



	<p>responsabilità) del proprio ordine professionale.</p>															
Articolazione e Metodologia del corso	<p>Il Master avrà una durata di studio di 1500 ore pari a 60 CFU (Crediti Formativi Universitari).</p> <p>Durata: 12 mesi</p> <p><i>Modalità FAD asincrona/sincrona</i></p> <p>Metodologie Didattiche:</p> <ul style="list-style-type: none">• lezione teorico-pratiche: 300 ore• prove di verifica-tesi: 100 ore• tirocinio online (Project Work): 200 ore• studio individuale: 900 ore <p><i>Modalità Blended</i></p> <p>Metodologie Didattiche:</p> <ul style="list-style-type: none">• lezioni teorico-pratiche: 300 ore (200 ore FAD e 100 in presenza)• project work, prove di verifica, tesi finale: 100 ore• studio individuale: 900 ore• tirocinio: 200 ore <p>I crediti formativi Universitari (CFU) si maturano con il superamento dell'esame finale di profitto, che consiste nella redazione e discussione di una tesina, davanti ad una Commissione appositamente nominata, frutto dello studio e dell'interpretazione personale del percorso formativo intrapreso e relativo alle attività svolte. La Commissione, nominata dal Rettore, è composta dai docenti del Corso.</p> <p>Al termine del Corso, a quanti abbiano osservato tutte le condizioni richieste e superato con esito positivo la prova finale sarà rilasciato un Diploma di Master di II livello in “Dietologia e Nutrizione”</p>															
Programma didattico	<table border="1"><thead><tr><th>INSEGNAMENTO</th><th>SSD</th><th>CFU</th></tr></thead><tbody><tr><td>Mod.1: Biochimica della nutrizione Macronutrienti e micronutrienti, glucidi, lipidi, proteine, vitamine e minerali, metabolismo e sua regolazione</td><td>MEDS-08/C</td><td>6</td></tr><tr><td>Mod.2: Principali gruppi di alimenti ed additivi Uova e derivati, latte e derivati, carne e derivati, pesci e derivati, grassi ed olii, ortaggi e frutta, spezie, caffè, cioccolata, tè, dolcificanti</td><td>MEDS-08/C</td><td>6</td></tr><tr><td>Mod.3: Principi di nutrizione ed alimentazione Prodotti alimentari · Acqua ed equilibrio elettrolitico · integratori alimentari</td><td>MEDS-08/C</td><td>4</td></tr><tr><td>Mod.4: Principi di dietologia concetto di dieta 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</td><td>MEDS-08/C</td><td>6</td></tr></tbody></table>	INSEGNAMENTO	SSD	CFU	Mod.1: Biochimica della nutrizione Macronutrienti e micronutrienti, glucidi, lipidi, proteine, vitamine e minerali, metabolismo e sua regolazione	MEDS-08/C	6	Mod.2: Principali gruppi di alimenti ed additivi 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	6	Mod.3: Principi di nutrizione ed alimentazione Prodotti alimentari · Acqua ed equilibrio elettrolitico · integratori alimentari	MEDS-08/C	4	Mod.4: Principi di dietologia concetto di dieta 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	6
INSEGNAMENTO	SSD	CFU														
Mod.1: Biochimica della nutrizione Macronutrienti e micronutrienti, glucidi, lipidi, proteine, vitamine e minerali, metabolismo e sua regolazione	MEDS-08/C	6														
Mod.2: Principali gruppi di alimenti ed additivi 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	6														
Mod.3: Principi di nutrizione ed alimentazione Prodotti alimentari · Acqua ed equilibrio elettrolitico · integratori alimentari	MEDS-08/C	4														
Mod.4: Principi di dietologia concetto di dieta 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	6														



Mod.5: Principi di dietetica Cronologia degli alimenti, indice glicemico ed indice insulinemico, principali tipologie di diete scientificamente fondate: mediterranea, a zona, paleolitica, di Okinawa etc.	MEDS-08/C	4
Mod.6: Alimentazione e nutrizione nel corso della vita alimentazione in gravidanza, nell'infanzia e nell'accrescimento, attività fisica, stile di vita, alimentare, alimentazione in medicina integrata ed in medicina anti-aging, successful, 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	6
Mod.7: Patologie di grande prevalenza nutrizione e genetica ed epigenetica, infiammazione cronica sistematica 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 sistematica, 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	4
Mod.8: Alimentazione in stati patologici 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	4
Mod.9: Nutrizione in stati particolari 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	4
Mod.10: Nutrizione integrata	MEDS-	4



	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.	08/C	
	TIROCINIO		8
	ESERCITAZIONI e PROVA FINALE		4
	TOT CFU		60
Docenti	Prof. Marco Silano, Dirigente di Ricerca, Direttore Unità Operativa Alimentazione, Nutrizione Salute - Direttore ff Centro Nazionale Malattie Rare - Istituto Superiore di Sanità Prof. Francesco Vetta, Direttore UOC Cardiologia – Aritmologia presso IDI IRCSS Prof. Mauro Lombardo, Medico Chirurgo, Specialista in scienza dell'alimentazione, Ricercatore e docente in Nutrizione umana Prof. Paolo Marchetti, Direttore scientifico IDI-IRCCS ROMA presso IDI Istituto Dermopatico Immacolata e Professore ordinario di Oncologia Medica Università La Sapienza Roma Prof. Antonio Gasbarrini Professore di Prima Fascia nel settore disciplinare Medicina Interna e titolare dell'insegnamento di Clinica e Terapia Medica Dott.ssa Maria Chiara Anelli, biologa nutrizionista e farmacista, specialista in scienze dell'alimentazione. Dott.ssa Antonella Antelmi, nutrizionista, specializzata in scienze dell'alimentazione umana. Docente universitaria Dott. Giovanni Brandimarte, Direttore UOC Med. Generale, ospedale Cristo Re, Roma Dott. Salvatore Bardaro, Commissione scambi scientifico-culturali internazionali Ordine dei Medici di Roma Dott.ssa Maria Grazia Carbonelli, Primario reparto di nutrizione, Ospedale San Camillo Forlanini, Roma Dott. Paolo Emiliozzi, Direttore UOC Urologia, Osp. San Camillo Forlanini, Roma Dott. Pietro Forlano, Commissione scambi scientifici culturali internazionali Ordine dei Medici di Roma Dott. Damiano Galimberti, Spec. Scienza Dell'alimentazione, Presidente Ass. Italiana Medici Antiaging Dott.ssa Maria Giovanna Graziani, Direttore Uoc Gastroenterologia, Osp.San Giovanni Addolorato, Roma Dott. Nicola Illuzzi, Consigliere OMCEO, Roma Dott. Eugenio Luigi Iorio, Biochimica E Metabolismo, Presidente Osservatorio Internaz. Stress Ossidativo Dott. Guido Melillo, Direttore Uoc Cardiologia, Istituto Dermopatico		



	<p>dell'Immacolata IDI, Roma Dott. Mauro Miceli, Docente Aggregato Scienze Lab. Biomediche Polo Biomedico, Università di Firenze Dott. Adriano Pellicelli, Direttore UOC Epatologia, Osp. San Camillo Forlanini, Roma Dott. Graziano Pernazza, Direttore Uosd Chirurgia Gen.Robotica, Osp San Giovanni Addolorato, Roma Dott. Massimo Spattini, Specialista Nutrizione e medicina dello sport Dott. Luca Speciani, Medico Alimentarista, Presidente AMPAS, Fondatore della Medicina di Segnale Dott. Claudio Tubili, Responsabile reparto diabetologia, Ospedale San Camillo Forlanini, Roma</p>
Tirocinio	<p><i>Modalità FAD</i> Il Tirocinio potrà essere svolto per un num. di ore pari a 150 in modalità virtuale e/o simulata con i docenti del Master (elaborazione di un project work, analisi e problem solving riguardante filmati e case study consegnati dai docenti, supervisione su casi presentati dagli allievi), elaborati da svolgere in supervisione con i docenti del master; per le ulteriori 100 ore in strutture convenzionate o da convenzionare. <i>Modalità Blended</i> Il Tirocinio si svolgerà prevalentemente sul “campo”, in un setting appropriato a favorire l'apprendimento esperienziale, con la supervisione di un tutor aziendale presso strutture convenzionate adeguate come l'Ospedale IDI di Roma.</p>
Profilo professionale Requisiti di ammissione	<p><i>Profilo professionale</i> 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. <i>Requisiti di ammissione</i> Laurea magistrale in Medicina, Odontoiatria, Farmacia, Biologia Scienze delle Professioni Sanitarie Tecniche (classe LM/SNT03), Scienze della Nutrizione Umana (LM61)</p>
Attività e adempimenti	<p>Gli insegnamenti nel loro complesso prevedono:</p> <ul style="list-style-type: none">• videolezioni sulla piattaforma didattica• tirocinio <p>Agli studenti vengono richiesti i seguenti adempimenti:</p> <ul style="list-style-type: none">• studio individuale del materiale didattico, prove di verifica e project work• attività di tirocinio• superamento dell'esame finale che si svolgerà in presenza della commissione.
Modalità di iscrizione	<p>Per iscriversi al Master si dovrà seguire la procedura indicata nel sito ufficiale di Ateneo, www.uniroma5.it.</p> <p>L'iscrizione dovrà essere perfezionata entro 1 settimana prima dell'avvio del corso salvo eventuali proroghe.</p> <p>I cittadini non comunitari residenti all'estero potranno presentare la domanda tramite le Rappresentanze diplomatiche italiane competenti per territorio che,</p>



	<p>a loro volta, provvederanno ad inviarla all'Università Telematica San Raffaele Roma, allegando il titolo di studio straniero corredata di traduzione ufficiale in lingua italiana, legalizzazione e dichiarazione di valore.</p> <p>Oltre alla suddetta documentazione, i cittadini non comunitari residenti all'estero, dovranno presentare all'Università il permesso di soggiorno rilasciato dalla Questura in unica soluzione per il periodo di almeno un anno; i cittadini non comunitari residenti in Italia dovranno presentare il permesso di soggiorno rilasciato per uno dei motivi indicati all'articolo 39, quinto comma, del D.L.vo n. 286 del 25.7.1998 (ossia per lavoro autonomo, lavoro subordinato, per motivi familiari, per asilo politico, per asilo umanitario o per motivi religiosi).</p> <p>Non saranno ammesse iscrizioni con riserva per documentazione incompleta o per errata trascrizione dei dati sul sito dell'Ateneo.</p> <p>Il mancato pagamento delle rate nei termini prestabiliti comporta la sospensione dell'accesso alla piattaforma e la non ammissione all'esame finale.</p>
Durata del corso e modalità di erogazione	<p>Il master ha durata annuale pari a 1500 ore di impegno complessivo per il corsista, corrispondenti a 60 CFU (Crediti Formativi Universitari).</p> <p>L'insegnamento viene erogato sia in presenza sia in modalità e-learning sulla piattaforma didattica 24/24 ore e materiale didattico integrativo, secondo la modalità scelta.</p>
Quote di iscrizione	<p>La quota di iscrizione è di:</p> <p>Modalità FAD: € 2.700,00 (duemilaseicento/00)</p> <p>I pagamenti possono essere effettuati secondo le modalità specificate sul sito internet dell'Ateneo, in rate così ripartite:</p> <ul style="list-style-type: none">• quota pre-iscrizione: € 100,00 da versare al Consorzio Universitario Humanitas• quota immatricolazione: € 540,00 da versare all'Università San Raffaele• I rata di € 1000,00, entro il entro il 1° mese dall'attivazione del master, da versare al Consorzio Universitario Humanitas• II e ultima rata di € 1060,00, entro il entro il 2° mese dall'attivazione del master, da versare al Consorzio Universitario Humanitas <p>Modalità Blended: € 4.000,00 (quattromila/00)</p> <p>I pagamenti possono essere effettuati secondo le modalità specificate sul sito internet dell'Ateneo, in rate così ripartite:</p> <ul style="list-style-type: none">• quota pre-iscrizione: € 100,00 da versare al Consorzio Universitario Humanitas• quota immatricolazione: € 800,00 da versare all'Università San Raffaele• I rata di € 1000,00, entro il entro il 1° mese dall'attivazione del master, da versare al Consorzio Universitario Humanitas• II e ultima rata di € 1000,00, entro il entro il 2° mese dall'attivazione del master, da versare al Consorzio Universitario Humanitas• III e ultima rata di € 1100,00, entro il entro il 3° mese dall'attivazione del master, da versare al Consorzio Universitario Humanitas <p>Eventuali informazioni potranno essere richieste all'indirizzo e-mail: master@consorziohumanitas.com e al numero telefonico Tel. +39 06 3224818 dal lunedì al venerdì dalle 09:00 alle 18:00</p> <p>Il mancato pagamento delle rate nei termini prestabiliti comporta la</p>



	<p>sospensione dell'accesso alla piattaforma e la non ammissione all'esame finale.</p> <p>Il discente potrà esercitare il diritto di recesso entro il termine di 14 giorni lavorativi dalla data di iscrizione, mediante invio, entro i termini sopra indicati, di una raccomandata A.R. all'Università Telematica San Raffaele Roma, via di Val Cannuta 247, 00166 Roma o di una pec all'indirizzo amministrazione@pec.uniroma5.it.</p> <p>In tale ipotesi il relativo rimborso sarà effettuato entro 90 giorni dalla comunicazione, da parte del discente, dell'esercizio del diritto di recesso.</p> <p>L'attivazione del master è subordinata al raggiungimento di:</p> <p>Modalità FAD: minimo 30 - a tassa piena e minimo 50 - a tassa in convenzione (scontata)</p> <p>Modalità BLENDED: minimo 20-a tassa piena e minimo 40- a tassa in convenzione (scontata)</p>
Scadenze	<p>Il termine ultimo per la raccolta delle iscrizioni è la settimana prima dell'avvio del corso, salvo eventuali proroghe.</p> <p>Inizio gennaio 2026 - Fine marzo 2027</p> <p>Le iscrizioni ai Master saranno aperte fino al 30 giugno 2026</p> <p>La prova d'esame potrebbe essere posticipata per effetto dell'eventuale proroga della data inizio corso.</p>

Roma, 30/07/2025

IL RETTORE
(Prof. Vilberto Stocchi)