



REGOLAMENTO DIDATTICO
CORSO di LAUREA magistrale in Scienze della Nutrizione Umana

(LM-61 – Scienze della Nutrizione Umana)
COORTE 2022-2023

approvato dal Senato Accademico nella seduta del 22 febbraio 2022

- 1. DATI GENERALI**
- 2. REQUISITI DI AMMISSIONE**
- 3. ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA**
- 4. ALTRE ATTIVITÀ FORMATIVE**
- 5. DIDATTICA PROGRAMMATA SUA-CDS -ELENCO DEGLI INSEGNAMENTI**
- 6. PIANO UFFICIALE DEGLI STUDI**

1. DATI GENERALI

1.1 Dipartimento di afferenza: *Dipartimento di Scienze Biomediche e Biotecnologiche*

1.2 Classe: *LM-61 Scienze della Nutrizione Umana*

1.3 Sede didattica: Dipartimento di Scienze Biomediche e Biotecnologiche, Torre Biologica, Via Santa Sofia 97, 95123 (CT)

1.4 Particolari norme organizzative

L'organizzazione e coordinamento del Corso di Laurea Magistrale è gestita da un Consiglio di Corso di Studio che si occupa di tutte le attività che nel loro insieme garantiscono l'efficienza ed efficacia del corso di laurea: responsabilità didattica, coordinamento tra gli insegnamenti, razionalizzazione dei programmi e il loro aggiornamento continuo. In seno al consiglio viene poi identificato un Gruppo di Orientamento, composto dal Presidente del Corso di Studio, dai docenti tutor e dai rappresentanti degli studenti, ed un Gruppo di Assicurazione della Qualità della Didattica composta dal presidente del Corso di Studio, da 3 docenti delle discipline caratterizzanti e 1 docente delle discipline affini integrative, il responsabile dell'Area della Didattica del Dipartimento di Scienze Biomediche e Biotecnologiche (dove ha sede il corso) e i rappresentanti degli studenti

1.5 Profili professionali di riferimento:

Esperto in Scienze della Nutrizione Umana

Funzione in un contesto di lavoro:

Il laureato magistrale in Scienze della Nutrizione Umana applica conoscenze di elevata qualificazione in nutrizione umana in vari contesti lavorativi. Le funzioni in un contesto di lavoro comprendono:

- valutazione della corretta assunzione di nutrienti per il mantenimento dello stato di salute;
- valutazione dello stato di nutrizione più consono alle caratteristiche fisiche e psichiche dell'individuo nelle diverse età della vita e nel contesto dello sport;
- collaborazione ad indagini sui consumi alimentari volte alla sorveglianza delle tendenze nutrizionali della popolazione;
- valutazione delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti e del loro ruolo sulla salute anche in relazione ai processi tecnologici di modifica e trasformazione;
- applicazione di metodiche atte a valutare la salubrità e la sicurezza degli alimenti e la loro idoneità per il consumo umano;
- informazione ed educazione rivolta agli operatori istituzionali e alla popolazione generale sui principi di sicurezza alimentare;
- collaborazione a programmi internazionali di formazione e di assistenza sul piano delle conoscenze in ambito nutrizionale.

Competenze associate alla funzione:

Le competenze da fornire in una laurea che affronti in modo completo e sistematico le esigenze del mondo della nutrizione e produzione/commercializzazione degli alimenti, supplementi/integratori per la salute includono primariamente quelle dell'ambito biomedico cliniche applicative, di prevenzione, ricerca e sviluppo in ambito tecnico e industriale, incluso il manufacturing e controllo della qualità, così come gli aspetti regolatori e di marketing. A tale scopo, le competenze attese per il laureato magistrale in Scienze della Nutrizione Umana sono:

- capacità di valutare il ruolo e il metabolismo dei nutrienti e delle altre sostanze di interesse nutrizionale sia nell'organismo sano sia in presenza di patologie;
- capacità di valutare lo stato di nutrizione dell'individuo e delle comunità mediante metodiche di laboratorio e in vivo;

- capacità di valutare i consumi e le abitudini alimentari dell'individuo e delle comunità e il loro ruolo nel mantenimento della salute;
- capacità di pianificare e condurre ricerca avanzata e progettazione di alimenti e altri prodotti salutistici e di gestire le relative tecnologie di produzione;
- capacità di valutare le caratteristiche nutrizionali e di sicurezza degli alimenti (compresi gli alimenti funzionali e i novel-foods), degli ingredienti e degli integratori

Sbocchi occupazionali:

Tutte le aree di sbocco in ambito nutrizionale richiedono una formazione specifica che solo un corso di laurea magistrale dedicato può provvedere a fornire. Gli sbocchi occupazionali del laureato magistrale in Scienze della Nutrizione Umana interessano la consulenza, formazione, educazione, divulgazione e pubblicistica nel settore della nutrizione umana nel settore privato presso le aziende agroalimentari (con competenze sulla valutazione delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti e delle loro modificazioni indotte dai processi tecnologici e biotecnologici), aziende produttrici di alimenti con valenza salutistica e punti vendita (gestione e consulenza per l'utente finale dei prodotti salutistici, dietetici, speciali, e integratori, incluse le farmacie e la grande distribuzione), laboratori di analisi (con conoscenze e competenze applicative sulle metodiche atte a valutare le caratteristiche salutistiche e sicurezza degli alimenti e la loro idoneità per il consumo umano), e negli enti pubblici (per indagini sui consumi alimentari volte alla sorveglianza delle tendenze nutrizionali della popolazione). Altri sbocchi occupazionali includono l'attività di ricerca scientifica di base e applicata nel settore dell'alimentazione e della nutrizione. Infine, in ambito libero-professionale, come sbocco occupazionale aggiuntivo o/e alternativo, il conseguimento della LM-61 permette l'accesso alla professione di biologo nutrizionista previa superamento dell'esame di stato e l'iscrizione all'Albo Professionale dei Biologi, abilitando legalmente il professionista alla valutazione dello stato di nutrizione e dei bisogni nutritivi dell'uomo e all'elaborazione e determinazione di diete ottimali (Decreto 1/8/2005 del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Scientifica).

1.6 Accesso al corso:

x libero

numero programmato nazionale

numero programmato locale con test d'ingresso

1.7 Lingua del Corso : Italiano

1.8 Durata del corso: 2 anni

2. REQUISITI DI AMMISSIONE

2.1 Requisiti curriculari

L'iscrizione è subordinata al possesso di una Laurea Triennale/Magistrale/Magistrale a ciclo unico in classi di laurea italiane o percorsi formativi stranieri equivalenti che assicurino conoscenze adeguate e coerenti propedeutiche e necessarie alla buona comprensione delle discipline proposte nel Corso di Laurea Magistrale in Alimentazione e Nutrizione umana. In merito ai corsi di laurea italiani, si prevedono le afferenze dalle lauree triennali in Scienze Biologiche L-13, Biotecnologie L-2, Scienze ambientali L-32 e lauree magistrali (Biologia LM-6, Biotecnologie Industriali LM-8, Biotecnologie Mediche, Veterinarie e Farmaceutiche LM-9, Scienze e Tecnologie Alimentari LM-70) e a ciclo unico (Farmacia e Farmacia Industriale LM-13, Medicina e Chirurgia LM-41). L'iscrizione per studenti provenienti dai Corsi di Laurea sopraelencati e da altri corsi diversi da quelli indicati (o di altro titolo equivalente conseguito all'estero), comunque di carattere scientifico o sanitario, sarà subordinato al possesso curriculare di almeno 50 CFU nelle attività formative di base e/o caratterizzanti di biologia, biochimica, fisiologia e nutrizione che includano i settori BIO/01, 09, 10, 12, 13, 16, CHIM/06, CHIM/10, AGR/15, AGR/16, MED/07, MED/49 e affini. E' inoltre necessario che il laureato in ingresso possenga adeguate competenze nell'uso della lingua inglese, almeno pari al livello B2.

2.2 Prove di ammissione e modalità di verifica dell'adeguatezza della preparazione

1. L'ammissione al Corso di Studio prevede la verifica preliminare dei requisiti curriculari e il superamento di una verifica dell'adeguatezza della preparazione personale, che si svolgerà mediante valutazione del curriculum del candidato. La graduatoria finale di merito utilizzata per la copertura dei posti disponibili prevede un punteggio massimo di 40 punti attribuiti secondo i seguenti criteri:

Per i candidati laureati, voto di laurea:

- $<95/110 = 5$ punti
- $95-99/110 = 10$ punti
- $100-109/110 = 15$ punti
- $110/110 = 20$ punti
- 110 e lode/ $110 = 25$ punti

Per i candidati laureandi, media ponderata:

- $<24/30 = 5$ punti
- $24-25/30 = 10$ punti
- $26-27/30 = 15$ punti
- $28-29/30 = 20$ punti
- $30/30 = 25$ punti

Per tutti i candidati:

- Numero di lodi: per ogni lode verrà assegnato 1 punto fino ad un massimo di dieci punti;
- Conoscenza lingua straniera: presentazione di una certificazione da parte di un ente accreditato di tipo B2 = 5 punti.

2. Per i candidati che abbiano conseguito il titolo all'estero e presentano votazione non congrua ai precedenti criteri, l'adeguatezza della preparazione viene verificata attraverso un colloquio che verte su argomenti di base di biochimica, fisiologia, nutrizione umana e dietetica, principi di tecnologie alimentari. La commissione da un punteggio fino a 35 punti, mentre rimane la possibile attribuzione di 5 punti per certificazione di conoscenza

di lingua straniera.

3. A parità di punteggio, ha priorità il candidato più giovane.

2.3 Criteri di riconoscimento di crediti conseguiti in altri corsi di studio

1. Per i trasferimenti e i passaggi in ingresso al primo anno, dovranno essere soddisfatti i requisiti di accesso dei nuovi immatricolati.
2. Per l'ingresso al secondo anno lo studente dovrà verificare di aver conseguito un minimo di 40 CFU come risultanti dalla sua carriera pregressa, relativi ad attività del primo anno.
3. Possono essere riconosciuti esami sostenuti in una carriera magistrale pregressa. Il riconoscimento totale o parziale dei crediti acquisiti da uno studente in altra università o in altro corso di studio è deliberato dal Consiglio di CdS. L'analisi della carriera pregressa è finalizzata alla individuazione dei contenuti che lo studente deve ancora acquisire per conseguire il titolo.
4. Nel caso in cui lo studente abbia conseguito un numero di crediti minore di quello previsto nel piano ufficiale degli studi, qualora tale numero sia minore del minimo previsto dalla tabella nazionale o il numero di crediti mancanti sia maggiore di 2 e si ritenga necessario per la formazione dello studente che i contenuti mancanti debbano comunque essere recuperati, nel piano di studi dello studente potrà essere inserito un modulo ad hoc, avente un numero di crediti pari a quelli mancanti.
5. Per i corsi di studio della stessa classe, i crediti conseguiti devono, di norma, essere riconosciuti integralmente, purché siano relativi a settori scientifico-disciplinari presenti nel decreto ministeriale di istituzione della classe, anche nel caso in cui tali settori non siano presenti nel piano ufficiale degli studi. Un limite al numero di crediti riconosciuti ai sensi del comma precedente può essere posto solo nel caso in cui il numero di crediti conseguiti in un certo settore scientifico-disciplinare sia talmente elevato da non consentire una presenza adeguata di altri settori scientifico-disciplinari qualificanti. In tal caso, in conformità all'art. 9, comma 7, del Regolamento didattico di ateneo, va comunque riconosciuto almeno il 50% dei crediti conseguiti in quel settore.
6. Ai sensi dell'art. 23, comma 8 del Regolamento didattico di ateneo, agli iscritti ad un corso di studio che siano già in possesso di un titolo di studio dello stesso livello i crediti conseguiti possono essere riconosciuti solo in numero non superiore alla metà dei crediti necessari per il conseguimento del titolo. Non sono, comunque, riconoscibili i crediti relativi alla preparazione della prova finale.
7. Per quanto non previsto si rimanda al Regolamento didattico di Ateneo vigente e alle linee guida d'Ateneo per il riconoscimento dei crediti formativi universitari.

2.4 Criteri di riconoscimento di conoscenze e abilità professionali

1. Il Consiglio di CdS può riconoscere come crediti formativi universitari le conoscenze ed abilità professionali certificate ai sensi della normativa vigente in materia. Il riconoscimento di tali crediti è deliberato al Consiglio di CdS sulla base della verifica della coerenza delle attività svolte con gli obiettivi del corso di Laurea Magistrale.
2. Le attività già riconosciute ai fini della attribuzione di crediti formativi universitari

nell'ambito di Corsi di Laurea non possono essere nuovamente riconosciute come crediti formativi nell'ambito del Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana.

2.5 Criteri di riconoscimento di conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post secondario realizzate col concorso dell'università

1. Il Consiglio di CdS può riconoscere come crediti formativi universitari conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario, alla cui progettazione e realizzazione l'Università abbia concorso.
2. Il riconoscimento di tali conoscenze e abilità si basa sulla verifica della coerenza delle attività svolte con gli obiettivi del Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana.

2.6 Numero massimo di crediti riconoscibili per i motivi di cui ai punti 2.4 e 2.5

Il numero massimo di crediti riconoscibili è fissato in 9 CFU.

3. ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA

3.1 Frequenza

La frequenza alle lezioni frontali non è obbligatoria, ma è vivamente consigliata.

3.2 Modalità di accertamento della frequenza

Le modalità di svolgimento dei corsi ed il relativo accertamento dell'avvenuta frequenza sono demandate all'autonomia organizzativa dei docenti titolari dei corsi.

3.3 Tipologia delle forme didattiche adottate

Sono possibili le seguenti tipologie di attività didattica:

1. Lezioni frontali (DF): 1 CFU = 7 ore di didattica e 18 ore di impegno personale dello studente.
2. Esercitazioni in aula (EA): 1 CFU = 12 ore di esercitazione e 13 ore di studio individuale.
3. Attività di laboratorio (L): 1 CFU = 25 ore di impegno personale dello studente.
4. Tirocinio (T): 1 CFU = 25 ore di impegno personale dello studente

3.4 Modalità di verifica della preparazione

1. Le modalità di verifica della preparazione possono comprendere esami orali, scritti, prove in itinere, esercitazioni, discussioni, o altre attività che consentano alla commissione di valutare nel modo più adeguato che lo studente abbia conseguito gli obiettivi formativi previsti dal CdS.
2. Le specifiche modalità per singolo insegnamento sono rese disponibili nel Syllabus.

3.5 Regole di presentazione dei piani di studio individuali

1. Il Corso di Laurea in Scienze della Nutrizione Umana prevede un solo curriculum ma consente la formazione di percorsi personalizzati per i quali è possibile utilizzare i 9 CFU a scelta.
2. Lo studente che si iscrive al II anno è tenuto a presentare un piano di studi concordato con i Tutor di area tenendo conto della possibilità di indicare quali crediti a scelta intende conseguire.

3.6 Criteri di verifica periodica della non obsolescenza dei contenuti conoscitivi

Il Consiglio CdS cura la verifica periodica della non obsolescenza dei contenuti conoscitivi del Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana, sulla base dell'esame dei programmi didattici descritti nei rispettivi Syllabus.

3.7 Criteri di verifica dei crediti conseguiti da più di sei anni

Qualora i crediti di cui lo studente chiede il riconoscimento siano stati conseguiti da oltre sei anni, il riconoscimento è subordinato ad una verifica approvata dal Consiglio di CdS della non obsolescenza dei contenuti conoscitivi.

3.8 Criteri di riconoscimento di studi compiuti all'estero

Per i crediti conseguiti all'estero (in altro CdS o durante i periodi di mobilità internazionale), il voto viene registrato sulla base della corrispondenza in trentesimi indicata dalle tabelle di conversione utilizzate dall'Ateneo. Verrà eseguita la media dei voti, corrispondenti alla votazione della scala ECTS (*European Credit Transfer and Accumulation System*), e il valore ottenuto verrà arrotondato per eccesso.

4. ALTRE ATTIVITÀ FORMATIVE

4.1 Attività a scelta dello studente

9 CFU

4.2 Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettere c, d del DM 270/2004)

a) Ulteriori conoscenze linguistiche

I crediti correlati alla conoscenza della lingua Inglese sono 1 pari a 7 ore di lezione frontale e 12 ore di studio individuale. L'acquisizione avviene a seguito di colloquio teso ad accertarne la conoscenza.

Per attestare la conoscenza della lingua straniera ed avere il riconoscimento dei relativi crediti, lo studente può presentare una certificazione linguistica, cioè una attestazione formale del livello di conoscenza della lingua straniera rilasciata da un ente certificatore riconosciuto dall'ateneo. In tal caso, il livello minimo di conoscenza richiesto è il B2.

b) Abilità informatiche e telematiche

Non previste

c) Tirocini formativi e di orientamento

Ai fini del raggiungimento dei propri obiettivi, lo studente potrà operare un'ulteriore personale selezione di attività formative utili per l'inserimento nel mondo del lavoro, nonché attività formative volte ad agevolare le scelte professionali tra cui, in particolare, i tirocini formativi e di orientamento che comprendono attività di stage presso istituzioni universitarie o extra-universitarie, sia pubbliche che private, convenzionate con l'Università di Catania. Le attività di tirocinio e orientamento prevedono 9 CFU. Le modalità di accesso ai tirocini formativi e la relativa verifica sono quelle individuate dall'Area della Didattica (ADi).

d) Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro

Non previste

4.3 Periodi di studio all'estero

1. Gli studi compiuti presso i Corsi di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana di altre sedi universitarie dell'Unione Europea nonché i CFU in questi conseguiti sono riconosciuti con delibera del Corso di Studio, previo esame del curriculum trasmesso dall'Università di origine e dei programmi dei corsi in quella Università accreditati.
2. Per il riconoscimento degli studi compiuti presso i Corsi di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana di paesi extra-comunitari, il Consiglio del CdS esamina il curriculum ed i programmi degli esami superati nel paese d'origine, riconosce l'eventuale congruità dei CFU acquisiti, valutandone anche l'attualità, e ne delibera il riconoscimento.
3. Le attività formative seguite all'estero, per le quali non sia riconosciuta alcuna corrispondenza con le attività previste dal piano didattico del CdS, sono considerate dalla Commissione in sede di valutazione della prova finale.

4.4 Prova finale

1. La prova finale ha il compito di completare il percorso formativo svolto dallo studente consentendo di perfezionare le sue competenze in termini di conoscenze, capacità di applicare le conoscenze, sviluppo di capacità relazionali, abilità comunicative e autonomia di giudizio nell'ambito delle tematiche relative alle scienze degli alimenti e della nutrizione umana.
2. La prova finale (esame di laurea magistrale), consisterà nella discussione pubblica, di fronte ad una commissione di docenti, di un elaborato scritto, preparato dallo studente sulla base di una ricerca originale a carattere sperimentale svolta presso Università, Centri di Ricerca, Ospedali, ASP o altre strutture convenzionate.
3. La tesi sperimentale originale deve essere condotta dallo studente sotto la guida di un docente appartenente al CdS e titolare di insegnamento, che svolge la funzione di relatore; è prevista anche la figura del co-relatore.
4. La tesi di laurea magistrale è discussa dal laureando in sede di prova finale di fronte alla apposita Commissione in seduta pubblica. La Commissione è formata da 5 membri di cui almeno 3 devono essere professori o ricercatori di ruolo. Della Commissione fanno parte il Relatore e/o il Co-relatore. La Commissione è nominata dal Consiglio del CdS. La Commissione in via preliminare delibera l'ammissibilità del candidato alla prova finale. La Commissione valuta il candidato sulla base del curriculum e dello svolgimento della prova finale. La prova finale si intende superata con una votazione minima di 66/110. In caso di votazione massima (110/110) la Commissione può concedere la lode su decisione unanime. La Commissione redige apposito verbale sullo svolgimento e sull'esito della prova finale. La discussione della tesi avverrà in una fase distinta dalla proclamazione formale della acquisizione del titolo.

5. DIDATTICA PROGRAMMATA SUA-CDS

ELENCO DEGLI INSEGNAMENTI

coorte 2022/23

n.	SSD	denominazione	CFU	n. ore		propedeuticità	Obiettivi formativi
				lezioni	altre attività		
1	MED/49	ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE NELLE FASI DELLA VITA	6	28	24	-	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le tecniche ed i metodi di misura della composizione corporea e del metabolismo energetico; • Conoscere il ruolo della nutrizione e della dieta per mantenere un adeguato stato di salute in condizioni fisiologiche, incluse le fasi della vita (accrescimento, gravidanza, allattamento, senescenza) e nello sportivo.
2	MED/49	BASI DI NUTRIZIONE E VALUTAZIONE DELLO STATO NUTRIZIONALE	6	42	-	-	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i requisiti necessari e le prove di evidenza per la dimostrazione degli effetti sulla salute esercitati da alimenti e nutrienti; • Conoscere le principali tecniche per la valutazione dello stato di nutrizione e saperne interpretare i risultati al fine della pianificazione dietetica nell'individuo; • Conoscere le principali tecniche per la valutazione dello stato di nutrizione e saperne interpretare i risultati al fine della pianificazione dietetica nell'individuo.
3	MED/03	BIOMARCATORI LEGATI ALLA NUTRIZIONE	3	21	-	-	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i biomarcatori legati alla nutrizione, incluso lo studio del sangue e dei marcatori di malattia legati alla diet e il rapporto genetica/genomica e nutrizione umana.
	MED/46		3	21	-	-	
	BIO/17		3	21	-	-	
4	BIO/14	FARMACOLOGIA E TOSSICOLOGIA	6	42	-	-	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le interazioni tra dieta e trattamento farmacologico; • Conoscere i livelli di sicurezza delle sostanze contenute o veicolate dalla dieta, comprese quelle indesiderate.
5	BIO/09	FISIOLOGIA E BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE	6	42	-	-	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere specificatamente i meccanismi biochimici e fisiologici della digestione e dell'assorbimento; • Conoscere i processi biochimici e metabolici degli alimenti, dei nutrienti e delle sostanze naturali bioattive per la valutazione degli effetti sulla salute.
	BIO/10		6	35	25	-	

6	-	INGLESE SCIENTIFICO	1	-	25	-	<ul style="list-style-type: none"> Analizzare, comprendere e tradurre testi scientifici, e per lo scambio di informazioni generali e lessico specifico inerente l'ambito della ricerca in nutrizione umana in lingua inglese.
7	AGR/01	LEGISLAZIONE E MARKETING NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE E DIRITTO DEI CONSUMI	6	42	-	-	<ul style="list-style-type: none"> Conoscere le problematiche regolatorie nazionali e internazionali nel settore degli alimenti e degli ingredienti alimentari, inclusa l'etichettatura nutrizionale degli alimenti e gli health claims; Conoscere di base in marketing e comunicazione aziendale sul rapporto alimentazione e salute.
8	MED/07	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI, MICROBIOTA INTESTINALE E MODULAZIONE NUTRIZIONALE	6	35	25	-	<ul style="list-style-type: none"> Conoscere il significato delle comunità residenti intestinali e regolazione tramite fattori nutrizionali; Conoscere le patologie associate ai microorganismi patogeni per l'apparato digerente.
9	AGR/04	NOVEL FOODS	3	21	-	-	<ul style="list-style-type: none"> Conoscere le definizioni e il ruolo dei novel foods nella dieta moderna e futura; Conoscere le problematiche regolatorie nazionali inclusa la registrazione e immissione in commercio dei novel foods.
	AGR/11		3	21	-	-	
10	MED/09	NUTRIZIONE NELLE PATOLOGIE METABOLICHE ED ENDOCRINOLOGICHE	6	42	-	-	<ul style="list-style-type: none"> Conoscere il ruolo della nutrizione in corso di condizioni patologiche, allergie e intolleranze; Conoscere i metodi e le tecniche alla base delle indagini alimentari per la valutazione dei consumi e le abitudini alimentari dell'individuo e delle comunità ai fini della sorveglianza nutrizionale.
	MED/13		6	42	-	-	
	MED/49		6	28	24	-	
11	BIO/15	PRODOTTI FITOTERAPICI, NUTRACEUTICI E INTEGRATORI ALIMENTARI	3	21	-	-	<ul style="list-style-type: none"> Conoscere il ruolo degli integratori (nutraceutici e fitoterapici) nella dieta e le principali evidenze di efficacia per un corretto utilizzo; Conoscere le problematiche regolatorie nazionali inclusa la registrazione e immissione in commercio degli integratori.
12	AGR/15	TENCOLOGIE ALIMENTARI E CHIMICA DEGLI ALIMENTI	6	42	-	-	<ul style="list-style-type: none"> Conoscere le principali tecniche di produzione di prodotti alimentari ad alto impatto nutrizionale (alimenti funzionali, alimenti e supplementi destinati a un'alimentazione particolare, alimenti destinati a fini medici speciali, novel foods).

6. PIANO UFFICIALE DEGLI STUDI Coorte 2022-23						
n.	SSD	denominazione	CFU	forma didattica	verifica della preparazione	frequenza
1° anno - 1° periodo						
1	MED/49	BASI DI NUTRIZIONE E VALUTAZIONE DELLO STATO NUTRIZIONALE	6	DF	S/O	No
2	BIO/14	FARMACOLOGIA E TOSSICOLOGIA	6	DF	S/O	No
3	BIO/09 BIO/10	FISIOLOGIA E BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE	6 5+1	DF DF+L	S/O	No
4	MED/07	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI, MICROBIOTA INTESTINALE E MODULAZIONE NUTRIZIONALE	5+1	DF+L	S/O	No
1° anno - 2° periodo						
1	MED/49	ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE NELLE FASI DELLA VITA	4+2	DF+EA	S/O	No
2	MED/03 MED/46 BIO/17	BIOMARCATORI LEGATI ALLA NUTRIZIONE	3 3 3	DF DF DF	S/O	No
3	MED/09 MED/13 MED/49	NUTRIZIONE NELLE PATOLOGIE METABOLICHE ED ENDOCRINOLOGICHE	6 6 4+2	DF DF DF+EA	S/O	No
2° anno - 1° periodo						
1	AGR/01	LEGISLAZIONE E MARKETING NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE E DIRITTO DEI CONSUMI	6	DF	S/O	No
2	AGR/04 AGR/11	NOVEL FOODS	3 3	DF DF	S/O	No
3	BIO/15	PRODOTTI FITOTERAPICI, NUTRACEUTICI E INTEGRATORI ALIMENTARI	3	DF	S/O	No
4	AGR/15	TENCOLOGIE ALIMENTARI E CHIMICA DEGLI ALIMENTI	6	DF	S/O	No
2° anno - 2° periodo						
1	-	INSEGNAMENTI A SCELTA	9	DF	S/O	No
2	-	INGLESE SCIENTIFICO	1	DF	I	No
3	-	TIROCINIO FORMATIVO	10	T	I	SI
4	-	PROVA FINALE	16	-	S/O	SI