

**Percorso Formativo Laurea magistrale in**

***SCIENZE DELLA NUTRIZIONE UMANA***

Il Consiglio di Corso di studio disciplina l’organizzazione didattica del corso di Laurea in Scienze della Nutrizione Umana in armonia con gli ordinamenti didattici nazionali e con il Regolamento Didattico di Ateneo, prevedendo altresì, l’attribuzione dei crediti e la loro distribuzione temporale. Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana è strutturato in un percorso comune a tutti gli studenti, della durata di due anni articolati in due annualità. L'impegno complessivo degli studenti nelle varie attività formative è quantificato dai crediti assegnati come indicato in tabella.

**ATTIVITA’ CARATTERIZZANTI**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **AMBITO DISCIPLINARE** | **SSD** |  | **CFU** | **CFU TOTALI** |
| DISCIPLINE BIOMEDICHE | BIO/09 | **Fisiologia della nutrizione**  | 5 | **16**  |
| BIO/10 | **Biochimica della nutrizione**  | 6 |
| BIO/12 | **Biochimica clinica**  | 5 |
| DISCIPLINE DELLA NUTRIZIONE UMANA | BIO/14 | **Farmacologia della nutrizione** | 5 | **31**  |
| MED/09 | **Medicina interna**  | 5 |
| MED/12 | **Gastroenterologia**  | 5 |
| MED/13 | **Endocrinologia** | 5 |
| MED/42 | **Epidemiologia e sanità pubblica**  | 5 |
| MED/49 | **Scienze tecniche dietetiche applicate** | 6 |
| DISCIPLINE DELLA CARATTERIZZAZIONE DEGLI ALIMENTI E GESTIONE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE | AGR/15 | **Tecnologie alimentari**  | 5 | **20**  |
| AGR/16 | **Microbiologia agroalimentare**  | 5 |
| CHIM/10 | **Chimica alimenti**  | 5 |
| IUS/03 | **Diritto agroalimentare**  | 5 |
| **TOTALE ATTIVITA’ CARATTERIZZANTI** |  | **67** |

**ATTIVITA’ AFFINI**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **AMBITO DISCIPLINARE** | **SSD** |  | **CFU** | **CFU TOTALI** |
| ATTIVITA’ FORMATIVE AFFINI O INTEGRATIVE | BIO/04 | **Fisiologia vegetale** | 2  | **25** |
| BIO/11 | **Biologia molecolare** | 2 |
| BIO/13 | **Biologia applicata alla nutrizione** | 2  |
| BIO/16 | **Anatomia dell'apparato digerente**  | 2  |
| MED/01 | **Statistica Medica** | 4  |
| MED/03 | **Genetica medica** | 2  |
| MED/04 | **Patologia generale** | 3  |
| MED/07 | **Microbiologia applicata agli alimenti**  | 2  |
| MED/18 | **Chirurgia dell’Apparato Digerente** | 2  |
| MED/26 | **Neurologia e Neuropsichiatria della nutrizione** | 2  |
| SECS-P/01 | **Politica Economica**  | 2  |

**ALTRE ATTIVITA’**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **AMBITO DISCIPLINARE** | **CFU** | **CFU TOTALI** |
| **A SCELTA DELLO STUDENTE** | 8 | **28** |
| **ULTERIORI ATTIVITA’ FORMATIVE****(art 10, comma 5, lettera d)** | 2 |
| **PROVA FINALE** | 18 |

|  |  |
| --- | --- |
| **CFU TOTALI PER IL CONSEGUIMENTO DEL TITOLO** | **120** |

**Piano didattico**

| **1° anno** | **SSD** | **NUMEROCREDITI** |
| --- | --- | --- |
| **Corso integrato di Biochimica della nutrizione, Biologia Molecolare, Fisiologia Vegetale** | BIO/10BIO/11BIO/04 | 10 |
| **Corso Integrato di Patologia generale, Biochimica clinica, Farmacologia della nutrizione** | BIO/12MED/04BIO/14 | 13 |
| **Statistica medica** | MED/01 | 4 |
| **Corso Integrato di Biologia applicata alla nutrizione, Fisiologia della nutrizione, Anatomia dell'apparato digerente** | BIO/13BIO/09BIO/16 | 9 |
| **Corso Integrato di Chimica degli alimenti, Tecnologie alimentari** | CHIM/10AGR/15 | 10 |
| **Corso Integrato di Microbiologia applicata agli alimenti, Microbiologia agroalimentare** | AGR/16MED/07 | 7 |
| **Corso Integrato di Diritto agroalimentare, Politica Economica** | IUS/03SECS-P/01 | 7 |
| **Ulteriori attività formative** |  | 2 |
| **TOTALE CREDITI** |  | **62** |

| **2° anno** | **SSD** | **NUMEROCREDITI** |
| --- | --- | --- |
| **Corso Integrato di Neurologia e Neuropsichiatria della Nutrizione, Endocrinologia, Epidemiologia e Sanita' Pubblica** | MED/26MED/13MED/42 | 12 |
| **Scienze Tecniche Dietetiche Applicate** | MED/49 | 6 |
| **Corso Integrato di Gastroenterologia, Chirurgia dell’Apparato Digerente** | MED/12MED/18 | 7 |
| **Corso Integrato di Medicina Interna, Genetica Medica** | MED/09MED/03 | 7 |
| **Attività formative a scelta dello studente** |  | 8 |
| **PROVA FINALE** |  | 18 |
| **TOTALE CREDITI** |  | **58** |

|  |  |
| --- | --- |
| **CFU TOTALI** **1° e 2° ANNO** | **120** |

**8 crediti conseguiti tra le attività a scelta dello studente** di particolare interesse pratico.

Attività a scelta proposte dal Corso di Laurea (marzo-giugno):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ATTIVITA’ A SCELTA PROPOSTE DAL CORSO DI LAUREA AA 2021-22** | **MODULI** | **CFU** |
| **Comunicare la nutrizione oggi** | M-PSI/01 | 2 |
| **Counseling nutrizionale**  | M-PSI/01 | 2 |
| **Healthy food design**  | AGR/15 | 2  |
| **Indications to reoperative surgery in post-operative weight regain** | MED/18 | 2  |
| **Meccanismi molecolari di senescenza cellulare e invecchiamento** | BIO/11 | 2 |
| **Methods in Biochemistry, Molecular Biology and Clinical Biochemistry** | BIO/12BIO/10 | 4 |
| **Nuovi Alimenti e Sicurezza Alimentare** | BIO/10MED/07 | 4 |
| **Nutraceutici e prevenzione** | BIO/10 | 2 |
| **Nutrizione ArtifIciale e Immunonutrizione** | MED/12 | 2 |
| **Principi di metabolomica** | BIO/11 | 2 |
| **Problematiche nutrizionali in età evolutiva e nei disturbi dell'alimentazione** | MED/49 | 2 |
| **Ristorazione collettiva, Sorveglianza Nutrizionale** | MED/07 | 4 |
| **Skinfold Measurement**  | BIO/09 | 2  |
| **Sport e alimentazione** | BIO/09 | 2 |

Informazioni più dettagliate sui corsi sono disponibili collegandosi ai siti:

**Didattica programmata 2021/22:** [**http://uniroma2public.gomp.it/Programmazioni/render.aspx?UID=664d6627-b2cc-45e2-8824-8557f64f4f5e**](http://uniroma2public.gomp.it/Programmazioni/render.aspx?UID=664d6627-b2cc-45e2-8824-8557f64f4f5e)

**Didattica erogata 2021/22:** [**http://uniroma2public.gomp.it/manifesti/render.aspx?UID=4aa6130a-86b3-48aa-aba9-11a48e7b881e**](http://uniroma2public.gomp.it/manifesti/render.aspx?UID=4aa6130a-86b3-48aa-aba9-11a48e7b881e)