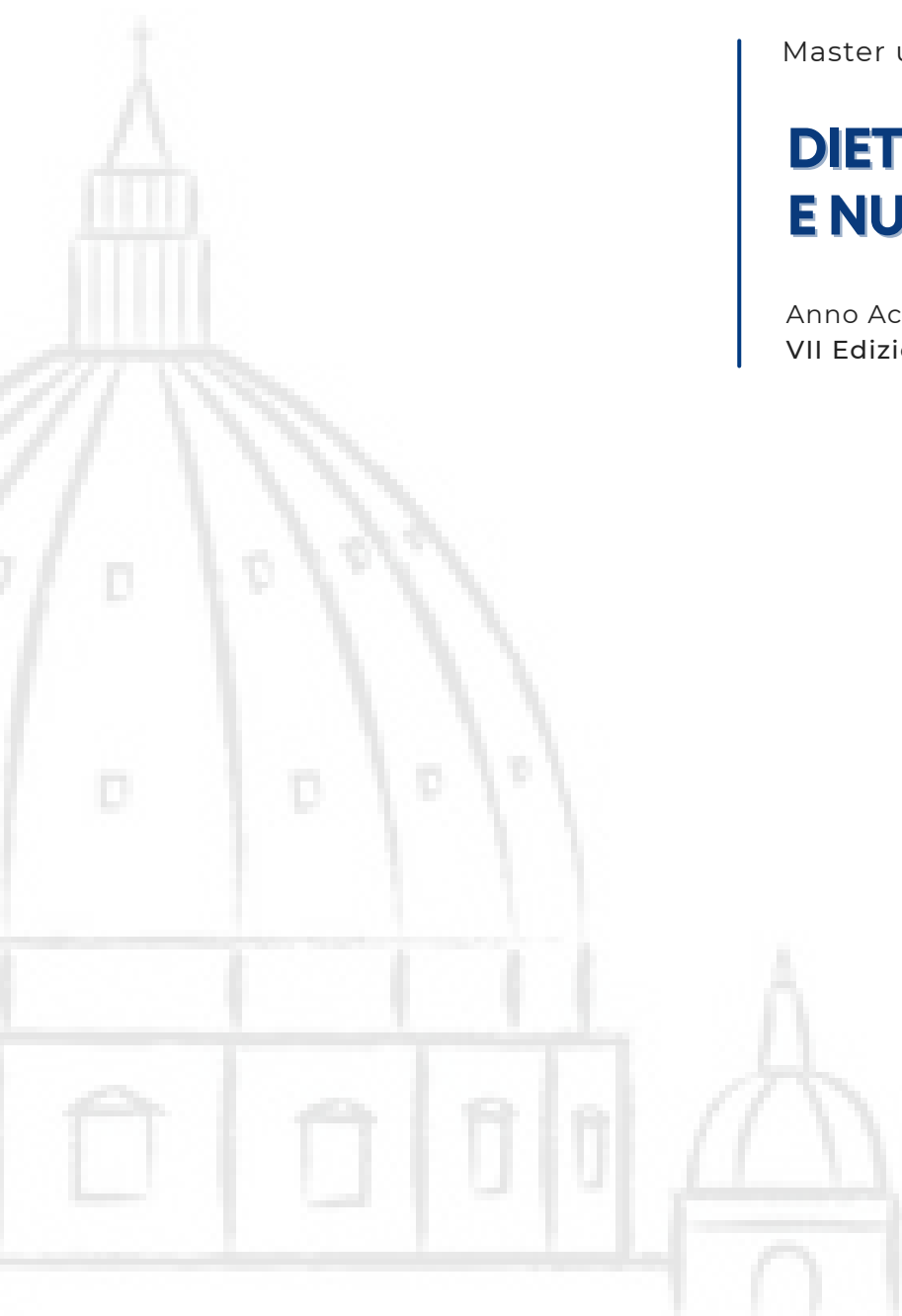


Master universitario II livello

DIETOLOGIA E NUTRIZIONE

Anno Accademico 2025-2026
VII Edizione



Accordi e collaborazioni:



DIRETTORE

Prof. Giovanni Scapagnini

DIRETTORE ORGANIZZATIVO

Dott. Antonio Attianese

COORDINATORI

Dott.ssa Antonella Antelmi

Dott.ssa Maria Chiara Anelli

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

Il Master, organizzato dal Consorzio Universitario Humanitas in collaborazione con l'Università San Raffaele di Roma, ha l'obiettivo di fornire una **preparazione teorico-pratica aggiornata**, basata sulle più recenti evidenze scientifiche, nell'ambito delle scienze dell'alimentazione, della dietologia, della nutrizione e della nutraceutica. Il percorso formativo approfondisce anche i **principali approcci dietetici** supportati da **basi scientifiche consolidate**. Il professionista formato attraverso il Master sarà in grado di:

- **valutare** lo stato nutrizionale sia di soggetti sani sia di persone con disturbi o patologie;
- **elaborare** e proporre programmi dietetici e nutrizionali personalizzati, applicando i principi e le metodologie delle diete scientificamente validate;
- **monitorare** l'efficacia e la corretta applicazione degli interventi proposti.

Gli studenti avranno la possibilità di mettere in pratica le conoscenze acquisite nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti imposti dal proprio profilo professionale e dal relativo ordine di appartenenza.

PROFILO PROFESSIONALE

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.

Le conoscenze/competenze acquisite sono spendibili nel mondo del lavoro secondo i limiti e le indicazioni dell'Ordine Professionale di appartenenza e/o della Laurea posseduta.

STRUTTURA E MODALITÀ DI EROGAZIONE

FAD asincrona

- 300 ore (videolezioni, coaching online, project work, tutoring, etc.)
- 200 ore (tirocinio virtuale)
- 900 ore (studio individuale)
- 100 ore (verifiche e tesi finale)

Blended

- 300 ore (videolezioni, lezioni presenza/sincrona, coaching online, project work, tutoring, etc.)
- 200 ore (tirocinio in presenza)
- 900 ore (studio individuale)
- 100 ore (verifiche e tesi finale)

DURATA

Il Master dura un anno ed ha un monte ore di 1500.

TIROCINIO

Modalità FAD asincrona

Il tirocinio sarà svolto a distanza attraverso la realizzazione di project work individuali o di gruppo supervisionati dal corpo docente del Master.

Modalità Blended

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.

REQUISITI DI AMMISSIONE

Possesso di una delle seguenti lauree:

- Medicina;
- Odontoiatria;
- Farmacia;
- Biologia;
- Scienze delle Professioni Sanitarie Tecniche (classe LM/SNT03);
- Scienze della Nutrizione Umana (LM61);
- Docenti di ogni ordine e grado in possesso di Lauree affini;
- Eventuali altre lauree e appropriato curriculum inerente alle discipline del Master, previa valutazione della direzione.

TITOLO RILASCIATO E CFU

- Diploma di Master universitario di II livello "Dietologia e nutrizione";
- 60 CFU.

PROGRAMMA

MEDS-08/C Biochimica della nutrizione, 6 CFU

Macronutrienti e micronutrienti, glucidi, lipidi, proteine, vitamine e minerali, metabolismo e sua regolazione

MEDS-08/C Principali gruppi di alimenti ed additivi, 6 CFU

Uova e derivati, latte e derivati, carne e derivati, pesci e derivati, grassi ed olii, ortaggi e frutta, spezie, caffè, cioccolata, tè, dolcificanti

MEDS-08/C Principi di nutrizione ed alimentazione, 4 CFU

Prodotti alimentari · Acqua ed equilibrio elettrolitico · integratori alimentari

MEDS-08/C Principi di dietologia concetto di dieta, 6 CFU

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

MEDS-08/C Principi di dietetica, 4 CFU

Cronologia degli alimenti, indice glicemico ed indice insulinemico, principali tipologie di diete scientificamente fondate: mediterranea, a zona, paleolitica, di Okinawa etc

MEDS-08/C Alimentazione e nutrizione nel corso della vita, 6 CFU

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 nutraceutica e micronutrizione. Nutrigenomica e Nutraceutica DNA e fattori antiaging. Antiossidanti. I modulatori redox dalla teoria alla pratica. Studio e dieta dei centenari

MEDS-08/C Patologie di grande prevalenza, 4 CFU

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

MEDS-08/C Alimentazione in stati patologici, 4 CFU

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

MEDS-08/C Nutrizione in stati particolari, 4 CFU

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)

MEDS-08/C Nutrizione integrata, 4 CFU

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

DOCENTI

Dott.ssa Maria Chiara Anelli

Biologa Nutrizionista, Farmacista, Specialista in Scienza dell'Alimentazione, esperta in Fitoterapia e Biointegrazione

Prof.ssa Antonella Antelmi

Biologa Nutrizionista, Docente Un. San Raffaele

Dott.ssa Sara Bianco

Biologa Nutrizionista, Chimica farmaceutica, PhD Immunologia, Oncoematologia e Genetica

Prof.ssa Elisabetta Camajani

Biologa Nutrizionista, PhD, docente Un. San Raffaele

Dott. Giuseppe Caminiti

Medico cardiologo, Responsabile DH Cardiologico IRCCS San Raffaele

Dott.ssa Edda Cava

Medico specialista in Scienza dell'Alimentazione, PhD Program in Food Health and Longevity; Dirigente medico Scienza dell'Alimentazione az. Osp. San Camillo- Forlanini

Dott.ssa Cervigni
Biologa Nutrizionista, PhD.

Prof. Lorenzo Maria Donini
Medico, Spec. Scienza dell'Alimentazione,
Spec. Statistica sanitaria, Prof. Ordinario Un.
"Sapienza", ricercatore

Prof.ssa Alessandra Feraco
Biologa Nutrizionista, PhD, Biotecnologie
Genomiche; docente Un. San Raffaele

Dott. Pietro Forlano
Odontoiatra, Commissione scambi scientifici
culturali internazionali Ordine dei Medici di
Roma

Dott. Alessandro Gelli
Farmacista, Direttore tecnico-scientifico
dell'Accademia delle Scienze e di Medicina
Funzionale Uranus

Dott. Vincenzo Marzolla
Biologo nutrizionista, PhD Scienze e
tecnologie biomediche, esperto in dieta
chetogenica

Prof. Mauro Miceli
Dottore in Chimica farmaceutica, Dottore in
Biologia, Spec. Farmacologia, Spec.
Biochimica Clinica, docente aggregato corso
laurea Tecniche lab biomediche - Università
di Firenze

Dott.ssa Serena Missori
Medico endocrinologo, esperta in medicina
biotipizzata

Dott. Carlo Piscicelli
Medico Ginecologo, direttore U.O.C. di
ostetricia e ginecologia presso l'ospedale
Cristo Re di Roma

Dott. Gianluca Rizzo
Biologo Nutrizionista, PhD Biologia e
Biotecnologie cellulari

Prof. Giovanni Scapagnini
Prof. Ordinario di Nutrizione Clinica Un.
Molise di Biochimica e Biologia Molecolare,
Medico, PhD Neurobiologia, Visiting
Professor presso il Department of
Pharmacology, New York Medical College,
Walalla NY, Vicepresidente Sinut

Dott.ssa Francesca Todaro
Psicologa, Psicoterapeuta

COSTO

FAD asincrona: € 2.700,00

Blended: € 4.000,00

Per info su rateizzazione, modalità di
pagamento e iscrizioni consultare il sito
www.consorziohumanitas.com

INFORMAZIONI

Consorzio Universitario Humanitas

Telefono: 06 3224818

Università Telematica San Raffaele Roma

Telefono: 800 12 86 06