

La Sabiduría Macrobiótica es Única

Alimentarse así no obedece a una moda pasajera sino que es la aplicación de las Leyes del Universo a la Alimentación y la Cocina

Efectos de la Alimentación Energética

- El Tono Energético mejora.
- La Digestión se hace más Ligera.
- Despeja la Mente, Calmando la Cantidad de Pensamientos.
- Serena el Estado Emocional.
- Cambia la Calidad de la Sangre.
- Favorece la Eliminación de Residuos y Toxinas del Cuerpo.
- Permite la Regeneración Celular.
- Facilita la Circulación de la Sangre y la Energía.
- Calma el Sistema Nervioso.
- Mejora las Funciones Fisiológicas de Órganos y Visceras.
- Fortalece el Sistema Inmunitario.
- Armoniza el Eje Endocrino.
- Mejora nuestra Capacidad de Adaptación al Entorno.
- Nutre a nuestro Cuerpo Físico, Mental y Emocional.

Programa de Certificación Profesional en Macrobiótica & Medicina Oriental

Seminarios Monográficos impartidos desde una Visión Profunda, Global y Humana



- **Introducción: nutrición energética, salud y cocina macrobiótica.**
- **El orden del universo.** Conocimiento energético y medicina vibracional.
- **Fundamentos de la medicina oriental.** Ciclo de la salud.
- **Cocina macrobiótica con verduras y algas.** Estudio energético de las verduras del mar y la tierra.
- **Cocina energética y biodinámica con cereales integrales, legumbres, semillas y frutos secos.** Estudio energético de la gran variedad de las verdaderas simientes de la vida.
- **Cocina macrobiótica con proteínas vegetales.** Estudio energético de las proteínas vegetales y animales.
- **Desayunos energéticos.** Empieza el día con vitalidad y energía.
- **Almuerzos & meriendas saludables.**
- **Postres macrobióticos sanos y naturales.**
- **Remedios naturales y condimentos curativos.**
- **Cocina de la abuela sana y natural.** Cocina tradicional y energética.
- **Cooking training. 15 Platos en 2 horas. Cocina rápida, sana y fácil**

- **Comida sana para llevar.** Formas de ahorrar tiempo en la cocina. Embotados. Cocina angélica. Preparados para varios días.
- **Cocina energética continental.** 8 Menús: cocina libanesa, griega, marroquí, italiana, japonesa, china, india, tapas españolas.
- **Alimentación energética con fermentos curativos y saludables.** Miso, tempeh, shoyu, tamari, natto, pan con masa madre, pickles, encurtidos, quesos y yogures veganos.
- **Cocina macrobiótica navideña y festiva.** Macrobiótica gourmet. Recetas energéticas y saludables para Navidad.
- **Especial detox.** Cómo ayudar al organismo a limpiar y descargar lo acumulado durante el invierno para afrontar la primavera con vitalidad y energía.
- **Nutrición energética y cocina macrobiótica para la salud de las mamás y nuestros hijos.** Alimentación natural durante el embarazo, la lactancia, la niñez y la adolescencia. Cocina macrobiótica para la salud de las familias.
- **Nutrición energética y cocina macrobiótica para la salud emocional. La alimentación y las emociones.**
- **Estudio de nuestra constitución y condición.**
- **Nutrición energética, actividad física y deporte.**
- **Setas medicinales.** Su poder curativo. Manejo y suplementación con hongos.
- **Limpieza vital. El arte de ayunar. Obesidad. Pérdida de peso. Trastornos de la alimentación.**

- **Nutrición energética, cocina macrobiótica y medicina oriental para la salud del sistema inmune.**
- **Nutrición energética, cocina macrobiótica y medicina oriental para la salud de los sentidos.** Visión, audición, olfato, gusto, boca, dientes.
- **Nutrición energética, cocina macrobiótica y medicina oriental para la salud del sistema nervioso.**
- **Nutrición energética, cocina macrobiótica y medicina oriental para la salud del eje endocrino.**
- **Nutrición energética, cocina curativa y medicina oriental para la salud del aparato genital.**
- **Nutrición energética, cocina curativa y medicina oriental en enfermedades degenerativas.**
- **Medicina oriental del elemento tierra.** Nutrición energética y cocina macrobiótica para la salud del estómago, bazo y páncreas.
- **Nutrición energética y cocina macrobiótica para el otoño.**
- **Medicina oriental del elemento metal.** Nutrición energética y cocina macrobiótica para la salud de los pulmones e intestino grueso.
- **Nutrición energética y cocina macrobiótica para el invierno.**

- **Medicina oriental del elemento agua.** Nutrición energética y cocina macrobiótica para la salud de los riñones y vejiga.
- **Nutrición energética y cocina macrobiótica para la primavera.**
- **Medicina oriental del elemento madera.** Nutrición energética y cocina macrobiótica para la salud del hígado y la vesícula biliar.
- **Nutrición energética y cocina macrobiótica para el verano.**
- **Medicina oriental del elemento fuego.** Nutrición energética y cocina macrobiótica para la salud del corazón y el intestino delgado.
- **Diagnóstico oriental.** Diagnóstico de la cara, esclerótica de los ojos, lengua, orejas, abdomen, manos, pies, piernas, antebrazos, meridianos, cuerpo, postura, constitución según el ki de las 9 estrellas, pulsos, interrogatorio, lectura energética, historia clínica, cómo guiar una consulta.
- **Medicina natural: manejo y estudio de complementos naturales. Fitoterapia. Uso de plantas medicinales. Diagnóstico por el iris. Iridiología. Tratamientos específicos.**
- **Interpretación de analíticas de sangre.** Cómo corregir las alteraciones en la analítica a través de la alimentación, los complementos naturales y el verdadero estilo de vida saludable.
- **Visión holística del cáncer** desde el punto de vista de la macrobiótica, medicina natural, oriental y biológica.
- **Bioenergética taoísta. Qi gong – Tao curativo.** Programa de desarrollo personal basado en el sistema taoísta para transformar el estrés en vitalidad.