

←Tutti gli eventi

Terza tappa di Food & Supplement Cooking Academy a Padova



Redazione · 19 Marzo 2015



0



0

Presso Dal 21/03/2015 Al 22/03/2015

Food & Supplement
Academy

il 22 Marzo 2015



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

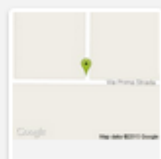
La correlazione esistente tra ciò che ingeriamo e come stiamo è strettissima. Le abitudini alimentari moderne, i ritmi frenetici di vita, le scorrette scelte nutrizionali portano spesso a disequilibri dell'organismo umano. Per favorire un recupero dell'equilibrio, di quei sapori e sensazioni del nostro patrimonio culinario tradizionale italiano e per analizzare le fasi nutrizionali più importanti della vita e comprendere le esigenze della fisiologia umana e come l'integrazione alimentare si colloca, nasce questa Accademia, organizzata da CNM ITALIA, che ha ricevuto autorizzazione all'insegnamento dal MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e che nella sua prima edizione ha visto la partecipazione attiva di medici, farmacisti ed operatori delle discipline del benessere in un coinvolgimento consapevole, emotivo e gustativo all'unanimità.

L'Accademia, rivolta agli Operatori del benessere e a chiunque desideri approfondire la tematica, combina l'arte culinaria di grandi Chef stellati e di fama nazionale alle conoscenze di Illustri relatori scientifici insieme con un approfondimento sull'integrazione Solgar.

INFORMAZIONI

DOVE

Via Prima Strada,
23, Padova

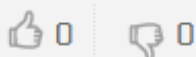


ORARIO

COSTO

€ 100,00 per la singola giornata, a € 200,00 con rilascio di Attestato di Partecipazione, per il singolo weekend, i successivi di interesse, o per l'iscrizione totale per conseguire il Diploma di "Nutritional Cooking Consultant"

VOTO REDAZIONE



Dal 21/03/2015 Al 22/03/2015

Zona Industriale

[Vai al sito](#)

Nei sette weekend di lezione, che alternano insegnamenti teorici e pratici allo studio autonomo tramite lezioni frontali e teledidattica sulla piattaforma web della Scuola, verranno analizzati nello specifico il valore dei nutrienti, la loro stagionalità, la potenziale efficacia nel soggetto umano per accrescere le 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, l'Accademia unisce l'eccellenza nozionistica e pratica di tre aree imprescindibili: Nutrizione, Cucina ed Integrazione.

Al termine dell'Accademia gli studenti, previo esame finale, conseguiranno un Diploma rilasciato da CNM Italia di "Nutritional Cooking Consultant". Il corso si terranno presso la sede di CNM Italia in Padova, via Prima Strada 23/3. Per info: www.cnmitalia.com

SCARICA IL DEPLIANT FOOD AND SUPPLEMENT COOKING ACADEMY a Padova

3° WEEKEND SENSORIALE E FORMATIVO

Materie prime... Un patrimonio da preservare

Dott. **Attilio Speciani**, Medico Chirurgo, specialista in Allergologia e Immunologia Clinica, Direttore Eurosalus.com

Con la partecipazione del Dott. **Beppe BIGAZZI**, giornalista e gastronomo.

- Analisi di alcune filiere alimentari
- Valutazione della conservazione delle molecole bioattive e biofunzionali: descrizione degli appropriati metodi di cottura per la conservazione
- La stagionalità e la localizzazione geografica: l'esempio delle prime colazioni

Chef **Andrea Ribaldone**

- Menù di riferimento per la Cucina stagionale e valorizzazione dei principi nutritivi trattati.

