



EN ISO 9001
Zertifikat Nr. 20 100 112006237
www.tuv.at

GRACOLICI Dr. NELLO & C. - s.a.s.

SCUOLA DI AGOPUNTURA TRADIZIONALE
DELLA CITTÀ DI FIRENZE
Fondata nel 1980

50143 Firenze - Via San Giusto, 2 - Tel.: 055 70.41.72 - Fax.: 055 71.31.035 – Cell.:
3400069255

E-mail: agopuntura@yahoo.it - www.scuoladiagopuntura.it

P. IVA 03175590482

CORSO DI
DIETETICA ENERGETICA CINESE

La dietetica ha in Cina origini antichissime; nell' VIII sec A.C. nel testo “Annali dello Stato di Lu” si parla della dietetica come arte per la longevita'.

La Medicina Tradizionale Cinese ha sempre attribuito una grande importanza alla dietetica considerando gli alimenti come fattori capaci di influenzare gli equilibri sottili e basilari dell'organismo.

Gli alimenti sono studiati nei testi di farmacologia chiamati Ben Cao al pari di tutti i prodotti di origine animale, vegetale e minerale che hanno propieta' curative. I saggi cinesi e i dietisti imperiali nel corso delle dinastie hanno codificato gli alimenti basandosi sulla legge dei 5 sapori.

Mentre la dietetica occidentale si fonda sull'analisi dei vari costituenti degli alimenti, la dietetica cinese studia la sottile e impalpabile energia che traspira dai cibi e ne osserva poi il suo impatto con l'organismo: l'incontro tra due energie.

- | | |
|---|---------------------|
| 1) Concetti di base della MTC:
Qi-yin/yang-Jing-Xue-JinYe-Shen
5 Movimenti
Fisiologia della digestione | 4 – 5 febbraio |
| 2) Storia della dietetica cinese
Principi di dietoterapia
Caratteristiche alimenti | 31 marzo – 1 aprile |
| 3) Descrizione dei principali cibi
Dietetica secondo le stagioni | 26 – 27 maggio |
| 4) Dietetica secondo l'eta'
Dietetica secondo le costituzioni | 02 – 03 giugno |
| 5) Dietetica in oncologia | 06 – 07 ottobre |
| 6) Dietetica nell'immunologia | 27 – 28 ottobre |
| 7) Dietetica nelle artralgie
Dietetica nelle allergie e intolleranze alimentari | 10 – 11 novembre |
| 8) Pratica presso un ristorante cinese | 15 – 16 dicembre |

Docenti:

Dr.ssa Marie-Emmanuelle Gatineaud

Dr.ssa Maria Cristina Quaranta

Dr. Mariano Postiglione

Dr. Massimo Rinaldi

Responsabile del corso: Dr.ssa Maria Cristina Quaranta

Orario sabato 9,00/13,00-14,30/17,00, domenica 9,00/13,00 (le lezioni di dietetica in oncologia e dietetica nelle artralgie e allergie alimentari avranno il seguente orario: sabato e domenica 9,00/13,00-14,30/17,00).

Costo del corso

€ 1.200 (da pagarsi in un'unica soluzione o a rate così suddivise: € 240 al momento dell'iscrizione e € 120 ad ogni seminario)

Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione