

Dai nutrienti agli alimenti		
MODULI	ORE	DOCENTE/I
Definizione del master	2	Avv Stirparo Domenico
Processi di apprendimento e modelli di insegnamento	2	Prof Elisabetta Nigris
Quale modello didattico per l'educazione alimentare	2	Prof.ssa Elisabetta Nigris
Biochimica della nutrizione	6	Dr Alessandra Bulbarelli
biochimica muscolare	2	Prof Paola Palestini
Fisiologia dei processi digestivi	6	Dr Giulio Sancini
Meccanismi cellulari e molecolari dell'infiammazione	4	Dr Cristina Bianchi
EPIGENETICA	4	Dr Angela Bentivegna
Fabbisogno energetico nell'uomo	4	Prof Nino Battistini
Acqua e idratazione nell'uomo	2	Prof Nino Battistini
1. Organismi geneticamente modificati e alimentazione	2	Prof Claudia Sorlini
2. Dall'origine degli alimenti alla tavola: tracciabilità e qualità	2	Prof Maurizio Casiraghi

3.L'alimentazione del futuro: dalla manipolazione genetica alla foodomica	2	prof Massimo Labra
Analisi del rischio: aspetti microbiologici Criteri microbiologici per la sicurezza alimentare	2	Dr Rosario Musumeci
Analisi del rischio: aspetti chimici Metodologie per la valutazione dei residui e degli additivi	4	Prof Saverio Mannino
Tecniche di cottura, conservazione e rischi correlati	4	Dr Gabriella Iacono
Nutraceutici	2	Dr Michele Sculati
L'evoluzione fitoterapica: dall'erboristeria alla biofarmaceutica.	2	Dr Francesco Di Pierro
Bevande alcoliche, caffè ed energy drink	4	Paola Palestini
Probiotici prebiotici e fibre	4	Dr Rosario Musumeci
SEMINARIO	2	ghiselli
TOTALE	64	

Alimentazione in condizioni fisiologiche		
MODULI	ORE	DOCENTE/I

Formulazione dieta equilibrata e tabelle di composizione degli alimenti Valutazioni abitudini alimentari	4	Dr Carla Favaro
Elaborazione di una dieta equilibrata	4	Dr Carla Favaro
Le basi della dieta mediterranea	2	Dr Anita Ferraretto
Dieta vegetariana e vegana	2	Dr Anna Tagliabue
Cucina vegetariana	2	Chef Pietro Leeman
Elaborazione di schemi dietetici per diete vegetariane	2	Dr Claudia Chiarino
Alimentazione in età pediatrica	4	Dr. Roberto Panceri
Elaborazione di schemi dietetici in età pediatrica	4	Dr Antonina Orlando
Elaborazioni schemi dietetici in età pediatrica vegetariane	2	Dr Alessandra Bosetti
Dieta della mamma e salute del bambino	4	Dr Paola Pileri
Elaborazione di schemi dietetici in gravidanza e allattamento	4	Dr Chiara Pusani
Il rischio nutrizionale e la sarcopenia nell'anziano	4	Prof. Giorgio Annoni e Dr Paolo Mazzola
Elaborazione di schemi dietetici nell'anziano	4	Dr Alessandra Freda
Alimentazione in menopausa	2	Dr Gabriele Rossi

Alimentazione per l'esercizio fisico e lo sport	6	Dr Michelangelo Giampietro	
Strategie nutrizionali ed integrative durante attività sportiva nella persona fragile	2	Dr Francesca Lanfranconi	
Strategie nutrizionali ed integrative durante attività sportiva mista	2	Dr Marco Freschi	
Strategie nutrizionali ed integrative durante attività sportiva di endurance	2	Dr Luca Pollastri	
Elaborazione di schemi dietetici nello sportivo	2	Dr Ermina Ebner	
Dolcificanti: sicurezza d'uso e possibili razionali di impiego La pubblicità degli integratori alimentari: una valutazione critica	4	Dr Andrea Poli	
Gruppi etnici: schemi dietetici personalizzati e menù nel rispetto delle abitudini culturali e religiose	2	Dr Chiara Pusani	
Nutrigenomica applicata: focus su Tes adiposo e obesità	2	Prof Paolo Magni	
Malattie metaboliche ereditarie e loro dietoterapia	2	Dr Mirian Rigoldi	
Manifesto della cucina sostenibile: l'idea e il progetto.	2	Somaschini	
SEMINARIO	2	rondanelli	
totale	72		

Interventi alimentari in condizioni dismetaboliche		
MODULI	ORE	DOCENTE/I
Metodi di valutazione pratica dei soggetti con problemi dietetico-nutrizionali: Anamnesi alimentare, visita, colloquio, antropometria , esami strumentali e protocollo esami ematochimica	2	Dr MariaCristinaRocco
Metodi di valutazione pratica dei soggetti con problemi dietetico-nutrizionali: Anamnesi alimentare, visita, colloquio, antropometria , esami strumentali e protocollo esami ematochimica	2	Dr Crippa MariaGrazia
Accoglienza del paziente e gestione	2	Dr Donatella Bollini
Dislipidemie: approccio nutrizionale e nutraceutico	2	Dr Andrea Poli
Diabete mellito tipo 2: strategie di terapia nutrizionale.	4	Dr MariaCristinaRocco
Il controllo del metabolismo energetico: ruolo dell'organo adiposo	2	Prof Enzo Nisoli
Sindrome metabolica	4	Dr Donatella Noe'
Malnutrizione per eccesso : Dal Sovrappeso all'Obesità Severa : Interazioni ed Influenze tra Fisiopatologia e Comportamento Alimentare".	4	Dr Susanna Zago

Elaborazione schemi dietetici dal sovrappeso all'obesità	2	Dr Crippa MariaGrazia
1. La compliance al trattamento dieto-terapeutico; 2. la malnutrizione per difetto da cause organiche-deficit anatomo-funzionale dell'apparato digerente; 3. La malnutrizione nei Disturbi del comportamento Alimentare; 4. L'intervento dietetico nelle patologie renali.	6	Dr MariaGabriella Gentile
1. DIETOTERAPIA PER LE MALATTIE CARDIACHE E VASCOLARI 2. Dietoterapia nelle patologie del fegato e del pancreas	4	Dr Paola Onida
Elaborazione schemi dietetici nelle patologie cardio-vascolari	2	Dr Alessandra Freda
Nutrizione artificiale	2	Dr Anna Manfio
“Prevenzione e trattamento dietetico-comportamentale delle principali patologie dismetaboliche (obesità, ipertensione arteriosa, dislipidemie, diabete tipo 2, iperuricemia) dal bambino all'adolescente”	4	Dr Marco Giussani
Alimenti e tumori	4	Dr Patrizia Gnagnarella
Dieta ipocalorica	4	Dr Michele Sculati
Diete a confronto	4	Dr Donatella Noè e Dr Carla Favaro

Approccio cognitivo-comportamentale al trattamento dei disturbi dell'alimentazione	4	Prof MariaGrazia. Strepparava
Benessere, attenzione alla persona e interventi di medicina estetica	2	Dr Amelia Locatelli
Problematiche psicopatologiche dei disturbi del comportamento alimentare: è un disturbo dell'adolescenza?	4	Prof. Francesca Neri
Elaborazioni piani dietetici per DCA	2	Dr Vanessa Sangiorgio
Cenni di trattamento farmacologico	2	Prof Antonio Torsello
Allergie e Intolleranze	4	Prof Claudio Ortolani
La terapia chirurgica della grande obesità: quale paziente, quale tecnica, quale tempistica	4	Dr Marco Zappa
La rialimentazione del paziente dopo intervento di chirurgia bariatrica.	2	Dr MariaCristinaRocco
Il supporto dell'informatica nella gestione del paziente con problematiche nutrizionali	2	Prof Fulvio Muzio
lezione	2	Prof Alberto Piperno
TOTALE	82	

Comunicazione ed Educazione alimentare		
MODULI	ORE	DOCENTE/I
1. Alimenti di origine vegetale 2. Alimenti di origine animale 3. Influenza della conservazione e trasformazione degli alimenti sulle caratteristiche nutrizionali	6	Dr Emanuela Cazzaniga
LARN e Linee guida internazionali	4	Dr Anita Ferraretto
Psicologia e Alimentazione	4	prof MariaGrazia Strepparava
Antropologia ed Alimentazione	4	prof.Ivan Bargna
La comunicazione alimentare (pubblicazioni pubblicità etichette)	4	Dr CarlaFavaro e Avv Dario Dongo
Progettare interventi di educazione alimentare: strategie, metodi e strumenti	2	Prof Elisabetta Nigris
Il momento del pasto nei servizi per l'infanzia: lavorare con i bambini, le educatrici e i genitori	2	Dr Piera Braga
Il momento del pasto: quali mediazioni a scuola	4	Dr Luisa Zecca

Comunicazione con adulti: gestione del colloquio e conduzione di gruppi di adulti	2	Dr Piera Braga
Educazione alimentare come educazione al territorio: il ruolo dell'agricoltura	2	Dr MariaTeresa Besana
Educazione alimentare come educazione al territorio: il ruolo delle fattorie didattiche	2	Dr MariaTeresa Besana
Progetti di formazione degli insegnanti in ambito alimentare	4	Dr Doris Valente
RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE PER UN CONSUMO PIU' SOSTENIBILE	4	Dr Amina Ciampella
Esempi concreti di progetti di interventi di educazione alimentare ANZIANO	2	Dr Alessandra Freda
Publicità marketing e giornalismo, un equilibrio molto difficile.	2	Dr Roberto La Pira
TOTALE	48	

I sistemi di ristorazione nelle diverse collettività		
MODULI	ORE	DOCENTE/I
SEMINARIO		
Analisi sensoriale e formazione del gusto	2	Dr Luisa Torri

I sistemi di ristorazione nelle diverse collettività	4	Dr Gabriella Iacono	
1. Dall'offerta ai parametri di gestione e controllo del servizio; 2. Il servizio in multiporzione vs. il vassoio personalizzato	4	Dr Roberto Camagni	
La strategia della creatività nella ristorazione	2	Dr Fabrizio Cadei	
Offerta nutrizionale in una logica aziendale	2	Dr Alberto Ferrari	
1. Tecnologie per il miglioramento della conservabilità e della sicurezza degli alimenti nella ristorazione 2. Nuove tecnologie di cottura e validazione di processo	2	Dr Massimo Giubilesi	
Tecniche di rilevazioni degli allergeni negli alimenti	2	Dr Elisa Razuoli	
Elaborazione tabelle dietetiche e copertura dei fabbisogni nutrizionali nella popolazione adulta	2	Dr Alessandra Freda	
Elaborazione tabelle dietetiche e copertura dei fabbisogni nutrizionali nella popolazione adolescente	2	Dr Alessandra Bosetti	
TOTALE	22		