



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

DIREZIONE GENERALE

SERVIZIO SPECIALE POST LAUREAM

U.O. MASTER E CORSI DI PERFEZIONAMENTO

<b>Titolo Corso di Perfezionamento</b>	<b>NUTRIZIONE SOSTENIBILE E ALIMENTI FUNZIONALI PER LA SALUTE DELL'UOMO</b>
<b>Tipologia di Corso</b>	Corso di Perfezionamento Post Lauream
<b>Dipartimento/Scuola Proponente</b>	Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF)
<b>Direttore del Corso</b> e-mail:	Prof. Giuseppe Venturella <a href="mailto:giuseppe.venturella@unipa.it">giuseppe.venturella@unipa.it</a>
<b>Titolo di studio richiesto per l'accesso:</b>	<p><b>(Laurea o Laurea Specialistica conseguita ai sensi del D.M. 509/1999 (Classi: equivalenti):</b> Laurea in Scienze e Tecnologie Agroalimentari L-26; Laurea in Biologia L-13; Laurea in Biotecnologie L-02; Laurea in Scienze Biologiche L-13; Laurea in Scienze e Tecnologie L-25; Laurea in Scienze e Tecnologie Farmaceutiche, Agrarie e Forestali L-26; Laurea in Scienze e Tecnologie Farmaceutiche e Agroalimentari L-29; Laurea in Scienze e Tecnologie per l'Ambiente e la Natura L-32; Laurea in Dietistica L/SNT3;</p> <p><b>Laurea Magistraleo Magistrale a ciclo unico rilasciata ai sensi del D.M. 270/2004 di una delle seguenti Classi:</b> Mediterranean Food Science and Technology LM-70; Laurea in Medicina e Chirurgia LM-41; Laurea in Biologia LM-06; Laurea in Biotecnologia Agraria LM-07; Laurea in Biotecnologie Industriali LM-08; Laurea in Biotecnologie Mediche, Veterinarie e Farmaceutiche LM-09; Laurea in Farmacia e Farmacia Industriale LM-13; Laurea in Medicina Veterinaria LM-42; Laurea in Scienze della Nutrizione Umana LM-61; Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie LM-69; Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari LM-70; Laurea in Scienze e Tecnologie Forestali ed Ambientali LM-73; Laurea in Scienze e Tecnologie per l'Ambiente e il Territorio LM-75;</p> <p><b>Laurea Vecchio Ordinamento conseguita secondo gli ordinamenti in vigore anteriormente all'applicazione del D.M. 509/1999 (Classi: equivalenti):</b> Scienze e Tecnologie Agrarie - indirizzo "agrario-vegetale"; Scienze e Tecnologie Agrarie; Farmacia; Scienze Agrarie; Scienze e Tecnologie Alimentari; Scienze delle Preparazioni Alimentari; Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali; Scienze Biologiche; Biotecnologie Agro-Industriali; Biotecnologie indirizzo Biotecnologie Agrarie Vegetali; Biotecnologie indirizzo Biotecnologie Farmaceutiche; Biotecnologie indirizzo Biotecnologie Industriali; Biotecnologie indirizzo Biotecnologie Mediche; Biotecnologie indirizzo Biotecnologie Veterinarie; Medicina e Chirurgia; Medicina Veterinaria; Odontoiatria e Protesi Dentaria; Scienze Agrarie Tropicali e Subtropicali; Scienze Ambientali; Scienze</p>



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

DIREZIONE GENERALE

SERVIZIO SPECIALE POST LAUREAM

U.O. MASTER E CORSI DI PERFEZIONAMENTO

	<p>Forestali; Scienze Forestali e Ambientali; Scienze Naturali; Chimica e Tecnologie Farmaceutiche.).</p> <p>Ai Corsi di Formazione possono accedere anche i possessori di:</p> <p>di:</p> <p>Titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo dal Consiglio del Corso di Perfezionamento ai soli fini dell'iscrizione al Corso. Titolo accademico analogo conseguito all'estero, di durata almeno quadriennale, preventivamente riconosciuto dalle competenti autorità accademiche anche nell'ambito di accordi interuniversitari di cooperazione e mobilità. Possono, altresì, presentare domanda di ammissione alla selezione gli studenti privi del titolo di laurea richiesto per l'ammissione, ma che ne conseguano il possesso prima della data prevista per l'immatricolazione al Corso di Perfezionamento.).</p>
<p><b>Obiettivi del Corso</b></p>	<p>Un'alimentazione varia ed equilibrata è alla base di un buon stato di salute. Un'alimentazione scorretta, intesa soprattutto come un inadeguato consumo di alimenti e apporto di energia e nutrienti, rappresenta infatti uno dei principali fattori di rischio per l'insorgenza di numerose malattie croniche. Recentemente, anche il cosiddetto microbiota intestinale, ossia la popolazione di microrganismi che coabita nel nostro intestino, e che rappresenta una componente cruciale nel mantenimento della nostra salute, è stato riconosciuto come fattore fondamentale nella modulazione delle risposte alla dieta. Grazie al progresso della scienza e della tecnologia alimentare negli ultimi anni sono presenti sul mercato, accanto agli alimenti tradizionali, "nuovi alimenti" in grado di apportare componenti benefici per la salute, generalmente non-nutrienti (come polifenoli, probiotici, prebiotici), che sono in grado di regolare positivamente e selettivamente una o più funzioni fisiologiche del nostro organismo. Questi alimenti possono essere "naturalmente funzionali", come frutta, verdura e cereali al naturale (ad es., il pomodoro per il licopene, l'olio di oliva per i tocoferoli, thè verde per le catechine, etc.) o cibi tradizionali (ad es., prodotti lattiero-caseari, prodotti da forno e pasticceria, condimenti per insalate, bevande non alcoliche) tecnologicamente modificati (yogurt probiotici, alimenti prebiotici e alimenti simbiotici). Il Corso si propone di fornire gli elementi fondamentali, teorici e pratici, per la conoscenza dei prodotti funzionali oggi presenti sul mercato e per la preparazione degli stessi. Questi obiettivi saranno conseguiti mediante una trattazione ampia dei processi produttivi delle varie classi di prodotti (probiotici, prebiotici, alimenti funzionali per diabetici, alimenti funzionali per</p>



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

DIREZIONE GENERALE  
SERVIZIO SPECIALE POST LAUREAM  
U.O. MASTER E CORSI DI PERFEZIONAMENTO

	prevenire sindrome metabolica e coronaropatie, etc).
<b>Sbocchi professionali</b>	Il Corso ha l'obiettivo di formare figure professionali con una formazione di livello avanzato per l'esercizio di attività di elevata qualificazione nell'ambito dell'alimentazione e nutrizione umana. Gli sbocchi occupazionali sono molteplici sia nell'ambito delle attività libero-professionali ed imprenditoriali che per l'accesso a Corsi di dottorato di ricerca e Scuole di specializzazione, fornendo anche uno sbocco nell'attività di ricerca.
<b>Durata del Corso (n. mesi)</b>	10
<b>Monte ore complessivo delle attività didattiche</b> (lezioni, esercitazioni, laboratori, stage, studio individuale, etc.)	208 (compreso esame finale)
<b>Se previsto, numero di crediti che è possibile acquisire con la partecipazione al Corso di Perfezionamento:</b>	////
<b>Articolazione del "Piano Didattico"</b>	lezioni frontali, laboratori, esercitazioni, seminari, incontri di studio, convegni, testimonianze di esperti e relativo studio individuale.
<b>Informazioni sullo stage/tirocinio (se previsto)</b>	////
<b>Numero partecipanti</b>	Min. 5 – Max. 30
<b>Costo per partecipante (euro)</b>	€ 1.000,00
<b>Eventuali borse di studio</b>	2 (minimo) – 5 (massimo)
<b>Periodo di svolgimento delle attività formative</b>	1 Marzo 2021 - 31 Dicembre 2021