



CURSO DE EMONUTRICIÓN

OBJETIVOS

El estudio de la **Emonutrición** se apoya en la experiencia empírica de más de 3000 años de antigüedad de los Principios Fundamentales de la Medicina Tradicional China así como de los nuevos estudio sobre psiconeuroinmunología, y más recientemente, las neurociencias y la epigenética que han demostrado que lo que llamamos “enfermedades” no existen como tales sino que se trata de respuestas biológicas compensatorias ante un estímulo determinado. Las “enfermedades” son una forma que tiene el organismo de responder a los desequilibrios emocionales y medioambientales que sufrimos a diario.

El concepto de **Emonutrición** se basa en que nuestra vida la vemos según nuestras emociones y por aquella información que nos llega a través de los sentidos. En ese estado emocional el ser humano responde de forma automática a nivel fisiopatológico.

Mediante la **Emonutrición** le damos a la persona las herramientas que necesita para empoderarse sobre su salud y encontrar y modular las emociones a través de las cuales se relaciona con su entorno que le afectan o pueden afectar en su sensación de bienestar.

Asimismo, mostramos la manera de minimizar e incluso solucionar las molestias que nos ocasionan esas alteraciones mediante el uso de los alimentos y plantas medicinales de nuestro entorno de manera personalizada.

A QUIÉN VA DIRIGIDO

A todas aquellas personas que quieran hacer uso de los alimentos y plantas medicinales de nuestro entorno más comunes como su primordial fuente de salud y saber cómo hacerlo.

TEMARIO

- INTRODUCCIÓN: Yin Yang, Cinco Movimientos, Arquetipos, Trastornos Psicoemocionales.
- Métodos de regulación emocional: Tao del Cambio, Tapping dinámico,...
- Valoración diagnóstica por la lengua.
- Enfermedades propias de los órganos
- Propiedades de los sabores: salado, amargo, ácido, dulce, picante.
- Alimentos de temporada: invierno, primavera, verano, otoño
- Alimentos especiales.
- Plantas medicinales.

DURACIÓN: 9 horas lectivas



UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA
BARCELONATECH

Centre de Recerca en Seguretat
i Control Alimentari

HORARIO – FECHAS - LUGAR:

Viernes 13 de junio (16h – 20:30h) y sábado 14 de junio (9h - 13:30h)

Lugar de realización : Edificio Campus Terrassa – C/ Colom, 2 – Terrassa (BCN) – 08222

Fechas : 13 y 14 de junio de 2014

Titulación Diploma de curso de especialización CRESCA – UPC

Precio inscripción: 95€

Número de inscripciones: mínimo 10 alumnos, máximo 20

Fecha límite de inscripción: 6 de junio de 2014

PROFESOR

Josep María Subirà i Vallès

Diplomado en Enfermería

Graduado en Medicina Tradicional China

Técnico Especialista en Dietética y Nutrición

Titulado en Dietética Oriental Natural

Colaborador del CRESCA (Centre de Recerca en Seguretat i Control Alimentari)-UPC

INFORMACIÓN Y COORDINACIÓN TÉCNICA

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>