



Energia degli Alimenti

Docente:

Valentina Milano

Tipologia del Corso:

Workshop Intensivo

Durata:

16 ore

Livello:

Base e Avanzato

Partecipazione:

Il corso si tiene esclusivamente in gruppo, per mezzo di appuntamenti via Skype o in modalità residenziale.

Panoramica del Corso:

Il corso è adatto a persone che stanno lavorando come terapisti o che fanno un mestiere d'aiuto e vogliono migliorare il proprio approccio al cliente, che hanno già basi riguardanti il corretto modo di alimentarsi o che vogliono approfondire tale argomento.

A chi si rivolge?

Il corso si rivolge a tutti coloro che sono interessati e vogliono approfondire o imparare i temi relativi all'alimentazione

Perché un corso di Energia degli alimenti?

Perché è indispensabile conoscere quale effetto ha ogni alimento sul nostro fisico e sul nostro sviluppo psico emotivo.

Qualifica a fine corso: Certificato partecipazione della Uni Enso.

Requisiti per la partecipazione:

E' rivolto a persone in buona salute mentale e fisica.

Non sono ammessi pazienti in terapia psichiatrica o persone che assumono psicofarmaci.

Sbocchi occupazionali e professionali:

Il corso è pensato per tutte quelle figure professionali che gravitano intorno al mondo dell'alimentazione. Indicato in un percorso naturopatico in cui l'interesse sia mirato all'effetto degli alimenti sulla persona.

Programma del corso:

"Quando l'uomo diventa capace di gestire la sua alimentazione, proietta la sua memoria nell'infinito. Quando la memoria si estende infinitamente, il suo sogno si sviluppa senza fine. Anche se il corpo è minuscolo, l'oceano del suo spirito è senza limiti, al di là del tempo e dello spazio.

Il Suo Spirito va fino all'inizio senza inizi, e abbraccia la fine senza fine."

Michio Kushi

Obiettivi del percorso:

Dalle forze viventi della natura, estraiamo l'energia per la vita, e così ciò che viene preparato e mangiato, diventa quello che siamo.

Se vogliamo "guarire" il nostro modo di cibarci, dobbiamo provare amore per noi stessi, rispetto per ciò che mangiamo, e pazienza per imparare come mangiare, giorno dopo giorno.

Il corpo ha bisogno di elementi differenti, a seconda di quale periodo stiamo attraversando nella vita, così dovremmo essere intuitivi e avere pazienza nell'ascoltare il nostro corpo, per poter regolare l'alimentazione in base alle nostre necessità.

È quello che in Macrobiotica si definisce "l'adattabilità": più siamo in grado di adattarci, più saremo in salute e in equilibrio energetico

Programma:

Le regole di base secondo il Maestro Deunov

Il cibo e la Macrobiotica

Il Plesso solare e la sua importanza

I 7 livelli dell'alimentazione

L'energia degli alimenti

Esercizi pratici di Do-In per

I quattro elementi e i caratteri

I temperamenti

I rimedi macrobiotici

Prova finale:

Non è previsto il test finale

Crediti formativi:

16 Crediti formativi per il percorso di Naturopatia

Crediti ECM:

Per tutti i nostri corsi è possibile richiedere i crediti ECM, a condizione che ad effettuare la richiesta sia un gruppo di almeno 15 persone.

Valore aggiunto:

Dispense originali

Costo:

400 €

Qualcosa in più:

Per alimentazione , non si intende soltanto quella di tipo fisico: ad esempio il nostro cervello riceve energia dai mondi superiori attraverso il 7° chakra e si nutre, il naso riceve energia spirituale a livello del 6° chakra e si nutre, la bocca riceve energia dal mondo fisico attraverso il 5° chakra e naturalmente dai cibi. Ed è su questo che dobbiamo lavorare: tutto ciò che vediamo, ascoltiamo, pensiamo, riceviamo ci nutre e porta i suoi effetti sia dentro che fuori di noi. Dobbiamo diventare sempre più consapevoli dei tipi di “alimenti” che entrano in noi se vogliamo iniziare un reale cambiamento interiore.