



SCUOLA SUPERIORE DI
GASTRONOMIA FUNZIONALE

CORSO UNIVERSITARIO
PROFESSIONALIZZANTE IN

GASTRONOMIA

FUNZIONALE

9 CFU

TROINA (EN)
15 - 20 MAGGIO 2023



Città di
TROINA



UNIVERSITÀ
degli STUDI
di CATANIA



Città di
TROINA

PARTNERS



PREMESSA



L'alimentazione benefica rappresenta un pilastro fondamentale per il mantenimento del benessere fisico, psichico e, di conseguenza sociale. Questo "elemento terapeutico" deve essere trasferito, insieme alle nozioni basilari per condurre un'alimentazione salubre, ad operatori sanitari e a tutto il sistema di supporto al Paziente.

LA SCUOLA



La Scuola di Gastronomia Funzionale rappresenta un'eccellenza formativa di livello internazionale, in grado di diffondere la “**consapevolezza dell'alimentazione funzionale**” a livello globale.





Il corso avrà luogo presso la fattoria didattica dell'Agriturismo S. Francesco, a Troina.



PROF. FILIPPO DRAGO

Professore Ordinario di
Farmacologia (Bio/14)



PROF. FABIO GALVANO

Professore Ordinario di Scienze
Tecniche Dietetiche Applicate
(Med/49)
Coordinatore della Scuola di
Specializzazione in Scienza
dell'Alimentazione



DOTT. OTTAVIO D'URSO

Direttore Scientifico Laboratorio
Galenico Farmacia A. D'Urso



CHEF VINCENZO CANDIANO

Chef della Locanda Don Serafino
di Ragusa.
Una stella Michelin
Esperto in gastronomia
funzionale

OBIETTIVI FORMATIVI

Fornire gli strumenti avanzati di conoscenza degli aspetti tecnologici, nutrizionali, funzionali degli alimenti al fine di rispondere con efficacia crescente alla domanda sempre più attenta di coniugare la corretta alimentazione con percorsi terapeutici di specifiche malattie.



Acquisire competenze culturali ed operative aggiornate sulle proprietà sensoriali, funzionali e nutrizionali degli alimenti e del loro effetto sulla salute dell'uomo.



A CHI È RIVOLTO



- Chef di strutture alberghiere medicali
- Chef e cuochi di strutture sanitarie (ospedaliere e residenziali)

9 CFU

75 ORE DI DIDATTICA ASSISTITA

150 ORE DI STUDIO INDIVIDUALE

STRUTTURA DEL CORSO



Il Corso di orientamento alla professione è articolato in 3 moduli per un totale di **9 Crediti Formativi Universitari**, e prevede 225 ore di impegno complessivo così ripartite:

- **75 di didattica assistita - lezioni frontali;**
- **150 di studio individuale.**

In ogni singolo modulo specialistico opereranno in maniera sinergica il docente di medicina il docente di "Ingredienti ad azione terapeutica". e lo chef impegnato a svolgere la parte di esercitazioni pratiche.

Al completamento del corso degli studi, sulla base dei risultati della prova finale e del giudizio espresso dalla Commissione, viene conferito l'attestato di frequenza con l'attribuzione dei crediti formativi che potranno essere riconosciuti, previa delibera degli organi universitari competenti, all'interno di un percorso universitario.



SCUOLA SUPERIORE DI
GASTRONOMIA FUNZIONALE

PROGRAMMA DIDATTICO

1

**ALIMENTI, NUTRIENTI E
SOSTANZE BENEFICHE**

2

**PATOLOGIA UMANA E
ALIMENTAZIONE
FUNZIONALE**

3

GLI ALIMENTI FUNZIONALI

MODULO 1

ALIMENTI, NUTRIENTI E SOSTANZE BENEFICHE

15.05.2023

METABOLISMO LIPIDI, CARBOIDRATI, PROTEINE

GRUPPI ALIMENTARI, LARN

FABBISOGNO ENERGETICO, PROTEICO, LIPIDICO, GLUCIDICO

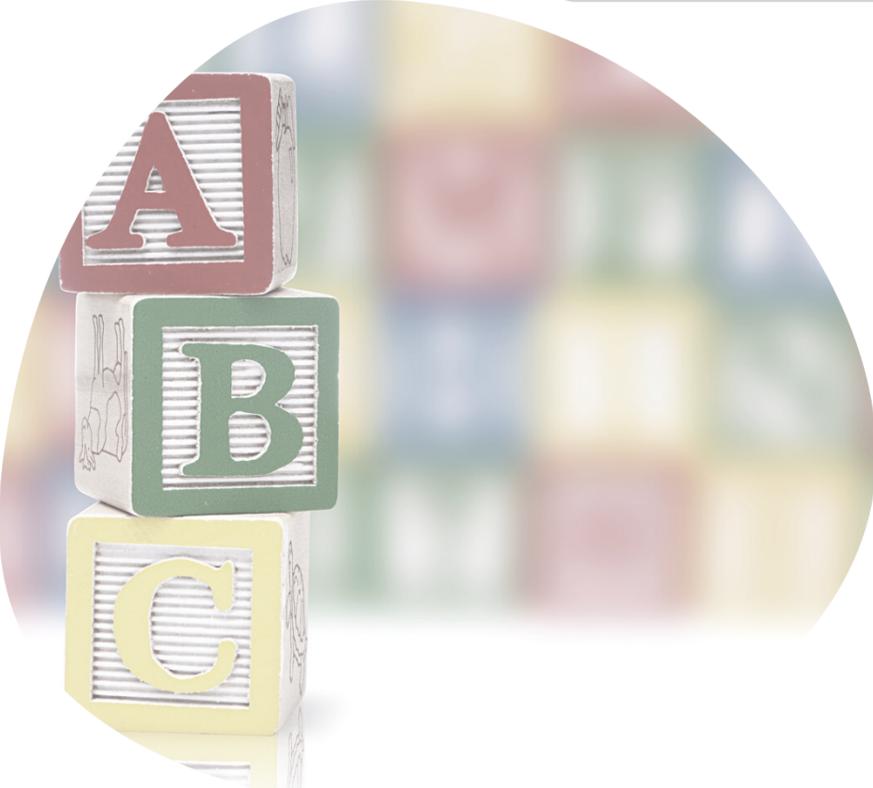
16.05.2023

BMI: BILANCIAMENTO NUTRIENTI

LA DIETA MEDITERRANEA

LE SOSTANZE BENEFICHE PER LO STATO DI SALUTE E
MICRONUTRIENTI

IL GUSTO E LA SUA ATTIVITÀ SULL'OMEOSTASI
DELL'ORGANISMO

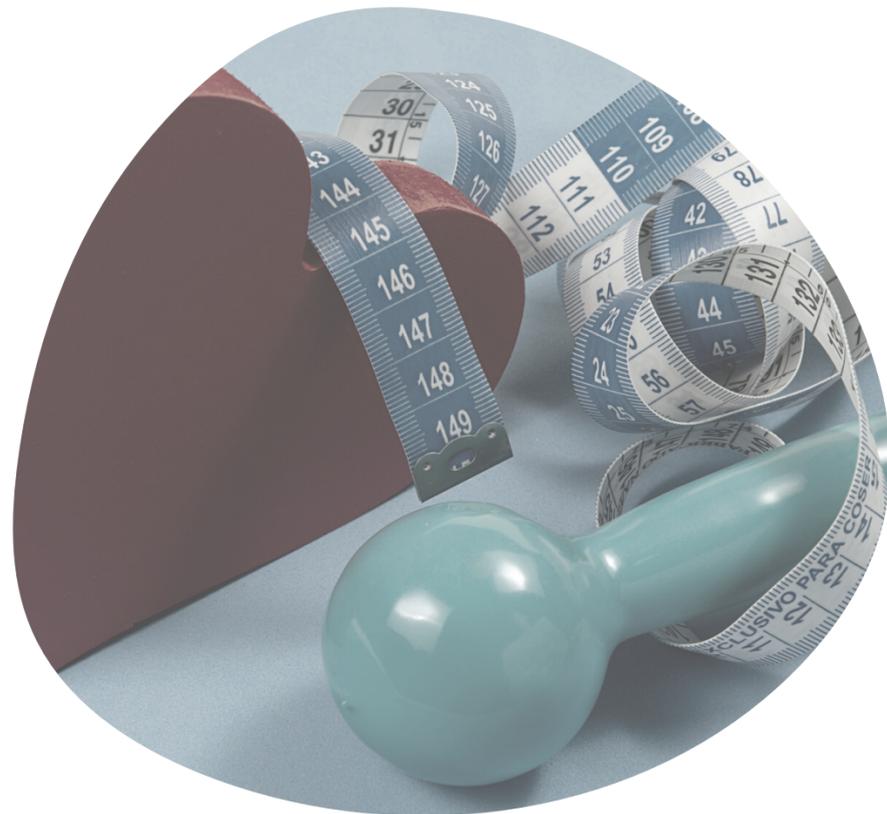


le lezioni si svolgeranno dalle 8.30 alle
13.30 e dalle 15.00 alle 19.00

MODULO **2**

PATOLOGIA UMANA E ALIMENTAZIONE FUNZIONALE

17.05.2023



le lezioni si svolgeranno dalle 8.30
alle 13.30 e dalle 15.00 alle 19.00

1) L'APPARATO DIGERENTE:

LA DIGESTIONE E L'ASSORBIMENTO

DISFUNZIONI DELL'APPARATO DIGERENTE (GERD, IBS, INTESTINO PERMEABILE, ETC.)

2) SISTEMA CARDIOCIRCOLATORIO

IL CUORE: IL GRANDE CIRCOLO ED IL PICCOLO CIRCOLO

DISFUNZIONI DELL'APPARATO CARDIOCIRCOLATORIO: INSUFFICIENZA
CARDIACA E ATROSCLEROSI

3) SISTEMA ENDOCRINO

IL PANCREAS E LA SUA FUNZIONE ENDOCRINA

LA TIROIDE E IL METABOLISMO BASALE

LE PARATIROIDI E IL METABOLISMO DEL CALCIO

MODULO **2**

PATOLOGIA UMANA E ALIMENTAZIONE FUNZIONALE

18.05.2023

4) IL RENE

FUNZIONALITÀ RENALE, ELETTROLITI E PRESSIONE ARTERIOSA

ATTIVITÀ RENALE E ALIMENTAZIONE FUNZIONALE

5) SISTEMA NERVOSO

I NEUROTRASMETTITORI

LA DEPRESSIONE E LE MALATTIE DELLA SFERA ANSIOSA

LE MALATTIE NEURODEGENERATIVE

6) SISTEMA IMMUNITARIO

LO STRESS OSSIDATIVO E L'INFIAMMAZIONE

MALATTIE DEL SISTEMA IMMUNITARIO



le lezioni si svolgeranno dalle 8.30
alle 13.30 e dalle 15.00 alle 19.00

MODULO **3**

ALIMENTI FUNZIONALI



19.05.2023

BIOACCESSIBILITÀ E BIODISPONIBILITÀ DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI

LA FARMACOLOGIA DEL GUSTO

SOSTANZE ED ALIMENTI FUNZIONALI COME SUPPORTO ALLA CLINICA

20.05.2023

METODI DI COTTURA DEI CIBI: PRESERVAZIONE DELLE SOSTANZE
FUNZIONALI

SINERGIE ALIMENTARI

le lezioni si svolgeranno dalle 8.30
alle 13.30

COSTO DI ISCRIZIONE



- Partecipazione al corso
- Vitto e alloggio presso Casale S. Francesco a Troina per 5 notti e 6 giorni
- Materiale didattico
- Diploma universitario (previo esame pratico).

€ 3.000,00



SCUOLA SUPERIORE DI
GASTRONOMIA FUNZIONALE

scuolagastronomiafunzionale.it

eventiscientifici.com

bookingsmed.com

WWW.

 **SCUOLA SUPERIORE DI
GASTRONOMIA FUNZIONALE**



<https://www.scuolagastronomiafunzionale.it/>

INFO E CONTATTI

DOTT. GABRIELE CAPUTO



info@scuolagastronomiafunzionale.it
scuolagastronomiafunzionale@pec.it

MARIANTONIETTA PRINCIVALLE



maria.incoming@gmail.com

CARLO PRIVITERA



enzimard@gmail.com
