



UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI GENOVA
AREA DIDATTICA E STUDENTI
SERVIZIO ALTA FORMAZIONE

D.R. n. 184

IL RETTORE

- Vista la L. n. 127 del 15.5.1997, pubblicata nel supplemento ordinario alla G.U. n. 113 del 17.05.1997 e successive modifiche, in merito alle misure urgenti per lo snellimento dell'attività amministrativa e dei procedimenti di decisione e di controllo;
- Visto il Decreto del Ministro dell'Università e della Ricerca Scientifica e Tecnologica n. 270 del 22.10.2004 "Modifiche al regolamento recante norme concernenti l'autonomia didattica degli atenei, approvato con decreto del Ministro dell'Università e della Ricerca Scientifica e Tecnologica 3 novembre 1999, n. 509" ed in particolare l'art. 3, comma 9;
- Visto il Regolamento dei Corsi di Perfezionamento, di aggiornamento professionale e di formazione permanente e dei corsi per Master Universitari di primo e secondo livello dell'Università degli Studi di Genova emanato con D.R. n. 551 del 10.02.2015;
- Viste le disposizioni del Ministero dell'Università e della Ricerca del 28.02.2017 relative alle procedure per l'accesso degli studenti stranieri richiedenti il visto ai corsi di formazione superiore per l'a.a. 2017/2018;
- Vista la delibera del Consiglio del Dipartimento Scienze della Terra dell'Ambiente e della VITA (DISTAV) dell'Università degli Studi di Genova del 04.07.2017 con la quale, a ratifica del decreto d'urgenza n. 2215 del 20.06.2017, è stata proposta l'attivazione del Master Universitario di II livello in "Biologo nutrizionista esperto in approcci integrati per la salute umana";
- Vista la delibera della Scuola di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali dell'Università degli Studi di Genova del 13.07.2017 con la quale, a ratifica del decreto d'urgenza n. 2224 del 21.06.2017, è stata approvata l'attivazione del Master Universitario di II livello in "Biologo nutrizionista esperto in approcci integrati per la salute umana";
- Viste le delibere, in data 04.07.2017 del Senato Accademico e in data 05.07.2017 del Consiglio di Amministrazione, con le quali è stato ratificato il decreto d'urgenza n. 2271 del 22.06.2017 e in risposta all'Avviso pubblico di cui alla D.G.R. n. 361 del 05.05.2017, è stato istituito il Master Universitario di II livello in "Biologo nutrizionista esperto in approcci integrati per la salute umana" – I edizione;
- Visto il decreto del Direttore Generale di Regione Liguria n. 240 del 14.11.2017 "Approvazione esiti selezione e ammissione a finanziamento delle operazioni presentate ai sensi dell'Avviso pubblico di cui alla D.G.R. n. 361 del 05.05.2017;

D E C R E T A

Art. 1

Norme Generali

È attivato per l'anno accademico 2017/2018, presso il Dipartimento di Scienze della Terra dell'Ambiente e della Vita dell'Università degli Studi di Genova (DISTAV), il **Master Universitario di II livello in "Biologo nutrizionista esperto in approcci integrati per la salute umana" – I edizione.**

Il Master è realizzato in collaborazione con: Assoutenti, Agamennone SSD a r.l, Centro Medico Ippocrate S.n.c., Ente Nazionale di Previdenza e Assistenza a favore dei Biologi, IFBB Italia SSD a r.l. – Federazione BodyBuilding; MESA S.r.l.; MICAMO S.r.l.; New Gold Gym SSD a r.l.; Regione Liguria - Settore Prevenzione, Sanità Pubblica, Fasce Deboli, Sicurezza Alimentare e Sanità Animale.

Il Master ha ricevuto il sostegno di Confindustria Genova e della Conferenza Nazionale dei Comitati di Pari Opportunità delle Università Italiane.

Il Master è finanziato da Regione Liguria nell'ambito di progetti per l'attuazione di Master universitari di I e II livello a valere sull'Asse 3 "Istruzione e Formazione" del POR FSE 2014-2020 (Programma Operativo Regionale Fondo Sociale Europeo).

La partecipazione al Master è gratuita.

Art. 2
Finalità del Master

Obiettivi:

Il Master presentato si pone l'obiettivo di formare una figura professionale di riferimento, in grado di proporsi come educatore di uno stile di vita salutare.

Il percorso formativo sarà finalizzato a fornire ai discenti un quadro completo di conoscenze scientifiche che permettano di affrontare i numerosi aspetti legati all'individuo (fasi fisiologiche ed evolutive di vita, fattori di rischio, morbilità, ecc) e di proporre, in un approccio integrato, adeguati cambiamenti nello stile di vita e nell'alimentazione. Tenendo conto che la Liguria nel suo intero territorio presenta un indice di vecchiaia superiore alla media nazionale, il Master si inserisce anche in questo contesto formando un professionista con le competenze necessarie per guidare questa fascia della popolazione verso una alimentazione personalizzata. Al termine del Master, il Biologo nutrizionista sarà anche capace di applicare al meglio le tecniche di comunicazione e di costruire una relazione ottimale con il paziente, utile per motivarlo al cambiamento e per collaborare con le altre figure professionali che intorno a lui possono gravitare come gli psicologi, i medici, i fisioterapisti, i preparatori atletici, gli psico-motricisti, gli educatori e molti altri.

Per raggiungere l'obiettivo, il Master fornirà anche le competenze necessarie per l'elaborazione di piani nutrizionali appropriati e personalizzati tenendo conto delle abitudini di vita e alimentari, dell'impegno lavorativo, del livello di stress, della condizione socio-economica, della possibilità di svolgere attività fisica, delle caratteristiche metaboliche e genetiche individuali.

Il Master fornirà inoltre le competenze tecniche necessarie all'avviamento, alla corretta gestione amministrativa e alla promozione efficace dell'attività di libero professionista in grado di gestire, in autonomia, uno studio professionale, ma anche di saper organizzare incontri volti alla divulgazione delle conoscenze utili per una sana alimentazione.

Profili funzionali:

Grazie al lavoro svolto in sinergia con la Regione ed i settori dedicati, questo Master forma un professionista in uscita in grado di studiare e suggerire una corretta alimentazione ed un salutare stile di vita, non solo qualora si presentino soggetti in particolari fasi fisiologiche della vita o già in stato patologico, ma anche in ottica di prevenzione. La figura professionale sarà perciò un punto di riferimento per l'individuo e potrà proporre, con un approccio integrato, adeguati e personalizzati cambiamenti al suo stile di vita.

Sbocchi occupazionali:

I diplomati di questo Master avranno acquisito le capacità per lavorare come libero professionista, con partita IVA, aprendo uno studio oppure per supportare strutture private (palestre, centri benessere, centri polifunzionali...) che necessitano delle sue specifiche competenze e per proporre incontri divulgativi sul tema dell'educazione alimentare e sullo stile di vita salutare. Sono altresì possibili sbocchi occupazionali nel settore pubblico come nelle Asl, negli ospedali, nelle Aziende di settore.

Art. 3
Organizzazione didattica del Master

Il Master della durata di **12 mesi**, si svolge da **maggio 2018 a maggio 2019**.

Il Master si articola in **1500 ore** di cui:

- **360 ore** di attività formative d'aula;
- **450 ore stage/project work/sviluppo dell'idea imprenditoriale;**
- **690 ore di studio individuale**, autoformazione, verifiche intermedie, orientamento;
 - di cui **50 ore di stesura prova finale.**

Al Master sono attribuiti 60 CFU.

Il piano didattico è riportato nell'Allegato 1 che fa parte integrante del presente bando.

Le lezioni del Master prevedono una frequenza media di 8 ore giornaliere per 5 giorni alla settimana, al massimo per 2 settimane al mese. Il calendario dell'orario delle lezioni potrà subire variazioni in base ad eventuali esigenze didattiche

La frequenza è a tempo pieno: è consentito il 20 % di assenze per gli studenti non occupati ed il 30% per gli studenti occupati.

Stage:

Al termine della fase didattica saranno organizzate 450 ore di *stage*. Lo *stage* permetterà agli studenti un primo ingresso nel mondo del lavoro attraverso progetti formativi mirati e concordati con i soggetti ospitanti. La pianificazione degli *stage* si articola in azioni svolte in parallelo sugli allievi e sulle Aziende: il *tutor*, da un lato identificherà l'Azienda che più soddisfa le aspettative dello studente in base alle disponibilità, dall'altro con l'Azienda definirà i dettagli del progetto formativo adeguati agli obiettivi formativi del Master. Lo *stage* prevederà dapprima l'inquadramento della problematica e secondariamente una sezione tecnico-pratica.

È stato stipulato un accordo con ENPAB allo scopo di promuovere attività formative che, aumentando le competenze, rafforzino la competizione sul mercato del lavoro, questo accordo promuove l'attività di nutrizione applicata alla clinica, importante strumento per il Biologo nutrizionista. La struttura GVM Care & Research è una rete di strutture sanitarie accreditate: gli studenti inseriti in questo programma saranno seguiti da un *tutor aziendale* e la pratica professionale sarà volta a perfezionare gli insegnamenti nei seguenti ambiti: la valutazione dello stato nutrizionale, dei fabbisogni nutritivi e l'elaborazione di adeguati piani nutrizionali dei soggetti in diverse condizioni fisiopatologiche. Lo *stage* infatti consentirà da una parte l'applicazione degli insegnamenti d'aula del Master, dall'altra favorirà l'Azienda con l'inserimento di uno studente che porterà innovazione al suo interno. Le problematiche e le soluzioni emerse in questo percorso saranno oggetto di discussione della Prova finale.

Sono stati attivati contatti con palestre, centri polifunzionali e di benessere. Sono previsti stage presso le seguenti Aziende partner: Assoutenti, Agamennone SSD a r.l.; Centro Medico Ippocrate S.n.c.; Ente Nazionale di Previdenza e Assistenza a favore dei Biologi; IFBB Italia SSD a r.l. – Federazione BodyBuilding; MESA S.r.l.; MICAMO S.r.l.; New Gold Gym SSD a r.l.; Regione Liguria- Settore Prevenzione, Sanità Pubblica, Fasce Deboli, Sicurezza Alimentare e Sanità Animale.

Verifiche intermedie, prove finali e valutazione delle competenze in uscita: al termine di ogni modulo, verranno effettuate delle verifiche, valutate in trentesimi, di apprendimento.

Entro la conclusione del Master, gli allievi dovranno inoltre redigere un elaborato, con la supervisione di uno o più docenti, approfondendo argomenti proposti durante le lezioni e/o in funzione del proprio progetto formativo di tirocinio seguito nel *project work*.

L'elaborato darà agli allievi l'opportunità di mettere a frutto le informazioni acquisite, dovrà avere preferibilmente carattere applicativo, sarà discusso durante l'Esame finale dinanzi ad una Commissione composta da docenti del Master e sarà valutata in centodecimi.

Sede di svolgimento dell'attività didattica: Università degli Studi di Genova - Dipartimento di Scienze della Terra dell'Ambiente e della Vita (DISTAV) e/o sedi delle Aziende ed Enti *partner*.

Art. 4

Requisiti di Ammissione

Al Master sono ammessi un numero **massimo di 20 allievi** (il numero minimo per l'attivazione è di 15 allievi).

Titoli di studio richiesti:

Al Master sono ammessi giovani e adulti in cerca di occupazione e occupati in possesso di Laurea magistrale in Biologia LM-6, 6/S conseguita o titoli equipollenti ai sensi del Decreto Interministeriale 9 luglio 2009 e ss. mm.

Modalità di ammissione:

L'ammissione al Master avverrà sulla base di una procedura di selezione effettuata da una apposita Commissione nominata dal Comitato di Gestione. La selezione verterà sulle seguenti prove:

- Prova scritta (max 30 punti)** che consisterà in una verifica finalizzata al rilevamento del possesso delle seguenti conoscenze di base per la frequenza del Master: biochimica, chimica, endocrinologia, fisiologia igiene, immunologia, microbiologia, neuroscienze.

La prova consiste nella soluzione di **40 quesiti in 30 minuti** che verranno valutati secondo i seguenti criteri:

- 0,75 punti** per ogni risposta esatta
- meno 0,25 punti** per ogni risposta sbagliata
- 0 punti** per ogni risposta non data

Sulla base degli esiti della prova scritta i candidati dal **1° al 48° posto** presenti nella graduatoria saranno ammessi alla valutazione dei titoli e alla prova orale.

□ **Valutazione della formazione (max 15 punti)**

- 10 punti per il voto di laurea pari a 110 e lode
- 9 punti per il voto di laurea compreso tra 110 e 109
- 8 punti per il voto di laurea compreso tra 108 e 107
- 6 punti per il voto di laurea compreso tra 106 e 103
- 4 punti per il voto di laurea compreso tra 102 e 100
- 2 punti per il voto di laurea pari o inferiore a 99
- fino a **5 punti** per la valutazione di altre esperienze formative pertinenti e certificate.

□ **Prova orale: (max 55 punti)**

Colloquio individuale volto ad evidenziare gli interessi e la motivazione rispetto agli obiettivi formativi del Master, le capacità relazionali, la disponibilità di orario necessaria per la frequenza al corso, le competenze eventualmente già possedute nell'ambito del settore.

La graduatoria finale verrà stilata sulla base della somma dei punteggi riportati nelle due prove e nella valutazione dei titoli.

I partecipanti saranno selezionati nel rispetto del principio delle pari opportunità.

In caso di parità di punteggio verrà data la precedenza al candidato con minore età anagrafica ed in cerca di occupazione.

Art. 5

Comitato di Gestione e Presidente

Presidente: Prof Mauro Mariotti

Comitato di Gestione: Proff. Fabrizio Bracco, Ilaria Demori, Giampaola Pesce, Adriana Voci e Dott.ssa Micaela Tiso.

Nell'ambito del Master è istituito un **Comitato di Indirizzo:** composto dai componenti del **Comitato di Gestione** e dai professionisti delle Aziende partner, con compiti di supervisione, monitoraggio e assistenza placement.

Direttore: Prof.ssa Adriana Voci.

Coordinatori didattici: Prof.ssa Adriana Voci, Dott.ssa Micaela Tiso, E-mail vocia@unige.it, micaela.tiso@unige.it

La struttura cui sarà affidata la Segreteria organizzativa e amministrativo-contabile e la funzione di Sportello informativo del corso è: l'Area Apprendimento permanente, orientamento, e-learning - Servizio Apprendimento permanente - PerForm- Settore Apprendimento permanente, Piazza della Nunziata, 2 Genova tel. (+39) 010 2099466, fax (+39) 010 2099469, e-mail perform@unige.it.

Referente: Ilaria Burlando

Art. 6

Presentazione della domanda di ammissione

La domanda di ammissione al concorso deve essere presentata mediante la procedura *on-line* disponibile all'indirizzo <https://servizionline.unige.it/studenti/post-laurea/master>, entro le ore 12:00 del 09.04.2018.

La data di presentazione della domanda di partecipazione al concorso è certificata dal sistema informatico che, allo scadere del termine utile per la presentazione, **non permetterà più l'accesso e l'invio della domanda.**

Nella domanda il candidato deve autocertificare sotto la propria responsabilità, pena l'esclusione dal concorso:

- a. il cognome ed il nome, il codice fiscale, la data ed il luogo di nascita, la residenza, il telefono ed il recapito eletto agli effetti del concorso. Per quanto riguarda i cittadini stranieri, si richiede l'indicazione di un recapito italiano o di quello della propria Ambasciata in Italia, eletta quale proprio domicilio. Può essere omessa l'indicazione del codice fiscale se il cittadino straniero non ne sia in possesso, evidenziando tale circostanza;
- b. la cittadinanza;
- c. tipo e denominazione della laurea posseduta con l'indicazione della data, della votazione e dell'Università presso cui è stata conseguita ovvero il titolo equipollente conseguito presso un'Università straniera nonché gli estremi dell'eventuale provvedimento con cui è stata dichiarata l'equipollenza stessa oppure l'istanza di richiesta di equipollenza ai soli fini del concorso di cui all'art. 5;
- d. stato di disoccupazione o occupazione;
- e. il possesso di altre esperienze formative pertinenti, specificando le eventuali certificazioni conseguite.

Alla domanda di ammissione al Master devono essere allegati, mediante la procedura *online*:

1. fotocopia fronte/retro di un documento di identità;
2. curriculum vitae.

Per confermare la domanda sarà necessario attestare la veridicità delle dichiarazioni rese spuntando l'apposita sezione prima della conferma della domanda.

Tutti gli allegati devono essere inseriti in formato PDF.

Nel caso di titolo di studio conseguito all'estero, qualora il titolo non sia già stato riconosciuto equipollente, l'interessato deve chiederne l'equipollenza ai soli fini del concorso, allegando alla domanda i seguenti documenti:

- titolo di studio tradotto e legalizzato dalla competente rappresentanza diplomatica o consolare italiana del paese in cui è stato conseguito il titolo;
- "dichiarazione di valore" del titolo di studio resa dalla stessa rappresentanza.

Il provvedimento di equipollenza sarà adottato ai soli fini dell'ammissione al concorso e di iscrizione al corso.

Nel caso in cui la competente rappresentanza diplomatica o consolare italiana non abbia provveduto a rilasciare tale documentazione in tempo utile per la presentazione della domanda di ammissione, è necessario allegare alla domanda tutta la documentazione disponibile.

L'eventuale provvedimento di equipollenza sarà adottato sotto condizione che la traduzione legalizzata e la "dichiarazione di valore" siano presentate entro il termine previsto per l'iscrizione ai corsi da parte dei candidati ammessi.

Il rilascio della suddetta documentazione e dell'eventuale permesso di soggiorno per la partecipazione alle prove e per la frequenza del corso ai cittadini stranieri è disciplinato dalle disposizioni del Ministero dell'Università e della Ricerca del 28.02.2017 relative alle procedure per l'accesso degli studenti stranieri richiedenti visto ai corsi di formazione superiore del 2017/2018, disponibile all'indirizzo <http://www.studiare-in-italia.it/studentistranieri>.

Ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica n. 445 del 28 dicembre 2000, alle dichiarazioni rese nella domanda di ammissione, nel caso di falsità in atti e dichiarazioni mendaci si applicano le sanzioni penali previste dall'art. 76 del decreto n. 445/2000 sopra richiamato. Nei casi in cui non sia applicabile la normativa in materia di dichiarazioni sostitutive (D.P.R. n. 445/2000 e ss.mm.ii), il candidato si assume comunque la responsabilità (civile, amministrativa e penale) delle dichiarazioni rilasciate.

L'Amministrazione si riserva di effettuare i controlli e gli accertamenti previsti dalle disposizioni in vigore. I candidati che renderanno dichiarazioni mendaci decadranno automaticamente dall'iscrizione, fatta comunque salva l'applicazione delle ulteriori sanzioni amministrative e/o penali previste dalle norme vigenti.

L'Amministrazione universitaria non assume alcuna responsabilità per il caso di smarrimento di comunicazioni dipendente da inesatte indicazioni della residenza e del recapito da parte dell'aspirante o da mancata oppure tardiva comunicazione del cambiamento degli stessi, né per eventuali disguidi postali o telegrafici non imputabili a colpa dell'Amministrazione medesima.

Le selezioni si svolgeranno nella settimana dal 16 al 20 aprile 2018. Giorno, orario e sede della prova di ammissione ed eventuali ulteriori comunicazioni saranno comunicate a cura della Segreteria organizzativa sul sito www.perform.unige.it entro la chiusura del presente bando.

La graduatoria per l'ammissione al Master verrà pubblicata alla fine delle selezioni a cura della Segreteria organizzativa sul sito www.perform.unige.it.

I candidati che non riporteranno nella domanda tutte le indicazioni richieste saranno esclusi dalle prove.

L'Università può adottare anche successivamente all'espletamento del concorso, provvedimenti di esclusione nei confronti dei candidati privi dei requisiti richiesti.

Eventuali agevolazioni economiche e/o borse

Durante la fase d'aula e di *stage* del Master i partecipanti beneficeranno di un'indennità di servizio mensa.

Tale indennità è riconosciuta solo nel caso in cui l'attività di *stage* si svolga con un orario giornaliero di almeno 7 ore su due turni e non sia possibile utilizzare la mensa aziendale o non siano messe a disposizione dal soggetto ospitante altre agevolazioni.

Art. 7

Perfezionamento dell'iscrizione

I candidati ammessi al Master Universitario di II livello in "Biologo nutrizionista esperto in approcci integrati per la salute umana" – I edizione devono perfezionare l'iscrizione entro il 24.04.2018 mediante procedura *online* collegandosi alla pagina <https://servizionline.unige.it/studenti/post-laurea> cliccando su <<Conferme iscrizione post-laurea>> e scegliendo il Master la cui iscrizione deve essere confermata.

Alla conferma *online* dovrà essere allegata n. 1 foto tessera in formato jpg.

Il Master è interamente finanziato da Regione Liguria con fondi comunitari. Nulla è dovuto dallo studente iscritto.

I candidati, che non avranno provveduto ad iscriversi entro il termine sopraindicato, di fatto sono considerati rinunciari.

Art. 8

Rilascio del Titolo

A conclusione del Master, agli iscritti che, a giudizio del Comitato di Gestione abbiano superato con esito positivo la Prova finale, verrà rilasciato il diploma di **Master Universitario di II livello in “Biologo nutrizionista esperto in approcci integrati per la salute umana” – I edizione** come previsto dall’art. 19 del Regolamento dei Corsi di Perfezionamento, di aggiornamento professionale e di formazione e dei corsi per Master Universitari di primo e secondo livello.

Art. 9

Trattamento dei dati personali

I dati personali forniti dai candidati saranno raccolti dall’Università degli Studi di Genova, Area Didattica e studenti – Servizio alta formazione, e trattati per le finalità di gestione della selezione e delle attività procedurali correlate, secondo le disposizioni D.Lgs n. 196 del 30.06.2003 “Codice in materia di protezione di dati personali”.

Genova, 17/01/2018

F.TO IL RETTORE

Piano didattico:

Insegnamento	SSD	CFU	Tot h insegnamento
Chimica degli alimenti			
1. I principali costituenti degli alimenti (macro e micronutrienti). 2. I costituenti secondari degli alimenti: gli additivi alimentari, i contaminanti negli alimenti. 3. Le modificazioni dei nutrienti indotte dai processi di lavorazione. 4. Conoscenze su alcuni alimenti "base" usati come tali e come materie prime. Esempi di alimenti di origine vegetale ed animale: la composizione, i metodi generali di ottenimento ed i criteri per valutarne la qualità e la conformità in termini di legge. 5. Etichettatura alimentare.	CHIM/10	3	24
6. Le principali tecniche di produzione e conservazione alimentare.	ING-IND/25	1	8
7. Le principali problematiche legate alla sicurezza alimentare. L'HACCP. 8. Igiene degli Alimenti. Shelf-life di prodotto.	MED/42	1	8
Approccio integrato alla nutrizione			
9. La psiconeuroendocrinoimmunologia (PNEI) come paradigma della cura integrata. 10. La risposta di stress: eustress, distress, allostasi, carico allostatico. 11. Effetti dello stress sul metabolismo 12. Stress e apparato digerente: asse intestino-cervello. 13. Le neuroscienze della relazione terapeuta-paziente	BIO/09	3	24
14. Il microbiota: composizione, funzioni, importanza nella regolazione della risposta immunitaria. 15. Stress, infiammazione e assunzione di cibo 16. Stress e corpo. Terapie corporee e funzionalità gastrointestinale.	MED/09	2	16
Comunicazione e psicologia			
17. Principi di base della comunicazione: Fondamenti di psicologia della comunicazione. Gli elementi della comunicazione (emittente, ricevente, codice, mezzo, contesto). L'ascolto attivo. 18. I diversi tipi di comunicazione, verbale e non verbale, persuasiva: Uso consapevole della comunicazione. Cinesica, prossemica, aptica. Comunicazione e relazione interpersonale. Comunicazione persuasiva. 19. Motivazione del paziente al cambiamento: Psicologia della motivazione Emozioni, motivazioni, bisogni, aspettative. Resistenza al cambiamento e strategie di coaching. Motivazione e volontà, dalla decisione all'azione. Laboratori.	M-PSI/01	3	24
20. Psicologia della salute: La prospettiva bio-psico-sociale. I processi e i determinanti della salute. Le diverse idee di salute. L'educazione alla salute e la promozione della salute.	M-PSI/05	1	8

21. La relazione con il paziente: I fattori che influenzano la relazione tra operatore e paziente. Compliance e Adherence. Il modello "Patient Centred". Ruoli e vissuti di operatore e paziente. Laboratori.			
22. Componenti psicologiche ed affettive dell'alimentazione: Il significato emotivo dell'esperienza alimentare. La funzione relazionale del cibo. Tono dell'umore ed alimentazione.	M-PSI/07	1	8
23. Processi regolativi emotivi ed alimentari: Processi regolativi delle emozioni. Autoregolazione ed eteroregolazione nel processo alimentare. Il significato emotivo di una dieta alimentare. Laboratori.			
Anamnesi nutrizionale ed esami di laboratorio			
24. Tabelle nutrizionali degli alimenti. Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia (LARN). LARN ed elaborazione di uno schema dietetico equilibrato.	BIO/09	3	24
25. Tecniche per la valutazione della composizione corporea, del fabbisogno energetico e dello stato nutrizionale del paziente.			
26. Strumenti utili per valutare le abitudini alimentari: redazione di un diario alimentare, somministrazione di questionari.			
27. Approcci alimentari diversi. Abitudini alimentari legati a etnia, tradizioni, religione, etica personale.			
28. Diete vegetariane e vegane.	MED/09	2	16
29. Esempi di diete ed esercitazioni pratiche.			
30. Valutazione critica di esami ematologici e clinici.			
31. Il microbiota: Test diagnostici	MED/09	2	16
32. Nutrigenomica e nutrigenetica. Test genetici per l'alimentazione.			
Esigenze nutrizionali nelle diverse fasi della vita			
33. La nutrizione nelle diverse età della vita.	BIO/09	3	24
34. I nuovi LARN e i micronutrienti chiave (Acido Folico - Vitamina A - Vit D - Fe - Ca -Se) nell'alimentazione in relazione ai passaggi chiave della vita.			
35. Nutrizione in età pediatrica.			
36. Alimentazione ed invecchiamento.	MED/09	2	16
37. Stili nutrizionali di sostegno alla fisiologia della donna nel periodo fertile. Attenzioni particolari agli alimenti e possibili interventi nutrizionali nelle dismenorree, ovaio policistico ed endometriosi.			
38. Epigenetica e nutrizione.			
39. Aspetti nutrizionali generali in gravidanza e allattamento. Casi clinici e schemi dietetici di riferimento.			
40. Schemi dietetici e attenzioni nutrizionali particolari in: Diabete gestazionale, obesità in gravidanza, anemia in gravidanza.			
Nutrizione causa di malattia e malnutrizione in malattia			
41. Reazioni immunitarie e di ipersensibilità.	MED/09	4	32
42. Reazioni avverse ad alimenti			
43. Allergie alimentari e allergeni alimentari.			
44. Celiachia. Gluten sensitivity.			
45. Intolleranze alimentari.	MED/09	1	8
46. Nutrizione causa di malattia e malnutrizione in malattia: epatica, autoinfiammatoria, autoimmune e metabolica.			
47. Approccio integrato nei disturbi del comportamento alimentare e alla dipendenza da cibo: anoressia, bulimia, binge eating.			

Alimenti e prevenzione			
48. Inquadramento alimenti funzionali e destinati a fini medici speciali. Nutraceutica. 49. Progettazione alimenti funzionali	CHIM/10	1	8
50. Effetti biologici e meccanismi d'azione dei nutrienti. 51. Alimentazioni nella prevenzione delle più comuni malattie croniche. 52. Esempi di piani alimentari per disfunzioni di diversa origine.	MED/09	4	32
Attività fisica: Fisiologia e Nutrizione			
53. Basi fisiologiche dell'attività muscolare. 54. Sport ed esercizio fisico: importanza dell'alimentazione nello sport. Idratazione. 55. Bioenergetica dei meccanismi anaerobici/ aerobici/ misti (anaerobico/aerobico). 56. Sport di endurance, di potenza e di resistenza. 57. Rassegna di diete ed esempi nutrizionali per atleti amatori e professionisti 58. Integrazione nello sportivo. Nutraceutica per lo sport. 59. Cibi funzionali e sport.	BIO/09	5	40
Gestione e avviamento all'autoimprenditorialità			
60. Normativa della professione e codice deontologico. 61. Aspetti specifici della professione (identità, competenze e professionalità del Biologo Nutrizionista, protagonista della prevenzione primaria). Utilizzo di apparecchiature (caratteristiche generali dello studio professionale del Biologo Nutrizionista). 62. Aspetti amministrativi e aspetti pratici per l'avviamento e la conduzione della libera professione (timbro professionale, Pec e assicurazione RC professionale, privacy, responsabilità e consegna elaborati, consenso informato, aggiornamento professionale)			16
63. Autoimprenditorialità (Percorsi FILSE-Percorsi CLP, Business Plan, Accesso a strumenti finanziari, Start Up)			24
TOTALE DIDATTICA FRONTALE	–	40	360

ATTIVITÀ	N. ORE	CFU
Lezioni frontali	360	40
Studio individuale; Verifiche di apprendimento; Project work	690	2 (attribuiti alla preparazione e discussione della tesi finale)
Stage	450	18
TOTALE	1.500	60