

VIS SANATRIX NATURÆ  
CENTRO DI  
RICERCHE E STUDI DI  
MEDICINA NATURALE APPLICATA  
FONDATO DA  
DOMENICA ARCARI MORINI



## CORSO DI BIOTERAPIA NUTRIZIONALE®

*Metodo Arcari Morini®*

*Pontificia Università Salesiana -Piazza dell'Ateneo Salesiano, 1 – Roma  
Aule T4 – T5*

### PROGRAMMA

#### I LIVELLO 2019 - 2020

Direttore del Corso

**Dott. Fausto Aufiero**

Co-direttori del Corso

**Dr. Lucia Sentuti – Dott. Antonio Sbardella**

Docenti

**Dott. Fausto Aufiero – Dott.ssa Cristiana Almerighi - Dott. Antonio Sbardella - Dott. Paolo Ricotta - Dott.ssa Carola Severi -  
Dr. Lucia Sentuti - Dott.ssa Eleonora Nunziata - Dott.ssa Enrica Pastore - Dott.ssa Antonella Todesca –  
Dott.ssa Stefania Dellatte - Dr. Michele Pentassuglia - Dott.ssa Amalia Schiavetti - Dott.ssa Gabriella Cantonetti**

CORSO DI BIOTERAPIA NUTRIZIONALE  
I LIVELLO

Pagina 1

## Sabato 21 Settembre 2019

### 1 – Presentazione e finalità del Corso

- il nutrimento: sostegno della vita
- alimentazione come “medicina naturale”
- impiego nutrizionale e terapeutico dell'alimento
- l'alimento come unità materiale ed energetica
- problematiche e danni per la salute umana, dipendenti dalla manipolazione commerciale dei cibi
- tradizioni alimentari regionali e prevenzione delle malattie: esempi pratici

### 2 - Le categorie dei nutrienti

- zuccheri e meccanismi energetici
- glucosio-fruttosio- amido- carboidrati-cellulosa
- proteine e processi di riparazione organica
- proteine animali: carni e pesci
- proteine di derivazione animale: latte- uova- formaggi
- proteine vegetali
- lipidi semplici e complessi
- vitamine e sali minerali
- oligoelementi e cofattori

## Sabato 19 Ottobre 2019

### 3 – La gestione dei liquidi: disidratazione ed imbibizione organica

- flusso dei liquidi intra- ed extracellulari
- l'acqua e il bere
- quadri fisiopatologici di imbibizione organica: squilibri nutrizionali, psicofarmaci, fasi ormonali del ciclo femminile
- fisiologia epato-renale nell'equilibrio dei liquidi organici
- alimenti e associazioni ad azione diuretica
- quadri fisiopatologici di disidratazione organica
- alimenti e associazioni frenanti la perdita di liquidi organici

### 4 – Linee guida bionutrizionali iniziali

- impostazione bioterapica nel trattamento della stipsi
- associazioni bioterapiche antifebbrili
- impostazione bioterapica nel trattamento della dissenteria
- linee guida nei casi di ipereccitabilità neuro-psichica e insonnia
- linee guida di sostegno e stimolo all'attività neuro-psichica

## Sabato 16 Novembre 2019

### 5 – Teoria e pratica di preparazioni bionutrizionali

- le variazioni biochimiche e funzionali degli alimenti a seconda del loro utilizzo da crudi, lessi, trifolati, ripassati, sbollentati, al vapore o al forno

## **6 – Esercitazione pratica di preparazioni alimentari a base di prodotti ittici**

- varietà e indicazioni per riconoscere la freschezza dei prodotti ittici
- pesce, funzione tiroidea e neurologica
- stimolo del metabolismo con l'impiego del pesce

## **Sabato 14 Dicembre 2019**

### **7 – Varietà, corretta realizzazione e impiego bionutrizionale del fritto**

- preparazioni del fritto: semplice, in pastella, fritto dorato e panato
- indicazioni e controindicazioni della modalità fritta degli alimenti

### **8 – Esercitazione pratica di preparazioni alimentari a base di carne**

- distinzione fra le varie tipologie di carne bianca e rossa
- indicazioni e controindicazioni relative all'impiego della carne
- gestione delle proteine della carne nelle fasi di accrescimento
- impiego della carne nella dieta per gli sportivi e associazioni della stessa per tutelare la funzione renale e surrenalica

## **Sabato 25 Gennaio 2020**

### **9 – La costituzione epatica**

- note di fisiopatologia del fegato
- parametri di laboratorio: indici di funzionalità epatica
- esigenze bionutrizionali del fegato
- lo stimolo epatico
- il drenaggio epatico
- tipologia epatica: forma fisica, atteggiamento psichico, funzionalità ormonale
- impostazione di una dieta in soggetti di costituzione epatica

### **10 – La costituzione surrenalica**

- note di fisiopatologia del surrene ed implicazioni cardio-circolatorie
- l'asse ACTH-cortisolo e i ritmi circadiani
- esigenze bionutrizionali della funzione surrenalica
- tipologia surrenalica: forma fisica, atteggiamento psichico, funzionalità ormonale
- impostazione di una dieta in soggetti di costituzione surrenalica
- supporto nutrizionale nel trattamento dell'ipertensione arteriosa

## **Sabato 22 Febbraio 2020**

### **11 – La costituzione pancreatica**

- note di fisiopatologia del pancreas endocrino ed esocrino
- parametri di laboratorio: l'assetto glico-metabolico

- esigenze bionutrizionali della funzione pancreatica
- tipologia pancreatica: forma fisica, atteggiamento psichico, funzionalità ormonale
- impostazione di una dieta in soggetti di costituzione pancreatica
- impostazione bioterapica negli iperinsulinismi e squilibri glicemici

## **12 – La costituzione polmonare**

- note di fisiopatologia del polmone
- esigenze bionutrizionali del sistema respiratorio
- tipologia polmonare: forma fisica, atteggiamento psichico, funzionalità ormonale
- impostazione di una dieta in soggetti di costituzione polmonare
- impostazione bioterapica nel trattamento delle sindromi catarrali e respiratorie

## **Sabato 21 Marzo 2020**

### **13 – Il sistema digerente, inizio di tutti i metabolismi**

- fisiopatologia dei processi digestivi
- metabolismo del ferro: indicazioni bionutrizionali nelle anemie da carenza di ferro
- parametri di laboratorio: valori ematochimici dell'assetto marziale
- alimenti e associazioni indicati nelle gastralgie e nelle ulcere gastro-duodenali
- alimenti e associazioni antimeteorici
- esempio di dieta nei soggetti affetti da meteorismo intestinale

### **14 - La costituzione renale**

- note di fisiopatologia del rene
- esigenze bionutrizionali del sistema renale
- tipologia renale: forma fisica, atteggiamento psichico, funzionalità ormonale
- impostazione di una dieta in soggetti di costituzione renale
- impostazione bioterapica nei disturbi del rene e delle vie urinarie

## **Sabato 18 Aprile 2020**

### **15 – Impiego bioterapico degli alimenti antiossidanti**

- classificazione degli alimenti antiossidanti
- meccanismi biochimici dell'azione antiossidante
- effetti collaterali degli antiossidanti
- utilizzo degli alimenti antiossidanti nella strutturazione di una dieta

### **16 - Intolleranze alimentari ed allergie**

- cause dell'incremento statistico delle intolleranze alimentari
- manipolazione degli alimenti
- alterazione dei ritmi bionutrizionali nella vita moderna
- ripetitività nell'assunzione degli alimenti
- allergie cutanee e respiratorie
- test allergologici validati e non validati

- alimenti allergizzanti
- esempio di dieta nei soggetti affetti da allergie

## Sabato 23 Maggio 2020

### **17 – Impiego clinico delle analisi delle urine in Bioterapia Nutrizionale**

- sintesi della tecnica di esecuzione e della lettura dello stick urinario
- analisi della prescrizione nutrizionale in base allo stick urinario:
  - in dieta dimagrante
  - nelle patologie epatodigestive
  - nei disturbi della funzione renale

### **18 – Gestione della glicemia e del metabolismo lipidico**

- fattori neuro-ormonali di regolazione dell'equilibrio glicemico
- biochimica e fisiologia dei lipidi
- parametri di laboratorio: l'assetto lipidico e glicemico
- trigliceridi e colesterolo . linee guida bionutrizionali
- equilibrata presenza dei grassi nella composizione di una dieta a seconda della costituzione del paziente

## Sabato 13 Giugno 2020

### **19 – Verdure, frutti e funzioni organiche**

- le "Asteracee" o "Cicorie" e altri vegetali per la funzione renale
- le "Crucifere" e altri vegetali per l'attività tiroidea
- le "Solanacee" e lo stimolo surrenalico
- i vegetali per il drenaggio o l'attivazione epato-biliare
- la frutta: indice glicemico e carico glicemico dei pasti

### **20 – Cotture dei cibi e variazioni biochimiche dei nutrienti**

- alimenti crudi e principali modalità di cottura
- utilizzo delle proteine in funzione nutrizionale e terapeutica:
  - carne
  - pesce
  - legumi e proteine vegetali
  - latte e derivati
  - uovo

\*\*\*\*\*

NB: Eventuali variazioni del programma e dei docenti saranno tempestivamente comunicate agli iscritti.

**Viene tollerato un massimo di assenze dalle lezioni pari al 30% delle ore totali**