



# Corso Unicam di perfezionamento

## *Aspetti molecolari della nutrizione:* dalla nutrigenomica alla nutrizione funzionale

**Direttrice del Corso: Prof.ssa Rosita GABBIANELLI**

**Vicedirettrice del Corso: Prof.ssa Laura BORDONI**

**Scadenza iscrizioni:**

**15 Gennaio 2025**

**Titolo di ammissione :**

**laurea**





## Corso Unicam di perfezionamento

### **ASPETTI MOLECOLARI DELLA NUTRIZIONE: DALLA NUTRIGENOMICA ALLA NUTRIZIONE FUNZIONALE**

**Scuola di Scienze del Farmaco e dei Prodotti della Salute**

**Direttrice del Corso: Prof.ssa Rosita GABBIANELLI**

**Vicedirettrice del Corso: Prof.ssa Laura BORDONI**

---

#### **Modalità erogazione:**

Corso online e tirocinio online.

---

#### **Destinatari**

Farmacisti, Biologi, professionisti dell'area Nutrizione (nutrizionisti, Informatori di prodotto, promoter, product manager).

---

#### **Date di svolgimento**

Dal 07.02.2025 al 29.03.2025 (online).

---

#### **Fine del corso e discussione finale**

31/10/2025

---

#### **Durata del percorso formativo**

250 ore di cui 55 di didattica frontale (mediante piattaforma webex Unicam).

---

#### **Quota di iscrizione**

€ 1.400,00

I rata: € 700,00\* da versare entro i termini indicati all'Art.11 c.1;

Il rata: € 700,00 entro il 28/02/2025.

\*Al termine della compilazione della domanda di prescrizione non è richiesto il pagamento della I rata della quota di iscrizione, che andrà versata e solo in seguito alla comunicazione di attivazione del corso, che sarà inviata a tutti i candidati dalla segreteria organizzativa.

---

[Sei pronto ad apprendere un interessante approccio?](#)

**[ISCRIVITI ORA!!](#)**

**[Vai alla pagina di iscrizione >>](#)**



## **ASPETTI MOLECOLARI DELLA NUTRIZIONE: DALLA NUTRIGENOMICA ALLA NUTRIZIONE FUNZIONALE**

### **Struttura**

Il corso si sviluppa su 5 moduli

1. Introduzione alla nutrizione personalizzata
2. Introduzione alla nutrigenomica
3. Proprietà nutrigenomiche dei cibi
4. Nutrizione molecolare
5. Nutrizione funzionale

---

### **Competenze professionali**

La frequenza del Corso di Perfezionamento permette l'acquisizione di conoscenze avanzate per lo svolgimento dei seguenti ruoli e professioni:

- Farmacista, Chimico e Tecnologo farmaceutico, Docente, Nutrizionista. (Il corso non fornisce titolo abilitante alle suddette professioni);
- Responsabile dell'area integratori presso farmacie, parafarmacie, erboristerie, GDO e canali di nicchia (terme, centri benessere, etc.);
- Formatore/Promoter di nutraceutici e alimenti funzionali sui canali distributivi (farmacia, parafarmacia, erboristeria, GDO, etc.);
- Informatore di prodotto per le aziende del settore Integratori e fitoterapici, rivolta al medico generico o specialista;
- Product Manager/Project Manager presso aziende del settore o presso agenzie di pubblicità e PR che curano l'immagine del settore.

### **Prospettive Occupazionali e Opportunità di Crescita Professionale**

L'offerta formativa consente ai partecipanti di acquisire competenze specifiche sugli effetti molecolari degli alimenti e dei nutraceutici,

migliorando le capacità professionali in ambiti quali ricerca e sviluppo, promozione e vendita.

Tali competenze rappresentano un valore aggiunto per il professionista, agevolandone l'inserimento o la crescita nel mondo del lavoro, con riferimento ai ruoli descritti in precedenza.

---

*[Sei pronto ad apprendere un interessante approccio?](#)*

**[ISCRIVITI ORA!!](#)**

**[Vai alla pagina di iscrizione >>](#)**



### **ASPETTI MOLECOLARI DELLA NUTRIZIONE: DALLA NUTRIGENOMICA ALLA NUTRIZIONE FUNZIONALE**

#### **Finalità e Obiettivi Formativi**

Il corso di perfezionamento in “Nutrizione molecolare: dalla nutrigenomica alla nutrizione funzionale” è progettato per introdurre i farmacisti, biologi, professionisti della nutrizione e docenti alla nutrizione molecolare e funzionale.

In particolare verranno introdotti i principi dell'epidemiologia necessari a spiegare e contestualizzare le principali problematiche nutrizionali di salute pubblica.

Verranno quindi descritti gli avanzamenti della biologia molecolare, genetica ed epigenetica volti a sviluppare la disciplina della nutrizione personalizzata.

Nello specifico, si descriveranno le discipline della nutrigenomica e della nutrigenetica, il ruolo della nutrizione nelle prime fasi della vita al fine di prevenire le malattie multifattoriali e croniche attraverso l'epigenetica, la relazione tra stress ossidativo, xenobiotici, nutrienti e nutrigenomica, il ruolo del microbiota nella prevenzione della salute e di interfaccia tra nutrienti e i loro effetti biologici.

Si descriveranno le proprietà funzionali dei cibi, a partire dalla chimica delle molecole bioattive (sia endogene che esogene) in essi contenuti fino all'illustrazione dei loro effetti a livello molecolare e del conseguente impatto sulla salute.

Saranno descritti gli effetti nutrizionali dei trattamenti tecnologici cui gli alimenti sono sottoposti.

Verranno inoltre presentate eccellenze produttive del territorio marchigiano che si distinguono per la produzione di alimenti ad elevato valore nutrizionale e che rivolgono particolare interesse agli aspetti correlati agli argomenti trattati nel corso.

Si tratteranno le caratteristiche chimiche, tossicologiche e biologiche di nutraceutici, prebiotici e probiotici e alle differenti proprietà che questi possono avere.

Verranno introdotte analisi avanzate nel campo della nutrizione molecolare (quali ad esempio la lipidomica e il sequenziamento del microbiota) e ne verranno illustrate le possibili applicazioni.

Si concluderà il corso fornendo ai partecipanti informazioni su come comunicare queste conoscenze alla popolazione e introducendoli alla medicina funzionale, focalizzando sull'importanza che la nutrizione ha, per tutti i ruoli che essa esercita a livello molecolare precedentemente descritti, nella prevenzione e protezione dello stato di salute.

---

[Sei pronto ad apprendere un interessante approccio?](#)

**[ISCRIVITI ORA!!](#)**

**[Vai alla pagina di iscrizione >>](#)**



## **ASPETTI MOLECOLARI DELLA NUTRIZIONE: DALLA NUTRIGENOMICA ALLA NUTRIZIONE FUNZIONALE**

### **Programma dettagliato**

---

#### **MODULO 1: Introduzione alla nutrizione personalizzata**

- Focus sulle principali problematiche nutrizionali di salute pubblica e cenni di epidemiologia della nutrizione
- Nutrizione personalizzata e nutrigenetica
- Big data genomici e nutrizione

#### **MODULO 2: Introduzione alla nutrigenomica**

- Nutrigenomica e nutriepigenomica
- Nutrigenomica in early-life
- Esercizio fisico ed epigenetica nel corso della vita
- Nutrigenomica e aging
- Il ruolo del NAD nel metabolismo energetico e nella regolazione epigenetica
- Il microbiota

#### **MODULO 3: Proprietà nutrigenomiche dei cibi**

- Tecnologie alimentari e qualità nutrizionale
- Gusto amaro: molecole bioattive del carciofo e del cacao – Ruolo biologico delle molecole bioattive e impatto sulla salute
- Ruolo funzionale di alimenti e bevande fermentate nella modulazione del microbiota: pre- pro- e post-biotici
- Alimenti fermentati: proprietà e utilizzi
- Proprietà nutraceutiche del tè e del rooibos
- Nuove fonti proteiche: pro e contro
- Proprietà chimiche delle molecole bioattive contenute nei cibi
- Proprietà chimiche dei nutraceutici
- Agricoltura cellulare e nuovi alimenti
- Insetti edibili: nutrienti, sicuri e sostenibili

#### **Workshops con aziende alimentari di eccellenza**

- Etichettatura alimentare: riconoscere la qualità
- Il Tè in foglie: un arcobaleno di benessere
- L'alternativa idroponica
- Probiotici e prebiotici: riconoscere la qualità e saperli usare

---

[Sei pronto ad apprendere un interessante approccio?](#)

**[ISCRIVITI ORA!!](#)**

**[Vai alla pagina di iscrizione >>](#)**



## **ASPETTI MOLECOLARI DELLA NUTRIZIONE: DALLA NUTRIGENOMICA ALLA NUTRIZIONE FUNZIONALE**

### **MODULO 4: Nutrizione molecolare**

- Analisi molecolari per una nutrizione avanzata: Lipidomica
- Uso farmacologico dei composti dietetici
- Cenni di tossicologia di nutraceutici e additivi alimentari
- Analisi molecolari per una nutrizione avanzata: metagenomica (I parte)
- Analisi molecolari per una nutrizione avanzata: metagenomica- LA BMR Genomics (II parte)

### **Workshops con aziende nutraceutica di eccellenza**

- Nutrienti più biodisponibili: quali formulazioni per un migliore utilizzo di Ferro e Vitamina B12 da parte dell'organismo
- I prodotti probiotici: valutazione di qualità ed efficacia nella modulazione dell'ecosistema microbico intestinale
- Buturrato di sodio microincapsolato
- Abivisor : la rivoluzione del Microbiota Gastrico. Dal pH alle SIBO .
- I polifenoli di mirtillo e curcuma nell'esperienza industriale di Indena
- Omega-3: ruolo, importanza e benefici nell'uso quotidiano
- Berberina: dai ruoli metabolici ai meccanismi antibiotici e prebiotici, la versatilità biochimica di un alcaloide sottovalutato
- Omocisteina Stop

### **MODULO 5: Nutrizione funzionale**

- Nutrizione funzionale: l'importanza di un approccio integrato
- Come leggere la letteratura scientifica
- Come comunicare la nutrigenomica
- Dal laboratorio ai media: come colmare il gap comunicativo

**Scopri di più**

**>>**

---

[Sei pronto ad apprendere un interessante approccio?](#)

**[ISCRIVITI ORA!!](#)**

**[Vai alla pagina di iscrizione >>](#)**



## Corso Unicam di perfezionamento

### ASPETTI MOLECOLARI DELLA NUTRIZIONE: DALLA NUTRIGENOMICA ALLA NUTRIZIONE FUNZIONALE

#### Contatti

Per informazioni sul **corso** di perfezionamento

- e-mail: [nutrigenomics@unicam.it](mailto:nutrigenomics@unicam.it)
- Tel e whatsapp: 329.67.81.833 - Faber Formazione srl

Per informazioni sulla **procedura di iscrizione** on-line

- e-mail: [segreteria studenti.master@unicam.it](mailto:segreteria studenti.master@unicam.it)
- Tel. 0737402070
- Tel e whatsapp: 329.67.81.833 - Faber Formazione srl

#### Link utili

Visita le **pagine del corso**

- <https://bit.ly/4gNfqCD>
- <https://bit.ly/4iQhbkc>

Consulta il **bando**

- <https://bit.ly/49TGWMo>

#### Iscriviti

**Iscrizione**, entro il 15/01/2025, on-line all'indirizzo:

- <https://miiscrivo.unicam.it>

