

Corso informativo di
**BIOTERAPIA
NUTRIZIONALE®**

ABC

Alimenti e **B**ioterapia Nutrizionale in **C**ucina

PROGRAMMA

2024 - 2025

I LIVELLO

Prima giornata, 28 settembre 2024

ORIGINI DELLA BIOTERAPIA NUTRIZIONALE E IMPORTANZA DELLE TECNICHE DI COTTURA.

I MATERIALI E LE FORME DELLE STOVIGLIE: DALLA TRASMISSIONE DEL CALORE ALLA SCELTA DEI MATERIALI PER CONSERVARE IN SICUREZZA GLI ALIMENTI.

Bioterapia Nutrizionale

- Introduzione e presentazione del corso
- Origini della Bioterapia Nutrizionale
- Materiali e utensili: ferro, acciaio, teflon, alluminio, vetro, ceramica, materiali plastici, caratteristiche e consigli per il corretto impiego

Focus Alimenti

- Le proprietà nutrizionali dell'olio extravergine d'oliva, utilizzo a crudo o per cotture rapide
- Le crucifere: caratteristiche nutrizionali e modalità di impiego
- Frutta di stagione: ogni giornata si prenderà in esame almeno un frutto e si parlerà delle proprietà nutrizionali, consigli per la spesa, conservazione, le modalità di impiego

Bioterapia in cucina

- Differenza tecnica e funzionale tra le varie modalità di cottura: lessare, bollire, sbollentare, sobbollire, soffriggere, trifolare, stufare o affogare, ripassare, grigliare, alla piastra, al forno, al vapore, cottura a bassa temperatura.

Seconda giornata, 12 ottobre 2024

IL FRITTO E LE SUE DECLINAZIONI, BIOLOGICO E CONVENZIONALE, CONGELATO E SURGELATO, LA PASTA, LA FARINA E LA SEMOLA, IL GLUTINE.

LE BUONE ABITUDINI ALIMENTARI

Bioterapia Nutrizionale

- I prodotti biologici e quelli convenzionali
- I prodotti surgelati e i congelati
- Il glutine: le intolleranze e la "sensibilità"
- Indice e carico glicemico
- I dieci "suggerimenti" di base della Bioterapia Nutrizionale

Focus Alimenti

- Yogurt bianco intero e yogurt light
- Latte e altre bevande (non) alternative
- La pasta: farina e semola, pasta fresca, kamut (definizioni e falsi miti)
- Finocchio: caratteristiche nutrizionali e modalità di impiego
- Zucchine: caratteristiche nutrizionali e modalità di impiego

Corso informativo di

BIOTERAPIA NUTRIZIONALE®

- Frutta di stagione: ogni giornata si prenderà in esame almeno un frutto e si parlerà delle proprietà nutrizionali, consigli per la spesa, conservazione, le modalità di impiego

Bioterapia in cucina

- Le caratteristiche dell'olio extravergine d'oliva usato per friggere e differenze con gli altri oli
- I vari tipi di fritto: in pastella, panato, classico, dorato e infarinato

Terza giornata, 26 ottobre 2024

IL PESCE ED I PRODOTTI ITTICI. CONOSCERE, ACQUISTARE, CONSERVARE, CUCINARE E ASSOCIARE I PRODOTTI DELLA PESCA CONOSCENDO PROPRIETA' E RISCHI (CONTAMINAZIONI BATTERICHE E ANISAKIS)

Bioterapia Nutrizionale

- Pesci, molluschi, crostacei e uova di pesce, caratteristiche nutrizionali e modalità d'impiego
- Pesce crudo, marinatura, salagione, affumicatura, rischi per il consumatore e regolamenti

Focus Alimenti

- Le cicorie: caratteristiche nutrizionali e modalità di impiego
- Zenzero: pro e contro
- Il riso: Basmati, Venere, Carnaroli e rosso... caratteristiche nutrizionali e modalità di impiego
- Frutta di stagione: ogni giornata si prenderà in esame almeno un frutto e si parlerà delle proprietà nutrizionali, consigli per la spesa, conservazione, le modalità di impiego

Bioterapia in cucina

- Le più comuni cotture del pesce: realizzazioni pratiche
- Realizzazione di un pasto con prodotti della pesca a pranzo e a cena

Quarta giornata, 30 novembre 2024

LE PROTEINE DELLA CARNE. BIANCA, ROSSA, ROSATA, NERA. TAGLI GRASSI E TAGLI MAGRI. COTTURE PROLUNGATE OPPURE RAPIDE IN BASE AL TIPO DI CARNE. SALUMI E INSACCATI.

Bioterapia Nutrizionale

- La carne, classificazione e uso secondo la Bioterapia Nutrizionale
- Il maiale: tagli grassi e tagli magri, guancia, pancetta e cotiche

Focus Alimenti

- Le solanaceae: caratteristiche nutrizionali e modalità di impiego
- Salumi e insaccati, cosa sono i nitriti e i nitrati
- Carne rossa: pro e contro.
- Frutta di stagione: ogni giornata si prenderà in esame almeno un frutto e si parlerà delle proprietà nutrizionali, consigli per la spesa, conservazione, le modalità di impiego

Bioterapia in cucina

- Cottura e tagli della carne: ad ogni taglio la sua cottura
- Realizzazione di alcuni pasti con la carne a pranzo e a cena.

Corso informativo di
BIOTERAPIA
NUTRIZIONALE®

Quinta giornata, 11 gennaio 2025

LE UOVA: ACQUISTO, CONSERVAZIONE E MODALITA' DI COTTURA. LATTE, LATTICINI E FORMAGGI. I CINQUE COMPONENTI FONDAMENTALI DI UNA DIETA

Bioterapia Nutrizionale

- Le cinque categorie di nutrienti per una alimentazione equilibrata: zuccheri; proteine (animali e vegetali); lipidi; vitamine; sali minerali
- Principi generali per la composizione dei pasti secondo la

Focus Alimenti

- Uova, tecniche di cottura associazioni e impiego funzionale
- Latticini, formaggi freschi e formaggi stagionati, differenze e modalità di impiego
- Le zucchine: caratteristiche nutrizionali e modalità di impiego
- Frutta di stagione: ogni giornata si prenderà in esame almeno un frutto e si parlerà delle proprietà nutrizionali, consigli per la spesa, conservazione, le modalità di impiego

Bioterapia in cucina

- Realizzazione di alcune ricette con l'uovo, dalla colazione alla merenda, dalle frittate alla pasta.
- Rimedi bionutrizionali per l'ansia e l'insonnia: mela caramellata o al forno

Sesta giornata, 25 gennaio 2025

LEGUMI ED ALTRE PROTEINE VEGETALI; CEREALI E PSEUDOCEREALI, LIEVITO DI BIRRA, PASTA MADRE E LIEVITO ISTANTANEO. LA QUALITA' DEGLI ALIMENTI E FALSI MITI

Bioterapia Nutrizionale

- Proteine vegetali i legumi (e non solo): caratteristiche nutrizionali e modalità di impiego
- Gli pseudocereali: caratteristiche nutrizionali e modalità di impiego
- Il pane e i lieviti: pasta madre, di birra, chimico, differenze e consigli

Focus Alimenti

- Le erbe aromatiche più comuni: caratteristiche nutrizionali e modalità di impiego
- Alimenti voluttuari e luoghi comuni (zucchero bianco o di canna, gelati artigianali, acqua, sale, aceto balsamico, vino, birra,...)
- Frutta di stagione: ogni giornata si prenderà in esame almeno un frutto e si parlerà delle proprietà nutrizionali, consigli per la spesa, conservazione, le modalità di impiego

Bioterapia in cucina

- Realizzazione di un piatto con uno pseudo-cereale
- Realizzazione di un piatto con dei legumi
- La crema di avocado e il guacamole