

 UNIVERSITÀ POLITECNICA DELLE MARCHE		MATRICE DI TUNING CDS Corso di Laurea Magistrale in Scienze Della Nutrizione e dell'Alimentazione - LM61																											
Area	Descrittori di Dublino	Risultati di apprendimento specifici	Anno 1						Anno 2						Insegnamenti a scelta libera														
			BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE E DEGLI ALIMENTI W002006	NUTRIGENETICA E NUTRIGENOMICA W002007	NUTRIZIONE E RIPRODUZIONE W002011	DIETA E DISORDINI METABOLICI W002012	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE W000332	MICROBIOLOGIA E IGIENE DEGLI ALIMENTI 3A491	MICROBIOTA INTESTINALE E BENESSERE W002010	NOVEL FOODS, FUNCTIONAL FOODS E NUTRACEUTICAL W002009	SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE W000704	MICROBIOTA DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI DEL TERRITORIO W002013	NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI DA COMPAGNIA W002014	C.I. QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE W002015	ANALISI CHIMICHE DEGLI ALIMENTI 55123	TOSSICOLOGIA ALIMENTARE W002016	OXIDATIVE STRESS IN BIOLOGICAL SYSTEMS W001830	ALIMENTAZIONE E ATTIVITA' FISICO SPORTIVA W003645	ECONOMIA E MARKETING AGROINDUSTRIALE W002017	ALGAE AND NUTRITION W002019	MALATTIE MICROBICHE DI ORIGINE ALIMENTARE W001097	BIOTECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI W001531	RISCHIO MICROBIOLOGICO E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI W002018	Lingua inglese livello avanzato W000690	Elementi di legislazione, certificazione e gestione della qualità nella professione del biologo W001283	STAGE	PROVA FINALE		
AREA DISCIPLINARE 1 (Nutrizione e Salute)	Conoscenza e comprensione	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	X			X	X					X					X												
		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		X																									
		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	X			X											X												
		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			X													X											
		conoscenza del ruolo che gli alimenti, le sostanze additive e i contaminanti ambientali presenti nella dieta hanno sullo stato della salute riproduttiva.																X											
		Capacità di applicare conoscenza e comprensione	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.	X			X	X				X																	
applicare le conoscenze acquisite sull'interazione fra geni e nutrienti, di identificare varianti genetiche correlate a specifiche risposte nutrizionali e sarà in grado di proporre le analisi genetiche necessarie per prospettare possibili strategie di prevenzione personalizzate nei confronti di alcune patologie.			X																										
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				X						X						X													
applicare le conoscenze acquisite per la definizione di diete per sportivi finalizzate alla massimizzazione dell'allenamento e ad un'ottimizzazione dei tempi di recupero nella pratica atletica (in insegnamento a scelta).																X	X												
AREA DISCIPLINARE 2 (Salute e Sicurezza Alimentare)	Conoscenza e comprensione	Conoscenze relative alla matrice alimentare come habitat microbico e al ruolo funzionale dei microrganismi coinvolti nella produzione, distribuzione e conservazione degli alimenti.						X			X																		
		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 (alternativi o patogeni).						X																					
		Analisi critica del ruolo funzionale del microbiota nei principali alimenti fermentati.									X																		
		Conoscenza dei metodi di produzione di biomasse di microrganismi protecnologici. Modalità di inoculo e crescita dei microorganismi. Processi produttivi multistarter.						X																					
		Conoscenza dei metodi per l'identificazione e caratterizzazione dei ceppi microbici probiotici attraverso metodiche fenotipiche e genotipiche.							X																				



