

Utile per favorire le tue difese organiche  
Prodotto Olistico, da fiore e radice

STAR BENE È AFFAR NOSTRO

Home Chi e cosa ci guarisce **Chi e cosa ci nutre** Progetto Pubblicazioni In libreria Link Contatti

[home](#) » [NEWS](#) »  
data evento 11/12/2013

## CNM Italia propone la "Food & Supplement Cooking Academy"

"Food & Supplement Cooking Academy" è un corso innovativo organizzato da CNM Italia di Padova. Il suo obiettivo è di fornire un strumento concreto e scientifico agli operatori del benessere che desiderano conoscere dalle basi antropologiche e neurologiche il valore dei nutrienti, la loro stagionalità, la loro potenziale efficacia in tutte le fasi della vita umana. L'accademia permette di individuare i principali fenomeni infiammatori che potrebbero ostacolare il raggiungimento di un buon livello di qualità di vita, a favore delle più alte condotte nutrizionali, attraverso l'educazione alla preparazione culinaria da parte di affermati chef e all'utilizzo mirato degli integratori alimentari, per rallentare l'invecchiamento.

Sono ammessi al corso medici, farmacisti, biologi, dietologi, erboristi, dietisti, operatori del benessere e tutti coloro che desiderano approfondire il legame tra nutrizione, cucina e integrazione mirata. Il corso va da gennaio a ottobre 2014, attraverso lezioni che si tengono durante incontri frontali (8 week-end) e lo studio autonomo tramite teledidattica sulla piattaforma web della scuola (2 materie: Elementi di anatomia, fisiologia e patologia umana; Nutrizione di base: macroelementi e microelementi).

Ogni weekend di lezione sarà composto da:

- giornata teorica e approfondimento della tematica scientifica nutrizionale e correlazione tra l'integrazione alimentare e le specifiche esigenze (sabato: ore 9.30-18.30);
- giornata di presentazione degli ingredienti, dei menù, della loro preparazione e degustazione completa dei piatti (domenica: ore 9.30-14.30).

Gli schemi alimentari moderni di sovente presentano disequilibri di vitamine e minerali, per cui l'integrazione di supplementi si rende necessaria in alcune fasi della vita, come l'allattamento, l'età geriatrica e in condizioni sempre più frequenti, come la celiachia e il vegetarianesimo.

15:50  
09/09/2014

Utile per favorire le tue  
difese organiche  
Prodotto Olistico, da fiore e radice



STAR BENE È AFFAR NOSTRO  
GREAT MEMORIES

Home Chi e cosa ci guarisce **Chi e cosa ci nutre** Progetto Pubblicazioni In libreria Link Contatti

[home](#) » [NEWS](#) »

data evento 11/12/2013

## CNM Italia propone la "Food & Supplement Cooking Academy"

"Food & Supplement Cooking Academy" è un corso innovativo organizzato da CNM Italia di Padova. Il suo obiettivo è di fornire un strumento concreto e scientifico agli operatori del benessere che desiderano conoscere dalle basi antropologiche e neurologiche il valore dei nutrienti, la loro stagionalità, la loro potenziale efficacia in tutte le fasi della vita umana. L'accademia permette di individuare i principali fenomeni infiammatori che potrebbero ostacolare il raggiungimento di un buon livello di qualità di vita, a favore delle più alte condotte nutrizionali, attraverso l'educazione alla preparazione culinaria da parte di affermati chef e all'utilizzo mirato degli integratori alimentari, per rallentare l'invecchiamento.

Sono ammessi al corso medici, farmacisti, biologi, dietologi, erboristi, dietisti, operatori del benessere e tutti coloro che desiderano approfondire il legame tra nutrizione, cucina e integrazione mirata. Il corso va da gennaio a ottobre 2014, attraverso lezioni che si tengono durante incontri frontali (8 week-end) e lo studio autonomo tramite teledidattica sulla piattaforma web della scuola (2 materie: Elementi di anatomia, fisiologia e patologia umana; Nutrizione di base: macroelementi e microelementi).

Ogni weekend di lezione sarà composto da:

- giornata teorica e approfondimento della tematica scientifica nutrizionale e correlazione tra l'integrazione alimentare e le specifiche esigenze (sabato: ore 9.30-18.30);
- giornata di presentazione degli ingredienti, dei menù, della loro preparazione e degustazione completa dei piatti (domenica: ore 9.30-14.30).

Gli schemi alimentari moderni di sovente presentano disequilibri di vitamine e minerali, per cui l'integrazione di supplementi si rende necessaria in alcune fasi della vita, come l'allattamento, l'età geriatrica e in condizioni sempre più frequenti, come la celiachia e il vegetarianesimo.

Lo studente del corso consegue un diploma rilasciato dal CNM College of Naturopathic Medicine del Regno Unito di "Nutritional Cooking Consultant".

Per saperne di più: [www.cnmitalia.com/art-42/corso di food supplements cooking academy](http://www.cnmitalia.com/art-42/corso-di-food-supplements-cooking-academy)

### Commenta



Aggiungi un commento...

Commenta usando... ▼

Plug-in sociale di Facebook