



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SASSARI
Corso di laurea Magistrale in
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE, SALUTE E BENESSERE DELL'UOMO

LM/61 - CLASSE DELLE LAUREE MAGISTRALI IN SCIENZE DELLA NUTRIZIONE UMANA

MANIFESTO DEGLI STUDI
ANNO ACCADEMICO 2020-2021

Sito web del corso di laurea	https://www.sdr.medicinachirurgia.uniss.it/it/didattica/scienze-dell'alimentazione-salute-e-benessere-delluomo
Struttura didattica di riferimento	Facoltà di Medicina e Chirurgia
Dipartimenti associati	<ul style="list-style-type: none">• Scienze Biomediche• Dipartimento di Agraria• Scienze mediche chirurgiche e sperimentali
Presidente del Corso di Laurea	Prof. Pier Andrea Serra, Tel. 079 228558 e-mail: paserra@uniss.it
Segreteria didattica di Facoltà	Viale San Pietro n. 43 - 07100 Sassari – e-mail webmed@uniss.it Tel 079 228683/8102/8396/8137/8652/8102/8201/8210
Segreteria Studenti di Ateneo	Ufficio segreterie studenti e offerta formativa Via del Fiore Bianco, 5 Sassari cssfiorebianco@uniss.it tel 079 229869/9881

MODALITÀ DI ACCESSO AL CORSO DI LAUREA

L'accesso al Corso di Laurea Magistrale è libero.
Analogamente, non esiste limite al numero di posti per i cittadini comunitari/non comunitari residenti in Italia.

Al fine di verificare l'adeguatezza della preparazione individuale ed indentificare eventuali carenze formative, è prevista una prova di ingresso con test a scelta multipla. A tale proposito, una Commissione composta da docenti del Corso verifica l'adeguatezza della preparazione acquisita durante il precedente corso di studio e la conoscenza dell'inglese (pari al livello B1) attraverso una prova scritta inerente: Teoria/Pratica della disciplina specifica; Cultura generale e ragionamento logico; Regolamentazione dell'esercizio professionale specifico e legislazione sanitaria; Cultura scientifico-matematica, statistica, informatica e inglese; Scienze umane e sociali.

Le modalità e i contenuti della prova sono riportati sul bando di ammissione consultabile all'indirizzo web:

<https://www.sdr.medicinachirurgia.uniss.it/it>

L'ammissione al corso di laurea magistrale in Scienze dell'Alimentazione, Benessere e Salute dell'Uomo è subordinata al possesso di una laurea (o di diploma universitario di durata triennale) o di altro titolo di studio equipollente, conseguito all'estero.

Ai sensi dell'art. 6, comma 2, del D.M. 270/04, per l'accesso al corso di studio sono richiesti particolari requisiti curriculari nonché il possesso di un'adeguata preparazione personale.

Si può accedere al Corso qualora in possesso dei seguenti titoli:

- Laurea Specialistica in Medicina e Chirurgia
- Laurea Specialistica in Farmacia
- Laurea Specialistica in Chimica e Tecnologie Farmaceutiche
- Laurea specialistica classe 6/S (Biologia),
- Laurea specialistica classe 7/S (Biotecnologie agrarie),
- Laurea specialistica classe 8/S (Biotecnologie industriali),
- Laurea specialistica classe 9/S (Biotecnologie mediche, veterinarie, e farmaceutiche),
- Laurea specialistica classe 82/S (Scienze e tecnologie per l'ambiente e il territorio),
- Laurea magistrale classe LM-6 (Biologia),
- Laurea magistrale classe LM-7 (Biotecnologie agrarie),
- Laurea magistrale classe LM-8 (Biotecnologie industriali),
- Laurea magistrale classe LM-9 (Biotecnologie mediche, veterinarie, e farmaceutiche),
- Laurea magistrale classe LM-75 (Scienze e tecnologie per l'ambiente e il territorio),
- Laurea in Scienze Biologiche secondo gli ordinamenti previgenti al D.M. 3/11/1999, n. 509 (vecchio ordinamento),
- Laurea equiparata dal DM 9 luglio 2009 alle classi 6/S, 7/S, 8/S, 9/S, 69/S, 82/S, LM-6, LM-7, LM-8, LM-9, LM-61, LM-75.
- Lauree triennali della classe L-29 (Scienze e tecnologie farmaceutiche);
- Lauree triennali della classe L/SNT3 (Professioni sanitarie tecniche);
- Lauree triennali della classe L/SNT4 (Professioni sanitarie della prevenzione);
- Lauree triennali della classe L-25 (Scienze e tecnologie agrarie e forestali);
- Laurea classe 1 (Biotecnologie),
- Laurea classe 12 (Scienze biologiche),
- Laurea classe 27 (Scienze e tecnologie per l'ambiente e la natura),
- Laurea classe L13 (Scienze biologiche),
- Laurea classe L2 (Biotecnologie),
- Laurea classe L26 (Scienze e tecnologie alimentari),
- Laurea classe L32 (Scienze e tecnologie per l'ambiente e la natura),
- Diploma Universitario Triennale In Analisi Chimico-Biologiche,
- Diploma Universitario Triennale In Biologia,
- Diploma Universitario Triennale In Biotecnologie industriali,
- Diploma Universitario Triennale In Tecnici in Biotecnologie,
- Diploma Universitario Triennale In Tecnico dello Sviluppo ecocompatibile,
- Diploma Universitario Triennale In Tecnico Sanitario di Laboratorio biomedico.

MODALITÀ DELLA DIDATTICA E FREQUENZA	Il corso di laurea sviluppa la sua didattica in presenza. Le attività formative sono organizzate per semestre.
CALENDARIO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE	<p>Lo svolgimento delle LEZIONI è suddiviso in due semestri.</p> <p>Il calendario delle lezioni è consultabile al sito nella sezione orari: http://orario.dumas.uniss.it/EasyRoom/Orario/</p> <p>Sono previste tre sessioni di esami: sessione straordinaria , sessione estiva e sessione autunnale. Durante le sessioni d'esame sono sospese le attività didattiche frontali, con esclusione del tirocinio.</p> <p>Le sessioni d'esame sono le seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sessione straordinaria: dal 1 febbraio al 28 febbraio 2021 (minimo 2 appelli); • Sessione estiva: dal 15 giugno al 31 luglio 2021 (minimo 2 appelli); • Sessione autunnale: dal 1 settembre al 30 settembre 2021 (minimo 2 appelli). <p>Gli studenti iscritti fuori corso possono fruire di appelli straordinari, al di fuori delle sessioni ufficiali, da concordare con il Docente responsabile del corso integrato.</p> <p>Il calendario degli esami è consultabile nel sito del Corso di Laurea https://www.sdr.medicinachirurgia.uniss.it/it/didattica/scienze-dell'alimentazione-salute-e-benessere-dell'uomo</p>

STRUTTURA ED ORDINAMENTO DEL CORSO

La laurea viene, di norma, conseguita al termine di un corso della durata di DUE (2) anni, equivalenti all'acquisizione di 120 crediti formativi universitari (CFU).

Tipo di attività didattica	ore di attività didattica assistita per credito	ore di studio individuali corrispondenti per credito	ore complessive di lavoro di apprendimento per credito
Lezione frontale /seminari	8	17	25
Laboratori /esercitazioni	15	10	25
Tirocinio	25	0	25
Prova finale	25	--	25

DURATA DEL CORSO DI LAUREA	<p>La durata normale del Corso di Laurea è di due anni equivalenti all'acquisizione di 120 crediti formativi universitari (CFU).</p> <p>Non è prevista la possibilità di un percorso part time o di un percorso di durata inferiore ai due anni.</p>
ESAME FINALE	La prova finale consiste nella presentazione e discussione di una tesi scritta elaborata in forma originale dallo studente sotto guida di un relatore.
Attività a scelta dello studente	<p>Nell'arco del biennio lo studente dovrà acquisire 8 CFU nell'ambito delle attività a scelta autonoma, utili ai fini della sua formazione professionale. I CFU a scelta sono riconosciuti solo per insegnamenti che prevedono una prova d'esame valutata in trentesimi. Saranno riconosciuti integralmente gli esami con contenuti coerenti con il progetto formativo del corso, relativi ad insegnamenti ufficiali impartiti nell'Ateneo, salvo reiterazione dei programmi. Le Attività formative a scelta dello studente devono essere approvate dal Consiglio del corso di studio.</p>

Università degli Studi di Sassari
Facoltà di Medicina e Chirurgia
PIANO DEGLI STUDI a.a. 2020-'21

1° anno I semestre				
3 esami obbligatori (scelta in alternativa tra Industrie agroalimentari e Microbiologia degli alimenti) per un totale di 17 CFU				
Insegnamento	CFU	TAF	Ambito	SSD
Industrie agroalimentari*	6	Caratterizzante	Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	AGR/15
Nutrizione e microbiota intestinale	6	Caratterizzante	Discipline biomediche	MED/07
Fisiologia della nutrizione umana	5	Caratterizzante	Discipline biomediche	BIO/09
Economia e marketing agroindustriale	6	Caratterizzante	Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	AGR/01

* Obbligatori in alternativa

1° anno II semestre					
4 esami obbligatori per un totale di 35 CFU					
Insegnamento	Modulo	CFU	TAF	Ambito	SSD
Basi Chimiche e Biochimiche degli alimenti e della nutrizione	Chimica organica degli alimenti	6	Caratterizzante	Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	CHIM/06
	Biochimica clinica nutrizionale	6	Caratterizzante	Discipline biomediche	BIO/12
Microbiologia degli alimenti*		6	Caratterizzante	Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	AGR/16
Nutrigenomica, nutrigenetica ed Epigenetica	Biologia Applicata	5	Caratterizzante	Discipline biomediche	BIO/13
	Genetica Medica	6	Affine		MED/03
Qualità e sicurezza degli alimenti di origine animale		6	Affine		VET/04

* Obbligatori in alternativa

2° anno I semestre					
4 esami obbligatori per un totale di 27 CFU					
Insegnamento	Modulo	CFU	TAF	Ambito	SSD
Nutrizione e Salute del Bambino		5	Caratterizzante	Discipline della nutrizione umana	MED/38
Nutraceutica e Farmacologia		6	Caratterizzante	Discipline della nutrizione umana	BIO/14
Gastroenterologia e Endocrinologia	Gastroenterologia	5	Caratterizzante	Discipline della nutrizione umana	MED/12
	Endocrinologia	5	Caratterizzante	Discipline della nutrizione umana	MED/13
Educazione alimentare e nutrizionale		6	Caratterizzante	Discipline della nutrizione umana	MED/42

2° anno II semestre		
Insegnamento	CFU	TAF
Prova finale	15	Prova finale

Crediti da acquisire nell'arco dei 2 anni		
Nell'arco dei 2 anni lo studente dovrà maturare 4 CFU del corso di lingua inglese, 8 CFU di altre attività (esami a scelta, seminari, convegni, stages, corsi di aggiornamento previo parere di congruità del Consiglio di corso di studi) e 14 CFU di tirocinio		
Attività a scelta dello studente	8	Altre attività – A scelta dello studente
Lingua inglese (Ulteriori conoscenze linguistiche)	4	Altre attività - Ulteriori conoscenze linguistiche
Tirocinio	14	Tirocini formativi e di orientamento