



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 (<i>IdSua:1601588</i>)
Nome del corso in inglese	Food and health sciences
Classe	LM-61 - 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.	FLAMMINII	Federica	RD	1
4.	LEONE	Sheila	PA	1
5.	PIETRANGELO	Tiziana	PA	0,5
6.	TACCONELLI	Stefania	PA	1
7.	VITACOLONNA	Ester	PO	0,5

Rappresentanti Studenti	Porro Sabino sabino.porro@studenti.unich.it 3272088392
Gruppo di gestione AQ	LORENZO CERRETANI ANGELO CICHELLI CHIARA CUCCURULLO MARA DI GIULIO FEDERICA FLAMMINII NICOLA LOSACCO TIZIANA PIETRANGELO SIMONE PILLITTERI SABINO PORRO
Tutor	Tiziana PIETRANGELO Angelo CICHELLI Ester VITACOLONNA Chiara CUCCURULLO SABINO PORRO Luigina CELLINI

Il Corso di Studio in breve

30/05/2024

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 multisetoriale, è stato alla base di una valutazione delle risorse e dell'interesse sia all'interno dell'Ateneo, che all'esterno nell'areale geografico 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'areale su cui insiste la 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)

01/03/2024

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 Tutala 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 presenziate 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 rappresentanti 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 rappresentanti 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 consulta.

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)

02/06/2024

Il 2 Ottobre 2023 si è realizzata 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, poichè 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 presenziate 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 rappresentanti 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 rappresentanti 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 consulta.

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

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](#)

Descrizione Pdf: consultazione parti sociali 2023



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Esperti 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 consona 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 pubblicitaria 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.



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



01/03/2024

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 curricula.

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 (aule, 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.



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

30/05/2024

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://>



QUADRO A4.a

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

01/03/2024

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 (gravidenza, 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
R^{AD}

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

Conoscenza e capacità di comprensione	<p>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.</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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. <p>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.</p>	
Capacità di applicare conoscenza e comprensione	<p>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.</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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.

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

ALIMENTAZIONE E STRESS OSSIDATIVO [url](#)

ALIMENTAZIONE PERINATALE E IN ETA' PEDIATRICA (*modulo di NUTRIZIONE PEDIATRICA E IMMUNOTOSSICOLOGIA*) [url](#)

ALIMENTAZIONE, ATTIVITA' FISICA E SPORTIVA (*modulo di NUTRIZIONE IN ODONTOSTOMATOLOGIA E MEDICINA DELLO SPORT*) [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](#)

BOTANICA DELLA DIETA MEDITERRANEA (*modulo di FARMACOLOGIA, TOSSICOLOGIA E BOTANICA ALIMENTARE*) [url](#)

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

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

FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE [url](#)

GENOMICA ED EPIGENETICA [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](#)

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

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

NUTRIZIONE IN ODONTOSTOMATOLOGIA E MEDICINA DELLO SPORT [url](#)

NUTRIZIONE PEDIATRICA E IMMUNOTOSSICOLOGIA [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](#)

NUTRIZIONE IN ODONTOSTOMATOLOGIA E MEDICINA DELLO SPORT [url](#)

NUTRIZIONE PEDIATRICA E IMMUNOTOSSICOLOGIA [url](#)

PRINCIPI DI MEDICINA E ALIMENTAZIONE [url](#)

SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE [url](#)

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

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

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



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio
Abilità comunicative
Capacità di apprendimento

<p>Autonomia di giudizio</p>	<p>I dottori 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>	
<p>Abilità</p>		

comunicative

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.

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.



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.



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.



30/05/2024

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, 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 centodecimi.

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/node/9933>

▶ QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

<https://www.unich.it/node/9933>

▶ QUADRO B2.c


Calendario sessioni della Prova finale


<https://www.unich.it/node/9933>

▶ 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			4	32	
2.	AGR/15	Anno di	ANALISI CHIMICHE FISICHE E SENSORIALI DEGLI ALIMENTI link	FLAMMINII FEDERICA CV	RD	4	32	

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

MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI) [link](#)

14.	MED/07	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA GENERALE (modulo di MICROBIOLOGIA GENERALE E MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI) link	DI GIULIO MARA CV	PA	5	40	
15.	MED/07 AGR/16	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 CV	PO	5	40	
17.	AGR/15	Anno di corso 1	TECNOLOGIA E QUALITA' DEGLI ALIMENTI (modulo di CHIMICA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI) link	CICHELLI ANGELO CV	PO	6	48	
18.	NN	Anno di corso 1	TIROCINI I ANNO link			3	24	
19.	MED/28	Anno di corso 2	ALIMENTAZIONE E CAVO ORALE (modulo di NUTRIZIONE IN ODONTOSTOMATOLOGIA E MEDICINA DELLO SPORT) link			3	24	
20.	MED/38	Anno di corso 2	ALIMENTAZIONE PERINATALE E IN ETA' PEDIATRICA (modulo di NUTRIZIONE PEDIATRICA E IMMUNOTOSSICOLOGIA) link			5	40	
21.	M-EDF/01	Anno di corso 2	ALIMENTAZIONE, ATTIVITA' FISICA E SPORTIVA (modulo di NUTRIZIONE IN ODONTOSTOMATOLOGIA E MEDICINA DELLO SPORT) link			3	24	
22.	BIO/15	Anno di corso 2	BOTANICA DELLA DIETA MEDITERRANEA (modulo di FARMACOLOGIA, TOSSICOLOGIA E BOTANICA ALIMENTARE) link			3	24	
23.	BIO/14	Anno di corso 2	FARMACOLOGIA DEGLI ALIMENTI E DEI COMPOSTI ALIMENTARI (modulo di FARMACOLOGIA, TOSSICOLOGIA E BOTANICA ALIMENTARE) link			5	40	
24.	BIO/14	Anno	FARMACOLOGIA,			11		

	BIO/15 BIO/14	di corso 2	TOSSICOLOGIA E BOTANICA ALIMENTARE link		
25.	MED/44	Anno di corso 2	IMMUNOTOSSICOLOGIA ALIMENTARE (<i>modulo di NUTRIZIONE PEDIATRICA E IMMUNOTOSSICOLOGIA</i>) link	3	24
26.	NN	Anno di corso 2	INSEGNAMENTO A SCELTA II ANNO link	4	32
27.	MED/12	Anno di corso 2	MALATTIE APPARATO DIGERENTE (<i>modulo di PRINCIPI DI MEDICINA E ALIMENTAZIONE</i>) link	5	40
28.	MED/09	Anno di corso 2	MEDICINA INTERNA (<i>modulo di PRINCIPI DI MEDICINA E ALIMENTAZIONE</i>) link	5	40
29.	MED/28 M-EDF/01	Anno di corso 2	NUTRIZIONE IN ODONTOSTOMATOLOGIA E MEDICINA DELLO SPORT link	6	
30.	MED/38 MED/44	Anno di corso 2	NUTRIZIONE PEDIATRICA E IMMUNOTOSSICOLOGIA link	8	
31.	MED/09 MED/12	Anno di corso 2	PRINCIPI DI MEDICINA E ALIMENTAZIONE link	10	
32.	PROFIN_S	Anno di corso 2	PROVA FINALE link	15	120
33.	NN	Anno di corso 2	TIROCINIO II ANNO link	7	56
34.	BIO/14	Anno di corso 2	TOSSICOLOGIA DEGLI ALIMENTI (<i>modulo di FARMACOLOGIA, TOSSICOLOGIA E BOTANICA ALIMENTARE</i>) link	3	24

▶ QUADRO B4 | Aule

Link inserito: <http://www.unich.it/aule> Altro link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B4 | Laboratori e Aule Informatiche

Link inserito: <https://www.unich.it/didattica/area-studenti/aule/auleinformatiche> Altro link inserito: <http://www.unich.it/aule>

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B4 | Sale Studio

Link inserito: <https://polouda.sebina.it> Altro link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B4 | Biblioteche

Descrizione link: Biblioteca Medico Scientifica Polo Bibliotecario di Chieti

Link inserito: <https://polouda.sebina.it> Altro link inserito: <http://>

▶ QUADRO B5 | Orientamento in ingresso

02/06/2024

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 18 Aprile 2024.

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

Il CdLM con una ricognizione effettuata nel 2020, ha individuato, tenendo conto della esperienza e della disponibilità, ^{30/05/2024} 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:

LUIGINA CELLINI

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, nonché individuano le richieste e degli studenti e le problematiche riportandole nei Consigli adoperandosi per la loro risoluzione.

Essi sono individuati nelle persone di:

Sabino Porro, che riveste anche ruolo di rappresentante del CDLM

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 relazioni 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

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 70 ore e uno al secondo anno di 10 ore.

02/06/2024

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 tirocinio.

Stiamo predisponendo anche una scheda di valutazione del tirocinio 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 tirocinio all'estero.

Descrizione link: tirocini esterni presso enti-aziende

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

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti



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 regola, 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 stanno cercando contatti adeguati per realizzare corsi inter-ateneo, e accordi Erasmus nonché per mobilità internazionale.

La Prof.ssa Mara Di Giulio, delegata per l'internazionalizzazione del CdS, sta monitorando possibili 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 Flammini, Claudia Petrarca, ha già stabilito convenzioni con sedi estere e sta prendendo contatti con le 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 CIAPI 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 che scadrà il 1 Aprile 2024. E' stato pubblicizzato il bando è al seguente link

<https://www.unich.it/didattica/international/mobilita/studenti/erasmus/bando-erasmus-2425-mobilita-ue-ed-extra-ue>

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'Univerità diDorja Gorica in Montenegro, come da bando Erasmus KA171. Questo è un evento di networking per promuovere nuove collaborazioni.

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 Goriza 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

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>, 30/05/2024

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.

L'incontro ha fornito maggiori dettagli su come essere più attraenti 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 gli studenti aventi diritto ha attivato il corso sulla piattaforma Teams di Microsoft Office per rendere le lezioni on-line in sincrono. 30/05/2024

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 ,

14/09/2024
Sono state raccolte ed elaborate 422 questionari dei frequentanti per 22 Attività Formative, con almeno 6 questionari validi, con dati aggiornati al 05/08/2024. 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.

Per i frequentanti sono stati elaborati 422 questionari. Dai questionari dei frequentanti si evince che il livello delle attività formative per il 27,27% (n=6) è di livello A e il 68,18% (n=15) di livello B. Un attività è scesa a livello C (4,5%) e nessuno a livello D. Gli insegnamenti valutati sono aumentati nel livello B e circa dimezzati nel livello A.

I corsi di livello A hanno registrato un punteggio medio di 3,6, quelli di livello B, un punteggio di 3,38. L'unico di livello C ha una valutazione pari a 2,99. La media complessiva dei livelli A, B e C è di 3,43.

Dai questionari dei NON frequentanti (n=143) per 16 Attività Formative, si evince che il livello delle attività formative per il 62,50% (n=10) è di livello A e il 37,50% (n=6) di livello B. Nessuno di livello C o D.

I corsi di livello A hanno registrato un punteggio medio di 3,667, quelli di livello B, un punteggio di 3,35. Gli studenti non frequentanti hanno dato un punteggio complessivo medio pari a 3.5.

I dati disponibili per una comparazione tra Ateneo e CdS sono dell'AA 22-23. Riguardo alla valutazione media dei CdS dell'area scientifica è di 3,43 (15 corsi attivi), quella di Ateneo 3,44 (145.000 questionari con 70 corsi attivi e 2780 attività formative coinvolte su 3180, con 400 attività non censite, pari al 12,5%).

SAS ha una media di 3,52 (con 487 questionari elaborati e 22 su 26 Attività formative coinvolte (84,62%, in questo caso sono 15% di attività non valutate)

Sempre riferito all'AA 22-23, la media delle domande D0, D1 e D3 (macro-indicatore soddisfazione complessiva), SAS ha ottenuto 3,41, superiore a 3,32 dell'area scientifica e a 3,35 dell'Ateneo.

Per gli aspetti logistico-organizzativi (D9, D13, D14 e D16), SAS riporta 3,57, superiore alla media di area scientifica e dell'Ateneo, entrambi di 4,48 entrambi.

Con una media di 3,57, anche il macro-indicatore dell'efficacia didattica (D20, D21, e D22), SAS supera 3,47 dell'area scientifica e di Ateneo.

In tutti i punteggi relativi alle domande D0, D1, D3, D9, D13, D14, D16, D20, D21 e D22, il corso SAS supera sia l'Ateneo che l'Area scientifica di Ateneo.

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 eliminando argomenti ripetuti in più insegnamenti, quindi migliorare il coordinamento tra insegnamenti e fornire il materiale didattico in anticipo.

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

I contenuti sono stati discussi sia nel consiglio del Gruppo di Assicurazione di Qualità, riunitosi il 12 Settembre 2024 alle ore 13,30 presso la sala riunioni della sezione di Fisiologia (basamento nuovo polo didattico), sia nella riunione del Consiglio di Corso di Studi tenutasi il 12 Settembre 2024 ore 14 presso aula 3c del nuovo polo didattico.

Descrizione link: opinione studenti 23-24

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: opinione studenti 23-24



QUADRO B7

Opinioni dei laureati

La più recente indagine di AlmaLaurea indagine 2023, dati aggiornati ad Aprile 2024, sul profilo dei laureati in SAS dell'Università G. d'Annunzio nel 2023, per la quale sono stati intervistati 38 di 43 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 90,7%.

L'età media alla laurea è di 28,9, di cui il 30,2% è tra i 25-26 anni e il 25,6% nella fascia di età 25-26anni e 44,2% 27 anni e oltre.

I dati relativi alla provenienza dicono che il 30,2 % proviene dalla stessa provincia della sede universitaria, il 48,8 da altre province della regione Abruzzo e il 20,9% da altre regioni. Nessuno dall'estero.

Il 23,7% dei laureati ha almeno un genitore laureato (10,5% entrambi e 13,2% solo uno), mentre il 73,7 % non ha genitori laureati.

La classe sociale si ripartisce tra classe elevata (18,4%), media impiegatizia (23,7%), media autonoma (21,4%) e del lavoro esecutivo (31%).

Il diploma di accesso è per il 76,7% liceale, con prevalenza del liceo scientifico con 58,2% e classico con 11,6% e 2,3% linguistico e 4,7% Scienze umane. Mentre il 11,6% proviene da qualifica professionale e 9,3% da qualifica Tecnica. Il 2,3% porta un titolo dall'estero.

Il voto di diploma è in media di 86,3 100-mi. Il 48,5% è dello stesso gruppo disciplinare mentre il 51,5 da altro area disciplinare.

Il 100% dei laureati ha portato a termine la laurea precedente. I laureati provengono per il 27% dallo stesso Ateneo, il 36,4 da altro Ateneo del Centro e il 33,3 da Ateneo del Sud-Isole. Il voto della triennale è stato in media 105 (in 110-mi).

La scelta del corso magistrale è derivata prevalentemente (per il 57,9%) da fattori professionalizzanti mentre il 21% da fattori culturali.

All'immatricolazione arrivano regolarmente o con 1 anno di ritardo il 44,2%, mentre il 55,8,2% con 2 o più anni di ritardo.

Il punteggio medio agli esami è di 28,8 e il voto medio di laurea è di 110,2.

Il 76,7% si laurea con un anno fuori corso, il 20,9 con 2 e il 2,3% con 3 anni, che è il massimo di anni fuori corso. Pertanto, la durata media della magistrale è di 2,5 anni e il ritardo alla laurea di 0,5 anni.

Seppure la frequenza non sia obbligatoria, il 65,8% ha frequentato regolarmente più del 75% dei corsi e 23,7% più del 50% dei corsi.

Il 21,1% ha usufruito di borse di studio.

Il 2,6% ha svolto periodi di studio all'estero con Erasmus con tutti gli esami convalidati. Il 92% ha svolto tirocinio curriculare di cui il 31,6% presso laboratori universitari e 55,3 presso aziende esterne. Solo il 5 % di loro aveva avuto esperienze di tirocini formativi nella laurea precedente.

Il 71% ha avuto esperienze di lavoro con il 29% a tempo parziale e il 28,9% lavoro coernte con gli studi.

Riguardo alla soddisfazione dell'esperienza universitaria il 39,5% e il 42,1 % sono decisamente e più sì che no soddisfatti del corso di laurea, medie vicine a quelle di Atenei nazionali. Il 29% (decisamente sì) e il 68,4% (più sì che no) sono soddisfatti del rapporto con i docenti. Il 55 e il 42% sono decisamente e più sì che no soddisfatti del rapporto con gli studenti.

Il 81,6% ha usato le aule che ritiene sempre o quasi adeguate per il 48,4% e spesso adeguate per il 25.

14/09/2024

Solo il 26% ha usato le postazioni informatiche mentre il 60% non le ha utilizzate seppur presenti. Il 40% ritiene che sono in numero adeguato.

Solo il 34% ha usato il servizio di biblioteca.

Il 71% ha usato le attrezzature per attività didattiche come laboratori per attività pratiche che hanno trovato per il 59% spesso adeguate e il 33% sempre adeguate.

Solo il 34% ha utilizzato i servizi di biblioteca per lo studio individuale, e il 77% ritiene decisamente positivi gli orari di apertura e il servizio in sé.

Riguardo al servizio orientamento allo studio post-laurea, si registra che solo il 44,7% lo ha utilizzato e il 41% si dice decisamente soddisfatto, il 12% più sì che no e il 29% più no che sì. Il 39,5% ha usufruito di iniziative formative per l'orientamento al lavoro e il 33% è decisamente soddisfatto, il 13 più sì che no e il 26,7 sia più no che sì che decisamente no.

Il 39,5% ha usufruito di sostegno alla ricerca del lavoro, qui circa il 26% lo ha ritenuto decisamente soddisfacente, poco soddisfacente, più no che sì o affatto soddisfacente.

Il 39% ha usufruito dell'ufficio job placement, e il 33% lo ha ritenuto sia decisamente soddisfacente che più sì che no.

Il 95% ha usufruito del servizio delle segreterie studenti e il 30,6% ritiene decisamente soddisfatto, mentre il 50% si ritiene soddisfatto più sì che no.

Il servizio di organizzazione degli esami è sempre soddisfacente per il 47%, soddisfacente per più della metà degli esami per il 37%, per meno della metà degli esami per il 13%.

Il carico di studio è decisamente adeguato alla durata del corso per il 68%, più sì che no per il 32%, più no che sì non pervenuto e decisamente no non pervenuto

Il 68 % si re-iscriverebbe allo stesso corso dell'Ateneo, solo il 2,6% ad un altro corso dell'Ateneo e il 18% allo stesso corso ma in un altro Ateneo.

Le conoscenze linguistiche sono prevalentemente per l'inglese con il 44,7 e 36,8% almeno B2 scritto e parlato. La stessa percentuale del 2,6% per Francese, Spagnolo e Tedesco.

Ha una conoscenza almeno buona degli strumenti informatici come navigare in Internet l'84%, word processor il 76%, fogli elettronici il 65%, presentazioni il 79%, e sistemi operativi il 74%.

Il 65,8% intende proseguire gli studi con master (29%), mentre il 34% non intende proseguire.

Per quanto riguarda gli aspetti ritenuti rilevanti nella ricerca del lavoro, abbiamo che l'81,6% considera decisamente importante acquisire professionalità, il 68% avere possibilità di carriera, il 68% possibilità di guadagno e il 76% sicurezza del lavoro, il 68% coerenza con gli studi e il 53% utilità sociale del lavoro. Segnaliamo il 71% l'indipendenza economica e il 79% la possibilità di utilizzare le competenze acquisite.

I laureati sono disponibili a lavorare nel settore pubblico per il 63% e nel settore privato per il 71%. Il 74 % a tempo pieno, il 58% part-time e il 52,6 con smart-working.

L'84% preferisce lavorare nella provincia di residenza, il 68-71% nella provincia e nella regione degli studi, il 32% in Italia settentrionale, il 58% in Italia centrale, mentre il 21 in Italia meridionale. Il 40% in Europa e il 18 in paese extraeuropeo. Il 29% è disponibile a trasferire di lavoro anche con cambio di residenza e il 26% senza cambio di residenza. Il 32 trasferite limitate e 13 nessuna trasferta.

Il CdS si muoverà nell'ambito del progetto promosso dall'ateneo, 'PIATTAFORMA DI INTERMEDIAZIONE LAVORO - START' (<https://placement.unich.it/piattaforma-di-intermediazione-lavoro-start>) a cura del 'Career Service & Placement dell'Università G. D'Annunzio' che è un settore che supporta i propri studenti e laureati nell'inserimento nel mercato del lavoro. Si segnalerà il primo Career Day 2024 che si svolgerà presso il Campus di Chieti il 2 e 3 ottobre 2024

Allegati Dati AlmaLaurea – Profilo dei laureati Giugno 2024

Descrizione link: rilevazione opinione studenti

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: alma laurea giugno 2024



▶ QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

29/08/2024

Dati in ingresso

Gli immatricolati sono stati 50, di cui 15 puri, per un totale di 98, di cui in corso 81, e fuori corso 17, e regolari 81.

Gli immatricolati sono saliti rispetto all'anno precedente che erano stati 39, di cui 10 puri, per un totale di 94, di cui in corso 80, e fuori corso 14, e regolari 80.

Andamento coorte

40 iscritti nel 2022 siamo passati a 29 nel 2023. Di questi 1 ha fatto passaggi o trasferimenti in uscita o riattivazione. Ci sono state 4 sospensioni e 6 mancato rinnovo iscrizione.

La media degli esami superati per studente è stata del 4,68 nel 2022 e del 4,1 nel 2023.

La % CFU acquisiti su quelli dovuti è stata del 52,2% nel 2022 e del 57,1% nel 2023.

L'uscita

Dei 43 che si sono laureati, ben 33 erano incorso, 9 erano un anno fuori corso e 1 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

14/09/2024

Il numero dei laureati è stato di 38 dal 2022 al 2023 di cui 31 intervistati (21% uomini e il 79% femmine). Età alla laurea 26,8 anni, con voto medio di 109,7.

La retribuzione media è di 1276 euro.

Il 50% dei laureati prosegue il lavoro iniziato prima della laurea e il 50 % migliora la posizione lavorativa e le competenze professionali che il 73,7% usa in misura elevata.

Il 73,7% ha un profilo molto adeguato alla formazione professionale acquisita. Per il 52,6% la laurea è richiesta. Il 72,2% ha la laurea efficace ed è soddisfatto del lavoro attuale.

Criticità: considerando che il 40% dei laureati andrebbe a lavorare all'estero, il CdS si propone di migliorare i contatti con aziende europee ed extraeuropee realizzando convenzioni per tirocini

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

14/09/2024

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

Ci sono 133 convenzioni attivate con enti privati e pubblici, di cui 20 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 sia nei Laboratori di Ateneo disponibili ad accogliere studenti per il tirocinio:

-c/o UdA

-Laboratorio di Valutazione funzionale (prof Pietrangelo) –

-Laboratorio di Microbiologia (prof Cellini) c/o UDA

-Laboratorio di Biochimica (prof Pieragostino)

c/o O.C. SS. Annunziata

-Laboratorio di Nutrizione clinica (prof Vitacolonna) –

c/o UDA - ex CIAPI attuale 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.

Criticità: implementare questionari utili per la valutazione sia dell'azienda da parte dello studente che la valutazione dello studente da parte dell'azienda. Con il responsabile dei tirocini abbiamo realizzato delle bozze di questionario in cui erano evidenti i nomi delle aziende e degli studenti, che abbiamo sottoposto alla Scuola di Medicina e al Nucleo di Valutazione. Il Nucleo di Valutazione è attivato per la formulazione di un questionario ufficiale di ateneo, anonimo fruibile online.

I contenuti sono stati discussi nella riunione del GAQ e del CdS del 12-9-24, rispettivamente alle ore 13,30 e ore 14

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)



▶ QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

30/05/2024

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

30/05/2024

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. Luca FEDERICI, 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. Sabino Porro

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

02/06/2024

Il Corso è inquadrato con il suo CdS nella Scuola di Medicina, e nel dipartimento DTIMO, cui afferiscono la maggiorparte 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 sta realizzando 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 è posto l'obiettivo di reclutare qualche unità nella coorte del 2024-2025.

Inoltre il CdS ha programmato di realizzare convenzioni con enti ed aziende estere per il tirocinio formativo degli studenti all'estero. L'obiettivo è di averne almeno una per il prossimo anno accademico.

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 - 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.	FLMFRC85H54L103A	FLAMMINII	Federica	AGR/15	07/F	RD	1	
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.	VTCSTR56L43L291M	VITACOLONNA	Ester	MED/49	06/D2	PO	0,5	



Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :

Scienze dell'alimentazione e salute



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
PIETRANGELO	TIZIANA
PILLITTERI	SIMONE
PORRO	SABINO



Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
PIETRANGELO	Tiziana		Docente di ruolo
VITACOLONNA	Ester		Docente di ruolo
CICHELLI	Angelo		Docente di ruolo
CUCCURULLO	Chiara		Docente di ruolo
PORRO	SABINO		Tutor previsti dal regolamento ateneo



Programmazione degli accessi



Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	No
Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999)	No



Sedi del Corso



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

Data di inizio dell'attività didattica	01/10/2024
Studenti previsti	37



Eventuali Curriculum



Non sono previsti curricula



Sede di riferimento Docenti, Figure Specialistiche e Tutor



Sede di riferimento DOCENTI

COGNOME	NOME	CODICE FISCALE	SEDE
CICHELLI	Angelo	CCHNGL56R29G482L	CHIETI
VITACOLONNA	Ester	VTCSTR56L43L291M	CHIETI
LEONE	Sheila	LNESHL76S42L074O	CHIETI

PIETRANGELO	Tiziana	PTRTZN71B44G482O	CHIETI
FLAMMINII	Federica	FLMFRC85H54L103A	CHIETI
TACCONELLI	Stefania	TCCSFN74M56C632T	CHIETI
CUCCURULLO	Chiara	CCCCHR76H58A944Q	CHIETI

Sede di riferimento FIGURE SPECIALISTICHE

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

Figure specialistiche del settore non indicate

Sede di riferimento TUTOR

COGNOME	NOME	SEDE
PIETRANGELO	Tiziana	CHIETI
VITACOLONNA	Ester	CHIETI
CICHELLI	Angelo	CHIETI
CUCCURULLO	Chiara	CHIETI
PORRO	SABINO	
CELLINI	Luigina	



Altre Informazioni



Codice interno all'ateneo del corso	M650^2024
Massimo numero di crediti riconoscibili	12 DM 16/3/2007 Art 4 Nota 1063 del 29/04/2011



Date delibere di riferimento



Data di approvazione della struttura didattica	26/10/2023
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	11/03/2024
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



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

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

R^{AD}

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).

Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2023	532402899	ALIMENTAZIONE E CAVO ORALE (modulo di NUTRIZIONE IN ODONTOSTOMATOLOGIA E MEDICINA DELLO SPORT) <i>semestrale</i>	MED/28	Domenico TRIPODI CV Professore Ordinario (L. 240/10)	MED/28	24
2	2024	532404665	ALIMENTAZIONE E STRESS OSSIDATIVO <i>semestrale</i>	BIO/13	Docente non specificato		32
3	2023	532402900	ALIMENTAZIONE PERINATALE E IN ETA' PEDIATRICA (modulo di NUTRIZIONE PEDIATRICA E IMMUNOTOSSICOLOGIA) <i>semestrale</i>	MED/38	Diego GAZZOLO CV Professore Ordinario (L. 240/10)	MED/38	40
4	2023	532402897	ALIMENTAZIONE, ATTIVITA' FISICA E SPORTIVA (modulo di NUTRIZIONE IN ODONTOSTOMATOLOGIA E MEDICINA DELLO SPORT) <i>semestrale</i>	M-EDF/01	Patrizio RIPARI		24
5	2023	532402897	ALIMENTAZIONE, ATTIVITA' FISICA E SPORTIVA (modulo di NUTRIZIONE IN ODONTOSTOMATOLOGIA E MEDICINA DELLO SPORT) <i>semestrale</i>	M-EDF/01	Vittore VERRATTI CV Professore Associato (L. 240/10)	M-EDF/02	24
6	2024	532404666	ANALISI CHIMICHE FISICHE E SENSORIALI DEGLI ALIMENTI <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Federica FLAMMINII CV Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)	AGR/15	32
7	2024	532404667	BIOCHIMICA CLINICA E BIOLOGIA MOLECOLARE CLINICA (modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE) <i>semestrale</i>	BIO/12	Damiana PIERAGOSTINO CV Professore Ordinario (L. 240/10)	BIO/12	48
8	2024	532404669	BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI (modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE) <i>semestrale</i>	BIO/10	Luca FEDERICI CV Professore Ordinario (L. 240/10)	BIO/10	24
9	2023	532402902	BOTANICA DELLA DIETA MEDITERRANEA	BIO/15	Luigi MENGHINI CV	BIO/15	24

			(modulo di FARMACOLOGIA, TOSSICOLOGIA E BOTANICA ALIMENTARE) <i>semestrale</i>		Professore Ordinario (L. 240/10)		
10	2024	532404670	CHIMICA DEGLI ALIMENTI (modulo di CHIMICA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI) <i>semestrale</i>	CHIM/10	Azzurra STEFANUCCI CV Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)	CHIM/10	40
11	2023	532404662	CONTROLLO DI QUALITA' E CERTIFICAZIONE DEI PROCESSI E DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Angelo CICHELLI CV Professore Ordinario	AGR/15	32
12	2023	532402904	FARMACOLOGIA DEGLI ALIMENTI E DEI COMPOSTI ALIMENTARI (modulo di FARMACOLOGIA, TOSSICOLOGIA E BOTANICA ALIMENTARE) <i>semestrale</i>	BIO/14	Docente di riferimento Stefania TACCONELLI CV Professore Associato (L. 240/10)	BIO/14 DM 855/2015 (settore concorsuale 05G1)	40
13	2024	532404672	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE <i>semestrale</i>	BIO/09	Docente di riferimento (peso .5) Tiziana PIETRANGELO CV Professore Associato (L. 240/10)	BIO/09	48
14	2024	532404673	GENOMICA ED EPIGENETICA <i>semestrale</i>	MED/03	Giuseppe CALABRESE CV Professore Ordinario	MED/03	32
15	2024	532404674	IGIENE GENERALE E APPLICATA <i>semestrale</i>	MED/42	Tommaso STANISCIÀ CV Professore Ordinario (L. 240/10)	MED/42	40
16	2023	532402905	IMMUNOTOSSICOLOGIA ALIMENTARE (modulo di NUTRIZIONE PEDIATRICA E IMMUNOTOSSICOLOGIA) <i>semestrale</i>	MED/44	Claudia PETRARCA CV Professore Associato (L. 240/10)	MED/44	24
17	2024	532404675	INSEGNAMENTO A SCELTA I ANNO <i>semestrale</i>	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Docente non specificato		32
18	2023	532402906	INSEGNAMENTO A SCELTA II ANNO <i>semestrale</i>	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Docente non specificato		32
19	2024	532404676	LINGUA INGLESE	Non e' stato	Docente non		48

			<i>semestrale</i>	indicato il settore dell'attività formativa	<i>specificato</i>		
20	2023	532402907	MALATTIE APPARATO DIGERENTE (modulo di PRINCIPI DI MEDICINA E ALIMENTAZIONE) <i>semestrale</i>	MED/12	Laurino GROSSI CV Professore Associato confermato	MED/12	40
21	2023	532402909	MEDICINA INTERNA (modulo di PRINCIPI DI MEDICINA E ALIMENTAZIONE) <i>semestrale</i>	MED/09	Docente di riferimento Chiara CUCCURULLO CV Ricercatore confermato	MED/09	40
22	2024	532404677	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI (modulo di MICROBIOLOGIA GENERALE E MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI) <i>semestrale</i>	AGR/16	Simonetta D'ERCOLE CV Professore Associato (L. 240/10)	MED/07	40
23	2024	532404679	MICROBIOLOGIA GENERALE (modulo di MICROBIOLOGIA GENERALE E MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI) <i>semestrale</i>	MED/07	Mara DI GIULIO CV Professore Associato (L. 240/10)	MED/07	40
24	2023	532402910	PROVA FINALE <i>semestrale</i>	PROFIN_S	<i>Docente non specificato</i>		120
25	2024	532404680	SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE <i>semestrale</i>	MED/49	Docente di riferimento (peso .5) Ester VITACOLONNA CV Professore Ordinario (L. 240/10)	MED/49	40
26	2023	532404663	TECNICHE DIETETICHE NELL'OBESITA' E NELLE PATOLOGIE CARDIO-METABOLICHE <i>semestrale</i>	MED/49	Docente di riferimento (peso .5) Ester VITACOLONNA CV Professore Ordinario (L. 240/10)	MED/49	32
27	2024	532404681	TECNOLOGIA E QUALITA' DEGLI ALIMENTI (modulo di CHIMICA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI) <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Angelo CICHELLI CV Professore Ordinario	AGR/15	48
28	2023	532404664	TECNOLOGIE E QUALITA' DEGLI ALIMENTI	AGR/15	Docente di riferimento Federica	AGR/15	32

FUNZIONALI
semestrale

FLAMMINII [CV](#)
Ricercatore a t.d.
- t.pieno (art. 24
c.3-a L. 240/10)

29	2024	532404682	TIROCINI I ANNO <i>semestrale</i>	Non e' stato indicato il settore dell'attivit� formativa	Docente non specificato	24	
30	2023	532402911	TIROCINIO II ANNO <i>semestrale</i>	Non e' stato indicato il settore dell'attivit� formativa	Docente non specificato	56	
31	2023	532402912	TOSSICOLOGIA DEGLI ALIMENTI (modulo di FARMACOLOGIA, TOSSICOLOGIA E BOTANICA ALIMENTARE) <i>semestrale</i>	BIO/14	Docente di riferimento Sheila LEONE CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/14 DM 855/2015 (settore concorsuale 05G1) 24	
						ore totali	1176

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

	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate ↳ <i>SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>			
Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari ↳ <i>TECNOLOGIA E QUALITA' DEGLI ALIMENTI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	16	16	15 - 25
	AGR/16 Microbiologia agraria ↳ <i>MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>			
	CHIM/10 Chimica degli alimenti ↳ <i>CHIMICA DEGLI ALIMENTI (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>			
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	BIO/10 Biochimica ↳ <i>BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>	18	18	12 - 24 min 12
	BIO/14 Farmacologia ↳ <i>TOSSICOLOGIA DEGLI ALIMENTI (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
	BIO/15 Biologia farmaceutica ↳ <i>BOTANICA DELLA DIETA MEDITERRANEA (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
	M-EDF/01 Metodi e didattiche delle attività motorie ↳ <i>ALIMENTAZIONE, ATTIVITA' FISICA E SPORTIVA (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			

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



Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



Attività caratterizzanti R²D

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline biomediche	BIO/09 Fisiologia			
	BIO/11 Biologia molecolare			
	BIO/12 Biochimica clinica e biologia molecolare clinica			
	BIO/13 Biologia applicata	15	24	-
	MED/07 Microbiologia e microbiologia clinica			
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	24	30	-
Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	MED/42 Igiene generale e applicata			
	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	AGR/16 Microbiologia agraria			
	CHIM/06 Chimica organica	15	25	-
CHIM/10 Chimica degli alimenti				
IUS/04 Diritto commerciale				

Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 45:

-

Totale Attività Caratterizzanti

54 - 79

▶ **Attività affini**
R^aD

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**
R^aD

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		8	8
Per la prova finale		15	15
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	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^aD

CFU totali per il conseguimento del titolo	120
Range CFU totali del corso	105 - 142



Comunicazioni dell'ateneo al CUN

R^aD

La modifica di Ordinamento Didattico richiesta 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^aD

Note relative alle attività di base

R^aD

Note relative alle altre attività

R&D



Note relative alle attività caratterizzanti

R&D