

Corso di Nutrizione Superiore NOVEMBRE 2023



Luogo

Veneto, Castello di Godego

<https://www.annuncici.it/x-59171-z>

L'Ass. Scienza e Arte della Salute organizza a Castello di Godego (TV) in versione serale (in presenza o online) o intensiva nel weekend (in presenza)

Le straordinarie e incredibili conoscenze dell'Igiene Naturale e della Medicina empirica.

Si approfondiranno i processi digestivi; le tre nutrizioni (sensoriale, respiratoria e alimentare); qual è l'alimentazione corretta; perché le cotture indeboliscono la natura umana e predispongono alle malattie; l'importanza del terreno; la dieta 'acido-base'; l'energia degli alimenti; come proteggere e salvaguardare la propria salute e quella dei nostri figli, e molto altro ancora.

Lo scopo è quello di fornire strumenti conoscitivi e pratici, fondamentali per diventare uomini sani, liberi da disturbi fisici e schemi mentali!

Alla fine del percorso, sarà consegnato un attestato della Scuola di formazione in Scienza e Arte della Salute.

E' possibile partecipare solo alla formazione base di 'Nutrizione Superiore', senza l'obbligo di frequentare le altre due sezioni. Per accedere alle sezioni Approfondimenti e/o Tecniche pratiche, è però obbligatorio aver fatto la sezione base.

Sezione I: 'Nutrizione Superiore'

1. STORIA DELL'IGIENE NATURALE E DELLA MEDICINA

Storia dell'Igiene Naturale; Ippocrate e Pitagora; la comunità degli Esseni; Igiene naturale moderna; i grandi igienisti della storia; nascita della medicina moderna; principi base dell'igienismo; malattia acuta e cronica; tossiemia; indebolimento; riposo; origine della vita; bisogni nutrizionali dell'uomo...

2. COSTITUZIONI DELL'ESSERE UMANO

Costituzione dell'uomo: anatomia e fisiologia; organi sensoriali e respiratori; sistema circolatorio ed ictio; sistema nervoso; sistema endocrino; sistema immunitario; sistema digestivo; proteine, carboidrati, lipidi, sali, grassi; proteine vegetali; enzimi; legumi; frutta; verdura...

3. LE DIGESTIONI

Il sistema immunitario, digestione materiale e spirituale, trapianto, alimentare, sensoriale e respiratorio; agli enzimi; digestione in bocca, stomaco e intestino; l'indigestione; le emozioni; eccesso di proteine animali...

4. COMBINAZIONI E SEQUENZE CORRETTE

Combinazioni corrette; sequenze; carenze alimentari; ciclone naturale della nutrizione; fame e appetito; piamide alimentare

<https://www.annuncici.it/x-59171-z>

**Corso di Nutrizione Superiore
NOVEMBRE 2023**

<https://www.annuncici.it/x-59171-z>

**Corso di Nutrizione Superiore
NOVEMBRE 2023**

**Corso di Nutrizione Superiore
NOVEMBRE 2023**

<https://www.annuncici.it/x-59171-z>



<https://www.annuncici.it/x-59171-z>

5. I VARI TIPI DI COTTURA

Cottura dei cibi; vari tipi di cottura; le pentole; leucocitosi postprandiale; cottura a microonde; l'energia degli alimenti; la memoria dell'acqua; amore & gratitudine; benedizione; intestino e salute; flora intestinale...

6. DIETA ACIDO-BASE

Acidosi; acido urico; cause di acidosi; alimenti acidificanti; minerali e vitamine; la bufala della B12; Ferro e minerali; importanza del terreno; teoria dell'origine microbica; Antoine Bechamp Vs Pasteur; il colore della natura; sali minerali...

7. DIETA ACIDO-BASE E TEORIA MICROBICA

Le leggi della Vita; salute e benessere dei denti; Weston Price; cicli nutritivi fondamentali; l'importanza dei pensieri; esempi di dieta naturali e sane; costipazione: madre di tutte le malattie; mantenersi in forma...

Il corso di 'Nutrizione Superiore' sarà tenuto da Marcello Pamio, divulgatore di 'Igiene naturale' e autore di pubblicazioni su salute e benessere.

Non è possibile partecipare a singole lezioni.

Per maggiori informazioni e iscrizioni Marisa: 329 246