



Facoltà di Biologia e Farmacia

A.A. 2018-2019

Corso di Laurea Magistrale

In

Scienze degli Alimenti e della Nutrizione

(Classe LM-61)

Requisiti per l'ammissione

Laurea o Diploma Universitario di durata triennale, ovvero altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo



requisiti curriculari minimi:

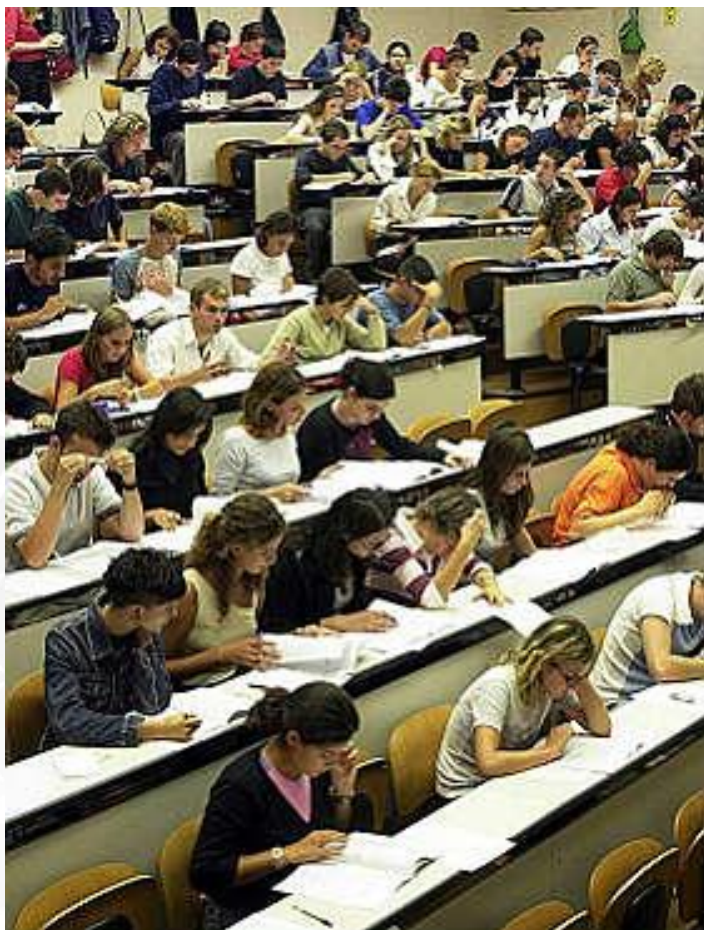
- a) almeno 40 CFU in almeno tre dei seguenti settori scientifico disciplinari: AGR/13, BIO/09, BIO/10, BIO/12, BIO/13, BIO/14, BIO/16, BIO/17, CHIM/01, CHIM/03, CHIM/02, CHIM/06, FIS/01-06 (un solo settore) e MAT/01-08 (un solo settore), SECS-S/01-05 (per un massimo di 6 cfu), VET/01, VET/02, VET/07;
- b) almeno 40 CFU in almeno tre dei seguenti settori scientifico disciplinari: AGR/07, AGR/12, AGR/15, AGR/16, AGR/18, AGR/19, BIO/05, BIO/06, BIO/08, BIO/11, BIO/15, BIO/18, BIO/19, CHIM/08, CHIM/09, CHIM/10, FIS/07, IUS/03, IUS/10, MED/01, MED/03, MED/04, MED/05, MED/07, MED/08, MED/42, MPED/01, MPSI/01, MPSI/02, MPSI/04, SECS-P/06-10 (per un massimo di 6 cfu), SECS-P/07, SECS-P/13, VET/03, VET/05, VET/06.

Livello Inglese B1 del QCER

Numero massimo di Studenti ammessi al Corso di Laurea
Magistrale = **70**



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



Prova d'ingresso

tempo massimo di 60 minuti

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 di inglese: 30 domande (26 di grammatica e lessico e 4 di reading comprehension)
tempo massimo di 20 minuti

La valutazione della prova è espressa in cinquantesimi: ad ogni risposta esatta verrà assegnato un punto e a ogni risposta errata, multipla o non data verranno assegnati zero punti.

La prova è considerata superata se il candidato raggiunge il punteggio di almeno **15/50**.

Formazione delle graduatorie

Sulla base dei risultati riportati nella prova saranno stilate le seguenti graduatorie di merito:

- 1) una graduatoria di merito riservata ai candidati in possesso della laurea di primo livello alla data del 30 settembre;
- 2) B) una graduatoria di merito riservata ai candidati che hanno presentato domanda condizionata, in possesso alla data del 30 settembre di 160 crediti (diminuiti dei CFU previsti per la prova finale) e di quelli laureati in carenza dei requisiti curriculari;

In caso di parità fra due o più candidati verrà data precedenza al candidato più giovane d'età.

Obiettivi formativi

Figure professionali in grado di coniugare le conoscenze sulla produzione e trasformazione degli alimenti a quelle sulla loro valenza nutrizionale e funzionale, allo scopo di:

- **gestire le complesse relazioni tra dieta e stato di salute;**
- **analizzare e valutare le caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche di un prodotto alimentare, applicando tecniche convenzionali ed avanzate di analisi ed elaborazione dati al fine di migliorarne qualità nutrizionale e sicurezza alimentare;**
- **gestire imprese e società di consulenza nel settore dell'alimentazione umana;**
- **partecipare ad attività di formazione, informazione ed educazione rivolta agli operatori istituzionali e alla popolazione generale sui temi della qualità e sicurezza igienico-sanitaria e nutrizionale degli alimenti**

Curriculum ALIMENTI

Curriculum NUTRIZIONE



PROFILO PROFESSIONALE = Esperto in scienze degli alimenti e della nutrizione.

FUNZIONI DELLA FIGURA PROFESSIONALE:

Applicazione ed esecuzione con autonomia tecnico-professionale di attività che implicano l'uso di metodologie avanzate, innovative e sperimentali, con una solida preparazione dal punto di vista tecnologico sulle metodologie di indagine in ambito biomedico con particolare riguardo al campo degli alimenti e della nutrizione umana.

Curriculum Alimenti

- Ricercatore presso enti pubblici e privati: impostazione disegni sperimentali, utilizzo delle principali tecniche analitiche di laboratorio, analisi dati, metodi di campionamento in campo.
- Consulente aziende alimentari: collaborazione alle procedure di accreditamento e di sorveglianza per quanto riguarda la preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti.
- Attività professionale presso Strutture del Servizio Sanitario Nazionale: attività di informazione ed educazione, rivolta agli operatori istituzionali ed alla popolazione in generale, sui principi dell'alimentazione e della sicurezza alimentare.

Curriculum Nutrizione

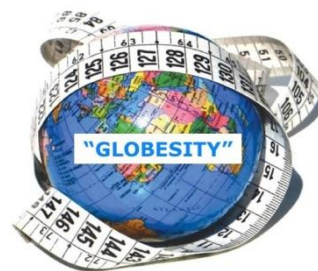
- Biologo nutrizionista: determinazione delle diete ottimali per mense aziendali, collettività, gruppi sportivi, etc. in relazione alla loro composizione ed alle caratteristiche dei soggetti; determinazione della dieta ottimale umana in relazione ad accertate condizioni fisiopatologiche.
- Attività professionale presso Strutture del Servizio Sanitario Nazionale: attività di informazione ed educazione, rivolta agli operatori istituzionali ed alla popolazione in generale, sui principi dell'alimentazione; collaborazione ad indagini sui consumi alimentari volte alla sorveglianza, alla conoscenza delle tendenze nutrizionali ed agli effetti sulla composizione corporea della popolazione.
- Ricercatore presso enti pubblici e privati: impostazione disegni sperimentali, analisi dati, ricerca sui rapporti tra alimentazione e salute.



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





COSA SI STUDIA

CURRICULUM NUTRIZIONE

Scienze dietetiche applicate, Farmacologia della nutrizione, Psicologia delle scelte alimentari, Endocrinologia e Gastroenterologia

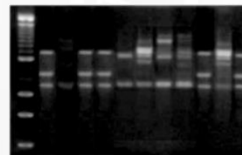




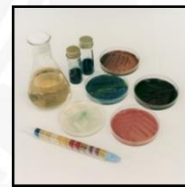
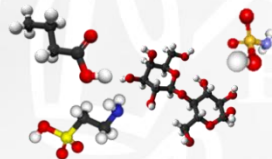
COSA SI STUDIA

CURRICULUM ALIMENTI

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



METABOLOMA



Altre attività



* 15 CFU A SCELTA

Attività valutate congrue con il percorso formativo:

- Lista insegnamenti attivati nei corsi di studio dell'Ateneo
- Svolgimento del servizio civile, se attinente al percorso formativo (max 6 CFU)
- Partecipazione a seminari (1 CFU per 6 ore di seminario, con verifica /relazione finale)
- Corsi di lingua inglese di livello superiore a B2 (2 CFU)
- Svolgimento di un tirocinio all'interno di programmi Erasmus/Globus, certificato dal laboratorio in cui è stato svolto, sino ad un massimo di 6 CFU
- Tirocinio volontario in laboratorio diverso da quello della tesi, sino ad un massimo di 3 CFU

* 6 CFU abilità linguistiche

* 14 CFU TIROCINIO

Presso enti pubblici e/o privati ufficialmente riconosciuti tramite apposita convenzione, per acquisire e/o perfezionare conoscenze relative agli obiettivi formativi del corso di studio, utile anche ai fini dello svolgimento della tesi di laurea

* 20 CFU PROVA FINALE

Discussione di un elaborato scritto relativo a una TESI DI LAUREA SPERIMENTALE svolta presso laboratori di ricerca del CdS o dell'Ateneo, o presso altri enti di ricerca/aziende, pubblici o privati, che operano nel settore degli alimenti e della nutrizione umana

Mobilità Internazionale



Ogni studente è incoraggiato a svolgere periodi di studio all'estero, sulla base di rapporti convenzionali di scambio con Università convenzionate.

Le opportunità di studio all'estero sono pubblicizzate attraverso appositi bandi di selezione. Agli studenti prescelti saranno concesse borse di studio di mobilità, assegnate in genere nel quadro del Programma comunitario Erasmus.

Dopo la laurea



Laboratori di
analisi degli
alimenti

Aziende alimentari,
dietetiche e farmaceutiche

Controllo di qualità dei
prodotti alimentari

Organismi pubblici e
privati preposti ai
controlli alimentari

***Biologo
nutrizionista**

Servizio Sanitario Nazionale

(informazione e formazione sui principi
dell'alimentazione e della sicurezza
alimentare; collaborazione ad indagini sui
consumi alimentari)

* La Laurea in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana è riconosciuta dall'Ordine Nazionale dei Biologi quale titolo di ammissione all'Esame di Stato per l'iscrizione alla Sezione A dell'Albo.

Fonte: AlmaLaurea, 2017 ([condizione occupazionale dei laureati](#))

	corso	Totale CdS LM61	CdS area geografica
Tasso di occupazione⁽¹⁾			
a 1 anno	13%	49%	47%
a 3 anni	69%	73%	63%
Laureati che hanno iniziato a lavorare dopo la LM			
a 1 anno	100%	52%	39%
a 3 anni	89%	61%	61%
Occupati che, nel lavoro, utilizzano in misura elevata le competenze acquisite con la laurea			
a 1 anno	50%	51%	48%
a 3 anni	67%	50%	45%

Indagine 2016: 17 laureati (15 intervistati) a 1 anno, 18 laureati (13 intervistati) a 3 anni, 0 laureati (0 intervistati) a 5 anni.

(1) Sono considerati occupati tutti coloro che dichiarano di svolgere una qualsiasi attività, anche di formazione o non in regola, purché retribuita.

Sito web del Corso di Laurea



<http://people.unica.it/lmealimentinutrizione/>

Laurea magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione

Università di Cagliari

Home | Organizzazione | Manifesto Annuale degli Studi | Regolamento Didattico del Corso di Studio | Assicurazione Qualità

Testo da cercare

In evidenza

Scuola estiva "Nutritional status within life-cycle and among populations: anthropometric and body composition methods of assessment"

Seminario teorico-pratico "Il lavoro del biologo nutrizionista"

CICLO DI SEMINARI Prof. Søren Balling Engelsen – 1 CFU per attività a libera scelta

Seminari e lezioni Prof. Naim Khan, PhD del Dipartimento Physiologie de la Nutrition & Toxicologie, Université de Bourgogne – 1 CFU per attività a libera scelta

Seminari per attività a libera scelta – 21 e 22 giugno

Seminario "Chemical Approaches for Understanding Cannabinoid Signaling in the Brain".

SEMINARIO "L'accreditamento ISO/IEC 17025 di un Laboratorio di Prova: l'esperienza di Parmalat".

INCONTRO CON GLI STUDENTI DEL I ANNO – MARTEDI' 23 MAGGIO

ESAME DI STATO 2017. CORSO DI PREPARAZIONE PER LA SECONDA PROVA

INIZIO LEZIONI ADDITIVI E TOSSICI NEGLI ALIMENTI

Notizie dal corso di laurea

		avvisi
Scuola estiva "Nutritional status within life-cycle and among populations: anthropometric and body composition methods of assessment"	Scuola estiva "Nutritional status within life-cycle and among populations: anthropometric and body composition methods of assessment"	Scuola estiva "Nutritional status within life-cycle and among populations: anthropometric and body composition methods of assessment"
Seminario teorico-pratico "Il lavoro del biologo nutrizionista"	Seminario teorico-pratico "Il lavoro del biologo nutrizionista"	Seminario teorico-pratico "Il lavoro del biologo nutrizionista"
CICLO DI SEMINARI Prof. Søren Balling Engelsen – 1 CFU per attività a libera scelta	CICLO DI SEMINARI Prof. Søren Balling Engelsen – 1 CFU per attività a libera scelta	CICLO DI SEMINARI Prof. Søren Balling Engelsen – 1 CFU per attività a libera scelta
Seminari e lezioni Prof. Naim Khan, PhD del Dipartimento Physiologie de la Nutrition & Toxicologie, Université de Bourgogne – 1 CFU per attività a libera scelta	Seminari e lezioni Prof. Naim Khan, PhD del Dipartimento Physiologie de la Nutrition & Toxicologie, Université de Bourgogne – 1 CFU per attività a libera scelta	Seminari e lezioni Prof. Naim Khan, PhD del Dipartimento Physiologie de la Nutrition & Toxicologie, Université de Bourgogne – 1 CFU per attività a libera scelta
Seminari per attività a libera scelta – 21 e 22 giugno	Seminari per attività a libera scelta – 21 e 22 giugno	Seminari per attività a libera scelta – 21 e 22 giugno
vedi tutti gli articoli	vedi tutti gli articoli	vedi tutti gli articoli

Il Corso di Studio in breve

Come accedere al Corso di Studio

Orientamento e supporto agli studenti

Didattica

Lezioni e Calendari

Mobilità Internazionale

Facoltà di Biologia e Farmacia

SCIOPERO DOCENTI – ASTENSIONE ESAMI DI PROFITTO

7 settembre 2017

ESITI PROVE DI ACCESSO A.A. 2017-18 E MODALITÀ DI IMMATRICOLAZIONE

6 settembre 2017

INDICAZIONI AULE PROVE DI ACCESSO AI CORSI DI STUDIO A.A. 2017-18

1 settembre 2017

Collegamenti importanti

Anagrafe della ricerca

Rubrica d'Ateneo

Servizi online agli studenti

Servizi online ai docenti

Servizi online al personale

Università di Cagliari

Condividi questa pagina

[f](#) [t](#) [+](#) [in](#)

Punti di riferimento del Corso di Laurea



Coordinatore del Corso:

Prof.ssa Chiara Sinico

sinico@unica.it

Docenti Tutor:

Dott.ssa Monica Deiana
Prof.ssa Sofia Cosentino

mdeiana@unica.it
scosenti@unica.it