



[www.unicampus.it](http://www.unicampus.it)

## **GUIDA DELLO STUDENTE**

A.A. 2024/2025

*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**

### 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**

#### **Funzione in un contesto di lavoro:**

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 pubblicistica 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.

**PIANO DEGLI STUDI CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA NUTRIZIONE UMANA ANNO DI COORTE 2024-2025**

---

Esame	Corso Integrato	Anno	Semestre	Crediti
<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>				
7	Biochimica e Biotecnologie vegetali	1	I	7
8	Diritto alimentare	1	I	5
	<b>TOTALE</b>			<b>12</b>
<b>INDIRIZZO ALIMENTAZIONE NEL MONDO I ANNO</b>				
7	Biotecnologie vegetali e sicurezza alimentare	1	I	7
8	Law of Developing Countries	1	I	5
	<b>TOTALE</b>			<b>12</b>
<b>PERCORSO COMUNE II ANNO</b>				
9	Farmacologia	2	I	5
10	Nutrizione nelle patologie digestive, metaboliche e pediatriche (NPMP)	2	I	15
11	A scelta		I/II	8
	Inglese tecnico scientifico	2	I	3
	Tirocinio			4
	<b>TOTALE</b>			<b>35</b>

---

<b>INDIRIZZO NUTRIZIONE UMANA II ANNO</b>				
12	Disturbi del comportamento alimentare	2	II	2
	Prova finale	2	II	18
	<b>TOTALE</b>			<b>25</b>
<b>INDIRIZZO ALIMENTAZIONE UMANA II ANNO</b>				
12	Nutrition in Developing Countries	2	II	10
	Prova finale	2	II	15
	<b>TOTALE</b>			<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>	<b>Coordinatore</b>
1	Elementi di Counseling nutrizionale	II	3	M.Y.Khazrai
2	Allergie e Intolleranze alimentari	I	2	L.Piretta
3	Nutrizione e sport	II	3	R.Spada
4	Biochimica del nutrient sensing	II	4	A.Sardanelli
5	Integratori alimentari: Salute e sicurezza	I	1	G.M.Giorgetti
6	Ispezione degli alimenti e analisi dei rischi	I	4	A.Macrì
7	Laboratorio di Scienze degli alimenti	II	3	V. Locato
8	Nutrizione, infiammazione e autoimmunità	II	2	L. Navarini
9	Comunicazione in campo nutrizionale e agroalimentare	II	3	M. Magheri
10	Elementi di cooperazione allo sviluppo	I/II	2	G.Mottini
11	Crop production for food security in Developing Countries	I	2	A. Sonnino
12	Elementi di psichiatria e psicologia dei DCA	I	4	L. Dalla Ragione
13	Geografia dell'alimentazione mondiale	I	3	N. Colonna
14	Global Policy for food security	I	3	Laura De Gara
15	Impact of Climate change in development Countries	I	1	S. Cimini
16	Developmental goal Models of monitoring	I	2	R. Ridolfi
17	Malnutrition	I	1	M.Y. Khazrai

#### **CORSI A SCELTA II ANNO**

	<b>CORSO</b>	<b>Semestre</b>	<b>Crediti C.I.</b>	<b>Coordinatore</b>
1	Nutrizione nelle malattie cardiovascolari	I	1	F. Grigioni
2	Sindrome metabolica e endocrinologia dell'obesità	I	1	S. Manfrini
3	Nutrizione in oncologia	II	2	B. Vincenzi

**ORGANIZZAZIONE DIDATTICA: corsi integrati**

<b>Primo anno</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>P. Krashia</b>
Neurofisiologia applicata all'alimentazione		BIO/09	5		
<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	<b>I</b>	
Chimica analitica		CHIM/01	5	<b>II</b>	
<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		
Genomica Applicata		BIO/11	5		
<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		M-FIL/02	2		
<b>Analisi Sensoriali e Gestione della Qualità degli Alimenti (esame)</b>	<b>5</b>	AGR/15		<b>II</b>	<b>G. Iafelice</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>Scienze e Tecnologie Alimentari (esame)</b>	<b>12</b>			<b>I/II</b>	<b>E. De Arcangelis</b>
Processi delle tecnologie alimentari		AGR/15	6	<b>I</b>	
Analisi sensoriali e gestione della qualità		AGR/15	5	<b>II</b>	
Applicazioni di analisi sensoriali sugli alimenti		AGR/15	1	<b>II</b>	

<b>Alimentazione e salute (esame)</b>	<b>7</b>			<b>II</b>	<b>M.Y. Khazrai</b>
Scienze Dietetiche		MED/49	5		
Ecologia Umana e sostenibilità		M-FIL/02	2		
<b>Economia (esame)</b>	<b>8</b>			<b>II</b>	<b>F.Demaria</b>
Economia e politica della filiera agroalimentare		AGR/01	5		
Gestione e marketing nelle imprese agroalimentari		ING-IND/35	3		
<b>Diritto alimentare (esame)</b>	<b>5</b>			<b>I</b>	<b>F.Bruno</b>
Diritto Alimentare		IUS/03	3		
Diritto alla Sicurezza Alimentare		IUS/03	2		
<b>Inglese Tecnico-Scientifico (esame)</b>	<b>3</b>			<b>II</b>	<b>R.Aronica</b>
Inglese Tecnico-Scientifico		L-LIN/12	3		

<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>P. Krashia</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 (Curriculum A)</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-II</b>	<b>V. Locato</b>
Fisiologia degli stress e biotecnologie vegetali		BIO/04	5	I	
Bioinformatica per la biodiversità agroalimentare		BIO/04	1	I	
Molecole bioattive vegetali		BIO/04	1	II	
<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>Crop Production for Food Security in Developing Countries</b>	<b>2</b>			<b>I</b>	<b>A. Sonnino</b>
Crop Production for Food Security in Developing Countries		BIO/04	2		

<b>Primo anno INDIRIZZO ALIMENTAZIONE NEL MONDO (Curriculum B)</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>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>Inglese Tecnico Scientifico (idoneità)</b>	<b>3</b>			<b>I</b>	<b>R. Aronica</b>
Inglese Tecnico Scientifico		L-LIN/12	3		
<b>A scelta</b>	<b>8</b>			<b>I/II</b>	
<b>Tirocinio</b>	<b>4</b>				
<b>Prova finale</b>	<b>18</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 dei DCA		MED/25	4		
Nutrizione nei DCA		MED/49	3		
<b>Geografia dell'Alimentazione Mondiale</b>	<b>3</b>			<b>I</b>	<b>N. Colonna</b>
Geografia dell'Alimentazione Mondiale		M-GGR/01	3		

<b>Global Policy for Food Security</b>	<b>3</b>			<b>I</b>	<b>L. De Gara</b>
Global Policy for Food Security		IUS/20	3		
<b>Impact of Climate Change in Development Countries</b>					
Impact of Climate Change in Development Countries					
<b>Malnutrition</b>					
Malnutrition					
<b>Disturbi del Comportamento Alimentare</b>					
Elementi di Psichiatria e Psicologia dei DCA					
Nutrizione nei DCA					
<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>L. De Gara</b>
Geografia dell'Alimentazione Mondiale		M-GGR/01	3		
Global Policy for Food Security		IUS/20	3		
Impact of Climate Change in Development Countries		BIO/04	1		
Developmental Goal Models of Monitoring		SECS-P/02	2		
Malnutrition		MED/49	1		
<b>Prova finale</b>	<b>15</b>				

<b>INSEGNAMENTI A SCELTA I anno</b>	<b>SSD</b>	<b>Crediti SSD</b>	<b>Semestre</b>	<b>Coordinatore</b>
Integratori alimentari: Salute e sicurezza	MED/49	1	I	<b>G.M. Giorgetti</b>
Elementi di Counseling nutrizionale	MED/49	3	II	<b>M.Y.Khazrai</b>
Nutrizione, infiammazione e autoimmunità	MED/16	2	II	<b>L. Navarini</b>
Ispezione degli alimenti e analisi dei rischi	VET/04	4	I	<b>A.Macri</b>
Laboratorio di Scienze degli alimenti	BIO/04-CHIM/01	3	II	<b>V.Locato</b>
Nutrizione e sport	BIO/09	3	II	<b>R.Spada</b>
Nutrizione in oncologia	MED/06	2	II	<b>B. Vincenzi</b>
Cronobiologia e Crononutrizione	BIO/11	1	II	<b>F. Tramontana</b>
Microbiota Umano e Alimenti Fermentati	BIO/19-AGR/16	2	I	<b>M. Giovannetti</b>
<b>CORSI A SCELTA II ANNO</b>				
Sindrome metabolica e endocrinologia dell'obesità	MED/13	1	I	<b>S. Manfrini</b>
Nutrizione nelle malattie cardiovascolari	MED/11	1	I	<b>F. Grigioni</b>
Allergie e Intolleranze alimentari	MED/49	2	I	<b>L.Piretta</b>

<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	<b>M.Magheri</b>

## ESAMI E IDONEITA'

<b>Corso integrato</b>	<b>Modalità di verifica</b>
<b>Neurofisiologia applicata dell'alimentazione</b>	Esame
<b>Chimica analitica e degli alimenti</b>	Esame

<b>Genomica applicata ed epidemiologia molecolare</b>	Esame
<b>Nutrizione e stato di salute</b>	Esame
<b>Design Thinking, comunicazione ed etica in nutrizione</b>	Esame
<b>Analisi sensoriali e gestione della qualità degli alimenti</b>	Esame
<b>Biochimica e Biotecnologie Vegetali</b>	Esame
<b>Diritto Alimentare</b>	Esame
<b>Biotecnologie Vegetali e sicurezza alimentare</b>	Idoneità
<b>Law of Developing Countries</b>	Esame
<b>Farmacologia</b>	Esame
<b>Nutrizione delle Patologie digestive, metaboliche e pediatriche (NPMP)</b>	Esame
<b>Inglese Tecniche Scientifiche</b>	Idoneità
<b>Disturbi del comportamento alimentare</b>	Esame
<b>Nutrition in Developing Countries</b>	Esame
<b>Elementi di Counseling nutrizionale</b>	Esame
<b>Allergie e Intolleranze alimentari</b>	Esame
<b>Nutrizione e sport</b>	Esame
<b>Biochimica del nutrient sensing</b>	Esame

<b>Integratori alimentari: salute e sicurezza</b>	Esame
<b>Ispezione degli alimenti e analisi dei rischi</b>	Esame
<b>Laboratorio di Scienze degli alimenti</b>	Esame
<b>Nutrizione, infiammazione e autoimmunità</b>	Esame
<b>Comunicazione in campo nutrizionale e agroalimentare</b>	Esame
<b>Elementi di cooperazione allo sviluppo</b>	Esame
<b>Crop production for food security in developing countries</b>	Esame
<b>Elementi di psichiatria e psicologia dei DCA</b>	Esame
<b>Geografia dell'alimentazione mondiale</b>	Esame
<b>Global Policy for food security</b>	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.2024-2025****CALENDARIO ACCADEMICO A.A.24-25**

<b>PERIODI DI LEZIONE</b>	<b>ESAMI</b>	<b>VACANZE</b>
<b>I semestre:</b>	<b>Prima sessione ordinaria:</b>	Dal 23 dicembre 2024 al giorno 6 gennaio 2025: <b>vacanze di Natale</b>
<b>I anno:</b> dal 4 novembre 2024 al 18 gennaio 2024	<b>I anno:</b> dal 7 gennaio 2025 al 8 marzo 2025	Dal 17 aprile 2025 al 22 aprile 2025: <b>vacanze di Pasqua</b>
<b>Il anno:</b> dal 30 settembre 2024 al 21 dicembre 2024	<b>Il anno:</b> dal 7 gennaio 2025 al 8 marzo 2025	<b>In occasione dell'Inaugurazione dell'anno accademico</b>
<b>Il semestre:</b>	<b>Seconda sessione ordinaria:</b>	
dal 10 marzo 2025 al 7 giugno 2025	Dal 9 giugno 2025 al 31 luglio 2025	Il 26 giugno (festa di San Josemaria Escrivà de Balaguer)
	<b>Terza sessione ordinaria (recupero):</b>	
	Dal 1 settembre 2025 al 27 settembre 2025	

**SESSIONI DI LAUREA A.A.24-25**

<b>SESSIONE ESTIVA</b>	dal 3 giugno al 31 luglio 2025
<b>SESSIONE AUTUNNALE</b>	Dal 1 ottobre 2025 al 28 novembre 2025
<b>SESSIONE INVERNALE</b>	Dal 1 al 19 dicembre 2025
<b>SESSIONE STRAORDINARIA</b>	Dal 2 febbraio 2026 al 15 maggio 2026