

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana forma professionisti esperti nel valutare e gestire in modo scientifico i bisogni nutrizionali delle persone. Il programma unisce lo studio della biologia e della fisiologia con le scienze dell'alimentazione, per comprendere a fondo l'effetto del cibo sul nostro corpo. Il percorso formativo approfondisce l'uso corretto degli alimenti, degli integratori e dei nutraceutici per favorire il benessere e prevenire le malattie. La didattica insegna a elaborare piani dietetici personalizzati e a valutare la qualità, la sicurezza e l'igiene dei prodotti nel settore alimentare. Il titolo conseguito fornisce le competenze e i requisiti necessari per sostenere l'Esame di Stato e intraprendere la professione di Biologo Nutrizionista.

### • Statutario

Anno	Insegnamento	SSD	CFU
1	<a href="#">Nutrizione a livello metabolico: strutture biochimiche reazioni e regolazione</a>	BIO/10	6
1	<a href="#">Nutrizione a livello degli alimenti: tecnologie di produzione e gestione della qualità</a>	AGR/15 - SECS-P/13	10
1	<a href="#">Nutrizione e microrganismi: infezioni e fermentazioni</a>	MED/07 - AGR/16	9
1	<a href="#">Nutrizione a livello dell'organismo: tessuti organi e funzioni</a>	BIO/13 - BIO/09	8
1	<a href="#">Intolleranze alimentari, immunità e farmaci</a>	BIO/14 - MED/04	9
1	<a href="#">Metodologie dell'analisi nutrizionale</a>	MED/09 - BIO/12	9
1	<a href="#">Economia e diritto dei consumi</a>	IUS/01- SECS-P/08	10
2	<a href="#">Disturbi del comportamento alimentare e del controllo ormonale</a>	MED/13	7
2	<a href="#">Epidemiologia e genetica della nutrizione</a>	MED/03XMED/42	8
2	<a href="#">La sindrome metabolica e le malattie dell'intestino</a>	MED/09	8
2	<a href="#">Alimentazione e stato di salute. Modelli nutrizionali tradizionali e innovativi</a>	MED/49	8
2	<a href="#">Lingua inglese (SNU)</a>	L-LIN/12	4
2	Insegnamento a scelta		4
2	Insegnamento a scelta		4
2	Tirocini formativi		8
2	Prova Finale		8

### • Nutraceutica

Anno	Insegnamento	SSD	CFU
1	<a href="#">Farmacologia, patologia e scienze regolatorie</a>	BIO/14XMED/04	10
1	<a href="#">Biochimica della nutrizione e nutraceutica</a>	BIO/10	10
1	<a href="#">Microbiologia e microbiologia clinica per la nutrizione e la</a>	MED/07	8
1	<a href="#">Nutraceutica fisio-biologica</a>	BIO/09	8
1	<a href="#">Sindrome metabolica e intestino</a>	MED/09	8
1	<a href="#">Innovazione tecnologica e sistemi di gestione per la qualità</a>	SECS-P/13	6
2	<a href="#">Sperimentazione clinica e analisi dei dati</a>	MED/01	6
2	<a href="#">Nutrizione e stato di salute, scienze e tecniche dietetiche</a>	MED/49	8
2	<a href="#">Endocrinologia e nutrizione</a>	MED/13	8
2	<a href="#">Tecnologia e sicurezza degli alimenti - Igiene e sicurezza</a>	AGR/15	8
2	<a href="#">Diritto dei consumi e gestione delle imprese</a>	IUS/10 - SECS-P/08	12
2	<a href="#">Lingua inglese (NUT)</a>	L-LIN/12	4
2	Insegnamento a scelta		4
2	Insegnamento a scelta		4
2	Tirocini formativi		8
2	Prova Finale		8

### **Sbocchi occupazionali:**

- **Biologo Nutrizionista in libera professione (previo superamento dell'Esame di Stato e iscrizione all'Albo).**
- **Ricercatore e consulente per aziende alimentari, farmaceutiche e specializzate in integratori dietetici.**
- **Esperto di nutrizione all'interno di centri sportivi, palestre, terme e cliniche dedicate al benessere fisico.**
- **Coordinatore di programmi per l'educazione alimentare e la promozione della salute in enti pubblici o scuole.**
- **Responsabile del controllo qualità e della sicurezza igienica degli alimenti nelle industrie e nella ristorazione collettiva.**