



CELLULITE E ALIMENTAZIONE

WWW.AIOCITALIA.IT



Descrizione

Questo corso propone una visione olistica della cellulite, considerandola un'espressione dell'equilibrio generale dell'organismo e non un semplice inestetismo. Approfondirai il ruolo dell'alimentazione nel sostenere la salute della pelle, del tessuto connettivo e del microcircolo. Scoprirai l'influenza del sistema linfatico, degli ormoni e delle diverse fasi della vita sul benessere cutaneo. Imparerai a conoscere i principali macro e micronutrienti, gli alimenti ricchi di antiossidanti e l'importanza dell'idratazione. Il percorso integra nutrizione e visione olistica della persona, valorizzando l'unicità di ogni individuo. Acquisirai strumenti per promuovere uno stile di vita sano e consapevole. Un approccio naturale per favorire una pelle più luminosa, vitale e in armonia con il benessere dell'intero organismo.



Obiettivi

Al termine del corso sarai in grado di comprendere il legame tra salute della pelle, alimentazione ed equilibrio dell'intero organismo, acquisendo una visione olistica del benessere. Approfondirai il ruolo dei principali nutrienti nel supporto del tessuto connettivo, del microcircolo e della vitalità cutanea, imparando a riconoscere l'importanza di un'alimentazione consapevole. Svilupperai le competenze necessarie per formulare suggerimenti personalizzati, rispettando le caratteristiche fisiche, fisiologiche ed emozionali di ogni persona. Imparerai a integrare sane abitudini alimentari e stili di vita equilibrati all'interno di percorsi di benessere naturale, promuovendo cambiamenti gradualmente, realistici e sostenibili nel tempo..



B E N E F I C I C O N C R E T I

Acquisirai le competenze per migliorare il benessere della pelle attraverso un'alimentazione mirata e uno stile di vita equilibrato, favorendo risultati naturali e duraturi.



Caratteristiche

Il corso ha una durata di 250 ore, è interamente online e comprende video-lezioni sempre accessibili e materiale didattico digitale. Al termine sono previste prove d'esame online.

È riconosciuto da IICT a livello internazionale e consente di operare come Operatore Psico-Empatico-Relazionale Animale. In qualità di Provider ECP FENOOOP, il corso rilascia 37,5 crediti formativi.

Le certificazioni ottenute permettono di esercitare legalmente la professione in conformità alla Legge n. 4/2013.

Esame Finale

Elaborato scritto

Redazione di una breve tesina su un caso studio assegnato dal docente, con applicazione pratica dei trattamenti appresi durante il corso.

Test informatizzato a scelta multipla

Consiste in un questionario con domande a risposta multipla, da svolgere sulla nostra piattaforma online e sarà composto da 10 domande per ciascun argomento trattato.

Tirocinio didattico a distanza

Esecuzione di trattamenti pratici su casi reali scelti dallo studente, al fine di applicare le nozioni teoriche e consolidare la pratica professionale per preparare al meglio il discente al mondo del lavoro.

Riconoscimenti

Professione riconosciuta

Nel rispetto della Legge n. 4/2013, il titolo consente l'esercizio legale della professione in ambito olistico a livello nazionale e internazionale.

1

Attestato certificato

Al termine del percorso viene rilasciato un attestato cartaceo riconosciuto da enti certificatori esterni, garanzia di autenticità e affidabilità formativa.

2

Aggiornamento continuo

La certificazione rientra nel principio del Life Long Learning ed è valida ai fini dell'ECP per operatori olistici e professionisti della relazione di aiuto non terapeutica.

3

Attestato

Attesta il raggiungimento delle competenze teoriche e pratiche necessarie per operare in modo professionale nel settore olistico.



AIOC ITALIA

ACCADEMIA ISTRUTTORI E OPERATORI CERTIFICATI

ATTESTA CHE

Nome e Cognome

Ha superato con successo l'esame finale del corso di:

Cellulite e Alimentazione

VOTAZIONE



AIOC Italia Srls
Via A. Zenorini 6
37133 Verona VR
P.IVA 04783750237
www.aiocitalia.it

Data

ID

Certificato del sistema di gestione per la qualità n° 19250 B-A conforme alla norma UNI ENI ISO 9001:2015 per la progettazione ed erogazione di corsi di formazione professionalizzanti.

Responsabile Didattico

Richiedi informazioni

AIOC ITALIA

Contattaci:

+ 39 351 733 3909

Scrivici:

info@aiocitalia.it

Sito:

www.aiocitalia.it

Indirizzo:

Verona

☎ +351 733 3909

✉ info@aiocitalia.it

🌐 www.aiocitalia.it