

L'Ordine dell'Universo

organizza

In collaborazione con

CASCINA ROSA

Dipartimento di Medicina Preventiva e Predittiva

Istituto Nazionale Tumori

CORSO DI CUCINA DAL TEMA



L'ORDINE DELL'UNIVERSO

Associazione macrobiotica italiana

Sede legale: via Ressi, 16 • Milano

Centro Macrobiotico: via Belinzaghi, 17 • Milano

PER INFORMAZIONI

Telefono: 02.394.433.53

E-mail: info@lordinedelluniverso.it



CORSI DI CUCINA PER PATOLOGIE

PROGRAMMA

CUCINA PER PATOLOGIE

SEDE DEL CORSO:

CASCINA ROSA

Dipartimento di Medicina Preventiva e Predittiva Istituto Nazionale Tumori

Via Vanzetti 5 Milano

DATA DEL CORSO:

VEDI ALL'INTERNO

L'ORARIO dei corsi è dalle 17,30 - alle 21,30

Per poter partecipare ai corsi bisogna effettuare bonifico bancario

BANCA POPOLARE DI SONDRIO

Ag. 21 Politecnico - Via Edoardo Bonari 4 - 20133 Milano

IBAN: IT15 C056 9601 6200 0000 2001 X82

Intestato a: TESORERIA - IST. NAZIONALE TUMORI - VIA VENEZIAN 1 - MILANO

CONTRIBUTO: euro 60

IMPORTANTE indicare sulla Causale corso base

FOTO DI DAVIDE FORTI



PROGRAMMA

10 febbraio 2012

PROBLEMI INTESTINALI dalla stipsi alle coliti ulcerose, la salute e il benessere visti dall'intestino. Da un suo equilibrio alterato dell'intestino si possono sviluppare una serie di patologie importanti.

17 febbraio 2012

CELIACHIA

La celiachia è un problema in crescita e quando ci tolgono pane, farina e pasta dalla nostra tavola, ci tolgono una grossa fetta della nostra conoscenza culinaria. Ma vediamo come risolvere questo problema in cucina ma vediamo anche come aiutare l'intestino a migliorare il suo stato.

24 febbraio 2012

ASMA E ALLERGIE

Siamo l'unico essere vivente che, invece di adattarsi all'ambiente, sterminiamo tutto ciò che presumibilmente ci fa ammalare ma che esiste da sempre come virus, batteri, fiori o piante. Cerchiamo di vedere insieme i meccanismi di queste patologie e come interviene l'alimentazione

16 marzo 2012

OBESITA' E DIMAGRIMENTO

Una evidente conseguenza del modo di vivere moderni, è il problema del sovrappeso. Gli estremi della dieta di oggi-quando si combinano con lo stress psicologico e sociale – possono creare diversi disturbi legati ai problemi alimentarsi.

20 aprile 2012

IPOGLICEMIA E DIABETE

Il glucosio rappresenta il combustibile preferito del nostro organismo anche rispetto ai grassi e alle proteine. Vediamo i meccanismi di questo complesso sistema unitamente a quali sono gli alimenti più problematici e quali quelli più utili.

11 maggio 2012

PSICOLOGIA MACROBIOTICA

I comportamenti umani sono il frutto di due fattori fondamentali: il cibo e l'ambiente. Introduciamo il modo in cui la macrobiotica considera e agisce sui disordini emotivi e comportamentali.

Alquati Elena Presidente dell'Associazione - decennale esperienza di cucina macrobiotica si è diplomata in guida nella terapia alimentare - consulente macrobiotico nella scuola del dott. Martin Halsey a Milano nel 2004 - Diploma di shiatsu c/o Accademia Italiana Shiatsu do ed è iscritta all'albo professionale certificato Apos e DBN n° A 01202. Diploma di operatore in medicina tradizionale cinese come tuinaista conseguito presso la scuola Medicina Cina Milano.

Dal 2006 collabora con il Dottor Berrino ai progetti del Dipartimento di Medicina Predittiva e per la Prevenzione, Istituto Nazionale dei Tumori per la relazione tra alimentazione e malattie degenerative



Stefania Francesco diploma di cuoco conseguito all'Istituto Alberghiero Statale di Vieste. Ventennale esperienza che sta riversando nella cucina macrobiotica specializzandosi nella preparazione di cibi fermentati e di base come: tempeh, amasake, insalatini, pane a pasta acida, focacce, tofu, seitan, ecc.

