

elisir il punto di vista di medici e ricercatori di Salute

ORMONI FEMMINILI

Attenzione al disequilibrio

INFARTO

Prevenzione e terapie

STAMINALI

Nuova tecnica di trapianto

DISTURBI DELLA VISTA

Il distacco di retina

cibo & salute

Gli alimenti per vivere a lungo

Le proprietà del Peperoncino

piante medicinali

Cure naturali per la prostata

mente & corpo

Musica come terapia

salute & benessere

Le allergie da tessuto



novembre/dicembre € 3,50

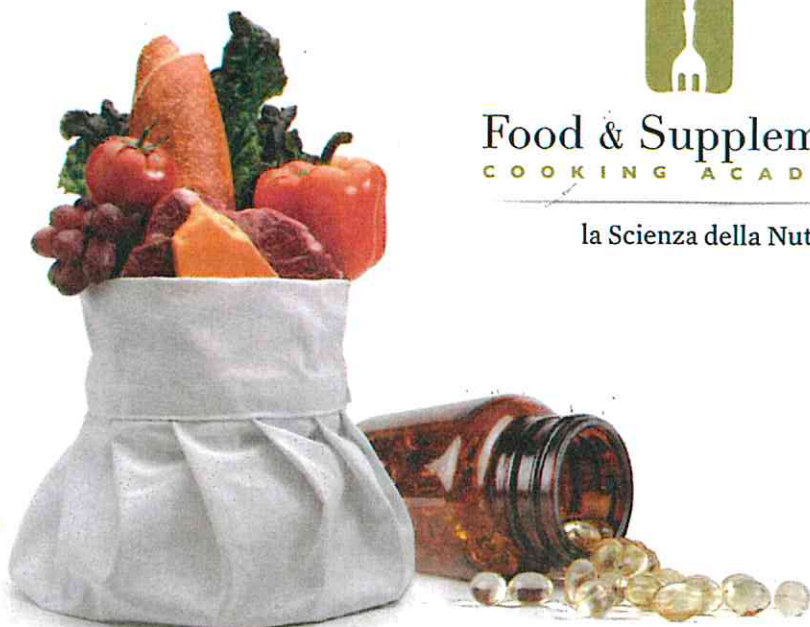
Anno XV • N. 11/12-2014, periodicità bimestrale • Poste Italiane s.p.a.

Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n°46) art. 1, comma 1, DCB



Food & Supplement COOKING ACADEMY

la Scienza della Nutrizione



- Sedi dell'Accademia: Padova e Roma
- Diploma valido in Unione Europea
- I massimi Esperti della Nutrizione, dell'Integrazione alimentare con Chef di fama nazionale
- 7 week end durante il 2015 e lezioni on-line
- Lezioni teoriche e showcooking dei menu consigliati



"Food & Supplement Cooking Academy" è un corso di alta innovazione che si propone di fornire un concreto e scientifico strumento professionalizzante a tutti gli Operatori del Benessere, nell'ambito della Nutrizione, che desiderano conoscere dalle basi antropologiche e neurologiche il **valore dei nutrienti, la loro stagionalità, la loro potenziale efficacia nel soggetto umano in tutte le fasi della vita, nei compiti di natura fisica e cognitiva.** L'Accademia permette di individuare i principali fenomeni infiammatori che potrebbero ostacolare il raggiungimento di un alto livello di qualità di vita, a favore delle più alte condotte nutrizionali, attraverso l'educazione alla preparazione culinaria da parte di abilissimi ed affermati Chef e l'utilizzo mirato degli integratori alimentari, per favorire la biodisponibilità dei nutrienti contenuti e contribuire a rallentare l'invecchiamento.

L'alimentazione del terzo millennio: le nuove tendenze culturali e scientifiche	<i>1° WEEKEND - Gennaio 2015</i>
Relatore: Dott. Attilio SPECIANI - Medico Chirurgo, specialista in Allergologia e Immunologia Clinica, Direttore Eurosalus.com	Chef Gabriele BONCI
Fame e golosità: due realtà a confronto	<i>2° WEEKEND - Febbraio 2015</i>
Relatore: Prof.ssa Lucia BACCIOTTINI - Biologa nutrizionista	Chef Gianfranco PASCUCCI
Materie prime... Un patrimonio da preservare	<i>3° WEEKEND - Marzo 2015</i>
Relatore: Dott. Attilio SPECIANI - Medico Chirurgo, specialista in Allergologia e Immunologia Clinica e Dott.ssa Maria Chiara NARDI - Biologa Ph.D Con la partecipazione del Dott. Beppe BIGAZZI, giornalista e gastronomo	Chef Andrea RIBALDONE
Performance psicofisica: la nutrizione che conta!	<i>4° WEEKEND - Aprile 2015</i>
Relatore: Dott. Pierluigi GARGIULO - Medico Chirurgo, specialista in Medicina dello Sport e Chirurgia Pediatrica, Nutrizionista ed esperto in Omeopatia	Chef Andrea MAINARDI
L'imprinting socio-nutrizionale in gravidanza e allattamento. Nutrizione in infanzia e preadolescenza	<i>6° WEEKEND - Maggio 2015</i>
Relatore: Dott. Mario VIGNONI - Medico Chirurgo, specialista in Scienza dell'Alimentazione	Chef Ivano RICCHEBONO
Nutrizione e anti-ageing	<i>5° WEEKEND - Giugno/Luglio 2015</i>
Relatore: Dott. Filippo ONGARO - Medico Chirurgo, Vice-Presidente Associazione Medici Italiani Antiaging (AMIA)	Chef Stefano POLATO
L'importanza di nutrire pelle, cuore e ossa. La ricchezza della terza età	<i>7° WEEKEND - Sett./Ott. 2015</i>
Relatore: Prof.ssa Pucci ROMANO - Medico Chirurgo, specialista in Dermatologia. Presidente di Skineco e Prof. Ivo BIANCHI - Medico Chirurgo, specialista in Medicina Interna e Agopuntura	Chef Natale GIUNTA

Per ulteriori informazioni contattare CNM ITALIA - College of Naturopathic Medicine
Via Prima Strada, 23/3 - 35129 Padova - Tel. 049/9080654 - www.cnmitalia.com - info@cnmitalia.com