



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



CORSO DI LAUREA MAGISTRALE
IN SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE UMANA

CLASSE: LM-61 “Scienze della nutrizione umana”

MANIFESTO DEGLI STUDI
Immatricolati anno accademico 2023-2024

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana della Classe “LM-61 – Scienze della nutrizione umana” è di durata biennale, è a **numero programmato** e il **numero di iscritti per l’A.A. 2023-2024 è di 30** ed ha come fine la preparazione di laureati magistrali con una buona conoscenza di base dei diversi settori riguardanti le Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana.

Il percorso formativo è indirizzato a far conseguire ai/alle futuri/e laureati/e le seguenti competenze:

- saper collaborare ad indagini sui consumi alimentari volte alla sorveglianza delle tendenze nutrizionali della popolazione;
- saper valutare le caratteristiche nutrizionali degli alimenti e delle loro modificazioni indotte dai processi tecnologici e biotecnologici;
- saper controllare e valutare la biodisponibilità dei nutrienti negli alimenti e negli integratori alimentari e i loro effetti;
- saper applicare metodiche atte a valutare la sicurezza degli alimenti e la loro idoneità per il consumo umano;
- saper verificare la corretta assunzione di alimenti per raggiungere i livelli raccomandati di nutrienti per il mantenimento dello stato di salute;
- saper valutare il ruolo della flora microbica commensale nella metabolizzazione degli alimenti assunti e le funzioni che possono svolgere i microrganismi probiotici nel mantenimento dello stato di salute;
- saper informare ed educare gli operatori istituzionali e la popolazione generale sui principi di sicurezza alimentare;
- saper collaborare a programmi internazionali di formazione e di assistenza sul piano delle disponibilità alimentari in aree depresse e in situazioni di emergenza;
- saper collaborare alle procedure di accreditamento e di sorveglianza di laboratori e strutture sanitarie, per quanto riguarda la preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti.

Tali competenze vengono conseguite attraverso la frequenza delle lezioni, delle esercitazioni, dei tirocini e dei seminari previsti nell'ambito dei singoli insegnamenti o organizzati dal Corso di Studio; inoltre, lo studio individuale e la consultazione della letteratura scientifica consentono di conseguire conoscenze e capacità di comprensione aggiornate ed adeguate alle esigenze professionali. La verifica viene effettuata mediante gli esami di profitto dei singoli corsi.

Il percorso formativo si articola nel corso dei due anni di insegnamenti in tre aree di apprendimento:

1. AREA GENERICA

I programmi degli insegnamenti erogati nell'area mirano a fornire ai laureati magistrali SANUM conoscenze e capacità di:

- a) conoscere le proprietà dei nutrienti e dei non nutrienti presenti negli alimenti e le modificazioni che avvengono durante i processi tecnologici;
- b) conoscere le principali tecnologie industriali applicate alla preparazione di alimenti e integratori alimentari;
- c) conoscere la legislazione alimentare e sanitaria nazionale e comunitaria per quanto riguarda la commercializzazione e il controllo degli alimenti, degli ingredienti, degli additivi e degli integratori alimentari;
- d) conoscere le problematiche relative alle politiche alimentari nazionali ed internazionali

Al termine, il laureato SANUM avrà acquisito una solida preparazione interdisciplinare che gli permetterà di inquadrare, affrontare e quindi risolvere problemi attraverso l'uso di appropriate metodiche e tecniche facenti parte del bagaglio conoscitivo acquisito nel corso del percorso formativo. In particolare, sarà in grado di applicare le conoscenze del sapere ottenendo le seguenti capacità del saper fare applicabili agli sbocchi professionali caratteristici della classe, quali:

- valutazione delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti e delle loro modificazioni indotte dai processi tecnologici e biotecnologici;
- applicazione di metodiche atte a valutare la sicurezza degli alimenti e la loro idoneità per il consumo umano;
- valutazione dei requisiti necessari alla definizione di un organismo probiotico;
- collaborazione alle procedure di accreditamento e di sorveglianza di laboratori e strutture sanitarie, per quanto riguarda la preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti;

2. AREA BIOALIMENTARE

I programmi degli insegnamenti erogati nell'area mirano a fornire ai laureati magistrali SANUM conoscenze e capacità di:

- a) possedere una solida conoscenza delle proprietà chimiche e biochimiche dei nutrienti e dei non nutrienti presenti negli alimenti e le modificazioni che avvengono durante i processi tecnologici;
- b) conoscere le principali tecnologie industriali applicate alla preparazione di integratori alimentari e di alimenti.
- c) essere in grado di definire la qualità nutrizionale e l'apporto energetico dei singoli alimenti e di valutare i fattori che regolano la biodisponibilità dei macro- e dei micronutrienti.

Al termine il laureato SANUM avrà acquisito una solida preparazione interdisciplinare che gli permetterà di inquadrare, affrontare e quindi risolvere problemi attraverso l'uso di appropriate metodiche e tecniche facenti parte del bagaglio conoscitivo acquisito nel corso del percorso formativo.

In particolare, sarà in grado di applicare le conoscenze del sapere ottenendo le seguenti capacità del saper fare applicabili agli sbocchi professionali caratteristici della classe, quali:

- valutazione delle caratteristiche biochimiche degli alimenti e delle loro modificazioni indotte dai processi tecnologici e biotecnologici;
- analisi della biodisponibilità dei nutrienti negli alimenti e negli integratori alimentari e dei loro effetti;
- applicazione di metodiche atte a valutare la sicurezza degli alimenti e la loro idoneità per il consumo umano;
- collaborazione alle procedure di accreditamento e di sorveglianza di laboratori e strutture sanitarie, per quanto riguarda la preparazione e conservazione degli alimenti;

- partecipazione alle attività di formazione, educazione, divulgazione e pubblicitaria in tema di qualità e sicurezza degli alimenti.

3. AREA NUTRIZIONALE UMANA

I programmi degli insegnamenti erogati nell'area mirano a fornire ai laureati magistrali SANUM conoscenze e capacità di:

- a) possedere una solida conoscenza delle proprietà biologiche dei nutrienti e dei non nutrienti presenti negli alimenti
- b) conoscere i meccanismi biochimici e fisiologici della digestione e dell'assorbimento e i processi metabolici a carico dei nutrienti e riconoscere gli effetti dovuti alla malnutrizione per eccesso e per difetto;
- c) conoscere le tecniche ed i metodi di misura della composizione corporea e del metabolismo energetico;
- d) conoscere ed essere in grado di applicare le principali tecniche di valutazione dello stato di nutrizione e saperne interpretare i risultati;
- e) essere in grado di definire la qualità nutrizionale e l'apporto energetico dei singoli alimenti e di valutare i fattori che regolano la biodisponibilità dei macro- e dei micronutrienti;
- f) conoscere l'influenza degli alimenti sul benessere e sulla prevenzione delle malattie, nonché i livelli di sicurezza, le dosi giornaliere accettabili ed il rischio valutabile nell'assunzione di sostanze contenute o veicolate dalla dieta;
- g) conoscere le tecniche di rilevamento dei consumi alimentari e le strategie di sorveglianza nutrizionale su popolazioni in particolari condizioni fisiologiche, quali gravidanza, allattamento, crescita, senescenza ed attività sportiva;

Al termine il laureato SANUM avrà acquisito una solida preparazione interdisciplinare che gli permetterà di inquadrare, affrontare e quindi risolvere problemi attraverso l'uso di appropriate metodiche e tecniche facenti parte del bagaglio conoscitivo acquisito nel corso del percorso formativo.

In particolare, sarà in grado di applicare le conoscenze del sapere ottenendo le seguenti capacità del saper fare applicabili agli sbocchi professionali caratteristici della classe, quali:

- valutazione delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti
- analisi della biodisponibilità dei nutrienti negli alimenti e negli integratori alimentari e dei loro effetti;
- collaborazione a programmi di studio delle relazioni esistenti tra assunzione di alimenti e stato di salute;
- valutazione dello stato di nutrizione a livello di popolazioni e di specifici gruppi di esse;
- partecipazione alle attività di formazione, educazione, divulgazione e pubblicitaria in tema di alimentazione umana.

Nel corso del secondo anno, oltre alla didattica frontale, sono previste le attività di tirocinio e di preparazione della Tesi di Laurea. Quest'ultima deve riguardare una ricerca sperimentale originale (da svolgersi come attività di laboratorio o ricerca clinica) da presentare come memoria scritta.

Al termine del percorso formativo del corso di laurea SANUM si individuano i seguenti sbocchi professionali grazie all'acquisizione delle sotto specificate competenze:

- a) AZIENDE DEL SETTORE AGRO-ALIMENTARE
competenze:

- Valutare le caratteristiche nutrizionali di materie prime, prodotti alimentari, alimenti funzionali, additivi ed integratori alimentari e biodisponibilità dei nutrienti e composti bioattivi
- Valutare la relazione tra alimenti e salute

b) LABORATORI DI CONTROLLO DEGLI ALIMENTI

competenze:

- Controllo delle filiere di trasformazione e distribuzione degli alimenti
- Valutazione della sicurezza degli alimenti

c) ORGANISMI PREPOSTI ALL'ETICHETTATURA, ALLE INDICAZIONI NUTRIZIONALI DEGLI ALIMENTI e ALLA FORMULAZIONE DEGLI HEALTH CLAIMS

competenze:

- Valutare le caratteristiche nutrizionali di materie prime, prodotti alimentari, alimenti funzionali, additivi ed integratori alimentari e biodisponibilità dei nutrienti e composti bioattivi
- Valutare la relazione tra alimenti e salute

d) AZIENDE DI RISTORAZIONE COLLETTIVA

competenze:

- Valutazione dello stato nutrizionale, delle abitudini alimentari, e dei fabbisogni nutrizionali in individui nelle diverse fasi e condizioni di vita e in gruppi di popolazione
- Valutare la relazione tra alimenti e salute. Collaborazione con altre figure professionali nella gestione degli aspetti nutrizionali di specifiche patologie (es. DCA, malnutrizione dell'anziano, ecc.)

e) SANITA' PUBBLICA E PRIVATA INDIVIDUALE E COLLETTIVA

competenze:

- Valutazione dello stato nutrizionale, delle abitudini alimentari, e dei fabbisogni nutrizionali in individui nelle diverse fasi e condizioni di vita e in gruppi di popolazione
- Alimentazione e salute: interventi nutrizionali per la prevenzione delle malattie a livello di popolazione ed individuale. Collaborazione con altre figure professionali nella gestione degli aspetti nutrizionali di specifiche patologie (es. DCA, malnutrizione dell'anziano, ecc.)

Il corso prepara, previo superamento di esami di stato ove richiesto, alle professioni di:

Biologi - (classificazione ISTAT 2.3.1.1.1.)

Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze biologiche - (classificazione ISTAT 2.6.2.0.4.)

Biochimici - (classificazione ISTAT 2.3.1.1.2.)

Biotechnologi alimentari - (classificazione ISTAT 2.3.1.1.4.)

Microbiologi - (classificazione ISTAT 2.3.1.2.2.)

NORME PER L'AMMISSIONE AL CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE UMANA (LM IN SANUM)

Requisiti di ammissione e prova di ammissione obbligatoria

1) Gli/le studenti/esse che intendono iscriversi al Corso di Laurea Magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana devono in possesso dei seguenti requisiti:

- Laurea in Scienze Biologiche (classe L-13) o della Laurea in Dietistica (classe L/SNT3) o equivalente riconosciuto idoneo dal CCLM.

- **requisito curricolare minimo** per studenti/esse provenienti da corsi di laurea (o di altro titolo conseguito all'estero) diversi da quelli sopraindicati;

almeno 60 CFU nelle attività formative di base e/o caratterizzanti ripartite come segue:

10 CFU complessivi di MAT/05, 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

- **adeguata personale preparazione** non essendo prevista l'iscrizione con carenze formative.

2) Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana è ad accesso programmato (30 studenti).

L'iscrizione potrà avvenire solo previo superamento di una prova di ammissione obbligatoria (pubblicato nell'Albo di Ateneo al seguente link https://www.serviziweb.unito.it/albo_ateneo/).

La domanda di partecipazione alla prova di ammissione obbligatoria per l'accesso al corso di Laurea Magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana dovrà essere presentata nel periodo dal **3 luglio 2023 fino alle ore 15.00 del 21 settembre 2023** con la sola modalità on-line.

Possono presentare domanda di iscrizione al concorso i/le candidati/e che, alla data di apertura delle iscrizioni (20 novembre 2023) saranno in possesso dei titoli sotto riportati:

A) - Laurea in Scienze Biologiche (classe L-13) ai sensi del DM 270/2004 o lauree equipollenti conseguite ai sensi degli ordinamenti previgenti;

- oppure Laurea in Dietistica (classe L/SNT3) ai sensi del DM 270/2001 o lauree equipollenti conseguite ai sensi degli ordinamenti previgenti;

N.B. Il mancato conseguimento della laurea entro la data di inizio delle iscrizioni (20 novembre 2023) determina la perdita del diritto all'iscrizione al corso di Laurea Magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana indipendentemente dalla posizione che il/la candidato/a avrà in graduatoria.

Oppure

B) - Laurea diversa da quelle indicate al punto A, purché alla data di scadenza iscrizioni al concorso di ammissione prevista dal presente bando (21 settembre 2023) si siano acquisiti almeno 60 crediti formativi universitari (CFU) nei seguenti settori scientifico disciplinari e con il seguente dettaglio:

- 10 CFU complessivi di MAT/05, 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

N.B. Il/la candidato/a che concorre per l'ammissione al concorso con i requisiti di cui al punto B deve, entro la data di scadenza del bando (21 settembre 2023), inviare autocertificazione degli esami sostenuti all'indirizzo: ammissione.sanum@unito.it. L'autocertificazione degli esami è scaricabile dalla propria "area riservata studente" dei servizi online dell'Università di provenienza o, in alternativa, compilando il modello pubblicato sul sito del corso di laurea, nella sezione "Iscriversi", "Requisiti di ammissione".

Il mancato invio dell'autocertificazione contenente gli esami sostenuti determina la perdita del diritto a concorrere per l'iscrizione al corso di laurea magistrale in oggetto.

L'idoneità curriculare dei/le candidati/e in possesso di un titolo accademico estero è verificata attraverso la piattaforma Apply@UniTo.

La prova scritta si terrà il giorno 19 ottobre 2023 alle ore 9.30 presso aula di Torino Esposizioni. Il tempo a disposizione per la prova scritta sarà di 60 minuti.

La prova scritta consisterà nella risoluzione di un quiz a risposta multipla comprendente 32 domande così suddivise:

4 di Fisiologia

6 di Biochimica

6 di Microbiologia Generale e Microbiologia Medica

5 di Igiene

5 di Chimica degli Alimenti

6 di Nutrizione Umana

Per maggiori dettagli inerenti gli argomenti oggetto della prova scritta di ammissione si consiglia di accedere al sito del Corso di Laurea (<https://nutrizione.campusnet.unito.it/do/home.pl/View?doc=ammissione.html>).

Nella valutazione della prova scritta la Commissione si attiene ai seguenti criteri:

1 punto per risposta esatta

0 punti per assenza di risposta

-0.25 punti per risposta errata.

In caso di parità di punteggio hanno la precedenza i/le laureati/e in Scienze Biologiche (Classe L-13) e in Dietistica (Classe L/SNT3). In caso di ulteriore parità, prevale la maggiore votazione conseguita nell'esame di Laurea di primo livello (il voto di laurea è quello dichiarato al momento di presentazione della domanda) ed infine la minore età.

Risulteranno idonei e quindi verranno inseriti in graduatoria i/le candidati/e che conseguiranno il punteggio minimo di 14/32.

Gli/le studenti/esse utilmente collocati in graduatoria (ammessi) dovranno confermare, obbligatoriamente a pena di decadenza dal diritto al posto, entro e non oltre i termini previsti dai bandi, l'immatricolazione direttamente online:

- compilando il form di pre-immatricolazione;

- pagando le relative tasse universitarie mediante MAV;

- effettuando l'upload in procedura della documentazione richiesta.

Per tutte le ulteriori informazioni, scadenze e modalità consultare il bando di ammissione pubblicato sull'Albo di Ateneo.

CREDITI FORMATIVI UNIVERSITARI E ORGANIZZAZIONE DEGLI INSEGNAMENTI

Le attività formative indispensabili di ogni Classe di Laurea Magistrale sono raggruppate in cinque

tipologie:

- b. attività formative caratterizzanti;
- c. attività formative affini o integrative;
- d. attività formative a scelta dello studente;
- e. attività formative per la prova finale e per la lingua straniera;
- f. attività formative, per le abilità informatiche e relazionali, per i tirocini, ecc.

Nell'ambito di tali tipologie, le Università determinano autonomamente, per ogni Corso di Laurea che intendono attivare, regole più specifiche attenendosi però ad uno schema nazionale generale che delinea alcune caratteristiche di base (settori scientifico-disciplinari in cui operare le scelte delle attività formative, numero minimo di crediti da impegnare per ogni ambito culturale, ecc.).

Nell'operare tali scelte, le Università devono tenere presenti, innanzitutto, gli "Obiettivi formativi qualificanti" generali propri della Classe, fissati dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca.

I crediti formativi universitari (CFU) rappresentano l'unità di misura del lavoro richiesto ad uno/a studente/ssa per ogni attività formativa svolta per conseguire un titolo di studio universitario. Il lavoro di un anno corrisponde convenzionalmente a 60 crediti. Per l'attività formativa tipica dell'insegnamento, cui segue un esame, che valuta qualità e quantità dell'apprendimento del singolo studente, il lavoro formativo svolto dallo/a studente/ssa consiste naturalmente nelle ore di lezione, di esercitazione, di laboratorio, ecc., richieste dall'insegnamento, cui vanno aggiunte le ore di studio personale o, comunque, di impegno individuale non formalizzato, per completare la formazione richiesta per il superamento dell'esame. Per le altre attività formative (tesi, progetti, tirocini, conoscenza della lingua straniera, avviamento all'uso degli strumenti informatici, addestramento alle abilità comunicative o relazionali e al lavoro di gruppo ecc.) la misura dei crediti viene effettuata in modo simile, calcolando le ore di lavoro a carico dello/a studente/ssa.

Il regolamento sull'autonomia didattica associa ad ogni CFU un valore in ore di lavoro pari a 25; essendo 60 i CFU annuali, si arriva a 1500 ore di lavoro annue. Il valore 25 corrisponde ad un impegno notevole di lavoro settimanale per uno studente, pari a 31,25 ore per 48 settimane. L'impegno settimanale indicato mostra che questa scelta è senz'altro impegnativa. Offre, tuttavia, il vantaggio di rendere possibile dedicare ulteriori ore all'attività formativa sia agli/alle studenti/esse che vogliono impegnarsi di più rispetto alla media (per abbreviare il corso degli studi, per anticipare crediti formativi utili nel prosieguo della carriera, per migliorare la qualità del proprio apprendimento ecc.), sia agli/alle studenti/esse che abbiano bisogno di qualche sforzo aggiuntivo di recupero, perché in ritardo rispetto ai tempi medi di apprendimento. In tal modo si persegue l'obiettivo strategico generale di rendere la durata reale degli studi corrispondente alla durata legale per la generalità degli/le studenti/esse che si impegnino adeguatamente.

Concretamente, per la classe in esame, ogni Corso di Laurea Magistrale è equivalente a 120 CFU.

Per il Corso di Laurea Magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana dell'Università di Torino ogni CFU equivale a:

8 ore di lezione frontale +17 ore di studio personale

oppure

16 ore di esercitazione o di laboratorio + 9 ore di studio personale

Gli insegnamenti obbligatori sono proposti nei primi tre semestri del corso di studi, mentre il quarto semestre è lasciato libero da impegni didattici in aula, al fine di consentire lo svolgimento della Tesi di Laurea e del tirocinio.

Suddivisione dei crediti

La didattica svolta durante il corso di studi e i crediti relativi vengono ripartiti nelle seguenti categorie:

- 1) discipline **biomediche**
- 2) discipline della **nutrizione umana**
- 3) discipline per la **caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare**
- 4) discipline **affini e integrative**
- 5) discipline **a scelta dello studente**
- 6) tirocini formativi e attività stagistica
- 7) preparazione della prova finale.

TOTALE 120 crediti

FREQUENZA ALLE ATTIVITÀ FORMATIVE

La frequenza agli insegnamenti, ai laboratori e alle attività di esercitazione relative agli insegnamenti è obbligatoria. Le prove di esame potranno essere sostenute esclusivamente con una frequenza non inferiore al 60% del totale delle ore previste per ogni singolo modulo dell'insegnamento. La verifica della presenza verrà realizzata dai Docenti attraverso l'appello e/o le firme di frequenza.

L'attività di tirocinio e stage dovrà essere documentata, con apposito libretto e la frequenza dovrà essere pari al 100% delle ore previste. Le attività formative inerenti la Tesi di Laurea verranno certificate dal Docente responsabile.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE AGLI ESAMI

Per l'iscrizione agli esami gli/le studenti/esse devono utilizzare il sistema di prenotazione on-line collegandosi al Portale d'Ateneo <http://www.unito.it> ed effettuare il LOGIN con le proprie credenziali per entrare nella "MyUniTo Studente. Per maggiori informazioni accedere al link: <https://www.unito.it/servizi/lo-studio/appelli-desame>.

STAGE/TIROCINIO

L'Ordinamento della didattica del corso di studi prevede l'obbligatorietà dell'attività di stage/tirocinio per 3 CFU pari a 75 ore di frequenza nel secondo anno di corso.

L'attività di stage/tirocinio si svolge prevalentemente in strutture universitarie ed extra-universitarie convenzionate con l'Università di Torino e appartenenti ad enti quali Aziende Sanitarie Locali, Industrie Farmaceutiche e Alimentari, Fondazioni di Ricerca Scientifica, Laboratori Pubblici di Certificazione, ARPA.

La gestione didattica delle attività di tirocinio è svolta dal Consiglio di Laurea Magistrale.

Per ogni studente/ssa ammesso si identifica un Tutore Esterno dell'attività stagistica (appartenente all'Ente ospitante) e un Tutore Interno (docente o ricercatore del corso di studi). Quest'ultimo certifica ai fini della carriera dello/a studente/ssa l'attività stagistica sulla base della compilazione da parte dello/a studente/ssa di apposito libretto-diario controfirmato dal Tutore Esterno. La normativa dettagliata e la modulistica relative all'attività stagistica sono presenti sul sito della Scuola di Scienze della Natura (<http://www.scienzedellanatura.unito.it/it/job-placement>) nelle apposite sezioni.

PREPARAZIONE DELLA TESI DI LAUREA E PROVA FINALE

Dopo aver superato tutte le verifiche delle attività formative incluse nel piano di studio e aver acquisito i relativi crediti, lo/a studente/ssa, indipendentemente dal numero di anni di iscrizione all'Università, è ammesso/a a sostenere la prova finale, la quale consiste nella discussione in sede pubblica, di fronte ad una commissione giudicatrice di una tesi di Laurea in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana.

L'attività formativa complessiva della tesi di Laurea e prova finale (svolgimento delle attività di ricerca, preparazione della relazione scritta e della presentazione) corrisponde a 27 CFU pari a 675 ore.

Caratteristiche della Tesi di Laurea. La tesi di Laurea deve riguardare un'attività di ricerca sperimentale originale. La preparazione della Tesi di Laurea prevede un periodo di attività di ricerca e riguarderà argomenti coerenti con il percorso formativo della Laurea Magistrale, da svolgersi presso il laboratorio di un Dipartimento Universitario o di un Ente esterno pubblico. L'attività sperimentale svolta per la preparazione della prova finale è sotto la responsabilità di un Docente della Laurea Magistrale in SANUM e appartenente a uno dei settori scientifico disciplinari delle attività formative caratterizzanti il piano di studi della Laurea Magistrale. Tale Docente, definito Relatore, si assume la responsabilità scientifica dell'attività di ricerca. L'assunzione della responsabilità di Relatore esterno da parte di altre figure professionali dovrà essere valutata e approvata dalla Commissione Didattica della Laurea Magistrale.

Caratteristiche e valutazione della prova finale. La prova finale consiste nella presentazione di una relazione scritta della ricerca scientifica svolta dal/la candidato/a, in lingua italiana o inglese, organizzata secondo i canoni accettati dalla comunità scientifica internazionale, ovvero con descrizione dettagliata e conforme allo standard scientifico dello stato delle conoscenze sull'argomento, la descrizione del problema scientifico affrontato, l'approccio sperimentale utilizzato, la metodologia ed i materiali utilizzati, i risultati ottenuti, completata da una discussione dei risultati e dalla bibliografia citata.

Le modalità dettagliate di organizzazione e presentazione della Tesi di Laurea vengono pubblicate sul sito del corso di Laurea Magistrale.

La valutazione conclusiva della carriera dello/a studente/ssa dovrà tenere conto delle valutazioni riguardanti le attività formative precedenti e la prova finale. La Commissione giudicatrice, formata da almeno 7 docenti, affiderà ad un membro della Commissione stessa il compito di Controrelatore, incaricato di valutare i contenuti scientifici della tesi stessa. La tesi viene discussa dal/la candidato/a in seduta pubblica, di fronte alla Commissione, che esprime la valutazione complessiva in centodecimi. Sentite le relazioni del Relatore e del Controrelatore, la Commissione attribuirà un punteggio da 0 (zero) a 10 in funzione dello scritto, della presentazione orale, del giudizio dato dal Relatore, e della valutazione di efficienza.

Il punteggio complessivo del voto di laurea si ottiene sommando i punti attribuiti alla prova finale alla media degli esami ottenuta con la seguente formula:

$$\text{SOMMA (voto_singolo_esame} \times \text{crediti_singolo_esame)} \text{ DIVISO (totale_crediti_esami)}$$
 riportata in centodecimi.

Nel computo della media ponderata concorrono solamente gli esami con voto, compresi gli esami a scelta dello/a studente/ssa. Le lodi relative ai singoli esami non vengono conteggiate nella media, ma vengono tenute in considerazione per l'eventuale attribuzione della lode.

Il voto complessivo per la valutazione della TESI viene quindi calcolato quale media matematica del punteggio espresso dal Relatore, dal Controrelatore e dalla Commissione.

Qualora il voto finale (media degli esami curriculari + votazione della tesi) sia pari ad almeno 112 con 2 lodi, può essere concessa all'unanimità la lode. Nel caso in cui non vi siano lodi ma il candidato parta da un punteggio di almeno 104 e ottenga in sede di discussione della tesi il punteggio massimo di 10 punti, la Commissione potrà, all'unanimità, decidere di concedere il 110 e lode.

La Dignità di stampa (legata al lavoro di tesi) o la Menzione (legata alla carriera universitaria) possono essere concesse esclusivamente in aggiunta al 110 e lode e l'attribuzione dell'una esclude l'altra, come da Regolamento Didattico di Ateneo (norme comuni).

L'esame di Laurea si svolge nelle sessioni indicate dal Regolamento Didattico di Ateneo. Le modalità di realizzazione e presentazione della tesi sono pubblicate sul sito del Corso di Laurea https://nutrizione.campusnet.unito.it/do/home.pl/View?doc=esami_di_laurea.html.

La composizione della Commissione per l'esame di Laurea è conforme all'Art. 6 del DPR 2/1/2001.

RICONOSCIMENTO DEI CREDITI PER L'ACCESSO ALLE PROFESSIONI E AL SUCCESSIVO LIVELLO DI ISTRUZIONE UNIVERSITARIA

La Laurea Magistrale in SANUm fornisce un totale di 120 crediti che permettono al Laureato/a Magistrale l'iscrizione all'Albo A della professione di Biologo, previo superamento dell'esame di Stato, e l'accesso alle Scuole di Dottorato di Ricerca di pertinenza, in Italia e all'estero, nonché alle Scuole di Specializzazione in campo biomedico aperte ai laureati della classe LM-61.

RICONOSCIMENTO DEI CREDITI PER L'ACCESSO ALLE PROFESSIONI E AL SUCCESSIVO LIVELLO DI ISTRUZIONE UNIVERSITARIA

La Laurea Magistrale in SANUm fornisce un totale di 120 crediti che permettono al Laureato/a Magistrale l'iscrizione all'Albo A della professione di Biologo, previo superamento dell'esame di Stato, e l'accesso alle Scuole di Dottorato di Ricerca di pertinenza, in Italia e all'estero, nonché alle Scuole di Specializzazione in campo biomedico aperte ai laureati della classe LM-61.

CALENDARIO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE PER IL I ANNO

PRIMO SEMESTRE

Dal 21 Novembre 2023 al 26 Gennaio 2024

Esami dal 29 Gennaio al 1° Marzo 2024

SECONDO SEMESTRE

dal 4 Marzo 2024 al 12 Giugno 2024

Esami dal 17 Giugno al 26 Luglio e dal 2 al 27 Settembre 2024

CALENDARIO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE PER IL II ANNO

PRIMO SEMESTRE

Dal 25 Settembre - 20 Novembre 2023

Esami dal 15 Gennaio al 23 Febbraio 2024

Esami dal 17 Giugno al 26 Luglio e dal 2 al 22 Settembre 2024

APPELLI D'ESAME

- dal 15/29 Gennaio al 23 Febbraio/1° Marzo 2024: due appelli per tutti gli insegnamenti
- dal 17 Giugno al 26 Luglio e dal 2 Settembre e al 22 Settembre 2024: tre appelli per tutti gli insegnamenti

Distribuzione delle discipline nei due anni

ANNO DI CORSO	INSEGNAMENTO	CFU	SSD
I ANNO	ASPETTI GENETICI, BIOCHIMICI E PATOLOGICI DELLA NUTRIZIONE UMANA	11	BIO/12 MED/03 MED/04
	BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE E DEGLI ALIMENTI	10	BIO/10
	CHIMICA DEGLI ALIMENTI E METABOLITII NATURALI BIOATTIVI	10	BIO/04 CHIM/01

	MEDICINA INTERNA E SCIENZE DIETETICHE	10	MED/09 MED/49
	MICROBIOLOGIA E TECNOLOGIA ALIMENTARE	10	AGR/15 AGR/16
	MICROBIOLOGIA GENERALE E IGIENE DEGLI ALIMENTI	10	MED/07 MED/42
		61	
II ANNO	ASPETTI PSICOLOGICI E PSICOPATOLOGICI DELL'ALIMENTAZIONE	6	M-PSI/08 MED/25
	FARMACOLOGIA E NUTRIZIONE	5	BIO/14
	FISIOLOGIA, ENDOCRINOLOGIA E NUTRIZIONE	10	BIO/09 MED/13
	INSEGNAMENTI A SCELTA	8	
	TIROCINIO	3	
	TESI FINALE	27	
		59	

Il corso di laurea offre come insegnamenti a scelta:

INSEGNAMENTO	CFU	SSD
ESERCITAZIONI DI SCIENZE TECNICHE DIETETICHE	3	MED/49
TECNICHE MOLECOLARI PER L'IDENTIFICAZIONE DI OGM ED ESTRATTI VEGETALI IN ALIMENTI E INTEGRATORI	4	BIO/04

DOCENTI

DOCENTE	SSD	INDIRIZZO E-MAIL
Abbate Daga Giovanni	M-PSI/08	giovanni.abbatedaga@unito.it
Banche Giuliana	MED/07	giuliana.banche@unito.it
Bertea Cinzia	BIO/04	cinzia.bertea@unito.it
Bo Simona	MED/49	simona.bo@unito.it
Bonetta Silvia	MED/42	silvia.bonetta@unito.it
Broglio Fabio	MED/13	fabio.broglio@unito.it
Cardenia Vladimiro	AGR/15	vladimiro.cardenia@unito.it
Cocolin Luca Simone	AGR/16	luca.cocolin@unito.it
Collino Massimo	BIO/14	massimo.collino@unito.it

Costelli Paola	MED/04	paola.costelli@unito.it
Durazzo Marilena	MED/13	marilena.durazzo@unito.it
Fea Elisabetta	MED/42	elisabetta.fea@unito.it
Gallo Maria Pia	BIO/09	mariapia.gallo@unito.it
Gruden Gabriella	MED/09	gabriella.gruden@unito.it
Matullo Giuseppe	MED/03	giuseppe.matullo@unito.it
Medana Claudio	CHIM/01	claudio.medana@unito.it
Pessione Enrica	BIO/10	enrica.pessione@unito.it
Riganti Chiara	BIO/10	chiara.riganti@unito.it
Scarpina Federica	M-PSI/08	federica.scarpina@unito.it
Serini Guido	BIO/12	guido.serini@ircc.it
Serpe Loredana	BIO/14	loredana.serpe@unito.it

Attività caratterizzanti

ambito disciplinare	settore	CFU
Discipline biomediche	MED/07 Microbiologia e microbiologia clinica	25
	BIO/12 Biochimica clinica e biologia molecolare clinica	
	BIO/10 Biochimica	
	BIO/09 Fisiologia	
Discipline della nutrizione umana	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate	25
	MED/42 Igiene generale e applicata	
	MED/09 Medicina interna	
	BIO/14 Farmacologia	
Discipline per la caratterizzazione del sistema agroalimentare	CHIM/01 Chimica analitica degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	15
	AGR/16 Microbiologia agraria	
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	
Totale Attività Caratterizzanti		65

Attività affini

ambito disciplinare	settore	CFU
Attività formative integrative affini	MED/25 Psichiatria generale	17
	MED/04 Patologia medica	
	MED/03 Genetica clinica	
	M-PSI/08 Psicologia	
	BIO/04 Fisiologia vegetale	
Totale Attività Affini		17

Altre attività

	CFU
A scelta dello studente	8

Per la prova finale	27
Tirocini formativi e di orientamento	3
Totale Altre Attività	38
TOTALE CREDITI	120