

REGOLAMENTO DEL MASTER

ARTICOLO 1 – ISTITUZIONE

1. E' istituito, presso l'Università Politecnica delle Marche, in conformità all'articolo 3, comma 9, del Decreto Ministeriale 22.10.2004 n° 270 ed al Regolamento di Ateneo per il funzionamento dei Master Universitari, il Master universitario di *primo* livello in "**Alimentazione e dietetica vegetariana**" (di seguito denominato Master).
2. Il Master è attivato su proposta della Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Ateneo, che provvede all'organizzazione didattica secondo il Regolamento e le disposizioni legislative e regolamentari vigenti.
3. Il corso ha durata annuale, un anno solare dal giorno dell'immatricolazione (365 giorni), fornendo un totale di 60 crediti, pari a n° ore 1500.

ARTICOLO 2 – SEDE DEL CORSO

1. La Sede del Master è il Dipartimento di Scienze Cliniche Specialistiche ed Odontostomatologiche.
2. L'intera attività didattica, con la sola esclusione delle verifiche e della discussione della tesi verrà svolta on line.

ARTICOLO 3 - OBIETTIVI

1. Il Master ha lo scopo di fornire le conoscenze per un'adeguata comprensione dei principi teorici e pratici che stanno alla base dell'alimentazione a base vegetale in tutte le sue varianti, nonché delle sue implicazioni cliniche nella prevenzione e nel trattamento delle principali patologie cronico-degenerative. Il master si pone inoltre l'obiettivo di sviluppare la capacità di relazionarsi con il cliente vegetariano conoscendo e rispettando le motivazioni della sua scelta. Le competenze acquisite consentiranno al professionista di cimentarsi in questo campo dell'alimentazione ancora poco sviluppato e di soddisfare con competenza e sensibilità umana le richieste dei clienti e pazienti vegetariani, il cui numero è stimato in costante ascesa.
2. Al termine del percorso didattico il partecipante al Master sarà in grado di:
 - a. valutare in modo individualizzato l'adeguatezza nutrizionale della dieta di un vegetariano.
 - b. assistere i clienti/pazienti vegetariani, fornendo loro informazioni aggiornate e accurate sulla nutrizione vegetariana, sui vari nutrienti e alimenti, sull'acquisto e la preparazione dei cibi, e su ogni modificazione dietetica necessaria a soddisfare le richieste individuali.

- c. partecipare alle attività, ai programmi e agli interventi di ristorazione, inclusi i programmi di nutrizione in scuole, università, ospedali, istituti di reclusione, Forze Armate, assicurando il rispetto dei fabbisogni dei vegetariani e implementando in tali sedi l'applicazione di diete a base vegetale anche per gli onnivori.

ARTICOLO 4 – REQUISITI AMMISSIONE

1. Il candidato deve essere in possesso dei seguenti requisiti:

- Laurea di I o II livello
- Diploma Universitario o titolo equipollente conseguito antecedentemente alla riforma.

Coloro che sono in possesso di titolo equipollente conseguito antecedentemente alla riforma dovranno comunque essere in possesso di diploma di maturità quinquennale.

Sono ammessi laureati in possesso di titoli di studio analoghi conseguiti all'estero, riconosciuti, ai soli fini dell'ammissione al Master dal Comitato Ordinatore.

2. Non è consentita la contemporanea iscrizione a Master, Corsi di laurea, Corsi di Laurea Specialistica, di dottorato, di specializzazione e Corsi di perfezionamento ad eccezione di quelli con impegno inferiore a 1.500 ore senza attribuzione di crediti o con rinuncia agli stessi qualora previsti.
3. Non c'è un numero massimo degli ammessi al corso di Master.

ARTICOLO 5 – PROVA SELETTIVA

1. Non è prevista una prova selettiva per l'ammissione al corso.

ARTICOLO 6 – MODALITA' E TERMINI DI ISCRIZIONE

1. L'iscrizione può essere presentata in tutti i giorni dell'anno; le immatricolazioni ai fini amministrativi decorrono dal primo giorno lavorativo del mese successivo a quello in cui è stata consegnata la documentazione richiesta. Le registrazioni delle immatricolazioni ai fini amministrativi sono sospese nel mese di agosto.
2. Dal momento dell'avvenuta immatricolazione l'iscritto avrà 365 giorni a disposizione per espletare tutte le attività didattiche previste compresa la prova finale.
3. All'iscritto che non volesse continuare la frequenza del Corso non verrà restituita, per nessun motivo, la tassa versata.
4. E' obbligatorio indicare un indirizzo e-mail valido.

ARTICOLO 7 – PIANO DIDATTICO

1. Le attività formative previste sono:

Denominazione modulo	Contenuto del modulo	Docente responsabile proposto	CFU	Ore
I Nutrienti	Generalità su macro (Glucidi, Lipidi, Proteine) e micronutrienti (Vitamine, Minerali), acqua ed equilibrio elettrolitico, fibre e fitocomposti, aminoacidi e altri componenti azotati considerati nutrienti essenziali	Prof. L.Mazzanti	5	125
Biochimica nutrizionale	<u>Parte I:</u> Cenni di anatomia e fisiologia dell'apparato digerente con nozioni di anatomia comparata –	Prof. V. Caputo (Parte I)	2	50
	<u>Parte II:</u> Metabolismo e sua regolazione - Integrazione metabolica - Segnali intercellulari ed intracellulari - Regolazione dell'espressione genica - Destino metabolico dei carboidrati - Destino metabolico dei lipidi - Aminoacidi, nucleotidi ed altri composti azotati.	Prof. M.A. Battino (Parte II)	5	125
I cibi dell'alimentazione vegetariana	I cibi vegetali: cereali, legumi, verdura, frutta e frutta secca - Latte, uova e derivati, miele - Cibi da agricoltura tradizionale e biologica - Metodi di conservazione, preparazione e cottura dei cibi	Prof. G. Ferretti	7	175
Presenza e biodisponibilità dei nutrienti nei cibi vegetali	Proteine vegetali - carboidrati - grassi vegetali (con enfasi sugli omega-3)– vitamine (con enfasi alla vitamina B12) - minerali (con enfasi su ferro, calcio, zinco, iodio) - fitocomposti	Prof. M.A. Battino	3	75
Necessità nutrizionali dell'organismo umano	Concetto di nutrizione · La cellula · Nutrienti - Produzione di energia da parte dell'organismo - Valore energetico dei nutrienti e obiettivi nutrizionali - Guide alimentari onnivore - Guide Alimentari vegetariane.	Prof. M.A. Battino	3	75
Tabelle di composizione degli alimenti. Elaborazione di diete vegetariane	Gruppi di alimenti - La ripartizione dei pasti nella giornata - Tavole di composizione degli alimenti - Elaborazione delle diete vegetariane.	Prof. M.A. Battino	4	100
Nutrizione vegetariana in condizioni	<u>Parte I:</u> Nutrizione vegetariana e gravidanza - Nutrizione vegetariana e allattamento - Nutrizione vegetariana			

fisiologiche	nella prima e seconda infanzia - Nutrizione vegetariana nell'adolescenza (con cenni a disturbi del comportamento alimentare)·-	Prof. A. Benedetti (parte I)	4	100
	<i>Parte II:</i> Nutrizione vegetariana nell'invecchiamento (con enfasi su menopausa e fitoestrogeni).	Prof. A. Benedetti (parte II)	2	50
Nutrizione vegetariana in situazioni patologiche di grande prevalenza	<i>Parte I:</i> Evidenze epidemiologiche – Malattie cardiovascolari - Obesità e sovrappeso - Diabete Mellito - Ipertensione arteriosa –	Prof. E. Espinosa (parte I)	3	75
	<i>Parte II:</i> Osteoporosi - Cancro - Malattie neurodegenerative - Stipsi - Celiachia e altre malattie del sistema immunitario – Anemie. Interazioni farmaco/cibi vegetali.	Prof.ssa S. Penco (parte II)	3	75
Aspetti particolari dell'alimentazione vegetariana	Alimentazione scolastica - Alimentazione vegetariana in ospedale (inclusa la terapia enterale) - Nutrizione vegetariana e attività fisica.	Prof. E. Espinosa	3	75
Altri aspetti dell'alimentazione vegetariana	Evoluzione umana e alimentazione – Vegetarismo e impatto ambientale - Storia del vegetarismo – Motivazioni etiche della scelta vegetariana – Tutela giuridica della scelta vegetariana	Prof. M.A. Battino	4	100
	Preparazione tesi e prova finale		12	300
Totale			60	1500

2. La fase valutativa del corso prevede:

prove di autovalutazione ed autoapprendimento in itinere, a conclusione di ogni modulo, il cui superamento è necessario per accedere al modulo successivo. Le verifiche saranno tipo test con 20

domande che presentano un'unica risposta corretta delle quattro possibili. Il punteggio si ottiene dalla seguente espressione:

$$\text{Punteggio} = \{[(A) - (B \times 1,25) - (C)]/(A)\} \times 10$$

dove:

A: numero totale delle domande

B: numero di domande a cui si è risposto erroneamente

C: numero di domande a cui non è stata fornita alcuna risposta

Per superare la verifica si dovrà ottenere un punteggio ≥ 5 . Nel caso in cui questo non si verificasse, lo studente dovrà realizzare un prova di recupero. La prova di recupero non potrà avere luogo prima di dieci giorni dal fallimento della precedente.

Tali prove avranno valenza di autovalutazione ed autoapprendimento e non serviranno per l'acquisizione dei crediti.

3. Per l'acquisizione dei crediti e la discussione della Tesi di Master, gli studenti dovranno sostenere un esame orale su tutti i moduli, prima dello scadere dell'anno di corso, da svolgere in unica data. La data, per accedere alle necessità di ogni studente, sarà concordata con il Comitato Ordinatore. Tutte le attività didattiche, compresa la prova finale, dovranno essere espletate entro 365 giorni dalla data di immatricolazione. La prova finale consisterà nella presentazione e discussione di una Tesi di Master. La tesi verrà discussa non prima di 40 giorni dalla data di superamento degli esami di profitto. Lo studente potrà realizzare il progetto durante l'intero corso del Master e dovrà presentarlo una volta terminati tutti i moduli. Il Comitato Ordinatore proporrà vari temi. Una volta scelta la tematica dovrà essere sviluppato un lavoro di ricerca, analisi ed elaborazione bibliografica possibilmente arricchito con dati personali e/o originali.

La Tesi sarà discussa in presenza di una Commissione nominata dal Preside della Facoltà di Medicina e Chirurgia e valutata in centodecimi. Il suo superamento permetterà di attribuire 12 CFU. Il titolo sarà rilasciato dall'Università Politecnica delle Marche

ARTICOLO 8– FREQUENZA DEI CORSI

1. Trattandosi di un Master on-line gli studenti dovranno comunque, approfondito ciascun modulo, superare la corrispondente prova di autovalutazione.

ARTICOLO 9 – MODALITA' PER IL RILASCIO DEL DIPLOMA DI MASTER

1. Al termine dell'anno, per conseguire il Master, lo studente dovrà aver acquisito 48 CFU, dovrà dimostrare di aver raggiunto gli obiettivi fissati dal Corso ed aver elaborato una tesi per l'esame finale sotto la guida di uno dei docenti del Master.
2. I membri della commissione giudicatrice della prova finale vengono nominati dal Preside della Facoltà di Medicina e Chirurgia; la predetta Commissione è presieduta dal Preside della Facoltà o da altro Professore da questo delegato. La votazione finale è espressa in centodecimi.
3. A coloro che abbiano superato l'esame finale viene rilasciato il diploma di Master Universitario di 1° livello in "**Alimentazione e dietetica vegetariana**".

ARTICOLO 10 – TASSE E CONTRIBUTI

1. L'importo delle tasse e contributi dovuto dagli iscritti al Master è pari a € 2.950,00.
2. E' prevista la possibilità di pagamento in due soluzioni: versare interamente la quota all'atto dell'immatricolazione o dilazionare l'importo in due rate versando € 1.500,00 all'atto dell'immatricolazione e € 1.450,00 entro 180 giorni dalla data di immatricolazione.

L'importo del sopra citato contributo di iscrizione è comprensivo del contributo di assicurazione, del costo della pergamena e della tassa regionale per il diritto allo studio.

All'atto dell'immatricolazione va effettuato anche il pagamento della marca da bollo di € 16,00 da assolvere in modo virtuale.

Chi ha ottenuto l'iscrizione al Master è tenuto a versare l'intero importo anche in caso di rinuncia e non ha diritto in nessun caso alla restituzione del contributo di iscrizione.

ARTICOLO 11 – PROROGA

1. Nel caso lo studente non completasse il corso di studio entro l'anno previsto avrà la possibilità di prorogare di 120 giorni la conclusione del percorso formativo versando la tassa di € 900,00 e dandone relativa comunicazione al Comitato Ordinatore.

ARTICOLO 12 – RICONOSCIMENTO CREDITI

1. Nell'ambito del Master di I livello in Nutrizione e dietetica applicata del Master di I livello in Alimentazione e dietetica vegetariana e del Master di II livello in Nutrizione e dietetica, è possibile ottenere il riconoscimento dei crediti (CFU), in seguito a richiesta dell'interessato, con delibera del Comitato Ordinatore competente previa verifica della corrispondenza dei programmi nei limiti e secondo quanto deliberato dal Consiglio di Facoltà di Medicina e Chirurgia nella seduta del 27/03/2013 per un massimo di 12 CFU; in ogni caso non è consentito procedere al riconoscimento di crediti acquisiti in un Master di I livello per l'iscrizione ad un Master di II livello né considerare equivalente un modulo o insegnamento didattico di un Master con un modulo o insegnamento didattico di altro Master per il quale sia prevista l'acquisizione di un numero di CFU superiore.
2. Per ogni credito riconosciuto, fino ad un massimo di 12 CFU (equivalenti al 20% dei CFU acquisibili in un anno), è prevista la riduzione del contributo d'iscrizione di € 45,00.

ARTICOLO 13– FONDO DI FUNZIONAMENTO DEL MASTER

1. Il totale dei contributi versati dagli studenti, nonché eventuali risorse versate da Enti e/o soggetti esterni pubblici e privati, costituiranno il fondo di funzionamento del Master.

ARTICOLO 14 - COMITATO ORDINATORE DEL MASTER

1. Il Comitato Ordinatore del Master è composto da:

Prof. Maurizio Antonio Battino

Prof.ssa Ferretti Gianna

Dott.ssa Espinosa Emma

ARTICOLO 15 - GESTIONE AMMINISTRATIVA-CONTABILE E GESTIONE CARRIERA STUDENTI DEL MASTER

1. La gestione amministrativa e contabile del Master è affidata al Dipartimento di Scienze Cliniche Specialistiche ed Odontostomatologiche.
2. La gestione della carriera degli studenti è affidata alla Ripartizione Scuole, Master, Corsi di Perfezionamento e Formazione Post Laurea

ARTICOLO 16 – EMANAZIONE DEL REGOLAMENTO

Il presente regolamento, emanato con Decreto Rettorale, sarà pubblicato nel sito dell'Ateneo.