

A.A. 2014/2015

L-29 Scienze farmaceutiche applicate

- [Info Generali](#) [Presentazione del Corso](#)

INFO Generali

Classe	L-29 Scienze e tecnologie farmaceutiche
Nome inglese	Applied Pharmaceutical Sciences
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Indirizzo internet del corso di laurea	http://www.dsf.unict.it/
Presidente del CdS	RUSSO Alessandra
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di corso di studio
Struttura didattica di riferimento	Scienze del Farmaco
Programmazione locale	Posti: 150
Sede del corso	CATANIA
Organizzazione della didattica	semestrale
Modalità di svolgimento degli insegnamenti	Convenzionale
Data di inizio dell'attività didattica	13/10/2014

Presentazione del corso

Il Corso di Studio in breve

Il Corso di Studio in Scienze Farmaceutiche Applicate (Classe L-29), di durata triennale, è strutturato con il I anno di corso comune e a partire dal II anno due percorsi formativi con curricula rispettivamente “ erboristico– nutraceutico” e “ tossicologico alimentare– ambientale” .

Il corso è a numero preordinato e prevede un test di ammissione di livello equivalente a quello degli altri percorsi formativi del Dipartimento di Scienze del Farmaco. E' richiesta un'adeguata preparazione di base in Biologia, Chimica, Fisica e Matematica.

La frequenza ai corsi è obbligatoria. Sono consentite assenze per non più del 30% delle ore complessive di lezione valutate in tutte le loro forme di espletamento. Gli studenti possono chiedere la dispensa totale o parziale dall'obbligo della frequenza alle lezioni teoriche per gravi e giustificati motivi di lavoro o di salute.

Il Corso di Laurea prevede lo svolgimento di un periodo di tirocinio presso Enti di Ricerca, Aziende pubbliche e private convenzionati con l'Università degli Studi di Catania. Il tirocinio può essere svolto all'estero nell'ambito di programmi di scambio con altre Università dell'UE.

A conclusione del percorso formativo i Laureati avranno la possibilità di proseguire gli Studi in Lauree Magistrali connesse ai settori scientifici disciplinari caratterizzanti e in master universitari di primo livello.

Obiettivi formativi

Il Corso di Studio in Scienze Farmaceutiche Applicate è strutturato con il I anno di corso comune e a partire dal II anno due percorsi formativi con curricula rispettivamente erboristico-nutraceutico e tossicologico alimentare-ambientale. La formazione prevede un percorso in cui si forniscono nozioni attinenti le tematiche specifiche della classe e comuni ai due indirizzi, che si collocano negli ambiti rappresentati dalle discipline di base e caratterizzanti. Ciò evidenzia una solida base comune ai due indirizzi, mentre le materie degli ambiti caratterizzanti, affini ed integrativi, definiscono più marcatamente ciascun percorso curricolare, cosicché il laureato sia pronto ad affrontare i problemi che si presentano in un contesto in rapida evoluzione tecnologica come quello dell'area specificamente erboristica-nutraceutica e tossicologica ambientale-alimentare. A conclusione del percorso formativo i laureati avranno la possibilità di proseguire gli studi in Lauree Magistrali connesse ai settori scientifici disciplinari caratterizzanti.

Curriculum in Scienze Erboristiche e dei Prodotti Nutraceutici

Ha lo scopo di formare figure professionali dotate di competenze scientifiche e metodologiche necessarie per operare nei settori della trasformazione, formulazione, confezionamento, commercializzazione e controllo di parti di piante e loro derivati, come prodotti con valenza salutistica-alimentare e cosmetica. Tale professionista potrà anche operare nel campo agronomico della produzione delle piante officinali ed avrà le conoscenze di base per gestire un'azienda di produzione.

Sono obiettivi del corso:

- conoscere le problematiche ambientali relative alla coltivazione di piante officinali;
- riconoscere il materiale vegetale fresco e/o essiccato;
- conoscere le caratteristiche chimiche, le tecniche estrattive, di purificazione e di analisi dei principali composti attivi in esso contenuti;
- conoscere le nuove biotecnologie applicate alle piante officinali;
- valutare e apprendere metodologie per un efficace controllo di qualità e sicurezza d'uso del materiale vegetale e dei suoi derivati per uso erboristico, alimentare/salutistico e cosmetico;
- conoscere le leggi e regolamenti comunitari e nazionali sul commercio e sicurezza d'uso del materiale vegetale;
- valutare ed analizzare in forma critica le fonti di informazione ed i dati disponibili sulle piante officinali e loro derivati ai fini della valutazione della loro sicurezza ed efficacia;
- conoscere e formulare gli integratori alimentari, i prodotti fitoterapici/nutraceutici e fitocosmetici;
- conoscere la normativa nazionale e comunitaria in materia di piante officinali e di prodotti salutistici (integratori alimentari, prodotti fitoterapici/nutraceutici) e fitocosmetici.

Ai fini indicati e in relazione agli obiettivi specifici del curriculum in Scienze Erboristiche e dei Prodotti Nutraceutici, il piano di studio è articolato nelle seguenti attività formative:

- Formazione di base ed integrativa finalizzata all'acquisizione di nozioni fondamentali; i settori che contribuiscono e concorrono al raggiungimento di questi obiettivi sono FIS/07, MAT/07, BIO/09, BIO/10, BIO/15, BIO/16, CHIM/08, MED/49.

- Formazione caratterizzante finalizzata all'acquisizione di conoscenze e competenze indispensabili per lo specifico profilo professionale, articolate nei seguenti ambiti disciplinari:

CHIM/03, CHIM/06, CHIM/08, CHIM/09, BIO/14, BIO/15, MED/07.

- Attività di laboratorio dedicata al controllo di qualità nel settore dei prodotti erboristici e nutraceutici;
- Attività informatiche, SSD INF/01, tese ad acquisire conoscenze degli strumenti informatici di base e capacità di utilizzo di software applicativi nell'ambito professionale;
- Conoscenza della lingua inglese, SSD L-LIN/12, ai fini della comprensione di elaborati scientifici, documenti e normative europee e della comunicazione.
- Attività di tirocinio da svolgersi presso enti di ricerca, aziende pubbliche e private convenzionate, finalizzata alla comprensione delle dinamiche proprie del mondo del lavoro del settore erboristico e nutraceutico e all'applicazione delle conoscenze, con preparazione di un elaborato concernente l'attività svolta che sarà oggetto di discussione nella prova finale.

Il Dipartimento ha ritenuto importante la valutazione di aspetti di Patologia vegetale (SSD AGR/12) e di come questi possono influenzare la presenza di principi attivi nelle piante officinali.

Curriculum in Tossicologia dell'Ambiente e degli Alimenti

Le conoscenze culturali e competenze professionali acquisite nell'area tematica tossicologico alimentare-ambientale consentiranno al laureato di operare in laboratori di indagine analitico sperimentale svolgendo attività di controllo biologico, chimico, microbiologico e tossicologico e di valutazione del rischio associato alla presenza di sostanze tossiche nell'ambiente e negli alimenti, a tutela della salute della popolazione.

L'obiettivo specifico nell'area tematica tossicologico alimentare-ambientale è quello di formare figure professionali dotate di competenze scientifiche e metodologiche utili in laboratori di indagine analitico-sperimentale e che svolgano la propria attività professionale e/o tecnica nell'ambito del controllo chimico, chimico-tossicologico e tossicologico dell'ambiente e degli alimenti a tutela della salute e sicurezza dell'individuo. Con ambiti di controllo e monitoraggio delle varie fasi di produzione, verifica tossicologica e di qualità di alimenti con valenza salutistica garantendone la conformità dei processi produttivi e la sicurezza d'uso a tutela del consumatore e dell'ambiente. Verranno formate figure professionali in grado di individuare situazioni di nocività negli ambienti di vita e di favorire il superamento e l'eliminazione delle situazioni di pericolo per il raggiungimento di migliori condizioni ambientali. In tale ambito va compresa la qualità e la sicurezza degli prodotti alimentari. Ai fini indicati, in relazione agli obiettivi specifici, il curriculum in Tossicologia dell'Ambiente e degli Alimenti è articolato nelle seguenti attività formative:

- Formazione di base finalizzata all'acquisizione di nozioni fondamentali, i settori che contribuiscono e concorrono al raggiungimento sono CHIM/06, CHIM/08, FIS/07, INF/01, MAT/07, BIO/09, BIO/10, BIO/16.
- Formazione caratterizzante finalizzata all'acquisizione di conoscenze e competenze indispensabili per lo specifico profilo professionale, articolate nei seguenti ambiti disciplinari: CHIM/08, CHIM/09, CHIM/01, CHIM/03, CHIM/06, CHIM/12, BIO/14, BIO/15, MED/07.
- Attività di laboratorio dedicata al controllo chimico-tossicologico, tossicologico ambientale-alimentare e industriale a garanzia e a tutela della salute della popolazione.
- Attività informatiche, SSD INF/01, tese ad acquisire conoscenze degli strumenti informatici di base e capacità di utilizzo di software applicativi nell'ambito professionale.
- Conoscenza della lingua inglese, SSD L-LIN/12, ai fini della comprensione di elaborati scientifici, documenti e normative europee e della comunicazione.

Attività di tirocinio da svolgersi presso enti di ricerca, aziende pubbliche e private convenzionate, finalizzata alla comprensione delle dinamiche proprie del mondo del lavoro nei settori tossicologico-ambientale e

tossicologico-alimentare e all'applicazione di un'approfondita conoscenza della tossicità di inquinanti ambientali ed alimentari e della loro determinazione.

Tale attività si concluderà con la preparazione di un elaborato concernente l'attività svolta che sarà oggetto di discussione nella prova finale.

Sbocchi professionali (codici ISTAT)

1. Tecnici chimici - (3.1.1.2.0)
2. Tecnici della produzione alimentare - (3.1.5.4.2)
3. Tecnici della medicina popolare - (3.2.1.7.0)
4. Tecnici di laboratorio biochimico - (3.2.2.3.1)