

NIVEL 2 DE MACROBIÒTICA ONLINE CURSO 2016-2017

¿Para qué un NIVEL 2 de macrobiótica?

Tras nuestra experiencia como formadores en consultoría macrobiótica, hemos visto que los alumnos que finalizan el nivel 1 desean conocer aspectos más amplios sobre la Medicina Oriental:

- Por qué se produce la enfermedad, qué tipos de enfermedades hay según la macrobiótica y cómo mejorarlos a través de la alimentación y el estilo de vida.
- Dominio a nivel medicinal de las 5 transformaciones, complementado con medicina tradicional china aplicada a la macrobiótica, para saber identificar los desequilibrios que pueden ocurrir.
- Incorporar el diagnóstico avanzado a la práctica diaria, para nosotros mismos y para los demás.
- Seminarios exclusivos donde aprenderás recetas de cocina medicinal desglosada por órganos y patologías.

Creemos que seguir el estilo de vida macrobiótico es un arte y no sólo se trata de dominar la práctica en cocina, comprender la macrobiótica como herramienta curativa y aprender a vernos con otras gafas y ver a los demás desde ahí, proporcionará una vez terminada la formación una información clave para ayudarte a ti y a los demás.

¿Cómo lo vas a conseguir?

ESMACA una vez más apuesta por una formación innovadora, única en Europa, donde fusionamos un estudio y aprendizaje exhaustivo de la macrobiótica y la Medicina Tradicional China. Para ello:

- En este programa vas a tener cinco seminarios de cocina medicinal, desglosada por órganos y patologías que complementan a la perfección el contenido teórico del curso.
- Todos tenemos un curander@ en nuestro interior. Si estás realizando el nivel 2 es porque sientes la llamada de ayudar a otros desde la alquimia en la alimentación. En el seminario de remedios terapéuticos te enseñaremos a despertar esta faceta.

Los cuatro niveles de macrobiótica

NIVEL 1	160 horas	Técnico en cocina macrobiótica.
	10 seminarios	
NIVEL 2	160 horas	Técnico en macrobiótica terapéutica.
	10 seminarios	
NIVEL 3 y 4	160 horas teóricas y 30 prácticas	Técnico superior en consultoría macrobiótica.
	10 seminarios	

Programa oficial homologado por Kushi Institute

Programación NIVEL 2 de Macrobiótica online. Curso 2016-2017

Contenidos:

- Introducción a la Medicina Tradicional China.
- Salud y enfermedad. Niveles de salud, niveles de enfermedad.
- Los siete niveles de consciencia y su aplicación a la vida diaria.
- Yin y yang aplicado a las enfermedades.
- Práctica en remedios y cocciones medicinales para las 5 transformaciones.
- Fisiología humana y bioquímica.
- Meridianos y puntos energéticos más importantes.
- Uso de los meridianos y puntos energéticos para el diagnóstico y tratamiento.
- Trabajo con moxa. Introducción a la SHIATSUPUNTURA.
- Transformación tierra: órganos, funciones fisiológicas, enfermedades más frecuentes, tratamiento (alimentación, ejercicio, estilo de vida).
- Transformación metal: órganos, funciones fisiológicas, enfermedades más frecuentes, tratamiento (alimentación, ejercicio, estilo de vida).
- Transformación agua: órganos, funciones fisiológicas, enfermedades más frecuentes, tratamiento (alimentación, ejercicio, estilo de vida).
- Transformación árbol: órganos, funciones fisiológicas, enfermedades más frecuentes, tratamiento (alimentación, ejercicio, estilo de vida).
- Transformación fuego: órganos, funciones fisiológicas, enfermedades más frecuentes, tratamiento (alimentación, ejercicio, estilo de vida).

- Diagnóstico Oriental. Cómo evaluar el estado de salud mediante métodos ancestrales
 - Diagnóstico facial avanzado.
 - Diagnóstico de la piel.
 - Diagnóstico de los ojos.
 - Diagnóstico de manos y pies.
 - Diagnóstico postural.
- La sexualidad desde el punto de vista de la macrobiótica.
 - Yin y yang y el sexo.
 - El sexo que te ayuda a cuidar de tu salud.
 - La sexualidad en diferentes etapas de la vida.
 - Evolución de la visión de la mujer y el hombre sobre el sexo.
 - La homosexualidad.
 - El poder del amor
 - Amarnos a nosotros mismos y a los demás
 - Energía sexual y creatividad

Contenido práctico:

- Cocina medicinal para órganos de tierra.- Estómago, bazo y páncreas. Recetas específicas para enfermedades comunes en éstos órganos.
- Cocina medicinal para órganos de metal.- Pulmón, intestino grueso, piel. Recetas específicas para enfermedades comunes en éstos órganos.
- Cocina medicinal para órganos de agua.- Riñones, vejiga. Recetas específicas para enfermedades comunes en éstos órganos.
- Cocina medicinal para órganos de árbol.- Hígado, vesícula biliar. Recetas específicas para enfermedades comunes en éstos órganos.
- Cocina medicinal para órganos de fuego.- Corazón, intestino delgado. Recetas específicas para enfermedades comunes en éstos órganos.

Precio:	1650 €
----------------	--------

Formas de pago:	
Matrícula y reserva del curso	150€
15 días antes del inicio del curso	750€
Antes del 3 Diciembre	750€

Medios de pago:	
En efectivo o tarjeta: en las instalaciones de la Escuela.	
Por la web: entra en www.esmacrobiotica.com	
Transferencia bancaria: en una de las siguientes cuentas: <div style="text-align: center;"> <u>BBVA</u> IBAN ES78 0182 1029 68 020158 3135 <u>La Caixa</u> IBAN ES76 2100 0835 1902 0076 6122 </div>	

Condiciones generales:

- Los alumnos serán admitidos por orden de inscripción, previo abono de la matrícula. El número de plazas es limitado.
- Para la asistencia a la formación es necesario que las fichas de inscripción del alumno estén cumplimentadas y firmadas.
- ESMACA se reserva el derecho de cancelación si no existe un mínimo de inscripciones. En éste caso se reembolsará la totalidad de los pagos realizados a cada alumno.
- ESMACA se reserva el derecho de realizar cambios en el programa sin alterar la carga horaria y las materias a impartir. Estos cambios serán comunicados via email a los alumnos con antelación. En estos casos no se realizará reembolso de los pagos.
- El alumno podrá recuperar las clases a las que no ha asistido en el año lectivo siguiente solicitándolo por escrito a ESMACA hasta quince días antes de la realización del seminario.
- El precio del curso es de 1650€, independientemente de las modalidades de pago que se realicen. Se deberá abonar en su totalidad. La baja voluntaria del alumno no es motivo de reembolso por parte de la escuela en cualquier cantidad.
- La asistencia a la formación solo podrá ser realizada por las personas inscritas en él.
- ESMACA expedirá un certificado oficial cuando el alumno haya asistido a todos los seminarios y habiendo superado las pruebas teóricas y prácticas evaluadas por los profesores de la Escuela.
- ESMACA se reserva el derecho a no otorgar el certificado cuando el comité de profesores que ha asistido a la formación así lo considere.
- El alumno está obligado a comunicar mediante correo electrónico cualquier modificación de sus datos personales o de cualquier situación que afecte al ritmo del curso.
- La documentación complementaria al curso será suministrada a través del aula virtual de ESMACA. La impresión de dicha documentación será responsabilidad del alumno.