



www.unicampus.it

GUIDA DELLO STUDENTE

A.A. 2023/2024

*Facoltà Dipartimentale di
Scienze e Tecnologie per lo Sviluppo Sostenibile e One Health*

Corso di Laurea in
**SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE E
DELLA NUTRIZIONE UMANA**

Corso di Laurea in SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA NUTRIZIONE UMANA

ORDINAMENTO E ORGANIZZAZIONE DIDATTICA

ARTICOLAZIONE DEL CORSO DI LAUREA

Il Corso di Laurea in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana, Classe delle lauree L-13 - Scienze biologiche è erogato in modalità convenzionale.

La denominazione in inglese del corso è **Food Science and Human Nutrition**.

La durata normale del corso di 3 anni.

Per conseguire la laurea lo studente deve aver acquisito 180 Crediti Formativi Universitari (CFU).

Al compimento degli studi viene rilasciato il titolo di Laurea in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana, Classe delle lauree L-13 - Scienze biologiche. A coloro che hanno conseguito la laurea compete la qualifica accademica di dottore.

OBIETTIVI FORMATIVI

Il corso di laurea intende formare una figura professionale con specifiche competenze nell'alimentazione e nella nutrizione umana.

A tal fine il laureato possiede solide competenze di base nelle discipline scientifiche di base e in quelle delle aree disciplinari finalizzate alle scienze degli alimenti e della nutrizione. Tali competenze riguardano la conoscenza degli alimenti di origine animale e vegetale, l'analisi della loro composizione chimica, gli aspetti biochimico-funzionali della nutrizione, la distribuzione geografica delle produzioni, le principali tecnologie produttive. Inoltre, il laureato acquisisce conoscenze e capacità nella valutazione della sicurezza e salubrità alimentare, nell'igiene degli alimenti e sui principi dietetico-nutrizionali applicati alla popolazione sana. Tale formazione di base permette sia un'agevole prosecuzione degli studi nelle lauree magistrali del settore delle scienze degli alimenti e della nutrizione ed anche più in generale nelle classi di laurea magistrale di area biologica, nonché il diretto collocamento con ruoli tecnici sul mercato del lavoro.

Le conoscenze che il corso di laurea si propone di fornire ai propri laureati nel campo delle discipline scientifiche riguardano gli aspetti metodologici-operativi della matematica, della fisica e della chimica, con elementi di informatica, necessarie per poter interpretare, descrivere e/o risolvere i problemi delle scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana.

Tali conoscenze sono acquisite dagli studenti in particolare nel primo anno di corso e la capacità di applicarle è sviluppata prevalentemente negli anni di corso successivi. Le conoscenze degli aspetti metodologici-operativi delle discipline proprie delle scienze dell'alimentazione nelle aree disciplinari biomolecolari, fisiologiche e biomediche sono acquisite dai laureati prevalentemente a partire dal secondo anno di corso.

Le conoscenze proposte all'apprendimento degli studenti sono quelle necessarie per sviluppare e acquisire, in particolare nell'ultima parte del percorso formativo, le capacità tecnico-scientifiche per analizzare le matrici alimentari e valutarne il potenziale nutrizionale, oltre a quelle necessarie per valutare i processi di confezionamento degli alimenti e la preparazione di diete idonee alla popolazione sana.

Inoltre, poiché oggi l'impatto degli alimenti e del loro significato nutrizionale non può trascurare aspetti formativi, la preparazione del discente è completata con l'acquisizione di conoscenze specifiche nel campo dell'educazione alimentare. Infine, sono oggetto di specifiche attività formative i processi delle produzioni alimentari e della loro distribuzione geografica, igiene e sicurezza. In generale, tutte le attività formative concorrono - con diverse modalità ed anche

attraverso la risoluzione di problemi, attività di gruppo, attività di carattere teorico-pratico in laboratorio -a sviluppare le capacità tecnico-scientifiche e relazionali degli studenti, così come a sviluppare la loro capacità di aggiornare continuamente e autonomamente le proprie conoscenze e competenze. Il corso di studio si caratterizza, inoltre, per la particolare attenzione posta a sviluppare nei discenti la capacità di comprendere l'impatto degli aspetti nutrizionali sul benessere psico-fisico dell'uomo, anche tenendo conto del contesto sociale. Pertanto, sono presenti ulteriori attività formative di antropologia, etica, psicologia e bioetica distribuite lungo tutto il percorso formativo, finalizzate ad associare alla formazione tecnico-scientifica dei laureati la promozione della loro formazione umana. Il percorso formativo della Laurea in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana prevede al I anno insegnamenti che afferiscono: all'area delle discipline matematiche, fisiche e informatiche, all'area delle discipline chimiche e nell'ambito delle attività caratterizzanti all'area delle discipline botaniche, zoologiche ed ecologiche nonché delle discipline fisiologiche e biomediche fornendo conoscenze di matematica, informatica e chimica. Sono presenti inoltre attività formative che afferiscono all'ambito delle attività affini che forniscono nozioni funzionali ai territori agricoli e al mercato alimentare, nonché altre attività formative finalizzate alla conoscenza di almeno una lingua straniera e all'acquisizione di abilità informatiche. Al II anno sono previsti insegnamenti che afferiscono alle aree delle discipline biologiche, delle discipline biomolecolari e delle discipline chimiche finalizzati all'acquisizione di conoscenze di biochimica, di fisiologia vegetale, di biochimica funzionale alla nutrizione e di biologia molecolare. Sono inoltre previsti insegnamenti che afferiscono alle aree delle discipline botaniche, zoologiche, ecologiche e delle discipline fisiologiche e biomediche. Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi citologia, istologia, anatomia umana e fisiologia vegetale. Il III anno prevede insegnamenti che afferiscono alle aree delle discipline biomolecolari, delle discipline fisiologiche e biomediche e delle discipline biologiche finalizzati all'acquisizione di conoscenze di microbiologia generale, fisiologia e fisiopatologia funzionale alla nutrizione, genetica e patologia generale. Sono inoltre presenti insegnamenti che afferiscono all'area delle attività affini che integrano il percorso formativo dello studente fornendo conoscenze di scienze e tecnologie alimentari, di dietetica e di aspetti di psicologia connessi al comportamento alimentare. Durante il triennio sono previsti insegnamenti afferenti alle attività affini, che forniscono elementi antropologici, etici e bioetici caratterizzanti l'Ateneo.

SBOCCHI PROFESSIONALI

Biologo junor

Funzione in un contesto di lavoro

La prosecuzione degli studi nei Corsi di laurea magistrali costituisce certamente la prevalente "funzione" per la quale il CdS intende preparare i propri laureati.

Per quanto riguarda il contesto di lavoro, le funzioni tecnico-professionali caratteristiche del biologo iunior-profilo professionale di riferimento del CdS-per le quali il CdS intende preparare i propri laureati riguardano in particolare:

- l'effettuazione mediante procedure analitico-strumentali di indagini chimico-biologiche;
- - lo svolgimento di procedure tecnico-analitiche in relazione alla composizione degli alimenti e alla valutazione del loro valore nutrizionale;
- - l'utilizzazione di procedure tecnico-analitiche in ambito chimico-fisico, biochimico, microbiologico;
- - lo svolgimento di compiti tecnico-operativi e di supporto in attività produttive e tecnologiche all'interno di imprese del settore agro-alimentare e della ristorazione;
- - lo svolgimento di procedure di controllo di qualità su processi di produzione di alimenti e loro derivati; oltre al supporto all'elaborazione di progetti di educazione alimentare.

Competenze associate alla funzione

Le competenze-intese come capacità di utilizzare conoscenze e abilità in un contesto di studio o di lavoro-necessarie allo svolgimento in autonomia delle funzioni per le quali il CdS intende preparare i propri laureati e condivise dal mondo del lavoro di riferimento, di cui il CdS intende promuovere lo sviluppo e l'acquisizione da parte dei laureati al termine del percorso formativo, sono state così identificate:

- conoscenza degli aspetti chimico-fisici che governano gli esseri viventi;
- conoscenza dei vari aspetti della biologia e delle discipline ad essa collegate;
- conoscenze di base di elaborazione di dati sperimentali e valutazione statistica; -conoscenza delle principali tecniche analitiche, con particolare riferimento all'analisi di alimenti;
- conoscenze dei principali processi produttivi degli alimenti;
- conoscenze dei principi di base della corretta nutrizione umana;
- capacità di scelta e utilizzo di metodiche analitico-strumentali standardizzate per l'esecuzione di indagini biologiche di controllo relative agli alimenti e alla valutazione del loro valore nutrizionali, anche al fine di eseguire procedure di controllo di qualità;
- mentalità analitica e capacità critica, curiosità ed interesse per lo studio degli alimenti e della nutrizione;
- capacità di auto-apprendimento e di aggiornamento continuo;
- capacità di tipo relazionale e organizzativo per la programmazione di progetti di educazione alimentare;
- capacità di integrarsi nel lavoro di gruppo relazionandosi con colleghi e altri professionisti o clienti pubblici e/o privati.

Sbocchi occupazionali

Oltre alla prosecuzione degli studi in lauree magistrali coerenti con il corso di studio seguito, i laureati potranno trovare occupazione per lo svolgimento di ruoli tecnici all'interno di:

- Enti di Ricerca e Università;
- Laboratori di analisi e controllo qualità di alimenti e loro derivati;
- Aziende di servizio e di consulenza per il settore agro-alimentare e di ristorazione; - Ambienti di lavoro che richiedano conoscenze nei vari settori della biologia, con particolare riferimento agli alimenti, alla nutrizione e all'educazione alimentare.

PERCORSO DI ECCELLENZA

A partire dall'a.a. 2020/2021 è attivo il Percorso di Eccellenza del Corso di Laurea in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana, con lo scopo di valorizzare gli studenti secondo criteri di merito. Consiste in attività formative aggiuntive e complementari a quelle del corso di studio al quale è iscritto lo studente, gli obiettivi formativi sono l'interdisciplinarietà, lo spirito critico e l'apertura a tematiche sociali oltre all'approfondimento teorico-pratico delle discipline delle Scienze dell'alimentazione. Il complesso delle attività formative previste dal percorso di eccellenza comporta per lo studente un impegno minimo annuale di 4 CFU e non dà luogo al riconoscimento di CFU utilizzabili per il conseguimento dei titoli universitari rilasciati dall'Università Campus Bio-Medico di Roma. Ad ogni studente ammesso al percorso di eccellenza sarà assegnato un tutor. Al conseguimento del titolo di studio l'Università Campus Bio-Medico di Roma rilascia allo studente che ha concluso il Percorso, oltre al diploma di Laurea, un'attestazione di conseguimento del Percorso di Eccellenza. Tale attestazione verrà registrata nella carriera dello studente in termini di CFU extracurricolari che confluiscono nel *Diploma Supplement*. Lo studente inserito nel Percorso gode di una borsa di studio a copertura totale del contributo unico universitario per il triennio e di ulteriori benefici.

OBBLIGHI FORMATIVI AGGIUNTIVI (OFA)

In attuazione di quanto previsto dal DM n. 270/2004, art. 6, comma 1, tutti gli studenti che hanno perfezionato l'immatricolazione sono tenuti a sostenere, all'inizio delle attività didattiche, una prova finalizzata alla verifica di eventuali Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA) nelle discipline che richiedono conoscenze preliminari, che per il Corso di Laurea Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana, è Matematica.

La prova per la verifica degli OFA di Matematica consiste in un test di 30 quesiti di Matematica. Sono ammessi con OFA i candidati che conseguano nella prova scritta un punteggio inferiore a 18/30.

I suddetti studenti sono tenuti a seguire specifici percorsi formativi secondo modalità che verranno rese note all'inizio delle attività didattiche, al fine di colmare eventuali obblighi formativi rilevati (OFA). Il soddisfacimento degli OFA verrà verificato dai docenti titolari dei corsi.

Gli OFA dovranno essere colmati prima di sostenere il relativo esame di profitto previsto dal proprio piano di studi (Matematica e Informatica), e comunque entro il primo anno. All'uopo, prima di ogni sessione di esame, verranno definiti appositi appelli dedicati al sostenimento delle prove relative agli OFA. Il superamento di tali prove determina l'assolvimento degli OFA. In alternativa alla modalità di cui sopra, si considerano assolti tutti gli OFA attribuiti agli studenti che abbiano superato i relativi esami collegati.

PIANI DEGLI STUDI SANU ANNO DI CORTE 2023-2024

Esame	Corso Integrato	Anno	Sem	CFU
1	Matematica e Informatica	I	1°	8
2	Fondamenti di Chimica	I	1°	8
3	Biologia Vegetale	I	1°	8
4	Fisica	I	2°	6
5	Chimica Organica	I	2°	6
6	Igiene e Igiene degli Alimenti	I	1°/2°	6
7	Geografia dell'Agricoltura e del Mercato Alimentare	I	2°	5
8	Biochimica	II	1°	8
9	Citologia, Istologia e Anatomia	II	1°/2°	12
10	Chimica Analitica	II	1°	6
11	Chimica degli Alimenti e metabolismo dei nutrienti	II	1°/2°	11
12	Fisiologia Vegetale e Sicurezza Alimentare	II	2°	8
13	Biologia molecolare	II	2°	7
14	Fisiologia e Fisiologia della nutrizione	III	1°/2°	13
15	Genetica e Patologia generale	III	2°	13
16	Microbiologia e Microbiologia degli Alimenti	III	1°/2°	12
17	Scienze dell'Alimentazione	III	1°	11
18	Scienze Umane (I-II-III)	I-III	1°	6
19	Tecnologie Alimentari	III	1°	7
20	A scelta	I-III	1°-2°	12
	Inglese generale	I	1°/2°	2
	Inglese generale	II	1°	1
	Inglese tecnico scientifico	III	2°	1
	TOTALE CFU per ESAMI			177
	<i>CFU per la preparazione della prova finale</i>			3
	TOTALE complessivo			180

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA: corsi integrati

Primo anno	Crediti C.I.	SSD	Crediti SSD	Semestre	Coordinatore
Matematica e Informatica (esame)	8			I	C. Cherubini
Matematica		MAT/07	6		
Informatica		ING- INF/05	2		
Fisica (esame)	6			II	C. Cherubini
Fisica		FIS/03	6		
Fondamenti di Chimica (esame)	8			I	C. Fanali
Fondamenti di Chimica		CHIM/01	8		
Scienze Umane (colloquio)	2			I	V. Tambone
Psicologia		M- PSI/08	1		
Antropologia		M- DEA/01	1		
Biologia Vegetale (esame)	8			I	S.P.A. Caretto
Biologia Vegetale		BIO/01	8		
Igiene e Igiene degli Alimenti (esame)	6			I/II	T. Petitti
Igiene e Igiene degli Alimenti		MED/42	6		
Chimica Organica (esame)	6			II	
Chimica Organica		CHIM/06	6		
Geografia dell'Agricoltura e del Mercato Alimentare (esame)	5			II	A. Pesce
Geografia dell'Agricoltura e del Mercato Alimentare		M- GRR/01	5		
Inglese generale (idoneità)	2			I/II	CLA

Inglese generale		L-LIN/12	2		
Metodologie Didattiche e Comunicative per le Scienze dell'Alimentazione (esame - a scelta)	3			II	M. Cinque
Metodologie Didattiche e Comunicative per le Scienze dell'Alimentazione		M-PED/03	3		

Secondo anno	Crediti C.I.	SSD	Crediti SSD	Semestre	Coordinatore
Biochimica	8			I	A. Ferri
Biochimica		BIO/10	8		
Citologia Istologia e Anatomia (esame)	12			I/II	S. Carotti
Citologia e Istologia		BIO/06	6		
Anatomia umana		BIO/16	6		
Chimica Analitica (esame)	6			I	C. Fanali
Chimica Analitica		CHIM/01	6		
Scienze Umane (colloquio)	2			I	V. Tambone
Etica e cultura dell'Alimentazione		M-DEA/01	2		
Chimica degli alimenti e metabolismo dei nutrienti	6			I	L. Dugo
Chimica degli alimenti		CHIM/10	6		
Metabolismo dei nutrienti		CHIM/10	5		
Fisiologia Vegetale e Sicurezza Alimentare (esame)	8			II	L. De Gara
Fisiologia Vegetale e Sicurezza Alimentare		BIO/04	8		
Biologia molecolare (esame)	7			II	G. Frugis
Biologia molecolare		BIO/11	7		
Inglese generale (idoneità)	1			I	CLA
Inglese generale		L-LIN/12	1		
Packaging alimentare (esame - a scelta)	3			I	S.M. Giannitelli
Packaging alimentare		CHIM/07	3		
Comunicazione in campo nutrizionale e agroalimentare (esame - a scelta)	3			II	M. Magheri
Comunicazione in campo nutrizionale e agroalimentare		MED/49	3		

Terzo anno	Crediti C.I.	SSD	Crediti SSD	Semestre	Coordinatore
Scienze Umane (esame)	2			I	V. Tambone
Bioetica		MED/43	2		
Microbiologia e Microbiologia degli Alimenti (esame)	12			I/II	G. Gherardi
Microbiologia Generale		BIO/19	6		
Microbiologia degli Alimenti		AGR/16	6		
Genetica e Patologia generale (esame)	13			II	A. Lintas
Genetica		BIO/18	7		
Patologia generale		MED/04	6		
Fisiologia e Fisiologia della nutrizione (esame)	13			I/II	P. Krashia
Fisiologia		BIO/09	8		
Fisiologia e Fisiopatologia della Nutrizione		BIO/09	5		
Scienze dell'Alimentazione (esame)	11			I	Y.M. Khazrai
Dietetica e Legislazione Alimentare		MED/49	6		
Psicologia del Comportamento Alimentare		M-PSI/08	3		
Educazione alimentare		M-PED/03	2		
Tecnologie alimentari	6			I	E. De Arcangelis
Tecnologie alimentari		AGR/15	7		
Inglese tecnico scientifico (idoneità)	1			II	CLA
Inglese generale		L-LIN/12	1		
Analisi dei Dati Sperimentali (idoneità - a scelta)	6			I	M. Santonico
Analisi dei Dati Sperimentali		ING-	6		

		INF/01			
Alimentazione e Prevenzione (idoneità - a scelta)	3			II	G. Lattanzi
Alimentazione e Prevenzione		MED/49	3		

ESAMI E IDONEITA' I, II e III SANU

Corso integrato	Modalità di verifica
Matematica e informatica	Esame
Fisica	Esame
Fondamenti di Chimica	Esame
Scienze Umane (Psicologia e Antropologia)	Colloquio*
Biologia Vegetale	Esame
Igiene e Igiene degli Alimenti	Esame
Chimica Organica	Esame
Geografia dell'Agricoltura e del Mercato Alimentare	Esame
Inglese generale	Idoneità I anno
Metodologie Didattiche e Comunicative per le Scienze dell'Alimentazione	Esame a scelta
Biochimica	Esame
Citologia Istologia e Anatomia	Esame
Chimica Analitica	Esame
Chimica degli alimenti e metabolismo dei nutrienti	Esame
Fisiologia Vegetale e Sicurezza Alimentare	Esame
Biologia Molecolare	Esame
Scienze Umane (Etica e cultura dell'alimentazione)	Colloquio*
Inglese generale	Idoneità II anno
Packaging Alimentare	Esame a scelta
Comunicazione in campo nutrizionale e agroalimentare	Esame a scelta
Scienze Umane (Bioetica)	Esame
Microbiologia e Microbiologia degli Alimenti	Esame
Genetica e Patologia generale	Esame
Fisiologia e Fisiologia della Nutrizione	Esame
Scienze dell'Alimentazione	Esame
Tecnologie Alimentari	Esame
Inglese tecnico scientifico	Idoneità terzo anno
Gestione e Alimentazione nella Ristorazione Collettiva	Esame a scelta
Analisi dei Dati Sperimentali	Esame a scelta
Alimentazione e Prevenzione	Esame a scelta

*esame finale al terzo anno di corso

PROPEDEUCIDITA'

Per sostenere l'esame di:	Occorre aver superato l'esame di:
Fondamenti di chimica	Chimica organica
Fondamenti di chimica	Chimica analitica
Fondamenti di chimica	Chimica degli alimenti e metabolismo dei nutrienti
Chimica organica	Biochimica
Chimica organica	Chimica degli alimenti e metabolismo dei nutrienti
Biologia vegetale	Fisiologia vegetale e sicurezza alimentare
Citologia, istologia e anatomia	Fisiologia e fisiologia della nutrizione
Biochimica	Fisiologia e fisiologia della nutrizione

Inoltre, non è possibile sostenere gli esami del 3° anno senza aver superato quelli del 1° anno

CALENDARIO ACCADEMICO A.A.2023-2024

PERIODI DI LEZIONE	ESAMI	VACANZE
I semestre:	Prima sessione ordinaria:	dal 23 dicembre 2023 all'5 gennaio 2024: vacanze di Natale
dal 25 settembre 2023 al 22 dicembre 2023	Dall'8 gennaio 2024 al 29 febbraio 2024	Dal 28 marzo 2024 al 2 aprile 2024: vacanze di Pasqua
		In occasione dell'Inaugurazione dell'anno accademico
II semestre:	Seconda sessione ordinaria:	
Dal 4 marzo 2024 al 1 giugno 2024	Dal 3 giugno 2024 al 31 luglio 2024	Il 26 giugno (festa di San Josemaria Escrivà de Balaguer)
	Terza sessione ordinaria (recupero):	
	Dal 2 settembre 2024 al 24 settembre 2024	

SESSIONI DI LAUREA A.A.23-24	
SESSIONE ESTIVA	Dal 22 al 26 luglio 2024
SESSIONE AUTUNNALE	Dal 14 al 18 ottobre 2024
SESSIONE INVERNALE	Dal 9 al 12 dicembre 2024
SESSIONE STRAORDINARIA	Dal 28 febbraio al 15 maggio 2025