

Ricetta per il benessere: Esercizi di consapevolezza corporea e alimentazione

Modalità

Asincrona

Crediti ECM

Nessuno

Costo

- 30,00 € + IVA
- Parte del ricavato andrà alla **Fondazione COME Collaboration ONLUS**, coinvolta in importanti iniziative a favore di neonati, bambini e affetti da disabilità.

Descrizione del corso

Spesso siamo colpiti da stanchezza, mancanza di energia, sensazioni o fastidi generalizzati o locali che ci impediscono di vivere come vorremmo. Queste condizioni possono essere legate ad una mancanza di attenzione a se stessi e al non prendersi cura di sé e, di conseguenza, semplici esercizi di consapevolezza corporea possono aiutare a farci recuperare il nostro naturale vigore. Allo stesso modo, il corso mostra come l'alimentazione quotidiana, questa intesa non solo come cibo, bensì come modo di mangiare, possa essere la base per migliorare la propria qualità di vita, indipendentemente dalla situazione di salute o malattia che stiamo vivendo.

Requisiti per partecipare

Il corso è aperto a tutti, ed è rivolto specialmente a coloro che vogliono migliorare il loro benessere, sentire più energia a disposizione, avere una maggior consapevolezza di sé e imparare a gestirsi in maniera semplice ed autonoma con l'alimentazione.

Finalità e obiettivi del corso

Questo corso mira a fornire semplici indicazioni per migliorare il proprio benessere e la propria qualità della vita. In particolare, il corso mostra come semplici esercizi mutuati dalla Medicina Cinese possano migliorare la propria consapevolezza e salute corporea. Inoltre, il corso mira a far capire come mangiare bene non significhi affatto mangiare un cibo piuttosto di un altro, bensì definire un proprio equilibrio, una propria dieta – ossia “regime di vita” –, ponendo attenzione a svariati aspetti, alimentari e non, fra cui masticazione, cottura, orario dei pasti, emozioni, combinazioni alimentari, nell'ottica che sicuramente il cibo ha importanti effetti sull'organismo, ma è il nostro stato di salute psicofisico e le nostre abitudini che possono influenzare come noi digeriamo un cibo.



**ACCADEMIA
MIBES**
Medicina Integrata
Benessere e Salute

Elementi distintivi e innovativi del corso

Gli esercizi mostrati nel corso sono esercizi semplici alla portata di tutti, con importanti influenze sulla salute, come la letteratura scientifica sta ormai dimostrando da anni: svolgendosi da in piedi aiutano a migliorare il proprio equilibrio, riducendo quindi l'eventuale rischio di cadute, e danno forza ed elasticità ai muscoli e tendini. Inoltre, ripetuti con costanza, questi esercizi incrementano la salute e l'efficienza cardio-circolatoria e respiratoria, facilitando così anche il mantenimento del peso corporeo più idoneo per se stessi.

Le nozioni legate all'alimentazione presentate nel corso derivano da uno studio approfondito sia della letteratura scientifica sia delle più svariate diete e modi di alimentarsi, e anche dei casi clinici avuti nel tempo.

Per questo motivo, il corso rappresenta una completa revisione, seppur breve e concisa, dei principali temi legati all'alimentazione, revisione priva di pregiudizi diretti ad un cibo o ad un altro, ma avente lo scopo di aiutare le persone a definire una loro alimentazione personale che unisca gli aspetti oggettivi (es. proprietà benefiche dei cibi) agli aspetti soggettivi (es. consapevolezza che porta a scegliere un cibo oppure un altro).

Il corso è stato diviso in brevi video-lezioni monotematiche in modo da rendere semplice per gli studenti cercare le informazioni presentate e rivedere le lezioni di interesse.

Grazie alle potenzialità della piattaforma, sarà facile interagire con i docenti e avere informazione più approfondite sul tema dell'alimentazione.

Infine, **periodicamente, i docenti aggiungeranno nuovi contenuti riguardanti specifiche tematiche** (es. esercizi o cibi per determinate condizioni di salute).

Presentazione dei docenti (mini CV)

Diego Lanaro

- Osteopata D.O. membro R.O.I, Biologo Sanitario, Dottore di Ricerca (Ph.D.) in "Medicina Interna, autoimmunità e malattie dell'apparato digerente" presso l'Università degli Studi di Genova, docente Istituto Europeo per la Medicina Osteopatica e nella formazione post-laurea delle Università di Siena, Genova e Torino, Membro del Direttivo SIPNEI Liguria, della Commissione Ricerca Nazionale Discipline Corporee SIPNEI e del Direttivo della Fondazione di ricerca COME Collaboration Onlus, istruttore di Taiji Nei Dan School ASI-Coni. Autore dei libri "La PNEI e il Sistema Miofasciale: la struttura che connette", "La PNEI e le Discipline Corporee", "Elementi di ricerca in osteopatia e terapie manuali" e di svariate pubblicazioni scientifiche su discipline corporee e terapie manuali

Marco Chiera

- Naturopata, laureato in "Filosofia" e in "Scienze Cognitive e Processi Decisionali", con master di II livello in "PNEI e Scienza della Cura Integrata". Coordinatore Commissione Ricerca sulle Discipline Corporee, SIPNEI, e Membro progetto RAISE, Fondazione COME Collaboration. Autore dei libri "La PNEI e il Sistema Miofasciale: la struttura che connette" e "La PNEI e le Discipline Corporee" e di svariate pubblicazioni scientifiche su discipline corporee e terapie manuali.



**ACCADEMIA
MIBES**
Medicina Integrata
Benessere e Salute

Programma dettagliato del corso

Il corso dura 4 ore, 49 minuti e 36 secondi.

1. Esercizi di consapevolezza corporea (1:08:17)
2. Principi base di una sana alimentazione (3:41:17)
 - Introduzione (8:40)
 - Dieta: non solo cibo (55:25)
 - Introduzione (00:32)
 - La masticazione (2:56)
 - I ritmi biologici (13:24)
 - Crudo o cotto? (14:17)
 - Il microbiota (9:21)
 - Cibo o integratori? (7:14)
 - L'attività fisica (7:38)
 - I macronutrienti (43:45)
 - Introduzione (2:42)
 - I carboidrati (17:40)
 - L'etanolo (6:16)
 - I lipidi (o grassi) (11:22)
 - Le proteine (5:43)
 - I macronutrienti: i cibi da cui ottenerli (49:59)
 - Introduzione (1:51)
 - I cereali (6:14)
 - I legumi (4:39)
 - Gli oli e i grassi (3:37)
 - La frutta oleosa (2:04)
 - I semi (3:15)
 - I cibi animali: alcune precisazioni (2:36)
 - Le uova (2:51)
 - La carne (3:55)
 - Il pesce (1:52)
 - Il latte e i derivati (5:42)
 - I cibi a confronto (11:18)
 - La bellezza dei colori (22:12)
 - L'acqua e altre bevande (26:46)
 - L'acqua: non solo H₂O (21:20)
 - Le altre bevande (5:26)
 - In conclusione (14:29)

