

Descrizione del Corso Sensibilità Alimentare (Nutrizione) 25 & 26 Agosto 2024

Come nel seminario di SR 4 – Lavorare le Emozioni, abbiamo avuto modo di “localizzare” in modo chiaro i Punti Riflessi di Organo (PRO) attraverso le coppie di emozioni, in questo seminario andiamo a determinare il fattore nutrizionale migliore per riportare in equilibrio lo stesso PRO.

Lo faremo attraverso la conoscenza di:

- utilizzare i riflessi degli organi;
- test muscolari specifici per determinare i bisogni nutrizionali del tuo corpo (Test di Risposta Specifica);
- usare i punti “Riddler” per individuare il fattore nutrizionale da bilanciare;
- sette diversi metodi per determinare se il tuo corpo nel suo insieme è in grado di gestire tali nutrienti o gli alimenti che li contengono;
- dare priorità alle tue esigenze nutrizionali;
- come eseguire il test dello screening della sensibilità;

Inoltre vedremo come eseguire gli stessi test su animali e piante, verificare la tossicità dell’ambiente, il test della qualità dell’aria e tante altre cose.

Prerequisiti: Stress Release 4: Lavorare le Emozioni

Durata: 16 ore

Costo: 288 € per 2 gg, 576 per l’intero pacchetto

Sconto del 10 % se pagato 30 gg prima € 520

Info e prenotazione – 351 9496 491

Per alloggio - <https://www.valtidoneverde.it/>

Descrizione del Corso IperSensibilità (Allergie) 27 & 28 Agosto 2024

Nel seminario di Sensibilità Alimentare – (Nutrizione), abbiamo avuto modo di individuare i “Fattori alimentari” naturali o come integratori per bilanciare i PRO, in questo seminario, dopo una breve introduzione della visione generale medica del problema, è formato in due parti dove impareremo:

Primo – come lavorare in generale su le Iper Sensibilità ambientali e alimentari che affliggono tante persone, attraverso il bilanciamento dei principali fattori energetici in squilibrio in questi casi;

Secondo – affrontare situazioni specifiche che “marcano” il corpo in modo profondo sulla memoria cellulare dei muscoli ad essi correlati attraverso i 20 meridiani del corpo.

Quindi nella prima parte affronteremo:

- La disidratazione come fattore sottostante;
- Connessione e correzioni fisiche (TFH) legate al sistema immunitario e surrenali;
- Principali fattori nutrizionali da bilanciare e perché;
- Plesso solare, Riflesso di HCl, muscoli correlati;
- Personalità Immuno-competente;

Nella seconda vedremo differenti approcci al problema:

- come eseguire la correzione della Kinesiologia Applicata, di Barhydt e altri;
- procedura di accettazione;
- Usare il libro di J. Barton “Allergie – come trovarle e vincerle”;
- Raffreddori da fieno e rinite allergica e muscoli associati.

Inoltre vedremo come mettere tutto insieme il materiale e altro.

Prerequisiti: Sensibilità Alimentare (Nutrizione)

Durata: 16 ore

Per i costi e info vedi prima pagina