

Alimentazione funzionale



Il corso si basa sulle conoscenze fisiologiche e biochimiche legate all'alimentazione umana, sulle basi biochimiche dei processi digestivi, secretivi, assimilativi e di eliminazione, seguendo i concetti della Medicina Funzionale Regolatoria, che pone l'attenzione sulla reattività dell'organismo e sulle risposte metaboliche del sistema vivente. Pertanto verranno presi in considerazione sia gli aspetti dell'alimentazione onnivora sia quelli di tendenza vegetariana e vegana, al fine di offrire un valido supporto ed un consiglio integrato alle altre discipline funzionali.

Verranno sviluppati i seguenti punti:

- biochimica degli alimenti; biochimica, fisiologia ed equilibri funzionali dei processi digestivi; macronutrienti e micronutrienti dei cibi
- ripartizione fisiologica dei pasti nell'arco della giornata, considerazioni attuali sulle varie piramidi alimentari (onnivoro, vegetariano, vegano)
- corrette associazioni alimentari secondo i criteri funzionali e quelli della cucina circolare
- comuni errori nella moderna alimentazione e possibili sintomatologie correlate, valutazione e anamnesi alimentare al banco: esempi pratici per il consiglio

Sedi

PONTE SAN GIOVANNI (PG) DECO HOTEL

Via del Pastificio 8, tel. 075/5990950

domenica 3 Febbraio 2019
ore 8.45/18.00 sessione unica

BOLOGNA ATAHOTEL BOLOGNA

Via Larga 4, tel. 051/4594001

domenica 17 Febbraio 2019
ore 8.45/18.00 sessione unica

