

- **Duración del curso** 160 horas curriculares

Fecha de inicio: **30 de Enero 2026**

Fecha de terminación: **06 de junio 2026**

- **Horarios**

Turno mixto: Viernes 15:00 - 19:00 hrs.

Sábado de 7:00 - 13:00 hrs.

Turno matutino: Viernes 7:00 - 11:00 hrs.

Sábado 7:00 - 13:00 hrs.

- **Modalidad:** Presencial
- **Costo Total:** \$13,000.00

Promoción

\$ 11,500.00 pagando hasta el 31 de enero 2026

\$ 12,000.00 pagando hasta el 28 de febrero 2026

Formas de pago

Fecha límite para reservar lugar en el Diplomado **23 de enero de 2026**, con un mínimo de \$4,000.00 (pagando a partir del 03 de diciembre del 2025).

Banco **SANTANDER** N° CTA: 65505164716, clabe interbancaria: 014540655051647164, a nombre de la Escuela de Técnicos Laboratoristas.

NOTA: seguir las instrucciones que se publicarán en la página de la escuela (www.tecnicoslaboratoristas.mx) para poder registrar su pago.

DIRECTORIO

DRA. VIRIDIANA AYDEÉ LEÓN HERNÁNDEZ
RECTORA DE LA UAEM

MTRA. MARÍA DELIA ADAME ARCOS
SECRETARIA GENERAL DE LA UAEM

DRA. ELISA LUGO VILLASEÑOR
SECRETARIA ACADÉMICA DE LA UAEM

DRA. ANGÉLICA DEL CARMEN ARELLANO FRANCO
ENCARGADA DE DESPACHO DE LA DIRECCIÓN DE ESCUELA

MTRO. EFRAÍN VEGA MORALES
SECRETARIO DE ESCUELA

DRA. ADRIANA RAMÍREZ HERNÁNDEZ
SECRETARIA DE DOCENCIA

Informes

*Escuela de Técnicos Laboratoristas,
Unidad Biomédica.*

*Av. Universidad 1001, Col. Chamilpa
Teléfono: (777) 3297000, 3297045
ext. 3538.*

*Web: www.tecnicoslaboratoristas.mx
(oficina virtual)*



Escuela de Técnicos Laboratoristas

DIPLOMADO

Teórico-Práctico

MEDICINA PREVENTIVA Y TERAPIAS COMPLEMENTARIAS PARA EL MANEJO NO FARMACOLÓGICO DE ENFERMEDADES

DIRIGIDO A:

Estudiantes de técnicos Laboratoristas, médicos profesionales de la salud, terapeutas, instructores de bienestar, cuidadores y personas interesadas en la prevención y el cuidado integral, Nutriólogos, Químicos de Alimentos, pasantes de Técnicos Laboratoristas con opción a titulación, y a todos los profesionistas e investigadores en general con áreas afines a la nutrición y química de alimentos.

CONTENIDO TEMÁTICO

OBJETIVO GENERAL

Adquirir los conocimientos, métodos y metodologías generales aplicables a las ciencias de la nutrición, los procesos biotecnológicos y la implementación de la calidad de alimentos.

INTRODUCCIÓN

Las enfermedades fisiológicas provocadas por la falta de conocimiento en materia de nutrición, impactan en un gran sector de la población, por lo anterior se requieren personas capacitadas en el estudio de la fisiología nutricional, toxicología de alimentos, la evaluación sensorial y sistemas de calidad aplicados en la industria de los alimentos; a efecto de analizar productos alimenticios que favorezcan una nutrición equilibrada, y ofrezcan soluciones para dicha problemática.

MÓDULO I

FUNDAMENTOS DE MEDICINA Y FISIOLOGÍA HUMANA (30 HORAS)

- Introducción a la medicina
- Organización funcional del cuerpo
- Sistemas principales
- Elaboración de historia clínica
- Taller de interpretación inicial de síntomas y signos
- Interpretación básica de glucosa, presión arterial y perfil lipídico

MÓDULO II

ALTERACIONES METABÓLICAS Y EJERCICIO (30 HORAS)

- Enfermedades metabólicas
- Medicina preventiva, actividad física y prescripción del ejercicio
- PRÁCTICA

MÓDULO III

DIAGNÓSTICO CLÍNICO, BIOQUÍMICO Y MOLECULAR (20 HORAS)

- Principios del diagnóstico clínico para enfermedades crónicas
- Diabetes Mellitus
- Hipertensión y enfermedades cardiovasculares
- Enfermedad renal crónica
- Enfermedades hepáticas crónicas
- Enfermedades tiroideas
- Diagnóstico molecular cambios en el ADN, ARN o proteínas relacionados con enfermedades crónicas

MÓDULO IV

FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS FUNCIONALES (30 HORAS)

- Macronutrientes y micronutriente
- Energía, metabolismo y glucosa sanguínea
- Índice glucémico y carga glucémica
- Microbiota intestinal
- Introducción a los alimentos funcionales
- Alimentos funcionales

MÓDULO V

BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS Y COMPUESTOS BIOACTIVOS (25 HORAS)

- Bioquímica de macronutrientes
- Bioquímica de micronutriente
- Compuestos derivados del metabolismo de los alimentos
- Compuestos bioactivos
- Microorganismo buenos y fermentación
- Biotecnología aplicada a alimentos

MÓDULO VI

INTERACCIÓN FARMACO-NUTRIENTE EN POBLACIÓN MEXICANA (25 HORAS)

Introducción a la farmacología y la nutrición
Mecanismos de interacción fármaco-alimento
Reacciones frecuentes en la vida cotidiana
Dieta y su impacto en el tratamiento farmacológico
Temas enzimáticos y transporte de fármacos
Reacciones en poblaciones especiales
Seguridad, etiquetas y automedicación

