Corso

LA LOGICA DELLA NUTRICEUTICA

Disponibile subito online ON-DEMAND:
Dove vuoi, quando vuoi 24h/24.

PER INFO, QUOTE E ISCRIZIONI:

ISTITUTO RUDY LANZA
Tel. 0121.954452 Fax. 0121.900005
info@naturopatia.it

Modulo di pre-iscrizione da inviare a: info@naturopatia.it

Cognome.....

Nome.....

Via.....CAP.....

Città.....Prov.....

Tel.....

E-mail.....

Cod.fisc./P.Iva.....

Chiede l'iscrizione al corso e-learning
LA LOGICA DELLA NUTRICEUTICA

Autorizzo ai sensi del Reg. UE 679/2016 il trattamento dei miei dati personali, utilizzati esclusivamente per l'invio di materiale dell'Istituto, preso atto dell'informativa riportata sul sito internet all'indirizzo www.naturopatia.it/contatti

Data_____ Firma_____

COMITATO TECNICO SCIENTIFICO - DISCIPLINE BIO NATURALI
REGIONE LOMBARDIA

L'**Istituto Rudy Lanza** fa parte del Registro Regionale degli Enti di Formazione in DBN - Discipline Bio Naturali della Regione Lombardia. Il Registro è istituito e curato dal Comitato Tecnico Scientifico delle Discipline Bio Naturali della Regione Lombardia (Legge R. 2/2005).

ISTITUTO RUDY LANZA
Alta Formazione in Naturopatia Applicata

Via Fuhrmann,74
10062 LUSERNA S. GIOVANNI (TO)
Tel.: 0121.954452
Fax: 0121.900005
E-mail: info@naturopatia.it
www.naturopatia.it

ISTITUTO RUDY LANZA
Alta Formazione in Naturopatia Applicata

Corso

LA LOGICA DELLA NUTRICEUTICA

www.naturopatia.it

Corso LA LOGICA DELLA NUTRICEUTICA

OBIETTIVI:

L'allievo impara ad utilizzare le reali proprietà dei cibi secondo l'attuale visione del **funcional food**, come presentare al cliente le modalità di cottura, gli approcci nutrizionali e molte altre nozioni inedite, tra cui gluten sensitivity per il **miglioramento dello stato di benessere della persona**.

PROGRAMMA:

- Caratteristiche di un cibo funzionale.
- I cereali: varietà e possibili relazioni con la gluten sensitivity. I legumi, le proteine di origine animale, verdure e ortaggi, frutta, semi oleaginosi, nervini e dolcificanti.
- Le acque: minerali, oligominerali, ionizzate ed energizzante.
- Le fermentazioni.
- Le cotture dei cibi.
- I reali benefici del biologico.
- La crono-alimentazione e la stagionalità "dell'alimentazione funzionale" fra tradizione e conoscenze scientifiche.
- Analisi pratica dei diversi approcci nutrizionali in relazione alle abitudini di vita, alle caratteristiche del territorio di appartenenza, al cambiamento psico-fisico della persona. Come e quando integrare con i nutraceutici.

Al termine del corso verrà rilasciato
l'ATTESTATO DI FREQUENZA

DOCENTE:

Elena AMBROSIN

Biologa nutrizionista e Naturopata specializzata in Floriterapia presso Istituto Rudy Lanza, ha conseguito il Master in Nutraceutica (A.I.O.T.) e in Nutrizione, Sport e Intolleranze alimentari (A.C.S.I.A.N.). Referente per la nutrizione presso la Fondazione Valsè Pantellini. Docente dei corsi *Fitopratica e tecniche complementari; Nutrizione ortomolecolare e alimentazione naturale; La logica della Nutriceutica; Gemmoderivati; Ecologia della Nutrizione* presso l'Istituto Rudy Lanza.