

# **Barriera intestinale, alimentazione e prevenzione delle patologie gastrointestinali [ 1202228 ]**

**Offerta didattica a.a. 2025/2026**

**Docenti:** ANNAMARIA ALTOMARE

**Periodo:** Primo Ciclo Semestrale

## **Obiettivi formativi**

Il corso ha l'obiettivo di fornire agli studenti conoscenze teorico-pratiche sui meccanismi fisiopatologici che regolano la barriera intestinale, sulla sua interazione con il microbiota e sull'impatto degli stili alimentari nella genesi e nel trattamento delle patologie gastrointestinali croniche. Particolare attenzione è posta sull'utilizzo clinico di probiotici, prebiotici e postbiotici, sul ruolo del gut-brain axis e sulle nuove frontiere terapeutiche come il trapianto fecale. Il corso intende anche formare competenze per valutare criticamente i test disponibili per l'analisi del microbiota intestinale e la loro rilevanza clinica.

Le conoscenze e competenze acquisite attraverso il corso concorrono al raggiungimento degli obiettivi n.3 (Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età) e n. 4 (Fornire un'educazione di qualità, equa ed inclusiva, e opportunità di apprendimento per tutti) dell'Agenda della Nazioni Unite 2030 per lo Sviluppo Sostenibile in quanto mirano ad una formazione completa e competente di futuri professionisti che si occuperanno di promuovere la salute ed un corretto stile di vita alimentare nella prevenzione delle patologie prese in considerazione nel corso, con uno specifico focus nella promozione della salute intestinale.

## **Prerequisiti**

nessuna

## **Contenuti del corso**

- Barriera mucosale intestinale e coinvolgimento nei disturbi cronici gastrointestinali
- Tecniche di studio della permeabilità mucosale intestinale
- Stili alimentari e modulazione della permeabilità mucosale intestinale
- Ruolo del microbiota nella genesi delle patologie intestinali croniche
- Modulazione del microbiota intestinale. Prebiotici e probiotici: attuali evidenze in Gastroenterologia.
- Gut-brain axis: basi fisiopatologiche nei disturbi cronici intestinali
- Trapianto fecale: nuova frontiera nella modulazione del microbiota intestinale
- Test di analisi del microbiota intestinale e implicazioni cliniche in gastroenterologia
- Postbiotici: evidenze e ruolo nelle patologie funzionali gastrointestinali

## **Metodi didattici**

Il corso viene erogato attraverso:

- Lezioni frontali
- Seminari tenuti da esperti esterni
- Seminari tenuti dagli studenti (flipped classroom)
- Discussioni di gruppo su casi clinici

Lo studente verrà aiutato durante tutto il corso ad acquisire tutte le informazioni necessarie per raggiungere gli obiettivi formativi del corso. In tal senso oltre le lezioni frontali verrà lasciato ampio spazio alle domande degli studenti, alla esposizione dei loro dubbi. Mediante meeting face to face si affronteranno inoltre le singole criticità al fine di ottenere un organico e uniforme apprendimento delle nozioni del corso. Le capacità di apprendimento verranno infine stimolate, come già detto, da seminari ed esposizioni singole o di gruppo, indispensabili per il raggiungimento degli obiettivi predetti.

L'autonomia di giudizio verrà stimolata mediante l'utilizzo di casi clinici. La autonomia di giudizio verrà sviluppata con la presentazione e discussione di studi scientifici in modo da sviluppare nello studente una profonda consapevolezza critica.

## **Modalità di verifica dell'apprendimento**

Metodi e criteri di valutazione dell'apprendimento:

Prova orale comprendente gli argomenti trattati in cui lo studente dovrà dare prova di aver raggiunto una completa padronanza e consapevolezza degli obiettivi formativi e dei risultati di apprendimento specifici del corso.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale:

La valutazione dell'apprendimento prevede l'attribuzione di un voto finale espresso in trentesimi. La valutazione finale terrà conto anche della attiva partecipazione dello studente al corso, partecipazione ai seminari tenuti da esperti, la capacità di collegamento degli argomenti trattati. Verrà tenuta in grande considerazione, in sede di esami, la proprietà di linguaggio e la capacità di esprimersi usando una terminologia adeguata agli argomenti oggetto di esame

La valutazione sarà espressa nel seguente modo:

- 18-24            Mediocre. Conoscenza superficiale e incompleta della materia
- 25-26           Sufficiente. Conoscenza sufficiente ma poco approfondita.
- 27-28           Buono. Conoscenze approfondite e usate in modo pertinente.
- 29-30 L Ottimo. Conoscenze ricche, approfondite e dettagliate, mostra padronanza della materia

### **Testi di riferimento**

Diapositive e articoli scientifici forniti durante le lezioni e i laboratori

### **Risultati di apprendimento specifici**

Comprendere il ruolo della barriera intestinale nella fisiologia e nella patologia

Riconoscere i principali meccanismi di alterazione della permeabilità intestinale

Descrivere il ruolo del microbiota nelle patologie funzionali gastrointestinali

Discutere criticamente le strategie di modulazione del microbiota (probiotici, prebiotici, trapianto fecale)

Interpretare test clinici di microbiota intestinale

### **L'attività didattica è offerta in:**

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

<b>Tipo corso</b>	<b>Corso di studio (Ordinamento)</b>	<b>Percorso</b>	<b>Crediti</b>	<b>S.S.D.</b>
Corso di Laurea Magistrale	Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana (2022)	comune	2	MED/12, MED/12

*Stampa del 26/11/2025*

# Developmental Goal Models of Monitoring [ 1202027 ]

**Offerta didattica a.a. 2025/2026**

**Docenti:** MARIO DI GIULIO

**Periodo:** Primo Ciclo Semestrale

**Syllabus non pubblicato dal Docente.**

**L'attività didattica è offerta in:**

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

<b>Tipo corso</b>	<b>Corso di studio (Ordinamento)</b>	<b>Percorso</b>	<b>Crediti</b>	<b>S.S.D.</b>
Corso di Laurea Magistrale	Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana (2022)	Nutrizione umana	2	SECS-P/02

*Stampa del 26/11/2025*

# **Disturbi del comportamento alimentare [ 1202221 ]**

**Offerta didattica a.a. 2025/2026**

**Docenti:** LAURA DALLA RAGIONE, YEGANEH MANON KHAZRAI

**Periodo:** Primo Ciclo Semestrale

## **Obiettivi formativi**

### **OBIETTIVI FORMATIVI**

Il corso si propone di fornire all'allievo le competenze teoriche e pratiche per il trattamento integrato psiconutrizionale di una persona affetta da disturbo del comportamento alimentare all'interno di un'equipe multidisciplinare specializzata nella cura di queste sintomatologie.

Data la complessità del percorso e la varietà di setting terapeutici e modelli di intervento psicoterapico-nutrizionale riabilitativo cui ricorrere, scelti sulla base della sintomatologia presentata e dell'età del paziente, il corso si propone di fornire all'allievo quelle conoscenze teoriche sulla base delle quali possa collaborare con un'equipe nelle diverse fasi di trattamento e nei diversi setting terapeutici.

Lo studente dovrà acquisire la capacità di valutare la malnutrizione per difetto o eccesso e le carenze energetico-nutrizionali della persona affetta da disturbi del comportamento alimentare (DCA). Particolare attenzione sarà data alla capacità dello studente di valutare lo stato nutrizionale del soggetto; pertanto, dovrà essere in grado di fare una accurata anamnesi alimentare, misurazioni antropometriche, calorimetria indiretta e bioimpedenziometria, valutazione e interpretazione dei parametri clinici

## **Prerequisiti**

### **PREREQUISITI**

Conoscenza di base della fisiopatologia della malnutrizione per eccesso e per difetto.

## **Contenuti del corso**

Scheda Insegnamento

Denominazione: Disturbi del comportamento alimentare

Docenti: Laura Dalla Ragione, Yeganeh Manon Khazrai

Periodo: Primo Ciclo Semestrale

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

### **CONTENUTI DEL CORSO**

Il corso sarà articolato in un'introduzione iniziale e sette parti:

- Introduzione ai Disturbi del Comportamento Alimentare: uno sguardo iniziale a DCA e obesità. Definizioni diagnostiche attuali e classificazione. Principali Linee Guida. Diagnosi, Valutazione Multidisciplinare e Trattamento. Dati epidemiologici. Eziologia. Evoluzione. Fenomenologia Clinica e Considerazioni Terapeutiche.

Parte I – L'eziologia: concetto di eziologia multifattoriale e concetto di spettro dei disturbi dell'alimentazione e del peso. Fattori di rischio. Fattori predisponenti, precipitanti, perpetuanti e protettivi. Il modello biopsicosociale. Le radici transgenerazionali e psicodinamiche. Sintomatologia alimentare come espressione autonoma o sintomo di altre patologie. Il sintomo come invenzione e risorsa.

Parte II – Clinica dei DCA: segni precursori, sintomatologia tipica, peso e immagine corporea. Forme di anoressia e bulimia in base all'età e alla psicopatologia. DCA nell'età evolutiva e nei maschi. Nuovi quadri: ortoressia, vigoressia, drunkoressia. Uso dei test psicometrici.

Parte III – Alterazioni organiche: regolazione biologica di base dell'alimentazione e del peso corporeo. Alterazioni endocrine, gastrointestinali, cardiache, odontostomatologiche, ematologiche. Sindromi carenziali. Funzioni cognitive, neuropsicologia, neuroimmagini. Sindrome da rialimentazione e altre complicanze.

Parte IV – Il trattamento dei DCA: linee guida e protocolli medico-psicologici integrati. Approccio multidisciplinare e trattamento integrato nei vari setting (ambulatorio, day hospital, centro diurno, residenza, ospedale). Psicoterapie: analitiche, cognitivo-comportamentali, Specialist Supportive Clinical Management, Cognitive Remediation Therapy, Self-Help, Interpersonale, Dialettico Comportamentale, Integrata Cognitivo-Affettiva. Trattamento farmacologico. Approcci familiari (single-family e multifamily). Tecniche riabilitative, psicomotricità, gestione delle emergenze, trattamento della comorbidità psichiatrica, TSO. Fasi della cura (iniziale, intermedia, conclusiva). Trattamento della cronicità. DCA nelle varie età della vita. Approccio integrato all'obesità e al BED, chirurgia bariatrica, disturbi dell'immagine corporea, sessualità, dinamiche transferali e controtransferali.

Parte V – Outcome e resilienza attraverso presentazione di casi clinici.

Parte VI – Prevenzione dei Disturbi del Comportamento Alimentare.

Parte VII - Nutrizione nei DCA:

- Valutazione dello stato nutrizionale: parametri antropometrici e biochimici

- Bioimpedenziometria
- Riabilitazione nutrizionale dell'anoressia nervosa
- La sindrome da rialimentazione
- Casi clinici
- Training di Familiarizzazione con il Cibo (TFC)
- Pasto assistito
- Riabilitazione nutrizionale della bulimia nervosa
- Riabilitazione nutrizionale del binge eating disorder
- Casi clinici

Il corso sarà articolato in una parte teorica e una parte applicativa, integrate tra psichiatria, psicologia clinica e scienza della nutrizione.

#### METODI DIDATTICI

Lezioni frontali (70%), esercitazioni in piccoli gruppi e discussione di casi clinici (30%). Ogni allievo dovrà produrre due relazioni scritte su tematiche concordate con i docenti e presentarle oralmente con supporto di slide. Parte delle attività si svolgerà in collaborazione con la UOC DCA dell'ASL 1 Umbria.

#### ALTRE INFORMAZIONI

Conoscenza e capacità di comprensione:

Lo studente dovrà dimostrare di possedere competenze coerenti con l'intero percorso del corso e capacità di instaurare relazioni terapeutiche efficaci.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione:

Sarà in grado di elaborare piani alimentari riabilitativi per pazienti con DCA e condurre valutazioni nutrizionali in autonomia, anche grazie al tirocinio presso la UOC DCA dell'ASL 1 Umbria.

#### Metodi didattici

Sono previste esercitazioni a piccoli gruppi.

In aula simulazione gli studenti faranno pratica della terapia dello specchio e la bioimpedenziometria per le persone con DCA.

#### Modalità di verifica dell'apprendimento

##### MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

La verifica avverrà tramite un colloquio orale che includerà aspetti nutrizionali e psicologici/psichiatrici. Sarà valutata la comprensione approfondita degli argomenti e la partecipazione attiva alle esercitazioni.

Criteri di valutazione (in trentesimi):

- 18–24: Conoscenza superficiale e incompleta
- 25–26: Conoscenza sufficiente ma poco approfondita
- 27–28: Buona conoscenza e capacità applicativa
- 29–30L: Ottima conoscenza, padronanza critica dei contenuti

#### Testi di riferimento

##### TESTI DI RIFERIMENTO

- L. Dalla Ragione, P. Antonelli – Le mani in pasta – Pensiero Scientifico Editore, 2018
- L. Dalla Ragione, S. Panpanelli – Cuori Invisibili – Pensiero Scientifico Editore, 2019
- L. Dalla Ragione, S. Pampinelli – Prigionieri del cibo – Pensiero Scientifico Editore, 2016
- L. Dalla Ragione – La casa delle bambine che non mangiano – Pensiero Scientifico Editore, 2005
- L. Dalla Ragione, S. Mencarelli – L'inganno dello specchio – Franco Angeli, 2012
- L. Dalla Ragione, M. Scoppetta – Giganti d'argilla – Pensiero Scientifico Editore, 2009
- M. Cuzzolaro – Anoressie e bulimie – Il Mulino, 2015
- C.M. Grilo, J.E. Mitchell – The Treatment of Eating Disorders – Guilford, 2010
- K.J. Zerbe – Integrated Treatment of Eating Disorders – Norton, 2008
- B. Lask, R. Bryant-Waugh – Eating Disorders in Childhood and Adolescence – Routledge, 2013
- Academy of Nutrition and Dietetics – Nutrition intervention in the treatment of eating disorders, 2011
- APA – Practice Guideline for the Treatment of Patients with Eating Disorders, 3rd Ed., 2010

#### Risultati di apprendimento specifici

Acquisizione di specifiche competenze nel trattamento multidisciplinare dei disturbi dell'alimentazione e della nutrizione, e del peso (anoressia nervosa, bulimia nervosa, ARFID, binge eating disorder e obesità).

**L'attività didattica è offerta in:**

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

<b>Tipo corso</b>	<b>Corso di studio (Ordinamento)</b>	<b>Percorso</b>	<b>Crediti</b>	<b>S.S.D.</b>
-------------------	--------------------------------------	-----------------	----------------	---------------

Corso di Laurea Magistrale	Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana (2022)	Nutrizione umana	7	MED/49, MED/25, MED/49, MED/25
-------------------------------	--	------------------	---	-----------------------------------

*Stampa del 26/11/2025*

# Farmacologia [ 1202219 ]

Offerta didattica a.a. 2025/2026

**Docenti:** PIERANTONIO MENNA

**Periodo:** Primo Ciclo Semestrale

## Obiettivi formativi

1. Sviluppare i principi di farmacologia generale e speciale applicati ai principali quadri patologici.
2. Fornire adeguate conoscenze delle principali patologie connesse con l'alimentazione.
3. Fornire e consolidare le basi conoscitive delle principali classi di farmaci e del loro impatto su patologie che richiedono interventi nutrizionali e le interazioni favorevoli o sfavorevoli tra farmaci e alimentazione.
4. Utilizzare le conoscenze teoriche acquisite sulle varie patologie trattate nel corso e sulle interazioni farmaci-alimenti per applicare un corretto protocollo nutrizionale.
5. Fornire gli strumenti utili per integrare le conoscenze acquisite nelle singole discipline in un sapere interdisciplinare necessario per affrontare qualsiasi problema complesso nel settore dell'alimentazione e della nutrizione umana.
6. All'interno del corso di Farmacologia saranno affrontati tematiche che riguardano l'Agenda 2030 - I 17 Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile (SDG). In particolare, saranno forniti concetti utili a sviluppare i temi che riguardano l'Obiettivo 3:
  - a. Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età. Saranno fornite informazioni e strategie farmacologiche utili per ridurre il tasso globale di mortalità materna; porre fine alle morti prevenibili di neonati e bambini; porre fine alle epidemie di AIDS, tubercolosi, malaria e altre malattie trasmissibili, ridurre la mortalità per malattie non trasmissibili.
  - b. Fornire concetti e strumenti utili per la prevenzione e il trattamento dell'abuso di sostanze che riflettono la necessità di dimezzare il numero di morti e feriti per incidenti stradali.
  - c. Fornire concetti e strumenti utili per la sicurezza di lavoratori esposti a rischio biologico e chimico che riflettono la necessità di ridurre il numero di morti e malattie dovute a sostanze chimiche pericolose e inquinamento.

## Prerequisiti

La corretta conoscenza dei principi di Farmacologia presuppone conoscenze di base di Fisiologia, Biochimica Generale e Patologia Generale. Tali prerequisiti si considerano acquisiti nel corso della laurea triennale.

## Contenuti del corso

1. Ricerca e sviluppo di nuovi farmaci: studi preclinici, clinici, farmacovigilanza (prof. P. Menna).
2. Farmacocinetica orientata alla clinica (formulazione dei farmaci, vie di somministrazione, distribuzione, metabolismo ed eliminazione) (prof. P. Menna).
3. Farmacodinamica (interazione farmaco) (prof. P. Menna).
4. Interazioni farmaci-alimenti (prof. P. Menna).
5. Approccio ragionato (quali classi di farmaci, quando somministrarli, con quali effetti o tossicità) alla Farmacologia del sistema (prof. P. Menna).
  - nervoso centrale
  - gastrointestinale
  - cardiovascolare
6. Farmacologia del diabete e dell'ipercolesterolemia (prof. P. Menna)
7. Principi di Farmacoterapia antiinfettiva (prof. P. Menna).

## Metodi didattici

Lezioni teoriche frontali attraverso presentazioni con supporto informatico (ppt)  
Lezioni con modalità "flipped classroom"

## Modalità di verifica dell'apprendimento

La verifica d'apprendimento si svolgerà alla fine del corso con una prova scritta, composta da 30 quesiti con risposte multiple, ed una prova orale facoltativa alla quale sarà possibile accedere solo se lo studente avrà raggiunto un punteggio di 18/30 nella prova scritta.

La verifica di apprendimento avrà per oggetto tutti gli argomenti teorici trattati a lezione e verrà formulata con l'obiettivo di verificare le conoscenze e le abilità acquisite dallo studente durante il corso di studio.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale:

Il voto finale (espresso in trentesimi ed eventuale lode) verrà assegnato secondo i seguenti principi:

**A. Prova scritta**

- Per ogni risposta esatta verrà attribuito 1 punto
  - Per ogni risposta errata o non data verranno attribuiti 0 punti
  - Il superamento dell'esame è ottenuto se lo studente raggiungerà un punteggio minimo di 18/ 30)
- Il punteggio ottenuto nella prova scritta fornisce il punteggio di partenza per il colloquio orale facoltativo

**B. Prova orale facoltativa**

- La prova orale si articolerà con un minimo di tre domande utili al docente per una complessiva valutazione dello studente

**Testi di riferimento**

1. B.G. Katzung, S.B. Masters, A.J. Trevor, Farmacologia generale e clinica, Piccin, 11° edizione.
2. Donald J Birkett. Elementi essenziali di Farmacocinetica, Piccin.
3. Karen Whalen. LE BASI DELLA FARMACOLOGIA, 3°edizione, Zanichelli.
4. Rossi, Cuomo, Riccardi et al. Farmacologia - Principi di base e applicazioni terapeutiche, IV edizione, Minerva Medica.
5. Altro materiale didattico: diapositive e articoli scientifici forniti dal docente.

**Risultati di apprendimento specifici**

Conoscenza e capacità di comprensione: conoscenza delle principali classi di farmaci e del loro impatto sulle patologie che richiedono interventi nutrizionali personalizzati.

Capacità di apprendimento: lo studente dovrà raggiungere una adeguata padronanza e capacità di collegamento degli argomenti generali e specifici di farmacocinetica, farmacodinamica, farmacoterapia. Inoltre, dovrà essere in grado di riconoscere le situazioni corrette oppure inappropriate per la prescrizione di un farmaco, anche in relazione a possibili interazioni farmacocinetiche e/o farmacodinamiche con alimenti per applicare un corretto protocollo nutrizionale

**L'attività didattica è offerta in:**

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

<b>Tipo corso</b>	<b>Corso di studio (Ordinamento)</b>	<b>Percorso</b>	<b>Crediti</b>	<b>S.S.D.</b>
Corso di Laurea Magistrale	Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana (2022)	comune	5	BIO/14

Stampa del 26/11/2025



# **Global Policy for Food Security [ 1202025 ]**

**Offerta didattica a.a. 2025/2026**

**Docenti:** MILITEZEGGA ABDUK MUSTAFA

**Periodo:** Primo Ciclo Semestrale

**Syllabus non pubblicato dal Docente.**

**L'attività didattica è offerta in:**

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

<b>Tipo corso</b>	<b>Corso di studio (Ordinamento)</b>	<b>Percorso</b>	<b>Crediti</b>	<b>S.S.D.</b>
Corso di Laurea Magistrale	Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana (2022)	Nutrizione umana	3	IUS/20

*Stampa del 26/11/2025*

# **Inglese tecnico scientifico [ 12022C3 ]**

**Offerta didattica a.a. 2025/2026**

**Docenti:** ROBERTA ARONICA

**Periodo:** Primo Ciclo Semestrale

## **Obiettivi formativi**

Il corso è finalizzato all'utilizzo della lingua inglese nell'ambito di tematiche inerenti l'alimentazione e la nutrizione umana e lo sviluppo sostenibile.

Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile (SDG):

Obiettivo 2: Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile.

## **Prerequisiti**

Propedeuticità:

Nessuna

Prerequisiti:

Nessuno

## **Contenuti del corso**

Il corso prevede che gli studenti approfondiscano tematiche inerenti ai contesti che caratterizzano il profilo professionale del Corso di Studi, attraverso la preparazione di lavori di gruppo da esporre in inglese. Gli studenti sono guidati nella ricerca del materiale, nell'acquisizione del linguaggio specifico e nelle tecniche di esposizione di un progetto.

## **Metodi didattici**

L'intero corso viene erogato attraverso lezioni frontali ed esercitazioni in aula stimolando gli studenti ad interagire tra di loro e con l'insegnante sul materiale fornito. Inoltre, gli studenti lavoreranno in gruppo alla preparazione di presentazioni su temi inerenti il loro ambito professionale da esporre in aula.

## **Modalità di verifica dell'apprendimento**

Esame di idoneità

La verifica dell'apprendimento viene effettuata attraverso una prova scritta con domande a carattere tecnico sugli argomenti affrontati durante il corso.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale

Il risultato della prova è espresso come giudizio di idoneità. Per conseguire l'idoneità lo studente dovrà ottenere un punteggio totale uguale o maggiore al 60%. Nella valutazione si terrà conto dell'accuratezza del lessico tecnico, della correttezza grammaticale e sintattica e dei contenuti.

## **Testi di riferimento**

Il docente provvederà a fornire il materiale didattico durante il corso.

## **Risultati di apprendimento specifici**

A conclusione del corso gli studenti dovranno dimostrare di avere adeguate conoscenze della lingua inglese con particolare riferimento ai lessici disciplinari e una buona comprensione dell'importanza dell'approccio multidisciplinare basato sull'integrazione di competenze.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Al termine del corso, lo studente dovrà essere in grado di:

– preparare ed esporre in inglese un progetto su tematiche inerenti i contesti del Corso di Studi utilizzando un appropriato linguaggio tecnico-scientifico

Autonomia di giudizio

Lo studente dovrà scegliere tra le tematiche inerenti l'alimentazione e lo sviluppo sostenibile proposte e approfondirne gli aspetti fondamentali

Abilità comunicative

Lo studente dovrà sviluppare l'abilità saper operare in contesti multidisciplinari, saper integrare le conoscenze acquisite nelle singole discipline in un sapere interdisciplinare necessario per affrontare qualsiasi problema complesso nel settore dell'alimentazione e della nutrizione umana e saper utilizzare in forma scritta e orale la lingua inglese in riferimento ai lessici disciplinari.

**L'attività didattica è offerta in:**

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

<b>Tipo corso</b>	<b>Corso di studio (Ordinamento)</b>	<b>Percorso</b>	<b>Crediti</b>	<b>S.S.D.</b>
Corso di Laurea Magistrale	Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana (2022)	comune	3	L-LIN/12, L-LIN/12

*Stampa del 26/11/2025*

## **Malnutrition [ 1202028 ]**

**Offerta didattica a.a. 2025/2026**

**Docenti:** YEGANEH MANON KHAZRAI

**Periodo:** Primo Ciclo Semestrale

**Syllabus non pubblicato dal Docente.**

**L'attività didattica è offerta in:**

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

<b>Tipo corso</b>	<b>Corso di studio (Ordinamento)</b>	<b>Percorso</b>	<b>Crediti</b>	<b>S.S.D.</b>
Corso di Laurea Magistrale	Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana (2022)	Nutrizione umana	1	MED/49

*Stampa del 26/11/2025*

# Microbiota Umano e Alimenti Fermentati [ 1202131 ]

**Offerta didattica a.a. 2025/2026**

**Docenti:** MARTA GIOVANETTI

**Periodo:** Primo Ciclo Semestrale

## Obiettivi formativi

L'insegnamento si pone l'obiettivo di fornire agli studenti una conoscenza approfondita del ruolo del microbiota sia dal punto di vista microbiologico (composizione e funzione dei microrganismi) che dal punto di vista immunologico (funzioni protettive e interazione con l'ospite). L'insegnamento mira, inoltre, a fornire conoscenze in merito agli alimenti fermentati e all'impatto che essi hanno sul microbiota umano.

L'insegnamento mira ad ampliare e consolidare le conoscenze inerenti a:

- composizione e funzioni delle principali componenti batteriche del microbiota umano, in particolare del tratto gastro-intestinale;
- differenze tra batteri commensali e patogeni in termini di fattori di virulenza e interazione con il sistema immunitario con particolare riferimento alle malattie a trasmissione alimentare;
- concetto di disbiosi del microbiota umano, le principali tecnologie impiegate nella caratterizzazione della diversità microbica e gli impieghi dei probiotici come approccio terapeutico nelle patologie correlate alla disbiosi;
- alimenti fermentati e microrganismi di interesse salutistico
- effetto degli alimenti fermentati sulla composizione del microbiota intestinale

## Prerequisiti

Conoscenze relative alla microbiologia, biologia molecolare e tecniche di identificazione microbica.

## Contenuti del corso

- Composizione e funzione del microbiota.
- Funzioni protettive e interazione con l'ospite.
- Microbiota gastro-intestinale.
- Batteri commensali vs patogeni.
- Fattori di virulenza.
- Malattie a trasmissione alimentare.
- Disbiosi del microbiota.
- Tecnologie di caratterizzazione microbica.
- Probiotici e terapie per disbiosi.
- Principali microrganismi probiotici
- Criteri di selezione dei probiotici
- Impiego di probiotici per la produzione di alimenti fermentati
- Alimenti funzionali fermentati lattiero-caseari
- Alimenti funzionali fermentati dei vegetali

## Metodi didattici

Il corso prevede l'erogazione di 2 CFU, caratterizzato da 16 ore di lezioni frontali. Le lezioni frontali saranno integrate da discussioni guidate su articoli scientifici recenti e rilevanti, al fine di stimolare il pensiero critico e approfondire la comprensione dei temi trattati. Durante le lezioni, verranno utilizzati diversi strumenti didattici, tra cui presentazioni multimediali, analisi di casi studio e dibattiti interattivi, per favorire un apprendimento dinamico e coinvolgente. Gli studenti saranno incoraggiati a partecipare attivamente alle discussioni e a condividere le proprie opinioni e domande per arricchire il processo di apprendimento collettivo.

## Modalità di verifica dell'apprendimento

A seconda del numero di iscritti, gli studenti, individualmente o in gruppi, dovranno presentare un articolo scientifico della durata massima di 20 minuti relativo ai temi trattati durante il corso. Questo servirà come punto di partenza per una discussione sull'articolo stesso e sugli argomenti affrontati durante il corso. Durante la discussione dell'articolo sono previste complessivamente 2 domande inerenti agli argomenti trattati durante il corso.

## Testi di riferimento

Materiale didattico fornito dai docenti e articoli scientifici.

**Risultati di apprendimento specifici**

Al fine di ottenere una valutazione sufficiente (18-21/30), lo studente dovrà dimostrare di aver acquisito la capacità di esaminare e di esporre in maniera critica un articolo scientifico inerente alle tematiche del corso. La risposta corretta alle due domande consentirà di ottenere una valutazione complessiva secondo i seguenti livelli:

- conoscenza essenziale: 18-21
- Buona conoscenza: 22-24
- Distinta conoscenza: 25-26
- Ottima conoscenza: 27-28
- Eccellente conoscenza: 29-30 e lode

**L'attività didattica è offerta in:**

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

<b>Tipo corso</b>	<b>Corso di studio (Ordinamento)</b>	<b>Percorso</b>	<b>Crediti</b>	<b>S.S.D.</b>
Corso di Laurea Magistrale	Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana (2022)	comune	2	BIO/19, AGR/16

*Stampa del 26/11/2025*

## Nutrition in Developing Countries [ 1202226 ]

**Offerta didattica a.a.** 2025/2026

**Docenti:** YEGANEH MANON KHAZRAI, NICOLA COLONNA, MILITEZEGGA ABDUK MUSTAFA, SARA CIMINI, MARIO DI GIULIO

**Periodo:** Primo Ciclo Semestrale

**Syllabus non pubblicato dal Docente.**

**L'attività didattica è offerta in:**

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

<b>Tipo corso</b>	<b>Corso di studio (Ordinamento)</b>	<b>Percorso</b>	<b>Crediti</b>	<b>S.S.D.</b>
Corso di Laurea Magistrale	Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana (2022)	Alimentazione nel mondo	10	MED/49, BIO/04, IUS/20, M-GGR/01, SECS-P/02, M-GGR/01

*Stampa del 26/11/2025*

## **Nutrizione e patologie digestive, metaboliche e pediatriche (NPMP) [ 1202224 ]**

**Offerta didattica a.a. 2025/2026**

**Docenti:** NICOLA NAPOLI, ANNAMARIA ALTOMARE, YEGANEH MANON KHAZRAI, PIETRO FERRARA

**Periodo:** Primo Ciclo Semestrale

**Syllabus non pubblicato dal Docente.**

**L'attività didattica è offerta in:**

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

<b>Tipo corso</b>	<b>Corso di studio (Ordinamento)</b>	<b>Percorso</b>	<b>Crediti</b>	<b>S.S.D.</b>
Corso di Laurea Magistrale	Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana (2022)	comune	15	MED/12, MED/49, MED/38, MED/13, MED/49

*Stampa del 26/11/2025*



# Nutrizione nelle malattie cardiovascolari [ 1202006 ]

**Offerta didattica a.a. 2025/2026**

**Docenti:** FRANCESCO GRIGIONI

**Periodo:** Primo Ciclo Semestrale

## Obiettivi formativi

L'obiettivo principale dell'insegnamento è quello di sviluppare competenze teorico-pratiche nell'ambito della prevenzione e del trattamento nutrizionale delle malattie cardiovascolari. Le lezioni frontali forniranno le conoscenze scientifiche di base e avanzate, mentre le attività interattive e di discussione stimoleranno la capacità critica e l'applicazione dei contenuti a casi clinici realistici. L'insegnamento contribuisce al raggiungimento dell'Obiettivo di Sviluppo Sostenibile (SDG) n. 3 dell'Agenda 2030: "Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età", promuovendo l'adozione di stili di vita salutari e sostenibili, con particolare riferimento alla dieta mediterranea come modello nutrizionale protettivo.

Al termine del corso, lo studente sarà in grado di:

- comprendere l'importanza della nutrizione nella prevenzione primaria e secondaria delle patologie cardiovascolari;
- riconoscere i principali fattori di rischio cardiovascolare e descriverne la fisiopatologia e le implicazioni cliniche;
- identificare le interazioni tra dieta, farmaci cardiovascolari e stato clinico del paziente;
- proporre interventi dietetici personalizzati in base al quadro clinico, secondo le più recenti linee guida internazionali.

## Prerequisiti

nessuno

## Contenuti del corso

Fattori di rischio cardiovascolare e prevenzione con particolare attenzione agli aspetti nutrizionali;

Dieta e patologie cardiovascolari;

Effetti cardiovascolari di nutrienti e altri elementi presenti nei diversi regimi dietetici, con particolare attenzione alla dieta mediterranea;

Interazione tra farmaci cardiovascolari e il cibo;

Imparare come riconoscere segni e sintomi delle più comuni patologie cardiovascolari utili per una efficace

collaborazione con le altre figure professionali che si occupano del percorso diagnostico e terapeutico dei pazienti;

Patofisiologia, diagnosi e basi di trattamento delle malattie cardiovascolari funzionali ad un corretto intervento dieto-terapico.

## Metodi didattici

L'insegnamento sarà erogato attraverso:

Lezioni frontali (80%): finalizzate a fornire le conoscenze teoriche necessarie per comprendere il ruolo dell'alimentazione nella prevenzione e nel trattamento delle patologie cardiovascolari, con riferimento alle linee guida internazionali e ai principali modelli dietetici.

Discussione guidata di temi di ricerca e casi clinici (20%): mirata a sviluppare capacità critiche, abilità comunicative e competenze applicative, stimolando l'integrazione tra teoria e pratica.

Queste modalità didattiche sono scelte per garantire un apprendimento attivo e riflessivo, in linea con gli obiettivi formativi del corso, e per favorire lo sviluppo di competenze trasversali utili alla futura pratica professionale.

## Modalità di verifica dell'apprendimento

La valutazione della preparazione dello studente si basa su una prova orale finale, che ha l'obiettivo di accertare la conoscenza e la comprensione degli argomenti trattati, la capacità di ragionamento critico e l'applicazione delle nozioni acquisite nella prevenzione e gestione nutrizionale delle malattie cardiovascolari. L'esame è organizzato individualmente in sede istituzionale e si svolge in presenza, con tempi e modalità calendarizzati secondo le sessioni ufficiali dell'Ateneo.

Durante la prova orale verranno proposte domande aperte che richiederanno allo studente di:

- dimostrare la comprensione dei principali fattori di rischio cardiovascolare e della loro interazione con l'alimentazione;
- proporre soluzioni dietetiche adeguate in base alle condizioni cliniche descritte;
- integrare nozioni di fisiopatologia con interventi nutrizionali mirati.

La valutazione finale sarà espressa in trentesimi, secondo i seguenti criteri:

18-22: conoscenze limitate, esposizione poco chiara;

23-26: conoscenze di base, esposizione adeguata;

27-29: buona comprensione, esposizione chiara e strutturata;

30-30L: conoscenze approfondite, capacità critica e ottima padronanza dei contenuti.

## Testi di riferimento

Sarà fornito materiale didattico relativo alle lezioni

L J Visseren and others, 2021 ESC Guidelines on cardiovascular disease prevention in clinical practice: Developed by the Task Force for cardiovascular disease prevention in clinical practice with representatives of the European Society of Cardiology and 12 medical societies With the special contribution of the European Association of Preventive Cardiology (EAPC), European Heart Journal, Volume 42, Issue 34, 7 September 2021, Pages 3227–3337

• 2019 ACC/AHA Guideline on the Primary Prevention of Cardiovascular Disease: A Report of the American College of Cardiology/American Heart Association Task Force on Clinical Practice. Guidelines. Arnett DK et al. J Am Coll Cardiol. 2019 Mar 17.

• Casas R, Ramon Estruch R, Castro-Barquero S, Sacanella E. Nutrition and Cardiovascular Health. Int J Mol Sci. 2018 Dec; 19(12): 3988.

• Bowen KJ1, Sullivan VK1, Kris-Etherton PM1, Petersen KS2. Nutrition and Cardiovascular Disease-an Update. Curr Atheroscler Rep. 2018 Jan 30;20(2):8

• Ross R. Atherosclerosis--an inflammatory disease. N Engl J Med 1999 Jan 14;340(2):115-26.

• Tapsell LC, Neale EP, Probst Y. Dietary Patterns and Cardiovascular Disease: Insights and Challenges for Considering Food Groups and Nutrient Sources. Curr Atheroscler Rep. 2019 Feb 11;21(3):9

• Badimon L, Chagas P, Chiva-Blanch G. Diet and Cardiovascular Disease: Effects of Foods and Nutrients in Classical and Emerging Cardiovascular Risk Factors. Curr Med Chem. 2017 Apr 27

• Osservatorio Epidemiologico Cardiovascolare/Health Examination Survey Research Group Cardiovascular health in Italy. Ten-year surveillance of cardiovascular diseases and risk factors: Osservatorio Epidemiologico Cardiovascolare/Health Examination Survey 1998-2012. Eur J Prev Cardiol. 2015 Sep;22(2 Suppl):9-37.

• Benjamin, E.J.; Blaha, M.J.; Chiuve, S.E et al. Heart Disease and Stroke Statistics-2017 Update: A Report from the American Heart Association. Circulation 2017, 35, e146–e603

• Moran AE, Forouzanfar MH, Roth GA, et al Temporal trends in ischemic heart disease mortality in 21 world regions, 1980 to 2010: the Global Burden of Disease 2010 study. Circulation 2014;129:1483–1492

• Konstantinidou V, Daimiel L, Ordovás JM Personalized nutrition and cardiovascular disease prevention: From Framingham to PREDIMED. Adv Nutr. 2014 May 14;5(3):368S-71S

• Ros E et al. Mediterranean diet and cardiovascular health: Teachings of the PREDIMED study. Adv Nutr. 2014 May 14;5(3):330S-6S

• Lakkur S, Judd SE. Diet and Stroke: Recent Evidence Supporting a Mediterranean-Style Diet and Food in the Primary Prevention of Stroke. Stroke. 2015 Jul;46(7):2007-11

• Novo G, Novo S. et al. Impact of preclinical carotid atherosclerosis on global cardiovascular risk stratification and events in a 10-year follow-up: comparison between the algorithms of the Framingham Heart Study, the European SCORE and the Italian 'Progetto Cuore'. J Cardiovasc Med (Hagerstown). 2019 Feb;20(2):91-96.

• Jáuregui-Garrido B, Jáuregui-Lobera. Interactions between antihypertensive drugs and food. Nutr Hosp. 2012 Nov-Dec;27(6):1866-75.

• Jáuregui-Garrido B, Jáuregui-Lobera I. Interactions between antiarrhythmic drugs and food. J Nutr Hosp. 2012 Sep-Oct;27(5):1399-407.

• Palmieri L et al. Evaluation of the global cardiovascular absolute risk: the Progetto CUORE individual score. Ann Ist Super Sanità 2004;40:393-9.

## Risultati di apprendimento specifici

Conoscenza e capacità di comprensione

Al termine del corso, lo studente avrà acquisito una solida conoscenza dei principali fattori di rischio cardiovascolare, dei meccanismi fisiopatologici alla base delle patologie cardiovascolari e del ruolo della nutrizione nella loro prevenzione e gestione, sia primaria che secondaria. Sarà inoltre in grado di comprendere le linee guida nutrizionali internazionali e il razionale scientifico delle principali strategie dietetiche.

Conoscenza e capacità di comprensione applicate

Lo studente sarà in grado di applicare le conoscenze acquisite all'analisi di casi clinici e a contesti reali, elaborando proposte dietetiche personalizzate in base al profilo di rischio cardiovascolare del paziente, tenendo conto di eventuali terapie farmacologiche e delle possibili interazioni con il regime alimentare.

Autonomia di giudizio

Lo studente svilupperà la capacità di valutare in modo critico le evidenze scientifiche relative alla nutrizione cardiovascolare, selezionando fonti affidabili e integrando dati epidemiologici e clinici nella formulazione di interventi preventivi o terapeutici.

Abilità comunicative

Sarà in grado di comunicare in modo chiaro ed efficace, sia con i colleghi che con i pazienti, i concetti relativi alla prevenzione cardiovascolare e alla corretta alimentazione, utilizzando un linguaggio adeguato al contesto (scientifico o divulgativo) e promuovendo l'adesione a stili di vita sani.

Capacità di apprendere

Lo studente svilupperà competenze di apprendimento autonomo e permanente, acquisendo strumenti metodologici

per l'aggiornamento continuo nel campo della nutrizione cardiovascolare e delle linee guida internazionali, anche in vista della pratica professionale e di eventuali percorsi di approfondimento

**L'attività didattica è offerta in:**

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

<b>Tipo corso</b>	<b>Corso di studio (Ordinamento)</b>	<b>Percorso</b>	<b>Crediti</b>	<b>S.S.D.</b>
Corso di Laurea Magistrale	Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana (2022)	Nutrizione umana	1	MED/11
Corso di Laurea Magistrale	Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana (2022)	Alimentazione nel mondo	1	MED/11

*Stampa del 26/11/2025*

## **Prova finale [ 12022PF ]**

**Offerta didattica a.a. 2025/2026**

**Docenti:**

**Periodo:** Secondo Ciclo Semestrale

**Syllabus non pubblicato dal Docente.**

**L'attività didattica è offerta in:**

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

<b>Tipo corso</b>	<b>Corso di studio (Ordinamento)</b>	<b>Percorso</b>	<b>Crediti</b>	<b>S.S.D.</b>
Corso di Laurea Magistrale	Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana (2022)	Nutrizione umana	18	PROFIN_S

*Stampa del 26/11/2025*

# **Sindrome metabolica e endocrinologia dell'obesità [ 1202009 ]**

**Offerta didattica a.a. 2025/2026**

**Docenti:** SILVIA MANFRINI

**Periodo:** Primo Ciclo Semestrale

## **Obiettivi formativi**

Obiettivi formativi specifici: L'insegnamento si propone di trasmettere allo studente i principi fisiopatologici della sindrome metabolica e dell'organo adiposo e l'interplay di questo con gli altri organi endocrini.

L'insegnamento si propone di trasmettere allo studente i principi fisiopatologici della sindrome metabolica e dell'organo adiposo e l'interplay di questo con gli altri organi endocrini.

L'insegnamento si propone di potenziare negli studenti la capacità di formulare correttamente consigli alimentari per gruppi di popolazioni o singoli individui affetti da sindrome metabolica e/o obesità, mentre non sono previste abilità o procedimenti che abbiano un risvolto operativo specifico nella pratica clinica

## **Prerequisiti**

nessuna

## **Contenuti del corso**

1. Il tessuto adiposo organo endocrino
  - Obesità e grasso addominale
  - Obesità –sistema nervoso centrale- ipotalamo
2. Il tessuto adiposo e complicanze
  - Endocrine ( PCOS- testosterone)
  - Cv/OSAS
  - Tumori
3. Sindrome metabolica I:
  - correlazione con l'ipertensione
  - correlazione con stato protrombotico e proinfiammatorio
4. Sindrome metabolica II:
  - correlazione con il metabolismo dei glucidi
  - correlazione con il metabolismo lipidi

## **Metodi didattici**

Lezioni frontali con metodo interattivo

## **Modalità di verifica dell'apprendimento**

La verifica dell'apprendimento avverrà attraverso un esame orale, nel quale lo studente dovrà dimostrare di aver una adeguata conoscenza delle problematiche patofisiologie affrontate, in termini di meccanismi che le determinano e delle loro relazioni con l'alimentazione. Lo studente dovrà inoltre dimostrare di saper applicare un protocollo nutrizionale personalizzato e adeguato alle diverse situazioni patologiche relative alla sindrome metabolica e all'endocrinologia dell'obesità.

## **Testi di riferimento**

S. Fiorentino, L. F. Rodella, V. Bonazza, V. Cervelli, P. Gentile, Il tessuto adiposo Monduzzi Editore

## **Risultati di apprendimento specifici**

adeguata conoscenza delle problematiche patofisiologie affrontate, in termini di meccanismi che le determinano e delle loro relazioni con l'alimentazione

**L'attività didattica è offerta in:**

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

<b>Tipo corso</b>	<b>Corso di studio (Ordinamento)</b>	<b>Percorso</b>	<b>Crediti</b>	<b>S.S.D.</b>
Corso di Laurea Magistrale	Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana (2022)	Nutrizione umana	1	MED/13
Corso di Laurea Magistrale	Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana (2022)	Alimentazione nel mondo	1	MED/13

*Stampa del 26/11/2025*

## **Tirocinio [ 12022T3 ]**

**Offerta didattica a.a. 2025/2026**

**Docenti:**

**Periodo:** Secondo Ciclo Semestrale

**Syllabus non pubblicato dal Docente.**

**L'attività didattica è offerta in:**

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

<b>Tipo corso</b>	<b>Corso di studio (Ordinamento)</b>	<b>Percorso</b>	<b>Crediti</b>	<b>S.S.D.</b>
Corso di Laurea Magistrale	Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana (2022)	comune	4	NN

*Stampa del 26/11/2025*

# Transizione Università Lavoro: Opportunità e Cultura Previdenziale [ 1202227 ]

**Offerta didattica a.a. 2025/2026**

**Docenti:** SERENA CAPURSO

**Periodo:** Primo Ciclo Semestrale

## Obiettivi formativi

L'insegnamento si propone di fornire agli studenti la conoscenza delle dinamiche del mercato del lavoro libero professionale del biologo nutrizionista. Saranno illustrati i possibili sbocchi professionali nel pubblico, nel privato e in azienda.

Sarà analizzato il funzionamento del sistema previdenziale italiano: (casce professionali (Enpab), previdenza pubblica, e complementare. Particolare risalto sarà dato al ruolo della previdenza durante tutta la carriera lavorativa e per la sostenibilità economica in fase di quiescenza.

L'insegnamento sarà orientato all'acquisizione di una mentalità proattiva improntata al problem-solving, fondamentale per affrontare la transizione dal mondo universitario a quello lavorativo, per rendere analitici i processi decisionali in merito al presente e al futuro professionale e previdenziale.

Risultati di apprendimento attesi.

- Conoscenza e capacità di comprensione: lo studente dovrà sviluppare conoscenze e abilità che gli consentano di utilizzare le informazioni apprese durante gli studi universitari nella pratica dell'attività professionale.

- Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Le conoscenze acquisite dovranno costituire un punto di riferimento per affrontare in maniera indipendente e critica le problematiche inerenti alla previdenza, alla fiscalità e alla professione, consentendo di pianificare e gestire con efficacia e responsabilità la propria attività professionale.

- Autonomia di giudizio: L'autonomia di giudizio sarà incoraggiata attraverso l'analisi dei dati a disposizione, spiegando i fattori che hanno portato a sostenere una specifica interpretazione e promuovendo discussioni sulla validità di proposte alternative.

- Abilità comunicative: Le capacità comunicative saranno potenziate attraverso il workshop, dove gli studenti dovranno fare presentazioni utilizzando gli strumenti tecnici e informatici appropriati. In questo modo, lo studente potrà sviluppare una solida abilità nel trasmettere le proprie conoscenze in modo efficace e chiaro.

- Capacità di apprendimento: oltre a sviluppare le competenze e le conoscenze necessarie per superare l'esame, lo studente dovrà adottare un metodo di apprendimento che gli consenta di esercitare la libera professione in modo autonomo e indipendente, comprendendo l'importanza di un costante aggiornamento e approfondimento su tematiche fiscali e previdenziali. Lo studente sarà in grado di comprendere le dinamiche del lavoro dipendente sia in ambito pubblico e che privato.

## Prerequisiti

non ci sono prerequisiti

## Contenuti del corso

- Il Ruolo del Biologo Nutrizionista: Panoramica delle responsabilità professionali e delle opportunità lavorative.

Analisi delle richieste di mercato e sbocchi occupazionali. Normative e Regolamentazioni: Quadro normativo della professione, obblighi legali e requisiti per l'esercizio della professione.

- Strategie di Inserimento Professionale e Autoimprenditorialità nel Settore Nutrizionale. Avviare uno Studio di Consulenza Nutrizionale: Passi fondamentali per avviare la propria attività professionale, gestione amministrativa, fiscale e marketing. Collaborazioni Professionali: Come stabilire e mantenere collaborazioni con altre figure professionali (medici, psicologi, dietisti, laboratori, ecc.). La Comunicazione e il Branding per il Nutrizionista: Strategie per sviluppare un'immagine professionale efficace e attrarre nuovi clienti/pazienti.

- Saranno analizzate le modalità di esercizio della professione in forma singola o aggregata (studi associati, società tra professionisti, consorzi...)

- Cultura Previdenziale e Pianificazione Finanziaria per il Biologo Nutrizionista. Introduzione alla Cultura Previdenziale: Comprensione del sistema previdenziale italiano con un focus sulla previdenza per i liberi professionisti. La differenza tra la previdenza obbligatoria e Complementare, integrativa e fondi pensione per garantire una sicurezza economica a lungo termine. Pianificazione economica Personale e Professionale: Come gestire le finanze personali e dell'attività professionale, pianificazione degli investimenti e del risparmio. Gestione del tempo.

## Metodi didattici

Lezioni frontali con presentazioni power point.

Attività d'aula interattive

Una percentuale, inferiore al 25%, sarà dedicata ad esercitazioni pratiche, Workshop e simulazioni: Creazione di un



Business Plan per lo Studio Nutrizionale (inclusa l'analisi dei costi di avvio, pricing dei servizi, e strategie di marketing).

### **Modalità di verifica dell'apprendimento**

il corso prevede l'acquisizione di una idoneità, che si baserà sulla presenza alle lezioni sulla partecipazione attiva ai dibattiti in aula e alla prove pratiche

### **Testi di riferimento**

Materiale didattico di supporto all'apprendimento  
Dispense del docente.

Altro materiale quali documenti istituzionali a livello nazionale e europeo, articoli di riviste scientifiche e/o presentazioni PowerPoint di argomenti selezionati saranno all'occorrenza messi a disposizione degli studenti.

**L'attività didattica è offerta in:**

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

<b>Tipo corso</b>	<b>Corso di studio (Ordinamento)</b>	<b>Percorso</b>	<b>Crediti</b>	<b>S.S.D.</b>
Corso di Laurea Magistrale	Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana (2022)	comune	1	MED/49

*Stampa del 26/11/2025*