

# Programma

## Lezioni Frontali

## 2017-2019

### Introduzione propedeutica

#### 6-7-8 Ottobre 2017

##### ELEMENTI DI CHIMICA E BIOCHIMICA

>> *Dott.ssa Maristella Ruggero*

##### FONDAMENTI DI MACRONUTRIZIONE E MICRONUTRIZIONE

##### Vitamine, minerali e antiossidanti

>> *Dott.ssa Maria Chiara Nardi*

##### CENNI DI ANATOMIA, FISILOGIA E PATOLOGIA

>> *Dott. Arrigo Selli*

##### COMPENDIO DEGLI ESTRATTI ERBALI TRADIZIONALI

>> *Video on line Dott.ssa Silvia Vitturi*

### 1° Week end 21-22 Ottobre 2017

##### ELEMENTI DI NUTRIZIONE PER IL BENDESSERE™ PER ETÀ E GENERE

##### Proteine, carboidrati, grassi nelle Piramidi Nutrizionali e Nutraceutiche.

>> *Dott.ssa Maria Chiara Nardi*

##### La promozione del Bendessere™

>> *Dott.ssa Giada Caudullo*

##### Linee guida per controllare i meccanismi neurovegetativi e comportamentali nelle dipendenze alimentari e nella regolazione dell'appetito

>> *Prof.ssa Lucia Bacciottini*

##### Nutraceutical Recipes - Nutracooking

>> *Chef Sergio Barzetti*

### 2° Week end 18-19 Novembre 2017

##### INTRODUZIONE AL MONDO VEGETALE

##### Analisi ed illustrazione delle piante e dei fitocomplessi. Focus sull'età pediatrica

>> *Dott. Arrigo Selli*

##### Normativa italiana ed europea sugli integratori alimentari

>> *Dott.ssa Silvia Vitturi*

##### Deontologia professionale e legislazione

>> *Avv. Giancarlo Rizzieri*

### 3° Week end 20-21 Gennaio 2018

##### APPLICAZIONE DEI FITOCOMPLESSI PER FASCE D'ETÀ

##### I fitocomplessi applicati nei protocolli del calendario della vita umana

>> *Dott. Arrigo Selli*

##### I vegetali e la loro influenza in nutrizione e alimentazione.

##### Nutraceutical Recipes - Nutracooking

>> *Chef Sergio Barzetti*

### 4° Week end 10-11 Febbraio 2018

##### BENESSERE DONNA NELL'INTERO ARCO DELLA VITA: IN ETÀ FERTILE, IN GRAVIDANZA E IN MENOPAUSA

##### Le metamorfosi femminili nei momenti evolutivi dell'Universo Rosa "incontrano" le piante e le loro proprietà.

##### Focus sull'apparato genito urinario

>> *Prof.ssa Stefania Piloni*

##### Le piramidi nutrizionali e nutraceutiche femminili

>> *Prof.ssa Lucia Bacciottini*

>> *Dott.ssa Maristella Ruggero*

## Orario

Sabato

9.00-18.00

### 5° Week end 24-25 Febbraio 2018

##### FLEXITARIAN DIET E I FONDAMENTI DELLA DIETA VEGETARIANA

##### La dieta flessibile

>> *Prof.ssa Lucia Bacciottini*

>> *Dott. Xavier Pierobon*

##### LA MISURA DELL'INFIAMMAZIONE NELLA REATTIVITÀ AL CIBO

##### Il recupero della tolleranza nelle ipersensibilità alimentari, nella

##### Gluten Sensitivity e nella Celiachia

>> *Dott. Attilio Speciani*

##### Nutraceutical Recipes - Nutracooking

>> *Chef Riccardo Facchini*

>>*Dott. Fulvio Marino*

### 6° Week end 17-18 Marzo 2018

##### FUNZIONE DIGESTIVA E DEPURAZIONE.

##### NUTRIMENTO E SOSTEGNO DELLA PELLE

##### Il ruolo della depurazione e del drenaggio dei sistemi gastrointestinale ed emuntore

>> *Prof. Erus Sangiorgi*

##### Le multifunzionalità dell'organo pelle: vivacità biologica,

##### protezione, difesa, attrattività

>> *Prof.ssa Maria Concetta Romano*

>> *Dott.ssa Mikol Bettella*

### 7° Week end 14-15 Aprile 2018

##### NUTRIGENOMICA E MEDICINA ANTIAGING

##### I 4 fondamentali di un sano stile di vita: meditazione, allenamento, alimentazione e integrazione nutrizionale

>> *Dott. Filippo Ongaro*

##### NUTRIZIONE PER IL BENESSERE DELL'UOMO.

##### APPARATO GENITO RIPRODUTTIVO MASCHILE

##### Piramidi nutrizionali e nutraceutiche nelle costituzioni umane

>> *Prof. Ivo Bianchi*

### 8° Week end 12-13 Maggio 2018

##### NUTRACEUTICA E GEROPROTEZIONE

##### L'alimentazione funzionale nell'invecchiamento del cervello e nel

##### declino cognitivo

>> *Prof. Giovanni Scapagnini*

>> *Dott. Carmelo Parello*

##### Nutraceutical Recipes - Nutracooking

>> *Chef Gianfranco Pascucci*

### 9° Week end 26-27 Maggio 2018

##### 27 Maggio 2018 orario 9.00-18.00

##### SPORT, MOVIMENTO FISICO E APPARATO OSTEOARTICOLARE

##### Apparato osteoarticolare

>> *Dott. Mario Vignoni*

##### Nutrizione e nutraceutica a sostegno dello sportivo

>> *Prof. Pierluigi Gargiulo*

##### BENESSERE FISILOGICO GENERALE

##### Focus sul metodo Kousmine.

##### I regimi nutrizionali

>> *Dott. Fabrizio De Gasperis*

## Orario

Domenica

9.00-13.00

##### BENESSERE CARDIOVASCOLARE

##### Nutri il tuo cuore

>> *Dott. Davide Terranova*

### 1° Week end >> 2° anno

##### ELEMENTI BASE DI PSICOLOGIA DELLA PERSONALITÀ

##### Valutazioni e approfondimenti della struttura e della dinamica

##### della personalità al fine di promuovere le potenzialità individuali

>> *Dott.ssa Cristina Paroni*

##### TRATTAZIONE DEI DISTURBI PSICOSOMATICI

##### PSICOSOMATICA E FLORITERAPIA

##### Correlazione mente-corpo e lettura dei “segni” fisici come trascrizione dei pensieri. L'aiuto dei rimedi floreali per l'equilibrio emozionale

>> *Dott.ssa Maria Elisa Campanini*

### 2° Week end >>2° anno

##### BIORISONANZA E FISICA QUANTISTICA. LA MEMORIA DELL'ACQUA

##### Comunicazione e interazione delle onde elettromagnetiche.

##### Origine e fondamentali scientifici dei rimedi di tipo vibrazionale

>> *Dott.ssa Caterina Tribbia*

##### GARATTERISTICHE DELLE PRINCIPALI LINEE FLORITERAPICHE,

##### INTRODUZIONE ALLE AUSTRALIAN BUSH FLOWER ESSENCES

##### Storia della floriterapia e caratteristiche delle essenze combinate

>> *Dr. Roberto Facincani*

### 3° Week end >>2° anno

##### FONDAMENTI DI MEDICINE ORIENTALI

##### La medicina tradizionale cinese e le correlazioni tra corpo e alimenti

>> *Prof. Emilio Minelli*

### 4° Week end >>2° anno

##### APPROFONDIMENTO SULLE AUSTRALIAN BUSH FLOWERS ESSENCES

##### Gestione dello stress e del cambiamento in età adulta.

##### Focus sul benessere donna

>> *Dr. Erica Savioli*

##### FONDAMENTI DI IRIDOLOGIA NATUROPATICA ED EMOZIONALE

##### Lettura dell'iride e riconoscimento dei principali disequilibri psicofisici

>> *Dr. Gian Luigi Benni*

### 5° Week end >>2° anno

##### PRINCIPI DI IRIDOLOGIA COSTITUZIONALE

##### Come leggere i segni iridologici e interpretarli in chiave psicosomatica

>> *Dr. Loreto Bizzarri*

##### L'APPROCCIO KINESIOLOGICO AL RIEQUILIBRIO EMOZIONALE

##### Focus sulle intolleranze alimentari

>> *Dott. Mauro Stegagno*

### 6° Week end >>2° anno

##### PRINCIPI DI IDROTERAPIA TRADIZIONALE NATUROPATICA

##### Metodo di Padre Sebastian Kneipp e benefici corporei

##### dell'alternanza caldo-freddo, degli impacchi e delle fasciature

>> *Dr. Elisabetta Poggi*

### 7° Week end >>2° anno

##### REFLESSOLOGIA DEI TESSUTI MOLLI, TRIGGER POINT

##### E RIFLESSOLOGIA PLANTARE

##### Individuare i punti energetici, leggere i riflessi plantari come specchio dell'organismo

>> *Dott. Fabio Ambrosi*

### 8° Week end >>2° anno

##### BIORISONANZA: USO DELLA STRUMENTAZIONE

##### Applicazione pratica con strumenti moderni secondo i principi

##### vibrazionali per l'individuazione dei disequilibri

>> *Dott. Fabio Ambrosi*

##### RAPPORTO OPERATORE DEL BENESSERE-CLIENTE: IL COLLOQUIO

##### CONOSCITIVO

##### Ascolto attivo ed empatia: come gestire con efficacia il colloquio naturopatico

>> *Dott.ssa Marilù Mengoni*

### 9° Week end >>2° anno

##### WORKSHOP DI CONFRONTO. ESTRATTI ERBALI E NUTRIZIONE:

##### SUGGERIMENTI CON CASI PRATICI

##### Esercitazioni individuali e di gruppo superviseate sul consiglio naturopatico

>> *Dott. Francesco Abela*

>> *Dott. Marco Stegagno*

## SESSIONE D'ESAME

## 23-24 Giugno 2018

##### ESAME SCRITTO FINALE E

##### DISCUSSIONE DELL'ELABORATO

## Lezioni On line

##### IGIENE E SALUTE PUBBLICA.

##### FLORITERAPIA SECONDO BACH.

##### ELEMENTI DI CRISTALLOTERAPIA, GEOBIOLOGIA, RADIOESTESIA.

##### PRINCIPI DI CROMOTERAPIA.

La partecipazione consente ai Sigg. Medici, Farmacisti e Biologi di accedere gratuitamente a 100 crediti ECM tramite FAD (formazione a distanza on line).

Si ringrazia Solgar Italia Multinutrient S.p.a. per il contributo non condizionato della FAD

### Nutraceutical Recipes - Nutracooking a cura di:

#### **Chef Sergio BARZETTI**

Chef di rilevanza nazionale, collabora con scuole e media su tematiche afferenti al cooking

#### **Chef Riccardo FACCHINI**

Chef di rilevanza nazionale

#### **Chef Gianfranco PASCUCCI**

Chef Stella Michelin negli anni 2012-2013-2014-2015-2016.

Con la partecipazione del Dott. **Fulvio MARINO** - molitore esperto

>> **CNM ITALIA S.r.l.** è un ente formativo nel campo delle Discipline del Benessere e del Benessere™, che previo il compimento del corso ed il superamento dell'esame, conferisce il Diploma **Naturopath**, autorizzato dal **Ministero Italiano dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, M.I.U.R.**, con decreto del 28/06/2013, come corso libero a carattere privato, in quanto sede italiana del College CNM UK.

cnmitalia.com

#### APDB e BCMA

Il Professionista del Benessere, una volta conseguito il Diploma, così come previsto dall'Organizzazione Mondiale della Sanità e dall'Unione Europea, ha la possibilità di essere ammesso in Italia ad APDB -Associazione Professionisti Discipline del Benessere- e in Europa al BCMA -British Complementary Medicine Association- garantendo l'elevata professionalità degli iscritti.

associazioneprofessionistidelbenessere.it  
bcma.co.uk

>> L'operatività del **Naturopath** si attua attraverso varie attività che si focalizzano sulla Persona, nel suo insieme, utilizzando interventi individualizzati mediante i principi del vivere sano in maniera olistica e la circolarità del benessere™, che tiene conto delle diverse esigenze per fasce di età. Ottenuto il Diploma **Naturopath** il Professionista del Benessere può collaborare con Studi Associati, con Erboristerie, Farmacie e Parafarmacie, Palestre, Centri Benessere e Beauty farm.

**Obiettivo di CNM ITALIA è la formazione di "Naturopath"** qualificati, Operatori del Benessere che esplichino la propria attività secondo criteri energetici, utilizzando integratori alimentari e metodologie che sono patrimonio culturale di antiche ed efficaci tradizioni salutistiche. Il Naturopath è un Operatore contemplato fra i Professionisti delle Discipline complementari nell'ambito dell'Organizzazione Mondiale della Sanità - OMS.

## Naturopath

### Docenti

**Dott. Francesco ABELA**  
Laurea in Filosofia, Naturopata

**Dott. Fabio AMBROSI**  
Fisioterapista, Naturopata, Erborista Diplomato

**Prof.ssa Lucia BACCIOTTINI**  
Biologa Nutrizionista, specialista in Scienze dell'Alimentazione, Dottore di Ricerca in Fisiopatologia Applicata, già Docente di Nutrizione Integrata Università di Firenze.

**Dr. Gian Luigi BENNI**  
Naturopata diplomato Heilpraktiker in Germania, specializzato in Aromaterapia e in Iridologia di scuola Russa

**Dott.ssa Mikol BETTELLA**  
Laurea magistrale in Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, abilitazione alla professione di Farmacista

**Prof. Ivo BIANCHI**  
Medico Chirurgo, Specialista in Medicina Interna. Esperto in Nutraceutica e Omeopatia. Professore a contratto Facoltà di Medicina e Chirurgia Università di Milano

**Dr. Loreto BIZZARRI**  
Naturopata esperto in Iridologia e Oligoelementi

**Dott.ssa Maria Elisa CAMPANINI**  
Psicologa, Floriterapeuta esperta in Floriterapia Australiana, Vice Presidente R.I.F

**Dott.ssa Giada CAUDULLO**  
Psicologa, Amministratore Delegato Solgar Italia Multinutrient spa.

**Dott. Fabrizio DE GASPERIS**  
Medico Chirurgo, Presidente A.M.I.K. Associazione Medica italiana Kousmine

**Dr. Roberto FACINCANI**  
Naturopata e Floriterapeuta, Esperto in Floriterapia Australiana

**Prof. Pierluigi GARGIULO**  
Medico Chirurgo, Specialista in Medicina dello Sport, Docente Università Tor Vergata Roma

**Dott.ssa Mariù MENGONI**  
Biologa nutrizionista, Psicologa

**Prof. Emilio MINELLI**  
Medico Chirurgo, Omeopata, Esperto in Medicina Tradizionale Cinese

**Dott. Filippo ONGARO**  
Medico Chirurgo, Direttore Scientifico istituto di Medicina Rigenerativa e Primo Medico certificato in medicina antiaging in Italia. Health Coach

**Dott. Carmelo PARELLO**  
Biotecnologo Farmaceutico, Anti-aging Advisor presso AFFWA - Accademia Funzionale di Fitness, Wellness e Anti-aging, Biologo Nutrizionista di Casadivita

**Dott.ssa Cristina PARONI**  
Psicologa, Psicoterapeuta, Specialista in disturbi alimentari e psicosomatici

**Dott.ssa Stefania PILONI**  
Medico Specialista in ginecologia e ostetricia. Docente di Fitoterapia, Università di Milano

**Dr. Elisabetta POGGI**  
Naturopata, Esperta in Idroterapia

**Avv. Giancarlo RIZZIERI**  
Avvocato Cassazionista. Esperto del Diritto delle Discipline del benessere

**Prof.ssa Maria Concetta ROMANO**  
Medico Chirurgo, Specialista in Dermatologia. Docente Università Cattolica Roma. Presidente di Skineco

**Dott.ssa Maristella RUGGERO**  
Laurea Magistrale in Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, abilitazione alla professione di Farmacista. Master in Divulgazione Scientifica.

**Prof. Erus SANGIORGI**  
Medico Chirurgo, Naturopata, Docente Università di Milano

**Prof. Giovanni SCAPAGNINI**  
Medico neuroscienziato, esperto in meccanismi biologici dell'invecchiamento. Professore Associato di Biochimica Clinica presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli studi del Molise

**Dott. Arrigo SELLI**  
Medico Chirurgo, Specialista in Pediatria, Fitoterapeuta

**Dott. Attilio SPECIANI**  
Medico Chirurgo, Specialista in Allergologia e Immunologia Clinica, Direttore di Eurosalus.com

**Dott. Marco STEGAGNO**  
Medico Chirurgo, Specialista in Chirurgia d'Urgenza e di Pronto Soccorso. Omeopata. Omotossicologo

**Dott. Mauro STEGAGNO**  
Medico Chirurgo, Specialista in Medicina Interna e Cardiologia, Esperto in Omotossicologia, Agopuntura e Kinesiologia

**Dott.ssa Caterina TRIBBIA**  
Fisico, Medico Chirurgo

**Dott. Mario VIGNONI**  
Medico Chirurgo, Dietologo specialista, Omeopata. Esperto di Nutriterapia Clinica

## Naturopath



CNM ITALIA

DECRETO M.I.U.R.  
MINISTERO DELL'ISTRUZIONE,  
DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA  
AUTORIZZATIVO ALL'ESERCIZIO  
DELL'ATTIVITÀ FORMATIVA



Percorsi formativi secondo le linee guida  
dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS)



## Naturopath

DIPLOMA

18 WEEKEND DI  
LEZIONI FRONTALI

MODULI ON-LINE

Sede: Padova



SPONSORED BY



## Costi & Organizzazione



**PRIMO ANNO**  
2.680,00 Euro (esente IVA)

**SECONDO ANNO**  
2.180,00 Euro (esente IVA)

**INTRODUZ. PROPEDEUTICA\***  
Quando richiesta  
400,00 Euro

### DESTINATARI

Il corso è rivolto a Medici, Farmacisti, Biologi, Psicologi, Dietisti, Infermieri, Fisioterapisti, Tecnici erboristi, Osteopati, Assistenti sanitari e Operatori del Benessere.

\* Previa frequentazione dell'Introduzione propedeutica viene dato accesso al Corso, quando ammessi, a coloro che sono in possesso di Diploma di scuola media superiore.

### DURATA E STRUTTURA DEL CORSO

Il corso si svolge con le seguenti modalità:

- 9 weekend per il primo anno e 9 per il secondo anno;
- lezioni on-line con studio guidato e con documenti inerenti gli argomenti trattati durante le lezioni frontali;
- frequenza obbligatoria per l'80% delle lezioni in aula per poter essere ammessi all'Esame finale;
- test di valutazione dell'apprendimento on-line;
- esame finale scritto con domande a risposta chiusa e due domande a risposta aperta, discussione di un proprio elaborato finale alla Commissione Didattica;
- Il corso è a numero chiuso e un'apposita Commissione valuterà le richieste di ammissione;
- Il calendario del corso è altresì consultabile nel sito:

cnmitalia.com

### IL PREZZO DEL CORSO INCLUDE:

La docenza nelle lezioni frontali, l'affiancamento durante il training pratico in aula, le lezioni on-line, i materiali didattici, copia delle slides utilizzate dai Docenti, alcuni testi e dispense, il costo dell'iscrizione all'esame finale scritto e la discussione dell'elaborato finale, il rilascio CNM Diploma inglese con traduzione giurata. Crediti ECM tramite FAD se richiesti. Coffee Break e Pranzo rappresentativo delle ricette degli Chef quando previsto.

### MODALITÀ DI PAGAMENTO

- Possibilità di ottenere uno sconto del 6% per chi anticipa il pagamento di un'annualità del corso in sede d'iscrizione
- Possibilità di pagamento in 6 rate tramite Sepa.

### >> Segreteria Organizzativa:

CNM Italia -sede Padova  
Via Prima Strada, 23/3 - 35129 Padova  
Tel. 049 9080654 - Fax 049 8898924  
info@cnmitalia.com www.cnmitalia.com