

Master universitario di I livello in

“SCIENZA DELL’ALIMENTAZIONE E DIETETICA APPLICATA”

In collaborazione editoriale con CLIOedu e con il patrocinio della Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica e della Unione Nazionale Consumatori

1. Finalità

Secondo l’Organizzazione mondiale della sanità, nutrizione adeguata e salute sono da considerarsi diritti umani fondamentali, fortemente correlati ed integrati tra loro. Lo stato di salute delle popolazioni, sia ricche che povere, del pianeta è fortemente influenzato dal livello e dalla qualità della nutrizione. Una dieta corretta è un validissimo strumento di prevenzione per molte malattie come è un elemento di base per lo sviluppo ed il mantenimento del benessere individuale e sociale.

La qualità dell’alimentazione è alla base di uno sviluppo umano completo, fisico e mentale. La cattiva alimentazione può costituire fattore di rischio individuale e sociale particolarmente rilevante e causa di malattia e morte. Nei Paesi industrializzati emerge sempre più la necessità di assicurare un’alimentazione di qualità sulla base di misure sanitarie, tecniche, giuridiche finalizzate a garantire la sicurezza alimentare. Il master intende considerare tutti gli aspetti relativi alla nutrizione, all’alimentazione e alla dietetica per una formazione specialistica e completa dei partecipanti secondo quanto indicato dal programma del corso. In particolare, il corso ha lo scopo di concorrere alla formazione di specialisti del settore anche tramite la partecipazione e la “testimonianza” di imprenditori del settore dell’alimentazione e del “gusto” per la creazione di un sistema integrato tra scienza dell’alimentazione e mercati dell’alimentazione. Il master è attivato nell’ambito di un accordo tra Università telematica Unitelma Sapienza e CLIOedu.

2. Destinatari

Il Master è destinato a:

- Professionisti che operano nell’area sanitaria e che intendono specializzarsi nei settori della alimentazione, della dietetica e della nutrizione.
- Dirigenti, funzionari e dipendenti che operano in strutture pubbliche socio-sanitarie ed assistenziali, negli asili nido, nelle scuole pubbliche, nelle università.
- Consulenti ed esperti in management, marketing e gestione di imprese di ristorazione collettiva di scuole, catering, alberghi, strutture sanitarie, ospedali, cliniche, case di cura, centri per anziani.
- Consulenti di imprese agroalimentari, farmaceutiche, commerciali nel settore della alimentazione, della nutrizione e della dietetica.
- Docenti che operano nella formazione del personale della ristorazione aziendale, sanitaria, alberghiera e scolastica; degli operatori dei servizi sociali, dei centri sportivi e di benessere.
- Informatori medico-scientifici e tecnici commerciali delle linee di prodotti e servizi del settore.
- Medici, biologi, dietisti, psicologi, infermieri, insegnanti di sostegno, dirigenti di aziende, esperti che operano nelle aree tematiche del corso.

Possono accedere al master tutti coloro che sono in possesso di un titolo di laurea vecchio ordinamento, laurea e laurea specialistica o magistrale, nonché di titolo straniero ritenuto equipollente ed idoneo dalla Direzione del master.

L’iscrizione al corso è consentita, in particolare, a coloro che sono in possesso di un titolo di laurea in:

- a) Medicina, scienze infermieristiche e ostetriche, scienze delle professioni sanitarie della riabilitazione, scienze delle professioni sanitarie tecniche, scienze delle professioni sanitarie della Prevenzione;
- b) 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;
- c) Scienze dell’amministrazione, giurisprudenza, economia, scienze della formazione.

Secondo la normativa indicata nella Circ. Min. Salute n. 448 del 5 marzo 2002 (G.U. n. 110 del 13 maggio 2002, Programma di Educazione Continua in Medicina del Ministero della Salute) il personale sanitario che frequenta il master è esonerato dall'obbligo di acquisire i crediti formativi E.C.M.

3. Didattica

Il master è istituito ai sensi del DM 270/2004. La didattica è erogata esclusivamente in rete, ai sensi del Decreto interministeriale 17 marzo 2003, secondo il modello di "lezione digitale" adottato dall'Università Unitelma Sapienza, tramite la piattaforma e-learning dell'ateneo con lezioni audio-video integrate dai documenti indicizzati, utilizzati dal docente, audio-streaming /downloading MP3. Lo studente potrà seguire le lezioni sul proprio computer, sul tablet e sullo smart-phone quando e dove vuole 24 ore su 24.

Il master ha la durata di 12 mesi per un totale di 1500 ore. Nelle attività sono comprese le lezioni, il tutoraggio, le esercitazioni o verifiche intermedie, le attività di ricerca, lo studio individuale, l'elaborazione di un project work a conclusione del corso.

Il titolo viene rilasciato a seguito della redazione e discussione di uno studio su caso pratico (project work).

4. Docenti e direzione del master

Docenti

Stefania AGRIGENTO (Biologo. Specialista in Scienze della Nutrizione Umana, U.O.S. Diabetologia San Camillo - Forlanini).

Paola ALLORI (Biologo. Specialista in Patologia Clinica U.O.S. Diabetologia San Camillo - Forlanini).

Rolando BOLOGNINO (Dietista e Biologo. Promozione Comportamenti e Stili di vita, Ministero della Salute).

Francesco BORGHI (Odontoiatra. Libero professionista, Roma).

Salvatore CARBONE (Dietista. UOC Diabetologia Universitaria, Sapienza - Università di Roma, Polo Pontino).

Maria Grazia CARBONELLI (Medico. Specialista in scienza dell'alimentazione e in medicina preventiva. Dirigente Medico U.O. Dietologia e Nutrizione - S. Camillo - Forlanini).

Giuliana CARTA (Medico. Specialista in scienza dell'alimentazione, Università Campus Bio-Medico).

Alessandro CASINI (Medico. Specialista in scienza dell'alimentazione e gastroenterologia. Professore Associato di scienza dell'alimentazione presso il Dipartimento di Medicina Sperimentale e Clinica Università di Firenze).

Laura CENI (Dottore in Lettere. Dottorato di ricerca in Bioetica. Dirigente Amministrativo e Professore di antropologia dell'alimentazione, Università Campus Bio-Medico).

Michele CICALA (Medico. Specialista in gastroenterologia. Professore associato e Dirigente Medico Responsabile UOC di Gastroenterologia ed Endoscopia Digestiva, Università Campus Biomedico).

Roberto COPPARONI (Medico. Dirigente Amministrativo Responsabile Area Servizi Accademici, Ministero della Salute).

Massimo CUZZOLARO (Medico. Specialista in psichiatria. Professore di psichiatria, psicologia clinica, psicopatologia alimentare ed igiene mentale, Sapienza - Università di Roma).

Antonio DAL MONTE (Medico. Specialista in medicina del lavoro, pneumologia, medicina aeronautica e spaziale. Direttore Scientifico e capo del dipartimento di Fisiologia e Biomeccanica dell'Istituto di scienza dello Sport del Comitato Olimpico Nazionale Italiano C.O.N.I.).

Valeria DEL BALZO (Biologo. Specialista in scienza dell'alimentazione, Sapienza Università di Roma).

Eugenio DEL TOMA (Medico. Specialista in scienza dell'alimentazione e in gastroenterologia. Presidente Onorario dell'Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica ADI, Docente Università Campus Bio-Medico).

Antonino DE LORENZO (Medico. Specialista in gastroenterologia ed endoscopia digestiva. Professore Ordinario di alimentazione e nutrizione umana. Direttore della scuola di specializzazione in Scienza dell'alimentazione. Università degli Studi di Roma "Tor Vergata").

Massimiliano DONA (Avvocato. Segretario Generale Unione Nazionale Consumatori, UNC. rappresentante italiano nel Gruppo Consultivo Consumatori (ECCG) presso la Commissione Europea).

Lorenzo Maria DONINI (Medico. Specialista in scienza dell'alimentazione e in statistica sanitaria. Professore associato di scienze tecniche dietetiche applicate. Direttore della scuola di specializzazione in scienza dell'alimentazione. Sapienza Università di Roma).

Sara EMERENZIANI (Medico. Specialista in gastroenterologia e endoscopia digestiva ed in scienza dell'alimentazione, Università Campus Bio-Medico).

UNITELMA SAPIENZA

Gian Pietro EMERENZIANI (Dottore in Scienze Motorie. Dottore di Ricerca e Professore presso l'Università di Scienze Motorie del Foro Italo).

Anna Laura FANTUZZI (Dietista, Coordinatore professionale della UO Scienza dell'Alimentazione e Dietetica presso il Nuovo Ospedale S. Agostino Estense, ASL Modena. Comitato tecnico-scientifico ANDID Associazione Nazionale Dietisti).

Giuseppe FATATI (Medico. Specialista in medicina interna, oncologia e in scienza dell'alimentazione. Direttore Struttura Complessa di Diabetologia, Dietologia e Nutrizione Clinica Azienda Ospedale S. Maria, Terni. Presidente Fondazione ADI).

Massimo FIORANELLI (Medico. Specialista in Cardiologia. Responsabile Centro Cuore Casa di cura Mater Dei. Direttore Scientifico Centro Studi Scienze della Vita. Università Guglielmo Marconi, Roma).

Maria Antonia FUSCO (Medico. Specialista in pediatria, malattie infettive e in Scienza dell'alimentazione. Past President ADI).

Andrea GHISELLI (Medico. Specialista in Medicina Interna. Dirigente di ricerca, Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione INRAN).

Simona GIANNI (Medico. Specialista in scienza dell'alimentazione, U.O.S. Diabetologia San Camillo - Forlanini).

Gian Marco GIORGETTI (Medico. Specialista in oncologia, allergologia e immunologia, gastroenterologia e in Medicina Interna. Dirigente Medico, Ospedale Sant'Eugenio).

Simone GOZZI (Biologo. Responsabile qualità e sicurezza alimentare, Gruppo CAMST).

Manon KHAZRAI (Dietista. Docente corso di Laurea Magistrale in scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana, Università Campus Bio-Medico).

Lucio LUCCHIN (Medico. Specialista in gastroenterologia. Direttore medico UOC di dietetica e nutrizione clinica, Azienda sanitaria dell'Alto Adige. Presidente Nazionale ADI).

Agostino MACRÌ (Biologo. Responsabile Sicurezza Alimentare della Unione Nazionale Consumatori, già Dirigente Istituto Superiore di Sanità).

Nicola MERENDINO (Biologo. Professore Associato e Responsabile del laboratorio di ricerca di nutrizione molecolare e cellulare, Università degli Studi della Tuscia - Viterbo).

Maurizio MUSCARITOLI (Medico. Specialista in medicina interna. Professore Associato di Medicina Interna. Direttore, UOD Coordinamento Attività di Nutrizione Clinica, Sapienza - Università di Roma).

Giuseppe MORINO (Medico. Specialista in pediatria e in scienza dell'alimentazione. Dirigente Medico, Ospedale Pediatrico Bambino Gesù).

Maddalena PAOLINI (Medico. Specialista in scienza dell'alimentazione).

Franca PASTICCI (Dietista, collaboratore professionale sanitario dietista - U.O. Nefrologia e Dialisi Aziendale. Consigliere ANDID).

Annalisa Maria Valeria PIPICELLI (Medico. Servizio di Nefrologia, Clinica Guarnieri - Roma).

Giuseppe QUINTALIANI (Medico. Specialista in Nefrologia. SC di Nefrologia e Dialisi Azienda ospedaliera di Perugia. Docente Università degli Studi di Perugia).

Gianfranco SILECCHIA (Medico. Specialista in Chirurgia generale e in Oncologia. Professore Associato e Direttore della UOC Chirurgia generale, Università di Roma Sapienza, Polo Pontino).

Maria SOLIS (Biologo. Specialista in scienza dell'alimentazione. Libero professionista e Docente scolastico).

Carlo SPIGONE (Medico. Specialista in medicina preventiva e in angiologia. Dirigente medico Responsabile di Unità Operativa semplice del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, Vicedirettore UOC SIAN ASL RM E).

Jacopo TALLURI (Ingegnere, Direttore Società AKERN e membro italiano della società internazionale di bio impedenza ISEBI).

Sergio TIRRO' (Dirigente Addestramento Carabinieri NAS).

Claudio TUBILI (Medico. Specialista in malattie dell'apparato digerente e in scienza dell'alimentazione. Dirigente Medico U.O. Diabetologia - S. Camillo Forlanini).

Antonio VACCA (Medico specialista in Scienza dell'alimentazione).

Direzione del master: prof. Eugenio Del Toma.

Coordinatore: prof. Donato A. Limone.

Comitato scientifico: M. Cuzzolaro, A. Dal Monte, E. Del Toma, A. Ghiselli, L. Lucchin.

Segreteria organizzativa: R. Baisi, S. Carbone. S. Agrigento.

5. Diploma di master

Al termine del corso, a seguito della valutazione positiva dell'elaborato finale (project work), sarà rilasciato il diploma di master universitario di primo livello in "Scienza dell'Alimentazione e dietetica applicata", con l'attribuzione di 60 crediti formativi universitari.

Le attività di tutoraggio saranno garantite dai docenti del master e dallo staff indicato al punto 4 precedentemente riportato. Le attività di tutoraggio specifico di piattaforma, assistenza operativa, saranno garantite dalla struttura di Unitelma-Sapienza.

Le modalità di svolgimento dell'esame finale (project work) saranno garantite solo per gli aspetti logistici da Unitelma-Sapienza, mentre i docenti che ne comporranno la commissione apparterranno ai settori disciplinari del master stesso e tratti dall'elenco di cui al precedente punto 4. Il relatore del project work sarà scelto dallo Studente tra i docenti riportati al precedente punto 4. Con questi concorderà l'argomento da sviluppare.

I migliori project work saranno pubblicati sulla "Rivista elettronica di diritto, economia, management" (scaricabile gratuitamente da www.clioedu.it). La pubblicazione di scritti costituisce elemento di valutazione, in particolare nelle carriere dei pubblici dipendenti e nei concorsi pubblici. La valutazione del project work per la pubblicazione sarà effettuata dal Direttore del master e dal direttore della rivista sulla base dei seguenti parametri: qualità, struttura, elementi innovativi del project work; ricerca bibliografica e documentale effettuata a supporto del lavoro; utilizzo critico della bibliografia più aggiornata (pubblicazioni, dottrina, giurisprudenza, progetti, ricerche, ecc.).

Inoltre, per coloro che conseguiranno il titolo di master si prevede la possibilità di presentare il proprio project work nell'ambito di eventi pubblici organizzati dall'Ateneo, con il rilascio del relativo attestato di partecipazione all'evento in qualità di relatore.

L'esame finale si svolgerà in presenza presso la sede che metterà a disposizione l'Università Unitelma Sapienza e la commissione sarà composta dal relatore scelto dallo Studente e da altri due docenti tra quelli riportati al punto 4 e che, in ogni caso, hanno partecipato alle attività formative del master stesso. Durante la prova si procederà alla discussione del project work. La commissione di esame valuterà l'elaborato finale assegnando un voto espresso in cento decimi.

6. Domande di iscrizione

La domanda deve essere presentata "on line", sul sito www.unitelma.it, attraverso la specifica sezione "isciversi" del sito.

7. Quota e modalità di iscrizione

La quota di iscrizione al Master è di € 1.200,00 da versare in due rate:

- la prima, di € 600,00 all'atto di iscrizione;
- la seconda, di € 600,00 entro 60 gg. dalla data di iscrizione.

La quota di iscrizione al Master per i convenzionati con Clio è di € 1.000,00 da versare in due rate:

- la prima, di € 600,00 all'atto di iscrizione;
- la seconda, di € 400,00 entro 60 gg. dalla data di iscrizione.

Prima dell'esame finale lo studente dovrà corrispondere la tassa conseguimento titolo

Il master avrà una durata complessiva di 1500 ore che comprendono lezioni, tutoraggio, attività di ricerca, studio individuale, eventuali valutazioni intermedie ed elaborazione del project work .

Proroga

Gli iscritti al corso possono usufruire di una proroga alla discussione dell'esame finale, a titolo gratuito, laddove non conseguano il titolo entro la data di scadenza del proprio anno accademico, solo entro i dodici mesi successivi. Nel caso in cui lo studente non consegua il titolo entro tale termine di proroga, dovrà procedere al rinnovo dell'iscrizione con pagamento della tassa di iscrizione annuale.

Pagamenti

La modalità di pagamento è tramite **bollettino precompilato (MAV)** che viene emesso unitamente alla domanda di immatricolazione. Il pagamento può essere effettuato in qualsiasi sportello bancario o attraverso home banking; **non è possibile pagare il bollettino alla posta.**

8. Programma

Il master è articolato in 20 moduli secondo il programma seguente:

Introduzione al corso

Modulo I

ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA (BIO/10 - CFU 3).

Teoria: Alimenti e Nutrienti: dai pregiudizi all'evidence based. Docente: E. Del Toma;

Teoria: Alimentazione Umana: i processi digestivi. Docente: N. Merendino;

Teoria: Nutrizione Umana cenni di biochimica sistematica 1: metabolismo proteico. Docente: N. Merendino;

Teoria: Nutrizione Umana cenni di biochimica sistematica 2: metabolismo glucidico. Docente: N. Merendino;

Teoria: Nutrizione Umana cenni di biochimica sistematica 3: metabolismo lipidico. Docente: N. Merendino;

Teoria: Gruppi alimentari, piramidi e LARN: la dieta equilibrata nel contesto dello stile di vita. Docente: E. Del Toma.

Modulo II

STATO DI NUTRIZIONE (BIO/09 - CFU 2).

Teoria: Valutazione dello stato di nutrizione: definizione ed applicazione nella pratica clinica. Docente: A. De Lorenzo;

Teoria: Valutazione della composizione corporea. Docente: J. Talluri;

Teoria e pratica: Stima del bilancio di energia e nutrienti: strumentazioni e tecniche più utilizzate. Docente: J. Talluri;

Teoria e pratica: Antropometria, Plicometria e nuove tecniche di valutazione della massa grassa (adipometro) con riferimenti a casi clinici. Docente: S. Carbone;

Teoria e pratica: Bioimpedenziometria (BIA) ed interpretazione del grafo Resistenza/Reattanza con presentazione di casi clinici, vantaggi e criticità della tecnica nella valutazione della composizione corporea. Docente: J. Talluri;

Esercitazione pratica: Dimostrazione pratica: antropometria, plicometria, adipometria e bioimpedenziometria. Docente: S. Carbone.

Modulo III

ALIMENTAZIONE IN CONDIZIONI FISILOGICHE (BIO/10 - CFU 3).

Teoria: La cosiddetta dieta mediterranea: ieri e oggi. Docente: A. Ghiselli;

Teoria: Le testimonianze di un nutrizionista celentano. Docente: A. Vacca;

Teoria: Linee Guida (LG) Alimentari: evidenze scientifiche e confronto tra le principali LG internazionali. Docente A. Ghiselli;

Teoria e Pratica: Fabbisogni nutrizionali: come interpretare i Nuovi LARN 2012 (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la popolazione italiana). Docente: L. M. Donini;

Pratica: La stima del fabbisogno energetico: tecniche di valutazione ed equazioni predittive. Docente: S. Carbone;

Teoria: Definizione del fabbisogno proteico: razionale ed evidenze scientifiche. Docente: A. Ghiselli;

Teoria: Definizione del fabbisogno di kcal non proteiche: carboidrati e lipidi. Docente: A. Ghiselli;

Esercitazione pratica: Impostazione ed elaborazione di un protocollo dietetico in un soggetto adulto sano. Docente: S. Carbone.

Modulo IV

ALIMENTAZIONE IN CONDIZIONI FISILOGICHE PARTICOLARI (MED/49 - CFU 3).

Teoria: Gravidanza: Modifiche metaboliche fisiologiche e fabbisogno di energia e nutrienti Docente: M. A. Fusco;

Teoria: Allattamento e Divezzamento: fabbisogno di energia e nutrienti della mamma e del neonato Docente: M. A. Fusco;

Pratica: Elaborazione e individualizzazione di un programma nutrizionale per gravidanze a rischio (Obesità, Diabete) – Docente: S. Gianni;

Pratica: Elaborazione di un protocollo dietetico per allattamento e divezzamento per la mamma ed il bambino – Docente: G. Morino;

Teoria: Alimentazione in età pediatrica: fabbisogno di energia e nutrienti - Docente: G. Morino;

Pratica: Elaborazione di una dieta per l'età evolutiva Docente: G. Morino.

Modulo V

ADATTAMENTI NUTRIZIONALI NELL'ANZIANO MALNUTRITO (MED/09 - CFU 2).

Teoria: Protocolli di valutazione della malnutrizione: MNA (Mini Nutritional Assessment), accorgimenti dietetici e integrazioni. Docente L. M. Donini;

Pratica: Elaborazione di un protocollo dietetico in età geriatrica. Docente: S. Carbone;

Teoria: Il ruolo del Ca alimentare e degli integratori. Docente: P. Allori;

Teoria e Pratica: Quali possibilità per un team di assistenza nutrizionale? Docente: C. Spigone.

Modulo VI

IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (MED/42 - CFU 3).

Teoria: Processi di conservazione e trasformazione degli alimenti. Docente: A. Macrì;

Teoria: Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) e contaminazione alimentare. Ruolo dei SIAN e NAS. Docente: C. Spigone;

Teoria: I SIAN: organizzazione e potenzialità per un avamposto del monitoraggio nutrizionale. Docente: C. Spigone;

Teoria: Agricoltura biologica e OGM: evidenze scientifiche, classificazione e normative. Docente: A. Mavcrì;

Teoria: Etichettatura nutrizionale ed health claims: normativa europea. Docente: R. Copparoni.

Modulo VII

RISTORAZIONE DELLE COLLETTIVITÀ (MED/49 - CFU 3).

Teoria: La ristorazione ospedaliera. Docente: L. Lucchin ;

Teoria: La ristorazione collettiva: le basi ineludibili ed il progresso tecnologico. Docente: S. Gozzi;

Teoria: Le mense scolastiche: norme, qualità e potenzialità educative. Ruolo dell'informare per la formazione del personale addetto alla ristorazione. Docenti: E. Del Toma, M. Solis.

Modulo VIII

ALIMENTAZIONE E SPORT (MED/09 - CFU 3).

Teoria: Fisiologia del movimento e sinergie tra attività fisica e nutrizione nel controllo del peso e della composizione corporea. Docente: A. Dal Monte;

Teoria: Definizione dei fabbisogni nutrizionali nello sportivo amatoriale. Docente: E. Del Toma;

Teoria: Dai dietetici agli integratori: classificazione e normativa. Docente: R. Copparoni;

Teoria: Il ruolo del preparatore atletico nel trattamento dell'obesità e diabete. L'attività fisica come prescrizione individualizzata . Docente: G. Emerenziani;

Teoria e Pratica: Costo energetico delle diverse attività motorie. Raccomandazioni fisico-nutrizionali per uno stile di vita sano. Docente: G. Emerenziani;

Esercitazione pratica: Personalizzazione della dieta e ripartizione cronobiologica dei pasti nei praticanti attività sportive. Docente: S. Carbone.

Modulo IX

NUTRIZIONE CLINICA E DIETOTERAPIA.

Obesità e Sindrome metabolica (MED/13 - CFU 3).

Teoria: Obesità: fisiopatologia e complicanze. Docente: E. Del Toma;

Teoria: Standard Italiani ADI/SIO per la cura dell'Obesità 2012: una guida per la scelta terapeutica migliore.

Docente: L. M. Donini;

Teoria: Terapia nutrizionale nell'obeso adulto: obiettivi ragionevoli, approccio del paziente e follow up.

Docente: L. Lucchin;

Teoria: Obesità in età pediatrica. Docente: G. Morino;

Teoria: La Sindrome metabolica: fisiopatologia e dietoterapia. Docente: G. Fatati;

Pratica: Impostazione pratica di diete ipocaloriche. Dalla personalizzazione alle diete computerizzate.

Docente: M. Khazrai.

Modulo X

CHIRURGIA BARIATRICA (MED/18 - CFU 2).

Teoria

Teoria e Pratica. L'opzione chirurgica nella grande obesità;

Trattamento nutrizionale del paziente sottoposto a bendaggio gastrico o chirurgia bariatrica. Docenti: G.

Silecchia M.G. Carbonelli;

Teoria: Commento sui dati recenti del post-operatorio. Docente M. G. Carbonelli;

Teoria: L'evoluzione del "palloncino intragastrico" Docente: E. Del Toma.

Modulo XI

NUTRIZIONE CLINICA E DIETOTERAPIA (MED/13 - CFU 4).

Teoria: Diabete: fisiopatologia, classificazione e complicanze. Monitoraggio (holter glicemico) e Microinfusori. Docente: C. Tubili;

Teoria: Ruolo dell'insulino-resistenza dall'obesità al diabete tipo 2. Docente: R. Bolognino;

Teoria: Diabete e Nutrizione: dall'empirismo all'evidence based. Docente: G. Fatati;

Teoria: Il diabete tipo 1 nei bambini e adolescenti. Docente G. Morino;

Teoria e Pratica: Counting dei carboidrati: dalla teoria alla pratica clinica. Docente: S. Agrigento;

Pratica: Applicazione pratica del counting dei carboidrati nei pazienti con microinfusore. Docente: S. Agrigento.

Modulo XII

NUTRIZIONE CLINICA E DIETOTERAPIA.

Malattie renali (MED/14 - CFU 2) .

Teoria: Insufficienza renale cronica (IRC) e sindrome nefrosica (SN): fisiopatologia, classificazione. Docente: G. Quintaliani;

Teoria: Terapia nutrizionale nel paziente con IRC con/senza SN e nel paziente con IRC sottoposto a trattamento dialitico: recenti evidenze scientifiche e Linee Guida italiane ed internazionali. Docente: G. Quintaliani;

Pratica: La gestione nutrizionale della IRC in fase conservativa: aspetti applicativi. Docente: A. Fantuzzi;

Pratica: Protocolli dietetici per i pazienti in dialisi. Docente: F. Pasticcì.

Modulo XIII

NUTRIZIONE CLINICA E DIETOTERAPIA.

Allergie ed intolleranze alimentari (MED/09 - CFU 2).

Teoria: Allergie ed intolleranze alimentari: fisiopatologia ed evidenze scientifiche per la dietoterapia. Docente: S. Emerenziani;

Teoria: Sensibilità al glutine. Celiachia: fisiopatologia e complicanze. Docente: G. Giorgetti;

Teoria: Dietoterapia ed igiene degli alimenti del paziente celiaco. Docente: G. Giorgetti;

Pratica: Elaborazione di una dieta priva di glutine nel rispetto dei fabbisogni nutrizionali del paziente. Docente: M. Paolini;

Teoria: Intolleranza al lattosio: criteri diagnostici e accorgimenti nutrizionali. Docente: S. Emerenziani.

NUTRIZIONE CLINICA E DIETOTERAPIA.

Dislipidemie e Ipertensione arteriosa (MED/09 CFU 3).

Teoria: Dislipidemia: classificazione e rischio cardiovascolare. Docente: M. Volpe,

Pratica: Linee Guida e dieta per pazienti dislipidemici. Docente: S. Agrigento;

Teoria: Malattia coronarica: fisiopatologia e diagnostica. Docente: M. Fioranelli;

Pratica: Dieta nel paziente iperteso e dislipidemico. Docente: M. Khazrai.

Modulo XIV

NUTRIZIONE CLINICA E DIETOTERAPIA.

Malattie infiammatorie croniche intestinali e malattie del fegato e pancreas (MED/12 - CFU 3).

Teoria: Il reflusso gastro-esofageo e obesità: due o una sola epidemia. Docente: M. Cicala;

Teoria e Pratica: Fisiopatologia e trattamento nutrizionale delle principali patologie del fegato e malattie infiammatorie croniche intestinali. Docente: A.Casini;

Pratica: Elaborazione di schemi nutrizionali per pazienti affetti da MICI. Docente: G. Carta;

Teoria: Pancreatite cronica ed acuta: fisiopatologia. Docente: A.Casini;

Pratica: Dietoterapia delle pancreatiti ed utilità degli integratori alimentari. Docente: G. Carta;

Pratica: Impostazione di un protocollo dietetico nelle epatopatie, nella calcolosi e nelle malattie del pancreas. Docente: P. Allori.

Modulo XV

NUTRIZIONE CLINICA E DIETOTERAPIA.

Disturbi del comportamento alimentare (M-PSI/08 - CFU 4).

Teoria: I disturbi del comportamento alimentare (DCA): criteri diagnostici e classificazione Docente: M. Cuzzolaro;

Teoria: Il team multidisciplinare nella terapia medica e nutrizionale del paziente affetto da DCA con particolare attenzione all'applicazione del pasto assistito. Docente: M. Cuzzolaro;

Teoria: L'importanza della prevenzione: il rapporto familiare nei disturbi del comportamento alimentare. Docente: V. Del Balzo;

Pratica: Valutazione dello stato di nutrizione nel paziente con DCA. Il pasto assistito. Docente: M. Khazrai;

Pratica: Presentazione casi clinici di pazienti affetti da DCA ed elaborazione della terapia nutrizionale adeguata. Docente: M. Khazrai.

Modulo XVI

NUTRIZIONE CLINICA E DIETOTERAPIA Tumori (MED/09 - CFU 2)

Teoria: Alterazioni biochimiche e metaboliche del paziente neoplastico. Docente: M. Muscaritoli;

Teoria: Nutrizione artificiale parenterale ed enterale: quando e quale scegliere. Docente: M. Muscaritoli;

Teoria e Pratica: Terapia nutrizionale artificiale nel paziente oncologico: Linee Guida per la definizione dei fabbisogni nutrizionali. Docente: M. Muscaritoli;

Teoria: Le diete a rischio. Docente: S. Carbone.

Modulo XVII

NUTRIZIONE E ODONTO-STOMATOLOGIA (MED/28 - CFU 2).

Teoria: Le interconnessioni eziopatogenetiche tra patologie metaboliche e del cavo orale. Docente: F. Borghi;

Pratica: Edentulia e nutrizione: consigli dietetici per evitare l'insorgenza di malnutrizione. Docente: R. Bolognino;

Teoria e Pratica: La consistenza modificata degli alimenti: approccio nutrizionale nel paziente con edentulia parziale o totale. Docente: M.Paolini;

Teoria e Pratica: Disfagia: criteri diagnostici e dietoterapia . Docente: S. Emerenziani,

Teoria e Pratica: Integratori per pazienti disfagici: quando possono rappresentare una risorsa e quali utilizzare. Docente: M. Paolini,

Pratica: Elaborazione di un protocollo dietetico nel paziente edentulo e disfagico . Docente: M.Paolini.

Modulo XVIII

SICUREZZA E SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE: STATO DELL'ARTE E TEMATICHE IN DIVENIRE: DISCUSSIONE (AGR/15 - CFU 2).

Teoria: Ruolo ed attività dei NAS per la sicurezza alimentare. Le frodi alimentari: adulterazione, sofisticazione, pericolosità e genuinità. Docente: S. Tirrò;

Teoria: I consumatori e gli alimenti: certezze e paure. Docente: A. Macrì;

Teoria: La comunicazione alimentare in Italia: informazione o plagio. Docente: M. Dona.

Modulo XIX

ETICA DELLA COMUNICAZIONE E NAVIGAZIONE INTERNET PER I NUTRIZIONISTI (IUS/20 - CFU 2).

Teoria e pratica: Internet e la Medicina. Docente: A. V. Pipicelli;

Teoria e pratica: Come effettuare una ricerca proficua utilizzando PubMed. Docente: A. V. Pipicelli;

Teoria: L'etica della comunicazione. Docente: L. Ceni,

Teoria: Informazione e educazione alimentare a difesa dei consumatori. Docente: M. Dona.

Project work (CFU 7)

Il project work sarà discusso dal candidato in presenza (vedi ulteriori informazioni al punto. 5).

INFORMAZIONI

Unitelma Sapienza

Viale Regina Elena, 295 - 00161 Roma

T (+39) 06.81.100.288 - F. (+39) 06.6792048

www.unitelmasapienza.it - segreteria studenti@unitelma.it