

http://cucina.leonardo.it/studiare-il-cibo-via-al-progetto-food-supplement-cooking-acade

Studiare il cibo: via al proje...

File Modifica Visualizza Preferiti Strumenti ?

Outlook Web cnm prova apdb food nsc cfa cnm ANSOLGREG Tutte le campagne FB

Pagina Sicurezza Strumenti

LeoCucina il portale delle passioni

LEONARDO.IT HOME FOTO VIDEO KITCHEN NEWS GUSTO STYLE SCIENZE GASTRONOMICHE TUTTE LE RICETTE COSA BEVIAMO PRIMI SECONDI

00:17 02:07

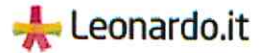
Luca Taletta 25 novembre, 2013 Categoria: Cucina

56mila 7.262 Segui

DA RADIO 105 ora in onda... on top of the world

15:59 09/09/2014

PEUGEOT 2008. IL CITY CROSSOVER






- LEONARDO.IT
- HOME
- FOTO
- VIDEO
- KITCHEN NEWS
- GUSTO STYLE
- SCIENZE GASTRONOMICHE
- TUTTE LE RICETTE
- COSA BEVIAMO
- PRIMI
- SECONDI



- 
Come sbucciare le uova sode: tempi di
 Il segreto per ottenere delle uova sode perfette è nei tempi di cottura, ma anche nel metodo utilizzate per
- 
Ricette base per dolci: la meringa italiana
 Leonardo.it vi propone la ricetta della meringa italiana, un composto semplicissimo fatto di soli albumi e zucchero
- 
Burro chiarificato ricette: il video tutorial
 Il burro chiarificato è un grasso puro che, a differenza del burro normale, viene privato di due componenti importanti.
- 
Come separare le uova: 3 modi per
 Una delle pratiche che bisogna imparare quando si vuole diventare dei maestri ai fornelli è indubbiamente quella

 **Luca Talotta** 28 novembre, 2013 Categoria: **Cucina**

 **Mi piace** 56mila

 **+1** 7.262

 **Segui**



Studiare il cibo: via al progetto "Food & Supplement Cooking Academy"

 **Mi piace** 8

 **Tweet** 3

 **+1** 2

Leonardo é... ▶



1



0

La correlazione esistente tra ciò che ingeriamo e come stiamo è strettissima. Le abitudini alimentari moderne, i ritmi di vita, le abitudini di acquisto portano spesso squilibri nella nostra alimentazione, in particolare a livello di aumentati fabbisogni di vitamine e minerali, che si traducono in stati di affaticamento e problematiche della più varia natura. **Per questo l'integrazione si rende determinante, soprattutto in alcune stagioni o fasi della vita.** Per approfondire in modo scientifico questi temi, analizzare tutte le fasi nutrizionali di vita e comprendere le esigenze della fisiologia umana nelle varie fasce d'età CNM Italia, College of Naturopathic Medicine, che ha ricevuto l'autorizzazione all'insegnamento dal MIUR, Ministero della Pubblica Istruzione, Università e Ricerca, organizza "Food & Supplement Cooking Academy".

Il corso, rivolto agli Operatori del benessere e a chiunque desideri approfondire la tematica, combina l'arte culinaria di grandi Chef stellati alle conoscenze di Illustri relatori scientifici insieme con un approfondimento sull'integrazione Solgar. Negli otto weekend di lezione, che alternano insegnamenti teorici e pratici allo studio autonomo tramite teledidattica sulla piattaforma web della Scuola, verranno analizzati nello specifico il valore dei nutrienti, la loro stagionalità, la potenziale efficacia nel soggetto umano nelle diverse fasi della vita e sulle sue capacità di natura fisica e cognitiva. *Attraverso l'educazione a una scelta consapevole dei cibi, la loro preparazione corretta e l'utilizzo mirato degli integratori alimentari, che favoriscono la biodisponibilità dei nutrienti contenuti e contribuiscono al rallentamento dell'invecchiamento, il Corso unisce l'eccellenza nozionistica e pratica di tre aree imprescindibili: Nutrizione, Cucina ed Integrazione.*

Al termine del Corso gli studenti, previo esame finale, conseguiranno un Diploma rilasciato da CNM Italia di "Nutritional Cooking Consultant". Il primo degli otto incontri, che si svolgerà nel weekend del 25 e 26 gennaio 2014, sarà dedicato al tema dell'Alimentazione del Terzo millennio: le nuove tendenze culturali e scientifiche." E vedrà la partecipazione in veste di docente del dott. Attilio Speciani, immunologo e anestesista, e dello Chef Sergio Barzetti. Il corso si terranno presso la sede di CNM Italia in Padova, via Prima Strada 23/3. Per info: www.cnmitalia.com

DA RADIO 105



ora in onda...
on top of the world
imagine dragons

FOTO



MUSIC BIZ

[Pharrell Williams vuole fare musica con uno.](#)
[Gwen Stefani ama il divano e la pizza](#)
[One Direction ancora increduli per il loro suc](#)



Leonardo è

[Allrecipes](#) [Dissapore](#)
[Ginger&Tomato](#) [OdeAlVino](#)
[Mezzokilo](#) [Ricette per Cucinare](#)
[Ricette mania](#) [Spigoloso](#)
[TorteAlCioccolato](#) [Qristoranti](#)
[Scatti di gusto](#) [VivaLaFocaccia](#)
[Cucina](#)

I più letti



Jessica
Rivadossi