

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

PROGRAMMA e Moduli Formativi Formula week end sabato e domenica

I Sessione 30 e 31 ottobre

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. Sinergie con altri Specialisti, Centri e Enti.

**Strategie per utilizzo del logo, del sito internet e dei Social
per pubblicizzare e promuovere la Professione.**

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 6 e 7 novembre

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 20 e 21 novembre

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 4 e 5 dicembre

SCHEMI NUTRIZIONALI e DIETE IN CONDIZIONI FISILOGICHE

Applicazione dei LARN. Linee guida per una sana alimentazione.

Determinazione ed elaborazione 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 11 e 12 dicembre

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.

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®
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, successivamente sarete contattati dalla segreteria. Maggiori informazioni su iscrizioni, programma, procedura per l'iscrizione, ecc., 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 (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 22 ottobre.

Riduzione del 10% per chi si iscrive entro il 15 ottobre.

Riduzione del 10% per i neolaureati non oltre un anno dalla laurea.

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 Serena Sensi

Biologa Nutrizionista Specialista in Scienza dell'alimentazione, Unità Operativa Igiene della nutrizione SIAN ASL Napoli 3 sud

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

Info:

www.studiosana.it

o telefonando ai numeri

081/8813054 - 333.4503706

