

NUTRIFOR

La società moderna sottopone ognuno di noi ad un quotidiano bombardamento mediatico nel campo della nutrizione umana cui non sempre, però, fanno seguito messaggi corretti cosicché, spesso, acquisiamo una visione distorta di quella che dovrebbe essere una sana e corretta alimentazione, traducibile poi in un sostanziale miglioramento della qualità della vita di ciascun individuo. Una corretta alimentazione infatti vuol dire, dunque, innanzi tutto, tutelare la propria salute. Tale situazione porta la collettività a rivolgersi sempre più frequentemente a soggetti che si qualificano come esperti in materia di nutrizione, che si affacciano sul mercato spesso improvvisando competenze e capacità tutte da dimostrare, attratti dall'ampia domanda e dalla possibilità di alti guadagni.

Tutto ciò non è serio e, riguardando comunque la salute umana, è potenzialmente pericoloso.

Perciò nasce in Italia NUTRIFOR, che si propone, con l'aiuto di eminenti esperti in questo campo, di contribuire a formare le distinte categorie di professionisti che gravitano, a vari livelli, nel mondo sanitario, cosicché possano operare nel campo della nutrizione e della dietetica con la massima competenza e professionalità.

Imparare a nutrirsi in maniera corretta è un diritto dell'uomo ed è nostro compito fondamentale aiutarlo ad esercitare tale diritto..



NUTRIFOR
FORMAZIONE IN NUTRIZIONE



Nutrifor

Scuola di formazione in nutrizione umana

segreteria : +39/348 42 32 884 - +39/06 83 60 40 59

fax +39/06 44 11 91 49

e.mail: segreteria@nutrifor.it - info@nutrifor.it



SCUOLA DI FORMAZIONE IN NUTRIZIONE

MASTER NUTRIFOR
in
NUTRIZIONE UMANA
Full Immersion
90 ore
Formula week-end

Direzione scientifica
Dott. Prof. Giovanni Scapagnini



Il Master Nutrifor è stato indicato, con comunicazione del 9 febbraio 2010, n. prot. 200585 dell'Head of the Cabinet of the President of the European Parliament, come "conforme alle priorità definite in ambito comunitario".

L'uomo è ciò che mangia.
(L. Feuerbach)

MILANO — ROMA — CATANIA

www.nutrifor.it



Obiettivi formativi

Permettere di esercitare le specifiche professionalità di competenza (medico, biologo, farmacista) arricchendole con approfondite e moderne competenze nel settore alimentare.

Facilitare l'ingresso nel mondo del lavoro ed il suo sviluppo come "consulenti alimentari" acquisendo competenze altamente professionalizzanti;

Acquisire gli strumenti necessari per fornire un apporto collaborativo significativo all'elaborazione di programmi di prevenzione che permettano di affrontare i problemi del sovrappeso e dei disturbi del comportamento alimentare, considerati al giorno d'oggi un vero e proprio problema sociale.

Destinatari: Medici, Biologi, Farmacisti.

Durata: 90 ore full-immersion — formula week-end

Frequenza: 5 week end (sabato e domenica), dalle 9,00 alle 18,00.

Attestato finale: Al termine del Master, dopo adeguata verifica delle presenze e superamento dell'esame finale, verrà conferito agli iscritti il "Master Nutrifer in nutrizione umana — CONSULENTE NUTRIZIONALE".

Crediti formativi: La frequenza del Master attribuisce crediti formativi nella misura concessa da ciascun Ordine professionale. Prima dell'avvio di ogni edizione viene formalizzata apposita richiesta ai competenti Ordini dei Medici e dei Chirurghi, dei Farmacisti e dei Biologi.

IL PROGRAMMA DEL MASTER

6 MODULI DIDATTICI - 5 WEEK END – 90 ORE

DIDATTICA 1: Concetto di dieta: etimologia del termine e concetto comune; Macronutrienti (Glucidi, Lipidi, Protidi), Micronutrienti (Vitamine e Sali), Fibre, Acqua; Cibi e Bevande; Fisiologia della nutrizione; Necessità energetiche e necessità nutritive; Metabolismo e "dismetabolismi"; Esercizi pratici: Videotape: ruolo della pubblicità; segnali caratteristici nel comportamento dei bambini. Utilizzo delle tabelle bromatologiche e possibili combinazioni di pasti a composizione bilanciata.

DIDATTICA 2 La professione del dietista e del nutrizionista: significato del termine e finalità dell'attività professionale; Composizione corporea e peso corporeo; Antropometria: BMI, psicometria, misurazione circonferenza; Il tessuto adiposo: citologia e fisiologia; Definizione di magrezza, sovrappeso ed obesità; Classificazione delle adiposità e delle obesità; La genetica nell'obesità; Conseguenze patologiche dell'obesità; Intolleranza al glucosio e diabete NIDD e IDD; Trattamento farmacologico o non farmacologico del diabete;

Nutrizione e alimentazione nella patologia diabetica; Carrellata "storica" dei diversi tipi di dieta che sono stati proposti negli anni; La moda delle diete; Esercizi pratici; Primo approccio col paziente: tecniche di colloquio, simulazione di anamnesi del paziente con indagine sulla storia familiare, patologica, alimentare, stile di vita. Analisi dei parametri fisici e tecniche di stesura della cosiddetta *scheda paziente*.

DIDATTICA 3: Il Cibo come simbolo e la Nutrizione come archetipo; Psicologia della bellezza e mito della magrezza; L'ambiente ed i comportamenti alimentari; Cibo e PNEI; I disturbi del comportamento alimentare : nosografia, diagnosi differenziale e terapia; I disturbi di personalità nel comportamento alimentare disturbato; Disturbi dell'alimentazione Non Altrimenti Specificati (NAS); Disturbi minori; L'obesità psicogena; Psicologia della relazione tra consulente nutrizionale ed utente; Esercizi pratici: dinamiche della relazione ; test; stesura del diario alimentare; Discussione e commenti.

DIDATTICA 4: Alimentazione nell'infanzia e nell'adolescenza; Alimentazione in età senile; La nutrizione in gravidanza ed allattamento; Alimentazione patologia-correlata; Nutraceutici e integratori alimentari; le interazioni tra cibo e farmaci; Esercizi pratici: Diario alimentare e ruolo della famiglia nell'infanzia. Modelli di comunicazione. Tecniche di colloquio.

DIDATTICA 5: La Nutrigenomica: le basi per una dieta su misura. Probiotici e prebiotici. Stress ossidativo e azione antiossidante dei cibi. Le intolleranze alimentari. Esercizi pratici: Simulazione di un test genetico per valutazione dei polimorfismi. Simulazione di un test per la valutazione delle disbiosi. Simulazione di un test per la valutazione delle capacità antiossidanti. Simulazione di un test sulle intolleranze alimentari

DIDATTICA 6: Pratica professionale: esempi pratici di tecniche di colloquio e simulazione di vari approcci col paziente; Rapporto paziente-professionista; Attività professionale in tutti gli aspetti; Riepilogo generale: discussione e domande; Esame finale, verifica e consegna degli attestati.

Il programma dettagliato è consultabile sul sito
www.nutrifer.it

LE DATE

Le iniziative formative di NUTRIFOR hanno registrato sempre la piena partecipazione nel 2008 e nel 2009. Proponiamo **nuovi percorsi** formativi nel 2010/2011 a Roma, Milano e Catania con cadenza trimestrale. Per maggiori informazioni contatta la nostra segreteria agli indirizzi:

info@nutrifer.it

segreteria@nutrifer.it

I NOSTRI DOCENTI

I docenti cui è affidato realmente il percorso formativo proposto provengono dalle principali università italiane ed estere e si collocano ai massimi livelli, nel panorama formativo italiano, per esperienza, capacità, omogeneità dell'insegnamento, competenze acquisite e riconoscimenti ottenuti. Vi segnaliamo i principali:

- **Dott. Prof. Giovanni Scapagnini**, Direttore scientifico e coordinatore del Master, consulente NUTRIFOR, Professore associato presso l'Università del Molise Facoltà di Medicina e Chirurgia, presso l'Istituto nazionale di scienza neurologiche di Catania, nonché *Assistant Professor* presso il *Blanchette Rockefeller Neur sciences Institute*, West Virginia University, Rockville (MD), USA e *Visiting Professor*, presso l'*Institute of Human Virology, University of Maryland*, Baltimore (MD), USA . Autore di numerose pubblicazioni e di interventi in convegni in materia di nutrizione umana.

- **Dott.ssa Prof.ssa Laura di Renzo**, Direttore ricerche presso Istituto Nazionale per la Dieta Mediterranea e la Nutrigenomica, Ricercatore a contratto Università di Roma Tor Vergata, Settore disciplinare MED/49, Docente in "Scienze e Tecniche dietetiche applicate" Università di Roma Tor Vergata. Docente in "Igiene degli alimenti" e "Scienza dell'Alimentazione", Università di Roma Tor Vergata, Docente a contratto nella Facoltà di Medicina, Università degli studi "G. D'Annunzio" dell'Aquila, Docente in affidamento in Fisiologia della Nutrizione Umana, in Scienza della Nutrizione Umana, Facoltà di Biologia e Medicina, Università di Roma Tor Vergata, Docente Dottorato di Ricerca in Fisiologia dei Distretti Corporei, Facoltà di Medicina Università di Roma Tor Vergata. Autore di numerose pubblicazioni e di interventi in convegni in materia di nutrizione umana.

- **Dott. Prof. Fabio Galvano**, Professore associato in Scienze e tecnologie alimentari presso la Facoltà di Farmacia dell'Università di Catania, autore di numerose pubblicazioni internazionali ed interventi in convegni in Italia ed all'estero. Ha pubblicato diversi studi sulle principali riviste scientifiche nazionali ed internazionali sui temi oggetto del Master.

- **Dott. Prof. Pietro Lasalvia**, Medico chirurgo specializzato in psicoterapia, autore di numerosi studi ed interventi in convegni sugli aspetti psicologici e psichiatrici della nutrizione umana. Docente a contratto presso l'Università La Sapienza di Roma.

- **Dott. Prof. Giovanni Li Volti**, Professore associato in Biochimica presso la Facoltà di Farmacia dell'Università di Catania, autore di numerose pubblicazioni internazionali ed interventi in convegni in Italia ed all'estero. Ha pubblicato diverse ricerche sulle principali riviste scientifiche nazionali ed internazionali sui temi oggetto del Master.

- **Dott. Guido Mangano**, Medico chirurgo, specializzato nei rapporti farmaci-nutrizione. Autore di numerose pubblicazioni e interventi in convegni, in Italia ed all'estero, su varie tematiche della nutrizione umana.

INFO E CONTATTI

Per informazioni, costi e chiarimenti, visita il nostro sito www.nutrifer.it o rivolgili alla nostra segreteria ai seguenti recapiti:

NUTRIFOR FORMAZIONE IN NUTRIZIONE SRL

Via Alessandria 174 — 00198 Roma (sede legale)

Tel:39/348 42 32 884 +39/06 83 60 40 59 Fax +39/ 06 99 366 555

E-mail: info@nutrifer.it segreteria@nutrifer.it