

n

SCUOLA DI
NATUROPATIA
PER OPERATORE DEL BENESSERE

TING
SPAZZAVENTO
FORMAZIONE AL BENESSERE


CENTRONATURA
BOLOGNA

MICROBIOTA E CIBI FERMENTATI

Il microbiota intestinale è composto da una vasta gamma di microrganismi, svolge un ruolo fondamentale a livello del metabolismo, dell'immunità e della salute generale.

Anche in ambito scientifico i cibi fermentati stanno guadagnandosi una buona attenzione per il loro impatto positivo sulla salute intestinale e non solo.

Il processo della fermentazione viene utilizzato da millenni in tutto il mondo per la conservazione del cibo. Seguendo delle semplici regole e accorgimenti si può acquisire un metodo per la trasformazione di semplici verdure in superfood, con anche il vantaggio di ridurre gli sprechi delle verdure acquistate in eccesso.

Condotto da **Stefania Marianucci**, farmacista, naturopata operatrice del benessere e **Pina Siotto**, chef e docente di cucina vegetale, antropologa, autrice.

Domenica 14 gennaio domenica 28 gennaio 2024

e domenica 3 marzo 2024 ore

10:00 - 13:30 e 15:00 - 18:30

Quota di partecipazione

€ 275,00 per esterni

€ 250,00 per naturopati

e/o allievi della nostra scuola

La quota include il materiale didattico e l'attestato di frequenza.



Segreteria generale della scuola:
Centro Natura
via degli Albari, 4/a Bologna
tel. 392 45 96 802 - 051 23 56 43
naturopatia@centronatura.it
www.scuoladinaturopatia.it



Scuola di Naturopatia Bologna



ScuolaNaturopatia



Youtube centronatura