



Scienza dell'Alimentazione  
e Nutrizione Applicata

## Corso di Alta Formazione Specialistica Professionalizzante per il NUTRIZIONISTA

70 ore full immersion - teoria e PRATICA  
Nutrizione e Dietetica



N. 36 crediti

### Introduzione

*Gli alimenti sono tutti prodotti della natura, non ne esistono di buoni o di cattivi, esiste solo una cattiva informazione delle loro proprietà ed un'incapacità di controllarne l'assunzione. Il nutriente è ogni sostanza semplice, che provvede al nutrimento dell'organismo e può essere da quest'ultimo direttamente utilizzata. L'alimento, invece, è ogni sostanza che contiene nutrienti, i quali sono liberati durante il processo digestivo. Alimentazione: è la forma e la modalità con cui vengono forniti all'organismo gli alimenti ed è quindi condizionata da fattori ambientali, sociali, culturali, tecnologici. Nutrizione: è il processo di trasformazione, utilizzazione e assorbimento dei nutrienti.*

*Quando parliamo di dieta, invece, pensiamo subito ad un "regime alimentare dimagrante o ipocalorico". Il termine dieta, che deriva dal greco, significa "stile di vita" e sta ad indicare l'insieme di atteggiamenti relativi all'alimentazione ed all'attività fisica che concorrono ad un buon stato di salute. Pertanto quello di cui dovremmo preoccuparci è se l'alimentazione che seguiamo ogni giorno, la "nostra dieta", copre tutti i fabbisogni e le esigenze del nostro organismo.*

*Il Nutrizionista è quindi un Professionista che conosce la composizione e le proprietà strutturali e "funzionali" degli alimenti, le principali tecnologie di trasformazione degli alimenti e le interazioni con la salute e che sa anche valutare lo stato di nutrizione di un individuo ed orientare verso un corretto stile alimentare adeguato ai bisogni energetici e nutritivi.*

### Obiettivi del corso

Il Corso di Alta Formazione Professionalizzante per il NUTRIZIONISTA, 70 ore full immersion - teoria e PRATICA, Nutrizione e Dietetica, ha come obiettivo la formazione del Nutrizionista di oggi, che richiede una preparazione soprattutto di tipo pratico-applicativo, sviluppando competenze specifiche su composizione, valore nutrizionale, significato fisiologico e salutistico degli alimenti, valutazione dello stato di nutrizione, elaborazione di diete, con tecniche e metodologie attuali, gestione dello studio.

**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).**

### Metodologia e Materiale Didattico

Il corso, organizzato in 5 sessioni, sarà improntato soprattutto sugli aspetti pratici non tralasciando gli elementi teorici di base necessari e indispensabili per una conoscenza completa e approfondita.

**Le attività pratiche coinvolgeranno i discenti con esecuzioni dirette da parte di ciascun partecipante con strumentazioni e software tecnico-professionali.**

Supporti didattici necessari per la completa comprensione degli argomenti trattati, CD delle lezioni, manuali operativi che contengono sia la parte teorica che la parte pratica, monografie di aggiornamento, tabelle e nomogrammi per uso professionale, borsa personale.

Le lezioni saranno sviluppate con tecniche didattiche, audiovisivi, work group e problem solving che permetteranno la partecipazione attiva alle lezioni mantenendo alto il livello di attenzione. La fase pratica completerà la conoscenza teorica mediante l'utilizzo di tutte le tecniche e le strumentazioni all'avanguardia nel campo della nutrizione e della dietetica.

Inoltre l'interazione tra il tutor, la classe ed i docenti permetterà il completamento del feed-back formativo.

Possibilità di stage presso Studi di Nutrizione.

## **PROGRAMMA e Moduli Formativi**

### **I Sessione (ORE 14)**

#### **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. I Gruppi alimentari. Cenni di fisiologia dell'apparato digerente, assorbimento, metabolismo, ruolo nutrizionale e funzionale dei nutrienti: carboidrati, proteine, grassi, minerali, vitamine, acqua, fibra. Esercitazioni pratiche con esecuzioni dirette da parte di ciascun partecipante con strumentazioni tecnico-professionali.

### **II Sessione (ORE 14)**

#### **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. Antropometria, plicometria, bioimpedenziometria. Esercitazioni pratiche con esecuzioni dirette da parte di ciascun partecipante con strumentazioni e software tecnico-professionali.

### **III Sessione (ORE 14)**

#### **METABOLISMO, ENERGIA, CONSUMI ALIMENTARI**

Bisogno di energia in condizioni fisiologiche: età evolutiva, adulti, senescenza, gravidanza, allattamento, sport. Metodi e tecniche principali: 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 e software tecnico-professionali.

### **IV Sessione (ORE 14)**

#### **ORIENTAMENTI 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, attività sportive. Nutrizione collettiva in gruppi di popolazione. Calcoli ed elaborazione. Esercitazioni pratiche con esecuzioni dirette da parte di ciascun partecipante con strumentazioni e software tecnico-professionali.

## V Sessione (ORE 14)

### **ALIMENTAZIONE, NUTRIZIONE E MALATTIE CRONICO-DEGENERATIVE**

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

### **SIMULAZIONE DI CASI 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.

## Docenti

**Prof. Pierluigi Pecoraro** 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 del Direttivo SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana onlus)

### **Dott.ssa Paola Iaccarino Idelson**

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 Magistrale in Nutrizione Umana ed alla Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione, Facoltà di Medicina e Chirurgia Università di Napoli Federico II.

**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

**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.

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.

## Tutor

**Dott. ssa Francesca Bianco**, Dottore di ricerca in Fisiologia della Nutrizione

## 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.

*Si precisa che la frequentazione del Corso, non abilita alla prescrizione ed elaborazione di diete, qualora non sia previsto dall'ordinamento dell'Albo Professionale, così come disposto dalle normative vigenti.*

## 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) + iva;

la seconda rata pari ad euro 1100,00 (millecento) +iva 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 relazioni delle lezioni, testi e monografie scientifiche, borsa con block e penna, attestato, crediti formativi ECM.

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

## Programmazione, Calendario e Sede del Corso

Ogni sessione è composta da 14 ore e si terranno il sabato 9.00-18.00 e la domenica 08,30-13.30

Per il calendario scaricare il Programma dell'edizione di interesse

Per le simulazioni e le esercitazioni previste dal programma, il Corso si tiene **presso lo Studio di Nutrizione in Torre del Greco**, Napoli, C.so Emanuele 179.

**Info 338.6135802 – 081.881.3054**, dal lunedì al venerdì ore 09.00 - 19.00.

### 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

#### **Dott. Roberto Ciampaglia**

Biologo Nutrizionista

Cultore della Materia in Scienza dell'Alimentazione, facoltà di Farmacia Università di Napoli Federico II

Studio<sup>®</sup>  
**SANA**

Scienza dell'Alimentazione  
e Nutrizione Applicata