

CORSO DI LAUREA IN

SCIENZA DELLA NUTRIZIONE

CORSO INTERFACOLTÀ FARMACIA - SCIENZE E TECNOLOGIE

Obiettivi formativi

L'obiettivo del corso di Laurea in Scienza della Nutrizione è formare figure professionali con conoscenze, capacità e competenze su: valore nutrizionale e composizione chimica degli alimenti, proprietà di alimenti, integratori e nutraceutici e controllo chimico e microbiologico degli alimenti.

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

- attività di supporto tecnico al personale operante in strutture sanitarie e/o salutistiche su valore nutrizionale e composizione chimica di alimenti, integratori e nutraceutici;
- controllo di qualità degli alimenti;
- informazione sui prodotti di interesse nutrizionale;
- indagini volte alla raccolta di informazioni sulle abitudini alimentari e alla messa a punto di politiche di educazione alimentare.

Il laureato acquisisce, inoltre, la capacità di utilizzare, in forma scritta ed orale, la lingua inglese, oltre all'italiano, anche con riferimento ai lessici disciplinari.

Prospettive occupazionali

Il laureato in Scienza della Nutrizione:

- opera in regime di dipendenza a supporto del personale medico in strutture sanitarie e/o salutistiche;
- svolge attività di controllo di qualità degli alimenti, tramite esecuzione di indagini chimiche e microbiologiche su prodotti dietetici e nutrizionali;
- svolge attività di informatore sulla natura e sull'impiego di formulazioni dietetiche particolari, nutraceutici e integratori alimentari per conto di aziende produttrici e/o distributrici;
- opera all'interno di Enti Pubblici o Privati preposti all'educazione alimentare e allo studio dei problemi nutrizionali a più alta incidenza nella popolazione.

Informazioni sulla struttura didattica del Corso

Il corso di laurea prevede l'acquisizione di 180 Crediti Formativi Universitari (CFU). La durata è di 3 anni; è anche attivo un percorso per gli studenti non impegnati a tempo pieno per i quali le attività didattiche sono distribuite su 5 anni. Il corso comprende:

- insegnamenti relativi alla formazione di base;
 - insegnamenti necessari a comprendere: il valore nutrizionale e la composizione chimica degli alimenti, degli integratori alimentari e dei nutraceutici; le principali tecniche relative al controllo di qualità degli alimenti, degli integratori e delle materie prime utilizzate nella loro produzione; i rischi legati alla contaminazione chimica e biologica degli alimenti;
 - attività finalizzate a fornire il completamento culturale e professionale sulle principali norme che regolano la preparazione, la conservazione, la distribuzione e la commercializzazione dei prodotti alimentari.
- È previsto inoltre uno stage di formazione ed orientamento da svolgere presso aziende pubbliche o private.

Modalità di accesso

Corso ad accesso libero. Per garantire un ottimale svolgimento della didattica il numero di posti indicato è 150. Le domande di iscrizione sono accolte in ordine cronologico. È previsto l'accertamento del possesso delle conoscenze di base in ambito biologico, chimico, fisico e matematico. La valutazione sarà effettuata prima dell'inizio delle attività didattiche, tramite un test con quesiti a risposta multipla, non vincolante ai fini dell'immatricolazione. Gli eventuali debiti di preparazione potranno essere colmati mediante la frequenza di corsi di preparazione e/o di recupero.

Lo sai che...

La Facoltà organizza: "corso di preparazione alla frequenza" per gli studenti del primo anno in cui sono richiamate nozioni di biologia, chimica, fisica e matematica; corsi di recupero; corsi di inglese scientifico; corsi estivi per studenti lavoratori o in debito di frequenza; soggiorni, stage e tirocini formativi presso aziende operanti nei settori di interesse.

Informazioni Docenti/Tutor di riferimento

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

Servizio di tutorato: tutor.farmacia@uniurb.it

Presidenza Facoltà di Farmacia

P.zza Rinascimento, 7 - 61029 Urbino PU
Email farmacia@uniurb.it

Segreteria Studenti

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

SCIENZA DELLA NUTRIZIONE (classe L-29)

Primo anno (attivato nell'anno accademico 2010/2011)	Semestre	SSD	CFU
Biologia animale e Anatomia umana	I	BIO13/BIO16	6+6
Chimica generale e Chimica organica	I	CHIM03/CHIM06	6+6
Fisica	II	FIS01	6
Biochimica e Biologia molecolare	II	BIO10/BIO11	6+2
Statistica medica con elementi di matematica e abilità informatiche	II	MED01	9 (7+2)
Biologia vegetale	II	BIO15	6
Inglese scientifico*	I		4

Secondo anno (non attivato nell'anno accademico 2010/2011)

Chimica analitica con laboratorio		CHIM01	10
Chimica, biochimica e proprietà degli alimenti		CHIM08/BIO10	6+6
Fisiologia		BIO09	6
Elementi di farmacologia e farmacognosia e Botanica farmaceutica applicata		BIO14/BIO15	6+6
Igiene e Igiene degli alimenti		MED42	6+6
Scienza dell'alimentazione		BIO10	8

Terzo anno (non attivato nell'anno accademico 2010/2011)

Tecnologia e legislazione dei prodotti alimentari		CHIM09	6
Tossicologia e Microbiologia e controllo microbiologico degli alimenti		BIO14/BIO19	6+8
Preparazione estrattiva e controllo di qualità dei prodotti dietetici e alimentari		CHIM08/CHIM08+CHIM10	6+10 (8+2)
Attività a scelta dello studente**			12
Stage			9
Ulteriori attività formative			1
Prova finale			5

Note:

* La prova di lingua inglese prevede un test finale con giudizio di idoneità. Lo studente potrà acquisire CFU in seguito al riconoscimento da parte delle strutture didattiche competenti di diplomi attestanti il livello di conoscenza acquisito, secondo quanto previsto dal quadro di riferimento europeo (Common European Framework); per questo corso di laurea è necessaria una certificazione non inferiore al livello B1.

** I CFU relativi alle "Attività a scelta dello studente" vengono acquisiti attraverso il superamento di esami attivati dalla Facoltà o il riconoscimento di esami non attivati dalla Facoltà previa approvazione da parte delle strutture didattiche competenti o la frequenza di seminari organizzati dalla Facoltà.