

D.R. n. 408 del 15/07/2024

L'UNIVERSITA' TELEMATICA SAN RAFFAELE ROMA
e il CONSORZIO UNIVERSITARIO HUMANITAS

organizzano il

Master Universitario di II° livello in
“DIETOLOGIA e NUTRIZIONE”
(VI edizione)

Partners: IDI Istituto Dermopatico dell'Immacolata, ICI Istituto Clinico Interuniversitario, Consorzio Universitario Universalus, Istituto Universalus, Humanitas edizioni, Unikore, IRCCS San Raffaele, Lilt, Dipartimento di Scienze Chirurgiche Sapienza, Altamedica-Artemisia istituto di ricerca scientifica

(A.A. 2024/2025)

Titolo	DIETOLOGIA e NUTRIZIONE
Direttore	Prof. Giovanni Scapagnini - Prof. Marco Silano
Coordinamento	Dott.ssa Antonella Antelmi - Dott. Pietro Forlano
Comitato scientifico	Prof.ssa Elena Pacella Prof.ssa Maria Teresa Petrucci Prof. Mauro Serafini Prof. Marco Silano Prof. Francesco Vetta Prof. Marco Vignetti Dott. Vincenzo Aloisantonio Dott. Alessandro Braccioni Dott.ssa Nancy Gallan Dott. Andrew Ignaciuk Dott.ssa Annarita Panebianco
Obiettivi e finalità	<p>Il Master ha l'obiettivo di fornire nozioni teorico pratiche, in linea con le più recenti acquisizioni scientifiche, di scienze dell'alimentazione, dietologia, nutrizione e nutraceutica e sui principali approcci dietetici e diete scientificamente fondate.</p> <p>L'esperto in dietologia e nutrizione è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none">- effettuare la valutazione dello stato nutrizionale delle persone sane o con disturbi;- implementare programmi dietetici e nutrizionali personalizzati facendo riferimento ai principi e alle metodologie delle principali diete scientificamente fondate;- monitorarne la loro corretta applicazione. <p>Gli allievi potranno applicare le conoscenze e gli approfondimenti acquisiti attraverso il Master, secondo le indicazioni legislative e normative (limiti e responsabilità) del proprio ordine professionale.</p>
Articolazione e Metodologia del corso	<p>Il Master avrà una durata di studio di 1500 ore pari a 60 CFU (Crediti Formativi Universitari).</p> <p>Durata: 12 mesi</p> <p><i>Modalità FAD asincrona/sincrona</i></p> <p>Metodologie Didattiche:</p> <ul style="list-style-type: none">- lezione: 300 ore- coaching online: 50 ore. Sono ore previste in sincrono con il tutor disciplinare esperto



	<p>del modulo didattico</p> <ul style="list-style-type: none"> - project work, prove di verifica: 200 ore - studio individuale: 500 ore - tirocinio: 250 ore - esercitazioni e prova finale: 200 ore <p>Modalità Blended (FAD sincrona/asincrona/presenza)</p> <p>Metodologie Didattiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - lezioni (didattica a distanza): 150 ore - lezioni (presenza): 150 ore - project work, prove di verifica: 200 ore - Studio individuale: 550 ore - Stage: 250 ore - Esercitazioni e Prova finale: 200 ore <p>I crediti formativi Universitari (CFU) si maturano con il superamento dell'esame finale di profitto, che consiste nella redazione e discussione di una tesina, davanti ad una Commissione appositamente nominata, frutto dello studio e dell'interpretazione personale del percorso formativo intrapreso e relativo alle attività svolte. La Commissione, nominata dal Rettore, è composta dai docenti del Corso.</p> <p>Al termine del Corso, a quanti abbiano osservato tutte le condizioni richieste e superato con esito positivo la prove finale sarà rilasciato un Diploma di Master di II° livello in "Dietologia e Nutrizione"</p>																							
<p>Programma didattico</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="375 1039 1157 1077">INSEGNAMENTO</th> <th data-bbox="1157 1039 1348 1077">SSD</th> <th data-bbox="1348 1039 1514 1077">CFU</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="375 1077 1157 1205"> <p>Mod.1: Biochimica della nutrizione Macronutrienti e micronutrienti, glucidi, lipidi, proteine, vitamine e minerali, metabolismo e sua regolazione</p> </td> <td data-bbox="1157 1077 1348 1205">MED/49</td> <td data-bbox="1348 1077 1514 1205">4</td> </tr> <tr> <td data-bbox="375 1205 1157 1368"> <p>Mod.2: Principali gruppi di alimenti ed additivi Uova e derivati, latte e derivati, carne e derivati, pesci e derivati, grassi ed olii, ortaggi e frutta, spezie, caffè, cioccolata, tè, dolcificanti</p> </td> <td data-bbox="1157 1205 1348 1368">MED/49</td> <td data-bbox="1348 1205 1514 1368">4</td> </tr> <tr> <td data-bbox="375 1368 1157 1496"> <p>Mod.3: Principi di nutrizione ed alimentazione Prodotti alimentari · Acqua ed equilibrio elettrolitico · integratori alimentari</p> </td> <td data-bbox="1157 1368 1348 1496">MED/49</td> <td data-bbox="1348 1368 1514 1496">4</td> </tr> <tr> <td data-bbox="375 1496 1157 1727"> <p>Mod.4: Principi di dietologia concetto di dieta Malnutrizione, ipernutrizione, indagini alimentari ed anamnesi antropometria, elaborazione di diete personalizzate, elaborazione di trattamenti combinati, attività fisica/dieta, fitness, wellness, metabolismo del muscolo, attività aerobica ed anaerobica, nutrizione pre e post allenamento</p> </td> <td data-bbox="1157 1496 1348 1727">MED/49</td> <td data-bbox="1348 1496 1514 1727">4</td> </tr> <tr> <td data-bbox="375 1727 1157 1890"> <p>Mod.5: Principi di dietetica Cronologia degli alimenti, indice glicemico ed indice insulinemico, principali tipologie di diete scientificamente fondate: mediterranea, a zona, paleolitica, di Okinawa etc</p> </td> <td data-bbox="1157 1727 1348 1890">MED/49</td> <td data-bbox="1348 1727 1514 1890">4</td> </tr> <tr> <td data-bbox="375 1890 1157 2051"> <p>Mod.6: Alimentazione e nutrizione nel corso della vita alimentazione in gravidanza, nell'infanzia e nell'accrescimento, attività fisica, stile di vita, alimentare, alimentazione in medicina integrata ed in medicina anti-aging, successfull, aging tra</p> </td> <td data-bbox="1157 1890 1348 2051">MED/49</td> <td data-bbox="1348 1890 1514 2051">4</td> </tr> </tbody> </table>			INSEGNAMENTO	SSD	CFU	<p>Mod.1: Biochimica della nutrizione Macronutrienti e micronutrienti, glucidi, lipidi, proteine, vitamine e minerali, metabolismo e sua regolazione</p>	MED/49	4	<p>Mod.2: Principali gruppi di alimenti ed additivi Uova e derivati, latte e derivati, carne e derivati, pesci e derivati, grassi ed olii, ortaggi e frutta, spezie, caffè, cioccolata, tè, dolcificanti</p>	MED/49	4	<p>Mod.3: Principi di nutrizione ed alimentazione Prodotti alimentari · Acqua ed equilibrio elettrolitico · integratori alimentari</p>	MED/49	4	<p>Mod.4: Principi di dietologia concetto di dieta Malnutrizione, ipernutrizione, indagini alimentari ed anamnesi antropometria, elaborazione di diete personalizzate, elaborazione di trattamenti combinati, attività fisica/dieta, fitness, wellness, metabolismo del muscolo, attività aerobica ed anaerobica, nutrizione pre e post allenamento</p>	MED/49	4	<p>Mod.5: Principi di dietetica Cronologia degli alimenti, indice glicemico ed indice insulinemico, principali tipologie di diete scientificamente fondate: mediterranea, a zona, paleolitica, di Okinawa etc</p>	MED/49	4	<p>Mod.6: Alimentazione e nutrizione nel corso della vita alimentazione in gravidanza, nell'infanzia e nell'accrescimento, attività fisica, stile di vita, alimentare, alimentazione in medicina integrata ed in medicina anti-aging, successfull, aging tra</p>	MED/49	4
INSEGNAMENTO	SSD	CFU																						
<p>Mod.1: Biochimica della nutrizione Macronutrienti e micronutrienti, glucidi, lipidi, proteine, vitamine e minerali, metabolismo e sua regolazione</p>	MED/49	4																						
<p>Mod.2: Principali gruppi di alimenti ed additivi Uova e derivati, latte e derivati, carne e derivati, pesci e derivati, grassi ed olii, ortaggi e frutta, spezie, caffè, cioccolata, tè, dolcificanti</p>	MED/49	4																						
<p>Mod.3: Principi di nutrizione ed alimentazione Prodotti alimentari · Acqua ed equilibrio elettrolitico · integratori alimentari</p>	MED/49	4																						
<p>Mod.4: Principi di dietologia concetto di dieta Malnutrizione, ipernutrizione, indagini alimentari ed anamnesi antropometria, elaborazione di diete personalizzate, elaborazione di trattamenti combinati, attività fisica/dieta, fitness, wellness, metabolismo del muscolo, attività aerobica ed anaerobica, nutrizione pre e post allenamento</p>	MED/49	4																						
<p>Mod.5: Principi di dietetica Cronologia degli alimenti, indice glicemico ed indice insulinemico, principali tipologie di diete scientificamente fondate: mediterranea, a zona, paleolitica, di Okinawa etc</p>	MED/49	4																						
<p>Mod.6: Alimentazione e nutrizione nel corso della vita alimentazione in gravidanza, nell'infanzia e nell'accrescimento, attività fisica, stile di vita, alimentare, alimentazione in medicina integrata ed in medicina anti-aging, successfull, aging tra</p>	MED/49	4																						



	nutraceutica e micronutrizione. Nutrigenomica e Nutraceutica DNA e fattori antiaging. Antiossidanti. I modulatori redox dalla teoria alla pratica. Studio e dieta dei centenari		
	Mod.7: Patologie di grande prevalenza nutrizione e genetica ed epigenetica, infiammazione cronica sistemica a basso grado, obesità viscerale, diabete, patologie cardiovascolari ed ipertensione arteriosa, alimentazione in gastroenterologia, dieta nella stipsi, disturbi del trofismo gastrico ed intestinale, reflusso gastroesofageo, microbioma e disbiosi sistemica,leaky gut sindrome, test del microbioma alimentazione e fegato, di metabolismo epatico steatosi epatica e diagnostica per immagini, la disintossicazione epatica, nutrizione e trofismo del tessuto nervoso, neurodegenerazioni.	MED/49	4
	Mod.8: Alimentazione in stati patologici Salute orale e nutrizione, anemie benigne e maligne e risvolti nutrizionali. Test ematologici, emocromo, protidogramma, sideremia, ferritina etc. Analisi cliniche del metabolismo, trigliceridi lipemia HDL, LDL proteina C reattiva, ves, glicemia, emoglobina glicata, alimentazione e salute oftalmologica, nutrizione in medicina estetica, cellulite, trofismo cutaneo, nutrizione anti-aging	MED/49	4
	Mod.9: Nutrizione in stati particolari Stile di vita ed alimentare in ginecologia, in urologia, in ostetricia ed in medicina interna, e nutraceutica, nutrizione in dermatologia, trofismo cutaneo e rigenerazione tissutale, infertilità nutrizione e cosmetologia, osteoporosi e distrofia del tessuto osseo: effetti pleiotropici della vitamina D, metabolismo del calcio, nutrizione nella prevenzione in oncologia (mammella, colon, etc).	MED/49	4
	Mod.10: Nutrizione integrata Dall'alimento alla cucina (cucina in salute, salute in cucina) le bevande a tavola: vini, birra etc la fitoterapia, gli oli essenziali etc. Le normative in alimentazione (il consenso informato e nutrizione,normative sui contaminanti ed additivi alimentari, qualità e sicurezza alimentare) ruolo del farmacista nell'alimentazione ed integrazione per il benessere generale. Interazione alimento farmaco, disturbi del comportamento alimentare dalla biologia alla psicologia, comunicazione, fake news, deontologia, social network giovani.	MED/49	4
	TIROCINIO		12
	ESERCITAZIONI e PROVA FINALE		8
	TOT CFU		60



Docenti	<p>Prof. Marco Silano, Dirigente di Ricerca, Direttore Unità Operativa Alimentazione, Nutrizione Salute - Direttore ff Centro Nazionale Malattie Rare - Istituto Superiore di Sanità</p> <p>Prof. Francesco Vetta, Direttore UOC Cardiologia – Aritmologia presso IDI IRCCS</p> <p>Prof. Mauro Lombardo, Medico Chirurgo, Specialista in scienza dell'alimentazione, Ricercatore e docente in Nutrizione umana</p> <p>Prof. Paolo Marchetti, Direttore scientifico IDI-IRCCS ROMA presso IDI Istituto Dermatologico Immacolata e Professore ordinario di Oncologia Medica Università La Sapienza Roma</p> <p>Prof. Antonio Gasbarrini Professore di Prima Fascia nel settore disciplinare Medicina Interna e titolare dell'insegnamento di Clinica e Terapia Medica</p> <p>Dott.ssa Maria Chiara Anelli, biologa nutrizionista e farmacista, specialista in scienze dell'alimentazione.</p> <p>Dott.ssa Antonella Antelmi, nutrizionista, specializzata in scienze dell'alimentazione umana. Docente universitaria</p> <p>Dott. Giovanni Brandimarte, Direttore UOC Med. Generale, ospedale Cristo Re, Roma</p> <p>Dott. Salvatore Bardaro, Commissione scambi scientifico-culturali internazionali Ordine dei Medici di Roma</p> <p>Dott.ssa Maria Grazia Carbonelli, Primario reparto di nutrizione, Ospedale San Camillo Forlanini, Roma</p> <p>Dott. Paolo Emiliozzi, Direttore UOC Urologia, Osp. San Camillo Forlanini, Roma</p> <p>Dott. Pietro Forlano, Commissione scambi scientifici culturali internazionali Ordine dei Medici di Roma</p> <p>Dott. Damiano Galimberti, Spec. Scienza Dell'alimentazione, Presidente Ass. Italiana Medici Antiaging</p> <p>Dott.ssa Maria Giovanna Graziani, Direttore Uoc Gastroenterologia, Osp.San Giovanni Addolorata, Roma</p> <p>Dott. Nicola Illuzzi, Consigliere OMCEO, Roma</p> <p>Dott. Eugenio Luigi Iorio, Biochimica E Metabolismo, Presidente Osservatorio Internaz. Stress Ossidativo</p> <p>Dott. Guido Melillo, Direttore Uoc Cardiologia, Istituto Dermatologico dell'Immacolata IDI, Roma</p> <p>Dott. Mauro Miceli, Docente Aggregato Scienze Lab. Biomediche Polo Biomedico, Università di Firenze</p> <p>Dott. Adriano Pellicelli, Direttore UOC Epatologia, Osp. San Camillo Forlanini, Roma</p> <p>Dott. Graziano Pernazza, Direttore Uosd Chirurgia Gen.Robotica, Osp San Giovanni Addolorata, Roma</p> <p>Dott. Massimo Spattini, Specialista Nutrizione e medicina dello sport</p> <p>Dott. Luca Speciani, Medico Alimentarista, Presidente AMPAS, Fondatore della Medicina di Segnale</p> <p>Dott. Claudio Tubili, Responsabile reparto diabetologia, Ospedale San Camillo Forlanini, Roma</p>
Tirocinio	<p><i>Modalità FAD</i></p> <p>Il Tirocinio potrà essere svolto per un num. di ore pari a 150 in modalità virtuale e/o simulata con i docenti del Master (elaborazione di un project work, analisi e problem solving riguardante filmati e case study consegnati dai docenti, supervisione su casi presentati dagli allievi), elaborati da svolgere in supervisione con i docenti del master; per le ulteriori 100 ore in strutture convenzionate o da convenzionare.</p> <p><i>Modalità Blended</i></p> <p>Il Tirocinio si svolgerà prevalentemente sul "campo", in un setting appropriato a favorire l'apprendimento esperienziale, con la supervisione di un tutor aziendale presso strutture convenzionate adeguate come l' Ospedale IDI di Roma.</p>
Profilo professionale Requisiti di ammissione	<p><i>Profilo professionale</i></p> <p>Lo specialista in Dietologia e Nutrizione, attraverso le conoscenze/competenze acquisite durante il Master, è in grado di: effettuare la valutazione dello stato nutrizionale delle persone sane o con disturbi; implementare programmi dietetici e nutrizionali personalizzati facendo riferimento ai principi e alle metodologie delle principali diete scientificamente fondate; monitorare la loro corretta applicazione.</p>



	<p><i>Requisiti di ammissione</i> Laurea magistrale in Medicina, Odontoiatria, Farmacia, Biologia e Dietisti Scienze delle Professioni Sanitarie Tecniche (classe LM/SNT03), Scienze della Nutrizione Umana (LM61)</p>
Attività e adempimenti	<p>Gli insegnamenti nel loro complesso prevedono:</p> <ul style="list-style-type: none">– videolezioni sulla piattaforma didattica– tirocinio <p>Agli studenti vengono richiesti i seguenti adempimenti:</p> <ul style="list-style-type: none">– studio individuale del materiale didattico, prove di verifica e project work– attività di tirocinio– superamento dell'esame finale che si svolgerà in presenza della commissione.
Modalità di iscrizione	<p>Per iscriversi al Master si dovrà seguire la procedura indicata nel sito ufficiale di Ateneo, www.uniroma5.it.</p> <p>L'iscrizione dovrà essere perfezionata entro 1 settimana prima dell'avvio del corso salvo eventuali proroghe.</p> <p>I cittadini non comunitari residenti all'estero potranno presentare la domanda tramite le Rappresentanze diplomatiche italiane competenti per territorio che, a loro volta, provvederanno ad inviarla all'Università Telematica San Raffaele Roma, allegando il titolo di studio straniero corredato di traduzione ufficiale in lingua italiana, legalizzazione e dichiarazione di valore.</p> <p>Oltre alla suddetta documentazione, i cittadini non comunitari residenti all'estero, dovranno presentare all'Università il permesso di soggiorno rilasciato dalla Questura in unica soluzione per il periodo di almeno un anno; i cittadini non comunitari residenti in Italia dovranno presentare il permesso di soggiorno rilasciato per uno dei motivi indicati all'articolo 39, quinto comma, del D.L.vo n. 286 del 25.7.1998 (ossia per lavoro autonomo, lavoro subordinato, per motivi familiari, per asilo politico, per asilo umanitario o per motivi religiosi).</p> <p>Non saranno ammesse iscrizioni con riserva per documentazione incompleta o per errata trascrizione dei dati sul sito dell'Ateneo.</p> <p>Il mancato pagamento delle rate nei termini prestabiliti comporta la sospensione dell'accesso alla piattaforma e la non ammissione all'esame finale.</p>
Durata del corso e modalità di erogazione	<p>Il master ha durata annuale pari a 1500 ore di impegno complessivo per il corsista, corrispondenti a 60 CFU (Crediti Formativi Universitari).</p> <p>L'insegnamento viene erogato sia in presenza sia in modalità e-learning sulla piattaforma didattica 24/24 ore e materiale didattico integrativo, secondo la modalità scelta.</p>
Quote di iscrizione	<p>La quota di iscrizione è di:</p> <p>Modalità FAD: € 2.600,00 (duemilaseicento/00)</p> <p>I pagamenti possono essere effettuati secondo le modalità specificate sul sito internet dell'Ateneo, in rate così ripartite:</p> <ul style="list-style-type: none">– quota pre-iscrizione: € 100,00 da versare al Consorzio Universitario Humanitas– quota immatricolazione: € 520,00 da versare all'Università San Raffaele– I rata di € 1000,00, entro il 1 mese dall'attivazione del master, da versare al Consorzio Universitario Humanitas– II e ultima rata di € 980,00, entro il 2 mese dall'attivazione del master, da versare al Consorzio Universitario Humanitas <p>Modalità Blended: € 4.000,00 (quattromila/00)</p> <p>I pagamenti possono essere effettuati secondo le modalità specificate sul sito internet dell'Ateneo, in rate così ripartite:</p> <ul style="list-style-type: none">– quota pre-iscrizione: € 100,00 da versare al Consorzio Universitario Humanitas– quota immatricolazione: € 800,00 da versare all'Università San Raffaele– I rata di € 1000,00, entro il 1 mese dall'attivazione del master, da versare al Consorzio Universitario Humanitas– II e ultima rata di € 1000,00, entro il 2 mese dall'attivazione del master, da versare al Consorzio Universitario Humanitas– III e ultima rata di € 1100,00, entro il 3 mese dall'attivazione del master, da versare al Consorzio Universitario Humanitas



	<p>Eventuali informazioni potranno essere richieste all'indirizzo e-mail: master@consorziohumanitas.com e al numero telefonico Tel. +39 06 3224818 dal lunedì al venerdì dalle 09:00 alle 19:00</p> <p>Il mancato pagamento delle rate nei termini prestabiliti comporta la sospensione dell'accesso alla piattaforma e la non ammissione all'esame finale.</p> <p>Il discente potrà esercitare il diritto di recesso entro il termine di 14 giorni lavorativi dalla data di iscrizione, mediante invio, entro i termini sopra indicati, di una raccomandata A.R. all'Università Telematica San Raffaele Roma, via di Val Cannuta 247, 00166 Roma o di una pec all'indirizzo amministrazione@pec.uniroma5.it.</p> <p>In tale ipotesi il relativo rimborso sarà effettuato entro 90 giorni dalla comunicazione, da parte del discente, dell'esercizio del diritto di recesso.</p> <p>L'attivazione del master è subordinata al raggiungimento di: Modalità FAD: minimo 30 - a tasa piena e minimo 50 - a tasa in convenzione (scontata) Modalità BLENDED: minimo 20-a tasa piena e minimo 40- a tasa in convenzione (scontata)</p>
Scadenze	<p>Il termine ultimo per la raccolta delle iscrizioni è la settimana prima dell'avvio del corso, salvo eventuali proroghe.</p> <p>Inizio Gennaio 2025 - Fine Marzo 2026</p> <p>Le iscrizioni ai Master saranno aperte fino al 30 Giugno 2025</p> <p>La prova d'esame potrebbe essere posticipata per effetto dell'eventuale proroga della data inizio corso.</p>

Roma, 15/07/2024

IL RETTORE
(Prof. Vilberto Stocchi)