

Corso di Laurea Magistrale in Scienze degli alimenti e della nutrizione (Classe LM-61)

Accesso programmato = **70** posti
Test Selezione:

50 quesiti a risposta multipla (4 possibilità di risposta) sui seguenti argomenti:

- Logica e Matematica
- Fisiologia
- Biochimica
- Chimica Generale ed Organica
- Microbiologia e Igiene.
- + Test Inglese livello B1 QCER

<http://people.unica.it/orientamento/>
esercitati con i test degli anni precedenti

Conoscere l'influenza degli alimenti sul benessere ed il ruolo della alimentazione nell'insorgenza e nella prevenzione delle malattie

Acquisire gli strumenti per una corretta valutazione della composizione corporea utilizzando metodiche di valutazione del metabolismo corporeo e del dispendio energetico

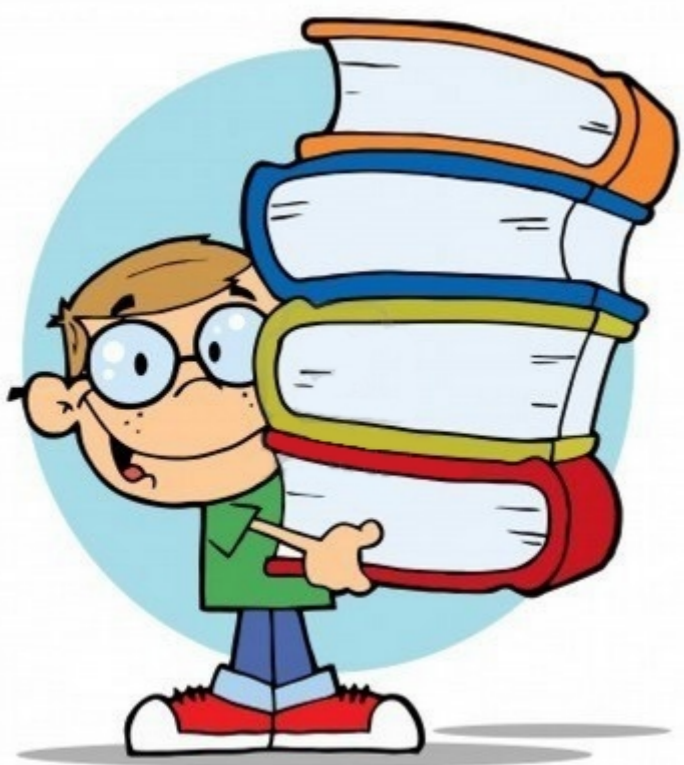
Saper applicare metodiche atte a valutare la sicurezza degli alimenti e la loro idoneità per il consumo umano.

OBIETTIVI FORMATIVI

Studiare i contaminanti presenti nei prodotti alimentari, le modalità con cui gli alimenti possono venire contaminati ed i meccanismi propri dell'azione tossica dei diversi xenobiotici

Conoscere i principali metodi di valutazione dello stato di nutrizione, dei bisogni di energia e nutrienti nelle varie età e condizioni fisiologiche

Essere in grado di informare adeguatamente gli operatori istituzionali e la popolazione generale al rispetto dei principi di sicurezza alimentare



COSA SI STUDIA

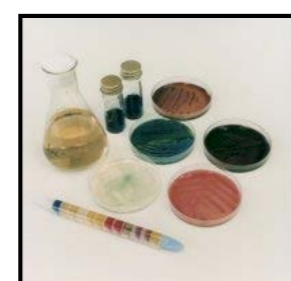
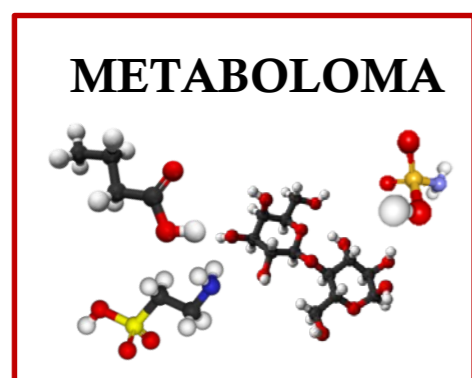
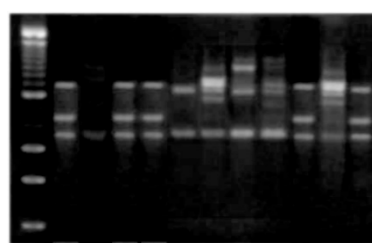
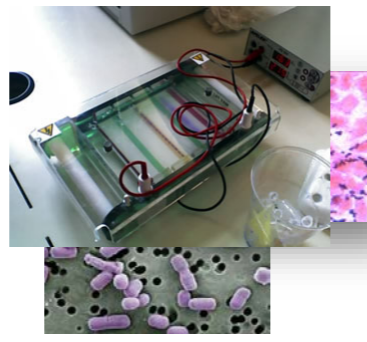
INSEGNAMENTI COMUNI

Biochimica della nutrizione, Fisiologia della nutrizione, Igiene degli alimenti e sicurezza alimentare, Chimica degli alimenti, Patologia della nutrizione, Legislazione dei prodotti dietetici e degli integratori alimentari



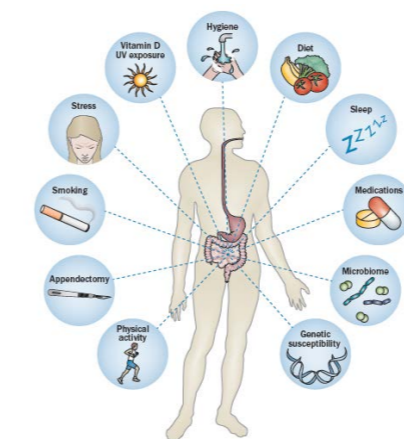
CURRICULUM ALIMENTI

Tossicologia degli alimenti, Tecnologia e analisi degli alimenti, Laboratorio di Patologia e Igiene degli alimenti, Chimica Analitica e Metodologie Spettroscopiche



CURRICULUM NUTRIZIONE

Scienze dietetiche applicate, Farmacologia della nutrizione, Biopsicologia del comportamento alimentare, Endocrinologia e Gastroenterologia



Dopo la laurea

Laboratori di analisi degli alimenti

Aziende alimentari, dietetiche e farmaceutiche

Organismi pubblici e privati preposti ai controlli alimentari

Biologo nutrizionista

Servizio Sanitario Nazionale (sorveglianza sulla qualità degli alimenti)

