

CORSO DI LAUREA IN

SCIENZA DELLA NUTRIZIONE

CORSO INTERFACOLTÀ FARMACIA - SCIENZE E TECNOLOGIE

Obiettivi formativi

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.

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

- attività di supporto tecnico al personale operante in strutture sanitarie e/o salutistiche su valore nutrizionale e composizione chimica di alimenti, integratori e nutraceutici;
- controllo di qualità degli alimenti;
- informazione sui prodotti di interesse nutrizionale;
- 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 laureato in Scienza della Nutrizione:

- opera in regime di dipendenza a supporto del personale medico in strutture sanitarie e/o salutistiche;
- 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 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 prevede l'acquisizione di 180 Crediti Formativi Universitari (CFU). La durata è di 3 anni; è anche attivo un percorso per gli studenti non impegnati a tempo pieno per i quali le attività didattiche sono distribuite su 5 anni. Il corso 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. È previsto uno stage di formazione ed orientamento da svolgere presso aziende pubbliche o private.

Modalità di accesso

Corso a programmazione locale. I posti disponibili sono 150. L'ammissione al corso è subordinata al superamento di una prova scritta con test a risposta multipla sulle seguenti materie: biologia, chimica, fisica e matematica. Data, modalità di svolgimento della prova ed altre informazioni sono riportate nell'apposito Bando pubblicato sul sito di Ateneo e sul sito della Facoltà di Farmacia.

Lo sai che...

La Facoltà organizza: "corso di preparazione alla frequenza" per gli studenti del I anno; corsi di recupero; corsi di inglese scientifico; corsi estivi per studenti lavoratori o in debito di frequenza; soggiorni, stage e tirocini formativi presso aziende operanti nei settori di interesse.

Informazioni Docenti/Tutor di riferimento

Prof.ssa Roberta De Bellis - Tel 0722 305245
Email roberta.debellis@uniurb.it

Servizio di tutorato: tutor.farmacia@uniurb.it

Presidenza Facoltà di Farmacia

Piazza del Rinascimento, 7 - 61029 Urbino PU
Email farmacia@uniurb.it

Segreteria Studenti

Responsabile: Sig.ra Gaia Zigoli
Referente: Sig.ra Luisa Maria La Capria

Via Saffi, 2 - 61029 Urbino PU
orario al pubblico: lunedì-sabato 09,30-12,00.
Tel. 0722 305225 - Fax 0722 305287
Email segr.studentifarmaciaescienze@uniurb.it

Link utili

<http://farmacia.uniurb.it>

SCIENZA DELLA NUTRIZIONE (classe L-29)

Primo anno	Semestre	SSD	CFU
Chimica generale e Chimica organica	I.....	CHIM03/CHIM06	6+6
Statistica medica con elementi di matematica e Abilità informatica	I.....	MED01.....	9
Inglese scientifico *	I.....		4
Biochimica e Biologia molecolare.....	II	BIO10/BIO11.....	6+2
Biologia animale e Anatomia umana	II	BIO13/BIO16.....	6+6
Biologia vegetale	II	BIO15.....	6
Fisica	II	FIS01	6
Secondo anno			
Chimica analitica con laboratorio	I.....	CHIM01	10
Chimica, biochimica e proprietà degli alimenti	I.....	CHIM08/BIO10.....	6+6
Fisiologia	I.....	BIO09.....	6
Elementi di farmacologia e farmacognosia e Botanica farmaceutica Applicata	II	BIO14/BIO15.....	6+6
Igiene e Igiene degli alimenti	II	MED42.....	6+6
Scienza dell'alimentazione.....	II	BIO10.....	8
Terzo anno			
Preparazione estrattiva e controllo di qualità dei prodotti dietetici e alimentari	I.....	CHIM08/CHIM08+CHIM10..	6+10(8+2)
Tecnologia e legislazione dei prodotti alimentari.....	I.....	CHIM09	6
Tossicologia e Microbiologia e controllo microbiologico degli alimenti	I.....	BIO14/BIO19.....	6+8
Attività a scelta dello studente**	II		12
Ulteriori attività formative	II		1
Stage	II		9
Prova finale	II		5

Verificare con la Facoltà la presenza di eventuali propedeuticità.

Note:

* 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.

** I CFU relativi alle "Attività a scelta dello studente" sono acquisibili attraverso: il superamento di esami attivati dalla Facoltà o dall'Ateneo previa autorizzazione preventiva o la frequenza di seminari organizzati dalla Facoltà.