

Inizia subito la tua nuova Professione NUTRIZIONISTA

Corso di Alta Formazione Specialistica Professionalizzante per il NUTRIZIONISTA

70 ore full immersion
teoria e PRATICA
Nutrizione e Dietetica

N. 50
Crediti



Studio
SANA
Scienza dell'Alimentazione
e Nutrizione Applicata

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

Studio
SANA
Scienza dell'Alimentazione
e Nutrizione Applicata

PROGRAMMA e Moduli Formativi Formula week end sabato e domenica

I Sessione 24 e 25 gennaio 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 7 e 8 febbraio 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 21 e 22 febbraio 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 7 e 8 marzo SCHEMI 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 21 e 22 marzo 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.

Studio
SANA
Scienza dell'Alimentazione
e Nutrizione Applicata

Inizia subito la tua nuova Professione NUTRIZIONISTA

Docenti

Prof. Pierluigi Pecoraro

Dirigente Responsabile U.O. Igiene della Nutrizione SIAN, ASL NA/3 sud, 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.ssa Giuliana Valerio

Professore Associato di Pediatria, Facoltà di Scienze Motorie Università degli Studi di Napoli Parthenope

Dott.ssa Paola Iaccarino Idelson

Biologa Nutrizionista Specialista in Scienza dell'alimentazione, Dipartimento di Sanità Pubblica Policlinico Università 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.

Tutor

Dott.ssa Francesca Bianco

Biologa Nutrizionista, Dottore di Ricerca in Fisiologia della Nutrizione, Responsabile Aggiornamento e Documentazione 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, alla sessione formazione.

Quota di iscrizione complessiva è pari ad euro 1600,00 + iva;

Quota di iscrizione pari ad euro 500,00, solo teoria + n. crediti ECM 50.

Quota di iscrizione extra pari ad euro 1100, esercitazioni pratiche professionalizzanti e stage in Studio Nutrizione. Tale iscrizione dovrà essere versata, in sede, 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 339/1449680 – 081/8813054.



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, Cultore in Scienza dell'Alimentazione, Facoltà di Farmacia Università degli Studi di Napoli Federico II

Info:

www.studiosana.it

o telefonando ai numeri

339/1449680- 081/8813054