

Curs d'especialització: "LA CAVITACIÓ EL METABOLISME I LES GRASSES"

OBJECTIUS i DURADA:

Actualment, les últimes tecnologies permeten disposar dels sistemes més avançats en l'eliminació del greix i la cel·lulitis localitzada.

En aquets moments l'alternativa més agradable és **la cavitació**, aquestes bombolletes miraculoses que redueixen el teixits adiposos alliberant-los dels lípids com els triglicèrids i colesterol que el organisme utilitza com a reserva.

Així, doncs, l'objectiu del curs és el tractament del greix localitzat mitjançant la tècnica de la cavitació a través de sessions teòriques i pràctiques (6 hores lectives i 3 hores pràctiques)

PROFESSORS:

Jaume Vizcarra Clemente
Claudia Roig Farrera
Pere Monagas Asensio
Antoni Estruch i Muntané

PROGRAMA:

1.- Coneixements dietètics (3 hores)

- Els principis immediats dels aliments
- L'aigua
- Taula de composició dels aliments
- Piràmide nutricional
- El metabolisme
- Dieta equilibrada
- Dietes hipocalòriques
- Dietes pintoresques i dietes "miracle"
- Efecte "yo-yo"
- Hàbits alimentaris correctes
- Decàleg per una alimentació saludable

2- La cavitació: Pros i contres. Protocols de treball (3 hores pràctiques)

- Els principis de la cavitació: Pros i Contres
- Diagnòstic
- Consentiment informat
- Fitxa control
- Zones i Protocols de Treball
- Recomanacions per les Demostracions
-

3- La cavitació des de el punt de vista científic (2 hores)

- Els ultrasons
- Tipus de generadors
- Freqüències (Quines són les més òptimes)
- Programes: Potències i profunditats de treball.
- Manipuladors: Seguretat i profunditats d'actuació
- Recomanacions per la seguretat en el treball

4- La comunicació i el màrqueting (1 hora)

- La relació entre el màrqueting i les vendes .
- ¿Perquè comprem?
- Comportament dels clients
- Motivacions del comportament
- Components de les motivacions
- Les Necessitats ¿Són Noves?
- Màrqueting: Informació per decidir que oferir
- Adaptar: productes i serveis a les necessitats actuals i comunicar que tenim la capacitat de satisfer-les.
- Competir en competència

- Especialització i personalització
- Relacionar els nostres atributs amb les necessitats dels clients.

Horari :

Dilluns de 10 a 13 hores

Lloc : EUETIT – C/ Colom, 1 – Terrassa (BCN) – 08222

Dates : dies 26 de octubre, 2 i 9 de novembre

Titulació: Diploma de curs d'especialització UPC-FPC.

Preu inscripció: 80 euros.

Nombre d'inscripcions: mínim 15 alumnes, màxim 25

Data límit d'inscripció: **19 de octubre de 2009**

INFORMACIÓ I COORDINACIÓ TÈCNICA

Judith Crespiera Portabella i Coral Martil Martínez
Centre de Recerca en Seguretat i Control Alimentari (CRESCA)

Tel. 93 739 86 54

Fax.93 739 82 25

e-mail: info@cresca.upc.edu

<http://www.cresca.upc.edu>