



CURSO EN KINESIOLOGÍA QUÍMICA Y NUTRICIONAL



Instituto Europeo de
Kinesiología Unificada



EL CURSO

Este curso está diseñado para aprende a valorar y resolver alteraciones nutricionales, digestivas y metabólicas en consulta.

La Kinesiología Química – Nutricional utiliza el testaje y diferentes protocolos estructurados, desde una mirada integrativa, para resolver las alteraciones químicas de la persona.

FÓRMATE CON EXPERTOS

El instructor en esta materia tienen una amplia trayectoria profesional, lo que enriquece el aprendizaje, la práctica y en consecuencia el desarrollo del estudiante.



Rubén Álvarez

Director académico de IEKU.

Kinesiólogo, licenciado en INEF y creador del sistema de Kinesiología Unificada®.

Con más de 20 años de experiencia, Rubén ha formado a miles de alumnos en el ámbito de la kinesiología y la salud integrativa. Su enfoque combina rigor metodológico y cercanía, permitiendo a los estudiantes comprender y aplicar la Kinesiología con confianza y precisión.

TEMARIO COMPLETO

1. Introducción.
2. Concepto de Kinesiología Química – Nutricional.
3. Conceptos básicos sobre alimentación y nutrición sana, equilibrada.
4. Modelos de Alimentación según diferentes corrientes: macrobiótica, paleo, vegetariana, vegana, mediterránea...
5. Anatomía y fisiología básica del sistema digestivo y la digestión.
6. Mudras químicos.
7. Test específicos químicos / nutricionales.
 - Carencias y excesos: vitaminas, minerales, oligoelementos, enzimas, aminoácidos, ácidos grasos.
 - Tipos de nutrientes según su efecto energético y testaje: biogénicos, bioestáticos y biocídicos
10. Los testers y testigos químicos. Tipos y formas de utilización para testar y corregir.
11. Causas de carencias nutricionales: Falta de asimilación, falta de ingesta, exceso de metabolismo.
12. Protocolo de equilibración de carencias nutricionales y determinación de la posología.
13. Intoxicación.
14. Protocolo de identificación de tóxicos y eliminación.
15. Metales pesados.
16. Protocolo de identificación de metales pesados y tratamientos para su eliminación.
17. Intolerancia alimentaria.
18. Anatomía y fisiología del Intestino Delgado y la absorción de nutrientes.
19. La inflamación intestinal, las enzimas, la histamina y la DAO.
20. Protocolo de identificación y tratamiento de intolerancias alimentarias y sensibilidades nutricionales.
21. Las alergias. Hipersensibilidad nutricional, química, aditivos.
22. Las alergias y los bloqueos emocionales.
23. Protocolo de identificación y corrección de las alergias. Tratamiento y posología nutricional.
24. Flora intestinal (disbiosis / disbacteriosis).
25. La microbiota. Localización y funciones. Tipos de microorganismos.
26. Relación Microbiota – Sist. Inmune – Sist. Hormonal – Sist. Nervioso – Sist. Psíquico.
27. Test flora intestinal, testaje de probióticos y tratamiento.

28. Cándidas.
29. Test de cándida. Protocolo de corrección energética y tratamiento.
30. Dieta anticándida.
31. Parásitos.
32. Test de detección de parásitos, localización y tratamiento.
33. Química sanguínea.
34. Protocolo de Test. Corrección y tratamiento de la química sanguínea.
35. Radicales libres, antioxidantes y el estrés.
36. Gráficos Puntos Riddler.
37. Tablas de alimentos.
38. Tablas de listados de nutrientes esenciales.
39. Tabla de listado de vacunas.