



**PEGASO**

Università Telematica

D.M. 20 04 2006 G.U. n° 118 del 23 05 2006

**MASTER di I Livello**

**Scienza dell'Alimentazione e Dietetica Applicata, Fabbisogni Nutrizionali negli Sportivi**

**3<sup>a</sup> Edizione**

**1500 ore 60 CFU**

**Anno accademico 2018/2019**

**MA812**



<b>Titolo</b>	Scienza dell'Alimentazione e Dietetica Applicata, Fabbisogni Nutrizionali negli Sportivi
<b>Edizione</b>	3 <sup>a</sup> Edizione
<b>Area</b>	SALUTE - SICUREZZA
<b>Categoria</b>	MASTER
<b>Livello</b>	I Livello
<b>Anno accademico</b>	2018/2019
<b>Durata</b>	Durata annuale, per un complessivo carico didattico pari a 1500 ore corrispondenti a 60 CFU
<b>Finalità</b>	<p>La domanda di formazione espressa dal territorio regionale e nazionale, e potenzialmente extra-nazionale, cui è specificatamente finalizzata l'offerta didattica in oggetto, proviene dal settore in cui in questo momento manca una offerta formativa a distanza (on line).</p> <p>Il Master di primo livello in "Scienza dell'Alimentazione e Dietetica Applicata, Fabbisogni Nutrizionali negli Sportivi" è promosso esclusivamente on line, secondo il modello della "lezione digitale".</p> <p>Il master in nutrizione e dietetica applicata allo sport si propone come fine quello di colmare questo vuoto, consentendo ai laureati in Medicina e Chirurgia, Scienze e tecnologie farmaceutiche Scienze biologiche, Scienze motorie, nonché ai possessori del diploma ISEF e del diploma universitario in Dietistica di acquisire le conoscenze necessarie alla gestione di problematiche alimentari e nutrizionali applicate all'ambito sportivo per soggetti sani (amatori e non) e per soggetti con diagnosi di patologie metaboliche (per esempio, il diabete) e/o funzionali (per esempio, cardiopatie, miopatie). Altri professionisti, in possesso di altre lauree, ma ugualmente interessati agli argomenti trattati, troveranno in questa offerta formativa i mezzi validi per acquisire conoscenze corrette su temi così controversi e purtroppo molto spesso trattati in forma contraddittoria.</p> <p>Il master ha lo scopo di formare figure professionali idonee a operare come esperti di problematiche alimentari e nutrizionali applicate all'ambito sportivo per soggetti sani e per soggetti con diagnosi di patologie metaboliche (per esempio, il diabete) e/o funzionali (per esempio, cardiopatie, miopatie) e in soggetti che debbano recuperare a seguito di infortuni.</p>
<b>Direttore</b>	Prof. Francesco De Simone - professore presso la Facoltà di Farmacia Università degli Studi di Salerno

<p><b>Coadiutore Scientifico</b></p>	<p>Dott. Ciro Rota Chinesiologo, Specializzato in tecniche delle attività motorie preventive ed adattative</p>
<p><b>Coordinatore Didattico</b></p>	<p>Avv. Annarita Borelli, Avvocato specializzato settore medico-sportivo Seconda Università di Napoli</p>
<p><b>Strumenti didattici</b></p>	<p>Una volta perfezionata l'iscrizione, il corsista riceve le credenziali necessarie per accedere alla piattaforma telematica, dove potrà ritrovare tutti gli strumenti didattici elaborati a sua disposizione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni video on-line;</li> <li>• documenti cartacei appositamente preparati;</li> <li>• bibliografie;</li> <li>• sitografia (link di riferimento consigliati dal docente per approfondimento);</li> <li>• test di valutazione.</li> </ul> <p>Gli esami si terranno presso la sede di Napoli, Milano, Roma e Palermo. Previo il raggiungimento di un numero minimo di candidati pari a 50 gli esami potranno essere svolti nelle altre sedi d'esame dell'Ateneo in Italia.</p>
<p><b>Sbocchi occupazionali</b></p>	<p>Coloro che conseguiranno il master acquisiranno competenze e conoscenze idonee a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- indirizzare soggetti di tutte le età a una corretta alimentazione correlata allo svolgimento dell'attività fisica praticata;</li> <li>- indirizzare atleti d'élite a una corretta alimentazione durante le fasi di allenamento e durante le fasi che precedono e seguono la prestazione;</li> <li>- seguire e indirizzare soggetti predisposti a patologie associate alla sedentarietà a una corretta alimentazione durante lo svolgimento dell'attività fisica;</li> <li>- seguire e indirizzare, tramite l'allenamento e la buona alimentazione, il recupero funzionale in soggetti che hanno subito traumi muscolari</li> </ul>

<p><b>Contenuti</b></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Tematica</th> <th>CFU</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Normativa di riferimento sulla Sicurezza Alimentare</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Fabbisogno nutrizionale umano</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Elementi Nutritivi</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Biochimica Umana e Metabolismo degli elementi nutritivi</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Dieta e Fabbisogno Energetico</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Alimenti</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Le colture agroalimentari</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Benessere e antiaging</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>Interazioni farmaci-alimenti</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>Fabbisogno Nutrizionale nello Sportivo</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>11</td> <td>Supplementi integrativi nello Sportivo</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>12</td> <td>Valutazione funzionale nello Sportivo</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>13</td> <td>Alimentazione e attività fisica per la prevenzione e il trattamento di alcune patologie</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>14</td> <td>Dietologi ed esperti in nutrizione aree di competenza e responsabilità professionali</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>15</td> <td>prova finale</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;"><b>Totale</b></td> <td><b>60</b></td> </tr> </tbody> </table>		Tematica	CFU	1	Normativa di riferimento sulla Sicurezza Alimentare	5	2	Fabbisogno nutrizionale umano	4	3	Elementi Nutritivi	4	4	Biochimica Umana e Metabolismo degli elementi nutritivi	4	5	Dieta e Fabbisogno Energetico	4	6	Alimenti	5	7	Le colture agroalimentari	4	8	Benessere e antiaging	4	9	Interazioni farmaci-alimenti	4	10	Fabbisogno Nutrizionale nello Sportivo	4	11	Supplementi integrativi nello Sportivo	4	12	Valutazione funzionale nello Sportivo	4	13	Alimentazione e attività fisica per la prevenzione e il trattamento di alcune patologie	4	14	Dietologi ed esperti in nutrizione aree di competenza e responsabilità professionali	4	15	prova finale	2	<b>Totale</b>		<b>60</b>
	Tematica	CFU																																																		
1	Normativa di riferimento sulla Sicurezza Alimentare	5																																																		
2	Fabbisogno nutrizionale umano	4																																																		
3	Elementi Nutritivi	4																																																		
4	Biochimica Umana e Metabolismo degli elementi nutritivi	4																																																		
5	Dieta e Fabbisogno Energetico	4																																																		
6	Alimenti	5																																																		
7	Le colture agroalimentari	4																																																		
8	Benessere e antiaging	4																																																		
9	Interazioni farmaci-alimenti	4																																																		
10	Fabbisogno Nutrizionale nello Sportivo	4																																																		
11	Supplementi integrativi nello Sportivo	4																																																		
12	Valutazione funzionale nello Sportivo	4																																																		
13	Alimentazione e attività fisica per la prevenzione e il trattamento di alcune patologie	4																																																		
14	Dietologi ed esperti in nutrizione aree di competenza e responsabilità professionali	4																																																		
15	prova finale	2																																																		
<b>Totale</b>		<b>60</b>																																																		
<p><b>Adempimenti richiesti</b></p>	<p>Ai corsisti vengono richiesti i seguenti adempimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• studio del materiale didattico, video e scritto, appositamente preparato;</li> <li>• verifiche in itinere mirate all'accertamento delle conoscenze e competenze acquisite;</li> <li>• superamento dei test di valutazione on-line;</li> <li>• superamento della prova finale in presenza.</li> </ul>																																																			
<p><b>Titoli ammissione</b></p>	<p>Il corso si rivolge ai possessori di laurea conseguita in una delle seguenti classi ex D.M. 270/2004, ovvero in una delle corrispondenti classi ex D.M. 509/99:</p> <p>L13 – Scienze biologiche;  L22 – Scienze delle attività motorie e sportive;  L26 – Scienze e tecnologie agro-alimentari;  L29 – Scienze e tecnologie farmaceutiche;  L/SNT2 - Professioni sanitarie della riabilitazione;  L/SNT3 - Dietistica.</p> <p>Possono presentare domanda di ammissione anche i possessori di laurea, conseguita secondo l'ordinamento in vigore prima dell'applicazione del D.M. 509/99, in Medicina e Chirurgia, nonché i possessori di diploma ISEF</p>																																																			

<b>Termini iscrizione</b>	<b>Iscrizioni sempre aperte</b>															
<b>Condizioni</b>	<p>L'Università si riserva di attivare il corso al raggiungimento di almeno <b>30</b> partecipanti.</p> <p>L'iscrizione comporta l'accettazione del Regolamento sulle condizioni d'utilizzo, riportate alla pagina:</p> <p><a href="http://www.unipegaso.it/docs/cond_util_post.pdf">www.unipegaso.it/docs/cond_util_post.pdf</a></p>															
<b>Quota di iscrizione</b>	<p style="text-align: center;"><b>€ 1000,00</b></p> <p style="text-align: center;">(ai quali si aggiungono € 50.00 per spese di bollo)</p> <p style="text-align: center;"><b>da versare in unica soluzione all'atto dell'iscrizione (oppure mediante le seguenti rateizzazioni)</b></p> <table border="1" data-bbox="528 813 1481 1043"> <thead> <tr> <th></th> <th><b>RATA</b></th> <th><b>SCADENZA</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>250€ + € 50.00 per spese di bollo</td> <td>all'atto dell'iscrizione</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>250€</td> <td>dopo il 1° mese dall'iscrizione</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>250€</td> <td>dopo il 2° mese dall'iscrizione</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>250€</td> <td>dopo il 3° mese dall'iscrizione</td> </tr> </tbody> </table>		<b>RATA</b>	<b>SCADENZA</b>	1	250€ + € 50.00 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione	2	250€	dopo il 1° mese dall'iscrizione	3	250€	dopo il 2° mese dall'iscrizione	4	250€	dopo il 3° mese dall'iscrizione
	<b>RATA</b>	<b>SCADENZA</b>														
1	250€ + € 50.00 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione														
2	250€	dopo il 1° mese dall'iscrizione														
3	250€	dopo il 2° mese dall'iscrizione														
4	250€	dopo il 3° mese dall'iscrizione														
<b>Modalità pagamento</b>	<p>Il pagamento dell'intera retta/prima rata, oltre i 50 euro con cui l'Università adempirà per conto dello studente all'obbligo normativo della marca da bollo (che quindi non verrà più apposta) e a tutti gli altri costi previsti dalla normativa vigente, dovrà avvenire mediante bonifico bancario, <b>ESEGUITO DIRETTAMENTE DAL CORSISTA</b>, alle seguenti coordinate bancarie:</p> <p style="text-align: center;"><b>UNIVERSITA' TELEMATICA PEGASO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Banca Generali</b></p> <p style="text-align: center;"><b>IBAN: IT 44 M 03075 02200 CC8500647145</b></p> <p>Indicare sempre nella causale del bonifico il proprio nome e cognome ed il pagamento della marca da bollo seguito dal codice del corso: <b>MA812</b>.</p> <p>PER LA RICHIESTA DI CERTIFICATI ED ALTRE SI RINVIA AL SEGUENTE LINK <a href="https://www.unipegaso.it/website/studenti/segreteria">https://www.unipegaso.it/website/studenti/segreteria</a></p>															

<p><b>Trattamento dati personali</b></p>	<p><b>INFORMATIVA AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI AI SENSI DEL REGOLAMENTO (UE) n. 2016/679 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO DEL 27 APRILE 2016</b></p> <p>La informiamo che i Suoi Dati sono trattati in ottemperanza al nuovo Regolamento generale sulla protezione dei dati (Reg. UE 2016/679) da parte dell'Università Telematica Pegaso. Sul sito <a href="http://www.unipegaso.it">www.unipegaso.it</a> trova l'informativa completa in relazione alle procedure e modalità di trattamento dei dati.</p> <p>In qualunque momento relativamente ai Suoi Dati, Lei potrà esercitare i diritti previsti nei limiti ed alle condizioni descritte dagli articoli 7 e 15-22 del Regolamento, rivolgendosi al Titolare del trattamento Università Telematica Pegaso, <a href="#">Piazza Trieste e Trento, 48 - 80132 Napoli</a> per posta o per fax, indicando sulla busta o sul foglio la dicitura "Inerente alla Privacy", o inviando una e-mail all' indirizzo <a href="mailto:privacy@unipegaso.it">privacy@unipegaso.it</a></p> <p>E' possibile consultare l'informativa sul sito dell'Università Telematica Pegaso, all'indirizzo: <a href="http://www.unipegaso.it/website/privacy">http://www.unipegaso.it/website/privacy</a></p>
<p><b>Iscrizione studenti stranieri</b></p>	<p>Gli studenti stranieri provenienti da Paesi non afferenti all'Unione Europea dovranno presentare domanda di pre-iscrizione (entro la data stabilita ogni anno dal MIUR reperibile sul sito <a href="http://www.miur.it">www.miur.it</a>) presso la rappresentanza italiana competente per il territorio.</p> <p>Ai fini dell'iscrizione il candidato dovrà presentare dichiarazione di valore in loco del titolo conseguito e fotocopia autenticata degli studi compiuti. Tutti i documenti vengono rilasciati dalla rappresentanza italiana competente per territorio. Non verranno accettate domande presentate oltre i termini, prive dei su citati documenti e pervenute autonomamente e non tramite nota consolare.</p> <p>Non sono ammesse iscrizioni sotto condizione.</p>
<p><b>Informazioni</b></p>	<p>Per qualsiasi informazione inviare una e-mail al seguente indirizzo:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="mailto:postlaurea@unipegaso.it">postlaurea@unipegaso.it</a> (di carattere amministrativo e didattico);</li><li>• <a href="mailto:orientamento@unipegaso.it">orientamento@unipegaso.it</a> (per le iscrizioni presso la sede) o contattare il <b>Numero Verde 800.185.095</b></li></ul>