

Corso
**IL CIBO OLISTICO:
Alimentazione, vitalismo e causalismo**

2-3 MARZO 2019

**Sede del corso:
TORINO—Luserna San Giovanni**

Orario:
Sabato 9.00-12.30 e 14.30-18.00
Domenica: 9.00-12.30

CHIUSURA ISCRIZIONI: 1 FEBBRAIO 2019

PROMOZIONE "ISCRIVITI PRIMA":

**Per adesioni inviate entro il 18 GENNAIO 2019
CONTRIBUTO DI PARTECIPAZIONE RIDOTTO:**

**CONTATTACI SUBITO
PER AVERE MAGGIORI INFORMAZIONI**

SCHEDA DI ADESIONE

COGNOME _____

NOME _____

VIA _____ N _____

CAP _____ CITTA' _____

TEL. _____

E-MAIL _____

COD.FISC./P.IVA _____

**Sono interessata/o a partecipare al corso
IL CIBO OLISTICO:
Alimentazione, vitalismo e causalismo
2-3 MARZO 2019**

Autorizzo ai sensi del Reg. UE 679/2016 il trattamento dei miei dati personali, utilizzati esclusivamente per l'invio di materiale dell'Associazione, preso atto dell'informativa riportata sul sito internet all'indirizzo www.associazione-genesis.it/contatti

Firma _____

GENESIS
Associazione di Ricerca in Scienze Umane

Corso

**IL CIBO OLISTICO:
Alimentazione, vitalismo
e causalismo**



2-3 MARZO 2019

**Sede del corso:
TORINO—Luserna San Giovanni**

GENESIS
Associazione di Ricerca in Scienze Umane

Associazione Genesis
Via Fuhrmann 74
10062—LUSERNA SAN GIOVANNI - TO
Tel.: 339.2023598
Fax: 0121.900005
E-mail: info@associazione-genesis.it

www.associazione-genesis.it

www.associazione-genesis.it

Corso **IL CIBO OLISTICO: Alimentazione, vitalismo e causalismo**

OBIETTIVO

Il *cibo olistico* è il risultato dell'interazione tra la terra, l'alimento e l'uomo.

Per comprendere il reale valore nutrizionale e vitale di un alimento non si può prescindere da una conoscenza approfondita del cibo fin dalla sua evoluzione filogenetica.

Il corso ha lo scopo di far conoscere gli alimenti fin dalla loro produzione con l'obiettivo di fornire informazioni essenziali di **alimentazione olistica**, finalizzata a preservare l'energia vitale e a ridurre la produzione di tossine metaboliche.



PROGRAMMA

- ◆ L'origine del cibo
- ◆ L'agricoltura nell'evoluzione sociale e culturale dell'umanità
- ◆ La produzione agricola e l'energia vitale degli alimenti: differenze tra i metodi di lotta chimica, integrata, biologica e biodinamica
- ◆ Gli alimenti: cenni di produzione, trasformazione e proprietà nutrizionali delle principali produzioni alimentari di interesse naturopatico (cereali, legumi, miele, grassi vegetali e grassi animali, latte e latticini, i “vegetali terapeutici”)
- ◆ Le etichette dei prodotti alimentari (alimenti, integratori alimentari): cosa cercare e come leggerle
- ◆ I principali metodi di trasformazione e conservazione degli alimenti con i relativi rischi di intossicazione alimentare.

Docente: dott.ssa Silvana PIOTTI

Dottore in Agraria, Naturopata e consulente per la sicurezza alimentare.



Il corso è rivolto esclusivamente ai soci Genesis in regola con la quota associativa al momento dell'iscrizione.

Il corso è a numero chiuso ed è rivolto esclusivamente ai soci Genesis