

Considerando que

LUCILA BENA VIDES PERES VIEYRA

ha superado el programa de estudios descrito en el dorso, expiden el presente

Diploma en Alimentación y Masaje Āyurveda

- modalidad online / semipresencial -

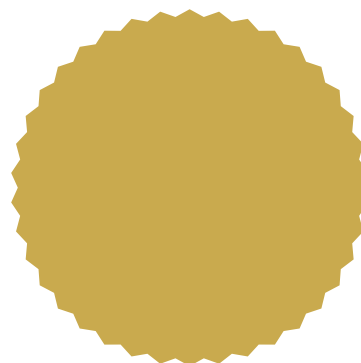
Entregado en Madrid (España), a 31 de agosto de 2013

EL INTERESADO

Alumno

JOSÉ LUIS GARCÍA

Profesor Escuela Superior de
Āyurveda



JOSÉ MANUEL MUÑOZ

Director Escuela Superior de
Āyurveda



PRACHITI KINIKAR

Directora Āyurveda Institute



Diploma en Alimentación y Masaje Āyurveda

- modalidad online / semipresencial -

Fecha de realización: 01 de agosto de 2013 al 31 de agosto de 2013
26 créditos ECTS.

- Plan de Estudios -

1. Introducción al Āyurveda
 - 1.1. Historia y Filosofía del Āyurveda. 1.2. Objetivos del Āyurveda
2. Principios del Āyurveda
 - 2.1. Estructura y funcionamiento del cuerpo humano: doṣa, dhātu/srota, mala. 2.2. La constitución personal o doṣaprakṛti. 2.3. La digestión: agni y āma. 2.4. Ojas y el concepto de "sistema inmunológico" (vyadhikshamatwa siddhanta). 2.5. Hábitos de vida saludables: dinacharyā y rtucharyā. 2.6. Descripción de las sustancias medicinales: rasa, vipāka, vīrya, prabhāva, guṇa, karma
3. Introducción al oleado o snehana
4. Tipos de oleado, indicaciones y contraindicaciones
5. Masaje Abhyanga
6. Oleado local:
 - 6.1. Aplicación de aceite en los ojos o netrabasti. 6.2. Aplicación de aceite en el dorso (particularmente en la región lumbar) o katibasti. 6.3. Aplicación de aceite en el tórax o hṛdbasti. 6.4. Aplicación nasal de aceite o nasya. 6.5. Aplicación de aceite en la cabeza: Śirodhārā y Śiropicu. 6.6. Aplicación de aceite en el oído: karṇapooran
7. Kayaseka
8. Piṇḍasveda
9. Udvartana
10. Aplicación de emplastes o lepa
11. Oleado durante la gestación
12. Oleado en niños
13. Fomentación o svedana
14. Preparación de ghee y aceites medicados
15. Usos terapéuticos del masaje
16. Introducción a la alimentación
17. Descripción de las sustancias medicinales: rasa, vipāka, vīrya, prabhāva, guṇa, karma
18. Alimentación vegetariana
19. Los alimentos y la mente
20. Alimentos incompatibles y otras incompatibilidades
21. Análisis de los alimentos:
 - 21.1. Especies. 21.2. Frutas. 21.3. Verduras. 21.4. Cereales. 21.5. Otros productos alimentarios (huevo, lácteos, carnes y pescados)
22. Alimentación depurativa
23. Alimentación según la constitución y la estación
24. Alimentación durante la gestación y el puerperio
25. Alimentación rejuvenecedora y regeneradora. Introducción a Rasāyana
26. Alimentación en enfermedades comunes
27. Biología humana
 - 27.1. Introducción. 27.2. Importancia del agua. 27.3. Biomoléculas. 27.4. La célula. 27.5. Genética. 27.6. Introducción a la embriología y la histología
28. Anatomía humana
 - 28.1. Introducción. 28.2. Nociones Básicas. 28.3. Anatomía de la porción axial. Cabeza y tronco. 28.4. Morfología apendicular: extremidades superior e inferior. 28.5. Morfología del sistema nervioso central y periférico, y órganos de los sentidos. 28.6. Morfología del sistema cardiovascular y linfático. 28.7. Morfología del aparato respiratorio. 28.8. Morfología del aparato digestivo. 28.9. Morfología del aparato genitourinario femenino y masculino. 28.10. Morfología del sistema tegumentario y piel.
29. Fisiología humana I
 - 29.1. Introducción. 29.2. Fisiología del sistema nervioso. 29.3. Fisiología de la sangre. 29.4. Fisiología cardiovascular.
30. Ejercicio profesional: Ética y Legislación
 - 30.1. Introducción. 30.2. Bioética. 30.3. Legislación

ESCUELA SUPERIOR DE ĀYURVEDA
(MADRID, ESPAÑA)

RNA Grupo I, Sección I, nº 590680

Diploma registrado con el número 618 del libro
correspondiente.

El Director

José Manuel Muñoz