IULM, nasce il Master in nutrizione e cucina

iulm-ingresso-edificio-1-1c316e3a

L’Università IULM insieme alle neo-nata IULM Food Academy e a La Scuola de La Cucina Italiana lanciano la 1a edizione a Milano dell’Executive Master in Nutrizione e Cucina, un percorso formativo innovativo che coniuga la Scienza dell’Alimentazione con le più innovative tecniche di preparazione degli alimenti, sotto la direzione del prof. Nicola Sorrentino. Il Master, le cui preiscrizioni sono aperte fino al 7 gennaio 2019 e la cui partenza è prevista a fine gennaio, è un percorso didattico altamente esperienziale per chi desidera studiare e conoscere gli alimenti e le loro proprietà nutritive e vuole imparare a combinarli nel modo più corretto per ottenere il massimo beneficio.



“Ho sempre sostenuto che una dieta sana deve garantire all’organismo tutti i nutrienti di cui necessita: proteine, grassi, zuccheri, vitamine, sali minerali, fibre vegetali ed acqua. Il “modello” alimentare che, nel corso degli anni, si è venuto a delineare come il più appropriato in termini di rischio e prevenzione delle malattie in generale è quello Mediterraneo, la famosa dieta Mediterranea che ci viene copiata da tutto il mondo” dichiara il Direttore Scientifico del Master, prof. **Nicola Sorrentino**.

La filosofia alla base di questo Master è proprio mirata sul consumo di prodotti della tradizione alimentare mediterranea: cereali (pane, pasta, pizza, riso), pesce, carni magre, legumi, latte e derivati, frutta, ortaggi e olio d’oliva. I partecipanti avranno l’opportunità di seguire le lezioni tenute dal prof. Sorrentino e da importanti medici nutrizionisti presso le aule dell’Università IULM. Potranno inoltre sperimentare e preparare i cibi nelle cucine de La Scuola de La Cucina Italiana seguiti dai cuochi della Scuola e assistiti dagli stessi nutrizionisti.

“Siamo molto felici di questa partnership con l’Università IULM e IULM Food Academy che segna un ulteriore importante passo nello sviluppo della nostra prestigiosa scuola creando un Master che unisce teoria e pratica dell’alimentazione sana. Le sessioni che si svolgeranno nelle nostre cucine avranno l’obiettivo di coniugare una conoscenza approfondita dei valori e delle tecniche legati alla cucina italiana con una attenta considerazione degli elementi nutrizionali” dichiara il Direttore de La Scuola de La Cucina Italiana, **Giorgio Garau**. Il Master si rivolge a quelle figure professionali che operano nei settori della Ristorazione, del Beauty, del Wellness e a dietisti, dietologi, biologi nutrizionisti, oltre che a persone che semplicemente vogliono portare in tavola un’alimentazione sana e gustosa. La partecipazione consente di acquisire un certificato di master rilasciata dall’Università IULM, dalla IULM Food Academy e da La Scuola de La Cucina Italiana.

CONTENUTI DIDATTICI DEL PROGRAMMA

• Storia, cultura e proprietà degli alimenti;
• Processi di trasformazione e preparazione degli alimenti;
• Microbiologia e igiene degli alimenti;
• Tecniche di cottura;
• Legislazione agroalimentare;
• Dieta Mediterranea e tutela del “Made in Italy”;
• Cibo e salute;
• Sistema digestivo;
• Suggerimenti alimentari mirati a varie situazioni;
• Psiche e cibo: Nozioni dei disturbi del comportamento alimentare.

INFORMAZIONI

•Chiusura preiscrizioni: 7 Gennaio 2019
•Inizio lezioni: fine Gennaio 2019
•Durata complessiva: il Master ha una durata di circa 3 mesi.
•La frequenza è part-time, al mattino, per circa 3 ore, dal lunedì al venerdì.
•Gli incontri si svolgeranno presso l’Università IULM e presso la Scuola de La Cucina Italiana.
•Costo complessivo: € 4.500 + IVA

Per info e preiscrizioni al Master cliccare qui.