



NEWS

PADOVA, FOOD & SUPPLEMENT COOKING ACADEMY LA SCIENZA DELLA NUTRIZIONE AL SERVIZIO DEL BENESSERE AL VIA IL 4° WEEKEND SENSORIALE E FORMATIVO

- » Agenda & Attualità
- » Casa & Design
- » Cultura Spettacoli & Locali
- » Enogastronomia & Ricette
- » EXPO 2015
- » FOCUS
- » Moda, Tendenze & Sfilate
- » Salute, Bellezza & Wellness
- » Shopping
- » Solidarietà
- » Sport, barche & motori
- » Turismo

SCRITTO DA GLORIA GIOVANETTI Categoria: Agenda
Pubblicato 05 Maggio 2015
0 Like 0 Tweet 0+ 0 in Share



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 la Food & Supplement Cooking Academy. Organizzata da CNM ITALIA, 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

4° WEEKEND SENSORIALE E FORMATIVO Performance psicofisica: la nutrizione che conta!

Relatori:

Dot. Pierluigi GARGIULO -Medico Chirurgo, specialista in Medicina dello Sport e Chirurgia Pediatrica, Nutrizionista ed esperto in Omeopatia.

- Performance fisica nei vari tipi di sport
- Performance psichica: prestazione cognitiva nei compiti ed attività intellettuali. Regimi alimentari e nutrienti psicoattivi per le prestazioni cerebrali
- Il rapporto tra la nutrizione e la qualità del sonno. Parasonnie.

Chef Andrea MAINARDI -Chef ricco d'estro e conosciuto per la sua cucina innovativa e di altissima qualità.

- Menù per la performance fisica
- Menù per la performance psichica
- Menù per il buon sonno.

Padova 9 e 10 maggio 2015

Lezione Tecnico-Scientifica, Showcooking e Degustazione dei menù di riferimento.

La segreteria di CNM ITALIA (049 9080654) è disponibile a raccogliere l'iscrizione a € 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".

Sito web di riferimento: www.foodandsupplementcookingacademy.com

CORPO DOCENTE

Relatori:

- Prof.ssa **Lucia BACCIOTTINI** - Biologa Nutrizionista, Docente Università di Firenze
Prof. **Ivo BIANCHI** - Medico Chirurgo, Specialista in Medicina Interna
Prof. **Pierluigi GARGIULO** - Medico Chirurgo, Specialista in Medicina dello Sport, Docente Università Tor Vergata Roma.
Dott. **Filippo ONGARO** - Medico Chirurgo, Direttore Scientifico istituto di Medicina Rigenerativa e Anti-Aging s.r.l (Ismerian), Esperto di Medicina Anti-Aging.
Prof. **Pierpaolo PAVAN** - Medico Chirurgo, Specialista in Medicina dello Sport, Igiene e Medicina Preventiva, Igiene e Tecnica Ospedaliera, Scienza dell'Alimentazione, Dietetica.
Prof.ssa **Pucci ROMANO** - Medico Chirurgo, Specialista in Dermatologia. Presidente di Skineco
Dott. **Attilio SPECIANI** - Medico Chirurgo, Specialista in Allergologia e Immunologia Clinica, Direttore Eurosalus.com.
Dott. **Mario VIGNONI** - Medico, Dietologo Specialista, Omeopata. Esperto di Nutriterapia Clinica.
Con la partecipazione di **Beppe BIGAZZI** - Giornalista e Gastronomo di fama nazionale.

Chef:

Chef Gabriele BONCI
Chef Natale GIUNTA
Chef Andrea MAINARDI
Chef Gianfranco PASCUCCI
Chef Stefano POLATO
Chef Andrea RIBALDONE
Chef Ivano RICCHEBONO

con la partecipazione esclusiva dello **Chef Michele POTENZA**

Servizio Tecnico Scientifico Solgar Italia Multinutrient e Green Remedies:

- Dott.ssa **Mikol BETTELLA** - Laurea Magistrale in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche, abilitazione alla professione di Farmacista.
Dott.ssa **Francesca CARAPELLESE** - Laurea in Farmacia, Specializzazione in Farmacia Ospedaliera.
Dott.ssa **Maria Chiara NARDI** - Biologa, Ph.D.
Dott. **Marco RIZZELLO** - Dottore in Biotecnologie Mediche.
Dott.ssa **Maristella RUGGERO** - Laurea Magistrale in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche, abilitazione alla professione di Farmacista.
Dott.ssa **Silvia VITTURI** - Farmacista, Dottore in Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Master di II livello in Nutrizione e Dietetica.

Per informazioni: CNM ITALIA, Tel. 049 9080654 - fax 049 8898924 - info@cnmitalia.com - www.cnmitalia.com