



CORSO DI PERFEZIONAMENTO IN SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE E NUTRITERAPIA

Università degli Studi della Tuscia – Viterbo

Il corso biennale (**locandina a sinistra**) è organizzato dal Dipartimento di Scienze Ecologiche e Biologiche (DEB) dell'Università degli Studi della Tuscia – Viterbo.

Finalità del corso, teoria e pratica dell'alimentazione umana, terapie nutrizionali e schemi dietetici. Il corso è rivolto a laureati in Medicina e Chirurgia, Farmacia, Chimica e tecnologia farmaceutica, Scienze biologiche, Medicina veterinaria, Chimica, Scienze agrarie e forestali, Scienze erboristiche, Psicologia e altre Facoltà scientifiche attinenti.

Gli argomenti affrontati riguarderanno Biochimica della nutrizione, Fisiologia della nutrizione; Gli alimenti primari: latte e derivati, uova, carni, prodotti della pesca, legumi, cereali, miele, tuberi, sostanze grasse, ortaggi, frutta; Gli alimenti accessori: bevande alcoliche, bevande analcoliche, nervini; Gli alimenti di origine non convenzionali; Livelli di assunzione raccomandati di nutrienti; Valutazione dello stato di nutrizione; Malnutrizione: per difetto e per eccesso. Diffusione della malnutrizione; Igiene degli alimenti ed elementi di legislazione. Ispezione degli alimenti; Sostanze tossiche naturalmente presenti negli alimenti; Contaminazione biologica, chimica e radioattiva degli alimenti; Gli additivi alimentari; Gli alimenti "biologici" e "biodinamici"; Gli alimenti funzionali; Educazione nutrizionale; Alimentazione,

cultura e società: Ecosofia; Ecologia dell'alimentazione umana nel mondo; Evoluzione delle abitudini e dei consumi alimentari in Italia; Gli alimenti come prevenzione e terapia (alimento – farmaco); Economia e statistica dell'alimentazione; Salvaguarda del suolo e qualità degli alimenti; Le piante spontanee da raccolta eduli; Le spezie; I prodotti dell'alveare; Ambiente, alimentazione, salute. Inquinamento e radicali liberi. Epigenetica e microbiota; Alimentazione e sport; La dieta mediterranea; Dieta vegetariana e dieta vegana; Le piante aromatiche; L'olio extravergine di oliva: alimento e farmaco; Il digiuno; Salute e arte in cucina; Legislazione. Lotta alle frodi alimentari; Nutrizione clinica; La Nutrizione: le basi scientifiche e la clinica.

I seminari del 1° anno seguiranno il seguente calendario:

- 1° seminario: 29-30 ottobre 2016
- 2° seminario: 2-3 dicembre 2016
- 3° seminario: 22-23 gennaio 2017
- 4° seminario: 11-12 marzo 2017
- 5° seminario: 13-14 maggio 2017

5 seminari di 16 ore ciascuno (8 ore il sabato + 8 ore la domenica).

Totale: 16 ore x 5 = 80 ore 1° anno + 80 ore 2° anno = 160 ore per biennio.

Orari: - Sabato: 09.00 – 13.00 - 15.00 – 19.00

- Domenica: 09.00 – 13.00 - 14.00 – 18.00.

La locandina del Corso biennale di perfezionamento in Scienza dell'Alimentazione e Nutrizione

La locandina del XIX° Corso di perfezionamento in fitoterapia e piante officinali

Website: <http://www.deb.unitus.it/web/index.asp>

Dall'esperienza dei Laboratori Helan, si arricchisce la gamma di prodotti realizzati con Monoï de Tahiti, ingrediente a denominazione di origine controllata, originale della Polinesia dove viene ottenuto dall'unione tra il Fiore di Tiaré e l'Olio di Cocco, idratante ed emolliente. L'aroma inconfondibile accompagna tutte le specialità solari, capelli, make up e da oggi entrerà nelle Vostre case grazie ai nuovissimi profumatori d'ambiente.

cosmesi di laboratorio
HELAN
GENOVA
L'efficacia nelle erbe
MADE IN ITALY

6 ANNI METAL AWARDS
IN ERBORISTERIA
E IN FARMACIA