



Il nuovo
concetto
di attualità

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

SCRITTO DA GLORIA GIOVANETTI Categoria: Agenda

Publicato 19 Marzo 2015



Like Be the first of your friends to like this.



PegasoNews

Terza tappa di Food & Supplement Cooking Academy, che si terrà a Padova questo week-end, 21 e 22 marzo.

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.

Relatori:

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.

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.

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 terrà presso la sede di CNM Italia in Padova, via Prima Strada 23/3. Per info: www.cnmitalia.com

 Like Be the first of your friends to like this.