



UNIVERSITÀ  
POLITECNICA  
DELLE MARCHE

## INFORMAZIONI UTILI

Dipartimento di Scienze della Vita e dell'Ambiente -  
Università Politecnica delle Marche  
Via Breccie Bianche, 60131 Ancona  
<http://www.disva.univpm.it/>

Nucleo didattico  
Tel (+39) 071.220.4512  
Fax (+39) 071.220.4513  
e-mail [didattica.scienze@univpm.it](mailto:didattica.scienze@univpm.it)

Corso di laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione e  
dell'Alimentazione  
[https://www.disva.univpm.it/content/corso-di-laurea-scienze-  
della-nutrizione-e-dell'alimentazione](https://www.disva.univpm.it/content/corso-di-laurea-scienze-della-nutrizione-e-dell'alimentazione)

Dottorato di ricerca  
<http://www.disva.univpm.it/content/dottorato-di-ricerca>



Dipartimento di Scienze della Vita e  
dell'Ambiente - DISVA

Corso di Laurea Magistrale in Scienze  
della Nutrizione e dell'Alimentazione  
classe LM-61



*Guida al percorso formativo*  
*Anno Accademico*  
*2022/2023*

## Corso di laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione ha durata biennale, conferisce la qualifica accademica di dottore magistrale, e consente di conseguire l'abilitazione alla professione di Biologo, previo superamento del relativo Esame di Stato.

Il corso è ad accesso libero, è necessario essere in possesso della laurea o del diploma universitario di durata triennale, ovvero di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo. Sono anche ammessi laureati magistrali o a ciclo unico in possesso dei requisiti necessari. Il corso riflette una maggiore consapevolezza sociale sul ruolo della nutrizione nel mantenimento di un ottimale stato di salute, della prevenzione delle malattie croniche associate all'età e di un invecchiamento di successo. Questo concetto si estende, oltre che alla salute umana, anche agli animali da compagnia per i quali il settore nutrizionale riveste un ruolo sempre più importante nel differenziamento e la valorizzazione del mercato. Il corso risponde anche al crescente interesse delle imprese e del mercato relativo agli alimenti salutistici e alla nutraceutica, associata all'esigenza di valorizzare le caratteristiche dei prodotti agroalimentari del territorio.

Formiamo figure altamente professionali per l'impiego nel mondo dell'**industria alimentare**, **nutraceutica** e della **mangimistica**, in grado di coniugare le conoscenze sulla produzione e trasformazione degli alimenti a quelle sulla valenza nutrizionale e funzionale degli stessi.

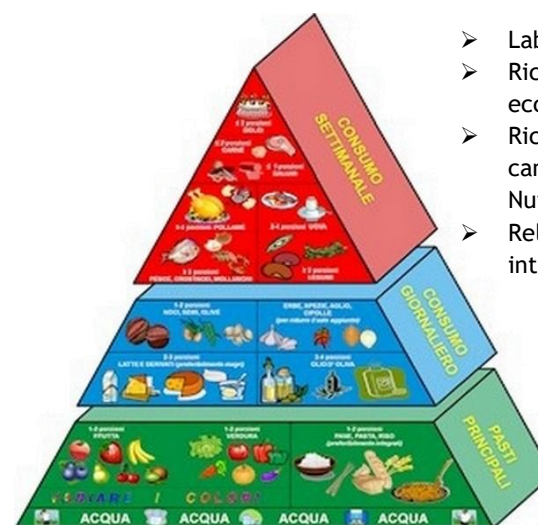


### Gli insegnamenti



1° ANNO	2° ANNO
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Biochimica della nutrizione e degli alimenti</li> <li>➤ Microbiologia e igiene degli alimenti</li> <li>➤ CI Nutrizione e metabolismo</li> <li>➤ Nutrigenetica e nutrigenomica</li> <li>➤ Novel foods, functional foods e nutraceutical</li> <li>➤ Microbiota intestinale e benessere</li> <li>➤ Nutrizione e riproduzione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Microbiota delle produzioni alimentari del territorio</li> <li>➤ Nutrizione e alimentazione degli animali da compagnia</li> <li>➤ C.I. Qualità e sicurezza alimentare</li> <li>➤ Scienze e tecniche dietetiche applicate</li> <li>➤ Elementi di legislazione, certificazione e gestione della qualità nella professione del biologo</li> </ul>
INSEGNAMENTI A SCELTA	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Economia e marketing agroindustriale</li> <li>➤ Rischio microbiologico e sicurezza degli alimenti</li> <li>➤ Alimentazione e attività fisico sportiva</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Malattie microbiche di origine alimentare</li> <li>➤ Oxidative stress in biological systems</li> <li>➤ Algae and nutrition</li> </ul>

### I nostri punti di forza



- Laboratori didattici
- Ricerca di eccellenza
- Ricerca applicata nel campo della Nutrizione
- Relazioni internazionali

### Sbocchi Occupazionali

Specialista della Salute - Biologo Nutrizionista

Biotecnologo nel campo della Scienza dell'alimentazione

Specialista presso:

- Sanità pubblica
- Istituti di ricerca pubblici e/p privati per la progettazione, gestione e sviluppo di studi scientifici
- Ricerca nell'ambito delle scienze dell'alimentazione
- Aziende alimentari di ristorazione, dietetiche e nutraceutiche
- Attività di insegnamento presso istituti sia pubblici che privati

