

커리큘럼 Contents

박찬우 박사의 푸드테라피 전문가 과정

1. 통합의학 · 자연의학

형상의학, 동종의학, 온열발한요법, 에너지의학 등

2. 인체 생리의 이해

인체 구조와 기능, 인체 & 질병의 이해

3. 대사와 면역

인체 대사 메커니즘, 면역체계의 이해와 적용

4. 호르몬

호르몬 시스템과 건강, 내분비계 균형

5. 영양소와 음식

영양소별 효능과 작용기전, 식품과 건강의 연결

6. 질환별 힐링푸드

질환별·대상별 힐링푸드, 증상/질환별 영양처방

7. 다이어트

과학적 체중관리, 식이요법과 대사 최적화

8. 디톡스 · 해독요법

체내 독소 배출, 해독 프로토콜과 실전 적용

9. 암 & 암 치유

암의 이해, 항암 식품치료와 통합적 암 관리

10. 건강기능성 식품

기능성 원료와 제품, 올바른 선택과 활용법

11. 개인맞춤 상담법

체질·증상별 개인 맞춤 영양 상담 실전 기술

12. 종합 실전 적용

A부터 Z까지 통합 커리큘럼 실전 케이스 적용

수료증 발급

대한통합의학실천협회 수료증 발급

수강 대상

【전문직】 약사 · 영양사 · 간호사 · 의사

【일반인】 건강에 관심있는 일반 시민 · 치유와 회복이 필요한 분

총 24시간 - (각 2시간 × 12회) · 온라인 Zoom 10회 + 오프라인 2회(수료증 수여식 포함)