

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 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
xxxxx	2	Dr Stefania Gerosa
Nutraceutici	4	Dr Michele Sculati
L'evoluzione fitoterapica: dall'erboristeria alla biofarmaceutica.	2	Dr Francesco Di Pierro
Bevande alcoliche, caffè ed energy drink	4	Prof Paola Palestini
Probiotici prebiotici e fibre	4	Dr Rosario Musumeci
SEMINARIO	2	
Alimentazione in condizioni fisiologiche		
MODULI	ORE	DOCENTE/I

Accoglienza del paziente e gestione	2	Dr Donatella Bollini
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 Michele Sculati
Dieta vegetariana e vegana	2	Dr Claudia Trentani
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	4	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	4	Dr Ermina Ebner
Dolcificanti: sicurezza d'uso e possibili razionali di impiego La pubblicità degli integratori alimentari: una valutazione critica	4	Dr Franca Marangoni
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
Celiachia Seminario	2	prof Donatella Barisani/ dr Claudia Chiarino
SEMINARIO	2	
show cooking		
Manifesto della cucina sostenibile: l'idea e il progetto.	2	Chef Somaschini

Cucina vegetariana	2	Chef Pietro Leeman
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
Dislipidemie: approccio nutrizionale e nutraceutico	2	Dr FrancaMarangoni
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 Marco Bani
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	Dr Renata Nacinovich
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	Dr Fulvio Muzio
Metabolismo del ferro e patologie correlate	2	Prof Alberto Piperno

Comunicazione ed Educazione alimentare		
MODULI	ORE	DOCENTE/I
1. Alimenti di origine vegetale 2. Alimenti di origine animale	4	Dr Emanuela Cazzaniga
Imprinting di filiera	2	Dr Stefania Gerosa
LARN e Linee guida internazionali	4	Dr Carla Favaro
Psicologia e Alimentazione	4	Dr Marco Bani
Antropologia ed Alimentazione	4	Prof Ivan Bargna
La comunicazione alimentare (pubblicazioni pubblicità etichette)	4	Dr Carla Favaro 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
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
Nutrizione Culinaria e Cucina Antiaging	4	Dr Chiara Manzi
Publicità marketing e giornalismo, un equilibrio molto difficile.	2	Dr Roberto La Pira
I sistemi di ristorazione nelle diverse collettività		
MODULI	ORE	DOCENTE/I
Tecniche di rilevazioni degli allergeni negli alimenti	2	Dr Elisa Razzuoli
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 RobertoCamagni

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
Elaborazione tabelle dietetiche 1	2	Dr Alessandra Freda
Elaborazione tabelle dietetiche 2	2	Dr Alessandra Bosetti
Elaborazione tabelle dietetiche 3	2	Dr Claudia Chiarino
Elaborazione tabelle dietetiche 4	2	Dr Chiara Pusani
Show cooking	6	in Pellegrini