

Dipartimento di Bioscienze Biotecnologie e Ambiente (DBBA)

uniba.it

SERVIZI ONLINE ▾ ESSE3 RUBRICA WEBMAIL APP UNIBA INFO PER ▾ CERCA IN UNIBA



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO

DIPARTIMENTO DI
BIOSCIENZE, BIOTECNOLOGIE
E AMBIENTE (DBBA)

Cerca nel sito



Amministrazione trasparente

Atti amministrativi ▾

Didattica ▾



Bioscienze, Biotecnologie
e Ambiente (DBBA)

Amministrazione
trasparente

Atti amministrativi

Didattica

Dipartimento

Dipartimento di Bioscienze, Biotecnologie e Ambiente (DBBA)

DIRETTORE

LUIGI PALMIERI
TEL. +39 0805443374 INTERNO **3374**
luigi.palmieri@uniba.it

COORDINATORE

MARGHERITA ARDITO
Tel: +39 0805443320 INTERNO **3320**
margherita.ardito@uniba.it

DOVE SIAMO

CAMPUS UNIVERSITARIO "ERNESTO QUAGLIARIELLO"
Bari, Via Orabona 4

PEC: DIREZIONE.BIOSCIENZE@PEC.UNIBA.IT

Con **D.R. n. 3436 del 30.09.2022** è stato costituito il Dipartimento di Bioscienze, Biotecnologie e Ambiente (DBBA).

pubblicato il 04/10/2022 — ultima modifica 12/12/2022

Offerta formativa A.A. 2023-24



DIPARTIMENTO DI BIOSCIENZE, BIOTECNOLOGIE E AMBIENTE

**CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN
SCIENZE DELLA NUTRIZIONE
PER LA SALUTE UMANA**

**LM61 - CLASSE DELLE LAUREE MAGISTRALI
IN SCIENZE DELLA NUTRIZIONE**



SCIENZE DELLA NUTRIZIONE PER LA SALUTE UMANA

Obiettivi Formativi

- ✓ Formare professionisti dotati di competenze scientifiche interdisciplinari nell'ambito dell'alimentazione e della nutrizione umana in grado di svolgere compiti avanzati e attività complesse mirati al mantenimento e alla promozione dello stato di salute umana mediante la corretta alimentazione ed un sano stile di vita.

**Sedi attività
didattiche**

Campus Universitario - Via G. Amendola n. 165/A ; **Labo-Biotech** - Via G. Fanelli, n. 204 ; **Policlinico** - Piazza Giulio Cesare n. 11

Sito web del CdS

www.uniba.it/corsi/scienze-nutrizione-salute-umana

**Coordinatore del
corso**

Prof. Grazia Tamma

Segreteria Didattica

Roberta Gravina, Teresa Lorusso, Andrea Cesario

SCIENZE DELLA NUTRIZIONE PER LA SALUTE UMANA

INSEGNAMENTI	
I ANNO	II ANNO
<ul style="list-style-type: none">• FISIOLOGIA DEGLI ORGANI E DELLA NUTRIZIONE• BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE UMANA• NUTRIZIONE ED INTEGRAZIONE ALIMENTARE NELLA PRATICA SPORTIVA• NUTRIGENOMICA• TECNOLOGIE E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI• CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI• BIOCHIMICA ED ANALISI BIOCHIMICO-CLINICHE• CONTAMINANTI DEI SISTEMI AGRO-ALIMENTARI• MICROBIOLOGIA E BIOTECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI• IGIENE DEGLI ALIMENTI• NUTRACEUTICA	<ul style="list-style-type: none">• SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE• MEDICINA INTERNA• GASTROENTEROLOGIA E NUTRIZIONE NELLE PATOLOGIE DELL'APPARATO DIGERENTE• ENDOCRINOLOGIA DELLA NUTRIZIONE• PEDIATRIA• PSICOLOGIA E PSICOPATOLOGIA DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE• CREDITI A SCELTA• TIROCINIO PER LA PROVA FINALE
	TOTALE ESAMI 10

SCIENZE DELLA NUTRIZIONE PER LA SALUTE UMANA

Requisiti d'accesso

Possesso della laurea conseguita nelle classi:

- L-02 Lauree in Biotecnologie
- L-13 Lauree in Scienze Biologiche
- L-26 Lauree in Scienze e Tecnologie Alimentari
- L-29 Lauree in Scienze e Tecnologie Farmaceutiche
- L/SNT-03 Lauree delle Professioni Sanitarie Tecniche (limitatamente a Dietistica).
- LM-6 Lauree Magistrali in Biologia
- LM-7,8,9 Lauree Magistrali in Biotecnologie
- LM-13 Lauree Magistrali in Farmacia e Farmacia Industriale
- LM-41 Lauree Magistrali in Medicina e Chirurgia
- LM-46 Lauree Magistrali in Odontoiatria e protesi dentaria
- LM-70 Lauree Magistrali in Scienze e Tecnologie Alimentari

Ulteriori requisiti curriculari:

- ✓ Conoscenza di almeno una lingua dell'Unione Europea oltre l'italiano, (livello B2).
- ✓ Almeno 6 CFU nei settori FIS (da FIS/01 a FIS/08), e 6 CFU nei settori CHIM (da CHIM/01 a CHIM/11);
- ✓ Almeno 30 CFU nell'ambito delle "Discipline biomediche" (da BIO/09 a BIO/19; MED/04, MED/07, MED/42, MED/49), di cui almeno 6 CFU in ognuno dei settori BIO/09, BIO/10 e BIO/11;

SCIENZE DELLA NUTRIZIONE PER LA SALUTE UMANA

Sbocchi Professionali

- Libera professione di nutrizionista;
- Istituzioni sanitarie pubbliche o private;
- Aziende alimentari e farmaceutiche (alimenti, nutraceutici, integratori alimentari);
- Certificazione, valutazione della sicurezza;
- Etichettatura e indicazioni nutrizionali degli alimenti;
- Ristorazione ospedaliera e collettiva;
- Formazione, educazione, divulgazione e pubblicitaria.



Valori medi per porzione (10 g) = 1 cucchiaino		%**		L.A.R.N.*		BASSI MEDIA ALTI	
Valori medi per 100g							
Valore energetico	495 kcal	49 kcal	2,5%	2000 kcal			
	2073 kJ	207 kJ		8360 kJ			
Proteine	5,7 g	0,6 g	0,9%	70 g			
Carboidrati	4,9 g	0,5 g	0,2%	300 g			
di cui zuccheri	2,6 g	0,3 g	0,5%	70 g			
Grassi	51 g	5,1 g	10,2%	58 g			
di cui saturi	7,7 g	0,8 g	3,5%	22 g			
Fibre alimentari	0,4 g	0,04 g	0,2%	25 g			
Sodio	0,76 g	0,08 g	3,8%	2 g			

IL COLORE SOTTOLINEA IL LIVELLO DI APPORTO DEL NUTRIENTE NELLA PORZIONE CONSIDERATA.

**ENERGIA E NUTRIENTI FORNITE DALLA PORZIONE RISPETTO AI L.A.R.N.

*ADATTATA DAI LIVELLI DI ASSUNZIONE GIORNALIERI RACCOMANDATI DI NUTRIENTI PER LA POPOLAZIONE ITALIANA (L.A.R.N.) RELATIVI A UN FABBISOGNO GIORNALIERO DI 2000 kcal. IL FABBISOGNO PUÒ ESSERE DIVERSO A SECONDA DEL SESSO, DELL'ETÀ E DELL'ATTIVITÀ FISICA SVOLTA.

