



Risultati di apprendimento attesi, espressi tramite i Descrittori Europei

Attività formative	Descrittori europei																	
	Biochimica della Nutrizione	Fisiologia della Nutrizione	Igiene degli Alimenti e Sicurezza Alimentare	Patologia della Nutrizione	Chimica degli Alimenti e dei Prodotti Dietetici	Tossicologia degli Alimenti	Piante alimentari	Scienze Dietetiche Applicate e Variabilità e Valutazione dello Stato Nutrizionale	Farmacologia della Nutrizione	Biopsicologia del Comportamento Alimentare	Endocrinologia e Gastroenterologia	Tecnologia e analisi degli Alimenti	Laboratorio di Patologia e Igiene degli alimenti	Chimica Analitica e Metodologie Spettroscopiche	Legislazione dei Prodotti Dietetici e degli Integratori Alimentari	Abilità linguistiche	Tirocinio	Prova finale
A – Conoscenza e capacità di comprensione																		
Conoscenze approfondite sui contaminanti presenti nei prodotti alimentari, le modalità con cui gli alimenti possono venire contaminati ed i meccanismi propri dell'azione tossica dei diversi xenobiotici			X		X	X			X									
Approfondita conoscenza delle problematiche nutrizionali di fasce di popolazione in particolari condizioni fisiologiche e patologiche		X		X				X			X							
Conoscenza della chimica delle principali classi di macromolecole di interesse nutrizionale, della loro funzione e della relazione tra struttura e funzione	X						X	X						X				



Conoscenza dei fattori che influenzano i comportamenti e le scelte in ambito alimentare, dei principali disturbi dell'alimentazione e relativa terapia										X	X							
B - Capacità applicative																		
Saper valutare lo stato nutrizionale e la composizione corporea	X	X						X										
Attività formative	Biochimica della Nutrizione	Fisiologia della Nutrizione	Igiene degli Alimenti e Sicurezza Alimentare	Patologia della Nutrizione	Chimica degli Alimenti e dei Prodotti Dietetici	Tossicologia degli Alimenti	Piante alimentari	Scienze Dietetiche Applicate e Variabilità e Valutazione dello Stato Nutrizionale	Farmacologia della Nutrizione	Biopsicologia del Comportamento Alimentare	Endocrinologia e Gastroenterologia	Tecnologia e analisi degli Alimenti	Laboratorio di Patologia e Igiene degli alimenti	Chimica Analitica e Metodologie Spettroscopiche	Legislazione dei Prodotti Dietetici e degli Integratori Alimentari	Abilità linguistiche	Tirocinio	Prova finale
Saper applicare metodiche atte a valutare la sicurezza degli alimenti e la loro idoneità per il consumo umano												X	X					
Saper informare ed educare gli operatori istituzionali e la popolazione generale sui principi di sicurezza alimentare			X		X													
Saper applicazione i principi di dietetica in condizioni patologiche e fisiologiche ed elaborare idonei profili nutrizionali								X			X							



Competenze applicative relative alla diagnostica di laboratorio in relazione al metabolismo lipidico e glucidico e alla determinazione di markers di rischio cardiovascolare e aterosclerotico														X					
Avere familiarità con i metodi scientifici di indagine	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X	X
Competenze applicative per lo studio delle caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche di matrici alimentari.							X					X	X	X					
C – Autonomia di giudizio																			
Valutazione ed interpretazione di dati teorici e sperimentali	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X	X
Attività formative	Biochimica della Nutrizione																		
	Fisiologia della Nutrizione																		
	Igiene degli Alimenti e Sicurezza Alimentare																		
	Patologia della Nutrizione																		
	Chimica degli Alimenti e dei Prodotti Dietetici																		
	Tossicologia degli Alimenti																		
	Piante alimentari																		
	Scienze Dietetiche Applicate e Variabilità e Valutazione dello Stato Nutrizionale																		
	Farmacologia della Nutrizione																		
	Biopsicologia del Comportamento Alimentare																		
	Endocrinologia e Gastroenterologia																		
	Tecnologia e analisi degli Alimenti																		
	Laboratorio di Patologia e Igiene degli alimenti																		
Chimica Analitica e Metodologie Spettroscopiche																			
Legislazione dei Prodotti Dietetici e degli Integratori Alimentari																			
Abilità linguistiche																			
Tirocinio																			
Prova finale																			
D – Abilità nella comunicazione																			
Saper comunicare in modo chiaro e con linguaggio appropriato informazioni, idee e soluzioni ai problemi attraverso corrette forme scritte ed orali.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X



Capacità di lavorare in gruppo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
	E - Capacità di apprendere																		
Conoscere e saper utilizzare autonomamente ed in maniera appropriata le fonti di aggiornamento professionale (bibliografia, banche dati)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X