



## 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; controllo chimico e microbiologico di alimenti, integratori e nutraceutici; determinazione dell'inquinamento 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 indagini chimiche e microbiologiche su prodotti alimentari, dietetici e nutrizionali;
- svolge attività di informatore sui prodotti di interesse nutrizionale per conto di aziende produttrici e/o distributrici di formulazioni dietetiche particolari, nutraceutici e integratori alimentari;
- 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 non è obbligatoria, ma è una condizione essenziale per un proficuo inserimento dello studente nell'organizzazione del Corso di Laurea. La frequenza ai laboratori è, invece, 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 (vedi "Link utili").

### Modalità di accesso

Le domande di immatricolazione vengono accettate fino al raggiungimento della numerosità massima sostenibile del Corso (180), rispettando l'ordine di perfezionamento delle domande stesse.

Per dettagli e informazioni sulla procedura di ammissione al Corso vedi "Link utili".

È obbligatoria la partecipazione al Test di Verifica della Preparazione Iniziale (test VPI) volto all'accertamento del possesso delle conoscenze di Matematica di base, ma non coercitivo ai fini dell'immatricolazione. I test VPI vengono erogati per 3 volte fra settembre e gennaio. Per il recupero degli eventuali debiti di preparazione, il Corso di Laurea organizza "corsi di allineamento".

### Lo sai che...

Il Corso di Laurea prevede: stages e tirocini formativi presso aziende operanti nei settori di interesse; la partecipazione al programma Erasmus; eventuali corsi estivi per studenti lavoratori o in debito di frequenza; un piano di studio part-time per studenti lavoratori; un servizio di tutorato per tutto il percorso di studi.

### Informazioni Docenti/Tutor di riferimento

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

Coordinatrice Corso di Laurea:

Prof.ssa Roberta De Bellis - Tel. 0722 305248

Email roberta.debellis@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

Via Sant'Andrea, 34 - 61029 Urbino PU

Tel. 0722 304652 - Email scuola.sbb@uniurb.it

### Supporto immatricolazioni e gestione carriera

Consulta il sito [www.uniurb.it/segreteria](http://www.uniurb.it/segreteria)

Scopri le FAQ su [www.uniurb.it/faq](http://www.uniurb.it/faq)

Apri un ticket su [helpme.uniurb.it](http://helpme.uniurb.it)

Contatta il numero +39 0722 303030

### 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 cellulare e Anatomia umana .....	I - II .....	BIO/13 - BIO/16.....	6+6
Igiene generale .....	II .....	MED/42 .....	6
Chimica organica.....	II .....	CHIM/06.....	6
Fisica.....	II .....	FIS/01.....	6
Attività a scelta dello studente.....			6

**Secondo anno**

Chimica analitica con laboratorio .....	I .....	CHIM/01.....	10
Chimica degli alimenti e Principi di biochimica della nutrizione .....	I - II .....	CHIM/08 - BIO/10 .....	6+6
Microbiologia e controllo microbiologico degli alimenti .....	I .....	BIO/19 .....	8
Biologia molecolare.....	I .....	BIO/11 .....	6
Biochimica .....	II .....	BIO/10 .....	8
Elementi di farmacologia e farmacognosia e Botanica farmaceutica applicata .....	II .....	BIO/14 - BIO/15.....	6+6
Attività a scelta dello studente.....			6

**Terzo anno**

Preparazione estrattiva e Controllo di qualità dei prodotti dietetici e alimentari .....	I .....	CHIM/08 - CHIM/08 .....	6+8
Fisiologia .....	I .....	BIO/09 .....	6
Scienza dell'alimentazione .....	I .....	BIO/10 .....	6
Tecnologia e legislazione dei prodotti alimentari .....	I .....	CHIM/09.....	6
Tossicologia e Igiene degli alimenti.....	II .....	BIO/14 - MED/42.....	6+6
Stage.....			8
Prova finale (preparazione e discussione).....			(3+2) 5

**Propedeuticità:**

Esistono propedeuticità obbligatorie relative alla frequenza dei laboratori. Si consiglia, inoltre, agli studenti di seguire la sequenzialità degli esami del Piano degli Studi. Le propedeuticità sono riportate nell'Art. 9 del Regolamento didattico del corso di studio, pubblicato nel sito: <http://disb.uniurb.it/nutrizione>

**Nota:**

\*L'insegnamento di Abilità informatiche prevede un giudizio finale di idoneità. Lo studente può chiedere il riconoscimento dell'idoneità delle Abilità informatiche dietro presentazione del certificato ECDL che attesta le competenze informatiche di base acquisite con il superamento dei primi quattro moduli.

\*\*La prova di lingua inglese prevede un test finale con giudizio di idoneità. Lo studente può chiedere il riconoscimento dell'idoneità della Lingua inglese dietro presentazione di certificati linguistici rilasciati da Enti Certificatori riconosciuti dall'AICLU (Associazione Italiana Centri Linguistici Universitari). L'elenco degli Enti Certificatori riconosciuti è pubblicato nel sito del Corso di Studio: [disb.uniurb.it/nutrizione](http://disb.uniurb.it/nutrizione) alla voce Regolamenti, Organigramma e Commissioni.