



**Oggetto: MASTER DI ALTA FORMAZIONE PROFESSIONALE IN ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA NEL SOGGETTO SANO E PATOLOGICO – PROMOZIONE 2020**

La Salerno Formazione, società operante nel settore della didattica, della formazione professionale e certificata secondo la normativa UNI EN ISO 9001:2008 settore EA 37 per la progettazione ed erogazione di servizi formativi in ambito professionale, propone il seguente **MASTER DI ALTA FORMAZIONE PROFESSIONALE IN ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA NEL SOGGETTO SANO E PATOLOGICO**.

Questo master è rivolto a Medici, Biologi, Biotecnologi, Dietisti, laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari, Farmacia, CTF ed ISEF. Questo master, non consente di prescrivere diete qualora non lo preveda il titolo di studio dell'iscritto secondo la normativa vigente. In tal caso, il sopraccitato master dovrà essere considerato un mezzo per l'arricchimento del proprio bagaglio culturale.

Un'alimentazione corretta è un'esigenza, mangiando in modo giusto si possono prevenire le malattie cardiovascolari, il diabete alimentare e quant'altro. È compito dello specialista stabilire il fabbisogno energetico di un individuo e, in base a tutta una serie di fattori, impostare un regime alimentare corretto, che tenga conto di eventuali patologie o disturbi e della persona nella sua globalità.

La dieta/il programma alimentare non è un'imposizione o una punizione, ma l'insieme di una serie di indicazioni su cosa e come mangiare, come abbinare gli alimenti, in modo da raggiungere il risultato prefissato.

Il master fornisce tutti gli elementi inerenti un'educazione alimentare che è mirata, a seconda dei casi, dal dimagrimento graduale perdendo massa grassa e non massa magra, all'alimentazione dello sportivo altamente personalizzata. Un alleato indispensabile nella lotta al sovrappeso è l'attività fisica: il movimento ci permette di raggiungere più rapidamente la meta.

Lo specialista determina il fabbisogno energetico giornaliero del soggetto, ossia l'apporto di energia di origine alimentare necessario a compensare il dispendio energetico.

**DATA INIZIO LEZIONI: 16 APRILE 2020**

**DURATA E FREQUENZA:** Il master avrà la durata complessiva di 50 ore. Il master si svolgerà presso la sede della Salerno Formazione con frequenza settimanale per circa n. 3 ore lezione lezione per una durata totale di circa 4 mesi.

**E' POSSIBILE SEGUIRE LE LEZIONI, OLTRE CHE IN AULA, ANCHE IN MODALITA' E.LEARNING – ON.LINE.**

E' prevista solo una quota d'iscrizione di €. 350,00 per il rilascio del **DIPLOMA DI MASTER DI ALTA FORMAZIONE PROFESSIONALE DI PRIMO LIVELLO IN "ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA NEL SOGGETTO SANO E PATOLOGICO"**

**DESTINATARI:** Il master è a numero chiuso ed è rivolto a n. 16 persone in possesso di diploma e/o laurea triennale e/o specialistica.



**PER ULTERIORI INFO ED 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.

**CHIUSURA ISCRIZIONI: ENTRO E NON OLTRE IL 31/03/2020 E/O RAGGIUNGIMENTO DI MASSIMO 16 ISCRITTI**

**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 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](http://www.salernoformazione.com)**