

## **Nome del corso: Scienze dell'Alimentazione**

Nome inglese: Food Science

### *Obiettivi formativi specifici del corso e descrizione del percorso formativo*

Nell'area medica. I laureati devono conoscere i principi alla base della relazione tra alimentazione e principali patologie cronico-degenerative quali la malattia cardiovascolare, le malattie digestive ed endocrino-metaboliche, nonché le malattie neurodegenerative. I laureati devono inoltre apprendere le basi metodologiche di ricerca nel campo della scienza dell'alimentazione applicata.

Nell'area biologica: I laureati di questa classe devono conoscere in maniera specifica le correlazioni fra i nutrienti e la patogenesi delle malattie, con particolare riferimento alla modulazione dell'assetto genico e del proteoma, nonché gli effetti sul metabolismo cellulare di inquinanti naturali ed industriali presenti negli alimenti.

Devono conoscere il ruolo che i microrganismi probiotici svolgono nella regolazione dell'omeostasi intestinale e del metabolismo basale e la correlazione con la patologia umana.

Nell'area nutrizionale: I laureati devono conoscere le pratiche di gestione della ristorazione collettiva nonché le basi metodologiche di ricerca nel campo della scienza dall'alimentazione applicata.

Il laureato, pur afferendo culturalmente al settore dell'Alimentazione e Nutrizione Umana, non è un laureato dell'area sanitaria e non può quindi sovrapporsi al Medico specialista in Scienza dell'Alimentazione. Tuttavia può essere il tramite fra il medico e gli ambiti nei quali si svolge un'attività di preparazione e/o distribuzione degli alimenti.

Risultati di apprendimento attesi, espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio (DM 16/03/2007, art. 3, comma 7)

### *Conoscenza e capacità di comprensione (knowledge and understanding)*

Al termine della laurea magistrale devono essere state acquisite conoscenze e capacità di comprensione in un campo di studi di livello superiore alla laurea. In particolare, i dottori magistrali in Scienza dell'Alimentazione devono essere in grado di conoscere e saper applicare le basi metodologiche di ricerca nel campo specialistico di appartenenza.

### *Capacità di applicare conoscenza e comprensione (applying knowledge and understanding)*

I Dottori Magistrali devono essere capaci di applicare le conoscenze teoriche derivate dal curriculum seguito e dall'aggiornamento culturale allo svolgimento delle attività professionali indicate nel profilo.

Inoltre, le conoscenze tecnico-pratiche acquisite devono mettere in grado i laureati del settore di applicare tecnologie note in campo alimentare e di progettarne di nuove e di espletare le attività gestionali previste dal profilo.

### *Autonomia di giudizio (making judgements)*

I Dottori Magistrali devono avere la capacità di raccogliere ed interpretare i dati teorici e sperimentali di letteratura nel proprio settore di studio. Questo permetterà di costruire la base utile a determinare giudizi autonomi nell'attività professionale tecnica, gestionale e scientifica.

### *Abilità comunicative (communication skills)*

I Dottori magistrali, grazie alle conoscenze acquisite nel corso ed agli aggiornamenti professionali, devono saper comunicare agli interlocutori quali i medici nutrizionisti, i responsabili dei laboratori tecnologici, i responsabili aziendali e di marketing. Devono essere inoltre capaci di interloquire con i responsabili di organizzazioni pubbliche sanitarie in campo nutrizionale. Devono essere inoltre in grado di poter progettare, eseguire e comunicare i risultati di uno studio scientifico sull'argomento.

### *Capacità di apprendimento (learning skills)*

I Dottori Magistrali devono essere in grado di conoscere autonomamente le fonti di aggiornamento professionale e utilizzarle in maniera appropriata comprese le tecniche on line.

### *Conoscenze richieste per l'accesso (DM 270/04, art 6, comma 1 e 2)*

Si richiedono competenze di base che riguardano la chimica, la biochimica, la statistica, l'anatomia, la fisiologia e la biologia.

Pertanto le lauree di provenienza sono le seguenti:

- Laurea Specialistica in Medicina e Chirurgia
- Lauree e Lauree Specialistiche nel settore delle Scienze biologiche
- Laurea Specialistica in Farmacia
- Laurea Specialistica in Chimica e Tecnologie Farmaceutiche
- Laurea in Scienze e Tecnologie alimentari
- Laurea in Dietistica
- Lauree e Lauree Specialistiche nel settore delle Biotecnologie

E' prevedibile l'esecuzione di test di accesso per valutare le competenze minime

Caratteristiche della prova finale (DM 270/04, art 11, comma 3-d)

E' prevista la preparazione e la dissertazione di una tesi a carattere compilativo e/o sperimentale.

*Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati (Decreti sulle Classi, Art. 3, comma 7)*

Specialista della Salute - Nutrizionista.

Biotecnologo alimentare.

Ricercatore in ambito di Scienza dell'Alimentazione

Consulente scientifico per aziende del settore agro-alimentare

*Specifici settori di attività possono essere:*

- Istituti di ricerca pubblici e/o privati: progettazione, gestione e sviluppo di studi scientifici di ricerca nell'ambito della scienza dell'alimentazione
- Aziende alimentari, dietetiche e farmaceutiche: progettazione, sviluppo e valorizzazione di prodotti alimentari ad elevato impatto nutrizionale (alimenti funzionali); gestione dell'etichettatura e dell'informazione relativa alle indicazioni nutrizionali e sulla salute (health claims); sviluppo dei sistemi di certificazione.
- Aziende di ristorazione e ristorazione ospedaliera: implementazione di sistemi integrati di gestione per la qualità del servizio erogato.
- Sanità pubblica: nel contesto dei programmi sanitari nazionale e regionali, partecipazione a progetti di prevenzione delle condizioni di salute e progettazione e gestione di programmi di valutazione e sorveglianza nutrizionale.
- Co-gestione di laboratori di controllo e sperimentazione di nuove tecnologie per nuovi alimenti.