



**LE BASI FISIOLOGICHE E BIOCHIMICHE DELLA NUTRIZIONE UMANA**  
**Università Pontificia Salesiana - Piazza Ateneo Salesiano 1 - Roma**  
**ID 2007 - 455993**

**Destinatari dell'attività formativa:** MEDICO CHIRURGO (Allergologia e immunologia clinica, Angiologia, Cardiologia, Dermatologia e venereologia, Ematologia, Endocrinologia, Gastroenterologia, Geriatria, malattie metaboliche e diabetologia, Malattie infettive, Medicina fisica e riabilitazione, Medicina interna, Medicina dello sport, Nefrologia, Neonatologia, Neurologia, Neuropsichiatria infantile, Oncologia, Pediatria, Psichiatria, Reumatologia, Cardiocirurgia, Chirurgia generale, Chirurgia maxillo-facciale, Chirurgia pediatrica, Chirurgia plastica e ricostruttiva, Chirurgia toracica, Chirurgia vascolare, Ginecologia e ostetricia, Neurochirurgia, Ortopedia e traumatologia, Urologia, Anestesia e rianimazione, Biochimica clinica, Farmacologia e tossicologia, Microbiologia e virologia, Neurofisiopatologia, Radiodiagnostica, Igiene, epidemiologia e sanità pubblica, Igiene degli alimenti e della nutrizione, Medicina del lavoro e sicurezza degli ambienti di lavoro, Medicina generale, Pediatria - Pediatri di libera scelta Scienze dell'alimentazione e dietetica, Psicoterapia, Cure palliative, Medicina di comunità); VETERINARIO (Sanità animale); ODONTOIATRA, FARMACISTA (Farmacia territoriale); BIOLOGO; PSICOLOGO; DIETISTA; OSTETRICA/O; CHIMICO.

**Obiettivi formativi e Area formativa:** Medicine non convenzionali: valutazione dell'efficacia in ragione degli esiti e degli ambiti di complementarietà.

**Data inizio/fine:** 27/09/2025 – 13/12/2025

**Numero partecipanti minimo:** 17

**Tipologia:** Residenziale

**Ore formative:** 28

**Numero dei crediti assegnati:** 37

**Per informazioni e iscrizioni:** <https://www.bioterapianutrizionale.com/it/archivio-corsi/20-corsi-bn.html>

## PROGRAMMA

**Sabato 27 Settembre 2025**

**“Presentazione e finalità del Corso – Categorie dei nutrienti: macro e micronutrienti”**

09.00 – 09.15 Registrazione partecipanti

### I SESSIONE Teorica

09.15 - 09.30 Presentazione del Corso (dott. F. Aufiero)

09.30 – 10.00 Il nutrimento: sostegno alla vita (dott. F. Aufiero)

10.00 – 10.15 Alimentazione come “medicina naturale” (dott. F. Aufiero)

10.15 – 10.30 Pausa

10.30 – 11.30 Impiego nutrizionale e terapeutico dell'alimento (dott. F. Aufiero)

11.30 – 12.00 L'alimento come unità materiale ed energetica (dott. F. Aufiero)

12.00 – 12.30 Problematiche e danni per la salute umana, dipendenti dalla manipolazione commerciale dei cibi (dott. F. Aufiero)

12.30– 13.00 Tradizioni alimentari regionali e prevenzione delle malattie: esempi pratici (dott. F. Aufiero)

13.00 – 14.00 Pausa

### II SESSIONE Teorica

14.00 – 14.30 Carboidrati semplici e complessi (glucosio – fruttosio – amido – cellulosa) (dott.ssa C. Almerighi)

14.30 – 15.00 Carboidrati e meccanismi energetici (dott.ssa C. Almerighi)

15.00 – 15.15 Proteine animali: carni e pesci (dott.ssa C. Almerighi)

15.15 – 15.30 Proteine di derivazione animale: latte - uova - formaggi (dott.ssa C. Almerighi)

15.30 – 15.45 Proteine vegetali (dott.ssa C. Almerighi)

15.45 – 16.00 Proteine e processi di riparazione organica (dott.ssa C. Almerighi)

16.00 – 16.10 *Pausa*

16.10 – 16.30 Lipidi semplici e complessi (*dott.ssa C.Almerighi*)

16.30 – 17.00 Vitamine, cofattori e sali minerali (*dott.ssa C.Almerighi*)

### **Sabato 25 Ottobre 2025**

#### **“Gestione dei liquidi: disidratazione ed imbibizione organica – La prima visita bionutrizionale”**

09.00 – 09.15 Registrazione partecipanti

##### **I SESSIONE Teorica**

09.15 - 09.30 Distribuzione dell'acqua corporea (*dott.ssa C.Almerighi*)

09.30 – 10.00 Funzioni e caratteristiche dell'acqua (*dott.ssa C.Almerighi*)

10.00 – 10.15 Scambi capillari e compartimenti dei liquidi corporei (*dott.ssa C.Almerighi*)

10.15 – 10.30 *Pausa*

10.30 – 11.30 Edema (*dott.ssa C.Almerighi*)

11.30 – 12.00 Liquidi e PH urinario (*dott.ssa C.Almerighi*)

12.00 – 12.30 Imbibizione organica causata da disfunzioni epatiche, renali o ormonali. Favorire la diuresi e rimedi ad azione drenante e/o diuretica (*dott.ssa C.Almerighi*)

12.30 – 13.00 Cause di disidratazione organica: alimenti e associazioni frenanti, la perdita di liquidi organici (*dott.ssa C.Almerighi*)

13.00 – 14.00 *Pausa*

##### **II SESSIONE Teorica**

14.00 – 14.30 L'approccio bionutrizionale al paziente (*dott.ssa F. Musaio*)

14.30 – 15.00 Anamnesi personale, familiare e delle scelte alimentari durante la (*dott.ssa F. Musaio*)

15.00 – 15.30 Esempi di appetenze e avversioni fisiologiche e patologiche (*dott.ssa F. Musaio*)

15.30 – 16.00 Impostazione generale bioterapica (*dott.ssa F. Musaio*)

16.00 – 16.10 *Pausa*

16.10 – 17.00 Linee guida iniziali in caso di: stipsi e diarrea – febbre – insonnia ed ipereccitabilità neuro-psichica (*dott.ssa F. Musaio*)

### **Sabato 22 Novembre 2025**

#### **“Teoria pratica di preparazioni bionutrizionali – Esercitazione pratica di preparazioni alimentari a base di prodotti ittici”**

09.00 – 09.15 Registrazione partecipanti

##### **I SESSIONE Teorica**

09.15 - 10.15 Le variazioni biochimiche e funzionali degli alimenti a seconda del loro utilizzo (*dott.ssa F. Musaio - M. Pentassuglia*)

10.15 – 10.30 *Pausa*

10.30 – 12.00 Alimenti crudi, lessi, trifolati, ripassati, sbollentati, al vapore o al forno (*dott.ssa F. Musaio - M. Pentassuglia*)

##### **ESERCITAZIONE PRATICA**



12.00 – 13.00 Preparazioni nutrizionali e descrizione delle caratteristiche degli ingredienti impiegati; degustazione ed esperienza diretta dei discenti circa le caratteristiche organolettiche delle preparazioni realizzate (dott.ssa F. Musaiò e M. Pentassuglia)

13.00 – 14.00 *Pausa*

## **II SESSIONE Teorica**

14.00 – 15.00 Varietà e indicazioni per riconoscere la freschezza dei prodotti ittici (dott.ssa F. Musaiò - M. Pentassuglia)

15.00 – 16.00 Pesce, funzione tiroidea e neurologica (dott.ssa F. Musaiò - M. Pentassuglia)

16.00 – 16.10 *Pausa*

16.10 – 17.00 Stimolo del metabolismo con l'impiego del pesce (dott.ssa F. Musaiò - M. Pentassuglia)

**Sabato 13 Dicembre 2025**

**“Varietà, corretta realizzazione e impiego bionutrizionale del fritto – Esercitazione pratica di preparazioni alimentari a base di carne”**

09.00 – 09.15 Registrazione partecipanti

## **I SESSIONE Teorica**

09.15 - 10.15 Preparazioni del fritto semplice, in pastella, fritto dorato e panato (dott.ssa S.Dellatte e M. Pentassuglia)

10.15 – 10.30 *Pausa*

10.30 – 12.00 indicazioni e controindicazioni della modalità fritta degli alimenti (dott.ssa S.Dellatte e M. Pentassuglia)

## **ESERCITAZIONE PRATICA**

12.00 – 13.00 Preparazioni nutrizionali e descrizione delle caratteristiche degli ingredienti impiegati; degustazione ed esperienza diretta dei discenti circa le caratteristiche organolettiche delle preparazioni realizzate (dott.ssa S.Dellatte - M. Pentassuglia)

13.00 – 14.00 *Pausa*

## **II SESSIONE Teorica**

14.00 – 15.30 Distinzione fra le varie tipologie di carne bianca e rossa (dott.ssa S.Dellatte e M. Pentassuglia)

15.30 – 16.00 Indicazioni e controindicazioni relative all'impiego della carne (dott.ssa S.Dellatte e M. Pentassuglia)

16.00 – 16.10 *Pausa*

16.10 – 16.30 Gestione delle proteine della carne nelle fasi di accrescimento (dott.ssa S.Dellatte e M. Pentassuglia)

16.30 – 17.00 Impiego della carne nella dieta per gli sportivi e associazioni della stessa per tutelare la funzione renale e surrenalica (dott.ssa S.Dellatte - M. Pentassuglia)

## **RAZIONALE SCIENTIFICO**

Gli addetti alle professioni sanitarie acquisiscono le competenze sfruttare l'alimentazione come ulteriore supporto alla cura. Il Corso presenta i fondamenti della nutrizione come pilastro della prevenzione e cura delle malattie. Si analizza l'alimento, e non solo il nutriente, come composto biochimico che opportunamente associato ad altri alimenti, agisce a sostegno del ripristino delle condizioni di salute. Si analizzano inoltre le trasformazioni chimiche che avvengono mediante le diverse tecniche di cottura e la ripercussione sul destino terapeutico di un alimento e sulla sua biodisponibilità. Sono analizzate inoltre le antiche tradizioni alimentari regionali con particolare riferimento alla loro funzione a tutela della salute.

## RESPONSABILE SCIENTIFICO

Fausto Aufiero  
Cristiana Almerighi  
Stefania Dellatte  
Francesca Musaio

## COMPILAZIONE MODULISTICA ECM

Per ottimizzare i processi di erogazione dei corsi residenziali, la modulistica ECM sarà compilata online attraverso la piattaforma [www.qlearning.it](http://www.qlearning.it).

Il partecipante e il corpo docente dovranno creare (se non ce l'hanno già) un account sulla piattaforma [qlearning.it](http://www.qlearning.it). I dati richiesti sono quelli necessari per accedere ai crediti ECM. Con utenza e password, al termine del corso dovranno accedere nella sezione "Residenziale" e cliccare sulla locandina dell'evento. Qui troveranno, la domanda su reclutamento, il test della qualità percepita, l'attestato con i crediti ECM, eventuali altri attestati di partecipazione e/o certificazione e il test di apprendimento se la modalità è con domande a risposta multipla.

Se la verifica dell'apprendimento avverrà tramite un test con domande a risposta multipla, il numero di domande sarà pari a n. 3 domande per ogni credito formativo; ogni domanda con 4 risposte di cui soltanto 1 corretta). La verifica va svolta entro i tre giorni successivi alla data di conclusione dell'attività formativa. Il tentativo a disposizione è soltanto uno. L'esito della prova (superato / non superato) sarà visualizzato immediatamente a fine compilazione.

Il livello minimo di risposte esatte richiesto è pari ad almeno il 75% dei quesiti complessivamente proposti.

Per poter scaricare l'attestato con i crediti ECM, bisognerà aver superato il test di apprendimento e rispondere alle domande della scheda di valutazione sugli aspetti dell'evento formativo. La compilazione è anonima e obbligatoria (anche per i partecipanti che non prendono i crediti ECM).

Dove non diversamente specificato, gli unici documenti cartacei che bisognerà compilare in sede saranno il foglio presenze ed eventuali altri documenti legati ad altre tipologie di verifica di apprendimento differenti dal questionario a risposta multipla.

## ASSISTENZA TECNICA AGLI UTENTI

Per qualsiasi problematica, di tipo tecnico, legata alla piattaforma [qlearning.it](http://www.qlearning.it), potete utilizzare il servizio chat live di [qlearning.it](http://www.qlearning.it) in orario d'ufficio dal lunedì al venerdì. La chat offline con risposta entro 24-48 ore, invece, è sempre attiva.

È disponibile, inoltre, il numero telefonico 099-9908003 dal lunedì al venerdì dalle 11.00 alle ore 13.00.

## QUALIFICHE PROFESSIONALI E SCIENTIFICHE DEI RELATORI/MODERATORI/RESP. SCIENTIFICI

La sottoscritta Enza De Carolis, in qualità di rappresentante legale della Qibli srl, dichiara che i curricula sono custoditi presso la propria sede legale per cinque anni e si impegna renderli disponibili in occasione dei controlli che la C.N.F.C., conformemente a quanto previsto dal Regolamento.

Dichiara, inoltre:

- di aver fornito agli interessati l'informativa sul trattamento dei dati personali (art. 13 del Regolamento europeo 2016/679);
- di aver fornito l'informativa relativa agli artt. 68, 70, 76, 96 Accordo Stato-Regioni 2017 "La formazione continua nel settore salute" - Rep. Atti 14/CSR del 2.2.2017 - Par. 4.6, lett. j) Manuale Nazionale di Accreditamento per l'Erogazione di Eventi ECM);
- di aver informato gli interessati che il programma dell'evento ECM, di cui le suddette informazioni contribuiscono a formarne il contenuto minimo, verrà inserito nel catalogo degli eventi E.C.M. tenuto dall'ente accreditante;

COGNOME	NOME	LAUREA	AFFILIAZIONE E CITTÀ
AUFIERO	FAUSTO	Medicina e chirurgia	Libero professionista



ALMERIGHI	CRISTIANA	Medicina e chirurgia Medicina interna	Libero professionista
DELLATTE	STEFANIA	Biologia	Libero professionista
MUSAIO	FRANCESCA	Biologia	Libero professionista
PENTASSUGLIA	MICHELE	Tecnico di laboratorio di cucina	Vis Santrix Naturae