

Alicamenti e superfood nel consiglio del farmacista



Il cibo, uno dei nutrienti principali dell'uomo, insieme ad aria e acqua, è in grado di influenzare giorno per giorno lo stato di salute generando benessere o creando disarmonia. Il concetto di cibo come farmaco è molto antico, infatti "la dietetica antica" prevedeva la prescrizione di determinati alimenti sia agli individui sani sia a quelli malati; ma soprattutto la dieta era prescritta considerando l'unicità della persona. Gli stili di vita moderna "una società vorace" dove il cibo spazzatura e aria sempre più inquinata sono una continua minaccia per la salute. I dati sono preoccupanti per quanto riguarda l'insorgenza di una serie di malesseri e/o di epidemie alimentari quali l'obesità (in particolare quella giovanile) e il diabete. Nutrirsi bene diventa un'arma fondamentale sia per fare prevenzione sia come igiene alimentare durante la malattia.

Ma quale cibo?

Recenti dati di mercato dicono che le persone stanno maturando, scelte più attente per la loro alimentazione e una buona percentuale di Italiani già a partire dai 16 anni, è alla ricerca di alimenti "fatti bene" Etici e ritengono che sia meglio assumere vitamine, minerali, antiossidanti dall'alimento piuttosto che da un integratore. Il Farmacista, a questo punto diventa un punto di riferimento importante per le persone che desiderano mangiare sano e che hanno bisogno di integrare i nutrienti di cui sono carenti. Conoscere gli alicamenti "cibo sano e pulito" significa, infatti, conoscere e approfondire il ruolo e il peso di vitamine, minerali, antiossidanti e altri nutrienti sulla salute dell'uomo attraverso l'alimento e contestualmente soddisfare un mercato con un forte trend di crescita. **Obiettivo del corso** è promuovere la conoscenza degli alicamenti, cioè di quegli alimenti riconosciuti ad alto valore nutrizionale e che contengono naturalmente uno o più ingredienti ad azione benefica per la salute senza essere stati modificati o integrati da parte dell'uomo.



Corso di formazione
per Farmacisti accreditato ECM



MODULO D'ISCRIZIONE

Cognome/Nome _____

* C.F. _____

* Tel. personale _____

* Mail _____

* Dati fatturazione (compilare se diversi dai soprastanti) _____

Cognome Nome / Rag.soc. / Istituzione _____

Via _____ n° civico _____

CAP _____ Città _____ Prov. _____

C.F. _____

P.IVA _____

Mail (per recapito fattura) _____

- Deficit di micronutrienti e alimentazione moderna
- Disturbi funzionali e carenze nutrizionali in chiave funzionale
- Concetto di alicamenti, nutraceutica, superfood
- Gli alicamenti nel consiglio “curafood”
- La ruota degli alicamenti nella pratica quotidiana del consiglio
- Integrazione Alicamenti e fitoterapia: così è meglio

Ore 08.45-18.00

TRENTO domenica 15/10/2017
Hotel Adige - Via Pomeranos, 10 Mattarello

TORRE DEL GRECO (NA) domenica 29/10/2017
Hotel Marad - Via B. Croce, 20

PREGANZIOL (TV) domenica 05/11/2017
Villa Pace Park Hotel Bolognese
Via Terraglio 175

BERGAMO domenica 26/11/2017
C/O Accademia della salute
Via borgo Palazzo, 80

TORINO domenica 26/11/2017
Nh Torino Centro - C. So Vittorio Emanuele II, 104

Tariffa corso

40,00 euro + iva 22%
(a farmacia compreso un partecipante)

16,00 euro + iva 22%
(altri partecipanti della stessa farmacia)

PER ISCRIZIONI ON LINE:
servizi.calanthaformazione.com

In collaborazione con  **Sitar**
Natura in Scienza

Corso di:

- TRENTO TORRE DEL GRECO (NA) PREGANZIOL
 BERGAMO TORINO

Dichiaro di aver preso visione delle norme generali dei corsi e di accettarle senza riserve.
Consento al trattamento dei miei dati personali a fini amministrativi e ai fini ECM:
 sì no (in questo caso non è possibile trattare il nominativo per perfezionare l'iscrizione).
Consento l'utilizzo dei miei dati per l'invio di comunicazione da parte dell'Organizzatore.
I dati saranno trattati nel rispetto del DL n. 196/2003 - Codice della privacy: sì no
* campi obbligatori

Firma leggibile
