INSTITUTO DE MICROBIÓTICA

PROGRAMA FORMATIVO · PRIMERA EDICIÓN

Experto en Nutrición Simbiótica

Un recorrido completo por las implicaciones del microbioma humano en la salud y en la enfermedad. Online, a tu ritmo, con 13 ponentes de referencia.



126 h	9	13	100%
LECTIVAS EN VÍDEO	MÓDULOS	PONENTES	ONLINE

QUIÉNES SOMOS

Instituto de Microbiótica

El Instituto de Microbiótica (InMi) lleva muchos años divulgando por España los **alimentos fermentados**, los **Microorganismos Regeneradores (MR)** y la **Agricultura Regenerativa**: talleres, congresos, libros y vídeos.

De esa labor nacieron el laboratorio **Microviver** y una red de colaboradores que ya imparten los talleres que impulsaron Ander Urederra y Luis Antonio Lázaro.

Hoy el InMi, proyecto de la **Fundación Ecotopía**, organiza todo ello en cursos y formación para médicos, terapeutas, agricultores y estudiantes. El **Experto en Nutrición Simbiótica** es su programa de referencia.

Dos perspectivas

Microbiótica exterior

Promover la salud de los ecosistemas: la tierra, el agua y el aire.

Microbiótica interior

Promover la salud de los seres vivos, empezando por el intestino.

El InMi nace para impulsar un cambio de paradigma en el que los Microorganismos Regeneradores ayuden a sanar la tierra, el agua, el aire y la salud de los seres vivos, con soluciones naturales basadas en el poder de la **fermentación ácido láctica**.

EL ENFOQUE

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 se 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.*

Cómo es el programa

El programa recorre de manera amplia y holística las implicaciones del microbioma humano en los procesos de la salud y la enfermedad, e incluye una formación sistemática en las principales técnicas fermentativas tradicionales y en las que el InMi ha desarrollado: procesar alimentos, crear bebidas probióticas y producir tus propios fermentados.

- **126 horas lectivas en vídeo**, repartidas en 9 módulos teóricos y prácticos.
- **Íntegramente online**, a tu ritmo, desde ordenador, tableta o móvil.
- **Acceso sin límite de tiempo** mientras la plataforma esté activa, con las actualizaciones incluidas.
- **Manuales en PDF** descargables por módulo, para estudiar sin conexión.
- **Evaluación por módulo** y examen final.
- **Certificado del Instituto de Microbiótica** al superar el examen final. Es un certificado propio del Instituto, no un título oficial.

La parte práctica de fermentación (Módulo 9) se sigue en vídeo paso a paso: chucrut, kimchi, kombucha y bacterias ácido lácticas, con material descargable para replicarlo en casa.

CONTENIDO

Nueve módulos, un viaje holístico

1 **Introducción a la Microbiótica** — 16 h
Las 4 leyes de la vida · simbiogénesis · holosimbionte · Quorum Sensing · microbioma humano y relaciones microbianas.

2 **Anatomía y fisiología del sistema digestivo** — 14 h
Del estómago al colon: sistema nervioso entérico, enzimas, GALT, biofilm y microbiota intestinal.

3 **Microbioma, desequilibrio intestinal y patologías comunes** — 18 h
Disbiosis, permeabilidad intestinal, SIBO y SIFO, intolerancias, histaminosis y medicina biorreguladora.

4 **Nuevas líneas terapéuticas de la Nutrición Simbiótica** — 18 h
Fitoterapia fermentativa, probióticos, aromaterapia, trasplantes fecales y psicobiótica.

5 **Bioresonancia MORA e hidroterapia de colon** — 10 h
Tecnologías de tratamiento en medicina integrativa para disfunciones intestinales.

6 **Introducción a la Nutrición Simbiótica** — 12 h
Corrientes dietéticas, constitución biológica y protocolos de depuración y regeneración intestinal.

7 **Nutrición Simbiótica** — 14 h
Alimentos simbióticos, comunidades longevas, fermentación ácido láctica e higiene biológica.

8 **La sinfonía de la vida** — 16 h
Cómo sintonizar células, bacterias y energía. El proceso depurativo y sus seis líneas de acción.

9 **Germinación de semillas y fermentación tradicional** — 14 h
Germinados, fermentados orientales y bebidas con cultivos: tíbicos, kéfir y kombucha. Práctica en vídeo.

En las páginas siguientes tienes el detalle de cada módulo.

Temario detallado

1 Introducción a la Microbiótica

Luis A. Lázaro · Máximo Sandín · Ander Urederra — 16 h

Los fundamentos de la Microbiótica y la nueva mirada biológica sobre la vida, la evolución por simbiosis y el papel de bacterias y virus.

- Presentación del InMi y del Curso Experto
- Biología cuántica y las 4 leyes de la vida
- Microbiótica exterior e interior
- Teorías: simbiogénesis, Quorum Sensing, holosimbionte
- La nueva biología y el origen de la vida (M. Sandín)
- Integración simbiótica humana y la vuelta a la naturaleza

2 Anatomía y fisiología del tubo digestivo

Estela Castro Miguel — 14 h

Un recorrido por el aparato digestivo, del estómago al colon, y su íntima relación con el sistema inmune y la microbiota.

- Anatomía digestiva: del estómago al colon
- Sistema nervioso entérico y enzimas
- Sistema inmune y GALT
- Microbiota intestinal · biofilm y Quorum Sensing

3 Microbioma, desequilibrio intestinal y patologías

Beatriz Flores · Estela Castro · Teófilo Calvo — 18 h

Cómo se analiza el microbioma y cómo la disbiosis se relaciona con las patologías digestivas y extra-digestivas más frecuentes.

- Analítica de microbioma (B. Flores)
- Patologías digestivas comunes
- SIBO, SIFO, histaminosis e intolerancias
- Patologías extra-digestivas
- Disbiosis y permeabilidad intestinal (T. Calvo)
- Medicina Biorreguladora

Temario detallado · cont.

4 Nuevas líneas terapéuticas de la Nutrición Simbiótica

L. Lázaro · A. Ramos Cormenzana · E. Castro · B. Flores · J. Mier — 18 h

Las herramientas terapéuticas emergentes, con especial profundidad en la Psicobiótica y el eje intestino-cerebro.

- Fitoterapia fermentativa
- Los probióticos como instrumento terapéutico
- Aromaterapia de apoyo y estética simbiótica
- Trasplantes fecales
- Psicobiótica: eje intestino-cerebro y segundo cerebro (SNE)
- Psicofarmacología natural, psicobióticos y GAPS

5 Bioresonancia MORA e Hidroterapia de Colon

Carlos Maudos · Javier Velasco — 10 h

Tecnologías de tratamiento propias de la medicina integrativa aplicadas a las disfunciones intestinales.

- Moraterapia y bioresonancia MORA
- Aplicaciones en medicina integrativa
- Hidroterapia de colon
- Abordaje de las disfunciones intestinales

6 Introducción a la Nutrición Simbiótica

Héctor Ribao — 12 h

Las grandes corrientes dietéticas y cómo adaptar la dietoterapia simbiótica a la constitución de cada persona.

- Corrientes dietéticas: GAPS, Paleo, Crudivegana
- Gerson, Amucosa, Macrobiótica…
- Constitución biológica y metabólica
- Adecuación individual de la dietoterapia simbiótica
- Protocolos de depuración y regeneración intestinal

Temario detallado · cont.

7 Nutrición Simbiótica

Ander Urederra — 14 h

El corazón del método: los alimentos simbióticos y la fermentación ácido láctica como base de la salud.

- Alimentos simbióticos
- Comunidades longevas
- Fermentación ácido láctica
- Higiene biológica

8 La sinfonía de la vida

Néstor Palmetti — 16 h

Cómo sintonizar células, bacterias y energía. El proceso depurativo y sus seis líneas de acción (andariveles).

- Limpiar órganos: intestinos, hígado, riñones
- Desparasitar
- Depurar fluidos
- Oxigenar
- Reposo digestivo
- Nutrir sin ensuciar

9 Germinación de semillas y fermentación tradicional

Juan Ferreiro — 14 h · práctica en vídeo

La parte práctica del programa, paso a paso en vídeo, para que produzcas tus propios fermentados en casa.

- Germinados de semillas
- Fermentados orientales
- Bebidas con cultivos: tíbicos, kéfir y kombucha
- Técnicas básicas de bebidas bioactivas

QUIÉN ENSEÑA

Trece voces, una escuela



Máximo Sandín
Doctor en Ciencias Biológicas y ex-profesor titular de la Facultad de Biología, Universidad Autónoma de Madrid.



Luis Antonio Lázaro
Investigador y coautor de Microbiótica y Nutrición Simbiótica. Fundador del laboratorio MICROVIVER.



Estela Castro Miguel
Naturópata y aromaterapeuta. Terapia floral, kinebiomagnética, auriculoterapia y técnicas de integración cerebral.



Teófilo Calvo
Químico-farmacéutico, director técnico y fundador de Laboratorios TAXON. Experto en medicina biorreguladora.



Carlos Maudos Martín
Graduado en Medicina Tradicional China y terapeuta de biorresonancia MORA.



Héctor Ribao
Naturópata holístico-integrativo y psicoterapeuta. Experto en nutrición bioenergética.



Juan Ferreiro
Chef crudivegano, especializado en nutrición depurativa y fermentación tradicional.



Ander Urederra
Facilitador terapéutico e investigador microbiótico. Coautor de los libros Microbiótica y Nutrición Simbiótica.



Alberto Ramos Cormenzana
Catedrático emérito de Farmacología, Universidad de Granada. Ex Presidente de la Academia Iberoamericana de Farmacia.



Beatriz Flores
Farmacéutica por la UCM especializada en nutrición. Experta en genética y tecnología diagnóstica.



Jesús Mier
Psicólogo clínico y transpersonal. Desarrollador de la Psicología Sintrópica.



Javier Velasco
Fisioterapeuta experto en kinesiología, biorresonancia, terapia manual y psiconeuroinmunología.



Néstor Palmetti
Periodista y nutricionista. Creador del Espacio Depurativo (Córdoba, Argentina) y conferenciante internacional.

El Instituto de Microbiótica publica además la colección editorial *Microbiótica*, *Microbiótica Aplicada*, *MR · Microorganismos Regeneradores* y *Nutrición Simbiótica*, disponible en microviver.com.

CÓMO ACCEDER

Inscríbete en el curso

Experto en Nutrición Simbiótica es el curso online del Instituto de Microbiótica, proyecto formativo de la Fundación Ecotopía. Te inscribes en la web y empiezas al momento.

590 €

IVA incluido · pago único, sin cuotas ni renovaciones

Inscríbete en el curso →

- Acceso inmediato a los 9 módulos (126 horas lectivas).
- Todo el material descargable en PDF.
- Grupo privado de alumnos.
- Certificado del Instituto de Microbiótica al superar el examen final.
- Acceso sin límite de tiempo mientras la plataforma esté activa.
- Factura con el IVA desglosado a tu nombre o al de tu empresa.

CÓMO INSCRIBIRTE

1. Entra en aulamicrobiotica.com/inscripcion y rellena tus datos de facturación.
2. Paga de forma segura con Stripe: tarjeta y otros medios disponibles.
3. Recibes por email el acceso al aula y, aparte, tu factura.

Fundación Ecotopía · CIF G10257335