

PROGRAMMA CORSO CONSULENTE DI ALIMENTAZIONE NATURALE

Deontologia professionale e legge 4/2013
Anatomia e fisiologia dell'apparato digerente
Macro e micro nutrienti
Acqua e le sue funzioni
I nutrienti per l'uomo
Carboidrati
Lo zucchero
Proteine animali
Proteine vegetali
Frutta
Verdura
Grassi
Caratteristiche di ciascun alimento, qualità e freschezza del cibo
Le combinazioni alimentari
Allergie e intolleranze
Celiachia
Test Kinesiologico per le intolleranze alimentari : teoria e pratica
Il digiuno e i suoi effetti nell'organismo
Cibo ed emozioni : aspetti simbolici degli alimenti più comuni
L'alimentazione e il gruppo sanguigno
Patologia ed alimentazione
L'alimentazione e l'integrazione nelle varie fasi di età della donna
L'alimentazione e l'integrazione dalla nascita all'adolescenza
Dermatologia e alimentazione
Alimentazione e attività sportiva
Riequilibrio alimentare per una corretta educazione
Alimentazione e depurazione del corpo
Costruzione di percorsi di educazione alimentare e consapevolezza
Alimentazione e cromoterapia
Fiori australiani per l'equilibrio alimentare
Integrazione fitoterapica nell'alimentazione
Micoterapia
Alimentazione bioenergetica : i bio tipi