

CON IL PATROCINIO DI:



ENTE NAZIONALE PREVIDENZA E ASSISTENZA PER I BIOLOGI

SI RINGRAZIA:



BANCA DI VITERBO
Credito Cooperativo

NATUR FARMA
VIA MAZZINI, 29/F - PRESSANA (VR)
www.naturfarma.it



**arandrea**
PIANTE OFFICINALI E FITODERIVATI



Durata della formazione

BIENNALE

- 85 ore di lezioni in 5 seminari annuali
- +100 ore per la preparazione della tesi finale (270 ore nei due anni)

Sabato	09:00 - 13:00	Domenica	09:00 - 13:00
	14:00 - 19:00		14:00 - 18:00

FREQUENZA

- obbligatoria per 4 seminari su 5 per anno

Informazioni generali

DIPLOMA DI PERFEZIONAMENTO IN "SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE E NUTRITERAPIA"

- rilasciato a chi avrà frequentato i 2 anni di Corso e sostenuto l'esame finale con esito positivo.

QUOTA D'ISCRIZIONE

- € 1.000,00 + iva per anno di corso

DOCUMENTI PER L'ISCRIZIONE

- domanda in carta libera con i dati anagrafici e fiscali completi
- certificato di laurea o di iscrizione all'albo (anche in fotocopia)
- 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 80.

Il termine delle iscrizioni è il 10 ottobre 2017,
salvo il raggiungimento del numero massimo degli iscritti prima di tale data.

SEDE DEL CORSO

- Aula Magna della Facoltà di Scienze, P.zza dell'Università loc. Riello - Viterbo

PER INFORMAZIONI ED ISCRIZIONI:

Sintesi centro studi e ricerca, casella post.78 - 01100 Viterbo
tel. 347 2485573

e-mail: miccini@libero.it

mpasqual@unitus.it

www.unitus.it (didattica - corsi di perfezionamento)



UNIVERSITÀ DEGLI
STUDI DELLA
TUSCIA

Dipartimento di Scienze Ecologiche
e Biologiche (D.E.B.)

SINTESI
CENTRO STUDI E RICERCA

Corso biennale di perfezionamento in Scienza dell'Alimentazione e Nutriterapia



FINALITÀ DEL CORSO:

Teoria e pratica dell'alimentazione umana: terapia nutrizionale e schemi dietetici

A CHI È RIVOLTO:

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



Comune di Viterbo



Regione Lazio

Corso di perfezionamento Scienza dell'Alimentazione

PROGRAMMA a.a.

I SEMINARIO	II SEMINARIO	III SEMINARIO
28-29 ottobre SABATO <ul style="list-style-type: none">• Presentazione del corso ed introduzione• Biochimica della Nutrizione - 1• Fisiologia dell'apparato digerente - 1• Energia e Metabolismo DOMENICA <ul style="list-style-type: none">• Le contaminazioni biologiche degli alimenti - 1• I Nutrienti - 1: i glucidi e l'acqua• Lezione magistrale - 1: Cambiamenti globali e biodiversità• Nutrizione clinica: sindromi dismetaboliche - le dislipidemie	SABATO <ul style="list-style-type: none">• Nutrizione clinica: le patologie dell'apparato digerente• Biochimica della Nutrizione - 2• Igiene degli alimenti• Fisiologia dell'apparato digerente - 2 DOMENICA <ul style="list-style-type: none">• I Nutrienti - 2: i protidi e le vitamine• Ambiente, alimentazione e salute - 1• Le piante aromatiche• Salvaguardia del suolo e qualità degli alimenti	SABATO <ul style="list-style-type: none">• Gli alimenti funzionali - 1• L'olio extra vergine di oliva: alimento e farmaco• Le contaminazioni biologiche degli alimenti - 2• Biochimica della Nutrizione - 3 DOMENICA <ul style="list-style-type: none">• I Nutrienti - 3: i lipidi, i sali minerali, l'alcol• Nutrizione clinica: le patologie del fegato e delle vie biliari• Ambiente, alimentazione e salute - 2• Lezione magistrale - 2
20-21 gennaio		

C O R P O

• **Responsabile del Corso:**

Dott.ssa Marcella Pasqualetti

Biologo - Algologo

Università degli Studi della Tuscia

• **Direttore del Corso:**

Dott. Roberto Miccinilli

Specialista in Scienza dell'Alimentazione,
Anestesiologia e Rianimazione

• **Coordinatore del Corso:**

Dott. Massimo Formica

Specialista in Neurologia, Psicoterapia,
Medicina dell'Ambiente

zionamento in razione e Nutriterapia

2017 - 2018

IV SEMINARIO

10-11 marzo

SABATO

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

V SEMINARIO

12-13 maggio

SABATO

- Le spezie
- Gli alimenti primari - 2
- Le piante eduli spontanee da raccolta
- Microbiota e probiotici

DOMENICA

- Gli alimenti biologici
- Dieta vegetariana e dieta vegana
- ILARN: livelli di assunzione raccomandati recenti acquisizioni e aggiornamenti
- La dieta mediterranea

DOMENICA

- La nutriterapia:
deficit di oligo e macro-elementi
- Lezione magistrale - 3:
“Arte e salute in cucina”
- Dieta qualitativamente e quantitativamente equilibrata: impostazione e metodologie
- Verifica finale

D O C E N T E

- Medici, Farmacisti, Biologi, Professionisti, Imprenditori, esperti nel campo della Scienza dell'Alimentazione

Prof. Giuseppe Nascetti

Ecologo
Direttore del DEB
Università degli Studi della Tuscia

Prof. Niccolò Merendino

Scienze dell'Alimentazione
Università degli Studi della Tuscia

Prof. Massimiliano Fenice

Microbiologo
Biotecnologo industriale
Università degli Studi della Tuscia

Dott. Paolo Barghini

Agronomo
Biotecnologo Alimentare
Università degli Studi della Tuscia

Dott.ssa Anna Maria Garzillo

Biochimico - Enzimologo
Università degli Studi della Tuscia

Dott.ssa Tiziana Stallone

Biologo
Presidente nazionale Enpab

Dott.ssa Maria Pia Muli

Biologo
Spec. in Scienze dell'Alimentazione

Dott.ssa Heidi De Togni

Farmacista, Chimico Farmaceutico

Dott.ssa Stefania Agrigento

Biologo
Laurea Magistrale in Scienze
della Nutrizione Umana

Dott. Marco Sarandrea

Erborista - Fitopreparatore