



		12,99 € 28-€ Giornata per 2 o 3 persone al parco... Compralo Subito		29,90 € 160-€ Seduta di bellezza con trattamenti a scelta... Compralo Subito		149,90 € 643-€ Corso di guida teorico e pratico per il... Compralo Subito
	<p>Advertisement banner with images and text.</p>					

- Intolleranze & allergie
- Malattie & cura
- Salute & ambiente
- Alimentazione & sport
- Naturopatia & benessere
- Omeopatia & ricerca

Eventi



Gli incontri si tengono presso la Sede CNM Italia in Padova, via Prima Strada 23/3.

Risorse correlate

- Calendario Corso A. A. 2015
- Locandina weekend 21-22 marzo

Mi piace 2,6 mila
 Tweet 0
 g+1 0

sabato, 21 marzo 2015 9:00

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 e a tutti coloro che desiderano approfondire il legame tra Nutrizione, Cucina e Integrazione mirata, implementando il proprio sapere sia nell'attività professionale che in ambito privato.

Il corso si sviluppa nell'arco dell'anno accademico **gennaio 2015 - ottobre 2015**, attraverso lezioni che si tengono durante incontri frontali (7 week-end) a Padova e lo studio autonomo tramite teledidattica sulla piattaforma web della scuola.

Ad ogni incontro sarà presente il docente di riferimento rispetto alla condizione di igiene e stile nutrizionale preso

in esame, il quale interverrà anche nell'ambito del "Food Supplements" per rispondere agli aumentati fabbisogni della specifica tematica in esame, e lo chef professionista che preparerà il menù corrispondente.

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

È possibile l'iscrizione all'intero corso oppure anche solo ai singoli weekend.

3° WEEKEND - Padova 21 e 22 marzo 2015

Materie prime... Un patrimonio da preservare.

SABATO 17

Dott. Attilio SPECIANI, Medico Chirurgo, specialista in Allergologia e Immunologia Clinica

- 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.

DOMENICA 18

Chef Andrea RIBALDONE

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

Approfondimento sull'integrazione nutrizionale correlata.

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

→ Per maggiori informazioni, iscrizioni, costi e calendario completo del corso è possibile scaricare il [depliant informativo](#) o visitare il [sito dedicato](#).

Indirizzo:

Gli incontri si tengono presso la Sede CNM Italia in Padova, via Prima Strada 23/3.

Contatti:

CNM Italia College of Naturopathic Medicine - CFE
 Tel. 049 9080654 - Fax 049 8898924
info@cnmitalia.com - www.cnmitalia.com
 Sito dedicato: www.foodandsupplementcookingacademy.com

Il menu della settimana semplificato

Lunedì 	Martedì 	Mercoledì
Giovedì 	Venerdì 	Sabato

Fai clic qui per iniziare

Total Recipe Search™

I blog di eurosalus

A dieta e in forma

Ultimo post

Expo 2015: scelte alimentari consapevoli
 L'apertura dell'esposizione internazionale offre a...
 Mi piace 44

TUTTO L'ARCHIVIO BLOG

Marzo 2015
 L M M G V S D
 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

Il dottor Attilio Speciani in diretta su Radio 24
 Ritenzione idrica, infiammazione e...

SINTOMI & MALATTIE

A B C D E F G H I L M N O P R S T U V

Abbronzatu...	Afte
Acetone	Agitazione
Acne	Alcolismo
Acrocianosi	Alitosi
Adenite	Allattamen...
Adenoidi	Allergia
Affanno	Alzheimer

171 malattie presenti

A dieta e in forma
 il blog del dr. Attilio Speciani

RECALLER
 CURARSI CON IL CIBO