

# Gruppo di studio permanente sulla formazione



# Premessa

- Nella **formazione universitaria** le tematiche nutrizionali sono diffusamente presenti nei profili di molte lauree, e lo stesso è atteso anche per le lauree magistrali.
- Esistono scuole di specializzazione (scienze dell'alimentazione), master di I e II livello, dottorati...
- In tutti i casi **l'insegnamento della nutrizione** umana presenta aspetti speculativi di rilievo ed ha importanti implicazioni per l'attività professionale di operatori sanitari e non sanitari.

# Obiettivi del gruppo di studio

- Formazione Universitaria
- Aggiornamento continuo degli operatori sanitari e non

## ULTERIORI INTERESSI...

- Valutazione a livello europeo

# Gruppo di lavoro

- **Responsabile:** Nino Battistini
- **Formazione universitaria:**  
Balzola, Bordoni, Carcassi, Dernini, Galvano,  
Porrini, Scaglioni.  
Bordoni si occupa della raccolta dei dati
- **Formazione extrauniversitaria:**  
Gallitelli, Gentile, Pittiruti, Quaglia.  
Gallitelli e Gentile si occupano della  
raccolta dei dati

# Formazione universitaria

1. Lauree e lauree magistrali
2. Scuole di specializzazione
3. Dottorati di ricerca
4. Master di I e II livello

# Formazione universitaria - obiettivi

- Provvedere ad una **ricognizione**, anche se non esaustiva, degli insegnamenti di nutrizione umana presenti nelle diverse Facoltà (lauree, lauree magistrali, specializzazioni, master, ecc.).
- Fornire un quadro dettagliato delle **lauree** e delle lauree magistrali, specializzazioni e master che siano indirizzate alla **formazione nel campo della nutrizione umana**
- Fornire una definizione delle **competenze didattiche** delle diverse aree culturali nella formazione in nutrizione umana

# Formazione universitaria - obiettivi

- **Definizione del percorso formativo** indispensabile per le diverse figure professionali che operano nell'ambito della nutrizione
- Strutturare un **documento** sull'insegnamento della nutrizione umana a livello universitario e sui relativi percorsi didattici.
- Rendere più omogenei i **programmi** e i **percorsi didattici** nel campo della nutrizione umana

# Formazione universitaria

**Step 1.** Ricognizione situazione attuale in Italia

**Step 2.** Definizione ed ottimizzazione del percorso formativo indispensabile per le diverse figure professionali che operano nell'ambito della nutrizione

**Step 3.** Riconoscimento delle diverse figure professionali e dei loro rispettivi compiti ed ambiti di attività. Sollecitazione alle Istituzioni a riconoscere le diverse professionalità

# Stato del progetto

- Ricognizione della situazione attuale
  - Calabria
  - Campania
  - Emilia Romagna
  - Liguria
  - Lombardia
  - Marche
  - Sicilia
  - Toscana
  - ...

# Ricognizione in Italia

- Facoltà nelle quali esistono insegnamenti di nutrizione:

Agraria, Biotecnologie, Farmacia, Medicina e Chirurgia, Scienze Motorie, SMNF, Veterinaria

- Raggruppamenti scientifico-disciplinari coinvolti:

BIO/09, BIO/10, MED/49, MED/05, MED/06, MED/09, MED/11, MED/12, MED/13, MED/14, MED/18, MED/38, MED/40

# Ricognizione in Italia

- Classe delle lauree magistrali LM61 (Scienze della Nutrizione Umana):
  - Firenze (Medicina e Chirurgia)
  - Milano (Agraria)
  - Napoli
    - Agraria, Medicina e Chirurgia
    - Scienze Biotecnologiche, Medicina e Chirurgia
  - Perugia (Farmacia, Agraria, Medicina e Chirurgia)
  - Roma “Tor Vergata” (SMFN, Medicina e Chirurgia)

# LM-61 Classe delle lauree magistrali in SCIENZE DELLA NUTRIZIONE UMANA

## OBIETTIVI FORMATIVI QUALIFICANTI

I laureati nei corsi di laurea magistrale della classe devono:

possedere una solida conoscenza delle proprietà dei nutrienti e dei non nutrienti presenti negli alimenti e le modificazioni che avvengono durante i processi tecnologici;

conoscere specificatamente 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;

conoscere le tecniche ed i metodi di misura della composizione corporea e del metabolismo energetico;

conoscere ed essere in grado di applicare le principali tecniche di valutazione dello stato di nutrizione e saperne interpretare i risultati;

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;

conoscere le principali tecnologie industriali applicate alla preparazione di integratori alimentari e di alimenti destinati ad alimentazioni particolari;

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;

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;

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;

conoscere le problematiche relative alle politiche alimentari nazionali ed internazionali;

essere in grado di utilizzare fluentemente, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea, di norma l'inglese, oltre l'italiano, con riferimento anche ai lessici disciplinari.

I principali sbocchi occupazionali previsti dai corsi di laurea magistrale della classe sono attività finalizzate alla corretta applicazione dell'alimentazione, della nutrizione e delle relative normative vigenti, utilizzando le nuove tecnologie applicate all'alimentazione e nutrizione umana e interpretandone i dati al fine di valutare la qualità nutrizionale, la sicurezza, l'idoneità degli alimenti per il consumo umano, la malnutrizione in eccesso o in difetto nell'individuo e nelle popolazioni

**ATTIVITÀ FORMATIVE INDISPENSABILI**

<b>Attività formative:</b>	<b>Ambiti disciplinari</b>	<b>Settori scientifico-disciplinari</b>	<b>CFU</b>	<b>Tot. CFU</b>
<b>Caratterizzanti</b>	<b>Discipline biomediche</b>	BIO/09 - Fisiologia BIO/10 - Biochimica BIO/11 - Biologia molecolare BIO/12 - Biochimica clinica e biologia molecolare clinica BIO/13 - Biologia applicata MED/07 - Microbiologia e microbiologia clinica		<b>45</b>
	<b>Discipline della nutrizione umana</b>	BIO/14 - Farmacologia M-PSI/01 - Psicologia generale MED/09 - Medicina interna MED/12 - Gastroenterologia MED/13 - Endocrinologia MED/38 - Pediatria generale e specialistica MED/42 - Igiene generale e applicata MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate		
	<b>Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare</b>	AGR/01 - Economia ed estimo rurale AGR/13 - Chimica agraria AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 - Microbiologia agraria CHIM/01 - Chimica analitica CHIM/06 - Chimica organica CHIM/10 - Chimica degli alimenti INF/01 - Informatica IUS/01 - Diritto privato IUS/03 - Diritto agrario IUS/04 - Diritto commerciale SECS-P/13 - Scienze merceologiche SECS-S/02 - Statistica per la ricerca sperimentale e tecnologica SECS-S/05 - Statistica sociale		
<b>TOTALE</b>				<b>45</b>

# Formazione extrauniversitaria

- Per “formazione extrauniversitaria” si intende tutto ciò che è ECM mediato
- ospedali, ASL, CNR, Società Scientifiche, Associazioni Professionali, Agenzie Regionali e Provinciali

# Formazione extrauniversitaria

- **Step 1.** Ricognizione situazione attuale in Italia
- **Step 2.** Coordinamento didattico metodologico sui corsi FeSIN intrafederativi
- **Step 3.** Raccomandazioni per i corsi ECM in ambito nutrizionale
- **Step 4.** Accreditemento dei formatori dei corsi ECM