

CURSO SUPERIOR DE ALIMENTACIÓN NATURAL Y ENERGÉTICA

TEMARIO PRINCIPAL:

Seminario 1:

- Medicina Tradicional china y su aplicación en Cocina
- Diferencias entre Macrobiótica y alimentación energética
- Diagnóstico facial y sus aplicaciones en consulta
- Los 7 niveles de la nutrición
- Las enfermedades de ajuste y su comprensión energética
- Remedios naturales caseros
- Platos Medicinales semanales
- Bebidas medicinales
- Creación de menús equilibrados
- Menús estacionales

PRACTICA DE COCINA MEDICINAL



Seminario 2: (Cocina para la Canícula)

- Elemento Tierra
 - Sistema digestivo
 - Sistema endocrino
 - Desarreglos y dietoterapia:
 - Colon irritable
 - Colitis ulcerosa
 - Hipoglucemias
 - Estudio de casos prácticos
- Enfermedad de Crohn
 - Diabetes

PRACTICA DE COCINA MEDICINAL

Seminario 3: (Cocina para la estación de Otoño)

- Elemento Metal
- Aparato respiratorio
- Aparato digestivo I
- Desarreglos y dietoterapia:
 - Colon irritable
 - Gases y flatulencias
 - Estreñimiento/diarrea
- Estudio de casos prácticos

PRACTICA DE COCINA MEDICINAL

Seminario 4: (Cocina para la estación de Invierno)

- Elemento Agua
 - Sistema Urinario
 - Sistema Reproductor
 - Sistema óseo
 - Problemas de piel, pelo y uñas
 - Desarreglos y dietoterapia:
 - Cálculos renales
 - Infecciones
 - Infertilidad
 - Alopecia
 - Eccemas, Psoriasis
 - Estudio de casos prácticos
- Problemas de riñón
 - Cándidas
 - Impotencia
 - Manchas en la piel
 - Osteoporosis

PRACTICA DE COCINA MEDICINAL

Seminario 5: (Cocina estación de Primavera)

- Elemento Madera
- Hígado/Vesícula Biliar
- Sistema nervioso
- Desequilibrios alimentarios
- Desarreglos y dietoterapia:
 - Cálculos biliares
 - Cirrosis
 - Hipercolesterolemia
 - Ansiedad
- Depuración hepática
- Hígado graso
- Alergias
- Anorexia
- Enfermedades autoinmunes
- Problemas de la visión
- Depresión
- Bulimia

PRACTICA DE COCINA MEDICINAL

Seminario 6: (Cocina estación de Verano)

- Elemento Fuego
- Sistema Circulatorio
- Anemia
- Sistema digestivo II
- Sistema Inmunológico
- Desarreglos y dietoterapia:
 - Celiacía e intolerancia al gluten
 - Problemas circulatorios
 - Depuración sanguínea
 - Malabsorción
 - Accidentes cardiovasculares
 - Reforzar Sistema inmune
- Estudio de casos prácticos

PRACTICA DE COCINA MEDICINAL

TRABAJO–TESINAS: Al finalizar el curso los alumnos presentarán un trabajo tesina de un tema a elegir sobre la alimentación y Medicina Tradicional China

DURACIÓN: 6 meses

HORARIO: Teoría: Sábado de 10 a 14 y de 16 a 20 horas.

Prácticas de cocina: Domingo de 10 a 15. (Se finaliza con un almuerzo de lo cocinado)

MATRÍCULA:

- Cumplimentar solicitud de inscripción.
- Pagar tasas matrícula.
- 1 fotografías tamaño carnet.
- Fotocopia del D.N.I.

REQUISITOS: Es necesario haber hecho el Nivel Básico de Alimentación Natural.

El orden del temario se podrá variar para hacer coincidir las fechas con cada estación.

INICIO CURSO: Por determinar.

IMPARTE: FELIPE GONZÁLEZ Formado en la escuela de Alimentación Natural y Energética de Montse Bradford (Barcelona), como terapeuta y profesor.

DIPLOMA: Del propio Centro

Reserva de plaza:

Teléfonos 922 20 92 51 - 922 20 92 71

Email: atlantaria@atlantaria.com

Grupos reducidos

PLAZAS LIMITADAS