



Università San Raffaele



Scienze della Nutrizione Umana

(Durata 2 anni, CFU 120, classe LM-61)

Indirizzo Nutrizione e Nutraceutica

Modalità di ammissione

Per l'accesso alla laurea magistrale LM61 gli studenti dovranno dimostrare di possedere i requisiti curriculari (laurea triennale o altro titolo di studio equipollente anche conseguito all'estero, riconosciuto idoneo ai sensi delle leggi vigenti) e le competenze necessarie all'accesso che sono definite dal regolamento del corso di studio.

In particolare, per l'accesso diretto al Corso di Studio, occorrerà aver conseguito nel corso del proprio curriculum accademico:
almeno 20 CFU nell'Area Biologica, Biochimica e Medico Clinica;
almeno 20 CFU nell'Area Giuridica, Economica e Matematico Statistica
almeno 20 CFU nell'Area Tecnologia sicurezza e chimica degli alimenti
È inoltre richiesto un livello B1 di Inglese.

Un'apposita Commissione effettuerà una valutazione dei titoli e delibererà se le competenze necessarie siano possedute ai fini dell'iscrizione. Nel caso le competenze siano da recuperare l'Ateneo organizzerà delle attività compensative di recupero che dovranno essere acquisite prima dell'iscrizione al corso di studi.

La verifica delle stesse avverrà tramite un test/colloquio in forma scritta o orale prima dell'iscrizione. In caso di esito positivo lo studente potrà iscriversi al corso di studi.

Nutrizione

Obiettivi formativi del Corso

Il Corso di Laurea in Scienze della Nutrizione Umana offre insegnamenti selezionati per l'inserimento professionale del laureato e finalizzati ad un elevato livello di approfondimento delle basi conoscitive già maturate. Le materie di studio si integrano in un'ottica multidisciplinare al fine di offrire un percorso formativo che abbracci le tematiche inerenti la nutrizione in tutte le sue sfaccettature.

Nell'ambito delle discipline biomediche, i laureati magistrali di questa classe dovranno possedere conoscenze specifiche e approfondite su:

i principali parametri della Biochimica e della Biochimica e Biologia Molecolare Clinica collegati con il fabbisogno e il metabolismo dei nutrienti e dei non nutrienti fisiologicamente attivi, nonché utili per la valutazione dello stato nutrizionale l'organizzazione cellulare e la classificazione degli organismi viventi (anche sulla base delle teorie evolutive);

la relazione fra nutrienti e modulazione dell'assetto genico e del proteoma, nonché gli effetti sul metabolismo cellulare di inquinanti industriali e additivi alimentari la relazione fra gli alimenti e i microrganismi che in essi si sviluppano, sia dal punto di vista della loro conservazione che come veicolo di patologie e intossicazioni.

Nell'ambito delle discipline della nutrizione umana, i laureati magistrali dovranno conoscere:

le tecniche di valutazione dello stato nutrizionale, i concetti di dieta bilanciata e di fabbisogno nutrizionale, anche in relazione alle diverse età e condizioni dell'organismo, gli effetti metabolici delle diete ipocaloriche più diffuse, il meccanismo d'azione e l'interazione dei farmaci con i nutrienti, l'azione degli integratori alimentari e dei nutraceutici, la regolazione endocrina del metabolismo, l'impatto delle malattie legate alla malnutrizione in eccesso o in difetto sulla Sanità Pubblica, gli aspetti fisio-patologici dell'apparato digerente, il ruolo che esso svolge nello sviluppo delle intolleranze alimentari e la sua correlazione con le patologie e il sistema immunitario umano in quanto ospite di microrganismi probiotici.

Nell'area tecnologica e della gestione agroalimentare, i laureati dovranno conoscere:

la composizione degli alimenti, nonché le tecniche più avanzate per la lavorazione e la conservazione del cibo, oltre agli eventi di trasformazione chimica indotti dalla sua cottura, le più comuni strumentazioni per le analisi di laboratorio e i principi su cui si basano le relative tecniche, le malattie da microrganismi trasmesse dagli animali domestici e dal terreno e causate dalle loro tossine diffuse nelle derrate alimentari, le principali norme giuridiche che regolano la circolazione delle derrate a livello nazionale e comunitario.

Inoltre i laureati magistrali dovranno conoscere:

l'effetto delle carenze vitaminiche sul sistema nervoso centrale e l'aspetto psicologico e psichiatrico dei disturbi del comportamento alimentare le principali patologie correlate ai disturbi nutrizionali, come la malattia celiaca, la sindrome metabolica e i deficit nutrizionali le nuove tecniche di Chirurgia dell'obesità e della malnutrizione conseguente ad alcuni interventi chirurgici

le problematiche economiche e gestionali riguardanti la sfera produttiva e il marketing delle produzioni agro-alimentari la fisiologia ed interazione ambientale delle piante, in particolare di quelle di interesse alimentare l'anatomia dell'apparato gastroenterico, la sua regolazione endocrina, e le sue malformazioni collegate a patologie il laureato magistrale dovrà inoltre

essere in grado di applicare i principali test statistici per l'elaborazione dei dati risultato di analisi cliniche o della ricerca epidemiologica.

Funzione e competenze

Il Corso di Studio in Scienze della Nutrizione Umana offre insegnamenti selezionati per l'inserimento professionale del laureato e finalizzati ad un elevato livello di approfondimento delle basi conoscitive già maturate.

Le materie di studio si integrano in un'ottica multidisciplinare al fine di offrire un percorso formativo che abbracci le tematiche inerenti la nutrizione in tutte le sue sfaccettature (si veda a tal proposito il piano degli studi).

Gli ambiti disciplinari a cui appartengono gli insegnamenti del corso sono, l'Area Biochimica, la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare e la Nutrizione umana. Il corso si articola in 120 CFU, con insegnamenti suddivisi in due anni di corso. È previsto un tirocinio e la laurea è subordinata alla discussione di una elaborato finale o tesi.

Sbocchi occupazionali

I laureati del Corso di Studi in Scienze della Nutrizione potranno trovare sbocchi professionali nel settore dell'Alimentazione e della Nutrizione umana e delle scienze della vita.

Il laureato avrà sia possibilità di impiego in azienda che capacità adeguate per svolgere attività imprenditoriale e di libero professionista, previo superamento dell'esame di Stato e iscrizione all'ordine dei Biologi, negli ambiti precedentemente individuati.

I laureati potranno inserirsi in azienda alimentari, dietetiche, farmaceutiche e in laboratori di controllo e sperimentazione di tecnologie alimentari. Inoltre, le competenze maturate potranno essere messe a frutto in realtà che si occupano di progettazione, sviluppo e valorizzazione di prodotti alimentari (funzionali e tradizionali), oltre che della gestione di sistemi di certificazione.

I laureati, oltre che nel settore privato, potranno accedere a posizioni all'interno del settore pubblico, ad esempio in contesti di programmi sanitari nazionali e regionali, avendo un ruolo attivo nella progettazione e partecipazione alla progettazione, monitoraggio e valutazione di programmi nutrizionali.

Nutraceutica

Obiettivi formativi

Il percorso in Nutraceutica della Laurea Magistrale LM61 ha come obiettivo quello di fornire una preparazione volta all'acquisizione di conoscenze capacità e competenze nell'ambito dell'alimentazione e nutrizione in una prospettiva funzionale alla nutraceutica.

Particolare attenzione verrà quindi posta al tema degli integratori alimentari, alimenti funzionali e medicali e ai nutraceutici.

Il laureato magistrale della LM61 – Nutraceutica avrà quindi conoscenze specifiche inerenti il valore nutrizionale degli alimenti, nonché le funzioni terapeutiche e le proprietà dei medesimi; anche l’impatto dei processi di trasformazioni sulle proprietà degli alimenti verrà studiato, oltre agli aspetti fisio-biologici e microbiologici che legano nutrienti e organismo.

Funzione e competenze

Il percorso in Nutraceutica della Laurea Magistrale LM61 ha come obiettivo quello di fornire una preparazione volta all’acquisizione di conoscenze capacità e competenze nell’ambito dell’alimentazione e nutrizione in una prospettiva funzionale alla nutraceutica.

Particolare attenzione verrà quindi posta al tema degli integratori alimentari, alimenti funzionali e medicali e ai nutraceutici.

Il laureato magistrale della LM61 – Nutraceutica avrà quindi conoscenze specifiche inerenti il valore nutrizionale degli alimenti, nonché le funzioni terapeutiche e le proprietà dei medesimi; anche l’impatto dei processi di trasformazioni sulle proprietà degli alimenti verrà studiato, oltre agli aspetti fisio-biologici e microbiologici che legano nutrienti e organismo.

Sbocchi occupazionali

I laureati della laurea magistrale LM61 – Nutraceutica potranno trovare sbocchi professionali nel settore dell’Alimentazione e della Nutrizione umana e delle Scienze della vita (biologia).

Il laureato avrà sia possibilità di impiego in azienda che capacità adeguate per svolgere attività imprenditoriale e di libero professionista, previo superamento dell'esame di Stato e iscrizione all'ordine dei Biologi, negli ambiti precedentemente individuati.

I laureati potranno inserirsi in azienda alimentari, dietetiche, farmaceutiche e in laboratori di controllo e sperimentazione di tecnologie alimentari. Inoltre, le competenze maturate potranno essere messe a frutto in realtà che si occupano di progettazione, sviluppo e valorizzazione di prodotti alimentari funzionali o tradizionali, oltre che della gestione di sistemi di certificazione. I laureati, oltre che nel settore privato, potranno accedere a posizioni all’interno del settore pubblico, ad esempio in contesti di programmi sanitari nazionali e regionali, avendo un ruolo attivo nella progettazione e partecipazione alla progettazione, monitoraggio e valutazione di programmi nutrizionali.