1506
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI URBINO CARLO BO

DISB
DIPARTIMENTO DI SCIENZE BIOMOLECOLARI

Scuola di Scienze Biomediche

CORSO DI LAUREA IN

SCIENZA DELLA NUTRIZIONE

L-29 classe delle lauree in scienze e tecnologie farmaceutiche

Obiettivi formativi

L'obiettivo del corso di Laurea 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:

• controllo di qualità degli alimenti;

• informazione sui prodotti di interesse nutrizionale;

• attività di supporto tecnico al personale operante in strutture sanitarie e/o salutistiche su valore nutrizionale e composizione chimica di alimenti, integratori e nutraceutici;

• indagini volte alla raccolta di informazioni sulle abitudini alimentari e alla messa a punto di politiche di educazione alimentare.

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

Prospettive occupazionali

Il laureato in Scienza della Nutrizione prepara alla figura professionale di "Tecnici dei prodotti alimentari" (Codice ISTAT 3.2.2.3.2). Il laureato:

• svolge attività di controllo di qualità degli alimenti, tramite 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 in regime di dipendenza a supporto del personale medico in strutture sanitarie e/o salutistiche;

• opera all'interno di Enti Pubblici o Privati preposti all'educazione alimentare e allo studio dei problemi nutrizionali a più alta incidenza nella popolazione.

Informazioni sulla struttura didattica del Corso

Il corso di laurea comprende:

• insegnamenti relativi alla formazione di base;

• insegnamenti necessari a comprendere: il valore nutrizionale e la composizione chimica degli alimenti, degli integratori alimentari e dei nutraceutici; le principali tecniche relative al controllo di qualità degli alimenti, degli integratori e delle materie prime utilizzate nella loro produzione; i rischi legati alla contaminazione chimica e biologica degli alimenti;

• attività finalizzate a fornire il completamento culturale e professionale sulle principali norme che regolano la preparazione, la conservazione, la distribuzione e la commercializzazione dei prodotti alimentari.

La frequenza ai corsi è una condizione essenziale per un proficuo inserimento dello studente nell'organizzazione del corso di laurea. La frequenza ai laboratori è obbligatoria per i due terzi. Gli orari delle lezioni, le date degli appelli degli esami e le modalità di iscrizione sono pubblicati sul sito della Scuola di Scienze Biomediche.

Modalità di accesso

Le domande di immatricolazione sono accolte in ordine cronologico fino al raggiungimento del numero massimo di 150 (numerosità "sostenibile"). Le domande, precompilate in via telematica, devono essere presentate presso la Segreteria studenti oppure inoltrate via fax al numero: 0722 304541, pena decadenza. Sono richieste conoscenze di base di matematica e logica facenti parte dei programmi della scuola secondaria. La preparazione di base verrà valutata, prima dell'inizio delle attività didattiche, tramite un test di verifica (VPI-Verifica della Preparazione Iniziale) non coercitivo ai fini dell'immatricolazione. Gli eventuali debiti di preparazione potranno essere colmati mediante la frequenza di un corso propedeutico alla disciplina oggetto del test, che sarà svolto prima dell'inizio dei normali corsi di insegnamento universitari o, eventualmente, nel corso del primo anno. Le informazioni per l'immatricolazione e l'iscrizione al test VPI sono reperibili sul sito della Scuola di Scienze Biomediche.

Lo sai che...

Il Corso di Studio organizza: corsi di inglese scientifico; corsi estivi per studenti lavoratori o in debito di frequenza; soggiorni all'estero (ERASMUS); stage e tirocini formativi presso aziende operanti nei settori di interesse. Inoltre è a disposizione un servizio di tutorato come guida per lo studente durante il suo percorso di studi.

Informazioni Docenti/Tutor di riferimento

Docente responsabile del corso:
Prof.ssa Wally Baffone - Tel. 0722 303543
Email wally.baffone@uniurb.it

Docente/Tutor di riferimento:
Prof. Luca Giorgi - Tel. 0722 304884
Email luca.giorgi@uniurb.it

Servizio di tutorato: Email tutor.biomediche@uniurb.it

Scuola di Scienze Biomediche:
Piazza del Rinascimento, 7 - 61029 Urbino PU
Tel. 0722 304652 - Email scuola.biomediche@uniurb.it

Segreteria Studenti

Responsabile: Gaia Zigoli
Referente: Luisa Maria La Capria

Via Saffi, 2 - 61029 Urbino PU
orario al pubblico: lunedì-sabato 09,30-13,00
apertura pomeridiana: martedì 15,00-16,30
Tel. 0722 305225 - Fax 0722 304541
Email segreteriastudenti.scientifica@uniurb.it

Link utili

http://disb.uniurb.it/scienzebiomediche

anno accademico
2014/2015

PIANO DEGLI STUDI DEL CORSO DI LAUREA IN

SCIENZA DELLA NUTRIZIONE

Primo anno	Semestre	SSD	CFU
Biologia vegetale	I	BIO/15	6
Chimica generale	I	CHIM/03	6
Statistica medica con elementi di matematica	I	MED/01	6
Abilità informatiche	I	INF/01	3
Inglese scientifico*	I	L-LIN/12	4
Biochimica	II	BIO/10	8
Biologia animale e Anatomia umana	I - II	BIO/13 - BIO/16	7+6
Chimica organica	II	CHIM/06	6
Fisica	II	FIS/01	6

Secondo anno			
Chimica analitica con laboratorio	I	CHIM/01	10
Chimica, biochimica e proprietà degli alimenti	I	CHIM/08 - BIO/10	6+6
Microbiologia e controllo microbiologico degli alimenti	I	BIO/19	10
Elementi di farmacologia e farmacognosia e Botanica farmaceutica applicata	II	BIO/14 - BIO/15	6+6
Fisiologia	II	BIO/09	6
Igiene generale	II	MED/42	6
Scienza dell'alimentazione	II	BIO/10	6

Terzo anno			
Preparazione estrattiva e controllo di qualità dei prodotti dietetici e alimentari	I	CHIM/08 - CHIM/08	6+8
Tecnologia e legislazione dei prodotti alimentari	I	CHIM/09	6
Tossicologia e Igiene degli alimenti	I	BIO/14 - MED/42	8+6
Attività a scelta dello studente	II		12
Stage	II		9
Prova finale	II		5

Verificare con la Scuola la presenza di eventuali propedeuticità.

Nota:
* 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); a questo fine è necessaria una certificazione non inferiore al livello B1.