

# 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



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 27 e 28 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. Teoria e pratica.

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

*Il discente conoscerà e sarà in grado di gestire l'apertura di uno studio professionale, farsi pubblicità, programmare gli appuntamenti; conoscerà e saprà utilizzare le banche dati degli alimenti con i valori nutrizionali.*

#### **II Sessione 10 e 11 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. Teoria e pratica.

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

*Il discente conoscerà e sarà in grado di utilizzare strumenti professionali quali bilancia, stadiometro, plicometro, nastro metrico, impedenziometro, metodi di analisi di composizione corporea con software applicativi.*

### **III Sessione 24 e 25 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. Teoria e pratica.

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

*Il discente conoscerà e sarà in grado di utilizzare strumenti per la valutazione del metabolismo basale e del fabbisogno energetico, dei questionari sui consumi alimentari e degli intake nutrizionali con software applicativi.*

### **IV Sessione 10 e 11 marzo**

#### **SCHEMI NUTRIZIONALI e DIETE 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. Teoria e pratica.

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

*Il discente conoscerà e sarà in grado di determinare ed elaborare schemi nutrizionali e dietetici in condizioni fisiologiche con software professionali.*

### **V Sessione 24 e 25 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 DIVERIFICA 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.

*Il discente conoscerà le patologie di interesse nutrizionale, conoscerà e sarà in grado di effettuare una prima visita nutrizionale ed i controlli successivi.*

Al termine del corso saranno programmati Stage in Studio di Nutrizione.

**Inizia subito la tua nuova Professione NUTRIZIONISTA**

Studio<sup>®</sup>  
**SANA**  
Scienza dell'Alimentazione  
e Nutrizione Applicata

### **Docenti**

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 a [info@studiosana.it](mailto:info@studiosana.it), successivamente sarete contattati dalla segreteria. Maggiori informazioni su iscrizioni, programma, procedura per l'iscrizione, ecc., sono disponibili su [www.studiosana.it](http://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 (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).**

**Le iscrizioni si chiudono il giorno venerdì 12 gennaio.**

**Riduzione del 10% per chi si iscrive entro il 29 dicembre.**

**Premiazione:** una delle prove pratiche sarà valutata ai fini dell'assegnazione di due premi, consistenti nell'iscrizione gratuita per un anno al web StudioSANA con tre pagine dedicate al Professionista.

## 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 081/8813054 – 333.4503706.

## Docenti

### Prof. Pierluigi Pecoraro

Dirigente Responsabile UOS 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.

### 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.

### Dott. Roberto Ciampaglia

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

## Tutor

### Dott.ssa Icario Carmen

Biologa Nutrizionista, Responsabile della Comunicazione StudioSANA.

### 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

### Responsabile del Corso

#### Dott. Roberto Ciampaglia

Biologo – Nutrizionista, Culture in Scienza dell'Alimentazione,  
Dipartimento di Farmacia Università degli Studi di Napoli Federico II

## Info:

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

o telefonando ai numeri

081/8813054 - 333.4503706

