



Corso Universitario

Nutrizione e Dietetica

» Modalità: online

» Durata: 6 settimane

» Titolo: TECH Università Tecnologica

» Dedizione: 16 ore/settimana

» Orario: a scelta

» Esami: online

Accesso al sito web: www.techtitute.com/it/nutrizione/corso-universitario/nutrizione-dietetica

Indice





tech 06 | Presentazione

La Nutrizione e la Dietetica sono diventati due elementi estremamente rilevanti nel contesto attuale, poiché risulta sempre più importante un'alimentazione sana orientata al benessere e alla prevenzione delle malattie. Inoltre, a causa dei nuovi stili di vita in cui predominano l'alimentazione rapida e la mancanza di esercizio fisico, il ruolo dei professionisti in questo campo si rivela un'alternativa efficace.

Pertanto, questo Corso Universitario in Nutrizione e Dietetica cercherà di preparare gli studenti in merito ad una vasta gamma di argomenti relativi alla valutazione dello stato nutrizionale in base ad ogni fase della vita, compresa la nutrizione durante la gravidanza. Inoltre, gli studenti apprenderanno i concetti di controllo ponderale e di disturbi del consumo alimentare, con l'obiettivo di implementare strategie che contribuiscono a trattarli in modo professionale.

Sarà inoltre fornita un'analisi approfondita in materia di valutazione dello stato nutrizionale nelle collettività, compresa l'epidemiologia nutrizionale e i diversi tipi di indagini alimentari e la loro gestione, attraverso la valutazione del consumo individuale per comprendere la nutrizione a livello comunitario.

Quanto appena affermato verrà fornito allo studente attraverso l'innovativa metodologia *Relearning*, che permetterà di impartire questa specializzazione in modalità 100% online, un'opportunità per poter studiare da casa e di organizzare i propri orari, poiché sarà possibile accedere in ogni momento alle risorse multimediali. Inoltre, migliorerà le capacità di problem solving dello studente, mediante lo studio di casi pratici che simuleranno un ambiente reale.

Questo **Corso Universitario in Nutrizione e Dietetica** possiede il programma scientifico più completo e aggiornato del mercato. Le caratteristiche principali del programma sono:

- Sviluppo di casi di studio presentati da esperti in Nutrizione e Dietetica
- Contenuti grafici, schematici ed eminentemente pratici in base ai quali sono stati concepiti forniscono informazioni scientifiche e pratiche riguardo alle discipline essenziali per l'esercizio della professione
- Esercizi pratici che offrono un processo di autovalutazione per migliorare l'apprendimento
- Particolare enfasi sulle metodologie innovative
- Lezioni teoriche, domande all'esperto e/o al tutor, forum di discussione su questioni controverse e compiti di riflessione individuale
- Contenuti disponibili da qualsiasi dispositivo fisso o portatile provvisto di connessione a internet



Un Corso Universitario che ti permetterà di perfezionare le tue competenze e di creare diete equilibrate che avranno un impatto positivo sulla salute delle persone"



Grazie alle conoscenze che acquisirai in materia di esigenze alimentari nelle donne in gravidanza, riuscirai a realizzare diete adeguate che soddisfaranno la domanda di nutrienti"

Il personale docente comprende professionisti del settore, che forniscono agli studenti le competenze necessarie a intraprendere un percorso di studio eccellente.

I contenuti multimediali, sviluppati in base alle ultime tecnologie educative, forniranno al professionista un apprendimento coinvolgente e localizzato, ovvero inserito in un contesto reale.

La creazione di questo programma è incentrata sull'Apprendimento Basato sui Problemi, mediante il quale il professionista deve cercare di risolvere le diverse situazioni di pratica professionale che gli si presentano durante il corso. Lo studente potrà usufruire di un innovativo sistema di video interattivi creati da esperti di rinomata fama.

Grazie a questo programma, valuterai le abitudini alimentari negli spazi collettivi e creerai alternative per renderle maggiormente sane.

Amplia le tue conoscenze in Nutrizione e Dietetica in modalità 100% online, grazie alla metodologia Relearning.







tech 10 | Obiettivi



Obiettivi generali

- Identificare i principali processi di qualità a cui sono sottoposti i prodotti alimentari
- Applicare le conoscenze della chimica alimentare nella dietetica e nella nutrizione
- Analizzare le nuove tecnologie e il loro contributo al processo di produzione alimentare









Obiettivi specifici

- Rinnovare e pianificare nuovi processi e prodotti che soddisfino le esigenze del mercato in merito a diversi aspetti come la valutazione del grado di accettabilità di tali prodotti, la determinazione dei costi di produzione e dei rischi ambientali
- Sviluppare capacità di intervento in merito alle attività di promozione della salute, a livello individuale e collettivo, contribuendo all'educazione nutrizionale della popolazione
- Gestire e proporre servizi di ristorazione collettiva e proporre programmi alimentari adeguati ai diversi gruppi, garantendo la qualità e la sicurezza alimentare degli alimenti gestiti e fornendo una formazione adeguata al personale coinvolto
- Studiare e interpretare le relazioni e i dossier amministrativi relativi a un prodotto, in modo da poter rispondere adeguatamente alla questione
- Calcolare e stabilire modelli alimentari sani per valutare lo stato nutrizionale individuale e delle collettività
- Sviluppare la pianificazione dei menù per i gruppi e progettare e interpretare indagini alimentari





tech 14 | Struttura e contenuti

Modulo 1. Modulo 1. Nutrizione e dietetica

- 1.1. Tecniche per determinare lo stato nutrizionale
 - 1.1.1. Valutazione individuale. Storia medica, sociale e dietetica
 - 1.1.2. Metodi di determinazione della composizione corporea (densitometria, antropometria, isotopi, creatinina urinaria)
 - 1.1.3. Valutazione dell'aspetto fisico dell'individuo
 - 1.1.4. Analisi biochimiche
- 1.2. Valutazione dello stato nutrizionale nei gruppi
 - 1.2.1. Epidemiologia nutrizionale
 - 1.2.1.1. Tipi di studi alimentari
 - 1.2.1.2. Modalità di gestione degli studi
 - 1.2.2. Valutazione del consumo familiare e individuale
- 1.3. Nutrizione durante la gravidanza
 - 1.3.1. Cambiamenti fisiologici durante la gravidanza
 - 1.3.2. Fabbisogno Nutrizionale (Energia, Proteine, Carboidrati, Lipidi, Vitamine, Minerali)
 - 1.3.3. Basi fisiologiche del processo di lattazione
 - 1.3.4. Fisiopatologia durante la gravidanza e raccomandazioni durante l'allattamento
- 1.4. Nutrizione nei neonati
 - 1.4.1. Fisiologia generale del neonato
 - 1.4.2. Fabbisogno Nutrizionale (Energia, Proteine, Lipidi, Carboidrati, Vitamine, Minerali)
 - 1.4.3. Linee guida per l'allattamento al seno
 - 1.4.3.1. Composizione latte materno
 - 1.4.3.2. Allattamento artificiale
 - 1.4.3.3. Cibo per neonati

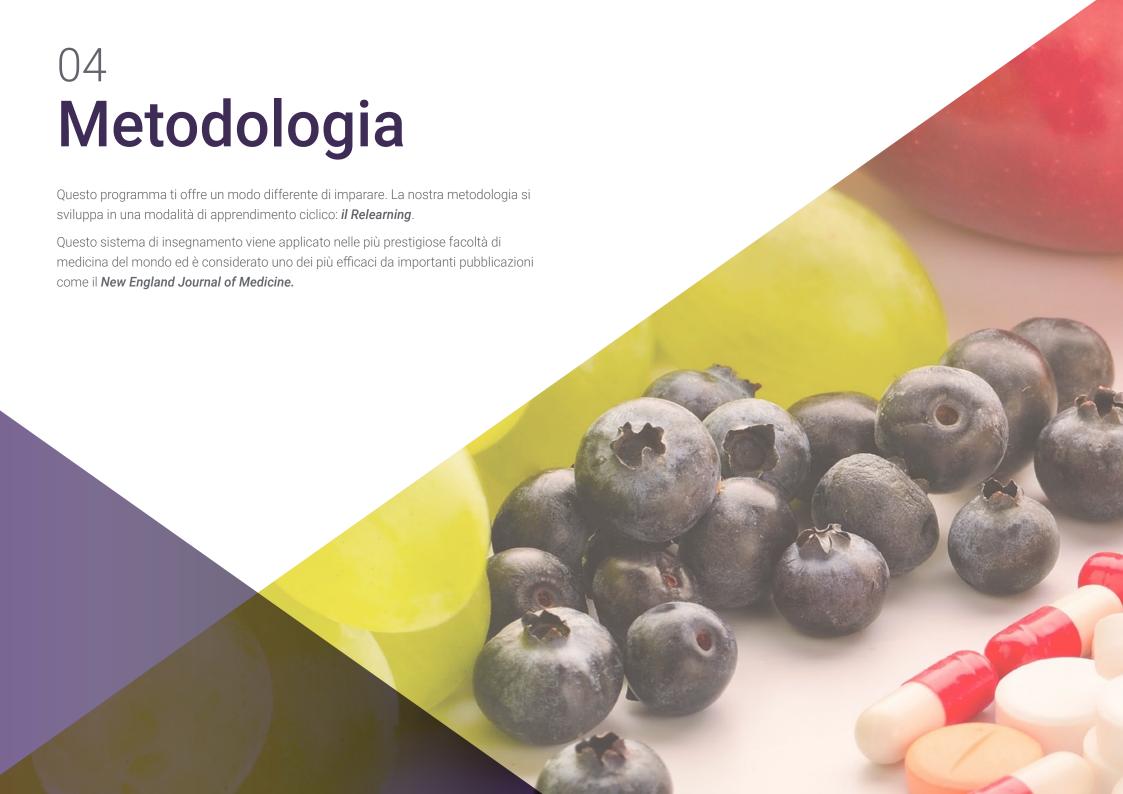


- 1.5. Nutrizione in età pediatrica
 - 1.5.1. Caratteristiche generali
 - 1.5.2. Fabbisogno Nutrizionale
 - 1.5.2.1. Età pre-scolare
 - 1.5.2.2. Età scolare
 - 1.5.2.3. Fattori determinanti e problemi associati
- 1.6. Nutrizione nell'adolescenza e nella terza età
 - 1.6.1. Caratteristiche anatomico-fisiologiche nell'adolescenza
 - 1.6.2. Abitudini alimentari dell'Adolescenza
 - 1.6.3. Crescita e sviluppo
 - 1.6.4. Problemi nutrizionali in adolescenza
 - 1.6.5. Cambiamenti fisiologici nella terza età
 - 1.6.6. Dosi raccomandate e farmacologia associata
- 1.7. Controllo ponderale e disturbi del comportamento alimentare
 - 1.7.1. Componenti del peso corporeo e distribuzione regionale associata
 - 1.7.2. Sviluppo del tessuto adiposo e regolazione del peso corporeo
 - 1.7.3. Obesità: prevalenza, distribuzione, classificazione, cause e trattamento
 - 1.7.4. Disturbi del consumo alimentare
- 1.8. Dieta in casi di obesità, anoressia e bulimia
 - 1.8.1. Trattamento o controllo di obesità, anoressia e bulimia
 - 1.8.2. Dieta ipocalorica e di mantenimento
 - 1.8.3. Esercizio fisico e farmaci
 - 1.8.4. Tipi e cause di anoressia
 - 1.8.5. Trattamento e diagnosi
 - 1.8.6. Trattamento e diagnosi della bulimia

- 1.9. Nutrizione nelle malattie cardiovascolari e ipertensione
 - 1.9.1. Introduzione: incidenza e mortalità
 - 1.9.1.1. Fisiopatologia e fattori di rischio delle malattie cardiovascolari
 - 1.9.1.2. Relazione dei fattori della dieta con i lipidi sierici
 - 1.9.1.3. Misure preventive per le malattie cardiovascolari
 - 1.9.1.4. Trattamento e dietoterapia associata
 - 1.9.2. Concetto e fisiopatologia di ipertensione
 - 1.9.3. Fattori legati alla dieta e al trattamento
 - 1.9.4. Diete iposodiche
- 1.10. Dieta in caso di malattie dell'apparato digerente
 - 1.10.1. Reflusso gastro-esofageo
 - 1.10.1.1. Eziologia e Fisiopatologia
 - 1.10.1.2. Trattamento nutrizionale
 - 1.10.2. Ulcera Peptica
 - 1.10.2.1. Trattamento nutrizionale
 - 1.10.3. Tipologie di diarrea
 - 1.10.3.1. Trattamento per la diarrea acuta e cronica
 - 1.10.4. Trattamento per la stitichezza



Diventare il migliore nel tuo ambito professionale è possibile grazie a questo Corso Universitario. Non esitare e iscriviti subito"



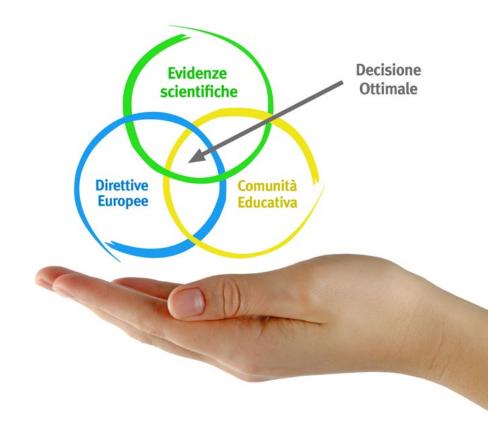




In TECH applichiamo il Metodo Casistico

In una data situazione clinica, cose dovrebbe fare il professionista? Durante il programma affronterai molteplici casi clinici simulati ma basati su pazienti reali, per risolvere i quali dovrai indagare, stabilire ipotesi e infine fornire una soluzione. Esistono molteplici prove scientifiche sull'efficacia del metodo. Gli specialisti imparano meglio e in modo più veloce e sostenibile nel tempo.

Grazie a TECH il nutrizionista sperimenta un modo di imparare che sta scuotendo le fondamenta delle università tradizionali di tutto il mondo.



Secondo il dottor Gérvas, il caso clinico è una presentazione con osservazioni del paziente, o di un gruppo di pazienti, che diventa un "caso", un esempio o un modello che illustra qualche componente clinica particolare, sia per il suo potenziale didattico che per la sua singolarità o rarità. È essenziale che il caso sia radicato nella vita professionale attuale, cercando di ricreare le condizioni reali nella pratica professionale nutrizione.



Sapevi che questo metodo è stato sviluppato ad Harvard nel 1912 per gli studenti di Diritto? Il metodo casistico consisteva nel presentare agli studenti situazioni reali complesse per far prendere loro decisioni e giustificare come risolverle. Nel 1924 fu stabilito come metodo di insegnamento standard ad Harvard"

L'efficacia del metodo è giustificata da quattro risultati chiave:

- 1. I nutrizionisti che seguono questo metodo, non solo assimilano i concetti, ma sviluppano anche la capacità mentale, grazie a esercizi che valutano situazioni reali e richiedono l'applicazione delle conoscenze.
- 2. L'apprendimento è solidamente fondato su competenze pratiche che permettono al nutrizionista una migliore integrazione della conoscenza della pratica clinica.
- 3. L'approccio a situazioni nate dalla realtà rende più facile ed efficace l'assimilazione delle idee e dei concetti.
- **4.** La sensazione di efficienza degli sforzi compiuti diventa uno stimolo molto importante per gli studenti e si traduce in un maggiore interesse per l'apprendimento e in un aumento del tempo dedicato al corso.



Metodologia Relearning

TECH coniuga efficacemente la metodologia del Caso di Studio con un sistema di apprendimento 100% online basato sulla ripetizione, che combina 8 diversi elementi didattici in ogni lezione.

Potenziamo il Caso di Studio con il miglior metodo di insegnamento 100% online: il Relearning.

Lo specialista imparerà mediante casi reali e la risoluzione di situazioni complesse in contesti di apprendimento simulati. Queste simulazioni sono sviluppate mediante l'uso di software all'avanguardia per facilitare un apprendimento coinvolgente.



Metodologia | 21 **tech**

All'avanguardia della pedagogia mondiale, il metodo Relearning è riuscito a migliorare i livelli di soddisfazione generale dei professionisti che completano i propri studi, rispetto agli indicatori di qualità della migliore università online del mondo (Columbia University).

Grazie a questa metodologia abbiamo formato con un successo senza precedenti più di 45.000 nutrizionisti di tutte le specialità cliniche, indipendentemente dal carico chirurgico. La nostra metodologia è inserita in un contesto molto esigente, con un corpo di studenti universitari dall'alto profilo socio-economico e un'età media di 43,5 anni.

Il Relearning ti permetterà di apprendere con meno sforzo e più performance, impegnandoti maggiormente nella tua specializzazione, sviluppando uno spirito critico, difendendo gli argomenti e contrastando le opinioni: un'equazione diretta al successo.

Nel nostro programma, l'apprendimento non è un processo lineare, ma avviene in una spirale (impariamo, disimpariamo, dimentichiamo e re-impariamo). Di conseguenza, combiniamo ciascuno di questi elementi in modo concentrico.

I punteggio complessivo del sistema di apprendimento di TECH è 8.01, secondo i più alti standard internazionali.

Questo programma offre i migliori materiali didattici, preparati appositamente per i professionisti:



Materiale di studio

Tutti i contenuti didattici sono creati appositamente per il corso dagli specialisti che lo impartiranno, per fare in modo che lo sviluppo didattico sia davvero specifico e concreto.

Questi contenuti sono poi applicati al formato audiovisivo che supporterà la modalità di lavoro online di TECH. Tutto questo, con le ultime tecniche che offrono componenti di alta qualità in ognuno dei materiali che vengono messi a disposizione dello studente.



Tecniche e procedure di nutrizione in video

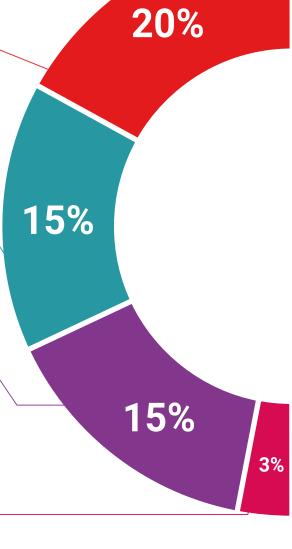
TECH rende partecipe lo studente delle ultime tecniche, degli ultimi progressi educativi e dell'avanguardia delle tecniche consulenza nutrizionale attuali. Il tutto in prima persona, con il massimo rigore, spiegato e dettagliato affinché tu lo possa assimilare e comprendere. E la cosa migliore è che puoi guardarli tutte le volte che vuoi.



Riepiloghi interattivi

Il team di TECH presenta i contenuti in modo accattivante e dinamico in pillole multimediali che includono audio, video, immagini, diagrammi e mappe concettuali per consolidare la conoscenza.

Questo sistema educativo, unico per la presentazione di contenuti multimediali, è stato premiato da Microsoft come "Caso di successo in Europa".





Letture complementari

Articoli recenti, documenti di consenso e linee guida internazionali, tra gli altri. Nella biblioteca virtuale di TECH potrai accedere a tutto il materiale necessario per completare la tua specializzazione.



Analisi di casi elaborati e condotti da esperti

Un apprendimento efficace deve necessariamente essere contestuale. Per questa ragione, TECH ti presenta il trattamento di alcuni casi reali in cui l'esperto ti guiderà attraverso lo sviluppo dell'attenzione e della risoluzione di diverse situazioni: un modo chiaro e diretto per raggiungere il massimo grado di comprensione.



Testing & Retesting

Valutiamo e rivalutiamo periodicamente le tue conoscenze durante tutto il programma con attività ed esercizi di valutazione e autovalutazione, affinché tu possa verificare come raggiungi progressivamente i tuoi obiettivi.



Master class

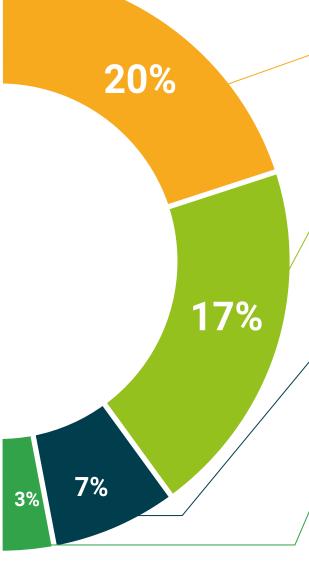
Esistono evidenze scientifiche sull'utilità dell'osservazione di esperti terzi.

Imparare da un esperto rafforza la conoscenza e la memoria, costruisce la fiducia nelle nostre future decisioni difficili.



Guide di consultazione veloce

TECH ti offre i contenuti più rilevanti del corso in formato schede o guide di consultazione veloce. Un modo sintetico, pratico ed efficace per aiutare lo studente a progredire nel suo apprendimento.









Questo **Corso Universitario in Nutrizione e Dietetica** possiede il programma scientifico più completo e aggiornato del mercato.

Dopo aver superato la valutazione, lo studente riceverà mediante lettera certificata* con ricevuta di ritorno, la sua corrispondente qualifica di **Corso Universitario** rilasciato da **TECH Università Tecnologica**.

Il titolo rilasciato da **TECH Università Tecnologica** esprime la qualifica ottenuta nel Corso Universitario, e riunisce tutti i requisiti comunemente richiesti da borse di lavoro, concorsi e commissioni di valutazione di carriere professionali.

Titolo: Corso Universitario in Nutrizione e Dietetica

N° Ore Ufficiali: 150 o.

Approvato dall'NBA





^{*}Apostille dell'Aia. Se lo studente dovesse richiedere che il suo diploma cartaceo sia provvisto di Apostille dell'Aia, TECH EDUCATION effettuerà le gestioni opportune per ottenerla pagando un costo aggiuntivo.



Corso Universitario

Nutrizione e Dietetica

- » Modalità: online
- » Durata: 6 settimane
- » Titolo: TECH Università Tecnologica
- » Dedizione: 16 ore/settimana
- » Orario: a scelta
- » Esami: online

