



Chocolaterapia

Seminario en fin de semana

Este curso está dirigido al público en general, siendo de gran interés para MASAJISTAS, FISIOTERAPEUTAS, ESTETICISTAS y en general para todo profesional de la Salud.

El uso del cacao con fines estéticos se obtiene mediante la aplicación superficial del delicioso alimento sobre la piel, pero tiene propiedades beneficiosas tanto por vía oral como cutánea. Es un alimento vivificante con propiedades estimulantes, que reanima y reconforta el cuerpo, una excelente terapia para subir el ánimo y ayuda a eliminar la fatiga. Su sabor dulce aumenta el nivel de serotonina. Por eso muchas personas mitigan sus penas con el preciado manjar.

Desde luego a nivel dietético, lo mejor es el chocolate puro; el negro sin leche y mejor sin azúcar. Sin duda la sensación general de bienestar, será mayor si lo liberas de todas las calorías posibles. Además de su sabor dulce y su aroma, como materia prima y exento de golosina, el cacao tiene propiedades naturales con beneficios terapéuticos. No en vano, los mayas lo denominaban alimento de los dioses.

Cada fruto en forma de baya contiene entre 30 y 40 semillas. Existen dos especies del árbol del cacao: el Forastero y el Criollo. Ambas especies contienen antocianinas, flavonoides con propiedades regeneradoras y reconstituyentes. Además su composición original contiene hidratos de carbono, proteínas, minerales como el potasio, el fósforo y el magnesio, y vitamina B1 y ácido fólico. Es por tanto un alimento excepcional que proporciona grandes dosis de energía nutritiva.

En el mundo entero, el cacao (también el azúcar y las esencias) se está convirtiendo en un gran aliado de la belleza. Hoy, la chocolaterapia causa furor en spa y centros de estética, y cada día tiene más adeptos. Los novedosos masajes y baños de chocolate hidratan la piel y combaten la celulitis. También acaban con la tensión, la falta de vitalidad, el cansancio y todos los síntomas del estrés.

Posee propiedades adelgazantes, desintoxicantes y reafirmantes, su aroma energetiza y estimula el buen humor, atenuando los efectos del estrés. Por su alto contenido de antioxidantes, combate los radicales libres. Sus semillas son ricas en xantina y teobromina, los cuales son excelentes oxigenadores de los tejidos. Al ser rico en polifenoles reduce la inflamación de los vasos sanguíneos y mejora la circulación. De acuerdo a su combinación y al tipo de piel, cada composición brinda un beneficio particular.



Información del curso

DURACIÓN Y COSTES

Precio total: 100 €

Horas	Matrícula
06:00	100 €

- Sábado de 10:00 a 14:00 y de 15:30 a 19:00 h
- **Matrícula (coste del material y diplomas):** *Deberán abonarse antes del comienzo del curso.*

RECURSOS MATERIALES POR ALUMNO

Todo el material que se suministra está incluido en el precio de la matrícula.

- Apuntes que complementan el curso
- Cremas especiales para el correcto desarrollo de la práctica: disponibles en el aula, cacao, aceites.
- Plástico para envoltura

MATERIAL ADICIONAL QUE HA DE TRAER EL ALUMNO

- **Para la matrícula:** Es necesario presentar el DNI.
- Ropa cómoda.
- Material para tomar notas.
- 1 Sábana.
- 2 Toallas grandes.
- Toallitas húmedas.
- Los alumnos deben traer de su casa:
 - · 2 Manoplas de tela
 - · 1 sábana bajera y una encimera de un cuerpo (o toallas grandes)
 - · 1 manta
 - · 2 toallas medianas
 - · 2 toallas pequeñas
 - · 1 delantal de plástico
 - · Ropa de manga corta
 - · Toallitas húmedas

DIPLOMAS

Una vez superado el curso y se haya obtenido la calificación de APTO, teniendo en cuenta que se ha de estar al corriente en el pago de las mensualidades se entregará el **diploma de la Escuela Begoña Ferrero**

IMPARTE

María Antigua Perdomo Peña (Vecindario y Las Palmas)



María Antigua Perdomo Peña

TÉCNICO SUPERIOR EN ESTÉTICA.

Diplomada en herbología, masajes, drenaje, y osteopatía craneo sacral.

Experta en elaboración de jabones artesanales y cosmética natural.

Primer Premio nacional de Jabón. Museo de los aromas. Burgos 2014



Programa del curso

Chocolaterapia

- Historia
- Efectos del chocolate
- Beneficios del chocolate desde el punto de vista cosmético y desde la óptica de la salud
- ¿Para qué sirve la Chocolaterapia?
- Composición energética y nutricional
- ¿Qué tipo de chocolate se usa?
- ¿Cómo es el tratamiento?
- Tipos I, II, III y IV
- Protocolo de masaje