

L'Università di Milano-Bicocca propone un master di II livello in Alimentazione e Dietetica Applicata, dedicato ad approfondire le proprie conoscenze nutrizionali e dietetiche e a chi desidera perfezionarsi nell'ambito della dietetica. Il Master vuole contribuire a formare professionisti con conoscenze multidisciplinari teoriche e pratiche, relative all'alimentazione umana nelle diverse condizioni fisiologiche (adolescenza, maturità, invecchiamento, gravidanza, allattamento, menopausa) e in particolari condizioni patologiche.

Fornirà inoltre nozioni per programmare e promuovere interventi di educazione alimentare, e per pianificare e gestire le attività nell'ambito dei servizi di dietetica di collettività per quanto riguarda l'aspetto nutrizionale.

Le lezioni inizieranno il 7 novembre per 5 mesi e si svolgeranno il venerdì tutto il giorno e il sabato mattina.

La didattica frontale prevede cinque moduli:

- Biochimica della nutrizione: comprendere le basi biochimiche e fisiologiche della nutrizione.
- Alimentazione in condizioni fisiologiche: conoscere le proprietà organolettiche, le tecniche di conservazione e igiene degli alimenti.
- Interventi alimentari in condizioni dismetaboliche: apprendere nozioni per formulare una dieta equilibrata nel rispetto dei diversi stili di vita (dieta mediterranea, vegetariana, vegana, etnica...), nelle diverse fasi della vita (bambino, adulto, anziano...) e in soggetti con problemi dietetico/nutrizionali. Cenni di dietoterapia.
- Comunicazione ed Educazione alimentare: progettare e documentare progetti di educazione alimentare (nelle scuole, nell'anziano...). Cenni di comunicazione alimentare.
- I sistemi di ristorazione nelle diverse collettività: apprendere la logica aziendale nella dietetica di collettività, del ruolo e delle competenze dell'esperto di nutrizione, elaborare tabelle dietetiche per collettività.

I partecipanti (25 al massimo) avranno la possibilità di svolgere tirocini presso l'Ospedale San Gerardo di Monza, l'Ospedale Sacco di Milano, l'Ospedale San Carlo di Milano, l'Ospedale Fatebenefratelli di Erba, l'Azienda Ospedaliera S. Anna di Como, gli Istituti Clinici Zucchi di Monza, la Clinica San Carlo di Paderno Dugnano, gli Istituti Riuniti Airoldi e Muzzi onlus di Lecco, CAMST di Como, Ponti Spa di Novara, Giubilesi e associati di Milano

Può accedere al Master chi è un possessore di una laurea specialistica (di II livello) in Medicina e Chirurgia, Farmacia e Farmacia Industriale, Biologia, Alimentazione e Nutrizione Umana, Scienze e Tecnologie Alimentari, Scienze della Formazione Primaria, Scienze Pedagogiche. L'accesso avviene tramite selezione, con una prova scritta e un colloquio. Il costo del Master è di 3.000 euro e sono previste due borse di studio, offerte dalla Fondazione Paolo Sorbini (3.000 euro) e Miele Vangelisti (1.500 euro). Alla conclusione sarà rilasciato un attestato di diploma e

verranno conferiti a 60 Crediti formativi Universitari (CFU) 39 CFU per le lezioni frontali e 21 CFU per lo stage. ([clicca qui per tutte le informazioni](#))

«Quando insieme ad altri colleghi abbiamo deciso a dar vita a questa nuova iniziativa - dice Paola Palestini, direttore del Master - ci siamo posti l'obiettivo di costruire una offerta formativa a più livelli di conoscenze e soprattutto che fosse un master applicativo, ovvero insegnare a saper fare. Questo secondo concetto ci sta molto a cuore e per questo motivo abbiamo cercato docenti esperti che si occupano giornalmente dell'argomento che affronteranno a lezione. Per la stessa ragione abbiamo coinvolto per gli stage diversi ospedali per offrire un ampio spettro di possibilità preso strutture in cui lavorano i docenti, aziende della grande ristorazione, dell'industria alimentare e altre attualmente sono in corso di definizione»

Per maggiori informazioni è possibile scrivere a masterADA@unimib.it , paola.palestini@unimib.it , emanuela.cazzaniga@unimib.it

Il Master in Alimentazione e Dietetica Applicata si svolge nell'ambito delle iniziative di Bicocca per EXPO2015