

MASTER UNIVERSITARIO di I LIVELLO

in

NUTRIZIONE CLINICA E SPORTIVA

1500 ore - 60 CFU

COORDINATORE

Prof. Angelo DI IORIO

Durata del Master: 1500 ore – 60 cfu

Inizio delle Attività Didattiche: autunno 2024

Apertura iscrizioni: autunno 2024

Erogazione didattica: in presenza e online tramite piattaforma telematica

1. DESCRIZIONE DEL MASTER

Il Master universitario di I livello in “NUTRIZIONE CLINICA e SPORTIVA” fornisce una formazione completa e specifica sulle seguenti tematiche:

- documentazione clinica; percorsi clinico-assistenziali diagnostici e riabilitativi; profili di cura;
- corretta alimentazione in condizioni fisiologiche e nelle più comuni patologie;
- nutrizione e dietoterapia;
- valutazione dello stato nutrizionale e conseguenti trattamenti dietetici.

Il Profilo professionale alla cui formazione il Master è finalizzato è quello di nutrizionista, una figura in grado di seguire e consigliare le persone da un punto di vista alimentare ed elabora regimi e/o piani nutrizionali personalizzati. Il nutrizionista potrà svolgere la sua attività in completa autonomia o in stretta collaborazione con un medico.

2. FINALITA' DEL MASTER

Lo scopo del Master Universitario di I livello in “NUTRIZIONE CLINICA e SPORTIVA” è di contribuire alla formazione di nutrizionisti altamente qualificati nell'esercizio della professione. La trasversalità della nutrizione rispetto al benessere o viceversa alle patologie degenerative, ha accentrato l'attenzione sulla dietologia e dietoterapia di tutto il mondo medico. Pertanto, si giustifica la necessità di un aggiornamento continuo di tutti coloro che direttamente o indirettamente sono coinvolti nella prevenzione o nella terapia dietetica, isolatamente o in team specialistici sempre entro le direttive sancite dalla legge. Il Master prevede non solo una rivisitazione delle premesse fisio-patologiche, ma anche l'aggiornamento insito all'evoluzione e arricchimento epidemiologico del settore.

In particolare verrà curato l'aspetto pratico della dietoterapia e il trasferimento ai discenti della manualità e del progresso nella diagnosi e classificazione dei vari gradi di obesità. A riguardo verranno date le informazioni essenziali sui requisiti nutrizionali dei più comuni alimenti e sul ruolo svolto dalle moderne tecnologie alimentari. Verrà trattato anche il tema della ristorazione collettiva come momento educativo per gran parte della popolazione sempre nei limiti della tradizione alimentare italiana e del gusto.

Il Master offre agli studenti la preparazione necessaria per iniziare nei vari campi di applicazione della nutrizione, come l'industria alimentare, le aree cliniche, la sanità pubblica, lo sport, la ristorazione

collettiva, l'insegnamento e la ricerca. e quella della consulenza legale, scientifica e tecnica con un alto contenuto di formazione pratica che ne costituirà l'asse fondamentale.

Il Master universitario di I livello in "NUTRIZIONE CLINICA e SPORTIVA" è basato su un eccellente modello accademico, su attività di simulazione, educazione interprofessionale, valutazione delle competenze professionali ed eccellenti pratiche esterne nei centri di nutrizione di riferimento.

Il Master può essere un valido strumento di aggiornamento professionale per i già dietologi, dietisti e nutrizionisti.

3. DESTINATARI

Il Master è rivolto a chi è in possesso di preferibilmente in Scienze biologiche, Biologia, Scienze mediche, Scienze dell'alimentazione, Scienze degli alimenti e della nutrizione umana, Scienze e tecnologie alimentari, Scienze delle Professioni sanitarie tecnico assistenziali, Farmacia, Scienze motorie, etc.

4. PROGRAMMA E STRUTTURA DEL MASTER

	SSD	ATTIVITA' DIDATTICA	CFU
1	BIO/09	FONDAMENTI E PRINCIPI GENERALI DELLA NUTRIZIONE	4
		Introduzione alla scienza dell'alimentazione. Macronutrienti (Carboidrati, Proteine, Lipidi) e micronutrienti (Vitamine, sali minerali)	1
		Creazione della cartella del paziente. Il primo colloquio, l'anamnesi fisiologica e patologica, uso del diario alimentare e tecniche di approccio al paziente mediante counseling nutrizionale	1
		Valutazione del fabbisogno energetico, analisi antropometrica e della composizione corporea. Utilizzo dei LARN e valutazione dello stato nutrizionale:dall'obesità alla malnutrizione. Peso corporeo, circonferenze, bioimpedenziometria, plicometria e adipometria.	2
		Esercitazioni: Anamnesi Alimentare, uso del Diario Alimentare e impostazione di modelli dietetici classici.	
2	BIO/10	APPROCCIO E DESCRIZIONE DI MODELLI DIETETICI EVIDENCE BASED	4
		La dieta mediterranea oggi. Origine, evoluzione e sostenibilità. Cultura, benessere e cibo vero. Focus su regimi dietetici vegetali e/o vegani.	1
		Regimi dietetici speciali. Dieta liquida e dieta semi-liquida, dieta a basso residuo, dieta arricchita in fibra, dieta iposodica, dieta ipoproteica e dieta a consistenza modificata	2
		Dieta Chetogenica. Basi, fisiologia, confronto fra regimi nutrizionali e applicazioni cliniche del protocollo nutrizionale	1
3		L'ALIMENTAZIONE NELLO SPORTIVO: ALLENAMENTO DI POTENZA O DI RESISTENZA?	6

	BIO/09	Alimentazione e sport. Introduzione alla biochimica e fisiologia dello sport.	2
	M-EDF/02	Differenze fra diverse categorie sportive e tipologie di atleta. Classificazione dei sistemi energetici e composizione corporea nello sportivo.	2
	BIO/09	Strategie Nutrizionali. Obiettivo, intensità e durata dell'allenamento per redigere il regime dello sportivo. Coaching e approccio motivazionale.	1
	BIO/09	Digiuno Intermittente. Dalla biochimica all'applicazione in ambito sportivo	1
	BIO/09	Esercitazioni. Casi clinici e applicazioni protocolli dietetici	
4	BIO/09	ALIMENTAZIONE IN CONDIZIONI FIOLOGICHE E NELLE VARIE FASI DELL'ADULTO	4
		Esigenze nutrizionali nelle varie condizioni fisiologiche. Adulto sano, donna e anziano	1
		Alimentazione e donna. Sindrome premestruale, amenorrea ipotalamica, gravidanza, allattamento e menopausa	1
		Alimentazione dell'anziano. Malnutrizione proteico - calorica, sarcopenia e cachessia. Focus su nutrizione enterale e parentale.	1
		Alimentazione funzionale e preventiva nella terza età. Superfood e nutraceutica	1
		Esercitazioni	
5	BIO/09	ALIMENTAZIONE NELL'ETÀ EVOLUTIVA: DALLO SVEZZAMENTO ALL'ETÀ ADOLESCENZIALE	4
		Approccio dietetico in pediatria e nell'età evolutiva. Inquadramento del paziente e del fabbisogno energetico-calorico giornaliero	1
		Valutazione antropometrica in età pediatrica. Curve di crescita, circonferenze e focus sull'adiposity rebound	1
		Fattori di rischio in età evolutiva. Obesità infantile, diabete precoce e sindrome metabolica	1
		Strategie di educazione alimentare	1
		Esercitazioni	
6	BIO/10	ALIMENTAZIONE CLINICA NELLE PATOLOGIE METABOLICHE	5
		Sindrome metabolica: dalla diagnosi alla dieta-terapia. Obesità, steatosi epatica, diabete e dislipidemie.	1
		Patologie dell'apparato cardiovascolare. Ipertensione arteriosa, aterosclerosi e OSAS	1
		Approccio dietetico nelle patologie dell'apparato gastrointestinale. Patologie dell'esofago (esofagite, gastrite atrofica, ernia iatale), sindrome dell'intestino irritabile e disbiosi intestinale	1

		Malattie infiammatorie croniche intestinali. Rettocolite ulcerosa, morbo di Crohn, diverticolosi e diverticolite	1
		Celiachia e Gluten Sensitivity. Focus intolleranza e allergia, diagnostica di laboratorio, approccio dietetico e manifestazioni cliniche	1
		Esercitazioni	
7	BIO/09	LA NUTRIZIONE DEL PAZIENTE ONCOLOGICO	6
		Nutrizione del paziente oncologico. Principi di oncologia e focus sui tumori dell'apparato gastroenterico	2
		Valutazione Nutrizionale in oncologia. Storia clinica, analisi composizione corporea e indagini ematochimiche	2
		Elaborazione di piani dietetici. Digiuno intermittente, dieta vegetale, dieta mediterranea modificata e dieta chetogenica	2
		Esercitazioni. presentazione di casi clinici complessi e comorbilità	
8	BIO/10	DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE	5
		Disturbi dell'alimentazione e transdiagnostica: comportamento alimentare tipici e atipici. Classificazione dei disturbi, diagnosi e approccio dietetico	2
		Alimentazione, gestione delle emozioni e salute intestinale. Il micro bioma e la terapia CBT-E.	2
		Programma di riabilitazione nutrizionale, test di identificazione del DCA e utilizzo del diario alimentare	1
		Esercitazioni. Programmi di intervento dietetico e automonitoraggio	
		LIVING LAB, WORKSHOP, ESERCITAZIONI, SEMINARI, LABORATORI	7
		TIROCINIO	12
		PROJECT WORK E DISCUSSIONE FINALE	3
		TOTALE	60

5. SEDE, DURATA E FREQUENZA DEL MASTER

Il Master si svolge in presenza. Sono previste inoltre attività online integrative tramite piattaforma didattica dedicata. La frequenza viene ottenuta tramite registri firma per le attività in presenza. Per le attività didattiche è prevista una frequenza minima del 70%; per le attività pratiche del 90%.

Le sedi individuate per la didattica in presenza sono Maglie (LE), Lecce, Torrevecchia Teatina (CH) e Chieti. Il calendario delle lezioni verrà comunicato agli studenti successivamente al perfezionamento dell'immatricolazione.

6. QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE

La quota di iscrizione è di € **2.500,00** comprensiva di tutto, senza spese ulteriori, fatti salvi i bolli virtuali, ove richiesti. La quota può essere saldata in un'unica soluzione o in quattro rate:

- € 516,00 (cinquecentosedici/00) all'atto dell'iscrizione, comprensiva di bollo virtuale;
- € 500,00 (cinquecento/00) a 30 gg dalla data di iscrizione;
- € 500,00 (cinquecento/00) a 60 gg dalla data di iscrizione;
- € 500,00 (cinquecento/00) a 90 gg dalla data di iscrizione;
- € 500,00 (cinquecento/00) a 120 gg dalla data di iscrizione.

BORSE DI STUDIO E AGEVOLAZIONI

- a) Le aziende che proporranno loro dipendenti o i professionisti con partita IVA potranno beneficiare di una riduzione del 20% della quota.
- b) Agli studenti laureati e laureandi e provenienti dall'università "G. d'Annunzio" e dall'Università telematica "Leonardo da Vinci" e al personale delle suddette Università è riservata un'agevolazione pari al 20% della quota di iscrizione.