



Oggetto: MASTER DI ALTA FORMAZIONE PROFESSIONALE IN ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA NEL SOGGETTO SANO E PATOLOGICO – PARTECIPAZIONE GRATUITA

PROGRAMMA DI STUDIO:

Modulo 1 – La biochimica della nutrizione

- Anatomia e fisiologia dell'apparato digerente
- Descrizione dei macro- e micro-nutrienti e loro catabolismo
- Cenni sull'attività biochimica degli organi
- Cenni generali sulla chimica degli alimenti. Principi nutritivi che apportano energia: i Carboidrati.
- Principi nutritivi che apportano energia: i lipidi e le proteine
- Principi nutritivi che non apportano energia: l'acqua, i sali minerali, le vitamine.

Modulo 2 – I gruppi nutrizionali

- I gruppi nutrizionali: Latte e latticini
- I gruppi nutrizionali: Uova, carne e pesce
- I gruppi nutrizionali: Oli e grassi vegetali
- I gruppi nutrizionali: Cereali e ortaggi, frutta e bevande alcoliche
- Gli alimenti "OGM"
- Principali analisi chimiche per il controllo degli alimenti
- Prova di auto-valutazione con commento dei risultati in aula.

Modulo 3 – La valutazione del paziente

- Utilizzo dei nutrienti per soddisfare la richiesta energetica dell'organismo
- Ripartizione dei pasti nella giornata, tavole di composizione degli alimenti, LARN
- Valutazione dello stato nutrizionale del paziente: Diario alimentare, Antropometria, mezzi pratici con supporto informatico (Plicometria, Bia, Calorimetria)
- Valutazione dello stato nutrizionale del paziente: Diario alimentare, Antropometria, mezzi pratici con supporto informatico (Plicometria, Bia, Calorimetria)
- Importanza del trattamento psicologico del paziente e sostegno emotivo nel processo di controllo del peso "normale" e "patologico"
- I disturbi dell'alimentazione: Anoressia, Bulimia, Bing-eating e Obesità.

Modulo 4 – La nutrizione nelle diverse fasi della vita

- La nutrizione nella prima infanzia e nell'età scolare
- L'alimentazione nell'adolescenza. L'importanza dell'accettazione di sé
- La gravidanza e l'allattamento
- L'invecchiamento.

Modulo 5 – Alimentazione e Patologie (I parte)



- L'alimentazione e la nutrizione nel soggetto "patologico". Presentazione delle patologie a più alta incidenza nel mondo occidentale. – L'ipertensione arteriosa
- L'alimentazione e la nutrizione nel soggetto che presenta patologie cardiovascolari
- L'alimentazione e la nutrizione nel soggetto che presenta il diabete mellito di tipo 1, di tipo 2, Mody.
- L'alimentazione e la nutrizione nel soggetto che presenta Obesità
- L'alimentazione e la nutrizione nel soggetto che presenta Obesità
- Trattamento psicologico del paziente obeso.

Modulo 6 – Alimentazione e Patologie (II parte)

- L'alimentazione e la nutrizione nel soggetto che presenta uno stato di Malnutrizione
- Trattamento psicologico del paziente malnutrito
- L'alimentazione e la nutrizione nel soggetto che presenta l'osteoporosi
- L'alimentazione e la nutrizione nel soggetto che presenta nefropatia
- L'alimentazione e la nutrizione nel soggetto affetto da patologia cancerosa
- L'alimentazione e la nutrizione nel soggetto che presenta patologie a carattere neuro-degenerativo (Parkinson, Alzheimer)
- L'alimentazione e la nutrizione nel soggetto che presenta patologie a carico del tratto gastrointestinale. La "Celiachia"
- L'alimentazione e la nutrizione nel soggetto che presenta particolari malattie genetiche
- Prova di auto-valutazione con commento dei risultati in aula.

Modulo 7 – Tipi di diete e loro elaborazione

- Elaborazione di diete. Tipi di diete
- Elaborazione di diete. Tipi di diete
- La dieta "Mediterranea"
- La dieta vegetariana e la dieta vegana
- La dieta dello sportivo
- La dieta a zone
- La dieta del sondino.

Modulo 8 – Lo sport e le nuove tecniche nutrizionali

- Lo sport come mezzo utile per il successo terapeutico
- Nutraceutica e Nutrigenomica, il futuro è oggi
- Nutraceutica e Nutrigenomica, il futuro è oggi
- Prova di auto-valutazione con commento dei risultati in aula.

Modulo 9 – La professione del nutrizionista

- Legislazione italiana e pratica professionale
- Quali sono le differenze tra le figure professionali del Dietista, Biologo nutrizionista iscritto all'albo A, Biologo nutrizionista iscritto all'albo B, Medico dietologo

Per ulteriori informazioni e/o per le iscrizioni, è possibile contattare dal lunedì al sabato dalle ore 9:00 alle 13:00 e dalle 16:00 alle 20:00 la segreteria studenti della Salerno formazione ai seguenti recapiti telefonici 089.2960483 e/o 338.3304185.



SITO WEB: www.salernoformazione.com