**31° EDIZIONE**

 **Aggiornamento Professionale**

**MASTER IN DIETOLOGIA E NUTRIZIONE**

**Costo – € 1.050,00\***

**Durata: 80 ore**

**Inizio: 25 Febbraio 2021
Iscrizioni entro il 25 Gennaio 2021**

**IMPORTANTE
L’Istituto di Alta Formazione, al fine di favorire la prevenzione e la gestione dell’emergenza epidemiologica da COVID-19, comunica di aver adottato tutte le misure previste dalle Linee Guida inerenti la riapertura delle attività economiche, produttive e sociali, ai sensi delle vigenti ordinanze in materia. (Rif. Ordinanza del Presidente della Regione Lazio 13 Giugno 2020, n. Z00047).  Per ulteriori informazioni e delucidazioni, si prega di consultare la nostra informativa (vedi** [**Informativa COVID IAF**](https://iaform.it/wp-content/uploads/2020/09/Informativa-COVID-IAF.pdf)**).**

\* Il Costo del Master si riferisce alla quota di partecipazione da corrispondere nel caso di pagamento da parte di iscritti per i quali sia previsto il rilascio dei crediti formativi ECM. Per le modalità di pagamento per gli iscritti per i quali non è previsto il rilascio dei crediti ECM, si prega di prendere visione della sezione “Modalità di Pagamento”.

Si ricorda inoltre che, in entrambi i casi, gli importi e le date entro cui versarle sono da intendersi TASSATIVI. Altre modalità di pagamento devono essere  concordate preventivamente con la Segreteria Organizzativa.

 **PRESENTAZIONE**

La trasversalità della nutrizione rispetto al benessere o viceversa alle patologie degenerative, ha accentrato l’attenzione sulla dietologia e dietoterapia di tutto il mondo medico. Pertanto, si giustifica la necessità di un aggiornamento continuo di tutti coloro che direttamente o indirettamente sono coinvolti nella prevenzione o nella terapia dietetica, isolatamente o in team specialistici sempre entro le direttive sancite dalla legge.
Il Master prevede non solo una rivisitazione delle premesse fisio-patologiche, ma anche l’aggiornamento insito nell’evoluzione e nell’arricchimento epidemiologico del settore.
In particolare verrà curato l’aspetto pratico della dietoterapia e il trasferimento ai discenti della manualità e del progresso nella diagnosi e classificazione dei vari gradi di obesità. A riguardo verranno date le informazioni essenziali sui requisiti nutrizionali dei più comuni alimenti e sul ruolo svolto dalle moderne tecnologie alimentari.
Verrà trattato anche il tema della ristorazione collettiva come momento educativo per gran parte della popolazione sempre nei limiti della tradizione alimentare italiana e del gusto.

**FINALITA’**

Le finalità possono essere sintetizzate:

1)Approfondire le moderne conoscenze applicative della Scienza dell’Alimentazione sia per il raggiungimento e il mantenimento dello stato di salute e del “benessere” delle persone, sia per una concreta conoscenza della dietoterapia e dei suoi presupposti fisio-patologici per una partecipazione più attiva e responsabile nel team specialistico.

2)Aggiornare, in sintonia con il progresso scientifico, le cognizioni relative a temi in evoluzione, come l’impiego di integratori, antiossidanti, sostituti dei pasti e altro in particolari situazioni di vita che possono giovarsi di specifiche attenzioni dietetiche.

3)Illustrare le raccomandazioni fornite dagli enti internazionali (OMS, FAO, etc..) e nazionali (INRAN, ISS, e società scientifiche competenti) sulla prevenzione e sulle linee dietoterapiche ricollegabili allo stile di vita nelle più comuni patologie.

**OBIETTIVI FORMATIVI**

OBIETTIVO NAZIONALE: Documentazione Clinica. Percorsi Clinico-Assistenziali Diagnostici e Riabilitativi, Profili di cura.

– Corretta alimentazione in condizioni fisiologiche e nelle più comuni patologie;
– Nutrizione e dietoterapia;
– Accertamento delle stato di nutrizione e conseguenti orientamenti dietetici.

**PROGRAMMA**

**1 Modulo**– Gli alimenti e il loro valore nutrizionale. I gruppi alimentari. Macronutrienti (Carboidrati, Proteine ,Lipidi). Micronutrienti (Vitamine, sali minerali ). Acqua, Fibra, Alcol.
– Anamnesi alimentare, uso corretto del diario alimentare.Tecniche di approccio al paziente: il counseling.
– LARN. Come si usano le Tabelle di composizione degli alimenti, Pesi ,Porzioni. Variazioni di peso con la cottura.
– Esercitazioni.

**2 Modulo**– Valutazione dello stato nutrizionale. Valutazione dei parametri bioumorali. La malnutrizione.
– Tecniche di valutazione antropometrica (peso , altezza, circonferenze…).
– Tecniche di valutazione della composizione corporea: (Bioimpedenzometria, Plicometria, Adipometria).

– Esercitazioni: Anamnesi Alimentare e Uso del Diario Alimentare. Come impostare una dieta.

**3 Modulo**– Vegetarianesimi e Prevenzione.
– Come impostare uno schema dietetico nell’adulto sano. La Dieta Mediterranea.
– La Dieta Chetogenica.
– Esercitazioni.

**4 Modulo**– Alimentazione e sport
– La ristorazione collettiva: ruolo del nutrizionista e sicurezza
– Esercitazioni: La Dieta per lo Sportivo.
**5 Modulo**– Come impostare uno schema dietetico nelle varie condizioni fisiologiche
– Gravidanza
– Allattamento
– Menopausa
– Anziano
– Esercitazioni

**6 Modulo**– Approccio dietetico nelle malattie metaboliche :
– Sindrome metabolica.
– Obesita’.
– Diabete. Tipo di strategie nutrizionali.

– Diabete Tipo 1. La conta dei carboidrati.
– Patologie apparato cardiovascolare ( dislipidemie,ipertensione ).
– Esercitazioni

**7 Modulo**– Approccio dietetico in pediatria e nell’età evolutiva.
– LARN e misure antropometriche in età pediatrica.
– Divezzamento.
– Obesità infantile.
– Diabete infantile.
– Esercitazioni

**8 Modulo**– Approccio dietetico nelle patologie dell’apparato gastrointestinale: patologie dell’esofago, stomaco, intestino.
– La dieta nelle Malattie infiammatorie croniche intestinali (MICI )
– La dieta nella Celiachia. Intolleranze Alimentari.
– Esercitazioni

**9 Modulo**– Approccio dietetico nelle patologie del fegato e vie biliari
– Approccio dietetico nelle malattie del rene e del pancreas
– Esercitazioni

**10 Modulo**– DCA (disturbi del comportamento alimentare).
– Nutrigenomica.
– Il Microbiota.
– Esercitazioni

**Esame finale**

**RESPONSABILE SCIENTIFICO/DIDATTICO**

**Prof. Eugenio DEL TOMA** – Primario Emerito Dietologia e Diabetologia. Professore associato di Nutrizione Clinica. Università Campus Biomedico di Roma. Presidente onorario dell’Associazione Italiana Dietetica e Nutrizione Clinica (ADI).
Laureato in Medicina e Chirurgia a Roma presso La Sapienza, dove ha poi conseguito le specializzazioni in Scienza dell’Alimentazione e in Gastroenterologia. Ha diretto per oltre 30 anni  il Servizio di Dietologia e Diabetologia dell’Azienda Ospedaliera “San Camillo-Forlanini”, con successiva nomina a Primario Emerito. Attualmente, è Professore associato di Nutrizione Clinica dell’Università Campus-Biomedico di Roma dove insegna e dirige l’ambulatorio di Nutrizione clinica, annesso alla Gastroenterologia. E’ tuttora docente a contratto, per i Corsi di Laurea in Dietistica e Master nell’Università “La Sapienza” di Roma e nell’Università di Siena. Ha pubblicato più di cento lavori scientifici, oltre a due testi universitari “Dietoterapia e Nutrizione Clinica” e “Prevenzione e Terapia Dietetica” (Il Pensiero Scientifico Editore). E’ autore di diversi libri di divulgazione scientifica, fra i quali la “Guida all’Alimentazione”, nella Collana “Grandi Opere” del Gruppo editoriale L’Espresso, “Il gourmet di lunga vita” (Laterza), “Alimentazione: domande e risposte” e i recenti “Vivere senza dieta” e “La dieta si fa contando i passi” (2011, Il Pensiero Scientifico Editore).Iscritto all’Albo dei giornalisti ha una rubrica settimanale su “Salute” di Repubblica ed è consulente scientifico della RAI-TV per la rubrica di medicina “Elisir”. Già Presidente, per due mandati, dell’Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica (ADI) ne è oggi Presidente Onorario e Managing Director del “Mediterranean Journal of Nutrition and Metabolism”. Come esperto di Nutrizione fa parte di Comitati Scientifici e di Commissioni ministeriali, tra cui, per più mandati, della Commissione Consultiva per i Dietetici del Ministero della Salute e tuttora, per il Ministero delle Politiche Agricole, nel “Comitato di coordinamento delle iniziative in materia di alimentazione”.

**DOCENTI**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Dott.ssa Stefania  AGRIGENTO  –**Biologo Nutrizionista. Laurea Scienza della Nutrizione Umana. Consigliere Direttivo  ADI  regionale Lazio (Associazione Italiana  di Dietetica e Nutrizione Clinica). Frequenza c/o il reparto di Diabetologia,  Ospedale San Camillo Forlanini dal 2002 ad ora, dove tiene corsi di Terapia nutrizionale (CHO counting) del paziente insulino dipendente portatore di microinfusore (CSSI). |

**Dott.ssa Giulia BELLINI**– Dietista presso RSA Santa Chiara di Roma. Libero Professionista presso studio privato. Consulente e Formatore HACCP.

|  |  |
| --- | --- |
| Copia di CARTA | **Dott.ssa Giuliana CARTA**– Medico Chirurgo. Specializzata in Scienza dell’Alimentazione. Medico frequentatore presso la Struttura Dipartimentale di Diabetologia e Malattie Metaboliche – Azienda Ospedaliera S. Camillo-Forlanini. |

**Dott.ssa Donatella CIARAPICA**– Laurea I livello in “Tecniche sanitarie di laboratorio Biomedico”, inquadrata come Tecnico (CTER) all’interno del CRA-NUT. (Consiglio Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura – Centro Nutrizione). Si occupa delle misure inerenti all’area della composizione corporea e del dispendio energetico,utilizzando sia strumentazioni portatili (plicometri, bioimpedenziometri, sistema metabolico K4b2, accelerometri, cardiofrequenzimetri) che strumentazioni complesse (pesata idrostatica, camera calorimetrica).

**Dott.ssa Nicoletta  DE AGRO’** – Dietista laureata. In servizio presso la UOSD Nutrizione Clinica, Ambulatorio di Dietologia e Day Hospital Disturbi del Comportamento Alimentare dell’ Az. Osped. S. Giovanni Addolorata.

**Prof. Eugenio DEL TOMA** – Predetto.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Dott.ssa  Mariarosa DI LELLA** – Biologo Nutrizionista.Master di II Livello   “Educazione e Prevenzione deiDisturbi  e delle Patologie dell’alimentazione” |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Prof.ssa Laura DI RENZO** – Farmacista, Biologo, Specialista in Scienza dell’Alimentazione. Professore Aggregato nel Settore Scienze e Tecniche Dietetiche Applicate presso l’Università Tor Vergata di Roma. Ricercatore confermato presso la Sezione di Nutrizione clinica e Nutrigenomica, Dipartimento Biomedicina e Prevenzione – Università Tor Vergata di Roma. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Dott. Alessio FRANCO**– Attualmente docente in “Scienze tecniche dietetiche applicate” per il corso di laurea di Dietistica, presso la facoltà di “Medicina e chirurgia” dell’Università Cattolica Sacro Cuore   (Policlinico A. Gemelli) di Roma e presso l’università “Claudiana” di Bolzano.  In servizio presso l’Istituto Nazionale di Medicina e Scienze dello Sport – C.O.N.I. di Roma. Dietista della Nazionale Italiana di Canottaggio (F.I.C.). Dietista della Nazionale Italiana di Hockey su prato (FIH). Docente per il Master Universitario di I Livello “Alimentazione per il benessere,  la salute e lo sport” presso Università Cattolica del Sacro Cuore di Roma. |

**Dott.ssa  Carla  GUERRA**– Biologo – Nutrizionista. Dietista in ruolo presso l’ I.N.M.I.  L. Spallanzani di Roma. Docente di Scienza dell’Alimentazione presso la facoltà di Infermieristica dell’  Università degli Studi di Roma ” LA SAPIENZA”. Docente nel Master di II Livello “Nutrizione Personalizzata: basi molecolari e genetiche” presso l’Università degli Studi di Roma Tor Vergata.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Dott. Piero LABATE** – Biologo Nutrizionista, libero professionista occupato nel settore sovrappeso, obesità e gestione peri-operatoria del paziente grande obeso. Dottore magistrale in Scienze dell’Alimentazione e della Nutrizione Umana, PhD in Medicina Clinica e Molecolare. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Dott.ssa Enrica MARCHIORI** – Biologa Nutrizionista. Collaboratore presso l’Istituto di Medicina e Scienza dello Sport del CONI. Docente presso la Scuola dello Sport del CONI |

|  |  |
| --- | --- |
| Copia di MARIANI | **Dott.ssa Marina MARIANI** – Biologo-Nutrizionista. In servizio come Dietista Collaboratore professionale Ospedale S. Eugenio di Roma. Componente del Team di Nutrizione Artificiale dell’Ospedale S.Eugenio di Roma. |
|  | **Dott.ssa Maria Pia MULI** – Biologo. Specializzata in Scienze dell’Alimentazione. Dal 1996 si occupa di nutrizione umana e dietetica delle collettività, in collaborazione con istituzioni pubbliche e private. |

**Dott.ssa Angela  POLITO**– Laureata in Scienze Biologiche presso l’Università degli Studi di Roma “la Sapienza” nel 1985. Dal 1989 è dipendente dell’Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione con la qualifica di Tecnologo ed è responsabile del laboratorio del dispendio energetico e composizione corporea. E’ componente del Gruppo di  esperti per la Revisione del Fabbisogno Energetico  della popolazione Italiana e  delle “Linee Guida per una sana Alimentazione Italiana”.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Dott. Mauro ROSSINI** – Medico Chirurgo – Dirigente Medico Dietologo Ospedaliero presso Ospedale S. Spirito (Roma). Responsabile  dell’attività diabetologica per  il  PDTA-DIABETE  presso la Casa della Salute  (PRATI-TRIONFALE   ASL RM1) |
| SANDRI | **Dott. Giancarlo SANDRI** – Medico Chirurgo. Specializzato in Scienze dell’Alimentazione, Ematologia Clinica e di Laboratorio, Clinica Pediatrica e Medicina Interna. Già Dirigente Responsabile della Unità Operativa di Nutrizione Clinica dell’Ospedale S.Eugenio di Roma. Membro del Consiglio Direttivo nazionale della Società Italiana di Nutrizione Artificiale e Metabolismo (SINPE). |

|  |  |
| --- | --- |
| Dott. Spigone1 | **Dott. Carlo SPIGONE**– Laureato in Medicina e Chirurgia, Specializzato in Igiene e Medicina Preventiva e Specializzato in Angiologia Medica. Dirigente Medico Responsabile della UOS –Distretto 17 e Coordinamento Aziendale per i programmi di prevenzione IAN-ASL RME. Vice Direttore della UOC SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione) della ASL Roma 1. Responsabile SIAN ASL Roma 1 per la giornata nazionale dell’Obesity Day. |

 **Prof.ssa Giuliana VINCI**– “Professore Associato” di SCIENZE MERCEOLOGICHE” (SECS-P/13) -Sapienza Università di Roma. Docente di “Tecnologie Alimentari e Nutrizione nei PVS”  (Corso di Laurea “Cooperazione Internazionale e Sviluppo”); “Biotecnologie e Sviluppo Sostenibile”, (Corso di Laurea Magistrale “Scienze  dello Sviluppo e della Cooperazione Internazionale). Docente di  “Chimica degli Alimenti e Tecnologie Alimentari” (Corso di laurea “Dietista” – Sapienza Università di Roma). Docente di  “Merceologia e Tecnologie Alimentari” (Scuola di Specializzazione in Scienza dell’Alimentazione – Sapienza Università di Roma).

**TITOLO FINALE\***

Previa ammissione e superamento dell’esame finale, verranno conferiti agli iscritti:
– l’Attestato di “**Master   in    Dietologia   e     Nutrizione** ”    rilasciato  dall’Istituto di Alta   Formazione\*.
– il Certificato dei **Crediti Formativi ECM** (Educazione Continua in Medicina).

*Si precisa che il corso non equivale ai Master o corsi di perfezionamento universitari.*

Saranno inviati a richiesta di privati e con il consenso degli interessati, i nominativi di quanti avranno frequentato con profitto il Master.

**DESTINATARI\*\***

Il Master è rivolto a Medici, Biologi, Dietisti e Farmacisti.

Potranno essere ammesse altre figure professionali, previa visione del curriculum, che però naturalmente non avranno diritto ai crediti ECM. In tal caso, conseguiranno un Certificato di frequenza.

\*\* *Si precisa che la frequenza del Master non comporta la possibilità di prescrivere ed elaborare diete, qualora non lo preveda il titolo di studio dell’iscritto secondo la normativa vigente.*
*Parere del***Consiglio Superiore della Sanità***del 12.04.2011:*

*[….]****a)****Mentre il***medico-chirurgo***può, ovviamente,prescrivere diete a soggetti sani e a soggetti malati, è     corretto ritenere che il****biologo****possa elaborare e determinare diete nei confronti sia di soggetti    sani,sia di soggetti cui è stata diagnosticata una patologia,solo previo accertamento delle    condizioni fisio-patologiche effettuate dal medico chirurgo.*

***b)****Il***biologo***può autonomamente elaborare profili nutrizionali al fine di proporre alla persona che     ne    fa richiesta un miglioramento del proprio “benessere”, quale orientamento nutrizionale   finalizzato    al miglioramento dello stato di salute.In tale ambito può suggerire o consigliare   integratori    alimentari,stabilendone o indicandone anche le modalità di assunzione.*

***c)****Il***dietista***,profilo professionale dell’area tecnico-sanitaria individuato dal D.M.14 settembre 1994,n.744,ex art.6,comma 3 D.Lgs.502/92,opera nelle strutture del S.S.N., “svolge la sua attività professionale in strutture pubbliche o private, in regime di dipendenza o libero professionale e, in particolare in collaborazione con il    medico ai fini della formulazione delle diete su prescrizione medica. [….]*

**Procedura E.C.M.**

L’Evento ha ottenuto **50 Crediti Formativi ECM** per l’anno 2021.

**DURATA E FREQUENZA**

31° EDIZIONE - Il Master ha una durata di  80 ore, suddivise in 20 lezioni, organizzate  in 2 pomeriggi consecutivi (giovedì e venerdì, dalle ore 14 alle ore 18) a cadenza quindicinale.

**L’orario delle lezioni è da intendersi tassativo ai fini del conseguimento dei crediti formativi ECM**.

 **SEDE DEL CORSO**

Le lezioni si svolgeranno presso il Centro Congressi del “Globus Hotel – Best Western” sito a Roma in viale Ippocrate, 119.

**ATTENZIONE**: Qualora le circostanze lo richiedessero e qualora l’emergenza epidemiologica da Covid-19 dovesse perdurare, l’Istituto di Alta Formazione si riserva la possibilità di convertire le lezioni in modalità Formazione A Distanza.

L’eventuale variazione sarà comunicata entro 30 giorni dall’inizio delle lezioni.