



Laurea Triennale in: Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana.

Classe di laurea L26

Unidemontaigne è un Ateneo di formazione privato con CERTIFICAZIONE EUROPEA UNI ISO 9001 : 2015

L'attestato di qualità e di qualificazione professionale dei servizi prestati dai soci può essere rilasciato ai sensi della legge 4/2013 (artt. 4, 7 e 8) soltanto da una Associazione Professionale Nazionale.

UNIDEMONTAIGNE è registrata presso Agenzia delle Entrate con P.IVA n. 97778660155

E' il primo e più importante Registro Nazionale Istituito secondo i più alti standard qualitativi, etici e deontologici per la tutela dei consumatori

UNIDEMONTAIGNE è nata con la **Mission** di formare, promuovere, sostenere e tutelare la categoria dei Professionisti Consulenti del Benessere.

Il credo dei Consulenti Professionisti:

“Credo che ogni essere umano deve attenersi ad un corretto e sano stile di vita per vivere un’esistenza migliore, credo che questo sia indispensabile per ogni individuo a prescindere dal proprio credo religioso, politico etnico”.

UNIDEMONTAIGNE è un Associazione Professionale organizzata secondo la Legge (legge n.4/2013) che ha riformato le professioni non organizzate in ordini o collegi.

UNIDEMONTAIGNE è organizzata seguendo le direttive Europee UNI ISO 9001, che delineano il più alto standard in qualità e organizzazione riconosciute in 180 Nazioni.

UNIDEMONTAIGNE fa parte delle Associazioni che rilasciano l'attestato di qualità e di qualificazione professionale dei servizi prestati dai soci.

L'attestato di qualità e di qualificazione professionale dei servizi prestati dai soci può essere rilasciato ai sensi della legge 4/2013 (artt. 4, 7 e 8).

Orientamento Internazionale

Le facoltà prevedono programmi di studio con contenuto ad indirizzo internazionale, aprendo opportunità professionali a giovani che intendono affermarsi con successo in qualsiasi parte del mondo lavorativo.

L26 Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana

Obiettivi del Corso di Laurea.

Il percorso di studi, ha come obiettivo la formazione culturale.scientifico e applicativa di una figura professionale qualificata che possa operare nell'ambito delle tecnologie agro-alimentari, dell'alimentazione e della gastronomia.

Classe: L26

CFU: 180

Validità della laurea.

La laurea ha validità in tutta Europa sia nel privato che nel pubblico professionale.

Validità della certificazione

- Registro Professionale Nazionale dei Consulenti del Benessere e della Nutrizione.

Voto massimo per la tesi della laurea Triennale.

Il voto massimo conseguibile per i percorsi senza esami di profitto è di 100/110 (cento su centodieci) e lode, poi con latesi si può raggiungere i 110/110.

Riconoscimento CFU

Per chi proviene da studi simili o ha un percorso professionale comprovato, può farsi riconoscere dei crediti con il sistema VAE (Validazione dell'Esperienza Acquisita) ed ottenere uno sconto con abbreviazione del percorso formativo.

Costo:

€3500 retta annuale. Si dovrà considerare 3 anni ad €3500 annui.

Per pagamenti dilazionati bisogna informarsi in segreteria al: 351.9012159

Il laureato

Il consulente potrà operare nel lecito delle sue competenze e operare come persona assunta o come libero professionista per prestazione di opera intellettuale, secondo il codice civile art. 2222 e successivi, nella promozione e Divulgazione, nel Consulting della salute, del Benessere e della Nutrizione, attraverso il riconoscimento e l'iscrizione del registro professionale nazionale dei Consulenti della Nutrizione: Registro Professionale di categoria regolamentata dalla legge 14/01/2013 e nei limiti del codice deontologico.

- Svolge attività di controllo di qualità degli alimenti tramite indagini chimiche e microbiologiche su prodotti alimentari, dietetici e nutrizionali;
- Svolge attività di informatore sui prodotti di interesse nutrizionale per conto di aziende produttrici e/o distributori di formulazioni dietetiche particolari, nutraceutici e integratori alimentari;
- Opera in regime di dipendenza e supporto del personale medico in strutture sanitarie e/o salutistiche;
- Opera all'interno di Enti proposti all'educazione alimentare e allo studio dei problemi nutrizionali a più alta incidenza nella popolazione;
- Opera come libero professionista nella professione di consulente del benessere e della Nutrizione umana per svolgere l'attività di Coaching e Consulting volto ad aiutare la persona nel recupero di un corretto stile di vita;
- può attraverso un Consulting o una Divulgazione ad un più ampio pubblico, promuovere le necessità di ogni individuo su come un corretto stile di vita migliori la qualità della persona;
- Può farsi promotore di come un sano e corretto stile di vita aiuti a vivere bene con se stessi e con gli altri;
- Può ampiamente diffondere uno stile nutrizionale corretto e di come l'applicazione di uno scorretto possa far incorrere in gravi conseguenze;
- Può informare su come gli elementi nutritivi, attraverso determinati processi di cottura, si danneggiano e non risultano più nessun aiuto nella rigenerazione cellulare;
- Può informare sulla modalità di preparazione dei piatti in modo da essere maggiormente assimilati dall'organismo;
- Può informare e promuovere le migliori e recenti scoperte scientifiche, attestate e convalidate, che illustrano miglioramenti attraverso specifiche metodologie di Nutrizione e che conducono l'individuo a migliorare il proprio benessere;

- Può divulgare schede tecniche di Diete, Piani Alimentari, Piani Nutrizionali, Consigli Alimentari redatti e diffusi da istituzioni correlate al Ministero della Sanità, come essere linee guida generali e/o indicazioni per l'individuo;
- Può organizzare con il cliente un programma di miglioramento personale su specifici obiettivi prefissati, che conducono al pieno successo degli stessi, attraverso un continuo sostegno e supporto motivazionale.

PERCORSO DI STUDIO

1 anno - 76 CFU

- Fondamenti di fisiologia e anatomia - 8 CFU
- Microbiologia degli alimenti - 8 CFU
- Scienza della nutrizione umana - 10 CFU
- Scienze e Tecnologie degli Alimenti - 8 CFU
- Fondamenti di Economia e Marketing - 8 CFU
- Igiene, Sicurezza Alimentare e Controllo Qualità - 8 CFU
- Comunicazioni nutrizionali - 8 CFU
- Benessere e Nutrizionale - 8 CFU
- Alimentazione e Preparazione dello Sportivo - 10 CFU
- Esame finale del Diploma e di Ammissione al 2° anno
- CONSEGNA DIPLOMA PROFESSIONALE
 - Giuramento al codice deontologico del Consulente del Benessere e della Nutrizione o Nutrizione Sportiva;
 - Iscrizione nel Registro Professionale Nazionale;
 - Ammissione al 2 anno.

2 anno - 54 CFU

- Biochimica e Introduzione alla Chimica degli Alimenti - 8 CFU

- Chimica degli Alimenti - 12 CFU
- Biologia - 10 CFU
- Chimica Inorganica e organica - 12 CFU
- Scienze umane - 12 CFU
- Esame finale e ammissione al 3 anno

3 anno - 56 CFU

- Scienze Umane - Bioetica - 8 CFU
- Scienze dell'Alimentazione - 10 CFU
- Alimentazione e Prevenzione - 8 CFU
- Esame finale per l'ammissione alla tesi - 10 CFU
- Preparazione alla tesi. 5 mesi - 12 CFU

(per chi si iscrive entro novembre terminerà con la tesi a maggio)

(per chi si iscrive a maggio terminerà entro novembre)

- valutazione della tesi
- Consegna della laurea dopo 30 giorni circa dalla cerimonia di celebrazione della consegna delle lauree.

Dopo 30 giorni dalla consegna della laurea l'Università Unidemontaigne indirà una giornata per la cerimonia ufficiale della consegna delle lauree a tutti i neolaureati, un momento dedicato alla convivialità ed alla gioia di tutti i partecipanti.