



Risultati di apprendimento attesi, espressi tramite i Descrittori Europei

Attività formative	Descrittori europei	Biochimica della Nutrizione	Fisiologia della Nutrizione	Igiene degli Alimenti e Sicurezza Alimentare	Patologia della Nutrizione	Chimica degli Alimenti e dei Prodotti Dietetici	Tossicologia degli Alimenti	Piante alimentari	Scienze Dietetiche Applicate e Variabilità e Valutazione dello Stato Nutrizionale	Farmacologia della Nutrizione	Biopsicologia del Comportamento Alimentare	Endocrinologia e Gastroenterologia	Tecnologia e analisi degli Alimenti	Laboratorio di Patologia e Igiene degli alimenti	Chimica Analitica e Metodologie Spettroscopiche	Legislazione dei Prodotti Dietetici e degli Integratori Alimentari	Abilità linguistiche	Tirocinio	Prova finale
		A – Conoscenza e capacità di comprensione																	
Conoscenze approfondite sui contaminanti presenti nei prodotti alimentari, le modalità con cui gli alimenti possono venire contaminati ed i meccanismi propri dell'azione tossica dei diversi xenobiotici				X		X	X			X									
Approfondita conoscenza delle problematiche nutrizionali di fasce di popolazione in particolari condizioni fisiologiche e patologiche			X		X				X			X							
Conoscenza della chimica delle principali classi di macromolecole di interesse nutrizionale, della loro funzione e della relazione tra struttura e funzione	X							X	X						X				





Conoscenza dei fattori che influenzano i comportamenti e le scelte in ambito alimentare, dei principali disturbi dell'alimentazione e relativa terapia										X	X								
		B - Capacità applicative																	
Saper valutare lo stato nutrizionale e la composizione corporea		X	X						X										
Attività formative		Biochimica della Nutrizione	Fisiologia della Nutrizione	Igiene degli Alimenti e Sicurezza Alimentare	Patologia della Nutrizione	Chimica degli Alimenti e dei Prodotti Dietetici	Tossicologia degli Alimenti	Piante alimentari	Scienze Dietetiche Applicate e Variabilità e Valutazione dello Stato Nutrizionale	Farmacologia della Nutrizione	Biopsicologia del Comportamento Alimentare	Endocrinologia e Gastroenterologia	Tecnologia e analisi degli Alimenti	Laboratorio di Patologia e Igiene degli alimenti	Chimica Analitica e Metodologie Spettroscopiche	Legislazione dei Prodotti Dietetici e degli Integratori Alimentari	Abilità linguistiche	Tirocinio	Prova finale
Saper applicare metodiche atte a valutare la sicurezza degli alimenti e la loro idoneità per il consumo umano													X	X					
Saper informare ed educare gli operatori istituzionali e la popolazione generale sui principi di sicurezza alimentare				X		X													
Saper applicazione i principi di dietetica in condizioni patologiche e fisiologiche ed elaborare idonei profili nutrizionali									X			X							



Competenze applicative relative alla diagnostica di laboratorio in relazione al metabolismo lipidico e glucidico e alla determinazione di markers di rischio cardiovascolare e aterosclerotico														X					
Avere familiarità con i metodi scientifici di indagine		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X
Competenze applicative per lo studio delle caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche di matrici alimentari.							X						X	X	X				
		C – Autonomia di giudizio																	
Valutazione ed interpretazione di dati teorici e sperimentali		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X
Attività formative		Biochimica della Nutrizione	Fisiologia della Nutrizione	Igiene degli Alimenti e Sicurezza Alimentare	Patologia della Nutrizione	Chimica degli Alimenti e dei Prodotti Dietetici	Tossicologia degli Alimenti	Piante alimentari	Scienze Dietetiche Applicate e Variabilità e Valutazione dello Stato Nutrizionale	Farmacologia della Nutrizione	Biopsicologia del Comportamento Alimentare	Endocrinologia e Gastroenterologia	Tecnologia e analisi degli Alimenti	Laboratorio di Patologia e Igiene degli alimenti	Chimica Analitica e Metodologie Spettroscopiche	Legislazione dei Prodotti Dietetici e degli Integratori Alimentari	Abilità linguistiche	Tirocinio	Prova finale
		D – Abilità nella comunicazione																	
Saper comunicare in modo chiaro e con linguaggio appropriato informazioni, idee e soluzioni ai problemi attraverso corrette forme scritte ed orali.		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X



Capacità di lavorare in gruppo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
	E - Capacità di apprendere																	
Conoscere e saper utilizzare autonomamente ed in maniera appropriata le fonti di aggiornamento professionale (bibliografia, banche dati)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X