

HERBODIETÉTICA TNDR

El **objetivo general** es proporcionar la formación necesaria para conocer los alimentos y plantas medicinales convenientes y desaconsejados para una persona, en relación con su Cuadro Sindrónico, dentro del marco de la Tecnología TNDR.

Asignaturas:

HISTORIA DE LA TNDR	• Fundamentos de la Tecnología TNDR • Introducción de la Teoría y Práctica de la TNDR • La figura del profesional Naturópata en la especialidad TNDR	 100 Horas	 Online
ALIMENTACIÓN SINDRÓMICA TNDR	• Teoría y Práctica de la Alimentación Sindrónica. • Fisiología Humana TNDR. • Valoración Sindrónica TNDR	 250 Horas	 Online
HERBOLOGÍA SINDRÓMICA TNDR	• Teoría y Práctica de la Herbología Sindrónica TNDR • Fisiología Energética TNDR • Valoración TNDR • 100 Plantas de Salud	 300 Horas	 Online

CERTIFICADO:

Certificado por el Dr. Cayo Martín 650h. Y DAP (documento acreditativo profesional 26ETCS) por la organización colegial naturopática.

ÍNDICE:

- Historia de la TNDR **pg. 2**
- Alimentación Sindrónica TNDR **pg. 6**
- Herbología Sindrónica TNDR **Pg. 12**

HISTORIA DE LA TNDR

INTRODUCCIÓN A LA TNDR

El objetivo general del curso es descubrir el nacimiento, la evolución y el desarrollo de la TNDR, así como las áreas de conocimiento que ofrece la tecnología TNDR y los recursos a utilizar en los diferentes desequilibrios del Ser Humano.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Conocer la metodología del creador de la TNDR.
- Descubrir las Áreas de conocimiento TNDR
 - Manual
 - Alimentaria
 - Herbolaria
 - Ergásica – Energética
 - Ecobiopsicosocial
- Descubrir como la TNDR puede restablecer los desequilibrios de salud, tanto física, como psíquica, como energética.
- Ver la integración de la TNDR en la vida diaria
- Conocer la TNDR en su área Ecobiopsicosocial como camino, o filosofía de vida

RESUMEN DE CONTENIDOS:

- Antes de comenzar conoce primero qué es la TNDR
- Para continuar te gustará conocer quién es su creador y cómo llegó hasta aquí.
- Introducción a la Exploración y Masaje TNDR.
- Introducción a la Alimentación sindrómica TNDR.
- Introducción a la Herbología Sindrómica TNDR
- Introducción a la Ergásica-Energética TNDR
- Introducción a la Ecobiopsicosocial TNDR
- Descubre las Herramientas de Valoración Sindrómica TNDR
- La Teoría TNDR, la teoría del todo.
- El Profesional TNDR

HISTORIA DE LA TNDR

INTRODUCCIÓN A LA TNDR

Contenidos del Curso:

UD1: Nacimiento, Evolución y Desarrollo

- **Pdf:** Nacimiento, Evolución y Desarrollo.
- **Audio 1:** Conoce la infancia del Dr. Cayo Martín. 11'47"
- **Audio 2:** Conoce la adolescencia del Dr. Cayo Martín. 5'22"
- **Audio 3:** Experiencia que son virtudes 6'40"
- **Audio 4:** La búsqueda de un algo más. 3'40"
- **Audio 5:** Nacimiento de la Exploración TNDR . 7'55"
- **Audio 6:** Estudio pragmático y objetivo. 11'05"
- **Audio 7:** Buscando respuesta en la ciencia y es espíritu 20'22"
- **Audio 8:** Descubrimiento del Masaje TNDR. 11'04"
- **Audio 9:** Sobre la alimentación Sindrómica TNDR. 11'26"
- **Audio 10:** Continuación Alimentación Sindrómica TNDR: nace la Herbología TNDR. 8'47"
- **Audio 11:** Diferencia entre Alimentos y plantas de salud. 8'47"
- **Audio 12:** Recapitulación. 2'46"
- **Audio 13:** Dignidad y los Cuatro Complejos. 3'13"
- **Audio 14:** El CEM y la Funciones Físico-Psíquicas. 9'31"
- **Audio 15:** Nuevo paradigma con el libro de la Máquina Ser Humano. 6'44"
- **Audio 16:** El cuerpo energético. 2'17"
- **Audio 17:** Futuro de la TNDR . 2'32"
- **Audio 18:** La Tecnología TNDR: eco-bio-psico-social- 6'03"
- **Audio 19:** La mente científica . 4'19"
- **Audio 20:** Ciencia TNDR- 6'21"

UD2: Descubre la TNDR

- **Video:** ¿Qué es la TNDR? 1'43"
- **Video:** Significado de la Siglas TNDR- 2'57"
- **Video:** TNDR-TABD- Salud y Enfermedad. 8'33"
- **Video:** Natural, Artificial, Ecológico. 6'32"

HISTORIA DE LA TNDR

INTRODUCCIÓN A LA TNDR

UD3: Áreas de Conocimiento de la TNDR

- **Tema 3.1 : Introducción a la Exploración y Masaje TNDR**
 - Video: 5 áreas de conocimiento. 8'28''
 - Video: Exploración TNDR. 5'40''
 - Video: Masaje TNDR. 4'05''
 - Video: Técnica Manual TNDR. 2'35''
 - Video trocitos del curso de masaje. 15'
 - Video Extra: Primera clase del curso de Nivel 1. 15'03''

- **Tema 3.2 : Introducción a la Alimentación Sindrómica TNDR**
 - Video: Naturopatía Alimentaria. 5'31''
 - Video trocitos del curso Alimentación Sindrómica. 12'45''
 - Blog: La Alimentación fuente de salud y enfermedad. 5'
 - Blog: Alimentación Sindrómica TNDR.

- **Tema 3.3 : Introducción a la Herbología Sindrómica TNDR**
 - Blog: Herbología Sindrómica TNDR . 4'
 - Blog: Dolor de cabeza, pon remedio ya. 6'
 - Video: Naturopatía herbolaria 9'49''

- **Tema 3.4 : Introducción al CEM TNDR**
 - Video: ¿Qué es el CEM? 6'16''
 - Video: CCEM. 6'47''
 - Video: Naturopatía Energética TNDR. 5'49''
 - Blog: CEM- Consciencia de la Energía en Movimiento.

- **Tema 3.5: Hacia la Salud Espiritual – Tecnología Ecobiopsicosocial TNDR**
 - Video: Naturopatía biopsicosocial 1'48''
 - Video: Presentación Salud-Espiritual. 7'37''
 - Video: Intento-Salud Espiritual 7'15''
 - Video: Los cuatro Principios de la Felicidad. 6'22''
 - Video: Equilibrio y Dignidad. 6'18''
 - Video: El Sabio. 3'21''
 - Video: Ser impecable. 8'59''

HISTORIA DE LA TNDR

INTRODUCCIÓN A LA TNDR

UD4: Valoración Sindrómica TNDR

- **Video:** Valoración Sindrómica TNDR. 12'32''

UD5: Valoración Sindrómica TNDR

- **Video:** Teoría TNDR. 10'55''
- **Blog:** La Máquina Ser Humano.
- **Pdf:** Libro Exploración y Masaje TNDR en Patologías Dolorosas
- **Audio Libro:** Amor, Dignidad y los Cuatro Complejos.
- **Pdf:** Avance del libro Amor, Dignidad y los Cuatro Complejos

UD6: El Profesional TNDR

- **Tema 1:** Cualificación profesional
- **Tema 2:** Mente científica

EXAMEN

TEMARIO:

- Fundamentos de la Tecnología TNDR: nacimiento, evolución y desarrollo.
- Introducción de la Teoría y Práctica de la TNDR .
- La figura del profesional Naturópata en la especialidad TNDR.

DIRIGIDO A :

- Todo el público, y en especial a profesionales y estudiantes de las Ciencias de la Salud.
- Cualquier persona que quiera iniciarse en los conocimientos TNDR.
- Estudiantes de Exploración y Masaje TNDR.

CERTIFICADO: Certificado de aprovechamiento On Line de 100 horas

PROFESORADO: Dr. Cayo Martín Valencia y tutores autorizados

La superación de este curso es necesaria en los programas de formación de:

- Exploración y Masaje TNDR
- Herbodietética TNDR
- Monitor CEM

ÁREA ALIMENTARIA

ALIMENTACIÓN SINDRÓMICA TNDR

Objetivo General:

Proporcionar la formación necesaria para conocer los alimentos convenientes y desaconsejados para una persona, en relación con su Cuadro Sindrómico.

Objetivos específicos:

- Conocer la función digestiva. Y los 4 Factores del Metabolismo.
- Dominar la Teoría TNDR sobre la Función Célula según LMSH y el Motor Celular.
- Conocer los Síndromes TNDR y qué Áreas Físico-Psíquicas se relacionan con el Síndrome.
- Determinar el Cuadro Sindrómico TNDR que presenta una persona mediante la destreza, agilidad y armonía necesarias por la Observación De La Lengua, el dominio del Test Sindrómico TNDR y la Exploración TNDR.
- Aprender a realizar una autobservación de los síntomas y signos, para determinar el Cuadro Sindrómico personal.
- Reconocer los Bloqueos TNDR Sindrómicos.
- Conocer los alimentos según su funcionamiento Bioenergético TNDR: dulce, amargo, salado, tibios, fríos, calientes...
- Conocer los alimentos favorables y desfavorables en cada Síndrome y en cada Cuadro Sindrómico.
- Aprender técnicas de cocina acordes a la Alimentación Sindrómica TNDR.
- Descubrir diferentes casos clínicos y su evolución con el Masaje TNDR.

Contenidos del Curso:

UD1: Alimentación Sindrómica TNDR

- **Tema 0:** Comenzamos. 3'58"
- **Tema 1:** ¿Qué es la Alimentación Sindrómica? 5'01"
- **Tema 2:** Los Cuadros Sindrómicos. 8'02"
- **Tema 3:** Los Cuadros Sindrómicos Térmicos. 12'44"
- **Tema 4:** Cuadro Sindrómico Deficiencia de Frescura. 16'36"
- **Tema 5:** Cuadros Sindrómicos de Acumulación. 16'15"
- **Tema 6:** Cuadro Sindrómico Emocional. 11'36"
- **Tema 7:** Cuadro Sindrómico Agotamiento. 2'57"
- **Tema 8:** Cuadro Sindrómico Estancamiento Sanguíneo. 4'54"
- **Tema 9:** Combinando los Cuadros Sindrómicos. 3'30"
- **Tema 10:** Los ejes de la Salud- Ejes de la Enfermedad.. 6'08"
- **Tema 11:** Diagnóstico de Lengua: 1ª Parte. 6'38"
- **Tema 12:** Diagnóstico de Lengua: 2ª Parte. 6'42"
- **Tema 13:** Diagnóstico de Lengua: 3ª Parte. 14'05"
- **Tema 14:** Diagnóstico de Lengua: 4ª Parte. 7'44"
- **Tema 15:** Diagnóstico de Lengua: 5ª Parte. 2'28"
- **Tema 16:** Diagnóstico de Lengua: 6ª Parte.. 4'32"
- **Tema 17:** Test Sindrómico Reducido. 4'09"

UD 2: Primeros Consejos de Alimentación

- **Tema 1:** Cómo cocinar los alimentos. 12'01"
- **Tema 2:** Primeros consejos de alimentación en Cuadros Sindrómicos Térmicos. 6'15"
- **Tema 3:** Primeros consejos de alimentación en Cuadro Sindrómico de Deficiencia de Frescura. 2'19"
- **Tema 4:** Tema 4: Primeros consejos de alimentación en Acumulación Humedad. 12'25"
- **Tema 5:** Primeros consejos de alimentación en Cuadro Sindrómico Acumulación Mucosidad. 7'26"
- **Tema 6:** Primeros consejos de alimentación en Cuadro Sindrómico Estancamiento Enzimático Emocional. 3'58"
- **Tema 7:** Primeros consejos de alimentación en Cuadro Sindrómico Agotamiento. 2'23"
- **Tema 8:** Primeros consejos de alimentación en cuadro sindrómico atasco sanguíneo. 4'32"

UD3: Interrelación de los Alimentos y el cuerpo

- **Tema 1:** Transformación de los Alimentos en Luz del alma.12'20''
- **Tema 2:** Funciones Fisiológicas Básicas.28'23''
- **Tema 3:** La Chispa Biológica.15'08''
- **Tema 4:** Los cuatro factores del Metabolismo.23'33''

UD4: Los Alimentos

- **Tema 1:** Hablemos de los Alimentos, de la bioquímica al comportamiento de los semi segmentos.28'15''
- **Tema 2:** Clasificación Alimentos, según su comportamiento bioenergético en Semi-segmento quemadores. 9'45''
- **Tema 3:** Clasificación Alimentos, según su comportamiento bioenergético en Semi-segmento digestivo.5'17''
- **Tema 4:** El sabor de los alimentos es lo primero, tipos de sabor. 4'11''
- **Tema 5:** El sabor de los alimentos es lo primero, alimentos dulces. 7'04''
- **Tema 6:** El sabor de los alimentos es lo primero, alimentos salados. 4'24''
- **Tema 7:** El sabor de los alimentos es lo primero, alimentos ácidos.4'14''
- **Tema 8:** El sabor de los alimentos es lo primero, alimentos amargos.3'03''
- **Tema 9:** El sabor de los alimentos es lo primero, alimentos picantes. 4'42''
- **Tema 10:** La manera de cocinar también importa. Clasificación del alimento según la manera de cocinar. 5'17''

UD 5: Funciones Bioenergéticas

- **Tema 1:** Introducción, Segmentos Físico-Psíquicos y la Energía Metabólica. 33'12''
- **Tema 2:** Órganos y Vísceras: analicemos el Segmento Ser. 17'56''
- **Tema 3:** Órganos y Vísceras: analicemos el Semi-Digestivo.38'24''
- **Tema 4:** Órganos y Vísceras: veamos el Segmento Energía. 26'
- **Tema 5:** Órganos y Vísceras: el Segmento Sentimiento. 17'45''
- **Tema 6:** Órganos y Vísceras: el Semi-segmento Quemadores 17'45''
- **Tema 7:** Órganos y Vísceras: el Segmento Realidad. 8'
- **Tema 8:** Órganos y Vísceras: integrando. 17'08''

UD6: Cuadros Sindrómicos

- **Tema 1:** Síndromes de Calor. 38'03''
- **Tema 2:** Síndromes de Frío. 19'18''
- **Tema 3:** Síndromes de Humedad. 39'38''
- **Tema 4:** Síndromes de Mucosidad. 19'35''
- **Tema 5:** Síndromes de Deficiencia de Frescura. 39'38''
- **Tema 6:** Síndromes de Agotamiento. 20'43''
- **Tema 7:** Síndromes de Chispa Biológica. 45'43''
- **Tema 8:** Integrando los Síndromes

UD7: Diagnóstico Observación Lengua

- **Tema 1:** Topografía TNDR de la Lengua. 24'08''
- **Tema 2:** Lengua: qué observar. 55'24''
- **Tema 3:** Valoración de la Lengua. Descripción e Interpretación de la Lengua:
 - Parte 1 (1-10): 9'54''
 - Parte 2 (11-20): 5'14''
 - Parte 3 (21-30): 10'25''
 - Parte 4 (31-40): 9'09''
 - Parte 5 (41-50): 10'44''
 - Parte 6 (51-60): 8'43''
 - Parte 7 (61-70): 8'20''
 - Parte 8 (71-80): 8'34''
 - Parte 9 (81-90): 7'54''
 - Parte 10 (91-100): 5'25''
 - ¿Cómo realizar fotos de lengua? 2'53''

UD8: Test Sindrómico

- **Tema 1:** Test Sindrómico: Presentación y Nomenclatura. 11'40''
- **Tema 2:** Test Sindrómico parte A: Dolores, molestias, opresiones. 27'31''
- **Tema 3:** Test Sindrómico parte B: Sistema Nervioso. 18'37''
- **Tema 4:** Test Sindrómico parte C: oídos, ojos-lágrimas, olfato-nariz, boca-saliva. 13'25''
- **Tema 5:** Test Sindrómico parte D: Digestivo. 24'53''
- **Tema 6:** Test Sindrómico parte E: pulmón-respiratorio. 7'16''
- **Tema 7:** Test Sindrómico parte F: circulación-corazón. 9'48''
- **Tema 8:** Test Sindrómico parte G: metabolismo. 17'14''

ÁREA ALIMENTARIA

ALIMENTACIÓN SINDRÓMICA TNDR

- **Tema 9:** Test Sindrónico parte H: Sistema Urinario y Reprodutor. 13'10''
- **Tema 10:** Test Sindrónico parte I. Piel. 7'40''
- **Temas 11:** Test Sindrónico parte J: sistema inmunológico. 5'29''

UD9: Qué Comer

- **Tema 1:** Gran Tabla de los Alimentos. 4'48
- **Tema 2:** Síndromes: qué comer:
 - Tema 2.1 : Alimentación Sindrónica Genérica. 13'42''
 - Tema 2.3 : Síndromes Térmicos . 18'41''
 - Tema 2.4 : Síndromes Acumulación . 40'35''
 - Tema 2.5 : Síndromes Agotamiento . 8'57''
 - Tema 2.6 : Síndromes Atascamiento . 14'48''
- **Tema 3:** Combinación de alimentos. 24'22''

UD10: Material Complementario

- Test pdf

- Valoración Sindrónica

- **Caso 1:** Valoración Sindrónica. 8'47''
- **Caso 2:** Valoración Sindrónica. 6'14''
- **Caso 3:** Valoración Sindrónica. 10'05''
- **Caso 4:** Valoración Sindrónica. 6'39''

ANEXOS:

- Material extra: El sabor de los alimentos. Pdf.
- Recetas de Alimentación Sindrónica TNDR. Blog-videos.
- Diccionario Médico-Web.
- Código Deontológico profesiones naturopáticas
- Información sobre la TNDR.
- Avance del Libro Amor, Dignidad y los Cuatro Complejos
- Libro Exploración y Masaje TNDR
- Capítulo 1: Audio Libro Amor, Dignidad y los Cuatro Complejos.
- **Video:** ¿Por qué siempre te despiertas a la misma hora? 9'35''
- **Video:** ¿Por qué siempre te despiertas a la misma hora? 45'10''

ÁREA ALIMENTARIA ALIMENTACIÓN SINDRÓMICA TNDR

EXAMEN FINAL:

- Primera parte
- Segunda parte
- Tarea Valoración Sindrómica

TEMARIO:

- Teoría y Práctica de la Alimentación Sindrómica.
- Fisiología Humana TNDR.
- Valoración Sindrómica TNDR.

DIRIGIDO A :

- Dirigido a todo el público, estudiantes de la TNDR y en especial a Dietistas, nutricionistas y sanitarios.

PROFESORADO:

- Dr. Cayo Martín Valencia y Héctor Gabriel Martín Tío.
- El **Dr. Cayo Martín Valencia** es el Creador de la Técnica Manual TNDR, aún continua sus investigaciones y estudios desde el I + D+ i TNDR .

MODALIDAD:

- 100% On Line

COSTE : 800€

CERTIFICADO: se entrega certificado de aprovechamiento on line por 250 horas tras superar la parte on line. Al completar la formación con Historia de la TNDR y Herbología Sindrómica se entrega Certificado de Herbodietética Sindrómica TNDR por el Dr. Cayo Martín 650h. Y DAP (documento acreditativo profesional 26ETCS) por la organización colegial naturopática.

La superación de esta formación es necesaria en los programas de formación de:

- Herbodietética TNDR

ÁREA HERBOLARÍA

HERBOLOGÍA SINDRÓMICA TNDR

Objetivo General:

El objetivo general del curso es dotar con los conocimientos y herramientas necesarias para que tras una Valoración Sindrómica TNDR ofrecer las recomendaciones necesarias para afrontar el desequilibrio de salud que puedan presentar una persona a través de las plantas medicinales o de salud.

Objetivos específicos:

- Conocer la función digestiva. Y los 4 Factores del Metabolismo.
- Dominar la Teoría TNDR sobre la Función Célula según LMSH y el Motor Celular.
- Conocer los Síndromes TNDR y qué Áreas Físico-Psíquicas se relacionan con el Síndrome.
- Determinar el Cuadro Sindrómico TNDR que presenta una persona mediante la destreza, agilidad y armonía necesarias por la Observación De La Lengua, el dominio del Test Sindrómico TNDR y la Exploración TNDR.
- Aprender a realizar una autobservación de los síntomas y signos, para determinar el Cuadro Sindrómico personal.
- Conocer las plantas medicinales su funcionamiento Bioenergético TNDR: dulce, amargo, salado, tibios, fríos, calientes...
- Conocer las plantas medicinales favorables y desfavorables en cada Síndrome y en cada Cuadro Sindrómico.
- Descubrir los parámetros que debe cumplir la Herbología para que sea TNDR
- Dominar las Fórmulas del Dr. Cayo Martín y sus usos.
- Manejar las Fichas de Plantas de Salud de la A a la Z
- Dominar el listado de clasificación de las plantas en relación con Síndromes TNDR y Órganos-vísceras
- Discernir cuando utilizar las plantas medicinales dependiendo del desequilibrio de salud que presente el saluante en relación a su Cuadro Sindrómico.

CONTENIDOS DEL CURSO:

BLOQUE 0 PRESENTACIÓN HERBOLOGÍA SINDRÓMICA TNDR

- *Cómo nace la Herbología TNDR*
- *Qué propone. Qué es un Cuadro Sindrómico y tipos.*
- *Qué parámetros debe cumplir la Herbología para que sea TNDR*
- *En qué se diferencia la Herbología de la Alimentación Sindrómica TNDR*

BLOQUE I CONTENIDOS PARA REALIZAR UNA VALORACIÓN SINDRÓMICA TNDR BÁSICA

- *Conoce La Fisiología Energética TNDR*
- *Descubre los Síndromes simples y complejos*
- *Cómo hacer una Valoración Sindrómica TNDR:*
 - *-Estudio y valoración por la Observación de la Lengua.*
 - *-Estudio y valoración del Test Sindrómico.*

UD1 FISIOLÓGÍA ENERGÉTICA TNDR

- TEMA 1: Síndromes Básicos
- TEMA 2: Fisiología Digestiva
- TEMA 3: Chispa Biológica
- TEMA 4: Factores Metabólicos
- TEMA 5: Fisiología Segmentos TNDR
 - Tema 5.1: Introducción
 - Tema 5.2: Segmento Ser
 - Tema 5.3: Semi-Segmento Digestivo
 - Tema 5.4: Segmento Energía
 - Tema 5.5: Semi-Segmento Quemadores
 - Tema 5.6: Segmento Vibración Sentimiento
 - Tema 5.7: Segmento Realidad
 - Tema 5.8: Integrando Fisiología Energética
- TEMA 6: Síndromes Completos
 - Tema 6.1: Síndrome de Calor
 - Tema 6.2: Síndrome de Frío
 - Tema 6.3: Síndrome de Humedad
 - Tema 6.4: Síndrome de Mucosidad
 - Tema 6.5: Síndrome de Sequedad
 - Tema 6.6: Síndrome de Agotamiento
 - Tema 6.7: Síndrome de Estancamiento Enzimático-Chispa Biológica
 - Tema 6.8: Integración

UD2 VALORACIÓN SINDRÓMICA BÁSICA

- TEMA 1: Valoración por la Lengua
 - Tema 1.1: Topografía, Mapas de la Lengua
 - Tema 1.2: Qué observar
 - Tema 1.3: Valorar Lengua
 - Tema 1.3.1: Valorar Lengua 1-10
 - Tema 1.3.2: Valorar Lengua 11-20
 - Tema 1.3.3: Valorar Lengua 21-30

Tema 1.3.4:	Valorar Lengua	31-40
Tema 1.3.5:	Valorar Lengua	41-50
Tema 1.3.6:	Valorar Lengua	51-60
Tema 1.3.7:	Valorar Lengua	61-70
Tema 1.3.8:	Valorar Lengua	71-80
Tema 1.3.9:	Valorar Lengua	81-90
Tema 1.3.10:	Valorar Lengua	91-100

TEMA 2: Test Síndromico

- Tema 2.1: Presentación y Nomenclatura
- Tema 2.2: Test Dolor
- Tema 2.3: Test Sistema Nervioso
- Tema 2.4: Test Boca-Nariz-Oídos-Olfato
- Tema 2.5: Test Digestivo
- Tema 2.6: Test Pulmón-Respiratorio
- Tema 2.7: Test Circulatorio-Corazón
- Tema 2.8: Test Metabolismo
- Tema 2.9: Test Orina-Reproductor
- Tema 2.10: Test Piel
- Tema 2.11: Test Inmunidad-Analítica

BLOQUE II FORMULAS DR. CAYO MARTÍN

Fórmulas con ACEITES ESENCIALES

N1 A/C GENPULDIGORI
 N2 A/Fn GENPULDIGORI
 N3 A/C GENSIN
 N11: P-R /Fn-CUT
 N14: R/Fn CIRCONTEL
 N24: IN/C HUEMUSART

Fórmulas con PLANTAS MEDICINALES

Pack CORCIRSAN
 Pack RETOX
 Pack TONERV
 Pack DOCAB
 Pack DEPURI
 Pack F5C
 Pack TOPUL
 Pack CONREN
 Pack DIGDO

BLOQUE III HERBOLOGÍA SINDRÓMICA TNR

•Prácticas-Modo preparación-utilización.

A.Maneja las Fichas de Plantas de Salud de la A a la Z

B.Clasificación de las plantas en relación con Síndromes TNR y Órganos-vísceras

•UTILIZACIÓN:

A - FICHAS DE PLANTAS

•PLANTAS:

•Glosario de términos

Listado 100 plantas

Presentación Fichas

Fichas:

- Fichas 1-10: Abedul, achicoria, agracejo, agrimonia, ajedrea, albahaca, alcachofa, alholva, amapola y angélica.
- Fichas 11-15: Anís verde, arándano-mirtilo, arenaria, azahar, bardana.
- Fichas 16-20: Boldo, bolsa pastor, borraja, brezo, caléndula.
- Fichas 21-25: Canela, cardo mariano, cardo santo, celidonia mayor, centaurea menor.
- Fichas 26-30: Ciprés bayas, cola de caballo, condurango, diente de león, drosera.
- Fichas 31-35: Encina, enebro, énula campana, erísimo, espino blanco.
- Fichas 36-40: Espliego-Lavanda, Estigma-Maíz, Eucaliptus, Eufrasia, Frángula.
- Fichas 41-45: Fresno, Fugus-Vegigoso, Fumaria, Gayuba, Genciana.
- Fichas 46-50: Ginkgo biloba, Gordolobo, Grama, Grosellero Negro, Hinojo.
- Fichas 51-55: Hipérico, Hisopo, Jengibre Seco, Limón-AE, Lino semillas.
- Fichas 56-60: Lique de Islandia, Llantén Mayor, Lúpulo, Malva, Malvavisco.
- Fichas 61-65: Manzanilla, Marrubio Blanco, mejorana, Melisa, Menta
- Fichas 66-70: Milenrama, Muérdago, Naranja AE, Naranja corteza, Niaouli.
- Fichas 71-76: Nogal, Olivo, Orégano, Ortiga-Dioica, Ortosifón.
- Fichas 76-80: Perejil, Pie de León, Pino, Pulmonaria, Rabo de Gato.
- Fichas 81-85: Regaliz-Palo, Romero, Rosa, Salvia, Sanguinaria.
- Fichas 86-90: Sauce Blanco, Sauco, Sen, Sauzgatillo, Té Verde.
- Fichas 91-95: Tila Corteza, Tila Europea, Tomillo, Tusilago, Ulmaria.
- Fichas 96-100: Valeriana, Vara de Oro, Verbena, Zaragatona, Zarzaparrilla.

B - DESEQUILIBRIOS DE SALUD Y HERBOLOGÍA

Clasificación de plantas en relación a Síndromes TNDR y Órganos-Visceras.

Introducción

Tema 0 Presentación clasificación 100 plantas de salud

Tema 1 Clasificación 100 plantas y síndromes tndr

Tema 2 Aparato digestivo y boca

Tema 3 Sistema nervioso

Tema 4 Sistema respiratorio

Tema 5 Sistema circulatorio

Tema 6 Sangre

Tema 7 Metabolismo

Tema 8 Aparato locomotor

Tema 9 Aparato urinario

Tema 10 Aparato reproductor

Tema 11 Piel

Tema 12 Ojos

Tema 13 Oídos

Tema 14 Nariz-sinusitis

Tema 15 Bacterias, virus, hongos

EVALUACIÓN:

- **Bloque 0:** Control evaluativo.
- **Bloque I:** Controles evaluativos.
- **Bloque II:** Controles evaluativos.
- **Bloque III:**
 - Controles evaluativos
 - Prácticas para el manejo del dossier de clasificación de las plantas.

TEMARIO:

- Teoría y Práctica de la Herbológica Sindrómica TNDR.
- Fisiología Humana TNDR.
- Valoración Sindrómica TNDR.

DIRIGIDO A :

- Dirigido a todo el público, estudiantes de la TNDR y en especial a Dietistas, nutricionistas, farmacéuticos, sanitarios.

PROFESORADO:

- Dr. Cayo Martín Valencia
- El **Dr. Cayo Martín Valencia** es el Creador de la Tecnología TNDR, aún continua sus investigaciones y estudios desde el I + D+ i TNDR .

MODALIDAD:

- 100% On Line

COSTE : 800€

CERTIFICADO: se entrega certificado de aprovechamiento on line por 300 horas. Al completar la formación con Historia de la TNDR y Alimentación Sindrómica se entrega Certificado de Herbológica Sindrómica TNDR por el Dr. Cayo Martín 650h. Y DAP (documento acreditativo profesional 26ETCS) por la organización colegial naturopática.

La superación de esta formación es necesaria en los programas de formación de: - Herbológica TNDR