

Corso Universitario

Fisiologia della Nutrizione





Corso Universitario

Fisiologia della Nutrizione

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

Accesso al sito web: www.techtute.com/it/nutrizione/corso-universitario/fisiologia-nutrizione

Indice

01

Presentazione

pag. 4

02

Obiettivi

pag. 8

03

Struttura e contenuti

pag. 12

04

Metodologia

pag. 16

05

Titolo

pag. 24

01

Presentazione

La conoscenza dei nutrienti che gli alimenti forniscono all'organismo è molto importante nel campo della Nutrizione. Ciò è dovuto al fatto che il suo studio permette ai professionisti di elaborare diete più equilibrate e programmi di prevenzione per i pazienti affetti da qualche malattia. Per questo motivo, gli esperti in questo settore sono molto richiesti e le offerte di lavoro in questo campo sono numerose. In quest'ottica, TECH ha sviluppato un programma accademico incentrato sull'ampliamento delle conoscenze dei propri studenti, fornendo loro un programma di studio molto completo, in cui troveranno i concetti di fisiologia dei nutrienti. Il tutto, con una modalità 100% online che permetterà allo studente di avere un maggiore controllo sul proprio tempo.



“

Il mix delle migliori risorse multimediali e della metodologia più innovativa del pianeta sarà il cocktail perfetto per ampliare le tue conoscenze sulla Fisiologia della Nutrizione”

La Fisiologia della nutrizione umana è una disciplina fondamentale nello studio delle scienze della salute, in quanto permette di comprendere i meccanismi con cui l'organismo elabora e utilizza i nutrienti che ottiene dagli alimenti ingeriti. Pertanto, questo Corso Universitario mira a fornire agli studenti una solida comprensione in merito ai concetti e delle definizioni fondamentali in questo settore, nonché dei processi di digestione, assorbimento e biodisponibilità dei nutrienti.

Nella specializzazione, gli studenti avranno l'opportunità di approfondire gli elementi relativi alle fasi dell'apparato digerente, nonché l'analisi dei processi di digestione e assorbimento dei diversi gruppi di nutrienti, tra cui carboidrati, proteine e lipidi. In questo modo, lo studente acquisirà conoscenze specialistiche sulle fonti alimentari e sulle assunzioni raccomandate di questi nutrienti, con l'obiettivo di poter stabilire linee guida di educazione alimentare.

Tutto ciò, attraverso l'innovativa metodologia *Relearning*, che permette di insegnare in modalità 100% online, un vantaggio che darà agli studenti la possibilità di studiare da casa e di organizzare i propri orari di apprendimento, poiché avranno accesso in ogni momento alle risorse multimediali. Inoltre, gli studenti potenzieranno le proprie competenze professionali e la capacità di risolvere i problemi, analizzando casi pratici che lo aiuteranno a collocarsi in uno scenario reale.

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

- Sviluppo di casi pratici presentati da esperti in Fisiologia della Nutrizione
- 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 speciale 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 aiuterà a distinguerti nel campo della nutrizione e a progredire nella tua carriera professionale"

“

Comodamente da casa tua e secondo i tuoi ritmi, acquisirai conoscenze aggiornate in questo campo”

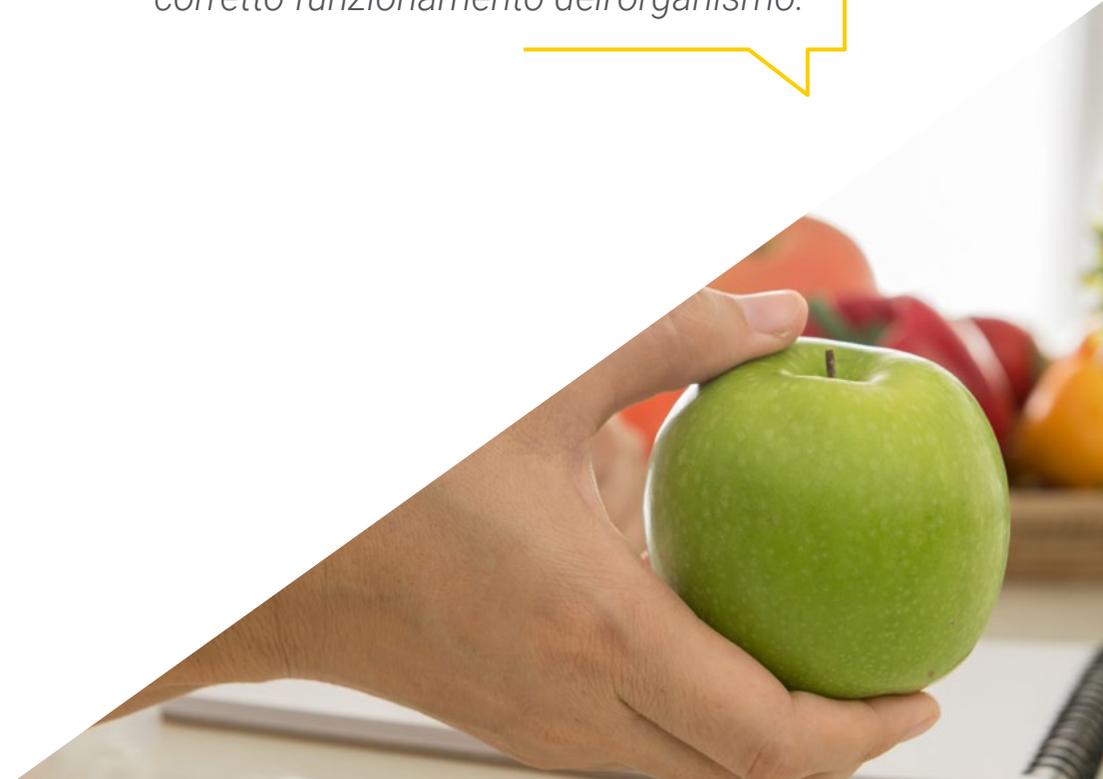
Sviluppa programmi di prevenzione, grazie alle conoscenze avanzate sulla Fisiologia della Nutrizione.

Identifica le caratteristiche principali delle vitamine e le funzioni che svolgono per il corretto funzionamento dell'organismo.

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.



02

Obiettivi

L'obiettivo principale di questo Corso Universitario è quello di fornire allo studente gli strumenti essenziali per effettuare efficacemente la classificazione dei nutrienti che compongono gli alimenti. In questo modo, lo studente potrà aggiornare le proprie conoscenze in questo campo e migliorare le proprie competenze per affrontare le sfide specifiche che esistono nel settore, utilizzando materiali multimediali appositamente studiati da professionisti di spicco in questo campo.



“

Approfondirai il processo metabolico che eseguono i nutrienti una volta che introdotti nel corpo e i benefici che danno una volta ingeriti"

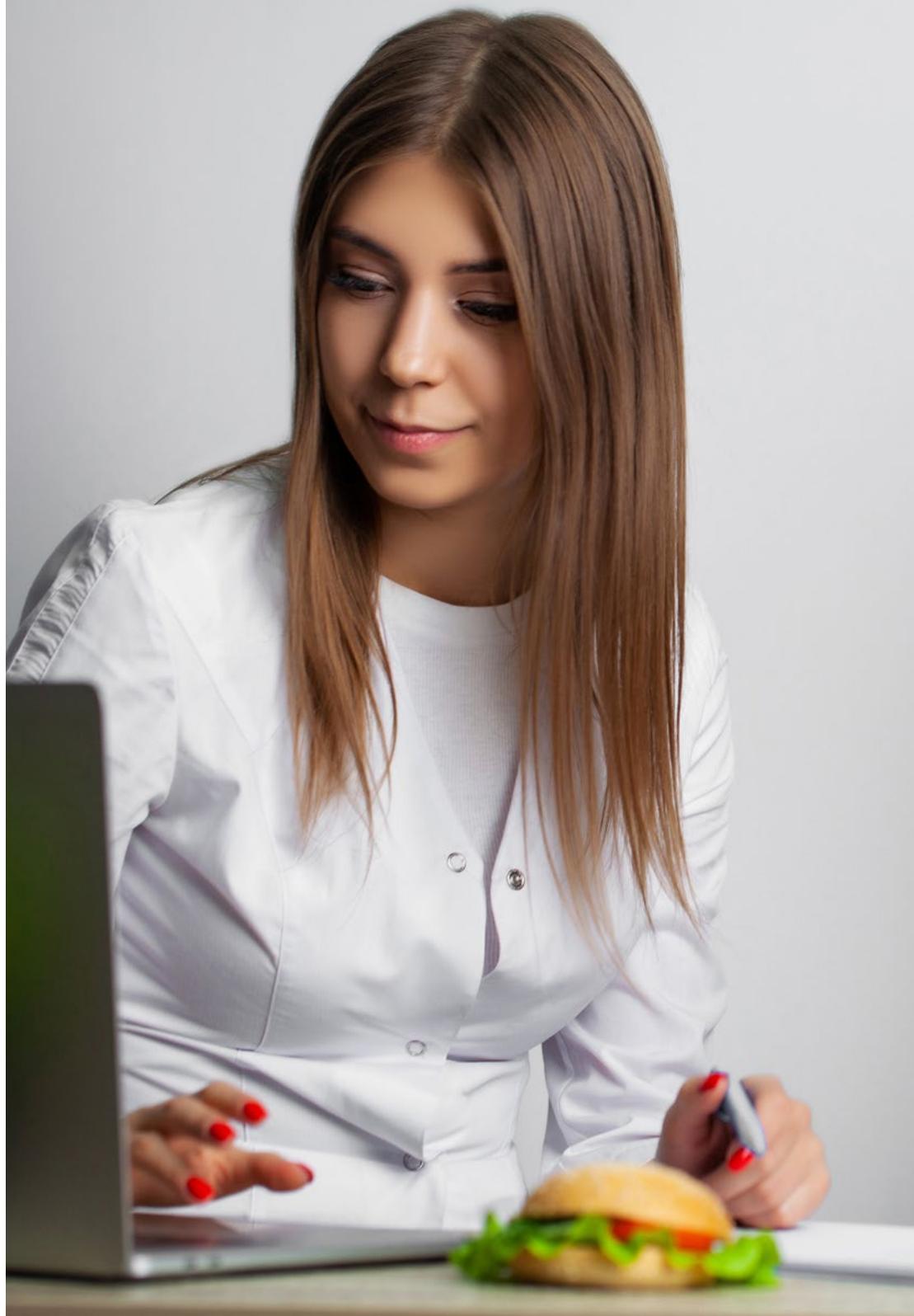


Obiettivi generali

- ♦ Identificare e comprendere la Biologia come scienza sperimentale attraverso l'applicazione del metodo scientifico
- ♦ Comprendere le conoscenze di base e saperle applicare alla crescita demografica e allo sfruttamento sostenibile delle risorse naturali
- ♦ Conoscere e applicare le procedure di valutazione della tossicità
- ♦ Collaborare alla protezione dei consumatori nel contesto della sicurezza alimentare



Cogli questa incredibile opportunità e diventa un professionista esperto nei processi fisiologici della Nutrizione"





Obiettivi specifici

- Classificare i nutrienti che compongono gli alimenti
- Comprendere la diversità dei fattori che determinano e condizionano la nutrizione
- Distinguere il metabolismo di ciascun nutriente e micronutriente e le relative assunzioni raccomandate
- Comprendere i diversi aspetti applicati della conoscenza fisiologica per la salute umana
- Identificare i fattori che influenzano la nutrizione umana
- Pianificare e sviluppare programmi di prevenzione e promozione della salute
- Sviluppare e stabilire linee guida per l'educazione alimentare
- Interpretare la struttura di base dei sistemi nervoso ed endocrino e i meccanismi d'azione dei rispettivi ormoni

03

Struttura e contenuti

Il programma di questo Corso Universitario è stato creato da esperti di Fisiologia della Nutrizione. L'obiettivo è quello di fornire agli studenti conoscenze specialistiche e aggiornate sui processi che gli organismi mettono in atto per trarre vantaggio dai nutrienti che ottengono attraverso gli alimenti. Inoltre, grazie allo studio di risorse multimediali e l'analisi di casi di studio, gli studenti rafforzeranno le loro competenze professionali.





“

Amplia le tue conoscenze sulle caratteristiche generali di Lipidi, Carboidrati e Aminoacidi, grazie a questo programma completo"

Modulo 1. Fondamenti di Fisiologia Generale

- 1.1. Fisiologia della nutrizione umana
 - 1.1.1. Introduzione alla nutrizione, concetti e definizioni
 - 1.1.2. Composizione corporea e principali nutrienti
 - 1.1.3. Apparato digerente e digestione
 - 1.1.3.1. Fasi dell'apparato digerente
 - 1.1.3.2. Regolatori dell'apparato digerente
 - 1.1.4. Biodisponibilità dei nutrienti
- 1.2. Carboidrati
 - 1.2.1. Caratteristiche generali: biochimica e classificazione
 - 1.2.2. Digestione e assorbimento dei carboidrati: utilità fisiologica
 - 1.2.3. Fonti alimentari e apporti raccomandati di carboidrati
 - 1.2.4. Patologie associate all'assunzione di carboidrati
- 1.3. Fibra alimentare
 - 1.3.1. Caratteristiche generali: biochimica e classificazione
 - 1.3.2. Digestione e assorbimento delle fibre: utilità fisiologica
 - 1.3.3. Fonti alimentari e apporti raccomandati
 - 1.3.4. Patologie ed effetti dannosi
- 1.4. Aminoacidi e proteine
 - 1.4.1. Caratteristiche generali: aminoacidi e metabolismo
 - 1.4.1.1. Aminoacidi proteici
 - 1.4.1.2. Aminoacidi non proteici
 - 1.4.2. Digestione e assorbimento delle proteine: utilità fisiologica
 - 1.4.3. Fonti alimentari e apporti raccomandati di proteine
 - 1.4.4. Patologie associate al metabolismo proteico
- 1.5. Lipidi
 - 1.5.1. Caratteristiche generali: classificazione e struttura
 - 1.5.1.1. Struttura e peculiarità del colesterolo
 - 1.5.1.2. Struttura e caratteristiche delle lipoproteine
 - 1.5.2. Digestione e assorbimento dei lipidi: utilità fisiologica
 - 1.5.3. Fonti alimentari e apporti raccomandati
 - 1.5.4. Patologie associate ai lipidi. Ipercolesterolemia
- 1.6. Minerali e oligoelementi
 - 1.6.1. Introduzione e classificazione
 - 1.6.2. Minerali principali: Calcio, Fosforo, Magnesio, Zolfo
 - 1.6.3. Oligoelementi: Rame, Ferro, Zinco, Manganese
 - 1.6.4. Digestione e assorbimento dei minerali: biodisponibilità dei minerali
 - 1.6.5. Fonti alimentari e apporti raccomandati
 - 1.6.6. Patologie associate all'assunzione eccessiva di minerali
- 1.7. Vitamine
 - 1.7.1. Caratteristiche generali: struttura e funzione
 - 1.7.1.1. Vitamine idrosolubili
 - 1.7.1.2. Vitamine liposolubili
 - 1.7.2. Digestione e assorbimento di vitamine: utilità fisiologica
 - 1.7.3. Fonti alimentari e apporti raccomandati
 - 1.7.4. Patologie associate all'assunzione eccessiva di vitamine.
 - 1.7.4.1. Vitamine del gruppo B
 - 1.7.4.2. Vitamina C
 - 1.7.4.3. Vitamine liposolubili
- 1.8. Alcool
 - 1.8.1. Introduzione e consumo di alcolici
 - 1.8.2. Metabolismo dell'alcol
 - 1.8.3. Assunzioni giornaliere raccomandate e apporto calorico con la dieta
 - 1.8.4. Effetti nocivi del consumo di alcol
- 1.9. Metabolismo energetico e interazioni con i nutrienti
 - 1.9.1. Contenuto energetico degli alimenti
 - 1.9.1.1. Principi immediati e calorimetria
 - 1.9.1.2. Fabbisogno energetico dell'organismo
 - 1.9.2. Metabolismo basale e attività fisica
 - 1.9.2.1. Metabolismo durante l'esercizio fisico intenso: Ciclo di Cori
 - 1.9.2.2. Processo biochimico della termogenesi
 - 1.9.3. Calcolo del fabbisogno energetico
 - 1.9.4. Interazione tra i nutrienti
 - 1.9.4.1. Interazioni minerali-vitamine
 - 1.9.4.2. Interazioni proteina-vitamina
 - 1.9.4.3. Interazioni tra vitamine



- 1.10. Sistema nervoso ed endocrino
 - 1.10.1. Potenziali di membrana e d'azione. Trasportatori attivi e passivi
 - 1.10.2. Struttura del sistema nervoso e organizzazione cellulare
 - 1.10.2.1. Sinapsi e trasmissione neuronale
 - 1.10.2.2. Sistema nervoso centrale e periferico
 - 1.10.2.3. Sistema autonomo: simpatico e parasimpatico
 - 1.10.3. Ghiandole endocrine e i loro ormoni
 - 1.10.3.1. Ormoni ipofisari e loro regolazione ipotalamica
 - 1.10.3.2. Ormoni tiroidei e paratiroidi
 - 1.10.3.3. Ormoni sessuali
 - 1.10.4. Patologie associate al sistema endocrino

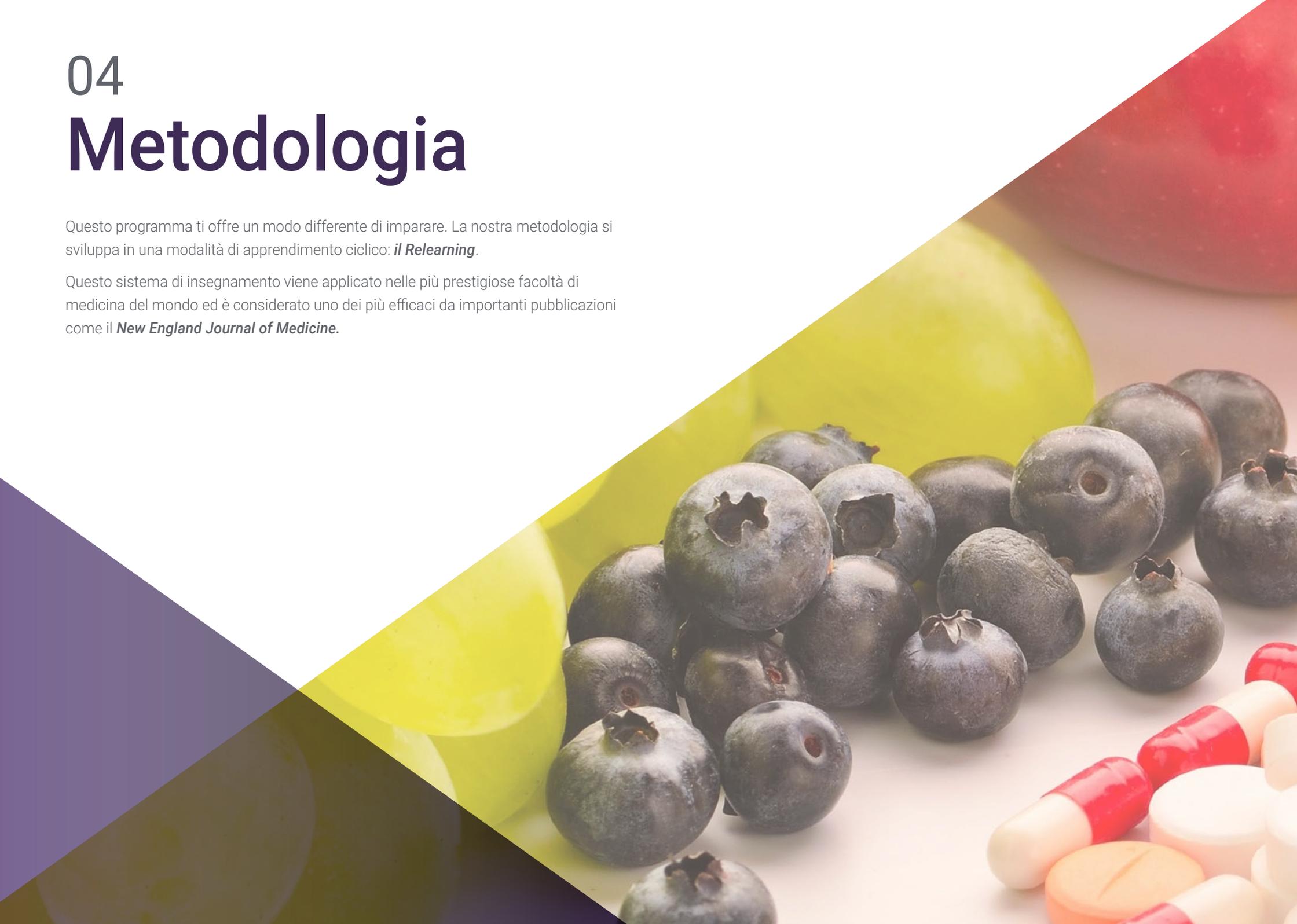
“ *Non esitare e compi questo passo nella tua carriera professionale grazie ai migliori contenuti multimediali*”

04

Metodologia

Questo programma ti offre un modo differente di imparare. La nostra metodologia si sviluppa in una modalità di apprendimento ciclico: *il Relearning*.

Questo sistema di insegnamento viene applicato nelle più prestigiose facoltà di medicina del mondo ed è considerato uno dei più efficaci da importanti pubblicazioni come il *New England Journal of Medicine*.



“

Scopri il Relearning, un sistema che abbandona l'apprendimento lineare convenzionale, per guidarti attraverso dei sistemi di insegnamento ciclici: una modalità di apprendimento che ha dimostrato la sua enorme efficacia, soprattutto nelle materie che richiedono la memorizzazione”

In TECH applichiamo il Metodo Casistico

In una data situazione clinica, cosa 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 Gervas, 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.



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.

Il 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:



Materiali 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

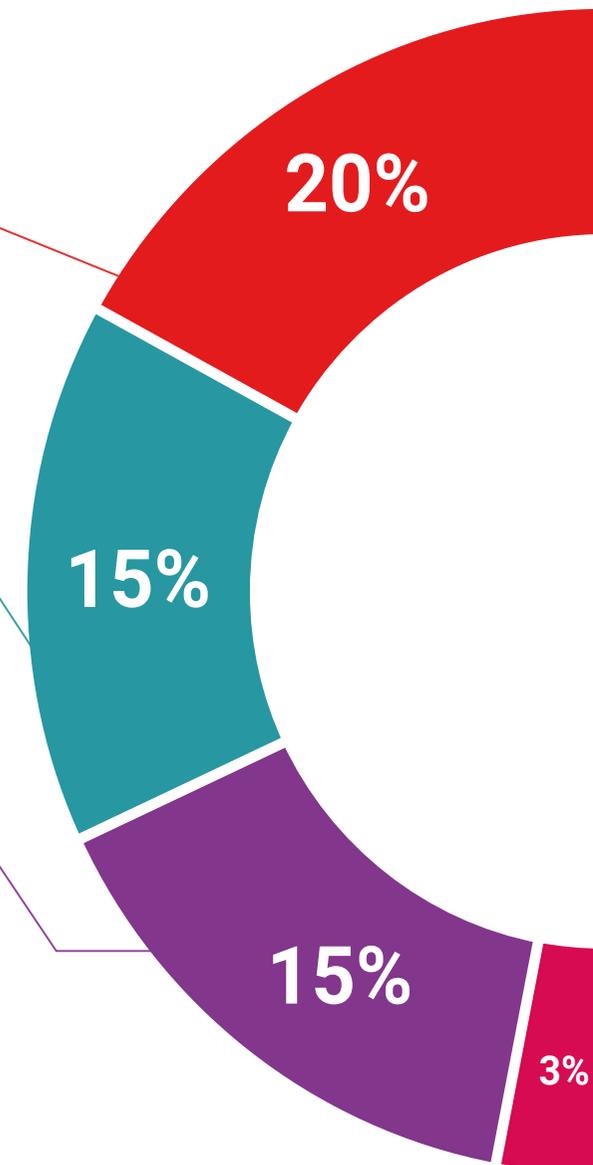
Il team di TECH presenta i contenuti in modo accattivante e dinamico in pillole multimediali che includono audio, video, immagini, diagrammi e mappe concettuali per consolidare la conoscenza.

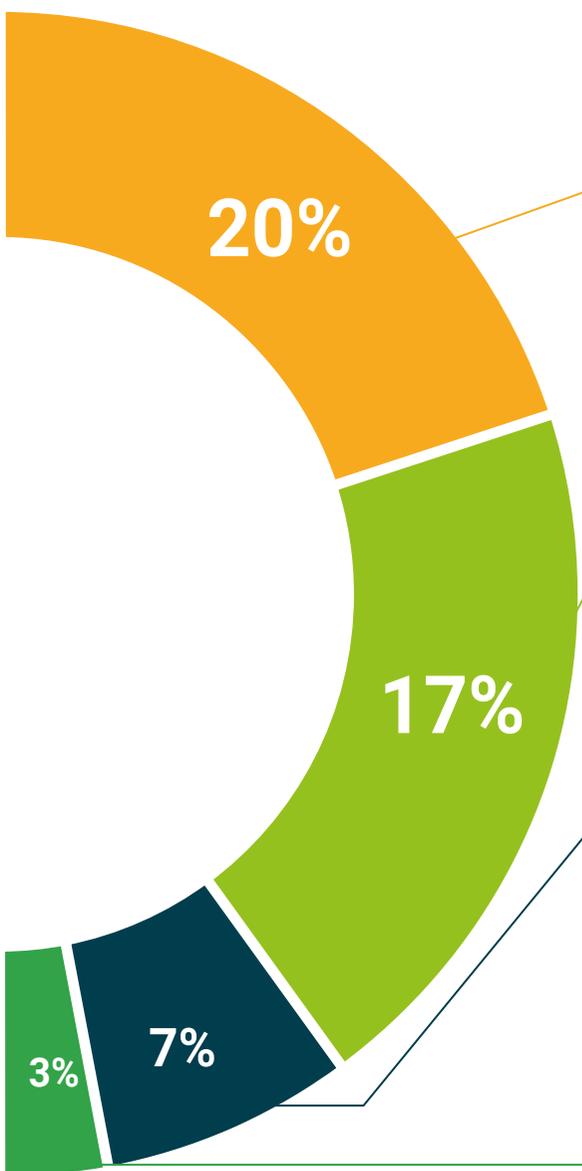
Questo sistema educativo, unico per la presentazione di contenuti multimediali, è stato premiato da Microsoft come "Caso di successo in Europa".



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.



06 Titolo

Il Corso Universitario in Fisiologia della Nutrizione garantisce, oltre alla preparazione più rigorosa e aggiornata, il conseguimento di una qualifica di Corso Universitario rilasciata da TECH Università Tecnologica.



“

Porta a termine questo programma e ricevi la tua qualifica universitaria senza spostamenti o fastidiose formalità”

Questo **Corso Universitario in Fisiologia della Nutrizione** 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** rilasciata 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 Fisiologia della Nutrizione**

N° Ore Ufficiali: **150 o.**



*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.

futuro
salute fiducia persone
educazione informazione tutor
garanzia accreditamento insegnamento
istituzioni tecnologia apprendimento
comunità impegno
attenzione personalizzata innovazione
conoscenza presente qualità
formazione online
sviluppo istituzioni
classe virtuale lingu

tech università
tecnologica

Corso Universitario

Fisiologia della Nutrizione

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

Corso Universitario

Fisiologia della Nutrizione

