



Alimentazione Naturale, nutrizione ed Intolleranze Alimentari

(90 ore didattiche)

**Tirocinio pratico personalizzato su
apparecchiature specifiche**
(20 ore didattiche)

**Disponibile online con esami online e chiusura in
aula di 1 solo weekend facoltativo.**

I Corsi sono indirizzati a:

- coloro che amano curarsi in modo naturale;
- coloro che intendono iniziare il percorso per il raggiungimento del Diploma di Naturopatia;
- Medici che vogliono praticare diete personalizzate con le intolleranze alimentari;
- Naturopati che intendono suggerire comportamenti alimentari adeguati;
- Operatori del settore ad ogni livello.

**I corsi concorrono al raggiungimento del monte ore di
specializzazione per il conseguimento del Diploma di
Naturopatia. Alla fine dei corsi verrà rilasciato, previa
valutazione dell'allievo, un attestato delle competenze.**

campus|framens
campus.framens.it

Programma del Corso

PARTE GENERALE

Concetti introduttivi

- Cenni storici generali
- Anatomia e Fisiologia dei processi digestivi
- L'Ecosistema intestinale
- Eubiosi e Disbiosi
- Malassorbimento

Analisi della razione alimentare

- Principi nutritivi ed antinutrienti
- Grandi categorie di alimenti
- La Chimica nel piatto (inquinanti, additivi, pesticidi etc.)

PARTE SPECIALISTICA

Principi di una sana alimentazione

- Concetti generali
- Trattamento degli alimenti
- Impostazioni dietetiche (linee guida INRAN, zona, dieta dei gruppi sanguigni, vegetariana, veganiana, etc.)
- Nozioni di Fitoalimurgia e Trofoterapia
- Alimentazione e particolari stati di vulnerabilità (gravidanza, allattamento, infanzia, vecchiaia, sport, etc.)

Disadattamento alimentare

- Sovrappeso, obesità, anoressia
- Alimentazione e prevenzione
- Tossicità degli alimenti, Allergie, Intolleranze, Idiosincrasie
- Quadro introduttivo, caratteristiche, identificazione, approccio generale
- Esperienze pratiche

Audio di un intero corso in aula fisica (facoltativo)

I corsi sono tenuti da:

Dott. Claudio Biagi, Laureato in Chimica e Tecnologia Farmaceutica, Esperto di Nutriceutica (integrazione nutrizionale fitoterapica), Farmacista, Docente di Chimica, Consulente Scientifico, Accademico del Nobile Collegio Chimico Farmaceutico, Docente di Fitoterapia presso SMB Italia, autore di libri e pubblicazioni scientifiche

Tirocinio Pratico

- Le Intolleranze Alimentari
- Pratica personalizzata su specifiche apparecchiature secondo tecniche bioelettroniche

I corsi sono tenuti da: **Giulia Tallone e Lara Calisti**

Il Corso Specialistico di Alimentazione Naturale, Nutrizione ed Intolleranze Alimentari è strutturato su lezioni ed esami on-line con l'assistenza del Tutor, sull'ascolto facoltativo delle registrazioni di un intero corso in aula e sulla chiusura in aula di 1 week-end personalizzato proposto dall'Allievo, ferma restando la giornata di Tirocinio Pratico su Specifiche Apparecchiature per le Intolleranze Alimentari. Coloro che non vogliono usufruire del week-end in aula dovranno redigere un elaborato di approfondimento tematico concordato con il Docente e sostenere una verifica finale, consistente nella risoluzione di un questionario.

*"Fa che il cibo sia la tua medicina e la
medicina il tuo cibo" (Ippocrate)*

Quota di adesione

Euro 1.995,00 tutto compreso

(IVA, iscrizione, assicurazione, dispense, esame finale e Attestati delle Competenze)

50% iscrizione, 50% chiusura in aula

Sconti (cumulabili)

7% per pagamento anticipato in soluzione unica

7% ai già Corsisti (escluso Naturopatia)

10% a chi presenta un'altra persona

15% a chi presenta 2 altre persone

20% a chi è già iscritto a Naturopatia (25% oltre le 250 ore di spec.ne)



Contatti

FRAMENS - Free Academy for Medicines
and Naturopathic Sciences

☎ +39 339.5631792 - +39 06 5833 3474

✉ info@framens.it

🌐 campus.framens.it