



CORSI DI
BIOTERAPIA
NUTRIZIONALE®

Metodo Arcari Morini®

PROGRAMMA

I LIVELLO

2024 - 2025

SEDE DEI CORSI

Pontificia Università Salesiana -Piazza dell'Ateneo Salesiano, 1 – Roma

Direttore del Corso

Dott. Fausto Aufiero

Docenti

Dott. Fausto Aufiero – Dott.ssa Cristiana Almerighi - Dott. Antonio Sbardella - Dott. Paolo Ricotta

Dott.ssa Carola Severi - Dott.ssa Enrica Pastore - Dott.ssa Francesca Musaio

Dott.ssa Stefania Dellatte - Dott.ssa Amalia Schiavetti - Dott.ssa Gabriella Cantonetti - Docente di cucina Michele Pentassuglia

**CORSO DI BIOTERAPIA NUTRIZIONALE
I LIVELLO**

Pagina 1

Sabato 28 Settembre 2024

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

Categorie dei nutrienti: macro e micronutrienti

- Carboidrati: semplici e complessi
- Carboidrati e meccanismi energetici
- Proteine animali: carni e pesci
- Proteine di derivazione animale: latte-uova-formaggi
- Proteine vegetali
- Proteine e processi di riparazione organica
- Lipidi semplici e complessi
- Vitamine e cofattori, sali minerali

Sabato 26 Ottobre 2024

Gestione dei liquidi: disidratazione ed imbibizione organica

- Distribuzione dell’acqua corporea
- Funzioni e caratteristiche dell’acqua
- Scambi capillari e compartimenti dei liquidi corporei
- Edema
- Liquidi e PH urinario
- Imbibizione organica e fegato, rene e ormoni
- Favorire la diuresi e rimedi ad azione drenante e/o diuretica
- Cause di disidratazione organica
- Alimenti e associazioni frenanti la perdita di liquidi organici

La prima visita bionutrizionale

- L’approccio bionutrizionale al paziente
- Anamnesi personale, familiare e della scelte alimentari durante la vita
- Esempi di appetenze e avversioni fisiologiche e patologiche
- Linee guida iniziali in caso di:
stipsi e diarrea, febbre (rimedi bionutrizionali),insonnia ed ipereccitabilità neuro-psichica

Sabato 16 Novembre 2024

Teoria e pratica di preparazioni bionutrizionali

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

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 2024

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
-

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 degli sportivi

Sabato 11 Gennaio 2025

Sistema digerente, inizio di tutti i metabolismi

- Fisiopatologia dei processi digestivi
- Parametri di laboratorio e assetto marziale
- Metabolismo del ferro: indicazioni bionutrizionali nelle anemie da carenza di ferro
- Alimenti e associazioni indicati nelle gastralgie
- Alimenti e associazioni antimeteorici
- Esempio di dieta nei soggetti affetti da meteorismo intestinale

Costituzione epatica

- Richiami di anatomia e fisiologia del fegato
- Parametri di laboratorio: indici di citonecrosi e funzione epatica
- Esigenze bionutrizionali del fegato
- Lo stimolo e il drenaggio epatico
- Tipologia epatica: forma fisica, atteggiamento psichico, funzionalità ormonale
- Impostazione di una dieta in soggetti di costituzione epatica

Sabato 15 Febbraio 2025

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

Costituzione pancreatica

- Note di fisiopatologia del pancreas endocrino ed esocrino
- Parametri di laboratorio: l'assetto glico-metabolico
- Esigenze bionutrizionali della costituzione 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

Sabato 15 Marzo 2025

Costituzione polmonare

- Richiami di anatomia e fisiologia dell'apparato respiratorio
- 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 respiratorie

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 12 Aprile 2025

Gestione nutrizionale delle patologie glutine relate

- La riduzione o sostituzione del glutine con altri cereali
- Cereali alternativi e pseudo-cereali senza glutine
- Esercitazione pratica di preparazioni alimentari a base di ingredienti gluten free
- Casi clinici di trattamento bionutrizionale di pazienti celiaci o affetti da gluten sensitivity, o allergici alla farina di frumento
- Erbe, spezie, integratori e micronutrienti
- Casi clinici di esclusione del glutine

Sabato 10 Maggio 2025

Intolleranze alimentari con glutine, lattosio e lieviti

- Il glutine e le farine
- Tecniche di produzione e lavorazione
- Pane, pasta e altri prodotti da forno
- Problemi con le farine integrali
- Malattia celiaca: diagnosi clinica e di laboratorio
- Alimenti privi di glutine

Il metabolismo e le sue regole

- Introduzione e criteri generali per l'attività metabolica
- Interazione tiroide-fegato-adrenergica
- Alimenti e associazioni stimolanti il metabolismo
- Alimenti e associazioni frenanti il metabolismo
- Esempi di associazioni di stimolo metabolico
- Metabolismo patologicamente accelerato

Sabato 7 Giugno 2025

Impiego clinico delle analisi delle urine in Bioterapia Nutrizionale

- Sintesi della tecnica di esecuzione e della lettura dello stick urinario
- Analisi delle indicazioni nutrizionali in base allo stick urinario:
 - in dieta dimagrante
 - nei disturbi epato-digestivi e renali

Gestione della glicemia e del metabolismo lipidico

- Fattori neuro-ormonali di regolazione
- Biochimica e fisiologia dei lipidi
- Parametri di laboratorio: l'assetto lipidico e glicemico
- Trigliceridi e colesterolo: linee guida bionutrizionali
- Definizione di sindrome metabolica
- Presenza di grassi nella composizione di una dieta a seconda della costituzione del paziente

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