

http://www.pegasonews.info/joomla/index.php?option=com_content&view=article&id=38892:food-supplement&catid=101&Itemid=162

File Modifica Visualizza Preferiti Strumenti ?

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

Pagina Sicurezza Strumenti

PEGASO NEWS

Il nuovo concetto di attualità

NEWS

FOOD & SUPPLEMENT COOKING ACADEMY. LA SCIENZA DELLA NUTRIZIONE AL SERVIZIO DEL BENESSERE

AGENZIA

Cultura & Dietetica

Enogastronomia

ESPO 2015

Medi & Tendenze

Salute & Benessere

Solidarietà

Sport

Turismo & Benessere

Ha avuto il suo inizio lo scorso 23-24 gennaio 2014 con il primo degli otto incontri, unendo le vivaci relazioni del Dott. Alessio Speciani, Allergologo e Immunologo e del rinomato Chef Sergio Barzotto in un evento che ha visto la partecipazione attiva di medici, farmacisti ed operatori della disciplina del benessere in un coinvolgimento consapevole, emotivo e gustativo all'unanimità.

La correlazione esistente tra ciò che ingeriamo e come stiamo è strettissima. Le abitudini alimentari moderne, i ritmi frenetici di vita, le scorrette scelte nutrizionali portano spesso a disequilibri dell'organismo umano. Per favorire un recupero dell'equilibrio, di quei esseri e sensazioni del nostro patrimonio culinario tradizionale italiano, e per analizzare le più cruciali fasi nutrizionali di vita e comprendere le esigenze della fisiologia umana e come l'integrazione alimentare nasce tale corso, organizzato da CHW ITALIA, che ha ricevuto autorizzazione all'iscrizione dal MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca.

L'Accademia, rivolta agli Operatori del benessere e a chiunque desideri approfondire la tematica, combina l'arte culinaria di grandi Chef stellati alla conoscenza di illustri relatori scientifici insieme con un approfondimento sull'integrazione. Salvo, negli otto incontri di lezioni, che alternano insegnamento teorico e pratico allo studio autonomo tramite telecamere 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 nelle attività di natura fisica e cognitive.

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 raggiungimento dell'equilibrio, il corso unico raccoglie esperienza e pratica di tre aree imprescindibili: Nutrizione, Cucina ed Integrazione.

Al termine del Corso gli studenti, previo esame finale, conseguono un Diploma rilasciato da CHW Italia di:

* Nutritional Coaching Consultant

In quanto agli otto incontri, che si svolgeranno nel weekend del 12 e 13 aprile 2014, verranno sulla Performance fisica nei vari tipi di sport, sulla Performance psichica nelle attività lavorative ed intellettuali e sul legame tra alimentazione e qualità del sonno, verrà la partecipazione del Prof. Pierluigi Cerquillo, Medico chirurgo, Nutrologo e Specialista in Medicina dello Sport e lo Chef Andrea Maiorani, personalità innovativa, ambiziosa e rivoluzionaria in Cucina, che presenterà un menu di riferimento di alta paratabilità con disposizione per gli Studenti. Il corso si terrà presso la sede di CHW Italia in Padova, via Prima Strada 25/3. Per info: www.chwitalia.com

www.fosdenutritionalcoachingacademy.com

http://www.pegasonews.info/joomla/images/2014/0a6233.jpg

IT 15:24 28/08/2014

08.04.2014

PEGASO NEWS



Il nuovo concetto di attualità

- HOME
- LA REDAZIONE
- NEWS
- ARCHIVIO PER ANNO
- I NOSTRI AMICI
- CONTATTI
- LOGIN
- CERCA

NEWS

FOOD & SUPPLEMENT COOKING ACADEMY, LA SCIENZA DELLA NUTRIZIONE AL SERVIZIO DEL BENESSERE

SCRITTO DA GLORIA GIOVANETTI Categoria: Turismo & Benessere
 Pubblicato 08 Aprile 2014

Like Sign Up to see what your friends like.

- » Agenda
- » Cultura & Spettacoli
- » Enogastronomia
- » EXPO 2015
- » Moda & Tendenze
- » Salute & Bellezza
- » Solidarietà
- » Sport
- » Turismo - Benessere



Ha avuto il suo inizio lo scorso 25-26 gennaio 2014 con il primo degli otto incontri, unendo le vivaci relazioni del Dott. Attilio Speciani, Allergologo e Immunologo e del rinomato Chef Sergio Barzetti in un evento che ha visto la partecipazione attiva di medici, farmacisti ed operatori delle discipline del benessere in un coinvolgimento consapevole, emotivo e gustativo all'unanimità.

La correlazione esistente tra ciò che ingeriamo e come stiamo è strettissima. Le abitudini alimentari moderne, i ritmi frenetici di vita, le scorrette scelte nutrizionali portano spesso a disequilibri dell'organismo umano. Per favorire un recupero dell'equilibrio, di quei sapori e sensazioni del nostro patrimonio culinario tradizionale italiano, e per analizzare le più cruciali fasi nutrizionali di vita e comprendere le esigenze della fisiologia umana e come l'integrazione alimentare nasce tale corso, organizzato da CNM ITALIA, che ha ricevuto autorizzazione all'insegnamento dal MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca.

L'Accademia, rivolta 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 nelle abilità 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.

Hôtel Villa Saxe Eiffel PARIS

VACANZA PIÙ VICINA AI TUOI SOGNI

FranceGuide

Al termine del Corso gli studenti, previo esame finale, conseguiranno un Diploma rilasciato da CNM Italia di:

" Nutritional Cooking Consultant".

Il quarto degli otto incontri, che si svolgerà nel weekend del 12 e 13 aprile 2014, verterà sulla Performance fisica nei vari tipi di sport, sulla Performance psichica nelle attività lavorative ed intellettuali e sul legame tra alimentazione e qualità del sonno; vedrà la partecipazione del Prof. Pierluigi Gargiulo, Medico chirurgo, Nutrizionista e Specialista in Medicina dello Sport e lo Chef Andrea Mainardi, Personalità innovativa, ambiziosa e rivoluzionaria in Cucina, che preparerà un menù di riferimento di alta palatabilità con degustazione per gli Studenti. I corsi si terranno presso la sede di CNM Italia in Padova, via Prima Strada 23/3. Per info: www.cnmitalia.com, www.foodandsupplementcookingacademy.com



Sign Up to see what your friends like.



CSS Valid | XHTML Valid | Top | + -

Copyright © Yoububble 2014 All rights reserved. Custom Design by Youjoomla.com