

Il Corso di Perfezionamento: “La Nutrizione Ottimale: aspetti-teorico pratici” si propone di formare il Biologo Nutrizionista, quale figura professionale del settore sanitario sempre più emergente, articolandosi nelle seguenti fasi:

➤ **Valutazione dello stato nutrizionale in un soggetto sano o con patologie accertate, tramite:**

- Antropometria (Peso, altezza, circonferenze)
- Plicometria (Pliche adipose)
- Bioimpedenziometria (Composizione corporea con relativa stima della Massa magra - Massa grassa - Acqua corporea)
- Adipometria (Valutazione della massa grassa e densità corporea, nonché lo strato adiposo sottocutaneo, profondo e lo strato muscolare)
- Calorimetria indiretta (Misura del metabolismo basale)

➤ **Impostazione e gestione del rapporto con il paziente:**

- Prima visita (Anamnesi familiare, ponderale, patologica, farmacologica, alimentare, programmazione degli obiettivi in termini di peso e relative tempistiche)
- Personalizzazione del piano alimentare, educazione alimentare e aspetti di counseling nutrizionale
- Consegna della dieta (Spiegazione dell’elaborato, programmazione del percorso nei successivi controlli)
- Visite di controllo (Anamnesi alimentare, valutazione dell’aderenza alla dieta, controllo del peso corporeo, eventuali valutazioni della composizione corporea al raggiungimento di singoli obiettivi)

➤ **Elaborazione piani alimentari personalizzati con (o senza) software in:**

- Sottopeso, Normopeso, Sovrappeso, Obeso
- Stati fisiologici particolari (gravidanza, allattamento, accrescimento, menopausa, anziani, sportivi)
- Stati fisiopatologici accertati (ipertensione, dislipidemie, sindrome metabolica, disturbi gastrointestinali)

➤ **Seminari frontali nelle seguenti tematiche:**

- Linee guida per la professione del Biologo Nutrizionista
- Linee guida per una sana alimentazione
- Aspetti energetici e regolatori della nutrizione
- L’attività fisica: gli effetti salutari e l’alimentazione nello sportivo
- Interpretazione del quadro clinico
- La composizione qualitativa e quantitativa degli alimenti, lettura delle etichette nutrizionali
- L’integrazione alimentare
- La dieta nelle patologie cardiovascolari e gastrointestinali
- Intolleranze e allergie alimentari
- La celiachia, la sensibilità al glutine e l’importanza del microbiota
- Protocolli alternativi e diete chetogeniche
- L’obesità in età pediatrica
- La chirurgia bariatrica ed interventi nutrizionali
- La Nutrigenetica e la personalizzazione delle diete
- La Nutrizione Culinaria e Show-Cooking
- I DCA

CORSO DI PERFEZIONAMENTO LA NUTRIZIONE OTTIMALE: ASPETTI TEORICO-PRATICI



LEZIONI TEORICHE



NUTRIZIONE
CULINARIA



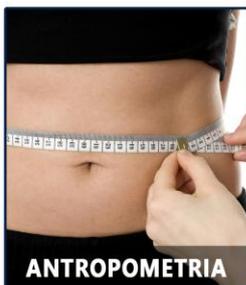
ELABORAZIONE DIETE
CON SOFTWARE



DIPARTIMENTO DI
BIOLOGIA

Il Corso è diretto a fornire una conoscenza approfondita del ruolo della nutrizione nel miglioramento dello stato di salute e le competenze necessarie ad esercitare la libera professione del **BIOLOGO NUTRIZIONISTA**

**VIII EDIZIONE
2018-2019**



ANTROPOMETRIA



PLICOMETRIA



BIOIMPEDENZA



CALORIMETRIA

REQUISITI

Laurea triennale o magistrale di area scientifica o medica

SCADENZE E COSTI

22 novembre : domanda ammissione
20 dicembre: modulo iscrizione

Quota di iscrizione: 700,00€

CALENDARIO

UNA lezione settimanale teorica o pratica di venerdì pomeriggio, da gennaio a giugno 2019 (per un totale di 60 crediti)

SEDE

Complesso Monte Sant'Angelo

TRIAL GRATUITO DEL SOFTWARE DI ELABORAZIONE DIETE

La frequenza al corso esonera dagli obblighi ECM per l'anno di conseguimento del titolo ed è valida per l'acquisizione del punteggio per le graduatorie scolastiche. Il corso è inoltre utilizzabile per il riconoscimento dei crediti relativi al tirocinio e/o agli esami a scelta della Laurea magistrale in Biologia

DIRETTORE DEL CORSO
Prof. SUSANNA IOSSA

REFERENTE SCIENTIFICO DEL CORSO
Prof. GIOVANNA LIVERINI

lab.nutrizione@unina.it
<https://rcrescen.wixsite.com/lanutrizioneottimale>
081 2535088 - 081 2535085
081 67079 - 081 2538111
1D-09, 1D-11; 1F-26, 1F-27