

SCHEDA INFORMATIVA MASTER UNIVERSITARIO

ANNO ACCADEMICO	2018/19
DENOMINAZIONE DEL MASTER	Biologo Nutrizionista
LIVELLO	II
DURATA/EDIZIONE	Annuale/I Edizione
CFU	60
MONTE ORE TOTALE (comprensivo di didattica frontale, esercitazioni pratiche, tirocini, seminari, attività di studio e preparazione individuale)	1500
DIPARTIMENTO PROPONENTE RESPONSABILE DELLA GESTIONE ORGANIZZATIVA E AMMINISTRATIVO/CONTABILE	Dipartimento di Medicina Clinica, Sanità Pubblica, Scienze della Vita e dell'Ambiente
DOCENTE PROPONENTE	Prof. Cimini Annamaria
COMITATO ORDINATORE (costituito da almeno 3 docenti di ruolo dell'Ateneo - art.2, comma 3 - Regolamento Master)	Prof. C. Ferri
	Prof. MG Cifone
	Prof. G. Desideri
	Prof. R Ippoliti
DOCENTE COORDINATORE	Dr. M Quintiliani (Accademia Medeaterranea)
SEDE DI SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE	Università dell'Aquila, Accademia Medeaterranea
STRUTTURA CUI E' AFFIDATA LA GESTIONE DELLE CARRIERE STUDENTI	Ufficio Master

OBIETTIVI FORMATIVI

Il Master vuole formare professionisti esperti in approcci integrati alla nutrizione, rispondendo alla richiesta di un'alimentazione personalizzata costituita sulla base di fattori di rischio, età ed esigenze diverse e verso stili di vita salutarì. Il Master fornirà competenze per costruire una relazione di fiducia con le persone e per interagire con le altre figure professionali impegnate nella tutela della salute, oltre che fornire le basi per intraprendere attività libero-professionale o inserito nel SSN. Il percorso formativo fornisce un quadro completo di conoscenze scientifiche di base e applicate che permettono di affrontare le diverse componenti legate all'individuo (fasi fisiologiche ed evolutive di vita, fattori di rischio, presenza di patologie, ecc) e di proporre, tramite un approccio integrato, adeguati cambiamenti nello stile di vita e nell'alimentazione.

PROFILO PROFESSIONALE E SBocchi OCCUPAZIONALI

Il Master si pone l'obiettivo di formare un di Biologo Nutrizionista in grado di proporre soluzioni integrate sia a persone con problemi ponderali, sia a pazienti con allergie e intolleranze alimentari, malattie infiammatorie croniche, autoimmuni, neuro-degenerative, nonché di fornire l'adeguato supporto nutrizionale durante la gravidanza, l'allattamento, l'età pediatrica l'invecchiamento e l'attività sportiva.

Il professionista sarà in grado di indirizzare la persona verso un percorso di modifica dei comportamenti alimentari che lo porterà al miglioramento dei disturbi. La figura in uscita avrà acquisito le capacità per lavorare come libero professionista oppure per supportare strutture private (palestre, centri benessere, centri polifunzionali, etc) che necessitano delle sue specifiche competenze e per proporre incontri divulgativi sul tema dell'educazione alimentare e sullo stile di vita. Sono inoltre possibili sbocchi occupazionali nel settore pubblico come nelle Asl, negli ospedali, nelle Aziende di settore.)

REQUISITI DI AMMISSIONE

Titoli di studio che consentono l'accesso	CLASSE n.	DENOMINAZIONE CLASSE

Laurea di I livello D.M.509/1999		
Laurea di I livello D.M.270/2004		
Laurea Specialistica D.M.509/1999		Biologia Sanitaria o Lauree Specialistiche in Scienze Biologiche
Laurea Magistrale D.M.270/2004		Biologia della Salute e Nutrizione
Lauree ordinamenti previgenti D.M. 509/1999		
Ai fini dell'ammissione, il Comitato Ordinatore valuterà la validità di ogni altro titolo di studio non ricompreso nelle classi sopra elencate.		
<p>Coloro che (cittadini italiani, comunitari, non comunitari regolarmente soggiornanti in Italia, non comunitari residenti all'estero) sono in possesso di un titolo di studio conseguito all'estero, possono presentare domanda di ammissione al Master secondo le norme stabilite dal MIUR per l'accesso degli studenti stranieri ai Master universitari e disponibili alla pagina web http://www.studiare-in-italia.it/studentistranieri/4.html</p> <p>Il Comitato Ordinatore valuterà l'idoneità del titolo straniero ai fini esclusivi dell'ammissione al Master, che non comporterà alcuna equiparazione/equipollenza del titolo straniero a quello italiano.</p>		
EVENTUALI TITOLI AGGIUNTIVI:		
NUMERO PARTECIPANTI		
MINIMO	20	Il Master verrà attivato solo in caso di raggiungimento del <u>numero minimo previsto di iscritti</u> .
MASSIMO	NON PREVISTO	Qualora le domande di ammissione presentate risultino superiori al massimo previsto, la selezione avverrà tramite le seguenti modalità: (Valutazione titoli, colloquio,..... specificare)
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA		

La frequenza è obbligatoria per almeno il 75% del monte ore complessivo previsto di didattica. E' altresì previsto l'obbligo di tirocinio per 500 ore da espletarsi presso la Accademia Mediteatrranea, sotto la guida di un Tutor che affiancherà lo studente nei diversi ambiti professionali prescelti, garantendo l'inserimento nei contesti lavorativi e la continuità con il percorso formativo complessivo. Il Master della durata di 12 mesi, si svolge da settembre 2018 a settembre 2019.

Il Master si articola in 1500 ore di cui:

- 360 ore, attività d'aula
- 450 ore, stage, project work, sviluppo dell'idea imprenditoriale
- 690 ore, studio individuale, autoformazione, verifiche intermedie, orientamento

Le lezioni del Master prevedono una frequenza media di 8 ore giornaliere per 1 giorno alla settimana, preferibilmente il sabato. I moduli didattici, nove in totale, affronteranno tutte le tematiche necessarie per operare come educatore alimentare, quali: la Chimica degli alimenti, l'Approccio integrato alla nutrizione, l'Anamnesi nutrizionale e gli esami di laboratorio, le Esigenze nutrizionali nelle diverse fasi di vita, la Nutrizione come causa di malattia e la Prevenzione. È previsto, inoltre un modulo dedicato all'avviamento e alla gestione dell'autoimprenditorialità. Agli studenti è data la possibilità di scegliere se seguire le lezioni in aula o di visionarle in modalità streaming, al fine di agevolare tutti coloro che, per esigenze lavorative e/o familiari potrebbero avere difficoltà a partecipare fisicamente alle lezioni in aula. Sarà fornita una password che permetterà agli iscritti di accedere alle lezioni caricate sul sito dedicato al Master. Per tale modalità di visione delle lezioni potrà essere rilasciato, su richiesta dello studente, il certificato di presenza, cartaceo o via mail, utile ai fini delle 150 ore per il Diritto allo Studio.

Lo studente potrà visionare le lezioni in qualsiasi momento della giornata e in giorni diversi dal sabato sempre tramite l'accesso al sito in modalità differita. In tal caso non è previsto il rilascio del certificato poiché si può decidere di collegarsi durante il tempo libero.

Sarà fornito agli studenti il materiale didattico in supporto alle lezioni svolte tramite pubblicazione su piattaforma informatica dedicata. Tutte le informazioni specifiche saranno trasmesse, nei dettagli, nella giornata di inaugurazione del master che si svolgerà entro il mese di febbraio 2019. Con l'occasione sarà anche distribuita tutta la documentazione utile agli iscritti, incluso il calendario annuale delle lezioni e degli esami. Ogni corso integrato è strutturato in moduli.

FREQUENZA

Obbligatoria per almeno 70 % del monte ore complessivo previsto di didattica frontale

PIANO DIDATTICO

Il piano didattico può comprendere attività monodisciplinari o attività di tipo integrato. Per gli insegnamenti monodisciplinari devono essere indicati i CFU, il SSD ed il dettaglio ore di didattica frontale. Per gli insegnamenti integrati, CFU, S.S.D. e dettaglio ore di didattica frontale devono essere indicati esclusivamente per i singoli moduli.

Attività formativa	Docente	S.S.D.	CFU	Numero ore totali					
					Nell'ambito del valore totale 1 CFU = 25 ore, specificare la quota di ore di didattica frontale.				
					8	16	25	ORE DI DIDATTICA FRONTALE IN CORSI TEORICI	ORE DI DIDATTICA FRONTALE IN ATTIVITA' DI LABORATORIO
Anamnesi nutrizionale ed esami di laboratorio	CLAUDIO FERRI	S.S.D. MED/09	2,00	50,00					
Attività fisica e nutrizione		SSD BIO/09	2,00	50,00					
CORSO INTEGRATO: La chimica degli alimenti									
1) MODULO (1): chimica degli alimenti		SSD CHIM/10	2,00	50,00					
2) modulo (2) Produzione e conservazione alimentare	DOCENTE FONDAZIONE		1,00	25,00					
				0,00					
				0,00					
CORSO INTEGRATO: La Nutrizione				0,00					
1) Modulo (1): fisiologia della nutrizione		SSD BIO/09	2,00	50,00					
2) Modulo (2): La nutrizione	CLAUDIO FERRI/G DESIDERI	SSD MED/09	2,00	50,00					
				0,00					
Psiconeuroendocrinoimmunologia	MARIA GRAZIA CIFONE	SSD MED/04	2,00	50,00					
Il microbiota e problemi alimentari	MARIA GRAZIA CIFONE	SSD MED/04	3,00	75,00					
Nutrigenomica e nutrigenetica	RODOLFO IPPOLITI	SSD BIO/11	2,00	50,00					
Nutrizione nelle diverse fasi della vita		SSD MED/49	2,00	50,00					
Allergie Alimentari	MARIA GRAZIA CIFONE	SSD MED/04	2,00	50,00					
neurobiologia del processo di alimentazione	ANNAMARIA CIMINI	SSD BIO/06	2,00	50,00					
Basi Anatomico-funzionali della digestione	GUIDO MACCHIARELLI	SSD BIO/16	2,00	50,00					
CORSO INTEGRATO: Alimenti e prevenzione				0,00					
1) Modulo (1): Cancro e metabolismo	ANNAMARIA CIMINI	BIO/06	2,00	50,00					
2) Modulo (2): Effetti biologici e meccanismi di azioni degli alimenti	GIUSEPPINA PITARI	BIO/10	2,00	50,00					
3) Modulo 3: Alimentazione e prevenzione	CLAUDIO FERRI/G DESIDERI	MED/09	2,00	50,00					
4) Piani alimentari nelle patologie	CLAUDIO FERRI/G DESIDERI	MED/09	2,00	50,00					
				0,00					
				0,00					
				0,00					
CORSO INTEGRATO: Gestione e avviamento all'attività imprenditoriale				0,00					

1) Modulo (1) Aspetti specifici della professione	ORDINE DEI BIOLOGI	1,00	25,00
2) Modulo (2) Normativa e codice deontologico	ORDINE DEI BIOLOGI	1,00	25,00
3) Modulo (3) Aspetti amministrativi	DOCENTE ACCADEMIA	1,00	25,00
			0,00
			0,00
Stage presso Fondazione Mediterranea: sicurezza alimentare e HACCP e autoimprenditorialità	DOCENTE ACCADEMIA	18,00	450,00
			0,00
ATTIVITA' FORMATIVA OPZIONALE		2,00	50,00
PROVA FINALE		3,00	75,00
		TOTALE	1.500,00
PROVA FINALE			
<p>Per il conseguimento del titolo è prevista una prova finale scritta che si terrà nella giornata conclusiva del Master su argomenti inerenti il progetto di stage presentato dallo studente.</p> <p>1. Alla prova finale sono attribuiti 3 CFU.</p> <p>2. Per sostenere la prova finale lo studente dovrà aver conseguito tutti gli altri crediti formativi universitari previsti nel piano degli studi.</p> <p>3. La prova finale consta di un esame scritto che verte sul progetto formativo sviluppato durante l'attività pratica (stage) su tematiche strettamente collegate alla conoscenza approfondita degli aspetti giuridici e deontologici relativi alla professione; alla conoscenza dei valori nutrizionali della dieta</p> <p>La votazione finale risulterà dalla media delle votazioni ottenute per ogni modulo, per la prova finale e per il progetto collegato allo stage.</p>			
COPERTURA FINANZIARIA			
		CONTRIBUTO D'ISCRIZIONE (€)	2.500,00