

Programm

Funktionelle Neuroanatomie als Grundlage der Neurorehabilitation

Speisekarte für einen ausgeglichenen Stoffwechsel: Wie eine bewusste Ernährung unseren Stoffwechsel beeinflusst

Datum Montag – Dienstag, 25.–26. Januar 2019

Kursstart 9.00 Uhr

Kursleitung Prof. Dr. Nelson Annunciato, Funktioneller Neuroanatom, Neurowissenschaftler

Kursort Reha Rheinfelden

Mitbringen Wir empfehlen Ihnen, verschiedenfarbige Stifte zum Schreiben mitzubringen (mind. 4 verschiedene Farben)

Änderungen vorbehalten
Pause flexibel

Programmablauf

Montag, 28.01.2019

- 09.00 – 10:30
- Begrüssung, Organisatorisches
 - Nutrigenetik und Nutrigenomik: Wie die Nährstoffe unsere Genexpression modulieren
 - Functional Food (Nutraceutical)
- 10.30 – 10.45 Vormittagspause
- 10.45 – 13.00
- Was macht uns krank?
 - Ein gesunder Stoffwechsel verspricht eine gesündere Zukunft
 - Werden wir krank wegen geerbter Gene oder weil wir die gleichen Essgewohnheiten behalte?
- 13.00 – 14.00 Mittagspause
- 14.00 – 15.15
- Zusammenhang von Ernährung mit Erkrankungen wie Diabetes, Adipositas, Gastritis, Arthrosen, Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Schilddrüsendysfunktion, Krebserkrankungen
- 15.15 – 15.30 Nachmittagspause
- 15.30 – 17.00
- Fortsetzung Zusammenhang von Ernährung mit Erkrankungen

Dienstag, 29.01.2019

- 09.00 – 10.30
- Der bittere Nachgeschmack des Zuckers: Dopamin, Leptin, Ghrelin, Adiponektin und Fresssucht
 - Toxine, Allergene, Entzündungen, Ernährung, Übersäuerung, Stress (Eustress vs. Distress)
- 10.30 – 10.45 Vormittagspause
- 10.45 – 13.00
- Mythos Cholesterin, Mythos Kohlenhydrate
 - Metabolisches Syndrom und Hypertensives Syndrom
- 13.00 – 14.00 Mittagspause
- 14.00 – 16.00
- Funktionelle Medizin (biochemische Individualität)
 - Krankheit vs. Prävention vs. Physiologische Optimierung