

Curso de MICROBIOTA INTESTINAL Y ALIMENTACIÓN

DOCENTES

Prof. Ing. Marilyn Verboonen

Ingeniera Química en Alimentos por la Universidad Autónoma de Guadalajara

Maestranda en Innovación biotecnológica por la CIATEJ

Diplomado en Tendencias en Alimentación Funcional por la Universidad Anáhuac

Lic. Daniela González

Biotecnóloga y Bióloga Molecular.

Doctorando en Salud Pública, mención epidemiología.

Especialista en Nutrición funcional.

MODALIDAD

Clases virtuales y asincrónicas. Consultas a las docentes de manera virtual a demanda de los estudiantes en cualquier instancia del cursado. Orientación en las instancias de evaluación.

DURACIÓN Y CARGA HORARIA

4 módulos que constan de 3 ó 4 clases cada uno. En total, suman 14 lecciones.

Carga horaria: 60 horas

DESCRIPCIÓN

Los seres humanos somos holobiontes, un ecosistema compuesto por nuestras propias células y una comunidad simbiótica de microorganismos, incluyendo bacterias, virus y hongos. Al descubrirse completamente el microbioma humano pudimos saber que el 90 % del material genético que nos compone pertenece a esta comunidad simbiótica. La microbiota intestinal es la más estudiada y juega un papel fundamental en la salud y la enfermedad. Este curso explora el microbioma humano, su relación con la barrera intestinal y el impacto de la alimentación en su equilibrio. Se analizarán alimentos prebióticos, probióticos y funcionales, diferenciando aquellos que promueven la salud intestinal.

OBJETIVOS

- Comprender la estructura y función del microbioma humano, con énfasis en la microbiota intestinal.
- Analizar el impacto de la alimentación en la microbiota y su influencia en la salud.
- Explorar estudios sobre la relación entre la microbiota y diversas patologías.
- Evaluar el efecto de los hábitos de vida en la microbiota.
- Brindar herramientas para la selección de alimentos que favorezcan una microbiota equilibrada.

CONTENIDOS

Módulo 1. Introducción al microbioma humano

Presentación del tema. Introducción. Microbiota intestinal. Microbiota intestinal en la salud y en la enfermedad.

Módulo 2. Microbiota y salud intestinal

Digestión e intestino. Barrera intestinal y sistema inmune. Disbiosis intestinal. Microbiota saludable.

Módulo 3. Alimentación funcional

La ciencia de los alimentos. Alimentos nutracéuticos. Alimentos funcionales.

Módulo 4. Prebióticos y probióticos

Prebióticos naturales y comerciales. Probióticos naturales en la dieta. Probióticos comerciales. Cómo identifica un probiótico seguro.

EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN

Certificación de aprobación: para lo cual, los estudiantes deberán aprobar evaluaciones tipo cuestionarios de opción múltiple con hasta tres intentos al final de cada módulo.

RECURSOS Y MATERIALES

Se incluyen clases en video, lecciones en .pdf, material de lectura descargable, cuestionarios de autoevaluación y consultas virtuales con los docentes durante las clases y las evaluaciones.

DESTINATARIOS Y REQUISITOS PREVIOS

Este curso está dirigido a todo público, deportistas, estudiantes y profesionales de la salud y nutrición (nutricionistas, nutriólogos, ing. en alimentos, bioquímicos, biólogos, entre otros), interesados y la relación entre microbiota y alimentación.

No se requiere conocimientos previos.

INFORMACIÓN DE CONTACTO Y CONSULTAS:

Correo electrónico: cursos@biocealab.com

Web: <https://biocealab.com/courses/curso-de-microbiota-intestinal-y-alimentacion-2/>

Whatsapp: [+54 9 376 423-3743](https://wa.me/5493764233743)

[+54 9 376 438-0065](https://wa.me/5493764380065)