

Qualità Del Cibo E Salute Volume 2: Storia Teoria E Pratica Della Nutrizione

La cifrematica è la scienza della parola. Il termine è sorto in un'équipe diretta da Armando Verdiglione nel 1988. Questo è il primo Dizionario di cifrematica. Contiene circa seimila lemmi nel loro svolgimento storico e secondo le cinque logiche: la relazione, il punto, la funzione, l'operazione, le dimensioni. Accanto alla matematica, alla filosofia, alla teologia, alla semiotica, alla psicanalisi, all'arte e alla cultura del ventesimo secolo, la cifrematica è la scienza che inaugura il ventunesimo secolo specificandosi come scienza della parola che diviene qualità. I testi sono gli scritti di Armando Verdiglione, oltre trentamila pagine fra libri, articoli, conferenze, saggi editi e inediti, a cominciare dal 1973.

In questo libro, un vero e proprio classico dell'alimentazione, da anni bestseller negli Stati Uniti, troverete tutto quanto c'è da sapere per vivere a lungo e in salute. Considerato da molti il "nutrizionista più famoso al mondo", Walter Willett ha iniziato il primo grande studio prospettico sul cibo quarant'anni fa e da allora ha continuato a occuparsi di alimentazione. "Ho scritto Mangiare sano, bere sano, vivere sano nel 2001, per dire basta alla confusione imperante nel settore della dietetica. Fondando il libro sulle prove scientifiche più affidabili di quegli anni, ho dato raccomandazioni su come mangiare e bere in modo sano. Diciassette anni e migliaia di studi scientifici dopo, le raccomandazioni di questa nuova edizione restano sostanzialmente le stesse, sebbene sostenute da prove più numerose e corroborate da prove più fuorvianti. Credetemi, la strada verso la buona salute non è costellata di privazioni e piatti insipidi. Al contrario, è semmai lastricata di cibi gustosi, soddisfacenti e in quantità." Seguendo la "Piramide del mangiar sano" e il "Piatto del mangiar sano", concepiti entrambi a partire dalla miglior scienza nutrizionale disponibile, il dottor Willett ci insegna a liberarci dalle abitudini non propriamente sane in cui si rischia di cadere e a controllare l'appetito. Ma non è solo una questione di peso, perché i consigli del dottor Willett per un'alimentazione sana possono proteggere dall'insorgenza di una lunga lista di malattie diffuse, comprese cardiopatie, ictus, diabete di tipo 2, molti tumori fra i più comuni, cataratta, osteoporosi, demenza senile e altre patologie legate all'età. Con oltre 70 ricette e menu, Mangiare sano, bere sano, vivere sano è una guida completa e indispensabile per orientarsi nel mondo della nutrizione e vanta tra i suoi estimatori il dottor Franco Berrino che ha curato la revisione scientifica della traduzione italiana. Walter C. Willett è professore di Epidemiologia e Nutrizione presso la Harvard T.H. Chan School of Public Health e professore di Medicina alla Harvard Medical School. Ricercatore di fama mondiale, è uno dei massimi studiosi del Nurses' Health Study e dell'Health Professionals Follow-up Study e ha ricevuto numerosi premi, tra cui la Medaglia d'Onore della American Cancer Society.

La Biblioteca pubblica di Siena disposta secondo le materie da Lorenzo Ilari catalogo che comprende non solo tutti i libri stampati e mss. che in quella si conservano, ma vi sono particolarmente riportati ancora i titoli di tutti gli opuscoli, memorie, lettere inedite e autografe ..

Combinazioni alimentari per la salute

Il Piatto Piange

Informed consent in medicine: ethical and juridical aspects

Nutrizione, salute, cultura

Dopo molti anni di "calma apparente" il mondo è scosso per l'arrivo di un tornado virale, non del tutto inaspettato. La cronaca degli eventi descritti in questo libro, è un'opportunità unica per stimolare l'attenzione del lettore e metterlo a conoscenza che i virus non vengono da altri pianeti ma sono tra noi da sempre. Fondamentale è analizzare il terreno biologico e sociale al momento della comparsa di un'infezione che interessa la collettività, fermo restando la risposta individuale. La nostra vita come pure quella di tutte le altre specie viventi, microrganismi compresi, è fortemente influenzata e a sua volta capace di influenzare la natura in tutti i suoi aspetti, secondo una dinamica di adattamenti reciproci. Violando le dinamiche degli ecosistemi naturali, modifichiamo ed alteriamo la pressione selettiva naturale, rendendo i microrganismi più aggressivi e resistenti come sta succedendo con gli antibiotici. La medicina ha fatto dei passi da gigante specie nel campo della medicalizzazione, ma ha finito con il trascurare e sopprimere, sia la nostra potente arma di autoguarigione che quella dell'effetto placebo, ormai un riconosciuto strumento terapeutico, che dovrebbe sempre più essere utilizzato nelle strutture sanitarie che dovrebbero anche fare i conti con le nostre paure, quella della morte in primis, ma in realtà con tutto ciò che non vediamo, nello specifico i virus invisibili, che sfidano la nostra fragilità psichica e immunitaria e alimentano i tarli delle incertezze già molto presenti nella condizione umana. Tra le righe emerge chiaramente una nuova prospettiva del COVID 19: non c'è salute senza un rapporto dinamico ed integrato con l'ambiente umano e la cultura che lo interpreta. Le scienze biomediche insieme alle scienze umane sono gli unici strumenti per capire la portata profonda e culturale della salute e la sua differenza sostanziale con la malattia.

Come un verbo anche il cibo si può coniugare, assumendo significati molteplici, e come ogni nome si può pure declinare, indicando funzioni specifiche. È il senso di quest'opera, che esplora in modo interdisciplinare e analizza con un taglio multiculturale l'alimentazione. La dimensione medica e sanitaria, l'approccio antropologico e psicologico, la prospettiva biologica e culturale contribuiscono a tracciare un percorso che illustra la complessità dei problemi attuali e futuri. «Non c'è dubbio che il modo in cui l'umanità deciderà di mangiare influenzerà in maniera decisiva un'ampissima gamma di ambiti di interazione umana: dall'organizzazione delle società alle dinamiche della produzione, dalla gestione delle risorse comuni alla distribuzione del reddito, fino alla geopolitica e ai flussi migratori. Se dopo l'Esposizione Universale di Milano non saremo in grado di capitalizzare l'attenzione intorno alle tematiche dell'alimentazione e di incanalarla attraverso un percorso di cambiamento partecipato e democratico, allora dovremo parlare di un'enorme occasione persa.» Dalla Postfazione di Carlo Petrini, fondatore di Slow Food

Coscienza cosmica. La realizzazione dell'assoluto

Slow Food

Vulnerability and social frailty. A theory of health inequalities

VIAGGIO ALLUCINANTE 2.0

La tutela multilivello del diritto alla sicurezza e qualità degli alimenti

1563_57

Il volume raccoglie oltre trenta saggi, rielaborati, presentati al XXV Colloquio dell'Associazione Italiana di Diritto Comparato, tenutosi a Parma nel maggio 2019 e dedicato a “Cibo e diritto”. I contributi spaziano dalla cultura alimentare, alla filiera agro-alimentare, alla regolazione dei mercati e alla concorrenza, ai profili di proprietà intellettuale, al commercio internazionale, alla tutela dei consumatori e alle tematiche relative all'educazione alimentare e alle sfide della sostenibilità, e si conclude con una parte dedicata ai diritti degli animali. CONTRIBUTI DI: Ferdinando Albiaini, Gabriella Autorino, Lorenzo Bairati, Marco Barbone, Silvia Bolognini, Albina Candian, Irene Canfora, Cristina Costantini, Lucia Di Costanzo, Roberto D'Orazio, Fiore Fontanarosa, Cesare Galli, Iñigo del Guayo Castiella, Antonio Iannarelli, Sabrina Lanni, Pamela Lattanzi, Anna Maria Mancaloni, Mauro Mazza, Alessandro Palmieri, Alessandra Pera, Federico Pernaза, Luca E. Perriello, Pier Luigi Petrillo, Pier Paolo Picarelli, Cinzia Picciocchi, Valeria Piergigli, Francesca Rescigno, Giuseppe Rossi, Luigi Russo, Lucia Scaffardi, Giovanni Sciancalepore, Salvatore Sica, Andrea Stazi, Elettra Stradella, Bruno Tassone, Marcellio Toscano Franca Filho, Francesco Paolo Traisci, Laura Vagni, Anny Viana Falcão.

A theory of health inequalities

Guida completa alla cucina macrobiotica

Virus, Umani e la natura violata

4.2

Cio che conta - Riflessioni sui valori dell'esistenza

Bicicletta e salute. I consigli del medico sportivoEDICICLO EDITORE

1920_186

La ragion gastronomica

Il grande libro dell'ecodieta. Una nuova visione della salute

Microrganismi effettivi. Benessere e rigenerazione nel rispetto della natura

Comunità terapeutica e comunità locale. Dalla vulnerabilità alla condivisione

La igiene universale di Luigi Andrioli

1341_54

In questo libro istituzioni, esperti e aziende si incontrano per tessere la trama di una delle maggiori e universalmente riconosciute eccellenze italiane: l'alimentazione. Nella prima parte del volume, i contributi di esperti e opinion leader del settore aprono il dibattito, che prosegue nella seconda parte con le interviste a esponenti di spicco di un selezionato gruppo di imprese dell'agroalimentare italiano. Un mondo variegato proprio come lo è il cibo con tutti i suoi significati. Il testo è interamente tradotto in inglese, con testo a fronte.

vol. 3 Dal Novecento a oggi

Agricoltura e mercati in transizione. Atti del XLIII Convegno di studi. Assisi, 7-9 settembre 2006

Ragazzi, a tavola! Il momento del pasto come specchio delle relazioni familiari

Produzione e consumo del cibo, accoglienza e ospitalità

Volume 1

Produzione e consumo del cibo, accoglienza e ospitalità sono eBook in formato epub, che permettono una fruizione ottimale dei contenuti in digitale su tutti i device (pc, Mac, iPad, tablet). In tre volumi, uno per anno di corso, un percorso completo ma agile di storia dell'alimentazione e dell'ospitalità alberghiera. Dal Medioevo ai giorni nostri si affrontano i maggiori nodi relativi a risorse del territorio e tecniche di produzione del cibo, consumi e tradizioni alimentari, alimentazione e salute, cambiamenti del gusto, pratiche dell'ospitalità e forme del turismo; ogni capitolo è corredato di documenti, schede storiografiche, immagini.

1341.52

Medicine of emotions and cognitions

Citizens' health services

Le declinazioni del cibo

Comparative Research Methodologies in Health and Medical Sociology

Foodwise racconta le aziende della filiera agroalimentare in Italia nell'anno di Expo

Nella vita familiare i pasti hanno grande importanza psicologica ed educativa, in quanto favoriscono scambi affettivi ed intellettuali, evidenziando il grado di salute emotiva della famiglia. È quindi interessante questo studio che, partendo dall'analisi del concetto psicologico e sociale del cibo, ne analizza il ruolo (spesso conflittuale) all'interno del gruppo familiare, suggerendo strategie e proposte educative di sicuro impatto sul lettore.

Strutturate in due volumi, le pubblicazioni Educacibo vogliono essere uno strumento per condurre percorsi di educazione alimentare all'interno della programmazione didattica della scuola primaria. I testi forniscono nozioni teoriche abbinate ad attività pratiche in cui i bambini vengono coinvolti e costruiscono esperienze concrete di conoscenza e approfondimento del tema alimentazione. Il presente volume, pur non pretendendo di essere una trattazione esaustiva, fornisce le nozioni di base per affrontare con i bambini le unità didattiche proposte.

Dal Canro Si Può Guarire

Dizionario di cifrematica

Educacibo

Stop al mal di schiena con il qigong

Macrobiotica. La via dimenticata per la salute e la felicità. Il metodo originale di George Ohsawa

Nessun altro che non fosse Petrini poteva raccontare con altrettanta precisione di dati e documenti avvio e ascesa del fenomeno dello Slow Food, ormai internazionalmente consolidato. Questo libro in realtà è un manuale di sopravvivenza umana.Folco Portinari, Tuttolibri«Contro la follia universale della Fast Life, bisogna scegliere la difesa del tranquillo piacere materiale. Contro coloro, e sono i più, che confondono lefficienza con la frenesia, proponiamo il vaccino di unadeguata porzione di piaceri sensuali assicurati, da praticarsi in lento e prolungato godimento. Iniziamo proprio a tavola con lo Slow Food, contro lapplattimento del Fast Food riscopriamo la ricchezza e gli aromi delle cucine locali. Se la Fast Life in nome della produttività ha modificato la nostra vita e minaccia lambiente e il paesaggio, lo Slow Food è oggi la risposta davanguardia.»Dal Documento di fondazione del Movimento Slow Food.

1341.44

Indice per materie della Biblioteca comunale di Siena

Educare al buon cibo attraverso il gusto

Tao yoga. Chi Nei Tsang. Terapie del massaggio Chi per gli organi interni

Immunità, cibo e cervello

1341.46

Al ciclisti amatoriali, a chi fa agonismo, a chi partecipa alle gran fondo o pedala solitario per le strade d'Italia, a tutti questi appassionati delle due ruote è dedicato questo pratico vademecum. Un quadro a 360 gradi di tutto ciò che è bene sapere per andare in bicicletta: dalla conoscenza del proprio corpo alle tecniche per allenarlo, dai consigli per una sana alimentazione ai piccoli suggerimenti per mantenersi sempre in forma. Completano il volume utili consigli per gli ultrasessantenni e alcune interessanti riflessioni sul rapporto (felice) tra la bicicletta e la donna.

Meditazione, passioni e salute

Atti del XLIII Convegno di studi. Assisi, 7-9 settembre 2006

Bicicletta e salute. I consigli del medico sportivo

Mangiare sano, bere sano, vivere sano

Sociology and Sociology of Health: a Round Trip