

Nazwa

Właściwości, działanie i zastosowanie w leczeniu artykułów spożywczych według Tradycyjnej Medycyny Chińskiej.

Opis kursu

Artykuł spożywczy, homologicznie jak surowiec zielarski w ziołolecznictwie oraz analogicznie jak igła akupunkturowa w akupunkturze, jest środkiem leczniczym w dietetyce. Za pomocą artykułów spożywczych, stosowanych pojedynczo lub razem z innymi w złożonych potrawach, można - podobnie jak za pomocą ziół czy igieł akupunkturowych - wpływać na wzorce chorobowe, zmniejszając ich nasilenie a nawet całkowicie je eliminując, i w ten sposób leczyć. Ponieważ siła działania żywności jest mniejsza niż ziół (z wyjątkiem przypraw, które są *de facto* zaadaptowanymi do gastronomii surowcami zielarskimi), pozostają one, względem surowców zielarskich i igieł akupunkturowych, pomocniczymi środkami terapeutycznymi w Tradycyjnej Medycynie Chińskiej. Mimo to, poprawnie dobrane, na podstawie diagnozy i różnicowania, oraz zestawione z innymi artykułami spożywczymi, pozwalają skutecznie wspomagać właściwą kurację ziołami i igłami a w razie jej braku z powodzeniem ją zastępować. Źródłem skutecznego postępowania w dietoterapii jest biegła znajomość właściwości i kierunków działania artykułów spożywczych oraz wynikających z nich wskazań terapeutycznych, przeciwwskazań oraz potencjalnych interakcji, czemu poświęcony jest prezentowany kurs. Nie należy jednak zapominać, iż kluczem do sukcesu, mimo posiadanej wiedzy, jest poprawne jej zastosowanie w praktyce. Bez tego bowiem, leczenie będzie, co najmniej nieskuteczne, jeśli nie szkodliwe.

Charakterystyka kursu

Kurs omawia szczegółowo właściwości, działanie na organizm człowieka i zastosowanie lecznicze artykułów spożywczych z wszystkich grup produktowych w paradygmacie Tradycyjnej

Medycyny Chińskiej (TMCh). Wraz z kursem czwartym pt. „Wzorce chorobowe i ich dietoterapia.” stanowi zasadniczy element kursu dietetyki według Tradycyjnej Medycyny Chińskiej.

Kurs jest podzielony na siedem bloków tematycznych. Traktują one odpowiednio o zbożach, nasionach i orzechach, warzywach, owocach, artykułach pochodzenia zwierzęcego, przyprawach i napojach. Wszystkie artykuły spożywcze omawiane są w sposób charakterystyczny dla Tradycyjnej Medycyny Chińskiej, to jest poprzez podanie ich smaku, natury energetycznej, tropizmu narządowego, działania farmakologicznego, wskazań i przeciwwskazań do stosowania i ewentualnych interakcji z innymi artykułami.

Kurs na temat właściwości, działania i zastosowania artykułów spożywczych według TMCh jest trzecim, po kursie podstaw teoretycznych i diagnostyki medycznej według TMCh, z pięciu szkoleń, tworzących razem „Kurs dietetyki według TMCh”. Każde kolejne szkolenie stanowi kontynuację i rozwinięcie tematyki poruszanej na poprzednich. Jednocześnie, każdy z pięciu kursów stanowi samodzielną jednostkę dydaktyczną, w której można uczestniczyć niezależnie od pozostałych. Innymi słowy uczestnik kursu „Właściwości, działanie i zastosowanie artykułów spożywczych według Tradycyjnej Medycyny Chińskiej” może zakończyć edukację na tym jednym, kontynuować naukę na drugim w kolejności, to jest „Wzorce chorobowe i ich dietoterapia.” bądź zapisać się na dowolnie przez siebie wybrany z pozostałych czterech.

Program kursu

1. Zboża.
2. Orzechy i nasiona.
3. Warzywa.
4. Owoce.
5. Mięsa, podroby i nabiał.
6. Przyprawy.

7. Napoje.

Liczba godzin ogółem

50

Informacja dodatkowa

Kurs zostanie uruchomiony po zebraniu wymaganej liczby uczestników.