

Food & Supplement Cooking Academy

Un innovativo percorso di studi con la sapiente sapienza di maestri nutrizionisti, tutti ad esempio il Dott. Attilio Spaccini, e famosissimi chef per un'alimentazione corretta e di raffinata consistenza.

La Food & Supplement Cooking Academy organizza da CNM Italia la proposta di fornire un concreto e scientifico strumento professionalizzante a tutti gli Operatori del Benessere nell'ambito della Nutrizione (medici, farmacisti, biologi, antropologi e dietisti), che necessitano o desiderano conoscere delle basi antropologiche e nutrizionali e valore dei nutrienti, la loro disponibilità, la loro potenziale efficacia nel soggetto umano in tutte le fasi della vita, nei campi di natura fisica, cognitiva e per il raggiungimento di un alto livello di qualità di vita.

La certificazione al corso è estesa a tutti gli interessati, purché in possesso di diploma di Scuola Media Superiore.

Le lezioni teoriche verranno svolte attraverso incontri frontal (di massimo di un minimo di lezioni da effettuare tramite studio autonomo e attraverso la piattaforma web della nostra scuola (2 materie). Sono inoltre da considerare gli approfondimenti ed i test on-line relativi a ciascuna materia.

Interramano in qualità di docenti autorizzati esseri della nutrizione, esperti dell'integrazione e chef di fama nazionale.

Ad ogni incontro sarà presente il docente di riferimento rispetto alla composizione di igiene e stile nutrizionale preso in esame. Il quale interviene anche nell'ambito del "Food Supplement" per rispondere agli aumentati fabbisogni della specifica tematica in esame, e il chef professionista che presenterà il menu corrispondente.

Lo studente del corso conseguirà un Diploma rilasciato da CNM The College of Naturopathic & Complementary Medicine del Regno Unito di "Nutritional Cooking Consultant", che consentirà di allargare la competenza professionale del soggetto rispetto alle faticose condizioni di benessere psicofisico ed alla qualità della vita, con maggiore conoscenza verso l'analisi delle filiere alimentari, della stagionalità degli alimenti e della specifica integrazione alimentare.

È possibile fruire il corso attraverso anche solo la prima settimana (28-29 gennaio 2014) o la seconda settimana (1-2 febbraio 2014).

Per maggiori informazioni, iscrizioni, costi e calendario completo del corso è possibile scaricare il depliant informativo a visitare il sito di CNM Italia.

Primo week-end: 25-26 gennaio 2014
L'alimentazione del terzo millennio: le nuove tendenze culturali e scientifiche

28 gennaio 28
Dott. Attilio Spaccini, Medico Chirurgo, specialista in Anestesiologia e Immunologia

- Dieta di ispirazione, concetto di infiammazione e sostegno di controllo
- Evoluzione delle differenti tendenze alimentari
- Dietetica - vegetarianesimo, risveglio della tolleranza alimentare

Domanda 28
Chef Sergio BARZETTI

- Menu di riferimento
- Sistemi di cottura
- Approfondimento sull'integrazione nutrizionale corretta.

Indirizzatori
CNM Italia
Via Prima Braccia 23/3
38129 Piacenza

Contatti
Segreteria organizzativa
CNM Italia - College of Naturopathic Medicine - CPE
Tel: 0521.847144 - Fax: 0521.849824
info@cnmitalia.com - www.cnmitalia.com



I blog di eurosalus

Azeta e in forma

Ultimo post

Meno infiammazione dopo le vacanze
Ecco buone suggerimenti per tornare...

14/10/14 APPROVATO

Agosto 2014	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
	31									

SINTOMI & MALATTIE

Approfond...	Atte
Azeta	Sezione
Autodipn...	Accidma
Autore...	Alc...
Autore...	Alc...
Autore...	Alc...
Autore...	Alc...

Azeta e in forma

Il tuo alle? Programmi