



## **Master di I Livello in: Nutrizione e Dietetica Applicata**

### **Presentazione**

**Università degli Studi Unidemontaigne**

**Regolamento**

**Bando di Concorso**

**Domanda di iscrizione**

**Ricevuta di Pagamento**

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.

Oggigiorno 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.

**Gli iscritti sono esonerati dall'obbligo E.C.M. ai sensi della Circ. Min. Salute n. 448 del 5 marzo 2002 (G.U. n. 110 del 13 maggio 2002)**

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

I Masters hanno come principali destinatari quei professionisti impegnati nelle molteplici attività dell'ampio settore delle Scienze della Salute che desiderino aggiornare o approfondire le proprie conoscenze nell'ambito della Nutrizione e della Dietetica. Inoltre sono diretti a tutti quei laureati e diplomati che per motivi professionali o proprio interesse desiderino specializzarsi nel campo alimentare.

Più in dettaglio, l'iscrizione al Master di I livello, esente da debiti formativi, è concessa:

- ai possessori delle Lauree triennali delle Professioni Sanitarie e i possessori dei corrispondenti Diplomi Universitari dell'Area Sanitaria equiparati alle lauree triennali (Scienze Infermieristiche e Ostetriche, Scienze delle Professioni Sanitarie della Riabilitazione, Scienze delle Professioni Sanitarie Tecniche, Scienze delle Professioni Sanitarie della Prevenzione), nonché i possessori delle Lauree triennali in Scienze Biologiche, Biotecnologie, Scienze delle Attività Motorie e Sportive, Scienze e Tecnologie Agrarie, Scienze e Tecnologie Alimentari, Scienze e Tecnologie Chimiche, Scienze e Tecnologie Farmaceutiche, Scienze e Tecniche Psicologiche, Scienze della Nutrizione.
- ai cittadini stranieri in possesso di un titolo corrispondente a quelli indicati ed ottenuto all'estero previa applicazione della normativa vigente.
- l'iscrizione è altresì consentita, su richiesta degli interessati, ai possessori di tutte le altre lauree che il Comitato Ordinatore consideri attinenti.
- a tutti coloro che, in possesso dei requisiti di legge, per la loro professione o il proprio interesse desiderino specializzarsi nell'ambito dell'alimentazione.
- coloro che già dedicano la propria professionalità alla Scienza dell'Alimentazione e che seguano questo Master otterranno delle conoscenze che permetteranno di differenziarsi anche nel mercato del lavoro grazie ai contenuti, a una struttura e casi pratici tipici e propri di un Master con il risultato di raggiungere una vera e propria specializzazione nel campo.
- Gli iscritti sono esonerati dall'obbligo E.C.M. ai sensi della Circ. Min. Salute n. 448 del 5 marzo 2002 (G.U. n. 110 del 13 maggio 2002)

## Obiettivo

Conoscere le differenti discipline della Nutrizione e della Dietetica. In questo modo, l'alunno potrà realizzare un'analisi critica di una pratica dietetica o di un articolo di alimentazione così come essere in grado di organizzare programmi docenti di educazione nutrizionale.

## Sbocchi professionali

- Professionisti dell'Area Sanitaria che desiderino specializzarsi in una area concreta della nutrizione
- Docenti dei diversi livelli accademici: corsi diretti al personale sanitario, personale dei servizi e della ristorazione, centri di informazione al consumatore, associazioni di pazienti cronici, scuole, centri civici, centri sportivi, ecc.
- Gerenti e responsabili di imprese di ristorazione collettiva di scuole, catering, hotels, ospedali, case di cura, ecc.
- Consulenti tecnici di imprese agroalimentari, farmaceutiche e dei settori della ristorazione, del marketing e Ricerca & Sviluppo.
- Informatori medico-scientifici e Tecnici commerciali di linee di prodotti dietetici, di alimenti funzionali o di integrazione alimentare (sia di imprese alimentari che farmaceutiche).
- Negozi specializzati in prodotti dietetici.

## Progetto generale di articolazione delle attività formative

il Master sarà strutturato in 9 moduli ed in un Progetto Finale (o Tesi) del Master per un totale di 60 CFU. A sua volta ogni modulo è suddiviso in temi che organizzano la documentazione in una forma chiara e concreta. I 9 moduli daranno luogo all'acquisizione di 54 CFU ed il Progetto Finale prevede l'attribuzione di 6 CFU.

## Moduli in cui si articola il Master

### 1. MODULO 1: BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE (I PARTE) - CFU 6

Cenni di Anatomia e Fisiologia dell'Apparato Digerente · Macronutrienti e Micronutrienti: Glucidi · Lipidi · Proteine · Vitamine · Minerali

## **2. MODULO 2: BIOCHIMICA NUTRIZIONALE (II PARTE) - CFU 4**

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**

## **3. MODULO 3: PRINCIPALI GRUPPI DI ALIMENTI ED ADDITIVI - CFU 5**

Uova e derivati · Grassi e oli · Latte e derivati · Carne e derivati · Pesce e derivati · Cereali e legumi · Verdure, tuberi, ortaggi e frutta · Stimolanti · Dolcificanti, condimenti e spezie · Bibite · Additivi alimentari

**APPENDICE A: TECNOLOGIE DI ESTRAZIONE ED ANALISI DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA.**

**APPENDICE B: MANIPOLAZIONE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI PER GARANTIRE LA SICUREZZA E LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

## **4. MODULO 4: PRINCIPI DI NUTRIZIONE ED ALIMENTAZIONE - CFU 5**

Prodotti alimentari · Acqua ed equilibrio elettrolitico · Amminoacidi ed altri componenti azotati considerati nutrienti essenziali · Interazione farmaco-alimento · Alimenti innovativi: alimenti funzionali e transgenici · Introduzione all'educazione alimentare.

**APPENDICE A: INDICAZIONI NUTRIZIONALI E SULLA SALUTE FORNITE SUI PRODOTTI ALIMENTARI**

**APPENDICE B: LE INDICAZIONI NUTRIZIONALI E SULLA SALUTE SUI PRODOTTI ALIMENTARI: NOVITÀ E PROSPETTIVE FUTURE.**

## **5. MODULO 5: FABBISOGNO ENERGETICO ED UTILIZZO DEI NUTRIENTI NELL'ORGANISMO UMANO - CFU 6**

Concetto di nutrizione · La cellula · Nutrienti · Produzione di energia da parte dell'organismo · Valore energetico dei nutrienti e obiettivi nutrizionali · Guide alimentari · Indagine alimentare · Antropometria · Esercizi pratici con supporto informatico.

## **6. MODULO 6: PRINCIPI DI DIETETICA - CFU 5**

Gruppi di alimenti · La ripartizione dei pasti nella giornata · Tavole di composizione degli alimenti · Elaborazione delle diete · Alcuni esempi di diete.

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

## **7. MODULO 7: ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE NEL CORSO DELLA VITA - CFU 9**

Studio dei meccanismi di accrescimento e regolazione dal feto all'età adulta

### **NELLA GRAVIDANZA, INFANZIA ED ACCRESCIMENTO:**

Nutrizione e gravidanza · Nutrizione ed allattamento · Nutrizione e alimentazione nella prima infanzia · Nutrizione e alimentazione nella tappa prescolare · Nutrizione e alimentazione scolastica e nell'adolescenza · La denutrizione nell'infanzia e le conseguenze nell'adulto.

### **NELL'ATTIVITÀ FISICA:**

Basi fisiologiche dell'attività fisica · Sistemi di produzione e consumo dell'energia durante l'esercizio · Idratazione nell'esercizio · Valutazione nutrizionale dello sportivo · Disturbi alimentari nello sportivo · Controllo del peso · Diete per l'allenamento negli sport di resistenza e di potenza.

## **NELL'INVECCHIAMENTO**

Basi molecolari dell'invecchiamento · Fattori fisiologici, psicologici, socioeconomici, sanitari e loro ripercussioni alimentari · Valutazione dello stato nutrizionale: antropometria e parametri biochimici · Epidemiologia delle alterazioni nutrizionali nell'invecchiamento · Necessità nutrizionali · Alimentazione nell'invecchiamento · Importanza dell'attività fisica nell'invecchiamento · Patologie più frequenti associate all'invecchiamento e loro relazioni con la nutrizione · Interazioni farmaco-alimenti nell'anziano.

## **8. MODULO 8: PATOLOGIE DI GRANDE PREVALENZA - CFU 7**

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

**APPENDICE A: SCHEMA PER LA GESTIONE DEL PAZIENTE OBESO-SOVRAPPESO NELL'AMBULATORIO DI MEDICINA GENERALE.**

**APPENDICE B: SINDROME METABOLICA IN ETÀ EVOLUTIVA.**

## **9. MODULO 9: ALTRE PATOLOGIE - CFU 7**

Malnutrizione per eccesso, per difetto e proteico-calorica · Salute orale e nutrizione · Stipsi · Alcol e nutrizione · Nutrizione nelle nefropatie · Nutrizione e cancro · Anemie · Patologie neurodegenerative (Alzheimer, Parkinson,...) · Disturbi del comportamento alimentare.

**APPENDICE A: DIETA NELLA STIPSI. APPROCCI NUTRIZIONALI E STILI DI VITA**

**APPENDICE B: ALIMENTAZIONE E INFEZIONE VIE URINARIE (IVU)**

**APPENDICE C: PATOLOGIE RESPIRATORIE E NUTRIZIONE**

**APPENDICE D: CURE PALLIATIVE. L'ALIMENTAZIONE UTILE.**

## **Materiale**

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**

Vi sono due momenti chiave nella valutazione dei Masters.

Il primo 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 secondo momento si ha alla fine dell'Anno Accademico quando lo studente dovrà superare un esame presenziale classico per ogni materia con i docenti del Master, superato il quale, acquisirà i relativi crediti formativi.

La Tesi di Master potrà essere discussa solo dopo aver acquisito tutti i crediti previsti dal piano di studi del Master.

## **Il Campus Virtuale**

I Masters si avvalgono di un supporto pedagogico basato sull'uso delle nuove tecnologie: il Campus Virtuale. Con questo strumento innovatore per la docenza e l'apprendimento, lo studente potrà integrare gli studi intrapresi con il materiale ricevuto al proprio domicilio, collegandosi, quando lo ritiene necessario, al portale Internet dei corsi.

## **Opzionale e Gratuito**

L'accesso al Campus Virtuale non rappresenta alcun costo addizionale per lo studente (salvo i costi propri della connessione telefonica, via ISDN o ADSL di ogni utente) ed è pertanto sia completamente gratuito che opzionale. 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 aggiornamenti 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 grafica ottimale per lo studente
- L'aggiornamento della documentazione di immediata disponibilità per lo studente.

Il Campus diventa , dunque, un punto di riferimento ovunque ci si trovi, lo studente è libero di spostarsi e collegarsi in qualsiasi momento, situazione o località e da qualunque terminale; inoltre permette allo studente di comunicare con gli alunni - e consultare i 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.
- Il titolo di Master ottenuto è facilmente riconosciuto a livello internazionale dalle Università partecipanti al programma.
- 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 è comunque consigliata perché facilita l'interconnessione tra alunni e con i 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-tutor che ha il compito di seguirlo pedagogicamente; lo studente potrà rivolgersi al tutor ogni qualvolta dovessero sorgere dubbi durante la realizzazione del Master.

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 è un supporto molto utile per il calcolo delle diete, il suo utilizzo non necessita di una conoscenza previa approfondita di informatica; esso permette allo studente di semplificare i calcoli e di introdurre 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, di classificare gli alimenti in funzione del loro contenuto nutrizionale in forma multipla, di introdurre nuovi alimenti in formato di ricette, ecc.

Questa applicazione permette di:

- Realizzare inchieste personali
- Elaborare 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 strumento quotidiano per il professionista.

### **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 master: €2.500,00**

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**