



Manifesto degli Studi
A.A. 2015-2016

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE
E DELLA NUTRIZIONE UMANA



Aggiornato al 8.9.2015



Informazioni generali

Struttura didattica	Gli insegnamenti del CdLM in SANU sono erogati dal Dipartimento di Scienze Farmaceutiche (sede didattica del corso di laurea), in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali, il Dipartimento di Medicina, il Dipartimento di Scienze Chirurgiche e Biomediche e il Dipartimento di Scienze Politiche.
Tipo di corso di studio	Laurea magistrale
Classe di laurea	Classe LM-61, Scienze della Nutrizione umana
Titolo rilasciato	Dottore Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana
Durata	2 anni
Crediti formativi universitari totali	120 CFU
Anni di corso attivati	1° anno, 2° anno.
Posti disponibili e frequenza	L'utenza sostenibile è pari a 60 studenti. Di norma è previsto l'obbligo di frequenza.
Coordinatore	Prof. Massimo Moretti E-mail: massimo.moretti@unipg.it
Segreteria	Dott.ssa Maria Gloria Nucci Via del Liceo, n.1 mariagloria.nucci@unipg.it

<p>Ufficio Gestione Carriere Studenti</p> <p>N.B. dal 8.9.2015</p>	<p>e-mail: segr-studenti.medicinaechirurgia@unipg.it per gli studenti iscritti al 2° anno e per gli studenti fuori corso nell'anno accademico 2015-2016</p> <p>e-mail: segr-studenti.farmacia@unipg.it per gli studenti che si iscrivono al 1°anno nell'anno accademico 2015-2016</p>
<p>Pagina web</p>	<p>http://www.dsf.unipg.it/didattica/cdlm/scienze-dell-alimentazione-e-della-nutrizione-umana</p>
<p>Regolamento didattico</p>	<p>http://www.dsf.unipg.it/documenti/cdls/sc.dell_alim_e_della_nutri_um./Regolamento_SANU_2015-2016.pdf</p>



Obiettivi formativi

<p>Obiettivi formativi generali e specifici</p>	<p>Il Corso di Studio si rivolge a laureati che durante la laurea triennale abbiano acquisito un'approfondita conoscenza delle discipline biologiche, una adeguata preparazione nelle discipline chimiche, fisiche e matematiche, e una preparazione di base nei settori delle scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana.</p> <p>Il Corso di Studio ha come obiettivo la formazione esperti in grado di valutare la qualità nutrizionale, la sicurezza, l'idoneità degli alimenti per il consumo umano e di operare nei settori industriali della trasformazione e della conservazione di alimenti e nella ristorazione collettiva, nonché di valutare i bisogni nutritivi ed energetici di individui o gruppi di popolazione ed intervenire in attività di educazione alimentare/nutrizionale mediante determinazione della dieta ottimale in relazione ad accertate condizioni fisiopatologiche.</p>
<p>Conoscenze, abilità e competenze acquisibili</p>	<p>Il Corso di Studio intende fornire ai propri laureati conoscenze relative a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - proprietà dei nutrienti e dei non nutrienti presenti negli alimenti e le modificazioni che avvengono durante i processi tecnologici; - meccanismi biochimici e fisiologici della digestione e dell'assorbimento, dei processi metabolici a carico dei nutrienti dei fattori che ne regolano la biodisponibilità; - effetti dovuti alla malnutrizione per eccesso e per difetto, principali tecniche di valutazione dello stato nutrizionale, della composizione corporea e del metabolismo energetico; - 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; - tecnologie industriali applicate alla preparazione di integratori alimentari e di alimenti destinati ad alimentazioni particolari; - 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; - 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

	<p>dieta;</p> <ul style="list-style-type: none"> - gestione e controllo dei sistemi di ristorazione (principi operativi dell'HACCP); - principi di statistica, biometria ed epidemiologia, per essere in grado di interpretare autonomamente i risultati di studi epidemiologici relativi agli effetti dell'alimentazione sulla salute umana (inclusi gli interventi di educazione nutrizionale e i trial preventivi).
--	--

Profili professionali

<p>Specifici profili professionali in uscita</p>	<p>La figura professionale del biologo nutrizionista formata dal Corso di Studio può operare a tutti i livelli del sistema alimentare/nutrizionale (dalla formulazione di alimenti alla loro distribuzione, dalla ristorazione allo sviluppo di sani stili di alimentazione), con specifiche finalità di promozione della salute umana realizzando un approccio distinto e integrato a quello sanitario.</p> <p>Nelle aziende alimentari e farmaceutiche i laureati possono svolgere ruoli di responsabilità, per quanto riguarda lo sviluppo e la valorizzazione di prodotti alimentari ad elevato impatto nutrizionale (alimenti funzionali, alimenti destinati ad una alimentazione particolare e a fini medici speciali), la gestione della sicurezza e dell'idoneità degli alimenti per il consumo, la valutazione della qualità nutrizionale e sensoriale, nonché la gestione dei vari aspetti della comunicazione. Inoltre stabiliscono, tenendo conto delle normative comunitarie, le informazioni relative alle indicazioni nutrizionali (nutritional claims), indirizzano la ricerca e documentano gli effetti salutistici degli alimenti (health claims).</p> <p>Nelle aziende di distribuzione e di ristorazione, in particolare istituzionale, svolgono attività di programmazione, gestione, controllo, coordinamento e formazione, implementando sistemi integrati di gestione per la qualità del servizio erogato.</p> <p>Nelle istituzioni che si occupano degli effetti dell'alimentazione sulla salute umana svolgono ruoli di responsabilità, coordinamento, consulenza e ricerca. Possiedono inoltre le competenze per verificare la corretta assunzione di alimenti per raggiungere i livelli ottimali di nutrienti per il mantenimento dello stato di salute a livello di gruppi e di singoli individui, e per progettare e condurre attività di educazione alimentare/nutrizionale.</p>
---	---

<p>Sbocchi occupazionali</p>	<p>Secondo la Classificazione delle Professioni proposte dall'ISTAT (CP2011), gli sbocchi professionali maggiormente pertinenti per i laureati sono quelli relativi agli "Specialisti nelle Scienze della Vita", principalmente come "Biologo Nutrizionista", ed agli "Specialisti della Formazione e della Ricerca". In corrispondenza a tali profili professionali, si indicano, a titolo esemplificativo, le seguenti competenze proprie del laureato:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sviluppo, formulazione e valorizzazione di prodotti alimentari ad elevato impatto nutrizionale (alimenti funzionali, alimenti destinati ad una alimentazione particolare e a fini medici speciali); - 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 la 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, a programmi di sorveglianza nutrizionale, e ad indagini sui consumi alimentari volte alla sorveglianza delle tendenze nutrizionali della popolazione;
- ricerche di mercato e relative attività in relazione alla produzione alimentare;
- ricerca e lo sviluppo nel settore dell'alimentazione umana;
- formazione degli addetti del settore agro-alimentare per quanto riguarda qualità e sicurezza alimentare;
- insegnamento nelle scuole medie superiori delle materie tecnico-scientifiche concernenti l'area alimentare e nutrizionale.



Titoli validi per l'ammissione

Requisiti curriculari e preparazione personale

L'iscrizione al Corso di Studio è subordinata al possesso della Laurea triennale o del Diploma universitario di durata triennale, ovvero di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo. In tutti i casi per l'iscrizione è necessario, relativamente ai requisiti curriculari, che il richiedente abbia il possesso di almeno 100 CFU in settori scientifico-disciplinari di base e caratterizzanti, come specificato nella Tabella 1 e, in dettaglio, nel Regolamento Didattico del Corso di Studio.

La verifica del possesso dei requisiti curriculari è effettuata dal Comitato di Coordinamento del Corso di Studio.

In ogni caso, l'ammissione al Corso di Studio richiede la verifica dell'adeguatezza della preparazione personale, quindi il possesso di conoscenze e competenze adatte a seguire proficuamente il percorso formativo proposto. La preparazione personale del richiedente è data per comprovata per i laureati o laureati magistrali che abbiano ottenuto un voto di laurea superiore a 99/110. Negli altri casi, la verifica dell'adeguata preparazione personale del richiedente, che sarà svolta necessariamente dopo l'accertamento del possesso dei requisiti curriculari, è effettuata mediante un colloquio idoneativo da un'apposita commissione nominata dal Coordinatore.

Nel caso in cui le precedenti verifiche mettano in evidenza carenze formative rispetto ai requisiti richiesti, il richiedente, prima di perfezionare l'iscrizione al corso, dovrà dare evidenza del superamento delle carenze, secondo le modalità previste nel Regolamento Didattico.

Non potranno in ogni caso essere presi in considerazione studenti i quali non abbiano conseguito almeno 80 CFU validi ai fini dell'iscrizione al Corso di Studio. In caso di esito positivo delle verifiche, il richiedente potrà perfezionare l'iscrizione alla laurea magistrale entro i termini indicati nel Regolamento Didattico di Ateneo e nel Regolamento Didattico del Corso di Studio.



Accesso per trasferimento da altri Corsi di laurea magistrale

Riconoscimento dei crediti acquisiti

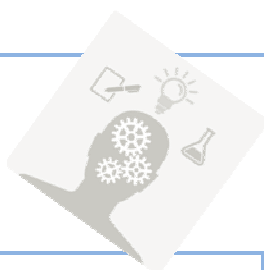
L'iscrizione al Corso di Studio può essere richiesta da studenti provenienti da altri Corsi di laurea magistrale dell'Ateneo o di altra sede universitaria. Il riconoscimento totale o parziale dei CFU acquisiti dal richiedente è valutato dalla Comitato di Coordinamento del Corso di laurea.

Il Comitato, in base all'istanza e alla documentazione prodotta dallo studente, provvede alla valutazione del percorso degli studi dallo stesso compiuti in altri Corsi di laurea magistrale e verifica la coerenza tra le attività didattiche per le quali lo studente chiede il riconoscimento dei relativi crediti e le attività didattiche previste dal Corso di Studio.

Il Comitato, per questo, si avvale dei pareri dei Docenti del Corso di Studio direttamente coinvolti nel riconoscimento dei CFU e, se lo ritiene necessario, ricorre a colloqui per la verifica delle conoscenze effettivamente possedute dal richiedente.

Nel rispetto dell'art. 3, comma 9 del DM 16 marzo 2007, nel caso in cui il trasferimento dello studente sia effettuato da un corso di laurea magistrale appartenente alla medesima classe LM-61, la quota di CFU relativi al medesimo settore scientifico-disciplinare direttamente riconosciuti allo studente non può essere inferiore al 50% di quelli già maturati. Il Comitato, in tali casi, precisa i criteri dalla stessa adottati nel riconoscimento.

Il Comitato propone al Consiglio del Dipartimento di Scienze Farmaceutiche il riconoscimento totale o parziale dei CFU acquisiti dal richiedente, motivando l'eventuale mancato riconoscimento dei CFU per i quali il richiedente aveva espresso domanda. In ogni caso, gli eventuali CFU non riconosciuti vengono fatti risultare nel certificato complementare al diploma di laurea.



Organizzazione del Corso di Studio

Attività formative

Il Corso di Studio ha la durata di 2 (due) anni, durante i quali lo studente deve acquisire 120 crediti formativi universitari (CFU). Il percorso degli studi si conclude con l'acquisizione dei CFU corrispondenti al superamento della prova finale. La ripartizione dell'impegno orario riservato ad ogni CFU è normata dal Regolamento Didattico.

Gli insegnamenti, organizzati su base semestrale (con ogni semestre pari a non meno di 12 settimane), sono sviluppati con diverse modalità didattiche (lezioni frontali, esercitazioni, attività pratiche, attività di laboratorio, attività seminariali). In particolare, ogni insegnamento può essere di tipo monodisciplinare o di tipo integrato, secondo quanto indicato dal Regolamento Didattico; in ogni caso, le prove di esame degli insegnamenti

	<p>integrati vengono svolte in modo collegiale dai docenti responsabili dei vari moduli.</p> <p>Sono previste inoltre le seguenti "Altre attività formative":</p> <ul style="list-style-type: none"> - discipline a scelta dello studente; - tirocini formativi; - elaborazione della prova finale. <p>L'impegno complessivo degli studenti nelle varie attività formative è quantificato dai CFU assegnati e riportati nella Tabella 2 (con riferimento agli ambiti disciplinari e ai SSD, con l'articolazione temporale nel biennio delle attività formative).</p> <p>Tutti gli aspetti relativi all'organizzazione ed alla gestione del CdLM sono descritti nel Regolamento Didattico.</p>
Valutazione del profitto	<p>La verifica dell'apprendimento degli studenti viene effettuata, per gli insegnamenti, mediante esami di profitto dinanzi ad apposita Commissione.</p> <p>Il calendario degli esami è proposto dal Coordinatore, su indicazione dei Docenti, ed è approvato dal Consiglio del Dipartimento di Scienze Farmaceutiche. Gli studenti che frequentano le lezioni e le esercitazioni possono usufruire delle prove <i>in itinere</i> eventualmente proposte dai Docenti nel rispetto del regolare svolgimento delle altre attività formative programmate per il semestre interessato.</p> <p>Lo studente acquisisce i CFU previsti per ogni insegnamento con il superamento della prova di esame.</p> <p>Il punteggio della prova di esame viene espresso in trentesimi con possibilità di lode.</p>
Valutazione delle attività formative a scelta dello studente	<p>Lo studente potrà acquisire gli 8 CFU a scelta autonoma sostenendo e superando l'esame di profitto di un qualsiasi insegnamento offerto dall'Università degli Studi di Perugia, purché riconosciuto coerente con il percorso formativo da parte del Coordinatore.</p> <p>Anche la valutazione della prova di esame per i corsi a libera scelta viene espressa in trentesimi, con possibilità di lode.</p> <p>Fino a 2 CFU possono essere acquisiti dallo studente nell'ambito delle "Altre attività formative" seguendo corsi seminariali e/o altre attività didattiche e di aggiornamento organizzati dall'Ateneo o altro Ente, sempre a seguito del parere favorevole del Coordinatore del Corso di Studio.</p>
Tirocinio formativo	<p>L'attribuzione di 1 CFU riservato al tirocinio formativo verrà effettuata sulla base della documentazione (certificazione del <i>tutor</i>) delle attività svolte dallo studente.</p>



Calendario delle attività

Calendario delle lezioni	<p>Per ogni anno si terranno due cicli di lezioni (semestri) . Il calendario delle lezioni verrà reso noto entro i 15 giorni antecedenti l'inizio delle attività.</p>
I semestre	<ul style="list-style-type: none">❖ Inizio lezioni 28 settembre 2015❖ Termine lezioni 15 gennaio 2016❖ Vacanze di Natale 18 dicembre 2015 – 8 gennaio 2016
II semestre	<ul style="list-style-type: none">❖ Inizio lezioni 29 febbraio 2016❖ Termine lezioni 10 giugno 2016❖ Vacanze di Pasqua 24 marzo 2016 - 1 aprile 2016
Appelli di esame di profitto	<p>Il calendario degli appelli di esame di profitto dell'intero anno sarà reso pubblico entro un mese dall'inizio delle lezioni.</p> <ul style="list-style-type: none">❖ sessione invernale: 21 gennaio 2016 – 26 febbraio 2016 3 appelli per ogni insegnamento❖ sessione estiva: 16 giugno 2016 – 31 luglio 2016 3 appelli per ogni insegnamento❖ sessione autunnale: 29 agosto 2016 – 27 settembre 2016 2 appelli per ogni insegnamento <p>- appelli riservati agli studenti fuori corso.</p>
Sessioni di laurea	<ul style="list-style-type: none">• 12 luglio 2016• 19 ottobre 2016• 19 dicembre 2016• 15 febbraio 2017• 20 aprile 2017.



Prova finale

Modalità di svolgimento e votazione

La tesi di laurea magistrale (sperimentale o compilativa) può essere svolta presso una struttura dell'Università degli Studi di Perugia o di altro Ente pubblico/privato (in questo caso, previo parere favorevole del Coordinatore del Corso di studio) e consiste in una attività scientifica originale, attinente ai temi dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana, effettuata sotto la guida di un docente relatore ed, eventualmente, di un secondo docente o esperto esterno con la funzione di correlatore.

L'elaborato scritto, strutturato secondo le linee di una pubblicazione scientifica, è redatto dallo studente sotto la supervisione del docente relatore. Il candidato presenta e discute la sua tesi di laurea mettendo in evidenza lo stato dell'arte dell'argomento affrontato, la finalità del lavoro che ha svolto, le procedure che ha utilizzato, i risultati che ha ottenuto e le conclusioni che da essi ha potuto trarre.

La tesi può essere scritta in lingua inglese e nella stessa lingua può essere sostenuta la prova finale.

In accordo con il Regolamento Didattico di Ateneo, nell'attribuzione del voto di laurea, espresso in 110/110 con possibilità di lode e dignità di stampa, la Commissione terrà conto dell'esposizione e della discussione della tesi del *curriculum* dello studente e di altri elementi della carriera dello studente (durata del corso, attribuzione di lodi, periodi all'estero nell'ambito di programmi di mobilità CEE).



Orientamento e tutorato

Docenti responsabili del tutorato

Prof. Massimiliano De Angelis
Prof. Francesco Ferranti
Prof.ssa Angela Maurizi
Prof.ssa Francesca Porcellati

Servizi di tutorato

I servizi di tutorato saranno articolati in:

- tutorato di sostegno per insegnamenti di base, per limitare la disomogeneità di preparazione tra studenti provenienti da CdL diversi;
- tutorato personale;
- tutorato di assistenza informatica, per facilitare l'apprendimento delle tecniche multimediali all'interno dei laboratori.

I Professori e i Ricercatori rendono noto, all'inizio dell'Anno Accademico, l'orario di ricevimento e di tutorato che verrà pubblicato nella pagina web del Corso di Studi.

Studenti disabili

Delegato del Dipartimento per le problematiche relative agli studenti disabili è la

	Prof. Oriana Tabarrini (oriana.tabarrini@unipg.it).
Mobilità internazionale	Delegato del Dipartimento per la mobilità internazionale/Erasmus degli studenti è la Prof. Maura Marinozzi (maura.marinozzi @unipg.it).



Modulistica

Pagina web del Corso di Studi	Nella pagina web sito del Corso di Studi sono disponibili i seguenti moduli : <ul style="list-style-type: none">- Modulo Titolo tesi- Attestato di fine Tirocinio
--------------------------------------	--

Tabella n.1 - Possesso dei requisiti curriculari per l'ammissione al corso

SSD	CFU minimi	CFU massimi
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	0	60
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	3	60
CHIM/01 - CHIM/02 - CHIM/03 - CHIM/06 - CHIM/08 - CHIM/09 - CHIM/10	3	40
IUS/03 - IUS/04 - IUS/07 - IUS/10 - L-LIN/12 (LINGUA STRANIERA)	0	12
MAT/02 - MAT/03 - MAT/05 - MAT/06 - MAT/07 - FIS/01 - FIS/03 - FIS/07 - INF/01	3	18
MED/01 - MED/02 - MED/03 - MED/04 - MED/06 - MED/07, MED/9 - MED/12 - MED/13 - MED/14 - MED/15 - MED/18 - MED/40 - MED/42 - MED/43 - MED/45 - MED/49 - M-DEA/01 - M-PSI/04 - M- PSI/08	0	60
SECS-P/07 - SECS-P/13 - SECS-S/01 - SECS-S/02 - SPS/08	0	12
VET/01 - VET/02 - VET/03 - VET/04 - VET/05 - VET/06 - VET/07	0	20

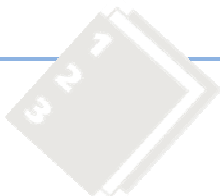


Tabella n.2 - Percorso formativo

SSD	Insegnamenti	Sem.	Att.	CFU	Ore did. frontale	Ore did. Integr.	Docenti e verifica (prova orale)
I ANNO							
CHIM/10	Chimica degli Alimenti e prodotti dietetici	II	caratt	9	67	23 Blasi F.	Cossignani
BIO/03	Genetica e Botanica delle piante alimentari (CI)	I	Aff/int	6	45	15	Ferranti
	Botanica delle Piante alimentari						
AGR/07	Genetica e Botanica delle piante alimentari (CI)	I	Aff/int	3	23	8	Veronesi
	Genetica delle piante alimentari						
AGR/13	Chimica Agraria	I	caratt	6	45	15	Zadra
AGR/15	Igiene degli alimenti e Tecno. Alim. (CI)	I	Caratt.	6	45	15	Perretti
	Tecnologie alimentari						
MED/42	Igiene degli alimenti e Tecno. Alim. (CI)	I	Caratt.	6	45	15 Villarini	Moretti
	Igiene degli Alimenti						
BIO/09	Alimentazione e nutrizione umana	II	Caratt	9	67	23	Maurizi
BIO/10	Biochimica della nutrizione (CI)	II	caratt	6	45	15	Codini
	Biochimica della nutrizione I						
BIO/10	Biochimica della nutrizione (CI)	II	caratt	6	45	15	Codini
	Biochimica della nutrizione II						
II ANNO							
MED/13	Endocrinologia e Biochimica clinica della nutrizione (CI)	I	caratt	6	45	15	De Angelis
	Endocrinologia						
BIO/10	Endocrinologia e Biochimica clinica della nutrizione (CI)	I	Caratt.	6	45	15	Galli
	Biochimica clinica della nutrizione						
MED/49	Scienze e tecniche dietetiche applicate e Malattie metaboliche (CI)	I	Caratt.	6	45	15	Ciuffetti
	Scienze e tecniche dietetiche applicate						
MED/09	Scienze e tecniche dietetiche applicate e Malattie metaboliche (CI)	I	Caratt.	6	45	15	Porcellati
	Malattie metaboliche						
MED/12	Gastroenterologia	II	Caratt.	6	45	15	Fiorucci
MED/09	Medicina Interna	II	Caratt.	6	45	5 Fanelli 5 Lucidi 5 De Angelis	Gresele

IUS/14	Diritto dell'Unione Europea	II	Aff./int	3	23	8	Raspadori
	Disciplina a scelta dello studente		Altre att.for mat.	8			
	Tirocinio formativo e di orientamento			1			
	Prova finale			15			

Attività formative: Caratterizzanti (B1: Discipline biomediche; B2: Discipline della nutrizione umana; B3: Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare; Affini o integrative (D).

Moduli di Corso Integrato (MCI):

- (a) Modulo di *Biochimica della Nutrizione*;
- (b) Modulo di *Igiene degli Alimenti e Tecnologie Alimentari*;
- (c) Modulo di *Genetica e Botanica delle Piante Alimentari*;
- (d) Modulo di *Endocrinologia e Biochimica Clinica della Nutrizione*;
- (e) Modulo di *Scienze e Tecniche Dietetiche Applicate e Malattie Metaboliche*.