

## Nutraceutical Consultant

### 1° Week end Frontale / Web Conference

SABATO - DOMENICA

**9-10 OTTOBRE 2021**

INQUADRAMENTO NORMATIVO DELL'INTEGRATORE ALIMENTARE, CLAIMS NUTRIZIONALI, LESSICO AMMESSO, ASPETTI CHIMICI E TECNOLOGICI RELATIVI AI PRINCIPALI INGREDIENTI. VITAMINE, MINERALI, AMMINOACIDI, CLASSIFICAZIONE DEI BOTANICALS.

*Maria Chiara Nardi*

*Mauro Turrini*

APPROCCIO OLISTICO DELL'OPERATORE SANITARIO. FOCUS DEL CONSULTO AL BANCO.

LE PRIME STRATEGIE CON L'INTERLOCUTORE: DEPURAZIONE E DRENAGGIO DEGLI ORGANI EMUNTORI.

*Erus Sangiorgi*

*Chiara Balducci*

### 2ª Lezione Web Conference

DOMENICA

**24 OTTOBRE 2021**

APPLICAZIONE DEI BOTANICALS IN ADOLESCENZA E NEL GIOVANE ADULTO. PROTOCOLLI INTEGRATIVI.

*Arrigo Selli*

### 3ª Lezione Web Conference

DOMENICA

**7 NOVEMBRE 2021**

CROSSTALKING TRA POLIFENOLI E MICROBIOTA INTESTINALE. FOCUS SU ANTOCIANI, PREBIOTICI E PROBIOTICI.

*Giovanni Scapagnini*

*Davide Grassi*

ALIMENTAZIONE NELLA FINESTRA PRECLINICA NELLE EVOLUZIONI DEGENERATIVE E NEL DECLINO COGNITIVO.

*Chiara Balducci*

*Valentina Guttadauro*

## Programma

Lezioni Web Conference /  
Frontali  
**2021-2022**

### 4ª Lezione Web Conference

DOMENICA

**21 NOVEMBRE 2021**

IL SISTEMA IMMUNITARIO: IMMUNITÀ INNATA E ADATTATIVA. APPLICAZIONI NUTRACEUTICHE FINALIZZATE ALLA MODULAZIONE E AL SOSTEGNO.

*Davide Zella*

*Giovanni Corbioli*

AUMENTATI FABBISOGNI, FARMACI - ALIMENTI - INTEGRATORI NUTRIZIONALI.

*Maria Chiara Nardi*

*Filippo Ruzza*

### 5ª Lezione Web Conference

DOMENICA

**16 GENNAIO 2022**

IL SUPPORTO CON NUTRACEUTICI ED ESTRATTI VEGETALI PER LA FERTILITÀ E LA GRAVIDANZA. ESTRATTI ERBALI IN MENOPAUSA. FOCUS SUL BENESSERE DELLE VIE URINARIE FEMMINILI.

*Stefania Piloni*

BIOTIPI E ANNESSI CUTANEI. SUPPORTI NUTRACEUTICI DECLINATI SECONDO ESIGENZA, ETÀ, GENERE ED ETNIA.

*Maria Concetta Pucci Romano*

*Mikol Bettella*

### 6ª Lezione Web Conference

DOMENICA

**30 GENNAIO 2022**

NUTRACEUTICA, SISTEMA CARDIOVASCOLARE E PROFILI LIPIDICI. STUDI CLINICI, FARMACOCINETICA E FARMACODINAMICA.

*Arrigo Cicero*

ACIDI GRASSI POLINSATURI PUFA: FUNZIONALITÀ CARDIACA.

*Giovanni Scapagnini*

NUTRACEUTICA ED APPARATO OCULARE.

*Gianluca Scuderi*

## Orario

Sabato

**9.00-18.00**

(2 volte previsto)

## Orario

Domenica

**9.00-18.00**

### 7ª Lezione Web Conference

DOMENICA

**13 FEBBRAIO 2022**

L'ATTIVITÀ DEGLI AMMINOACIDI IN AMBITO ENDOCRINO: INTEGRAZIONE ALIMENTARE DI GENERE.

*Ivo Bianchi*

GLI EFFETTI DELLO STRESS CRONICO SULL'ORGANISMO. PROTOCOLLI NUTRACEUTICI DI SUPPORTO NELLA SUA GESTIONE.

*Mario Vignoni*

### 8ª Lezione Web Conference

DOMENICA

**6 MARZO 2022**

ALTERAZIONI DI TONO E UMORE NEL 'NEW NORMAL'. STRATEGIE DI RECUPERO PSICOFISICO. BENDESSERE®: CORPO, MENTE E RELAZIONI SOCIALI.

*Giada Caudullo*

APPLICAZIONI NUTRACEUTICHE PER LA CONCENTRAZIONE E IL RILASSAMENTO.

*Vincenzo Sorrenti*

*Giovanni Corbioli*

L'IMPATTO DELLA MEDITAZIONE E DELLA GENTILEZZA SULLA SALUTE DELL'INDIVIDUO.

*Daniel Lamera*

### 9ª Lezione Web Conference

DOMENICA

**20 MARZO 2022**

LETTURA DELLE ANALISI EMATOCHIMICHE. SUGGERIMENTI NUTRACEUTICI PER CONDIZIONI FISILOGICHE SPECIFICHE.

*Stefano Fortinguerra*

*Vincenzo Sorrenti*

STRESS E DISTRESS OSSIDATIVO. ANTIOSSIDANTI E TECNICHE DI INDAGINE.

*Eugenio Luigi Iorio*

## Nutraceutical Consultant

### 10° Week end Frontale / Web Conference

SABATO - DOMENICA

**9-10 APRILE 2022**

DIVULGAZIONE SCIENTIFICA NELLA NUTRACEUTICA. COMUNICAZIONE DIGITALE: COERENZA NELLE INFORMAZIONI PER I CONSUMERS.

*Alessandro Fornaro*

*Davide Dal Maso*

APPLICAZIONE DEI BOTANICALS IN ETÀ ADULTA E NELL'ETÀ DELLA SAGGEZZA. PROTOCOLLI INTEGRATIVI. CASI PRATICI FINALI E RIASSUNTIVI.

*Arrigo Selli*

*Maristella Ruggero*

IL CALENDARIO POTREBBE SUBIRE QUALCHE VARIAZIONE E GLI ISCRITTI SARANNO AVVERTITI IN TEMPO UTILE.

LE MODALITÀ DI LEZIONE, A REMOTO O FRONTALE, DIPENDERANNO DAI PROVVEDIMENTI RISPETTO ALLA SITUAZIONE SANITARIA.

SARÀ COMUNQUE GARANTITA LA MODALITÀ ONLINE.

## SESSIONI D'ESAME

GIUGNO 2022,  
NOVEMBRE 2022,  
GIUGNO 2023.

ESAME SCRITTO FINALE E DISCUSSIONE DELL'ELABORATO (A CONCLUSIONE DELL'INTERO PERCORSO: **Nutraceutical Consultant + Advanced 1 o 2**).

La partecipazione consente ai Professionisti Sanitari di accedere gratuitamente a 50 crediti ECM tramite FAD (formazione a distanza online).

Si ringrazia Solgar Italia Multinutrient S.p.A. per il contributo non condizionato della FAD

## Nutraceutical Consultant Advanced

### 2 Advanced Nutraceutical Sport Consultant Programma 2021/2022

#### 1<sup>a</sup> Lezione Web Conference 8 MAGGIO 2022

LA FISILOGIA DELLO SPORT. PROCESSO METABOLICO AEROBICO E ANAEROBICO.

Roberto Provenzano

INTEGRATORI ALIMENTARI E ATTIVITÀ MOTORIA. ASPETTI NUTRIZIONALI E FUNZIONALI.

Pierluigi Gargiulo  
Giuseppe Zamboni

#### 2<sup>a</sup> Lezione Web Conference 22 MAGGIO 2022

ALIMENTAZIONE E INTEGRAZIONE PER GLI SPORT DI ENDURANCE E POTENZA. FOCUS SU ESERCIZIO FISICO INDIVIDUALE E DI SQUADRA.

Lucia Bacciottini  
Pierluigi Gargiulo  
Marco Rizzello  
Luca Speciani

#### 3<sup>a</sup> Lezione Web Conference 5 GIUGNO 2022

IL METABOLISMO ENERGETICO PER TIPOLOGIA DI ALLENAMENTO.

Nicola Sponsiello  
ALIMENTAZIONE APPLICATA ALLO SPORT.

Felicina Biorci  
IL RUOLO DEL MEDICAL COACH PER STRATEGIE NUTRIZIONALI, STILI DI VITA E ALLENAMENTO IN EQUILIBRIO.

Antonio Maone  
Xavier Pierobon

**Nutraceutical Consultant** è l'Operatore che, in ambito di indicazione nutraceutica, promuove la fisiologia del soggetto in salute. La "Food & Supplement Cooking Academy" è un'Accademia di formazione in Nutraceutica e Alimentazione, nata nel 2014 all'interno di CNM Italia che promuove sani stili di vita attraverso moduli di integrazione nutrizionale e di applicazione culinaria (**Advanced Cooking Consultant**).

Il Corso consente all'Operatore di:

- Educare a corretti stili alimentari.
- Illustrare suggerimenti per una sana alimentazione.
- Acquisire le conoscenze atte a stilare schemi d'integrazione con nutraceutici, integratori alimentari e a base di estratti vegetali, anche in ambito di attività motoria (**Advanced Nutraceutical Sport Consultant**).
- Collaborare con Farmacie, Parafarmacie, Erboristerie, Palestre, Centri Benessere.

**CNM Italia S.r.l.** è sede italiana di CNM UK, The College of Naturopathic & Complementary Medicine, Istituto rinomato in ambito internazionale in merito alle Discipline del Benessere. CNM Italia è un polo didattico formativo autorizzato dal Ministero italiano dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, M.I.U.R., all'esercizio delle attività di formazione in Nutrizione, Nutraceutica e Naturopatia (Corsi liberi a carattere privato) quale ente straniero in Italia.

Q.C.B., Quality Certification Bureau Italia S.r.l. ente accreditato ACCREDIA, ha rilasciato a CNM ITALIA il Certificato di conformità ISO 9001:2015 per l'implementazione del Sistema di Gestione per la Qualità.

cnmitalia.com



Scannerizza il Qr Code per consultare organizzazione e Docenti e per richiedere informazioni su prezzo e iscrizione

#### SEGRETERIA ORGANIZZATIVA CNM Italia - sede Padova

Via Prima Strada, 23/3 - 35129 Padova  
Tel. 049 9080654 - Fax 049 8898924  
info@cnmitalia.com www.cnmitalia.com



CNM ITALIA

DECRETO M.I.U.R.  
MINISTERO DELL'ISTRUZIONE,  
DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA  
AUTORIZZATIVO ALL'ESERCIZIO  
DELL'ATTIVITÀ FORMATIVA



Food & Supplement  
COOKING ACADEMY

## Nutraceutical Consultant

DIPLOMA

ACCADEMIA DI NUTRACEUTICA AVANZATA  
CON FOCUS SU INTEGRATORI ALIMENTARI E  
A BASE DI ESTRATTI VEGETALI.  
PIRAMIDI NUTRACEUTICHE.

Sede: Padova / Didattica duale



CORSO LIBERO A CARATTERE PRIVATO

IN COLLABORAZIONE CON



## Nutraceutical Consultant Advanced

### 1 Advanced Cooking Consultant Programma 2021/2022

#### 1<sup>a</sup> Lezione Web Conference 8 MAGGIO 2022

CRITERI DI SCELTA NEL DELIVERY FOOD E ALIMENTAZIONE CONTEMPORANEA. SLOW COOKING E ALTRE TECNICHE DI TRASFORMAZIONE IN LINEA CON IL MODELLO MED 4.0. GLI ABBINAMENTI NUTRACEUTICI. RICETTARI FUNZIONALI.

Lucia Bacciottini  
Andrea Valentineti  
Carla Sanna

#### 2<sup>a</sup> Lezione Web Conference 22 MAGGIO 2022

L'ARTE DELLA FERMENTAZIONE TRA CUCINA MILLENARIA E RICERCA SCIENTIFICA. PANIFICAZIONE ARTIGIANALE MODERNA. BATCH COOKING: CUCINA ECOSOSTENIBILE. RICETTARI FUNZIONALI.

Carmelo Parello  
Riccardo Facchini  
Carla Sanna  
Fulvio Marino

#### 3<sup>a</sup> Lezione Web Conference 5 GIUGNO 2022

ENERGIA DEI CEREALI E DI ALTRI SEMI: CARATTERISTICHE STAGIONALI E APPLICAZIONI CULINARIE. SPEZIE, ORTAGGI ED ERBE AROMATICHE: IL LORO POTERE CONSERVANTE E LE LORO PROPRIETÀ OFFICINALI. RICETTARI FUNZIONALI.

Ivo Bianchi  
Sergio Barzetti  
Carla Sanna

SI RINGRAZIA PER LA COLLABORAZIONE:



www.mulinomarinio.it