

## 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