



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DEL MOLISE

**I NUMERI  
GIUSTI**

**ANNO  
ACCADEMICO  
2023•24**

## **CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN NUTRIZIONE E BIOSICUREZZA DEGLI ALIMENTI**

**CLASSE DI LAUREA:  
INTERCLASSE LM61/LM70**

**Campobasso**

**DIPARTIMENTO AGRICOLTURA,  
AMBIENTE E ALIMENTI**

**DIPARTIMENTO DI BIOSCIENZE E  
TERRITORIO**

**DIPARTIMENTO DI MEDICINA E  
SCIENZE DELLA SALUTE  
"VINCEN-ZO TIBERIO"**

### **OBIETTIVI DEL CORSO**

Il Corso di Laurea Magistrale Interclasse (CdLMI) si propone di formare professionisti con competenze trasversali che possano coniugare lo sviluppo e la corretta somministrazione di prodotti alimentari funzionali, alimenti a fini medici speciali e nutraceutici e integratori alimentari. Il laureato magistrale è al contempo un esperto multidisciplinare degli alimenti e dell'alimentazione e nutrizione in grado di operare su tutto il segmento che va dalla progettazione e trasformazione delle materie prime, all'impiego di alimenti idonei da introdurre nelle diete specifiche (per sportivi, anziani, soggetti intolleranti o allergici e pazienti affetti da patologie metaboliche) tutto nell'ottica di una solida base tecnico-scientifica di supporto al consumatore finale per la scelta consapevole dell'alimento.

**www.unimol.it**  
**numero verde**  
**800588815**



Centro Ricerche, Servizi e Studi  
della  
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE

### **SBOCCHI PROFESSIONALI**

Il laureato magistrale in "Nutrizione e biosicurezza degli alimenti" potrà svolgere attività di gestione e consulenza presso società del settore alimentare e di produzione di integratori sia umana sia degli animali d'affezione. Avrà inoltre competenze avanzate nell'innovazione di prodotto per l'ottenimento di alimenti specifici da utilizzare in diete particolari per soggetti allergici o intolleranti e pianificare le strategie di sorveglianza nutrizionale nell'ambito della ristorazione collettiva in virtù dell'utenza (mense ospedaliere, case di riposo, convitti nazionali, centri sportivi). È inoltre un esperto di nutrizione, quindi definisce la qualità nutrizionale e l'apporto energetico dei singoli alimenti, anche in relazione alle modificazioni che avvengono durante i processi tecnologici, valutando i fattori che regolano la biodisponibilità dei nutrienti e le dosi giornaliere accettabili delle sostanze veicolate dalla dieta. Può pertanto fornire consulenze finalizzate al miglioramento dell'alimentazione umana e a interventi di dietetica di comunità. Grazie alla elevata professionalità il laureato magistrale potrà svolgere la libera professione nonché partecipare piani di educazione alimentare e di divulgazione della corretta dieta.

## PIANO DI STUDIO 2023/2024

### Segreteria Didattica

dott.ssa Luigina Pantaleo

tel. 0874-404754

e-mail: pantaleo@unimol.it

dott. Mimmo Polidori

tel. 0874-404353

e-mail: polidori@unimol.it

### Referente Disabilità / DSA

Prof.ssa Nicolaia Iaffaldano

nicolaia@unimol.it

0874 404697

### Sito del Corso di Laurea

<https://www2.dipagricoltura.unimol.it/nutrizione-e-biosicurezza-degli-alimenti/>

### I ANNO

Fisiologia della nutrizione	6
Biochimica della nutrizione e degli alimenti	6
Economia e politica alimentare	6
Composti naturali bioattivi e aspetti nutraceutici	6
Genomica delle produzioni primarie e applicazioni biotecnologiche	6
Tecnologia degli alimenti innovativi	6
Qualità, rischio microbiologico e sicurezza degli alimenti	6
Legislazione e sicurezza alimentare	6
Gestione degli impianti industriali e sicurezza alimentare	6
Igiene e sicurezza alimentare	6
<b>Totale crediti I anno</b>	<b>60</b>

### II ANNO

Farmacologia della nutrizione	6
Animali d'affezione	6
Aspetti nutrizionali nelle intolleranze alimentari	6
Scienze dell'alimentazione e proprietà funzionali degli alimenti	6
Microbioma e salute	6
A scelta dello studente	12
Ulteriori conoscenze linguistiche	3
Tirocinio	3
Prova Finale	12
<b>Totale crediti II anno</b>	<b>60</b>
<b>Totale crediti</b>	<b>120</b>

### Accesso

Verifica dei requisiti curriculari e dell'adeguatezza della personale preparazione, con modalità definite dal Regolamento Didattico, ai sensi dell'art. 6 commi 1 e 2 del DM 270/04.

### Studiare in Unimol

L'Università del Molise assicura agli studenti un ambiente sicuro e accogliente, un ottimo rapporto con i docenti e numerosi servizi per il diritto allo studio e il tempo libero.

Principali servizi: Orientamento e tutorato, Case dello studente, Biblioteche, Aule multimediali, Ufficio disabilità, Borse di studio, Mobilità internazionale (Erasmus), Stage e placement, Alloggi studenti, Centro sportivo (CUS), e-mail personale, counseling psicologico, mensa e bar, laboratori culturali e musicali.