



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI TORINO

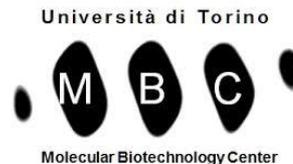


***CORSO DI LAUREA
MAGISTRALE
INTERDIPARTIMENTALE IN
SCIENZE degli ALIMENTI e della
NUTRIZIONE UMANA
(SANUm)***

A.A. 2018-2019

LM in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana

- **Laurea Magistrale biennale con 120 CFU di cui:**
 - 8 CFU a scelta;
 - 3 CFU di tirocinio;
 - 27 CFU preparazione della tesi
- **9 insegnamenti, alcuni suddivisi in moduli (frequenza obbligatoria per il 60% delle ore previste per ogni singolo modulo di insegnamento)**
- **Organizzazione semestrale, ad eccezione di due corsi annuali suddivisi in moduli semestrali**
- **Docenti afferenti a diversi Dipartimenti (Scienze della Vita e Biologia dei Sistemi, Scienze Mediche, Biotecnologie Molecolari e Scienze per la Salute, Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari, Scienze della Sanità Pubblica e Pediatriche, Scienze Cliniche e Biologiche, Neuroscienze, Oncologia, Scienza e Tecnologia del Farmaco)**



LM in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana

AMMISSIONE

Il corso di laurea è a **NUMERO PROGRAMMATO** (22 studenti per coorte)

Sono ammessi al test d'ingresso:

a) i laureati triennali in **SCIENZE BIOLOGICHE (L-13)** e in **DIETISTICA (L-SNT3)**;

b) i laureati triennali in classi diverse se in possesso dei **60 CFU** richiesti in determinati settori scientifico-disciplinari e segnatamente:

10 CFU complessivi in MAT/04, SECS-S/02, INF/01, FIS/01, FIS/07;

12 CFU complessivi di CHIM/01, CHIM/03, CHIM/06, CHIM/10;

20 CFU complessivi di BIO/04, BIO/06, BIO/09, BIO/10, BIO/11, BIO/14, BIO/16, BIO/18, BIO/19;

18 CFU complessivi di MED/03, MED/04, MED/07, MED/42, MED/49



LM in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana

TEST D'INGRESSO

La prova scritta consiste nella risoluzione di quiz a risposta multipla riguardanti le seguenti discipline:

Fisiologia
Biochimica
Microbiologia Generale e Microbiologia Medica
Igiene
Chimica degli Alimenti
Nutrizione Umana



Per maggiori informazioni:

testsanum@unito.it

e consultare il seguente link:

<http://nutrizione.campusnet.unito.it/do/home.pl/View?doc=TESTDIAMMISSIONE.html>

LM in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana

Coorte A.A. 2018-19

1° Anno - I semestre

<i>Insegnamento</i>	<i>CFU</i>	<i>SSD</i>	<i>Docenti</i>
Chimica degli alimenti e metaboliti naturali bioattivi	10	CHIM/01 BIO/04	D. Gastaldi – C. Berteà
Modulo Tecnologia degli alimenti	5	AGR/15	G. Zeppa
Biochimica della nutrizione e degli alimenti	10	BIO/10	E. Pessione – E. Aldieri
Modulo: Aspetti biochimici della nutrizione umana	5	BIO/12	G. Serini – R. Gambino
Modulo: Igiene degli alimenti	10	MED/42	E. Fea – S. Bonetta

1° Anno - II semestre

<i>Insegnamento</i>	<i>CFU</i>	<i>SSD</i>	<i>Docenti</i>
Modulo: Microbiologia generale	5	MED/07	G. Banche
Moduli: Aspetti genetici e patologici della nutrizione umana	6	MED/03 MED/04	G. Matullo P. Costelli
Medicina interna e scienze dietetiche	10	MED/09 MED/49	M. Durazzo – G. Gruden S. Bo
Modulo Microbiologia alimentare	5	AGR/16	D. Nucera

LM in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana

Coorte A.A. 2018-19

2° Anno - I semestre

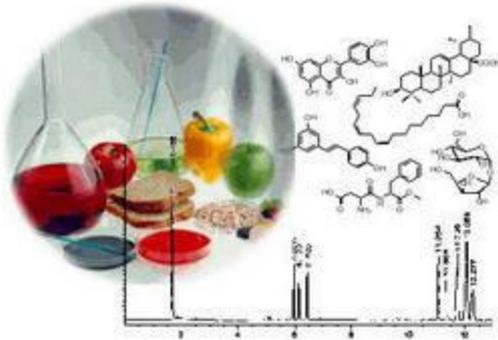
<i>Insegnamento</i>	<i>CFU</i>	<i>SSD</i>	<i>Docenti</i>
Aspetti psicologici e psicopatologici dell'alimentazione	6	M-PSI/08 MED/25	P. Ostacoli – G. Abbate Daga
Farmacologia e Nutrizione	5	BIO/14	L. Serpe
Fisiologia, endocrinologia e nutrizione	10	MED/13 BIO/09	F. Broglio – M. Gallo
Corsi a scelta (indifferente semestre)	8		

2° Anno - II semestre

<i>Insegnamento</i>	<i>CFU</i>	<i>SSD</i>	<i>Docenti</i>
Corsi a scelta (indifferente semestre)	8		
Tirocinio	3		
Preparazione Tesi di Laurea	27		

CHIMICA DEGLI ALIMENTI E METABOLITI NATURALI BIOATTIVI

Modulo: Chimica degli Alimenti



- I costituenti degli alimenti
- Conservanti
- Sostanze indesiderabili



Modulo: Metaboliti Naturali Bioattivi

- Metaboliti Naturali Bioattivi: vie biosintetiche
- Nutraceutici
- Alimenti funzionali di origine vegetale
- Effetti biologici dei metaboliti bioattivi



MICROBIOLOGIA E TECNOLOGIA ALIMENTARE



Modulo: Microbiologia degli Alimenti

- Legislazione alimentare
- I microrganismi di interesse alimentare
- I microrganismi patogeni negli alimenti
- Metodi di isolamento ed identificazione



Modulo: Tecnologie Alimentari

- Prodotti da forno
- Prodotti lattiero-caseari
- Industria olearia

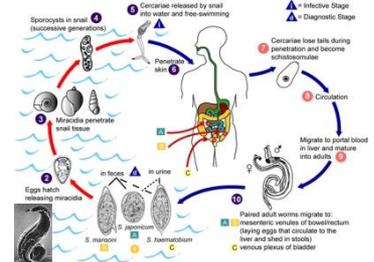


MICROBIOLOGIA GENERALE ED IGIENE DEGLI ALIMENTI



Modulo: Microbiologia Generale

- Infezioni alimentari ed eziologia batterica
- Infezioni alimentari ed eziologia virale
- Infezioni alimentari ed eziologia parassitaria
- Infezioni alimentari ed eziologia fungina



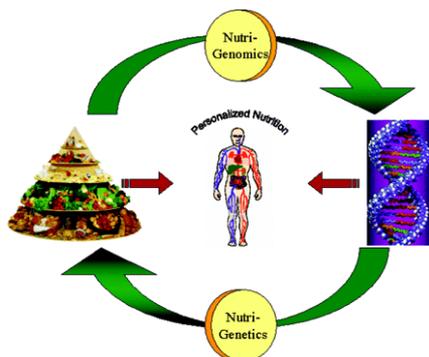
Modulo: Igiene degli Alimenti

- Acqua destinata al consumo umano
- Fitofarmaci e contaminanti chimici
- Allergie ed intolleranze alimentari
- Strumenti di prevenzione primaria e legislazione



ASPETTI GENETICI, BIOCHIMICI E PATOLOGICI DELLA NUTRIZIONE UMANA

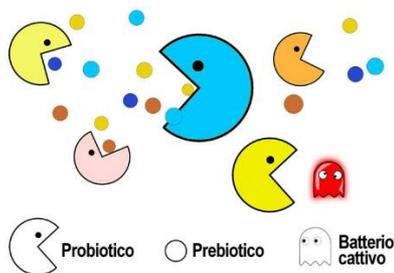
Modulo: Aspetti Genetici della Nutrizione Umana



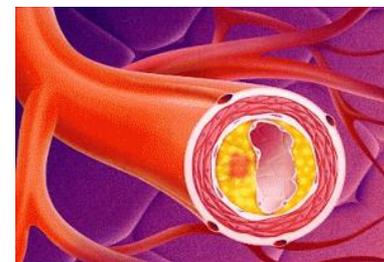
- Variabilità genetica delle popolazioni
- Studio delle patologie complesse
- Dismetabolismi ereditari
- Nutrigenetica
- Nutrigenomica
- Nutrizione, danni al DNA, invecchiamento e malattie



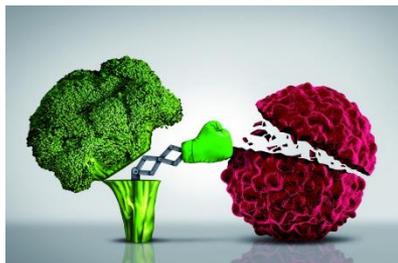
Modulo: Aspetti Biochimici della Nutrizione Umana



- Metabolismo lipidico e aterosclerosi
- Processo infiammatorio
- Omeostasi intestinale
- Probiotici e prebiotici



Modulo: Aspetti Patologici della Nutrizione Umana



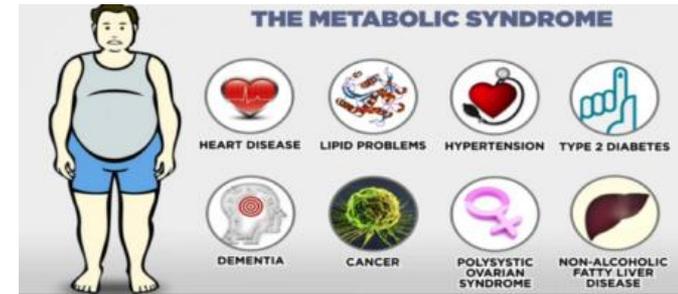
- Patologia cellulare
- Reazioni allergiche ed autoimmunità
- Oncologia ed abitudini alimentari



MEDICINA INTERNA E SCIENZE DIETETICHE

Modulo: Medicina Interna

- Diabete mellito
- Dislipidemie
- Obesità
- Sindrome metabolica
- Malattie dell'intestino, del fegato e del pancreas
- Insufficienza renale
- Sindrome da malassorbimento



Modulo: Scienze Dietetiche

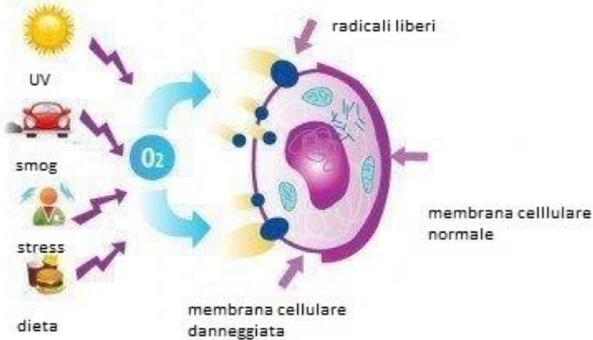
- Analisi composizione corporea
- Anamnesi alimentare
- Valutazione critica di questionari alimentari
- Allergie alimentari e test diagnostici
- Malnutrizione

SOTTOPESO	NORMOPESO	SOVRAPPESO	OBESITA' 1	OBESITA' 2	OBESITA' 3
<18.5	18.5 – 24.9	25.0 – 29.9	30.0 – 34.9	35.0 – 39.9	>40.0



BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE E DEGLI ALIMENTI

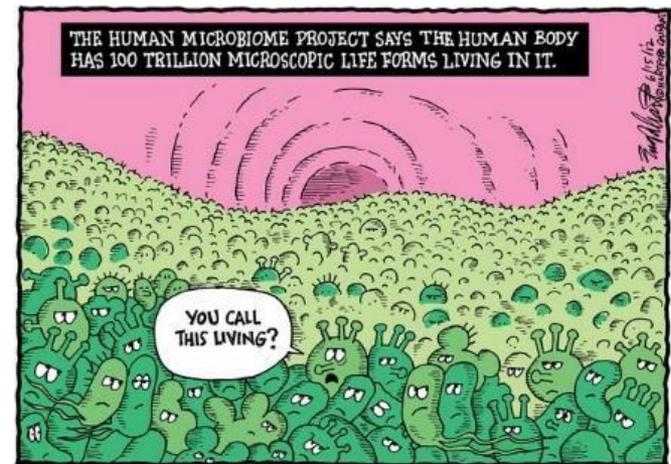
Modulo: Biochimica della Nutrizione



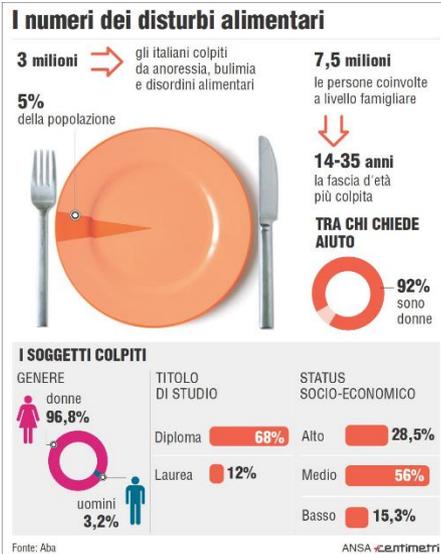
- Assorbimento e metabolismo dei carboidrati, lipidi e proteine
- Valore nutrizionale delle bevande alcoliche e nervine
- Specie reattive dell'ossigeno (ROS) e antiossidanti
- Trasformazioni biochimico-metaboliche in condizioni fisiologiche e patologiche
- Effetti dell'apporto dietetico nella prevenzione e/o correzione di disordini metabolici di origine alimentare

Modulo: Biochimica degli Alimenti

- Biochimica del microbioma e dei probiotici
- Produzione di alimenti fermentati
- Ruolo del metabolismo microbico sulla fisiologia dell'ospite
- Microbiota intestinale ed enterotipi



ASPETTI PSICOLOGICI E PSICOPATOLOGICI DELL'ALIMENTAZIONE



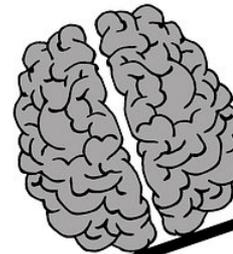
Modulo: Aspetti Psicologici dell'Alimentazione

- Approccio psicosomatico alla medicina
- Semeiotica: continuum tra psicologia e psicopatologia
- Personalità, meccanismi di difesa e coping
- Problemi alimentari nella scuola, nello sport, nell'industria della dieta, nei mass media

Modulo: Aspetti Psicopatologici dell'Alimentazione

- Cibo, mente e cervello
- Disturbi del comportamento alimentare
- Obesità: elementi psicosociali

Cervello e cibo...



l'atteggiamento mentale conta!

FARMACOLOGIA E NUTRIZIONE

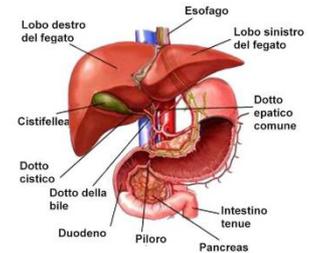
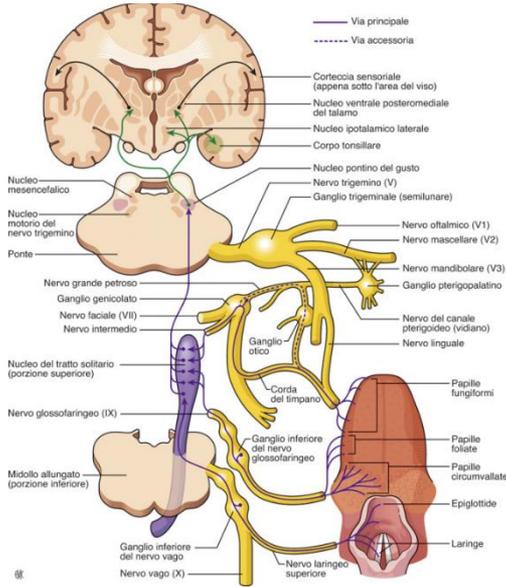
- Interazioni tra farmaci, tra farmaci ed alimenti, tra farmaci ed integratori alimentari
- Farmaci utilizzati nei disturbi della nutrizione
- Integratori alimentari (prebiotici, probiotici, lipidi, minerali e vitamine)
- Farmaci, integratori alimentari e gravidanza
- Farmaci, integratori alimentari e attività sportiva



FISIOLOGIA, ENDOCRINOLOGIA E NUTRIZIONE

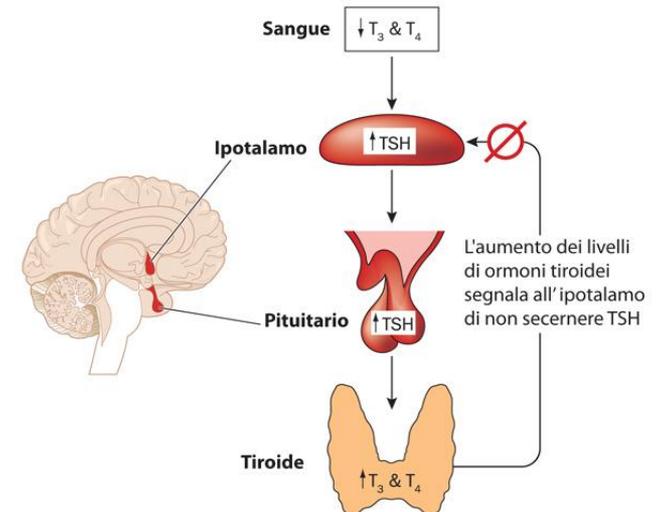
Modulo: Fisiologia

- Anatomia funzionale del Sistema Digerente
- Sistema Nervoso Enterico
- Motilità del Sistema Digerente
- Fisiologia del gusto
- Secrezioni del Sistema Digerente
- Digestione e assorbimento
- Fisiologia del fegato



Modulo: Endocrinologia e Nutrizione

- Principi generali di fisiologia endocrina
- Fisiologia della regolazione e funzione di ipotalamo e ipofisi, ghiandola tiroidea, ghiandole paratiroidi, ghiandole surrenaliche, pancreas endocrino e del sistema riproduttivo maschile e femminile e cenni di patologia.
- Fisiologia della regolazione endocrina del bilancio energetico ed elettrolitico e cenni di patologia



TIROCINIO



Obbligatorio e fondamentale (3 CFU) per la preparazione del laureato in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana

Lo stage curriculare verrà svolto con la supervisione di un **tutor accademico** e di un **tutor "aziendale"**.

Strutture universitarie ed extrauniversitarie convenzionate con l'Ateneo Torinese:

- Aziende Sanitarie Locali (Sistema Igiene Alimenti e Nutrizione - SIAN)
- Industrie Farmaceutiche e Alimentari
- Fondazioni di Ricerca Scientifica
- Laboratori Pubblici di Certificazione
- Istituto Zooprofilattico
- CNR

Trattative con Juventus FC, Torino FC e Nutrizionisti senza frontiere



LM in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana



COMITATO DI INDIRIZZO

Dr. Lucia Decastelli - ISZTO del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

Dr. Mauro Fontana - Biraghi S.p.A.

Dr. Mauro Fontana - Industrie Ferrero S.p.A..

Dr. Franca Di Giovanni - Bioleader srl/Rete Biolab srl

Dr. Emilia Garcia-Moruno - CREA-ENO

Dr. Maria Gabriella Giuffrida - CNR-Bioindustry Park

Dr. Fabio Boerio - Camera di Commercio Torino

Dr. Natalia Bruni - Candioli Farmaceutici

Dr. Elena Allegrucci - Guido Gobino

Dr. Samanta Faierman - Biologa Nutrizionista

LM in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana



TESI DI LAUREA

La Tesi di Laurea che dovrà riguardare un'attività di **ricerca sperimentale originale** (da svolgere come attività di laboratorio o ricerca clinica), con l'acquisizione di **27 CFU**.



©2012 Peanuts Worldwide

Il progetto di tesi è sottoposto alla valutazione iniziale di un'apposita Commissione.



LM in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana

COMPETENZE

Il laureato SANUM sarà in grado di:

Valutare le caratteristiche nutrizionali degli alimenti;

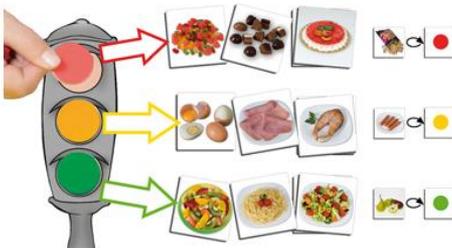
Controllare la biodisponibilità dei nutrienti;

Applicare metodiche atte a valutare la sicurezza degli alimenti;

Verificare la corretta assunzione di alimenti;

Valutare lo stato nutrizionale per il benessere psico-fisico;

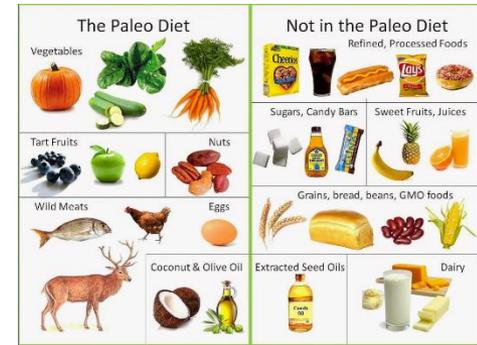
Divulgare l'educazione alimentare



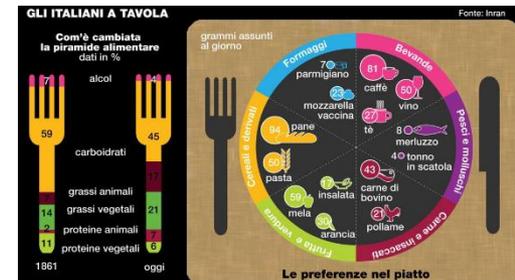
LM in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana

RISVOLTI PROFESSIONALI

Attività di valutazione delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti e delle loro modificazioni indotte dai processi tecnologici e biotecnologici



Collaborazione ad indagini sui consumi alimentari volte alla sorveglianza delle tendenze nutrizionali della popolazione



Applicazione di metodiche atte a valutare la sicurezza degli alimenti, la loro idoneità per il consumo umano e relazioni con lo stato di salute



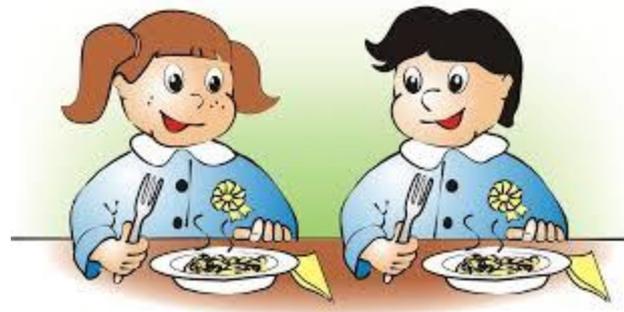
LM in *Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana*

RISVOLTI PROFESSIONALI

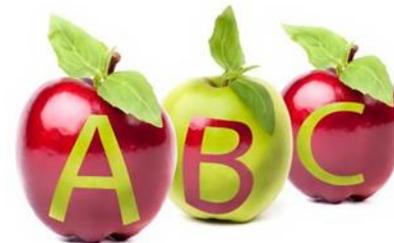
**Attività libero professionale come
biologo-nutrizionista**



**Attività di consulenza presso strutture
di comunità quali mense pubbliche
(asili, scuole materne, ricoveri per
anziani);**



**Attività di insegnamento presso
Istituti Alberghieri**



LM in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana

CONCLUSIONI E PUNTI DI FORZA



Formazione multidisciplinare
Apprendimento "sul campo"
Esperienze sul territorio
Ricerca scientifica



*"Lasciate che il cibo
sia la vostra medicina
e la vostra medicina
sia il cibo."*

ippocrate





Dipartimento di Scienze della Vita e Biologia dei Sistemi

Corso di Laurea Magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI TORINO

- Home
- Il corso
- Iscriversi
- Studiare
- Laurearsi

Organizzazione

- Presidente
- Rappresentanti degli studenti
- Management didattico
- Segreteria studenti
- Contatti

Comunicazione

- Avvisi e news
- Da Unito.it
- Da UnitoNews

Community e Multimedia

- Unito su Facebook
- Web TV Unito media



Il corso in breve

Denominazione: Corso di Laurea in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana
Tipo di laurea: Magistrale
Tipo di accesso: Accesso programmato
Sede didattica: Torino
Open day: [Orientamento](#)

[Vai alla scheda del corso](#)

Dipartimenti

- Scienze della Vita e Biologia dei Sistemi
- Scienze Mediche

[Scuola di riferimento](#)

Presidente CCLM: Cinzia BERTEA cinzia.bertea@unito.it

Manager didattico: Rossana PETEAN rossana.petean@unito.it

Rappresentanti studenti:

Ilaria TORTORELLI ilaria.tortorelli@edu.unito.it

Riccardo TUDISCO riccardo.tudisco@edu.unito.it