



SBOCCHI PROFESSIONALI

Possibili sbocchi occupazionali sono:

- attività libero-professionale
- consulenza in centri specializzati nella nutrizione
- laboratori di analisi
- aziende di ristorazione collettiva
- aziende del settore alimentare
- impiego presso enti pubblici o privati



ISCRIZIONE

Scadenza invio domanda: **30 novembre 2018**

La quota di partecipazione è di € 2.500 (IVA inclusa)

I Rata 14 dicembre 2018

II Rata 15 giugno 2019



NUMERO PARTECIPANTI

Il Master è a numero chiuso, per un massimo di **50** partecipanti.



AGEVOLAZIONI

10% d sconto per i primi 4 iscritti ONB

10% sconto tutti gli iscritti ENPAB



DOVE SIAMO

La sede del Master è all'interno del Campus Universitario di Tor Vergata.

Le attività di didattiche si svolgono presso le aule della Facoltà di Medicina e Chirurgia (Via Montpellier, 1 00133 - Roma)

La comunità universitaria ha a disposizione 20 mila mq di area didattica, oltre 50 tra aule e laboratori e 25 mila mq di spazio verde all'aperto.

Il Campus dispone di ampi parcheggi gratuiti a pochi metri dagli edifici della didattica.

È facilmente raggiungibile dal Grande Raccordo Anulare di Roma dall'uscita dell'autostrada Roma-Napoli.

Con i mezzi pubblici è raggiungibile dalla stazione Metro Anagnina con l'autobus 20 e 552 e dalla zona Casilina con l'autobus 552.



DOVE ALLOGGIARE

E' possibile soggiornare presso la residenza universitaria Campus X Tor Vergata (Via di Passo Lombardo, 341 - 00133 Roma, distante circa 500 m dalla Facoltà di Medicina e Chirurgia), con servizio alberghiero a 3 stelle.

La struttura ha una convenzione attiva con il Master e gli iscritti possono alloggiare in camere singole o doppie uso singola e usufruire del servizio ristorazione presso il loro ristorante.

RECEPTION: +39 06.95.22.25.01 - EMAIL :
info.roma@campusx.it

CONTATTI

Coordinatore

Prof.ssa Isabella Savini

tel. 06-72596380

e-mail: savini@uniroma2.it

Segreteria didattica

Dott.ssa Eliana Marchese

tel. 06-7259-6387

email: master-nutrizpers@uniroma2.it

Sito web

<http://dmsc.uniroma2.it/nutrizione-personalizzata-basi-molecolari-e-genetiche/>



Università degli Studi di Roma "Tor Vergata"
Oggi, l'Ateneo del domani

Master di II livello in

NUTRIZIONE PERSONALIZZATA: BASI MOLECOLARI E GENETICHE

**V EDIZIONE
AA 2018-2019**

con il patrocinio di



Enpab

Ente Nazionale di
Previdenza e Assistenza
a favore dei Biologi



S I N U

SOCIETÀ ITALIANA
DI NUTRIZIONE UMANA
Associazione senza fini di lucro



Coordinatore: Prof. Isabella Savini



OBIETTIVI FORMATIVI

Il Master intende fornire approfondite conoscenze sulla relazione tra geni e nutrienti a partire dai processi biologici di base fino alle implicazioni sulla salute.

Il percorso formativo prevede l'acquisizione di solide competenze per l'elaborazione di piani dietetici personalizzati*.

Il Master, inoltre, fornisce competenze per la progettazione di linee di ricerca in ambito nutrizionale, per lo sviluppo di protocolli diagnostici e per l'attuazione di programmi di prevenzione e educazione alimentare

* Qualora lo preveda il titolo di studio dell'iscritto, secondo la normativa vigente



DURATA

1 anno accademico

Inizio attività didattiche: **14 gennaio 2019**



ARTICOLAZIONE

60 CFU pari a 1.500 ore di attività formative ripartite tra lezioni frontali (392 ore), esercitazioni pratiche e seminari (108 ore), attività di tirocinio e preparazione dell'elaborato finale (520 ore), studio individuale (480 ore).

Le lezioni si svolgono di lunedì (intera giornata) per agevolare la frequenza del Master ai lavoratori. Le esercitazioni prevedono attività di laboratorio (test genetico-molecolari, bioinformatica applicata alla nutrizione), utilizzo di metodiche per la valutazione dello stato nutrizionale (questionari, plicometria, BIA, parametri ematochimici) ed elaborazione in aula di piani dietetici personalizzati in differenti condizioni fisiologiche (infanzia, adolescenza, età adulta, età geriatrica, gravidanza, allattamento, sportivi) e patologiche (malnutrizione per difetto, malnutrizione per eccesso, sindrome metabolica, diabete, patologie gastrointestinali, intolleranze, allergie, ovaio policistico, disturbi del comportamento alimentare, riabilitazione post-chirurgica, etc). E' prevista inoltre partecipazione agevolata o gratuita a corsi e/o congressi coerenti con gli obiettivi formativi del Master.



TIROCINIO

L'attività di tirocinio curriculare viene concordata con ogni singolo partecipante, secondo la disponibilità di tempo e gli specifici interessi formativi e può essere svolta, presso laboratori/ambulatori dell'Ateneo o del Policlinico di Tor Vergata o presso enti esterni o professionisti convenzionati, previa approvazione da parte del Comitato Scientifico del Master



REQUISITI DI AMMISSIONE

Requisito per l'ammissione al Master universitario è il possesso di laurea specialistica o magistrale o conseguita in un corso di laurea almeno quadriennale in: Scienze Biologiche; Biotecnologie; Scienze della Nutrizione umana; Farmacia; Scienze e Tecnologie Farmaceutiche; Medicina e Chirurgia. L'idoneità di lauree di II livello o di lauree del vecchio ordinamento in altre discipline è stabilita dal Collegio dei docenti del Master. Il titolo di accesso deve essere posseduto al momento dell'immatricolazione, prima dell'avvio delle attività formative. Il titolo di accesso deve essere posseduto al momento dell'immatricolazione, prima dell'avvio delle attività formative. L'iscrizione al Master è incompatibile con la contemporanea iscrizione ad altri corsi universitari, ad eccezione dei Corsi di Perfezionamento.



La partecipazione al Master esonera dall'acquisizione dei crediti ECM per l'anno di frequenza. CIRC. MIN. SALUTE N. 448 5/3/2002 (G.U. N. 110 13/5/2002)



INSEGNAMENTI

Il corpo docente del Master è costituito dai professori dell'Ateneo di prima o seconda fascia o ricercatori e da qualificati esperti esterni.

Sono previsti i seguenti insegnamenti articolati in moduli:

- Genomica, proteomica e metabolomica applicata alla nutrizione
- Nutrienti, controllo epigenetico ed espressione genica
- Medicina personalizzata: test genetici e nutrizione
- Composti bioattivi di origine alimentare e modulazione genica
- Polimorfismi e metabolismo i macro- e micro-nutrienti
- Composizione corporea, geni e dieta
- Metodi biochimici per la valutazione dello stato nutrizionale
- Caratteristiche nutrizionali di alimenti bevande
- Reazioni avverse agli alimenti ed effetti benefici dei nutraceutici
- Interazioni farmaco-alimento
- Malattie metaboliche multifattoriali: aspetti clinici, prevenzione e terapia nutrizionale
- Indicazioni dietetiche nelle varie fasi di vita e in differenti condizioni fisiologiche
- Dieta in gravidanza e salute della prole
- Malattie infiammatorie croniche intestinali: suscettibilità genetica e ruolo di componenti alimentari
- Disturbi del comportamento alimentare: approccio cognitivo-comportamentale e riabilitazione nutrizionale
- Indicazioni nutrizionali in oncologia
- Nuove prospettive nel trattamento farmacologico dell'obesità
- Schemi dietetici personalizzati

PROVA FINALE

La prova finale consiste nell'elaborazione di un piano dietetico personalizzato e nella dissertazione di un elaborato incentrato su una delle tematiche affrontate durante il corso