



MASTER di I Livello

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

1^a Edizione

1500 ore 60 CFU

Anno accademico 2023/2024

MA1535



Titolo	Scienza dell'Alimentazione e Dietetica Applicata, Fabbisogni Nutrizionali negli Sportivi
Edizione	1 ^a Edizione
Area	Salute - Sicurezza
Categoria	MASTER
Livello	I Livello
Anno accademico	2023/2024
Durata	Durata annuale, per un complessivo carico didattico pari a 1500 ore corrispondenti a 60 CFU
Presentazione	Il Master di primo livello in "Scienza dell'Alimentazione e Dietetica Applicata, Fabbisogni Nutrizionali negli Sportivi" ha lo scopo di fornire le competenze sulle 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.
Finalità	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). 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". 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.
Direttore	Prof. Armando Sangiorgio

Strumenti didattici	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: • Lezioni video on-line; • documenti cartacei appositamente preparati; • bibliografie; • sitografia (link di riferimento consigliati dal docente per approfondimento); • test di valutazione.																																																																				
Sbocchi occupazionali	Coloro che conseguiranno il master acquisiranno competenze e conoscenze idonee a: - indirizzare soggetti di tutte le età a una corretta alimentazione correlata allo svolgimento dell'attività fisica praticata; - indirizzare atleti d'élite a una corretta alimentazione durante le fasi di allenamento e durante le fasi che precedono e seguono la prestazione; - seguire e indirizzare soggetti predisposti a patologie associate alla sedentarietà a una corretta alimentazione durante lo svolgimento dell'attività fisica; - seguire e indirizzare, tramite l'allenamento e la buona alimentazione, il recupero funzionale in soggetti che hanno subito traumi muscolari																																																																				
Contenuti	<table><tr><th></th><th>Tematica</th><th>SSD</th><th>CFU</th></tr><tr><td>1</td><td>Normativa di riferimento sulla Sicurezza Alimentare</td><td>med/42</td><td>5</td></tr><tr><td>2</td><td>Fabbisogno nutrizionale umano</td><td>med/49</td><td>4</td></tr><tr><td>3</td><td>Elementi Nutritivi</td><td>med/49</td><td>4</td></tr><tr><td>4</td><td>Biochimica Umana e Metabolismo degli elementi nutritivi</td><td>med/49</td><td>4</td></tr><tr><td>5</td><td>Dieta e Fabbisogno Energetico</td><td>med/49</td><td>4</td></tr><tr><td>6</td><td>Alimenti</td><td>med/49</td><td>5</td></tr><tr><td>7</td><td>Le colture agroalimentari</td><td>med/49</td><td>4</td></tr><tr><td>8</td><td>Benessere e antiaging</td><td>med/49</td><td>4</td></tr><tr><td>9</td><td>Interazioni farmaci-alimenti</td><td>med/49</td><td>4</td></tr><tr><td>10</td><td>Fabbisogno Nutrizionale nello Sportivo</td><td>med/49</td><td>4</td></tr><tr><td>11</td><td>Supplementi integrativi nello Sportivo</td><td>med/49</td><td>4</td></tr><tr><td>12</td><td>Valutazione funzionale nello Sportivo</td><td>med/49</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>med/49</td><td>4</td></tr><tr><td>14</td><td>Dietologi ed esperti in nutrizione aree di competenza e responsabilità professionali</td><td>med/49</td><td>4</td></tr><tr><td>15</td><td>Prova finale</td><td></td><td>2</td></tr><tr><td colspan="2">Totale</td><td></td><td>60</td></tr></table>		Tematica	SSD	CFU	1	Normativa di riferimento sulla Sicurezza Alimentare	med/42	5	2	Fabbisogno nutrizionale umano	med/49	4	3	Elementi Nutritivi	med/49	4	4	Biochimica Umana e Metabolismo degli elementi nutritivi	med/49	4	5	Dieta e Fabbisogno Energetico	med/49	4	6	Alimenti	med/49	5	7	Le colture agroalimentari	med/49	4	8	Benessere e antiaging	med/49	4	9	Interazioni farmaci-alimenti	med/49	4	10	Fabbisogno Nutrizionale nello Sportivo	med/49	4	11	Supplementi integrativi nello Sportivo	med/49	4	12	Valutazione funzionale nello Sportivo	med/49	4	13	Alimentazione e attività fisica per la prevenzione e il trattamento di alcune patologie	med/49	4	14	Dietologi ed esperti in nutrizione aree di competenza e responsabilità professionali	med/49	4	15	Prova finale		2	Totale			60
	Tematica	SSD	CFU																																																																		
1	Normativa di riferimento sulla Sicurezza Alimentare	med/42	5																																																																		
2	Fabbisogno nutrizionale umano	med/49	4																																																																		
3	Elementi Nutritivi	med/49	4																																																																		
4	Biochimica Umana e Metabolismo degli elementi nutritivi	med/49	4																																																																		
5	Dieta e Fabbisogno Energetico	med/49	4																																																																		
6	Alimenti	med/49	5																																																																		
7	Le colture agroalimentari	med/49	4																																																																		
8	Benessere e antiaging	med/49	4																																																																		
9	Interazioni farmaci-alimenti	med/49	4																																																																		
10	Fabbisogno Nutrizionale nello Sportivo	med/49	4																																																																		
11	Supplementi integrativi nello Sportivo	med/49	4																																																																		
12	Valutazione funzionale nello Sportivo	med/49	4																																																																		
13	Alimentazione e attività fisica per la prevenzione e il trattamento di alcune patologie	med/49	4																																																																		
14	Dietologi ed esperti in nutrizione aree di competenza e responsabilità professionali	med/49	4																																																																		
15	Prova finale		2																																																																		
Totale			60																																																																		

Adempimenti richiesti	Ai corsisti vengono richiesti i seguenti adempimenti: • studio del materiale didattico, video e scritto, appositamente preparato; • superamento dei test di valutazione on-line; • superamento della prova finale (modalità scritta)
Titoli ammissione	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: 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. 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
Termini iscrizione	Iscrizioni sempre aperte
Condizioni	L'amministrazione si riserva l'attivazione del Corso Postlaurea: https://docs.unipegaso.it/postlaurea/mancata_attivazione.pdf L'iscrizione comporta l'accettazione del Regolamento sulle condizioni d'utilizzo, riportate alla pagina: https://docs.unipegaso.it/postlaurea/cond_util_post.pdf

Quota di iscrizione

€ 1500,00

(ai quali si aggiungono € 116 per spese di bollo)

Il pagamento è in un'unica soluzione o, alternativamente, in quattro rate così distribuite

	RATA	SCADENZA
1	500€ + € 116 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione
2	500€	dopo il 1° mese dall'iscrizione
3	500€	dopo il 2° mese dall'iscrizione

€ 1300,00

(ai quali si aggiungono € 116 per spese di bollo)

Per tutti gli enti in convenzione Il pagamento è in un'unica soluzione o, alternativamente, in quattro rate così distribuite

	RATA	SCADENZA
1	300€ + € 116 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione
2	500€	dopo il 1° mese dall'iscrizione
3	500€	dopo il 2° mese dall'iscrizione

€ 1200,00

(ai quali si aggiungono € 116 per spese di bollo)

Per i dipendenti della PA

	RATA	SCADENZA
1	400€ + € 116 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione
2	400€	dopo il 1° mese dall'iscrizione
3	400€	dopo il 2° mese dall'iscrizione

Modalità pagamento

Il pagamento dell'intera retta/prima rata, oltre i 116 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, ESEGUITO DIRETTAMENTE DAL CORSISTA, alle seguenti coordinate bancarie:

UNIVERSITA' TELEMATICA PEGASO

Banca Generali

IBAN: IT 44 M 03075 02200 CC8500647145

Indicare sempre nella causale del bonifico il proprio nome, cognome, codice fiscale ed il pagamento della marca da bollo seguito dal codice del corso:
MA1535

Trattamento dati personali	INFORMATIVA AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI AI SENSI DEL REGOLAMENTO (UE) n. 2016/679 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO DEL 27 APRILE 2016 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 www.unipegaso.it trova l'informativa completa in relazione alle procedure e modalità di trattamento dei dati. 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, Piazza Trieste e Trento, 48 - 80132 Napoli per posta o per fax, indicando sulla busta o sul foglio la dicitura "Inerente alla Privacy", o inviando una e-mail all' indirizzo privacy@unipegaso.it E' possibile consultare l'informativa sul sito dell'Università Telematica Pegaso, all'indirizzo: http://www.unipegaso.it/website/privacy
Iscrizione studenti stranieri	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 www.miur.it) presso la rappresentanza italiana competente per il territorio. 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. Non sono ammesse iscrizioni sotto condizione.
Informazioni	Per qualsiasi informazione: -invia un'e-mail a: -contattaci telefonicamente: -collegati al sito: amam.openform.it