

Università degli Studi di Napoli Federico II
Laurea Magistrale
in SCIENZE DELLA NUTRIZIONE UMANA
D.M. 22/10/2004, n. 270

Regolamento didattico - anno accademico 2022/2023

ART. 1 Premessa

Denominazione del corso	SCIENZE DELLA NUTRIZIONE UMANA
Denominazione del corso in inglese	SCIENCE OF HUMAN NUTRITION
Classe	LM-61 Classe delle lauree magistrali in Scienze della nutrizione umana
Facoltà di riferimento	
Altre Facoltà	
Dipartimento di riferimento	Dipartimento di Medicina clinica e Chirurgia
Altri Dipartimenti	
Durata normale	2
Crediti	120
Titolo rilasciato	Laurea Magistrale in SCIENZE DELLA NUTRIZIONE UMANA
Titolo congiunto	No
Atenei convenzionati	
Doppio titolo	
Modalità didattica	Convenzionale
Il corso è	di nuova istituzione
Data di attivazione	
Data DM di approvazione	
Data DR di approvazione	
Data di approvazione del consiglio di facoltà	
Data di approvazione del senato accademico	14/02/2013
Data parere nucleo	28/01/2008
Data parere Comitato reg. Coordinamento	

Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	18/01/2008 07/07/2017
Massimo numero di crediti riconoscibili	0
Corsi della medesima classe	
Numero del gruppo di affinità	
Sede amministrativa	
Sedi didattiche	NAPOLI (NA)
Indirizzo internet	http://n71.corsidistudio.unina.it/
Ulteriori informazioni	

ART. 2 Obiettivi formativi specifici del corso e descrizione del percorso formativo

Il corso di Laurea in Scienze della Nutrizione Umana può contare su competenze diversificate del proprio corpo docente che consentono di valorizzare le molteplici competenze proprie di questa classe di laurea. Nell'organico della Scuola di Medicina sono infatti presenti docenti appartenenti agli SSD di Biochimica, Biologia, Biochimica Clinica e Biologia Molecolare Clinica, Gastroenterologia, Endocrinologia, Fisiologia Umana, Medicina Interna, Genetica Medica, Pediatria, Scienze Tecniche dietetiche applicate, previste nel disegno culturale comune di questa classe di Laurea (LM61). L'offerta formativa è stata completata con l'inserimento di aree culturali importanti per la figura del nutrizionista quali, ad esempio, Patologia Generale, Scienze e tecniche di Medicina di Laboratorio, Igiene Generale e Applicata, Metodi e didattica dell'attività Motoria, Inglese e Informatica. Per intraprendere il Corso di Laurea in Scienze della Nutrizione Umana sono stati considerati indispensabili i saperi e le competenze acquisibili attraverso un percorso di laurea triennale in discipline scientifiche e, come successivamente riportato, definendo le Classi di Laurea che consentono l'accesso. Oltre a rispettare appieno gli obiettivi qualificanti della classe descritti nel DM 270, l'obiettivo formativo che caratterizza in modo particolare il corso di Laurea in Scienze della Nutrizione Umana è quello di costruire la nuova figura del Nutrizionista con approfondite conoscenze dell'influenza degli alimenti sullo stato di salute e di benessere dell'uomo e sulla prevenzione delle malattie, incluse quelle metaboliche e le altre patologie cronico-degenerative, nonché delle problematiche nutrizionali di popolazioni, in particolari condizioni fisiologiche quali gravidanza, allattamento, crescita, invecchiamento, senescenza ed attività sportiva. Ciò rende il laureato capace di operare in situazioni finalizzate alla corretta applicazione dell'alimentazione, utilizzando anche nuove tecnologie quali nutrigenomica e proteomica applicate alla nutrizione umana e di valutare la qualità, la sicurezza e l'idoneità degli alimenti per il consumo umano. La progettazione del percorso formativo ha previsto l'articolazione del corso in 10 corsi integrati di cui tre uno a scelta dello studente, di due laboratori, uno di Informatica ed uno linguistico, di altre conoscenze utili per l'inserimento nel modo del lavoro e del conclusivo esame di laurea nel quale lo studente relaziona in maniera dettagliata sui risultati di un lavoro sperimentale.

. Nei 10 corsi integrati è stato inserito un corso integrato teorico pratico di Laboratorio Nutrizionale costituito da 5 CFU di Scienze Tecniche Dietetiche Applicate (cfr Allegati Attività Formative e Manifesto degli Studi).

Il percorso formativo prevede inoltre la possibilità di svolgere tirocinio sia presso strutture interne che extra-moenia. L'acquisizione delle conoscenze, indicate dettagliatamente nei Descrittori europei di seguito riportati, è accertata mediante colloqui, prove in itinere ed esami finalizzati alla valutazione del processo formativo proposto dal corso di studio.

ART. 3 Profilo professionale e Sbocchi occupazionali

Nutrizionista

3.1 Funzioni

Il Corso di Laurea in Scienze della Nutrizione Umana è in grado di fornire completa padronanza del metodo scientifico di indagine sugli stili alimentari e di valutazione delle proprietà salutari di alimenti e diete, rendendo i laureati capaci di lavorare con ampia autonomia, anche assumendo responsabilità di progetti, strutture e personale. Il percorso del Corso di Laurea porta alla formazione di una figura professionale capace di implementare una corretta alimentazione in base ai fabbisogni nutrizionali dei singoli individui e di gruppi di popolazione, utilizzando anche nuove metodologie di ricerca quali la nutrigenomica e le altre omiche, e di valutare la qualità, la sicurezza e la salubrità di alimenti, alimenti funzionali, nutraceutici e pattern alimentari.

3.2 Competenze

Il dottore magistrale in Scienze della Nutrizione Umana è in possesso di competenze specifiche per svolgere le seguenti attività:

- * Valutazione delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti e della biodisponibilità dei loro componenti;
- * Valutazione degli alimenti, degli alimenti funzionali e dei nutraceutici in relazione al loro impatto sulla salute dell'uomo;
- * Valutazione delle abitudini alimentari e dello stato nutrizionale di individui e popolazioni;
- * Controllo di qualità delle filiere di trasformazione e distribuzione degli alimenti per quanto attiene agli aspetti nutrizionali e ai potenziali rischi per la salute;
- * Progettazione di programmi nutrizionali rivolti a individui e gruppi di popolazione;
- * Attività di consulenza nel settore dell'alimentazione umana inclusa l'informazione dei consumatori;
- * Attività di formazione, educazione e divulgazione in tema di qualità nutrizionale e corretti stili di vita;
- * Ricerca scientifica di base e applicata.

3.3 Sbocco

I laureati magistrali in Scienze della Nutrizione Umana potranno inserirsi all'interno di aziende agroalimentari, nei laboratori di controllo e sperimentazione di tecnologie per nuovi alimenti, nelle aziende di ristorazione collettiva, nella sanità pubblica, svolgendo le seguenti attività:

- * Valutazione delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti e delle loro modificazioni indotte dai processi tecnologici e biotecnologici;
- * Sorveglianza delle abitudini alimentari della popolazione;
- * Analisi della biodisponibilità dei nutrienti negli alimenti e negli integratori alimentari e dei loro effetti sulla salute dell'uomo;
- * Valutazione della sicurezza degli alimenti e della loro idoneità per il consumo

ART. 3 Profilo professionale e Sbocchi occupazionali

umano;

- * Ricerca sui rapporti tra alimentazione e salute;
- * Valutazione dello stato di nutrizione di gruppi di popolazione e di singoli individui;
- * Educazione nutrizionale per gli operatori istituzionali e per la popolazione generale;
- * Interventi nutrizionali rivolti ad individui e gruppi di popolazione.

Il corso prepara alle professioni di

Classe		Categoria		Unità Professionale	
2.3.1	Specialisti nelle scienze della vita	2.3.1.1	Biologi, botanici, zoologi e professioni assimilate	2.3.1.1.1	Biologi e professioni assimilate
2.3.1	Specialisti nelle scienze della vita	2.3.1.1	Biologi, botanici, zoologi e professioni assimilate	2.3.1.1.4	Biotechnologi
2.6.2	Ricercatori e tecnici laureati nell'università	2.6.2.2	Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze della vita e della salute	2.6.2.2.1	Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze biologiche

ART. 4 Requisiti e conoscenze richieste per l'accesso

Il Corso di Laurea in Scienze della Nutrizione Umana è istituito con programmazione locale degli accessi ai sensi della legge 2 agosto 1999 n. 264 art. 2.

L'utenza sostenibile è fissata in n. 60 iscritti al I anno di Corso.

L'adeguata preparazione personale richiesta per l'accesso alla Laurea in Scienze della Nutrizione Umana è fondata innanzitutto sulle competenze di base di biochimica, anatomia, igiene e microbiologia, statistica, biologia, fisiologia, fisiopatologia dell'accrescimento, fisiopatologia del metabolismo e della digestione, epidemiologia e prevenzione, educazione sanitaria, scienza degli alimenti, informatica, inglese scientifico (corrispondente a livello B1).

L'adeguata preparazione personale sarà verificata attraverso una prova di accesso articolata in un test a risposta multipla volto ad accertare la preparazione nelle suddette discipline.

I programmi delle discipline oggetto del test sono quelli riportati sul sito del Corso di Laurea, all'indirizzo <http://n71.corsidistudio.unina.it/>.

Per l'accesso al Corso di Laurea in Scienze della Nutrizione Umana sono richieste le conoscenze fornite dai seguenti corsi di laurea:

Biotechnologie (L-2), Dietistica (SNT/3), Scienze e Tecnologie Farmaceutiche (L-29), Scienze Biologiche (L-13), Tecnologie Alimentari (L-26), Farmacia (LM-13), **Scienze, Culture e Politiche della Gastronomia (L-GASTR)**, **Scienze delle Attività Motorie e Sportive (L-22)**.

L'accesso è inoltre consentito anche a coloro che sono in possesso di una delle Lauree su menzionate appartenenti ai previgenti ordinamenti (DM 509/99).

ART. 5 Modalità per l'accesso

Il Corso di Laurea in Scienze della Nutrizione Umana è istituito con programmazione locale degli accessi ai sensi della legge 2 agosto 1999 n. 264 art. 2.

L'utenza sostenibile è fissata in n. 60 iscritti al I anno di Corso. Il bando di partecipazione viene

pubblicato sul sito dell'Ateneo Federico II (<http://www.unina.it>).

L'accesso è subordinato al possesso di specifici requisiti curriculari e al superamento di una prova d'ammissione che consiste nella soluzione di quesiti a risposta multipla finalizzati alla verifica di competenze sui seguenti argomenti: Elementi di Biochimica e Biologia, Principi generali di Fisiologia Umana, Aspetti Generali di Fisiopatologia del Sistema Endocrino e del Metabolismo, Aspetti Generali di Fisiopatologia dell'Apparato Gastroenterico, Elementi di Fisiopatologia dello Sviluppo in Età Pediatrica, Fondamenti di Metodologia Epidemiologia e Statistica e Comprensione dell'Inglese Scientifico.

Tale prova permette la formulazione di una graduatoria di merito fino al raggiungimento del numero di posti disponibili.

La verifica dell'adeguatezza della preparazione personale è integrata nella prova di ammissione.

Ulteriori dettagli relativi alla prova di ammissione sono reperibili sul sito del corso di laurea e al link [in calce](#).

ART. 6 Caratteristiche e modalità di svolgimento della prova finale

La Laurea in Scienze della Nutrizione Umana si consegue dopo aver superato una prova finale, consistente nella discussione pubblica dinanzi ad un'apposita commissione, di un elaborato scritto su un'argomento scientifico frutto di attività sperimentale pertinente agli ambiti formativi. Le attività preparatorie e la prova finale dovranno essere svolte, da parte del laureando, con un elevato grado di autonomia, sotto la supervisione di un docente relatore.

ART. 7 .

La prova finale consiste nella presentazione e discussione di un elaborato scritto che verta su un'attività sperimentale pertinente all'ambito del corso di laurea e realizzata dallo studente durante il corso di studio. La Commissione dell'esame di laurea è costituita secondo quanto previsto dall'art.28 dell'RDA. La discussione della tesi è pubblica.

Causa emergenza COVID-19, la seconda sessione di Laurea dell'Anno Accademico 2019-2020 è stata svolta in modalità telematica.

Il giudizio finale, espresso secondo quanto previsto dal comma 8 dell'art.28 dell'RDA, terrà in opportuno conto la carriera dello studente e la qualità del lavoro di tesi, dell'esposizione e della discussione.