



1506
UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI URBINO
CARLO BO

DISB
DIPARTIMENTO DI
SCIENZE BIOMOLECOLARI

Scuola di
Scienze Biologiche e Biotecnologiche



CORSO DI LAREA IN

SCIENZA DELLA NUTRIZIONE

L-29 classe delle lauree in scienze e tecnologie farmaceutiche

Obiettivi formativi

L'obiettivo del corso è formare figure professionali con conoscenze, capacità e competenze su: valore nutrizionale e composizione chimica degli alimenti; proprietà di alimenti, integratori e nutraceutici; controllo chimico e microbiologico di alimenti, integratori e nutraceutici; determinazione dell'inquinamento chimico e microbiologico degli alimenti.

Chi si laurea acquisisce le competenze necessarie per svolgere attività professionali 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.

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 corso prepara alla figura professionale di "Tecnici dei prodotti alimentari" (Codice ISTAT 3.2.2.3.2).

Chi consegue il titolo di laurea:

- svolge attività di controllo di qualità degli alimenti tramite indagini chimiche e microbiologiche su prodotti alimentari, dietetici e nutrizionali;
- svolge attività di informatore sui prodotti di interesse nutrizionale per conto di aziende produttrici e/o distributrici di formulazioni dietetiche particolari, nutraceutici e integratori alimentari;
- 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 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 alle lezioni non è obbligatoria, ma è una condizione essenziale per un proficuo inserimento dello studente nell'organizzazione del corso. La frequenza ai laboratori è, invece, obbligatoria per i due terzi. Gli orari delle lezioni, le date degli appelli degli esami e le modalità di iscrizione sono pubblicati sul sito del corso di Laurea in Scienza della Nutrizione.

Modalità di accesso

Le domande di immatricolazione vengono accettate fino al raggiungimento della numerosità massima sostenibile (200), rispettando l'ordine di perfezionamento delle domande stesse.

È prevista una prova di verifica della preparazione iniziale (VPI) secondo le modalità del Regolamento didattico del corso.

Corsi di Laurea Magistrale ad accesso diretto

- Biologia della nutrizione (LM-6)
- Biotecnologie mediche per la diagnostica e la terapia (LM-9)

Lo sai che...

Il corso prevede: stages e tirocini formativi presso aziende operanti nei settori di interesse; la partecipazione al programma Erasmus; un piano di studio part-time per chi lavora; un servizio di tutorato per tutto il percorso di studi.

Riferimenti per la didattica del corso

Presidente della Scuola di Scienze Biologiche e Biotecnologiche: Prof. Mauro Magnani

Referente del corso - Prof.ssa Lucia De Crescentini

Tel. 0722 303447 - Email lucia.decrecentini@uniurb.it

Docente tutor - Prof. Luca Giorgi

Tel. 0722 304884 - Email luca.giorgi@uniurb.it

Segreteria didattica

Piazza Sant'Andrea, 34 - 61029 Urbino (PU)

Tel. 0722 304650/304652 - Email scuola.sbb@uniurb.it

Servizio di tutorato studentesco

Email tutor.nutrizione@uniurb.it

Supporto immatricolazioni e gestione carriera

Apri un ticket, scopri le FAQ, prenota un appuntamento: www.uniurb.it/segreteria

Iscriviti

www.uniurb.it/corsi/1757015



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
Lingua Inglese**.....	I.....	L-LIN/12.....	4
Biologia cellulare e Anatomia umana.....	I - II.....	BIO/13 - BIO/16.....	6+6
Igiene generale.....	II.....	MED/42.....	6
Chimica organica.....	II.....	CHIM/06.....	6
Fisica.....	II.....	FIS/01.....	6
Attività a libera scelta.....			6

Secondo anno

Chimica analitica con laboratorio.....	I.....	CHIM/01.....	10
Elementi di farmacologia e farmacognosia e Botanica farmaceutica applicata.....	I.....	BIO/14 - BIO/15.....	6+6
Biologia molecolare.....	I.....	BIO/11.....	6
Chimica degli alimenti e Principi di biochimica della nutrizione.....	I - II.....	CHIM/08 - BIO/10.....	6+6
Microbiologia e controllo microbiologico degli alimenti.....	II.....	BIO/19.....	8
Biochimica.....	II.....	BIO/10.....	8
Attività a libera scelta.....			6

Terzo anno

Preparazione estrattiva e Controllo di qualità dei prodotti dietetici e alimentari.....	I.....	CHIM/08 - CHIM/08.....	6+8
Fisiologia.....	I.....	BIO/09.....	6
Scienza dell'alimentazione.....	I.....	BIO/10.....	6
Tecnologia e legislazione dei prodotti alimentari.....	I.....	CHIM/09.....	6
Tossicologia e Igiene degli alimenti.....	II.....	BIO/14 - MED/42.....	6+6
Stage.....			8
Prova finale (preparazione e discussione).....			(3+2) 5

Propedeuticità:

Esistono propedeuticità obbligatorie relative alla frequenza dei laboratori. Si consiglia, inoltre, di seguire la sequenzialità degli esami del Piano degli Studi. Le propedeuticità sono riportate nell'Art. 9 del Regolamento didattico del corso di studio, pubblicato nel sito: <http://disb.uniurb.it/nutrizione>

Note:

*L'insegnamento di Abilità informatiche prevede un giudizio finale di idoneità. Si può chiedere il riconoscimento dell'idoneità delle Abilità informatiche dietro presentazione del certificato ECDL che attesta le competenze informatiche di base acquisite con il superamento dei primi quattro moduli.

**La prova di lingua inglese prevede un test finale con giudizio di idoneità. Si può chiedere il riconoscimento dell'idoneità della Lingua inglese dietro presentazione di certificati linguistici rilasciati da Enti Certificatori riconosciuti dall'AICLU (Associazione Italiana Centri Linguistici Universitari). L'elenco degli Enti Certificatori riconosciuti è pubblicato nel sito del corso di Studio: disb.uniurb.it/nutrizione alla voce Regolamenti, Organigramma e Commissioni.

