

Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana

LM-61 - Scienze della Nutrizione Umana

Struttura didattica di riferimento :

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche, Chimiche e Farmaceutiche, UNIPA

<https://offweb.unipa.it/offweb/public/corso/visualizzaCurriculum.seam?oidCurriculum=19246>



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PALERMO



Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana (LM61) forma una figura professionale volta a svolgere, in ambito pubblico e privato, attività finalizzate alla corretta applicazione dell'alimentazione e della nutrizione umana.

Il laureato Magistrale potrà iscriversi all'Ordine Professionale dei Biologi nella Sez. A in applicazione alla Legge 396/67 Art. 3 lett. B.

Nello specifico, la Laurea Magistrale prepara alla professione di Biologo Nutrizionista che potrà svolgere attività professionali nel settore dell'alimentazione e della nutrizione umana, come Nutrizionista non medico e Biotecnologo alimentare

Sbocchi occupazionali

Gli sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati (D.M. 16 marzo 2007, Art. 3, comma 7) riguardano:

- l'inserimento presso aziende alimentari, dietetiche, farmaceutiche, nei laboratori di controllo e sperimentazione di tecnologie per nuovi alimenti
- nella ristorazione collettiva, svolgendo ruoli di responsabilità, coordinamento e consulenza.

- Il laureato è inoltre un **NUTRIZIONISTA** che segue e consiglia le persone da un punto di vista alimentare, sia che si trovino in condizioni fisiologiche ottimali, sia che presentino patologie, elaborando regimi/piani nutrizionali personalizzati.

Il corso prepara alla
professione di
(Codifiche ISTAT)

Biologi e professioni assimilate - (2.3.1.1.1)

Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze
biologiche - (2.6.2.2.1)

Uno studio di settore internazionale (*The Future of Jobs report 2018 del World Economic Forum*) riportante la tendenza occupazionale nell'industria nel periodo 2013-2017, include la figura del nutrizionista al settimo posto tra le prime 10 professioni emergenti nel settore della salute.

Le proiezioni nell'impiego in campo industriale della figura dell'**esperto nutrizionista** condotte dal *U.S. Bureau of Labor Statistics* stima un aumento occupazionale al 2028 dell'11%, negli Stati Uniti.

(<https://data.bls.gov/projections/nationalMatrix?queryParams=29-1031&ioType=0>)

In Europa, l'industria alimentare è la prima industria manifatturiera in termini sia di fatturato (1.109€ miliardi nel 2016), che di occupazione (4.57€ milioni, circa il 15% degli occupati nel manifatturiero europeo).

(*FoodDrinkEurope (2018) Data & Trends EU food and drink industry*).

Qualche dato
sugli studi
di settore

Almalaurea (dati 2019), è indicato chiaramente un buon livello di opportunità occupazionali per i laureati nella Classe LM61 a livello nazionale.

In particolare:

A 1 anno dalla laurea magistrale LM61 lavorano 49,5%; il 59,4% ritiene la propria laurea magistrale efficace per il proprio lavoro;

A 3 anni: lavorano 83,7% di cui il 15,0% nel settore pubblico e l'81,6% in quello privato.

Il 53,6% dei laureati svolge un lavoro autonomo e il 21,7% ha un contratto a tempo determinato.

Il 71,8% ritiene la propria laurea magistrale efficace per il proprio lavoro.



In Sicilia....

Aziende che lavorano i prodotti di scarto delle produzioni agroalimentari da cui estrarre componenti bioattive utili nelle formulazioni di nuovi fitocomposti.

Si stima che le imprese potranno assorbire laureati magistrali LM61 per attività di progettazione, controllo e produzione.

Infine

I laureati in Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana possono trovare impiego anche presso le strutture sanitarie, e nello specifico presso i centri Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) delle ASL, dove il ruolo del nutrizionista sta assumendo un'importanza strategica.



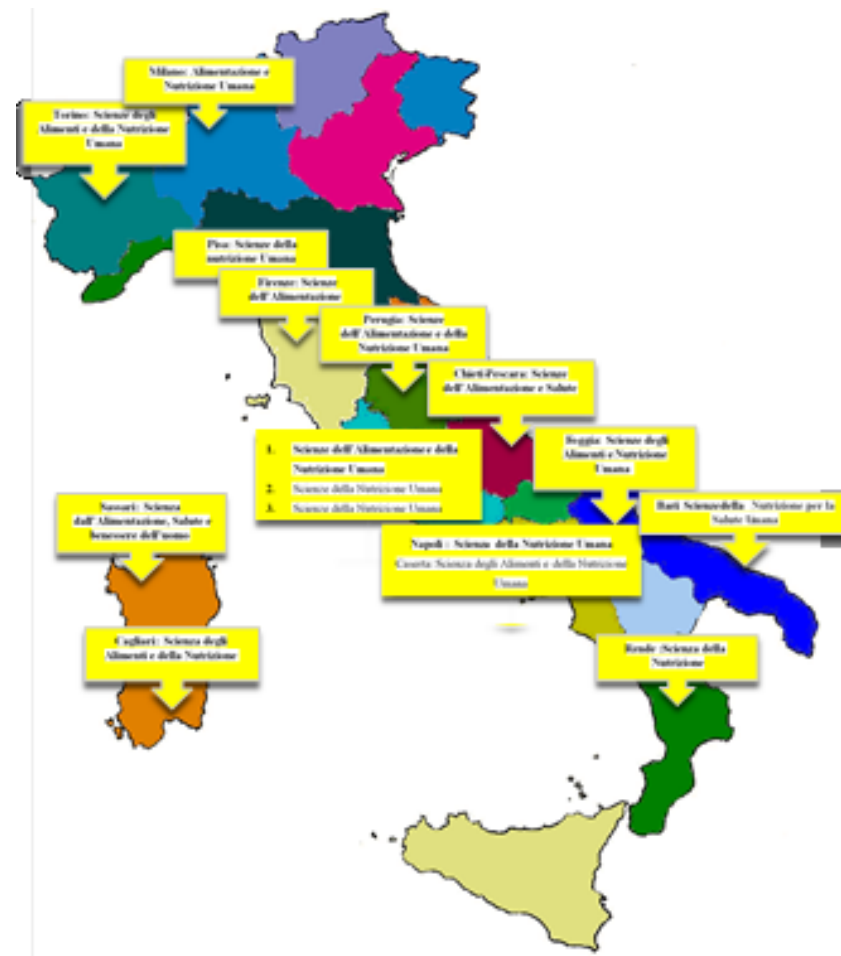
Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana LM61, STEBICEF

Stakeholders consultati

Ordine dei Biologi, Ordine dei Farmacisti, IZS-Sicilia Area di chimica e Tecnologia Alimentari, Ministero delle Politiche Agricole, CREA, Coldiretti-Palermo, BioNap-CT, Enfarma-CT, RiKrea-RG, Nutrigea-San Marino, DolfinCatania, Nutrizionisti degli ospedali ISMETT, Civico-Palermo e Policlinico Palermo, Consulenti per la formulazione di integratori e Biologi Nutrizionisti.

Tutte le parti hanno manifestato il proprio interesse a cooperare con il CdS ai fini della realizzazione dei tirocini curriculari e la propria disponibilità a far parte del Comitato di indirizzo.

***Distribuzione sul territorio nazionale
della Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione
e della Nutrizione Umana LM61***



Possesso dei requisiti curriculari

- **Laurea di durata triennale nelle classi 1 o 12 del DM 509/1999 e L-2 o L-13 del DM 270/2004; BIOTECNOLOGIA E SCIENZE BIOLOGICHE**
- **Laurea di secondo livello nella classe 14/S del DM 509/1999 o LM-13 del DM 270/2004 FARMACIA E CTF**

I laureati in altre classi, in possesso di almeno 65 CFU, di cui almeno 50 CFU nei SSD BIO/* e almeno 15 CFU nei SSD CHIM/*, specificati nel Regolamento didattico del CdS.

Prova di accesso selettiva che verte su quattro aree: biologia generale; biochimica; fisiologia umana; chimica generale e organica.

La verifica comprende anche il possesso di idonee conoscenze relative alla lingua inglese, che corrispondano al livello B1.

L'accesso al Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana è a numero programmato locale.

Il numero di posti è stabilito annualmente ed indicato nel bando di accesso reperibile nell'apposito sito dell'Ateneo di Palermo.

Numero
programmato

Obiettivi formativi del CdS

Il corso si propone di formare laureati dotati di una solida formazione scientifica interdisciplinare nell'ambito dell'alimentazione e della nutrizione umana, in grado di svolgere nel pubblico e nel privato, compiti avanzati e attività complesse di valutazione, coordinamento, controllo, programmazione, indirizzo, gestione e formazione in vari contesti professionali (sanitario, industriale, regolatorio) mirati al mantenimento e alla promozione dello stato di salute umana.

Il percorso formativo porterà alle seguenti competenze:

- a) solide conoscenze delle proprietà nutrizionali ed igienico-sanitarie delle varie componenti degli alimenti;
- b) conoscenze approfondite sui contaminanti presenti nei prodotti alimentari, con particolare attenzione per le fonti di inquinamento, le modalità con cui gli alimenti possono venire contaminati ed i meccanismi propri dell'azione tossica dei diversi xenobiotici;
- c) valutazione delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti e delle loro modificazioni indotte dai processi tecnologici e biotecnologici;
- d) approfondimenti sulla biodisponibilità dei nutrienti negli alimenti e negli integratori alimentari
- e) studio delle strategie nutrizionali per prevenire l'insorgenza di malattie legate all'eccesso o al difetto di alimentazione;
- f) acquisizione degli strumenti per una corretta valutazione della composizione corporea utilizzando metodiche di valutazione del metabolismo corporeo e del dispendio energetico;
- g) conoscenza delle metodiche analitiche volte alla valutazione della sicurezza degli alimenti e la loro idoneità per il consumo umano;
- h) conoscenza, dal punto di vista legislativo, di tutte le procedure di accreditamento e di sorveglianza di laboratori e strutture sanitarie destinate alla preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti;
- i) partecipazione alle attività di formazione, educazione, divulgazione in tema di qualità degli alimenti.

Il percorso
formativo della
laurea Magistrale è
così indirizzato:

Durante il primo anno gli studenti approfondiranno le conoscenze in discipline caratterizzanti quali la chimica delle molecole bioattive, la biochimica della nutrizione, i disturbi del comportamento alimentare e del controllo ormonale, la chimica e la tecnologia alimentare, l'igiene e sanità collettiva, la farmacologia e la legislazione degli alimenti. Sono inoltre previsti 6 CFU di abilità linguistiche (Inglese equiparabile al livello B2 QCER).

Il secondo anno è finalizzato principalmente allo studio delle metodologie dell'analisi nutrizionale, alimentazione nelle varie condizioni fisiologiche e patologiche e della sindrome metabolica.

Il secondo anno prevede inoltre un tirocinio da svolgere sia in ambito universitario sia presso aziende pubbliche e private convenzionate con l'Università di Palermo, nonché la preparazione della Tesi di Laurea, che deve riguardare una ricerca sperimentale originale svolta presso l'Università o altri enti di ricerca, pubblici o privati che operino nel settore dell'alimentazione e nutrizione umana.

Struttura del Corso di Laurea Magistrale in

Scienze
dell'Alimentazione e
della Nutrizione
Umana

Il corso è articolato secondo tre aree disciplinari, all'interno delle quali gli insegnamenti, complementari fra loro, saranno coordinati al fine di garantire il raggiungimento degli obiettivi formativi comuni previsti.

Le 3 aree disciplinari sono:

- **l'area biomedica,**
- **l'area della nutrizione umana**
- **l'area di caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare.**

<https://offweb.unipa.it/offweb/public/corso/ricercaSemplice.seam>

Area Biomedica

Le capacità acquisite dalla conoscenza e comprensione delle discipline di area Biomedica sono:

- ❑ capacità di comprendere l'influenza dell'alimentazione umana sul benessere e sulla prevenzione delle malattie, mediante progettazione e verifica di protocolli dietetici corretti, finalizzati al mantenimento di un ottimale stato di salute;
- ❑ capacità di valutazione degli indicatori dello stato di nutrizione; della qualità nutrizionale degli alimenti; del ruolo di specifici alimenti/componenti sulla salute;
- ❑ capacità di utilizzare tecniche e metodi di misura della composizione corporea e del metabolismo energetico.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

BASI MORFOFUNZIONALI
DELL'APPARATO
GASTROINTESTINALE

BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE

NUTRIGENOMICA

PATOLOGIA DELL'APPARATO
GASTRO-INTESTINALE

Area della Nutrizione Umana

Le capacità acquisite dalla conoscenza e comprensione delle discipline di area della Nutrizione Umana sono le seguenti:

- capacità di formulare protocolli dietetici;
- capacità di valutazione delle politiche nutrizionali e realizzazione di programmi per l'educazione alimentare e l'informazione del consumatore sui diversi temi legati all'alimentazione inclusa la sostenibilità e gli approcci emergenti di nutrizione personalizzata;
- capacità di utilizzo del metodo scientifico di indagine e applicazione delle conoscenze e delle abilità acquisite nella soluzione dei problemi in molteplici contesti della nutrizione umana.
- capacità di riconoscere gli effetti dovuti alla malnutrizione per eccesso e per difetto

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

- ENDOCRINOLOGIA
- FARMACOLOGIA E NUTRIZIONE
- GASTROENTEROLOGIA
- IGIENE PREVENZIONE E SICUREZZA ALIMENTARE
- NORMATIVA DEI PRODOTTI SALUTISTICI E DEGLI INTEGRATORI
- NUTRIGENOMICA
- PSICOLOGIA DEI DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE
- VALUTAZIONE DELLO STATO DI NUTRIZIONE, PRINCIPI DI DIETA E DIETOTERAPIA

Area della caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare

Le capacità acquisite dalla conoscenza e comprensione delle discipline di area della caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare sono le seguenti:

- capacità di definire la qualità nutrizionale dei singoli alimenti e di progettare prodotti innovativi;
- capacità di formulare e valorizzare prodotti alimentari ad elevato impatto nutrizionale (alimenti funzionali, alimenti destinati ad una alimentazione particolare e a fini medici speciali);
- capacità di applicare sistemi di gestione e controllo finalizzati alla garanzia della sicurezza e della qualità dei prodotti alimentari;
- capacità di valutazione delle proprietà fisiche e sensoriali dei prodotti;
- Capacità di applicare le moderne tecniche analitiche strumentali nel settore della sicurezza e della qualità degli alimenti

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

- CHIMICA DEGLI ALIMENTI
- CHIMICA ORGANICA DEGLI ALIMENTI
- NUTRACEUTICI
- SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

La prova finale (esame di laurea magistrale) corrispondente a 27 CFU, consiste 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, ASL o altre strutture private convenzionate con l'Università di Palermo.

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 dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana.

Prova Finale

Laurea magistrale in
Scienza
dell'Alimentazione e
della Nutrizione
Umana

La Laurea Magistrale in breve.....

<i>GENERALITA'</i>	
<i>Classe di Laurea di appartenenza:</i>	<i>LM-61 SCIENZE DELLA NUTRIZIONE UMANA</i>
<i>Titolo rilasciato:</i>	<i>Dottore Magistrale</i>
<i>Durata del corso di studi:</i>	<i>2 anni</i>
<i>Crediti richiesti per l'accesso:</i>	<i>180</i>
<i>CFU da acquisire totali:</i>	<i>120</i>
<i>Modalità accesso:</i>	<i>Numero Programmato</i>

Sede: Palermo

1° ANNO DI CORSO					
Attività formativa	CFU	Per	V W	SSD	TAF
21002- Biochimica della Nutrizione e Nutrigenomica	9		V I		
<i>Biochimica della Nutrizione</i>	6	I		BIO/10	B
<i>Nutrigenomica</i>	3	I		BIO/18	C
21008- Disturbi del comportamento alimentare e controllo ormonale	9	1	V I		
<i>Endocrinologia</i>	6	I		MED/13	B
<i>Psicologia dei disturbi del comportamento alimentare</i>	3	I		M-PSI/01	C
21003- Struttura delle molecole organiche negli alimenti	9	1	V I		
<i>Chimica organica degli alimenti</i>	6	I		CHIM/06	B
<i>Nutraceutici</i>	3	I		CHIM/08	C
20691- Competenze Linguistiche in Inglese equiparabili al livello B2	6	1	G 0		F
21004- Chimica e Tecnologia degli Alimenti	9	2	V I		
<i>Chimica degli Alimenti</i>	6	2		CHIM/10	B
<i>Scienze e Tecnologie degli Alimenti</i>	3	2		AGR/15	C
21007- Farmacologia , Tossicologia e Legislazione alimentare	9	2	V I		
<i>Farmacologia e Nutrizione</i>	6	2		BIO/14	B
<i>Normativa dei prodotti salutistici e degli integratori</i>	3	2		CHIM/09	C
21009- Igiene, prevenzione e sicurezza alimentare	6	2	V I	MED/42	B
	57				

Legenda:

Per. = periodo o semestre,

Val. = Valutazione (V=voto, G=giudizio),

TAF= Tipologia Attività Formativa (A=base,

B=caratterizzante, C=Affine, S=stages, D=a scelta, F=altre)

2° ANNO DI CORSO					
Attività formativa	CFU	Per	V\W	SSD	TAF
21035- Metodologie dell'analisi nutrizionale, alimentazione e basi morfo-funzionali dell'apparato gastro-intestinale	9	1	V\1		
<i>Basi morfofunzionali dell'apparato gastrointestinale</i>	6	1		BIO/09	C
<i>Valutazione dello stato di nutrizione, principi di dieta e dietoterapia</i>	3	1		BIO/09	B
20998- Sindrome metabolica e malattie dell'apparato gastro-intestinale e allergie alimentari	9	1	V\1		
<i>Gastroenterologia</i>	6	1		MED/12	B
<i>Patologia dell'apparato gastro-intestinale</i>	3	1		MED/04	C
13351- Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	3	1	G\0		F
13121 - Tirocini formativi e di orientamento	3	1	G\0		F
05917- Prova finale	27	1	G\0		E
Attività formative a scelta dello studente	12				D
	63				

Legenda:

Per. = periodo o semestre,

Val. = Valutazione (V=voto, G=giudizio),

TAF= Tipologia Attività Formativa (A=base, B=caratterizzante, C=Affine, S=stages, D=a scelta, F=altre)

Vi aspettiamo numerosi!

Per informazioni scrivete a:

Prof.ssa Monica Notarbartolo

Prof.ssa Vita Di Stefano

Prof.ssa Ivana Pibiri

Prof.ssa Antonella Amato

monica.notarbartolo@unipa.it

vita.distefano@unipa.it

ivana.pibiri@unipa.it

antonella.amato@unipa.it



Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana LM61, STEBICEF