Università San Raffaele Roma

CONSORZIO UNIVERSITARIO HUMANITAS

Master universitario II livello

DIETOLOGIA E NUTRIZIONE

Anno Accademico 2026-2027
VIII Edizione

FAD ASINCRONA

Accordi e collaborazioni:

ISTITUTO UNIVERSALIS

UNIVERSALUS CONSORZIO UNIVERSITARIO

HUMAN PSY

IDI ISTITUTO DERMOPATICO DELL'IMMACOLATA
IRCCS - Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

DIRETTORE
Prof. Giovanni Scapagnini

DIRETTORE ORGANIZZATIVO
Dott. Antonio Attianese

COORDINATORI
Dott.ssa Antonella Antelmi
Dott.ssa Maria Chiara Anelli
Dott. Pietro Forlano

COMITATO SCIENTIFICO
Prof.ssa Elena Pacella
Prof.ssa Maria Teresa Petrucci
Prof. Mauro Serafini
Prof. Marco Silano
Prof. Francesco Vetta
Prof. Marco Vignetti
Dott. Vincenzo Aloisantoni
Dott. Alessandro Braccioni
Dott.ssa Nancy Gallan
Dott. Andrew Ignaciuk
Dott.ssa Annarita Panebianco

OBIETTIVI
Il Master, organizzato dal Consorzio Universitario Humanitas in collaborazione con l'Università San Raffaele di Roma, ha l'obiettivo di fornire una **preparazione teorico-pratica aggiornata**, basata sulle più recenti evidenze scientifiche, nell'ambito delle scienze dell'alimentazione, della dietologia, della nutrizione e della nutraceutica. Il percorso formativo approfondisce anche **i principali approcci dietetici** supportati da **basi scientifiche consolidate**. Il professionista formato attraverso il Master sarà in grado di:

- **valutare** lo stato nutrizionale sia di soggetti sani sia di persone con disturbi o patologie;
- **elaborare** e proporre programmi dietetici e nutrizionali personalizzati, applicando i principi e le metodologie delle diete scientificamente validate;
- **monitorare** l'efficacia e la corretta applicazione degli interventi proposti.

Gli studenti avranno la possibilità di mettere in pratica le conoscenze acquisite nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti imposti dal proprio profilo professionale e dal relativo ordine di appartenenza.

PROFILO PROFESSIONALE
Lo specialista in Dietologia e Nutrizione, attraverso le conoscenze/competenze acquisite durante il Master, è in grado di: effettuare la valutazione dello stato nutrizionale delle persone sane o con disturbi; implementare programmi dietetici e nutrizionali personalizzati facendo riferimento ai principi e alle metodologie delle principali diete scientificamente fondate; monitorare la loro corretta applicazione.

Le conoscenze/competenze acquisite sono spendibili nel mondo del lavoro secondo i limiti e le indicazioni dell'Ordine Professionale di appartenenza e/o della Laurea posseduta.

MODALITÀ DI EROGAZIONE
- FAD asincrona

STRUTTURA
- 300 ore di lezioni, di cui:
  - 240 ore di FAD asincrona
  - 60 ore di coaching online fruibile anche in FAD asincrona
- 200 ore di tirocinio virtuale con case studies e/o Project Work
- 900 ore di studio individuale
- 100 ore di verifiche e tesi finale

DURATA
Il Master dura un anno ed ha un monte ore di 1500.

TIROCINIO
Il tirocinio sarà svolto a distanza attraverso la realizzazione di case studies e/o project work individuali o di gruppo supervisionati dal corpo docente del Master.

REQUISITI DI AMMISSIONE
Possesso di una delle seguenti lauree:

- Medicina;
- Odontoiatria;
- Farmacia;
- Biologia;
- Scienze delle Professioni Sanitarie Tecniche (classe LM/SNT03);
- Scienze della Nutrizione Umana (LM61);
- Docenti di ogni ordine e grado in possesso di Lauree affini;
- Eventuali altre lauree e appropriato curriculum inerente alle discipline del Master, previa valutazione della direzione.

TITOLO RILASCIATO E CFU
- Diploma di Master universitario di II livello "Dietologia e nutrizione";
- 60 CFU.

PROGRAMMA

MEDS-08/C Biochimica della nutrizione, 8 CFU
Macronutrienti e micronutrienti, glucidi, lipidi, proteine, vitamine e minerali, metabolismo e sua regolazione

MEDS-08/C Principali gruppi di alimenti ed additivi, 8 CFU
Uova e derivati, latte e derivati, carne e derivati, pesci e derivati, grassi ed olii, ortaggi e frutta, spezie, caffè, cioccolata, tè, dolcificanti

MEDS-08/C Principi di nutrizione ed alimentazione, 4 CFU
Prodotti alimentari · Acqua ed equilibrio elettrolitico · integratori alimentari

MEDS-08/C Principi di dietologia concetto di dieta, 4 CFU
Malnutrizione, ipernutrizione, indagini alimentari ed anamnesi antropometria, elaborazione di diete personalizzate, elaborazione di trattamenti combinati, attività fisica/dieta, fitness, wellness, metabolismo del muscolo, attività aerobica ed anaerobica, nutrizione pre e post allenamento

MEDS-08/C Principi di dietetica, 4 CFU
Cronologia degli alimenti, indice glicemico ed indice insulinemico, principali tipologie di diete scientificamente fondate: mediterranea, a zona, paleolitica, di Okinawa etc

MEDS-08/C Alimentazione e nutrizione nel corso della vita, 4 CFU
Alimentazione in gravidanza, nell'infanzia e nell'accrescimento, attività fisica, stile di vita, alimentare, alimentazione in medicina integrata ed in medicina anti-aging, successfull, aging tra nutraceutica e micronutrizione. Nutrigenomica e Nutraceutica DNA e fattori antiaging. Antiossidanti. I modulatori redox dalla teoria alla pratica. Studio e dieta dei centenari

MEDS-08/C Patologie di grande prevalenza, 4 CFU
nutrizione e genetica ed epigenetica, infiammazione cronica sistemica a basso grado, obesità viscerale, diabete, patologie cardiovascolari ed ipertensione arteriosa, alimentazione in gastroenterologia, dieta nella stipsi, disturbi del trofismo gastrico ed intestinale, reflusso gastroesofageo, microbioma e disbiosi sistemica,leaky gut sindrome, test del microbioma alimentazione e fegato, di metabolismo epatico steatosi epatica e diagnostica per immagini, la disintossicazione epatica, nutrizione e trofismo del tessuto nervoso, neurodegenerazioni

MEDS-08/C Alimentazione in stati patologici, 4 CFU
Salute orale e nutrizione, anemie benigne e maligne e risvolti nutrizionali. Test ematologici, emocromo, protidogramma, sideremia, ferritina etc. Analisi cliniche del metabolismo, trigliceridi lipemia HDL, LDL proteina C reattiva, ves, glicemia, emoglobina glicata, alimentazione e salute oftalmologica, nutrizione in medicina estetica, cellulite, trofismo cutaneo, nutrizione anti-aging

MEDS-08/C Nutrizione in stati particolari, 4 CFU
Stile di vita ed alimentare in ginecologia, in urologia, in ostetricia ed in medicina interna, e nutraceutica, nutrizione in dermatologia, trofismo cutaneo e rigenerazione tissutale, infertilità nutrizione e cosmetologia, osteoporosi e distrofia del tessuto osseo: effetti pleiotropici della vitamina D, metabolismo del calcio, nutrizione nella prevenzione in oncologia (mammella, colon, etc)

MEDS-08/C Nutrizione integrata, 4 CFU
Dall'alimento alla cucina (cucina in salute, salute in cucina) le bevande a tavola: vini, birra etc la fitoterapia, gli oli essenziali etc. Le normative in alimentazione (il consenso informato e nutrizione,normative sui contaminanti ed additivi alimentari, qualità e sicurezza alimentare) ruolo del farmacista nell'alimentazione ed integrazione per il benessere generale. Interazione alimento farmaco, disturbi del comportamento alimentare dalla biologia alla psicologia, comunicazione, fake news, deontologia, social network giovani

DOCENTI

Dott.ssa Maria Chiara Anelli
Biologa Nutrizionista, Farmacista, Specialista in Scienza dell'Alimentazione, esperta in Fitoterapia e Biointegrazione

Prof.ssa Antonella Antelmi
Biologa Nutrizionista, Docente Un. San Raffaele

Dott.ssa Sara Bianco
Biologa Nutrizionista, Chimica farmaceutica, PhD Immunologia, Oncoematologia e Genetica

Prof.ssa Elisabetta Camajani
Biologa Nutrizionista, PhD, docente Un. San Raffaele

Dott. Giuseppe Caminiti
Medico cardiologo, Responsabile DH Cardiologico IRCCS San Raffaele

Dott.ssa Edda Cava
Medico specialista in Scienza dell'Alimentazione, PhD Program in Food Health and Longevity; Dirigente medico Scienza dell'Alimentazione az. Osp. San Camillo- Forlanini

Dott.ssa Cervigni
Biologa Nutrizionista, PhD

Prof. Lorenzo Maria Donini
Medico, Spec. Scienza dell'Alimentazione, Spec. Statistica sanitaria, Prof. Ordinario Un. "Sapienza", ricercatore

Prof.ssa Alessandra Feraco
Biologa Nutrizionista, PhD, Biotecnologie Genomiche; docente Un. San Raffaele

Dott. Pietro Forlano
Odontoiatra, Commissione scambi scientifici culturali internazionali Ordine dei Medici di Roma

Dott. Alessandro Gelli
Farmacista, Direttore tecnico-scientifico dell'Accademia delle Scienze e di Medicina Funzionale Uranus

Dott. Vincenzo Marzolla
Biologo nutrizionista, PhD Scienze e tecnologie biomediche, esperto in dieta chetogenica

Prof. Mauro Miceli
Dottore in Chimica farmaceutica, Dottore in Biologia, Spec. Farmacologia, Spec. Biochimica Clinica, docente aggregato corso laurea Tecniche lab biomediche - Università di Firenze

Dott.ssa Serena Missori
Medico endocrinologo, esperta in medicina biotipizzata

Dott. Carlo Piscicelli
Medico Ginecologo, direttore U.O.C. di ostetricia e ginecologia presso l'ospedale Cristo Re di Roma

Dott. Gianluca Rizzo
Biologo Nutrizionista, PhD Biologia e Biotecnologie cellulari

Prof. Giovanni Scapagnini
Prof. Ordinario di Nutrizione Clinica Un. Molise di Biochimica e Biologia Molecolare, Medico, PhD Neurobiologia, Visiting Professor presso il Department of Pharmacology, New York Medical College, Walalla NY, Vicepresidente Sinut

Dott.ssa Francesca Todaro
Psicologa, Psicoterapeuta

COSTO

€ 2.800,00

Per info su rateizzazione, modalità di pagamento e iscrizioni consultare il sito www.consorziohumanitas.com

INFORMAZIONI

Consorzio Universitario Humanitas
Telefono: 06 3224818

Università Telematica San Raffaele Roma
Telefono: 800 12 86 06