



[www.unicampus.it](http://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 Magistrale in  
**SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE E  
DELLA NUTRIZIONE UMANA**

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

## **ORDINAMENTO E ORGANIZZAZIONE DIDATTICA**

### **ARTICOLAZIONE DEL CORSO DI LAUREA**

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana, Classe delle lauree magistrali LM-61 è erogato in modalità convenzionale.

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

La durata normale del corso di 2 anni con frequenza obbligatoria.

Per conseguire la laurea magistrale lo studente deve aver acquisito 120 Crediti Formativi Universitari (CFU).

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana (SANUM) forma esperti con competenze avanzate e multidisciplinari in grado di lavorare nei settori delle scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana, intese anche come determinanti di salute, rivolgendosi a singoli individui, gruppi di persone e popolazioni. Ambito di formazione del Corso di Studi sono anche tematiche relative alla sicurezza alimentare nei Paesi in via di sviluppo.

Il piano di studi è concepito senza esami propedeutici e prevede due curricula: "Nutrizione umana" e "Alimentazione del mondo". In quest'ultimo curriculum alcuni degli insegnamenti sono erogati in lingua inglese.

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana (SANUM) si avvale di un Comitato Università-Impresa, di cui fanno parte professionisti e importanti aziende dei settori produttivi di riferimento.

Il numero limitato di studenti con un favorevole rapporto studenti/docenti garantisce una costante e frequente interazione fra docenti e discenti.

Al compimento degli studi viene rilasciato il diploma di laurea magistrale in Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana, Classe delle lauree magistrali LM-61.

A coloro che hanno conseguito la laurea magistrale compete la qualifica accademica di dottore magistrale.

Il laureato Magistrale, previo superamento del relativo esame di stato, può iscriversi all'Ordine Nazionale dei Biologi.

## OBIETTIVI FORMATIVI

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana si propone di formare laureati in possesso di una solida formazione scientifica, professionale e metodologica nell'ambito dell'alimentazione e della nutrizione umana. I risultati di apprendimento attesi alla fine del percorso formativo sono stabiliti in coerenza con i risultati di apprendimento della classe di appartenenza e con le competenze necessarie allo svolgimento delle funzioni previste per i laureati. Obiettivi formativi specifici del Corso di studi sono:

- Il completamento della formazione chimico e biologica con particolare riferimento ai temi della nutrizione, della produzione e della caratterizzazione degli alimenti (I anno di corso);
- L'acquisizione di nozioni di base delle scienze degli alimenti con particolare riferimento agli aspetti sensoriali, alla qualità e sicurezza alimentare, ai sistemi di certificazione ed accreditamento, alla normativa e alle regole del comparto nutrizionale (I anno di corso);
- L'acquisizione di conoscenze e competenze adeguate alla gestione dietetico – nutrizionale e di sicurezza alimentare della ristorazione collettiva (I anno di corso II semestre);
- L'acquisizione di tecniche di analisi epidemiologiche e di rilevamento dei consumi alimentari in individui o popolazioni (I anno di corso);
- La conoscenza di misure e metodologie finalizzate al miglioramento dello stato nutrizionale nei Paesi in via di sviluppo (I e II anno di corso);
- L'acquisizione di solide conoscenze e capacità relative alla corretta valutazione della composizione corporea e dello stato nutrizionale, alla formulazione di profili nutrizionali idonei a diverse condizioni fisiologiche e alla prevenzione delle principali patologie nutrizione-correlate (I anno, II semestre e II anno);
- L'acquisizione di conoscenze e competenze relative alla gestione nutrizionale dei disturbi del comportamento alimentare in età evolutiva e adulta nonché delle principali fisiopatologie che alterano lo stato di salute (II semestre e II anno).

I risultati di apprendimento attesi alla fine del percorso formativo sono riconducibili alle tre aree formative caratterizzanti la Classe di Laurea Magistrale, ognuna integrata da attività affini e integrative come di seguito specificato.

Area delle discipline biomediche con riferimento alla conoscenza dei meccanismi bio-molecolari e fisiologici di regolazione degli stimoli della fame e della sete, agli approcci metodologici per lo studio dell'alimentazione e della nutrizione umana, alle nuove frontiere della ricerca bio-molecolare di interesse nel settore delle scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana.

Area delle discipline della nutrizione umana con riferimento alle principali fisiopatologie correlate alla nutrizione nelle diverse età e alla loro prevenzione attraverso adeguati stili alimentari; all'interazione farmaci - alimenti; all'acquisizione di capacità relazionali nella gestione di problematiche nutrizionali.

Area delle discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare con riferimento ai diversi aspetti di caratterizzazione e certificazione degli alimenti, alla gestione e supervisione dei processi di trasformazione e distribuzione degli alimenti, con particolare riferimento alla ristorazione collettiva, alle normative e regole del comparto nutrizionale.

Aree delle attività affini e integrative con riferimento i) agli aspetti epidemiologici della nutrizione, ai disturbi del comportamento alimentare; ii) alle problematiche biotecnologiche di produzione degli alimenti e al legame tra contesto geografico/ambientale e aspetti legati alla qualità nutrizionale degli alimenti, iii) alla valutazione bio-etica delle problematiche nutrizionali e a competenze didattico-pedagogiche.

Le conoscenze e capacità acquisite in ambito biologico, nutrizionale, fisiopatologico, epidemiologico e di scienze degli alimenti forniscono al laureato magistrale le capacità necessarie per valutare lo stato di nutrizione a livello di individuo e di popolazione, per definire adeguati piani dietetici, per organizzare e gestire servizi di nutrizione delle collettività e problematiche inerenti la sicurezza alimentare, per effettuare interventi efficaci di educazione alimentare e di formazione di personale specializzato in relazione a problematiche inerenti l'alimentazione e la nutrizione. Il laureato magistrale è in grado di operare, con competenza e sulla base delle evidenze scientifiche, per il miglioramento del benessere e dello stato di salute dell'uomo attraverso un corretto stile alimentare, anche utilizzando approcci metodologici innovativi e originali. L'insieme delle

conoscenze e capacità saranno acquisite dal laureato magistrale mediante attività di didattica frontale, esercitazioni tecnico-pratiche di laboratorio, analisi di casi studio, simulazione di situazioni reali, attività seminariali e visite didattiche. La stretta sinergia con industrie partecipanti al Comitato Università Impresa - Sezione Scienze degli Alimenti e della Nutrizione - rappresenta un elemento importante della formazione dello studente. Inoltre gli studenti potranno svolgere tirocini e l'elaborazione della tesi sperimentale, oltre che presso le strutture dell'Ateneo, in enti di ricerca, strutture sanitarie e aziende di ristorazione collettiva o alimentari, anche straniere nel quadro di accordi internazionali.

## **SBOCCHI PROFESSIONALI**

### **Biologi Nutrizionisti**

Il laureato magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della nutrizione umana:

- Svolge attività finalizzate alla corretta applicazione dell'alimentazione, della nutrizione e delle relative normative vigenti, sulla base delle evidenze scientifiche e delle linee guida accreditate;
- Applica metodiche idonee a valutare caratteristiche, qualità nutrizionale, sicurezza e idoneità degli alimenti per il consumo umano;
- Predisporre programmi dietetici per la malnutrizione in eccesso e in difetto nell'individuo e nelle popolazioni;
- Sovrintende agli aspetti dietetico-nutrizionali e ai controlli di qualità e approvvigionamento degli alimenti nelle varie forme di ristorazione collettiva;
- Collabora a programmi di studio e di intervento, anche rivolti a Paesi in via di Sviluppo e gruppi di popolazione fragili, relativi alle relazioni tra alimentazione e stato di salute;
- Collabora ad indagini sui consumi alimentari e di epidemiologia nutrizionale;
- Sviluppa e partecipa a programmi di formazione ed educazione alimentare.

Competenze associate alla funzione: Il Laureato magistrale presenta competenze avanzate e capacità professionali che gli consentono di applicare correttamente regimi dietetico nutrizionali adeguati a diverse circostanze, di organizzare/gestire servizi di ristorazione collettiva e di effettuare interventi finalizzati alla sicurezza alimentare. In particolare le competenze del laureato magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana riguardano:

- l'applicazione di una corretta alimentazione intesa come strumento per il mantenimento delle condizioni di salute e per la prevenzione di alcune patologie, con particolare riferimento a gruppi di popolazione (bambini, anziani, gestanti, etc.) o a persone che richiedono uno specifico regime alimentare;
- l'identificazione dei processi alimentari e delle tecnologie necessarie per la trasformazione e la conservazione delle preparazioni alimentari;
- il corretto uso di nuovi alimenti / integratori, con particolare riferimento all'ambito nutraceutico e funzionale;
- la valutazione dello stato nutrizionale di singoli individui, gruppi di persone e popolazioni;
- la valutazione della composizione di alimenti, in termini di nutrienti, antinutrienti e presenza di contaminanti;
- lo sviluppo di progetti di formazione e di educazione alimentare rivolti a diverse tipologie di persone (addetti del settore salute ed alimentare, scuole, sportivi ecc.);
- lo sviluppo di programmi di alimentazione e di nutrizione in Paesi in via di sviluppo.

### **Sbocchi occupazionali:**

Con riferimento alla classificazione delle professioni operata dall'ISTAT, i laureati del Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana hanno sbocchi lavorativi nell'ambito delle professioni di elevata qualificazione del settore delle scienze della vita. In particolare il laureato può trovare sbocchi occupazionali con ruoli dirigenziali o di consulenza in:

- strutture pubbliche e private preposte alla valutazione delle caratteristiche nutrizionali degli

alimenti, all'analisi della biodisponibilità dei nutrienti e dell'efficacia degli integratori, all'applicazione di metodiche atte a valutare la sicurezza degli alimenti e la loro idoneità al consumo umano; - società di consulenza e di servizi nel settore dell'alimentazione umana;

- come libero professionista o in enti e società che si occupano di formazione, educazione, divulgazione e pubblicitaria in tema di qualità e sicurezza alimentare;

- in ambito industriale, nel settore dell'alimentazione umana, degli integratori alimentari, dei prodotti dietetici e della nutraceutica, per la validazione e lo sviluppo di nuovi prodotti,

- in società, enti o istituzioni preposti ad analisi sulle abitudini e consumi alimentari, nonché sui cambiamenti nella percezione del consumatore in ambito alimentare,

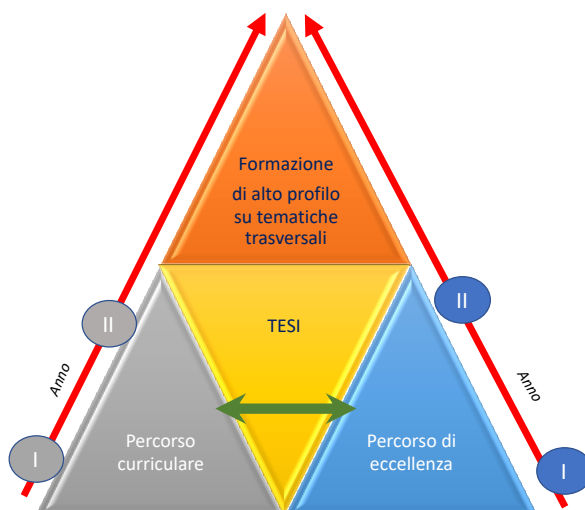
- in aziende che necessitano di esperti in nutrizione per la formazione di personale specializzato alla distribuzione e/o somministrazione di alimenti, integratori, alimenti dietetici a fini medici, alimenti funzionali ecc.

- in enti e strutture pubbliche e/o private interessate ai problemi dell'alimentazione nel mondo e all'integrazione culturale di immigrati e/o deputati alla progettazione e allo sviluppo di programmi alimentari e nutrizionali rivolti a gruppi di popolazione;

- nella libera professione come biologo nutrizionista;

- nella ricerca scientifica di base e applicata nel settore dell'alimentazione e della nutrizione.

## PERCORSO DI ECCELLENZA



### Attività previste nei due anni di corso:

1. Approfondimenti mediante WEBINAR su aspetti legati a (STAGeF) tecnologie alimentari, bioeconomia circolare, processi produttivi, sostenibilità nel settore Food (20 ore)  
(SANUM) nutrizione e salute, educazione nutrizionale, percezione dei consumatori  
sostenibilità nel settore Food (20 ore)
2. Approfondire aspetti del proprio percorso di studi che si sviluppano anche a partire dalle scienze di base (fisica, matematica, chimica, ecc.). Lo studente dovrà coordinarsi con un docente per definire tematica e modalità didattiche (60 ore).
3. Esperienze professionali di alto profilo in azienda, istituzioni specializzate o esperienze di cooperazione internazionale allo sviluppo (90 ore)
4. Corsi di Lingua Inglese organizzati dal CLA per il passaggio di livello (30 ore).
5. Partecipazione a convegni, workshop, summer school sui temi legati ad aspetti di nutrizione e tecnologie alimentari o aspetti trasversali alle discipline curricolari (50 ore)

Lo studente dovrà acquisire nei due anni un totale di 10 crediti aggiuntivi nelle tematiche espone in almeno 4 delle attività esposte nei punti 1 - 5. I crediti saranno calcolati con un impegno complessivo di almeno 250 ore (attività frontali/in presenza e studio personale) e dovranno essere documentati. In particolare, per i WEBINAR, convegni, workshop e summer school sarà necessario un attestato di partecipazione che permetta di quantificare l'impegno profuso.

Per gli approfondimenti disciplinari sarà il docente di riferimento che attesterà il raggiungimento dei requisiti.

Per le esperienze riportate nel punto 4, i rispettivi referenti attesteranno la partecipazione dello studente e valuteranno il livello di conoscenze/competenze dimostrate, nonché le capacità dello studente di lavorare in un contesto complesso.

La suddivisione oraria dell'impegno, all'interno di ogni attività, potrà essere modificata mantenendo una quota non inferiore al 20% di quella prevista. Il un monte ore complessivo delle attività deve comunque essere di 250 ore nei due anni.

Lo studente alla fine di ogni anno, e per il II anno almeno un mese prima la data della tesi di laurea, presenterà una relazione dettagliata delle sue attività che verrà valutata da una apposita commissione nominata dalla Giunta di Facoltà (commissione) che si riserverà di accogliere, respingere o suggerire modifiche (solo al I anno) alle attività svolte.

Lo studente potrà provvedere autonomamente a costruire il suo percorso di eccellenza sottoponendolo al proprio tutor e, su suo parere, alla commissione. La Giunta di Facoltà, anche su suggerimento di tutti i docenti dei CdS, si impegnerà di volta in volta ad indicare allo studente, tramite la segreteria didattica, eventuali opportunità che potranno essere utili e coerenti con il suo percorso di eccellenza. Lo studente potrà scegliere liberamente le proposte della Giunta di Facoltà, tenendo presente l'impegno generale da raggiungere nei 2 anni.

Riconoscimento finale – 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.

<b>PIANI DEGLI STUDI SANUM ANNO DI CORTE 2023/2024</b>
--

Esame	Corso Integrato	Anno	Semestre	Crediti C.I.
<b>PERCORSO COMUNE I ANNO</b>				
1	Neurofisiologia applicata all'alimentazione	1	I	5
2	Chimica analitica e degli alimenti	1	I/II	10
3	Genomica applicata ed epidemiologia molecolare	1	I/II	9
4	Nutrizione e stato di salute	1	II	14
5	Design thinking, comunicazione ed etica in nutrizione	1	II	5
6	Analisi sensoriali e gestione della qualità degli alimenti	1	II	5
<b>TOTALE</b>				<b>48</b>
<b>INDIRIZZO NUTRIZIONE UMANA I ANNO</b>				
1	Biochimica e Biotecnologie vegetali	1	I	7
2	Diritto alimentare	1	I	5
<b>TOTALE</b>				<b>12</b>
<b>INDIRIZZO ALIMENTAZIONE NEL MONDO I ANNO</b>				
1	Biotecnologie vegetali e sicurezza alimentare	1	I	7
2	Law of Developing Countries	1	I	5
<b>TOTALE</b>				<b>12</b>
<b>PERCORSO COMUNE II ANNO</b>				
1	Farmacologia	2	I	5
2	Nutrizione nelle patologie digestive, metaboliche e pediatriche (NPMP)	2	I	15
3	Inglese tecnico scientifico	2	I	3
4	A scelta		I/II	8



5	Tirocinio			4
	<b>TOTALE</b>			<b>35</b>
<b>INDIRIZZO NUTRIZIONE UMANA II ANNO</b>				
1	Disturbi del comportamento alimentare	2	II	2
2	Prova finale	2	II	18
	<b>TOTALE</b>			<b>25</b>
<b>INDIRIZZO ALIMENTAZIONE UMANA II ANNO</b>				
1	Nutrition in Developing Countries	2	II	10
2	Prova finale	2	II	15
				<b>25</b>
	<b>TOTALE complessivo</b>			<b>120</b>

### CORSI A SCELTA I e II ANNO

	<b>CORSO</b>	<b>Semestre</b>	<b>Crediti C.I.</b>
1	Elementi di Counseling nutrizionale	II	3
2	Allergie e Intolleranze alimentari	I	2
3	Nutrizione e sport	II	3
4	Biochimica del nutrient sensing	II	4
5	Integratori alimentari: Salute e sicurezza	I	1
6	Ispezione degli alimenti e analisi dei rischi	I	4
7	Laboratorio di Scienze degli alimenti	II	3
8	Nutrizione, infiammazione e autoimmunità	II	2
9	Comunicazione in campo nutrizionale e agroalimentare	II	3
10	Elementi di cooperazione allo sviluppo	I/II	2
11	Crop production for food security in Developing Countries	I	2
12	Elementi di psichiatria e psicologia dei DCA	I	4
13	Geografia dell'alimentazione mondiale	I	3
14	Global Policy for food security	I	3
15	Impact of Climate change in development Countries	I	1
16	Developmental goal Models of monitoring	I	2
17	Malnutrition	I	1

## CORSI A SCELTA II ANNO

	<b>CORSO</b>	<b>Semestre</b>	<b>Crediti C.I.</b>
1	Nutrizione nelle malattie cardiovascolari	I	1
2	Sindrome metabolica e endocrinologia dell'obesità	I	1
3	Nutrizione in oncologia	II	2

## ORGANIZZAZIONE DIDATTICA: corsi integrati

<b>Primo anno TRONCO COMUNE</b>	<b>Crediti C.I.</b>	<b>SSD</b>	<b>Crediti SSD</b>	<b>Semestre</b>	<b>Coordinatore</b>
<b>Neurofisiologia applicata all'alimentazione (esame)</b>	<b>5</b>			<b>I</b>	<b>E.C. Latagliata</b>
Neurofisiologia applicata all'alimentazione		BIO/09	5		
<b>Genomica applicata ed epidemiologia molecolare (esame)</b>	<b>9</b>			<b>I/II</b>	<b>B. Benassi</b>
Epidemiologia e Statistica Medica		MED/01	4	I	
Genomica applicata		BIO/11	5	II	
<b>Chimica analitica e degli alimenti (esame)</b>	<b>10</b>			<b>I/II</b>	<b>C. Fanali</b>
Chimica degli alimenti e dei prodotti dietetici		CHIM/10	5	I	
Chimica analitica		CHIM/01	5	II	
<b>Nutrizione e stato di salute (esame)</b>	<b>14</b>			<b>II</b>	<b>C. Pedone</b>
Medicina interna		MED/09	5		
Scienze e Tecniche Dietetiche		MED/49	6		
Nutrizione e Analisi Cliniche		MED/49	3		
<b>Design thinking, comunicazione ed etica in nutrizione (esame)</b>	<b>5</b>			<b>II</b>	<b>M. Bertolaso</b>
Design Thinking		M-PED/03	3		
Bioetica della nutrizione		MED/43	1		
Bioetica della nutrizione		M-FIL/02	1		
<b>Analisi sensoriali e gestione della qualità degli alimenti (esame)</b>	<b>5</b>			<b>II</b>	<b>G. Iafelice</b>
Analisi sensoriali e gestione della qualità degli alimenti		AGR/15	5		

<b>Primo anno INDIRIZZO NUTRIZIONE UMANA</b>	<b>Crediti C.I.</b>	<b>SSD</b>	<b>Crediti SSD</b>	<b>Semestre</b>	<b>Coordinatore</b>
<b>Biochimica e Biotecnologie vegetali (esame)</b>	<b>7</b>			<b>I</b>	<b>V. Locato</b>
Fisiologia degli stress e biotecnologie vegetali		BIO/04	5		
Bioinformatica per la biodiversità agroalimentare		BIO/04	1		
Molecole bioattive vegetali		BIO/04	1		
<b>Diritto Alimentare (esame)</b>	<b>5</b>			<b>I</b>	<b>F. Bruno</b>
Diritto alimentare		IUS/03	3		
Diritto della sicurezza alimentare		IUS/03	2		

<b>Primo anno INDIRIZZO ALIMENTAZIONE NEL MONDO</b>	<b>Crediti C.I.</b>	<b>SSD</b>	<b>Crediti SSD</b>	<b>Semestre</b>	<b>Coordinatore</b>
<b>Biotecnologie vegetali e sicurezza alimentare (esame)</b>	<b>7</b>			<b>I</b>	<b>V. Locato</b>
Fisiologia degli stress e biotecnologie vegetali		BIO/04	5		
Crop production for food security in Developing Countries		BIO/07	2		
<b>Law of Developing Countries (esame)</b>	<b>5</b>			<b>I</b>	<b>F. Bruno</b>
Diritto Alimentare		IUS/03	3		
Law of Developing Countries		IUS/03	2		

<b>Secondo anno TRONCO COMUNE</b>	<b>Crediti C.I.</b>	<b>SSD</b>	<b>Crediti SSD</b>	<b>Semestre</b>	<b>Coordinatore</b>
<b>Inglese tecnico scientifico (idoneità)</b>	<b>3</b>			<b>I</b>	<b>R. Aronica</b>
Inglese tecnico scientifico		L-LIN/12	3		
<b>Disturbi del comportamento alimentare (esame)</b>	<b>7</b>			<b>I</b>	<b>L. Dalla Ragione</b>
Elementi di psichiatria e psicologia dei DCA		MED/25	4		
Nutrizione nei DCA		MED/49	3		
<b>Farmacologia (esame)</b>	<b>5</b>			<b>I</b>	<b>P. Menna</b>
Farmacologia		BIO/14	5		
<b>Nutrizione delle patologie digestive, metaboliche e pediatriche (NPMP) (esame)</b>	<b>15</b>			<b>I</b>	<b>N. Napoli</b>
Nutrizione e patologie digestive		MED/12	3		
Nutrizione e malattie metaboliche		MED/13	3		
Nutrizione in età pediatrica		MED/38	2		
Dietoterapia		MED/49	7		
<b>A scelta</b>	<b>8</b>			<b>I/II</b>	
<b>Tirocinio</b>	<b>4</b>				

<b>Secondo anno INDIRIZZO NUTRIZIONE UMANA</b>	<b>Crediti C.I.</b>	<b>SSD</b>	<b>Crediti SSD</b>	<b>Semestre</b>	<b>Coordinatore</b>
<b>Disturbi del comportamento alimentare (esame)</b>	<b>7</b>			<b>I</b>	<b>L. Dalla Ragione</b>
Elementi di psichiatria e psicologia		MED/25	4		

dei DCA					
Nutrizione nei DCA		MED/49	3		
<b>Prova finale</b>	<b>18</b>				

<b>Secondo anno INDIRIZZO ALIMENTAZIONE NEL MONDO</b>	<b>Crediti C.I.</b>	<b>SSD</b>	<b>Crediti SSD</b>	<b>Semestre</b>	<b>Coordinatore</b>
<b>Nutrition in Developing Countries (esame)</b>	<b>10</b>			<b>I</b>	<b>F. Bruno</b>
Geografia dell'Alimentazione mondiale		M-GGR/01	3		
Global Policy for food security		IUS/20	3		
Developmental goal Models of monitoring		SECS-P/02	2		
Impact of Climate change in development Countries		BIO/04	1		
Malnutrition		MED/49	1		
<b>Prova finale</b>	<b>15</b>				

<b>INSEGNAMENTI A SCELTA I e II anno</b>	<b>SSD</b>	<b>Crediti SSD</b>	<b>Semestre</b>	<b>Coordinatore</b>
Integratori alimentari: Salute e sicurezza	MED/49	1	<b>I</b>	<b>G.M. Giorgetti</b>
Elementi di Counseling nutrizionale	MED/49	3	<b>II</b>	<b>Y. M. Khazrai</b>
Biochimica del nutrient sensing	BIO/10	4	<b>II</b>	<b>A. Sardanelli</b>
Nutrizione, infiammazione e autoimmunità	MED/16	2	<b>II</b>	<b>L. Navarini</b>

Crop production for food security in Developing Countries	BIO/07	2	I	A. Sonnino
Elementi di psichiatria e psicologia dei DCA	MED/25	4	I	L. Dalla Ragione
Geografia dell'alimentazione mondiale	M-GGR/01	3	I	N. Colonna
Global policy for food security	IUS/20	3	I	L. De Gara
Impact of Climate change in development countries	BIO/04	1	I	S. Cimini
Developmental goal Models of monitoring	SECS-P/02	2	I	R. Ridolfi
Malnutrition	MED/49	1	I	Y. M. Khazrai
Ispezione degli alimenti e analisi dei rischi	VET/04	4	I	A. Macrì
Laboratorio di Scienze degli alimenti	BIO/04-CHIM/01	3	II	V. Locato
Elementi di cooperazione allo sviluppo	MED/42	2	I/II	G. Mottini
Allergie e Intolleranze alimentari	MED/49	2	I	L. Piretta
Nutrizione e sport	BIO/09	3	II	R. Spada
<b>CORSI A SCELTA II ANNO</b>				
Sindrome metabolica e endocrinologia dell'obesità	MED/13	1	I	S. Manfrini
Nutrizione nelle malattie cardiovascolari	MED/11	1	I	F. Grigioni
Nutrizione in oncologia	MED/06	2	II	B. Vincenzi

<b>INSEGNAMENTO A SCELTA attivato presso il CdLM STAGeF</b>	<b>SSD</b>	<b>Crediti SSD</b>	<b>Semestre</b>	<b>Coordinatore</b>
Comunicazione in campo nutrizionale e agroalimentare	MED/49	3	II	M. Magheri

## ESAMI E IDONEITA'

<b>Corso integrato</b>	<b>Modalità di verifica</b>
Neurofisiologia applicata dell'alimentazione	Esame
Chimica analitica e degli alimenti	Esame
Genomica applicata ed epidemiologia molecolare	Esame
Nutrizione e stato di salute	Esame
Design Thinking, comunicazione ed etica in nutrizione	Esame
Analisi sensoriali e gestione della qualità degli alimenti	Esame
Biochimica e Biotecnologie Vegetali	Esame
Diritto Alimentare	Esame
Biotecnologie Vegetali e sicurezza alimentare	Idoneità
Law of Developing Countries	Esame
Farmacologia	Esame
Nutrizione delle Patologie digestive, metaboliche e pediatriche (NPMP)	Esame
Inglese Tecnico Scientifico	Idoneità
Disturbi del comportamento alimentare	Esame
Nutrition in Developing Countries	Esame
Elementi di Consueling nutrizionale	Esame
Allergie e Intolleranze alimentari	Esame
Nutrizione e sport	Esame
Biochimica del nutrient sensing	Esame
Integratori alimentari: salute e sicurezza	Esame
Ispezione degli alimenti e analisi dei rischi	Esame
Laboratorio di Scienze degli alimenti	Esame
Nutrizione, infiammazione e autoimmunità	Esame
Comunicazione in campo nutrizionale e agroalimentare	Esame
Elementi di cooperazione allo sviluppo	Esame
Crop production for food security in developing countries	Esame
Elementi di psichiatria e psicologia dei DCA	Esame
Geografia dell'alimentazione mondiale	Esame
Global Policy for food security	Esame



<b>Impact of climate change in development countries</b>	Esame
<b>Developmental goal of models of monitoring</b>	Esame
<b>Malnutrition</b>	Esame
<b>Nutrizione nelle malattie cardiovascolari</b>	Esame
<b>Sindrome metabolica e endocrinologia dell'obesità</b>	Esame
<b>Nutrizione in oncologia</b>	Esame

**CALENDARIO ACCADEMICO A.A.2023-2024**

<b>PERIODI DI LEZIONE</b>	<b>ESAMI</b>	<b>VACANZE</b>
<b>I semestre:</b>	<b>Prima sessione ordinaria:</b>	dal 23 dicembre 2023 all'5 gennaio 2024: <b>vacanze di Natale</b>
<b>I anno:</b> dal 2 novembre 2023 al 20 gennaio 2024	<b>I anno:</b> dal 22 gennaio 2024 all'8 marzo 2024	Dal 28 marzo 2024 al 2 aprile 2024: <b>vacanze di Pasqua</b>
<b>II anno:</b> dal 25 settembre 2023 al 22 dicembre 2023	<b>II anno:</b> dall'8 gennaio all'8 marzo 2024	<b>In occasione dell'Inaugurazione dell'anno accademico</b>
<b>II semestre:</b>	<b>Seconda sessione ordinaria:</b>	
Dall'11 marzo 2024 al 7 giugno 2024	Dal 10 giugno 2024 al 31 luglio 2024	Il 26 giugno (festa di San Josemaria Escrivà de Balaguer)
	<b>Terza sessione ordinaria (recupero):</b>	
	Dal 2 settembre 2024 al 24 settembre 2024	

**SESSIONI DI LAUREA A.A.23-24**

<b>SESSIONE ESTIVA</b>	Dal 22 al 26 luglio 2024
<b>SESSIONE AUTUNNALE</b>	Dal 14 al 18 ottobre 2024
<b>SESSIONE INVERNALE</b>	Dal 9 al 12 dicembre 2024
<b>SESSIONE STRAORDINARIA</b>	Dal 28 febbraio al 15 maggio 2025