

## Corso di Alta Formazione Specialistica Professionalizzante per il NUTRIZIONISTA

70 ore full immersion  
teoria e PRATICA  
Nutrizione e Dietetica



n. 36,5 crediti

L'attività Professionale del Nutrizionista, di oggi, è molto complessa e richiede un aggiornamento continuo, soprattutto di tipo pratico-applicativo, sviluppando competenze specifiche su composizione, valore nutrizionale, significato fisiologico e salutistico degli alimenti, valutazione dello stato di nutrizione con tecniche e metodologie attuali, elaborazione diete, gestione dello studio.

Il Corso è rivolto a tutti i laureati (Biologia, Medicina, ecc.) che hanno un know how di base nel campo della Nutrizione e vogliono intraprendere e/o migliorare la Professione di Nutrizionista.

**Non fidatevi delle proposte formative che insegnano miracoli e soluzioni magiche o che propongono diete dai nomi fantasiosi e di fantascienza: non esistono!!!!**

**Esiste – una – Scienza dell'Alimentazione e della Nutrizione Applicata basata sull'EBN (Evidence Based Nutrition)**

[www.studiosana.it](http://www.studiosana.it)

## PROGRAMMA e Moduli Formativi Formula week end sabato e domenica

### I Sessione 2 e 3 aprile

#### AMBITI E APPLICAZIONI DELLA NUTRIZIONE

Introduzione al corso: il nutrizionista presente e futuro di una professione. Il SSN (sistema sanitario nazionale), le comunità, le strutture private, gli studi privati.

Organizzazione ed adempimenti amministrativi di uno studio privato, gestione della prima visita e degli appuntamenti successivi.

#### NUTRIZIONE DI BASE

Definizioni di base. Alimentazione e nutrizione. Ruolo nutrizionale e funzionale dei nutrienti: carboidrati, proteine, grassi, minerali, vitamine, acqua, fibra. I Gruppi alimentari.

Esercitazioni pratiche con esecuzioni dirette da parte di ciascun partecipante con strumentazioni tecnico-professionali.

### II Sessione 16 e 17 aprile

#### IL PESO CORPOREO: MODELLI DI COMPOSIZIONE CORPOREA

Peso corporeo fisiologico, studio della composizione corporea. Standardizzazione delle misure. Metodologie e tecniche gold standard. Metodologie applicate al singolo individuo in condizioni fisiologiche (età evolutiva, adulti, senescenza, sportivo) e in gruppi di popolazione.

Esercitazioni pratiche con esecuzioni dirette da parte di ciascun partecipante con strumentazioni tecnico-professionali.

### III Sessione 7 e 8 maggio

#### METABOLISMO, ENERGIA, CONSUMI ALIMENTARI

Metabolismo basale e Bisogno di energia in condizioni fisiologiche: età evolutiva, adulti,

senescenza, gravidanza, allattamento, sport. Teoria e pratica.

Rilevazione dei consumi e delle abitudini alimentari: ambiti di applicazione, metodologie a confronto e loro validità, elaborazione, interpretazione e valutazione dei dati rilevati.

Esercitazioni pratiche con esecuzioni dirette da parte di ciascun partecipante con strumentazioni tecnico-professionali.

### IV Sessione 14 e 15 maggio INDICAZIONI NUTRIZIONALI IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE

Applicazione dei LARN. Linee guida per una sana alimentazione.

Determinazione di una dieta ottimale nel singolo individuo in condizioni fisiologiche: età evolutiva, adulti, senescenza, gravidanza, allattamento, attività sportive. Nutrizione collettiva in gruppi di popolazione.

Esercitazioni pratiche con esecuzioni dirette da parte di ciascun partecipante con strumentazioni tecnico-professionali.

### V Sessione 28 e 29 maggio ALIMENTAZIONE, NUTRIZIONE E MALATTIE CRONICO-DEGENERATIVE

Obesità, diabete, dislipidemie, ipertensione, nefropatie, indicazioni dietetiche, intolleranze, presentazione di studi clinici e discussione.

#### SIMULAZIONE DI CASI, PROVA DI VERIFICA E CONCLUSIONI

La storia ponderale, le esperienze pregresse, l'analisi motivazionale, la valutazione dello stato nutrizionale, l'anamnesi alimentare e la valutazione del fabbisogno nutrizionale, l'elaborazione di una dieta ottimale.

Esercitazioni pratiche con esecuzioni dirette da parte di ciascun partecipante con strumentazioni tecnico-professionali.

## Docenti

### Prof. Pierluigi Pecoraro

Dirigente Responsabile U.O. Igiene della Nutrizione SIAN, ASL NA/4, Docente alla Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione della Facoltà di Medicina e Chirurgia Università di Napoli Federico II, Consigliere Nazionale Direttivo SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana)

### Prof. Michelangelo Giampietro

Professore a contratto presso le Scuole di Specializzazione in Medicina dello Sport dell'Università di Modena e Reggio Emilia e "La Sapienza" di Roma, Docente di "Alimentazione" presso la Scuola dello Sport - CONI, Roma

### Dott.ssa Paola Iaccarino Idelson

Biologa Nutrizionista Specialista in Scienza dell'alimentazione, Dipartimento di Pediatria Azienda Universitaria Policlinico di Napoli Federico II.

### Prof.ssa Bruna Guida

Responsabile dell'ambulatorio di Nutrizione e Patologie d'organo, Area Funzionale di Dietetica, Ricercatore DIP Neuroscienze, Sezione Nutrizione, Docente al Corso di Laurea in Nutrizione Umana, Facoltà di Medicina e Chirurgia Università di Napoli Federico II.

### Prof.ssa Rossella Trio

Ambulatorio Area Funzionale di Dietetica, Docente al Corso di Laurea in Dietistica, Facoltà di Medicina e Chirurgia Università di Napoli Federico II.

## Tutors

### Dott.ssa Francesca Bianco

Biologa Nutrizionista, Dottore di Ricerca in Fisiologia della Nutrizione, Responsabile Documentazione Divulgativa Studiosana

I **Docenti** sono stati selezionati in base a due criteri che riteniamo essenziali e inscindibili per questo Corso di Alta Formazione:

- Elevata esperienza Didattica Universitaria e/o di Formazione Scientifica
- Elevata esperienza pratica in attività di Ambulatorio/Studio nel settore specifico della Nutrizione Applicata alla fisiologia ed alla patologia.

Solo questo binomio può assicurare al meglio una formazione Professionalizzante, finalizzata alla acquisizione di elementi teorici e pratico/applicativi necessari per svolgere con competenza e professionalità l'attività di Nutrizionista.

## Il corso è rivolto ai laureati in:

Medicina e Chirurgia, Scienze Biologiche, Scienze e Tecnologie Alimentari, Dietista, Farmacia e/o Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Biotecnologie.

## Iscrizioni:

Per l'iscrizione è necessario inviare un curriculum dettagliato. Le modalità di selezione, il programma, la procedura per l'iscrizione, ed altre informazioni, sono disponibili su [www.studiosana.it](http://www.studiosana.it), alla sessione formazione.

Importo complessivo euro 1600,00 (milleseicento) + iva; la prima rata, all'atto dell'iscrizione è pari ad euro 500,00 (cinquecento); la seconda rata pari ad euro 1100,00 (millecento) dovrà essere versata entro il primo giorno del corso, (è possibile versare tale importo in rate mensili).

La quota comprende: 2 coffee break al giorno, pranzo di lavoro, cd con slide e lezioni, testi e monografie scientifiche, borsa con block e penna, attestato, crediti formativi ECM.

**Numero massimo iscritti 12 (dodici).**

## Programmazione e Sede del Corso:

Ogni sessione è composta da 14 ore e si terranno il sabato ore 9.00-18.00 e la domenica ore 8.30-13.30.

Per le **simulazioni e le esercitazioni pratiche previste dal programma**, il Corso si tiene presso lo Studio **Studiosana**, in Torre del Greco (NA) C.so Vitt. Emanuele 179 (a pochi metri dalla circumvesuviana).

Info 388.6135802 – 081/8813054.

Studio<sup>®</sup>  
**SANA**

Scienza dell'Alimentazione  
e Nutrizione Applicata

## Scientific Supervisor

### Prof.Dott. Pierluigi Pecoraro

Dirigente Responsabile U.O. Igiene della Nutrizione SIAN, ASL Napoli 3 sud  
Docente a.c. alla Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione, Università di Napoli Federico II  
Consigliere Nazionale del Direttivo SINU

## Responsabile del Corso

### Dott. Roberto Ciampaglia

Biologo - Nutrizionista

## Info:

[www.studiosana.it](http://www.studiosana.it)

o telefonando ai numeri

388/6135802

081/8813054