



## **Corso di Perfezionamento in: Esperto in Elaborazione di Diete.**

### **Presentazione**

Il mondo della nutrizione ed alimentazione umana, a causa della sua relazione diretta con la salute, è oggetto di interesse da parte di molti professionisti. Costoro hanno necessità di trasportarlo in forma specifica al proprio campo di studio/responsabilità e di poterlo qui applicare in forma pratica.

Il progresso delle discipline che ne rappresentano e ne costituiscono la base come la biochimica, la biologia molecolare, la fisiopatologia, la tossicologia e la dietetica fanno della nutrizione una scienza affascinante, tra le più moderne ed applicate, che obbligano, altresì, ad osservarla non solo con occhi scientifici ma anche umani.

Oggi il professionista ha bisogno di una formazione continua che gli permetta un elevato grado di specializzazione, così come gli viene quotidianamente richiesto dagli stessi utenti-clienti-pazienti con i quali interagisce e dalle strutture pubbliche e/o private nelle quali esercita.

La nostra esperienza e metodologia educativa assicurano una formazione universitaria rigorosa e di qualità.

### **A chi è diretta la nostra attività di formazione?**

L'iscrizione al Corso di Perfezionamento, esente da debiti formativi, è concessa:

- ai possessori di una laurea triennale o specialistica.
- ai cittadini stranieri in possesso di un titolo di studio universitario ed ottenuto all'estero previa applicazione della normativa vigente.
- a tutti coloro che, in possesso dei requisiti di legge, per la loro professione o il proprio interesse desiderino perfezionarsi nell'ambito dell'alimentazione.

## **Obiettivo**

Fornire strumenti conoscitivi ed operativi che consentano di programmare ed elaborare diete in condizioni fisiologiche e patologiche.

Alla fine del corso i partecipanti saranno in grado di:

- Valutare lo stato nutrizionale di un soggetto/paziente
- Individuare le necessità nutrizionali del soggetto/paziente
- Informare il soggetto paziente sulle corrette abitudini alimentari
- Utilizzare le Tabelle di Composizione degli Alimenti
- Elaborare diete anche con l'ausilio di supporti informatici
- Progetto generale di articolazione delle attività formative

## **MODULO 1: BIOCHIMICA NUTRIZIONALE (I PARTE)**

Micro- e macronutrienti: Glucidi · Lipidi · Proteine · Vitamine · Minerali

## **MODULO 2: BIOCHIMICA NUTRIZIONALE (II PARTE)**

Metabolismo e sua regolazione · Integrazione metabolica · Segnali intercellulari ed intracellulari · Destino metabolico dei carboidrati, lipidi, amminoacidi, nucleotidi ed altri composti azotati.

**APPENDICE:** VITAMINA D E PATOLOGIE CRONICO DEGENERATIVE. NUOVE PROSPETTIVE TERAPEUTICHE E PREVENTIVE

## **MODULO 3: PATOLOGIE DI GRANDE PREVALENZA**

Obesità · Diabete mellito · Ipertensione arteriosa · Patologie cardiovascolari · Osteoporosi.

**APPENDICE:** SCHEMA PER LA GESTIONE DEL PAZIENTE OBESO-SOVRAPPESO NELL'AMBULATORIO DI MEDICINA GENERALE SINDROME METABOLICA IN ETÀ EVOLUTIVA

## **MODULO 4: ALTRE PATOLOGIE**

Malnutrizione per eccesso, per difetto e nutreico-calorica · Salute orale e nutrizione · Stitichezza · Alcol e nutrizione · Nutrizione nelle nefropatie · Nutrizione e cancro · Anemie

· Patologie neurodegenerative (Alzheimer, Parkinson,...) · Disturbi del comportamento alimentare.

#### **MODULO 5:** TAVOLA DI COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI. ELABORAZIONE DI DIETE

Gruppi di alimenti · Tavole di composizione degli alimenti · Elaborazione delle diete · Tipo di diete.

**APPENDICE:** ALIMENTAZIONE VEGETARIANA METODI E STRUMENTI PER UN'EFFICACE EDUCAZIONE ALIMENTARE. LA FATTORIA DIDATTICA. UN'AULA SENZA PARETI

#### **MODULO 6:** VALUTAZIONE DELLO STATO NUTRIZIONALE

Indagine alimentare · Antropometria · Esercizi pratici con supporto informatico.

#### **Materiale**

Tutti gli alunni immatricolati riceveranno uno username ed una password per accedere, senza alcun costo aggiuntivo, al Campus Virtuale e ad un programma informatico per l'elaborazione di diete.

L'intero percorso didattico sarà svolto totalmente on-line tramite collegamento alla piattaforma, dalla quale sarà inoltre possibile scaricare il materiale per l'apprendimento, per un comodo studio anche off-line.

#### **Metodo di valutazione**

La valutazione del Corso segue la filosofia dell'insegnamento a distanza ed utilizza un metodo di valutazione continua. L'alunno dimostrerà la conoscenza acquisita di volta in volta in ogni materia mediante una valutazione a distanza, da effettuarsi tramite il Campus Virtuale.

#### **Il Campus Virtuale**

I Corsi di Perfezionamento contano con il supporto pedagogico basato sull'uso delle nuove tecnologie: il Campus Virtuale. Con questo strumento innovatore per la docenza e l'apprendimento, lo studente potrà realizzare e complementare gli studi intrapresi con il materiale ricevuto al proprio domicilio, collegandosi, quando lo ritiene necessario, al

portale Internet dei corsi.

### **Gratuito**

L'accesso al Campus Virtuale non rappresenta alcun costo aggiuntivo per lo studente (salvo i costi propri della connessione telefonica, via ISDN o ADSL di ogni utente) ed è pertanto completamente gratuito. Il Campus Virtuale deve essere usato solo per limitate attività (per es. prove in itinere e di autovalutazione) ma è consigliato un uso frequente ed attivo di questo strumento le cui potenzialità sono molteplici.

### **Perché studiare con il Campus Virtuale?**

Il Campus Virtuale permette:

- La condivisione di opinioni, esperienze e conoscenze in modo asincrono con altri alunni
- La ricerca rapida dei contenuti
- L'accesso alla banca dati delle domande, e risposte, più frequenti (FAQ)
- La partecipazione ai Forum di notizie e novità nelle differenti aree del campo dell'alimentazione
- La correzione delle prove in itinere tipo test in modo immediato e con giustificazione del motivo per cui la risposta indicata dallo studente è corretta o incorretta.
- Di accedere alle domande di autovalutazione con soluzioni e commenti
- Di accedere ai links di pagine web suggerite per lo studio; l'elenco dei links è completato da brevi note sul contenuto delle pagine a cui viene suggerito l'accesso.
- Di usare un glossario terminologico.
- Di conoscere gli eventi scientifici, riguardanti direttamente o indirettamente l'ambito nutrizionale, che avranno luogo in tutto il mondo.
- Visualizzare tutta la documentazione con una struttura visuale ottimale per lo studente
- L'aggiornamento della documentazione di immediata disponibilità per lo studente.

Il Campus diventa, pertanto, un punto di riferimento da qualunque parte del mondo permettendo lo spostamento dello studente che potrà collegarsi in qualunque momento, situazione o località e da qualunque terminale, così come la possibilità di comunicazione con alunni e programmi degli altri Paesi.

### **Perché a distanza**

La nostra esperienza pedagogica ci evidenzia come sia ogni giorno più difficile trovare orari che siano flessibili e che si adattino alla dinamica del lavoro degli alunni. La mancanza di

tempo e la difficoltà di organizzare attività diverse contemporaneamente obbliga molte persone a posporre la propria formazione. Anche la distanza fisica dal luogo dove si impartiscono i corsi è un problema non trascurabile che limita o impedisce l'accesso di molte persone alla formazione.

### **Vantaggi dell'insegnamento a distanza**

- Permette di eliminare i problemi di incompatibilità di orario
- Scompaiono gli inconvenienti dovuti agli spostamenti dal luogo di residenza/lavoro al luogo dove si svolgono le attività didattiche
- Ogni alunno può adattare e/o modificare il proprio ritmo di studio secondo i propri interessi/impegni professionali.
- Ogni momento dell'intera giornata è utilizzabile ai fini dell'apprendimento.
- Le conoscenze acquisite si possono applicare immediatamente all'ambito professionale.

### **La nostra Formazione**

- E' comune a tutti i Paesi partecipanti al programma.
- Si adatta alla realtà di ogni Paese ma, allo stesso tempo, permette di conoscere gli aspetti particolari del resto dei Paesi partecipanti.
- Permette di avere contatti continui con Professori, specializzati nei diversi temi, di diversi Paesi e Università indipendentemente dal luogo di residenza dell'alunno.
- Facilita la partecipazione dell'alunno a Forum di dibattito, nazionali e internazionali, relazionati con la Nutrizione e la Dietetica.
- Fornisce la possibilità di realizzare lavori in collaborazione con alunni di altri Paesi.
- Dispone di un proprio Campus Virtuale.

Lo studente riceve al proprio domicilio postale tutta la documentazione in formato CD necessaria per lo studio, indipendentemente dalla posteriore utilizzazione o meno del Campus Virtuale. L'uso di quest'ultimo facilita l'interconnessione tra alunni e docenti eliminando gli inconvenienti della formazione a distanza tradizionale.

L'architettura dei corsi è stata curata nei dettagli per essere applicata ad un insegnamento non presenziale, partendo da un disegno di visibilità immediata, con uno stile di redazione chiaro e concreto, frequenti quadri esplicativi e sottolineando i punti più importanti di ogni tematica. La documentazione segue un ordine logico di studio, in modo che tutti i contenuti sono coordinati tra loro ed i concetti vengono introdotti con gradualità.

Il tutoraggio personalizzato permette di chiarire i dubbi che possano sorgere in qualunque tappa dello studio.

## **Tutoraggio personalizzato**

Ad ogni alunno è assegnato un docente-tutore che si preoccupa di seguirlo pedagogicamente ed al quale lo studente si può rivolgere per risolvere i dubbi che possano sorgere durante la realizzazione del Corso. Il contatto con il docente-tutor si può realizzare per telefono, via fax, e-mail, Campus Virtuale o posta ordinaria.

## **Programma informatico**

Il programma informatico, un supporto molto utile per il calcolo di diete senza che sia necessaria una conoscenza previa approfondita di informatica. Permette allo studente semplificare i calcoli e poter introdurre diverse variazioni. La base dei dati utilizzata dal programma corrisponde alle Tavole di composizione degli alimenti dei vari paesi. Ciò permette di consultare i valori nutrizionali dei differenti alimenti, classificare gli alimenti in funzione del loro contenuto nutrizionale in forma multipla, introdurre nuovi alimenti in formato di ricette, ecc.

## **Questa applicazione permette di:**

- Realizzare inchieste personali
- Confezionare diete su misura
- Gestire i pazienti
- Consultare in modo semplice la tavola di composizione degli alimenti
- E' uno strumento attuale, intuitivo e di facile uso per l'utente. Senza dubbio, un importante progresso didattico per l'apprendimento e un facile utensile quotidiano per il professionista.

## **Programma Informatico per il Calcolo delle Diete**

## **Servizio di formazione continua**

Il Servizio di Formazione Continua offre a tutti gli ex-studenti dell'Università Unidemontaigne l'opportunità di rimanere aggiornati sulle ultime novità delle differenti discipline appartenenti alle nostre aree di conoscenza.

## **Costo del Corso di Formazione: €1.500,00**

Per ulteriori informazioni e per richiedere il modulo, scaricabile anche dal nostro sito [www.unidemontaigne.com](http://www.unidemontaigne.com) si prega di scrivere una mail a [unidemontaigne@gmail.com](mailto:unidemontaigne@gmail.com) oppure telefonare ore ufficio al **373.7814238** oppure al **338.9140687**