



CURS D'EMONUTRICIÓ

OBJECTIUS

L'estudi de la Emonutrició es recolza en l'experiència empírica de més de 3000 anys d'antiguitat dels Principis Fonamentals de la Medicina Tradicional Xinesa així com dels nous estudis sobre psiconeuroimmunologia, i més recentment, les neurociències i l'epigenètica que han demostrat que el que anomenem “malalties” no existeixen com a tals sinó que es tracta de respostes biològiques compensatòries davant un estímul determinat. Les “malalties” són una forma que té l'organisme de respondre als desequilibris emocionals i mediambientals que sofrim diàriament.

El concepte d'Emonutrició es basa que nostra vida la veiem segons les nostres emocions i per aquella informació que ens arriba a través dels sentits. En aquest estat emocional l'ésser humà respon de forma automàtica a nivell fisiopatològic.

Mitjançant l'Emonutrició li donem a la persona les eines que necessita per a potenciar-se sobre la seva salut i trobar i modular les emocions a través de les quals es relaciona amb el seu entorn que li afecten o poden afectar en la seva sensació de benestar.

Així mateix, mostrem la manera de minimitzar i fins i tot solucionar les molèsties que ens ocasionen aquestes alteracions mitjançant l'ús dels aliments i plantes medicinals del nostre entorn de manera personalitzada.

A QUI VA DIRIGIT

A totes aquelles persones que vulguin fer ús dels aliments i plantes medicinals del nostre entorn més comunes com a la seva font primordial de salut i saber com fer-ho.

TEMARI

- INTRODUCCIÓ: Yin Yang, Cinc Moviments, Arquetips, Trastorns Psicoemocionals.
- Mètodes de regulació emocional: Tao del Canvi, Tapping dinàmic,...
- Valoració diagnòstica per la llengua.
- Malalties pròpies dels òrgans
- Propietats dels sabors: salat, amarg, àcid, dolç i picant.
- Aliments de temporada: hivern, primavera, estiu, tardor
- Aliments especials.
- Plantes medicinals.

DURADA: 9 hores lectives



UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA
BARCELONATECH

Centre de Recerca en Seguretat
i Control Alimentari

HORARI – DATES - LLOC:

Divendres 13 de juny (16h – 20:30h) i dissabte 14 de juny (9h - 13:30h)

Lloc de realització : Edifici Campus Terrassa – C/ Colom, 2 – Terrassa (BCN) – 08222

Dates : 13 i 14 de juny de 2014

Titulació Diploma de curs d'especialització CRESCA – UPC

Preu inscripció: 95€

Número de inscripcions: mínim 10 alumnes, màxim 20

Data límit de inscripció: 6 de juny de 2014

PROFESSOR

Josep María Subirà i Vallès

Diplomat en Infermeria (Especialista en Medicina del Treball i Salut Laboral)

Graduat en Medicina Tradicional Xinesa

Tècnic Especialista en Dietètica i Nutrició

Titulat en Dietètica Oriental Natural

Col·laborador del CRESCA (Centre de Recerca en Seguretat i Control Alimentari)-UPC

INFORMACIÓ I COORDINACIÓ TÈCNICA

Judith Crespiera Portabella

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>