

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI  
UNIRAPIDA

## **CORSO DI PERFEZIONAMENTO IN SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE E NUTRITERAPIA**



### **Finalità del corso:**

Teoria e pratica dell'alimentazione umana: TERAPIE NUTRIZIONALI E SCHEMI TERAPEUTICI

### **A chi è rivolto:**

laureati in Medicina e Chirurgia, Farmacia, CTF, Scienze Biologiche, Medicina, Veterinaria, Scienze Agrarie e Forestali, Psicologia, Chimica, Tecniche erboristiche, altre facoltà scientifiche attinenti.

### **Informazioni Generali sul Corso:**

**Durata della Formazione: Biennale 85 ore di Formazione in 5 seminari per anno:**

**sabato 9,00 – 13,00/ 14,00 – 18,00**

**Frequenza: Obbligatorio per 4 seminari su 5.**

### **MODALITÀ DI ISCRIZIONE**

Inviare la scheda di iscrizione (scaricabile dalla pagina) compilata in tutte le sue parti  
Università degli Studi Unirapida Via Ruggero Leoncavallo, 8 – 20131 Milano (Mi)

Allegare fotocopia certificato di laurea o di iscrizione all'albo

Allegare fotocopia di un documento di identità

Allegare fotocopia versamento acconto di € 300,00

### **Quota di iscrizione**

€ 1.800,00 + IVA per ogni anno di corso

€ 1.200,00 + IVA per i neo laureati per ogni anno di corso

€ 1.200,00 + IVA per gli uditori per ogni anno di corso

€ 1.500,00 + IVA per i diplomati e chi gestisce centri benessere, massaggi e dietisti.

### **Documenti per l'iscrizione**

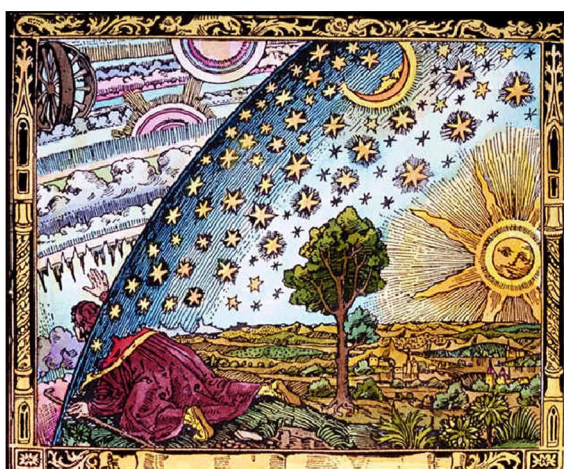
- domanda in carta libera con i dati anagrafici e fiscali
- certificato di laurea o di iscrizione all'albo (anche in fotocopia)
- diploma di Maturità per chi gestisce centri di benessere, massaggi, dietisti.
- fotocopia documento d'identità

### **Numero degli Iscritti**

Per poter fornire una preparazione adeguata e garantire un reale scambio costruttivo, il numero delle adesioni è limitato a **30**.

# PROGRAMMA ANNO ACCADEMICO 2017 - 2018

I SEMINARIO	II SEMINARIO	III SEMINARIO
28-29 ottobre	2-3 dicembre	22-23 gennaio
Sabato	Sabato	Sabato
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentazione del corso ed introduzione</li> <li>• Biochimica della Nutrizione - 1</li> <li>• Fisiologia dell'Apparato Digerente-1</li> <li>• Energia e Metabolismo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nutrizione clinica - le patologie dell'apparato digerente</li> <li>• Biochimica della Nutrizione - 2</li> <li>• Igiene degli alimenti</li> <li>• Fisiologia dell'Apparato Digerente -2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli alimenti funzionali - 1</li> <li>• L'olio extravergine di oliva alimento e farmaco</li> <li>• Le contaminazioni biologiche degli alimenti - 2</li> <li>• Biochimica della nutrizione - 3</li> </ul>
Domenica	Domenica	Domenica
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le contaminazioni biologiche degli alimenti - 1</li> <li>• I Nutrienti -1: i protidi e i glucidi</li> <li>• Lezione magistrale - 1</li> <li>• Nutrizione clinica: sindromi dismetaboliche - le dislipidemie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I Nutrienti - 2: i lipidi e l'acqua</li> <li>• La dieta Mediterranea</li> <li>• Ambiente, alimentazione e salute - 1</li> <li>• Epigenetica e Microbiota</li> <li>• Alimentazione e sport</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I Nutrienti - 3: le vitamine, i sali minerali e l'alcol</li> <li>• Nutrizione clinica: le patologie del fegato e delle vie biliari</li> <li>• Salvaguardia del suolo e qualità degli alimenti</li> <li>• Ambiente, alimentazione e salute -2</li> </ul>



UNIVERSITA' DEGLI STUDI  
UNIRAPIDA



## PROGRAMMA ANNO ACCADEMICO 2017 - 2018

### IV SEMINARIO

24 – 25 febbraio 2018

**Sabato**

- Gli alimenti primari - 1
- La nutrizione introduzione e concetti generali
- Gli alimenti funzionali - 2
- Le contaminazioni chimiche degli alimenti

**Domenica**

- Gli alimenti biologici
- Le piante aromatiche
- Dieta vegetariana e dieta vegana
- Ambiente, alimentazione e salute -3

### V SEMINARIO

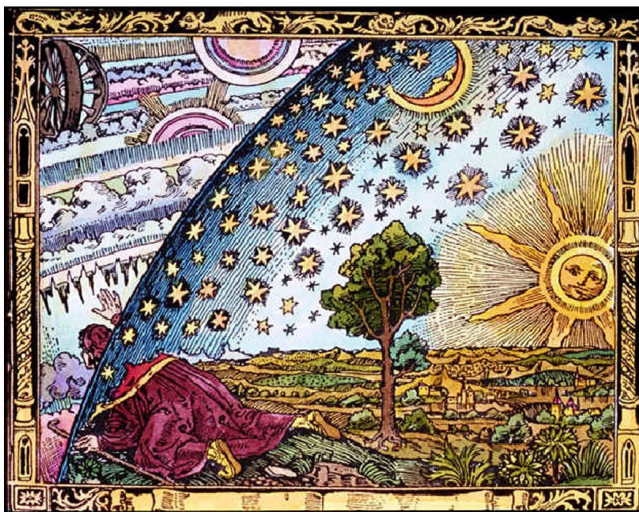
3 – 4 marzo

**Sabato**

- Le spezie
- Integratori alimentari: i prebiotici
- Gli alimenti primari -2
- Le piante eduli spontanee da raccolta

**Domenica**

- La nutrizione deficit di oligo e macro-elementi
- Lezione Magistrale 2 - Arte e salute in cucina
- Verifica finale



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI  
UNIRAPIDA

