



予防栄養学アドバイザー検定

Preventive Nutrition Advisor Exam

予防栄養学アドバイザー検定とは？

ABOUT THE EXAM



本検定では、アメリカのビル・クリントン元大統領が病気予防のために生活に取り入れていた「機能栄養学」を学ぶことができます。

21世紀の栄養学と言われている機能性栄養学を学習することで病気を予防したり、パフォーマンスを高めることはもちろん、周りの人々のウェルネスライフをサポートすることができます。

こんな人におすすめ

RECOMMENDED FOR



ヘルスケアに関わる
プロフェッショナル

医師・医療従事者・栄養士など



食に関わる
プロフェッショナル

調理師、シェフ、食品関係者など



健康と美容に関わる
プロフェッショナル

スポーツジム関係者、美容家など

3つの特徴

FEATURES OF EXAM



最先端の科学的エビデンスに基づいた最新情報を受け取れる

医学博士である白澤卓二先生から、最新の科学的エビデンスに基づいた栄養学を学ぶことができます。このエビデンスは白澤先生が、有料老人ホームで実証実験されていて、確かな効果があると認められたものだけをご提供しています。



世界トップ8のシェフが教える健康的で美味しい料理法を“今すぐ”実践できる

杉浦仁志シェフが2500以上の施設に提供しており、効果が実証されているレシピを学習することができます。自宅でも簡単に病気予防のため食事法を実践することができますようになります。



Dr. 白澤卓二と杉浦仁志 EX.Chef による全面的バックアップ体制の確立

クライアントに食事指導する際に、白澤先生が活用するノウハウを活用して、コンサルテーションを行うことが可能になります。加えてコンサルティング事例もあるため、様々な症例に対して対処することができますようになります。

講座概要

CONTENTS

予防栄養学アドバイザー検定 基礎編

- 第1講義 古典栄養学と機能栄養学の違い
- 第2講義 生体エネルギーの源は糖質と脂質
- 第3講義 タンパク質は生物の構造と代謝に関与
- 第4講義 食物に対する新しい考え方
- 第5講義 健康的な油の選択良い油、悪い油
- 第6講義 フィットケミカルとポリフェノールの意義
- 第7講義 必須ミネラルと重金属汚染
- 第8講義 伝統食と超加工食品、遺伝子組み換え食品
- 第9講義 土壌の多様性と腸内フローラの多様性について
- 第10講義 注目のスーパーフード
- 第11講義 グルテンとリーキーガット症候群
- 第12講義 食源病としての生活習慣病と予防栄養学
- 第13講義 健康長寿のための機能性栄養学

予防栄養学アドバイザー検定 応用編

- 第1講義 ガンを予防する食材と実践レシピ
- 第2講義 認知症を予防する食材と実践レシピ
- 第3講義 生活習慣病を予防する食材と実践レシピ
- 第4講義 骨を丈夫にする転倒予防食材と実践レシピ
- 第5講義 パフォーマンスアップの食材と実践レシピ
- 第6講義 小児の成長をサポートする食材と実践レシピ
- 第7講義 健康長寿を目指す食材と実践レシピ

担当講師

ADVISER



一般社団法人
国際予防医学協会理事長
白澤 卓二 先生



一般社団法人
国際予防医学協会講師
杉浦 仁志 シェフ

受講から認定までの流れ

FEATURES OF EXAM

STEP 1



無料説明会・
無料カウンセリング申し込み

STEP 2



入会後、
オンライン学習 4ヶ月程度

STEP 3



オンライン試験合格後、
予防栄養学アドバイザーになる

必要学習時間



1日 30分
(4ヶ月継続)

検定講座価格



498,000 (税込)
円