

VIS SANATRIX NATURAE

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

III LIVELLO

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 - Docente Chef Michele Pentassuglia - Dott.ssa Amalia Schiavetti - Dott.ssa Gabriella Cantonetti**

I lezione

1 - Patologie paratiroidi e metabolismo del calcio

Paratiroidi e :

- disturbi del metabolismo del calcio,
- paratiroidi e funzione tiroidea,
- osteoporosi e metabolismo del calcio,
- calcio e sedazione neurologica,
- esempi ragionati di dieta per l'assorbimento e l'utilizzazione organica del calcio.

2 – La gestione dell'attività sportiva non agonistica nelle varie età della vita

- attività fisica in età pediatrica,
- tutela della funzione emuntoriale nell'età geriatrica degli sportivi,
- lo sport come prevenzione o "causa" di patologie: variazioni ormonali degli atleti, effetti dello sport sul sistema insulina/glucagone e sulla sindrome metabolica,
- sport e obesità patologica e non.

II lezione

3 –4 Esercitazione pratica di preparazioni alimentari nei pazienti cerebropatici

- Alimenti e associazioni utili per migliorare la spasticità muscolo-scheletrica nei pazienti cerebropatici,
- Sedazione neuro-muscolare negli epilettici,
- Associazioni di cibi indicati per migliorare la funzionalità e il trofismo del tessuto nervoso.

III lezione

5 – Alimentazione nei disturbi della pelle e degli annessi cutanei a seconda delle costituzioni umane

- fisiologia e fisiopatologia dermatologica,
- alimentazione nei disturbi del trofismo cutaneo,
- prevenzione nutrizionale dell'invecchiamento del sistema tegumentario,
- supporto bionutrizionale nella psoriasi e nella vitiligine,
- trattamento degli eczemi e delle dermatiti,
- alopecia androgenetica.

6 - Alimentazione e cefalee

- Inquadramento e trattamento nutrizionale delle cefalee:
- Da week-end,

- Muscolo tensivo,
 - Di origine epato-digestiva,
 - Su base ipertensiva,
- Esempi di dieta.

IV lezione

7 - Bionutrizione nei disturbi della tiroide

- fisiologia e fisiopatologia della funzione tiroidea,
- l'asse ormonale tiroide-pancreas e tiroide ovaio,
- associazioni alimentari che stimolano o inibiscono la tiroide,
- esempi di dieta nei casi di ipertiroidismo ed ipotiroidismo.

8 - Insufficienza renale, ipertrofia prostatica e cancro della prostata

- proteine e funzione renale: il glutine e le proteine della carne,
- Casi clinici di insufficienza renale,
- ipertrofia prostatica,
- cancro della prostata.

V lezione

9 - Patologie gastro-duodenali e discussione di casi clinici

- disturbi gastroenterici e funzionalità epato-pancreatica
- le gastriti,
- le sindromi dispeptiche,
- la malattia da reflusso,
- pancreatiti acute e croniche.

10 – Casi clinici di trattamento di pazienti oncologici

- Patologie oncologiche: caso clinico di neoplasia ovarica bilaterale, di tumore mammella sinistra e del pancreas,
- La nausea e le altre problematiche in corso di trattamenti chemioterapici,
- Prevenzione bionutrizionale del rischio di recidive dopo la patologia neoplastica.

VI lezione

11 – Il malato cardiopatico

- soluzioni nutrizionali nelle urgenze cardiologiche,
- prevenzione bionutrizionale delle patologie cardiovascolari,

- conduzione alimentare nelle cardiopatie ipertensive,
- recupero e sostegno del miocardio nel post-infarto.

12 – Patologie funzionali e organiche dell'apparato digerente distale

- La sindrome dell'intestino irritabile,
- Diverticolosi,
- Malattia diverticolare,
- Malattie infiammatorie croniche (rettocolite ulcerosa e morbo di Crohn).

VII lezione

13 – Patologie organiche del fegato

Parametri ematochimici della funzione epato-biliare:

- Transaminasi,
- Gamma gt,
- Colinesterasi,
- Bilirubinemia, ecc.

Epatopatie iatrogene, tossiche e virali: supporto nutrizionale.

14 – Vigilanza neuro-psichica e demenze, linee guida e casi clinici

- alimenti e associazioni nutrizionali per la vigilanza neuropsichica,
- esempio di dieta per il sostegno delle attività intellettive,
- stile di vita, abitudini alimentari ed incremento statistico delle demenze,
- conduzione differenziata della dieta nei primi stadi della malattia e nella malattia conclamata.

VIII lezione

15 – Casi clinici di ipercolesterolemia e ipertrigliceridemia, trattamento bionutrizionale

- La gestione glico-lipidica nella sindrome metabolica,
- Colesterolo e trigliceridi alti,
- Colesterolo alto e trigliceridi bassi,
- Trigliceridi alti e colesterolo normale o basso.

16- Calcolosi biliare e renale

- Inquadramento fisio – patologico,
- Prevenzione,
- Linee guida nella calcolosi renale,
- Linee guida nella calcolosi biliare.

IX lezione

17 – Trattamento bionutrizionale del diabete

- Diabete tipo 1, insulino dipendente,
- Diabete tipo 2, dismetabolico,
- Linee guida differenziate,
- Casi clinici.

18 – Patologie degenerative e autoimmunitarie, cerebropatie e fibromialgia

- Patologie autoimmunitarie: inquadramento e casi clinici,
- Alimentazione nella sindrome fibromialgica,
- Analisi critica dei rischi e dei vantaggi delle vaccinazioni,
- Supporto nutrizionale per lo sviluppo neuro-motorio,
- Casi clinici di autismo e cerebropatie,
- Linee guida generali di trattamento dei bambini epilettici e cerebrolesi.

X lezione

19 – Verdure, frutti e funzioni organiche

- Le Astarece 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 degli alimenti

- 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