



Informazioni generali sul Corso di Studio

Università	Università degli Studi "G. d'Annunzio" CHIETI-PESCARA
Nome del corso in italiano	Scienze dell'alimentazione e salute (<i>IdSua:1612301</i>)
Nome del corso in inglese	Food and health sciences
Classe	LM-61 R - Scienze della nutrizione umana
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	https://www.apc.unich.it/didattica/cds-proposte-nuove-attivazioni-aa-201819/lm-61-scienze-dellalimentazione-e-salute
Tasse	https://www.unich.it/didattica/iscrizioni
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	PIETRANGELO Tiziana
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio Corso di Studio
Struttura didattica di riferimento	DIPARTIMENTO DI TECNOLOGIE INNOVATIVE IN MEDICINA & ODONTOIATRIA (Dipartimento Legge 240)
Docenti di Riferimento	

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	CICHELLI	Angelo		PO	1	
2.	CUCCURULLO	Chiara		RU	1	

3.	DI GIULIO	Mara	PA	0,5
4.	LEONE	Sheila	PA	1
5.	PIETRANGELO	Tiziana	PA	0,5
6.	TACCONELLI	Stefania	PA	1
7.	VERRATTI	Vittore	PA	1
8.	VITACOLONNA	Ester	PO	0,5

Rappresentanti Studenti Porro Sabino sabino.porro@studenti.unich.it 3272088392

LORENZO CERRETANI
ANGELO CICHELLI
CHIARA CUCCURULLO
MARA DI GIULIO
FEDERICA FLAMMINII
NICOLA LOSACCO
GIUSY MIULLY
TIZIANA PIETRANGELO

Gruppo di gestione AQ

Tiziana PIETRANGELO
Angelo CICHELLI
Ester VITACOLONNA
Chiara CUCCURULLO

Tutor



Il Corso di Studio in breve

12/04/2025

Le premesse che hanno portato all'istituzione del Corso di Laurea Magistrale LM-61 in Scienze dell'alimentazione e salute presso l'Università degli studi G. D'Annunzio di Chieti-Pescara, con i suoi aspetti culturali e professionalizzanti, sono da far risalire alle sempre più evidenti e condivise acquisizioni scientifiche che stabiliscono correlazioni significative tra qualità dell'alimentazione, salute e benessere. La comprensione di tali interrelazioni prefigura, innanzitutto, approcci culturali innovativi, multidisciplinari, che permettono di fare ricerca e didattica 'di filiera' dal settore della produzione agricola e della trasformazione, spesso controllando anche la variabile ambientale, fino al prodotto alimentare con la valutazione dei molteplici ricadute in ambito nutrizionale e medico.

Tale approccio strategico, fondamentalmente finalizzato a condividere sia come ricerca che come didattica una programmazione multidisciplinare e multisettoriale, è stato alla base di una valutazione delle risorse e dell'interesse sia all'interno dell'Ateneo, che all'esterno nell'area geografica di riferimento. Circa il primo punto, avendo individuato il Comitato organizzatore utili sinergie tra docenti di diversi Dipartimenti, in alcuni casi storicamente comprovate e positive anche tra aree scientifiche vicine (tecnologiche e farmaceutiche, della nutrizione, della salute) è stato possibile cogliere una notevole potenzialità per il progetto istitutivo di un Corso Magistrale con tali contenuti, che comunque rappresentano uno sbocco naturale per i laureati in Dietistica, la cui necessità è di completare con una formazione specialistica il percorso triennale. Sempre in funzione dell'offerta formativa, ma all'esterno, nell'area su cui insiste l'università Gabriele d'Annunzio si evidenzia che nessun Corso di Laurea nella Classe LM 61 è attivo nelle regioni che si affacciano sul versante del medio alto adriatico – Marche, Emilia Romagna, Veneto, Friuli – praticamente a Nord della Regione Abruzzo; tale circostanza consente di prefigurare attrattività per laureati triennali con competenze in aree bio-tecnologiche diverse, come indicato

nelle conoscenze richieste all'ingresso. Si vuole, in definitiva, formare una marcata specializzazione nei settori della nutrizione e della prevenzione delle malattie, soprattutto in particolari ambiti come quello pediatrico, sportivo e geriatrico. Per quanto attiene il contesto socio-economico e sociale nella Regione Abruzzo e in regioni limitrofe (principalmente Molise, Marche e Nord Puglia) le filiere agroalimentari rappresentano un settore produttivo importante e trainante, diffuso su tutto il territorio e dalla consultazione effettuata si è rilevato grosso interesse per figure professionali di questo tipo, con sbocchi professionali nuovi nella produzione e controllo, nella commercializzazione, nella ristorazione, per una caratterizzazione merceologica soprattutto in senso salutistico di alimenti della tradizione mediterranea, a latere di competenze specifiche spendibili in Istituzioni e/o Enti pubblici territoriali.

Link: <http://>



► QUADRO A1.a

Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Istituzione del corso)

23/10/2024

La consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale, della produzione, dei servizi e delle professioni è stata avviata nel corso dell'anno 2017 da parte del Comitato Organizzatore. Nello specifico sono state consultate:

- Aziende di rilievo del settore agroalimentare: (De Cecco SpA, Pizzoli SpA, Pastificio Cocco, Rustichella d'Abruzzo, Citra Vini, Oleificio Capo, Oleificio La Casolana, SoGeDa, Tenuta Secolo IX, SOL & PHARMA);
- Organizzazioni professionali e associazioni (Confindustria Chieti-Pescara, Coldiretti Regionale, Associazioni celiaci e diabetici, CIA - Confederazione Italiana Agricoltori);
- Istituzione ed Enti Pubblici (Assessorato Regionale alla Sanità, Assessorato Regionale Agricoltura, Assessorato Regionale Lavori Pubblici, Urbanistica e Progetti Speciali Territoriali, ASL Chieti e Pescara, IQRF - Ispettorato qualità e repressione frodi del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, INAIL, Comando Unità per la Tutela forestale, Ambientale e Agroalimentare dell'Arma dei Carabinieri Provincia di Pescara, ARTA Abruzzo - Agenzia Regionale Tutela Ambientale, Istituti Scolastici di II grado, Polo AGIRE - AGroIndustria Ricerca Ecosostenibilità gestore del Polo di Innovazione Agroalimentare per la Regione Abruzzo, Consorzio di Ricerca Innovazione Tecnologica, Qualità e Sicurezza degli Alimenti – IT.QSA, Collegio Periti Agrari e Laureati in Agraria, Fondazione Abruzzese per le Scienze della Vita, UNASA – Unione Nazionale Accademie di Scienze Agrarie).

Le organizzazioni sono state consultate con modalità prevalentemente telematiche (riunioni skype, e-mail) e al termine degli incontri sono stati somministrati dei questionari contenenti quesiti relativi alle figure professionali che il corso di studio intende formare e alle conoscenze e competenze che lo stesso si propone di far acquisire allo studente (Allegato 1 al documento di progettazione).

Da un primo esame delle risposte trasmesse la totalità dei soggetti intervistati ritiene che la denominazione comunica in modo chiaro le finalità del corso e che le figure professionali che lo stesso si propone di formare sono rispondenti alle esigenze del settore professionale o ambito produttivo rappresentato dal soggetto intervistato. Anche per quanto i risultati di apprendimento attesi nelle diverse aree di apprendimento i soggetti esprimono una piena rispondenza del progetto, con particolare riferimento all'area della caratterizzazione degli alimenti e della gestione del sistema agroalimentare.

I suggerimenti emersi dalle consultazioni sono stati presi in considerazione in fase di progettazione e nello specifico:

- è stata manifestata (da parte degli Assessorati Regionali, Istituti di Istruzione Secondaria e da alcune imprese oltre che da INAIL) la necessità di approfondire la caratterizzazione delle produzioni mediterranee di interesse regionale in chiave salutistica, sia per traslare in chiave tecnico scientifica la conoscenza empirica di produzioni tipiche e sostenibili, sia per aumentare la potenzialità occupazionale qualificata delle piccole e medie imprese dell'areale di riferimento;
- è stata indicata (da parte di UNASA, POLO AGIRE, Assessorato ai Progetti Speciali) la necessità di offrire una significativa conoscenza della produzione e della trasformazione agroalimentare con una formazione mista, anche in sinergia con realtà del territorio (come Biocampus, Scuola Innovativa, finanziata da MIUR e altre Università sul territorio);
- è stata enfatizzata (da parte di UNASA, SOL & PHARMA) una particolare attenzione all'internazionalizzazione ;
- sono stati proposti (da parte di Pizzoli, Rustichella d'Abruzzo) alcuni contenuti formativi: necessità di conoscere nuovi schemi e standard certificativi legati alla sicurezza alimentare e problematiche di microbiologia.

L'elevato gradimento dell'iniziativa ha suggerito la costituzione un Comitato di Indirizzo che vede come componenti, oltre a rappresentati interni dell'Ateneo, delegati del mondo della produzione, delle istituzioni pubbliche e dei consumatori.

Infine, sono stati consultati a supporto della progettazione del CdS i seguenti documenti e studi di settore:

- 'Global Burden of Disease Study 2010' (WHO);
- 'European Food and Nutrition Action Plan 2015-2020'
- FAO- CIHEAM 2017 'Development of voluntary guidelines for the sustainability of the Mediterranean diet in the Mediterranean region.2
- Documenti e studi in: www.efsa.europa.eu/it - www.salute.gov.it - www.politicheagricole.it - www.crea.gov.it

Nell'ottica di un adeguamento del corso di studio in base alle nuove istanze pervenute recentemente dalle parti interessate, consultate con cadenza regolare, è stata proposta la rimodulazione dell'offerta formativa attraverso una revisione dell'ordinamento didattico.

Sono stati consultati i rappresentanti che hanno riportato le istanze degli studenti riguardo lo snellimento dei requisiti per l'iscrizione da Corsi di Laurea diversi da quelli indicati ad accesso diretto e subordinata al possesso curriculare di almeno 60 CFU.

Il corso di studi triennale L29, Tecnologie Eco-sostenibili e Tossicologia Ambientale (TESTA), in Uda, è stato identificato come stakeholder in base alla richiesta pervenuta dal Presidente del corso di laurea, sulla base del recepimento delle istanze che raccolgono le opinioni dei laureati di quel corso di studi i quali risultano molto interessati allo sbocco magistrale offerto da Scienze dell'Alimentazione e Salute (SAS). In effetti, gli studenti di TESTA evidenziano difficoltà per l'accesso a SAS con 60 cfu, pur avendo una formazione triennale il cui sbocco magistrale ben si proietta alle finalità del corso SAS.

Le consultazioni con le organizzazioni rappresentative locali, realizzate nel corso del periodo postpandemico, anche in relazione alle attività di tirocinio svolte dagli studenti, del primo e del secondo anno, presso le aziende del territorio, hanno motivato la riformulazione dell'offerta formativa rispondendo soprattutto alle esigenze della forza produttiva del territorio stesso. In effetti, le aziende agroalimentari e le attività professionali rivolte alla dietistica e nutrizione sono quelle maggiormente attenzionate dai nostri studenti per le attività di tirocinio e pertanto quelle che nel tempo hanno presentato con regolarità le loro esigenze in ambito di competenze e conoscenze professionali attese.

In data 02/10/2023, alle ore 17:30, in modalità mista (telematica e in presenza) si sono svolte le consultazioni del Corso di Studio presenziante dalle seguenti organizzazioni/ordini professionali e del mondo produttivo (stakeholders):

- SALPA- Società Abruzzese Lavorazione Prodotti Agricoli
- Orine dei Tecnologi Alimentari Regione Abruzzo
- Ordine dei Biologi Lazio Abruzzo
- Coldiretti Abruzzo
- Tenute Talamonti
- Biogroup S.p.A Società Benefit
- Componente Comitato di Indirizzo
- Corso di Laurea triennale in Tecnologie Eco-Sostenibili E Tossicologia Ambientale (T.E.S.T.A.)

Per conto del CdS SAS erano presenti:

- il Presidente del corso SAS
- il Vicepresidente del corso SAS
- il Responsabile della didattica
- il Responsabile dei tirocini
- i rappresentati degli studenti del primo e del secondo anno

Il presidente del CdS SAS chiarisce alle parti che la finalità dell'incontro è volta alla valutazione dell'attuale offerta formativa, al recepimento delle istanze, provenienti dagli stessi stakeholders, che si sono presentate sia nel breve che lungo periodo all'attenzione del corso, con lo scopo di attualizzare l'offerta formativa in risposta alle loro esigenze e quelle degli studenti.

Brevemente di seguito si riporta l'estratto de contributi dei rappresentanti intervenuti alla consultazione e che sono integralmente descritte nel verbale allegato al presente ordinamento.

Il vicepresidente dell'OTA Abruzzo afferma l'importanza del CdS e del suo percorso formativo, tirocini inclusi, caratterizzato da competenze e conoscenze che risultano molto interessanti per il mondo dell'impresa.

Le aziende Talamonti e SALPA suggeriscono di implementare competenze nel campo della legislazione alimentare, marketing e comunicazione aziendale in ambito europeo e extra CEE, nozioni di igiene e certificazioni cogenti, certificazioni volontarie e valorizzazione degli scarti di produzione in un'ottica di sostenibilità ed economia circolare.

L'azienda Biogroup ritiene importante implementare conoscenze relative alle piante medicinali, agli estratti derivanti da esse e l'interazione a livello metabolico, evidenziando la complessità della farmacologia degli estratti vegetali.

Il presidente dell'Ordine Biologi Lazio Abruzzo ritiene importante la rimodulazione dell'offerta formativa verso gli argomenti e tematiche di grande impatto per le realtà industriali quali legislazione, certificazioni alimentari e marketing.

Da Coldiretti Abruzzo è necessaria una riformulazione dell'offerta formativa, anche in termini di tirocini, che riduca il gap con il comparto produttivo costantemente in crescita e rinnovamento.

I rappresentati degli studenti concordano con quanto riportato dalle aziende insistendo sull'importanza di una formazione costantemente aggiornata verso le necessità del comparto produttivo.

Il presidente del CdS SAS informa che sono state ricevute istanze anche via email dall'azienda Pastificio Cocco, INAIL e da un componente del Comitato di Indirizzo CdS SAS che concordano con le istanze manifestate durante la consultazione.

Pertanto, sulla base di quanto emerso dalla consultazione, le modifiche dell'ordinamento proposte prevedono:

- l'inserimento di nuove discipline tra gli SSD necessari all'accesso non diretto che concorrono al raggiungimento degli obiettivi formativi del corso di laurea SAS relativamente alle conoscenze dei processi produttivi e formulativi in ambito di integrazione alimentare, formulazioni prebiotiche e probiotiche, all'approfondimento di temi legati alla sicurezza e salute ed aspetti di sostenibilità e spreco alimentare e valutazione della qualità degli alimenti.

-l'attivazione di SSD tra le attività formative caratterizzanti specifiche per la classe di laurea LM61 quali: BIO/11, M-PSI/01 e MED/13

► QUADRO A1.b

Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Consultazioni successive)

14/04/2025

Il 2 Ottobre 2023 si è realizzato una consultazione tra il CdS e le organizzazioni/ordini professionali e del mondo del lavoro per una valutazione dello stato attuale dell'offerta formativa e per recepire istanze provenienti dagli stakeholders. In seguito a questa consultazione si è deciso di implementare i settori scientifico disciplinari presenti nel corso di studi e presenti nei requisiti richiesti per l'accesso indiretto. Si è dato seguito chiedendo un cambio di ordinamento che ha avuto parere favorevole dal CUN. Allegato il verbale della consultazione.

Precedentemente, nel corso dell'anno 2019 il CdS, oltre ad aver implementato l'elenco delle consultazioni aggiungendo numerose imprese e società del settore privato e istituzioni pubbliche interessate, ha formalizzato la costituzione di un Comitato di Indirizzo formato da:

- Coordinatore CdS
- Amministratore Delegato del Polo di Innovazione Agroalimentare, Abruzzo;
- Coordinatore Regionale Ordine dei Biologi;
- Presidente dell'Unione Nazionale delle Accademie Applicate allo Sviluppo dell'Agricoltura, Sicurezza alimentare e Tutela Ambientale.

Nel corso dell'anno 2020, si è continuato, con le limitazioni relative all'evento pandemico, il percorso intrapreso nella consultazione con le organizzazioni a livello locale, della produzione, dei servizi e delle professioni ha fornito i seguenti suggerimenti:

- Implementazione del Corso con nuove discipline (es. tecniche di produzione, tecnologia alimentare, alimentazione salutare, elementi di politica delle risorse alimentari) (22%)
- Approfondimenti su tematiche riguardanti la sicurezza alimentare, gli aspetti microbiologici e la prevenzione (22%)
- Attenzione agli aspetti della comunicazione, commercio internazionale e approccio di rete (e-commerce) (17%)
- Valorizzazione delle produzioni locali (17%)
- Integrazione con altri corsi di laurea e particolare attenzione all' internazionalizzazione del nuovo corso con l'istituzione di corsi in lingua inglese (11%)
- Approfondimenti con attività di laboratorio e/o stage formativi (11%)

Il Comitato di Indirizzo si è riunito due volte dall'inizio del Corso AA 2021-2022.

Purtroppo, poiché un membro del Comitato, il Prof. Michele Stanca, è venuto a mancare, il Comitato ha pertanto valutato e cooptato il Prof. Massimo Cocchi, Presidente della Società Italiana di Biologia Sperimentale. E' stata confermata la partecipazione dei due componenti, ovvero il dott Donatantonio De Falcis, già direttore ARSA, e il Dott Filareto Antonio, già presidente dell'ordine dei biologi d'Abruzzo.

Nell'ottica di un adeguamento del corso di studio in base alle nuove istanze pervenute recentemente dalle parti interessate, consultate con cadenza regolare, è stata proposta la rimodulazione dell'offerta formativa attraverso una revisione dell'ordinamento didattico.

Sono stati consultati i rappresentanti che hanno riportato le istanze degli studenti riguardo lo snellimento dei requisiti per l'iscrizione da Corsi di Laurea diversi da quelli indicati ad accesso diretto e subordinata al possesso curriculare di almeno 60 CFU.

Il corso di studi triennale L29, Tecnologie Eco-sostenibili e Tossicologia Ambientale (TESTA), in Uda, è stato identificato come stakeholder in base alla richiesta

pervenuta dal Presidente del corso di laurea, sulla base del recepimento delle istanze che raccolgono le opinioni dei laureati di quel corso di studi i quali risultano molto interessati allo sbocco magistrale offerto da Scienze dell'Alimentazione e Salute (SAS). In effetti, gli studenti di TESTA evidenziano difficoltà per l'accesso a SAS con 60 cfu, pur avendo una formazione triennale il cui sbocco magistrale ben si proietta alle finalità del corso SAS.

Le consultazioni con le organizzazioni rappresentative locali, realizzate nel corso del periodo postpandemico, anche in relazione alle attività di tirocinio svolte dagli studenti, del primo e del secondo anno, presso le aziende del territorio, hanno motivato la riformulazione dell'offerta formativa rispondendo soprattutto alle esigenze della forza produttiva del territorio stesso. In effetti, le aziende agroalimentari e le attività professionali rivolte alla dietistica e nutrizione sono quelle maggiormente attenzionate dai nostri studenti per le attività di tirocinio e pertanto quelle che nel tempo hanno presentato con regolarità le loro esigenze in ambito di competenze e conoscenze professionali attese.

In data 02/10/2023, alle ore 17:30, in modalità mista (telematica e in presenza) si sono svolte le consultazioni del Corso di Studio presenziante dalle seguenti organizzazioni/ordini professionali e del mondo produttivo (stakeholders):

- SALPA- Società Abruzzese Lavorazione Prodotti Agricoli
- Orine dei Tecnologi Alimentari Regione Abruzzo
- Ordine dei Biologi Lazio Abruzzo
- Coldiretti Abruzzo
- Tenute Talamonti
- Biogroup S.p.A Società Benefit
- Componente Comitato di Indirizzo
- Corso di Laurea triennale in Tecnologie Eco-Sostenibili E Tossicologia Ambientale (T.E.S.T.A.)

Per conto del CdS SAS erano presenti:

- il Presidente del corso SAS
- il Vicepresidente del corso SAS
- il Responsabile della didattica
- il Responsabile dei tirocini
- i rappresentati degli studenti del primo e del secondo anno

Il presidente del CdS SAS chiarisce alle parti che la finalità dell'incontro è volta alla valutazione dell'attuale offerta formativa, al recepimento delle istanze, provenienti dagli stessi stakeholders, che si sono presentate sia nel breve che lungo periodo all'attenzione del corso, con lo scopo di attualizzare l'offerta formativa in risposta alle loro esigenze e quelle degli studenti.

Brevemente di seguito si riporta l'estratto dei contributi dei rappresentanti intervenuti alla consultazione e che sono integralmente descritte nel verbale allegato al presente ordinamento.

Il vicepresidente dell'OTA Abruzzo afferma l'importanza del CdS e del suo percorso formativo, tirocini inclusi, caratterizzato da competenze e conoscenze che risultano molto interessanti per il mondo dell'impresa.

Le aziende Talamonti e SALPA suggeriscono di implementare competenze nel campo della legislazione alimentare, marketing e comunicazione aziendale in ambito europeo e extra CEE, nozioni di igiene e certificazioni cogenti, certificazioni volontarie e valorizzazione degli scarti di produzione in un'ottica di sostenibilità ed economia circolare.

L'azienda Biogroup ritiene importante implementare conoscenze relative alle piante medicinali, agli estratti derivanti da esse e l'interazione a livello metabolico, evidenziando la complessità della farmacologia degli estratti vegetali.

Il presidente dell'Ordine Biologi Lazio Abruzzo ritiene importante la rimodulazione dell'offerta formativa verso gli argomenti e tematiche di grande impatto per le realtà industriali quali legislazione, certificazioni alimentari e marketing.

Da Coldiretti Abruzzo è necessaria una riformulazione dell'offerta formativa, anche in termini di tirocini, che riduca il gap con il comparto produttivo costantemente in crescita e rinnovamento.

I rappresentati degli studenti concordano con quanto riportato dalle aziende insistendo sull'importanza di una formazione costantemente aggiornata verso le necessità del comparto produttivo.

Il presidente del CdS SAS informa che sono state ricevute istanze anche via email dall'azienda Pastificio Cocco, INAIL e da un componente del Comitato di Indirizzo CdS SAS che concordano con le istanze manifestate durante la consultazione.

Pertanto, sulla base di quanto emerso dalla consultazione, le modifiche dell'ordinamento proposte prevedono:

- l'inserimento di nuove discipline tra gli SSD necessari all'accesso non diretto che concorrono al raggiungimento degli obiettivi formativi del corso di laurea SAS relativamente alle conoscenze dei processi produttivi e formulativi in ambito di integrazione alimentare, formulazioni prebiotiche e probiotiche, all'approfondimento di temi legati alla sicurezza e salute ed aspetti di sostenibilità e spreco alimentare e valutazione della qualità degli alimenti.

-l'attivazione di SSD tra le attività formative caratterizzanti specifiche per la classe di laurea LM61 quali: BIO/11, M-PSI/01 e MED/13.

Dall'ultima consultazione del 2 ottobre 2023, abbiamo mantenuto un contatto stretto con le aziende del territorio che partecipano alle nostre attività di tirocinio coinvolgendole in un dialogo costante e fruttuoso e per recepire le loro istanze. Abbiamo, per il tramite del dott. Alessandro Chiaudani implementato dei questionari di valutazione dei tirocinanti verso l'azienda e dell'azienda verso i tirocinanti da cui estrarre informazioni capillari sulle esigenze del territorio e in particolare dalla frequenza delle richieste e dalla numerosità della tipologia di azienda possiamo pianificare interventi migliorativi del corso. Ad oggi le valutazioni dei tutor aziendali hanno evidenziato soddisfazione riguardo alla partecipazione dei tirocinanti con richiesta di miglioramento delle capacità pratiche dei tirocinanti stessi. D'altro canto i tirocinanti chiedono di attenzionare i periodi di tirocinio per evitare soprapposizioni con lezioni frontali, consapevoli che in realtà la scelta del periodo dipende dalle esigenze personali.

Giudizio degli studenti sul tirocinio:

https://forms.office.com/Pages/AnalysisPage.aspx?AnalyzerToken=fWGv0L7POHJmuDNxByVkd0Sxky961kvC&id=0Lf4QSGaXEGcaaZ5hPPQ3IHjlxP6fopDsw9_pkI9sLJUNDRQN1BVOFlzRIZINDBSVThlVE44VlgwT

Giudizio degli ospiti sugli studenti

https://forms.office.com/Pages/AnalysisPage.aspx?AnalyzerToken=iW01MAHTmbQXcs8J60BsnwFs01UsGmBn&id=0Lf4QSGaXEGcaaZ5hPPQ3IHjlxP6fopDsw9_pkI9sLJUMTVTUREMjRKWkQ1UkrJUKIRNjZIS1NK

Link: <https://www.apc.unich.it/didattica/cds-proposte-nuove-attivazioni-aa-201819/lm-61-scienze-dell'alimentazione-e-salute> (Documentazione Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'alimentazione e salute)

Pdf inserito: [visualizza](#)

 QUADRO A2.a	Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati
---	---

Eserti in Scienze dell'Alimentazione e Salute

funzione in un contesto di lavoro:

Le attività che i Laureati magistrali della classe potranno svolgere sono:

- collaborazione ad indagini sui consumi alimentari volte alla sorveglianza delle tendenze nutrizionali della popolazione;
- valutazione delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti e delle loro modificazioni indotte dai processi tecnologici e biotecnologici;
- valutazione della biodisponibilità e dei meccanismi biomolecolari, in vivo e in vitro, dei nutrienti, integratori alimentari e nutraceutici;
- esecuzione di test atti a stabilire l'efficacia di microrganismi probiotici;
- applicazione di metodiche atte a valutare la sicurezza degli alimenti e la loro idoneità per il consumo umano;
- valutazione della corretta assunzione di nutrienti per il mantenimento dello stato di salute;
- valutazione dello stato di nutrizione più consono alle caratteristiche fisiche e psichiche dell'individuo sottoposto a stress, con particolare riguardo all'attività fisica ed agonistica;
- informazione ed educazione rivolta agli operatori istituzionali e alla popolazione generale sui principi di sicurezza alimentare;
- collaborazione a programmi internazionali di formazione e di assistenza sul piano delle disponibilità alimentari in aree depresse e in situazioni di emergenza;
- collaborazione alle procedure di accreditamento e di sorveglianza di strutture pubbliche e private operanti nella sanità e nell'istruzione per quanto riguarda la preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti.

competenze associate alla funzione:

Per svolgere le suddette funzioni, i laureati nei Corsi di Laurea magistrale della classe devono avere le seguenti competenze:

- 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 i metodi di misura del metabolismo energetico;
- possedere solide conoscenze dei microrganismi probiotici e delle metodologie atte a stabilirne l'efficacia;
- 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.

sbocchi occupazionali:

Sulla base delle competenze acquisite durante il percorso formativo, il laureato magistrale potrà trovare sbocchi occupazionali:

- in strutture pubbliche e private per la valutazione delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti, per analisi della biodisponibilità degli alimenti e degli integratori, per l'applicazione delle metodiche atte a valutare la sicurezza degli alimenti e la loro idoneità al consumo umano;
- nella gestione di Società di consulenza nel sistema agroalimentare, settore dell'alimentazione umana;
- nella partecipazione alle attività di formazione, educazione, divulgazione e pubblicistica in tema di qualità e sicurezza alimentare;
- in ambito industriale, nel settore dell'alimentazione umana, degli integratori alimentari e dei prodotti dietetici e della nutraceutica, dove potrà svolgere attività di sviluppo di nuovi prodotti, gestione e controllo della qualità e dei processi;
- nella progettazione di programmi alimentari e nutrizionali rivolti a gruppi di popolazione o a Paesi in via di sviluppo, in collaborazione con Enti e strutture pubbliche interessate ai problemi dell'alimentazione nel mondo e all'integrazione culturale di immigrati;
- in aziende agroalimentari, con competenze sulla valutazione delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti e delle loro modificazioni indotte dai processi tecnologici e biotecnologici;
- nella collaborazione ad indagini sui consumi alimentari volte alla sorveglianza delle tendenze nutrizionali della popolazione;
- nella consulenza presso laboratori di analisi, con conoscenze e competenze applicative sulle metodiche atte a valutare la sicurezza degli alimenti e la loro idoneità per il consumo umano;
- nella ricerca scientifica di base e applicata nel settore dell'alimentazione e della nutrizione.

In particolare, nella Regione Abruzzo e in regioni limitrofe (principalmente Molise, Marche e Puglia), le filiere agroalimentari rappresentano un settore produttivo importante e trainante, diffuso su tutto il territorio: esistono importanti agglomerazioni, in specifiche e rilevanti comparti: vitivinicolo, olivicolo-elaiotecnico, cerealicolo-molitorio-pastario, ortofrutticolo, lattiero-caseario. Esse potranno assorbire, a latere di figure professionali con competenze di tipo agronomico-tecnologico e manageriale, laureati per attività specifica di affiancamento a tecnologi e commerciali in produzione, analisi, progettazione, controllo e marketing, in qualità di dipendenti o consulenti esterni.

C'è inoltre un forte interesse dei governi regionali alle tematiche della sicurezza alimentare e dei problemi legati alla nutrizione, attestato dall'impegno

finanziario profuso nei bandi di ricerca (a diversi livelli di interesse, da UE a paesi, da Regioni fino a Enti territoriali locali) relativi alla sicurezza e qualità degli alimenti. Anche l'affermazione di tipicità del territorio e della tradizione in chiave nutrizionale e salutistica costituisce oggi un elemento di forte interesse socio-economico e commerciale: le ricerche compiute sulla dieta mediterranea da scienziati americani e giapponesi negli anni 70 (Ancel Keys et al) e quelle del French paradox ne rappresentano solo gli esempi più evidenti.

Inoltre, la LM-61 Scienze della Nutrizione Umana è riconosciuta dall'Ordine Nazionale dei Biologi, ed è titolo di ammissione al relativo Esame di Stato, superato il quale può essere effettuata l'iscrizione al relativo Albo Professionale.

Infine, va ricordato che il laureato, pur afferendo culturalmente al settore dell'Alimentazione e Nutrizione Umana, non è un laureato dell'area sanitaria e non può quindi sovrapporsi al medico specialista in Scienza dell'Alimentazione. Tuttavia può essere il tramite fra il medico e gli ambiti nei quali si svolge un'attività di preparazione e/o distribuzione degli alimenti ed integratori.

► QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

R²D

1. Biologi e professioni assimilate - (2.3.1.1.1)
2. Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze biologiche - (2.6.2.2.1)

► QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

R²D

23/10/2024

L'ammissione al Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e Salute è condizionata ad una verifica della preparazione iniziale dello studente che in ogni caso avviene dopo l'accertamento del possesso dei requisiti curriculi. L'adeguata preparazione avverrà su discipline ricomprese nei seguenti SSD: BIO/13, CHIM/03, BIO/10, BIO/09, BIO/19, BIO/14, MED/42, MED/49.

La verifica della preparazione personale si intenderà assolta nel caso in cui il voto di laurea sarà uguale o superiore a 95 su 110.

Possono essere ammessi candidati che siano in possesso di uno dei seguenti titoli:

- Laurea in Dietistica (classe SNT/3 del D.M. 509/1999 o classe L/SNT3 del D.M. 270/2004)
- Laurea in Tecniche di Laboratorio Biomedico (classe SNT/3 del D.M. 509/1999 o classe L/SNT3 del D.M. 270/2004)
- Laurea in Scienze e Tecnologie Agro-alimentari (classe 20 del D.M. 509/1999 o L-26 D.M. 270/2004)
- Laurea in Biotecnologia (classe 1 del D.M. 509/1999 o L-2 del D.M. 270/2004)
- Laurea in Scienze Biologiche (classe 12 del D.M. 509/1999 o L-13 del D.M. 270/2004)
- Lauree Magistrali in Biologia (classe 6/S del D.M. 509/1999 o classe LM-6 del D.M. 270/2004)
- Lauree Magistrali in Biotecnologie (classi 7/S, 8/S, 9/S del D.M. 509/1999 o classi LM-7, LM-8, LM-9 del D.M. 270/2004)
- Lauree Magistrali in Farmacia e Farmacia industriale (classe 14/S del D.M. 509/1999 o classe LM-13 D.M. 270/2004)
- Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (classe 78/S del D.M. 509/1999 o LM-70 del D.M. 270/2004)
- Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie (classe 77/S D.M. 509/1999 o LM-69 del D.M. 270/2004)

L'iscrizione per studenti provenienti da Corsi di Laurea (o di altro titolo equivalente conseguito all'estero), diversi da quelli indicati, sarà subordinato al possesso curriculare di almeno 60 CFU:

- 20 CFU tra: FIS/07, SECS-S/01, SECS-S/02; CHIM/01, CHIM/03, CHIM/06; AGR/13; INF/01, CHIM/09, CHIM/10, AGR/15
- 30 CFU tra BIO/09, BIO/13, BIO/10, BIO/14, BIO/16, BIO/19;
- 10 CFU tra MED/42, MED/49, IUS/01, MED/44, MED/07

Le conoscenze minime richieste nelle diverse discipline, come le modalità particolareggiate della prova saranno dettagliatamente indicate nel Regolamento Didattico del Corso di Studio, come 'requisiti culturali per l'ammissione' e divulgati sul Manifesto degli Studi.

Il numero di studenti ammessi al Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e Salute è programmato in base alla disponibilità del personale docente, di strutture didattiche (aula, laboratori) utilizzabili per la conduzione delle attività pratiche e, soprattutto, per la disponibilità di posti di tirocinio (obbligatorio), coerentemente con le raccomandazioni dell'Unione Europea, applicando i parametri e le direttive predisposti dall'Ateneo e dalle strutture di raccordo.

Per l'iscrizione al Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e Salute è necessario, relativamente ai requisiti curriculari, che i laureati in classi di laurea diverse da quelle indicate nelle conoscenze richieste per l'accesso, abbiano acquisito almeno 60 CFU nelle attività formative di base e/o caratterizzanti ripartite come segue:

- minimo 20 CFU complessivi di: FIS/07, SECS-S/01, SECS-S/02; CHIM/01, CHIM/03, CHIM/06; AGR/13; INF/01; CHIM/09; CHIM/10; AGR/15
- minimo 30 CFU complessivi di BIO/09, BIO/13, BIO/10, BIO/14, BIO/16, BIO/19;
- minimo 10 CFU complessivi di MED/42, MED/49; IUS/01; MED/44; MED/07

Nel caso in cui il richiedente non possieda i requisiti curriculari richiesti, lo stesso non potrà perfezionare l'iscrizione al corso fino a quando non li avrà maturati attraverso il superamento di esami specifici.

L'ingresso di tali studenti sarà subordinato non solo al conseguimento dei CFU indicati, ma anche alla valutazione del percorso universitario precedente (es: titoli di laurea coerenti e compatibili con le figure professionali di ricercatori e tecnici laureati nelle Scienze biologiche - (2.6.2.2.1) e biologi e professioni assimilate - (2.3.1.1.1).

In conformità all'art. 6, comma 2 del DM 270/2004, la verifica dell'adeguata preparazione del richiedente, che deve essere svolta necessariamente dopo l'accertamento del possesso dei requisiti curriculari, è effettuata da un'apposita Commissione nominata dal Consiglio del Corso di Studio, mediante una prova consistente in un colloquio. La personale preparazione del richiedente è data per comprovata per i laureati che abbiano ottenuto un voto di laurea superiore a 95/110. Nel caso in cui i candidati superino il limite massimo previsto dalla classe (65 studenti) si ricorrerà ad una selezione mediante la somministrazione di un test. A parità di punteggio, la precedenza verrà data al candidato anagraficamente più giovane.

In caso di esito positivo delle verifiche, il richiedente potrà perfezionare l'iscrizione alla laurea magistrale entro i termini indicati nel Manifesto agli studi di Ateneo.

Link: <http://>

I laureati nel corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e Salute dovranno acquisire una solida formazione scientifica su alimenti e nutrizione. In particolare, i laureati dovranno essere in grado di valutare: le proprietà dei nutrienti e degli xenobiotici contenuti negli alimenti e le eventuali modificazioni che si verificano durante i processi tecnologici (in fase primaria, di trasformazione e di commercializzazione) anche ai fini di interventi per il mantenimento delle condizioni di salute e la prevenzione di patologie correlate; i meccanismi biochimici e fisiologici della digestione e dell'assorbimento e i processi metabolici a carico dei nutrienti.

Il Corso di Studio dovrà fornire:

- conoscenze sulle caratteristiche chimiche e strutturali: a) degli alimenti, con particolare riferimento alla qualità intrinseca (nutrizionale, igienico-sanitaria, chimico-fisica e sensoriale); b) dei prodotti dietetici, degli integratori e degli alimenti funzionali, che sono approvati e impiegati per i loro benefici effetti sulla salute umana;
- conoscenze delle correlazioni tra alimentazione e patogenesi delle malattie digestive, endocrino-metaboliche e neurodegenerative;
- basi metodologiche di ricerca nel campo della scienza dell'alimentazione applicata;
- conoscenze dell'attività farmacologica dei nutrienti, integratori alimentari e nutraceutici nella prevenzione e terapia di patologie, sia nell'adulto che in età pediatrica;
- conoscenze dell'attività farmacologica dei nutrienti, integratori alimentari e nutraceutici utilizzati nello sport;
- conoscenze sulle sostanze tossiche potenzialmente presenti negli alimenti, compresi additivi, fitofarmaci e residui di contaminanti ambientali e farmaci per uso zootecnico;
- le basi sugli aspetti generali della biologia vegetale e sull'ortofrutta nella dieta.

Obiettivi specifici del Corso sono fornire:

- strumenti per una corretta valutazione della composizione corporea e dello stato nutrizionale anche in relazione a prodotti alimentari che tengano conto delle diverse variabili geografiche e socioeconomiche;
- conoscenze necessarie per definire gli apporti energetici e le qualità nutrizionali dei singoli alimenti e conoscerne la composizione di base e i fattori che regolano la biodisponibilità dei macro- e dei micronutrienti, sia nell'adulto che in età pediatrica;
- conoscenze del ruolo dei nutrienti, integratori alimentari, nutraceutici nell'attività motoria e sportiva;
- conoscenze di tecniche di rilevamento dei consumi alimentari e dei protocolli di sorveglianza nutrizionale di individui o popolazioni in particolari condizioni fisiologiche (gravidanza, allattamento, infanzia, invecchiamento ecc.) o con specifici stili di vita;
- adeguate competenze scientifiche e tecnologiche per la formulazione, la valutazione e il controllo di nuovi alimenti funzionali (novel food, functional food);
- approfondimenti delle problematiche relative alla sicurezza alimentare, in termini di caratteristiche igienico-sanitarie degli alimenti;
- conoscenze relative alle legislazioni alimentare e sanitaria nazionale e comunitaria per quanto riguarda la commercializzazione e il controllo degli alimenti, dalla produzione al consumo, degli ingredienti, degli additivi e degli integratori alimentari;
- conoscenze delle correlazioni fra i nutrienti, integratori alimentari e nutraceutici con la patogenesi delle malattie, sia nell'adulto che in età pediatrica, con particolare riferimento alla modulazione dell'assetto genico/proteoma e del metabolismo cellulare;
- conoscenze sulle proprietà farmacologiche dei nutrienti, integratori alimentari, nutraceutici utilizzati nella prevenzione e terapia di malattie, sia nell'adulto che in

età pediatrica;

- conoscenze del possibile ruolo dei principali inquinanti naturali e industriali presenti negli alimenti nella patogenesi delle malattie, sia nell'adulto che in età pediatrica;

- conoscenze del ruolo che i microrganismi probiotici svolgono nella regolazione dell'omeostasi intestinale e del metabolismo basale per il mantenimento dello stato di salute;

- conoscenze dei principali fattori che controllano lo sviluppo microbico negli alimenti e le metodologie classiche e molecolari per le analisi microbiologiche;

- conoscenze delle principali relazioni tra alimentazione e patologie del tratto digestivo, con particolare riferimento ai meccanismi eziopatogenetici e alla interazione esistente tra abitudini alimentari e composizione del microbiota intestinale, sia nell'adulto che in età pediatrica.

- conoscenze e competenze di base relative alla psicologia clinica, all'assessment psicologico-clinico, alle reazioni alla malattia riferite nello specifico ai disturbi dell'alimentazione e della nutrizione.

- conoscenze di fisiopatologia endocrina con particolare attenzione agli aspetti legati alle patologie endocrino-metaboliche

I laureati saranno inoltre in grado di utilizzare la lingua inglese, in forma scritta e orale.

Gli studenti affronteranno, tramite una serie di corsi integrati con approccio interdisciplinare, le conoscenze nelle discipline caratterizzanti per la maggior parte delle lauree triennali di riferimento.

In questo modo sarà possibile garantire un consolidamento della precedente preparazione, fornendo contenuti specifici e caratterizzanti della presente classe di laurea magistrale.

Saranno affrontati temi riguardanti la biochimica della nutrizione con particolare attenzione agli aspetti tecnologici legati ai componenti, dei residui e degli additivi negli alimenti, e agli aspetti metabolici in condizioni sia fisiologiche che patologiche.

Inoltre lo studente dovrà apprendere i principi della fisiologia della nutrizione umana utili a interpretare i diversi comportamenti alimentari, sia nell'adulto che in età pediatrica; inoltre, dovrà apprendere le nozioni di base su assorbimento, biodisponibilità e meccanismi biomolecolari dei nutrienti, integratori alimentari e nutraceutici, utilizzati come farmaci nella prevenzione e terapia di diverse condizioni patologiche.

Lo studente dovrà infine conoscere e rilevare la presenza di alterazioni microbiologiche negli alimenti conservati e di produzione industriale, i rischi connessi alla presenza di allergeni e di additivi, le caratteristiche igienico-organizzative della nutrizione della collettività e della ristorazione.

Le attività di tirocini, in coerenza con quanto indicato nella declaratoria Ministeriale, sarà integrato anche con lo svolgimento di stage presso aziende pubbliche e private riguardanti gli alimenti funzionali, gli integratori alimentari, i novel food e gli alimenti considerati utili alla prevenzione delle patologie.

Il percorso formativo comprende attività teoriche che sono alla base dell'acquisizione di conoscenze fondamentali nell'ambito delle complesse relazioni tra qualità dell'alimentazione e salute e prevenzione delle malattie. Il percorso prevede complessivamente lo studio degli alimenti, in termini di tecnologie e di qualità oggettiva (chimico-fisica, nutrizionale, igienico-sanitaria e sensoriale), della nutrizione e dello stato di salute,

L'attività formativa integra gli insegnamenti programmati in una strategia multidisciplinare, con forme e modalità didattiche diverse: lezioni frontali, esercitazioni di laboratorio, seminari, visite a strutture del comparto alimentare (produzione e controllo) e della sanità per rilevamento e analisi dati (consumi, nutrizionali, epidemiologici).

La verifica dei risultati di apprendimento è effettuata mediante prove scritte e orali, discussione di tesine e report al fine di verificare i risultati di apprendimento attesi in coerenza con quanto indicato nei descrittori europei del titolo di studio.

Il percorso formativo del Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e Salute prevede 54-79 CFU come attività formative caratterizzanti, suddivise in 15-24 CFU nell'ambito delle Discipline biomediche; 24-30 CFU nell'ambito delle Discipline della Nutrizione umana; 15-25 CFU nell'ambito delle discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare. Il percorso formativo prevede, inoltre, attività affini e integrative per 12-24 CFU che approfondiscono ulteriormente le conoscenze avanzate di specifiche tematiche degli alimenti e della nutrizione. Le attività a scelta dello studente per 8 CFU completano le conoscenze e le competenze in aree socio-economiche e psicologiche. Sono previsti 15 CFU per lo svolgimento della tesi di laurea, a carattere sperimentale, sia presso laboratori di ricerca dell'Ateneo, sia presso Enti di Ricerca o Aziende pubblici o privati convenzionati, operanti nel settore dell'alimentazione e della nutrizione umana.

Il percorso formativo del 1° anno è caratterizzato dall'acquisizione delle conoscenze di base nell'ambito delle discipline biomediche, con particolare riferimento a principi generali della biologia, biochimica, fisiologia e microbiologia; nell'ambito delle discipline della nutrizione umana e quelle caratterizzanti gli alimenti, saranno trattati gli aspetti relativi ad igiene, educazione alimentare e nutrizionale, dietistica e tecnologia e composizione degli alimenti. L'offerta formativa sarà completata con parte delle attività a scelta dello studente e quelle di tirocinio .

Il percorso formativo del 2° anno è caratterizzato dall'acquisizione delle conoscenze nell'ambito delle discipline della nutrizione umana volte ad approfondire il ruolo della nutrizione e dei prodotti alimentari nella prevenzione e cura delle principali patologie, cardiovascolari, metaboliche e gastroenteriche, sia nell'età adulta che pediatrica e nello sportivo, oltreché le proprietà farmacologiche dei nutrienti e degli integratori alimentari.

L'offerta formativa viene completata con l'insegnamento della lingua inglese, parte delle attività a scelta dello studente e di quelle di tirocini

 QUADRO A4.b.1	Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi
--	---

Conoscenza e
capacità di
comprensione

Il Corso di Studi è strutturato sulla base di corsi integrati interdisciplinari.

La programmazione didattico-formativa è finalizzata a un approccio integrato sui problemi legati alla qualità e alla sicurezza alimentare, alla nutrizione umana e clinica, al ruolo degli alimenti funzionali, dei novel food e dei nutraceutici

come da Normativa Europea. Essa vuole garantire inoltre l'acquisizione di nuove tecniche analitiche strumentali e di valutazione per processi e prodotti, con particolare riferimento a sicurezza e qualità nutrizionale degli alimenti e nel campo della prevenzione delle malattie. Gli studenti dovranno garantire di saper correlare i contenuti delle diverse aree di riferimento, acquisendo conoscenze e soluzioni innovative interdisciplinari sui temi:

- della qualità degli alimenti (nutrizionale, igienico-sanitaria, sensoriale) e dei processi produttivi nel sistema agro-alimentare;
- delle tematiche approfondite durante i corsi di ambito nutrizionale;
- delle tematiche proprie delle discipline biomediche.

Tali capacità sono acquisite mediante lezioni frontali ed esercitazioni in aula e/o in laboratorio, e con stages finalizzati. Le modalità di verifica comprendono le forme classiche del colloquio orale eventualmente preceduto da un elaborato scritto e/o da prove incognite di laboratorio, oltre che da report e/o relazioni per quanto riguarda i periodi di stage.

La strategia interdisciplinare programmata e la ripartizione conseguente in crediti, il tirocino pratico e la tesi sperimentale, contribuiscono a formare laureati magistrali in grado di affrontare e risolvere problematiche innovative.

I tirocini pratici presso le strutture convenzionate e le tesi sperimentali saranno programmati, organizzati e valutati in funzione dell'acquisizione di una formazione necessaria alla comprensione di problemi applicativi, nell'ambito di dinamiche recenti riscontrabili nel settore, e in funzione delle opportunità professionali proprie della classe:

- valutazione delle caratteristiche di qualità e delle dinamiche evolutive collegate ai processi tecnologici e biotecnologici sugli alimenti;
- valutazione della biodisponibilità e dei meccanismi biomolecolari, in vivo e in vitro, dei nutrienti, integratori alimentari e nutraceutici;
- collaborazione a indagini relative ad abitudini e consumi alimentari e fattori di morbilità;
- valutazione dello stato di nutrizione e della composizione corporea in relazione all'utilizzo dei nutrienti, integratori alimentari, novel food, nutraceutici, sia nell'adulto che nell'età pediatrica, nonché nell'attività sportiva;
- valutazione delle proprietà farmacologiche dei nutrienti, integratori alimentari, novel food, nutraceutici, utilizzati nella prevenzione e terapia di diverse patologie, sia nell'adulto che nell'età pediatrica;
- consulenza nel sistema agroalimentare, anche in relazione a procedure di certificazione di processi produttivi e dei prodotti stessi (schemi e standard internazionali di sicurezza);
- partecipazione ad attività di formazione, educazione e divulgazione in tema di qualità, sicurezza e salubrità degli alimenti.

L'acquisizione delle competenze descritte sarà verificata in itinere mediante la valutazione di:

- relazioni su esercitazioni in laboratorio e in aula;
- capacità di analizzare, esporre e discutere dati di letteratura scientifica;
- prove teoriche scritte (domande aperte e test a risposta multipla) e orali (capacità di affrontare e risolvere problemi mediante discussione).

Saranno infine oggetto di verifica:

- le attività e le modalità connesse con la preparazione della tesi di laurea e con la stesura dell'elaborato;
- la discussione dei risultati scientifici esposti alla Commissione di Corso di Studio.

► QUADRO A4.b.2

Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Dettaglio

AREA BIOMEDICA

Conoscenza e comprensione

Fisiologia degli organi, degli apparati e dei sistemi, in relazione alla funzione nutrizionale e metabolica; conoscenza approfondita degli aspetti fisiologici e funzionali dell'apparato digerente e dei processi che portano ad utilizzare i principi nutritivi mediante la digestione e l'assorbimento degli alimenti; valutazione complessiva, nutrizionale e metabolica della dieta; conoscenza dei meccanismi coinvolti nel controllo del comportamento alimentare.

Conoscenza della biochimica della nutrizione ed in particolare degli aspetti metabolici in condizioni sia fisiologiche che patologiche.

Approfondimento delle conoscenze di base di genomica, con particolare attenzione ai meccanismi della modulazione genica e della epigenetica correlati

all'alimentazione. Analisi delle correlazioni tra la patogenesi delle malattie che coinvolgono la modulazione dell'assetto genico e del proteoma d l'assunzione di particolari alimenti e nutrienti, nonché inquinanti naturali ed industriali presenti negli alimenti.

Studio delle basi della biochimica clinica, delle metodologie biochimiche, dell'analisi di dati, del significato dei parametri biochimici in esame e delle metodologie biochimiche utilizzate per le valutazioni della funzionalità fisiologica e metabolica, correlate alla nutrizione in condizioni normali e patologiche. Conoscenze dei principali fattori che controllano lo sviluppo microbico negli alimenti e le metodologie classiche e molecolari per le analisi microbiologiche; conoscenze delle principali relazioni tra alimentazione e patologie del tratto digestivo, con particolare riferimento ai meccanismi eziopatogenetici e alla interazione esistente tra abitudini alimentari e composizione del microbiota intestinale, sia nell'adulto che in età pediatrica.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Conoscenza approfondita del significato funzionale di ciascun organo, il suo ruolo nel mantenimento dell'omeostasi e dello stato di salute, le correlazioni funzionali con il fabbisogno di nutrienti.

Conoscenza degli aspetti fisiologici, biochimici e nutrigenomici delle strategie basate sull'alimentazione per prevenire l'insorgenza delle malattie

Valutazione della biodisponibilità e dei meccanismi biomolecolari, in vivo e in vitro, dei nutrienti, integratori alimentari e nutraceutici; Valutazione delle abitudini abitudini e dei consumi alimentari e dei fattori di morbilità;

Valutazione dello stato di nutrizione e della composizione corporea in relazione all'utilizzo dei nutrienti, integratori alimentari, novel food, nutraceutici, sia nell'adulto che nell'età pediatrica, nonché nell'attività sportiva;

Valutazione delle relazioni esistenti tra microbiota e abitudini alimentari, con particolare riferimento alle diete nelle diverse aree geografiche.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ALIMENTAZIONE E STRESS OSSIDATIVO [url](#)

BIOCHIMICA CLINICA E BIOLOGIA MOLECOLARE CLINICA (*modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE*) [url](#)

BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI (*modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE*) [url](#)

BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE [url](#)

FARMACOLOGIA DEGLI ALIMENTI E DEI COMPOSTI ALIMENTARI (*modulo di FARMACOLOGIA, TOSSICOLOGIA E BOTANICA ALIMENTARE*) [url](#)

FARMACOLOGIA, TOSSICOLOGIA E BOTANICA ALIMENTARE [url](#)

GENOMICA ED EPIGENETICA [url](#)

TOSSICOLOGIA DEGLI ALIMENTI (*modulo di FARMACOLOGIA, TOSSICOLOGIA E BOTANICA ALIMENTARE*) [url](#)

AREA DELLA NUTRIZIONE UMANA

Conoscenza e comprensione

Il Corso di Studio dovrà fornire conoscenze sulle caratteristiche chimiche e strutturali: a) degli alimenti, con particolare riferimento alla qualità intrinseca (nutrizionale, igienico-sanitaria, chimico-fisica e sensoriale); b) dei prodotti dietetici, degli integratori e degli alimenti funzionali, che sono approvati e impiegati per i loro benefici effetti sulla salute umana; conoscenze delle correlazioni tra alimentazione e patogenesi delle malattie digestive, endocrino-metaboliche e neurodegenerative; basi metodologiche di ricerca nel campo della scienza dell'alimentazione applicata; conoscenze dell'attività farmacologica dei nutrienti, integratori alimentari e nutraceutici nella prevenzione e terapia di patologie, sia nell'adulto che in età pediatrica;

conoscenze dell'attività farmacologica dei nutrienti, integratori alimentari e nutraceutici utilizzati nello sport;

conoscenze sulle sostanze tossiche potenzialmente presenti negli alimenti, compresi additivi, fitofarmaci e residui di contaminanti ambientali e farmaci per uso zootecnico e le basi sugli aspetti generali della biologia vegetale e sull'ortofrutta nella dieta.

Conoscenze delle correlazioni fra i nutrienti, integratori alimentari e nutraceutici con la patogenesi delle malattie, sia nell'adulto che in età pediatrica, con particolare riferimento alla modulazione dell'assetto genico/proteoma e del metabolismo cellulare;

conoscenze sulle proprietà farmacologiche dei nutrienti, integratori alimentari, nutraceutici utilizzati nella prevenzione e terapia di malattie, sia nell'adulto che in età pediatrica;

conoscenze del possibile ruolo dei principali inquinanti naturali e industriali presenti negli alimenti nella patogenesi delle malattie, sia nell'adulto che in età pediatrica.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di realizzare indagini relative ad abitudini e consumi alimentari e fattori di morbilità;

valutazione dello stato di nutrizione e della composizione corporea in relazione all'utilizzo dei nutrienti, integratori alimentari, novel food, nutraceutici, in diverse categorie di consumatori nonché nell'attività sportiva;

Applicazione delle conoscenze delle proprietà farmacologiche dei nutrienti nelle diverse formulazioni presenti nelle diverse categorie merceologiche degli alimenti, utilizzati nella prevenzione e terapia di diverse patologie, sia nell'adulto che nell'età pediatrica;

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ALIMENTAZIONE E CAVO ORALE (*modulo di NUTRIZIONE IN ODONTOSTOMATOLOGIA E MEDICINA DELLO SPORT*) [url](#)

FARMACOLOGIA DEGLI ALIMENTI E DEI COMPOSTI ALIMENTARI (*modulo di FARMACOLOGIA, TOSSICOLOGIA E BOTANICA ALIMENTARE*) [url](#)

FARMACOLOGIA, TOSSICOLOGIA E BOTANICA ALIMENTARE [url](#)

IGIENE GENERALE E APPLICATA [url](#)

IMMUNOTOSSICOLOGIA ALIMENTARE (*modulo di NUTRIZIONE PEDIATRICA E IMMUNOTOSSICOLOGIA*) [url](#)

MEDICINA INTERNA (*modulo di PRINCIPI DI MEDICINA E ALIMENTAZIONE*) [url](#)

NUTRIZIONE IN ODONTOSTOMATOLOGIA E MEDICINA DELLO SPORT [url](#)
NUTRIZIONE PEDIATRICA E IMMUNOTOSICOLOGIA [url](#)
PRINCIPI DI MEDICINA E ALIMENTAZIONE [url](#)
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE [url](#)
TECNICHE DIETETICHE NELL'OBESITÀ E NELLE PATOLOGIE CARDIO-METABOLICHE [url](#)

AREA per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare

Conoscenza e comprensione

Conoscenza degli aspetti produttivi in fase primaria, di trasformazione e di distribuzione nelle diverse filiere dell'agro alimentare.
Conoscenza della qualità degli alimenti nelle diverse forme: nutrizionale, igienico-sanitarie, chimico-fisica e sensoriale; conoscenza delle possibili contaminazioni degli alimenti; conoscenza delle principali tecniche di controllo. Conoscenza delle caratteristiche nutraceutiche degli alimenti funzionali e delle loro eventuali modificazioni nelle fasi del ciclo di produzione in relazione alla sicurezza igienico-sanitaria ed alla shelf-life.
Conoscenza della biologia, ecofisiologia, utilizzazione e controllo dei microorganismi, biodiversità e risorse microbiche di interesse agro-alimentare, biotecnologie microbiche, microbiologia applicata ai settori agro-alimentare, agro-industriale e ambientale; conoscenza delle problematiche emergenti nel settore della distribuzione e della ristorazione.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di valutare il ruolo degli alimenti di origine vegetale e animale nella nutrizione umana in sinergia con le strategie dei sistemi produttivi del contesto territoriale di riferimento, nonché con i programmi di sanità pubblica.
Capacità di insistere, mediante forme dirette ed indirette, nel sistema agroalimentare, anche in relazione a procedure di certificazione di processi e prodotti; capacità di divulgare in contesti pubblici e privati in tema di qualità, sicurezza e salubrità degli alimenti.
Capacità di influenzare e condizionare tecnologie e tecniche operative di produzione e trasformazione degli alimenti allo scopo di migliorare la qualità nutrizionale.
Capacità di progettare correttamente la formulazione di alimenti ad elevata valenza nutrizionale;
Capacità di riconoscere, monitorare e controllare i microrganismi alteranti, patogeni, pro-tecnologici e probiotici in alimenti funzionali, nonché di preservarne quelli benefici.
Capacità di applicare gli strumenti di analisi delle dinamiche dei consumi alimentari.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

CHIMICA DEGLI ALIMENTI (*modulo di CHIMICA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI*) [url](#)

CHIMICA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI [url](#)

MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI (*modulo di MICROBIOLOGIA GENERALE E MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI*) [url](#)

MICROBIOLOGIA GENERALE (*modulo di MICROBIOLOGIA GENERALE E MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI*) [url](#)

MICROBIOLOGIA GENERALE E MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI [url](#)

TECNOLOGIA E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI (*modulo di CHIMICA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI*) [url](#)

TECNOLOGIE E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI [url](#)

► QUADRO A4.c	Autonomia di giudizio Abilità comunicative Capacità di apprendimento
---------------	--

Autonomia di giudizio	<p>I dotti Magistrali dovranno dimostrare di aver maturato un'autonomia di giudizio in grado di garantire, sia nella raccolta e nell'interpretazione di dati di letteratura e/o di analisi specifici, sia nella gestione di problematiche concrete nell'attività professionale, soluzioni razionali, anche in termini di programmazione strategica e di risoluzione coerenti col percorso formativo affrontato, teorico e pratico.</p> <p>L'acquisizione di autonomia di giudizio sarà garantita anche attraverso i periodi di tirocinio, con attività e frequenza di strutture in contesti pubblici e privati specifici, che presuppongono capacità personale unitamente a conoscenze didattiche consolidate.</p> <p>L'autonomia di giudizio, monitorata prevalentemente con la prova finale, dovrà permettere di risolvere, inoltre problematiche non standardizzate.</p>
Abilità comunicative	<p>I laureati magistrali in Scienze dell'Alimentazione e Salute dovranno dimostrare di saper comunicare con chiarezza, linguaggio e terminologia appropriati, nonché con capacità di sintesi, informazioni, conoscenze e soluzioni alle diverse problematiche relative ad alimentazione e salute.</p>

I laureati magistrali dovranno essere in grado di comunicare in maniera scritta e orale, e mediante le innovative soluzioni informatiche, con interlocutori con diverso livello di conoscenza e cultura, ed in ambiti estremamente differenziati.

L'abilità comunicativa dovrà essere particolarmente efficace per quanto riguarda la valorizzazione dei punti di forza degli argomenti e la capacità di interazione, sia in ambienti tecnico-scientifici sia in contesti di massa.

L'acquisizione di tali abilità sarà conseguita attraverso specifiche opportunità:

- cicli di lezioni frontali, con seminari e presentazioni ad hoc, lavori di gruppo;
- iniziative specifiche: indagini, tecniche di raccolta dei dati demografici ed anamnestici, diari attività fisica, raccolta, elaborazione questionari
- utilizzo di mezzi informatici (teleconferenze, chat, aula virtuale).

Il monitoraggio delle Abilità comunicative sarà effettuato con la valutazione del materiale cartaceo e informatico derivante da lavori di singoli e di gruppi, e soprattutto con la esposizione della tesi di laurea.

Capacità di apprendimento

I laureati magistrali in Scienze dell'Alimentazione e Salute dovranno possedere capacità di apprendimento in funzione del percorso formativo affrontato e capacità di aggiornamento ed approfondimento continuo attraverso la consultazione della letteratura scientifica, soprattutto mediante banche dati on-line di settore .

L'apprendimento è garantito dalla disponibilità di testi e materiali di riferimento, in lingua italiana e straniera, per le varie discipline curriculari. Approfondimenti ulteriori nell'ambito della didattica saranno forniti dai seminari con docenti di chiara fama e con figure professionali del settore produttivo e del controllo.

Per migliorare la capacità di apprendimento saranno programmate inoltre visite specialistiche, stages e incontri ad hoc presso stabilimenti, laboratori, strutture pubbliche e private del settore, soprattutto nel territorio di riferimento. Tali opportunità sono programmate in funzione della conoscenza concreta delle produzioni mediterranee di interesse territoriale, e delle problematiche nutrizionali e salutistiche connesse alla produzione/trasformazione distribuzione/consumo.

I laureati magistrali in Scienze dell'Alimentazione e Salute dovranno dimostrare di possedere tali capacità di apprendimento, mediante le valutazioni delle discipline erogate insegnamento (con prove scritte e orali, relazioni) e mediante la prova finale.

QUADRO A4.d

Descrizione sintetica delle attività affini e integrative

04/03/2024

Le attività integrative ed affini sono sviluppate in corsi modulari che approfondiscono i temi della nutrizione ed alimentazione in relazione agli obiettivi formativi specifici del corso e che permettono di completare le differenze formative e culturali degli studenti in relazione alle competenze acquisite col titolo di primo livello. Le attività formative proposte mirano allo sviluppo delle seguenti competenze trasversali:

- le basi chimiche e biochimiche delle scienze della nutrizione (struttura, funzione, valore alimentare dei macronutrienti, vitamine e sali minerali) congiuntamente alle modalità di digestione e assorbimento nutrienti e delle principali vie metaboliche per l'estrazione di energia dai nutrienti.
- Approfondimenti di analisi chimico-fisiche e microbiologiche degli alimenti per la valutazione del rischio tossicologico (contaminanti chimici e biologici) (BIO 14) e approfondimenti relativi alla farmacocinetica e alla farmacodinamica di sostanze contenute negli alimenti e/o in prodotti salutistici (es. integratori, alimenti funzionali, nutraceutici), utilizzati anche nella prevenzione e terapia di malattie, sia nell'adulto che in età pediatrica.
- Conoscenza delle risorse alimentari tipiche e a forte connotazione territoriale e del valore alimentare e salutistico di piante caratterizzanti la dieta mediterranea.
- Competenze relative all'alimentazione e l'attività fisico-sportiva.
- Conoscenze circa lo sviluppo, anatomia del cavo orale ed il suo funzionamento (masticazione e deglutizione) con concetti basilari di igiene dentale ed alimentazione legate alla salute dello stesso.
- Competenze sui meccanismi di base delle reazioni immuno-mediate di tipo tossico e allergico causate da alimenti, dei sintomi e delle patologie ad esse associate e dei principali strumenti diagnostici disponibili.

QUADRO A5.a

Caratteristiche della prova finale

08/04/2020

La prova finale consiste nella discussione, in sede pubblica di fronte ad una commissione di docenti, di un elaborato (relazione scritta) inerente un'attività di ricerca sperimentale originale.

L'esame di Laurea si svolge nelle sessioni indicate dal Regolamento Didattico del Corso di Studio
La composizione della Commissione per l'esame di Laurea è conforme all'Art. 6 del DPR 2/1/2001.

► QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

14/04/2025

Per essere ammesso alla prova finale, che comporta l'acquisizione di 15 CFU, lo studente deve:

aver acquisito tutti i crediti formativi relativi agli esami di profitto, inclusi 8 CFU a scelta autonoma ed i CFU relativi ad altre attività didattiche.

La prova finale consiste nella discussione di un elaborato scritto, strutturato secondo le linee di una pubblicazione scientifica, redatto dallo studente sotto la supervisione del docente relatore, ed eventualmente un co-relatore, davanti ad una Commissione. Il candidato presenta e discute la sua tesi di laurea mettendo in evidenza lo stato dell'arte dell'argomento affrontato, la finalità del lavoro che ha svolto, le procedure che ha utilizzato, i risultati che ha ottenuto e le conclusioni che da essi ha potuto trarre. La tesi può essere scritta in lingua inglese e nella stessa lingua può essere sostenuta la prova finale. Il voto finale è espresso in centodici.

Ai fini della prova finale lo studente può sostenere esami o svolgere attività di ricerca per la stesura della tesi laurea presso Università estere nell'ambito dei programmi "LLP Erasmus", "LLP Erasmus" "Student placement" o di appositi accordi stipulati al di fuori del quadro dei programmi dell'Unione Europea.

La partecipazione ai programmi Erasmus prevede l'attribuzione di un punto aggiuntivo.

La composizione e la nomina della Commissione avviene in conformità al regolamento di Ateneo. I periodi di svolgimento delle sedute di laurea vengono deliberate e date delle sedute di laurea vengono deliberate dal Consiglio di CdS.

Link: <http://>



► QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Link: <https://www.apc.unich.it/didattica/archivio-documenti-cds/lm-61-scienze-dellalimentazione-e-salute>

► QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

<https://www.unich.it/didattica/frequentare/calendario-lezioni/lm-61-scienze-dellalimentazione-e-della-salute>

► QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

<https://www.unich.it/didattica/frequentare/calendario-lezioni/lm-61-scienze-dellalimentazione-e-della-salute>

► QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

<https://www.unich.it/didattica/frequentare/calendario-lezioni/lm-61-scienze-dellalimentazione-e-della-salute>

► QUADRO B3

Docenti titolari di insegnamento

Sono garantiti i collegamenti informatici alle pagine del portale di ateneo dedicate a queste informazioni.

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	BIO/13	Anno di corso 1	ALIMENTAZIONE E STRESS OSSIDATIVO link	FRANCESCHELLI SARA	PA	4	32	
2.	AGR/15	Anno di	ANALISI CHIMICHE FISICHE E SENSORIALI DEGLI ALIMENTI link	FLAMMINII FEDERICA		4	32	

		corso						
		1						
3.	BIO/12	Anno di corso 1	BIOCHIMICA CLINICA E BIOLOGIA MOLECOLARE CLINICA (<i>modulo di</i> <i>BIOCHIMICA DELLA</i> <i>NUTRIZIONE</i>) link	PIERAGOSTINO DAMIANA	PO	6	48	
4.	BIO/10	Anno di corso 1	BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI (<i>modulo di BIOCHIMICA DELLA</i> <i>NUTRIZIONE</i>) link	FEDERICI LUCA	PO	3	24	
5.	BIO/12 BIO/10	Anno di corso 1	BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE link			9		
6.	CHIM/10	Anno di corso 1	CHIMICA DEGLI ALIMENTI (<i>modulo di CHIMICA E</i> <i>TECNOLOGIA DEGLI</i> <i>ALIMENTI</i>) link	STEFANUCCI AZZURRA	PA	5	40	
7.	AGR/15 CHIM/10	Anno di corso 1	CHIMICA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI link			11		
8.	BIO/09	Anno di corso 1	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE link	PIETRANGELO TIZIANA	PA	6	48	
9.	MED/03	Anno di corso 1	GENOMICA ED EPIGENETICA link	CALABRESE GIUSEPPE	PO	4	32	
10.	MED/42	Anno di corso 1	IGIENE GENERALE E APPLICATA link	STANISCA TOMMASO	PO	5	40	
11.	NN	Anno di corso 1	INSEGNAMENTO A SCELTA I ANNO link			4		
12.	NN	Anno di corso 1	LINGUA INGLESE link			6	48	
13.	AGR/16	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI (<i>modulo di</i> <i>MICROBIOLOGIA GENERALE</i>	D'ERCOLE SIMONETTA	PA	5	40	

			<i>E MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI)</i> link						
14.	MED/07	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA GENERALE (<i>modulo di MICROBIOLOGIA GENERALE E MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI)</i> link	DI GIULIO MARA	PA	5	40		
15.	AGR/16 MED/07	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA GENERALE E MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI link			10			
16.	MED/49	Anno di corso 1	SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE link	VITACOLONNA ESTER	PO	5	40		
17.	AGR/15	Anno di corso 1	TECNOLOGIA E QUALITA' DEGLI ALIMENTI (<i>modulo di CHIMICA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI)</i> link	CICHELLI ANGELO	PO	6	48		
18.	NN	Anno di corso 1	TIROCINI I ANNO link			3	75		
19.	MED/28	Anno di corso 2	ALIMENTAZIONE E CAVO ORALE (<i>modulo di NUTRIZIONE IN ODONTOSTOMATOLOGIA E MEDICINA DELLO SPORT)</i> link	TRIPODI DOMENICO	PO	3	24		
20.	MED/38	Anno di corso 2	ALIMENTAZIONE PERINATALE E IN ETA' PEDIATRICA (<i>modulo di NUTRIZIONE PEDIATRICA E IMMUNOTOSSICOLOGIA)</i> link	GAZZOLO DIEGO	PO	5	40		
21.	BIO/09	Anno di corso 2	ALIMENTAZIONE, ATTIVITA' FISICA E SPORTIVA (<i>modulo di NUTRIZIONE IN ODONTOSTOMATOLOGIA E MEDICINA DELLO SPORT)</i> link	VERRATTI VITTORE	PA	3	24		
22.	BIO/15	Anno di corso 2	BOTANICA DELLA DIETA MEDITERRANEA (<i>modulo di FARMACOLOGIA, TOSSICOLOGIA E BOTANICA ALIMENTARE)</i> link	MENGHINI LUIGI	PO	3	24		
23.	AGR/15	Anno di corso 2	CONTROLLO DI QUALITA' E CERTIFICAZIONE DEI PROCESSI E DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI link	CICHELLI ANGELO	PO	4	32		
24.	BIO/14	Anno	FARMACOLOGIA DEGLI	TACCONELLI	PA	5	40		

	di corso 2	ALIMENTI E DEI COMPOSTI ALIMENTARI (<i>modulo di</i> <i>FARMACOLOGIA,</i> <i>TOSSICOLOGIA E BOTANICA</i> <i>ALIMENTARE</i>) link	STEFANIA								
25.	BIO/14 BIO/14 BIO/15	Anno di corso 2	FARMACOLOGIA, TOSSICOLOGIA E BOTANICA ALIMENTARE link				11				
26.	MED/44	Anno di corso 2	IMMUNOTOSSICOLOGIA ALIMENTARE (<i>modulo di</i> <i>NUTRIZIONE PEDIATRICA E</i> <i>IMMUNOTOSSICOLOGIA</i>) link	PETRARCA CLAUDIA	PA	3	24				
27.	NN	Anno di corso 2	INSEGNAMENTO A SCELTA II ANNO link			4	32				
28.	MED/12	Anno di corso 2	MALATTIE APPARATO DIGERENTE (<i>modulo di</i> <i>PRINCIPI DI MEDICINA E</i> <i>ALIMENTAZIONE</i>) link	GROSSI LAURINO	PA	5	40				
29.	MED/09	Anno di corso 2	MEDICINA INTERNA (<i>modulo</i> <i>di PRINCIPI DI MEDICINA E</i> <i>ALIMENTAZIONE</i>) link	CUCCURULLO CHIARA	RU	5	40				
30.	BIO/09 MED/28	Anno di corso 2	NUTRIZIONE IN ODONTOSTOMATOLOGIA E MEDICINA DELLO SPORT link			6					
31.	MED/38 MED/44	Anno di corso 2	NUTRIZIONE PEDIATRICA E IMMUNOTOSSICOLOGIA link			8					
32.	MED/09 MED/12	Anno di corso 2	PRINCIPI DI MEDICINA E ALIMENTAZIONE link			10					
33.	PROFIN_S	Anno di corso 2	PROVA FINALE link			15	120				
34.	MED/49	Anno di corso 2	TECNICHE DIETETICHE NELL'OBESITA' E NELLE PATOLOGIE CARDIO- METABOLICHE link	VITACOLONNA ESTER	PO	4	32				
35.	AGR/15	Anno di	TECNOLOGIE E QUALITA' DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI	FLAMMINII FEDERICA		4	32				

	corso 2	link					
36. NN	Anno di corso 2	TIROCINIO II ANNO link		7	175		
37. BIO/14	Anno di corso 2	TOSSICOLOGIA DEGLI ALIMENTI (<i>modulo di</i> <i>FARMACOLOGIA,</i> <i>TOSSICOLOGIA E BOTANICA</i> <i>ALIMENTARE</i>) link	LEONE SHEILA	PA	3	24	

► QUADRO B4 | [Aule](#)

Link inserito: <http://www.unich.it/aula> Altro link inserito: [Link lezioni esami ecc.](#):
[https://www.unich.it/didattica/frequentare/calendario-lezioni/lm-61-scienze-dellalimentazione-e-della-salute --](https://www.unich.it/didattica/frequentare/calendario-lezioni/lm-61-scienze-dellalimentazione-e-della-salute--)

Pdf inserito: [visualizza](#)

► QUADRO B4 | [Laboratori e Aule Informatiche](#)

Link inserito: <https://www.unich.it/didattica/area-studenti/aula/aulainformatiche> Altro link inserito: [Link lezioni esami ecc.](#):
[https://www.unich.it/didattica/frequentare/calendario-lezioni/lm-61-scienze-dellalimentazione-e-della-salute --](https://www.unich.it/didattica/frequentare/calendario-lezioni/lm-61-scienze-dellalimentazione-e-della-salute--)

Pdf inserito: [visualizza](#)

► QUADRO B4 | [Sale Studio](#)

Link inserito: <https://polouda.sebina.it> Altro link inserito: [Link lezioni esami ecc.](#):
[https://www.unich.it/didattica/frequentare/calendario-lezioni/lm-61-scienze-dellalimentazione-e-della-salute --](https://www.unich.it/didattica/frequentare/calendario-lezioni/lm-61-scienze-dellalimentazione-e-della-salute--)

Pdf inserito: [visualizza](#)

► QUADRO B4 | [Biblioteche](#)

Descrizione link: Biblioteca Medico Scientifica Polo Bibliotecario di Chieti

► QUADRO B5

Orientamento in ingresso

14/04/2025

Orientamento in ingresso:

l'orientamento in ingresso è coordinato dal delegato all'orientamento, Prof Sheila Leone, nominato dal CdS nella seduta del 13 Febbraio 2024. Il delegato si

avvale della collaborazione in primis dei docenti Tiziana Pietrangelo, Federica Flamminii, Angelo Cichelli e Mara Di Giulio, e di tutti i docenti del CdS, che costantemente promuovono le attività del corso mediante i social e mediante le occasioni di promozione della terza missione. L'attività di orientamento è svolta sia presso le strutture dell'Ateneo, sia, su richiesta, presso le istituzioni interessate. L'orientamento in ingresso è supportato anche dalle Segreterie e Servizi agli studenti e dall'orientamento come durante la giornata dell'Open day del 4 Aprile 2025.

Passando ad illustrare più dettaglio le attività offerte dal CdS, l'orientamento in ingresso sarà garantito dal pool di docenti tutor che organizzerà incontri specifici con gli studenti finalizzati alla presentazione degli obiettivi formativi ed al profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati, possibilità di iscrizione rivolte a studenti lavoratori o fuori sede (iscrizione part-time).

Circa la presenza di strumenti efficaci per la valutazione delle conoscenze raccomandate in ingresso sono previsti compiti/relazioni aggiuntive per studenti con voto di laurea inferiore a 95/110.

Il presidente, constatata la difficoltà di studenti stranieri di immatricolarsi presso il nostro CdS, ha implementato le informazioni anche in inglese, per gli studenti stranieri, sulle procedure di immatricolazione caricandole anche sul sito web del CdS.

Descrizione link: Orientamento UDA

Link inserito: <https://orientamento.unich.it/uda-orienta>

Pdf inserito: [visualizza](#)

► QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

12/04/2025

Il CdLM con una ricognizione effettuata nel 2020, e aggiornata successivamente, ha individuato, tenendo conto della esperienza e della disponibilità, alcuni docenti del Corso di Laurea Magistrale quali tutori disponibili per gli studenti per facilitare lo studio e l'apprendimento oltre che la risoluzione delle problematiche su esami e tirocinio.

I Docenti tutor sono:

CHIARA CUCCURULLO
TIZIANA PIETRANGELO
ESTER VITACOLONNA
CICHELLI ANGELO

I docenti sono disponibili negli orari del ricevimento e molti hanno caricato su piattaforma Moodle e learning tutto il materiale didattico usato durante lo svolgimento del proprio corso. Su richiesta degli studenti il presidente ha predisposto e caricato sul sito web del CdS le informazioni relative alla stesura della tesi di laurea.

Abbiamo fatto richiesta ed ottenuto dal settore Didattica a distanza (didatticaadistanza@unich.it) la possibilità per ogni studente di potersi iscrivere a più corsi a scelta del nostro stesso Corso di Laurea in modo da essere culturalmente

avvantaggiati. Ogni studente può frequentare liberamente più corsi a scelta e decidere quale avere nel piano di studi, e quindi necessariamente sostenere l'esame.

Abbiamo richiesto e ottenuto dal settore Didattica a distanza, la disponibilità ad aiutare i docenti in difficoltà ad accreditarsi su Moodle e-learning, in modo da caricare il proprio materiale didattico.

Gli studenti tutori invece svolgono un ruolo di supporto alla didattica facendo da tramite per le rispettive classi, nonchè individuano le richieste e degli studenti e le problematiche riportandole nei Consigli adoperandosi per la loro risoluzione. Essi sono individuati nelle persone di:

Giusy Miulli, che riveste anche ruolo di rappresentante del CDLM, e che ha organizzato un gruppo Whatsapp con la coorte 24-25 in modo da comunicare celermente con gli studenti.

Il potenziamento del servizio sarà indirizzato dalla eventuale presenza di criticità che saranno riscontrate attraverso l'utilizzo degli strumenti di AQ messi a disposizione dal Presidio della Qualità, come ad esempio gli indicatori relativi al monitoraggio delle carriere degli studenti, o dalle relazione delle Commissioni Paritetiche.

Gli studenti saranno, inoltre, motivati alla mobilità internazionale, con attività di orientamento e di supporto per lo svolgimento di un periodo di studio all'estero, prevalentemente con le opportunità previste dal programma Lifelong Learning Programme Erasmus. L'attività di orientamento per la mobilità Internazionale sarà svolta dalla prof Mara Di Giulio, referente Erasmus per il CdS, in collaborazione con il Referente per il Programma LLP/Erasmus ed il Coordinatore Dipartimentale per le Relazioni Internazionali del Dipartimento di Tecnologie Innovative in Medicina e Odontoiatria.

Descrizione link: Orientamento UDA

Link inserito: <https://orientamento.unich.it/uda-orienta>

Pdf inserito: [visualizza](#)

► QUADRO B5

Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno (tirocini e stage)

Il CdS prevede due tirocini formativi, uno al primo anno di 75 ore e uno al secondo anno di 175 ore.

12/04/2025

Gli studenti possono svolgere un'attività che può costituire, eventualmente, argomento per la realizzazione della prova finale. Al fine di rendere più efficace questa azione è stato creato un apposito spazio web sul sito del CdS, in cui sono raccolte le informazioni relative all'offerta di tirocino.

Stiamo predisponendo anche una scheda di valutazione del tirocino da parte dello studente e da parte dell'azienda per un monitoraggio efficace

Ad oggi, abbiamo pochissimi studenti che hanno richiesto informazioni di poter svolgere tirocino all'estero.

Descrizione link: tirocini esterni presso enti-aziende

Link inserito: <http://www.med.unich.it>

Pdf inserito: [visualizza](#)



In questo campo devono essere inserite tutte le convenzioni per la mobilità internazionale degli studenti attivate con Atenei stranieri, con l'eccezione delle convenzioni che regolamentano la struttura di corsi interateneo; queste ultime devono invece essere inserite nel campo apposito "Corsi interateneo".

Per ciascun Ateneo straniero convenzionato, occorre inserire la convenzione che regolamenta, fra le altre cose, la mobilità degli studenti, e indicare se per gli studenti che seguono il relativo percorso di mobilità sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo. In caso non sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo con l'Ateneo straniero (per esempio, nel caso di convenzioni per la mobilità Erasmus) come titolo occorre indicare "Solo italiano" per segnalare che gli studenti che seguono il percorso di mobilità conseguiranno solo il normale titolo rilasciato dall'ateneo di origine.

Si sono stabiliti diversi Learning agreement per mobilità Erasmus e convenzionale e breve, nonchè contatti per realizzare corsi inter-ateneo e per mobilità internazionale.

La Prof.ssa Mara Di Giulio, delegata per l'internazionalizzazione del CdS, continua il monitoraggio e la stipula di accordi per la mobilità internazionale con sedi europee ed extraeuropee.

Il CdS ha nominato come delegata Erasmus la prof Mara Di Giulio che di concerto con altri docenti come Tiziana Pietrangelo, Federica Flamminii, Claudia Petrarca, ha già stabilito convenzioni con sedi estere. Tra queste si stanno formalizzando accordi con le Università: Cheikh Anta Diop in Dakar Senegal, l'università in Giappone, Dong-A University in Busan, South Corea, e diverse altre istituzioni estere per lo svolgimento di periodi di formazione.

La Prof.ssa Mara Di Giulio ha realizzato per tutti gli iscritti al CdL in Scienze dell'Alimentazione e Salute, il 19 marzo alle ore 12:00, in presenza in Aula 6 ex CI API per gli iscritti al primo anno e su Teams per gli iscritti al secondo anno perchè frequenteranno la lezione della prof. Leone nel Dip di Farmacia, la riunione informativa sul bando ERASMUS. E' stato pubblicizzato il bando è al seguente link

<https://www.unich.it/international/mobilita/studenti/erasmus/bando-erasmus-2526>

Alla riunione hanno partecipato il personale responsabile ERASMUS e studenti che fanno parte di ESN (Erasmus Network Student) Chieti-Pescara che hanno risposto alle richieste e curiosità.

Tra gli studenti Erasmus incoming, abbiamo avuto uno studente che proviene dall'Università UNIVERSIDAD DE LA LAGUNA di Tenerife, LAMMERTSMA JACINTO SAMUEL che ha sostenuto l'esame di Fisiologia della Nutrizione. Inoltre, la studentessa Eda Cayci, dell'Università di Akdeniz University (Turchia), della Facoltà di Scienze della Salute, è stata accolta per 3 mesi di Internship, presso l'unità di prof Gazzolo.

La prof.ssa Tiziana Pietrangelo ha partecipato all' international staff week presso l'Università di Dorja Gorica in Montenegro, e dal 18 al 23 novembre 2024 ha partecipato alla delegazione UdA presso Cheikh Anta Diop in Dakar Senegal in occasione anche della giornata internazionale del cibo italiano a Dakar, secondo il bando Erasmus KA171. Questi è un evento anche di networking per promuovere nuove collaborazioni e scambi studenti-docenti.

Abbiamo richiesto e ottenuto dal settore Didattica a distanza, la disponibilità ad aiutare i docenti in difficoltà ad accreditarsi su Moodle e-learning, in modo da caricare il proprio materiale didattico in Inglese.

La Prof.ssa Pietrangelo Tiziana, ha partecipato alla international staff week mobility presso University Dorja Gorica Montenegro. Ha trasmesso tutti i contatti alla prof.ssa Mara Di Giulio per realizzare le convenzioni Erasmus tra il nostro corso di Laurea e i loro corsi in particolare il corso in apertura a Settembre 2024 in Food Quality and Safety.

La prof Tiziana Pietrangelo ha ricevuto l'invito dalla University of Anáhuac Cancún Messico per un seminario dal titolo: Traditional dishes, online tools, and public engagement: A feasible and scalable method to evaluate local recipes on

nutritional content, sustainability, and health risks, da tenersi il giorno 30 Aprile 2024.

Poichè l'invito è arrivato il 12 Aprile, ed essendoci diversi documenti da inviare anticipatamente, si è concordato con la Prof.ssa ospitante Paola Tommasi, docente di Nutrizione presso University of Anáhuac Cancún Messico, di rimandare al prossimo semestre. Nel mentre portiamo avanti la realizzazione dell'accordo MOU (Module of Understanding) tra Università G d'Annunzio Chieti-Pescara e University of Anáhuac Cancún Messico.

Link inserito: <http://>

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Stati Uniti	The City College of New York		04/04/2016	solo italiano

► QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

12/04/2025

Premesso che il Job Placement di Ateneo svolge attività di facilitazione di ingresso nel mondo del lavoro attraverso molteplici servizi e iniziative, e che le informazioni dettagliate sulle attività previste dall'ufficio sono reperibili all'URL: <https://orientamento.unich.it>,

il CdS ha aderito al 'Progetto CdS Magistrali' promosso da Rettore e dal prof Davide Quaglione per cui il CdS si impegna a costruire un meccanismo di presa in carico degli studenti da parte di un'impresa (o più in generale di un soggetto la cui attività sia coerente con gli sbocchi professionali di riferimento) a partire dall'a.a. 2024/2025. Ciò è volto a migliorare l'occupabilità dei laureati.

Pertanto il CdS opererà secondo questi passaggi:

- 1) individuazione di un portafoglio di imprese/soggetti esterni da contattare per verificare la loro disponibilità a partecipare al progetto;
- 2) identificare con loro le attività da includere nel percorso di 'accompagnamento degli studenti' durante il tirocinio, come attività di mentoring, di coaching, tirocini curriculari, supporto nella stesura della tesi, eventualmente anche l'obiettivo di assunzione al termine;
- 3) identificare gli studenti più disponibili e motivati per il percorso specifico e costruire con l'azienda una graduatoria, in caso di più candidature, che consenta di minimizzare il rischio che le imprese si trovino ad avere a che fare con studenti non sufficientemente motivati
- 4) individuare meccanismi di monitoraggio e controllo del processo di accompagnamento, per reagire tempestivamente in casi di emersione di problemi.

Il CdS ha partecipato alla Giornata di presentazione del I Career Day dell'Università degli Studi G. d'Annunzio di Chieti - Pescara, del 29 maggio 2024, in collaborazione con l'Agenzia per il lavoro MAW - awesome people, great results. Siamo molto interessati ad un incontro anche per il 2025, ma al momento non sono programmati.

L'incontro ha fornito maggiori dettagli su come essere più attrattivi verso la Generazione Z grazie a soluzioni innovative, condividendo i dati della Gen Z al lavoro, scoprendo come ingaggiare i giovani talenti e informando sulle varie modalità di partecipazione: Career Game, Workshop, Stand Uni-Park e molto altro.

Il CdS ha promosso presso gli studenti l'iniziativa del Settore Career Service & Placement di Ateneo, in collaborazione con Fastenal, relativo all'incontro Mock interviews - Colloqui simulati in lingua inglese per far conoscere le tipologie di colloquio, da quelle tradizionali a quelle inaspettate, che mirava a far esercitare e preparare la mentalità degli studenti per qualsiasi scenario di colloquio di lavoro.

Link inserito: <https://orientamento.unich.it/laureati/orientamento-al-lavoro/eventi-di-orientamento-al-lavoro-ed-allavvio-di-impresa>

► QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

Il CdLM in Scienze dell' Alimentazione e Salute, in linea con le direttive e le necessità di Ateneo, per i corsi a scelta ha attivato il corso sulla piattaforma Teams di Microsoft Office rendendo le lezioni on-line in sincrono. 12/04/2025

Il CdS sta promuovendo iniziative come seminari e congressi. Il CdS ha supportato

1-il Convegno organizzato dalla Prof.ssa Sheila Leone: 'Fisiologia della nutrizione e indagini alimentari: spunti teorici e applicativi per una corretta integrazione' del 11 Aprile 2024, Aula magna Bettoni Campus UdA

2-congresso 'Nutrizione, Iperglicemia, Malattie croniche non trasmissibili' del 17-19 Aprile 2024, Auditorium del Rettorato, UdA

2- il seminario del 29 Maggio 2024: Dott.ssa Cristiana Aperio, dal titolo: Manipolazione nutrizionale nel malato oncologico e seminario dott. Carlo Pastore, dal titolo: Impiego della Fitoterapia in oncologia. Seminari a titolo gratuito durati 2 ore che hanno avuto un riscontro positivo presso gli studenti che chiedono di organizzare prossimamente una intera giornata dedicata all'argomento Nutrizione in Oncologia. Aula 11 exCiapi, UdA

3- l'evento Allenarsi per il Futuro con l'azienda aperaria ApeRegina ' Bee4Food Bee4Future' del 13 Giugno 2024 , Auditorium del Rettorato, UdA

4- Il convegno Nutriamoci, in collaborazione con l'amministrazione comunale di Capestrano, a Capestrano Aquila, presso il convento

5- il convegno Alimenti e salute, in collaborazione con l'Accademia dei Georgofili, il 13 dicembre 2024, Auditorium del Rettorato, Chieti

6- Il Caffè letterario Un menù di lunga vita tra globale e locale, presso Bistrò Riviera a Pescara il 30 gennaio 2025

7- Un incontro con Theia, la professione del nutrizionista, il 18 marzo 2025

Link inserito: <https://zeus.unich.it/teledidattica/>

► QUADRO B6

Opinioni studenti

Sono state raccolte ed elaborate 463 questionari dei frequentanti per 22 Attività Formative e 182 questionari per i non frequentanti con 19 attività formative. 30/07/2025

Nell'ambito dei macroindicatori, la soddisfazione complessiva di SAS è superiore (3,40) sia all'area scientifica che di ateneo. Gli aspetti logistico-organizzativi sono uguali all'area scientifica (4,45), ma inferiori all'ateneo, mentre l'efficacia didattica è uguale all'ateneo (3,47) e superiore all'area.

Saranno differenziate la valutazione dei frequentanti rispetto ai non frequentanti.

Pertanto il numero delle schede raccolte per la valutazione è ritenuto congruo e significativo per i giudizi espressi rappresentativi della reale situazione. In particolare, anche il numero di insegnamenti valutati raggiunge la quasi totalità e quindi risulta pienamente adeguato a descrivere la situazione del CdS.

Dai questionari dei NON frequentanti (n=182) per 19 Attività Formative, si evince che il livello delle attività formative per il 57,89% (n=11) è di livello A e il 42,11% (n=8) di livello B. Nessuno di livello C o D.

In tutti i punteggi relativi alle domande D0, D1, D3, D13, D14, D16, D20, D21 e D22, il corso SAS supera o è allineato sia con l'Ateneo che con l'Area scientifica di Ateneo.

Solo della domanda D9, SAS è inferiore all'Ateneo e all'area scientifica.

Le motivazioni principali per la non frequenza dei corsi magistrali di area scientifica anche per questo corso sono principalmente due: il lavoro e 'altri motivi' non meglio specificati. Tra i suggerimenti si segnalano richieste di alleggerire il carico didattico complessivo, integrare gli argomenti, quindi migliorare il coordinamento tra insegnamenti.

Si provvederà a incentivare gli studenti a segnalare eventuali criticità usando la procedura al link <https://www.unich.it/parla-con-noi>

Descrizione link: opinione studenti 23-24

Link inserito: <http://core.unich.it/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: sas coorte 23-24 sua 25 frequentanti

► QUADRO B7 | Opinioni dei laureati

30/07/2025

La più recente indagine di Almalaurea indagine 2024, dati aggiornati ad Aprile 2025, sul profilo dei laureati in SAS dell'Università G. d'Annunzio nel 2024, per la quale sono stati intervistati 22 di 23 laureati, ha messo in evidenza i risultati che saranno di seguito analizzati.

Hanno compilato il questionario 30,2 % laureati, di cui 9,3% maschi e 90,7% femmine, con tasso di compilazione del 95,7%.

L'età media alla laurea è di 29,2, di cui il 17,4% è tra i 23-24 anni e il 34,8% nella fascia di età 25-26 anni e 47,8% 27 anni e oltre.

I dati relativi alla provenienza dicono che il 17,4 % proviene dalla stessa provincia della sede universitaria, il 39,1 da altre province della regione Abruzzo e il 43,5% da altre regioni. Nessuno dall'estero.

Il 18,2% dei laureati ha almeno un genitore laureato (9,1% entrambi e 9,1% solo uno), mentre il 81,8 % non ha genitori laureati.

La classe sociale si ripartisce tra classe elevata (27,3%), media impiegatizia (13,6%), media autonoma (27,3%) e del lavoro esecutivo (27,3%).

Il diploma di accesso è per il 78,3% liceale, con prevalenza del liceo scientifico con 39,1% e classico con 13% e 13% linguistico e 13% Scienze umane. Mentre il 8,7% proviene da qualifica professionale e 8,7% da qualifica Tecnica. Il 4,3% porta un titolo dall'estero.

Precedentemente alla laurea magistrale, i laureati per 86,4% hanno avuto un titolo di primo livello italiano, il 9,1% altro titolo italiano e il 4,5% titolo estero.

I laureati provenienti dal primo livello italiano, per il 5,3% vengono dallo stesso Ateneo, il 5,3% dal altro Ateneo del Nord, il 36,8% dal Centro e il 47,4% da Sud e Isole.

Per i laureati che provengono da titolo di primo livello italiano, il 47,4% provengono dallo stesso gruppo disciplinare della laurea magistrale e il 47,4% da altra area disciplinare. Inoltre questi che provengono dal primo livello italiano erano per il 38,9% in corso, 38,9% un anno fuori corso e 22,2% due anni fuori corso.

Il voto di laurea del primo livello italiano è di 103,4.

La scelta del corso magistrale è derivata prevalentemente (per il 27,3%) da fattori culturali e professionalizzanti mentre il 54,5% prevalentemente da fattori culturali, il 4,5% da fattori prevalentemente professionalizzanti, per il 13,6% né l'uno né l'altro.

All'immatricolazione arrivano regolarmente o con 1 anno di ritardo il 43,5%, mentre il 56,5% con 2 o più anni di ritardo.

Il punteggio medio agli esami è di 28,6 e il voto medio di laurea è di 19,5.

Il 78,3% si laurea in corso, il 17,4% con un anno fuori corso, il 4,3% con 2 anni, fuori corso, che è il massimo di anni fuori corso. Pertanto, la durata media della magistrale è di 2,4 anni e il ritardo alla laurea di 0,4 anni, comparato con atenei non telematici. Mentre è di 0,21 comparato con atenei telematici.

Hanno alloggiato a meno di un'ora di viaggio dalla sede e per più del 50% della durata degli studi il 59,1% dei laureati, mentre il 31,8% per meno del 50%.

Seppure la frequenza non sia obbligatoria, il 59,1% ha frequentato regolarmente più del 75% dei corsi e 13,6% tra il 50% e il 75% dei corsi e il 13,6% tra il 25 e 50% e 4,5% meno del 25% dei corsi.

Il 22,7% ha usufruito di borse di studio.

Il 4,5% ha svolto periodi di studio all'estero con Erasmus con tutti gli esami convalidati. Il 95,5% ha svolto tirocinio curriculare di cui il 31,8% presso laboratori universitari e 54,5 presso aziende esterne. Il 9,1% ha svolto attività di lavoro successivamente riconosciute dal corso.

Solo il 4,5 % di loro aveva avuto esperienze di tirocini formativi nella laurea precedente.

Il tempo impiegato per la tesi di laurea è di 6 mesi.

Hanno avuto esperienze di lavoro il 68,2% dei laureati con il 18,2% di studenti lavoratori, il 22,7% con lavoro a tempo parziale e il 27,3% lavoro occasionale. Il 31,8% non ha avuto alcuna esperienza di lavoro. Il 33,3% ha avuto decisamente difficoltà a conciliare studio e lavoro continuativo a tempo pieno o parziale, il 66,7% più sì che no. Il 26,7% ha svolto un lavoro coerente con gli studi.

Riguardo alla soddisfazione dell'esperienza universitaria il 54,5% e il 40,9 % sono decisamente e più sì che no soddisfatti del corso di laurea, e il 4,5% decisamente no.

Il 18,2% è decisamente soddisfatto delle attività didattiche, il 72,7% più sì che no e il 9,1% più no che sì.

Il 45,5% (decisamente sì) e il 50% (più sì che no) e il 4,5% più no che sì, sono soddisfatti del rapporto con i docenti. Il 72,7 e il 22,7% sono decisamente e più sì che no soddisfatti del rapporto con gli studenti, il 4,5 più no che sì.

Il 95,5% ha usato le aule che ritiene sempre o quasi adeguate per il 28,6% e spesso adeguate per il 57,1% e raramente adeguate per il 14,3.

Solo il 40,9% ha usato le postazioni informatiche mentre il 54,5% non le ha utilizzate seppur presenti. Il 4,5% non le ha usate poiché non presenti

Il 66,7% ha ritenuto le postazioni informatiche in numero adeguato il 33,3% in numero non adeguato.

Il servizio di biblioteca è decisamente positivo per il 58,3%, abbastanza positivo per il 33,3% e abbastanza negativo per il 8,3%.

L'81,8% ha usato le attrezzature per le altre attività didattiche come laboratori per attività pratiche che hanno trovato per il 44,4% sempre adeguate e per il 50% spesso adeguate e il 5,6% raramente adeguate.

Il 72,7% ha utilizzato gli spazi per lo studio individuale (il 22,7% non li ha utilizzati), e il 93,8% li ritiene adeguati e il 6,3 inadeguati.

Riguardo al servizio orientamento allo studio post-laurea, ne hanno usufruito il 68,2% e il 33,3% sono decisamente soddisfatti, il 53,3% più sì che no, il 6,7% più no che sì e il 6,7% decisamente no.

Il 63,6% ha usufruito di iniziative formative per l'orientamento al lavoro e il 21,4% è decisamente soddisfatto, il 50 più sì che no e il 21,4 più no che sì e il 7,1% decisamente no.

Il 54,5% ha usufruito di sostegno alla ricerca del lavoro, il 25% lo ha ritenuto decisamente soddisfacente, il 25% più sì che no, il 33,3% più no che sì e il 16,7% decisamente no.

Il 45,5% ha usufruito dell'ufficio job placement, e il 20% lo ha ritenuto sia decisamente soddisfacente, il 50% più sì che no, il 30% più no che sì.

Il 95,5% ha usufruito del servizio delle segreterie studenti e il 28,6% si ritiene decisamente soddisfatto, mentre il 61,9% si ritiene soddisfatto più sì che no e il 9,5 decisamente no.

Il servizio di organizzazione degli esami è sempre o quasi sempre soddisfacente per il 59,1%, soddisfacente per più della metà degli esami per il 36,4%, per meno della metà degli esami per il 4,5%.

Il carico di studio è decisamente adeguato alla durata del corso per il 54,5%, più sì che no per il 40,9%, più no che sì non

pervenuto e decisamente no il 4,5%.

Il 86,4 % si re-iscriverebbe allo stesso corso dell'Ateneo, solo il 9,1% allo stesso corso ma in un altro Ateneo, il 4,5% non più.

Le conoscenze linguistiche sono prevalentemente per l'inglese almeno B2 con il 59,1% scritto e parlato. Il 9,1% per Francese scritto e parlato, il 4,5% per Spagnolo scritto e parlato.

Ha una conoscenza almeno buona degli strumenti informatici come navigare in Internet l'81,8%, word processor il 72,7%, fogli elettronici il 54,5%, presentazioni il 77,3%, elaborazione e pubblicazione in rete di contenuti multimediali 40,9%, sistemi operativi il 86,4%, linguaggi di programmazione 22,7%, data base 22,7%, realizzazione siti web 18,2% reti di trasmissione dati il 18,2% disegno e progettazione assistita il 4,5%.

Il 63,6% intende proseguire gli studi con dottorato di ricerca (18,2%) master (27,3%), corso di perfezionamento (9,1), altre attività di qualificazione professionale (9,1%), mentre il 36,4% non intende proseguire.

Per quanto riguarda gli aspetti ritenuti rilevanti nella ricerca del lavoro, abbiamo che l'72,7% considera decisamente importante acquisire professionalità, il 72,7% avere possibilità di carriera, il 68,2% possibilità di guadagno e il 81,8% sicurezza del lavoro, 45,5% rispondenza agli interessi culturali, il 72,7% coerenza con gli studi e il 59,1% utilità sociale del lavoro. Inoltre il 54,5% ritiene decisamente rilevante il prestigio ricevuto dal lavoro, il 68,2% il coinvolgimento nei processi decisionali, il 72,7% l'indipendenza e l'autonomia, il 54,5% la flessibilità dell'orario, il 72,7% i rapporti con i colleghi, il 54,5% il luogo di lavoro, il 59,1% il tempo libero, il 18,2% opportunità di contatto con l'estero e il 72,7% la possibilità di utilizzare al meglio le competenze acquisite.

Sono decisamente interessati a lavorare nel settore pubblico il 63,6% e nel privato il 68,2%.

L' 81,8% a tempo pieno, il 50% part-time e il 59,1 con smart-working.

E' decisamente disponibile a lavorare con contratto a tutele crescenti il 86,4%, a tempo determinato il 31,8%, il 9,1% con stage, apprendistato ex enterinelle. Mentre il 68,2% contratto autonomo o in conto proprio.

Il 72,7% preferisce lavorare nella provincia di residenza, il 68,2% nella provincia e il 63,6% nella regione degli studi. Il 31,8% in Italia settentrionale, il 54,5% in Italia centrale, mentre il 36,4% in Italia meridionale. Il 36,4% in Europa e il 22,7% in paese extraeuropeo. Il 40,9% è disponibile a trasferte di lavoro anche con cambio di residenza e il 18,2% senza cambio di residenza. Il 31,8% è disponibile a trasferte limitate e 9,1 nessuna trasferta.

Allegati Dati AlmaLaurea – Profilo dei laureati Aprile 2025

Descrizione link: rilevazione opinione studenti

Link inserito: <http://core.unich.it/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: almalaurea 2025



► QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

10/09/2025

Ingresso aa 2024-2025

Gli iscritti alla coorte 2024-2025 sono stati 39 di cui 37 immatricolati di cui 1 trasferito in entrata. Le nuove carriere sono 40, cioè oltre agli studenti della coorte ci sono stati studenti che si sono trasferiti prima del 31 gennaio. Solo uno studente ha rinunciato. Pertanto, 40 studenti che fanno parte della nuove carriere meno lo studente che ha rinunciato danno i 39 studenti iscritti alla coorte. Di questi solo 1 ha chiesto il part time. Di questi 2 hanno avuto riconosciuto da 1-20 crediti.

Gli iscritti della coorte 24-25 sono divisi in 7 maschi (M) e 32 femmine (F) di cui 1M e 10F hanno un'età compresa tra 20-22 anni, 2M e 6F un'età compresa tra 23-24 anni e 4M e 16F un'età superiore ai 25 anni.

Dei 39 iscritti, 9 (23,08%) sono dello stesso comune, 16 (41,03%) altro comune della provincia, 4 (10,26%) altre provincie e 10 (25,64%) da altre regioni. Nessuno è residente all'estero. Le regioni da cui provengono gli studenti sono: 2 dalla Campania, 2 dalle Marche, 4 dal Molise e 2 dalla Puglia.

Dei 39 iscritti 21 (53,85%) provengono dallo stesso Ateneo, 17 (43,59%) da altro ateneo italiano e 1 (2.56%) da ateneo straniero.

Dei 39 iscritti 5 sono arrivati con un voto precedente di 110elode, 5 con 110, 7 con un voto tra 101-105, 7 con voto tra 91 e 100, 2 con voto tra 66 e 90 e 1 proveniente dall'estero per cui non abbiamo una votazione corrispondente.

Riguardo alla classe di laurea di provenienza, si nota che di 39 iscritti, 6 provengono da laurea a ciclo unico LM-13 Farmacia, 7 da L/SNT3 e 3 da SNT/3 Professioni sanitarie tecniche, 4 da L-29 Scienze e tecnologie farmaceutiche, 1 da L-22 Scienze delle attività motorie e sportive, tutti dallo stesso ateneo. Mentre 6 da L-13 Scienze biologiche e 6 da L-26 Scienze e tecnologie alimentari, 1 da L/GASTR R Scienze culture e politiche della gastronomia, 1 da L-29 Scienze e tecnologie farmaceutiche, 1 da Classe delle lauree in scienze e tecnologie agrarie agroalimentari e forestali, 1 classe delle lauree in scienze biologiche e 1 da vecchio ordinamento di altro Ateneo italiano. 1 solo da altro titolo straniero.

Andamento coorte

48 iscritti nel 2023-2024, 38 (79,17%) hanno fatto rinnovo al secondo anno, hanno proseguito regolarmente, nessuno fuori corso e 2 (4,17%) si sono laureati in corso.

L'uscita

Dei 24 studenti che si sono laureati (AA 23-24, documento del 29-7-2025

http://gestapp.unich.it/gestat2/sicas/rar_riesame2.asp, il 63 % erano in corso, 25% erano un anno fuori corso e 4,17% con due anni fuori corso.

Descrizione link: analisi coorte 2018-2019 iscritti al primo anno e passaggi e valutazioni pqa

Link inserito: <http://core.unich.it/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: dati statistici

► QUADRO C2

Efficacia Esterna

30/07/2025

Il numero dei laureati del 2023 è stato di 36 di cui 27 intervistati. SAS ha un tasso di occupazione ad un anno del 77,8%, superiore all'ateneo (65,5%) e del 100% a tre anni, superiore all'ateneo che ha 82,4%.

Gli occupati SAS utilizzano le competenze acquisite per il 52,4% al primo anno e per il 42,9% a tre anni. La retribuzione

media è di 1108 euro al primo anno e 1313 euro al terzo anno.

La soddisfazione per il lavoro svolto, in una scala da 1 a 10, è di 7,9 al primo anno e 7,1 a tre anni.

Il corso è troppo giovane per avere dati sui tempi di ingresso nel mercato del lavoro.

Descrizione link: dati statistici condizione occupazionale studenti

Link inserito: <https://pqa.unich.it/archivio-aq/aq-della-didattica/lm-61-scienze-dell'alimentazione-e-salute>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: alma laurea giugno 2024

 QUADRO C3	Opinioni enti e imprese con accordi di stage / tirocinio curriculare o extra-curriculare
---	--

30/07/2025

Il corso ha due tirocini, uno al primo anno di 75 ore e uno al secondo anno di 175 ore.

Ci sono 140 convenzioni attivate con enti privati e pubblici, di cui 22 enti pubblici

Le aziende sono così distribuite nel territorio:

Tirocinio 1°anno (75 ore):

provincia di Chieti: 48%

provincia di Teramo 16%

provincia di Pescara 12%

provincia dell'Aquila 3%

extra regionali 21%

Tirocinio 2°anno (175 ore):

provincia di Chieti 51%

provincia di Teramo 12%

provincia di Pescara 19%

extra regionali 18%

I tirocini del primo e secondo anno sono possibili anche nei Laboratori di Ateneo disponibili ad accogliere studenti presso le varie strutture:

-c/o UdA

-Laboratorio di Valutazione funzionale (prof Tiziana Pietrangelo) –

-Laboratorio di Microbiologia (prof Mara Di Giulio)

-Laboratorio di Biochimica (prof Pieragostino)

c/o Ospedale Clinicizzato SS. Annunziata

-Laboratorio di Nutrizione clinica (prof Vitacolonna) –

c/o UDA - ex CIAPI attuale Centro di Ateneo CARES

-Laboratorio di Valutazione della Composizione Corporea e supporto Nutrizionale in Medicina dello Sport (prof Di Pietro) -

Ricordiamo che sono previsti per gli studenti stage formativi presso enti, ospedali, aziende del food locali e nazionali al fine di acquisire crediti integrativi, nonché frequenze per la preparazione di tesi sperimentali. Negli ultimi anni, la disponibilità delle aziende di settore, regionali ed extraregionali, è in aumento con numerose nuove convenzioni per lo svolgimento di tesi sperimentali. Gli studenti compilano una relazione in cui relazionano sulle attività svolte e autovalutano la qualità dell'esperienza. Le aziende danno un feedback generale dell'operato.

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)



► QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

14/04/2025

La struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo è consultabile per esteso al link:
<https://pqa.unich.it/pqa/struttura-organizzativa-e-responsabilita-livello-di-ateneo>

Descrizione link: Struttura AQ di Ateneo

Link inserito: <https://pqa.unich.it/pqa/struttura-organizzativa-e-responsabilita-livello-di-ateneo>

► QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

12/04/2025

Il Presidente del CdS: coordina il sistema di AQ del CdS e vigila sul rispetto degli adempimenti previsti dalle norme e dai regolamenti specifici, avvalendosi della collaborazione della Commissione Paritetica e del gruppo di riesame.

L'assicurazione della qualità del CdS è organizzata in un gruppo di assicurazione della qualità (GAQ) costituito da:
Prof. Angelo CICHELLI, Responsabile
Prof. Ester VITACOLONNA, Componente
Dott.ssa Chiara CUCCURULLO, Componente

Il Responsabile della AQ del CdS:

- coordina le attività del gruppo e ha la supervisione sull'attuazione dell'AQ all'interno del CdS;
- aggiorna periodicamente il Consiglio del CdS sulle attività e i risultati dell'AQ;
- mantiene i rapporti con il Presidio della Qualità dell'Ateneo, il Nucleo di Valutazione e la Commissione Paritetica docenti-studenti, che si avvale del supporto dello studente rappresentante Dott.ssa Giusy Miulli

Pur nella unicità del GAQ ai suoi componenti è richiesto:

- la supervisione sull'attuazione della AQ all'interno del CdS;
- il monitoraggio degli indicatori finalizzato al controllo e al miglioramento continuo dei processi;
- la pianificazione e controllo dell'efficienza dei servizi di contesto.

Il GAQ, inoltre, opera un'attività di monitoraggio e di autovalutazione del percorso formativo finalizzate all'individuazione dei punti di forza e di debolezza del CdS. Queste attività sono indirizzate alla pianificazione delle azioni correttive e preventive delle criticità, e all'attuazione di piani di miglioramento da proporre al Consiglio del CdS.

La figura di raccordo con il Dipartimento come il Referente di AQ Dipartimentale (ReAQD) è la Prof.ssa Gabriella Mincione.

Link inserito: <https://pqa.unich.it/pqa/organizzazione-e-responsabilita-della-aq-livello-del-corso-di-studio>

► QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

Il Corso è inquadrato con il suo CdS nella Scuola di Medicina, e nel dipartimento DTIMO, cui afferiscono la maggior parte dei docenti del corso.

Pertanto la gestione della responsabilità del corso viene esercitata nei modi e nei tempi consoni, tenendo conto delle esigenze degli studenti e intervenendo tempestivamente per le esigenze degli studenti stessi, con cui il delegato alla paritetica e tutti i docenti intrattengono un dialogo quotidiano e costruttivo.

Il CdS segue un processo di aggiornamento costante dei programmi relativi ai diversi insegnamenti ed un monitoraggio accurato delle attività formative di laboratorio e di tirocinio. Specificatamente per i tirocini è stato realizzato un questionario di gradimento reciproco, studente verso azienda e azienda verso studente, per un monitoraggio adeguato del tirocinio.

Sicuramente il CdS ha programmato di ampliare l'arruolamento degli studenti stranieri per cui si essendosi posto l'obiettivo di reclutare qualche unità nella coorte del 2024-2025, ha dimostrato di essere attrattivo per gli studenti stranieri poiché nella coorte 24-25 sono stati immatricolati 3 studenti stranieri.

Inoltre il CdS ha programmato di realizzare convenzioni con enti ed aziende estere per il tirocinio formativo degli studenti all'estero. L'obiettivo era di averne almeno una per il prossimo anno accademico, e possiamo dire di aver centrato l'obiettivo poiché una studentessa è andata in Spagna e un'altra a Dakar in Senegal. Il prossimo obiettivo per la coorte 25-26 è di raddoppiare questi numeri.

Il CdS ha programmato di aumentare le convenzioni con università straniere e pubblicizzare ed incentivare la possibilità di svolgere corsi ed esami all'estero.

Descrizione link: Programmazione lavori AQ

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Programmazione lavori AQ del CdS

► QUADRO D4

Riesame annuale

24/03/2023

Link inserito: <http://>

► QUADRO D5

Progettazione del CdS

01/04/2022

Descrizione link: Documentazione relativa alla progettazione disponibile all'indirizzo:

Link inserito: <https://www.apc.unich.it/didattica/cds-proposte-nuove-attivazioni-aa-201819/lm-61-scienze-dellalimentazione-e-salute>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Documento di progettazione

► QUADRO D6

Eventuali altri documenti ritenuti utili per motivare l'attivazione del Corso di Studio

24/03/2023

Link inserito: <http://>

► QUADRO D7

Relazione illustrativa specifica per i Corsi di Area Sanitaria



► Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi "G. d'Annunzio" CHIETI-PESCARA
Nome del corso in italiano	Scienze dell'alimentazione e salute
Nome del corso in inglese	Food and health sciences
Classe	LM-61 R - Scienze della nutrizione umana
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	https://www.apc.unich.it/didattica/cds-proposte-nuove-attivazioni-aa-201819/lm-61-scienze-dellalimentazione-e-salute
Tasse	https://www.unich.it/didattica/iscrizioni
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale

► Corsi interateneo R&D



Questo campo dev'essere compilato solo per corsi di studi interateneo,

Un corso si dice "interateneo" quando gli Atenei partecipanti stipulano una convenzione finalizzata a disciplinare direttamente gli obiettivi e le attività formative di un unico corso di studi, che viene attivato congiuntamente dagli Atenei coinvolti, con uno degli Atenei che (anche a turno) segue la gestione amministrativa del corso. Gli Atenei coinvolti si accordano altresì sulla parte degli insegnamenti che viene attivata da ciascuno; deve essere previsto il rilascio a tutti gli studenti iscritti di un titolo di studio congiunto, doppio o multiplo.

Non sono presenti atenei in convenzione

► Docenti di altre Università



► Referenti e Strutture



Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS PIETRANGELO Tiziana

Organo Collegiale di gestione del corso di studio Consiglio Corso di Studio

Struttura didattica di riferimento DIPARTIMENTO DI TECNOLOGIE INNOVATIVE IN MEDICINA & ODONTOIATRIA (Dipartimento Legge 240)

► Docenti di Riferimento

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	MACRO SETTORE	QUALIFICA	PESO	INSEGNAMENTO ASSOCIATO
1.	CCHNGL56R29G482L	CICHELLI	Angelo	AGR/15	07/F1	PO	1	
2.	CCCCHR76H58A944Q	CUCCURULLO	Chiara	MED/09	06/B1	RU	1	
3.	DGLMRA80P50G482P	DI GIULIO	Mara	MED/07	06/A3	PA	0,5	
4.	LNESHL76S42L074O	LEONE	Sheila	BIO/14	05/G1	PA	1	
5.	PTRTZN71B44G482O	PIETRANGELO	Tiziana	BIO/09	05/D1	PA	0,5	
6.	TCCSFN74M56C632T	TACCONELLI	Stefania	BIO/14	05/G1	PA	1	
7.	VRRVTR71A29E243T	VERRATTI	Vittore	BIO/09	05/D1	PA	1	
8.	VTCSTR56L43L291M	VITACOLONNA	Ester	MED/49	06/D2	PO	0,5	

✓ Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :

Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
Porro	Sabino	sabino.porro@studenti.unich.it	3272088392

Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
CERRETANI	LORENZO
CICHELLI	ANGELO
CUCCURULLO	CHIARA
DI GIULIO	MARA
FLAMMINII	FEDERICA
LOSACCO	NICOLA
MIULLY	GIUSY
PIETRANGELO	TIZIANA

Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
CUCCURULLO	Chiara		Docente di ruolo
PIETRANGELO	Tiziana		Docente di ruolo
VITACOLONNA	Ester		Docente di ruolo
CICHELLI	Angelo		Docente di ruolo

► | **Programmazione degli accessi** | 

Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999) No

Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999) No

► | **Sede del Corso** | 

Sede: 069022 - CHIETI
Via dei Vestini 31 - 66100 Chieti Scalo (CH)

Data di inizio dell'attività didattica 01/10/2025

Studenti previsti 39

► | **Eventuali Curriculum** | 

Non sono previsti curricula

► | **Sede di riferimento Docenti,Figure Specialistiche e Tutor** | 

Sede di riferimento DOCENTI

COGNOME	NOME	CODICE FISCALE	SEDE
VITACOLONNA	Ester	VTCSTR56L43L291M	
CUCCURULLO	Chiara	CCCCHR76H58A944Q	
PIETRANGELO	Tiziana	PTRTN71B44G482O	
TACCONELLI	Stefania	TCCSFN74M56C632T	

LEONE	Sheila	LNESHL76S42L074O
DI GIULIO	Mara	DGLMRA80P50G482P
VERRATTI	Vittore	VRRVTR71A29E243T
CICHELLI	Angelo	CCHNGL56R29G482L

Sede di riferimento FIGURE SPECIALISTICHE

COGNOME	NOME	SEDE
---------	------	------

Figure specialistiche del settore non indicate

Sede di riferimento TUTOR

COGNOME	NOME	SEDE
CUCCURULLO	Chiara	
PIETRANGELO	Tiziana	
VITACOLONNA	Ester	
CICHELLI	Angelo	



▶ **Altre Informazioni**
RAD



Codice interno all'ateneo del corso M650R^2025

Massimo numero di crediti riconoscibili 24 max 24 CFU, da DM 931 del 4 luglio 2024

▶ **Date delibere di riferimento**
RAD



Data di approvazione della struttura didattica 26/10/2023

Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione 28/11/2024

Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni 12/12/2017 - 10/01/2018

Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento 09/01/2018

▶ **Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione**



▶ **Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento**



i La relazione completa del NdV necessaria per la procedura di accreditamento dei corsi di studio deve essere inserita nell'apposito spazio all'interno della scheda SUA-CdS denominato "Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento" entro e non oltre il 28 febbraio di ogni anno **SOLO per i corsi di nuova istituzione**. La relazione del Nucleo può essere

redatta seguendo i criteri valutativi, di seguito riepilogati, dettagliati nelle linee guida ANVUR per l'accreditamento iniziale dei Corsi di Studio di nuova attivazione, consultabili sul sito dell'ANVUR
Linee guida ANVUR

- 1. Motivazioni per la progettazione/attivazione del CdS*
- 2. Analisi della domanda di formazione*
- 3. Analisi dei profili di competenza e dei risultati di apprendimento attesi*
- 4. L'esperienza dello studente (Analisi delle modalità che verranno adottate per garantire che l'andamento delle attività formative e dei risultati del CdS sia coerente con gli obiettivi e sia gestito correttamente rispetto a criteri di qualità con un forte impegno alla collegialità da parte del corpo docente)*
- 5. Risorse previste*
- 6. Assicurazione della Qualità*

Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

RaD

Nella seduta 9.01.2018, in modalità telematica, si è riunito il Comitato di Coordinamento Regionale delle Università Abruzzesi. Nel corso dell'incontro il Presidente informava i componenti che l'Università degli Studi "G. d'Annunzio" di Chieti Pescara ha richiesto al Comitato Regionale di esprimere il parere obbligatorio previsto per l'attivazione di nuovi Corsi di Studio. Nello specifico, la richiesta è relativa all'istituzione del nuovo Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Salute (LM/61).

I componenti all'unanimità concordano nell'approvare l'istituzione del Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Salute (LM/61).

Certificazione sul materiale didattico e servizi offerti [corsi telematici]

RaD


Offerta didattica erogata

	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
1	069022	2024	532502656	ALIMENTAZIONE E CAVO ORALE (modulo di NUTRIZIONE IN ODONTOSTOMATOLOGIA E MEDICINA DELLO SPORT) <i>semestrale</i>	MED/28	Domenico TRIPOLDI <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	MED/28	24
2	069022	2025	532505285	ALIMENTAZIONE E STRESS OSSIDATIVO <i>semestrale</i>	BIO/13	Sara FRANCESCHELLI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/13	32
3	069022	2024	532502657	ALIMENTAZIONE PERINATALE E IN ETA' PEDIATRICA (modulo di NUTRIZIONE PEDIATRICA E IMMUNOTOSICOLOGIA) <i>semestrale</i>	MED/38	Diego GAZZOLO <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	MED/38	40
4	069022	2024	532502654	ALIMENTAZIONE, ATTIVITA' FISICA E SPORTIVA (modulo di NUTRIZIONE IN ODONTOSTOMATOLOGIA E MEDICINA DELLO SPORT) <i>semestrale</i>	M-EDF/01	Docente di riferimento Vittore VERRATTI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/09	24
5	069022	2025	532505286	ANALISI CHIMICHE FISICHE E SENSORIALI DEGLI ALIMENTI <i>semestrale</i>	AGR/15	Federica FLAMMINII <i>Professore Associato (L. 240/10)</i> <i>Università Telematica San Raffaele Roma</i>	AGR/15	32
6	069022	2025	532505287	BIOCHIMICA CLINICA E BIOLOGIA MOLECOLARE CLINICA (modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE) <i>semestrale</i>	BIO/12	Damiana PIERAGOSTINO <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	BIO/12	48
7	069022	2025	532505289	BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI (modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE) <i>semestrale</i>	BIO/10	Luca FEDERICI <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	BIO/10	24
8	069022	2024	532502659	BOTANICA DELLA DIETA MEDITERRANEA (modulo di FARMACOLOGIA, TOSSICOLOGIA E BOTANICA ALIMENTARE) <i>semestrale</i>	BIO/15	Luigi MENGHINI <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	BIO/15	24
9	069022	2025	532505290	CHIMICA DEGLI ALIMENTI (modulo di CHIMICA E	CHIM/10	Azzurra STEFANUCCI <i>Professore</i>	CHIM/10	40

			TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI) <i>semestrale</i>		Associato (L- 240/10)		
10	069022	2024	532505303	CONTROLLO DI QUALITA' E CERTIFICAZIONE DEI PROCESSI E DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Angelo CICHELLI <i>Professore Ordinario</i>	AGR/15 32
11	069022	2024	532502661	FARMACOLOGIA DEGLI ALIMENTI E DEI COMPOSTI ALIMENTARI (modulo di FARMACOLOGIA, TOSSICOLOGIA E BOTANICA ALIMENTARE) <i>semestrale</i>	BIO/14	Docente di riferimento Stefania TACCONELLI <i>Professore Associato (L- 240/10)</i>	BIO/14 DM 855/2015 (settore concorsuale 05G1) 40
12	069022	2025	532505292	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE <i>semestrale</i>	BIO/09	Docente di riferimento (peso .5) Tiziana PIETRANGELO <i>Professore Associato (L- 240/10)</i>	BIO/09 48
13	069022	2025	532505293	GENOMICA ED EPIGENETICA <i>semestrale</i>	MED/03	Giuseppe CALABRESE <i>Professore Ordinario</i>	MED/03 32
14	069022	2025	532505294	IGIENE GENERALE E APPLICATA <i>semestrale</i>	MED/42	Tommaso STANISCA <i>Professore Ordinario (L- 240/10)</i>	MED/42 40
15	069022	2024	532502662	IMMUNOTOSSICOLOGIA ALIMENTARE (modulo di NUTRIZIONE PEDIATRICA E IMMUNOTOSSICOLOGIA) <i>semestrale</i>	MED/44	Claudia PETRARCA <i>Professore Associato (L- 240/10)</i>	MED/44 24
16	069022	2024	532502663	INSEGNAMENTO A SCELTA II ANNO <i>semestrale</i>	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Docente non specificato	32
17	069022	2025	532505296	LINGUA INGLESE <i>semestrale</i>	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Docente non specificato	48
18	069022	2024	532502664	MALATTIE APPARATO DIGERENTE (modulo di PRINCIPI DI MEDICINA E ALIMENTAZIONE) <i>semestrale</i>	MED/12	Laurino GROSSI <i>Professore Associato confermato</i>	MED/12 40
19	069022	2024	532502666	MEDICINA INTERNA (modulo di PRINCIPI DI MEDICINA E ALIMENTAZIONE) <i>semestrale</i>	MED/09	Docente di riferimento Chiara CUCCURULLO <i>Ricercatore confermato</i>	MED/09 40

20	069022	2025	532505297	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI (modulo di MICROBIOLOGIA GENERALE E MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI) <i>semestrale</i>	AGR/16	Simonetta D'ERCOLE <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MED/07	40
21	069022	2025	532505299	MICROBIOLOGIA GENERALE (modulo di MICROBIOLOGIA GENERALE E MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI) <i>semestrale</i>	MED/07	Docente di riferimento (peso .5) Mara DI GIULIO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MED/07	40
22	069022	2024	532502667	PROVA FINALE <i>semestrale</i>	PROFIN_S	Docente non specificato		120
23	069022	2025	532505300	SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE <i>semestrale</i>	MED/49	Docente di riferimento (peso .5) Ester VITACOLONNA <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	MED/49	40
24	069022	2024	532505304	TECNICHE DIETETICHE NELL'OBESITA' E NELLE PATOLOGIE CARDIO-METABOLICHE <i>semestrale</i>	MED/49	Docente di riferimento (peso .5) Ester VITACOLONNA <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	MED/49	32
25	069022	2025	532505301	TECNOLOGIA E QUALITA' DEGLI ALIMENTI (modulo di CHIMICA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI) <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Angelo CICHELLI <i>Professore Ordinario</i>	AGR/15	48
26	069022	2024	532505305	TECNOLOGIE E QUALITA' DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI <i>semestrale</i>	AGR/15	Federica FLAMMINII <i>Professore Associato (L. 240/10)</i> Università Telematica San Raffaele Roma	AGR/15	32
27	069022	2025	532505302	TIROCINI I ANNO <i>semestrale</i>	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Docente non specificato		75
28	069022	2024	532502668	TIROCINIO II ANNO <i>semestrale</i>	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Docente non specificato		175
29	069022	2024	532502669	TOSSICOLOGIA DEGLI ALIMENTI (modulo di FARMACOLOGIA, TOSSICOLOGIA E	BIO/14	Docente di riferimento Sheila LEONE <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/14 DM 855/2015 (settore concorsuale 05G1)	24

Navigatore Repliche		
	Tipo	Cod. Sede
	PRINCIPALE	



Offerta didattica programmata

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline biologiche e biomediche	<p>BIO/09 Fisiologia</p> <p>↳ <i>FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <p>BIO/12 Biochimica clinica e biologia molecolare clinica</p> <p>↳ <i>BIOCHIMICA CLINICA E BIOLOGIA MOLECOLARE CLINICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <p>MED/07 Microbiologia e microbiologia clinica</p> <p>↳ <i>MICROBIOLOGIA GENERALE (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i></p>	17	17	15 - 24
Discipline della nutrizione umana	<p>BIO/14 Farmacologia</p> <p>↳ <i>FARMACOLOGIA DEGLI ALIMENTI E DEI COMPOSTI ALIMENTARI (2 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i></p> <p>MED/09 Medicina interna</p> <p>↳ <i>MEDICINA INTERNA (2 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i></p> <p>MED/12 Gastroenterologia</p> <p>↳ <i>MALATTIE APPARATO DIGERENTE (2 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i></p> <p>MED/38 Pediatria generale e specialistica</p> <p>↳ <i>ALIMENTAZIONE PERINATALE E IN ETA' PEDIATRICA (2 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i></p> <p>MED/42 Igiene generale e applicata</p> <p>↳ <i>IGIENE GENERALE E APPLICATA (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i></p>	30	30	24 - 30

	<p>MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate</p> <p>↳ <i>SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i></p>		
Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	<p>AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari</p> <p>↳ <i>TECNOLOGIA E QUALITA' DEGLI ALIMENTI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <p>AGR/16 Microbiologia agraria</p> <p>↳ <i>MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i></p> <p>CHIM/10 Chimica degli alimenti</p> <p>↳ <i>CHIMICA DEGLI ALIMENTI (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i></p>	16	16 15 - 25
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 45)			
Totale attività caratterizzanti		63	54 - 79

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	<p>BIO/09 Fisiologia</p> <p>↳ <i>ALIMENTAZIONE, ATTIVITA' FISICA E SPORTIVA (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i></p> <p>BIO/10 Biochimica</p> <p>↳ <i>BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i></p> <p>BIO/14 Farmacologia</p> <p>↳ <i>TOSSICOLOGIA DEGLI ALIMENTI (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i></p> <p>BIO/15 Biologia farmaceutica</p> <p>↳ <i>BOTANICA DELLA DIETA MEDITERRANEA (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i></p>	18	18	12 - 24 min 12

MED/28 Malattie odontostomatologiche	→ ALIMENTAZIONE E CAVO ORALE (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl		
MED/44 Medicina del lavoro	→ IMMUNOTOSSICOLOGIA ALIMENTARE (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl		
Totale attività Affini		18	12 - 24

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		8	8 - 8
Per la prova finale		15	15 - 15
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	6	6 - 6
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	-	-
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		6	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		10	10 - 10
Totale Altre Attività		39	39 - 39

CFU totali per il conseguimento del titolo	120
CFU totali inseriti	120 105 - 142

Navigatore Repliche			
	Tipo	Cod. Sede	Descrizione Sede Replica
PRINCIPALE			



Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori

Attività caratterizzanti

R&D

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline biologiche e biomediche	BIO/09 Fisiologia BIO/11 Biologia molecolare BIO/12 Biochimica clinica e biologia molecolare clinica BIO/13 Biologia applicata MED/07 Microbiologia e microbiologia clinica	15	24	-
Discipline della nutrizione umana	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	24	30	-
Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 Microbiologia agraria CHIM/06 Chimica organica CHIM/10 Chimica degli alimenti IUS/04 Diritto commerciale	15	25	-

Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 45:**Totale Attività Caratterizzanti**

54 - 79

**Attività affini
RaD**

ambito disciplinare	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
	min	max	

Attività formative affini o integrative

12 24

12

Totale Attività Affini

12 - 24

**Altre attività
RaD**

ambito disciplinare	CFU min	CFU max
A scelta dello studente	8	8
Per la prova finale	15	15
Ulteriori conoscenze linguistiche	6	6
Abilità informatiche e telematiche	-	-
Tirocini formativi e di orientamento	-	-
Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d	6	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali	10	10

**Riepilogo CFU****R&D****CFU totali per il conseguimento del titolo****120**

Range CFU totali del corso

105 - 142

**Comunicazioni dell'ateneo al CUN****R&D**

La modifica di Ordinamento Didattico richiede riguarda la possibilità di accesso al Corso SAS di studenti provenienti da Corsi di Laurea (o di altro titolo equivalente conseguito all'estero) non ad accesso diretto quando in possesso di crediti formativi pari a 60 CFU (attualmente distribuiti tra: FIS/07, SECS-S/01, SECS-S/02; CHIM/01, CHIM/03, CHIM/06; AGR/13; INF/01; MED/42, MED/49; IUS/01, BIO/09, BIO/13, BIO/10, BIO/14, BIO/16, BIO/19), a cui aggiungere i seguenti settori:
AGR/15, CHIM/10, CHIM/09, MED/07 e MED/44

Si richiede inoltre l'attivazione di SSD tra le attività formative caratterizzanti specifiche per la classe di laurea LM61 quali: BIO/11 nelle discipline biomediche e M-PSI/01 e MED/13 nelle discipline della nutrizione umana.

**Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe****R&D****Note relative alle attività di base****R&D**

Note relative alle attività caratterizzanti

R&D



Note relative alle altre attività

R&D