

Il corso di laurea

Il corso di laurea magistrale in Scienze della Nutrizione Umana fornisce una solida preparazione scientifica multidisciplinare nell'ambito dell'alimentazione e della nutrizione umana. Il Corso si caratterizza per un approccio interdisciplinare che comprende discipline biologiche, chimiche, mediche, discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare, discipline della nutrizione umana e discipline affini ed integrative.

Obiettivi

L'obiettivo formativo del Corso di Studio è quello di fornire ai laureati magistrali conoscenze, competenze e capacità specialistiche nel campo della nutrizione umana con particolare riguardo alle aree relative alla qualità nutrizionale, di sicurezza e di idoneità degli alimenti; ai processi biochimici e fisiologici legati all'alimentazione umana e alle possibili alterazioni in presenza di patologie ed intolleranze; agli aspetti nutrizionali legati ad integratori e alimenti funzionali, alla valutazione antropometrica e dello stato nutrizionale; agli interventi psico-pedagogici finalizzati alla comprensione e alla promozione del benessere e delle spinte motivazionali.

Didattica

Il percorso di studi è strutturato in modo da fornire agli studenti specifiche capacità di applicazione delle conoscenze apprese. Oltre all'insegnamento dei fondamenti teorici, prevede infatti esercitazioni pratiche strutturate in attività di laboratorio presenziali ed esercitazioni di didattica interattiva e in aule virtuali. Il percorso è poi completato da un tirocinio curriculare con funzione di esercitazione pratica da svolgersi in idonee strutture convenzionate che operano su tutto il territorio italiano nell'ambito della Nutrizione Umana.

Sbocchi occupazionali e professionali

I principali sbocchi occupazionali dei laureati in Scienze della Nutrizione (LM-61) riguardano attività finalizzate alla corretta applicazione dell'alimentazione, della nutrizione e delle relative normative vigenti sia nel pubblico (Istituzioni ed enti di ricerca che si occupano di alimentazione) che nel privato (aziende alimentari, farmaceutiche, laboratori di analisi e nella ristorazione collettiva) svolgendo ruoli di responsabilità, coordinamento e consulenza. Come liberi professionisti è possibile iscriversi all'Ordine Nazionale dei Biologi previo superamento del relativo esame di stato e svolgere attività professionali nel settore dell'alimentazione e della nutrizione umana come Nutrizionista non medico, nonché nell'ambito delle Scienze della vita.

I Anno	Insegnamento	Crediti
	Fisiologia degli organi e della nutrizione	6
	Chimica degli alimenti	9
	di cui attività di laboratorio	2
	Legislazione e certificazioni alimentari	6
	Biochimica degli alimenti e della nutrizione	6
	di cui attività di laboratorio	2
	Regolazione endocrina del metabolismo	6
	di cui attività di laboratorio	2
	Igiene degli alimenti (mod. 2)	6
	Nutraceutici, integratori, alimenti funzionali (mod.1)	6
	Esame a scelta	6
	Inglese scientifico	3

II Anno	Insegnamento	Crediti
	Disturbi del comportamento alimentare	6
	Tecnologia e qualità degli alimenti	9
	Aspetti clinici della nutrizione comprese intolleranze e allergie	6
	Alimentazione in popolazioni speciali e nello sport e progettazione dieta	6
	di cui attività di laboratorio	2
	Statistica e strategie d'indagine e sorveglianza alimentare	6
	Tirocini	12
	Esame a scelta	6
	Prova finale	15

Insegnamenti a scelta dello studente	
Economia dell'ambiente	6
Pedagogia delle attività motorie adattate	6
Motivazione e benessere personale	6
Antropologia dell'alimentazione	6
Sociologia del benessere e degli stili di vita	6
Biomarcatori di stato nutrizionale	6
Chimica e tecnologia dei nutraceutici	6