



1506  
UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI URBINO  
CARLO BO

DISB  
DIPARTIMENTO DI  
SCIENZE BIOMOLECOLARI

Scuola di  
Scienze Biologiche e Biotecnologiche

CORSO DI LAUREA IN

# SCIENZA DELLA NUTRIZIONE

L-29 classe delle lauree in scienze e tecnologie farmaceutiche

## Obiettivi formativi

L'obiettivo del Corso di Laurea 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.

Il laureato acquisisce le competenze necessarie per svolgere attività professionale in diversi ambiti di applicazione:

- controllo di qualità degli alimenti;
- informazione sui prodotti di interesse nutrizionale;
- attività di supporto tecnico al personale operante in strutture sanitarie e/o salutistiche su valore nutrizionale e composizione chimica di alimenti, integratori e nutraceutici;
- indagini volte alla raccolta di informazioni sulle abitudini alimentari e alla messa a punto di politiche di educazione alimentare.

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.

## Prospettive occupazionali

Il Corso prepara alla figura professionale di "Tecnici dei prodotti alimentari" (Codice ISTAT 3.2.2.3.2).

Il laureato:

- svolge attività di controllo di qualità degli alimenti tramite esecuzione di indagini chimiche e microbiologiche su prodotti dietetici e nutrizionali;
- 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;
- opera in regime di dipendenza a supporto del personale medico in strutture sanitarie e/o salutistiche;
- opera all'interno di Enti Pubblici o Privati preposti all'educazione alimentare e allo studio dei problemi nutrizionali a più alta incidenza nella popolazione.

## Informazioni sulla struttura didattica del Corso

Il Corso di Laurea comprende:

- insegnamenti relativi alla formazione di base;
- insegnamenti necessari a comprendere: il valore nutrizionale e la composizione chimica degli alimenti, degli integratori alimentari e dei nutraceutici; le principali tecniche relative al controllo di qualità degli alimenti, degli integratori e delle materie prime utilizzate nella loro produzione; i rischi legati alla contaminazione chimica e biologica degli alimenti;

- attività finalizzate a fornire il completamento culturale e professionale sulle principali norme che regolano la preparazione, la conservazione, la distribuzione e la commercializzazione dei prodotti alimentari. La frequenza alle lezioni è una condizione essenziale per un proficuo inserimento dello studente nell'organizzazione del Corso di Laurea. La frequenza ai laboratori è obbligatoria per i due terzi. Gli orari delle lezioni, le date degli appelli degli esami e le modalità di iscrizione sono pubblicati sul sito del Corso di Laurea in Scienza della Nutrizione.

## Modalità di accesso

Le domande d'immatricolazione vengono accettate fino al raggiungimento della numerosità massima sostenibile (170) rispettando l'ordine cronologico di arrivo delle stesse. Per dettagli e informazioni sulla procedura di ammissione al Corso vedi "Link utili".

È previsto l'accertamento del possesso delle conoscenze del linguaggio matematico di base, modellizzazione e ragionamento la cui valutazione sarà effettuata prima dell'inizio delle attività didattiche tramite un test con quesiti a risposta multipla non coercitivo ai fini dell'immatricolazione (test VPI). Per il recupero degli eventuali debiti di preparazione, il Corso di Laurea organizzerà "corsi di allineamento".

## Lo sai che...

Il Corso di Laurea organizza: corsi estivi per studenti lavoratori o in debito di frequenza; soggiorni all'estero (ERASMUS); stage e tirocini formativi presso aziende operanti nei settori di interesse. Inoltre è a disposizione un servizio di tutorato come guida per lo studente durante il suo percorso di studi.

## Informazioni Docenti/Tutor di riferimento

Presidente della Scuola di Scienze Biologiche e Biotecnologiche: Prof. Mauro Magnani

Docente di riferimento:

Prof.ssa Wally Baffone - Tel. 0722 303543

Email wally.baffone@uniurb.it

Docente/Tutor di riferimento:

Prof. Luca Giorgi - Tel. 0722 304884

Email luca.giorgi@uniurb.it

Servizio di tutorato: Email tutor.nutrizione@uniurb.it

Scuola di Scienze Biologiche e Biotecnologiche

Piazza del Rinascimento, 7 - 61029 Urbino PU

Tel. 0722 303533 - Email scuola.sbb@uniurb.it

## Informazioni Segreteria Studenti

Responsabile: Gaia Zigoli

Via Saffi, 2 - 61029 Urbino PU

orario al pubblico: lunedì-sabato 09,30-13,00

apertura pomeridiana: martedì 15,00-16,30

Tel. 0722 305225-305322 - Fax 0722 304541

Email segreteriastudenti.scientifica@uniurb.it

## Link utili

<http://disb.uniurb.it/nutrizione>

**SCIENZA DELLA NUTRIZIONE**

Primo anno	Semestre	SSD	CFU
Biologia vegetale .....	I .....	BIO/15 .....	6
Chimica generale .....	I .....	CHIM/03 .....	6
Statistica medica con elementi di matematica .....	I .....	MED/01 .....	6
Abilità informatiche .....	I .....	INF/01 .....	3
Lingua Inglese* .....	I .....	L-LIN/12 .....	4
Biologia animale e Anatomia umana .....	I - II .....	BIO/13 - BIO/16 .....	7+6
Biochimica .....	II .....	BIO/10 .....	8
Chimica organica .....	II .....	CHIM/06 .....	6
Fisica .....	II .....	FIS/01 .....	6
<b>Secondo anno</b>			
Chimica analitica con laboratorio .....	I .....	CHIM/01 .....	10
Chimica, biochimica e proprietà degli alimenti .....	I .....	CHIM/08 - BIO/10 .....	6+6
Microbiologia e controllo microbiologico degli alimenti .....	I .....	BIO/19 .....	10
Elementi di farmacologia e farmacognosia e Botanica farmaceutica applicata .....	II .....	BIO/14 - BIO/15 .....	6+6
Fisiologia .....	II .....	BIO/09 .....	6
Igiene generale .....	II .....	MED/42 .....	6
Attività a scelta dello studente .....			6
<b>Terzo anno</b>			
Preparazione estrattiva e controllo di qualità dei prodotti dietetici e alimentari .....	I .....	CHIM/08 - CHIM/08 .....	6+8
Scienza dell'alimentazione .....	I .....	BIO/10 .....	6
Tecnologia e legislazione dei prodotti alimentari .....	I .....	CHIM/09 .....	6
Stage .....	I .....		9
Tossicologia e Igiene degli alimenti .....	II - I .....	BIO/14 - MED/42 .....	8+6
Attività a scelta dello studente .....			6
Prova finale .....			5

Verificare con la Scuola la presenza di eventuali propedeuticità.

## Nota:

\* La prova di lingua inglese prevede un test finale con giudizio di idoneità. Lo studente potrà acquisire CFU in seguito al riconoscimento da parte delle strutture didattiche competenti di diplomi attestanti il livello di conoscenza acquisito, secondo quanto previsto dal quadro di riferimento europeo (Common European Framework); a questo fine è necessaria una certificazione non inferiore al livello B1.