



1506
UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI URBINO
CARLO BO

DISB
DIPARTIMENTO DI
SCIENZE BIOMOLECOLARI

Scuola di
Scienze Biologiche e Biotecnologiche



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 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.

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 Corso 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 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 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 alle lezioni 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 del Corso di Laurea in Scienza della Nutrizione (vedi "Link utili").

Modalità di accesso

Le domande d'immatricolazione vengono accettate fino al raggiungimento della numerosità massima sostenibile (205) rispettando l'ordine cronologico di arrivo delle stesse.

Per dettagli e informazioni sulla procedura di ammissione al Corso vedi "Link utili".

È previsto l'accertamento del possesso delle conoscenze di base di Matematica, la cui valutazione sarà effettuata tramite un test obbligatorio non coercitivo ai fini dell'immatricolazione ed erogato per 3 volte fra settembre e gennaio (test VPI). Per il recupero degli eventuali debiti di preparazione, il Corso di Laurea organizza "corsi di allineamento".

Lo sai che...

Il Corso di Laurea prevede: stages e tirocini formativi presso aziende operanti nei settori di interesse; la partecipazione al programma Erasmus; corsi estivi per studenti lavoratori o in debito di frequenza; un piano di studio part-time per studenti lavoratori; un servizio di tutorato per tutto il percorso di studi.

Informazioni Docenti/Tutor di riferimento

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

Coordinatrice Corso di Laurea:

Prof.ssa Roberta De Bellis - Tel. 0722 305248

Email roberta.debellis@uniurb.it

Docente Tutor di riferimento:

Prof. Luca Giorgi - Tel. 0722 304884

Email luca.giorgi@uniurb.it

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

Scuola di Scienze Biologiche e Biotecnologiche

Via Sant'Andrea, 34 - 61029 Urbino PU

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

Immatricolazioni/gestione carriera

Ufficio Ingressi - Via Saffi, 15 - Urbino PU

Tel. +39 0722 304470 - Mail ufficio.ingressi@uniurb.it

Dal lunedì al venerdì dalle 9.30 alle 13.00

Ufficio Carriere Studenti Area Studi Scientifici

www.uniurb.it/segreterie

Link utili

<http://disb.uniurb.it/nutrizione>

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

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.