

Informazioni generali


Università	Università Politecnica delle MARCHE
Nome del corso in italiano	SCIENZE DELLA NUTRIZIONE E DELL'ALIMENTAZIONE (<i>IdSua:1627779</i>)
Nome del corso in inglese	NUTRITION AND FOOD SCIENCES
Classe	LM-61 R - Scienze della nutrizione umana
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
URL del corso	https://www.disva.univpm.it/content/corso-di-laurea-scienze-della-nutrizione-e-alimentazione
Modalità di erogazione	a. Corso di studio convenzionale
Riepilogo Caratteristiche Cds	🌐 1° anno in SUA: 2022

Programmazione Accessi

Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	No
Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999)	No

Sede del Corso

Sede	ANCONA (Cod.042002)
Codice interno all'Ateneo del Corso	SM26
Utenza sostenibile	65

Scheda SUA - Date creazione e aggiornamenti

Data di istituzione del corso	da determinare
Data Ultimo aggiornamento Scheda SUA	14/04/2025 14:31
Data Ultimo aggiornamento RAD	18/11/2024 09:25

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS BACCHETTI Tiziana

Organo Collegiale di gestione del corso di studio Consiglio di Corso di Studio

Struttura didattica di riferimento SCIENZE DELLA VITA E DELL'AMBIENTE (Dipartimento Legge 240) - ID: 12453

Requisiti di Docenza e Docenti di riferimento
DOCENTI DI RIFERIMENTO

NUMERO CF	COGNOME	NOME	SETTORE	GSD	QUANTITÀ INSEGNAMENTI ASSOCIATI
03CCTZN74C46G157F	BACCHETTI	Tiziana	BIOS-07/A	05/BIOS-07	1
02NNLRA83D64I608N	CANONICO	Laura	AGRI-08/A	07/AGRI-08	1
03MNLBT65S67B352M	DAMIANI	Elisabetta	BIOS-07/A	05/BIOS-07	1
04BRMRA57T59G702A	FABRI	Mara	BIOS-06/A	05/BIOS-06	1
06RBSFN	GORBI	Stefania	BIOS-	05/BIOS	1

73P57A2 71D			10/A	-10	A
M RDFNC 76L41A2 71I	MARADO NNA	Francesc a	BIOS- 04/A	05/BIOS -04	P A
R LNPRC 85R06Z1 33Q	ORLAND O	Patrick	BIOS- 07/A	05/BIOS -07	R D

✓ Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso

Figure specialistiche aggiuntive

COGNOME	NOME	QUALIFICA	ANNO INIZIO COLLABORAZI ONE
Figure specialistiche del settore non indicati			

Tutor

Nessuna Tipologia

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO DOC./TIR.
ACCORONI	Stefano		Docente di ruolo
CANONICO	Laura		Docente di ruolo
MARADONNA	Francesca		Docente di ruolo
NORICI	Alessandra		Docente di ruolo
ORLANDO	Patrick		Docente di

			ruolo
SIMONI	Serena		Docente di ruolo

Gruppo di gestione AQ	
COGNOME	NOME
Bacchetti (Presidente CdS)	Tiziana
Barucca (RQD)	Marco
Damiani (Altro docente - Vice Presidente CdS)	Elisabetta
Frontini (Altro docente)	Andrea
Grizi (Amministrativo)	Laura
Maradonna (Altro docente)	Francesca
Truzzi (AQ CdS)	Cristina

Rappresentanti degli Studenti		
COGNOME	NOME	EMAIL
Rappresentanti degli studenti non indicati		

Il Corso di Studio in breve

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione, offerto dal Dipartimento di Scienze della Vita e dell'Ambiente (DISVA) con il contributo del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali (D3A), è un programma multidisciplinare biennale. Questo corso conferisce la qualifica accademica di dottore magistrale e permette di ottenere l'abilitazione alla professione di Biologo, previo superamento dell'Esame di Stato. L'accesso al corso è libero, ma è necessario possedere una laurea triennale o un titolo di studio equivalente riconosciuto. Sono ammessi anche laureati magistrali o a ciclo unico con i requisiti necessari. L'attività didattica è erogata in presenza, con possibilità per gli studenti di seguire in modalità streaming le lezioni. Le esercitazioni e i laboratori saranno garantiti solo in presenza. Il corso riflette una crescente consapevolezza sociale sull'importanza della nutrizione per mantenere un buono stato di salute, prevenire malattie croniche legate all'età e favorire un invecchiamento di successo. Questo concetto si estende anche alla salute degli animali da compagnia, un settore in crescita nel mercato nutrizionale. Il corso risponde all'interesse delle imprese e del mercato per alimenti salutistici e nutraceutici, associata all'esigenza di valorizzare le caratteristiche dei prodotti agroalimentari del territorio. Il corso, forma professionisti nel campo della nutrizione con competenze specifiche sulla salute del consumatore, includendo oltre ai classici elementi di tecniche dietetiche, anche aspetti innovativi quali la modulazione del microbiota intestinale, nutrigenomica e nutrigenetica, quale introduzione al concetto di nutrizione personalizzata. Il corso approfondisce il ruolo degli alimenti nutraceutici, con particolare riferimento alla valutazione e validazione scientifica dell'efficacia degli alimenti funzionali destinati all'uomo e agli animali da compagnia, in conformità alle normative vigenti in materia di health claims. Il percorso formativo integra competenze biomediche proprie del/la biologo/a nutrizionista con conoscenze avanzate sulla qualità e sicurezza degli alimenti e sulle tecnologie alimentari, incluse quelle microbiologiche, considerando la sostenibilità dei processi produttivi, l'ottimizzazione nell'uso delle risorse e la riduzione dell'impatto ambientale, includendo inoltre lo studio dei novel foods, elementi strategici nella transizione verso sistemi alimentari sostenibili. Il corso mira a formare, oltre al biologo nutrizionista, anche figure altamente professionali per l'industria alimentare, nutraceutica e della mangimistica, capaci di coniugare le conoscenze sulla produzione e trasformazione degli alimenti con la loro valenza nutrizionale e funzionale. Le figure professionali formate, oltre alla classica preparazione alla professione del biologo nutrizionista, avranno le

competenze per analizzare e valutare le caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche di un prodotto alimentare, al fine di migliorarne qualità nutrizionale e sicurezza alimentare. Tali competenze consentiranno un accesso preferenziale presso aziende agroalimentari, nutraceutiche e zootecniche. I/Le futuri/e laureati/e potranno anche supportare imprese e associazioni per la valorizzazione dei prodotti locali, trovare impiego presso laboratori di controllo di qualità degli alimenti, occuparsi della gestione di sistemi di certificazione. Ulteriori opportunità includono posizioni nel settore pubblico (che attualmente impiega circa il 15% dei laureati LM61), presso enti sanitari nazionali e regionali coinvolti nella progettazione, monitoraggio e valutazione di programmi inerenti tematiche nutrizionali. Inoltre, con le conoscenze acquisite i laureati potranno svolgere attività di educazione alimentare e consulenza nutrizionale, in contesti di prevenzione e salvaguardia della salute. Il corso prevede annualmente attività seminariali, con la collaborazione di professionisti del mondo del lavoro, e 150 ore di tirocinio presso enti convenzionati per l'acquisizione di conoscenze e competenze di grande rilevanza per l'esercizio dell'attività professionale. Il percorso si conclude con la realizzazione di una tesi di laurea presso laboratori di ricerca dell'Università Politecnica delle Marche sia presso altre Università, enti di ricerca/aziende, pubblici o privati, che operano nel settore degli alimenti e della nutrizione. Gli obiettivi formativi del corso riguardano le seguenti competenze essenziali alla figura professionale: - Conoscenza della qualità delle materie prime e dei processi tecnologici e microbiologici associati alla loro trasformazione. Impiego dei bioprocessi per il miglioramento nutrizionale e nutraceutico degli alimenti con particolare attenzione ai prodotti del territorio. - Conoscenza degli aspetti che riguardano la sicurezza degli alimenti di origine animale e vegetale e la qualità dei processi di trasformazione. - Conoscenza dei meccanismi biochimici e fisiologici della digestione, assorbimento e processi metabolici a carico dei nutrienti. - Conoscenza delle tecniche e dei metodi di misura della composizione corporea e del metabolismo energetico e delle principali tecniche di valutazione dello stato di nutrizione. - Conoscenza della qualità nutrizionale degli alimenti e dei fattori che regolano la biodisponibilità dei macro e dei micronutrienti. - Conoscenza dell'influenza degli alimenti sul benessere, sulla prevenzione e cura delle malattie, anche attraverso la modulazione del microbiota intestinale e dell'espressione genica (nutrigenetica e nutrigenomica). - Conoscenza delle normative relative alla commercializzazione, la sicurezza e ad i claims salutistici degli alimenti, degli ingredienti, degli additivi e degli integratori alimentari.

English version The Master's Degree Course in Nutrition and Food Sciences is a multidisciplinary course proposed by the Department of Life and Environmental Sciences (DISVA), with the contribution of researchers and professors from the Department of Food and Environmental Sciences (D3A). The course lasts two years and confers the academic qualification of doctoral degree, allowing to obtain the qualification to the profession of Biologist, after passing the relative State Exam. The course is open access, requiring a three-year university degree or diploma, or another qualification obtained abroad, recognized

as suitable. Master's or single-cycle graduates with the necessary requirements are also admitted. Teaching activities are delivered in person, with the possibility for students to attend lectures via streaming. Practical exercises and laboratory activities are guaranteed only in person. The course reflects a greater social awareness on the role of nutrition in maintaining an optimal state of health, in the prevention of chronic diseases associated with age and consequently in the achievement of successful aging. In this context, the extension of this concept, in addition to human health, to pet animals is significant, since this nutritional sector plays an increasingly important role in differentiating and enhancing the market. Therefore, the course also responds to the growing interest of companies related to health foods and nutraceuticals, associated with the need to enhance the health characteristics of local agri-food products. In particular, it responds to specific market requests of professional figures in the field of nutrition with skills in the health of the consumer, considering in addition to the classic elements of dietary techniques, aspects of modulation of the intestinal microbiota by foods and probiotics, elements of nutrigenomics and the principles of nutrigenetics as an introduction to the concept of personalized nutrition. At the same time, technological knowledge related to food and nutraceuticals will also be provided, in particular on the validation of the efficacy of functional foods for humans and pets, taking into account the regulations on health claims (health claim). The program integrates the biomedical competencies of the nutrition biologist with advanced knowledge of food quality and safety, as well as food technologies, including microbiological ones, taking into account the sustainability of production processes, the efficient use of resources, and the reduction of environmental impact, also encompassing the study of novel foods, which are key elements in the transition toward more sustainable food systems. The course therefore aims to train highly professional figures for the food, nutraceutical and feed industry, able to combine knowledge on the production and processing of food with those on the nutritional and functional value of the same. Specifically, the trained professional figures in addition to the classic preparation for the profession of nutritional biologist, will have the skills to analyze and evaluate the chemical-physical and microbiological characteristics of a food product, in order to improve its nutritional quality and food safety. These skills will allow preferential access to agri-food, nutraceutical and zootechnical companies. Future graduates will also be able to support companies and associations for the enhancement of local products, find employment in food quality control laboratories, manage certification systems. Additional possibilities are represented by access to positions in the public sector (which currently employs about 15% of LM61 graduates), at national and regional health authorities involved in the design, monitoring and evaluation of programs relating to nutritional issues. As part of the training course, the course includes training activities aimed at acquiring advanced knowledge in the various areas of nutrition, from the biomedical oriented towards human health to the technological aspect related to the characterization and transformation

of food. The course provides annual seminars, with the collaboration of professionals, for the acquisition of knowledge and skills of great importance for the exercise of the professional activity; it requires the realization of an experimental degree thesis, both in research laboratories of the Polytechnic University of Marche or in other Universities, in research institutes/companies, public or private, operating in the food and human nutrition sector. There are also 150 hours of internship in research laboratories of the University or in organizations, companies, external laboratories, public or private, affiliated with the University, which operate in the food and nutrition sector. The training objectives of the course concern the following essential skills for the professional figure: - Knowledge of the quality of raw materials and of the technological and microbiological processes associated with their transformation. Use of bioprocesses for the nutritional and nutraceutical improvement of foods with particular attention to local products. - Knowledge of the aspects concerning the safety of food of animal and vegetable origin and the quality of the transformation processes. - Knowledge of the biochemical and physiological mechanisms of digestion, absorption and metabolic processes involving nutrients. - Knowledge of techniques and methods for measuring body composition and energy metabolism, and of the main methods for assessing nutritional status. - Knowledge of the nutritional quality of foods and of factors influencing the bioavailability of macro- and micronutrients. - Knowledge of the effects of food on health, disease prevention and management, also through modulation of the gut microbiota and gene expression (nutrigenetics and nutrigenomics). - Knowledge of regulations concerning the commercialization, safety, and health claims of foods, ingredients, additives, and food supplements. Link: <https://www.disva.univpm.it/content/corso-di-laurea-scienze-della-nutrizione-e-alimentazione>

Progettazione del CdS

Scheda di progettazione del Corso di Laurea Magistrale Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione (Classe LM-61)

Pdf inserito: [Progettazione del CdS](#) 

Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento

Il Nucleo di Valutazione rileva l'adeguatezza e la compatibilità dell'Offerta Formativa relativa all'A.A. 2022/23 e delle modifiche proposte con le risorse di docenza e di strutture ad esse destinabili dall'Ateneo. In

particolare, il NdV conferma la sostenibilità economico-finanziaria, come risulta dall'indicatore ISEF e constata: - l'adeguatezza e la compatibilità dei corsi con le risorse di docenza e di strutture ad esse destinabili dall'Ateneo; - il contributo agli obiettivi di razionalizzazione e qualificazione dell'offerta formativa. Ritiene soddisfatti i requisiti di docenza di cui all'Allegato A, punto b del DM n. 1.154/2021. Evidenzia, inoltre, la sussistenza dei seguenti requisiti: 1. Motivazioni per la progettazione/ attivazione del CdS 2. Analisi della domanda di formazione 3. Analisi dei profili di competenza e dei risultati di apprendimento attesi 4. L'esperienza dello studente (Analisi delle modalità che verranno adottate per garantire che l'andamento delle attività formative e dei risultati del CdS sia coerente con gli obiettivi e sia gestito correttamente rispetto a criteri di qualità con un forte impegno alla collegialità da parte del corpo docente) 5. Risorse previste 6. Assicurazione della Qualità. Il Nucleo in particolare: esprime parere favorevole alla proposta di nuova attivazione del CdS in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione (LM-61), Allegato 6 alla propria relazione sull'offerta formativa; Evidenzia come l'Ateneo, nell'ottica del perseguimento dell'obiettivo strategico "Specializzare l'offerta formativa a livello magistrale per favorire la continuità nella stessa sede e aumentare l'attrattività nazionale e internazionale" abbia avviato un processo di razionalizzazione e specializzazione dell'offerta formativa che nell'a.a. 2022/2023 vede la proposta di istituzione del CdS in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione (LM-61), il quale, unitamente ad altri nuovi corsi, ha l'intento da un lato di incrementare il tasso di permanenza nell'Ateneo dei laureati triennali per favorire una continuità di studio presso lo stesso Ateneo dove si è acquisita la preparazione di base, dall'altro di attrarre studenti provenienti da altri Atenei e da altre Regioni, anche a livello internazionale, grazie alla tipologia e alla qualità dei corsi erogati. Il corso prevede un approccio biologico che si arricchisce di contenuti legati alle scienze agrarie, per lo studio dei prodotti agroalimentari del territorio e più in generale degli alimenti, con riguardo al ruolo della nutrizione nel mantenimento di un ottimale stato di salute; risponde pertanto al crescente interesse del mercato verso la produzione di alimenti salutistici e la nutraceutica.

Parere del comitato regionale di coordinamento

COMITATO REGIONALE DI COORDINAMENTO DELLE UNIVERSITÀ MARCHIGIANE VERBALE N° 71 Il giorno 13 del mese di Gennaio dell'anno 2022, alle ore 15.00 presso la sala del Rettorato via Menicucci 6 (5^ piano), con possibilità di collegamento telematico tramite piattaforma Microsoft Teams, si è riunito il Comitato Regionale di Coordinamento, convocato dal Prof. Claudio Pettinari, Rettore dell'Università degli Studi di Camerino. Hanno preso parte alla riunione i componenti del Comitato: Pettinari Claudio Rettore dell'Università degli Studi di Camerino Gregori Gian Luca Rettore dell'Università Politecnica

delle Marche Adornato Francesco Rettore dell'Università degli Studi di Macerata Calcagnini Giorgio Rettore dell'Università di Urbino "Carlo Bo" Latini Giorgia Delegata del Presidente della Giunta Regione Marche (In collegamento telematico) Agostini Simone Rappresentante della componente studentesca Centanni Marco Rappresentante della componente studentesca Cameli Andrea Rappresentante della componente studentesca Partecipano alla riunione: - prof. Claudio Orteni Prorettore Vicario, delegato alla didattica dell'Università degli Studi di Macerata - prof. Luciano Barboni Prorettore delegato alla didattica dell'Università degli Studi di Camerino (oggetto 3) - prof.ssa Rita Scocchera Dirigente Tecnico delegata del Direttore Generale dell'Ufficio Scolastico Regionale per le Marche (oggetto 3 punto 5). Partecipa il dott. Alessandro Iacopini, con funzioni di segretario verbalizzante coadiuvato dalla dott.ssa Lorena Fava. Il dott. Alessandro Iacopini si è accertato personalmente della identità dei presenti che hanno garantito la riservatezza dei lavori e l'assenza di ulteriori partecipanti. L'ordine del giorno è il seguente: 1) Comunicazioni del Presidente; 2) Approvazione verbale della seduta precedente; 3) Offerta formativa a.a. 2022/2023; 4) Referenti atenei in commissioni della Regione Marche; 5) Percorsi di specializzazione per il sostegno agli alunni con disabilità della scuola dell'infanzia e primaria e della scuola secondaria di primo e secondo grado per l'anno accademico 2021/2022; 6) Elezione Presidente; 7) Varie ed eventuali. OGGETTO N. 3 – OFFERTA FORMATIVA A.A 2022/2023. O M I S S I S 3) Università Politecnica delle Marche. Il Rettore Prof. Gregori Gian Luca presenta la proposta relativa all'Università Politecnica delle Marche che prevede per l'a.a. 2022/2023 l'inserimento dell'ordinamento didattico dei seguenti corsi di studio di nuova istituzione: La proposta viene allegata al presente verbale (Allegato 3 parte integrante e sostanziale del presente verbale). O M I S S I S Il Comitato esprime seduta stante, all'unanimità, parere favorevole alle modifiche del Regolamento Didattico di Ateneo della Università Politecnica delle Marche che prevede l'inserimento del seguente corso di studio di nuova istituzione: Classe LM-61 Scienze della nutrizione umana Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione.

Pdf inserito: [Estratto verbale CRUM 13 gennaio 2022 - UNIVPM](#) 

Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Istituzione del corso)



La progettualità relativa all'istituzione del nuovo CdS in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione rappresenta una evoluzione di un curriculum della laurea magistrale in Biologia Molecolare e Applicata (BMA). Tale corso nel suo complesso ha riscontrato un grande successo in termini di iscrizioni con valori pari a tre volte la media nazionale. La

proposta di attivazione del nuovo corso di studi nella classe LM61 è emersa dalla consultazione con le parti sociali in data 30/11/2020, insieme a professionisti e rappresentanti di imprese attive nel settore delle biotecnologie che riflettono le attuali richieste del mercato in termini di competenze professionali. Durante la consultazione si è discussa la forte attrattività del suddetto corso di laurea magistrale in BMA, nell'ambito del quale il curriculum in "Scienze della nutrizione" ha registrato un crescente interesse.

Tale interesse trova riscontro negli studi di settore nell'ambito della nutrizione e del benessere. In particolare, gli studi di settore (Eurimonitor, AgbioForum) hanno evidenziato che l'attenzione dei consumatori in materia di nutrizione e gli standard di qualità dei prodotti alimentari è diventata un trend mondiale, che caratterizza il mercato della produzione alimentare. La maggiore consapevolezza del ruolo della dieta nel mantenimento di un livello di salute ottimale e nella prevenzione di patologie croniche correlate all'età, sono valori che si confermano prioritari per i consumatori. Secondo i dati diffusi da FederSalus, i prodotti nutraceutici hanno subito una crescita formidabile negli ultimi anni e oggi il 58,4% degli italiani si dichiara un consumatore abituale di integratori alimentari e di cibi funzionali. I dati emersi dalla ricerca Nielsen Market Track Healthcare per FederSalus evidenziano che nel 2020 il mercato dei nutraceutici europeo ha registrato un fatturato pari a 1.964,5 milioni di euro, di cui il 29% è italiano, con una crescita media annua pari all'8,2% dal 2014.

E' importante notare che il concetto di salute e benessere è stato esteso anche agli animali da compagnia. Attualmente, in Italia il rapporto tra popolazione residente e animali da compagnia è di 1 a 1 con una stima di 60,3 milioni di animali. I risultati di un sondaggio dell'Eurispes raccontano che la maggior parte degli italiani possessori di animali spende per loro da € 50 fino a € 100-200 euro al mese.

Secondo il Rapporto Assalco- Zoomark 2020, "Alimentazione e cura degli animali da compagnia" (<http://www.assalco.it/showattach.php?nid=9011>), prosegue il trend positivo del mercato con un incremento del fatturato del +2,8% rispetto all'anno precedente, e con volumi di vendita da gennaio ad agosto 2020 pari a 617mila tonnellate di pet food. Tale interesse del mercato ha mobilitato anche colossi della distribuzione tra cui Amazon che a inizio 2019 ha lanciato Lifelong, la sua linea dedicata agli animali domestici

In questo contesto i consumatori sono sempre più attenti al benessere dei loro animali e richiedono prodotti di qualità. Due proprietari su tre, dopo aver avuto un confronto con un professionista, scelgono di acquistare alimenti speciali o di integrare la dieta dei propri animali con svariati supplementi, prodotti per l'integrazione e snack. Da qui l'idea di creare un percorso specifico con elementi caratterizzanti rispetto ai corsi della stessa classe già presenti sul territorio nazionale. Oltre ai classici elementi relativi alla nutrizione ed alimentazione umana, il corso intende formare esperti anche nell'ambito della nutrizione animale fornendo competenze utili per lo sviluppo e l'impiego di alimenti funzionali nelle diete per animali da compagnia, un settore in rapidissima crescita a

livello, regionale, nazionale e internazionale. Inoltre, il corso sarà arricchito dalle competenze in ambito agronomico per la valorizzazione dei prodotti locali e le tecnologie alimentari, necessarie per lo sviluppo di alimenti funzionali sia per la dieta umana che degli animali da compagnia. In questo senso le caratteristiche di specializzazione e multidisciplinarietà sono promosse dalla natura interdisciplinare del corso che accoglierà docenti dei Dipartimenti D3A (Agraria) e DiSVA (Scienze).

L'analisi dell'offerta a livello Regionale evidenzia sia l'utilità di un Corso di Laurea specialistica nella classe LM61 (classe delle lauree magistrali in scienze della nutrizione umana) attualmente assente. L'analisi a livello nazionale, in particolare nelle regioni limitrofe alle Marche, conferma le caratteristiche di unicità del corso di studi: la proposta di UNIVPM si differenzia rispetto a quella delle regioni limitrofe per le sinergie tra i due Dipartimenti delle aree culturali di Scienze e di Agraria che consentono di ampliare l'offerta formativa ad aspetti tecnologici e di valorizzazione del territorio, oltre che per l'attenzione rivolta sia alla salute dell'uomo che degli animali da compagnia.

Nello specifico la mappatura Regionale evidenzia:

Camerino: UNICAM non presenta alcuna laurea nella classe LM-61.

Nell'area 05-Scienze Biologiche presenta una laurea triennale in Scienza della Nutrizione (classe di laurea in Scienze Biologiche L-13) ed un indirizzo "Nutritional and Functional Food" nell'ambito della laurea magistrale in Inglese "Biological Sciences" (LM-6).

Urbino: Anche UNIURB non presenta alcuna laurea nella classe LM-61.

Nell'area 05-Scienze Biologiche presenta una laurea triennale in Scienze della Nutrizione (classe L-29 Scienze e tecnologie farmaceutiche) ed una laurea magistrale in Biologia molecolare, sanitaria e della nutrizione (classe LM-6 Biologia)

Nome Classe Indirizzo Accesso

Camerino

Laurea Triennale Biologia della Nutrizione L-13

Programmato/esaurimento posti

Laurea Magistrale Biological Sciences (ENG) LM-6 Nutritional and Functional Food Programmato/esaurimento posti

Urbino

Laurea Triennale Scienza della Nutrizione L-29

Scienze e tecnologie farmaceutiche Libero ma con numerosità di studenti sostenibile

Laurea Magistrale Biologia Molecolare, Sanitaria e della Nutrizione LM-6

Biologia della Nutrizione Libero ma con numerosità di studenti sostenibile

La mappatura nazionale evidenzia l'attivazione dei seguenti corsi di Laurea magistrale nella classe LM-61 negli Atenei delle regioni limitrofe alle Marche:

Scienze dell'Alimentazione e Salute, Università degli Studi 'G. d'Annunzio'
CHIETI-PESCARA

Scienze della Alimentazione e della Nutrizione Umana, Università degli
Studi di PERUGIA

Scienze della Nutrizione Umana, Università degli Studi di PARMA

Nel resto del territorio nazionale sono presenti i seguenti corsi di laurea
magistrale LM-61:

Scienze della Nutrizione per la Salute Umana, Università degli Studi di
BARI

Scienze degli Alimenti e della Nutrizione, Università degli Studi di
CAGLIARI

Scienza della Nutrizione, Università degli Studi di RENDE

Scienze dell'Alimentazione, Università degli Studi di FIRENZE

Scienze Biotecnologiche, degli Alimenti e della Nutrizione Umana,
Università degli Studi di FOGGIA

Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana, Università degli Studi di
MESSINA

Scienze della Nutrizione Umana, Università degli Studi di NAPOLI

Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana, Università degli Studi di
CASERTA

Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana, Università degli
Studi di PALERMO

Scienze della Nutrizione Umana, Università degli Studi di PISA

Scienze della Nutrizione Umana, Università degli Studi di ROMA 'Tor
Vergata'

Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana, Università di ROMA
'Campus Bio-Medico'

Scienze della nutrizione Umana, Università degli Studi di ROMA
"Telematica S. Raffaele"

Scienze dell'Alimentazione, Salute e Benessere dell'Uomo, Università
degli Studi di SASSARI

Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana, Università degli Studi di
TORINO

Il Comitato di Indirizzo è costituito da:

Coordinatore:

Prof.ssa Oliana Carnevali (Presidente del CCS di BMA)

Referenti di Qualità:

Prof. Luca Tiano (Responsabile Assicurazione di Qualità di BMA)

Prof.ssa Stefania Gorbi (Responsabile Assicurazione di Qualità di SB)

Prof. Marco Barucca (RDQ)

Rappresentanti CdS di BMA

Prof.ssa Adriana Canapa (Gruppo di Riesame)

Prof.ssa Eleonora Giovanetti (Gruppo di Riesame)

Prof.ssa Cristina Truzzi (Gruppo di Riesame)
Rappresentanti studenti:
Agnese Giacometti, Renato Kurti, Omayema Taoussi

Rappresentanti CdS di SB
Prof.ssa Anna La Teana (Presidente del CCS di SB)
Prof. Daniele Di Marino (Gruppo di Riesame)
Prof. Stefania Puce (Gruppo di Riesame)
Prof. Maria Grazia Ortore (Gruppo di Riesame)
Rappresentanti studenti:
Giovanni Cirella, Martina Balilli, Flavia Dario, Gledis Qerret, Chiara D'Errico, Alberto Aleffi

Rappresentanti parti sociali:

Dott.ssa Polidori Annarita (Biologo Centro di Medicina della Riproduzione, Ospedale Salesi, Ancona)

Dott. Barocci Simone (Dirigente Laboratorio analisi Ospedale Senigallia)

Dott.ssa Bocchetti Raffaella (Biologa Nutrizionista - libera professione)

Dott. Agnusdei Mauro (Ricercatore Azienda Internazionale GSK Vaccini-Centro di Ricerca di Siena)

Dott.ssa Ragni Lorella (Dirigente Azienda Angelini, Ancona)

Dott.ssa Linardelli Stefania (ex rappresentante provinciale ONB, dietista e Direttore di un laboratorio privato a Falconara)

Dott.ssa Rocchegiani Elena (Dirigente IZSUM) Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche

Dott. Orilisi Stefano (Direttore ARPAM) Agenzia Regionale per la Protezione ambientale delle Marche

Dott. Renzo Galli (Dirigente di Laboratorio Azienda Fileni)

Dott. Cataldo Ribecco (Direttore del Nutraceutical Interdisciplinary Laboratory – Ascoli Piceno)

Dott. Danilo Basili (UNILEVER Safety and Environmental Assurance Centre (SEAC) Bioinformatico)

Dott.ssa Giulia Russo (Embriologa umana presso Ospedale di Pesaro e la clinica Future Medical Care (FMC) Ancona)

Il Comitato di Indirizzo è stato convocato in data 15.12.2021.

Questa riunione è stata indetta per presentare e discutere i cambiamenti apportati al CdS di BMA a seguito dei suggerimenti che il Comitato di Indirizzo aveva indicato nel precedente incontro al fine di adeguare l'offerta formativa del CdS alle esigenze del mondo del lavoro.

E' stato presentato a livello di Ateneo anche il nuovo CdS di laurea magistrale in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione (classe LM-61).

Il corso come si evince dalla descrizione degli insegnamenti è stato ispirato a due aspetti fondamentali: il ruolo della nutrizione nel benessere e nella salute, non solo umana ma anche degli animali da compagnia. Un settore quest'ultimo in rapida crescita con un differenziamento di prodotti pari per diversi aspetti a quello nella nutrizione umana. L'altro asse fondamentale riguarda le conoscenze relative agli alimenti e prevede una forte attenzione alla valorizzazione dei prodotti del territorio, ai processi biotecnologici nella realizzazione dei cibi funzionali e dei nutraceutici che tenga conto anche degli aspetti normativi e delle linee guida dell'EFSA per la definizione di claim salutistici. In questa filosofia gli insegnamenti sono stati organizzati lungo quattro direzioni fondamentali che sono gli aspetti relativi al ruolo della nutrizione nella salute tenendo conto di aspetti fisiologici e biochimici nell'organismo sano, ma anche aspetti legati a disordini metabolici o centrati su esigenze particolari quali la riproduzione o l'esercizio fisico. Un filone sugli alimenti con attenzione particolare alle fermentazioni e alla valorizzazione dei prodotti del territorio; un terzo filone che interessa entrambi gli ambiti descritti, ossia relativamente alla tossicologia e alla sicurezza alimentare ed infine un quarto settore tematico relativo all'innovazione industriale che riguarda lo sviluppo di alimenti funzionali e integratori, aspetti relativi al marketing e normativi. Per favorire l'internazionalizzazione anche in questo caso diversi corsi saranno forniti in lingua inglese.

I rappresentanti del mondo del lavoro hanno espresso la loro opinione.

Il rappresentante della ditta CIAM di Ascoli Piceno e si occupa di alimenti ed integratori per animali, valuta molto positivamente il nuovo CdS apprezzando, in modo particolare, l'introduzione di contenuti in ambito Nutrizione e alimentazione degli animali da compagnia, settore in grande espansione negli ultimi anni e suggerisce, inoltre, di inserire anche gli aspetti legislativi che riguardano la sicurezza alimentare a livello europeo (EFSA).

Questi aspetti sono già stati previsti nell'offerta formativa del corso dove verranno trattati gli aspetti legislativi anche per gli animali da compagnia. Il rappresentante della cooperativa di allevatori marchigiani, BovinMarche evidenzia l'importanza della figura del nutrizionista nel far conoscere in maniera corretta i valori nutrizionali della carne di alta qualità proveniente dagli allevamenti marchigiani. Il consumo di carne deve essere adeguato, ma è importante che la carne sia di qualità elevata come quella che proviene dalle piccole aziende di allevamento delle Marche. Sottolinea come una collaborazione fra aziende di

allevatori e Università possa valorizzare il prodotto ed auspica lo svolgimento di tirocini mirati che avrebbero il duplice fine di avvicinare gli studenti al mondo del lavoro ma anche di supportare lo sviluppo territoriale grazie al supporto scientifico fornito dalle università.

Il rappresentante che si occupa di analisi computazionali presso UNILEVER, Dipartimento: Safety and Environmental Assurance Centre (SEAC), Cambridge, ex studente UNIVPM, esprime piena soddisfazione per l'introduzione nell'offerta formativa dell'insegnamento "Microbiota intestinale e benessere" dal momento che lo studio del microbiota non può prescindere da un'analisi computazionale.

La dirigente dell'azienda 'Angelini' esprime al riguardo un parere molto favorevole sottolineando che sia stato accolto il suo suggerimento di introdurre il corso di "Tossicologia alimentare" espresso durante la precedente riunione del CdI.

I rappresentanti degli studenti di BMA e SB esprimono un parere molto favorevole sul cds e aggiungono che sono previsti incontri ed iniziative per la presentazione della nuova offerta formativa.

La rappresentante embriologa presso l'Ospedale di Pesaro che si occupa di riproduzione umana suggerisce di aumentare quanto più possibile le attività di laboratorio e comunque la parte pratica prevista negli insegnamenti. Sono previste almeno otto ore (1 CFU) di attività pratiche di laboratorio.

Il Presidente del CCS in Scienze Biologiche, sottolinea che le modifiche apportate all'offerta formativa nel CdS in Scienze Biologiche sono state attuate al fine di inserire insegnamenti propedeutici ai Corsi di laurea Magistrali offerti dal DISVA.

La rappresentante di Medicina della riproduzione, Ospedale Salesi Ancona si complimenta per il nuovo CdS in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione e suggerisce di rendere obbligatorie per gli studenti le attività di laboratorio previste per ciascun insegnamento vista l'importanza delle attività pratiche nella formazione dei laureati magistrali.

Il Direttore dell'ARPAM ha inviato un commento dopo aver visionato la documentazione sull'offerta formativa della nuova laurea magistrale Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione sottolineando che è ben organizzato, esaustivo e di sicuro interesse degli studenti.

Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Consultazioni successive)

Sin dalla sua istituzione e attivazione, al fine di ottenere una valutazione continua sull'offerta formativa del Corso di Laurea Magistrale in Scienze

della Nutrizione e dell'Alimentazione LM-61, si sono svolte consultazioni con le parti sociali attraverso diverse modalità:

- Consultazioni in presenza e telematiche con rappresentanti del mondo del lavoro e delle professioni.

- Somministrazione di questionari alle aziende, pubbliche o private, che ospitano i nostri studenti per l'attività di tirocinio curricolare mirati ad ottenere informazioni sull'offerta didattica del CdS (obiettivi formativi, piani di studio, profili previsti), sui risultati di apprendimento attesi, e la coerenza tra la proposta formativa e le esigenze della società e del mondo produttivo.

- Organizzazione di incontri fra i relatori di seminari organizzati dal Dipartimento e gli studenti per un confronto sulle figure professionali richieste dal mercato e i possibili sbocchi nella specifica struttura da essi rappresentata.

Con l'istituzione e l'attivazione del Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione LM-61, il Comitato di Indirizzo congiunto, istituito nel 2020 dai Consigli del Corso di Laurea Triennale in Scienze Biologiche L-13 e del Corso di Laurea Magistrale in Biologia Molecolare e Applicata LM-6 è stato esteso anche al nuovo Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione.

Il Comitato d'Indirizzo, istituito per adeguare i percorsi formativi dei Corsi di Studio ai fabbisogni del mondo del lavoro e implementare il diretto e formale confronto con le organizzazioni rappresentative del mondo della produzione, dei servizi e delle professioni, è costituito da rappresentanti dei tre CdS, compresi rappresentanti delle studentesse e degli studenti, stakeholders e rappresentanti di vari settori del mondo del lavoro (Dott. Simone Barocci - Direttore presso Azienda Sanitaria Territoriale Pesaro-Urbino UOC PATOLOGIA CLINICA; Dott. Danilo Basili - Computational Toxicologist Azienda Unilever UK; Dott.ssa Raffaella Bocchetti - Biologa Nutrizionista - libera professione; Dott.ssa Stefania Linardelli - Dietista e Direttore laboratorio analisi di Falconara; Dott. Stefano Orilisi - Agenzia Regionale per la Protezione ambientale delle Marche – ARPAM; Dott.ssa Lorella Ragni - Azienda Angelini Pharma – Ancona; Dott. Renzo Galli - Laboratorio Azienda Fileni – Cingoli; Dott.ssa Elena Rocchegiani - Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche – IZSUM; Dott. Luca Massaccesi - Biologo presso la BIOSOLVING SRL; Dott. Lorenzo Tufano - Direttore Sanitario del DarwinLab 365 Laboratorio e consulenza analisi veterinarie; Dott. Marco D'Anzeo - Dirigente Biologo Azienda Ospedaliero-Universitaria delle Marche (Reparto Medicina di Laboratorio) – Ancona; Dott.ssa Giulia Cinti - Resp.le Assicurazione Qualità/Ricerca e sviluppo della Cooperlat Soc. Coop. Agricola; Pietro Giugliarelli - Filotea experience soc. cooP; Marco Moroder - Azienda Agricola Alessandro Moroder; Dott.ssa Cristina Cionna - Nutrizionista - libera professione; Dott.ssa Beatrice Migliarini - Biologa Laboratorio analisi AB; Dott.ssa Liliana Mossuto - Membro direttivo della società italiana di Citologia; Dott.ssa Sofia Miccio: Biologa nutrizionista; Dott.ssa Sonia Croci – Biologo Nutrizionista, presidente del consiglio direttivo dell'Associazione scientifico culturale NutriFood).

Nel corso della consultazione con il Comitato d'Indirizzo tenutasi in data

11.05.2023 è stato fatto il punto della situazione sul primo anno di vita del Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione sottolineando l'importante risultato positivo in termini di numero di iscritti. In particolare, il Corso di Studio ha registrato un numero di iscritti sensibilmente superiore a quello in precedenza registrato dal curriculum in Scienze della Nutrizione, ora non più attivo, del corso di Laurea Magistrale in Biologia Molecolare Applicata. Il Corso ha attratto studenti molto motivati e ha suscitato un grande interesse anche da parte di studenti provenienti da altri atenei.

Nel corso di una nuova consultazione con il Comitato d'Indirizzo tenutasi il 23.04.2024 è stato fatto il punto della situazione della situazione sul secondo anno di vita del Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione sottolineando il sensibile aumento del numero di iscritti rispetto al primo anno che conferma l'interesse nei confronti del Corso anche da parte di studenti provenienti da altri Atenei. E' stata, inoltre, ribadita la necessità di ampliare le offerte di strutture adeguate allo svolgimento dei tirocini per offrire ad un sempre maggior numero di studenti la possibilità di entrare in contatto con le diverse realtà lavorative. Si è registrata da parte dei rappresentanti delle parti sociali la disponibilità ad andare in questa direzione.

In data 9 maggio 2025 si è tenuta una nuova riunione del Comitato d'Indirizzo, alla quale ha preso parte anche la Dott.ssa Parmeggiani, Presidente della Sezione regionale Emilia-Romagna e Marche dell'Ordine dei Biologi. Nel corso dell'incontro sono stati presentati i Manifesti degli Studi 2025–2026 dei tre CdS. Sono stati valutati molto positivamente l'incremento nel numero di iscritti rispetto agli anni precedenti, nonché un alto livello di gradimento da parte degli studenti per la didattica erogata. Le parti sociali hanno espresso un generale apprezzamento per la preparazione degli studenti e per l'introduzione di tematiche attuali (per esempio la nutrizione degli animali da compagnia e gli aspetti relativi alla sicurezza alimentare per il CdS di Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione). È stata inoltre sottolineata la necessità di potenziare i tirocini e le collaborazioni con aziende e strutture sanitarie. Infine, si è discusso del tema della laurea abilitante e delle criticità legate all'accesso alle scuole di specializzazione per i Biologi. La nuova consultazione del Comitato d'indirizzo si è svolta il giorno 25 Maggio 2026.

Pdf inserito: 

Istituzione di più corsi nella classe



Gruppo di affinità

Gruppo: 1

**Delibera di ateneo relativa all'istituzione di ulteriori corsi nella
classe - 73**

Parte Testuale

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo, anche con riferimento ai descrittori di Dublino



La laurea magistrale in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione è rivolta alla formazione di esperti di alto livello nei campi della nutrizione, e più in generale nelle biotecnologie in ambito alimentare e delle tecnologie per la salute e la qualità della vita. Gli obiettivi formativi riguardano l'acquisizione di una cultura solida e integrata nella patofisiologia della nutrizione, relativa agli aspetti igienico-sanitari degli alimenti e le biotecnologie alimentari (dalle specifiche del prodotto allo stato di salute dell'individuo) valorizzando ed approfondendo conoscenze e competenze relative alla comprensione delle relazioni tra nutrizione e salute, la prototipizzazione di alimenti funzionali e nutraceutici innovativi per la loro applicazione in campo industriale, sanitario, nutrizionistico.

Gli specialisti formati saranno in grado di gestire attività di lavoro e/o di ricerca comuni all'area della nutrizione e salute e dovranno essere in grado di svolgere attività manageriali e di coordinamento nei settori tipici della professione del biologo e del biotecnologo nutrizionista

Il percorso formativo specifico prevede particolari competenze nei campi della biochimica e fisiologia della nutrizione e delle scienze dietetiche in condizioni fisiologiche e patologiche. Nell'ambito della nutrizione umana verranno anche forniti elementi relativi alla nutrizione personalizzata che prevedono competenze sia di nutrigenetica, relative al ruolo del nutritopo nell'evoluzione e differenziazione del genoma umano, che di nutrigenomica inerenti il ruolo dei nutrienti nella regolazione dell'espressione genica. Prevede inoltre competenze relative alla microbiologia sia per quanto riguarda i microrganismi coinvolti nella produzione, distribuzione e conservazione degli alimenti, ma anche in relazione al microbiota e la salute umana. Tali aspetti saranno completati da competenze relative alla qualità e sicurezza degli alimenti sia in ambito microbiologico che tossicologico. Infine il corso avrà la finalità di sviluppare competenze nell'innovazione industriale in ambito alimentare, con particolare attenzione a settori di mercato in crescita quali i cibi funzionali e l'alimentazione per gli animali da compagnia, con competenze in tali contesti che includono aspetti tecnologici ed economici.

La struttura del percorso di studio del corso di laurea magistrale in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione inoltre prevede:

- Attività formative, lezioni ed esercitazioni di laboratorio, per non meno di 30 crediti complessivi, dedicate alla conoscenza delle metodologie biochimiche, microbiologiche e biotecnologiche e all'elaborazione dei dati.
- Attività esterne quali tirocini formativi presso aziende e soggiorni di studio presso altre Università italiane e straniere, anche nel quadro di accordi internazionali.
- I laureati in questo corso di laurea magistrale devono essere in grado di utilizzare fluentemente, in forma scritta e orale, la lingua inglese, con riferimento anche ai lessici disciplinari; pertanto sono previste attività formative congrue ad acquisire, prima del conseguimento della laurea, competenze linguistiche equiparabili al livello B2.
- Preparazione di una tesi di laurea originale basata su dati sperimentali acquisiti direttamente dallo studente sotto la guida di un relatore. A questo scopo lo studente è tenuto a frequentare uno dei laboratori dell'Università Politecnica delle Marche o, previo accordo o apposita convenzione, un laboratorio di altre Università italiane o straniere, o di strutture pubbliche o private o di industrie.

Da ex QUADRO A4.b.1: Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi

I laureati magistrali in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione dovranno aver dimostrato conoscenze e capacità di comprensione che rafforzino e approfondiscano quelle acquisite nel primo ciclo riguardanti in particolare gli aspetti inerenti la Nutrizione, compresi i livelli avanzati della biochimica e della microbiologia. I laureati avranno acquisito conoscenze anche in ambito biotecnologico per quanto riguarda l'ideazione e la formulazione di alimenti funzionali con attenzione anche ai prodotti del territorio e la realizzazione di mangimi funzionali per animali da compagnia. Nel complesso tali competenze consentiranno ai laureati di elaborare e/o applicare idee originali, sia in un contesto di ricerca che applicativo. Lo studente potrà conseguire la conoscenza e la capacità di

comprensione attraverso le lezioni teoriche dei singoli insegnamenti integrate da corsi integrativi e seminari attinenti alla disciplina di ciascun insegnamento. La verifica dei risultati conseguiti verrà effettuata con l'esame.

I laureati magistrali in Scienza della Nutrizione e dell'Alimentazione dovranno essere capaci di applicare le loro conoscenze, capacità di comprensione e abilità nel risolvere problemi, a tematiche nuove o non familiari, inserite in contesti più ampi connessi alle applicazioni nel campo della biochimica e fisiologia della nutrizione, della microbiologia degli alimenti, della sicurezza e tossicologia alimentare, dell'innovazione industriale in ambito nutrizionale. Lo studente potrà conseguire la capacità di applicare conoscenze e comprensione attraverso le esercitazioni di laboratorio previste per ciascun insegnamento, attraverso un periodo di stage presso laboratori pubblici o privati e soprattutto attraverso il lavoro di tesi sperimentale che prevede la frequenza per almeno un anno di un laboratorio universitario. La verifica dei risultati conseguiti verrà effettuata con gli esami di profitto, con il colloquio di verifica dell'attività svolta durante lo stage e con l'esame finale.

Da ex QUADRO A4.c: Autonomia di giudizio, Abilità comunicative, Capacità di apprendimento

I laureati magistrali in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione dovranno avere la capacità di integrare le conoscenze e gestire la complessità, nonché formulare giudizi sulla base di informazioni limitate o incomplete, includendo la riflessione sulle responsabilità sociali ed etiche collegate all'applicazione delle loro conoscenze e sulla base del loro autonomo giudizio.

L'autonomia di giudizio potrà essere acquisita soprattutto durante l'attività per la tesi sperimentale in cui lo studente dovrà, sia pure interagendo con il relatore, partecipare alla progettazione dell'attività sperimentale, all'analisi dei dati conseguiti e dovrà elaborare una discussione critica sul significato e sull'importanza dei dati ottenuti, anche nei confronti della bibliografia specifica sull'argomento trattato. La verifica dei risultati conseguiti verrà effettuata con l'esame di laurea.

I laureati magistrali in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione dovranno saper comunicare in modo chiaro e privo di ambiguità le loro conclusioni, nonché le conoscenze e la ratio ad esse sottese, a interlocutori specialisti e non specialisti. Le abilità comunicative potranno essere conseguite attraverso un ciclo di seminari già previsti nell'Ateneo, attraverso l'interazione nel corso dello studio individuale con il docente e con i coadiutori didattici e nel corso della preparazione dell'esposizione finale del lavoro di tesi. E' prevista anche la possibilità di seguire corsi di lingua inglese di livello superiore o di altre lingue della Comunità Europea diverse dall'Italiano. La verifica dei risultati conseguiti verrà effettuata con l'esame finale.

I laureati magistrali in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione dovranno aver sviluppato quelle capacità di apprendimento che consentano loro di continuare a studiare a livello avanzato per lo più in modo auto-diretto o autonomo.

La capacità di apprendimento potrà essere conseguita e migliorata attraverso un percorso didattico coerente e progressivo che preveda anche prove in itinere all'interno di ciascun insegnamento ed eventuali strumenti di autoverifica. La verifica dei risultati conseguiti verrà effettuata con gli esami di profitto e con l'esame di laurea.

Profilo e sbocchi



Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Nome della figura professionale formata: Biologo nutrizionista, Esperto sviluppo e gestione di alimenti e integratori per la salute

Funzione in un contesto di lavoro e competenze:

Il laureato in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione ha un elevato profilo professionale inerente le applicazioni biologiche in campo alimentare e nutrizionistico quale specialista della salute, Biologo nutrizionista, Biotecnologo della nutrizione, Ricercatore nel campo delle Scienze dell'Alimentazione. E' in grado di:

- coordinare laboratori sia pubblici che privati in ambito nutrizionistico;
- svolgere attività di ricerca sulle relazioni esistenti tra alimentazione e stato di salute;
- svolgere attività libero professionali di gestione, coordinamento della ricerca o consulenza per imprese attive nel settore dell'alimentazione umana e degli animali da compagnia;
- svolgere attività di coordinamento e gestione nell'ambito della grande distribuzione nel settore alimentare.

Le attività formative sono finalizzate all'apprendimento della corretta alimentazione e della nutrizione nell'ambito della salute e del benessere con particolare attenzione anche agli aspetti normativi, di sicurezza ed inerenti le nuove tecnologie sulla nutraceutica e gli alimenti funzionali.

In particolare, le attività che i laureati specialisti della classe potranno svolgere sono:

- 1) valutazione delle caratteristiche nutrizionali e la sicurezza degli alimenti e delle loro modificazioni indotte dai processi tecnologici e biotecnologici;
- 2) attività di ricerca, diffusione e divulgazione delle conoscenze in campo nutrizionistico, sui principi di qualità e sicurezza alimentare e valorizzazione dei prodotti alimentari del territorio rivolta agli operatori istituzionali e alla popolazione generale;
- 3) analisi della biodisponibilità dei nutrienti negli alimenti e negli integratori alimentari e disegno di studi sperimentali volti alla verifica dei loro effetti ed alla identificazione di indicazioni per la salute (health claim);
- 4) valutazione dello stato nutrizionale anche mediante impiego di strumentazione non invasiva per la rilevazione di parametri utili alla valutazione dei bisogni nutritivi ed energetici; prescrizione di diete individuali o per strutture, anche tenendo conto di particolari condizioni patologiche, previa valutazione dello stato di salute da parte del medico.

COMPETENZE

Il laureato in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione ha competenze riguardanti la biochimica e fisiologia della nutrizione, le basi teoriche e le applicazioni delle scienze dietetiche in condizioni fisiologiche e patologiche, e competenze sul ruolo funzionale dei microrganismi coinvolti nella produzione, distribuzione e conservazione degli alimenti, con particolare riferimento agli alimenti legati al territorio e al ruolo dei nutrienti nella regolazione dell'espressione genica. Il laureato conosce i principi fondamentali delle metodiche chimico-analitiche classiche e strumentali applicate all'analisi degli alimenti per determinazioni di sostanze importanti sia dal punto di vista nutrizionale che di controllo della presenza di specie chimiche indesiderabili; ha conoscenza sul ruolo degli alimenti funzionali e degli integratori nutrizionali sia rivolti all'uomo che agli animali da compagnia e sui processi biotecnologici necessari per la loro realizzazione nonché sulle normative che regolano le indicazioni per la salute degli stessi (health claim). Il laureato ha inoltre capacità di raccogliere e interpretare i dati di studi utili a determinare giudizi autonomi su problematiche specifiche, inclusa la riflessione su temi sociali, scientifici ed etici, nonché capacità di comunicare le informazioni raccolte, le idee che intende avanzare nel proprio ambito di lavoro, i problemi che dovessero emergere e le relative soluzioni a interlocutori specialisti nei vari campi delle scienze molecolari e applicate, ma anche ad interlocutori non specialisti. Il laureato ha:

- 1) Capacità di valutazione delle caratteristiche nutrizionali e sicurezza degli alimenti, delle loro modificazioni indotte dai processi tecnologici e biotecnologici;
- 2) Capacità di informazione, formazione ed educazione rivolta agli operatori istituzionali e alla popolazione generale sui principi di qualità e sicurezza alimentare;
- 3) Capacità di analizzare la biodisponibilità dei nutrienti negli alimenti, nei cibi funzionali e negli integratori alimentari e dei loro effetti; progettazione e prototipizzazione degli stessi funzionale per il supporto di specifiche funzioni di salute e verifica della loro efficacia;
- 4) Capacità di elaborare e prescrivere diete e strategie di integrazione nutrizionale anche tenendo conto di particolari condizioni patologiche, previa valutazione medica.

Sbocchi occupazionali:

Il Laureato della laurea Magistrale LM 61 potrà iscriversi all'Ordine Professionale dei Biologi (previo superamento dell'esame di Stato).

Gli sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati (Decreti sulle Classi, Art. 3, comma 7) sono:

- Specialista della Salute - Biologo Nutrizionista
- Biotecnologo alimentare
- Ricercatore nel campo della Scienza dell'alimentazione

Specifici settori di attività possono essere:

- 1) Sanità pubblica: nel contesto dei programmi sanitari nazionali e regionali, partecipazione a progetti di prevenzione delle condizioni di salute e progettazione e gestione di programmi di valutazione e sorveglianza nutrizionale.
- 2) Istituti di ricerca pubblici e/o privati (Università, Consiglio Nazionale delle Ricerche, Istituto Superiore di Sanità, Istituti di Zooprofilassi, Aziende Ospedaliere, ARPA, etc), per la progettazione, gestione e sviluppo di studi scientifici di ricerca nell'ambito delle scienze dell'alimentazione.
- 3) Aziende alimentari di ristorazione, dietetiche e nutraceutiche: implementazione di sistemi integrati di gestione per la qualità del servizio erogato, progettazione, sviluppo e valorizzazione di prodotti alimentari ad elevato impatto nutrizionale (alimenti funzionali) sia per l'uomo che per gli animali da compagnia; gestione dell'etichettatura e dell'informazione relativa alle indicazioni nutrizionali e sulla salute (Health Claims); sviluppo dei sistemi di certificazione.
- 4) I laureati che avranno crediti in numero sufficiente in adeguati gruppi di settori potranno, come previsto dalla legislazione vigente, partecipare alle prove di ammissione per i percorsi di formazione per l'insegnamento secondario.

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Biologi e professioni assimilate - (2.3.1.1.1)
2. Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze biologiche - (2.6.2.2.1)
3. Biotecnologi - (2.3.1.1.4)

Conoscenze richieste per l'accesso



L'accesso al Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione è riservato ai laureati che possiedono almeno uno dei due requisiti indicati di seguito:

Requisito 1)

diploma universitario di durata triennale o laurea o laurea magistrale nelle successive classi relative al DM 270/04. Sono titoli ammissibili anche le lauree o lauree specialistiche delle classi ex DM 509/99 corrispondenti alle sotto indicate classi ai sensi del DM 386/07 e riportate nell'allegato 2 del decreto medesimo, o altro titolo acquisito all'estero e riconosciuto idoneo:

Classi di laurea

- L-2 Biotecnologie
- L-13 Scienze Biologiche
- L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali
- L-26 Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari
- L-27 Scienze e tecnologie chimiche
- L-29 Scienze e tecnologie farmaceutiche
- L-32 Scienze e tecnologie per l'ambiente e la natura
- L-38 Scienze zootecniche e tecnologie delle produzioni animali
- L-SNT3 Dietistica (Abilitante alla professione sanitaria di Dietista)

Classi di laurea magistrale

- LM-6 Biologia
- LM-7 Biotecnologie agrarie
- LM-8 Biotecnologie industriali
- LM-9 Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche
- LM-13 Farmacia e farmacia industriale
- LM-41 Medicina e Chirurgia
- LM-42 Medicina veterinaria
- LM-60 Scienze della natura
- LM-69 Scienze e tecnologie agrarie
- LM-70 Scienze e tecnologie alimentari
- LM-73 Scienze e tecnologie forestali ed ambientali
- LM-75 Scienze e tecnologie per l'ambiente e il territorio
- LM-86 Scienze zootecniche e tecnologie animali

Inoltre, è richiesta un'adeguata conoscenza di almeno una lingua dell'Unione Europea oltre all'Italiano (Lingua Inglese corrispondente ad un livello almeno B1), comprovata dal superamento di un esame/prova idoneativa nel percorso universitario precedente.

Per questo gruppo si ritiene assolta la verifica dell'adeguatezza della personale preparazione se la votazione di laurea è maggiore o uguale a 90/110.

Per i laureati con votazione inferiore a 90/110, l'adeguatezza della personale preparazione verrà valutata dalla Commissione di Ammissione alla Laurea Magistrale tramite prova individuale.

Requisito 2)

aver acquisito almeno 40 cfu complessivi nei SSD: MAT, FIS, CHIM, BIO, AGR, VET, MED, di cui almeno 20 cfu di BIO.

Inoltre è richiesta un'adeguata conoscenza di almeno una lingua dell'Unione Europea oltre all'Italiano (Lingua Inglese corrispondente ad un livello almeno B1), comprovata dal superamento di un esame/prova idoneativa nel percorso universitario precedente.

Per questo gruppo la Commissione di Ammissione alla Laurea Magistrale valuterà l'adeguatezza della personale preparazione tramite prova individuale.

Modalità di ammissione

Il bando per l'ammissione alle lauree magistrali è reperibile sul sito UNIVPM al link di seguito indicato, nella sezione Ammissione – come accedere al Corso. I requisiti di accesso sono indicati nell'Ordinamento - RAD e riportati nel quadro precedente

Link:

https://www.univpm.it/Entra/Offerta_formativa_1/Offerta_formativa_2/Corso_di_laurea_magistrale_in_Scienze_della_Nutrizione_e_dell_Alimentazione

Caratteristiche della prova finale



La prova finale consiste nella discussione di una tesi elaborata in modo originale basata su dati sperimentali acquisiti direttamente dallo studente sotto la guida di un relatore. A questo scopo lo studente è tenuto a frequentare un laboratorio del Dipartimento di Scienze della Vita e dell'Ambiente o di un altro Dipartimento dell'Ateneo. La tesi può essere svolta presso un'altra Università italiana o straniera o presso altre strutture pubbliche o private, previa valutazione del Dipartimento.

Modalità di svolgimento della prova finale

La prova finale consiste nella presentazione e discussione del lavoro sperimentale svolto in laboratorio nell'arco di un anno. La commissione di laurea tiene conto della capacità di esposizione, della padronanza dell'argomento e della carriera universitaria del laureando, assegnando un punteggio fino ad un massimo di 10 punti oltre la media ponderata conseguita.

Il numero dei componenti della Commissione di Laurea è di nove.

Link: <https://www.disva.univpm.it/content/esame-di-laurea-magistrale>

Parte Tabellare

Attività caratterizzanti



Ambito Disciplinare	Settore	CFU		min da D.M. per l'ambito
		min	MAX	
Discipline biologiche e biomediche	BIOS-06/A Fisiologia BIOS-07/A Biochimica BIOS-08/A Biologia molecolare BIOS-10/A Biologia cellulare e applicata	18	36	-

	MEDS-03/A Microbiologia e microbiologia clinica			
Discipline della nutrizione umana	BIOS-11/A Farmacologia MEDS-08/A Endocrinologia MEDS-08/C Scienza dell'alimentazione e delle tecniche dietetiche applicate MEDS-24/B Igiene generale e applicata	6	12	-
Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	AGRI-07/A Scienze e tecnologie alimentari AGRI-08/A Microbiologia agraria, alimentare e ambientale CHEM-01/A Chimica analitica CHEM-05/A Chimica organica INFO-01/A Informatica	21	42	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 45:		45		

Totale Attività Caratterizzanti	45 - 90
--	---------

Attività affini



Ambito Disciplinare	CFU	
	min	MAX
Attività formative affini o integrative	12	24
Minimo di crediti riservati dall'ateneo:	-	

Totale Attività Affini	12 - 24
-------------------------------	---------

Descrizione sintetica delle attività affini o integrative



Dieta e disordini metabolici

Meccanismi ormonali coinvolti nella nutrizione e nell'omeostasi energetica. Ruolo della dieta (stile di vita) nell'alterazione dei meccanismi molecolari che sono alla base dell'insorgenza dei più comuni disordini metabolici come obesità e diabete

Nutrizione e riproduzione

Controllo ormonale e meccanismi molecolari che regolano il corretto funzionamento dell'asse ipotalamo-ipofisi-gonade. Ruolo degli alimenti, delle sostanze additive e dei contaminanti ambientali presenti nella dieta sullo stato della salute riproduttiva

Nutrizione e alimentazione degli animali da compagnia


Esigenze nutrizionali di animali da compagnia in relazione all'età e alla taglia, integrazione nutrizionale e ottimizzazione della salute.

Altre attività




Ambito Disciplinare		CFU	
		min	MAX
A scelta dello studente		8	12
Per la prova finale		12	18
Ulteriori attività formative(art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	3	6
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	4	6
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	2	3
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre Attività		29 - 45	

Raggruppamento settori



Per modificare il raggruppamento dei settori

Riepilogo CFU



CFU totali per il conseguimento del titolo	120
Range CFU totali del corso	86 - 159
Massimo numero di crediti riconoscibili (D.M. n. 931/2024)	24

Eventuale articolazione curricolare inclusi eventuali orientamenti/indirizzi
(ex Eventuali Curriculum)

Non sono previsti curricula

Offerta Didattica Programmata

Attività caratterizzanti	Settore	CFU Obbl
Discipline biologiche e biomediche	BIOS-07/A Biochimica	2
	<i>BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE E DEGLI ALIMENTI (1 anno) - 12 CFU - semestrale - obbl</i>	8
	<i>NUTRIGENETICA E NUTRIGENOMICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	-
	BIOS-10/A Biologia cellulare e applicata	3
	<i>TOSSICOLOGIA ALIMENTARE (2 anno) - 6 CFU - obbl</i>	6

Discipline della nutrizione umana

MEDS-08/C Scienza dell'alimentazione e delle tecniche dietetiche applicate

SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (2 anno) - 7 CFU - obbl

8
-
1
2

Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare

AGRI-07/A Scienze e tecnologie alimentari

NOVEL FOODS, FUNCTIONAL FOODS E NUTRACEUTICAL (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl

3
1
-
4
2

AGRI-08/A Microbiologia agraria, alimentare e ambientale

MICROBIOTA INTESTINALE E BENESSERE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl

MICROBIOLOGIA E IGIENE DEGLI ALIMENTI (1 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl

MICROBIOTA DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI DEL

*TERRITORIO (2
anno) - 6 CFU -
obbl*

CHEM-01/A Chimica analitica

*ANALISI
CHIMICHE
DEGLI
ALIMENTI (2
anno) - 6 CFU -
obbl*

Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 45

(minimo da D.M. 45)

Totale attività caratterizzanti

**6
2
-
9
0**

Attività affini	Settore	CFU Obbl
Attività formative affini o integrative	BIOS-04/A Anatomia, biologia cellulare e biologia dello sviluppo comparate	2 2 - 2 4
	<i>NUTRIZIONE E RIPRODUZIONE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	m i n 1 2
	<i>NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI DA</i>	

<i>COMPAGNIA (2 anno) - 6 CFU - obbl</i>	
--	--

BIOS-06/A Fisiologia	
<i>FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>	

BIOS-12/A Anatomia umana	
<i>DIETA E DISORDINI METABOLICI (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>	

Totale attività Affini	2 2 - 2 4
-------------------------------	----------------------------------

Altre attività	CEU CFU Rad
A scelta dello studente	8 2 1 2
Per la prova finale	1 2 - 1 8

Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	3 - 6
	Abilità informatiche e telematiche	- -
	Tirocini formativi e di orientamento	6 - 6
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	2 - 3
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		- -
Totale Altre Attività		2 6 - 4 5

CFU totali per il conseguimento del titolo	120	
CFU totali inseriti	120	86 - 159

[Regolamento Didattico del CdS](#)

Pdf inserito: 

[Indicazione dei piani di studio offerti agli studenti](#)

Matrice di Tuning

Area Nutrizione e salute

Conoscenza e comprensione

Alla fine del corso lo/la studente/ssa dovrà:

- conoscere la struttura e la funzione dei principali nutrienti, i principali processi metabolici alla base dell'assunzione e utilizzazione dei nutrienti, i principi e linee guida di una sana alimentazione, le basi molecolari delle principali patologie associate ad errate abitudini alimentari ed il ruolo di diversi nutrienti nella prevenzione di tali patologie, le basi teoriche e applicazioni delle scienze dietetiche in condizioni fisiologiche e patologiche, la valutazione dello stato nutrizionale e le indagini di laboratorio necessarie. Inoltre, lo studente dovrà conoscere i meccanismi di controllo endocrino e nervoso dell'omeostasi alimentare ed idrica, e le funzioni digestive in relazione al metabolismo energetico;
- Conoscere le tecniche di valutazione dello stato nutrizionale e i metodi di misura della composizione corporea e del metabolismo energetico.
- conoscere le relazioni tra genoma e nutrizione, il ruolo dei nutrienti sulla regolazione dell'espressione genica, l'influenza delle varianti alleliche sul metabolismo dei diversi nutrienti e sulla suscettibilità a particolari patologie;
- conoscere i meccanismi biomolecolari che sovrintendono al controllo della nutrizione e del metabolismo energetico, con particolare riguardo al ruolo delle specie reattive dell'ossigeno nei sistemi biologici al loro ruolo come mediatori del segnale o promotori di stress e danno ossidativo di potenziale rilevanza patologica, compresi alcuni meccanismi patogenetici alla base dei principali disturbi metabolici, come obesità e diabete;
- conoscenza del ruolo che gli alimenti, le sostanze additive e i contaminanti ambientali presenti nella dieta hanno sullo stato della salute riproduttiva;
- conoscere le esigenze nutrizionali specifiche per ottimizzare la funzionalità dell'organismo in particolari stati fisiologici dove la dieta e l'integrazione alimentare possono svolgere un ruolo critico, ad esempio nella riproduzione e l'esercizio fisico;

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Alla fine del corso lo/la studente/ssa sarà in grado di:

- affrontare con competenza le tematiche relative all'area della biochimica e fisiologia della nutrizione, di pianificare e realizzare interventi di assistenza dietetico-nutrizionale nelle diverse condizioni fisiologiche, descrivere e applicare le indagini di laboratorio necessarie

alla valutazione dello stato nutrizionale.;

- descrivere e applicare le tecniche di valutazione dello stato nutrizionale e i metodi di misura della composizione corporea e del metabolismo energetico, al fine di elaborare e monitorare interventi dietetici personalizzati in relazione alle esigenze fisiologiche e patologiche dell'individuo.
- identificare varianti genetiche correlate a specifiche risposte nutrizionali e sarà in grado di proporre le analisi genetiche necessarie per prospettare possibili strategie nutrizionali di prevenzione personalizzate nei confronti di alcune patologie;
- fornire indicazioni nutrizionali in grado di accompagnare il paziente nelle varie fasi della riproduzione assistita, sia all'interno di strutture pubbliche o private che in qualità di libero professionista;
- pianificare e realizzare diete in particolari stati fisiologici dove la dieta e l'integrazione alimentare possono svolgere un ruolo critico, ad esempio nella riproduzione e l'esercizio fisico.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

Anno di corso 1 - BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE E DEGLI ALIMENTI (cfu 12 - SM26 - 012603290) [url](#)

Anno di corso 1 - DIETA E DISORDINI METABOLICI (cfu 5 - SM26 - 012603309) (modulo di CORSO INTEGRATO: NUTRIZIONE E METABOLISMO) [url](#)

Anno di corso 1 - FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (cfu 5 - SM26 - 012603308) (modulo di CORSO INTEGRATO: NUTRIZIONE E METABOLISMO) [url](#)

Anno di corso 1 - NUTRIGENETICA E NUTRIGENOMICA (cfu 6 - SM26 - 012603302) [url](#)

Anno di corso 1 - NUTRIZIONE E RIPRODUZIONE (cfu 6 - SM26 - 012603291) [url](#)

Anno di corso 2 - SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (cfu 7 - SM26 - 012701809) [url](#)

Area Microbiologia degli alimenti e salute

Conoscenza e comprensione

Alla fine del corso lo/la studente/ssa avrà acquisito:

- conoscenze relative alla matrice alimentare come habitat microbico e al ruolo funzionale dei microrganismi coinvolti nella produzione, distribuzione e conservazione degli alimenti;
- capacità di comprendere le fasi che stabiliscono la potenziale sopravvivenza e/o la colonizzazione stabile di popolazioni microbiche negli alimenti, siano essi inoculati come starters commerciali, che facenti parte di un microbiota spontaneo, che microrganismi indesiderati (alterativi o patogeni);
- capacità di analisi critica del ruolo funzionale del microbiota nei principali alimenti fermentati;

- conoscenza dei metodi di produzione di biomasse di microrganismi protecnologici. Modalità di inoculo e crescita dei microorganismi. Processi produttivi multistarter;
- conoscenza dei metodi per l'identificazione e caratterizzazione dei ceppi microbici probiotici attraverso metodiche fenotipiche e genotipiche;
- conoscenza delle attività metaboliche di microrganismi, l'influenza degli alimenti fermentati sul benessere fisiologico e sulla salute dell'uomo anche considerando le interazioni col microbiota;
- conoscenza dei principali gruppi microbici e del loro ruolo nelle trasformazioni alimentari per la produzione di specialità alimentari del territorio, nonché i principali metaboliti prodotti e la loro importanza nella definizione delle proprietà di detti alimenti.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Alla fine del corso lo/la studente/ssa sarà in grado di:

- applicare le conoscenze all'identificazione di matrici alimentari ottimali in relazione all' habitat microbico;
- applicare le conoscenze relative alla caratterizzazione funzionale di batteri lattici e lieviti da utilizzare come colture starter, o colture protettive negli alimenti e nelle bevande fermentate;
- applicare le conoscenze acquisite alla comprensione del ruolo dei microrganismi nelle produzioni alimentari del territorio, in termini di sicurezza e qualità degli alimenti;
- applicare le conoscenze relative al ruolo funzionale dei microrganismi coinvolti nella produzione, trasformazione tecnologica, distribuzione e conservazione degli alimenti per ottenere alimenti fermentati, probiotici, funzionali, nutraceutici;
- applicare microrganismi in nutrizione in relazione al loro ruolo protecnologico e pro-biotico;
- valutare le implicazioni della dieta sul microbiota umano.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

Anno di corso 1 - MICROBIOLOGIA E IGIENE DEGLI ALIMENTI (cfu 7 - SM26 - 012603292) [url](#)

Anno di corso 1 - MICROBIOTA INTESTINALE E BENESSERE (cfu 6 - SM26 - 012603289) [url](#)

Anno di corso 2 - MICROBIOTA DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI DEL TERRITORIO (cfu 6 - SM26 - 012701811) [url](#)

Area Innovazione industriale

Conoscenza e comprensione

Alla fine del corso lo/la studente/ssa dovrà:

- conoscere le sostanze bioattive, con effetti funzionali, presenti nelle diverse matrici alimentari che possono essere utilizzate per formulare

alimenti funzionali e nutraceutici;

- conoscere e definire la qualità nutrizionale degli alimenti in funzione della presenza di composti funzionali;
- conoscere le esigenze nutrizionali delle principali classi di animali da compagnia, le matrici ottimali e la formulazione di micronutrienti per migliorare la salute ed il benessere animale in relazione alla taglia, all'età e alla razza dell'animale;
- conoscere le fonti sostenibili e alternative di nutrienti, inclusi i novel food, utilizzate nell'alimentazione umana,

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il/La laureato/a dovrà essere in grado di:

- applicare le conoscenze acquisite per ideare e valutare l'efficacia di alimenti funzionali con componenti bioattivi per la salute umana e degli animali da compagnia.;
- applicare le conoscenze relative alle fonti sostenibili e alternative di nutrienti, inclusi i novel food, per valutarne l'impiego nell'alimentazione umana, interpretarne il profilo nutrizionale e i potenziali rischi
- applicare le conoscenze sulle esigenze nutrizionali degli animali da compagnia per formulare diete e integrazioni adeguate a taglia, età e razza, finalizzate al benessere e alla salute animale.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

Anno di corso 1 - NOVEL FOODS, FUNCTIONAL FOODS E NUTRACEUTICAL (cfu 6 - SM26 - 012603300) [url](#)

Anno di corso 2 - NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI DA COMPAGNIA (cfu 6 - SM26 - 012701807) [url](#)

Area Sicurezza alimentare

Conoscenza e comprensione

Alla fine del corso lo/la studente/ssa dovrà:

- conoscere i principi fondamentali delle metodiche chimico-analitiche classiche e strumentali applicate all'analisi dei più importanti gruppi di alimenti/bevande per la determinazione di sostanze importanti sia dal punto di vista nutrizionale che di controllo della presenza di specie chimiche indesiderabili;
- conoscere i meccanismi di patogenicità dei più importanti microrganismi responsabili di infezioni alimentari, intossicazioni e tossinfezioni
- essere in grado di definire il concetto multifattoriale di "qualità" riferito agli alimenti e di "sicurezza alimentare", come prerequisito di base per la comprensione della norma CE 852/04 che definisce "l'igiene degli alimenti";
- comprendere le misure e le condizioni necessarie per controllare i

pericoli e garantire l'idoneità degli alimenti in ogni fase della catena alimentare, dalla produzione primaria al consumo;

- essere in grado di progettare a livello teorico un piano di controllo per la sicurezza alimentare, sapendo riconoscere i punti della catena di trasformazione da monitorare a tutela della sicurezza microbiologica degli alimenti.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il/La Laureato/a sarà in grado di:

- applicare le conoscenze al monitoraggio dei principali vettori e veicoli di contaminazione microbica, nell'ottica di ottenere un processo alimentare sicuro nell'ambito delle direttive dell'Istituto Superiore di Sanità relative alla identificazione e caratterizzazione dei pericoli microbiologici negli alimenti;
- implementare dei metodi e sistemi per la valutazione e la gestione del rischio microbiologico nella filiera alimentare: sistema HACCP;
- effettuare le più importanti analisi chimiche, sia classiche che strumentali, applicate agli alimenti, come la determinazione di sostanze di interesse nutrizionale e sostanze inquinanti;
- applicare le conoscenze scientifiche e tecniche di base necessarie per descrivere il ruolo dei microrganismi e delle loro tossine nelle intossicazioni e tossinfezioni.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

Anno di corso 1 - MALATTIE MICROBICHE DI ORIGINE ALIMENTARE (cfu 6 - SM26 - 012603311) [url](#)

Anno di corso 1 - MICROBIOLOGIA E IGIENE DEGLI ALIMENTI (cfu 7 - SM26 - 012603292) [url](#)

Anno di corso 2 - ANALISI CHIMICHE DEGLI ALIMENTI (cfu 6 - SM26 - 012701814) (modulo di CORSO INTEGRATO: QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE) [url](#)

Anno di corso 2 - RISCHIO MICROBIOLOGICO E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI (cfu 6 - SM26 - 012701816) [url](#)

Anno di corso 2 - TOSSICOLOGIA ALIMENTARE (cfu 6 - SM26 - 012701813) (modulo di CORSO INTEGRATO: QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE) [url](#)

Area altre attività (Altri insegnamenti, Lingua inglese, Prova finale, Tirocinio)

Conoscenza e comprensione

Il percorso formativo è completato da due insegnamenti a scelta dello/a

studente/ssa per approfondire tematiche di interesse coerenti con gli obiettivi formativi del corso. E' prevista un'attività formativa in Elementi di legislazione, certificazione e gestione della qualità nella professione del biologo per far acquisire conoscenze utili sia in preparazione all'Esame di Stato di Abilitazione alla Professione di Biologo, sia per una corretta gestione dell'attività di laboratorio. Prima del conseguimento della Laurea lo/la studente/ssa dovrà avere acquisito una conoscenza della lingua inglese di livello B2 e avere sviluppato ulteriormente le proprie conoscenze durante l'attività di stage. La preparazione della prova finale contribuirà all'approfondimento in maniera autonoma di specifiche tematiche relative al Corso di Laurea.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

L'esperienza di tirocinio permetterà allo/a studente/ssa di applicare ulteriormente le conoscenze acquisite durante il corso di Laurea. Lo/a studente/ssa sarà in grado di preparare una tesi di Laurea originale basata su un'attività di ricerca individuale, con carattere di originalità. Al termine della preparazione e presentazione della prova finale avrà sviluppato la capacità di progettare e organizzare il lavoro di ricerca, interpretare criticamente i risultati sperimentali e comunicarli alla comunità scientifica. Le attività di tirocinio e tesi consentiranno agli studenti di applicare anche le conoscenze acquisite nell'attività formativa di Elementi di legislazione, certificazione e gestione della qualità nella professione del biologo, con particolare riguardo alla sicurezza e gestione della qualità nelle pratiche di laboratorio.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

Anno di corso 1 - STAGE (cfu 6 - SM26 - 012603301) [url](#)

Anno di corso 2 - ELEMENTI DI LEGISLAZIONE, CERTIFICAZIONE E GESTIONE DELLA QUALITA' NELLA PROFESSIONE DEL BIOLOGO (cfu 3 - SM26 - 012701806) [url](#)

Anno di corso 2 - TESI (cfu 12 - SM26 - 012701810) [url](#)

Offerta Didattica Erogata

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
1	042002	2026	012603299	ALGAE AND NUTRITION <i>semestrale</i>	BIOS - 01/A	Stefano ACCORONICV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIOS - 01/A	24
2	042002	2026	012603299	ALGAE AND NUTRITION <i>semestrale</i>	BIOS - 01/A	Alessandra NORICV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIOS - 02/A	24
3	042002	2026	012603296	ALIMENTAZIONE E ATTIVITA' FISICO SPORTIVA	BIOS - 06/A	Docente non specificato		48

6	0420 02	2026	0126 0329 0	BIOC HIMI CA DELL A NUT RIZI ONE E DEGL I ALIM ENTI <i>seme strale</i>	BIOS - 07/A	Mass imilia no GASP ARRI NI		48
7	0420 02	2026	0126 0330 6	BIOT ECN OLO GIA DEGL I ALIM ENTI FUN ZION ALI <i>seme strale</i>	AGRI - 08/A	Doce nte di riferi ment o Laur a CAN ONIC O CV <i>Profe ssore Assoc iato (L. 240/ 10)</i>	AGRI - 08/A	48
8	0420 02	2026	0126 0330 9	DIET A E DISO RDIN I MET ABO LICI (mod ulo di COR SO INTE GRAT O:	BIOS - 12/A	Andr ea FRO NTIN I CV <i>Profe ssore Assoc iato (L. 240/ 10)</i>	BIOS - 12/A	40

				NUTRIZIONE E METABOLISMO) <i>semestrale</i>				
9	042002	2026	012603305	ECONOMIA E MARKETING AGRICOLA INDUSTRIALE <i>semestrale</i>	SECS - P/07	Aldo BELLAGAMBA CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	EC0N-07/A	48
10	042002	2026	012603308	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (modulo di CORSO INTEGRATO: NUTRIZIONE E METABOLISMO) <i>semestrale</i>	BIOS - 06/A	Docente di riferimento Mara FABRI CV <i>Professore Associato confermato</i>	BIOS - 06/A	40
11	0420	2026	0126	MAL	BIOS	Sere	BIOS	32

	02		0331 1	ATTI E MICR OBIC HE DI ORIG INE ALIM ENT ARE <i>seme strale</i>	- 15/A	na SIMO NI CV <i>Ricer cator e a t.d. - t.pien o (art. 24 c.3-a L. 240/ 10)</i>	- 15/A	
12	0420 02	2026	0126 0331 1	MAL ATTI E MICR OBIC HE DI ORIG INE ALIM ENT ARE <i>seme strale</i>	BIOS - 15/A	Carla VIGN ARO LI CV <i>Profe ssore Assoc iato (L. 240/ 10)</i>	BIOS - 15/A	16
13	0420 02	2026	0126 0329 2	MICR OBIO LOGI A E IGIE NE DEGL I ALIM ENTI <i>seme strale</i>	AGRI - 08/A	Fran cesc a COMI TINI CV <i>Profe ssore Assoc iato (L. 240/ 10)</i>	AGRI - 08/A	56
14	0420 02	2025	0126 0177 2	MICR OBIO TA DELL E PRO	AGR/ 16	Lucia AQUI LANT I CV <i>Profe ssore</i>	AGRI - 08/A	48

				DUZIO ALIMENTARI DEL TER RITORIO <i>semestrale</i>		<i>Ordinario (L. 240/ 10)</i>		
15	0420 02	2026	0126 0328 9	MICROBIOLOGIA INTESTINALE E BENESSERE <i>semestrale</i>	AGRI - 08/A	Docente di riferimento Laura CANONICO CV <i>Professore Associato (L. 240/ 10)</i>	AGRI - 08/A	48
16	0420 02	2026	0126 0330 2	NUTRIZIONE E NUTRIZIONE NOMICA <i>semestrale</i>	BIOS - 07/A	Docente di riferimento Elisabetta DAMIANI CV <i>Professore Associato (L. 240/ 10)</i>	BIOS - 07/A	48


17	0420 02	2025	0126 0177 3	NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI DA COMPAGNIA <i>semestrale</i>	BIO/ 06	Matt eo ZAR ANT ONIE LLO CV <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	AGRI - 09/D	48
18	0420 02	2026	0126 0329 1	NUTRIZIONE E RIPRODUZIONE <i>semestrale</i>	BIOS - 04/A	Docente di riferimento Francesca MARADONNA CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIOS - 04/A	48
19	0420 02	2026	0126 0329 3	OXIDATIVE STRESS IN BIOLOGICAL SYSTEMS	BIOS - 07/A	Docente di riferimento Elisabetta DAMIANI	BIOS - 07/A	24

				<i>seme strale</i>		<i>CV Profe ssore Assoc iato (L. 240/ 10)</i>		
20	0420 02	2026	0126 0329 3	OXID ATIV E STRE SS IN BIOL OGIC AL SYST EMS <i>seme strale</i>	BIOS - 07/A	Doce nte di riferi ment o Patri ck ORL AND O <i>CV</i> <i>Ricer cator e a t.d. - t.pien o (art. 24 c.3-a L. 240/ 10)</i>	BIOS - 07/A	24
21	0420 02	2025	0126 0177 5	RISC HIO MICR OBIO LOGI CO E SICU REZZ A DEGL I ALIM ENTI <i>seme strale</i>	AGR/ 16	Fran cesc a COMI TINI <i>CV</i> <i>Profe ssore Assoc iato (L. 240/ 10)</i>	AGRI - 08/A	48
22	0420 02	2025	0126 0177	SCIE NZE	MED /49	Doce nte	BIOS -	56


			6	E TECN ICHE DIET ETIC HE APPL ICAT E <i>seme strale</i>		di riferi ment o Patri ck ORL AND O CV <i>Ricer cator e a t.d. - t.pien o (art. 24 c.3-a L. 240/ 10)</i>	07/A	
23	0420 02	2025	0126 0329 7	TOSS ICOL OGIA ALIM ENT ARE (mod ulo di COR SO INTE GRAT O: QUA LITA' E SICU REZZ A ALIM ENTA RE) <i>seme strale</i>	BIO/ 13	Doce nte di riferi ment o Stefa nia GOR BI CV <i>Profe ssore Assoc iato (L. 240/ 10)</i>	BIOS - 10/A	48
							ore totali	960


Didattica programmata per coorte





Sono garantiti i collegamenti informatici alle pagine del portale di ateneo dedicate a queste informazioni.

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	BIOS - 01/A	Anno di corso 1	ALGA E AND NUT RITIO N link	NORI CI ALES SAN DRA CV	PA	6	24	
2.	BIOS - 01/A	Anno di corso 1	ALGA E AND NUT RITIO N link	ACCO RONI STEF ANO CV	PA	6	24	
3.	BIOS - 06/A	Anno di corso 1	ALIM ENTA ZION E E ATTI VITA' FISIC O SPO RTIV A link			6	48	
4.	BIOS - 07/A	Anno di corso 1	BIOC HIMI CA DELL A NUT RIZIO NE E DEGL I	BACC HETT I TIZIA NA CV	PA	12	48	

			ALIMENTI link					
5.	BIOS - 07/A	Anno di corso 1	BIOC HIMI CA DELL A NUT RIZIO NE E DEGL I ALIM ENTI link	GASP ARRI NI MAS SIMI LIAN O		12	48	
6.	AGRI - 08/A	Anno di corso 1	BIOT ECN OLO GIA DEGL I ALIM ENTI FUN ZION ALI link	CAN ONIC O LAU RA CV	PA	6	48	
7.	BIOS - 06/A BIOS - 12/A	Anno di corso 1	COR SO INTE GRAT O: NUT RIZIO NE E MET ABO LISM O link			10		
8.	BIOS - 12/A	Anno di corso 1	DIET A E DISO RDIN I	FRO NTIN I AND	PA	5	40	

			METABOLICI (modulo di CORSO INTEGRATO: NUTRIZIONE E METABOLISMO) link	REA CV				
9.	SECS - P/07	Anno di corso 1	ECONOMIA E MARKETING AGRICOLA INDUSTRIALE link	BELLAGAMBALDO CV	PA	6	48	
10.	BIOS - 06/A	Anno di corso 1	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (modulo di CORSO INTEGRATO: NUTRIZIONE E METABOLISMO)	FABRIMARCA CV	PA	5	40	

			SMO) link					
11.	BIOS - 15/A	Anno di corso 1	MAL ATTI E MICR OBIC HE DI ORIG INE ALIM ENTA RE link	VIGN ARO LI CARL A CV	PA	6	16	
12.	BIOS - 15/A	Anno di corso 1	MAL ATTI E MICR OBIC HE DI ORIG INE ALIM ENTA RE link	SIMO NI SERE NA CV	RD	6	32	
13.	AGRI - 08/A	Anno di corso 1	MICR OBIO LOGI A E IGIE NE DEGL I ALIM ENTI link	COMI TINI FRA NCES CA CV	PA	7	56	
14.	AGRI - 08/A	Anno di corso 1	MICR OBIO TA INTE STIN ALE E	CAN ONIC O LAU RA CV	PA	6	48	

			BEN ESSE RE link					
15.	AGRI - 07/A	Anno di corso 1	NOV EL FOO DS, FUN CTIO NAL FOO DS E NUT RACE UTIC AL link			6		
16.	BIOS - 07/A	Anno di corso 1	NUT RIGE NETI CA E NUT RIGE NOM ICA link	DAMI ANI ELIS ABET TA CV	PA	6	48	
17.	BIOS - 04/A	Anno di corso 1	NUT RIZIO NE E RIPR ODU ZION E link	MAR ADO NNA FRA NCES CA CV	PA	6	48	
18.	BIOS - 07/A	Anno di corso 1	OXID ATIV E STRE SS IN BIOL OGIC AL SYST EMS link	DAMI ANI ELIS ABET TA CV	PA	6	24	
19.	BIOS	Anno	OXID	ORL	RD	6	24	

	- 07/A	di corso 1	ATIV E STRE SS IN BIOL OGIC AL SYST EMS link	AND O PATR ICK CV				
20.	NN	Anno di corso 1	PRO LUN GAM ENT O STAG E link			6		
21.	NN	Anno di corso 1	STAG E link			6		
22.	NN	Anno di corso 1	STAG E INTE RNA ZION ALE link			6		
23.	CHE M- 01/A	Anno di corso 2	ANA LISI CHIM ICHE DEGL I ALIM ENTI <i>(mod ulo di CORS O INTE GRAT O: QUAL ITA'E SICU</i>			6		

26.	AGRI - 08/A	Anno di corso 2	MICR OBIO TA DELL E PRO DUZI ONI ALIM ENTA RI DEL TERR ITORI O link			6		
27.	BIOS - 04/A	Anno di corso 2	NUT RIZIO NE E ALIM ENTAZI ON E DEGL I ANI MALI DA COM PAG NIA link			6		
28.	NN	Anno di corso 2	PRO LUN GAM ENT O STAG E link			6		
29.	AGRI - 08/A	Anno di corso 2	RISC HIO MICR OBIO LOGI CO E SICU REZZ			6		

			A DEGL I ALIM ENTI link					
30.	MED S- 08/C	Anno di corso 2	SCIE NZE E TECN ICHE DIET ETIC HE APPL ICAT E link			7		
31.	NN	Anno di corso 2	STAG E INTE RNA ZION ALE link			6		
32.	PRO FIN_ S	Anno di corso 2	TESI link			12		
33.	BIOS - 10/A	Anno di corso 2	TOSS ICOL OGIA ALIM ENTA RE <i>(mod ulo di CORS O INTE GRAT O: QUAL ITA'E SICU REZZ A</i>			6		

			<i>ALIM</i> <i>ENTA</i> <i>RE)</i> link				
--	--	--	--	--	--	--	--

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

<https://www.disva.univpm.it/orari>

Data di inizio dell'attività didattica

26/09/2026

Calendario degli esami di profitto

<https://www.disva.univpm.it/content/esami-0?language=it>

Calendario sessioni della Prova finale

<https://www.disva.univpm.it/content/date-appelli-di-laurea>

Infrastrutture

Aule

Link inserito: <https://www.disva.univpm.it/content/aule>

Laboratori e Aule Informatiche

Link inserito: <http://www.disva.univpm.it/content/laboratori-didattici?language=it>

Sale Studio

Link inserito: <http://www.disva.univpm.it/content/sede?language=it>

Biblioteche

Link inserito: <http://cad.univpm.it/>

Servizi a supporto

Orientamento in ingresso e in itinere

Pdf inserito: 

Tutorato

Pdf inserito: 


Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all' esterno (tirocini e stage)

Pdf inserito: 

Assistenza per la mobilità internazionale Il Corso di studi in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione, al fine di promuovere attività di internazionalizzazione nell'ambito del percorso formativo, incoraggia gli studenti a svolgere periodi di studio all'estero presso Università convenzionate. Le opportunità di studio all'estero sono rese note agli studenti attraverso appositi bandi di selezione. Agli studenti prescelti potranno essere concessi contributi finanziari in forma di borse di mobilità, assegnate nel quadro del Programma comunitario Erasmus+ o campus world. I periodi di studio all'estero hanno di norma una durata compresa tra 3 e 10 mesi prolungabile, laddove necessario, fino a un massimo di 12 mesi. Il piano di studi da svolgere presso l'università di accoglienza, valido ai fini della carriera universitaria, e il numero di crediti acquisibili devono essere congrui alla durata dei soggiorni. Nella definizione dei progetti di attività formative da seguire all'estero verrà posta particolare attenzione alla coerenza con gli obiettivi formativi del corso di studio previsti dal Regolamento didattico piuttosto che la ricerca dell'identità dei contenuti. L'organizzazione del Servizio e le modalità di partecipazione vengono indicate nel bando ERASMUS+ di Ateneo. Il link sotto riportato rimanda ad una pagina contenente tutte le informazioni per la mobilità internazionale degli studenti e sulle Università partners.

Link inserito:

<http://www.univpm.it/Entra/Engine/RAServePG.php/P/330110010425/T/Internazionale>

Inserimento atenei in convenzione 

Nessun Ateneo in convenzione inserito

Accompagnamento al lavoro Link inserito:

<http://www.disva.univpm.it/content/job-placement-and-opportunities?language=it>

Pdf inserito: 

Eventuali altre iniziative

Pdf inserito: 

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

Riesame annuale