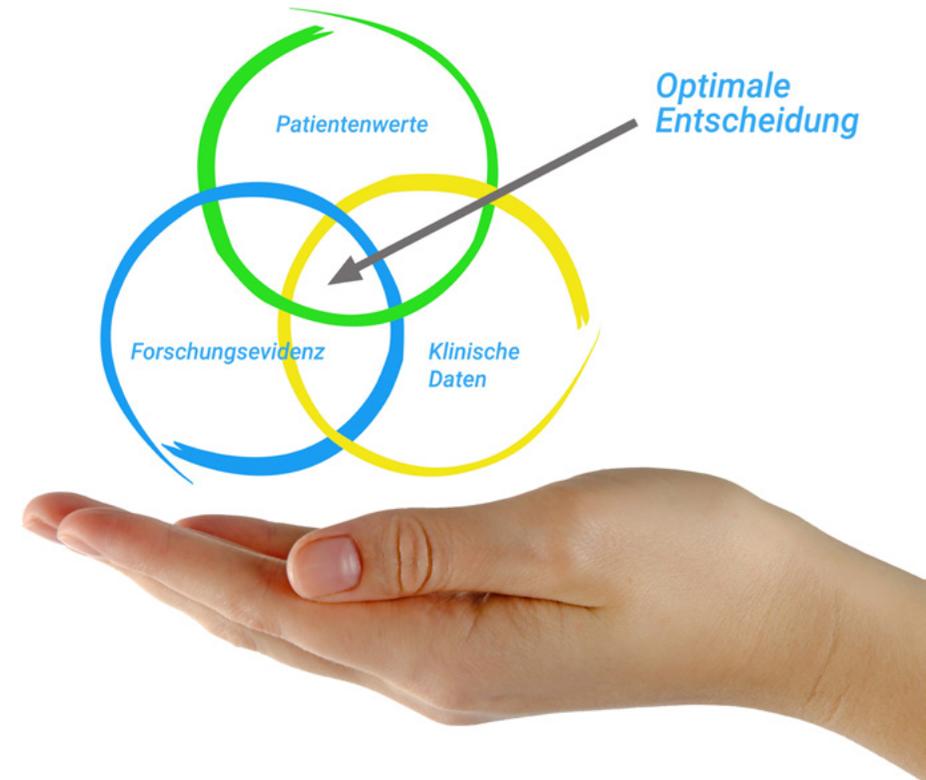
“

Entdecken Sie Relearning, ein System, das das herkömmliche lineare Lernen hinter sich lässt und Sie durch zyklische Lehrsysteme führt: eine Art des Lernens, die sich als äußerst effektiv erwiesen hat, insbesondere in Fächern, die Auswendiglernen erfordern"

Bei TECH verwenden wir die Fallmethode

Was sollte eine Fachkraft in einer bestimmten klinischen Situation tun? Während des gesamten Programms werden die Studenten mit mehreren simulierten klinischen Fällen konfrontiert, die auf realen Patienten basieren und in denen sie Untersuchungen durchführen, Hypothesen aufstellen und schließlich die Situation lösen müssen. Es gibt zahlreiche wissenschaftliche Belege für die Wirksamkeit der Methode. Fachkräfte lernen mit der Zeit besser, schneller und nachhaltiger.

Mit TECH erlebt der Ernährungswissenschaftler eine Art des Lernens, die an den Grundlagen der traditionellen Universitäten auf der ganzen Welt rüttelt.



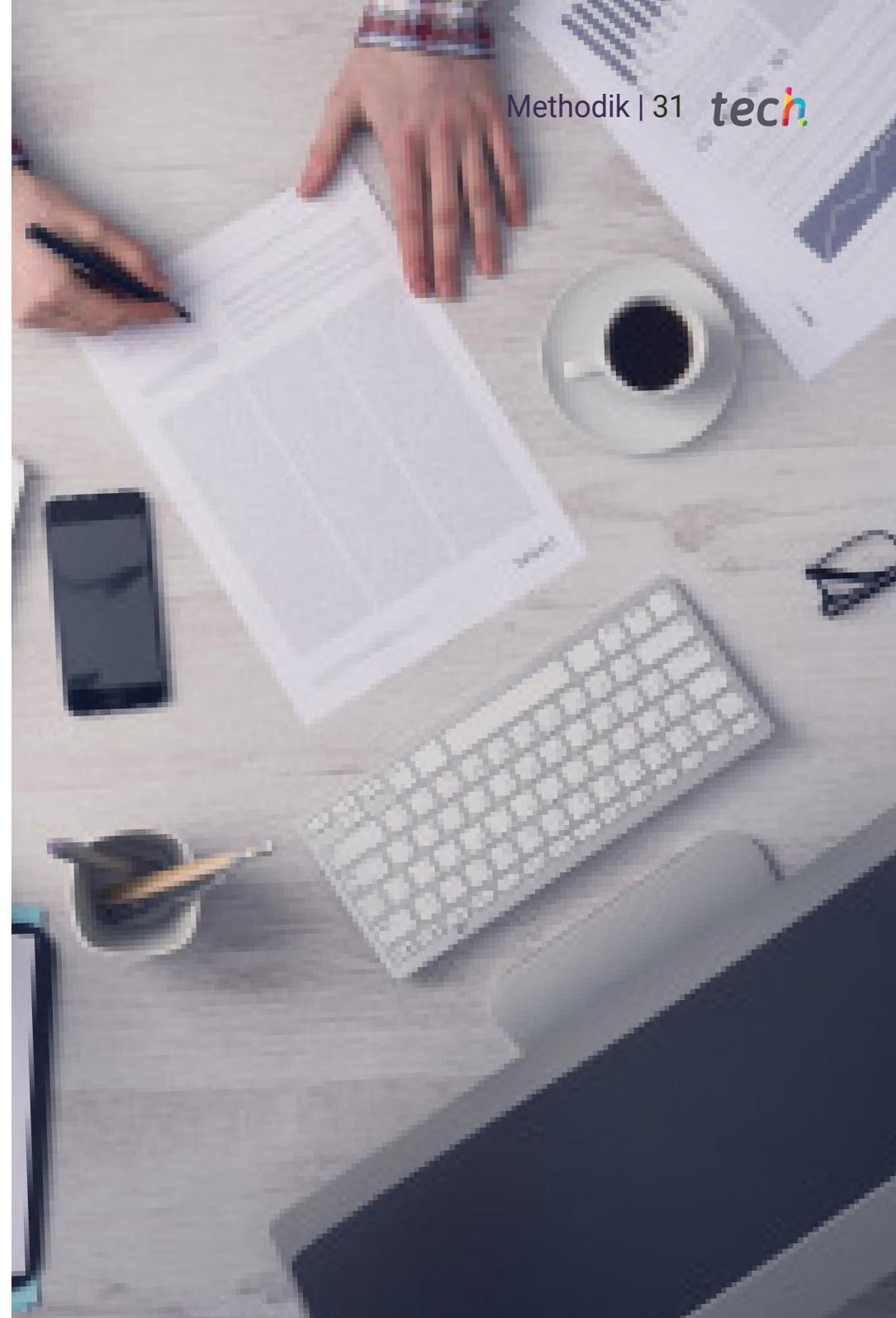
Nach Dr. Gérvas ist der klinische Fall die kommentierte Darstellung eines Patienten oder einer Gruppe von Patienten, die zu einem „Fall“ wird, einem Beispiel oder Modell, das eine besondere klinische Komponente veranschaulicht, sei es wegen seiner Lehrkraft oder wegen seiner Einzigartigkeit oder Seltenheit. Es ist wichtig, dass der Fall auf dem aktuellen Berufsleben basiert und versucht, die realen Bedingungen in der professionellen Ernährungspraxis nachzustellen.

“

Wussten Sie, dass diese Methode im Jahr 1912 in Harvard, für Jurastudenten entwickelt wurde? Die Fallmethode bestand darin, ihnen reale komplexe Situationen zu präsentieren, in denen sie Entscheidungen treffen und begründen mussten, wie sie diese lösen könnten. Sie wurde 1924 als Standardlehrmethode in Harvard etabliert“

Die Wirksamkeit der Methode wird durch vier Schlüsselergebnisse belegt:

1. Ernährungswissenschaftler, die diese Methode anwenden, nehmen nicht nur Konzepte auf, sondern entwickeln auch ihre geistigen Fähigkeiten durch Übungen zur Bewertung realer Situationen und zur Anwendung ihres Wissens.
2. Das Lernen ist fest in praktische Fertigkeiten eingebettet, so dass der Ernährungswissenschaftler sein Wissen besser in die klinische Praxis integrieren kann.
3. Eine einfachere und effizientere Aufnahme von Ideen und Konzepten wird durch die Verwendung von Situationen erreicht, die aus der Realität entstanden sind.
4. Das Gefühl der Effizienz der investierten Anstrengung wird zu einem sehr wichtigen Anreiz für die Studenten, was sich in einem größeren Interesse am Lernen und einer Steigerung der Zeit, die für die Arbeit am Kurs aufgewendet wird, niederschlägt.



Relearning Methodology

TECH kombiniert die Methodik der Fallstudien effektiv mit einem 100%igen Online-Lernsystem, das auf Wiederholung basiert und in jeder Lektion 8 verschiedene didaktische Elemente kombiniert.

Wir ergänzen die Fallstudie mit der besten 100%igen Online-Lehrmethode: Relearning.



Der Ernährungswissenschaftler lernt durch reale Fälle und die Lösung komplexer Situationen in simulierten Lernumgebungen. Diese Simulationen werden mit modernster Software entwickelt, die ein immersives Lernen ermöglicht.

Die Relearning-Methode, die an der Spitze der weltweiten Pädagogik steht, hat es geschafft, die Gesamtzufriedenheit der Fachleute, die ihr Studium abgeschlossen haben, im Hinblick auf die Qualitätsindikatoren der besten spanischsprachigen Online-Universität (Columbia University) zu verbessern.

Mit dieser Methodik wurden mehr 45.000 Ernährungswissenschaftler mit beispiellosem Erfolg in allen klinischen Fachbereichen fortgebildet, unabhängig von der praktischen Belastung. Unsere Lehrmethodik wurde in einem sehr anspruchsvollen Umfeld entwickelt, mit einer Studentenschaft, die ein hohes sozioökonomisches Profil und ein Durchschnittsalter von 43,5 Jahren aufweist.

Das Relearning ermöglicht es Ihnen, mit weniger Aufwand und mehr Leistung zu lernen, sich mehr auf Ihre Spezialisierung einzulassen, einen kritischen Geist zu entwickeln, Argumente zu verteidigen und Meinungen zu kontrastieren: eine direkte Gleichung zum Erfolg.

In unserem Programm ist das Lernen kein linearer Prozess, sondern erfolgt in einer Spirale (lernen, verlernen, vergessen und neu lernen). Daher kombinieren wir jedes dieser Elemente konzentrisch.

Die Gesamtnote des TECH-Lernsystems beträgt 8,01 und entspricht den höchsten internationalen Standards.



Dieses Programm bietet die besten Lehrmaterialien, die sorgfältig für Fachleute aufbereitet sind:



Studienmaterial

Alle didaktischen Inhalte werden von den Fachleuten, die den Kurs unterrichten werden, speziell für den Kurs erstellt, so dass die didaktische Entwicklung wirklich spezifisch und konkret ist.

Diese Inhalte werden dann auf das audiovisuelle Format angewendet, um die Online-Arbeitsmethode von TECH zu schaffen. All dies mit den neuesten Techniken, die in jedem einzelnen der Materialien, die dem Studenten zur Verfügung gestellt werden, qualitativ hochwertige Elemente bieten.



Ernährungstechniken und -verfahren auf Video

TECH bringt dem Studenten die neuesten Techniken, die neuesten pädagogischen Fortschritte und die aktuellsten Techniken und Verfahren der Ernährungsberatung näher. All dies in der ersten Person, mit äußerster Präzision, erklärt und detailliert, um zur Assimilation und zum Verständnis des Studenten beizutragen. Und das Beste ist, dass Sie es sich so oft anschauen können, wie Sie möchten.



Interaktive Zusammenfassungen

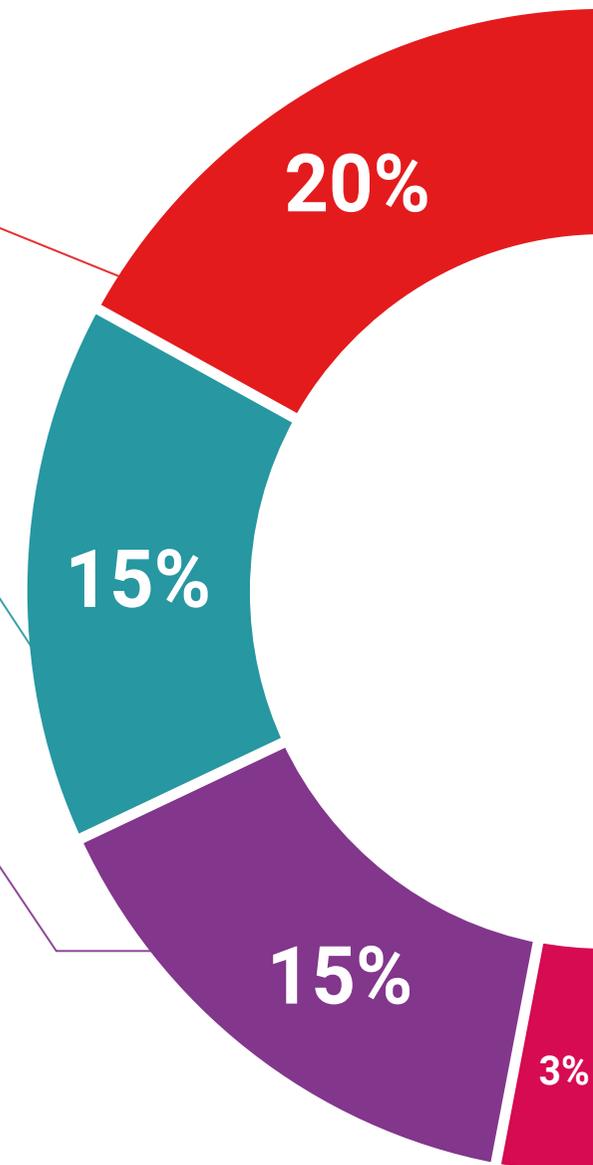
Das TECH-Team präsentiert die Inhalte auf attraktive und dynamische Weise in multimedialen Pillen, die Audios, Videos, Bilder, Diagramme und konzeptionelle Karten enthalten, um das Wissen zu vertiefen.

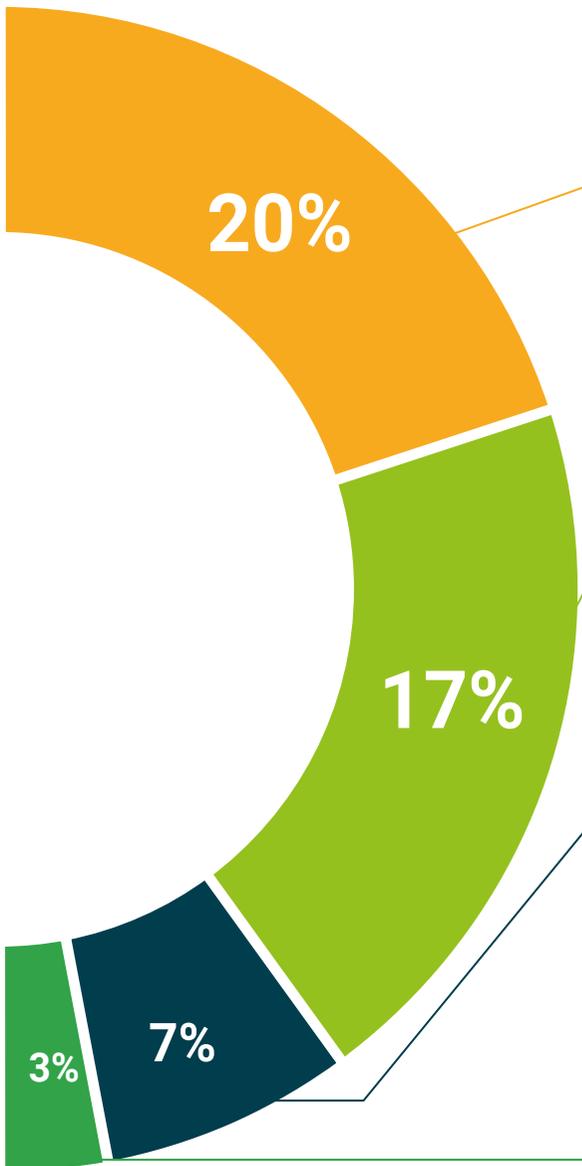
Dieses exklusive Schulungssystem für die Präsentation multimedialer Inhalte wurde von Microsoft als "Europäische Erfolgsgeschichte" ausgezeichnet.



Weitere Lektüren

Aktuelle Artikel, Konsensdokumente und internationale Leitfäden, u. a. In der virtuellen Bibliothek von TECH hat der Student Zugang zu allem, was er für seine Fortbildung benötigt.





Von Experten entwickelte und geleitete Fallstudien

Effektives Lernen muss notwendigerweise kontextabhängig sein. Aus diesem Grund stellt TECH die Entwicklung von realen Fällen vor, in denen der Experte den Studenten durch die Entwicklung der Aufmerksamkeit und die Lösung verschiedener Situationen führt: ein klarer und direkter Weg, um den höchsten Grad an Verständnis zu erreichen.



Testing & Retesting

Die Kenntnisse des Studenten werden während des gesamten Programms regelmäßig durch Bewertungs- und Selbsteinschätzungsaktivitäten und -übungen beurteilt und neu bewertet, so dass der Student überprüfen kann, wie er seine Ziele erreicht.



Meisterklassen

Die Nützlichkeit der Expertenbeobachtung ist wissenschaftlich belegt. Das sogenannte Learning from an Expert festigt das Wissen und das Gedächtnis und schafft Vertrauen für zukünftige schwierige Entscheidungen.



Kurzanleitungen zum Vorgehen

TECH bietet die wichtigsten Inhalte des Kurses in Form von Arbeitsblättern oder Kurzanleitungen an. Ein synthetischer, praktischer und effektiver Weg, um dem Studenten zu helfen, in seinem Lernen voranzukommen.



06

Qualifizierung

Der Universitätskurs in Mikrobiota, Intoleranz und Allergien garantiert neben der präzisesten und aktuellsten Fortbildung auch den Zugang zu einem von der TECH Technologischen Universität ausgestellten Diplom.



“

*Schließen Sie dieses Programm erfolgreich ab
und erhalten Sie Ihren Universitätsabschluss
ohne lästige Reisen oder Formalitäten"*

Dieser **Universitätskurs in Mikrobiota, Intoleranz und Allergien** enthält das vollständigste und aktuellste Programm auf dem Markt.

Sobald der Student die Prüfungen bestanden hat, erhält er/sie per Post* mit Empfangsbestätigung das entsprechende Diplom, ausgestellt von der **TECH Technologische Universität**.

Das von **TECH Technologische Universität** ausgestellte Diplom drückt die erworbene Qualifikation aus und entspricht den Anforderungen, die in der Regel von Stellenbörsen, Auswahlprüfungen und Berufsbildungsausschüssen verlangt werden. .

Titel: **Universitätskurs in Mikrobiota, Intoleranz und Allergien**

Anzahl der offiziellen Arbeitsstunden: **150 Std.**



*Haager Apostille. Für den Fall, dass der Student die Haager Apostille für sein Papierdiplom beantragt, wird TECH EDUCATION die notwendigen Vorkehrungen treffen, um diese gegen eine zusätzliche Gebühr zu beschaffen.

zukunft

gesundheit vertrauen menschen
erziehung information tutoren
garantie akkreditierung unterricht
institutionen technologie lernen
gemeinschaft verpflichtung
persönliche betreuung innovativen
wissen gegenwart qualität
online-Ausbildung
entwicklung institutionen
virtuelles Klassenzimmer

tech technologische
universität

Universitätskurs

Mikrobiota, Intoleranz
und Allergien

- » Modalität: online
- » Dauer: 6 Wochen
- » Qualifizierung: TECH Technologische Universität
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online

Universitätskurs

Mikrobiota, Intoleranz und Allergien

