

Omega 3, el Superhéroe en los procesos patológicos (Seminario gratuito)

Ficha breve

- **Programa formativo:** Cursos de iniciación
- **Área de conocimiento:** Otros
- **Metodología:** Online
- **PVP:** 0.00€



Presentación del curso

Qué aprenderás?

En este seminario hablaremos sobre los ácidos grasos esenciales y sus funciones en el organismo, enfocándonos en el Omega-3 y cómo apoya en la prevención y en el tratamiento de enfermedades. Revisaremos casos clínicos para conocer y entender la influencia del consumo de estos ácidos grasos en nuestro cuerpo y nos centramos en la nutrición, la herencia transgeneracional, los primeros 1.000 días y la oncología para demostrar la amplia importancia de los ácidos grasos Omega-3.

Al final identificaremos las cualidades esenciales a la hora de seleccionar un buen complemento de

Omega-3.

1. Introducción a los ácidos grasos:

- a) Introducción ácidos grasos: Definición, estructura química.
- b) Clasificación: ácidos grasos saturados e insaturados (mono y poli).
- c) Digestión y absorción.
- d) Funciones en el organismo.
- e) Fuentes de ácidos grasos en la dieta: Omega-3 y Omega-6.

2. Alimentos y omega-3:

- a) Omega-3 en el pescado.
- b) ¿Qué ocurre con el pescado salvaje y con el de piscifactoría? mercurio, nanoplasticos, antibiótico.
- c) Recomendaciones de ingestas.

3. Somos responsables de nuestras generaciones futuras:

- a) Herencia transgeneracional.
- b) Estudios observacionales del impacto transgeneracional.
- c) ¿Qué ocurre con la reserva ovárica y con el esperma?

4. Los primeros 1000 días y más:

- a) Los omegas antes y durante el embarazo. Dosis recomendadas.
- b) Los omegas en niños. Dosis recomendadas.
- c) Los omegas en edad adulta. Dosis recomendadas.

5. Los omegas en oncología:

- a) Omega-3 y disminución de factores de riesgo de desarrollar ciertos tipos de cáncer.
- b) Cáncer de colon. Combinación de Omega-3 con quimioterapia.
- c) Omega-3 y cáncer de mama. Dosis y combinación con quimioterapia.
- d) Experiencia clínica.

6. La importancia de elegir un omega de calidad:

- a) ¿Cómo elegir un producto de Omega-3 de calidad?
- b) ¿Qué es un producto de calidad de Omega-3?
- c) ¿Qué forma química es la mejor?
- d) ¿Qué certificaciones son importantes?
- e) Aceites líquidos versus cápsulas.
- f) Productos de NORSAN.

Fecha de realización y modalidad:

Fecha de realización: 26 de septiembre de 2024

Horario: de 18:00 a 19:30 hora española

Modalidad: Online

La sesión será grabada y el acceso a la misma será enviado por correo electrónico a todos los inscritos.

INSCRIPCIÓN: [OMEGA 3 - EL SUPERHÉROE EN LOS PROCESOS PATOLÓGICOS](#)

PONENTE DEL SEMINARIO

SUSAGNA MUNS

- Graduada en Naturopatía y Nutrición Humana y Dietética.
- Experta en Nutrición Oncológica, Paleolítica Autoinmune y Ayuno Intermitente.
- Coordinadora del Grupo de Oncología de SESMI.
- Auriculoterapeuta.
- Terapeuta Floral (Flores de Bach).
- Kinesióloga.
- Reikidoka.

Entidades organizadoras:

Entidades colaboradoras:



Metodo de pago