



Il Biologo Nutrizionista: come approcciarsi all'avvio di questa attività



Relazionale

Le malattie cardiovascolari, croniche e degenerative, rappresentano il maggiore responsabile del carico complessivo di malattia nell'ambito delle malattie non trasmissibili. L'OMS attualmente attribuisce solo alle malattie cardiovascolari un terzo della mortalità per tutte le sue cause (15,3 milioni). Una sana e corretta alimentazione rappresenta non solo il primo momento di prevenzione, ma anche una possibilità reale di migliorare lo stato di salute. Da ciò ne deriva la nascita di una nuova figura professionale, il Biologo Nutrizionista: abilitato alla valutazione dei bisogni nutritivi ed energetici e alla prescrizione di opportune diete che il cliente dovrà rispettare per il conseguimento dei fini che si prefigge.

Obiettivi del corso

Fornire strumenti di informazione e apprendimento per intraprendere l'attività del Biologo Nutrizionista. Il corso prevede un approccio integrato alla didattica teorico-operativa, al fine di completare l'apprendimento di conoscenze teoriche con attività esperienziali guidate.

Relatori

Dott.ssa Veronica Lombardi (Biologa Nutrizionista)

Dott. Dario Dima (Biologo Nutrizionista)

Dott.ssa Eleonora Ridolfi (Psicologa)

Numero ore

Il corso prevede 4 moduli da distribuirsi in un fine settimana: sabato e domenica dalle ore 9:00 alle ore 18:00 per un totale di 16 ore.

Destinatari

Il corso è rivolto a tutti gli studenti o neolaureati in Biologia.

Sede Didattica

Il corso si svolgerà presso l'Hotel President in Via Antonio Salandra 6 – Lecce.

Attestato finale

Al termine del corso verrà rilasciato un attestato finale di partecipazione.

Modalità di partecipazione

Le domande di partecipazione saranno accolte in ordine cronologico di presentazione, fino ad esaurimento del numero dei posti disponibili previsti. Qualora invece non venisse raggiunto il numero minimo di 10 partecipanti, il corso verrà rinviato o non verrà svolto, con la restituzione della quota versata. Si prega, prima di effettuare il bonifico, di verificare la disponibilità dei posti.

Costi

Il costo del corso è di 250 euro (IVA inclusa), il cui bonifico dovrà essere allegato alla domanda di partecipazione richiedibile via email a info@nutrimedit.com oppure disponibile sul sito www.nutrimedit.com

Responsabilità dei partecipanti

I partecipanti sono tenuti a rispettare la normativa interna (firme, registri, frequenza obbligatoria, ecc.).

I partecipanti sono responsabili dei danni eventualmente arrecati alla struttura, alle aule, ai supporti didattici e alle attrezzature.

PROGRAMMA GIORNATA DEL 22 OTTOBRE 2016

Ore 8:30 – 9:00	Registrazione partecipanti
Ore 9:00 – 11:00	MODULO 1 – Prima parte <ul style="list-style-type: none">▪ Competenze del Biologo Nutrizionista▪ Inquadramento legale e fiscale▪ Etica professionale
Ore 11:00 – 11:15	Coffee Break
Ore 11:15 – 13:00	MODULO 1 – Seconda parte <ul style="list-style-type: none">▪ Apertura e gestione di uno studio professionale▪ Sviluppo del lavoro e collaborazioni professionali▪ Marketing
Ore 13:00 – 14:00	Pausa pranzo
Ore 14:00 – 16:00	MODULO 2 <ul style="list-style-type: none">▪ Applicazione dei principali strumenti a disposizione del Biologo Nutrizionista:<ul style="list-style-type: none">- Impedenziometria,- Plicometria,- Misurazioni antropometriche,- Test di screening per la rilevazione delle intolleranze alimentari,- Test rapidi per l'analisi delle urine.
Ore 16:00 – 18:00	PARTE PRATICA <ul style="list-style-type: none">▪ Accoglienza e psicologia del cliente▪ Simulazioni e lavori di gruppo▪ Discussione interattiva

PROGRAMMA GIORNATA DEL 23 OTTOBRE 2016

Ore 8:30 – 9:00	Registrazione partecipanti
Ore 9:00 – 11:00	MODULO 3 – Prima parte <ul style="list-style-type: none">▪ Storia della Nutrizione Umana: dalla Preistoria al Piatto di Harvard▪ Principi base della Nutrizione Umana: Macronutrienti
Ore 11:00 – 11:15	Coffee Break
Ore 11:15 – 13:00	MODULO 3 – Seconda parte <ul style="list-style-type: none">▪ Principi base della Nutrizione Umana: Micronutrienti▪ Fabbisogno energetico: LARN e RDA▪ Interpretazione delle analisi cliniche
Ore 13:00 – 14:00	Pausa pranzo
Ore 14:00 – 16:00	MODULO 4 <ul style="list-style-type: none">▪ Compilazione scheda anamnestica▪ Stesura di un piano alimentare personalizzato▪ Gestione del cliente nei successivi controlli
Ore 16:00 – 18:00	PARTE PRATICA <ul style="list-style-type: none">▪ Simulazioni e lavori di gruppo▪ Discussione interattiva