



*Member of*



# LIBRO BIANCO

---

L'offerta formativa universitaria  
in Nutrizione Umana

**Autori: Giovanna Cecchetto, Marco Tonelli**  
**Coordinamento editoriale a cura di Ersilia Troiano**

**© Copyright ANDID**  
**Tutti i diritti riservati.**  
**Prima edizione: gennaio 2014**

## Indice

Introduzione	3
Impostazione e metodi	3
Osservazioni e spunti di riflessione	4
Considerazioni conclusive	11
Appendice	13
Elenco dettagliato degli atenei analizzati, suddivisi per regione, con i relativi link	15
Corsi di Laurea	19
Corsi di Laurea Magistrale	31
Master di I livello	47
Master di II livello	59
Master telematici	73
Corsi di perfezionamento	81



## **L'offerta formativa universitaria italiana in Nutrizione Umana**

### **Introduzione**

Il Libro Bianco ANDID nasce dall'esigenza dell'Associazione rappresentativa dei Dietisti Italiani di analizzare il panorama formativo di base e post base offerto dagli ordinamenti didattici in ambito nutrizionale. Tale panorama è rivolto a molteplici figure professionali di area sanitaria e non sanitaria, e si presenta variamente articolato sia nei livelli e gradi che negli obiettivi didattici, all'interno del quadro normativo di riferimento nazionale ed europeo derivante dal processo di Bologna 1999.

L'intento dell'ANDID è stato quello di fare una valutazione critica di questa vasta offerta, evidenziandone criticità e potenzialità, in considerazione del ruolo ampiamente dimostrato e condiviso che l'alimentazione e la nutrizione rivestono sullo stato di salute delle popolazioni, in termini di miglioramento e mantenimento del benessere psico-fisico e prevenzione, cura e riabilitazione delle malattie ad esse correlate. Le raccomandazioni basate sull'evidenza per la prevenzione e il trattamento di patologie in preoccupante crescita, quali obesità, diabete, malattie cardiovascolari, diversi tipi di tumori, patologie renali e disturbi della condotta alimentare, sottolineano l'efficacia di un approccio basato sulla multi ed interdisciplinarietà, sulla promozione di corrette abitudini alimentari e modificazione di scorretti stili di vita, sul coinvolgimento attivo e *l'empowerment* del cittadino consumatore/utente.

In quest'ottica assumono particolare rilevanza le tecniche e gli strumenti della comunicazione e della motivazione, l'informazione e l'educazione alimentare, il counseling nutrizionale ed ambiti disciplinari e di ricerca riguardanti la sicurezza alimentare, la sostenibilità ambientale, la tecnologia alimentare, la genetica. Le strategie dimostrate attualmente vincenti per la modificazione degli stili di vita sono orientate all'approccio "multi-stakeholder", allargato a tutte le parti interessate del settore pubblico e privato, dell'area sociale e sanitaria. Da qui la necessità dell'ampliamento di una adeguata rete di conoscenze sul ruolo della Nutrizione Umana e di modelli alimentari e di vita salutari al fine del mantenimento dello stato di salute, trasversali alle diverse tipologie di laureati.

Il rationale che sottende all'analisi espressa nel Libro Bianco è ispirato alla mission, condivisa dai Dietisti Italiani ed Europei e dalle Professioni Sanitarie nel loro complesso, orientata ai principi etici e deontologici che pongono al centro del proprio operato la sicurezza del paziente, il rispetto della persona e dei diritti di salute, l'equità, l'onestà, l'integrità, l'adesione alle buone pratiche professionali, nella consapevolezza del delicato confine esistente tra formazione ed approfondimento culturale, tra acquisizione di conoscenze e acquisizione di competenze e nella consapevolezza delle importanti ricadute che ogni intervento in materia di nutrizione può avere sulla salute delle persone, in particolare se a rischio o in presenza di situazioni patologiche.

### **Impostazione e metodi**

I dati raccolti riguardano l'offerta formativa degli Atenei italiani relativa a

- Corsi di laurea di I livello (CdL)
- Corsi di Laurea Magistrale (CdLM)
- Master di 1° livello
- Master di 2° livello
- Master telematici di 1° e 2° livello

- Corsi di perfezionamento

Non sono stati presi in considerazione i CdL, i CdLM ed i Master che riguardano esclusivamente l'area della produzione e trasformazione degli alimenti, oltre che i numerosissimi corsi di offerta non accademica, che rientrano nel sistema di accreditamento ECM.

La ricerca è stata effettuata facendo riferimento ai siti web ufficiali degli atenei elencati, e a tutte le informazioni in essi riportate.

Per ogni tipologia di corso, sono state raccolte le informazioni relative a requisiti d'accesso, obiettivi formativi, settori scientifico-disciplinari (SSD) di insegnamento, piani formativi, sbocchi occupazionali.

Altre informazioni relative alle sedi, alla modalità di svolgimento delle lezioni o ai costi non sono state riportate perché esulavano dalla finalità del Libro Bianco.

Il periodo preso in considerazione riguarda l'anno accademico 2012-2013; i dati sono stati rilevati nel periodo agosto- settembre 2012 (periodo in cui vengono pubblicati i manifesti degli studi nei siti dei vari Atenei per l'anno accademico in corso) e verificati nel gennaio-febbraio 2013 per quanto riguarda l'effettiva attivazione dei corsi segnalati.

In appendice sono riportati:

- l'elenco dettagliato degli atenei analizzati, suddivisi per regione, con i relativi link
- le tabelle con le informazioni relative ai corsi di laurea triennale, tra cui è compreso il corso di laurea in Dietistica, con le informazioni dettagliate relative ai requisiti d'accesso, agli obiettivi formativi, agli sbocchi occupazionali e ai piani didattici
- le mappe delle sedi di attivazione dei CdL in Dietistica, unitamente alle sedi di attivazione della Laurea Magistrale in Scienze delle Professioni Sanitarie Tecniche LM/SNT3 (unico sbocco formativo post base riservato ai Dietisti e alle altre Professioni appartenenti all'area Tecnica), distinte per area diagnostica e area assistenziale
- le tabelle con le informazioni relative ai CdL, ai CdLM, ai Master di I e II livello, ai Master telematici ed ai Corsi di perfezionamento, con le informazioni dettagliate relative ai requisiti d'accesso, agli obiettivi formativi, agli sbocchi occupazionali e ai piani didattici.

## **Osservazioni e spunti di riflessione**

I corsi presi in considerazione sono stati analizzati secondo i seguenti criteri:

- rispondenza degli ordinamenti ai riferimenti normativi
- coerenza tra obiettivi didattici e: requisiti di accesso, piano didattico (SSD di insegnamento, CFU), sbocchi occupazionali
- chiarezza/correttezza delle informazioni
- rispondenza agli obiettivi strategici Europei in materia di educazione e formazione

Per quanto riguarda la rispondenza degli ordinamenti ai riferimenti normativi, si rilevano pochi casi limitatamente ad alcuni Corsi di Laurea di 1° livello e Magistrale, in cui vengono descritte negli sbocchi occupazionali competenze non previste dall'ordinamento ministeriale e non contemplate dagli obiettivi formativi degli stessi corsi.

Si tratta di competenze relative a:

- "educazione alimentare" (*Corso di Laurea in "Economia e cultura dell'alimentazione" - ECOCAL L26, Interfacoltà' Agraria - Medicina e Chirurgia-Lettere e Filosofia, Università di Perugia*)

- “valutazione della dieta più idonea alle caratteristiche dell'individuo”(Corso di laurea in Scienze dell'enogastronomia mediterranea e salute”, Interfacoltà Economia, Farmacia, Giurisprudenza, Medicina e Chirurgia, Medicina Veterinaria, SS. MM.FF.NN., Scienze Politiche, Università di Messina.)
- “valutazione della dieta in soggetti portatori di patologie” (Corso di Laurea in Scienza degli Alimenti e Nutrizione – LM61, Interfacoltà Agraria, Medicina e Chirurgia, Università Federico II di Napoli).

Per quanto riguarda coerenza tra gli obiettivi didattici e requisiti di accesso, piano didattico (SSD di insegnamento, CFU), sbocchi occupazionali, oltre che la chiarezza e la correttezza delle informazioni, le criticità più frequentemente riscontrate riguardano in maggior parte i Master di 1° e 2° livello.

In particolare, colpisce l'eterogeneità e la numerosità degli accessi, aperti contemporaneamente a molteplici tipologie di laureati con provenienze formative e ambiti professionali molto diversi tra loro, e molti dei quali senza alcuna competenza di base in ambito nutrizionale e sanitario.

Da tale difformità discende presumibilmente il gran numero di obiettivi formativi, spesso accorpati in modo disomogeneo all'interno di uno stesso corso, proprio in relazione alla disomogeneità della tipologia di laureati iscritti.

Le competenze prospettate, in molti casi, non sono coerenti con gli Ordinamenti Didattici e con il numero di CFU dei relativi insegnamenti e/o con le competenze di base dei discenti. I corsi nella maggior parte dei casi sono rivolti a laureati di area non sanitaria (Biotecnologie, Scienze biologiche, Scienze motorie, Chimica, Agraria, Scienze forestali, Scienze della comunicazione, Scienze dell'educazione, Scienze farmacologiche, ecc...) e a volte aperti contemporaneamente ed indifferentemente a tutte o ad alcune delle Professioni sanitarie. L'accesso alle Professioni Sanitarie sembra determinare, all'interno degli obiettivi formativi comuni a tutti gli iscritti, l'inserimento di competenze di natura clinico/assistenziale inerenti la nutrizione, non sostenute da pertinenti competenze di base dei discenti e spesso sovrapposte al profilo professionale del Dietista.

Queste carenze formative di base, peraltro, non possono essere colmate dall'esiguo numero di CFU attribuiti dai piani formativi ai relativi insegnamenti. Quanto alle sovrapposizioni con il profilo professionale del Dietista (D.M. 744/94), sottolineiamo che esiste una fondamentale differenza tra i corsi analizzati e i corsi di laurea in Dietistica, relativamente a ordinamento, insegnamenti, numero di CFU ed attività pratiche e di tirocinio, in quanto questi ultimi hanno finalità professionalizzanti, tant'è che l'esame finale consiste in un esame abilitante alla professione (mentre le altre tipologie di corsi non hanno alcuna valenza abilitante). Infine, vorremmo fornire un ulteriore spunto di riflessione in merito al significato attribuito ai termini di “esperto” e di “competenza” negli esempi più sotto riportati, raffrontato ai criteri di valutazione dei risultati attesi della formazione, indicati dai descrittori di Dublino, con particolare riferimento a” la conoscenza e capacità di comprensione applicate ai contesti e l'autonomia di giudizio”, elementi strettamente connessi alla responsabilità del Professionista nei confronti della sicurezza del cittadino/utente/cliente.

In merito alle criticità più sopra illustrate, riportiamo di seguito qualche esempio.

**Master di 1° Livello in "Scienze Gastronomiche e Patologie Alimentari",  
Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università La Sapienza, Roma**

**Requisiti d'accesso:** Laurea in biotecnologie 1; L-2 Laurea in Scienze Biologiche 12; L-13, Laurea in Scienze della comunicazione 14; L-20, Laurea in Scienza dell'economia e della gestione aziendale 17; L-18, Laurea in Scienze e tecnologie agrarie e forestali 20; L-25, Laurea in Scienze e tecnologie agro-alimentari 20; L-26, Laurea in Scienze e tecnologie farmaceutiche 24; L-29, Laurea in Scienze delle attività motorie e sportive 33; L-22, Laurea in Scienze e tecniche psicologiche 34; L-24, Laurea in Sociologia 36; L-40, Laurea in Scienze Economiche 28; L-33, Laurea in Medicina e Chirurgia LM-41; 46/S, Laurea in Scienze e tecnologie alimentari LM-70; 78/S, Laurea in Scienze e tecnologie agrarie LM-69; 77/S, L in biologie agrarie LM-7; 7/S, Laurea in biotecnologie industriali LM-8; 8/S, Laurea in Biologia LM-6; 6/S, L. in Psicologia LM-51; 58/S, Laurea in Farmacia e Farmacia Industriale LM-13; 14-S, Laurea in Scienze della nutrizione umana LM-61; 69/S, Laurea in Professioni sanitarie, infermieristiche e professione sanitaria ostetrica SNT/01; L/SNT1, L. in Professioni Sanitarie della riabilitazione SNT/02; L/SNT2, Laurea in Professioni Sanitarie Tecniche SNT/03; L/SNT3, Laurea in Professioni Sanitarie della prevenzione SNT/04; L/SNT4.

**Obiettivi formativi:** formare gli operatori economici nel campo delle scienze gastronomiche, ma anche offrire una conoscenza approfondita degli alimenti, del loro valore gastronomico e delle loro benefiche proprietà nutrizionali. In particolare, vengono prese in esame, con un approccio comparativo, le principali produzioni caratteristiche dell'alimentazione mediterranea, come l'olio d'oliva, il formaggio, i salumi, la pasta, il vino, ecc.. Il partecipante dovrà acquisire una piena padronanza del concetto di qualità del prodotto alimentare **in relazione alle principali patologie alimentari connesse con i diversi stadi di sviluppo**. Completeranno l'iter formativo alcuni laboratori esperienziali che consentiranno ai partecipanti di conoscere la realtà locale della produzione e della distribuzione nel settore agro-alimentare. Il corso fornisce gli elementi di base teorici, tecnici e pratici per l'Educazione ad una alimentazione sana e soddisfacente nei vari cicli della vita. Il percorso formativo, che include la progettazione di interventi di prevenzione riguardanti tutti gli aspetti del comportamento alimentare, offre una conoscenza approfondita degli alimenti, del loro valore gastronomico e delle loro proprietà nutrizionali e mira a valorizzare delle eccellenze in campo gastronomico presenti nel territorio nazionale, con un approccio verso un'educazione alimentare indirizzata al bambino, all'adulto e all'anziano.

**Sbocchi occupazionali:** il Master nasce con l'obiettivo di formare operatori nel campo delle scienze gastronomiche, ed è anche rivolto agli **educatori, operatori scolastici, operatori sanitari e infermieri**, esperti della comunicazione e della pubblicità, che intendono approfondire la problematica dell'alimentazione nei **suoi aspetti culturali, medici e psicologici**, contribuendo a fornire **competenze tecniche e operative** per il miglioramento delle attività professionali e commerciali.

**Attività didattiche:**

**Strutturazione di una dieta in condizioni fisiologiche:** anamnesi alimentare; diario alimentare; la dieta nell'adulto di riferimento; alimentazione e sport; alimentazione del bambino - **CFU 4**

**Patologie alimentari:** intolleranze ed allergie alimentari; il morbo celiaco; diabete, disfunzioni metaboliche; alimentazione e malattie cardiovascolari - **CFU 6**



Il quesito che ci si pone, nel merito di questo Master, non è tanto o soltanto quale livello di competenza tecnico-operativa si possa acquisire con un numero tale di CFU e con background formativi del tutto estranei alla nutrizione e all'ambito medico, ma quale valenza formativa possa avere a tale scopo la rilevazione di un'anamnesi alimentare, la gestione di un diario alimentare e quindi la strutturazione di una dieta seppure in condizioni fisiologiche nel contesto degli obiettivi dichiarati. Tutte queste tipologie di intervento richiedono un bagaglio di conoscenze e attività e durata di studi adeguate, propri di Professionisti della nutrizione, in quanto si configurano come strumenti operativi di carattere clinico-assistenziale all'interno di una relazione tra individui o gruppi di individui (nelle varie condizioni fisiologiche o patologiche) e operatori in grado di comprenderne e gestirne la complessità con modalità appropriate ed efficaci. Nel contesto di questo corso avremmo piuttosto trovato utile e coerente l'insegnamento dei principi di un'alimentazione bilanciata e sostenibile e di modelli alimentari salutari nelle diverse condizioni fisiologiche, allo scopo di creare una rete diffusa di messaggi condivisi, sostenuti dalle evidenze, orientati alla promozione e tutela della salute, anche attraverso la scelta ed il consumo di alimenti idonei sul piano della sicurezza e qualità nutrizionali. Analoghe considerazioni possono essere fatte relativamente al Master di 1° livello in "Nutrizione e Fitness Sportivo" dell'Università Statale di Milano.

**Master di 1° livello in "Nutrizione e Fitness Sportivo", Area scientifica e scientifico-tecnologica, Università Statale di Milano**

**Requisiti di accesso:** L13 – Scienze biologiche; L22 – Scienze delle attività motorie e sportive; L26 – Scienze e tecnologie agro-alimentari; L29 – Scienze e tecnologie farmaceutiche limitatamente al corso di laurea in Tecniche erboristiche; L/SNT2 - Professioni sanitarie della riabilitazione, limitatamente al corso di laurea in Fisioterapia; L/SNT3 - Professioni sanitarie tecniche, limitatamente al corso di laurea in Dietistica

**Obiettivi formativi:** formare figure professionali idonee a operare come **esperti di problematiche alimentari e nutrizionali** applicate all'ambito sportivo per soggetti sani e **per soggetti con diagnosi di patologie** metaboliche (per esempio, il diabete) e/o funzionali (per esempio, cardiopatie, miopatie).

**Sbocchi occupazionali:** acquisizione di competenze e conoscenze idonee a: - **indirizzare** soggetti di tutte le età a una corretta alimentazione correlata allo svolgimento dell'attività fisica praticata; **indirizzare** atleti d'élite a una corretta alimentazione durante le fasi di allenamento e durante le fasi che precedono e seguono la prestazione; **seguire e indirizzare** soggetti **predisposti a patologie** associate alla sedentarietà a una corretta alimentazione durante lo svolgimento dell'attività fisica; **seguire e indirizzare**, tramite l'allenamento e la buona alimentazione, il recupero funzionale in soggetti che hanno subito traumi muscolari. **Attività didattiche:** composizione corporea: somatotipi/attività fisica; grasso corporeo: misurazioni; **bilancio energetico e sue misure;** Fabbisogni alimentari: scelta degli alimenti e numero dei pasti; **impostazione di una dieta in funzione del fabbisogno energetico;** nutrizione e prestazione nell'esercizio: macro e micronutrienti adatti allo sforzo muscolare; **la dieta** prima, durante e dopo l'attività fisica. Influenza della dieta sulla prestazione; tipi di diete a diverso contenuto di macronutrienti; integratori e supplementi utili sia durante la prestazione sia nelle fasi di recupero.

Colpisce in questo caso la descrizione di alcuni obiettivi formativi, laddove si parla di esperti di problematiche alimentari e di competenze nell'indirizzo e nel supporto alla corretta alimentazione di soggetti "predisposti" a patologie (non è chiaro il significato di questo termine, probabilmente da intendersi soggetti a rischio) o atleti di livello agonistico. Il termine "esperto", così come indicato, sembra attribuibile indifferentemente a tutti gli iscritti, anche se provenienti da lauree di base estranee alla nutrizione e le relative competenze, così come descritte, sembrano sottendere acquisite capacità di intervento che presuppongono non solo la conoscenza e l'utilizzo di idonei strumenti per la misura e il calcolo dei fabbisogni nutrizionali o della composizione corporea, ma anche la capacità di interpretare e gestire i risultati ottenuti, applicandoli alle caratteristiche del singolo individuo. Nell'ottica del concetto di "esperto" e di "competenza" più sopra richiamate, ravvediamo in questo punto la principale criticità di questo Master, rispetto al quale ci si sarebbe aspettati piuttosto, specie in riferimento alla tipologia dei laureati cui esso si rivolge, uno specifico approfondimento di obiettivi ed insegnamenti volti all'implementazione di approcci interdisciplinari e alle metodologie di lavoro in team, per quanto attiene alle problematiche nutrizionali nello sport.

Analogo tipo di valutazione e considerazioni può essere applicato ai numerosi Master che pongono tra gli obiettivi formativi e le competenze "la formulazione, elaborazione o prescrizione delle diete" quali il Master di 2° livello in "Nutrizione Umana" della Facoltà di SS.MM.FF.NN. dell'Università di Pavia ed il Master di 2° livello in "Dietetica e Nutrizione Clinica" della Facoltà di Medicina e Chirurgia dello stesso ateneo.

<b>Master di 2° livello in "Nutrizione umana", Facoltà di SS.MM.FF.NN, Università di Pavia</b>
<p><b>Requisiti di accesso:</b> <i>Laurea in Biologia 6/S, Biotecnologie industriali 8/S, Biotecnologie mediche veterinarie e farmaceutiche 9/S, Farmacia e Farmacia Industriale 14/S, Medicina e Chirurgia 46/S, Scienze e tecnologiche agroalimentari 78/S, Scienze della nutrizione umana 69/S, Scienze e tecniche delle attività motorie preventive ed adattative 76/S, Scienze e tecnica dello sport 75/S, Scienze della natura 68/S</i></p> <p><b>Obiettivi formativi:</b> <i>valutare lo stato nutrizionale in individui nelle diverse fasce di età; formulare diete e menù adeguati ai bisogni; acquisire le conoscenze di base nel campo della nutrizione umana e della sicurezza alimentare; acquisire conoscenze sui disturbi del comportamento alimentare, su allergie e intolleranze alimentari, sui fattori di rischio metabolici; programmare e gestire interventi di sorveglianza nutrizionale; promuovere le capacità didattiche, nel campo della nutrizione umana, utili alla progettazione e gestione di interventi educativi e di formazione continua o aggiornamento per insegnanti, operatori sanitari o gruppo di popolazione; acquisire competenze informatiche utili alla gestione dei sistemi informativi dei servizi di ristorazione e la gestione di banche dati; conoscere i principi dell'analisi economica e dell'economia aziendale.</i></p>

**Master di 2° livello in "Dietetica e nutrizione clinica", Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università di Pavia**

**Requisiti di accesso:** Classe delle lauree magistrali in "Scienze Biologiche" LM-6; "Organizzazione e gestione dei servizi per lo sport e le attività motorie" LM-47; "Scienze e tecniche delle attività motorie preventive e adattate" LM-67; "Scienze e tecniche dello sport" LM-68; "Farmacia e farmacia industriale" LM-13; "Scienze della Nutrizione Umana" LM-61; "Scienze e tecnologie alimentari" LM-70; "Medicina e Chirurgia" LM-41; Classe delle lauree specialistiche in: Medicina e Chirurgia" LS 46; Professioni Sanitarie Scienze Tecniche Assistenziali" SNT/03/S e Infermieristiche e Professioni Sanitarie Ostetriche" SNT/01/S; Biologia 6/S; Farmacia e farmacia industriale 14/S; Scienze e tecnologie agroalimentari 78/S

**Obiettivi formativi:** formare figure professionali **esperte nell'applicazione dei principi di dietetica e nutrizione clinica nella gestione della prevenzione e della terapia medico nutrizionale;** identificare e prevenire i fattori di rischio correlati a scorretti comportamenti alimentari e stile di vita; fornire **competenze specifiche** per l'accertamento dello stato di nutrizione sui diversi gruppi di popolazione; programmare e promuovere interventi di educazione alimentare target specifici; sviluppare capacità di partecipazione a protocolli di nutrizione pubblica e di epidemiologia nutrizionale; **pianificare e gestire le attività nell'ambito dei servizi di dietetica di collettività** per quanto riguarda l'aspetto nutrizionale controllando il rispetto delle norme igieniche degli alimenti; **acquisire competenze specifiche nella dietetica applicata a condizioni patologiche o di rischio; identificare la terapia nutrizionale più adeguata alle differenti patologie,** nonché le linee guida specifiche; **acquisire elementi di base di alimentazione artificiale;** acquisire competenze specifiche nella dietetica applicata allo sport; ottenere nozioni di base sulla farmacologia applicata alle varie situazioni nutrizionali, non trascurando le interazioni farmaco-nutrienti; **acquisire competenze di base di psicologia del comportamento alimentare;** comunicare con chiarezza su problematiche nutrizionali e sanitarie con il paziente, i collaboratori e colleghi di altri servizi nell'ottica di un trattamento multidisciplinare.

**Sbocchi occupazionali:** la figura professionale formata nel Master può trovare sbocco come **esperto in nutrizione** presso strutture sanitarie pubbliche e private.

In questo caso, il prevalere di obiettivi formativi di carattere clinico associati a competenze di tipo gestionale, evidenzia ancor più gli aspetti già richiamati sul significato del termine di competenza e l'incoerenza tra i requisiti di accesso e gli obiettivi formativi, con l'aggravante in termini di rischio di ricadute sulla sicurezza dei pazienti e delle istituzioni. Continuando nell'analisi, evidenziamo come gli obiettivi formativi del Master di 2° livello in "Alimentazione ed educazione alla salute" della Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università di Bologna, appaiano incongruenti rispetto all'ordinamento dei laureati in Biologia e in Scienze della Nutrizione Umana che nel loro background non posseggono alcuna formazione sull'alimentazione per patologie, né è pensabile supporre che il numero di CFU del modulo dedicato all'elaborazione di diete (6 CFU), possa coprire simili vuoti formativi. Inoltre il totale di tali CFU unito a quelli previsti nel modulo dedicato alle patologie (per un Totale di 25 CFU su 60), appare in contrasto con la qualifica finale di Educatore rilasciata dal Master; per contro, coerentemente ci saremmo aspettati nel piano formativo uno spazio espressamente dedicato ad insegnamenti relativi a tecniche e metodologie

dell'educazione e della promozione della salute, con particolare riferimento all'educazione alimentare, aspetti in realtà affatto presi in considerazione.

<b>Master di 2° livello in “Alimentazione ed educazione alla salute”, Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università di Bologna</b>
<p><b>Requisiti di accesso:</b> Laurea in Medicina e Chirurgia Laurea in Biologia, Laurea in Scienze della Nutrizione Umana, Laurea in Farmacia o CTF</p> <p><b>Obiettivi formativi:</b> si presentano differenziati per profilo dei laureati cui è rivolto, ma gli insegnamenti sono unici e identici per tutti. Tra questi figurano “la prescrizione di diete a soggetti sani o anche a soggetti con particolari patologie accertate e certificate dal medico curante”, per il profilo dei laureati in Biologia e Scienze della Nutrizione Umana, cui viene attribuita la qualifica di: <b>Esperto in Alimentazione ed Educazione alla Salute</b> e la “prescrizione di diete a soggetti sani e diete speciali per soggetti con accertate condizioni patologiche, per il profilo dei laureati in Medicina e Chirurgia, cui viene attribuita la qualifica di: <b>Medico Esperto in Alimentazione ed Educazione alla Salute</b>.”</p>

Un riferimento a parte meritano i Master telematici. Le problematiche relative a questa tipologia di offerta formativa risultano simili a quelle già sopra riportate, in particolare per gli accessi, nella maggior parte dei casi rivolti a tutte le lauree senza distinzione, a cui si associano obiettivi formativi di natura clinico-assistenziale quali:

- **“saper strutturare e fornire schemi alimentari specifici per il caso trattato e consoni ad alleviare i sintomi e a migliorare la qualità della vita”**(Master di 1° livello in **“Nutrizione clinica”**, Facoltà di Scienze della Formazione, Università Telematica delle Scienze Umane/Niccolò Cusano)
- **“fornire un valido e costante ausilio per l'applicazione pratica di regimi alimentari specifici per le diverse esigenze funzionali e nelle diverse patologie”** (Master di 1° livello in **“Nutrizione e dietetica applicata”**, Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università Politecnica di Ancona in collaborazione con la Fondazione Universitaria Ibero-americana); **sbocchi occupazionali:** professionisti dell'Area Sanitaria che desiderino specializzarsi in una area concreta della nutrizione, docenti dei diversi livelli accademici (corsi diretti al personale sanitario, personale dei servizi e della ristorazione, centri di informazione al consumatore, associazioni di pazienti cronici, scuole, centri civici, centri sportivi, ecc. ), gerenti e responsabili di imprese di ristorazione collettiva di scuole, catering, hotel, ospedali, case di cura, ecc ..., consulenti tecnici di imprese agroalimentari, farmaceutiche e dei settori della ristorazione, del marketing e ricerca & sviluppo, informatori medico-scientifici e tecnici commerciali di linee di prodotti dietetici, di alimenti funzionali o di integrazione alimentare (sia di imprese alimentari che farmaceutiche), negozi specializzati in prodotti dietetici.
- **l'applicazione pratica e la compilazione di regimi alimentari specifici per le diverse esigenze funzionali e nelle diverse patologie...; fornire un valido e costante ausilio per l'applicazione pratica e la compilazione di regimi alimentari specifici per le diverse esigenze funzionali e nelle diverse patologie”**(Master di 2° livello in **“Nutrizione e dietetica”**, Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università Politecnica di Ancona in collaborazione con la Fondazione Universitaria Ibero-americana); **requisiti**

**di accesso:** *Laurea Specialistica dell'Area Sanitaria (Medicina, Medicina Veterinaria, Odontoiatria, Farmacia, Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Biologia), Laurea Specialistica di tutte le Professioni Sanitarie.*

Oltre alle considerazioni già fatte per gli altri corsi, il quesito in merito ai Master di questo tipo riguarda il limite insito nella formazione telematica, in merito agli aspetti interattivi e relazionali, peraltro fondamentali ai fini dell'acquisizione pratico-applicativa degli obiettivi indicati.

### **Considerazioni conclusive**

La situazione dell'offerta formativa italiana di ambito nutrizionale presenta una vasta gamma di opportunità di approfondimento e crescita culturale per molte tipologie di laureati. Dall'attenta valutazione di quest'offerta emerge un comune denominatore, che sembra caratterizzare la maggior parte dei corsi presi in considerazione:

- l'eterogeneità e la numerosità dei Professionisti cui ogni corso si rivolge, appartenenti ad ambiti molto diversi tra loro e in maggior parte estranei all'ambito nutrizionale e sanitario
- l'ampio ventaglio di obiettivi formativi spesso accorpati all'interno di uno stesso corso in modo all'apparenza incoerente con il piano didattico e la finalità del corso stesso
- la scarsa pertinenza delle competenze descritte nei manifesti, in relazione al percorso formativo di base ed alla professione esercitata dai discenti, al piano didattico (inteso come numero di CFU e tipologia di insegnamenti) ed alla finalità non abilitante di tale tipo di corsi.

L'impressione complessiva che se ne ricava è che la scelta che sottende all'insieme di offerte presenti nel panorama formativo italiano di ambito nutrizionale sia poco orientata a rispondere in modo selettivo e mirato ai bisogni formativi dei vari professionisti, differenziandone i livelli di approfondimento e di specificità. La carenza più significativa in questo senso riguarda le opzioni rivolte alle professioni sanitarie e in particolare ai laureati in Dietistica, specialmente per quanto riguarda i Master di 2° livello. Vanno indicati, come uniche eccezioni, il **Master di 1° livello in "Dietistica renale"** della Facoltà di Medicina dell'Università di Modena e Reggio Emilia, il **Master di 1° livello in "Nutrizione e dietetica in nefrologia"**, della Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università di Pisa (finalizzati alla formazione del Dietista esperto nel trattamento nutrizionale delle malattie renali, in un'ottica interdisciplinare), ed il **Master di 1° livello "Diagnosi e trattamento dei disturbi del comportamento alimentare"**, della Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università di Udine, finalizzato all'approccio interdisciplinare integrato al trattamento dei Disturbi alimentari.

La citata carenza selettiva, a parere dell'ANDID:

- va a scapito della qualità e dell'efficienza formativa raccomandata dal Consiglio di Europa nel documento "*On a strategic framework for European cooperation in education and training*" (12 May 2009, ET 2020) e della pertinenza ed efficacia pedagogica raccomandata dall'OMS per la formazione sanitaria
- rischia di fornire messaggi confondenti (specie nei confronti di chi esercita la propria attività fuori dall'area sanitaria), circa le potenzialità e i limiti dei corsi universitari post-base (in particolare Master di 1° e 2° Livello), facilmente interpretabili come opportunità di acquisizione di nuove competenze rispetto ai profili di base

- rischia di trasmettere ed alimentare una visione, purtroppo ancora molto diffusa, di stampo semplicistico e scientificamente inappropriato, dell'approccio applicativo della dietetica nelle situazioni fisiologiche e nella prevenzione e trattamento nutrizionale delle principali patologie connesse all'alimentazione
- non favorisce l'implementazione della cultura dell'interdisciplinarietà e della gestione della complessità delle connessioni tra nutrizione e salute
- favorisce il proliferare di qualifiche e titoli impropri affatto rispondenti agli ordinamenti vigenti, dall'utilizzo indifferenziato del termine Nutrizionista, ad altri esempi compresi nel Libro Bianco quali: *Esperto AES (Master in Alimentazione e Educazione alla Salute, Bologna)*, *Educatore alimentare ecoconsapevole (Master per educatore alimentare eco-consapevole di Bari)*, *Laureato ECOCAL (Economia e Cultura dell'alimentazione, Perugia)*
- crea rischi per la sicurezza dei Cittadini contravvenendo in taluni casi al diritto alla trasparenza e alla correttezza delle informazioni

Nel merito delle criticità relative alle Professioni sanitarie ed in particolare alla professione del Dietista, si auspica per il prossimo futuro l'istituzione di Master professionalizzanti ad essi dedicati e l'implementazione di un confronto collaborativo tra associazioni rappresentative delle professioni e mondo accademico, finalizzati ad elevare la qualità formativa e professionale, presupposto indispensabile per rispondere in modo adeguato ai bisogni di salute della popolazione.

# APPENDICE





## **Elenco dettagliato degli atenei analizzati, suddivisi per regione, con i relativi link**

### **Abruzzo**

- 1) Università telematica "Leonardo da Vinci": [www.unidav.it](http://www.unidav.it)
- 2) Università degli studi "G. D'Annunzio": [www.unich.it](http://www.unich.it)
- 3) Università degli studi dell'Aquila: [www.univaq.it](http://www.univaq.it)
- 4) Università degli studi di Teramo: [www.unite.it](http://www.unite.it)

### **Basilicata**

- 1) Università degli studi della Basilicata: [www.unibas.it](http://www.unibas.it)

### **Calabria**

- 1) Università degli studi "Magna Grecia": [www.unicz.it](http://www.unicz.it)
- 2) Università della Calabria: [www.unical.it](http://www.unical.it)
- 3) Università per stranieri "Dante Alighieri": [www.unistrada.it](http://www.unistrada.it)
- 4) Università degli studi mediterranei di Reggio Calabria: [www.unirc.it](http://www.unirc.it)

### **Campania**

- 1) Università telematica "Giustino Fortunato": [www.unifortunato.eu](http://www.unifortunato.eu)
- 2) Università degli studi del Sannio: [www.unisannio.it](http://www.unisannio.it)
- 3) Università degli studi di Napoli "Federico II": [www.unina.it](http://www.unina.it)
- 4) Seconda Università degli studi di Napoli: [www.unina2.it](http://www.unina2.it)
- 5) Università Telematica "Pegaso": [www.unipegaso.it](http://www.unipegaso.it)
- 6) Università degli studi "Suor Orsola Benincasa": [www.unisob.na.it](http://www.unisob.na.it)
- 7) Università degli studi "Parthenope": [www.uniparthenope.it](http://www.uniparthenope.it)
- 8) Università degli studi di Napoli "L'orientale": [www.unior.it](http://www.unior.it)
- 9) Università degli studi di Salerno: [www.unisa.it](http://www.unisa.it)

### **Emilia Romagna**

- 1) Università degli studi di Bologna: [www.unibo.it](http://www.unibo.it)
- 2) Università degli studi di Ferrara: [www.unife.it](http://www.unife.it)
- 3) Università degli studi di Modena e Reggio Emilia: [www.unimore.it](http://www.unimore.it)
- 4) Università degli studi di Parma: [www.unipr.it](http://www.unipr.it)

### **Friuli Venezia Giulia**

- 1) Università degli studi di Trieste: [www.units.it](http://www.units.it)
- 2) Scuola internazionale superiore di studi avanzati di Trieste: [www.sissa.it](http://www.sissa.it)
- 3) Università degli studi di Udine: [www.uniud.it](http://www.uniud.it)

### **Lazio**

- 1) Università degli studi di Cassino: [www.unicas.it](http://www.unicas.it)
- 2) Università degli studi di Roma "Foro Italico" – IUSM (UNIROMA 4): [www.uniroma4.it](http://www.uniroma4.it)
- 3) Università degli studi di Roma "La Sapienza" (UNIROMA 1): [www.uniroma1.it](http://www.uniroma1.it)
- 4) Università degli studi di Roma "Tor Vergata" (UNIROMA 2): [www.uniroma2.it](http://www.uniroma2.it)
- 5) Libera Università degli studi "Maria SS. Assunta" – LUMSA: [www.lumsa.it](http://www.lumsa.it)
- 6) Università degli studi "Roma Tre" (UNIROMA 3): [www.uniroma3.it](http://www.uniroma3.it)
- 7) Libera Università Internazionale Studi Sociali "Guido Carli" – LUISS: [www.luiss.it](http://www.luiss.it)
- 8) Libera Università degli studi "S. Pio V": [www.luspio.it](http://www.luspio.it)
- 9) Università Telematica internazionale "UNINETTUNO": [www.uninettuno.it](http://www.uninettuno.it)
- 10) Università degli studi "Guglielmo Marconi": [www.unimarconi.it](http://www.unimarconi.it)

- 11) Università telematica TEL.MA (UNITELMA SAPIENZA): [www.unitelma.it](http://www.unitelma.it)
- 12) Università degli studi Europea: [www.universitaeeuropeadiroma.it](http://www.universitaeeuropeadiroma.it)
- 13) Università telematica delle Scienze Umane (UNISU)/Università degli studi Niccolò Cusano, UNICUSANO): [www.unisu.it](http://www.unisu.it) o [www.unicusano.it](http://www.unicusano.it)
- 14) Università telematica "Universitas Mercatorum": [www.unimercatorum.it](http://www.unimercatorum.it)
- 15) Università "Campus biomedico": [www.unicampus.it](http://www.unicampus.it)
- 16) Università Cattolica del Sacro Cuore: [www.unicatt.it](http://www.unicatt.it)
- 17) Università degli studi della Tuscia: [www.unitus.it](http://www.unitus.it)
- 18) Università telematica "San Raffaele": [www.unisanraffaele.gov.it](http://www.unisanraffaele.gov.it)

## **Liguria**

- 1) Università degli studi di Genova: [www.unige.it](http://www.unige.it)

## **Lombardia**

- 1) Università degli studi di Bergamo: [www.unibg.it](http://www.unibg.it)
- 2) Università degli studi di Brescia: [www.unibs.it](http://www.unibs.it)
- 3) Università telematica E-campus: [www.uniecampus.it](http://www.uniecampus.it)
- 4) Università telematica internazionale UNITEL: [www.unitelematiche.it/unitel-2/](http://www.unitelematiche.it/unitel-2/)
- 5) Università degli studi di Milano Bicocca: [www.unimib.it](http://www.unimib.it)
- 6) Libera Università "Vita-Salute San Raffaele": [www.unisr.it](http://www.unisr.it)
- 7) Politecnico di Milano: [www.polimi.it](http://www.polimi.it)
- 8) Università degli studi di Milano: [www.unimi.it](http://www.unimi.it)
- 9) Libera Università di lingue e comunicazione IULM: [www.iulm.it](http://www.iulm.it)
- 10) Università Cattolica del Sacro Cuore: [www.unicatt.it](http://www.unicatt.it)
- 11) Università Commerciale "Luigi Bocconi": [www.unibocconi.it](http://www.unibocconi.it)
- 12) Istituto Universitario di Studi Superiori: [www.iusspavia.it](http://www.iusspavia.it)
- 13) Università degli studi di Pavia: [www.unipv.it](http://www.unipv.it)
- 14) Università degli studi dell'Insubria: [www.uninsubria.it](http://www.uninsubria.it)
- 15) Università "Carlo Cattaneo" – LIUC: [www.liuc.it](http://www.liuc.it)
- 16) Università degli studi di Mantova: [www.unimn.it](http://www.unimn.it)
- 17) Università telematica "San Raffaele": [www.unisanraffaele.gov.it](http://www.unisanraffaele.gov.it)

## **Marche**

- 1) Università Politecnica delle Marche: [www.univpm.it](http://www.univpm.it)
- 2) Università degli studi di Camerino: [www.unicam.it](http://www.unicam.it)
- 3) Università degli studi di Macerata: [www.unimc.it](http://www.unimc.it)
- 4) Università degli studi di Urbino: [www.uniurb.it](http://www.uniurb.it)

## **Molise**

- 1) Università Cattolica del Sacro Cuore: [www.unicatt.it](http://www.unicatt.it)
- 2) Università degli studi del Molise: [www.unimol.it](http://www.unimol.it)

## **Piemonte**

- 1) Università degli studi di Torino: [www.unito.it](http://www.unito.it)
- 2) Politecnico di Torino: [www.polito.it](http://www.polito.it)
- 3) Università del Piemonte Orientale "Amedeo Avogadro": [www.unipmn.it](http://www.unipmn.it)
- 4) Università degli studi di Scienze Gastronomiche: [www.unisg.it](http://www.unisg.it)

## **Puglia**

- 1) Università degli studi di Bari: [www.uniba.it](http://www.uniba.it)
- 2) Università LUM Jean Monnet: [www.lum.it](http://www.lum.it)

- 3) Politecnico di Bari: [www.poliba.it](http://www.poliba.it)
- 4) Università degli studi di Foggia: [www.unifg.it](http://www.unifg.it)
- 5) Università degli studi del Salento: [www.unisalento.it](http://www.unisalento.it)

### **Sardegna**

- 1) Università degli studi di Cagliari: [www.unica.it](http://www.unica.it)
- 2) Università degli studi di Sassari: [www.uniss.it](http://www.uniss.it)
- 3) Università degli studi per stranieri di Alghero: [www.unisstral.it](http://www.unisstral.it)

### **Sicilia**

- 1) Università degli studi di Catania: [www.unict.it](http://www.unict.it)
- 2) Università degli studi di Enna "Kore": [www.unikore.it](http://www.unikore.it)
- 3) Università degli studi di Messina: [www.unime.it](http://www.unime.it)
- 4) Università degli studi di Palermo: [www.unipa.it](http://www.unipa.it)

### **Toscana**

- 1) Istituto Italiano di Scienze Umane (SUM): [www.sumitalia.it](http://www.sumitalia.it)
- 2) Università telematica "Italian University Line – IUL": [www.iuline.it](http://www.iuline.it)
- 3) Università degli studi di Firenze: [www.unifi.it](http://www.unifi.it)
- 4) Scuola IMT (Istituzioni, Mercati, Tecnologie) Alti Studi: [www.imtlucca.it](http://www.imtlucca.it)
- 5) Università degli studi di Pisa: [www.unipi.it](http://www.unipi.it)
- 6) Scuola superiore di studi universitari e perfezionamento "S. Anna": [www.sssup.it](http://www.sssup.it)
- 7) Scuola Normale Superiore di Pisa: [www.sns.it](http://www.sns.it)
- 8) Università per stranieri di Siena: [www.unistrasi.it](http://www.unistrasi.it)
- 9) Università degli studi di Siena: [www.unisi.it](http://www.unisi.it)

### **Trentino Alto Adige**

- 1) Università degli studi di Trento: [www.unitn.it](http://www.unitn.it)
- 2) Libera Università di Bolzano: [www.unibz.it](http://www.unibz.it)
- 3) Università Claudiana: [www.claudiana.bz.it](http://www.claudiana.bz.it)

### **Umbria**

- 1) Università degli studi di Perugia: [www.unipg.it](http://www.unipg.it)
- 2) Università per stranieri di Perugia: [www.unistrapg.it](http://www.unistrapg.it)

### **Valle d'Aosta**

- 1) Università degli studi della Val d'Aosta: [www.univda.it](http://www.univda.it)

### **Veneto**

- 1) Università degli studi di Padova: [www.unipd.it](http://www.unipd.it)
- 2) Università IUAV di Venezia: [www.iuav.it](http://www.iuav.it)
- 3) Università "Cà Foscari": [www.unive.it](http://www.unive.it)
- 4) Università degli studi di Verona: [www.univr.it](http://www.univr.it)



# CORSI DI LAUREA TRIENNALE



<p><b>Corso di laurea in Dietistica – L/SNT3 Facoltà di Medicina e Chirurgia</b></p>	
<p><b>OBIETTIVI FORMATIVI QUALIFICANTI</b>  <b>Decreto interministeriale del 19 febbraio 2009.</b>  <b>Publicato nella Gazzetta Ufficiale del 25 maggio 2009 n. 119: "Determinazione delle classi delle lauree delle professioni sanitarie"</b>                      ...Nell'ambito della professione sanitaria del DIETISTA, i laureati sono operatori sanitari cui competono le attribuzioni previste dal D.M. del Ministero della sanità 14 settembre 1994, n. 744 e successive modificazioni ed integrazioni; ovvero sono competenti per tutte le attività finalizzate alla corretta applicazione dell'alimentazione e della nutrizione ivi compresi gli aspetti educativi e di collaborazione all'attuazione delle politiche alimentari; nel rispetto della normativa vigente, i laureati in Dietistica organizzano e coordinano le attività specifiche relative all'alimentazione in generale e alla dietetica in particolare; collaborano con gli organi preposti alla tutela dell'aspetto igienico sanitario del servizio di alimentazione; elaborano, formulano ed attuano le diete prescritte dal medico e ne controllano l'accessibilità da parte del paziente; collaborano con altre figure di trattamento multidisciplinare dei disturbi del comportamento alimentare; studiano ed elaborano la composizione di razioni alimentari atte a soddisfare i bisogni nutrizionali di gruppi di popolazione e pianificano l'organizzazione dei servizi di alimentazione di comunità di sani e di malati; svolgono attività didattico-educativa e di informazione finalizzate alla diffusione di principi di alimentazione corretta; tale da consentire il recupero e il mantenimento di un buono stato di salute del singolo, di collettività e di gruppi di popolazione; svolgono la loro attività professionale in strutture sanitarie, pubbliche o private, in regime di dipendenza o libero-professionale.</p> <p><b>Particolare rilievo, come parte integrante e qualificante della formazione professionale, riveste l'attività formativa pratica e di tirocinio clinico, svolta con almeno 60 CFU con la supervisione e la guida di tutor professionali appositamente assegnati, coordinata da un docente appartenente al più elevato livello formativo previsto per ciascun specifico profilo professionale e corrispondente alle norme definite a livello europeo ove esistenti.</b></p> <p>Al sensi dell'articolo 6, comma 3, del decreto legislativo n. 502/1992 e successive modificazioni, <b>la prova finale dei corsi di laurea afferenti alle classi di cui al presente decreto ha valore di esame di Stato abilitante all'esercizio professionale.</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>SBROCCHI OCCUPAZIONALI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Settore sanitario Pubblico (Aziende ospedaliere)</li> <li>• Settore sanitario Privato (Case di cura e poliambulatori, libera professione)</li> <li>• Libera professione in studi medici associati</li> <li>• Aziende di ristorazione collettiva</li> <li>• Aziende alimentari</li> </ul>
<p><b>PIANO FORMATIVO e DIDATTICO: si riportano i CFU e i SSD indispensabili e caratterizzanti</b></p> <p><b>Attività Formative di base</b></p> <p>Scienze propedeutiche 8 CFU                      Scienze biomediche 11 CFU                      Primo soccorso 3 CFU                      Attività formative Caratterizzanti</p> <p><b>Scienze medicocirurgiche 2 CFU</b>                      BIO/14 – Farmacologia, MED/05 – Patologia clinica, MED/08 – Anatomia patologica, MED/17 – Malattie infettive, MED/18 – Chirurgia generale, MED/33 – Malattie apparato locomotore, MED/40 – Ginecologia e ostetricia</p> <p><b>Scienze della prevenzione e dei servizi sanitari 2 CFU</b>                      BIO/12 – Biochimica clinica e biologia molecolare clinica, MED-F/01 – Metodi e didattiche delle attività motorie, MED/36 – Diagnostica per immagini e radioterapia, MED/42 – Igiene generale e applicata, MED/43 – Medicina legale, MED/44 – Medicina del lavoro, MED/45 – Scienze infermieristiche generali, cliniche e pediatriche, MED/36 – Diagnostica per immagini e radioterapia, MED/37 – Neuroradiologia, MED/42 – Igiene generale e applicata, MED/43 – Medicina legale, MED/44 – Medicina del lavoro, MED/45 – Scienze infermieristiche generali, cliniche e pediatriche, MED/48 – Scienze infermieristiche e tecniche, neuro-psichiatriche e riabilitative</p> <p><b>Scienze umane e psicopedagogiche 2 CFU</b>                      MED/50 – Scienze tecniche mediche applicate                      M-FIL/02 – Logica e filosofia della scienza, M-FIL/03 – Filosofia morale, M-PED/01 – Pedagogia generale e sociale, M-PSI/01 – Psicologia generale, M-PSI/03 – Psicologia dello sviluppo e psicologia dell'educazione, MED/02 – Storia della medicina, SPS/07 – Sociologia generale</p> <p><b>Scienze interdisciplinari cliniche 4 CFU</b>                      MED/06 – Oncologia medica, MED/10 – Malattie dell'apparato respiratorio, MED/11 – Malattie dell'apparato cardiovascolare, MED/12 – Gastroenterologia, MED/13 – Endocrinologia, MED/14 – Nefrologia, MED/15 – Malattie del sangue, MED/16 – Reumatologia, MED/19 – Chirurgia plastica, MED/20 –                      – Reumatologia, MED/19 – Chirurgia plastica, MED/20 – Chirurgia pediatrica e infantile, MED/21 – Chirurgia toracica, MED/22 – Chirurgia vascolare, MED/23 – Chirurgia cardiaca, MED/24 – Urologia, MED/25 – Psichiatria, MED/26 – Neurologia, MED/27 – Neurochirurgia, MED/28 – Malattie odontostomatologiche                      MED/30 – Malattie apparato visivo, MED/31 – Otorinolaringoiatria, MED/32 – Audiologia, MED/34 – Medicina fisica e riabilitativa, MED/35 – Malattie cutanee e veneree, MED/36 – Diagnostica per immagini e radioterapia, MED/39 – Neuropsichiatria infantile, MED/41 – Anestesiologia</p> <p><b>Scienze interdisciplinari 2 CFU</b>                      ING-INF/05 – Sistemi di elaborazione delle informazioni, ING-INF/06 – Bioingegneria elettronica e informatica, L-LIN/01 – Glottologia e linguistica                      SECS-S/02 - Statistica per la ricerca sperimentale e tecnologica</p> <p><b>Scienze del management sanitario 2CFU</b>                      IUS/07 – Diritto del lavoro, IUS/09 – Istituzioni di diritto pubblico, M-PSI/05 – Psicologia sociale, M-PSI/06 – Psicologia del lavoro e delle Organizzazioni, SECS-P/06 - Economia applicata, SECS-P/07 - Economia aziendale, SECS-P/10 - Organizzazione aziendale, SPS/09 – Sociologia dei processi economici e del lavoro</p>	<p><b>30 CFU specifici del profilo (SCIENZE DELLA DIETISTICA)</b>                      AGR/15 – Scienze e tecnologie alimentari, CHIM/10 – Chimica degli alimenti, M-PSI/08 – Psicologia clinica, MED/09 – Medicina interna                      MED/11 – Malattie dell'apparato cardiovascolare, MED/12 – Gastroenterologia, MED/13 – Endocrinologia, MED/14 – Nefrologia, MED/38 – Pediatria generale e specialistica, MED/42 – Igiene generale e applicata, MED/49 – Scienze tecniche dietetiche applicate, SECS-P/13 - Scienze merceologiche</p> <p><b>Tirocinio pratico 60 CFU (MED/49 – Scienze tecniche dietetiche applicate)</b></p> <p><b>CFU totali a fine triennio: 180</b></p>

### **Competenze associate alla funzione professionale del Dietista**

#### **Promozione, educazione alla salute e prevenzione**

Si evidenziano le seguenti attività: partecipare alla formulazione della diagnosi epidemiologica e sociale, alla elaborazione di politiche alimentari sostenibili con lavori in gruppi inter-professionali e intersettoriali, raccogliere e valutare dati relativi alle abitudini, ai consumi, ai comportamenti alimentari e gli stili di vita di gruppi di popolazione, effettuare rilievi dello stato nutrizionale per gruppi di popolazione con conseguente diagnosi dietetica di comunità, monitorare gruppi di popolazione a rischio con compiti rivolti a: raccogliere informazioni sulle caratteristiche socioculturali della comunità di riferimento, dati sullo stato di salute della comunità e sugli stili di vita e sui fattori di rischio; analizzare criticamente i messaggi veicolati da vari canali di comunicazione, considerare criticamente le evidenze disponibili in ambito nutrizionale nella definizione di politiche alimentari, comunicare efficacemente con singoli, cittadini, famiglie, gruppi, comunità locali utilizzando tecniche adeguate, elaborare materiale informativo-educativo evidence-based, utilizzare il pensiero analitico e critico, unitamente a tecniche di problem-solving per prendere decisioni in modo efficace.

#### **Sicurezza alimentare e ristorazione collettiva**

Si evidenziano le seguenti attività: collaborare alla sicurezza alimentare partecipando alla valutazione e alla gestione del rischio, organizzare e coordinare la ristorazione collettiva stimando i fabbisogni in energia e nutrienti degli utenti dei servizi di ristorazione, predisporre tabelle dietetiche per gruppi di popolazione sana e con patologie con compiti rivolti a: valutare la probabilità di comparsa e la gravità dei rischi per la salute derivante dal consumo di alimenti, comunicare alle autorità competenti le dinamiche del rischio rilevato, utilizzare le check list dei manuali HACCP, definire la composizione bromatologica della dieta indicare la quantità e qualità degli alimenti, elaborare menù per la popolazione in oggetto sulla base delle tabelle dietetiche tenendo conto delle caratteristiche socio culturali della comunità, verificare la rispondenza quali/quantitativa tra servizio erogato e tabelle dietetiche.

#### **Assistenza nutrizionale**

Si evidenziano le seguenti attività: effettuare la valutazione dietetica raccogliendo la storia clinica, dati sul comportamento e sulle abitudini alimentari, la storia psicosociale, variazioni ponderali, l'antropometria, la presenza di segnali correlati allo stato nutrizionale, i dati di laboratorio di interesse nutrizionale, la motivazione al cambiamento; effettuare la diagnosi dietetica e pianificare l'intervento nutrizionale tenuto conto anche della diagnosi clinica e degli obiettivi terapeutici; effettuare il monitoraggio e la valutazione dell'intervento nutrizionale con compiti rivolti a: raccogliere l'anamnesi, la storia dietetica, l'attività fisica, informazioni sulle conoscenze e il vissuto del paziente, sulla motivazione che ha portato alla richiesta di cura, sui dati antropometrici, sui dati biochimici e strumentali, definire obiettivi realistici tenendo conto di tutte le variabili del paziente.

#### **Organizzazione e gestione**

Si evidenziano le seguenti attività: gestire il proprio lavoro nell'ambito del servizio con compiti rivolti a: individuare gli ambiti di autonomia e responsabilità professionale sulla base della normativa vigente del codice di etica e degli standard professionali; pianificare le proprie attività in base agli obiettivi del servizio elaborare strumenti di integrazione per uniformare le modalità operative e favorire il lavoro interdisciplinare.

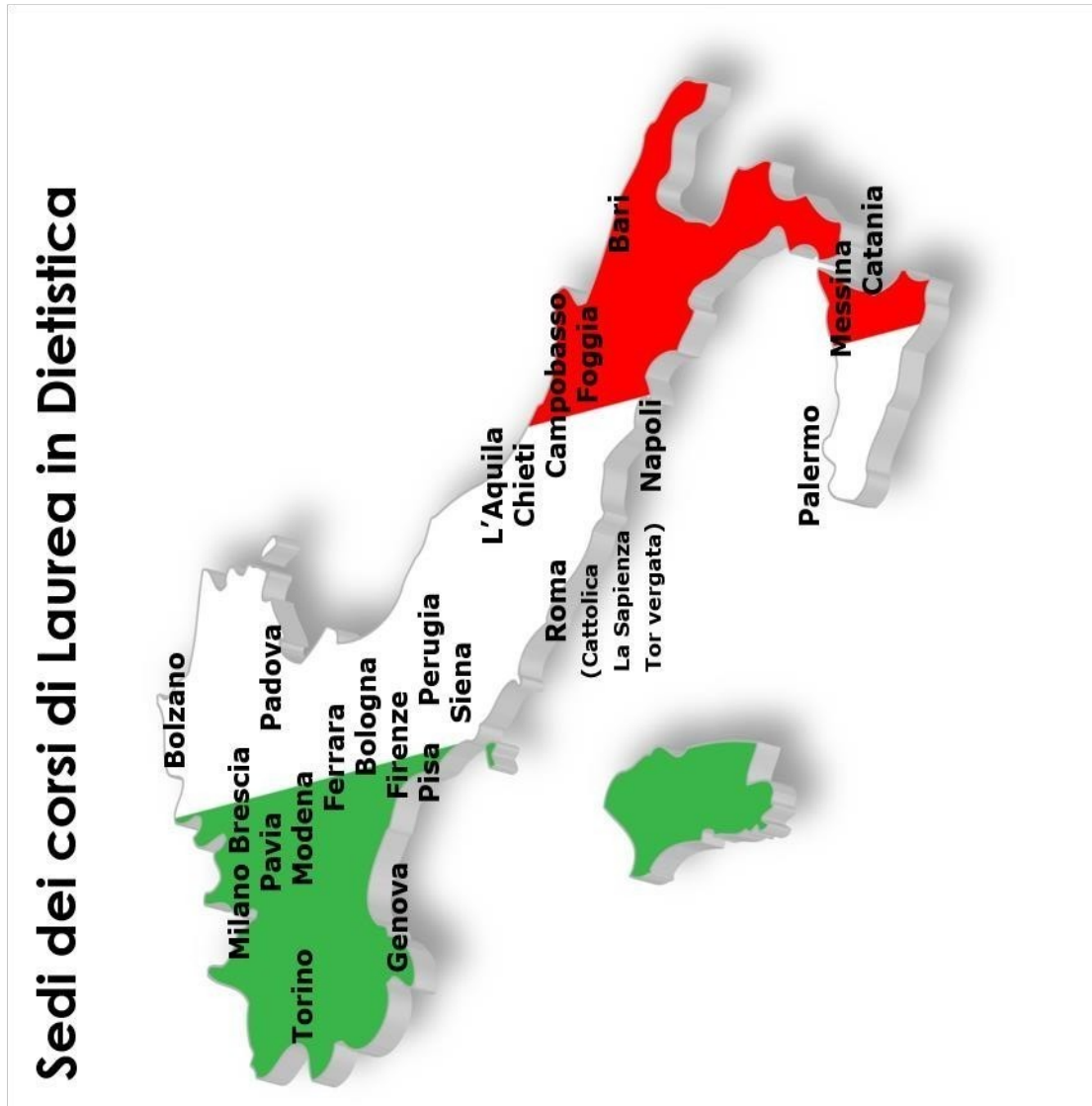
#### **Formazione**

Si evidenziano le seguenti attività: formazione rivolta ai discenti individuando le competenze attese, gli obiettivi formativi e le strategie efficaci per il raggiungimento; autoformazione con la valutazione del proprio livello di abilità professionale rispetto alle competenze attese e la predisposizione di un piano auto formativo pertinente alla attività da svolgere con compiti rivolti a: pianificare sistemi di valutazione dei discenti, dei docenti e del processo formativo, individuare metodi di autoformazione e auto formazione.

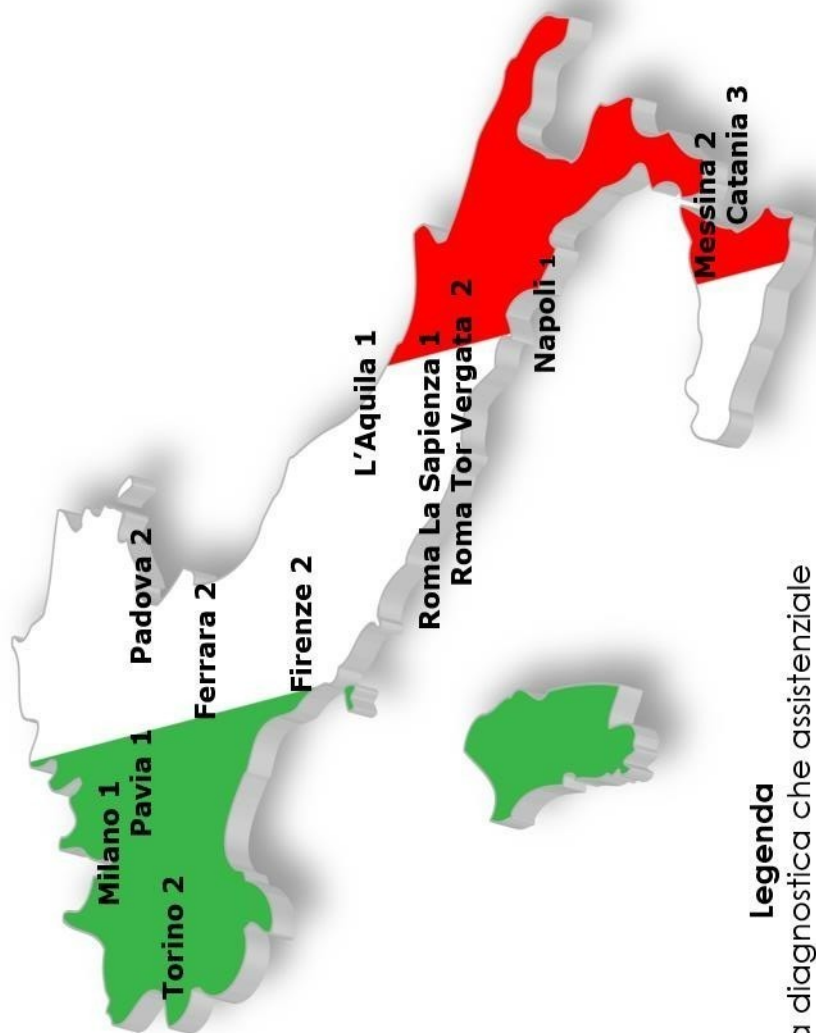
#### **Ricerca**

Si evidenziano le seguenti attività: utilizzare la ricerca nella pratica professionale con compiti rivolti a: identificare la migliore evidenza per rispondere alla domanda, utilizzare banche dati scientifiche, considerare criticamente le evidenze scientifiche, integrare i risultati della ricerca nella propria pratica professionale.





## Sedi dei corsi di Laurea Magistrale LM/SNT3



### Legenda

- 1:** sia area diagnostica che assistenziale
- 2:** solo area diagnostica
- 3:** solo area assistenziale (2 anno)

**Regione Calabria: Università della Calabria (CS), Dipartimento di farmacia e scienze della nutrizione e della salute**  
 Corso di laurea in "Scienza della nutrizione" – L29

REQUISITI D'ACCESSO	OBIETTIVI FORMATIVI	SBOCCHI PROFESSIONALI	PIANO FORMATIVO – SSD OGGETTO DI INSEGNAMENTO
<p>Essendo un corso di laurea di I livello, l'accesso è consentito a tutti coloro che sono in possesso di diploma di scuola secondaria superiore</p>	<p>L'obiettivo formativo della laurea in Scienza della Nutrizione è finalizzato alla formazione di un laureato che abbia acquisito e sappia integrare competenze di tipo chimico e biologico all'interno della sfera della nutrizione. I laureati della classe potranno iscriversi nell'albo professionale di Chimico Junior</p> <p>La laurea in Scienza della Nutrizione fornisce sbocchi occupazionali in:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Centri di studio e aziende operanti nel settore dietetico e alimentare</li> <li><input type="checkbox"/> Industrie chimico farmaceutiche ed alimentari-dietetiche</li> <li><input type="checkbox"/> Laboratori analisi e merceologici privati e pubblici</li> <li><input type="checkbox"/> Enti preposti alla elaborazione di normative tecniche o alla certificazione di qualità</li> <li><input type="checkbox"/> Strutture del sistema sanitario nazionale</li> <li><input type="checkbox"/> Università ed altri Enti di Ricerca Pubblici e Privati</li> </ul> <p>Svolgimento di funzioni quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Analisi, chimiche, biologiche, microbiologiche e tossicologiche secondo gli standard di certificazione di qualità</li> <li><input type="checkbox"/> Utilizzo di strumenti multimediali e di informazione tecnico-sanitaria</li> <li><input type="checkbox"/> Controllo dei processi produttivi degli alimenti e dei prodotti dietetici e salutistici</li> <li><input type="checkbox"/> Controllo chimico, biologico e microbiologico delle materie prime necessarie alla produzione di prodotti alimentari e dietetici per uso umano</li> </ul>	<p>Non specificati</p>	<p><b>1° anno</b>                      Anatomia umana BIO/16 - biologia cellulare BIO/13                      Chimica generale inorganica ed analitica CHIM/01                      Chimica generale ed inorganica CHIM/03                      Chimica organica CHIM/06                      Inglese 3 L-LIN/12                      Laboratorio di analisi farmaceutica e tossicologica CHIM/08                      Matematica, fisica ed informatica applicate alle scienze della salute: fisica FIS/07 - informatica ING-INF/05</p> <p><b>2° anno</b>                      Biochimica BIO/10                      Biochimica clinica e della nutrizione: biochimica clinica BIO/12 - biochimica della nutrizione BIO/10                      Chimica degli alimenti CHIM/10                      Chimica farmaceutica e nutraceutica CHIM/08                      Fisiologia generale e della nutrizione BIO/09                      Qualità e sicurezza dei prodotti alimentari con esercitazioni di laboratorio AGR/15                      Tecniche industriali per la produzione e conservazione di prodotti salutistici CHIM/09</p> <p><b>3° anno</b>                      Chimica degli alimenti con esercitazioni di laboratorio CHIM/10 B                      Farmacologia e farmacoterapia della nutrizione BIO/14                      Farmacologia generale BIO/14                      Merceologia e tecnologia dei prodotti agroalimentari e salutistici: merceologia dei prodotti agroalimentari SECS-P/13 - tecnologia dei prodotti salutistici CHIM/09                      Microbiologia e microbiologia clinica MED/07                      Patologia generale e clinica: patologia clinica MED/05 - patologia generale MED/04</p> <p><b>PROVA FINALE</b>                      Per il piano formativo dettagliato del corso, si rimanda al link:  <a href="http://www.unical.it/portale/portamedia/2012-10/0760%202012.pdf">http://www.unical.it/portale/portamedia/2012-10/0760%202012.pdf</a></p>

**Regione Lazio: Università Campus Bio-Medico, Facoltà di Medicina e Chirurgia**  
**Corso di laurea in “Scienze dell’alimentazione e della nutrizione umana”**

REQUISITI D'ACCESSO	OBIETTIVI FORMATIVI	SBOCCHI PROFESSIONALI	PIANO FORMATIVO – SSD OGGETTO DI INSEGNAMENTO
<p>Essendo un corso di laurea di I livello, l'accesso è consentito a tutti coloro che sono in possesso di diploma di scuola secondaria superiore.                      L'accesso è a numero chiuso e prevede un esame di ammissione mediante un test.</p>	<p>Il crescente ruolo delle scienze applicate alla nutrizione sia nel settore dell'industria alimentare che dell'educazione a corretti stili di vita, richiede sempre più esperti con specifiche competenze accademiche.                      Il percorso formativo della Laurea triennale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana comprende, accanto a materie scientifiche di base, insegnamenti più specifici, quali Geografia dell'Agricoltura, Chimica e Tecnologie degli Alimenti, Igiene e Microbiologia degli Alimenti. Sono inoltre previste, in relazione a obiettivi specifici, attività di laboratorio e attività esterne, come tirocini formativi presso aziende, strutture della pubblica amministrazione e stage.</p>	<p>Il Corso di Laurea triennale trasmette le competenze necessarie all'inserimento, con ruoli tecnici, nei laboratori di ricerca e di controllo di qualità degli alimenti, nelle professioni della ristorazione collettiva e nei programmi di educazione alimentare.                      Il diploma di laurea triennale permette inoltre di accedere al Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana. Il numero limitato di studenti garantisce un facile e personale approccio ai docenti. Il rapporto docenti-studenti dell'Ateneo è di 1/14, considerati solo i docenti strutturati.</p>	<p><b>1° anno</b>                      Matematica e Informatica, Fisica, Chimica Generale e Inorganica, Scienze Umane (Psicologia e Antropologia), Citologia Istologia e Anatomia, Igiene e Igiene degli Alimenti, Chimica Organica, Geografia dell'Agricoltura e del Mercato Alimentare, Inglese, Insegnamenti a scelta.</p> <p><b>2° anno</b>                      Biochimica e Biochimica della Nutrizione, Biologia Vegetale, Chimica Analitica, Scienze Umane (Etica e Cultura dell'Alimentazione), Chimica degli Alimenti e dei Prodotti Dietetici, Tecnologie Alimentari, Fisiologia Vegetale e Sicurezza Alimentare, Biologia Molecolare, Inglese, Insegnamenti a scelta.</p> <p><b>3° anno</b>                      Scienze Umane (Bioetica), Microbiologia e Microbiologia degli Alimenti, Genetica e Patologia Generale, Fisiologia e Fisiologia della Nutrizione, Scienze dell'Alimentazione, Insegnamenti a scelta.                      Insegnamenti a scelta: Biomateriali per l'Alimentazione, Nutrizione delle Collettività, Analisi dei Dati Sperimentali, Metodologie didattiche e comunicative.</p>

**Regione Marche: Università degli studi di Camerino, Facoltà di Bioscienze e Biotecnologie/Scienze ambientali/Scienze e tecnologie**  
*Corso di laurea in "Biologia della nutrizione" – L13*

REQUISITI D'ACCESSO	OBIETTIVI FORMATIVI	SBORCHI PROFESSIONALI	PIANO FORMATIVO – SSD OGGETTO DI INSEGNAMENTO
<p>Essendo un corso di laurea di I livello, l'accesso è consentito a tutti coloro che sono in possesso di diploma di scuola secondaria superiore</p>	<p>Comprendere criticamente i contenuti di base nei vari settori della biologia e applicare il metodo scientifico di indagine a problematiche specifiche                      Comprendere il ruolo dell'alimentazione sulle funzioni fisiologiche, fisiche e sulla "performance" mentale                      Utilizzare e sviluppare test di monitoraggio sulla qualità                      Applicare le conoscenze e competenze acquisite allo svolgimento di compiti tecnico-operativi e attività professionali di supporto in attività produttive e tecnologiche, laboratori e servizi, a livello di analisi, controlli e gestione con particolare riferimento al controllo sugli alimenti per assicurare il rispetto di standard di sicurezza, onde tutelare la salute dei consumatori                      Applicare le conoscenze e competenze acquisite alla produzione e conservazione di alimenti di origine animale e vegetale                      Adattare le conoscenze e competenze acquisite a problematiche specifiche quali valutazione dei bisogni nutritivi ed energetici dell'uomo, degli animali e delle piante                      Operare con definiti gradi di autonomia e di giudizio negli ambienti di lavoro e nei successivi percorsi formativi                      Comunicare e gestire l'informazione relativamente a concetti, problemi e soluzioni inerenti la Biologia della nutrizione a specialisti del settore e non                      Utilizzare la lingua inglese nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali                      Servirsi delle competenze acquisite nel corso di studio per intraprendere con definiti gradi di autonomia i successivi percorsi formativi e/o le attività specialistiche proprie degli ambienti di lavoro</p>	<p>I laureati del Corso di Biologia della Nutrizione si collocano nel mondo del lavoro inserendosi in:                      - attività lavorative che richiedono familiarità col metodo scientifico e capacità di utilizzo di metodologie innovative basate su sistemi biologici;                      - ruoli tecnici o professionali definiti negli ambiti di applicazione delle bioscienze, quali ad esempio gli ambiti industriale, ambientale, sanitario, nonché nell'ambito della comunicazione scientifica;                      - laboratori di ricerca e aziende che utilizzano tecniche di biologia cellulare, genetiche e biomolecolari. La loro attività consiste nell'applicare protocolli definiti e conoscenze consolidate afferenti alle scienze della vita, eseguendoli in attività di servizio o di produzione. Svolgono:                      - attività di controllo della qualità dei prodotti industriali di interesse biologico;                      - procedure e tecniche analitiche per condurre test ed analisi biochimiche, microbiologiche, virologiche, ematologiche, immunologiche, citologiche e istopatologiche in campo biomedico. Si collocano nel mondo del lavoro inserendosi negli Enti e nelle industrie alimentari nazionali ed estere esercitando le funzioni di:                      - assistente per le analisi HACCP;                      - assistente per le analisi biologiche sul territorio;                      - assistente per i laboratori di analisi biomediche;                      - assistente biosanitario;                      - impiegato in laboratori di biotecnologie applicate a vari campi;                      - impiegato in industrie biomediche e biotecnologiche;                      - assistente nei servizi di igiene degli alimenti; nel campo delle applicazioni della biologia vegetale e animale di rapporto tra nutrizione umana e salute; nel campo della ricerca; nel campo dell'apprendimento e della diffusione della cultura scientifica e della educazione nutrizionale.                      La Laurea in Biologia della Nutrizione consente l'ammissione all'esame di stato per l'iscrizione alla sezione "B" dell'Albo dei Biologi, a norma del D.P.R. 5.6.2001 n. 328</p>	<p><b>Ambito disciplinare</b>  <b>Discipline biologiche</b>                      BIO/01 Botanica generale, BIO/02 Botanica sistematica, BIO/04 Fisiologia vegetale, BIO/05 Zoologia, BIO/06 Anatomia comparata e citologia, BIO/07 Ecologia, BIO/09 Fisiologia, BIO/10 Biochimica  <b>Discipline matematiche, fisiche e informatiche</b>                      BIO/11 Biologia molecolare, BIO/18 Genetica, BIO/19 Microbiologia generale  <b>Discipline matematiche, fisiche e informatiche</b>                      FIS/01 Fisica sperimentale, FIS/02 Fisica teorica, modelli e metodi matematici, FIS/03 Fisica della materia                      FIS/04 Fisica nucleare e subnucleare, FIS/05 Astronomia e astrofisica, FIS/06 Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre, FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)                      FIS/08 Didattica e storia della fisica, INF/01 Informatica, ING-INF/05 Sistemi di elaborazione delle informazioni, MAT/01 Logica matematica, MAT/02 Algebra, MAT/03 Geometria, MAT/04 Matematiche complementari, MAT/05 Analisi matematica, MAT/06 Probabilità e statistica matematica, MAT/07 Fisica matematica, MAT/08 Analisi numerica, MAT/09 Ricerca operativa  <b>Discipline chimiche</b>                      CHIM/01 Chimica analitica, CHIM/02 Chimica fisica, CHIM/03 Chimica generale e inorganica, CHIM/06 Chimica organica  <b>Discipline botaniche, zoologiche, ecologiche</b>                      BIO/01 Botanica generale, BIO/02 Botanica sistematica, BIO/03 Botanica ambientale e applicata, BIO/05 Zoologia, BIO/06 Anatomia comparata e citologia, BIO/07 Ecologia  <b>Discipline biomolecolari</b>                      BIO/04 Fisiologia vegetale, BIO/10 Biochimica, BIO/11 Biologia molecolare, BIO/18 Genetica, BIO/19 Microbiologia generale  <b>Discipline fisiologiche e biomediche</b>                      BIO/09 Fisiologia, BIO/12 Biochimica clinica e biologia molecolare clinica, BIO/14 Farmacologia, BIO/16 Anatomia umana, MED/04 Patologia generale, MED/42 Igiene generale e applicata  <b>Attività formative affini o integrative</b>                      AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari, BIO/06 - Anatomia comparata e citologia, BIO/08 - Antropologia                      BIO/13 - Biologia applicata, BIO/14 - Farmacologia, MED/04 - Patologia generale, VET/06 - Parasitologia e malattie parassitarie degli animali  <b>Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe</b>                      Il Corso di Biologia della Nutrizione scaturisce dall'esigenza di figure professionali inseribili nel contesto produttivo agroalimentare presente sul territorio. Il Piceno è il secondo comparto italiano nel settore agroalimentare in particolare per quanto riguarda i prodotti orto-frutta e della pesca comprese filiere complesse che prevedono processi di trasformazione e conservazione.                      Quindi anche su questa base è stato progettato un percorso didattico finalizzato all'approfondimento di peculiari aspetti inerenti la Biologia della Nutrizione i quali richiedono un percorso formativo appropriato e finalizzato. A questo scopo, accanto ad attività formative comuni con altri corsi della classe L-13, sono previste attività formative teorico-pratiche finalizzate a raggiungere gli obiettivi specifici del Corso di Laurea.                      Il rettore dichiara che nella stesura dei regolamenti didattici dei corsi di studio il presente corso ed i suoi eventuali curricula differiranno di almeno 40 crediti dagli altri corsi e curriculum della medesima classe, ai sensi del DM 14/3/2007, art. 1 §2.</p>

**Regione Marche: Università degli studi di Urbino, Dipartimento di Scienze Biomolecolari**  
*Corso di laurea in "Scienza della nutrizione" - L29*

REQUISITI D'ACCESSO	OBIETTIVI FORMATIVI	SBOCCHI PROFESSIONALI	PIANO FORMATIVO – SSD OGGETTO DI INSEGNAMENTO (SSD/CFU)
<p>Essendo un corso di laurea di I livello, l'accesso è consentito a tutti coloro che sono in possesso di diploma di scuola secondaria superiore</p>	<p>L'obiettivo del corso di Laurea in Scienza della Nutrizione è formare figure professionali con conoscenze, capacità e competenze su: valore nutrizionale e composizione chimica degli alimenti, proprietà di alimenti, integratori e nutraceutici e controllo chimico e microbiologico degli alimenti.</p> <p>Il laureato acquisisce le competenze necessarie per svolgere attività professionale in diversi ambiti di applicazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>attività di supporto tecnico al personale operante in strutture sanitarie e/o salutistiche su valore nutrizionale e composizione chimica di alimenti, integratori e nutraceutici;</li> <li>controllo di qualità degli alimenti;</li> <li>informazione sui prodotti di interesse nutrizionale;</li> <li>indagini volte alla raccolta di informazioni sulle abitudini alimentari e alla messa a punto di politiche di educazione alimentare.</li> </ul> <p>Il laureato acquisisce, inoltre, la capacità di utilizzare, in forma scritta ed orale, la lingua inglese, oltre all'italiano, anche con riferimento ai lessici disciplinari.</p>	<p>Il laureato in Scienza della Nutrizione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>opera in regime di dipendenza a supporto del personale medico in strutture sanitarie e/o salutistiche;</li> <li>svolge attività di controllo di qualità degli alimenti, tramite esecuzione di indagini chimiche e microbiologiche su prodotti dietetici e nutrizionali;</li> <li>svolge attività di informatore sulla natura e sull'impiego di formulazioni dietetiche particolari, nutraceutici e integratori alimentari per conto di aziende produttrici e/o distributrici;</li> <li>opera all'interno di Enti Pubblici o Privati preposti all'educazione alimentare e allo studio dei problemi nutrizionali a più alta incidenza nella popolazione.</li> </ul>	<p><b>1° anno</b></p> <p>Chimica generale e Chimica organica (CHIM03-CHIM06/ 6+6)                      Statistica medica con elementi di matematica e Abilità informatica (MED 01/9)                      Inglese scientifico (4)                      Biochimica e Biologia molecolare (BIO 10- BIO11/6+2)                      Biologia animale e Anatomia umana (BIO 13- BIO16/6+6)                      Biologia vegetale (BIO15/6)                      Fisica (FIS01/6)</p> <p><b>2° anno</b></p> <p>Chimica analitica con laboratorio (CHIM01/10)                      Chimica, biochimica e proprietà degli alimenti (CHIM08 – BIO10/6+6)                      Fisiologia (BIO09/6)                      Elementi di farmacologia e Farmacognosia e Botanica farmaceutica applicata (BIO14-BIO15/ 6+6)                      Igiene e Igiene degli alimenti (MED42/6+6)                      Scienza dell'alimentazione (BIO10/8)</p> <p><b>3° anno</b></p> <p>Preparazione estrattiva e controllo di qualità dei prodotti dietetici e alimentari (CHIM08-CHIM10/ 6+10)                      Tecnologia e legislazione dei prodotti alimentari (CHIM09/6)                      Tossicologia e Microbiologia e controllo microbiologico degli alimenti (BIO14-BIO19/6+8)                      Attività a scelta dello studente: 12                      Ulteriori attività formative: 1                      Stage: 9                      Prova: 5</p>

**Regione Sicilia: Università degli studi di Messina – Interfacoltà Economia, Farmacia, Giurisprudenza, Medicina e Chirurgia, Medicina Veterinaria, SSMMEFFNN, Scienze Politiche**  
**Corso di laurea in “Scienze dell’eno gastronomia mediterranea e salute” – L20**

REQUISITI D'ACCESSO	OBIETTIVI FORMATIVI	SBOCCHI PROFESSIONALI	PIANO FORMATIVO – SSD OGGETTO DI INSEGNAMENTO
<p>Essendo un corso di laurea di I livello, l'accesso è consentito a tutti coloro che sono in possesso di diploma di scuola secondaria superiore</p>	<p>Il corso di laurea si pone l'obiettivo di preparare laureati che devono avere: buone conoscenze di base nei settori microbiologico, nutrizionale, chimico, tecnologico ed economico-gestionale. I laureati devono: possedere le conoscenze relative alla composizione chimica degli alimenti, conoscere la biochimica e la fisiologia dei processi metabolici dell'organismo umano, conoscere la legislazione alimentare e sanitaria nazionale e comunitaria per quanto riguarda la commercializzazione e il controllo degli alimenti, conoscere le principali tecnologie industriali, conoscere il rapporto che intercorre tra la dieta e la prevenzione delle malattie, conoscere il rischio correlato all'assunzione di sostanze contaminanti, conoscere le strategie di sorveglianza nutrizionali su fasce di consumatori in particolari condizioni fisiologiche, possedere conoscenze di carattere economico in riferimento al settore agroalimentare e alle filiere produttive, possedere conoscenze di problemi ambientali relazionabili alle produzioni agro-alimentari e alla preparazione alimentari.</p> <p>Inoltre, il laureato riceverà anche nozioni sulle motivazioni psicologiche, sociali ed etiche che determinano le scelte alimentari.</p>	<p>Competenze operative e professionali nell'ambito agroalimentare con particolare riferimento alla produzione ed al controllo dei processi di trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari, valutazione della qualità dei prodotti finiti, aspetti igienico-sanitari, ristorazione collettiva e distribuzione alimentare, gestione delle linee di produzione e di uscita alla progettazione degli impianti del settore. I laureati della classe potranno svolgere attività in numerosi ambiti tra i quali: il controllo dei processi di produzione, conservazione e trasformazione delle derrate e dei prodotti alimentari; la valutazione delle qualità e delle caratteristiche chimiche, fisiche, sensoriali, microbiologiche e nutrizionali dei prodotti finiti, semilavorati e delle materie prime; la programmazione ed il controllo degli prodotti alimentari dal campo alla tavola, sia in strutture private che pubbliche; la preparazione e la somministrazione dei pasti in strutture di ristorazione collettiva, istituzionale e commerciali, ivi comprese quelle eno-gastronomiche; la gestione della qualità globale di filiera, anche in riferimento alle problematiche di tracciabilità dei prodotti; la gestione d'Imprese di produzione degli alimenti e dei prodotti biologici correlati, compresi i processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti; il confezionamento e la logistica distributiva; la valutazione della dieta più consona alle caratteristiche fisiche e psichiche dell'individuo; la caratterizzazione, promozione e formulazione di disciplinari di prodotti tipici (DOP, IGP, DOC)</p>	<p>Biologia (CFU 9)                      AGR/07: Genetica agraria, BIO/01: Botanica generale, BIO/03: Botanica ambientale e applicata, BIO/05: Zoologia, BIO/10: Biochimica Chimica (CFU 9)                      CHIM/03: Chimica generale e inorganica, CHIM/06: Chimica organica                      MATEMATICA, informatica, fisica e statistica (CFU 8)                      FIS/01: Fisica sperimentale, INF/01: Informatica, MAT/03: Geometria, MAT/07: Fisica matematica, MAT/08: Analisi numerica, SECS-S/01: Statistica                      Economico, giuridico ed esecutivo (CFU 12)                      AGR/01: Economia ed Estimo rurale, IUS/03: Diritto agrario, IUS/14: Diritto dell'Unione Europea, SECS-P/08: Economia e gestione delle imprese                      Produzione vegetale (CFU 11)                      AGR/02: Agronomia e coltivazioni erbacee, AGR/03: Arboricoltura generale e coltivazioni arboree, AGR/04: Oriticoltura e floricoltura, AGR/07: Genetica agraria, AGR/13: Chimica agraria, BIO/04: Fisiologia vegetale                      Tecnologia alimentare (CFU 40)                      AGR/15: Scienze e tecnologie alimentari, AGR/16: Microbiologia agraria, CHIM/06: Chimica organica, CHIM/10: Chimica degli dimenti, CHIM/11: Chimica e biotecnologia delle fermentazioni                      Zootecnica (CFU 4)                      AGR/17: Zootecnica generale e miglioramento genetico, AGR/19: Zootecnica speciale                      Biologico-chimico (CFU 19)                      BIO/03: Botanica ambientale e applicata, BIO/09: Fisiologia, BIO/10: Biochimica, BIO/11: Biologia molecolare, BIO/12: Biochimica clinica e biologia molecolare clinica, BIO/13: Biologia applicata, CHIM/01: Chimica analitica, MED/42: Igiene generale e applicata, VET/01: Anatomia degli animali domestici, VET/04: Ispezione degli alimenti di origine animale                      Tecnico (CFU 8)                      FIS/07: Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, Biologia e Medicina), SECS-P/07: Economia aziendale, SECS-P/10: Organizzazione aziendale, SPS/10: Sociologia dell'ambiente e del territorio</p>

**Regione Umbria: Università degli studi di Perugia – Interfacoltà Agraria, Medicina e Chirurgia, Lettere e filosofia**  
**Corso di laurea in “Economia e cultura dell’alimentazione” o ECOCAL – L26”**

REQUISITI D’ACCESSO	OBIETTIVI FORMATIVI	SBOCCHI PROFESSIONALI	PIANO FORMATIVO – SSD OGGETTO DI INSEGNAMENTO (SSD/CFU)
<p>Essendo un corso di laurea di I livello, l’accesso è consentito a tutti coloro che sono in possesso di diploma di scuola secondaria superiore</p>	<p>La formazione impartita permette allo studente di acquisire le seguenti conoscenze e capacità di comprensione (competenze specifiche del sapere) dei fenomeni coinvolti nei processi di produzione degli alimenti e nell’alimentazione per poterli progettare, gestire e controllare in maniera autonoma:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscenze scientifiche di base, orientate agli aspetti applicativi, di matematica, informatica, fisica, chimica, statistica, biologia ed economia.</li> <li>- Conoscenza dell’uso, in forma scritta e orale, della lingua inglese o di altra lingua dell’Unione Europea diversa da quella italiana.</li> <li>- Conoscenze di base dei prodotti alimentari e delle relative categorie commerciali.</li> <li>- Conoscenze di base dei processi produttivi e della loro influenza sulla qualità dei prodotti.</li> <li>- Conoscenza dei principi e metodi per il controllo della qualità e dell’igiene degli alimenti freschi e trasformati.</li> <li>- Conoscenze di base per la corretta conservazione degli alimenti e per lo smaltimento dei residui delle attività di lavorazione e commercializzazione degli alimenti.</li> <li>- Conoscenze di base in materia di igiene della nutrizione.</li> <li>- Conoscenze di base per la comprensione dei principi della nutrizione e per il loro uso come criterio per corrette scelte alimentari.</li> <li>- Conoscenze di base di biochimica degli alimenti, biologia cellulare, fisiologia e fisiopatologia del corpo umano e dell’assetto endocrino per orientare il corretto uso delle scelte alimentari e valutare una corretta alimentazione umana.</li> <li>- Conoscenze di base della storia dell’agricoltura e dell’alimentazione e dell’antropologia dell’alimentazione, come strumenti per una lettura critica delle specificità e delle differenze nel rapporto uomo-cibo nella società attuale.</li> <li>- Conoscenza della configurazione strutturale e socio economica del sistema alimentare.</li> <li>- Conoscenze di base in materia di diritto alimentare e diritto societario.</li> <li>- Conoscenze approfondite dei principi e dei metodi di gestione economica delle imprese di produzione, commercializzazione e distribuzione dei prodotti agroalimentari e della ristorazione.</li> <li>.....</li> </ul>	<p>Il laureato in Economia e Cultura dell’alimentazione ha capacità professionali utili per l’inserimento nel mercato del lavoro con solide basi nelle materie economico-gestionali, supportate da conoscenze multidisciplinari utili per comprendere ed interpretare le esigenze del settore alimentare.</p> <p>La formazione acquisita consente al laureato di intraprendere attività di impresa lungo le filiere alimentari e di operare con ruoli diversi: in imprese di produzione, commercializzazione, distribuzione dei prodotti alimentari, ristorazione e del food service, associazioni di produttori, consorzi commerciali e di tutela, enti pubblici e privati.</p> <p>Il laureato può inoltre operare proficuamente nel campo della comunicazione agro-alimentare, dell’educazione alimentare e della realizzazione di eventi a carattere enogastronomico.</p> <p>Con riferimento alla possibilità dei laureati ECOCAL di proseguire gli studi iscrivendosi ad una laurea magistrale fra quelle attivate presso l’Ateneo di Perugia, i CdLM di maggiore interesse per i laureati in ECOCAL, a seconda che intendano specializzarsi in discipline nutrizionali e dietistiche o nelle tecnologie di produzione, trasformazione e conservazione degli alimenti sono:</p> <p>- SCIENZE DELL’ALIMENTAZIONE E DELLA NUTRIZIONE UMANA;  - TECNOLOGIE E BIOTECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI</p>	<p><b>1° anno</b>  Biologia vegetale e botanica applicata (9)  Chimica (9)  Fisica (6)  Matematica (6)  Approvvigionamento e qualità dei prodotti vegetali (12)  Istituzioni di Economia (6)  Storia dell’agricoltura e dell’alimentazione (8)  Lingua inglese (4)</p> <p><b>2° anno</b>  Approvvigionamento e qualità dei prodotti zootecnici e ittici (6)  Biochimica degli alimenti (6)  Biotecnologie genetiche e alimentazione (6)  Economia agroalimentare (12)  Scienze della Nutrizione (9)  Alimentazione umana e malattie metaboliche (8)  Fondamenti di dietologia (6)</p> <p><b>3° anno</b>  Marketing agroalimentare (6)  Principi di difesa delle colture (6)  Processi della tecnologia alimentare (6)  Antropologia dell’alimentazione (6)  Igiene e microbiologia degli alimenti (12)</p>



# CORSI DI LAUREA MAGISTRALE



**Regione Abruzzo: Università degli studi dell'Aquila, Dipartimento di Medicina clinica, Sanità Pubblica, Scienze della vita e dell'ambiente**  
**Corso di laurea magistrale in "Biologia della salute e della nutrizione" – LM6**

REQUISITI D'ACCESSO	OBIETTIVI FORMATIVI	SBOCCHI PROFESSIONALI	PIANO FORMATIVO – SSD OGGETTO DI INSEGNAMENTO																																																																																																																		
<p>Coloro che abbiano conseguito una laurea di primo livello nella Classe L-13 DM 270/2004 o nella Classe 12 DM 509/1999 presso qualunque altra Università Italiana, qualunque sia il curriculum seguito, possono accedere alla Laurea Magistrale in Biologia della Salute e della Nutrizione purché abbiano effettuato un percorso formativo congruente con le indicazioni CBU (Collegio dei Biologi Universitari Italiani) che contempli attività formative nei SSD di base, come di seguito specificato, con i relativi CFU minimi: BIO/01 - BIO/02 - 6; BIO/04; 6; BIO/05; 6; BIO/06; 12; BIO/07; 6; BIO/09; 6; BIO/10; 6; BIO/11; 6; BIO/18; 6; BIO/19; 6; FIS (DA FIS/01 A FIS/08); 6; MAT (DA MAT/01 A MAT/09); 6; CHIM (CHIM/01, CHIM/02, CHIM/03, CHIM/06); 12</p>	<p>Formare laureati esperti con una preparazione avanzata ed operativa nell'ambito delle scienze biomediche e nei settori della nutrizione. Il percorso formativo è articolato in due curricula "Biosanitario" e "Nutrizione" ed è finalizzato a realizzare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- un'adeguata preparazione culturale in campo biologico con attività formative finalizzate all'acquisizione delle conoscenze e degli strumenti statistici, informatici, chimici, biochimici, genetica molecolare, farmacologici-tossicologici ed anatomopatologici.....;</li> <li>- una solida conoscenza delle proprietà dei nutrienti e dei non nutrienti contenuti negli alimenti e le eventuali relative modificazioni durante i processi tecnologici, dei meccanismi biochimici e fisiologici della digestione, dell'assorbimento e dei processi metabolici a carico dei nutrienti nonché la capacità di valutare, mediante le principali tecniche laboratoristiche, la composizione ed il metabolismo corporei ed il dispendio energetico e di riconoscere gli effetti dovuti alla malnutrizione quantitativa e qualitativa</li> <li>- un'ideonea preparazione teorico-pratica sui metodi d'indagine utilizzati in campo biosanitario, compresi gli strumenti informatici di supporto; la conoscenza dell'influenza degli alimenti sul benessere e sulla prevenzione delle malattie e dei livelli di sicurezza degli stessi durante la trasformazione tecnologica e/o biotecnologica nonché dei livelli tossicologici, delle dosi giornaliere accettabili e del rischio valutabile nell'assunzione di sostanze contenute o veicolate dalla dieta; la conoscenza della farmacologia delle sostanze nutrienti, degli integratori alimentari, delle varie sostanze di origine naturale, di minerali e vitamine, degli effetti dei farmaci su stato nutrizionale ed assorbimento di nutrienti, sulla percezione del gusto, su fame e sazietà e su meccanismi di malassorbimento nonché sulle relazioni tra alimentazione ed azione dei farmaci. ....;</li> <li>- la conoscenza delle principali tecnologie industriali applicate alla preparazione di alimenti; la conoscenza delle metodologie impiegate in biochimica, microbiologia, genetica, farmacologia, tossicologia, biologia molecolare, ingegneria genetica e proteica, in analisi metaboliche e nutrizionali nonché in analisi e manipolazione di macromolecole biologiche, cellule, microrganismi ed organismi complessi; la conoscenza dei criteri e metodi di controllo biologico e di qualità dei prodotti convenzionali e/o bioprodotto</li> </ul>	<p>Il Corso prepara alla professione di Biologo, Biochimico, Farmacologo, batteriologo ed assimilati, Biotecnologo alimentare, Ricercatore, tecnico laureato ed assimilati.</p> <p>2. .... Il laureato potrà iscriversi (previo superamento del relativo esame di stato) all'Albo per la professione di biologo sezione A. La LM in Biologia della Salute e della Nutrizione fornisce le competenze adeguate per: attività di ricerca di base ed applicata nei settori biomedici in istituti di ricerca pubblici o privati; attività professionali autonome negli ambiti della nutrizione e della sicurezza alimentare nei settori della sanità, della pubblica amministrazione e dell'industria; attività di programmazione di interventi nutrizionali per individui e popolazioni; attività di promozione ed innovazione scientifica e tecnologica in campo genetico e biologico-molecolare, nella biologia e tecnologia cellulare, nelle valutazioni metaboliche e nutrizionali, nell'analisi e sviluppo di biomolecole per applicazioni biomediche ed industriali; attività di ricerca e marketing nell'industria farmaceutica (ricerca applicata, ricerca farmaco-clinica, controllo e gestione dati) ed industria delle apparecchiature biomedicali; attività professionale in laboratori pubblici e privati di analisi biologiche, microbiologiche, siero-immunologiche, genetiche, farmaco-tossicologiche, biochimiche e citologiche, e per l'individuazione di agenti patogeni infettanti e controllo e attività di antibiotici, ormoni, sieri e vaccini; progettare lo sviluppo delle applicazioni biologiche e biochimiche in campo sanitario; attività divulgative</p> <p>....</p>	<p><b>CURRICULUM BIOSANITARIO</b></p> <p><b>PRIMO ANNO</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>DENOMINAZIONI INSEGNAMENTI</th> <th>SETTORI SCIENTIFICO DISCIPLINARI SSD</th> <th>CFU</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ANATOMIA E FISIOLOGIA UMANA</td> <td>BIO/16</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>GENETICA ANALITICA</td> <td>BIO/09</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>IGIENE GENERALE</td> <td>MED/42</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>TECNOLOGIE BIOMOLECOLARE E GENOMICA</td> <td>BIO/11</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>BIOLOGIA MOLECOLARE DELLA CELLULA E DELLO</td> <td>BIO/06</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>CORSO A SCELTA</td> <td></td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>LINGUA INGLESE BI</td> <td>L-LIN/12</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>CREDITI A LIBERA SCELTA</td> <td></td> <td>3</td> </tr> <tr> <td><b>TOTALE</b></td> <td></td> <td><b>51</b></td> </tr> </tbody> </table> <p><b>SECONDO ANNO</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>DENOMINAZIONI INSEGNAMENTI</th> <th>SETTORI SCIENTIFICO DISCIPLINARI SSD</th> <th>CFU</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>PATOLOGIA E FISIOLOGIA GENERALE</td> <td>MED/04</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>FARMACOLOGIA CLINICA E FARMACOLOGIA</td> <td>MED/07</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>ANALISI BIOCHIMICO CLINICHE</td> <td>BIO/01</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>CORSO A SCELTA</td> <td></td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>CREDITI A LIBERA SCELTA</td> <td></td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>PROVA FINALE</td> <td></td> <td>10</td> </tr> <tr> <td><b>TOTALE</b></td> <td></td> <td><b>60</b></td> </tr> </tbody> </table> <p><b>CURRICULUM NUTRIZIONE</b></p> <p><b>PRIMO ANNO</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>DENOMINAZIONI INSEGNAMENTI</th> <th>SETTORI SCIENTIFICO DISCIPLINARI SSD</th> <th>CFU</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ANATOMIA E FISIOLOGIA UMANA</td> <td>BIO/16</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>CHIMICA ANALITICA</td> <td>CHIM/01</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>IGIENE GENERALE E DEGLI ALIMENTI</td> <td>MED/42</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>BIOTECNOLOGIE MOLECOLARI VEGETALI</td> <td>BIO/04</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>MICROBIOLOGIA E MICOLOGIA DEGLI ALIMENTI</td> <td>BIO/19</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>INGEGNERIA GENETICA E GENOMICA</td> <td>BIO/03</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>LINGUA INGLESE BI</td> <td>L-LIN/12</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>CREDITI A LIBERA SCELTA</td> <td></td> <td>3</td> </tr> <tr> <td><b>TOTALE</b></td> <td></td> <td><b>54</b></td> </tr> </tbody> </table> <p><b>SECONDO ANNO</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>DENOMINAZIONI INSEGNAMENTI</th> <th>SETTORI SCIENTIFICO DISCIPLINARI SSD</th> <th>CFU</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>SCIENZE E TECNICHE DIETICHE APPLICATE</td> <td>MED/49</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>PATOLOGIA E FISIOLOGIA GENERALE</td> <td>MED/04</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>TOSSICOLOGIA DEGLI ALIMENTI</td> <td>BIO/14</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE E DEL</td> <td>BIO/10</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>CORSO A SCELTA</td> <td></td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>CREDITI A LIBERA SCELTA</td> <td></td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>CREDITI F</td> <td></td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>PROVA FINALE</td> <td></td> <td>57</td> </tr> <tr> <td><b>TOTALE</b></td> <td></td> <td><b>60</b></td> </tr> </tbody> </table>	DENOMINAZIONI INSEGNAMENTI	SETTORI SCIENTIFICO DISCIPLINARI SSD	CFU	ANATOMIA E FISIOLOGIA UMANA	BIO/16	12	GENETICA ANALITICA	BIO/09	6	IGIENE GENERALE	MED/42	6	TECNOLOGIE BIOMOLECOLARE E GENOMICA	BIO/11	12	BIOLOGIA MOLECOLARE DELLA CELLULA E DELLO	BIO/06	6	CORSO A SCELTA		3	LINGUA INGLESE BI	L-LIN/12	3	CREDITI A LIBERA SCELTA		3	<b>TOTALE</b>		<b>51</b>	DENOMINAZIONI INSEGNAMENTI	SETTORI SCIENTIFICO DISCIPLINARI SSD	CFU	PATOLOGIA E FISIOLOGIA GENERALE	MED/04	6	FARMACOLOGIA CLINICA E FARMACOLOGIA	MED/07	6	ANALISI BIOCHIMICO CLINICHE	BIO/01	6	CORSO A SCELTA		6	CREDITI A LIBERA SCELTA		6	PROVA FINALE		10	<b>TOTALE</b>		<b>60</b>	DENOMINAZIONI INSEGNAMENTI	SETTORI SCIENTIFICO DISCIPLINARI SSD	CFU	ANATOMIA E FISIOLOGIA UMANA	BIO/16	12	CHIMICA ANALITICA	CHIM/01	6	IGIENE GENERALE E DEGLI ALIMENTI	MED/42	9	BIOTECNOLOGIE MOLECOLARI VEGETALI	BIO/04	6	MICROBIOLOGIA E MICOLOGIA DEGLI ALIMENTI	BIO/19	9	INGEGNERIA GENETICA E GENOMICA	BIO/03	6	LINGUA INGLESE BI	L-LIN/12	3	CREDITI A LIBERA SCELTA		3	<b>TOTALE</b>		<b>54</b>	DENOMINAZIONI INSEGNAMENTI	SETTORI SCIENTIFICO DISCIPLINARI SSD	CFU	SCIENZE E TECNICHE DIETICHE APPLICATE	MED/49	6	PATOLOGIA E FISIOLOGIA GENERALE	MED/04	6	TOSSICOLOGIA DEGLI ALIMENTI	BIO/14	6	BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE E DEL	BIO/10	6	CORSO A SCELTA		6	CREDITI A LIBERA SCELTA		6	CREDITI F		3	PROVA FINALE		57	<b>TOTALE</b>		<b>60</b>
DENOMINAZIONI INSEGNAMENTI	SETTORI SCIENTIFICO DISCIPLINARI SSD	CFU																																																																																																																			
ANATOMIA E FISIOLOGIA UMANA	BIO/16	12																																																																																																																			
GENETICA ANALITICA	BIO/09	6																																																																																																																			
IGIENE GENERALE	MED/42	6																																																																																																																			
TECNOLOGIE BIOMOLECOLARE E GENOMICA	BIO/11	12																																																																																																																			
BIOLOGIA MOLECOLARE DELLA CELLULA E DELLO	BIO/06	6																																																																																																																			
CORSO A SCELTA		3																																																																																																																			
LINGUA INGLESE BI	L-LIN/12	3																																																																																																																			
CREDITI A LIBERA SCELTA		3																																																																																																																			
<b>TOTALE</b>		<b>51</b>																																																																																																																			
DENOMINAZIONI INSEGNAMENTI	SETTORI SCIENTIFICO DISCIPLINARI SSD	CFU																																																																																																																			
PATOLOGIA E FISIOLOGIA GENERALE	MED/04	6																																																																																																																			
FARMACOLOGIA CLINICA E FARMACOLOGIA	MED/07	6																																																																																																																			
ANALISI BIOCHIMICO CLINICHE	BIO/01	6																																																																																																																			
CORSO A SCELTA		6																																																																																																																			
CREDITI A LIBERA SCELTA		6																																																																																																																			
PROVA FINALE		10																																																																																																																			
<b>TOTALE</b>		<b>60</b>																																																																																																																			
DENOMINAZIONI INSEGNAMENTI	SETTORI SCIENTIFICO DISCIPLINARI SSD	CFU																																																																																																																			
ANATOMIA E FISIOLOGIA UMANA	BIO/16	12																																																																																																																			
CHIMICA ANALITICA	CHIM/01	6																																																																																																																			
IGIENE GENERALE E DEGLI ALIMENTI	MED/42	9																																																																																																																			
BIOTECNOLOGIE MOLECOLARI VEGETALI	BIO/04	6																																																																																																																			
MICROBIOLOGIA E MICOLOGIA DEGLI ALIMENTI	BIO/19	9																																																																																																																			
INGEGNERIA GENETICA E GENOMICA	BIO/03	6																																																																																																																			
LINGUA INGLESE BI	L-LIN/12	3																																																																																																																			
CREDITI A LIBERA SCELTA		3																																																																																																																			
<b>TOTALE</b>		<b>54</b>																																																																																																																			
DENOMINAZIONI INSEGNAMENTI	SETTORI SCIENTIFICO DISCIPLINARI SSD	CFU																																																																																																																			
SCIENZE E TECNICHE DIETICHE APPLICATE	MED/49	6																																																																																																																			
PATOLOGIA E FISIOLOGIA GENERALE	MED/04	6																																																																																																																			
TOSSICOLOGIA DEGLI ALIMENTI	BIO/14	6																																																																																																																			
BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE E DEL	BIO/10	6																																																																																																																			
CORSO A SCELTA		6																																																																																																																			
CREDITI A LIBERA SCELTA		6																																																																																																																			
CREDITI F		3																																																																																																																			
PROVA FINALE		57																																																																																																																			
<b>TOTALE</b>		<b>60</b>																																																																																																																			

**Regione Calabria: Università della Calabria – Dipartimento di Farmacia e Scienze della nutrizione e della salute**  
**Corso di laurea magistrale in “Scienza della nutrizione” – LM61**

REQUISITI D'ACCESSO	OBIETTIVI FORMATIVI	SBOCCHI PROFESSIONALI	PIANO FORMATIVO – SSD OGGETTO DI INSEGNAMENTO
<p><b>a)</b> Laurea triennale in Scienze della Nutrizione o altri corsi di laurea afferenti alla classe 24. Scienze e tecnologie farmaceutiche; laurea triennale in Scienze della Nutrizione o altri corsi di laurea afferenti alla classe L-29 Scienze e tecnologie farmaceutiche nel corso di laurea attivato presso l'Università della Calabria, secondo il nuovo ordinamento stabilito in base al D.M. 270 del 22 ottobre 2004;</p> <p><b>b)</b> Lauree conseguite nelle seguenti classi: L-2 Scienze Biologiche, L-13 Biotecnologie, L-26 Scienze e tecnologie alimentari e corrispondenti classi relative al D.M. 509/99;</p> <p><b>c)</b> Lauree Magistrali conseguite nelle seguenti classi: LM-13 Farmacia e Farmacia industriale, LM-41 Medicina e chirurgia; 6/S Biologia, 9/S Biotecnologie mediche, veterinarie, farmaceutiche,</p> <p>78/S Scienze e tecnologie alimentari e corrispondenti classi relative al D.M. 509/99;</p> <p>Sono altresì ammessi alla prova di ammissione al corso di laurea magistrale in Scienze della Nutrizione, previa verifica dei requisiti curriculari (possezzo di almeno 60 CFU nei seguenti Settori Scientifici Disciplinari MAT/01-06, INF/05, BIO/09, BIO/06, BIO/16, BIO/13, MED/04, MED/05, FIS/01, FIS/07, BIO/10, CHIM/01, CHIM/03, CHIM/06, CHIM/08, CHIM/09, CHIM/10, BIO/19, MED/07, MED/42, MED/49, BIO/14, AGR/15, SECS-P/13), coloro che siano in possesso di uno dei seguenti titoli di studio:</p> <p><b>a)</b> Laurea triennale, nei corsi di laurea attivati, secondo il nuovo ordinamento stabilito in base al D.M. 270 del 22 ottobre 2004, in una delle classi seguenti L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali, L-27 Scienze e tecnologie chimiche, SNT/3 professioni sanitarie tecniche e SNT/4 professioni sanitarie della prevenzione, nonché nelle corrispondenti classi relative al D.M. 509/99;</p> <p><b>b)</b> Laurea del precedente ordinamento, anche se non specificamente orientata alle scienze biologiche, mediche e dell'ambito nutrizionale e farmaceutico; mediche e dell'ambito nutrizionale e farmaceutico;</p> <p><b>c)</b> titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo.</p> <p><b>d)</b> Laurea triennale o magistrale, anche se non specificamente orientata alle scienze biologiche, mediche e dell'ambito nutrizionale e farmaceutico secondo il nuovo ordinamento stabilito in base al D.M. 270 del 22 ottobre 2004;</p> <p><b>e)</b> Laurea triennale o Magistrale, anche se non specificamente orientata alle scienze biologiche, mediche e dell'ambito nutrizionale e farmaceutico secondo l'ordinamento stabilito in base al D.M. 509 del 3 novembre 1999.</p>	<p>I laureati del Corso di Laurea Magistrale in Scienza della Nutrizione devono:</p> <p><b>(a)</b> possedere una solida conoscenza delle proprietà dei nutrienti e dei non nutrienti presenti negli alimenti e le modificazioni che avvengono durante i processi tecnologici;</p> <p><b>(b)</b> conoscere specificatamente i meccanismi biochimici e fisiologici della digestione e dell'assorbimento e i processi metabolici a carico dei nutrienti e riconoscere gli effetti dovuti alla malnutrizione per eccesso e per difetto;</p> <p><b>(c)</b> conoscere le tecniche ed i metodi di misura della composizione corporea e del metabolismo energetico;</p> <p><b>(d)</b> conoscere ed essere in grado di applicare le principali tecniche di valutazione dello stato di nutrizione e saperne interpretare i risultati;</p> <p><b>(e)</b> conoscere la legislazione alimentare e sanitaria nazionale e comunitaria per quanto riguarda la commercializzazione e il controllo degli alimenti, degli ingredienti, degli additivi e degli integratori alimentari;</p> <p><b>(f)</b> conoscere le principali tecnologie industriali applicate alla preparazione di integratori alimentari e di alimenti destinati ad alimentazioni particolari;</p> <p><b>(g)</b> essere in grado di definire la qualità nutrizionale e l'apporto energetico dei singoli alimenti e di valutare i fattori che regolano la biodisponibilità dei macro e dei micronutrienti;</p> <p><b>(h)</b> conoscere l'influenza degli alimenti sul benessere e sulla prevenzione delle malattie, nonché i livelli di sicurezza, le dosi giornaliere accettabili ed il rischio valutabile nell'assunzione di sostanze contenute o veicolate dalla dieta;</p> <p><b>(i)</b> conoscere le tecniche di rilevamento dei consumi alimentari e le strategie di sorveglianza nutrizionale su popolazioni in particolari condizioni fisiologiche, quali gravidanza, allattamento, crescita, senescenza ed attività sportiva;</p> <p><b>(l)</b> conoscere le problematiche relative alle politiche alimentari nazionali ed internazionali;</p> <p><b>(m)</b> essere in grado di utilizzare almeno una lingua dell'Unione Europea.</p> <p>I principali sbocchi occupazionali previsti dai corsi di laurea magistrale della classe riguardano la corretta applicazione dell'alimentazione, della nutrizione e delle relative normative vigenti. Tale competenza viene acquisita dai laureati magistrali in Scienza della Nutrizione attraverso delle nuove tecnologie applicate all'alimentazione e nutrizione umana e interpretandone i dati al fine di valutare la qualità nutrizionale, la sicurezza, l'idoneità degli alimenti per il consumo umano, la malnutrizione in eccesso o in difetto nell'individuo e nelle popolazioni.</p>	<p>Le attività che i laureati magistrali della classe dovranno svolgere sono:</p> <p><b>(a)</b> valutazione delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti e delle loro modificazioni indotte dai processi tecnologici e biotecnologici;</p> <p><b>(b)</b> collaborazione ad indagini sui consumi alimentari volte alla sorveglianza delle tendenze nutrizionali della popolazione;</p> <p><b>(c)</b> analisi della biodisponibilità dei nutrienti negli alimenti e negli integratori alimentari e dei loro effetti;</p> <p><b>(d)</b> applicazione di metodiche atte a valutare la sicurezza degli alimenti e la loro idoneità per il consumo umano;</p> <p><b>(e)</b> collaborazione a programmi di studio delle relazioni esistenti tra assunzione di alimenti e stato di salute;</p> <p><b>(f)</b> valutazione dello stato di nutrizione a livello di popolazioni e di specifici gruppi di esse;</p> <p><b>(g)</b> informazione ed educazione rivolta agli operatori istituzionali e alla popolazione generale sui principi di qualità e sicurezza alimentare;</p> <p><b>(h)</b> collaborazione a programmi internazionali di formazione e di assistenza sul piano delle disponibilità alimentari in aree depresse e in situazioni di emergenza;</p> <p><b>(i)</b> gestione di imprese e società di consulenza nel settore dell'alimentazione umana;</p> <p><b>(l)</b> collaborazione alle procedure di accreditamento e di sorveglianza di laboratori e strutture sanitarie, per quanto riguarda la preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti;</p> <p><b>(m)</b> partecipazione alle attività di formazione, educazione, divulgazione e pubblicistica in tema di qualità e sicurezza degli alimenti.</p>	<p><b>1° Anno</b>                      Biochimica della nutrizione e analisi strumentale dei nutrienti: Biochimica della nutrizione applicata BIO/10- Chimica analitica strumentale CHIM/01                      Chimica bromatologica CHIM/10                      Inglese 3 L-LIN/12                      Laboratorio di microbiologia clinica MED/07                      Metodi fisici in chimica organica CHIM/06                      Nutrienti e funzioni cellulari: Anatomia dell'apparato gastroenterico BIO/16 - Metodi per lo studio degli effetti dei nutrienti sui processi cellulari BIO/13                      Nutrizione umana in relazione ai diversi stati fisiologici BIO/09                      Scienza degli alimenti e integratori alimentari: Integratori alimentari di origine vegetale BIO/15 - Scienze e tecnologie alimentari con esercitazioni di laboratorio AGR/15</p> <p><b>2° Anno</b>                      Fisiopatologia dell'apparato gastroenterico: Endocrinologia dell'apparato gastroenterico MED/13 – Gastroenterologia MED/12 - Medicina interna MED/09                      Laboratorio di Merceologia alimentare SECS-P/13                      Nutrizione Umana Applicata                      Analisi Biochimico-Clinico BIO/12 – Tecniche Dietetiche MED/49 (6 CFU)                      Prova finale                      Tirocinio                      Tossicologia degli alimenti BIO/14                      Attività formativa a scelta</p> <p>Il piano formativo dettagliato è consultabile al link:  <a href="http://www.unical.it/portale/portaledoc/2012-10/07.65%202012.pdf">http://www.unical.it/portale/portaledoc/2012-10/07.65%202012.pdf</a></p>

**Regione Campania: Università degli studi di Napoli “Federico II” – Interfacoltà Agraria, Medicina e Chirurgia**  
**Corso di laurea magistrale in “Scienza degli alimenti e nutrizione” – LM61**

REQUISITI D'ACCESSO	OBIETTIVI FORMATIVI	SBOCCHI PROFESSIONALI	PIANO FORMATIVO – CFU
<p>L-26, Laurea in Tecnologie Alimentari                      L-2, Laurea in Biotecnologie                      L-27, Laurea in Chimica                      SNT/3, Laurea in Dietistica                      L-29, Laurea in Farmacia                      L-13, Laurea in Scienze Biologiche</p> <p>L'accesso al presente Corso di Laurea Magistrale è inoltre consentito anche a coloro che sono in possesso di una delle Lauree su menzionate appartenenti ai previgenti ordinamenti (DM 509/99). Infine, possono accedere al presente Corso di Laurea Magistrale anche coloro che sono in possesso di: Laurea specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari, precedente ordinamento (77S), Laurea specialistica in Farmacia, precedente ordinamento (14S) e Laurea in Medicina e Chirurgia.</p> <p>Il corso prepara alle professioni di specialisti nelle scienze della vita, ricercatori, tecnici laureati ed assimilati.</p>	<p>Oltre a raccogliere in pieno gli obiettivi formativi qualificanti della classe descritti nel DM 270, l'obiettivo formativo che caratterizza in modo particolare il corso in "Scienza degli alimenti e nutrizione" è quello di costruire una figura professionale che alle competenze acquisite con la laurea triennale nel settore delle Tecnologie Alimentari aggiunga delle ulteriori capacità specifiche nel campo specifico dell'alimentazione umana. In particolare, gli obiettivi formativi specifici del corso sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fornire gli strumenti per la valutazione nutrizionale e salutistica della dieta e dei prodotti alimentari;</li> <li>- dare le competenze che consentano la progettazione e l'ideazione di alimenti funzionali;</li> <li>- garantire l'approfondimento di specifiche problematiche correlate alla sicurezza alimentare;</li> <li>- fornire le conoscenze relative alle procedure di accreditamento dei laboratori e dei servizi preposti alla sorveglianza della preparazione, della conservazione e della distribuzione degli alimenti;</li> <li>- fornire una panoramica delle problematiche relative alla gestione nella ristorazione collettiva e alla grande distribuzione organizzata (GDO).</li> </ul>	<p>La figura professionale che viene formata nell'ambito di questa laurea magistrale ha conoscenze dei processi alimentari e delle tecnologie necessarie per la trasformazione e la conservazione delle preparazioni alimentari ed inoltre ha competenze sul ruolo dell'alimentazione nella salute umana con particolare riferimento a specifici gruppi della popolazione, come ad esempio: bambini, anziani, gestanti, sportivi, nonché persone affette da particolari patologie che richiedono diete alimentari specifiche. Il laureato magistrale trova sbocchi occupazionali sia nell'ambito industriale nel settore dell'alimentazione umana di categorie specifiche, dove svolge attività di sviluppo di nuovi prodotti, gestione e controllo della qualità e dei processi. Trova altresì sbocchi in strutture pubbliche e private per la valutazione delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti, analisi della biodisponibilità degli alimenti e degli integratori, applicazione delle metodiche atte a valutare la sicurezza degli alimenti e la loro idoneità al consumo umano, gestione di società di consulenza nel settore dell'alimentazione umana e partecipazione alle attività di formazione, educazione, divulgazione e pubblicistica in tema di qualità alimentare.</p>	<p><b>1° anno</b>                      Chimica degli alimenti (9)                      Biochimica degli alimenti e della nutrizione (6)                      Microbiologia dei probiotici (6)                      Nutrizione applicata e dietetica (12)                      Analisi dei dati (12)                      Igiene e sicurezza dell'alimentazione (6)</p> <p><b>2° anno</b>                      Marketing e consumer science (9)                      Processi delle industrie alimentari e legislazione (9)                      Alimentazione e patologie (12)                      A scelta (15)                      Totale CFU con prova finale 120</p>

**Regione Campania: Università degli studi di Napoli "Federico II" – Interfacoltà Medicina e Chirurgia, Scienze Biotecnologiche**  
**Corso di laurea magistrale in "Scienze della Nutrizione Umana" – LM61**

REQUISITI D'ACCESSO	OBIETTIVI FORMATIVI	SBOCCHI PROFESSIONALI	PIANO FORMATIVO – SSD OGGETTO DI INSEGNAMENTO
<p>Per essere ammessi al Corso occorre essere in possesso delle conoscenze fornite dalla classe di Laurea in Biotecnologie (L-2) con particolare riguardo alle conoscenze fornite dalla Laurea in Biotecnologie Mediche; dalle classi di laurea delle professioni sanitarie con particolare riguardo alle conoscenze fornite dalla classe di laurea in Dietistica (SNT/3) o dalla classe di Laurea in Scienze e Tecnologie Farmaceutiche (L-29) con particolare riferimento alle conoscenze fornite nel curriculum Controllo di qualità-curriculum alimentare e nutraceutico o dalla classe di Laurea in Scienze Biologiche (L-13) con particolare riguardo alle conoscenze fornite dal curricula - Biologia della Nutrizione e Fisiopatologico; l'accesso al Corso di Laurea Magistrale è inoltre consentito anche a coloro che sono in possesso di una delle Lauree corrispondenti a quelle su menzionate appartenenti ai previgenti ordinamenti (DM 509/99). Infine, possono accedere al Corso di Laurea Magistrale anche i Laureati specialisti in Farmacia del previgente ordinamento (L4S). Oltre ad essere in possesso di una delle Lauree elencate, i Candidati dovranno aver conseguito almeno 40 CFU nei seguenti settori scientifico disciplinari: CHIM/06, BIO/09, BIO/10, BIO/11, BIO/12, BIO/13, BIO/16, MED/03, MED/09, MED/12, MED/13, MED/38, MED/42, MED/49, SECS.01, SECS/06</p>	<p>I laureati dei corsi di Laurea Magistrale della classe dovranno possedere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- solida conoscenza delle proprietà dei nutrienti e dei non nutrienti contenuti negli alimenti;</li> <li>- capacità di mettere in pratica le tecniche di biologia molecolare e laboratoristiche per valutare lo stato nutrizionale e saperne interpretare i risultati con particolare riguardo alla genomica clinica ed alla proteomica clinica anche in relazione allo stato di nutrizione ed all'effetto dei nutrienti;</li> <li>- capacità di comprensione di problematiche complesse relative all'alimentazione e all'influenza della stessa e dei nutrienti sullo stato di salute;</li> <li>- capacità di mettere in pratica le principali metodologie che caratterizzano le biotecnologie molecolari e cellulari anche ai fini della produzione di alimenti modificati e arricchiti; possedere conoscenza dell'influenza degli alimenti sul benessere e sulla prevenzione delle malattie ed i livelli di sicurezza degli stessi sottoposti a trasformazioni tecnologiche e biotecnologiche; possedere conoscenze delle principali tecnologie industriali applicate alla preparazione degli integratori alimentari e di alimenti destinati ad alimentazioni particolari;</li> <li>- conoscenza e competenza nella valutazione della composizione corporea nei suoi sottoinsiemi fondamentali (molecole, cellule, tessuti) e le tecniche di valutazione dei singoli distretti; il metabolismo corporeo, il dispendio energetico, con le moderne tecniche di valutazione e misura;</li> <li>- conoscenza e acquisire competenza delle tecniche di rilevamento dei consumi alimentari e le strategie di sorveglianza nutrizionale su popolazioni in particolari condizioni fisiologiche, quali gravidanza, allattamento, crescita, senescenza ed attività sportiva;</li> <li>- conoscere la legislazione alimentare e sanitaria nazionale e comunitaria per quanto riguarda la commercializzazione;</li> <li>- essere in grado di utilizzare fluentemente, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea oltre l'italiano, con riferimento anche ai lessici disciplinari; aver sviluppato capacità di lavoro multidisciplinare ed una buona padronanza del metodo scientifico di indagine e di progetto; padronanza degli strumenti bioinformatici per l'accesso a banche dati al fine di acquisire ed utilizzare informazioni scientifiche.</li> </ul>	<p>Il Laureato Specialista in Nutrizione Umana è un professionista con una solida competenza teorica e applicativa che gli permetterà di svolgere funzioni di elevata responsabilità nei sottoindicati ambiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sorveglianza nutrizionale della popolazione nelle varie età della vita: infanzia, adolescenza, età matura, senescenza;</li> <li>- studio delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti e delle modificazioni indotte da processi tecnologici e biotecnologici;</li> <li>- analisi della biodisponibilità dei nutrienti negli alimenti e negli integratori alimentari e dei loro effetti sulla salute</li> <li>- valutazione dello stato di nutrizione più consone alle caratteristiche fisiche e psichiche dell'individuo sottoposto a stress con particolare riguardo all'attività fisica ed agonistica;</li> <li>- procedure di accreditamento e di sorveglianza di laboratori e strutture sanitarie, per quanto riguarda la preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti</li> <li>- valutazione del rischio e della sicurezza degli alimenti;</li> <li>- ristorazione collettiva</li> <li>- formazione e comunicazione in ambito nutrizionale</li> </ul>	<p>Biochimica 5 CFU BIO/10          Biochimica e Biologia della Nutrizione 11 CFU          Biologia applicata 6 CFU BIO/13          Scienze e Tecnologie Alimentari 6 CFU AGR/15          Chimica degli Alimenti e tecnologie alimentari 12 CFU          Chimica degli alimenti 6 CFU CHIM/10          Laboratorio linguistico 3 CFU          Fisiologia 6 CFU BIO/09          Fisiologia della Nutrizione e Valutazione Nutrizionale 10 CFU          Anatomia 4 CFU BIO/16          Metodi e didattiche delle attività motorie 5 CFU5 MEDF/01          Scienze tecniche dietetiche applicate 5 CFU MED/49          Stili di Vita e Prevenzione 14 CFU          Psicologia clinica 4 CFU M-PSI/08          Genetica Medica 5 CFU MED/03          Interazione tra Ambiente e Corpo Umano 11 CFU          Biologia Molecolare 6 CFU BIO/11          Medicina interna 6 CFU MED/09          Nutrizione e Salute dell'Adulto e del Bambino 11 CFU Pediatria 5 CFU          MED/38 - Endocrinologia 6 CFU MED/13 Nutrizione e sistema endocrino metabolico e Apparato Gastrointestinale 11 CFU          Gastroenterologia 5 CFU MED/12          Igiene 4 CFU MED/42          Salute Pubblica (MED/42+SECS/P01)          Economia Politica 4 CFU SECS-P/01          Docente Casella N          Scienze Tecniche di medicina di lab. 4 CFU MED/46          Nutrizione e Prevenzione (MED/46 + MED/11)          Malattie apparato cardiovascolare 4 CFU MED/11          Biochimica clinica e biologia molecolare clinica 4 CFU BIO/12          Rischio Alimentari (BIO/12+MED/07)          Microbiologia 4 CFU4 MED/07          Patologia generale 4 CFU MED/04          Ricerca Nutrizionale (MED/36+MED/04)          Diagnostica per immagini 4 CFU MED/36</p>

**Regione Lazio: Università Campus Biomedico – Facoltà di Medicina e Chirurgia**  
**Corso di laurea magistrale in “Scienze dell’alimentazione e della nutrizione umana” – LM61**

REQUISITI D’ACCESSO	OBIETTIVI FORMATIVI	SBOCCHI PROFESSIONALI	PIANO FORMATIVO – SSD OGGETTO DI INSEGNAMENTO
<p>Esame di ammissione (accedono di diritto gli studenti con Laurea Triennale in Scienze dell’Alimentazione e della Nutrizione Umana conseguita presso l’Università Campus Bio-Medico di Roma con votazione non inferiore a 95/110)</p> <p>Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell’Alimentazione e della Nutrizione Umana si rivolge ai laureati che durante la laurea triennale abbiano acquisito una buona preparazione nelle discipline chimiche, fisiche e matematiche (non meno di 30 CFU), un’approfondita conoscenza delle discipline biologiche (pari ad almeno 60 CFU) e una preparazione di base nei settori delle scienze dell’alimentazione e della nutrizione umana.</p>	<p>Il crescente ruolo delle scienze applicate alla nutrizione sia nel settore dell’industria alimentare che dell’educazione a corretti stili di vita, richiede sempre più esperti con specifiche competenze accademiche.</p> <p>Il corso di Laurea Magistrale, prepara esperti in grado di svolgere interventi di consulenza, educazione alimentare e prevenzione presso strutture pubbliche e private; partecipare ai processi d’innovazione nel settore industriale della trasformazione e conservazione degli alimenti; operare nell’ambito di programmi alimentari nei Paesi in via di Sviluppo.</p>	<p>La Laurea Magistrale forma esperti in grado di operare nei settori industriali della trasformazione e conservazione di alimenti, nella ristorazione collettiva e in attività di educazione alimentare.</p> <p>Il piano di studi è concepito senza esami propedeutici, permettendo così l’immatricolazione sia di I che di II semestre del primo anno di Corso, e prevede due indirizzi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nutrizione umana e alimentazione nel mondo</li> <li>• Tecnologico alimentare</li> </ul> <p>Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell’Alimentazione e della Nutrizione Umana si avvale di un Comitato Università-Impresa, di cui fanno parte importanti aziende dei settori produttivi di riferimento.</p> <p>Il numero limitato di studenti garantisce un facile e personale approccio ai docenti. Il rapporto docenti-studenti dell’Ateneo è di 1/14, considerati solo i docenti strutturati.</p>	<p><b>1° anno</b>            Neurofisiologia Applicata, Metodologie Biochimiche, Genomica Applicata, Chimica Analitica degli Alimenti, Biotecnologie Vegetali e Igiene degli Alimenti, Nutrizione e Stato di Salute, Tecnologia e Legislazione Alimentare, Alimentazione nel Mondo.</p> <p><b>2° anno</b>  <b>Indirizzo Nutrizione Umana e Alimentazione nel Mondo</b>            Farmacologia, Nutrizione Clinica, Disturbi del Comportamento Alimentare.</p> <p><b>2° anno</b>  <b>Indirizzo Tecnologico Alimentare</b>            Tecnologie Alimentari 2, Ingegneria delle Tecnologie Alimentari, Microbiologia degli Alimenti e Genetica Agraria.</p> <p><b>Insegnamenti a scelta:</b> Epidemiologia Nutrizionale, Nutrigenetica, Ispezione degli Alimenti, Counseling Nutrizionale, Alimentazione e Prevenzione, Introduzione alla Cooperazione e allo Sviluppo Internazionale</p> <p><b>SUL SITO WEB NON È DISPONIBILE IL PIANO FORMATIVO DETTAGLIATO E I SSD OGGETTO DI INSEGNAMENTO</b></p>

**Regione Lazio: Università di Roma "Tor Vergata" – Facoltà di SS.MM.FF (in collaborazione con Medicina e Chirurgia)**  
**Corso di laurea magistrale in "Scienze della nutrizione umana" – LM61**

REQUISITI D'ACCESSO	OBIETTIVI FORMATIVI	SBOCCHI PROFESSIONALI	PIANO FORMATIVO – SSD OGGETTO DI INSEGNAMENTO
<p>Non specificati sul sito</p>	<p><b>Nell'ambito delle discipline biomediche</b> i laureati devono conoscere i principali parametri della Biochimica e della Biochimica e Biologia Molecolare clinica, collegati con il fabbisogno e il metabolismo dei nutrienti e dei non nutrienti fisiologicamente attivi, nonché utili per la valutazione dello stato nutrizionale. È richiesta inoltre una solida conoscenza dell'organizzazione cellulare e della classificazione degli organismi viventi, anche sulla base delle teorie evolutive. Devono inoltre conoscere la relazione fra nutrienti e modulazione dell'assetto genico e del proteoma, nonché gli effetti sul metabolismo cellulare di inquinanti industriali e additivi alimentari. È richiesta anche la conoscenza della relazione fra alimenti e microrganismi che in essi si sviluppano, sia per la loro conservazione, che come veicolo di patologie e intossicazioni. <b>Nell'ambito delle discipline della nutrizione umana</b> i laureati devono conoscere le tecniche di valutazione dello stato nutrizionale, i concetti di dieta bilanciata e di fabbisogno nutrizionale, anche in relazione alle diverse età e condizioni dell'organismo, oltre agli effetti metabolici delle diete ipocaloriche più diffuse. Devono inoltre conoscere il meccanismo di azione e la interazione dei farmaci con i nutrienti, oltre all'azione degli integratori alimentari e dei nutraceutici; la regolazione endocina del metabolismo, l'impatto delle malattie legate alla malnutrizione in eccesso o in difetto sulla Sanità Pubblica. Devono essere anche a conoscenza degli aspetti fisiopatologici che riguardano l'apparato digerente, il ruolo che esso svolge nello sviluppo delle intolleranze alimentari e la sua correlazione con le patologie e il sistema immunitario umano. ....                      Nell'area tecnologica e della gestione agroalimentare, i laureati devono conoscere la composizione degli alimenti, nonché le tecniche più avanzate per la lavorazione e la conservazione del cibo, oltre agli eventi di trasformazione chimica indotti dalla sua cottura. Devono inoltre conoscere le più comuni strumentazioni per le analisi di laboratorio e i principi su cui si basano le relative tecniche, essere istruiti sulle malattie da microrganismi trasmesse dagli animali domestici e dal terreno e causate dalle loro tossine diffuse nelle derrate alimentari. Infine devono essere istruiti sulle principali norme che regolano la circolazione delle derrate a livello nazionale e comunitario. Ai laureati magistrali sono richiesti la conoscenza dell'effetto delle carenze vitaminiche sul sistema nervoso centrale e l'aspetto psicologico e psichiatrico dei disturbi del comportamento alimentare. Devono essere istruiti sulle principali patologie correlate ai disturbi nutrizionali, come la malattia celiaca, la sindrome metabolica e i deficit nutrizionali. Devono anche essere informati sulle nuove tecniche di Chirurgia dell'obesità e della malnutrizione conseguente ad alcuni interventi chirurgici .....</p>	<p>I laureati magistrali della classe potranno inserirsi all'interno di aziende alimentari, dietetiche e farmaceutiche, nei laboratori di controllo e sperimentazione di tecnologie per nuovi alimenti, nelle aziende di ristorazione e nella ristorazione ospedaliera, nella Sanità pubblica, svolgendo le seguenti attività:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- collaborazione ad indagini sui consumi alimentari volte alla sorveglianza delle tendenze nutrizionali della popolazione;</li> <li>- valutazione delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti e delle loro modificazioni indotte dai processi tecnologici e biotecnologici;</li> <li>- analisi della biodisponibilità dei nutrienti negli alimenti e negli integratori alimentari e dei loro effetti;</li> <li>- applicazione di metodiche atte a valutare la sicurezza degli alimenti e loro idoneità per il consumo umano;</li> <li>- verifica della corretta assunzione di alimenti per raggiungere i livelli raccomandati di nutrienti per il mantenimento dello stato di salute;</li> <li>- valutazione dello stato di nutrizione più consona alle caratteristiche fisiche e psichiche dell'individuo sottoposto a stress, con particolare riguardo all'attività fisica ed agonistica;</li> <li>- informazione ed educazione rivolta agli operatori istituzionali e alla popolazione generale sui principi di sicurezza alimentare;</li> <li>- collaborazione a programmi internazionali di formazione e di assistenza sul piano delle disponibilità alimentari in aree depresse e in situazioni di emergenza;</li> <li>- collaborazione alle procedure di accreditamento e di sorveglianza di laboratori e strutture sanitarie, per quanto riguarda la preparazione, conservazione e distribuzione.</li> </ul> <p><b>Il corso prepara alle professioni di:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Biologo nutrizionista</li> <li>• Biotecnologo alimentare</li> </ul>	<p><b>Attività formative caratterizzanti</b></p> <p>Discipline biomediche                      BIO/09 Fisiologia                      BIO/10 Biochimica                      BIO/11 Biologia molecolare                      BIO/12 Biochimica clinica e biologia molecolare clinica                      BIO/13 Biologia applicata                      MED/07 Microbiologia e microbiologia clinica                      Discipline della nutrizione umana                      BIO/14 Farmacologia                      MED/09 Medicina interna                      MED/12 Gastroenterologia                      MED/13 Endocrinologia                      MED/42 Igiene generale e applicata                      MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate</p> <p><b>Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare</b></p> <p>AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari                      AGR/16 Microbiologia agraria                      CHIM/01 Chimica analitica                      CHIM/10 Chimica degli alimenti                      IUS/03 Diritto agrario                      Attività affini o integrative                      BIO/04 Fisiologia vegetale                      BIO/16 Anatomia umana                      MED/01 Statistica medica                      MED/03 Genetica medica                      MED/04 Patologia generale                      MED/18 Chirurgia generale                      MED/26 Neurologia                      SECS-P/01 Economia politica</p> <p>Ulteriori attività formative (art.10, comma 5, lettera d): conoscenze linguistiche, Abilità informatiche e telematiche, Titoli formativi e di orientamento .....</p> <p>CFU totali per il conseguimento del titolo 120</p>



**Regione Lombardia: Università degli studi di Milano – Facoltà di Scienze e Tecnologie**  
**Corso di laurea magistrale in “Biologia applicata alle scienze della nutrizione” – LM6**

REQUISITI D'ACCESSO	OBIETTIVI FORMATIVI	SBOCCHI PROFESSIONALI	PIANO FORMATIVO – SSD OGGETTO DI INSEGNAMENTO																																								
<p>Laurea nella classe di Scienze Biologiche (L-13) conseguita presso qualsiasi Ateneo, cui viene riconosciuto il pieno possesso dei requisiti curriculari, purché il laureato abbia effettuato un percorso formativo congruente con le indicazioni del Collegio Nazionale dei Biologi (www.cbui.unibo.it).</p> <p>Laurea conseguita nella stessa classe o nella corrispondente classe prevista dal DM 509/99 o laurea conseguita in classi affini, oppure altro titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo, purché siano stati acquisiti adeguati crediti (di norma non inferiori a 90) in determinati settori scientifico-disciplinari.</p> <p>È inoltre previsto un colloquio volto a verificare il possesso dei requisiti curriculari e la preparazione personale dei candidati.</p>	<p>Il corso di laurea in Biologia applicata alle scienze della nutrizione forma esperti qualificati nelle applicazioni biologiche in campo nutrizionistico, dell'interazione tra ambiente ed alimenti, dell'igiene e qualità delle risorse alimentari, delle procedure di controllo, accreditamento e certificazione degli alimenti. Sulla base dello sviluppo delle conoscenze biologiche in ambito nutrizionistico, i laureati saranno in grado di gestire i problemi che derivano dalla rapida evoluzione degli aspetti ambientali, culturali, normativi e tecnologici della nutrizione.</p> <p>Il corso di laurea con il raggiungimento dei citati obiettivi formativi, intende rispondere a precise ed emergenti esigenze di competenze in ambito nutrizionistico che, pur essendo già tradizionalmente riconosciute alla figura professionale del Biologo, sono attualmente in via di espansione.</p>	<p>Il laureato in Biologia applicata alle scienze della nutrizione potrà esercitare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ attività di ricerca in campo bionutrizionistico</li> <li>■ attività di ricerca nell'industria dell'alimentazione e in specifici settori a tutela della salute pubblica;</li> <li>■ attività pertinenti a processi di ottimizzazione, conservazione e sicurezza delle risorse alimentari;</li> <li>■ attività legate a procedure di controllo, accreditamento e certificazione di laboratori e strutture pubbliche e private in rispetto alle disposizioni europee;</li> <li>■ marketing nell'industria del settore di pertinenza;</li> <li>■ carriera dirigenziale in ambito laboratoristico pubblico e privato;</li> <li>■ attività libero professionali in settori periferici (consulenza dietologica per la messa a punto di diete ottimali per collettività o singoli individui);</li> <li>■ carriera dirigenziale nell'ambito della grande distribuzione nel settore alimentare;</li> <li>■ attività di diffusione e divulgazione delle conoscenze in campo bionutrizionistico rivolte agli operatori istituzionali o alla popolazione.</li> </ul>	<p><b>I semestre</b></p> <table border="1"> <tr><td>Basidi strutturali e funzionali della nutrizione</td><td>9</td></tr> <tr><td>Biochimica della nutrizione</td><td>6</td></tr> <tr><td>Chimica degli alimenti e fermentazioni</td><td>6</td></tr> </table> <p><b>II semestre</b></p> <table border="1"> <tr><td>Metabolismo nella scienza dell'alimentazione</td><td>6</td></tr> <tr><td>Lingua inglese (corso avanzato)</td><td>3</td></tr> <tr><td>Biologia e modellistica della nutrizione</td><td>9</td></tr> <tr><td>Nutrigenomica, nutrazionica e nutrimicrobionica</td><td>9</td></tr> </table> <p><b>II anno – insegnamenti obbligatori</b></p> <table border="1"> <tr><td>Applicazioni nella scienza dell'alimentazione (annuale)</td><td>6</td></tr> <tr><td>Tirocinio e prove finali</td><td>42</td></tr> </table> <p>Lo studente deve acquisire 6 crediti tra gli insegnamenti opzionali a scelta guidata di seguito elencati contrassegnati con 2 e 6 crediti tra gli insegnamenti opzionali contrassegnati con *.</p> <p><b>Insegnamenti opzionali a scelta guidata §</b></p> <table border="1"> <tr><td colspan="2"><b>I semestre</b></td></tr> <tr><td>Controllo certificazione, qualità e igiene degli alimenti §</td><td>6</td></tr> <tr><td colspan="2"><b>II semestre</b></td></tr> <tr><td>Basidi molecolari e cellulari dei disturbi metabolici e nutrizionali §</td><td>6</td></tr> <tr><td>Ecologia della nutrizione ed ecotossicologia *</td><td>6</td></tr> <tr><td>Nutrizione e cibi "reali" *</td><td>6</td></tr> <tr><td>Nutrizione, farmacologia e tossicologia §</td><td>6</td></tr> <tr><td>Risorse alimentari *</td><td>6</td></tr> </table> <p><b>Insegnamenti opzionali a scelta libera §</b></p> <table border="1"> <tr><td colspan="2"><b>I semestre</b></td></tr> <tr><td colspan="2">Legislazione, normative e organizzazione aziendale</td></tr> <tr><td></td><td>6</td></tr> </table>	Basidi strutturali e funzionali della nutrizione	9	Biochimica della nutrizione	6	Chimica degli alimenti e fermentazioni	6	Metabolismo nella scienza dell'alimentazione	6	Lingua inglese (corso avanzato)	3	Biologia e modellistica della nutrizione	9	Nutrigenomica, nutrazionica e nutrimicrobionica	9	Applicazioni nella scienza dell'alimentazione (annuale)	6	Tirocinio e prove finali	42	<b>I semestre</b>		Controllo certificazione, qualità e igiene degli alimenti §	6	<b>II semestre</b>		Basidi molecolari e cellulari dei disturbi metabolici e nutrizionali §	6	Ecologia della nutrizione ed ecotossicologia *	6	Nutrizione e cibi "reali" *	6	Nutrizione, farmacologia e tossicologia §	6	Risorse alimentari *	6	<b>I semestre</b>		Legislazione, normative e organizzazione aziendale			6
Basidi strutturali e funzionali della nutrizione	9																																										
Biochimica della nutrizione	6																																										
Chimica degli alimenti e fermentazioni	6																																										
Metabolismo nella scienza dell'alimentazione	6																																										
Lingua inglese (corso avanzato)	3																																										
Biologia e modellistica della nutrizione	9																																										
Nutrigenomica, nutrazionica e nutrimicrobionica	9																																										
Applicazioni nella scienza dell'alimentazione (annuale)	6																																										
Tirocinio e prove finali	42																																										
<b>I semestre</b>																																											
Controllo certificazione, qualità e igiene degli alimenti §	6																																										
<b>II semestre</b>																																											
Basidi molecolari e cellulari dei disturbi metabolici e nutrizionali §	6																																										
Ecologia della nutrizione ed ecotossicologia *	6																																										
Nutrizione e cibi "reali" *	6																																										
Nutrizione, farmacologia e tossicologia §	6																																										
Risorse alimentari *	6																																										
<b>I semestre</b>																																											
Legislazione, normative e organizzazione aziendale																																											
	6																																										

**Regione Lombardia: Università degli studi di Milano – Interfacoltà Medicina e Chirurgia – Agraria**  
**Corso di laurea magistrale in “Alimentazione e nutrizione umana” – LM61**

REQUISITI D'ACCESSO	OBIETTIVI FORMATIVI	SBOCCHI PROFESSIONALI	PIANO FORMATIVO – SSD OGGETTO DI INSEGNAMENTO																																																																																	
<p>Sono ammessi, previa verifica dei requisiti curriculari, i laureati nelle classi di laurea in: Biotecnologie (L-2), Scienze biologiche (L-13), Scienze e tecnologie agrarie e forestali (L-25), Scienze e tecnologie alimentari (L-26), Scienze e tecnologie chimiche (L-27), Scienze e tecnologie farmaceutiche (L-29); classi di laurea delle Prof. sanitarie tecniche (SNT/3) e delle Prof. sanitarie della prevenzione (SNT/4) e nelle corrispondenti classi di laurea previste dal D.M. 509/99 che abbiano acquisito almeno 50 crediti nei seguenti settori scientifico disciplinari riguardanti le discipline di biologia, biochimica, nutrizione, igiene, tecnologie alimentari e microbiologia: BIO/01 (Botanica generale), BIO/03 (Botanica ambientale e applicata), BIO/09 (Fisiologia), BIO/10 (Biochimica), BIO/12 (Biochimica clinica e biologia molecolare clinica), BIO/13 (Biologia applicata), BIO/16 (Anatomia umana), CHIM/06 (Chimica organica), CHIM/10 (Chimica degli alimenti), AGR/15 (Scienze e tecnologie alimentari), AGR/16 (Microbiologia agraria), MED/07 (Microbiologia e microbiologia clinica), MED/42 (Igiene generale e applicata), MED/49 (Scienze tecniche dietetiche applicate) e Professioni sanitarie tecniche (SNT/3) – limitatamente ai laureati in Dietistica – si considerano adeguate le conoscenze acquisite per il conseguimento della laurea. Per i laureati di altre classi di laurea la verifica delle conoscenze e competenze avverrà mediante una prova scritta e un colloquio.</p>	<p>...formare capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività finalizzate alla corretta applicazione dell'alimentazione, della nutrizione e delle relative normative vigenti.                      I laureati dovranno acquisire conoscenze relative a:                      - le proprietà degli alimenti e dei loro componenti; modificazioni degli alimenti in funzione dei processi tecnologici e studio dei fattori che ne regolano la biodisponibilità                      - processi tecnologici per la preparazione di alimenti, integratori alimentari e alimenti destinati ad alimentazione particolare                      - problemi della sicurezza e della qualità in relazione ai contaminanti biologici, chimici e partecellari degli alimenti; i livelli tossicologici, le dosi giornaliere accettabili ed il rischio nell'assunzione di sostanze contenute o veicolate dalla dieta                      - principi biochimici e fisiologici di digestione e assorbimento e loro effetti fisiologici e patologici con particolare riferimento alla malnutrizione per eccesso e per difetto                      - influenza degli alimenti sul benessere e sulla prevenzione delle malattie                      - metodologie per la valutazione di dispendio energetico, apporto in nutrienti e parametri funzionali                      - gestione e controllo dei sistemi di ristorazione dinamica del mercato dei prodotti alimentari e effetti sui consumi e sul consumatore                      - legislazione alimentare e politiche per l'alimentazione, informazione nutrizionali e salute pubblica</p>	<p>La figura professionale di nutrizionista formata da questo corso di laurea opera a tutti i livelli del sistema alimentare (formulazione di alimenti, distribuzione, ristorazione, sviluppo di soni stili di alimentazione) con la finalità di renderlo idoneo alla promozione della salute umana realizzando un approccio <b>disinfiato e integrato a quello sanitario</b>. Rientrano nelle competenze del laureato:                      - sviluppo, formulazione e valorizzazione di prodotti alimentari ad elevato impatto nutrizionale; -gestione dell'etichettatura e delle informazioni relative alle indicazioni nutrizionali (nutritional claims) e più in generale dei vari aspetti della comunicazione;                      - ricerca e documentazione degli effetti salutistici degli alimenti (health claims);                      - valutazione della qualità nutrizionale e sensoriale e gestione della sicurezza e dell'idoneità degli alimenti per il consumo;                      - proposta e verifica di protocolli per una corretta alimentazione finalizzata al mantenimento di un ottimale stato di salute;                      - impostazione e gestione di programmi di educazione alimentare rivolti alla popolazione generale o a specifici gruppi;                      - collaborazione a indagini sui consumi alimentari e a programmi di sorveglianza nutrizionale;                      - ricerche di mercato e relative attività in relazione alla produzione alimentare; -la ricerca e lo sviluppo nel settore dell'alimentazione umana;                      - formazione degli operatori del settore agro-alimentare nel settore della qualità e sicurezza;                      - insegnamento nelle scuole delle materie tecnico-scientifiche concernenti l'area alimentare e nutrizionale.</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Insegnamenti</th> <th>CFU Parz.</th> <th>CFU Tot.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>I semestre</td> <td></td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Struttura e funzione delle molecole organiche di interesse alimentare</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Biochimica degli alimenti, della nutrizione e delle malattie metaboliche</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>- Modulo 1: Biochimica degli alimenti e della nutrizione</td> <td>5</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>- Modulo 2: Biochimica delle malattie metaboliche</td> <td>5</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Qualità e sicurezza microbiologica nei sistemi alimentari ed ecologia del microbiota umano</td> <td></td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Tecnologia e qualità degli alimenti</td> <td></td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>II semestre</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fisiologia umana</td> <td></td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Nutrizione applicata</td> <td></td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Economia e psicologia dei consumi alimentari</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>- Modulo 1: Psicologia alimentare</td> <td>7</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>- Modulo 2: Psicologia delle scelte</td> <td>5</td> <td></td> </tr> <tr> <td>II anno</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Insegnamenti</th> <th>CFU Parz.</th> <th>CFU Tot.</th> </tr> <tr> <td>I semestre</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Valutazione dello stato di nutrizione e principi di dietetica</td> <td></td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Alimentazione e promozione della salute</td> <td></td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Epidemiologia nutrizionale e statistica medica</td> <td></td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Malattie correlate all'alimentazione</td> <td></td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>- Modulo 1: Fisiopatologia</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>II semestre</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Malattie correlate all'alimentazione</td> <td></td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>- Modulo 2: Sistemica e prevenzione</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ulteriori attività formative</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3">* A scelta dello studente (8 crediti). Attività di orientamento (4 crediti). Prova finale (22 crediti)</td> </tr> </tbody> </table>	Insegnamenti	CFU Parz.	CFU Tot.	I semestre		6	Struttura e funzione delle molecole organiche di interesse alimentare			Biochimica degli alimenti, della nutrizione e delle malattie metaboliche			- Modulo 1: Biochimica degli alimenti e della nutrizione	5	10	- Modulo 2: Biochimica delle malattie metaboliche	5		Qualità e sicurezza microbiologica nei sistemi alimentari ed ecologia del microbiota umano		8	Tecnologia e qualità degli alimenti		8	II semestre			Fisiologia umana		6	Nutrizione applicata		6	Economia e psicologia dei consumi alimentari			- Modulo 1: Psicologia alimentare	7	12	- Modulo 2: Psicologia delle scelte	5		II anno			Insegnamenti	CFU Parz.	CFU Tot.	I semestre			Valutazione dello stato di nutrizione e principi di dietetica		6	Alimentazione e promozione della salute		6	Epidemiologia nutrizionale e statistica medica		6	Malattie correlate all'alimentazione		6	- Modulo 1: Fisiopatologia			II semestre			Malattie correlate all'alimentazione		6	- Modulo 2: Sistemica e prevenzione			Ulteriori attività formative			* A scelta dello studente (8 crediti). Attività di orientamento (4 crediti). Prova finale (22 crediti)		
Insegnamenti	CFU Parz.	CFU Tot.																																																																																		
I semestre		6																																																																																		
Struttura e funzione delle molecole organiche di interesse alimentare																																																																																				
Biochimica degli alimenti, della nutrizione e delle malattie metaboliche																																																																																				
- Modulo 1: Biochimica degli alimenti e della nutrizione	5	10																																																																																		
- Modulo 2: Biochimica delle malattie metaboliche	5																																																																																			
Qualità e sicurezza microbiologica nei sistemi alimentari ed ecologia del microbiota umano		8																																																																																		
Tecnologia e qualità degli alimenti		8																																																																																		
II semestre																																																																																				
Fisiologia umana		6																																																																																		
Nutrizione applicata		6																																																																																		
Economia e psicologia dei consumi alimentari																																																																																				
- Modulo 1: Psicologia alimentare	7	12																																																																																		
- Modulo 2: Psicologia delle scelte	5																																																																																			
II anno																																																																																				
Insegnamenti	CFU Parz.	CFU Tot.																																																																																		
I semestre																																																																																				
Valutazione dello stato di nutrizione e principi di dietetica		6																																																																																		
Alimentazione e promozione della salute		6																																																																																		
Epidemiologia nutrizionale e statistica medica		6																																																																																		
Malattie correlate all'alimentazione		6																																																																																		
- Modulo 1: Fisiopatologia																																																																																				
II semestre																																																																																				
Malattie correlate all'alimentazione		6																																																																																		
- Modulo 2: Sistemica e prevenzione																																																																																				
Ulteriori attività formative																																																																																				
* A scelta dello studente (8 crediti). Attività di orientamento (4 crediti). Prova finale (22 crediti)																																																																																				

**Regione Marche: Università degli studi di Urbino – Dipartimento di Scienze biomolecolari**  
**Corso di laurea magistrale in “Biologia molecolare, sanitaria e della nutrizione” – LM6**

REQUISITI D'ACCESSO	OBIETTIVI FORMATIVI	SBOCCHI PROFESSIONALI	PIANO FORMATIVO – SSD OGGETTO DI INSEGNAMENTO
<p>Corso ad accesso libero.</p> <p>Corsi di laurea con accesso diretto: possono accedere automaticamente i laureati nelle seguenti classi: L-12 (Analisi Chimico Biologiche; Scienze Biologiche) ai sensi del D.M. 509/99; L-13 (Scienze Biologiche) ai sensi del D.M. 270/04; L-2 (Biotecnologie) ai sensi del D.M. 270/04; L-29 (Scienza della Nutrizione) ai sensi del D.M. 509/99; L-4/S o LM-13 (Farmacia; Chimica e Tecnologia Farmaceutiche) ai sensi del D.M. 509/99.</p> <p>In tutti gli altri casi il riconoscimento dei CFU acquisiti avverrà, con deliberazione del Consiglio di Corso di Laurea, sulla base della valutazione da parte della Commissione Didattica del curriculum presentato.</p>	<p>Il corso di laurea magistrale è diretto a formare specialisti che abbiano una solida preparazione scientifica di base e applicativa negli ambiti biomolecolare, biosanitario e nutrizionistico, tenendo conto dei requisiti di accesso alla professione di Biologo. In particolare, il corso è volto a formare specialisti nell'ambito di attività di ricerca di base e applicata correlata con le discipline biologiche, biochimiche e biomolecolari; formerà inoltre esperti in attività professionali e di progetto in ambiti correlati alla diagnostica di laboratorio biomedico nonché in ambiti relativi alla corretta applicazione della nutrizione umana.</p>	<p>I laureati saranno in possesso delle conoscenze professionali utili per l'inserimento negli ambiti della biologia che caratterizzano i tre curricula. Essi potranno esercitare la libera professione previa iscrizione all'Albo professionale dei Biologi: lavorare presso Enti pubblici (Comuni, Province, Regioni, Parchi e Riserve naturali, ecc.) e privati, Università, istituti di ricerca, di Divulgazione scientifica e Studi professionali. Potranno inoltre accedere, attraverso le scuole di specializzazione, ai ruoli dirigenziali di competenza biologica nel Sistema Sanitario Nazionale.</p> <p>Il corso di laurea magistrale è di durata biennale e si articola in tre curricula:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Curriculum di "Diagnostica molecolare", a carattere biosanitario con approfondimenti sui principi teorici pratici delle metodologie avanzate nel campo della diagnostica di laboratorio biomedico</li> <li>• Curriculum di "Ricerca biomolecolare", che fornisce conoscenze avanzate nell'ambito della ricerca di base e applicata correlata con le discipline biologiche, biochimiche e biomolecolari;</li> <li>• Curriculum di "Biologia della nutrizione", che comporta l'acquisizione di una approfondita conoscenza nel campo della nutrizione umana, della composizione degli alimenti e dei loro processi di trasformazione industriale</li> </ul>	<p><b>CURRICULUM DIAGNOSTICA MOLECOLARE</b></p> <p><b>Primo anno</b></p> <p>Biochimica sistematica umana ..... BIO/10 ..... 8</p> <p>Fisiologia II ..... BIO/09 ..... 8</p> <p>Bioinorganica ..... CHIM/03 ..... 6</p> <p>Chimica Analitica strumentale ..... CHIM/01 ..... 6</p> <p>GLP-GMP ..... BIO/13 ..... 6</p> <p>Biochimica Clinica e Biologia Molecolare Clinica II ..... BIO/12 ..... 8</p> <p>Tecnologie Biologiche Avanzate ..... BIO/13 ..... 8</p> <p>Inglese scientifico ..... L-LIN/12 ..... 5</p> <p>Opzionale ..... ..... 8</p> <p><b>Secondo anno</b></p> <p>Biochimica computazionale e bioinformatica ..... BIO/10 ..... 8</p> <p>Citometria diagnostica ..... BIO/16 ..... 8</p> <p>Patologia molecolare ..... MED/04 ..... 8</p> <p>Genomica ..... BIO/11 ..... 6</p> <p><b>CURRICULUM RICERCA BIOMOLECOLARE</b></p> <p><b>Primo anno</b></p> <p>Biochimica sistematica umana ..... BIO/10 ..... 8</p> <p>Fisiologia II ..... BIO/09 ..... 8</p> <p>Bioinorganica ..... CHIM/03 ..... 6</p> <p>Chimica Analitica strumentale ..... CHIM/01 ..... 6</p> <p>GLP-GMP ..... BIO/13 ..... 6</p> <p>Biochimica Clinica e Biologia Molecolare Clinica II ..... BIO/12 ..... 8</p> <p>Tecnologie Biologiche avanzate ..... BIO/13 ..... 8</p> <p>Inglese scientifico ..... L-LIN/12 ..... 5</p> <p>Opzionale ..... ..... 8</p> <p><b>Secondo anno</b></p> <p>Biologia cellulare II ..... BIO/06 ..... 6</p> <p>Biologia molecolare avanzata ..... BIO/11 ..... 8</p> <p>Proteomica ..... BIO/10 ..... 8</p> <p>Igiene applicata ..... MED/42 ..... 8</p> <p><b>CURRICULUM BIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE</b></p> <p><b>Primo anno</b></p> <p>Biochimica sistematica umana ..... BIO/10 ..... 8</p> <p>Fisiologia II ..... BIO/09 ..... 8</p> <p>Bioinorganica ..... CHIM/03 ..... 6</p> <p>Chimica analitica strumentale ..... CHIM/01 ..... 6</p> <p>Biochimica Clinica e Biologia Molecolare Clinica II ..... BIO/12 ..... 8</p> <p>Tecnologie Biologiche avanzate ..... BIO/13 ..... 8</p> <p>Fisiologia della produzione primaria ..... BIO/04 ..... 6</p> <p>Inglese scientifico ..... L-LIN/12 ..... 5</p> <p>Opzionale ..... ..... 8</p> <p><b>Secondo anno</b></p> <p>Scienze tecniche dietetiche applicate ..... MED/49 ..... 8</p> <p>Biochimica della Nutrizione ..... BIO/10 ..... 8</p> <p>Endocrinologia ..... MED/13 ..... 6</p> <p>Igiene della Nutrizione ..... MED/42 ..... 8</p> <p><b>Altre attività:</b></p> <p>Idoneità di laboratorio di anatomia microscopica ..... 3</p> <p>Tirocini e Stages ..... 4</p> <p>Prova finale ..... 20</p>

**Regione Piemonte: Università degli studi di Torino – Interfacoltà Scienze MM.FF.NN – Medicina e Chirurgia**  
**Corso di laurea magistrale in “Scienze degli alimenti e della nutrizione umana” – LM61**

REQUISITI D'ACCESSO	OBIETTIVI FORMATIVI	SBOCCHI PROFESSIONALI	PIANO FORMATIVO – SSD OGGETTO DI INSEGNAMENTO
<p>L'iscrizione al Corso di Laurea magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana potrà avvenire solo da parte di coloro che, in possesso di un titolo di laurea almeno triennale, siano altresì in possesso del seguente requisito curricolare minimo, che dovrà essere certificato in sede di conferma dell'iscrizione: almeno 20 CFU BIO, almeno 18 CFU MED, almeno 12 CFU CHIM, almeno 10 CFU MATHS*INF*SECS.</p> <p>Il numero di studenti ammessi al corso di laurea magistrale in Nutrizione Umana è programmato.</p>	<p>Lo studente deve approfondire le conoscenze riguardanti la biochimica della nutrizione, i principi della genetica medica applicata in campo nutrizionale, centrata sulla Nutrigenomica e sulle sue derivazioni.</p> <p>Deve essere in grado di conoscere la composizione degli alimenti naturali e di produzione industriale, e le tecniche analitiche per l'identificazione dei principi alimentari in essi contenuti. Deve saper valutare le caratteristiche merceologiche degli alimenti ed il loro impatto sui processi fisiologici. Deve acquisire gli elementi conoscitivi per valutare le caratteristiche tecnologiche degli alimenti, l'utilizzo ed il controllo dei microrganismi degli ecosistemi naturali. Deve apprendere le informazioni di fisiologia della nutrizione umana utili a interpretare i diversi comportamenti alimentari. Si forniranno le nozioni di base sull'assorbimento e utilizzazione dei nutrienti e sui rischi della alimentazione non fisiologica. Verranno approfonditi i sistemi di controllo neuroormonali delle fasi intermedie del metabolismo energetico. Deve conoscere e rilevare la presenza di alterazioni microbiologiche negli alimenti conservati e di produzione industriale, i rischi connessi alla presenza di allergeni e di additivi, le caratteristiche igienico-organizzative della nutrizione delle collettività e della ristorazione. Deve avere conoscenza dei microrganismi che compongono la flora intestinale commensale e come questi organismi possono trasformare gli alimenti introdotti. Deve comprendere gli aspetti psicologici che sono alla base dell'alimentazione, onde prevenire i disturbi del comportamento alimentare. Verranno forniti gli elementi per valutare i comportamenti alimentari a rischio, in particolare nell'età evolutiva e all'anziano. Lo studente deve imparare a riconoscere gli alimenti funzionali e gli effetti dei diversi integratori alimentari. Deve acquisire le conoscenze relative alla nutrizione umana in diverse condizioni fisiologiche ed in diverse età della vita e i possibili interventi preventivi a livello generale e individuale. Dovrà conoscere la legislazione alimentare ...</p>	<p>Non specificati sul sito</p>	<p><b>1° ANNO 1° SEMESTRE CREDITI</b></p> <p>BIO/10 CORSO INTEGRATO 1 6</p> <p>BIO/12 CORSO INTEGRATO 2 3</p> <p>MED/03 CORSO INTEGRATO 3 3</p> <p>BIO/09 CORSO INTEGRATO [3] 3</p> <p>BIO/11 CORSO INTEGRATO [3] 3</p> <p>CHIM/01 CORSO INTEGRATO [4] 3</p> <p>CHIM/10 CORSO INTEGRATO [4] 3</p> <p>AGR/15 CORSO INTEGRATO [4] 3</p> <p>AGR/16 CORSO INTEGRATO [4] 3</p> <p>BIO/10 CREDITI LIBERI 3</p> <p><b>TOTALE SEMESTRE CREDITI 36</b></p> <p><b>1° ANNO 2° SEMESTRE CREDITI</b></p> <p>MED/09 CORSO INTEGRATO [5] 3</p> <p>MED/13 CORSO INTEGRATO [5] 3</p> <p>MED/49 CORSO INTEGRATO [6] 3</p> <p>BIO/10 CORSO INTEGRATO [6] 3</p> <p>MED/07 CORSO INTEGRATO [7] 3</p> <p>MED/42 CORSO INTEGRATO [7] 3</p> <p>MED/25 CORSO INTEGRATO [7] 3</p> <p>M-PSI/08 CREDITI LIBERI 3</p> <p><b>TOTALE SEMESTRE CREDITI 30</b></p> <p><b>2° ANNO 1° SEMESTRE CREDITI</b></p> <p>BIO/12 CORSO INTEGRATO [8] 3</p> <p>BIO/14 CORSO INTEGRATO [8] 3</p> <p>MED/12 CORSO INTEGRATO [9] 3</p> <p>MED/09 CORSO INTEGRATO [9] 3</p> <p>MED/04 CORSO INTEGRATO [9] 3</p> <p>TIROCINIO 9</p> <p><b>TOTALE SEMESTRE CREDITI 24</b></p> <p><b>2° ANNO 2° SEMESTRE CREDITI</b></p> <p>PREPARAZIONE TESI 30</p> <p><b>TOTALE SEMESTRE CREDITI 30</b></p> <p><b>TOTALE GENERALE CREDITI 120</b></p>



**Regione Puglia: Università degli studi di Foggia – Interfacoltà Agraria – Medicina e Chirurgia**  
**Corso di laurea magistrale in “Scienze degli alimenti e della nutrizione umana” – LM61**

REQUISITI D'ACCESSO	OBIETTIVI FORMATIVI	SBOCCHI PROFESSIONALI	PIANO FORMATIVO – SSD OGGETTO DI INSEGNAMENTO
<p>Sul sito non sono specificati, si specifica solo che il Corso è ad accesso libero.</p>	<p>I laureati della classe devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> possedere una solida conoscenza delle proprietà dei nutrienti e dei non nutrienti presenti negli alimenti e le modificazioni che avvengono durante i processi tecnologici;</li> <li><input type="checkbox"/> conoscere specificatamente i meccanismi biochimici e fisiologici della digestione e dell'assorbimento e i processi metabolici a carico dei nutrienti e riconoscere gli effetti dovuti alla malnutrizione per eccesso e per difetto;</li> <li><input type="checkbox"/> conoscere le tecniche ed i metodi di misura della composizione corporea e del metabolismo energetico;</li> <li><input type="checkbox"/> conoscere ed essere in grado di applicare le principali tecniche di valutazione dello stato di nutrizione e saperne interpretare i risultati;</li> <li><input type="checkbox"/> conoscere la legislazione alimentare e sanitaria nazionale e comunitaria per quanto riguarda la commercializzazione e il controllo degli alimenti, degli ingredienti, degli additivi e degli integratori alimentari;</li> <li><input type="checkbox"/> conoscere le principali tecnologie industriali applicate alla preparazione di integratori alimentari e di alimenti destinati ad alimentazioni particolari;</li> <li><input type="checkbox"/> essere in grado di definire la qualità nutrizionale e l'apporto energetico dei singoli alimenti e di valutare i fattori che regolano la biodisponibilità dei macro e dei micronutrienti;</li> <li><input type="checkbox"/> conoscere l'influenza degli alimenti sul benessere e sulla prevenzione delle malattie, nonché i livelli di sicurezza, le dosi giornaliere accettabili ed il rischio valutabile nell'assunzione di sostanze contenute o veicolate dalla dieta;</li> <li><input type="checkbox"/> conoscere le tecniche di rilevamento dei consumi alimentari e le strategie di sorveglianza nutrizionale su popolazioni in particolari condizioni fisiologiche, quali gravidanza, allattamento, crescita, senescenza ed attività sportiva;</li> <li><input type="checkbox"/> conoscere le problematiche relative alle politiche alimentari nazionali ed internazionali;</li> <li><input type="checkbox"/> conoscere una lingua dell'Unione Europea, di norma l'Inglese, con riferimento ai lessici disciplinari</li> </ul>	<p>I laureati potranno svolgere attività professionali nel settore dell'alimentazione e della nutrizione umana. In riferimento alle attività classificate dall'ISTAT si ravvisano sbocchi lavorativi nell'ambito di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>attività libero-professionali imprenditoriali nell'ambito delle Scienze della vita (2.3.1.1. Biologi ed assimilati);</li> <li>attività professionale qualificata nell'ASL (5.4) nell'ambito dei servizi di igiene, alimenti e nutrizione (SIAN).</li> </ul> <p>Questo Corso consente, inoltre, l'accesso a Corsi di dottorato di ricerca e Scuole di specializzazione e fornisce uno sbocco anche nell'attività di ricerca (2.6.2 Ricercatori e tecnici laureati).</p> <p><b>Gli sbocchi occupazionali dei laureati della classe possono riguardare:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> svolgimento di ruoli operativi di livello superiore nell'ambito dello sviluppo dei prodotti alimentari salutistici;</li> <li><input type="checkbox"/> svolgimento di ruoli operativi di livello superiore in aziende agro-alimentari operanti nel settore della ristorazione collettiva, anche ospedaliera, e della grande distribuzione;</li> <li><input type="checkbox"/> svolgimento di ruoli superiori nell'ambito dell'industria farmaceutica per la progettazione di integratori per specifiche esigenze in ambito metabolico e nutrizionale;</li> <li><input type="checkbox"/> Gestione di laboratori destinati all'analisi di alimenti;</li> <li><input type="checkbox"/> svolgimento di ruoli nella sanità pubblica per progettazione e gestione di servizi di nutrizione e programmi di sorveglianza nutrizionale;</li> <li><input type="checkbox"/> svolgimento di ruoli in organi regionali di verifica e controllo della patologia nutrizionale ed in università ed Enti di ricerca</li> </ul>	<p><b>PRIMO ANNO</b></p> <p><b>denominazione</b></p> <p>Lingua inglese scientifica <b>crediti formativi</b> 3</p> <p>Metodologie analitiche per la valutazione della qualità e della sicurezza degli alimenti <b>5</b></p> <p>Qualità nutrizionale della produzione primaria <b>10</b></p> <p>Integratori alimentari e tossicologia degli alimenti <b>5</b></p> <p>Fisiologia e biochimica clinica della nutrizione <b>10</b></p> <p>Biochimica ed enzimologia degli alimenti <b>5</b></p> <p>Sostanze nutraceutiche ed alimenti funzionali <b>5</b></p> <p>Patologie gastro-intestinali, malnutrizione e nutrizione enterale <b>10</b></p> <p>Insegnamenti opzionali <b>12</b></p> <p><b>SECONDO ANNO</b></p> <p><b>denominazione</b></p> <p>Patologie sistemiche da alterata risposta al microambiente intestinale <b>5</b></p> <p>Aspetti tecnologici e microbiologici degli alimenti funzionali <b>10</b></p> <p>Economia e Legislazione Alimentare <b>5</b></p> <p>Fisiopatologia del Metabolismo e dell'Escrezione <b>10</b></p> <p>Prova Finale <b>25</b></p>

**Regione Sardegna: Università degli studi di Cagliari – Facoltà di Farmacia, in collaborazione con Facoltà di SS.MM.FF.NN.  
Corso di laurea magistrale in "Scienze degli alimenti e della nutrizione umana" – LM61**

REQUISITI D'ACCESSO	OBIETTIVI FORMATIVI	SBOCCHI PROFESSIONALI	PIANO FORMATIVO – SSD OGGETTO DI INSEGNAMENTO																																		
<p>Per essere ammessi al CoLM in Scienze degli alimenti e della Nutrizione occorre essere in possesso della Laurea o del Diploma Universitario di durata triennale, ovvero di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo. Il Regolamento Didattico del corso di studio determina i requisiti per l'accesso in termini di CFU e SSD di base e caratterizzanti ed i criteri per la verifica della preparazione individuale. La verifica dell'adeguata preparazione personale del richiedente, da svolgere necessariamente dopo la verifica del possesso dei requisiti, è effettuata da un'apposita Commissione nominata dal Consiglio di Corso di Laurea, attraverso l'analisi del curriculum del richiedente ed un colloquio che si svolge con le modalità definite nel Regolamento Didattico del Corso di Studio. Le conoscenze minime, richieste nelle diverse discipline, e le modalità particolareggiate della prova saranno dettagliatamente indicate nel Regolamento Didattico della LM. Nel caso in cui le precedenti verifiche mettano in evidenza carenze rispetto ai requisiti richiesti, il richiedente, prima di perfezionare l'iscrizione al corso, dovrà dare evidenza del superamento delle (di tali) carenze, secondo le modalità previste nel Regolamento Didattico del Corso stesso....</p>	<p>Formare laureati con specifiche conoscenze, raggiunte attraverso una approfondita conoscenza delle metodologie analitiche più innovative e della relativa strumentazione, nel settore della fisiologia e della biochimica della nutrizione, della chimica, con particolare attenzione alla evidenziazione dei componenti, degli xenobiotici e degli additivi negli alimenti, della fisiopatologia degli alimenti nel bambino e nell'adulto, dei problemi relativi al rapporto tra malattie multifattoriali e dieta, dell'epidemiologia, dell'igiene degli alimenti e della tossicologia. Lo studente dovrà conoscere e rilevare la presenza di alterazioni microbiologiche negli alimenti conservati e di produzione industriale, i rischi connessi alla presenza di allergeni e di additivi, le caratteristiche igienico-organizzative della nutrizione della collettività. Sono inoltre previsti corsi ad alto contenuto specialistico di chimica degli alimenti, gli alimenti funzionali e gli integratori alimentari, e gli aspetti nutrizionali legati alla salute dell'uomo. Sono previsti dei seminari, in collaborazione con il "Centro di metabolismo" della Azienda Ospedaliera Brotzu di Cagliari a completamento della formazione nel campo delle malattie dimetaboliche. Il laureato dovrà possedere notevole padronanza di strumenti matematici, informatici e statistici per poter utilizzare con efficacia le tecniche per l'acquisizione e l'analisi dei dati. Il laureato dovrà avere familiarità con i metodi di indagine che gli dovranno assicurare autonomia scientifica e capacità progettuale da utilizzare in campi diversi, con particolare riguardo alla ricerca scientifica ed alle attività di diagnostica in ambito alimentare. Le attività formative sono indirizzate allo studio a livello epidemiologico, fisiologico, patologico e igienico-sanitario dei rapporti tra alimentazione e stato di salute (dalle specifiche del prodotto o della matrice alimentare allo stato di salute dell'individuo). Il percorso è diretto a formare esperti in: attività di promozione e sviluppo dell'innovazione scientifica e tecnologica, nonché di gestione e progettazione delle tecnologie in ambito di alimenti e nutrizione umana.</p>	<p>I principali sbocchi occupazionali sono offerti dalle aziende alimentari, dietetiche e farmaceutiche, dalle aziende di ristorazione e ristorazione ospedaliera, dagli Organismi pubblici e privati preposti ai controlli alimentari, dalle istituzioni che si occupano dell'alimentazione in funzione degli effetti sulla salute e sul benessere degli individui. In riferimento alle attività classificate dall'ISTAT, si ravvisano sbocchi lavorativi nell'ambito di: attività libero professionali ed imprenditoriali nell'ambito delle Scienze della vita (2.3.1.1 Biologi ed assimilati); attività professionale qualificata nell'ASL (5.4) nell'ambito del SAN. Questo Corso consente, inoltre, l'accesso a Corsi di Dottorato di ricerca e Scuole di specializzazione e fornisce uno sbocco anche nell'attività di ricerca (2.6.2 Ricercatori e tecnici laureati). Gli sbocchi occupazionali dei laureati della Classe possono riguardare: - attività di informazione ed educazione, rivolta agli operatori istituzionali ed alla popolazione in generale, sui principi dell'alimentazione e della sicurezza alimentare - collaborazione alle procedure di accreditamento e di sorveglianza di laboratori e strutture sanitarie per quanto riguarda preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti - collaborazione ad indagini sui consumi alimentari volte alla sorveglianza, alla conoscenza delle tendenze nutrizionali ed agli effetti sulla composizione corporea della popolazione - indagini sulla biodisponibilità dei nutrienti negli alimenti e dei loro effetti - attività di sorveglianza sulla qualità degli alimenti collaborando con le Strutture del S.S.N.</p>	<p>I dati sul sito relativi al piano formativo, come si può osservare sotto, sono incompleti (il totale dei CFU non è pari a 120). Inoltre rimandano a due link che forniscono informazioni incongruenti, che qui si è cercato di occupare.</p> <table border="1" data-bbox="399 257 614 806"> <thead> <tr> <th>Primo Semestre</th> <th>CFU</th> <th>Secondo Semestre</th> <th>CFU</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE</td> <td>6</td> <td>CHIMICA ANALITICA STRUMENTALE E METROSCOPICHE</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>CORSO INTEGRATO DI CHIMICA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI</td> <td>14</td> <td>FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>IGIENE DEGLI ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE</td> <td>11</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" data-bbox="646 257 837 806"> <thead> <tr> <th>Primo Semestre</th> <th>CFU</th> <th>Secondo Semestre</th> <th>CFU</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>BIOLOGIA UMANA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE</td> <td>6</td> <td>CHIMICA FISICA DEI SISTEMI ALIMENTARI</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>PATOLOGIA DELLA NUTRIZIONE</td> <td>12</td> <td>LEGISLAZIONE DEI PRODOTTI DIETETICI E DEGLI INTEGRATORI ALIMENTARI</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table> <p>Ciclo Unico</p> <table border="1" data-bbox="853 257 973 806"> <thead> <tr> <th>PROVA FINALE</th> <th>CFU</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>TIROCIINO</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td></td> <td>15</td> </tr> </tbody> </table>	Primo Semestre	CFU	Secondo Semestre	CFU	BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE	6	CHIMICA ANALITICA STRUMENTALE E METROSCOPICHE	10	CORSO INTEGRATO DI CHIMICA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI	14	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE	6	IGIENE DEGLI ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE	11			Primo Semestre	CFU	Secondo Semestre	CFU	BIOLOGIA UMANA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE	6	CHIMICA FISICA DEI SISTEMI ALIMENTARI	6	PATOLOGIA DELLA NUTRIZIONE	12	LEGISLAZIONE DEI PRODOTTI DIETETICI E DEGLI INTEGRATORI ALIMENTARI	4	PROVA FINALE	CFU	TIROCIINO	15		15
Primo Semestre	CFU	Secondo Semestre	CFU																																		
BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE	6	CHIMICA ANALITICA STRUMENTALE E METROSCOPICHE	10																																		
CORSO INTEGRATO DI CHIMICA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI	14	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE	6																																		
IGIENE DEGLI ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE	11																																				
Primo Semestre	CFU	Secondo Semestre	CFU																																		
BIOLOGIA UMANA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE	6	CHIMICA FISICA DEI SISTEMI ALIMENTARI	6																																		
PATOLOGIA DELLA NUTRIZIONE	12	LEGISLAZIONE DEI PRODOTTI DIETETICI E DEGLI INTEGRATORI ALIMENTARI	4																																		
PROVA FINALE	CFU																																				
TIROCIINO	15																																				
	15																																				

**Regione Umbria: Università degli studi di Perugia – Interfacoltà Medicina e Chirurgia, Agraria, Farmacia**  
**Corso di laurea magistrale in "Scienze degli alimenti e della nutrizione umana" – LM61**

REQUISITI D'ACCESSO	OBIETTIVI FORMATIVI	SBOCCHI PROFESSIONALI	PIANO FORMATIVO – SSD OGGETTO DI INSEGNAMENTO												
<p>Per l'iscrizione è necessario, relativamente ai requisiti curriculari, che il richiedente abbia il possesso di almeno 100 CFU nei seguenti settori scientifico-disciplinari: AGR/01, AGR/02, AGR/03, AGR/04, AGR/07, AGR/11, AGR/12, AGR/13, AGR/15, AGR/16, AGR/17, AGR/18, AGR/19, BIO/01, BIO/03, BIO/04, BIO/05, BIO/06, BIO/09, BIO/10, BIO/11, BIO/12, BIO/13, BIO/14, BIO/15, BIO/16, BIO/17, BIO/18, BIO/19, CHIM/01, CHIM/02, CHIM/03, CHIM/06, CHIM/08, CHIM/09, CHIM/10, FIS/01, FIS/03, FIS/07, INF/01, IUS/03, IUS/04, IUS/07, IUS/10, L-LIN/12 (LINGUA STRANIERA), MAT/02, MAT/03, MAT/05, MAT/06, MAT/07, MED/01, MED/02, MED/03, MED/04, MED/06, MED/07, MED/09, MED/12, MED/13, MED/14, MED/15, MED/18, MED/40, MED/42, MED/43, MED/45, MED/49, M-DEA/01, M-PS/04, M-PS/08, SECS-P/07, SECS-P/13, SECS-S/01, SECS-S/02, SP-S/08, VET/01, VET/02, VET/03, VET/04, VET/05, VET/06, VET/07.</p> <p>La verifica del possesso dei requisiti curriculari è effettuata dalla Commissione Paritetica per la Didattica (CPD).</p>	<p>Il Corso ha l'intento di formare laureati magistrali con una solida preparazione scientifica multidisciplinare e con le conoscenze professionali necessarie a svolgere con competenza le seguenti attività:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- collaborazione ad indagini sui consumi alimentari volte alla sorveglianza delle tendenze nutrizionali della popolazione;</li> <li>- valutazione delle caratteristiche di alimenti convenzionali, tecnologicamente modificati e delle modificazioni indotte dai processi produttivi;</li> <li>- analisi della biodisponibilità dei nutrienti negli alimenti e negli integratori alimentari e dei loro effetti;</li> <li>- applicazione di metodiche atte a valutare la sicurezza degli alimenti e l'idoneità di consumo umano;</li> <li>- verifica della corretta assunzione di alimenti per raggiungere i livelli raccomandati di nutrienti per il mantenimento dello stato di salute;</li> <li>- valutazione dello stato di nutrizione più consona alle caratteristiche fisiche e psichiche dell'individuo sottoposto a stress, in particolare nell'attività fisica agonistica;</li> <li>- informazione ed educazione rivolta agli operatori istituzionali e alla popolazione generale sui principi di sicurezza alimentare;</li> <li>- collaborazione alla caratterizzazione qualitativa dei prodotti alimentari di nicchia;</li> <li>- collaborazione a programmi internazionali di formazione e di assistenza sul piano delle disponibilità alimentari in aree depresse e in situazioni di emergenza;</li> <li>- collaborazione alle procedure di accreditamento e di sorveglianza di laboratori e strutture sanitarie, per quanto riguarda la preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti.</li> </ul>	<p>Il corso prepara alla professione di Biologi. Gli sbocchi occupazionali e professionali del laureato magistrale sono previsti nell'ambito delle seguenti attività: collaborazione ad indagini sui consumi alimentari volte alla sorveglianza delle tendenze nutrizionali della popolazione;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- collaborazione ad indagini sui consumi alimentari volte alla sorveglianza delle tendenze nutrizionali della popolazione;</li> <li>- valutazione delle caratteristiche di alimenti convenzionali, tecnologicamente modificati e delle modificazioni indotte dai processi produttivi;</li> <li>- analisi della biodisponibilità dei nutrienti negli alimenti e negli integratori alimentari e dei loro effetti;</li> <li>- applicazione di metodiche atte a valutare la sicurezza degli alimenti e l'idoneità di consumo umano;</li> <li>- verifica della corretta assunzione di alimenti per raggiungere i livelli raccomandati di nutrienti per il mantenimento dello stato di salute;</li> <li>- valutazione dello stato di nutrizione più consona alle caratteristiche fisiche e psichiche dell'individuo sottoposto a stress, in particolare nell'attività fisica agonistica;</li> <li>- informazione ed educazione rivolta agli operatori istituzionali e alla popolazione generale sui principi di sicurezza alimentare;</li> <li>- collaborazione alla caratterizzazione qualitativa dei prodotti alimentari di nicchia;</li> <li>- collaborazione a programmi internazionali di formazione e di assistenza sul piano delle disponibilità alimentari in aree depresse e in situazioni di emergenza;</li> <li>- collaborazione alle procedure di accreditamento e di sorveglianza di laboratori e strutture sanitarie, per quanto riguarda la preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti.</li> </ul>	<p>Insegnamento</p> <p>Alimentazione e Nutrizione Umana 1 9 SI</p> <p>Biochimica della Nutrizione 1 12 SI</p> <p>Chimica Analitica 1 6 SI</p> <p>Chimica degli Alimenti e Prodotti Dietetici 1 9 SI</p> <p>Igiene degli Alimenti e tecnologie alimentari 1 12 SI</p> <p>Scienze e tecniche dietetiche applicate alle malattie metaboliche 1 12 SI</p> <p>Genetica e Botanica delle Piante Alimentari 1 9 SI</p> <p>Endocrinologia e Biochimica clinica della nutrizione 2 12 SI</p> <p>Sistemi di Nutrizione 2 6 SI</p> <p>Medicina Interna 2 6 SI</p> <p>Diritto dell'Unione Europea 2 3 SI</p> <p>Attività a scelta 2 8</p> <p>Tirocinio 2 1</p> <p>Prova Finale 2 15</p> <p>E' possibile cliccare su ogni insegnamento per ottenere informazioni dettagliate. Cliccando su "Scienze e tecniche dietetiche applicate alle malattie metaboliche", si ottengono queste info:</p> <p>Moduli</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Scienze e tecniche dietetiche applicate</li> <li>• Scienze e tecniche dietetiche applicate</li> </ul> <p>Relativamente al Modulo: Scienze e tecniche dietetiche applicate (1 anno, I semestre)</p> <p>Docente Gabriele Perriello</p> <p>Attività formative caratterizzanti</p> <p>Ambito DISCIPLINE DELLA NUTRIZIONE UMANA</p> <p>Settore MED/49</p> <p>CFU 6</p> <p>Modalità di svolgimento</p> <table border="0"> <tr> <td>Convenzionale</td> <td>45</td> </tr> <tr> <td>Teoriche</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Pratiche</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Studio individuale</td> <td>90</td> </tr> <tr> <td>Didattica Integrativa</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Totale</td> <td>150</td> </tr> </table> <p>Ore</p> <p>Giuseppe Murdolo</p>	Convenzionale	45	Teoriche	0	Pratiche	0	Studio individuale	90	Didattica Integrativa	15	Totale	150
Convenzionale	45														
Teoriche	0														
Pratiche	0														
Studio individuale	90														
Didattica Integrativa	15														
Totale	150														





MASTER DI I LIVELLO





**Regione Emilia Romagna - Università degli studi di Modena e Reggio Emilia – Facoltà di Medicina e Chirurgia**  
**Master di I livello in “Dietistica renale”**

REQUISITI D'ACCESSO	OBIETTIVI FORMATIVI	SBOCCHI PROFESSIONALI	PIANO FORMATIVO – SSD OGGETTO DI INSEGNAMENTO
<p>Possono accedere al Master i possessori della Laurea in Dietistica, appartenente alla Classe delle Lauree in professioni sanitarie tecniche (Classe L/5NT3). Possono accedere al Master anche possessori di titolo universitario conseguito anteriormente all’attivazione del Corso di Laurea di cui sopra o di diploma ad esso equipollente ai sensi dell’art.4 della legge 26.2.1999, n.42</p>	<p>Il master si propone di formare la figura professionale del dietista renale, dotata di competenze per fornire ai pazienti nefropatici consigli sugli aspetti nutrizionali più opportuni per prevenire la malattia renale cronica e rallentarne la evoluzione. Il campo clinico di intervento interessa la insufficienza renale cronica negli stadi 1-5 sia dell’adulto che del bambino, in terapia conservativa o in terapia sostitutiva con dialisi (emodialisi o peritoneale) e trapianto.</p> <p>Si intende trasmettere ai corsisti le competenze affinché i risultati di apprendimento attesi siano i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- conoscere la fisiopatologia della malattia renale cronica</li> <li>- valutare lo stato nutrizionale ed i fabbisogni nutrizionali individuali e/o di collettività</li> <li>- sviluppare ed applicare piani di terapia nutrizionale</li> <li>- pianificare interventi di educazione alimentare finalizzati alla prevenzione della malattia renale</li> <li>- impostare interventi dietetici in base a linee guida e concordati con l’equipe assistenziale</li> <li>- valutare lo stile di vita e fornire indicazioni terapeutiche</li> <li>- valutare gli esiti della terapia nutrizionale</li> <li>- lavorare in team multiprofessionale</li> <li>- sviluppare e collaborare ad attività di ricerca in campo nutrizionale e dietetico.</li> </ul>	<p>Le opportunità di lavoro sono riferite sia alla libera professione che all’impiego presso strutture sanitarie pubbliche o private ove i dietisti renali valutano i bisogni individuali, sviluppano piani di terapia nutrizionale, fanno formazione per i pazienti ed i loro familiari, sviluppano o collaborano ad attività di ricerca clinica o valutativa in campo nutrizionale e dietetico. Ulteriori sbocchi professionali sono presenti nella industria alimentare dei prodotti dietetici speciali per nefropatici e nelle collegate attività di marketing. In queste aree i dietisti analizzano i cibi, preparano letteratura per diffondere le informazioni e contribuiscono alla individuazione del miglior inserimento degli alimenti aproteici nella dieta del nefropatico.</p> <p>Pertanto il Dietista renale che si intende formare deve essere esperto di nutrizione nei pazienti adulti ed in età pediatrica:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- con malattia renale cronica</li> <li>- in terapia sostitutiva dialitica o con trapianto</li> <li>- con insufficienza renale acuta</li> </ul> <p>nonché esperto di prodotti dietetici speciali per nefropatici</p>	<p>Non presente sul sito</p>

**Regione Friuli Venezia Giulia - Università degli studi di Udine – Facoltà di Medicina e Chirurgia**  
**Master di I livello in “Diagnosi e trattamento dei disturbi del comportamento alimentare”**

REQUISITI D'ACCESSO	OBIETTIVI FORMATIVI	SBOCCHI PROFESSIONALI	PIANO FORMATIVO – SSD OGGETTO DI INSEGNAMENTO
<p>Per l’iscrizione al Master su “Diagnosi e trattamento dei disturbi del comportamento alimentare”, che prevede un numero massimo di 30 iscritti, è richiesto il possesso di un titolo di laurea vecchio ordinamento (antecedente D.M. 509/99) o laurea magistrale in Medicina, oppure laurea vecchio ordinamento, laurea magistrale o laurea triennale in Psicologia o in Professioni Sanitarie o in lauree affini valutate idonee dal Consiglio del Master, ovvero di un equipollente titolo di studio conseguito all'estero valutato idoneo dal Consiglio del Master ai soli fini della partecipazione al corso.</p>	<p>Il Master intende fornire:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> conoscenza dei criteri di riconoscimento e prevenzione nelle varie fasce d’età per i DCA</li> <li><input type="checkbox"/> acquisizione delle competenze teorico-pratiche per l’integrazione multidisciplinare del lavoro terapeutico nei DCA</li> <li><input type="checkbox"/> applicazione di metodologie e procedure d’intervento nelle varie fasce d’età e nelle diverse fasi del disturbo</li> <li><input type="checkbox"/> conoscenza dei criteri e degli strumenti di valutazione della gravità e della prognosi</li> <li><input type="checkbox"/> conoscenza integrata e differenziata per età e gravità della modalità di presa in carico terapeutica del soggetto, della famiglia e del contesto</li> <li><input type="checkbox"/> acquisizione della capacità di formulare piani terapeutici in un progetto integrato.</li> </ul>	<p>Il Master si propone di fornire una competenza teorica e professionale nel campo della conoscenza e cura dei Disturbi del Comportamento Alimentare (DCA). In accordo con le Linee Guida Internazionali e Nazionali sarà favorita la formazione professionale di laureati in grado di assicurare la personalizzazione del progetto terapeutico che richiede di intervenire a livello individuale, familiare ed ambientale. Viene utilizzata una didattica orientata a fornire le conoscenze teorico pratiche e a formare gli operatori per interventi tesi alla prevenzione, individuazione, diagnosi e cura di questi complessi disturbi ad eziologia multifattoriale.</p> <p>Al termine del Master, dopo la verifica dell’assolvimento degli obblighi previsti, verrà rilasciato, previa richiesta dell’interessato, il titolo di Master Universitario di primo livello “Diagnosi e trattamento dei disturbi del comportamento alimentare” a firma del Direttore del Master e del Responsabile dell’ufficio presso cui sono depositati gli atti di carriera scolastica degli interessati.</p>	<p>Il master ha la durata di 18 mesi per un valore totale di 60 CFU così suddivisi tra le varie attività:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 20 CFU (11 moduli di lezioni teoriche);</li> <li><input type="checkbox"/> 16 CFU per il tirocinio (24 settimane);</li> <li><input type="checkbox"/> 6 CFU per ricerche individuali;</li> <li><input type="checkbox"/> 6 CFU per partecipazione a stage e convegni;</li> <li><input type="checkbox"/> 6 CFU per l’elaborazione di project works;</li> <li><input type="checkbox"/> 6 CFU per l’elaborazione e la discussione della tesi finale.</li> </ul> <p>Il programma didattico si articola nei seguenti 11 moduli didattici:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> <b>Modulo I: AREA DI BASE (2 CFU):</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Fisiologia, Aspetto neuroendocrinologico/fisopatologia, Tecniche di neuroimaging e di indagine radiologica, Neuroimaging nei DCA, Aspetti neurologici del mancato sviluppo, Fattori di rischio per i DCA</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> <b>MODULO II: AREA DI MEDICINA CLINICA (2 CFU):</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Endocrinologia e malattie del ricambio, Indagini cliniche e di laboratorio, I DCA nelle fasi della vita della donna, I DCA nell’infanzia, Principi di dietologia, Principi di nutrizione clinica</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> <b>MODULO III: AREA DI PSICHIATRIA CLINICA (2 CFU):</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Diagnosi e nosografia, Semeiotica e psicopatologia, Stili alimentari e anoressia nervosa, Semeiotica e diagnosi dell’infanzia, La personalità nei DCA</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> <b>MODULO IV: AREA DI VALUTAZIONE PSICOLOGICA (2 CFU)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Psicologia generale, Psicomotricità generale, Valutazione neuropsicologica DCA, Protocolli valutazione DCA, Protocollo valutazione sulla Mentalizzazione nei DCA</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> <b>MODULO V: AREA DI TRATTAMENTO MEDICO-CHIRURGICO (2 CFU)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Terapia intensifica, Ricovero ospedaliero, Terapie nutrizionali</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Emergenze cliniche, Terapia dell’obesità, Terapia chirurgica</li> </ul> <p><b>MODULO VI: AREA DI TRATTAMENTO PSICOFARMACOLOGICO (2 CFU)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Meccanismi d’azione degli psicofarmaci, Farmacogenetica, Psicofarmacologia generale, Trattamento farmacologico nei DCA, Il trattamento a lungo termine</li> </ul> <p><b>MODULO VII: AREA DI INTERVENTO PSICOTERAPEUTICO (3 CFU)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Psicoterapia psicodinamica, Psicoterapia Cognitivo-comportamentale</li> </ul> <p>Psicoterapia familiare, Psicoterapia nei DCA, Principi generali di MBT, MBT nei DCA, Il protocollo MBT nei DCA</p> <p><b>MODULO VIII: AREA DI INTERVENTO PSICOSOCIALE (1 CFU)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Riabilitazione psicosociale, Residenzialità riabilitativa, Interventi di psicoeducazione</li> </ul> <p><b>MODULO IX: AREA DI ORGANIZZAZIONE SANITARIA (1 CFU)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Medicina generale, Territorio, Ospedale, DCA nell’organizzazione del DSM, Organizzazione dei servizi in Italia e in Europa</li> </ul> <p><b>MODULO X: AREA DI ORGANIZZAZIONE NON SANITARIA (2 CFU)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Epidemiologia, Scuola e istituzioni, L’associazionismo, Il ruolo di una Società scientifica, Mass-media e comunicazione sociale, Il ruolo di una DCA, La formazione e la ricerca sui DCA</li> </ul> <p><b>MODULO XI: AREA LEGALE E PSICHIATRICO FORENSE (1 CFU)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Elementi di Diritto civile, Elementi di Diritto penale, Medicina legale, Psichiatria forense</li> </ul>

**Regione Lazio - Università Cattolica del Sacro Cuore – Facoltà di Medicina e Chirurgia**  
**Master di I livello in "Alimentazione e benessere per la salute"**

REQUISITI D'ACCESSO	OBIETTIVI FORMATIVI	SBOCCHI PROFESSIONALI	PIANO FORMATIVO – SSD OGGETTO DI INSEGNAMENTO
<p>Requisiti per l'ammissione sono il possesso del Diploma di Laurea in una delle seguenti classi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Medicina e chirurgia (LM-41)</li> <li>■ Odontoiatria (LM-46)</li> <li>■ Scienze della Nutrizione (LM-61)</li> <li>■ Corso di Laurea triennale di Area sanitaria (SNT-1,SNT-2,SNT-3,SNT-4)</li> <li>■ Scienze e tecnologie cosmetologiche (L-29) e affini</li> <li>■ Scienze delle attività motorie e sportive (L-22)</li> <li>■ Scienze biologiche (L-13) e affini</li> <li>■ Farmacia (LM-13) e affini</li> <li>■ Scienze e tecnologie agrarie (Classe L-25)</li> <li>■ Scienze e tecnologie agro-alimentari (Classe L-26)</li> <li>■ Medicina veterinaria (LM-42)</li> <li>■ Scienze della educazione e della formazione (L-19)</li> <li>■ Scienze della comunicazione (L-20)</li> <li>■ Psicologia (LM-51)</li> </ul>	<p>Nel sito non sono specificati né gli obiettivi formativi né gli sbocchi professionali.</p> <p>Alcune informazioni di riguardo vengono fornite dal paragrafo di presentazione del corso: Il Benessere rappresenta un tema di grande attualità. Il concetto di Benessere, sviluppato a partire dagli Anni 50, indica che l'uomo va considerato sia dal punto di vista fisico che spirituale.</p> <p>Il Master universitario in "Alimentazione per il Benessere e la Salute" ha lo scopo di fornire adeguate informazioni, nel campo degli alimenti e della nutrizione, volte a mantenere uno stile alimentare corretto nelle varie età ed in differenti condizioni fisiologiche (gravidanza, menopausa etc.). Inoltre il Corso intende far acquisire idonee competenze in campo alimentare utili in selezionati gruppi di soggetti (sportivi, frequentatori di centri-benessere etc.) e in presenza di scelte alimentari dettate da particolari convinzioni filosofiche (vegetarianesimo) o etico-religiose. A coloro che avranno ultimato il percorso formativo previsto e superato le relative prove di valutazione sarà rilasciato il titolo di Master Universitario di I livello in "Alimentazione per il Benessere e la Salute".</p>	<p>Vedi "Obiettivi Formativi"</p>	<p>Sono assegnati 26 CFU alle lezioni, 24 allo studio individuale e 10 alla prova finale.</p> <p><b>LE informazioni del sito web non risultano chiare, e sono discordanti tra la pagina di presentazione e il PDF con le info del master che ha anche una denominazione diversa (Ovvero: "Educazione alimentare e tutela della salute")</b></p> <p>Scienza dell'Alimentazione BIO/10                      Biochimica cellulare BIO/10                      Biochimica della Nutrizione BIO/10                      Biochimica sistematica Umana BIO/10                      Chimica degli Alimenti CHIM/10                      Biochimica Applicata BIO/10                      Chimica degli Alimenti CHIM/10                      Igiene degli alimenti MED/42                      Igiene generale e applicata MED/42                      Pediatria generale specialistica MED/38                      Prodotti Dietetici CHIM/10                      Malattie infettive e tropicali MED/17                      Medicina del Lavoro MED/17                      Geriatria e Gerontologia MED/09                      Chimica degli Alimenti CHIM/10                      Bioetica MED/43                      Nutrizione Umana BIO/09                      Medicina Interna MED/09                      Psicologia M-Psi 01                      Oncologia e Nutrizione MED/04                      Medicina dello sport MED/42                      Merceologia prodotti alimentari SECS-P/1                      Scienze tecniche dietetiche appl MED/41                      Scienze tecniche dietetiche appl. MED/49                      Scienze tecniche dietetiche appl. MED/49                      Scienze tecniche dietetiche appl. MED/49                      Scienze tecniche dietetiche appl. MED/49                      Scienze tecniche dietetiche appl. MED/49                      Scienze tecniche dietetiche appl. MED/49</p>

**Regione Lazio - Università degli Studi di Roma "La Sapienza" – Facoltà di Medicina e Odontoiatria**  
**Master di I livello in "Scienze gastronomiche e patologie alimentari"**

REQUISITI D'ACCESSO	OBIETTIVI FORMATIVI	SBOCCHI PROFESSIONALI	PIANO FORMATIVO – SSD OGGETTO DI INSEGNAMENTO
<p>Laurea in biotecnologie 1; L-2            Laurea in Scienze Biologiche 12; L-13            Laurea in Scienze della comunicazione 14; L-20            Laurea in Scienza dell'economia e della gestione aziendale 17; L-18            Laurea in Scienze e tecnologie agrarie e forestali 20; L-25            Laurea in Scienze e tecnologie agro-alimentari 20; L-26            Laurea in Scienze e tecnologie farmaceutiche 24; L-29            Laurea in Scienze delle attività motorie e sportive 33; L-22            Laurea in Scienze e tecniche psicologiche 34; L-24            Laurea in Sociologia 36; L-40            Laurea in Scienze Economiche 28; L-33            Laurea in Medicina e Chirurgia LM-41; 46/S            Laurea in Scienze e tecnologie alimentari LM-70; 78/S            Laurea in Scienze e tecnologie agrarie LM-69; 77/S            L in biologie agrarie LM-7; 7/S            Laurea in biotecnologie industriali LM-8; 8/S            Laurea in Biologia LM-6; 6/S            L in Psicologia LM-51; 58/S            Laurea in Farmacia e Farmacia Industriale LM-13; 14-S            Laurea in Scienze della nutrizione umana LM-61; 69/S            Laurea in Professioni sanitarie, infermieristiche e professione sanitaria ostetrica SNT/01; L/SNT1            L in Professioni Sanitarie della riabilitazione SNT/02; L/SNT2            Laurea in Professioni Sanitarie Tecniche SNT/03; L/SNT3            L in Professioni Sanitarie della prevenzione SNT/04; L/SNT4  <b>Possono partecipare comunque al Master tutte le persone in possesso di una qualsiasi laurea di I livello e/o di II livello</b></p>	<p>Il Master post-laurea in "Scienze Gastronomiche e Patologie alimentari" nasce con l'obiettivo di formare gli operatori economici nel campo delle scienze gastronomiche, ma anche di offrire una conoscenza approfondita degli alimenti, del loro valore gastronomico e delle loro benefiche proprietà nutrizionali. Tale obiettivo può essere raggiunto attingendo dalle eccellenze del territorio Laziale, organizzando "stage" formativi presso aziende e punti di ristoro. In particolare, vengono prese in esame, con un approccio comparativo, le principali produzioni caratteristiche dell'alimentazione mediterranea, come l'olio d'oliva, il formaggio, i salumi, la pasta, il vino, ecc.. Il partecipante dovrà acquisire una piena padronanza del concetto di qualità del prodotto alimentare in relazione alle principali patologie alimentari connesse con i diversi stadi di sviluppo. Completarono l'iter formativo alcuni laboratori esperienziali che consentiranno ai partecipanti di conoscere la realtà locale della produzione e della distribuzione nel settore agro-alimentare.</p>	<p>Il Master si propone di realizzare un percorso formativo finalizzato a formare figure professionali di Consulente di Servizi per l'Alimentazione e per Esercizi di Ristorazione. Esso fornisce gli elementi di base teorici, tecnici e pratici per l'Educazione ad una alimentazione sana e soddisfacente nei vari cicli della vita.            Il percorso formativo, che include la progettazione di interventi di prevenzione riguardanti tutti gli aspetti del comportamento alimentare, offre una conoscenza approfondita degli alimenti, del loro valore gastronomico e delle loro proprietà nutrizionali e mira a valorizzare delle eccellenze in campo gastronomico presenti nel territorio nazionale, con un approccio verso un'educazione alimentare indirizzata al bambino, all'adulto e all'anziano. ...            Il Master ..... nasce con l'obiettivo di formare operatori nel campo delle scienze gastronomiche, ed è anche rivolto agli educatori, operatori scolastici, operatori sanitari e infermieri, esperti della comunicazione e della pubblicità, che intendono approfondire la problematica dell'alimentazione nei suoi aspetti culturali, medici e psicologici, contribuendo a fornire competenze tecniche e operative per il miglioramento delle attività professionali e commerciali</p>	<p><b>Modulo 1: Cultura e cibo</b>            Storia della gastronomia italiana; religione e cibo; pubblicità e cibo (4)  <b>Modulo 2: Economia e Psicologia dei Consumi</b>            Psicologia dei consumi alimentari. Sociologia, economia e marketing aziendale. Esempio di azienda in campo alimentare (5)  <b>Modulo 3: Controlli di qualità e sicurezza alimentare</b>            Principi di tecnologie alimentari; controlli di qualità e sicurezza alimentare; i marchi di qualità (4)  <b>Modulo 4: Il mondo del Vino</b>            Viticoltura, enologia, principi di degustazione; legislazione ed enografia; abbinamento vino cibo(4)  <b>Modulo 5: Fondamenti di nutrizione</b>            Fondamenti di nutrizione: macronutrienti e micronutrienti; nutraceutici; linee guida per una sana alimentazione; i LARN, evoluzione delle piramidi alimentari (5)  <b>Modulo 6: Struttura di una dieta in condizione fisiologica</b>            Anamnesi alimentare; diario alimentare; la dieta nell'adulto di riferimento. Alimentazione e sport; alimentazione del bambino (4)  <b>Modulo 7: Patologie alimentari</b>            Intolleranze ed allergie alimentari; il morbo celiaco; diabete, disfunzioni metaboliche; alimentazione e malattie cardiovascolari (6)  <b>Modulo 8: Comunicazione e giornalismo enogastronomico (5)</b>  <b>Modulo 9: Il mondo della Gastronomia</b>            Cucina italiana e internazionale; laboratorio di cucina teorico pratico: l'olio di oliva; tecnologia dell'olio di oliva (5)  <b>Modulo 10: Spezie, erbe aromatiche e Gastronomia</b>            Le spezie e le erbe aromatiche; botanica delle spezie e delle erbe aromatiche; spezie, erbe aromatiche e Gastronomia (5)  <b>Altre attività (visite guidate, laboratori e prove "in itinere") (5)</b>  <b>Prova finale (8)</b>  <b>Totale CFU 60</b></p>

**Regione Lombardia - Università degli studi di Milano – Area scientifica e scientifico-tecnologica**  
**Master di I livello in "Nutrizione e fitness sportivo"**

REQUISITI D'ACCESSO	OBIETTIVI FORMATIVI	SBOCCHI PROFESSIONALI	PIANO FORMATIVO – SSD OGGETTO DI INSEGNAMENTO
<p>Il corso si rivolge ai possessori di laurea conseguita in una delle seguenti classi ex D.M. 270/2004, ovvero in una delle corrispondenti classi ex D.M. 509/99:</p> <p>L13 – Scienze biologiche;                      L22 – Scienze delle attività motorie e sportive;                      L26 – Scienze e tecnologie agro-alimentari;                      L29 – Scienze e tecnologie farmaceutiche limitatamente al corso di laurea in Tecniche erboristiche;                      L/SNT2 – Professioni sanitarie della riabilitazione, limitatamente al corso di laurea in Fisioterapia;                      L/SNT3 – Professioni sanitarie tecniche, limitatamente al corso di laurea in Dietistica.</p> <p>Possono presentare domanda di ammissione anche i possessori di laurea, conseguita secondo l'ordinamento in vigore prima dell'applicazione del D.M. 509/99, in Medicina e Chirurgia, Scienze biologiche, Scienze motorie, nonché i possessori di diploma ISEF e diploma universitario in Dietistica.</p>	<p>Il corso per master ha lo scopo di formare figure professionali idonee a operare come esperti di problematiche alimentari e nutrizionali applicate all'ambito sportivo per soggetti sani e per soggetti con diagnosi di patologie metaboliche (per esempio, il diabete) e/o funzionali (per esempio, cardiopatie, miopatie).</p>	<p>Coloro che conseguiranno il master acquisiranno competenze e conoscenze idonee a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- indirizzare soggetti di tutte le età a una corretta alimentazione correlata allo svolgimento dell'attività fisica praticata;</li> <li>- indirizzare atleti d'élite a una corretta alimentazione durante le fasi di allenamento e durante le fasi che precedono e seguono la prestazione;</li> <li>- seguire e indirizzare soggetti predisposti a patologie associate alla sedentarietà a una corretta alimentazione durante lo svolgimento dell'attività fisica;</li> <li>- seguire e indirizzare, tramite l'allenamento e la buona alimentazione, il recupero funzionale in soggetti che hanno subito traumi muscolari.</li> </ul>	<p>Il percorso formativo comprende attività didattiche frontali e altre forme di addestramento quali esercitazioni, utilizzo di strumentazioni e valutazioni nutrizionali per un totale di 576 ore.</p> <p>La didattica frontale si articola nei seguenti moduli:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Composizione corporea: somatipi/attività fisica; grasso corporeo; misurazioni. Bilancio energetico e sue misure;</li> <li>- Fabbisogni alimentari: scelta degli alimenti e numero dei pasti.</li> </ul> <p>Impostazione di una dieta in funzione del fabbisogno energetico;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nutrizione e prestazione nell'esercizio: macro e micronutrienti adattati allo sforzo muscolare. La dieta prima, durante e dopo l'attività fisica. Influenza della dieta sulla prestazione. Tipi di diete a diverso contenuto di macronutrienti;</li> <li>- Integratori e supplementi utili sia durante la prestazione sia nelle fasi di recupero.</li> </ul> <p>Seguirà un periodo di tirocinio della durata di 750 ore.</p> <p>Durante lo svolgimento dei corsi sono previste verifiche in itinere mirate all'accertamento delle conoscenze e competenze acquisite.</p> <p>La prova finale per il conseguimento del master consiste in un progetto di ricerca in ambito nutrizionale e sportivo atto a mettere in evidenza il lavoro autonomamente svolto.</p> <p>Le verifiche di profitto e la prova finale non danno luogo a votazione, bensì a un giudizio di approvazione o di riprovazione, con conseguente ripetizione, in quest'ultimo caso, della prova.</p> <p>Il conseguimento del master porta all'acquisizione di 70 CFU.</p>



**Regione Puglia – Università degli studi di Bari – Dipartimento di Psicologia e Scienze pedagogiche e didattiche**  
**Master di I livello in "Educazione alimentare, formazione e didattica per un'educazione alimentare eco-consapevole"**

REQUISITI D'ACCESSO	OBIETTIVI FORMATIVI	SBOCCHI PROFESSIONALI	PIANO FORMATIVO – SSD OGGETTO DI INSEGNAMENTO
<p><b>LAUREE ANTE D.M. 509:</b> Tutti i corsi  <b>DIPLOMA UNIVERSITARIO DI DURATA TRIENNALE:</b> Tutti i corsi  <b>CLASSI DELLE LAUREE TRIENNALI:</b> Tutte le classi  <b>CLASSI DELLE LAUREE SPECIALISTICHE D.M. 509:</b> Tutte le classi  <b>CLASSI DELLE LAUREE MAGISTRALI D.M. 270:</b> Tutte le classi</p>	<p>Il master intende fornire competenze specifiche nel campo dell'educazione a una corretta alimentazione, strettamente connessa al rispetto delle risorse ambientali e attenta al territorio, supportandole con le indispensabili conoscenze di base (fondamenti culturali, umanistici e scientifici).                  Si propone di rispondere in tal modo alla crescente domanda di competenze qualificate nel campo dell'educazione alimentare, in una prospettiva aperta alle problematiche ecologiche, formando una figura dal profilo professionale spendibile sia nell'ambito dell'istruzione scolastica, sia nell'ambito dei settori produttivi e professionali legati in vario modo all'alimentazione.</p>	<p>Il Master forma figure professionali con le adeguate conoscenze pedagogico-didattiche, la competenza e l'aggiornamento necessari per operare al meglio presso strutture pubbliche e private nelle quali la gestione della nutrizione di gruppi o comunità di persone richiede un controllo attento dell'alimentazione e delle sue conseguenze. In particolare, il master è rivolto alla formazione di quadri dirigenti e operativi nella scuola di ogni ordine e grado rispetto alla domanda, sempre più pressante, di una corretta educazione alimentare, nel rispetto dell'ambiente.....                  Appare prioritario, infatti, l'esigenza di fornire agli insegnanti degli strumenti efficaci per intervenire in modo sempre più competente e qualificato, con una didattica che consenta di chiarire il perché delle scelte alimentari, mettendo in guardia gli alunni rispetto ai molteplici fattori di rischio correlati alla non corretta nutrizione e identificando delle strategie che consentano loro di resistere alle pressioni sociali e mediatiche che li indirizzano a preferenze alimentari errate. La prospettiva è quella di creare, attraverso la prevenzione, condizioni più favorevoli a scelte di vita salutari, nel rispetto dell'ambiente, facendo leva sull'informazione, sulla sensibilizzazione, sull'approfondimento culturale e scientifico e su specifiche iniziative che coinvolgono attivamente gli alunni. Il master intende rispondere alla crescente domanda di competenze qualificate nel campo dell'educazione alimentare, in una prospettiva aperta alle problematiche ecologiche.</p>	<p>Settori scientifico disciplinari: M-STO/01, M-STO/02, L-FIL-LET/10, L-FIL-LET/11, L-FIL-LET/12, M-FIL/05, M-PSI/04, M-PED/01, M-PED/02, L-ART/06, MED/13, MED/44, MED/49, ING- IND/16, BIO/07, BIO/09, BIO/10, AGR/01, AGR/04, AGR/13, AGR/16, VET/04, SECS-P/13, M-DEA/01</p> <p>Per il piano formativo dettagliato e maggiori informazioni si rimanda al link <a href="https://www.uniba.it/offerta-formativa/master-universitari/2012-2013/educazione-alimentare/Proposta%20di%20istituzione%20e%20almeno%20didattica%20-%20EDUCAZIONE%20ALIMENTARE%20Formazione%20e%20didattica%20e%20educazione%20alimentare%20e%20co-consapevole.pdf">https://www.uniba.it/offerta-formativa/master-universitari/2012-2013/educazione-alimentare/Proposta%20di%20istituzione%20e%20almeno%20didattica%20-%20EDUCAZIONE%20ALIMENTARE%20Formazione%20e%20didattica%20e%20educazione%20alimentare%20e%20co-consapevole.pdf</a></p>

**Regione Puglia – Università degli studi di Bari – Dipartimento di Scienze del suolo, della pianta e dell’ambiente**  
**Master di I livello in “Salute, sicurezza alimentare e politiche relative per l’area mediterranea”**

REQUISITI D’ACCESSO	OBIETTIVI FORMATIVI	SBOCCHI PROFESSIONALI	PIANO FORMATIVO – SSD OGGETTO DI INSEGNAMENTO
<p>CLASSI DELLE LAUREE MAGISTRALI D.M. 270: LM-6-Biologia, LM-7-Biotecnologie agrarie, LM-9-Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche, LM-13-Farmacologia e farmacia industriale, LM-41-Medicina e chirurgia, LM-42-Medicina veterinaria, LM-61-Scienze della nutrizione umana, LM-69-Scienze e tecnologie agrarie, LM-70-Scienze e tecnologie alimentari, LM-81-Scienze per la cooperazione allo sviluppo, LM-86-Scienze zootecniche e tecnologie animali, LM/SNT1-Scienze infermieristiche e ostetriche, LM/SNT2-Scienze riabilitative delle professioni sanitarie, LM/SNT3-Scienze delle professioni sanitarie tecniche, LM/SNT4-Scienze delle professioni sanitarie della prevenzione</p> <p>Costituiscono requisito d’accesso anche i titoli affini conseguiti secondo gli ordinamenti didattici precedenti il decreto ministeriale 3 novembre 1999 n. 509, lauree ai sensi del D.M. 509/99 e lauree specialistiche ai sensi del D.M. 509/99</p>	<p>La “Health and Food Safety” deve garantire una minima protezione da malattie e stili di vita scorretti. La corretta nutrizione, derivante dalla disponibilità di cibo prodotto in modo eco-sostenibile e alimenti preparati e conservati adeguatamente, è in grado non solo di prevenire l’insorgere di malattie, ma anche di promuovere il buono stato di salute. Obiettivo del Master è di formare figure professionali con competenze nel settore agrario e medico-biologico, che possano suggerire ai propri governanti opportune modifiche delle regolamentazioni vigenti nell’areale mediterraneo, inerenti: l’insegnamento e la conoscenza delle migliori modalità di produzione, conservazione ed utilizzazione delle produzioni agrarie e degli alimenti, il rilievo di patologie legate a malnutrizione per difetto o per eccesso, l’analisi comparata delle abitudini e dell’organizzazione alimentare, promuovendo corrette strategie di politica agraria, socio-sanitaria, alimentare e nutrizionale.</p>	<p>Nell’area mediterranea, caratterizzata dalla contemporanea presenza di Paesi industrializzati e società pre-industriali, sussiste un diverso grado di sicurezza alimentare e una diversa consapevolezza dell’opinione pubblica sulla salvaguardia della salute. In tale area sono presenti scenari alimentari, nutrizionali e dietologici completamente differenti e, spesso, i costumi alimentari determinano importanti patologie. Nelle società preindustriali sussistono malattie di origine infettiva e parassitaria -.... Nelle società industriali la vasta reperibilità, disponibilità e variabilità dei cibi e degli alimenti, concorrono a determinare malattie soprattutto a carattere degenerativo... Appare fondamentale poter fornire all’opinione pubblica utili e corrette informazioni alimentari, suggerendo limitazioni nell’assunzione di cibo e diete maggiormente equilibrate. -... Appare evidente come l’intero territorio mediterraneo possa essere interessato all’attuazione di strategie e politiche sanitarie, agricole, alimentari e nutrizionali che promuovano la produzione sostenibile ed ecocompatibile di cibo e la corretta conservazione degli alimenti al fine di prevenire l’insorgere di malattie e favorire il buono stato di salute dei cittadini. Dunque, si ritiene vi sia un importante bisogno da parte dei citati territori e dei rispettivi Governi di significative domande formative, che curino l’approfondita preparazione di discenti nel settore agrario, per la produzione e conservazione agro-sostenibile del cibo e degli alimenti, e nel settore medico e dietologico, al fine di formare operatori esperti e motivati in grado di incidere sulle politiche sanitarie e alimentari dei propri Paesi, suggerendo sia itinerari agronomici, dietetici e salutistici sicuri sia la modifica o l’abolizione di abitudini alimentari inadeguate.</p>	<p>Settore scientifico disciplinare: <b>AGR01, AGR02, AGR03, AGR07, AGR09, AGR11, AGR12, AGR15, AGR16, AGR19, IUS11, MED09, MED26, MED42, BIO09, BIO14, SECS-P06, SECS-P13, VET04</b></p> <p>Per il piano formativo dettagliato e maggiori informazioni si rimanda al link <a href="http://www.uniba.it/offerta-formativa/master-universitari/2012-2013/hefsa/Proposta%20di%20sistituzione%20e%20alano%20didattico%20-%20SALUTE">http://www.uniba.it/offerta-formativa/master-universitari/2012-2013/hefsa/Proposta%20di%20sistituzione%20e%20alano%20didattico%20-%20SALUTE</a>:  <a href="http://www.uniba.it/offerta-formativa/master-universitari/2012-2013/hefsa/Proposta%20di%20sistituzione%20e%20alano%20didattico%20-%20SICUREZZA%20ALIMENTARE%20E%20POLITICHE%20RELATIVE%20PER%20LAREA%20MEDITERRANEA%20-%20HEFSA.pdf">http://www.uniba.it/offerta-formativa/master-universitari/2012-2013/hefsa/Proposta%20di%20sistituzione%20e%20alano%20didattico%20-%20SICUREZZA%20ALIMENTARE%20E%20POLITICHE%20RELATIVE%20PER%20LAREA%20MEDITERRANEA%20-%20HEFSA.pdf</a></p>

**Regione Toscana - Università degli studi di Pisa – Facoltà di Medicina e Chirurgia**  
**Master di I livello in “Nutrizione e dietetica in nefrologia”**

REQUISITI D'ACCESSO	OBIETTIVI FORMATIVI	SBOCCHI PROFESSIONALI	PIANO FORMATIVO – SSD OGGETTO DI INSEGNAMENTO
<p><b>Laurea Triennale:</b> CLASSE DELLE LAUREE IN PROFESSIONI SANITARIE TECNICHE (SNT/3) - Dietistica  <b>Altri titoli accademici:</b> Diploma Universitario di DIETISTA  <b>Laurea Specialistica:</b> CLASSE DELLE LAUREE SPECIALISTICHE IN MEDICINA E CHIRURGIA (46/5)  <b>Laurea Magistrale:</b> MEDICINA E CHIRURGIA (LM-41)  <b>Laurea Vecchio Ordinamento:</b> MEDICINA E CHIRURGIA</p>	<p>Il corso fornisce conoscenze, approfondimenti e strumenti operativi riguardanti le problematiche nutrizionali e le terapie dietetiche in ambito nefrologico, settore dove la disponibilità di personale dedicato è molto scarsa. In Italia fino ad oggi manca la figura del dietista renale, che invece sarebbe estremamente utile nella prevenzione e nel trattamento delle malattie renali, proprio per la complessità della clinica e delle problematiche nutrizionali del paziente nefropatico. Infatti l'insufficienza renale cronica, l'emodialisi, la dialisi peritoneale, il trapianto, ed perfino la calcolosi renale hanno importanti e diverse implicazioni nutrizionali che richiedono, per essere correttamente affrontate, anche una buona conoscenza di fisiopatologia e di clinica. Infine, la prevenzione della nefropatia cronica assume una grande rilevanza in termini di salute sociale e di economia sanitaria. Le cause più importanti di nefropatia sono l'ipertensione, il diabete, l'obesità e la sindrome metabolica, tutte condizioni ampiamente prevalenti nei paesi occidentali compresa l'Italia, e suscettibili di prevenzione e terapia dietetica. Gli argomenti saranno: biochimica dei nutrienti, basi di nutrizione clinica, psicologia clinica, basi di farmacologia, elementi di medicina interna e semiotica, aspetti di igiene e sicurezza degli alimenti di derivazione animale o vegetale e i diversi campi della nefrologia clinica.</p>	<p>Non sono specificati ma sono implicati negli obiettivi formativi</p>	<p>Non presente sul sito</p>

**Regione Veneto - Università degli studi di Padova – Facoltà di Medicina e Chirurgia**  
**Master di I livello in "Nutrizione di comunità ed educazione alimentare - NUTRICEA"**

REQUISITI D'ACCESSO	OBIETTIVI FORMATIVI	SBOCCHI PROFESSIONALI	PIANO FORMATIVO – SSD OGGETTO DI INSEGNAMENTO																																																																		
<p><b>Classi delle lauree triennali D.M. 270:</b>                      Biologia; professioni sanitarie della prevenzione; professioni sanitarie della riabilitazione; professioni sanitarie tecniche; professioni sanitarie, infermieristiche e professione sanitaria ostetrica; scienze biologiche; scienze del turismo; scienze dell'educazione e della formazione; scienze delle attività motorie e sportive; scienze e tecniche psicologiche; scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali; scienze e tecnologie chimiche; scienze e tecnologie farmaceutiche; scienze e tecnologie per l'ambiente e la natura; scienze e tecnologie zootecniche e delle produzioni animali</p> <p><b>Classi delle lauree magistrali D.M. 270:</b>                      Biologia; biotecnologie agrarie; biotecnologie industriali; biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche; farmacia e farmacia industriale; medicina e chirurgia; medicina veterinaria; odontoiatria e protesi dentaria; organizzazione e gestione dei servizi per lo sport e le attività motorie; programmazione e gestione dei servizi educativi; psicologia; scienze chimiche; scienze della natura; scienze della nutrizione umana; scienze delle professioni sanitarie della prevenzione e prof. sanitarie tecniche; scienze e tecniche delle attività motorie preventive e adattate; scienze e tecniche dello sport; scienze e tecnologie agrarie; scienze e tecnologie alimentari; scienze e tecnologie della chimica industriale; scienze e tecnologie forestali ed ambientali; scienze infermieristiche e ostetriche; scienze riabilitative delle professioni sanitarie.</p> <p>Costituiscono requisito d'accesso anche i titoli affini conseguiti secondo gli ordinamenti didattici precedenti il decreto ministeriale 3 novembre 1999 n. 509, lauree ai sensi del D.M. 509/99 e lauree specialistiche ai sensi del D.M. 509/99</p>	<p>Il Master opera nel campo della nutrizione sociale e dell'alimentazione consapevole per fornire sbocchi occupazionali nelle aree della nutrizione umana, con particolare riferimento alle problematiche connesse alla ristorazione collettiva di comunità, al controllo e alla sicurezza alimentare. L'obiettivo è far sì che i corsisti acquisiscano strumenti tali da rendere operative le linee guida e le indicazioni nutrizionali con senso critico e con competenze approfondite e aggiornate. Inoltre il Master formerà figure che, avendo acquisito tali conoscenze e capacità, saranno in grado di trasferire tutto ciò nei settori lavorativi, operando attivamente e propositivamente nell'ambito dell'educazione alimentare sia nel settore pubblico che privato.</p>	<p>Il Master forma figure professionali nel campo della nutrizione umana che possono essere un efficace strumento per affrontare con competenza problematiche rilevanti quali una sana e corretta alimentazione nell'ambito della ristorazione collettiva. I corsisti possono spendere la loro formazione ed esperienza acquisita trovando sbocchi occupazionali come consulenti o come operatori, in strutture pubbliche o private che accolgono comunità di persone. Potranno avere un ruolo come esperti provvedendo ad esigenze particolari, come nel caso di comunità di sportivi o avendo attenzione alla prevenzione e alla conservazione della salute come nel caso delle mense scolastiche o delle case di riposo. La loro attività potrà essere preziosa per Enti pubblici (strutture regionali, provinciali e comunali, come ad esempio nel Servizio Sanitario Nazionale, nei settori dell'igiene degli alimenti e dell'educazione alimentare) e aziende private.</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Insegnamenti</th> <th>CFU</th> <th>Ore Didattiche Frontali</th> <th>Ore Seminari</th> <th>Testimonianze esperti</th> <th>Ore did. a distanza</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE</td> <td>6</td> <td>7</td> <td>14</td> <td>14</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>CONTROLLO DEL METABOLISMO E QUADRO NUTRIZIONALE</td> <td>5</td> <td>14</td> <td>14</td> <td>-</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>INTOLLERANZE ED EFFETTI AVVERSI DEGLI ALIMENTI</td> <td>3</td> <td>7</td> <td>7</td> <td>7</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>TRASFORMAZIONI E METABOLISMO ENERGETICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI</td> <td>6</td> <td>14</td> <td>7</td> <td>14</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>ALIMENTI FUNZIONALI E ADDIZIONATI E ADDITIVI ALIMENTARI</td> <td>7</td> <td>21</td> <td>7</td> <td>7</td> <td>14</td> </tr> <tr> <td>MANAGEMENT NUTRIZIONALE E ALIMENTAZIONE DI COMUNITÀ</td> <td>3</td> <td>7</td> <td>7</td> <td>-</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>EDUCAZIONE ALIMENTARE</td> <td>3</td> <td>14</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>EPIDEMIOLOGIA NUTRIZIONALE E LEGISLAZIONE</td> <td>6</td> <td>7</td> <td>14</td> <td>7</td> <td>14</td> </tr> <tr> <td>IGIENE DEGLI ALIMENTI E ANALISI DEL RISCHIO GENETICAMENTE MODIFICATI</td> <td>6</td> <td>7</td> <td>14</td> <td>14</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td></td> <td>3</td> <td>7</td> <td>14</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>	Insegnamenti	CFU	Ore Didattiche Frontali	Ore Seminari	Testimonianze esperti	Ore did. a distanza	BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE	6	7	14	14	7	CONTROLLO DEL METABOLISMO E QUADRO NUTRIZIONALE	5	14	14	-	7	INTOLLERANZE ED EFFETTI AVVERSI DEGLI ALIMENTI	3	7	7	7	-	TRASFORMAZIONI E METABOLISMO ENERGETICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI	6	14	7	14	7	ALIMENTI FUNZIONALI E ADDIZIONATI E ADDITIVI ALIMENTARI	7	21	7	7	14	MANAGEMENT NUTRIZIONALE E ALIMENTAZIONE DI COMUNITÀ	3	7	7	-	7	EDUCAZIONE ALIMENTARE	3	14	-	-	7	EPIDEMIOLOGIA NUTRIZIONALE E LEGISLAZIONE	6	7	14	7	14	IGIENE DEGLI ALIMENTI E ANALISI DEL RISCHIO GENETICAMENTE MODIFICATI	6	7	14	14	7		3	7	14	-	-
Insegnamenti	CFU	Ore Didattiche Frontali	Ore Seminari	Testimonianze esperti	Ore did. a distanza																																																																
BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE	6	7	14	14	7																																																																
CONTROLLO DEL METABOLISMO E QUADRO NUTRIZIONALE	5	14	14	-	7																																																																
INTOLLERANZE ED EFFETTI AVVERSI DEGLI ALIMENTI	3	7	7	7	-																																																																
TRASFORMAZIONI E METABOLISMO ENERGETICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI	6	14	7	14	7																																																																
ALIMENTI FUNZIONALI E ADDIZIONATI E ADDITIVI ALIMENTARI	7	21	7	7	14																																																																
MANAGEMENT NUTRIZIONALE E ALIMENTAZIONE DI COMUNITÀ	3	7	7	-	7																																																																
EDUCAZIONE ALIMENTARE	3	14	-	-	7																																																																
EPIDEMIOLOGIA NUTRIZIONALE E LEGISLAZIONE	6	7	14	7	14																																																																
IGIENE DEGLI ALIMENTI E ANALISI DEL RISCHIO GENETICAMENTE MODIFICATI	6	7	14	14	7																																																																
	3	7	14	-	-																																																																

MASTER DI II LIVELLO



**Regione Campania - Università degli studi di Napoli “Federico II” – Facoltà di Medicina e Chirurgia  
Master di II livello “Dietologia e alimentazione umana”**

REQUISITI D'ACCESSO	OBIETTIVI FORMATIVI	SBOCCHI PROFESSIONALI	PIANO FORMATIVO – SSD OGGETTO DI INSEGNAMENTO
<p>Lauree (nuovo ordinamento): Specialistica in Medicina e Chirurgia (classe 46/S) e/o stesso corso di LM (classe LM-41); corso di Laurea Specialistica in Farmacia (classe 14/S) e/o stesso Corso di LM (LM-13); corso di Laurea Specialistica Chimica e Tecnologia farmaceutiche (14/S) e/o stesso corso di LM (LM-13); corso di Laurea Specialistica in Scienze Biologiche (classe 6/S) e/o stesso Corso di LM (classe LM-6); corso di Laurea Specialistica in Scienze agrarie (classe 77/S) e/o stesso Corso di LM (classe LM-70); corso di Laurea Specialistica in Scienze Chimiche (62/S) e/o stesso Corso di LM (LM-54); corso di Laurea Specialistica in Scienze e tecnologie alimentari (classe 78/S) e/o stesso Corso di LM (classe LM-70); corso di Laurea Specialistica interfacoltà in Alimenti e salute (classe 69/S) e/o stesso Corso di LM in Scienza degli Alimenti e Nutrizione (classe LM-61); corso di Laurea Specialistica interfacoltà in Nutrizione umana (classe 69/S) e/o Corso di LM interfacoltà in Scienze della Nutrizione Umana (classe LM-61); corso di Laurea Specialistica in Biotecnologie Mediche (classe 9/S) e/o stesso Corso di LM (classe LM-9).</p>	<p>Il Corso di Master di II livello in “Dietologia e Alimentazione Umana” è destinato a cultori di discipline (sapori) riguardanti le caratteristiche dei nutrienti che entrano nell'alimentazione umana. Particolare enfasi è posta nello studio dei comportamenti alimentari nelle diverse condizioni fisiologiche dell'uomo. Esso si prefigge di contribuire alla formazione di professionisti, con conoscenze multidisciplinari teoriche e pratiche, relative alla Alimentazione umana nelle diverse condizioni fisiologiche (adolescenza, maturità, invecchiamento, gravidanza, allattamento, menopausa). I partecipanti dovranno acquisire durante il corso annuale una sinergia di esperienze da poter spendere per: a) sviluppare le conoscenze di base e l'abilità professionale per valutare, riconoscere e risolvere i problemi connessi al dispendio energetico, ai fabbisogni nutrizionali e alla definizione dello stato nutrizionale nelle varie condizioni fisiologiche; b) acquisire conoscenze sulle proprietà organolettiche dei principali alimenti e sulle tecniche di preparazione di nutrienti per l'alimentazione umana; c) stimolare ricerche cliniche ed epidemiologiche sull'alimentazione umana; d) promuovere l'aggiornamento del personale con competenze nel campo dell'alimentazione umana.</p>	<p>Non sono specificati ma sono implicati negli obiettivi formativi</p>	<p>Principali settori SS.DD. di riferimento: BIO/09, MED/09, SECS-P/13. Presente anche MED/49</p>

**Regione Emilia Romagna - Università degli studi di Bologna – Facoltà di Medicina e Chirurgia**  
**Master di II livello “Alimentazione ed educazione alla salute”**

REQUISITI D'ACCESSO	OBIETTIVI FORMATIVI/SBOCCCHI PROFESSIONALI	PIANO FORMATIVO – SSD OGGETTO DI INSEGNAMENTO
<p>Laurea in Medicina e Chirurgia Laurea in Biologia                      Laurea in Scienze della Nutrizione Umana                      Laurea in Farmacia o CTF</p>	<p><b>Profilo professionale per laureati in Medicina e Chirurgia: Medico Esperto in Alimentazione ed Educazione alla Salute</b>                      Il Master forma una figura professionale che propone l’educazione alla salute per un equilibrio metabolico e psicofisico al fine di gestire al meglio le proprie attività. Prescrive diete a soggetti sani e diete speciali per soggetti con accertate condizioni patologiche, anche in ospedali e case di cura pubbliche e private. Propone piani alimentari per mense aziendali, collettività, gruppi sportivi in relazione alla loro composizione ed alle caratteristiche dei soggetti. Prescrive farmaci, integratori, vitamine, minerali, correlati al piano dietetico proposto. Fornisce consulenze in ambito nutrizionale.</p> <p><b>Profilo professionale per laureati in Biologia e Scienze della Nutrizione Umana: Esperto in Alimentazione ed Educazione alla salute</b>                      Il Master forma una figura professionale che propone l’educazione alla salute per un equilibrio metabolico e psicofisico al fine di gestire al meglio le proprie attività. Prescrive diete a soggetti sani o anche a soggetti con particolari patologie, accertate e certificate dal medico curante, anche in ospedali e case di cura pubbliche e private. Propone piani alimentari per mense aziendali, collettività, gruppi sportivi, in relazione alla loro composizione ed alle caratteristiche dei soggetti. Prescrive integratori, vitamine, minerali, correlati al piano dietetico proposto (DGRUOS/P/1.8. d.n.1). Fornisce consulenze in ambito nutrizionale.</p> <p><b>Profilo professionale per laureati in Farmacia o CTF: Esperto in Alimentazione ed Educazione alla Salute</b>                      Il Master forma una figura professionale che propone l’educazione alla salute per un equilibrio metabolico e psicofisico al fine di gestire al meglio le proprie attività. Il laureato in Farmacia o CTF che opera in farmacia aperta al pubblico acquisirà le competenze atte ad espletare al meglio il ruolo di educatore alla salute e di corretti stili di vita, fornire conoscenze e informazioni adeguate in ambito alimentare e nutrizionale, aumentare la capacità di risposta verso i cittadini utenti della farmacia, fornire informazioni adeguate e aggiornate sulle possibili interazioni tra alimenti e farmaci. Il Laureato che opera in ambito aziendale acquisirà le competenze specifiche atte a distinguere correttamente i diversi principi nutrizionali, le diverse tipologie di alimenti: dagli alimenti semplici ai nutraceutici, fornendo soluzioni moderne e adeguate alle richieste del mercato farmaceutico e nutraceutico.</p>	<p>Antropologia e filosofia dell'alimentazione BIO/08 3 CFU                      Psicologia e disturbi del comportamento alimentare MED/39 3 CFU                      Fisiologia, biochimica, macro-micro nutrienti e integrazione BIO/10 6 CFU                      Alimentazione nel III Millennio BIO/08 5 CFU                      Nutraceutica e sostanze nervine, alcoliche (valori e disvalori della nuova alimentazione) BIO/10 4 CFU                      Alimentazione, nutrizione e genomica e necessità nutrizionali CHIM/11 3 CFU                      Elaborazione delle diete MED/12 6CFU                      Alimentazione negli stati fisiologici e nello sportivo BIO/10 5 CFU                      Allergie, intolleranze ed altre patologie BIO/09 5 CFU                      Obesità, sindrome metabolica e altri stati patologici di grande prevalenza MED/09 6 CFU                      Tutela della salute, legislazione e politiche internazionali in campo alimentare IUS/01 2 CFU                      Piano didattico                      Antropologia e filosofia dell'alimentazione                      Psicologia e disturbi del comportamento alimentare Fisiologia, biochimica, macro-micro nutrienti e integrazione                      Alimentazione nel III Millennio                      Nutraceutica e sostanze nervine, alcoliche (valori e disvalori della nuova alimentazione)                      Alimentazione, nutrizione e genomica e necessità nutrizionali                      Elaborazione delle diete                      Alimentazione negli stati fisiologici e nello sportivo Allergie, Intolleranze ed altre patologie                      Obesità, sindrome metabolica e altri stati patologici di grande prevalenza                      Tutela della salute, legislazione e politiche internazionali in campo alimentare</p>



**Regione Lazio - Università Cattolica del Sacro Cuore – Facoltà di Medicina e Chirurgia**  
**Master di II livello “Dietetica e Nutrizione”**

REQUISITI D'ACCESSO	OBIETTIVI FORMATIVI/SBOCCHI PROFESSIONALI	PIANO FORMATIVO – SSD OGGETTO DI INSEGNAMENTO
<p>Requisiti per l'ammissione sono il possesso di Laurea in Medicina e Chirurgia Laurea in Scienze della Nutrizione (classe 69/S) Laurea (vecchio ordinamento, ante D.M. 509/99) in Scienze Biologiche e Farmacia Laurea specialistica (ex D.M. 509/99) in Biologia (classe 6/S), Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche (classe 9/S), Farmacia e Farmacia (classe 14/S)</p> <p>Non è ammesso al master chi è contemporaneamente iscritto ai corsi di laurea del vecchio ordinamento, triennale e specialistica, a scuole di specializzazione, a dottorati di ricerca. Non è consentita la contemporanea iscrizione a più master.</p>	<p>Conoscenze approfondite, volte a mantenere un corretto stato di salute e prevenire la comparsa di malattie, e far acquisire competenze per l'uso di alimenti sicuri, di una dieta adeguata e di un comportamento alimentare corretto.</p> <p>La conoscenza dei fattori che incidono sulla sicurezza alimentare è importante per coloro che operano in campo alimentare in quanto qualità e salubrità dei cibi sono essenziali per l'alimentazione sana.</p> <p>Sono definiti inoltre i bisogni (in energia e nutrienti) nel singolo individuo e in gruppi di popolazione, le basi biochimiche e fisiopatologiche dei processi metabolici, la cui terapia si avvale del trattamento dietetico, e i disordini congeniti o acquisiti del metabolismo dei carboidrati, grassi e proteine, minerali e vitamine.</p> <p>Sono illustrati il significato, gli obiettivi e le modalità di esecuzione di un piano di trattamento dietetico, finalizzato ad una corretta alimentazione dei soggetti sani, nelle diverse età della vita e in differenti condizioni fisiologiche.</p> <p>Gli aspetti tecnologici, igienici ed economico sociali vengono affrontati nella sezione di nutrizione applicata (2 moduli didattici), mentre aspetti più specifici riguardanti la dietoterapia delle malattie nutrizionali di grado medio-elevato e la nutrizione artificiale sono svolti nella sezione di nutrizione clinica (2 moduli didattici).</p> <p><b>La frequenza del Master non comporta automaticamente la possibilità di prescrivere ed elaborare una dieta qualora non sia previsto dal titolo di studio, secondo la normativa vigente.</b></p>	<p>L'ordinamento didattico è articolato come segue:</p> <p><b>Discipline - Ore - CFU - SSD</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Biochimica della Nutrizione 130 5,2 BIO/10</li> <li>2. Biochimica cellulare 60 2,4 BIO/10</li> <li>3. Biochimica della Nutrizione 60 2,4 BIO/10</li> <li>4. Biochimica sistematica Umana 5 0,2 BIO/10</li> <li>5. Biochimica Umana 5 0,2 BIO/10</li> <li>6. Biochimica Clinica 5 0,2 BIO/12</li> <li>7. Bioetica 5 0,2 MED/43</li> <li>8. Allergologia 5 0,2 MED/9</li> <li>9. Chimica degli Alimenti II 5 0,2 CHIM/10</li> <li>11. Igiene generale e applicata 5 0,2 MED/42</li> <li>12. Neonatologia 5 0,2 MED/38</li> <li>13. Pediatria generale 5 0,2 MED/38</li> <li>12. Pediatria generale specialistica 5 0,2 MED/38</li> <li>14. Chirurgia Generale I 25 1 MED/18</li> <li>15. Chirurgia Generale II 25 1 MED/18</li> <li>16. Chirurgia Generale III 5 0,2 MED/18</li> <li>17. Ginecologia e Ostetricia 5 0,2 MED/40</li> <li>18. Malattie infettive e tropicali 5 0,2 MED/17</li> <li>19. Medicina del lavoro 5 0,2 MED/17</li> <li>20. Epatologia 5 0,2 MED/42</li> <li>21. Geriatria e gerontologia 5 0 MED/09</li> <li>22. Oncologia e Nutrizione 5 0,2 MED/04</li> <li>23. Radiologia e Nutrizione 5 0,2 MED/36</li> <li>24. Medicina Interna 5 0,2 MED/09</li> <li>25. Medicina Interna 100 MED/09</li> <li>26. Cardiologia 5 0,2 MED/11</li> <li>27. Chirurgia sostitutiva dei trapianti 5 0,2 MED/18</li> <li>27. Emodialisi 5 0,2 MED/18</li> <li>28. Nutrizione Umana 5 0,2 BIO/09</li> <li>29. Psichiatria 10 0,4 MED/25</li> <li>30. Endocrinologia 5 0,2 MED/13</li> <li>30. Endocrinologia 10 0,4 MED/13</li> <li>31. Farmacia 5 0,2 CHIM/10</li> <li>32. Scienze tecniche dietetiche appl. 25 ore MED/49</li> <li>33 Scienze tecniche dietetiche appl. 1 25 ore MED/49</li> <li>34 Scienze tecniche dietetiche appl. 0,8 CFU MED/49</li> <li>35 Scienze tecniche dietetiche appl. 1,6 CFU MED/49 +</li> <li>36 Scienze tecniche dietetiche appl. MED/49</li> <li>36 Scienze tecniche dietetiche appl. 0,4 CFU MED/49</li> <li>36 Scienze tecniche dietetiche appl. 0,4 CFU C. MED/49</li> </ol> <p>ATTIVITÀ TUTORIALE (tirocinio)</p> <p>ATTIVITÀ SEMINARIALE 100 ORE</p> <p>STUDIO individuale 300 ORE</p> <p>TESI preparazione 100 ORE</p> <p>Totale 1500 ORE 60 CFU</p>

**Regione Lazio - Università degli studi di Roma “La Sapienza” – Facoltà di Medicina e Odontoiatria**  
**Master di II livello “Diagnosi e trattamento dei disturbi del comportamento alimentare”**

REQUISITI D'ACCESSO	OBIETTIVI FORMATIVI	SBOCCHI PROFESSIONALI	PIANO FORMATIVO – SSD OGGETTO DI INSEGNAMENTO
<p>46/S Medicina e chirurgia LM-41                      63/S Scienze cognitive LM-55                      65/S Scienze dell'educazione degli adulti e della formazione                      Continua LM-57                      67/S Scienze della comunicazione sociale e istituzionale LM-59                      69/S Scienze della nutrizione umana LM-61                      78/S Scienze e tecnologie agroalimentari LM-70                      87/S Scienze pedagogiche LM-85</p>	<p>Il Master si propone di realizzare un percorso formativo finalizzato a:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Consentire l'acquisizione delle più diffuse e condivise teorie e conoscenze scientifiche nell'ambito della individuazione precoce, della Diagnosi e della Terapia dei Disturbi del Comportamento Alimentare.</li> <li>2) Apprendere come individuare e costruire percorsi modulari integrati per la assistenza ed il trattamento dei Disturbi della Alimentazione nelle varie fasi del loro decorso clinico.</li> <li>3) Acquisire metodiche e procedure terapeutiche affidabili e in grado di garantire un trattamento complessivo e complesso che riesca ad integrare e ad articolare, in una prospettiva multidisciplinare, i diversi approcci riconosciuti efficaci nei confronti di tale tipo di Disturbi.</li> <li>4) Garantire le conoscenze pratiche e professionali necessarie per la gestione dei disturbi, unitamente alle comorbilità e alle patologie trasversali che li accompagnano.</li> <li>5) Conoscere ed esperire direttamente le differenti modalità assistenziali (Ambulatorio, Day Hospital, Ricovero) a questi disturbi, insieme a problematiche e modalità di utilizzazione del lavoro in équipe</li> </ol>	<p>Il corso di Master è rivolto a soggetti interessati a sviluppare una concreta professionalità nel campo dei Disturbi del Comportamento Alimentare (Anorexia Nervosa, Bulimia Nervosa, Disturbo dell'Alimentazione Incontrollata), valida a livello regionale, nazionale ed internazionale. Questo al fine di sviluppare i requisiti e le competenze necessarie per ottenere uno sbocco professionale nelle strutture pubbliche e private deputate al trattamento dei Disturbi del Comportamento Alimentare.</p>	<p>ATTIVITA' DIDATTICA                      Modulo 1 - Diagnosi e classificazione dei Disturbi del Comportamento Alimentare - 5 CFU                      Modulo 2 - Aspetti interistitici e nutrizionali - 5 CFU                      Modulo 3 - Le comorbilità psichiatriche e le patologie trasversali - 5 CFU                      Modulo 4 - I percorsi assistenziali specifici e multidisciplinari integrati - 10 CFU                      Modulo 5 - Il lavoro con le famiglie - 10 CFU                      Modulo 6 - Il lavoro in équipe - 5 CFU                      Modulo 7 - La valutazione dei risultati - 4 CFU                      ALTRE ATTIVITÀ                      Esperienze pratiche assistite - 10 CFU                      Attività di studio e ricerca assistite - 5 CFU                      PROVA FINALE - 1 CFU                      TOTALE 60 CFU</p>

**Regione Lombardia - Università Cattolica del Sacro Cuore – Facoltà di Psicologia**  
**Master di II livello "Psicologia clinica dei Disturbi del Comportamento Alimentare e dell'obesità"**

REQUISITI D'ACCESSO	OBIETTIVI FORMATIVI/SBOCCHI PROFESSIONALI	PIANO FORMATIVO – SSD OGGETTO DI INSEGNAMENTO
<p>Aperto a Laureati in Psicologia e in Medicina ma si precisa anche che: "... Altre lauree sanitarie potranno essere valutate verificando l'attinenza del curriculum rispetto ai contenuti del Master..."</p>	<p>Il Master in Psicologia Clinica dei disturbi del comportamento alimentare e dell'obesità propone un percorso formativo biennale finalizzato all'acquisizione di competenze professionali relative a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la valutazione diagnostica e l'impostazione di un piano riabilitativo delle principali forme di disturbo del comportamento alimentare e di obesità;</li> <li>- i principali protocolli di trattamento multidisciplinare dei pazienti con disturbo del comportamento alimentare e con obesità, sia nei contesti ospedalieri che ambulatoriali;</li> <li>- la promozione del benessere ed il miglioramento della qualità della vita dei pazienti con disturbi del comportamento alimentare e dell'obesità che accedono ai contesti ospedalieri, ai servizi socio-sanitari, agli ambulatori e agli altri medical settings;</li> <li>- le metodologie di valutazione degli outcome clinici;</li> <li>- la dimensione relazionale della cura con riferimento all'equipe di lavoro e ai legami del paziente con il contesto familiare e comunitario;</li> <li>- le principali psicopatologie connesse ai disturbi del comportamento alimentare e all'obesità e le attuali possibilità di cura e riabilitazione;</li> <li>- gli aspetti organizzativi del lavoro di cura e l'integrazione delle diverse competenze in equipe (psicologo, psicoterapeuta, psichiatra, endocrinologo, internista, dietista, fisioterapista, ecc...)</li> </ul> <p>È prevista la partecipazione al progetto formativo da parte di qualificati enti, fondazioni ed istituzioni che operano nell'ambito sanitario.</p> <p>In particolare vi saranno le partnership dell'IRCCS Istituto Auxologico Italiano, uno fra i principali centri di ricerca e cura dei disturbi del comportamento alimentare e dell'obesità, e la SIS-DCA, la Società Scientifica italiana per lo studio dei disturbi del comportamento alimentare.</p>	<p><b>La riabilitazione dei DCA e dell'obesità nell'officina biopsicosociale: l'approccio integrato multidisciplinare (modulo introduttivo di 2 giornate):</b> Aspetti biopsicosociali nella diagnosi e cura dei DCA e dell'obesità. La necessità del lavoro multidisciplinare in equipe. L'integrazione e la specificità delle diverse figure professionali. Il ruolo delle associazioni di pazienti ed ex-pazienti.</p> <p><b>L'Anorexia Nervosa: aspetti fisiologici, nutrizionali, psicologici, psichiatrici e socio-culturali (2 moduli, base ed avanzato, per un totale di 8 giornate):</b> L'Anorexia Nervosa: una definizione multidisciplinare. Aspetti organici della AN. Aspetti nutrizionali della AN. Aspetti psicologici e psicopatologici della AN. Aspetti socio-culturali della AN. Valutazione diagnostica della AN. Trattamento multidisciplinare integrato della AN in contesti ospedalieri. Trattamento multidisciplinare integrato della AN in contesti extra-ospedalieri</p> <p><b>La Bulimia Nervosa: aspetti fisiologici, nutrizionali, psicologici, psichiatrici e socio-culturali (2 moduli, base ed avanzato, per un totale di 8 giornate):</b> L'Anorexia Nervosa: una definizione multidisciplinare. Aspetti organici della BN. Aspetti nutrizionali della BN. Aspetti psicologici e psicopatologici della BN. Aspetti socio-culturali della BN. Valutazione diagnostica della BN. Trattamento multidisciplinare integrato della BN in contesti ospedalieri. Trattamento multidisciplinare integrato della BN in contesti extra-ospedalieri</p> <p><b>I Disturbi del Comportamento Alimentare Non Alimenti specificati (con particolare attenzione al Binge Eating Disorder): aspetti fisiologici, nutrizionali, psicologici, psichiatrici e socio-culturali (2 moduli, base ed avanzato, per un totale di 8 giornate):</b> I Disturbi del Comportamento Alimentare Non Alimenti specificati: classificazione, nuove tendenze e specificità del BED. Aspetti organici della BED. Aspetti nutrizionali della BED. Aspetti psicologici e psicopatologici della BED. Aspetti socio-culturali della BED. Valutazione diagnostica della BED. Trattamento multidisciplinare integrato della BED in contesti ospedalieri. Trattamento multidisciplinare integrato della BED in contesti extra-ospedalieri</p> <p><b>L'obesità: aspetti fisiologici, nutrizionali, psicologici, psichiatrici e socio-culturali (2 moduli, base ed avanzato, per un totale di 8 giornate):</b> L'obesità: una definizione multidisciplinare. Aspetti organici della obesità. Aspetti nutrizionali della obesità. Aspetti psicologici e psicopatologici della obesità. Aspetti socio-culturali della obesità. Valutazione diagnostica della obesità. Trattamento multidisciplinare integrato della obesità in contesti ospedalieri. Trattamento multidisciplinare integrato della obesità in contesti extra-ospedalieri</p> <p><b>La riabilitazione dei DCA e dell'obesità: nuovi scenari di cura (teleassistenza e telemedicina) e nuove terapie (chirurgia bariatrica, farmacologia, ecc...) a confronto:</b> Telemedicina: monitoraggio ed assistenza remoti nei DCA e obesità. La chirurgia bariatrica nelle obesità severe. Farmacologia. DCA e obesità. Nuove sfide per il futuro. Valutazione e crediti formativi.</p> <p><b>Prova finale e titolo finale:</b> Sarà rilasciato il titolo di Master universitario di secondo livello in <i>Psicologia clinica dei Disturbi del Comportamento Alimentare e dell'obesità</i></p>

**Regione Lombardia - Università degli studi di Pavia – Facoltà di SS.MM.FF.NN**  
**Master di II livello "Nutrizione umana"**

REQUISITI D'ACCESSO	OBIETTIVI FORMATIVI/SBOCCCHI PROFESSIONALI	PIANO FORMATIVO – SSD OGGETTO DI INSEGNAMENTO																																																																		
<p><b>Diploma di laurea specialistica, ai sensi del D.M. n. 509/1999, in una delle seguenti classi:</b>                      Biologia 6/S                      Biotechnologie industriali 8/S                      Biotechnologie mediche veterinarie e farmaceutiche 9/S                      Farmacia e Farmacia Industriale 14/S                      Medicina e Chirurgia 46/S                      Scienze e tecnologie agroalimentari 78/S                      Scienze della nutrizione umana 69/S                      Scienze e tecniche delle attività motorie preventive ed adattative 76/S</p> <p><b>Diploma di laurea/laurea magistrale, ai sensi del D.M. n. 270/2004, corrispondenti:</b>                      Biologia LM-6                      Biotechnologie Industriali LM-8                      Biotechnologie mediche veterinarie e farmaceutiche LM-9                      Farmacia e Farmacia Industriale LM-13                      Medicina e Chirurgia LM-41 Scienze e Tecnologie alimentari LM-70                      Scienze della Nutrizione Umana LM-61                      Scienze e tecniche delle attività motorie preventive e adattate LM-47                      Scienze e Tecniche dello sport LM-68                      Scienze della natura LM-60</p> <p><b>Diploma di laurea secondo il previgente ordinamento in:</b>                      Chimica e tecnologia farmaceutiche                      Farmacia                      Medicina e Chirurgia                      Scienze biologiche                      Scienze naturali                      Scienze motorie                      Biotechnologie agro-industriali                      Scienze e Tecnologie Alimentari</p>	<p>La dieta inadeguata e una condizione di sedentarietà sono tra i fattori di rischio per la salute ed influenzano in modo significativo l'aspettativa di vita.                      Il Master ha lo scopo di fornire ai laureati di diverse discipline scientifiche le competenze necessarie per la formazione di professionisti nel campo della nutrizione umana, in grado di promuovere politiche di prevenzione e di attuare interventi di correzione dello stile di vita della persona.                      Il corso intende sviluppare competenze per:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- valutare lo stato nutrizionale in individui nelle diverse fasce di età</li> <li>- formulare diete e menù adeguati ai bisogni</li> <li>- acquisire le conoscenze di base nel campo della nutrizione umana e della sicurezza alimentare</li> <li>- acquisire conoscenze sui disturbi del comportamento alimentare, su allergie e intolleranze alimentari, sui fattori di rischio metabolici</li> <li>- programmare e gestire interventi di sorveglianza nutrizionale</li> <li>- promuovere le capacità didattiche, nel campo della nutrizione umana, utili alla progettazione e gestione di interventi educativi e di formazione continua o aggiornamento per insegnanti, operatori sanitari o gruppo di popolazione</li> <li>- acquisire competenze informatiche utili alla gestione dei sistemi informativi dei servizi di ristorazione e la gestione di banche dati</li> <li>- conoscere i principi dell'analisi economica e dell'economia aziendale</li> </ul> <p>La figura professionale formata nel Master, in accordo con la legislazione vigente, può trovare sbocco in: Unità pubbliche locali, regionali e nazionali di gestione delle problematiche nutrizionali di collettività; Enti e Aziende sanitarie (Ospedali, ASL, etc.); Attività libero-professionali; Supporto nutrizionale a strutture private e pubbliche di società di promozione sportiva.</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>CORSO INTEGRATO</th> <th>Moduli contenuti SSD</th> <th>Ore didattica frontale</th> <th>Ore studio individuali</th> <th>Totale Ore</th> <th>C. F. U.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>FSIOLOGIA E NEUROFISIOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE</td> <td>1) Digestione, assorbimento e biodisponibilità dei nutrienti. Regolazioni dell'apparato digerente. Metabolismo energetico. Caratteristiche e inderente del dispendio energetico. Fabbisogno energetico del bambino, anziano, gravidanza e nell'attività fisica. Bilancio idrico dell'organismo. Laboratorio di diagnostica nutrizionale: metodi di misura della composizione corporea. <b>BIO09: FISIOLOGIA GENERALE</b></td> <td>24</td> <td>51</td> <td>75</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>METABOLISMO DEI NUTRIENTI</td> <td>2) Disturbi del comportamento alimentare, patologie da malnutrizione. <b>MED28: NEUROLOGIA</b> 3) Richiami al metabolismo glucidico, lipidico e proteico. Vitamine e micronutrienti. Caratteristiche metaboliche del fegato, cervello, muscoli, cuore, sistema immunitario, digiuno-alimentazione. Regolazione ormonale del metabolismo energetico e della massa corporea. Il diabete e l'obesità.Markers ematochimici dello stato nutrizionale. <b>BIO10: BIOCIMICA</b></td> <td>8</td> <td>17</td> <td>25</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>INTEGRAZIONE E SUPPLEMENTAZIONE FUNZIONALE</td> <td>4) Alimenti funzionali e integratori alimentari per il benessere. Dietologia delle diverse discipline sportive. Integrazione e supplementazione nutrizionale per la prestazione sportiva. Alimentazione, integrazione e supplementazione nelle prestazioni fisiche estreme. Gli estratti vegetali nella nutrizione funzionale. <b>BIO14: FARMACOLOGIA</b> 5) Sostanze con proprietà antinutrizionali e nutraceutiche presenti in alimenti vegetali. <b>BIO04: FISIOLOGIA VEGETALE</b></td> <td>24</td> <td>51</td> <td>75</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>CORSO INTEGRATO</td> <td>Moduli contenuti SSD</td> <td>Ore didattica frontale</td> <td>Ore studio individuali</td> <td>Totale Ore</td> <td>C. F. U.</td> </tr> <tr> <td>SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE</td> <td>15) La sorveglianza nutrizionale. Lo stato nutrizionale del rischio nutrizionale. Rilievo di consumi e abitudini alimentari. Gestione e interpretazione dei dati. L'educazione alimentare. <b>MED04: IGIENE GENERALE E APPLICATA</b> 16) Alimentazione e nutrizione correlata prevalentemente. <b>MED 48: SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE</b> 17) Nutrizione aziendale. Organizzazione aziendale. <b>SECS P008 ECONOMIA E GESTIONE DELLE IMPRESE</b></td> <td>32</td> <td>68</td> <td>100</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>ECONOMIA AZIENDALE</td> <td>18) Alimentazione e nutrizione correlata prevalentemente. <b>MED 48: SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE</b> 19) Nutrizione aziendale. Organizzazione aziendale. <b>SECS P008 ECONOMIA E GESTIONE DELLE IMPRESE</b></td> <td>16</td> <td>34</td> <td>50</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>ESERCIZIO-STAGE</td> <td></td> <td>280</td> <td>885</td> <td>1165</td> <td>38</td> </tr> <tr> <td>Prova finale</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>500</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Totale ore</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>1250</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>1500</td> <td>60</td> </tr> </tbody> </table>	CORSO INTEGRATO	Moduli contenuti SSD	Ore didattica frontale	Ore studio individuali	Totale Ore	C. F. U.	FSIOLOGIA E NEUROFISIOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE	1) Digestione, assorbimento e biodisponibilità dei nutrienti. Regolazioni dell'apparato digerente. Metabolismo energetico. Caratteristiche e inderente del dispendio energetico. Fabbisogno energetico del bambino, anziano, gravidanza e nell'attività fisica. Bilancio idrico dell'organismo. Laboratorio di diagnostica nutrizionale: metodi di misura della composizione corporea. <b>BIO09: FISIOLOGIA GENERALE</b>	24	51	75	3	METABOLISMO DEI NUTRIENTI	2) Disturbi del comportamento alimentare, patologie da malnutrizione. <b>MED28: NEUROLOGIA</b> 3) Richiami al metabolismo glucidico, lipidico e proteico. Vitamine e micronutrienti. Caratteristiche metaboliche del fegato, cervello, muscoli, cuore, sistema immunitario, digiuno-alimentazione. Regolazione ormonale del metabolismo energetico e della massa corporea. Il diabete e l'obesità.Markers ematochimici dello stato nutrizionale. <b>BIO10: BIOCIMICA</b>	8	17	25	1	INTEGRAZIONE E SUPPLEMENTAZIONE FUNZIONALE	4) Alimenti funzionali e integratori alimentari per il benessere. Dietologia delle diverse discipline sportive. Integrazione e supplementazione nutrizionale per la prestazione sportiva. Alimentazione, integrazione e supplementazione nelle prestazioni fisiche estreme. Gli estratti vegetali nella nutrizione funzionale. <b>BIO14: FARMACOLOGIA</b> 5) Sostanze con proprietà antinutrizionali e nutraceutiche presenti in alimenti vegetali. <b>BIO04: FISIOLOGIA VEGETALE</b>	24	51	75	3	CORSO INTEGRATO	Moduli contenuti SSD	Ore didattica frontale	Ore studio individuali	Totale Ore	C. F. U.	SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE	15) La sorveglianza nutrizionale. Lo stato nutrizionale del rischio nutrizionale. Rilievo di consumi e abitudini alimentari. Gestione e interpretazione dei dati. L'educazione alimentare. <b>MED04: IGIENE GENERALE E APPLICATA</b> 16) Alimentazione e nutrizione correlata prevalentemente. <b>MED 48: SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE</b> 17) Nutrizione aziendale. Organizzazione aziendale. <b>SECS P008 ECONOMIA E GESTIONE DELLE IMPRESE</b>	32	68	100	4	ECONOMIA AZIENDALE	18) Alimentazione e nutrizione correlata prevalentemente. <b>MED 48: SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE</b> 19) Nutrizione aziendale. Organizzazione aziendale. <b>SECS P008 ECONOMIA E GESTIONE DELLE IMPRESE</b>	16	34	50	2	ESERCIZIO-STAGE		280	885	1165	38	Prova finale				500	20	Totale ore				1250	5					1500	60
CORSO INTEGRATO	Moduli contenuti SSD	Ore didattica frontale	Ore studio individuali	Totale Ore	C. F. U.																																																															
FSIOLOGIA E NEUROFISIOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE	1) Digestione, assorbimento e biodisponibilità dei nutrienti. Regolazioni dell'apparato digerente. Metabolismo energetico. Caratteristiche e inderente del dispendio energetico. Fabbisogno energetico del bambino, anziano, gravidanza e nell'attività fisica. Bilancio idrico dell'organismo. Laboratorio di diagnostica nutrizionale: metodi di misura della composizione corporea. <b>BIO09: FISIOLOGIA GENERALE</b>	24	51	75	3																																																															
METABOLISMO DEI NUTRIENTI	2) Disturbi del comportamento alimentare, patologie da malnutrizione. <b>MED28: NEUROLOGIA</b> 3) Richiami al metabolismo glucidico, lipidico e proteico. Vitamine e micronutrienti. Caratteristiche metaboliche del fegato, cervello, muscoli, cuore, sistema immunitario, digiuno-alimentazione. Regolazione ormonale del metabolismo energetico e della massa corporea. Il diabete e l'obesità.Markers ematochimici dello stato nutrizionale. <b>BIO10: BIOCIMICA</b>	8	17	25	1																																																															
INTEGRAZIONE E SUPPLEMENTAZIONE FUNZIONALE	4) Alimenti funzionali e integratori alimentari per il benessere. Dietologia delle diverse discipline sportive. Integrazione e supplementazione nutrizionale per la prestazione sportiva. Alimentazione, integrazione e supplementazione nelle prestazioni fisiche estreme. Gli estratti vegetali nella nutrizione funzionale. <b>BIO14: FARMACOLOGIA</b> 5) Sostanze con proprietà antinutrizionali e nutraceutiche presenti in alimenti vegetali. <b>BIO04: FISIOLOGIA VEGETALE</b>	24	51	75	3																																																															
CORSO INTEGRATO	Moduli contenuti SSD	Ore didattica frontale	Ore studio individuali	Totale Ore	C. F. U.																																																															
SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE	15) La sorveglianza nutrizionale. Lo stato nutrizionale del rischio nutrizionale. Rilievo di consumi e abitudini alimentari. Gestione e interpretazione dei dati. L'educazione alimentare. <b>MED04: IGIENE GENERALE E APPLICATA</b> 16) Alimentazione e nutrizione correlata prevalentemente. <b>MED 48: SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE</b> 17) Nutrizione aziendale. Organizzazione aziendale. <b>SECS P008 ECONOMIA E GESTIONE DELLE IMPRESE</b>	32	68	100	4																																																															
ECONOMIA AZIENDALE	18) Alimentazione e nutrizione correlata prevalentemente. <b>MED 48: SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE</b> 19) Nutrizione aziendale. Organizzazione aziendale. <b>SECS P008 ECONOMIA E GESTIONE DELLE IMPRESE</b>	16	34	50	2																																																															
ESERCIZIO-STAGE		280	885	1165	38																																																															
Prova finale				500	20																																																															
Totale ore				1250	5																																																															
				1500	60																																																															

Regione Lombardia - Università degli studi di Pavia – Facoltà di SS.MM.FF.NN  
Master di II livello “Nutrizione umana”

...continua PIANO FORMATIVO – SSD OGGETTO DI INSEGNAMENTO

REQUISITI D'ACCESSO	OBIETTIVI FORMATIVI/SBOCCHI PROFESSIONALI	PIANO FORMATIVO – SSD OGGETTO DI INSEGNAMENTO				
		CORSO INTEGRATO	Moduli Corsi SSD	Ore di lezione frontali * indicate	Ore di laboratori * indicate	Totale Ore C. F.U.
		NOME DEGLI ALIMENTI	10) Epidemiologia delle malattie dietetico-trasmesse con gli alimenti. Sicurezza e qualità degli alimenti. Analisi del rischio e pericoli chimici e biologici. Sistemi di qualità. Impatto ambientale con classificazione e caratterizzazione. Igiene del personale. Contaminazione chimica e fisica. Microbiologia operativa. <b>MED02: IGIENE GENERALE E APPLICATA</b>	24	53	75
		SEMINARIO INTEGRATIVO DI NUTRIZIONE UMANA E DIETETICA	7) Microbiologia generale Tossicologia <b>MED03: MICROBIOLOGIA E MICROBIOLOGIA CLINICA</b> 8) Alcolici e intolleranze alimentari. Principali metodi diagnostici. <b>MED04: PATOLOGIA GENERALE</b> 9) Fattori di rischio metabolici: diabete, obesità, ipertensione. <b>MED03: MICROBIOLOGIA</b> 10) Strumenti di appurramento • Diete a controllo • Rapporto acido degli alimenti <b>BIO09: FISIOLOGIA GENERALE</b> 11) Seminali su tecniche • I nutrienti essenziali • I sostituti per le diete • Holter metabolici <b>BIO09: FISIOLOGIA GENERALE</b> Energia muscolare e Biologia dei nutrienti Biosigni nutrizionali <b>MED 06: SCIENZE TECNICHE</b> <b>DIETETICHE APPLICATE</b> 12) Base di nutrizione umana 13) Nutrizione infantile 14) Nutrizione in gravidanza 15) Nutrizione in condizioni patologiche 16) Nutrizione in condizioni di base 17) Nutrizione in condizioni di stress 18) Nutrizione in condizioni di malattia 19) Nutrizione in condizioni di invecchiamento 20) Nutrizione in condizioni di disassunzione <b>MED 08: SCIENZE TECNICHE</b> <b>DIETETICHE APPLICATE</b>	8	17	25
		DIETETICA APPLICATA (NUTRIZIONE UMANA, NUTRIZIONE INFANTILE, NUTRIZIONE IN GRVIDANZA, NUTRIZIONE IN CONDIZIONI PATOLOGICHE)	10) Base di nutrizione umana 11) Nutrizione infantile 12) Nutrizione in gravidanza 13) Nutrizione in condizioni patologiche 14) Nutrizione in condizioni di base 15) Nutrizione in condizioni di stress 16) Nutrizione in condizioni di malattia 17) Nutrizione in condizioni di invecchiamento 18) Nutrizione in condizioni di disassunzione <b>MED 06: SCIENZE TECNICHE</b> <b>DIETETICHE APPLICATE</b>	10	34	50
		DIETETICA APPLICATA (NUTRIZIONE UMANA, NUTRIZIONE INFANTILE, NUTRIZIONE IN GRVIDANZA, NUTRIZIONE IN CONDIZIONI PATOLOGICHE)	10) Base di nutrizione umana 11) Nutrizione infantile 12) Nutrizione in gravidanza 13) Nutrizione in condizioni patologiche 14) Nutrizione in condizioni di base 15) Nutrizione in condizioni di stress 16) Nutrizione in condizioni di malattia 17) Nutrizione in condizioni di invecchiamento 18) Nutrizione in condizioni di disassunzione <b>MED 06: SCIENZE TECNICHE</b> <b>DIETETICHE APPLICATE</b>	10	34	50
		DIETETICA APPLICATA (NUTRIZIONE UMANA, NUTRIZIONE INFANTILE, NUTRIZIONE IN GRVIDANZA, NUTRIZIONE IN CONDIZIONI PATOLOGICHE)	10) Base di nutrizione umana 11) Nutrizione infantile 12) Nutrizione in gravidanza 13) Nutrizione in condizioni patologiche 14) Nutrizione in condizioni di base 15) Nutrizione in condizioni di stress 16) Nutrizione in condizioni di malattia 17) Nutrizione in condizioni di invecchiamento 18) Nutrizione in condizioni di disassunzione <b>MED 06: SCIENZE TECNICHE</b> <b>DIETETICHE APPLICATE</b>	10	34	50



**Regione Marche - Università degli studi di Camerino – Facoltà di Bioscienze e biotecnologie**  
**Master di II livello “Nutrizione, nutraceutica e dietetica applicata”**

REQUISITI D'ACCESSO	OBIETTIVI FORMATIVI	SBOCCHI PROFESSIONALI	PIANO FORMATIVO – SSD OGGETTO DI INSEGNAMENTO - CFU
<p>Possono partecipare al Master tutti i laureati in possesso di laurea in Scienze Biologiche o nelle classi di laurea specialistica e/o magistrale ammesse per l'iscrizione all'albo dei Biologi oltre che in Medicina e Chirurgia, Farmacia, Chimica e Tecnologia Farmaceutiche (o titolo equiparato ovvero laurea conseguita in base al precedente ordinamento).</p>	<p>Il Master si pone come obiettivo quello di fornire le basi scientifiche e gli aspetti applicativi relativi alla nutrizione e alla dietetica</p> <p><b>PROFILO PROFESSIONALE</b>                      Formazione di professionisti competenti nel campo della nutrizione</p>	<p>Il Master si prefigge di fornire le basi culturali e gli strumenti operativi per la <b>prescrizione</b> di diete</p> <p><b>PROFILO PROFESSIONALE</b>                      Formazione di professionisti competenti nel campo della nutrizione</p>	<p>Nutrizione e dietetica nel soggetto sano: dalla teoria alla pratica BIO 10 MED 49/6 CFU                      Nutrizione e allattamento nutrizione pediatrica: da 0 a 3 anni MED 38 MED 49/6 CFU                      Nutrizione pediatrica: 3 a 18 anni MED 38 MED 49/ 3 CFU                      Nutrizione in gravidanza MED 40 MED 49/ 3 CFU                      Nutrizione in menopausa MED 40 MED 49/ 2 CFU                      Nutrizione nell'anziano MED 09 MED 49/ 3 CFU                      La nutrizione e i disturbi nel comportamento alimentare MED 25/ 3 CFU                      Nutrizione vegetariana applicata alle diverse situazioni fisiologiche e nell'obesità BIO 09 MED 49/ 3 CFU                      Obesità, organo adiposo e Sindrome metabolica BIO 06 MED 49/6 CFU                      Antiossidanti and ageing nutrition BIO 10/3 CFU                      Probiotici e functional food BIO 19/3 CFU                      Nutraceutica e fitointegrazione BIO 13/3 CFU                      Nutraceutica e tumori BIO 13/1 CFU                      Nutrigenomica BIO 18 /2 CFU                      Composizione corporea BIO 09 MED 49/1 CFU                      PROVA FINALE 4 CFU                      STAGE 8 CFU                      TOTALE 60 CFU</p>

**Regione Piemonte - Università degli studi di Torino – Interfacoltà Agraria, Medicina Veterinaria, Farmacia, Medicina e Chirurgia, SSMMFFNN, Scienze della Formazione, Economia, in collaborazione con Fondazione Ferrero**  
**Master di II livello "Scienze e tecnologia dell'alimentazione e nutrizione umana"**

REQUISITI D'ACCESSO	OBIETTIVI FORMATIVI	SBOCCHI PROFESSIONALI	PIANO FORMATIVO – SSD OGGETTO DI INSEGNAMENTO - CFU
<p>Titolo di studio: Laurea pre - riforma, Laurea Magistrale/Specialistica.</p> <p>Altri filiali per l'accesso al Master: è richiesto il possesso del diploma di laurea (ex ante D.M. 509/99), o laurea specialistica/magistrale (la laurea di secondo livello di cui al D.M. 509/99 o D. M. 270/04), ovvero di titolo equipollente conseguito presso Università straniere, come di seguito riportato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lauree del vecchio ordinamento che consentono l'accesso al Master - Medicina e Chirurgia, Scienze Biologiche, Medicina Veterinaria, Scienze Agrarie, Scienze e Tecnologie Agrarie, Chimica e Tecnologia Farmaceutiche, Ingegneria chimica;</li> <li>- Lauree di II livello che consentono l'accesso al Master – Lauree Magistrali appartenenti alle classi 46/S, 47/S, 77/S, 78/S, 79/S, 62/S, 6/S, 7/S, 8/S, 9/S, 14/S, 69/S, 81/S, 27/S;</li> </ul> <p>Settore di Laurea scientifico, chimico-farmaceutico, geologico, medico, ingegneristico, agrario</p>	<p>Master si propone di fornire, a laureati con adeguata formazione in settori scientifici diversi, una preparazione di carattere interdisciplinare nel campo delle scienze e delle tecnologie dell'alimentazione umana, che consenta loro di affrontare temi di ricerca e sviluppo di nuovi prodotti alimentari e di sviluppo della qualità dei prodotti e dei processi.</p> <p>Il Master Universitario di II livello intende formare specialisti con conoscenze scientifiche interdisciplinari in campo tecnologico, medico, biologico e chimico consentano loro l'inserimento nel sistema produttivo di un'azienda alimentare, di un laboratorio di ricerca e sviluppo o in una società di consulenza, avendo una visione ampia e completa dei fattori che possono condizionare le scelte produttive dell'industria alimentare derivanti dalle nuove esigenze dei consumatori, dal mutare degli stili di vita, dall'insorgere di patologie correlate all'alimentazione, e agli effetti della globalizzazione sulla composizione della popolazione.</p>	<p>Il Master Universitario di II livello intende formare specialisti con conoscenze scientifiche interdisciplinari in campo tecnologico, medico biologico e chimico che consentano loro l'inserimento nel sistema produttivo di una azienda alimentare, di un laboratorio di ricerca e sviluppo o in una società di consulenza, avendo una visione ampia e completa dei fattori che possono condizionare le scelte nello sviluppo di nuovi prodotti alimentari o nella riformulazione di prodotti esistenti. Inoltre l'offerta didattica prevista dal Master tiene conto dei condizionamenti alle scelte produttive dell'industria alimentare derivanti dalle nuove esigenze dei consumatori, dal mutare degli stili di vita, dall'insorgere di patologie correlate all'alimentazione e dagli effetti della globalizzazione sulla composizione della popolazione.</p>	<p>Il piano didattico non è esportabile né copriabile e lo si può visionare con il dettaglio delle attività formative, delle ore di lezione e dei relativi SSD al link:  <a href="http://www.masterferro.unito.it/pdf/PIANO%20DIDATTICO_2012x.pdf">http://www.masterferro.unito.it/pdf/PIANO%20DIDATTICO_2012x.pdf</a></p> <p>Tra i SSD di area medica sono presenti: i MED04, MED09, MED13. E M-PED04 per un totale di 6 CFU. Gli altri SSD sono di area agraria, chimica, biologica e veterinaria.</p>



**Regione Toscana - Università degli studi di Pisa – Facoltà di Medicina e Chirurgia**  
**Master di II livello "Diagnosi e terapia dell'obesità"**

REQUISITI D'ACCESSO	OBIETTIVI FORMATIVI	SBOCCHI PROFESSIONALI	PIANO FORMATIVO – SSD OGGETTO DI INSEGNAMENTO - CFU
Non sono specificati i destinatari del master ma negli obiettivi formativi si parla di operatori sanitari.	Il master si propone di offrire uno strumento di alta qualificazione professionale per l'operatore sanitario che deve affrontare e gestire i problemi connessi all'obesità nella pratica clinica. Obiettivo del Master è quello di fornire ai partecipanti le basi più avanzate della fisiopatologia, le basi teorico-pratiche dei modelli di trattamento, oltre a quello di formare esperti che adottino modelli di trattamento comuni.	Sul sito sono presenti pochissime informazioni e non sono citati gli sbocchi professionali, tuttavia negli obiettivi formativi si dice che il master vuole "formare esperti che adottino modelli di trattamento comuni".	Non presente sul sito

**Regione Sicilia - Università degli studi di Messina – Facoltà di Medicina e Farmacologia**  
**Master di II livello "Integratori alimentari e salute"**

REQUISITI D'ACCESSO	OBIETTIVI FORMATIVI	SBOCCHI PROFESSIONALI	PIANO FORMATIVO – SSD OGGETTO DI INSEGNAMENTO - CFU
Lauree specialistiche ai sensi del D.M. 509/99 e lauree magistrali ai sensi del D.M. 270/2004: Classe 46S-Medicina e Chirurgia, Classe LS52-Odontoiatria e Profesi Dentaria, Classe LM6 Biologia, Classe LM61 Scienze della Nutrizione Umana Classe LM-41-Medicina e Chirurgia (nuovo ordinamento ai sensi D.M. 270/04), Classe LM-46-Odontoiatria e Profesi Dentaria (nuovo ordinamento ai sensi D.M. 270/04).	Il Master permetterà di acquisire un insieme di conoscenze teoriche, strumenti metodologici ed esperienze pratiche nel campo della prescrizione di integratori alimentari associata a regimi nutrizionali utili al mantenimento o al recupero della omeostasi. Il Master è pensato per trasmettere le conoscenze necessarie riguardo alla metodologia di somministrazione, alle precauzioni d'uso, alla tossicità e ai possibili effetti indesiderati di integratori alimentari, farmaci fitoterapici e novel food. Al termine del percorso, i partecipanti saranno in grado di stilare programmi adeguati al fabbisogno di ciascun individuo, sia che si tratti di atleti e soggetti sani, sia che si tratti di soggetti anziani e malati.	Il master forma figure professionali in grado di stilare programmi che includono la prescrizione di integratori alimentari adeguati al fabbisogno individualizzato di soggetti sani e non, sovrappeso, atleti, anziani; acquisire conoscenze e competenze avanzate sulla metodologia d'uso e sui rischi legati all'impiego dei fitoterapici e dei novel food (nuovi alimenti e nuovi integratori alimentari). I destinatari del Master in Integratori Alimentari e Salute sono laureati in discipline del ramo sanitario e biologico, interessati ad acquisire una preparazione specifica che consenta di <b>prescrivere</b> integratori alimentari che possano favorire il mantenimento o il recupero dell'omeostasi.	Il programma del Master in Integratori Alimentari e Salute prevede i seguenti moduli: Fisiologia Fisiopatologia dei principali apparati Elementi di Fitochimica Farmacognosia Fitoterapia Fisiologia della nutrizione Dietologia Integrazione alimentare Novel food Sport e nutrizione Nutrizione e patologie in età geriatrica Nutrizione e patologie di grande prevalenza Allergologia e tossicologia Aspetti legislativi riguardanti l'uso degli integratori alimentari e dei fitoterapici



MASTER TELEMATICI



Regione Lazio - Università telematica delle Scienze Umane/Università degli studi "N. Cusano) – Facoltà di Scienze della Formazione  
 Master di I livello "Nutrizione clinica"

REQUISITI D'ACCESSO	OBIETTIVI FORMATIVI/SBOCCHI PROFESSIONALI	PIANO FORMATIVO – SSD OGGETTO DI INSEGNAMENTO – DISCIPLINE - CFU
<p>Per l'iscrizione al Master è richiesto il possesso di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Laurea conseguita secondo gli ordinamenti didattici precedenti il Decreto Ministeriale 3 novembre 1999 n. 509</li> <li>- Lauree ai sensi del D.M. 509/99 e ai sensi del D.M. 270/2004;</li> <li>- Lauree specialistiche ai sensi del D.M. 509/99 e lauree magistrali ai sensi del D.M. 270/2004.</li> </ul>	<p><b>Il Master è diretto a medici, biologi, dietisti, psicologi, insegnanti di sostegno e a tutte quelle figure professionali che direttamente o indirettamente intervengono nell'ambito della nutrizione.</b> L'alimentazione ha un ruolo primario nel benessere dell'individuo ed una corretta alimentazione permette il buon funzionamento mentale e comportamentale. La condotta alimentare del paziente è una delle informazioni che ci guida all'anamnesi necessaria per fare una corretta diagnosi psicologica e medica. Il Master in "Nutrizione Clinica" offre la possibilità di un approccio al settore dell'alimentazione di largo spettro. L'idea di base è che il discorso "nutrizione" vada affrontato in senso olistico ossia studiando tutto ciò che concerne il complesso mondo dell'alimentazione e dei disturbi e patologie che possono essere prevenute e curate evitando "errori alimentari". Importante lo studio e l'analisi dei disturbi alimentari che producono alterazioni del comportamento, del modo di pensare, dello stato psicologico e dello stato di salute dell'individuo. Processi e percorsi complessi che possono esplicarsi in una forma piena e significativa solo quando ciascun professionista svolge il proprio compito mettendo in comune con l'intera équipe le sue risorse e la sua professionalità. Questo è particolarmente significativo quando, ad esempio, psicologo e nutrizionista collaborano integrando le proprie competenze al fine di fornire la giusta "risposta" anche in quei casi più critici e complessi, nei quali il disturbo (obesità infantile, anoressia, etc.) coinvolge tutti gli aspetti di vita dell'individuo alterando progressivamente e in modo pervasivo lo stato di benessere individuale e familiare. In questa ottica il Master è finalizzato all'acquisizione delle seguenti capacità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fornire delle conoscenze specifiche che consentano di individuare la reale problematica del paziente</li> <li>- individuare le possibilità diagnostiche atte a verificare eventuali problematiche individuate con l'anamnesi; test psicologici, esami di laboratorio ecc..</li> <li>- saper strutturare e fornire schemi alimentari specifici per il caso trattato e consensi ad alleviare i sintomi e a migliorare la qualità della vita</li> <li>- fornire un aggiornamento sulle novità scientifiche nel campo della diagnostica e delle terapie nutrizionali al fine di aiutare il paziente a migliorare il tono dell'umore, lo stato psicologico in generale e il suo stato di salute fisico</li> </ul>	<p><b>Principi generali di Nutrizione Clinica</b>                  Metodologia: anamnesi e diario alimentare/1 CFU                  Cenni storici ed evoluzione; Definizioni e differenze tra allergie, intolleranze e deficit enzimatici/2 CFU                  Applicazioni pratiche della ricerca genetica; nutrigenetica/1 CFU  <b>Alimentazione e patologie gastroenterologiche</b>                  La barriera intestinale e il sistema immunitario; disbiosi, candidosi/3 CFU                  Intolleranza al lattosio, steatosi epatica, celiachia/3 CFU  <b>Nutrigenetica</b>                  Fondamenti di genetica, interazione genetica/nutrizione/3 CFU  <b>Alimentazione preventiva e terapeutica</b>                  La sindrome metabolica; principi generali, obesità e diabete/2 CFU                  Ormoni tiroidei e metabolismo basale/2 CFU                  Alimentazione e ciclo vitale della donna. Alimentazione e patologie cutanee/4 CFU                  Alimentazione in pediatria, geriatria, malattie cardiovascolari e ORL/7 CFU                  Trattamento nutrizionale del malato oncologico/1 CFU                  Nutrizione ed estetica, nutrizione e odontoiatria/4 CFU                  NE, NP, alimentazione e sport/3 CFU  <b>DCA (Disturbi Alimentari)</b>                  Classificazione, diagnosi e approccio nutrizionale/2 CFU  <b>Elaborazione schemi nutrizionali</b>                  Piramide/Cerchio alimentare/1 CFU                  Diete disintossicanti ad esclusione e rotazione/1 CFU                  Dieta metabolica, mediterranea modificata, nutrigenetica, proteica/4 CFU  <b>Le tecniche diagnostiche e di misurazione dei parametri corporei</b>                  Diagnosi delle intolleranze alimentari, al lattosio e celiachia/3 CFU                  Il mineralogramma, Test genetici, BMI; impedenziometria/3 CFU  <b>La nutriceutica e la bioterapia nutrizionale</b>                  La sindrome infiammatoria – lo stress ossidativo- nutrizione antiaging e radicali liberi - terapie nutrizionali anti ossidanti: il punteggio ORAC/5 CFU  <b>Rimedi naturali di sostegno</b>                  Macro e micro nutrienti nelle terapie nutrizionali/1 CFU                  Fitoterapia, fitoterapia, introduzione all'omeopatia e omeopatia/4 CFU  <b>TOTALE: 60 CFU</b></p>

**Regione Lazio - Università telematica “San Raffaele”, in collaborazione con GADA Formazione**  
**Master di I livello “Nutrizione umana applicata”**

REQUISITI D'ACCESSO	OBIETTIVI FORMATIVI	SBOCCHI PROFESSIONALI	PIANO FORMATIVO – SSD OGGETTO DI INSEGNAMENTO
<p>Per l’iscrizione al Master è richiesto il possesso di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Laurea conseguita secondo gli ordinamenti didattici precedenti il Decreto Ministeriale 3 novembre 1999 n. 509</li> <li>- Lauree ai sensi del D.M. 509/99 e ai sensi del D.M. 270/2004</li> <li>- Lauree specialistiche ai sensi del D.M. 509/99 e lauree magistrali ai sensi del D.M. 270/2004</li> </ul> <p>Possono, inoltre, presentare domanda di ammissione i candidati in possesso di un titolo accademico conseguito all'estero equiparabile per durata e contenuto al titolo accademico italiano richiesto per l'accesso al Master.</p>	<p>Lo specialista in possesso del master di I livello in Nutrizione Umana Applicata avrà approfondite conoscenze su:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- biochimica e fisiologia dell'organismo umano;</li> <li>- linee guida del governo e della comunità europea sulla nutrizione e la salute, e per la prevenzione delle malattie croniche e dell'invecchiamento;</li> <li>- le basi cellulari e molecolari delle patologie nutrizionali, per consentire l'uso di programmi di intervento nutrizionale in base al modello funzionale;</li> <li>- sfide che attendono l'industria alimentare e l'impatto sul consumatore;</li> <li>- il ruolo dei prodotti nutrizionali come alimenti, gli effetti farmacologici dei nutraceutici, degli integratori alimentari e dei prodotti erboristici, le interazioni tra nutrienti e non nutrienti, e l'impatto di legislazione e deontologia professionale sul settore della nutrizione; una serie di procedure di indagine non invasive, e il loro valore potenziale come strumenti di prevenzione e per la gestione delle patologie nutrizionali.</li> </ul> <p>L'erogazione del master si svolgerà in modalità e-learning, con piattaforma accessibile 24h/24.</p>	<p>Non specificati.</p>	<p>Il master avrà una durata di studio di 1500 ore pari a 60 CFU. I crediti (CFU) si maturano con il superamento dell'esame finale di profitto. La tesi consiste nella redazione e discussione, davanti ad una Commissione appositamente nominata, di un elaborato scritto, frutto dello studio e dell'interpretazione personale del percorso formativo intrapreso e relativo alle attività svolte. La Commissione tesi, nominata dal Rettore, è composta dai docenti del Corso. 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 I livello in "Nutrizione Umana Applicata".</p> <p><b>Programma didattico</b></p> <p>Anatomia umana (dell'apparato digerente) e Fisiologia con metodi non invasivi di determinazione della composizione corporea/8 CFU</p> <p>Biochimica degli effetti dei nutrienti e dei non nutrienti/8 CFU</p> <p>Nutraceutici, integratori alimentari e prodotti erboristici/10 CFU</p> <p>Nutrizione personalizzata per la prevenzione delle malattie croniche e dell'invecchiamento /8 CFU</p> <p>Nutrizione sportiva personalizzata/8 CFU</p> <p>Nutrizione personalizzata con moduli dietetici ed elementi di trattamento dietetico delle patologie nutrizionali /10 CFU</p> <p>Tesi finale: 8 CFU</p> <p><b>TOTALE: 60 CFU</b></p>

**Regione Marche - Università Politecnica delle Marche – Facoltà di Medicina e Chirurgia**  
**Master di I livello "Nutrizione e dietetica vegetariana"**

REQUISITI D'ACCESSO	OBIETTIVI FORMATIVI	SBOCCHI PROFESSIONALI	PIANO FORMATIVO – SSD OGGETTO DI INSEGNAMENTO	CFU
<p>Il candidato deve essere in possesso dei seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diploma di Laurea di I o II livello</li> <li>- Diploma Universitario o titolo equipollente conseguito antecedentemente alla riforma</li> <li>- Coloro che sono in possesso di titolo equipollente conseguito antecedentemente alla riforma dovranno comunque essere in possesso di diploma di maturità quinquennale.</li> </ul> <p>Sono ammessi laureati in possesso di titoli di studio analoghi conseguiti all'estero, riconosciuti, ai soli fini dell'ammissione al Master dal Consiglio di Facoltà della Facoltà di Medicina e Chirurgia, su proposta del Comitato Ordinatore.</p> <p>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.</p> <p>Non c'è un numero massimo degli ammessi al corso di Master.</p>	<p>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.</p>	<p>Al termine del percorso didattico il partecipante al Master sarà in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- valutare in modo individualizzato l'adeguatezza nutrizionale della dieta di un vegetariano</li> <li>- 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, di 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 omnivori.</li> </ul>	<p>Contenuto del modulo</p> <p>Generalità su macro (Glucid, Lipidi, Proteine) e micronutrienti (Vitamine, Minerali), acqua ed equilibrio elettrolitico, fibre e fitocomposti, aminoacidi e altri componenti azotati considerati nutrienti essenziali</p> <p><b>Parte I:</b> Cenni di anatomia e fisiologia dell'apparato digerente con nozioni di anatomia comparata</p> <p><b>Parte II:</b> 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.</p> <p><b>Tralci vegetali:</b> 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</p> <p><b>Proteine vegetali - carboidrati - grassi vegetali</b> (con enfasi sugli omega-3) – vitamine (con enfasi alla vitamina B12) - minerali (con enfasi su ferro, calcio, zinco, iodio) - fitocomposti</p> <p>Concetto di nutrizione - La cellula - Nutrienti - Produzione di energia da parte dell'organismo - Valore energetico dei nutrienti e obiettivi nutrizionali - Guide alimentari omnivore - Guide Alimentari vegetariane.</p> <p>Gruppi di alimenti - La ripartizione dei pasti nella giornata - Tavole di composizione degli alimenti - Elaborazione delle diete vegetariane.</p> <p><b>Parte I:</b> Nutrizione vegetariana e gravidanza - Nutrizione vegetariana e allattamento - Nutrizione vegetariana nella prima e seconda infanzia - Nutrizione vegetariana nella adolescenza (con cenni a disturbi del comportamento alimentare)</p> <p><b>Parte II:</b> Nutrizione vegetariana nell'invecchiamento (con enfasi su menopausa e fitoestrogeni).</p> <p><b>Parte I:</b> Evidenze epidemiologiche – Malattie cardiovascolari - Obesità e sovrappeso - Diabete Mellito - Ipertensione arteriosa</p> <p><b>Parte II:</b> Osteoporosi - Cancro - Malattie neurodegenerative - Sjogren - Celiachia e altre malattie del sistema immunitario - Anemie. Interazioni farmaco/cibi vegetali.</p> <p>Alimentazione scolastica - Alimentazione vegetariana in ospedale (inclusa la terapia enterale) - Nutrizione vegetariana e attività fisica.</p> <p>Evoluzione umana e alimentazione – Vegetarismo e impatto ambientale - Storia del vegetarismo – Motivazioni etiche della scelta vegetariana – Tutela giuridica della scelta vegetariana</p> <p>Preparazione testi e prova finale</p>	<p>5</p> <p>2 5</p> <p>7</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>4</p> <p>3</p> <p>12</p>

Regione Marche - Università Politecnica delle Marche – Facoltà di Medicina e Chirurgia, in collaborazione con FUNIBER (Fondazione Universitaria Iberoamericana)

Master internazionale di I livello "Nutrizione e dietetica applicata"

REQUISITI D'ACCESSO	OBIETTIVI FORMATIVI	SBOCCHI PROFESSIONALI	PIANO FORMATIVO – SSD OGGETTO DI INSEGNAMENTO
<p>Sono ammessi al corso, senza alcun debito di crediti, coloro che siano in possesso di uno dei seguenti titoli:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diploma di laurea o Diploma Universitario abilitanti all'esercizio di una delle seguenti professioni sanitarie: Scienze Infermieristiche e Ostetriche, Scienze delle Professioni Sanitarie della Riabilitazione, Scienze delle Professioni Sanitarie Tecniche, Scienze delle Professioni Sanitarie della Prevenzione</li> <li>- Titolo abilitante all'esercizio di una delle seguenti Professioni Sanitarie: Scienze Infermieristiche e Ostetriche, Scienze delle Professioni Sanitarie della Riabilitazione, Scienze delle Professioni Sanitarie Tecniche, Scienze delle Professioni Sanitarie della Prevenzione di cui alla legge n.42/1999</li> </ul> <p>Più in dettaglio, l'iscrizione al Master di I livello, esente da debiti formativi, è concessa ai possessori delle Lauree triennali delle Professioni Sanitarie e i possessori dei corrispondenti Diplomi Universitari dell'Area Sanitaria equiparati alle lauree triennali (Scienze Infermieristiche e Ostetriche, Scienze delle Professioni Sanitarie della Riabilitazione, Scienze delle Professioni Sanitarie Tecniche, Scienze delle Professioni Sanitarie della Prevenzione), nonché i possessori delle Lauree triennali in Scienze Biologiche, Biotecnologie, Scienze delle Attività Motorie e Sportive, Scienze e Tecnologie Agrarie, Scienze e Tecnologie Alimentari, Scienze e Tecnologie Chimiche, Scienze e Tecnologie Farmaceutiche, Scienze e Tecniche Psicologiche, Scienze della Nutrizione.</p>	<p>Gli obiettivi formativi qualificanti possono essere sintetizzati nella formazione specifica nel settore della Nutrizione e Dietetica di infermieri, dietisti ed altri professionisti dell'area sanitaria che desiderino aggiornare e/o approfondire le proprie conoscenze teoriche nel settore e fornire un valido e costante ausilio per l'applicazione pratica di regimi alimentari specifici per le diverse esigenze funzionali e nelle diverse patologie.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Professionisti dell'Area Sanitaria che desiderino specializzarsi in una area concreta della nutrizione</li> <li>- Docenti dei diversi livelli accademici: corsi diretti al personale sanitario, personale dei servizi e della ristorazione, centri di informazione al consumatore, associazioni di pazienti cronici, scuole, centri civici, centri sportivi, ecc.</li> <li>- Gerenti e responsabili di imprese di ristorazione collettiva di scuole, catering, hotel, ospedali, case di cura, ecc.</li> <li>- Consulenti tecnici di imprese agroalimentari, farmaceutiche e dei settori della ristorazione, del marketing e Ricerca &amp; Sviluppo</li> <li>- Tecnici medico-scientifici e commerciali di linee di prodotti dietetici, di alimenti funzionali o di integrazione alimentare (sia di imprese alimentari che farmaceutiche)</li> <li>- Negozi specializzati in prodotti dietetici</li> </ul>	<p><b>Modulo 1: Biochimica della nutrizione (I parte) - CFU 6</b>                      Cerini di Anatomia e Fisiologia dell'Apparato Digerente - Macronutrienti e Micronutrienti - Glucidi - Lipidi - Proteine - Vitamine - Minerali</p> <p><b>Modulo 2: Biochimica nutrizionale (II parte) - CFU 4</b>                      Metabolismo e sua regolazione - Integrazione metabolica - Segnali intracellulari ed intracellulari - Destino metabolico dei carboidrati, lipidi, amminioacidi, nucleotidi ed altri composti azotati.</p> <p><b>Modulo 3: Principali gruppi di alimenti ed additivi - CFU 5</b>                      Latticini - Cereali - Legumi - Verdure, tuberi, ortaggi e frutta - Stimolanti - Dolcificanti, condimenti e spezie - Bibite - Additivi alimentari</p> <p><b>Modulo 4: Principi di nutrizione ed alimentazione - CFU 5</b>                      Prodotti alimentari - Acqua ed equilibrio elettrolitico - Amminioacidi ed altri componenti azotati considerati nutrienti essenziali - Interazione farmaco-alimento - Alimenti innovativi - Alimenti funzionali e transgenici - Introduzione all'educazione alimentare.</p> <p><b>Modulo 5: Fabbisogno energetico ed utilizzo dei nutrienti nell'organismo umano - CFU 6</b>                      Concetto di nutrizione - La cellula - Nutrienti - Produzione di energia da parte dell'organismo - Valore energetico dei nutrienti e obiettivi nutrizionali - Guide alimentari - Indagine alimentare - Antropometria - Esercizi pratici con supporto informatico.</p> <p><b>Modulo 6: Principi di dietetica - CFU 5</b>                      Gruppi di alimenti - La ripartizione dei pasti nella giornata - Tavole di composizione degli alimenti - Elaborazione delle diete - Alcuni esempi di diete.</p> <p><b>Modulo 7: Alimentazione e nutrizione nel corso della vita - CFU 9</b>                      Studio dei meccanismi di accrescimento e regolazione dal feto all'età adulta, Nutrizione e gravidanza - Nutrizione ed allattamento - Nutrizione e alimentazione nella prima infanzia - Nutrizione e alimentazione nella tappa prescolare - Nutrizione e alimentazione scolastica e nell'adolescenza - La denutrizione nell'infanzia e le conseguenze nell'adulto - Basi fisiologiche dell'attività fisica - Sistemi di produzione e consumo dell'energia durante l'esercizio - L'alimentazione nell'esercizio - Valutazione nutrizionale dello sportivo - Disturbi alimentari nello sportivo - Controllo del peso - Diete per l'allenamento negli sport di resistenza e di potenza.</p> <p><b>Modulo 8: Patologie di grande prevalenza - CFU 7</b>                      Obesità - Diabete mellito - Iperensione arteriosa - Patologie cardiovascolari Osteoporosi.</p> <p><b>Modulo 9: Altre patologie - CFU 7</b>                      Malnutrizione per eccesso, per difetto e protoico-calorica - Salute orale e nutrizione - Sipsi - Alcol e nutrizione - Nutrizione nelle nefropatie - Nutrizione e cancro - Anemie - Patologie neurodegenerative (Alzheimer, Parkinson) - Disturbi del comportamento alimentare.</p>



Regione Marche - Università Politecnica delle Marche – Facoltà di Medicina e Chirurgia, in collaborazione con FUNIBER (Fondazione Universitaria Iberoamericana)  
 Master internazionale di II livello "Nutrizione e dietetica"

REQUISITI D'ACCESSO	OBIETTIVI FORMATIVI	SBOCCHI PROFESSIONALI	PIANO FORMATIVO – SSD OGGETTO DI INSEGNAMENTO
<p>Sono ammessi al corso, senza alcun debito di crediti, i possessori di Laurea Specialistica dell'Area Sanitaria (Medicina, Medicina Veterinaria, Odontoiatria, Farmacia, Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Biologia) nonché i possessori delle lauree in Medicina e le lauree quinquennali dell'Area Sanitaria del vecchio ordinamento. Sono ammessi i possessori di Laurea Specialistica delle Professioni Sanitarie (Scienze Infermieristiche e Ostetriche, Scienze delle Professioni Sanitarie della Riabilitazione, Scienze delle Professioni Sanitarie Tecniche, Scienze delle Professioni Sanitarie della Prevenzione).</p> <p>Per tutti i candidati in possesso di titolo di studio conseguito all'estero vige l'obbligo di far riconoscere dal Consiglio di Facoltà di Medicina e Chirurgia, ai soli fini dell'ammissione al master, il proprio titolo di studio. L'iscrizione ai Master di I e II livello in Nutrizione e Dietetica Applicata è consentita anche ai possessori delle lauree in: Scienze Biologiche, Scienze Motorie, Scienza della Nutrizione, Scienze Tecniche Psicologiche, nonché, su richiesta degli interessati, ai possessori di tutte le altre lauree che il Comitato Organizzatore consideri affinenti</p>	<p>Gli obiettivi formativi qualificanti possono essere sintetizzati nella formazione specifica nel settore della Nutrizione e Dietetica di medici, farmacisti ed altri professionisti dell'area sanitaria che desiderino aggiornare e/o approfondire le proprie conoscenze teoriche nel settore e fornire un valido e costante ausilio per l'applicazione pratica e la compilazione di regimi alimentari specifici per le diverse esigenze funzionali e nelle diverse patologie.</p> <p>Viene facilitata la partecipazione dello studente a Forum nazionali e internazionali relazionati con la Nutrizione e Dietetica creando e sviluppando le personali capacità di critica e discussione in queste tematiche.</p> <p>Fornisce la possibilità di reali intercombi di esperienze fra professionisti dell'area sanitaria dedicati alla Nutrizione e Dietetica sia in ambito nazionale che internazionale: questi scambi informativi possono essere propedeutici a efficaci collaborazioni sia professionali sia nell'ambito del corso di studio del Master con la possibilità di realizzare lavori in collaborazione con studenti di altri paesi anche in prospettiva dell'elaborato di fine corso.</p>	<p>Non specificati</p>	<p><b>Moduli 1-8: Moduli introduttivi – CFU 39</b>  <b>Modulo 1: Anatomia e Fisiologia del Apparato Digerente – CFU 3</b>                  Cenni di Anatomia e fisiologia dell'apparato digerente  <b>Modulo 2: Nutrienti (I parte): Macronutrienti – CFU 4</b>                  Glucidi - Lipidi - Proteine  <b>Modulo 3: Nutrienti (II parte): Micronutrienti – CFU 3</b>                  Vitamine - Minerali  <b>Modulo 4: Alimenti – CFU 7.5</b>                  Uova e derivati - Grassi e oli - Latte e derivati - Carne e derivati - Pesce e derivati - Cereali e legumi - Verdure, tuberi, ortaggi e frutta - Stimolanti - Dolcificanti, condimenti e spezie - Bibite - Additivi alimentari  <b>Modulo 5: Necessità nutrizionali dell'organismo umano – CFU 4</b>                  Concetto di nutrizione - La cellula - Nutrienti - Produzione di energia da parte dell'organismo - Valore energetico dei nutrienti e obiettivi nutrizionali - Guide alimentari.  <b>Modulo 6: Tabelle di composizione degli alimenti. Elaborazione delle diete – CFU 5</b>                  Gruppi di alimenti - La ripartizione dei pasti nella giornata - Tavole di composizione degli alimenti - Elaborazione delle diete - Tipo di diete.  <b>Modulo 7: Nutrizione in condizioni fisiologiche – CFU 5.5</b>                  Nutrizione e gravidanza - Nutrizione ed allattamento - Nutrizione nella prima infanzia - Nutrizione infantile - Nutrizione nell'adolescenza - Nutrizione ed invecchiamento.  <b>Modulo 8: Nutrizione in situazioni patologiche di grande prevalenza – CFU 7</b>                  Obesità - Dieta e diabete - Nutrizione nell'ipertensione arteriosa - Nutrizione ed osteoporosi - Osteoporosi - Nutrizione e cancro - Salute orale e nutrizione - Slipsti - Alcol e nutrizione.  <b>Moduli 9-16: Moduli obbligatori – CFU 63</b>  <b>Modulo 9: Principi di nutrizione ed alimentazione – CFU 5</b>                  Prodotti alimentari - Acqua ed equilibrio elettrolitico - Amminoacidi ed altri componenti azotati considerati nutrienti essenziali - Interazione dei farmaci con gli alimenti - Alimenti innovativi; alimenti funzionali,....  <b>Modulo 10: Biochimica nutrizionale – CFU 7</b>  <b>Modulo 11: Patologie (I parte): Patologie dell'apparato digerente – CFU 9</b>                  Esofago - Stomaco e duodeno - Intestino tenue e colon - Pancreas - Fegato e vie biliari - Disturbi della motilità intestinale - Sindrome d'irritabile - Malassorbimento intestinale (I) - Malassorbimento intestinale (II) - Malassorbimento intestinale (III) - Malassorbimento intestinale (IV) - Diarrea acuta - IBD.  <b>Modulo 12: Patologie (II parte): Patologie di grande prevalenza – CFU 9</b>                  Obesità - Diabete mellito - Ipertensione arteriosa - Patologie cardiovascolari - Osteoporosi.  <b>Modulo 13: Patologie (III parte): Nutrizione e dietoterapia in altre patologie – CFU 9</b>                  Nutrizione nelle neoplasie - Nutrizione nelle patologie cardiorespiratorie - Nutrizione e cancro - Anemie - Patologie neurodegenerative (Alzheimer, Parkinson)  <b>Modulo 14: Alimentazione in età pediatrica – CFU 8</b>                  Studio dell'accrescimento e dei meccanismi di regolazione dal feto all'età adulta - Alimentazione nella prima infanzia - Alimentazione nella tappa prescolare - Alimentazione scolastica - Alimentazione nell'adolescenza...  <b>Modulo 15: Disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia – CFU 9</b>                  Descrizione dei disturbi del comportamento alimentare - Antecedenti clinici e ricerca psicopatologica - Esplorazione fisica - Biomarcatori ematici dello stato nutrizionale - Neuroimaging e densitometria ossea - Antecedenti dietetici e valutazione dell'assunzione alimentare - Adattamento alla semi-inattività e complicazioni mediche - Programma di trattamento - schema di vita e aspetti nutrizionali - Trattamenti psicoterapici e psicofarmacologici - Evoluzione, prognosi e prevenzione  <b>Modulo 16: Valutazione dello stato nutrizionale – CFU 7</b>                  Diario alimentare - Antropometria - Esercizi pratici con supporto informatico.  <b>Moduli 17-19: Moduli facoltativi</b>  <b>Modulo 17: Nutrizione ed attività fisica – CFU 8</b>                  Basi fisiologiche dell'attività fisica - Sistemi di produzione e consumo dell'energia durante l'esercizio - Carboidrati - Grassi - Proteine - Vitamine e minerali - Idratazione nell'esercizio - Valutazione nutrizionale nello sport - Disturbi dell'alimentazione nello sport - Controllo del peso - Diete per l'allenamento negli sport di resistenza e di potenza.  <b>Modulo 18: Dietetica ospedaliera – CFU 8</b>                  Denuitizione ospedaliera - Valutazione nutrizionale - Calcolo delle necessità nutrizionali - Dietetica ospedaliera - adattamento a patologie cliniche - Nutrizione enterale - Nutrizione parenterale.  <b>Modulo 19: Nutrizione ed invecchiamento – CFU 8</b>                  Definizione - Demografia e situazione attuale - Teorie del processo di invecchiamento - Fattori fisiologici - psicologici, socioeconomici, sanitari e loro ripercussioni alimentari - Valutazione dello stato nutrizionale; antropometria e biochimica - Epidemiologia delle alterazioni nutrizionali nell'invecchiamento - Necessità nutrizionali - Alimentazione nell'invecchiamento - Importanza dell'attività fisica nell'invecchiamento - Patologie più frequenti associate all'invecchiamento e relazioni con la nutrizione - Farmaci nell'invecchiamento.</p>



# CORSI DI PERFEZIONAMENTO



**Regione Toscana - Università degli studi di Firenze – Facoltà di SS.MM.FF.NN.**  
**Corsi di perfezionamento "Nuovi approcci nella scienza della nutrizione: nutrigenomica e nutrigenetica"**

REQUISITI D'ACCESSO	OBIETTIVI FORMATIVI	SBOCCHI PROFESSIONALI	PIANO FORMATIVO – SSD OGGETTO DI INSEGNAMENTO
<p>Il corso intende promuovere e sviluppare i recenti avanzamenti nel campo della nutrizione ed in particolare delle nuove discipline – nutrigenomica, nutrigenetica e nutriceutica – e valutare la loro possibile applicazione pratica. Particolare attenzione verrà posta sul legame nutrizione-benessere. Il corso è quindi rivolto sia a biologi nutrizionisti già operanti nel settore che a tutti coloro che desiderino intraprendere tale professione o siano interessati a vari livelli, a questi argomenti.</p>	<p>Il corso si propone di aggiornare le conoscenze di coloro che esercitano la professione di biologi nutrizionisti e di avviare giovani biologi neo-laureati a tale professione che risulta essere, ad oggi, uno degli sbocchi professionali di laureati in biologia. Il corso è aperto anche a farmacisti, biotecnologi, chimici, agrari interessati a conoscere questi argomenti che sono sicuramente importanti in molti campi di lavoro. La presenza di professionisti operanti nel settore garantirà ai frequentanti la possibilità di interfacciarsi con il mondo del lavoro.</p>	<p>Al fine di acquisire conoscenze che permettano di valutare criticamente queste discipline emergenti, parte del corso tratterà argomenti quali: metabolismo di organo, metabolismo dei nutrienti, regolazione ormonale del metabolismo, fisiologia della nutrizione, meccanismi di regolazione dell'espressione genica. Particolare attenzione sarà posta al meccanismo mediante il quale ormoni, nutrienti, additivi alimentari e integratori influenzano il metabolismo. La valutazione delle qualità nutrizionali degli alimenti con riferimento all'igiene, alla chimica e alla microbiologia degli alimenti costituirà una parte importante del corso. Infine, verranno affrontati i problemi relativi alle intolleranze alimentari e alle allergie mediante i nuovi approcci di nutrigenomica e nutrigenetica. In particolare verrà illustrato come alcuni nutrienti agiscono sul genoma umano (nutrigenomica) e come polimorfismi di uno stesso gene possono portare a risposte diverse in diversi individui (nutrigenetica). Lo scopo di questi meccanismi ha lo scopo di: i) migliorare la salute di ogni singolo individuo con una dieta personalizzata, ii) presentare una dieta come un possibile mezzo per prevenire malattie croniche.</p>	<p>Organizzazione didattica: Il corso prevede la partecipazione di docenti universitari che avranno lo scopo di richiamare e approfondire argomenti che possano permettere di comprendere e valutare in maniera critica nuovi approcci di nutrigenomica e nutrigenetica. Docenti provenienti da modo del lavoro avranno il compito di illustrare come le nuove teorie di nutrigenomica e nutrigenetica vengano attualmente applicate alla nutrizione umana e quali siano le attuali e le future evoluzioni. Principali materie affrontate: metabolismo dei nutrienti, biochimica ormonale, fisiologia della nutrizione, regolazione genica negli eucarioti, gli integratori alimentari, la valutazione chimica e microbiologica della qualità degli alimenti, nutrigenetica applicata, nutrigenomica applicazioni e prospettive future, le intolleranze alimentari, la scienza della nutrizione applicata alle patologie, le intolleranze alimentari.</p> <p><b>CFU:</b>  <b>Durata delle attività didattiche: 52 ore</b></p>



**Regione Lombardia - Università degli studi di Pavia – Facoltà di Medicina e Chirurgia**  
**Master di II livello “Dietetica e nutrizione clinica”**

REQUISITI D'ACCESSO		OBIETTIVI FORMATIVI/ SBOCCHI PROFESSIONALI		PIANO FORMATIVO – SSD OGGETTO DI INSEGNAMENTO																																																																			
<p><b>Diploma di laurea magistrale, ai sensi del D.M. n. 270/2004, in una delle seguenti classi:</b>                      Classe delle lauree magistrali in "Scienze Biologiche" LM-6                      Classe delle lauree magistrali in "Organizzazione e gestione dei servizi per lo sport e le attività motorie" LM-47                      Classe delle lauree magistrali in "Scienze e tecniche delle attività motorie preventive e adattate" LM-67                      Classe delle lauree magistrali in "Scienze e tecniche dello sport" LM-68                      Classe delle lauree magistrali in "Farmacia e farmacia industriale" LM-13                      Classe delle lauree magistrali in "Scienze della Nutrizione Umana" LM-61                      Classe delle lauree magistrali in "Scienze e tecnologie alimentari" LM-70                      Classe delle lauree magistrali in "Medicina e Chirurgia" LM-41</p> <p><b>Diploma di laurea specialistica, ai sensi del D.M. n. 509/1999, in una delle seguenti classi:</b>                      Classe delle lauree specialistiche in "Medicina e Chirurgia" LS 46                      Classe delle lauree specialistiche in "Professioni Sanitarie Tecniche Assistenziali" SNT/03/S                      Classe delle lauree specialistiche in "Professioni Sanitarie Infermieristiche e Professioni Sanitarie Ostetriche" SNT/01/S                      Classe delle lauree specialistiche Biologia 6/S                      Classe delle lauree specialistiche Farmacia e farmacia industriale 14/S                      Classe delle lauree specialistiche Scienze e tecnologie agrari 78/S</p> <p><b>Diploma di laurea secondo il previgente ordinamento</b>                      In:                      Medicina e Chirurgia                      Biologia                      Farmacia                      Scienze e tecnologie agroalimentari</p>		<p>Il Master Universitario ha lo scopo di formare figure professionali esperte nell'applicazione dei principi di dietetica e nutrizione clinica nella gestione della prevenzione e della terapia medico nutrizionale.                      Il corso intende sviluppare competenze specifiche attraverso una formazione a carattere interdisciplinare per conseguire i seguenti obiettivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- identificare e prevenire i fattori di rischio correlati a scorretti comportamenti alimentari e stile di vita</li> <li>- acquisire le competenze specifiche per l'accertamento dello stato di nutrizione sui diversi gruppi di popolazione</li> <li>- pianificare e gestire protocolli di sorveglianza nutrizionale target specifici, con le dovute competenze statistiche e informatiche</li> <li>- organizzare e gestire le risorse umane, tecnologiche e strutturali nell'ambito dei servizi territoriali di igiene degli alimenti e della nutrizione (SIAN)</li> <li>- sviluppare capacità di partecipazione a protocolli di nutrizione pubblica e di epidemiologia nutrizionale.</li> <li>- programmare e promuovere interventi di educazione alimentare target specifici - fornire strumenti per migliorare gli aspetti comunicativi e relazionali con l'utente, i familiari, il team sanitario</li> <li>- fornire strumenti per migliorare gli aspetti comunicativi e relazionali con l'utente, i familiari, il team sanitario</li> <li>- pianificare e gestire le attività nell'ambito dei servizi di dietetica di collettività per quanto riguarda l'aspetto nutrizionale controllando il rispetto delle norme igieniche degli alimenti</li> <li>- acquisire competenze specifiche nella dietetica applicata allo sport</li> <li>- acquisire competenze specifiche nella dietetica applicata a condizioni patologiche o di rischio</li> <li>- identificare la terapia nutrizionale più adeguata alle differenti patologie, nonché le linee guida specifiche</li> <li>- comunicare con chiarezza su problematiche nutrizionali e sanitarie con il paziente, i collaboratori, e colleghi di altri servizi nell'ottica di un trattamento multidisciplinare</li> <li>- acquisire competenze di base di psicologia del comportamento alimentare</li> <li>- ottenere nozioni di base sulla farmacologia applicata alle varie situazioni nutrizionali e le interazioni farmaco-nutrienti</li> <li>- acquisire elementi di base di alimentazione artificiale</li> <li>- saper proporre soluzioni a problematiche nutrizionali di ordine pratico partendo dalla conoscenza e analisi della produzione scientifica internazionale in lingua inglese</li> </ul> <p>La figura professionale formata nel Master può trovare sbocco come esperto in nutrizione presso strutture sanitarie pubbliche e private.</p>		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Moduli</th> <th>Contenuti</th> <th>SSD</th> <th>Cin. didattica frontale</th> <th>Caricico insegnamento</th> <th>Totale ore</th> <th>C. F.U.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1) Diagnostica nutrizionale</td> <td>Le basi metodologiche della diagnostica nutrizionale Metodi di valutazione dei consumi alimentari Determinazione antropometriche nelle diverse età Valutazione della composizione corporea Markers biochimici, test immunologici e funzionali</td> <td>MED-49 MED-49 MED-49 MED-49 MED-49</td> <td>12</td> <td>38</td> <td>50</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>2) Sorveglianza nutrizionale</td> <td>Epidemiologia delle malattie cronico-degenerative Fattori di rischio nutrizionale Alimenti alimentari e stile di vita Progettazione di protocolli Strategie di comunicazione Ricerca ed elaborazione dati</td> <td>MED-42 MED-49 MED-49 MED-49 MED-42 MED-01</td> <td>19</td> <td>57</td> <td>75</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>3) Educazione alimentare</td> <td>Analisi della domanda e dei bisogni Progettazione di interventi target specifici Valutazione ed efficacia dei risultati</td> <td>MED-49 MED-42 MED-42</td> <td>12</td> <td>36</td> <td>50</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>4) Servizi di nutrizione dietetica e dietetica di collettività</td> <td>RUolo e competenze del dietista nei SIAN e nella dietetica di collettività Elaborazione tabelle dietetiche per collettività</td> <td>MED-49 MED-49</td> <td>12</td> <td>36</td> <td>50</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>5) Dietetica dello sportivo</td> <td>Fabbisogno nutrizionali dello sportivo Catabolismo e alimentazione Indicazioni dietetiche dello sportivo in condizioni di allenamento Cibi alternativi alimentari energetici, proteici, vitaminici- minerali nello sport Cura dietetica della fisiologia e della fisiologia generale Tecniche dietetiche applicate a condizioni patologiche o di rischio</td> <td>MED-49 MED-09 MED-49 MED-49 MED-49 MED-49</td> <td>12</td> <td>36</td> <td>50</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>6) Dietologia generale</td> <td>Psicologia dell'alimentazione Metodologie di comunicazione Farmacodinamica o farmacocinetica della nutrizione Insonnia Pastiglie cronoc Integrazioni farmaco nutrizionali Farmaci e modificazione dell'assorbimento I diuretici e gli integratori alimentari</td> <td>MED-49 MED-49 MED-25 MED-42 MED-14 MED-49 MED-49</td> <td>24</td> <td>76</td> <td>100</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>7) Psicologia dell'alimentazione</td> <td>Psicologia del comportamento alimentare Metodologie di comunicazione</td> <td>MED-25 MED-42</td> <td>12</td> <td>36</td> <td>50</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>8) Farmacologia</td> <td>Farmacodinamica o farmacocinetica della nutrizione Insonnia Pastiglie cronoc Integrazioni farmaco nutrizionali Farmaci e modificazione dell'assorbimento I diuretici e gli integratori alimentari</td> <td>BIO-14 MED-49 MED-49</td> <td>12</td> <td>36</td> <td>50</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table>					Moduli	Contenuti	SSD	Cin. didattica frontale	Caricico insegnamento	Totale ore	C. F.U.	1) Diagnostica nutrizionale	Le basi metodologiche della diagnostica nutrizionale Metodi di valutazione dei consumi alimentari Determinazione antropometriche nelle diverse età Valutazione della composizione corporea Markers biochimici, test immunologici e funzionali	MED-49 MED-49 MED-49 MED-49 MED-49	12	38	50	2	2) Sorveglianza nutrizionale	Epidemiologia delle malattie cronico-degenerative Fattori di rischio nutrizionale Alimenti alimentari e stile di vita Progettazione di protocolli Strategie di comunicazione Ricerca ed elaborazione dati	MED-42 MED-49 MED-49 MED-49 MED-42 MED-01	19	57	75	3	3) Educazione alimentare	Analisi della domanda e dei bisogni Progettazione di interventi target specifici Valutazione ed efficacia dei risultati	MED-49 MED-42 MED-42	12	36	50	2	4) Servizi di nutrizione dietetica e dietetica di collettività	RUolo e competenze del dietista nei SIAN e nella dietetica di collettività Elaborazione tabelle dietetiche per collettività	MED-49 MED-49	12	36	50	2	5) Dietetica dello sportivo	Fabbisogno nutrizionali dello sportivo Catabolismo e alimentazione Indicazioni dietetiche dello sportivo in condizioni di allenamento Cibi alternativi alimentari energetici, proteici, vitaminici- minerali nello sport Cura dietetica della fisiologia e della fisiologia generale Tecniche dietetiche applicate a condizioni patologiche o di rischio	MED-49 MED-09 MED-49 MED-49 MED-49 MED-49	12	36	50	2	6) Dietologia generale	Psicologia dell'alimentazione Metodologie di comunicazione Farmacodinamica o farmacocinetica della nutrizione Insonnia Pastiglie cronoc Integrazioni farmaco nutrizionali Farmaci e modificazione dell'assorbimento I diuretici e gli integratori alimentari	MED-49 MED-49 MED-25 MED-42 MED-14 MED-49 MED-49	24	76	100	4	7) Psicologia dell'alimentazione	Psicologia del comportamento alimentare Metodologie di comunicazione	MED-25 MED-42	12	36	50	2	8) Farmacologia	Farmacodinamica o farmacocinetica della nutrizione Insonnia Pastiglie cronoc Integrazioni farmaco nutrizionali Farmaci e modificazione dell'assorbimento I diuretici e gli integratori alimentari	BIO-14 MED-49 MED-49	12	36	50	2
Moduli	Contenuti	SSD	Cin. didattica frontale	Caricico insegnamento	Totale ore	C. F.U.																																																																	
1) Diagnostica nutrizionale	Le basi metodologiche della diagnostica nutrizionale Metodi di valutazione dei consumi alimentari Determinazione antropometriche nelle diverse età Valutazione della composizione corporea Markers biochimici, test immunologici e funzionali	MED-49 MED-49 MED-49 MED-49 MED-49	12	38	50	2																																																																	
2) Sorveglianza nutrizionale	Epidemiologia delle malattie cronico-degenerative Fattori di rischio nutrizionale Alimenti alimentari e stile di vita Progettazione di protocolli Strategie di comunicazione Ricerca ed elaborazione dati	MED-42 MED-49 MED-49 MED-49 MED-42 MED-01	19	57	75	3																																																																	
3) Educazione alimentare	Analisi della domanda e dei bisogni Progettazione di interventi target specifici Valutazione ed efficacia dei risultati	MED-49 MED-42 MED-42	12	36	50	2																																																																	
4) Servizi di nutrizione dietetica e dietetica di collettività	RUolo e competenze del dietista nei SIAN e nella dietetica di collettività Elaborazione tabelle dietetiche per collettività	MED-49 MED-49	12	36	50	2																																																																	
5) Dietetica dello sportivo	Fabbisogno nutrizionali dello sportivo Catabolismo e alimentazione Indicazioni dietetiche dello sportivo in condizioni di allenamento Cibi alternativi alimentari energetici, proteici, vitaminici- minerali nello sport Cura dietetica della fisiologia e della fisiologia generale Tecniche dietetiche applicate a condizioni patologiche o di rischio	MED-49 MED-09 MED-49 MED-49 MED-49 MED-49	12	36	50	2																																																																	
6) Dietologia generale	Psicologia dell'alimentazione Metodologie di comunicazione Farmacodinamica o farmacocinetica della nutrizione Insonnia Pastiglie cronoc Integrazioni farmaco nutrizionali Farmaci e modificazione dell'assorbimento I diuretici e gli integratori alimentari	MED-49 MED-49 MED-25 MED-42 MED-14 MED-49 MED-49	24	76	100	4																																																																	
7) Psicologia dell'alimentazione	Psicologia del comportamento alimentare Metodologie di comunicazione	MED-25 MED-42	12	36	50	2																																																																	
8) Farmacologia	Farmacodinamica o farmacocinetica della nutrizione Insonnia Pastiglie cronoc Integrazioni farmaco nutrizionali Farmaci e modificazione dell'assorbimento I diuretici e gli integratori alimentari	BIO-14 MED-49 MED-49	12	36	50	2																																																																	