



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:1568438</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	CICHELLI Angelo
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio Corso di Studio
Struttura didattica di riferimento	DIPARTIMENTO DI TECNOLOGIE INNOVATIVE IN MEDICINA & ODONTOIATRIA
Eventuali strutture didattiche coinvolte	Scienze Mediche, Orali e Biotecnologiche

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	CICHELLI	Angelo	AGR/15	PO	1	Caratterizzante

2.	BEGGIATO	Sarah	BIO/14	PA	1	Caratterizzante
3.	CUCCURULLO	Chiara	MED/09	RU	1	Caratterizzante
4.	FEDERICI	Luca	BIO/10	PO	.5	Caratterizzante
5.	LEONE	Sheila	BIO/14	RU	1	Caratterizzante
6.	PIETRANGELO	Tiziana	BIO/09	PA	1	Caratterizzante
7.	VITACOLONNA	Ester	MED/49	PA	.5	Caratterizzante

Rappresentanti Studenti

Di Florio Micaela micaela.diflorio@studenti.unich.it 3335493369
 Di Bonaventura Martina martina.dibonaventura@studenti.unich.it
 3938284203

Gruppo di gestione AQ

LUIGINA CELLINI
 CHIARA CUCCURULLO
 TIZIANA PIETRANGELO

Tutor

Tiziana PIETRANGELO
 Luigina CELLINI
 Angelo CICHELLI
 Ester VITACOLONNA
 Chiara CUCCURULLO
 Micaela DI FLORIO
 Martina BACCELLI



Il Corso di Studio in breve

26/03/2021

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.



QUADRO A1.a

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

08/04/2020

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

 **QUADRO A1.b** | **Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Consultazioni successive)**

26/04/2021

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 dettaglio degli esiti delle consultazioni sono disponibili all'indirizzo di seguito riportato

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

 **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, ortofruitticolo, lattiero-caseario. Esse potranno assorbire, a latere di figure professionali con competenze di tipo agronomico-tecnologico e manageriale, laureati per attività specifica di affiancamento a tecnologi e commerciali in produzione, analisi, progettazione, controllo e marketing, in qualità di dipendenti o consulenti esterni.

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

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

Infine, va ricordato che il laureato, pur afferendo culturalmente al settore dell'Alimentazione e Nutrizione Umana, non è un laureato dell'area sanitaria e non può quindi sovrapporsi al medico specialista in Scienza dell'Alimentazione.

Tuttavia può essere il tramite fra il medico e gli ambiti nei quali si svolge un'attività di preparazione e/o distribuzione degli alimenti ed integratori.



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

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



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

08/04/2020

L'ammissione al Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e Salute è condizionata da una prova di ingresso su discipline indicate dal Consiglio del Corso di Studi, intese ad accertare un'adeguata preparazione sulle materie

biomediche caratterizzanti, e precisamente su quelle afferenti ai seguenti SSD:
BIO/13, CHIM/03, BIO/10, BIO/09, BIO/19, BIO/14, MED/42, MED/49;.

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 nelle attività formative di base e/o caratterizzanti ripartite come segue:

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

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 Facoltà.



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

26/04/2021

Per l'iscrizione al Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e Salute è necessario, relativamente ai requisiti curricolari, 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;
- 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

Nel caso in cui il richiedente non possieda i requisiti curricolari 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.



QUADRO A4.a

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

08/04/2020

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

Il Corso di Studio dovrà fornire:

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

Obiettivi specifici del Corso sono fornire:

- strumenti per una corretta valutazione della composizione corporea e dello stato nutrizionale anche in relazione a prodotti alimentari che tengano conto delle diverse variabili geografiche e socioeconomiche;
- conoscenze necessarie per definire gli apporti energetici e le qualità nutrizionali dei singoli alimenti e conoscerne la composizione di base e i fattori che regolano la biodisponibilità dei macro- e dei micronutrienti, sia nell'adulto che in età pediatrica;
- conoscenze del ruolo dei nutrienti, integratori alimentari, nutraceutici nell'attività motoria e sportiva;
- conoscenze di tecniche di rilevamento dei consumi alimentari e dei protocolli di sorveglianza nutrizionale di individui o

popolazioni in particolari condizioni fisiologiche (gravidanza, allattamento, infanzia, invecchiamento ecc.) o con specifici stili di vita;

- adeguate competenze scientifiche e tecnologiche per la formulazione, la valutazione e il controllo di nuovi alimenti funzionali (novel food, functional food);
- approfondimenti delle problematiche relative alla sicurezza alimentare, in termini di caratteristiche igienico-sanitarie degli alimenti;
- conoscenze relative alle legislazioni alimentare e sanitaria nazionale e comunitaria per quanto riguarda la commercializzazione e il controllo degli alimenti, dalla produzione al consumo, degli ingredienti, degli additivi e degli integratori alimentari;
- conoscenze delle correlazioni fra i nutrienti, integratori alimentari e nutraceutici con la patogenesi delle malattie, sia nell'adulto che in età pediatrica, con particolare riferimento alla modulazione dell'assetto genico/proteoma e del metabolismo cellulare;
- conoscenze sulle proprietà farmacologiche dei nutrienti, integratori alimentari, nutraceutici utilizzati nella prevenzione e terapia di malattie, sia nell'adulto che in età pediatrica;
- conoscenze del possibile ruolo dei principali inquinanti naturali e industriali presenti negli alimenti nella patogenesi delle malattie, sia nell'adulto che in età pediatrica;
- conoscenze del ruolo che i microrganismi probiotici svolgono nella regolazione dell'omeostasi intestinale e del metabolismo basale per il mantenimento dello stato di salute;
- conoscenze dei principali fattori che controllano lo sviluppo microbico negli alimenti e le metodologie classiche e molecolari per le analisi microbiologiche;
- conoscenze delle principali relazioni tra alimentazione e patologie del tratto digestivo, con particolare riferimento ai meccanismi eziopatogenetici e alla interazione esistente tra abitudini alimentari e composizione del microbiota intestinale, sia nell'adulto che in età pediatrica.

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 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, oltretché le proprietà farmacologiche dei nutrienti e degli integratori alimentari.

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

 **QUADRO**
A4.b.1


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

<p>Conoscenza e capacità di comprensione</p>	<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.</p> <p>Gli studenti dovranno garantire di saper correlare i contenuti delle diverse aree di riferimento, acquisendo conoscenze e soluzioni innovative interdisciplinari sui temi:</p>	
---	--	--

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

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

- valutazione delle caratteristiche di qualità e delle dinamiche evolutive collegate ai processi tecnologici e biotecnologici sugli alimenti;

- valutazione della biodisponibilità e dei meccanismi biomolecolari, in vivo e in vitro, dei nutrienti, integratori alimentari e nutraceutici;

- collaborazione a indagini relative ad abitudini e consumi alimentari e fattori di morbilità;

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

- valutazione delle proprietà farmacologiche dei nutrienti, integratori alimentari, novel food, nutraceutici, utilizzati nella prevenzione e terapia di diverse patologie, sia nell'adulto che nell'età pediatrica;

- consulenza nel sistema agroalimentare, anche in relazione a procedure di certificazione di processi produttivi e dei prodotti stessi (schemi e standard internazionali di sicurezza);

- partecipazione ad attività di formazione, educazione e divulgazione in tema di qualità, sicurezza e salubrità degli alimenti.

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

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

Saranno infine oggetto di verifica:

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

▶ QUADRO
A4.b.2

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

AREA BIOMEDICA

Conoscenza e comprensione

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

Approfondimento delle conoscenze di base di genomica, con particolare attenzione ai meccanismi della modulazione genica e della epigenetica correlati all'alimentazione. Analisi delle correlazioni tra la patogenesi delle malattie che coinvolgono la modulazione dell'assetto genico e del proteoma d'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 alimentari 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](#)

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](#)

FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE [url](#)

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

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

AREA DELLA NUTRIZIONE UMANA

Conoscenza e comprensione

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

conoscenze dell'attività farmacologica dei nutrienti, integratori alimentari e nutraceutici utilizzati nello sport; conoscenze sulle sostanze tossiche potenzialmente presenti negli alimenti, compresi additivi, fitofarmaci e residui di contaminanti ambientali e farmaci per uso zootecnico e le basi sugli aspetti generali della biologia vegetale e sull'ortofrutta nella dieta.

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

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

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

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

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

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

IGIENE GENERALE E APPLICATA [url](#)

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

MALATTIE APPARATO DIGERENTE (*modulo di PRINCIPI DI MEDICINA E ALIMENTAZIONE*) [url](#)
MEDICINA INTERNA (*modulo di PRINCIPI DI MEDICINA E ALIMENTAZIONE*) [url](#)
PRINCIPI DI MEDICINA E ALIMENTAZIONE [url](#)
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE [url](#)

AREA per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare

Conoscenza e comprensione

Conoscenza degli aspetti produttivi in fase primaria, di trasformazione e di distribuzione nelle diverse filiere dell'agro alimentare.

Conoscenza della qualità degli alimenti nelle diverse forme: nutrizionale, igienico-sanitarie, chimico-fisica e sensoriale; conoscenza delle possibili contaminazioni degli alimenti; conoscenza delle principali tecniche di controllo. Conoscenza delle caratteristiche nutraceutiche degli alimenti funzionali e delle loro eventuali modificazioni nelle fasi del ciclo di produzione in relazione alla sicurezza igienico-sanitaria ed alla shelf-life.

Conoscenza della biologia, ecofisiologia, utilizzazione e controllo dei microorganismi, biodiversità e risorse microbiche di interesse agro-alimentare, biotecnologie microbiche, microbiologia applicata ai settori agro-alimentare, agro-industriale e ambientale; conoscenza delle problematiche emergenti nel settore della distribuzione e della ristorazione.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di valutare il ruolo degli alimenti di origine vegetale e animale nella nutrizione umana in sinergia con le strategie dei sistemi produttivi del contesto territoriale di riferimento, nonché con i programmi di sanità pubblica.

Capacità di insistere, mediante forme dirette ed indirette, nel sistema agroalimentare, anche in relazione a procedure di certificazione di processi e prodotti; capacità di divulgare in contesti pubblici e privati in tema di qualità, sicurezza e salubrità degli alimenti.

Capacità di influenzare e condizionare tecnologie e tecniche operative di produzione e trasformazione degli alimenti allo scopo di migliorare la qualità nutrizionale.

Capacità di progettare correttamente la formulazione di alimenti ad elevata valenza nutrizionale;

Capacità di riconoscere, monitorare e controllare i microrganismi alteranti, patogeni, pro-tecnologici e probiotici in alimenti funzionali, nonché di preservarne quelli benefici.

Capacità di applicare gli strumenti di analisi delle dinamiche dei consumi alimentari.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

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

CHIMICA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI [url](#)

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

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



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio
Abilità comunicative
Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio

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.

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.

L'autonomia di giudizio, monitorata prevalentemente con la prova finale, dovrà permettere di risolvere, inoltre problematiche non standardizzate.

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.

Abilità comunicative

Capacità di apprendimento

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

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

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

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



QUADRO A5.a

Caratteristiche della prova finale

08/04/2020

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

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



QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

26/04/2021

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.



▶ QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Link: <https://www.apc.unich.it/didattica/archivio-documenti-cds/lm-61-scienze-dell'alimentazione-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/12	Anno di corso 1	BIOCHIMICA CLINICA E BIOLOGIA MOLECOLARE CLINICA (<i>modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE</i>) link	PIERAGOSTINO DAMIANA CV	RD	6	48	
2.	BIO/10	Anno di	BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI (<i>modulo di BIOCHIMICA DELLA</i>	FEDERICI LUCA CV	PO	3	24	

		corso 1	NUTRIZIONE) link						
3.	BIO/12 BIO/10	Anno di corso 1	BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE link				9		
4.	CHIM/10	Anno di corso 1	CHIMICA DEGLI ALIMENTI (<i>modulo di CHIMICA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI</i>) link	MOLLICA ADRIANO CV	PO	5	40		
5.	AGR/15 CHIM/10	Anno di corso 1	CHIMICA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI link				11		
6.	BIO/09	Anno di corso 1	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE link	PIETRANGELO TIZIANA CV	PA	6	48		
7.	MED/42	Anno di corso 1	IGIENE GENERALE E APPLICATA link	STANISCI TOMMASO CV	PO	5	40		
8.	NN	Anno di corso 1	INSEGNAMENTO A SCELTA I ANNO link	CALABRESE GIUSEPPE CV	PO	4	32		
9.	NN	Anno di corso 1	LINGUA INGLESE link	D'AVERSA FABIO		6	48		
10.	AGR/16	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI (<i>modulo di MICROBIOLOGIA GENERALE E MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI</i>) link	DI GIULIO MARA CV	PA	5	40		
11.	MED/07	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA GENERALE (<i>modulo di MICROBIOLOGIA GENERALE E MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI</i>) link	CELLINI LUIGINA CV	PO	5	40		
12.	AGR/16 MED/07	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA GENERALE E MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI link				10		
13.	MED/49	Anno di corso 1	SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE link	VITACOLONNA ESTER CV	PA	5	40		

14.	AGR/15	Anno di corso 1	TECNOLOGIA E QUALITA' DEGLI ALIMENTI (<i>modulo di CHIMICA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI</i>) link	CICHELLI ANGELO CV	PO	6	48	
15.	NN	Anno di corso 1	TIROCINI I ANNO link			3	24	
16.	MED/28	Anno di corso 2	ALIMENTAZIONE E CAVO ORALE (<i>modulo di NUTRIZIONE IN ODONTOSTOMATOLOGIA E MEDICINA DELLO SPORT</i>) link	TRIPODI DOMENICO CV	PA	3	24	
17.	MED/38	Anno di corso 2	ALIMENTAZIONE PERINATALE E IN ETA' PEDIATRICA (<i>modulo di NUTRIZIONE PEDIATRICA E IMMUNOTOSSICOLOGIA</i>) link	GAZZOLO DIEGO CV	PA	5	40	
18.	M-EDF/01	Anno di corso 2	ALIMENTAZIONE, ATTIVITA' FISICA E SPORTIVA (<i>modulo di NUTRIZIONE IN ODONTOSTOMATOLOGIA E MEDICINA DELLO SPORT</i>) link	RIPARI PATRIZIO CV	PA	3	24	
19.	BIO/15	Anno di corso 2	BOTANICA DELLA DIETA MEDITERRANEA (<i>modulo di FARMACOLOGIA, TOSSICOLOGIA E BOTANICA ALIMENTARE</i>) link	MENGHINI LUIGI CV	PO	3	24	
20.	BIO/14	Anno di corso 2	FARMACOLOGIA DEGLI ALIMENTI E DEI COMPOSTI ALIMENTARI (<i>modulo di FARMACOLOGIA, TOSSICOLOGIA E BOTANICA ALIMENTARE</i>) link	DI IORIO PATRIZIA CV	PO	5	40	
21.	BIO/14 BIO/14 BIO/15	Anno di corso 2	FARMACOLOGIA, TOSSICOLOGIA E BOTANICA ALIMENTARE link			11		
22.	MED/44	Anno di corso 2	IMMUNOTOSSICOLOGIA ALIMENTARE (<i>modulo di NUTRIZIONE PEDIATRICA E IMMUNOTOSSICOLOGIA</i>) link	DI GIOACCHINO MARIO		3	24	
23.	NN	Anno di corso 2	INSEGNAMENTO A SCELTA II ANNO link			4	32	
24.	MED/12	Anno di	MALATTIE APPARATO DIGERENTE (<i>modulo di</i>	GROSSI LAURINO CV	PA	5	40	

		corso 2	PRINCIPI DI MEDICINA E ALIMENTAZIONE) link					
25.	MED/09	Anno di corso 2	MEDICINA INTERNA (modulo di PRINCIPI DI MEDICINA E ALIMENTAZIONE) link	CUCCURULLO CHIARA CV	RU	5	40	
26.	MED/28 M-EDF/01	Anno di corso 2	NUTRIZIONE IN ODONTOSTOMATOLOGIA E MEDICINA DELLO SPORT link			6		
27.	MED/38 MED/44	Anno di corso 2	NUTRIZIONE PEDIATRICA E IMMUNOTOSSICOLOGIA link			8		
28.	MED/09 MED/12	Anno di corso 2	PRINCIPI DI MEDICINA E ALIMENTAZIONE link			10		
29.	PROFIN_S	Anno di corso 2	PROVA FINALE link			15	120	
30.	NN	Anno di corso 2	TIROCINIO II ANNO link			7	56	
31.	BIO/14	Anno di corso 2	TOSSICOLOGIA DEGLI ALIMENTI (modulo di FARMACOLOGIA, TOSSICOLOGIA E BOTANICA ALIMENTARE) link	LEONE SHEILA CV	RU	3	24	



QUADRO B4

Aule

Link inserito: <https://www.unich/didattica/iscrizioni/aule>

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Link inserito: <https://www.unich.it/didattica/iscrizioni/aule>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Link inserito: <https://www.unich.it/didattica/iscrizioni/aule>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione link: Biblioteca Medico Scientifica Polo Bibliotecario di Chieti

Link inserito: <http://polouda.sebina.it/SebinaQpacChieti/Qpac.do?cdBib=UDABM>

Le attività di orientamento in ingresso, in itinere e in uscita sono garantite sia dal Servizio Orientamento, tutorato e placement di Ateneo, sia dal personale docente e non docente afferente alla Scuola di Medicina e Scienze della Salute e al Dipartimento di Farmacia. 26/04/2021

Orientamento in ingresso:

Gli studenti avranno a disposizione diversi punti di accoglienza rappresentati dalle 'Help Station' presenti all'interno del Campus di Chieti e deputate a fornire informazioni relative all'Ateneo e al territorio, al fine di facilitarne la fruibilità da parte degli studenti, offrendo loro supporto e sostegno nella ricerca dei servizi per far fronte alla variabilità delle loro esigenze, servizi come il bike sharing (servizio noleggio gratuito) e assistenza medica (supporto per emergenze mediche ed odontoiatriche). Accanto alle Help Station sono presenti dei punti informativi messi a disposizione dell'Ateneo per l'offerta dei Corsi di Studio della Scuola di Medicina e Scienze della Salute in grado di offrire materiale divulgativo dei CdS, organizzazione di incontri di presentazione e assistenza agli studenti interessati.

Passando ad illustrare più dettaglio le attività offerte dal CdS, l'orientamento in ingresso sarà garantito da un 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 l'autovalutazione delle conoscenze raccomandate in ingresso sono previsti test finalizzati all'autovalutazione, propedeutici ad eventuali precorsi organizzati dalla Scuola nelle macroaree caratterizzanti il CdS.

Orientamento in itinere Circa l'orientamento in itinere è prevista la figura del 'Teaching assistant' coperta da personale docente e volta ad integrare le attività standard con ulteriori esercitazioni, ricevimento studenti, divulgazione di materiale didattico, ecc., in relazione agli insegnamenti erogati dal corso.

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 in collaborazione con il Referente per il Programma LLP/Erasmus ed il Coordinatore Dipartimentale per le Relazioni Internazionali del Dipartimento di Scienze Mediche, Orali e Biotecnologiche.

Orientamento in uscita:

L'orientamento in uscita si baserà su un attivo coinvolgimento del territorio, già manifestato attraverso l'ampia consultazione effettuata, con cui imprese di più settori di riferimento (agroalimentare, farmaceutico, ristorazione collettiva) e istituzioni pubbliche hanno garantito possibilità di stage ed inserimento. Tali interesse sarà formalizzato con opportune convenzioni a seguito dell'accreditamento formale del CdS.

Gli studenti possono, inoltre, usufruire del Servizio di Placement di Ateneo, accreditato quale Agenzia per il lavoro presso la Regione Abruzzo, tramite il Programma di Orientamento post-lauream di Ateneo S.T.A.R.T. (Stage, Tirocini, Alta formazione, Ricerca, Territorio e Placement), gestito attraverso la piattaforma online JOB.

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, ^{26/04/2021} 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:

Prof. Angelo Cichelli, Prof.ssa Tiziana Pietrangelo, Prof.ssa Luigina Cellini, Prof.ssa Damiana Pieragostino, Prof.ssa Vitacolonna.

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

Essi sono individuati nelle persone di:

Dott.ssa Martina Di Bonaventura, Dott.ssa Micaela Di Florio che rivestono anche ruolo di rappresentanti del CDLM

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)

Al Momento non sono previsti stages di formazione all'esterno poiché a causa dell'emergenza sanitaria sono stati sospesi i tirocini presso le aziende esterne. ^{26/04/2021}

Descrizione link: Studiare all'estero

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Convenzioni attive con aziende per lo svolgimento del tirocinio

▶ 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.

I corsi di studio che rilasciano un titolo doppio o multiplo con un Ateneo straniero risultano essere internazionali ai sensi del DM 1059/13.

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

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

I primi studenti si sono laureati in autunno 2020.

26/04/2021

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

▶ QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

Allo scopo di fronteggiare l'emergenza sanitaria in atto, il CdLM in Scienze dell' Alimentazione e Salute, in linea con le direttive e le necessità di Ateneo di riorganizzare la didattica ha prontamente attivato il corso sulla piattaforma Teams di Microsoft Office per rendere le lezioni, gli esami e le lauree disponibili on-line ai seguenti links:

01/04/2021

<http://zeus.unich.it/teledidattica/#insegnamenti>

<https://zeus.unich.it/teledidattica/#esami>

<https://zeus.unich.it/teledidattica/#lauree>

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



QUADRO B6

Opinioni studenti

03/09/2021

L'analisi dei dati di contesto riporta che 464 studenti hanno giudicato 20 insegnamenti di 21 e ben 19 docenti di 20 con un punteggio medio di 3,38, leggermente superiore alla media dei punteggi per area scientifica e di Ateneo. Dei 20 insegnamenti valutati, 9 sono stati giudicati di livello A (45%) e 10 di livello B (50%), 1 di livello C (5%). Le domande valutate risultano leggermente superiori o uguali alla media di Ateneo, tranne le prime tre (D0: gli argomenti dell'insegnamento sono interessanti, D1: le conoscenze preliminari in relazione alla comprensione degli argomenti previsti; D3: la proporzionalità del carico di studio richiesto con i crediti assegnati) risultano con una valutazione leggermente inferiore alla media di Ateneo. Il 63% degli studenti frequentanti ha valutato i corsi con un punteggio medio di 3,38. Si osserva una percentuale di studenti non frequentanti (36,9%), superiore alla percentuale media dei non frequentati dei corsi di area scientifica (pari al 25,3%). 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.

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: report opinione studenti coorte 2018-2019



QUADRO B7

Opinioni dei laureati

03/09/2021

La compilazione del Quadro B7 (Opinioni laureati e soddisfazione per il corso di studio concluso) della SUA CdS 2021 è stata effettuata seguendo le raccomandazioni del Presidio di Qualità di Ateneo (PQA) e in base al file pdf con i dati statistici aggiornati ad aprile 2021 e relativi alle opinioni degli studenti per l'AA 2020-2021, forniti da PQA e Settore Sistemi Informativi U-Gov Didattica e Ricerca. Dall'esame della documentazione si evince che:

QUADRO B7

I laureati sono stati 15 e gli intervistati 14. Il 50% ha ritenuto il carico di studio degli insegnamenti decisamente e più sì che no adeguato alla durata del corso di studio, superando la media di Ateneo. Tutti i laureati hanno ritenuto l'organizzazione degli esami soddisfacente, il 64,3 % per più della metà degli esami ed il resto (35,7%) sempre, superando la media di Ateneo. Il 78,6 % dei laureati è soddisfatto (più sì che no) e il 14,3% (decisamente sì) dei rapporti con i docenti. Il 7,1% non è pienamente soddisfatto. Sono soddisfatti del corso di laurea il 21,4% decisamente sì, il 64,3% più sì che no e il 14,3% più no che sì. Nella soddisfazione sia per il corso che per i docenti, i Laureati di Scienze dell'Alimentazione superano la media di Ateneo nella voce più sì che no.

La valutazione delle aule vede la percentuale più alta 78,6% nella voce spesso adeguate, percentuale più alta di quella di Ateneo, mentre per il 7,1 % dice sempre o quasi adeguata e il 14,3 % raramente adeguata, percentuali più basse rispetto all'Ateneo. Le postazioni informatiche sono al 50 % in numero adeguato e inadeguato. Le attrezzature per le attività didattiche spesso adeguate per il 88,9 % e sempre adeguate per il 11,1 %. I servizi di biblioteca sono stati utilizzati dal 42,9 % dei laureati e il 100% ha giudicato abbastanza positivo il servizio, superando la media di Ateneo. Il 71,4 % si riscriverebbe allo stesso corso, il 14,3 % allo stesso corso ma in altro Ateneo. Il 14,3 % non si riscriverebbe più all'università.

Non ci sono dati disponibili per la condizione occupazionale.

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

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

03/09/2021

Sono stati immatricolati 66 studenti regolari di cui 19 puri per un totale di 130.

Di questi 112 sono in corso e regolari, 18 fuori corso.

Riguardo la provenienza geografica si rileva che gli studenti provenienti:

- dallo stesso comune dell'Ateneo sono 8 di cui puri 3 (simile all'anno precedente);
- da altro comune della Provincia sono 22 di cui puri 2 (simile all'anno precedente);
- da altra Provincia della Regione 13 di cui puri 3 (simile all'anno precedente);
- da altra Regione 23 di cui puri 11 (in aumento rispetto all'anno precedente).

Si rileva dai dati statistici che gli studenti immatricolati per tipo di diploma sono così distribuiti:

- provenienti dai Licei 46 di cui 12 puri,
- provenienti dagli Istituti Tecnici 5 di cui 4 puri;
- dagli Istituti Professionali 6 di cui puri 1;
- dalle Magistrali 6 di cui puri 1;
- da altro tipo 4 di cui puri 1.

Per quanto riguarda il voto di diploma si rileva che:

gli studenti con voto 100 e lode sono 1 (0 puri)

- gli studenti con voto pari a 100 sono 8 di cui puri 2;
- gli studenti con voto nel range 80-99 sono 32 di cui 7 puri;
- gli studenti con voto fino ad 80 sono 25 di cui 10 puri;
- voto non definito 1 (0 puri).

Per quanto riguarda l'analisi del percorso di studi relativo all'AA 2019-2020, e in particolare il passaggio dal primo al secondo anno di Corso, si rilevano i seguenti dati:

la percentuale di prosecuzioni nello stesso corso al II anno è pari al 72%,

la percentuale di prosecuzioni nello stesso corso al II anno con più di 40 cfu è pari al 38,24

la percentuale degli iscritti alla coorte inattivi (cfu <= al 20% cfu richiesti) è del 29,41.

la percentuale degli iscritti alla coorte con 0 cfu conseguiti è del 22,06.

la percentuale dei CFU acquisiti /cfu da sostenere è 50,00.

Bisogna osservare che gli studenti non frequentanti sono pari al 43,3 per cento.

Questa analisi mette in evidenza un buon risultato, gli studenti che sono passati al secondo anno è alta, 72%, non raggiunge il 100% molto probabilmente perchè una buona parte dei non frequentanti sono studenti lavoratori che possono dedicare un tempo inferiore allo studio rispetto agli studenti frequentanti.

Dati in uscita: dei 15 laureati 8 hanno avuto 110 e lode, 2 voto 110, 4 hanno avuto un voto tra 105-110, e 1 solo si è laureato con 105, tutti erano in corso.

L'andamento della coorte dell'anno 2019 (anno di iscrizione 2019 e 2020) ha visto rispettivamente 53 iscritti nel 2019 e 45 nel 2020. Negli iscritti del 2019, 4 studenti dei 53 hanno rinunciato e non hanno rinnovato l'iscrizione.

La media degli esami superati per studente degli iscritti del 2019 è stata di 5,53 con il 58,3 per cento dei CFU acquisiti su quelli dovuti.

La media degli esami superati per studente degli iscritti del 2020 è stata di 1,82 con il 26,8 per cento dei CFU acquisiti su quelli dovuti.

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

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



QUADRO C2

Efficacia Esterna

C2 efficacia esterna: non sono disponibili dati per SUA CdS 2021

Link inserito: <http://>

03/09/2021



QUADRO C3

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

Dati non sono ancora disponibili.

03/09/2021

Comunque possiamo evidenziare che legato all'emergenza COVID-19, è stato creato un canale sulla piattaforma Microsoft Teams dedicato alle iniziative di tirocinio in aggiunta alle convenzioni già in atto.

Al termine del seminario, gli studenti compilano una relazione o un questionario in cui resocontano le attività svolte e autovalutano la qualità dell'esperienza.

I tirocini del primo e secondo anno sono possibili sia nei Laboratori di Ateneo disponibili ad accogliere studenti per il tirocinio:

- Laboratorio di Valutazione funzionale (prof Pietrangelo) - c/o UDA
- Laboratorio di Microbiologia (prof Cellini) c/o UDA
- Laboratorio di Nutrizione clinica (prof Vitacolonna) - c/o O.C. SS. Annunziata
- Laboratorio di Biochimica (prof Pieragostino) - c/o UDA
- Laboratorio di Valutazione della Composizione Corporea e supporto Nutrizionale in Medicina dello Sport (prof Ripari/Tripodi) - c/o UDA - ex CIAPI

sia nelle sedi esterne convenzionate.

Infatti il CdS fornisce sedi esterne di stage (vedi allegato Convenzioni attive.pdf)

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)



▶ QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

01/04/2021

Descrizione link: Struttura AQ di Ateneo

Link inserito: <http://www.unich.it/go/aqa>

▶ QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

26/04/2021

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 delle studentesse rappresentanti del primo e secondo anno, rispettivamente Dott.ssa Martina Di Bonaventura e Dott.ssa Di Florio Micaela.

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 Patricia Giuliani

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

01/04/2021

Descrizione link: Programmazione lavori AQ

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Programmazione lavori AQ del CdS

▶ QUADRO D4 | **Riesame annuale**

01/04/2021

▶ QUADRO D5 | **Progettazione del CdS**

08/04/2020

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**

06/06/2019



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 RAD



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



Referenti e Strutture



Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	CICHELLI Angelo
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio Corso di Studio
Struttura didattica di riferimento	DIPARTIMENTO DI TECNOLOGIE INNOVATIVE IN MEDICINA & ODONTOIATRIA
Altri dipartimenti	Scienze Mediche, Orali e Biotecnologiche



Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD	Incarico didattico
1.	CICHELLI	Angelo	AGR/15	PO	1	Caratterizzante	1. TECNOLOGIA E QUALITA' DEGLI ALIMENTI
2.	BEGGIATO	Sarah	BIO/14	PA	1	Caratterizzante	1. FARMACOLOGIA DEGLI ALIMENTI E DEI COMPOSTI ALIMENTARI
3.	CUCCURULLO	Chiara	MED/09	RU	1	Caratterizzante	1. MEDICINA INTERNA
4.	FEDERICI	Luca	BIO/10	PO	.5	Caratterizzante	1. BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI
5.	LEONE	Sheila	BIO/14	RU	1	Caratterizzante	1. TOSSICOLOGIA DEGLI ALIMENTI
6.	PIETRANGELO	Tiziana	BIO/09	PA	1	Caratterizzante	1. FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE
7.	VITACOLONNA	Ester	MED/49	PA	.5	Caratterizzante	1. SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE

✓ requisito di docenza (numero e tipologia) verificato con successo!

✓ requisito di docenza (incarico didattico) verificato con successo!



Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
Di Florio	Micaela	micaela.diflorio@studenti.unich.it	3335493369
Di Bonaventura	Martina	martina.dibonaventura@studenti.unich.it	3938284203

 Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
CELLINI	LUIGINA
CUCCURULLO	CHIARA
PIETRANGELO	TIZIANA

 Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
PIETRANGELO	Tiziana		
CELLINI	Luigina		
CICHELLI	Angelo		
VITACOLONNA	Ester		
CUCCURULLO	Chiara		
DI FLORIO	Micaela	micaela.diflorio@studenti.unich.it	
BACCELI	Martina	martina.bacceli@studenti.unich.it	

 Programmazione degli accessi 

**Sedi del Corso**

[DM 6/2019](#) Allegato A - requisiti di docenza

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

Data di inizio dell'attività didattica	01/10/2021
--	------------

Studenti previsti	24
-------------------	----

Segnalazione

L'utenza prevista è minore del minimo di studenti (51) nei due anni precedenti

**Eventuali Curriculum**

Non sono previsti curricula



Altre Informazioni



Codice interno all'ateneo del corso	M650^2020
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	03/02/2020
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	11/02/2020
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	12/12/2017
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 la scadenza del 15 febbraio 2021 **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	2020	532102632	ALIMENTAZIONE E CAVO ORALE (modulo di NUTRIZIONE IN ODONTOSTOMATOLOGIA E MEDICINA DELLO SPORT) <i>semestrale</i>	MED/28	Domenico TRIPODI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MED/28	24
2	2020	532102633	ALIMENTAZIONE PERINATALE E IN ETA' PEDIATRICA (modulo di NUTRIZIONE PEDIATRICA E IMMUNOTOSSICOLOGIA) <i>semestrale</i>	MED/38	Diego GAZZOLO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MED/38	40
3	2020	532102630	ALIMENTAZIONE, ATTIVITA' FISICA E SPORTIVA (modulo di NUTRIZIONE IN ODONTOSTOMATOLOGIA E MEDICINA DELLO SPORT) <i>semestrale</i>	M-EDF/01	Patrizio RIPARI <i>Professore Associato confermato</i>	M-EDF/01	24
4	2021	532104537	BIOCHIMICA CLINICA E BIOLOGIA MOLECOLARE CLINICA (modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE) <i>semestrale</i>	BIO/12	Damiana PIERAGOSTINO <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	BIO/12	48
5	2021	532104539	BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI (modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE) <i>semestrale</i>	BIO/10	Docente di riferimento (peso .5) Luca FEDERICI <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	BIO/10	24
6	2020	532102635	BOTANICA DELLA DIETA MEDITERRANEA (modulo di FARMACOLOGIA, TOSSICOLOGIA E BOTANICA ALIMENTARE) <i>semestrale</i>	BIO/15	Luigi MENGHINI <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	BIO/15	24
7	2021	532104540	CHIMICA DEGLI ALIMENTI (modulo di CHIMICA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI) <i>semestrale</i>	CHIM/10	Adriano MOLLI <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	CHIM/08	40
8	2020	532102637	FARMACOLOGIA DEGLI ALIMENTI E DEI COMPOSTI ALIMENTARI (modulo di FARMACOLOGIA, TOSSICOLOGIA E	BIO/14	Docente di riferimento Sarah BEGGIATO <i>Professore</i>	BIO/14 DM 855/2015 (settore concorsuale 05G1)	40

			BOTANICA ALIMENTARE) <i>semestrale</i>		<i>Associato (L. 240/10)</i>		
9	2021	532104542	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE <i>semestrale</i>	BIO/09	Docente di riferimento Tiziana PIETRANGELO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/09	48
10	2021	532104543	IGIENE GENERALE E APPLICATA <i>semestrale</i>	MED/42	Tommaso STANISCI <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	MED/42	40
11	2020	532102638	IMMUNOTOSSICOLOGIA ALIMENTARE (modulo di NUTRIZIONE PEDIATRICA E IMMUNOTOSSICOLOGIA) <i>semestrale</i>	MED/44	Claudia PETRARCA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MED/44	24
12	2021	532104544	INSEGNAMENTO A SCELTA I ANNO <i>semestrale</i>	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Giuseppe CALABRESE <i>Professore Ordinario</i>	MED/03	32
13	2020	532102639	INSEGNAMENTO A SCELTA II ANNO <i>semestrale</i>	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Massimo DI MARTINO		32
14	2021	532104545	LINGUA INGLESE <i>semestrale</i>	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Fabio D'AVERSA		48
15	2020	532102640	MALATTIE APPARATO DIGERENTE (modulo di PRINCIPI DI MEDICINA E ALIMENTAZIONE) <i>semestrale</i>	MED/12	Laurino GROSSI <i>Professore Associato confermato</i>	MED/12	40
16	2020	532102642	MEDICINA INTERNA (modulo di PRINCIPI DI MEDICINA E ALIMENTAZIONE) <i>semestrale</i>	MED/09	Docente di riferimento Chiara CUCCURULLO <i>Ricercatore confermato</i>	MED/09	40
17	2021	532104546	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI (modulo di MICROBIOLOGIA GENERALE E MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI) <i>semestrale</i>	AGR/16	Mara DI GIULIO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MED/07	40
18	2021	532104548	MICROBIOLOGIA GENERALE (modulo di MICROBIOLOGIA GENERALE E MICROBIOLOGIA DEGLI	MED/07	Luigina CELLINI <i>Professore Ordinario</i>	MED/07	40

ALIMENTI)
semestrale

19	2021	532104549	SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE semestrale	MED/49	Docente di riferimento (peso .5) Ester VITACOLONNA Professore Associato confermato	MED/49	40	
20	2021	532104550	TECNOLOGIA E QUALITA' DEGLI ALIMENTI (modulo di CHIMICA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI) semestrale	AGR/15	Docente di riferimento Angelo CICHELLI Professore Ordinario	AGR/15	48	
21	2021	532104551	TIROCINI I ANNO semestrale	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Docente non specificato		24	
22	2020	532102644	TIROCINIO II ANNO semestrale	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Docente non specificato		56	
23	2020	532102645	TOSSICOLOGIA DEGLI ALIMENTI (modulo di FARMACOLOGIA, TOSSICOLOGIA E BOTANICA ALIMENTARE) semestrale	BIO/14	Docente di riferimento Sheila LEONE Ricercatore confermato	BIO/14 DM 855/2015 (settore concorsuale 05G1)	24	
							ore totali	840

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

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 R^{AD}

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline biomediche	BIO/09 Fisiologia BIO/12 Biochimica clinica e biologia molecolare clinica BIO/13 Biologia applicata MED/07 Microbiologia e microbiologia clinica	15	24	-
Discipline della nutrizione umana	BIO/14 Farmacologia MED/09 Medicina interna MED/12 Gastroenterologia MED/38 Pediatria generale e specialistica MED/42 Igiene generale e applicata MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate	24	30	-
Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 Microbiologia agraria CHIM/06 Chimica organica CHIM/10 Chimica degli alimenti IUS/04 Diritto commerciale	15	25	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 45:				-

▶ Attività affini R^{AD}

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Attività formative affini o integrative	AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari			
	BIO/10 - Biochimica			
	BIO/14 - Farmacologia			
	BIO/15 - Biologia farmaceutica			
	M-EDF/01 - Metodi e didattiche delle attività motorie			
	MED/03 - Genetica medica	12	24	12
	MED/28 - Malattie odontostomatologiche			
	MED/44 - Medicina del lavoro			
SECS-P/08 - Economia e gestione delle imprese				
VET/04 - Ispezione degli alimenti di origine animale				
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
Totale Altre Attività	39 - 39	

► 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 esclusivamente i requisiti curricolari. Si richiede di poter estendere la possibilità di accesso diretto al Corso di Laurea Magistrale anche agli studenti in possesso della Laurea in Tecniche di Laboratorio Biomedico (classe SNT/3 del D.M. 509/1999 o classe L/SNT3 del D.M. 270/2004).

► Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe R^aD

► Note relative alle attività di base R^aD

►



Motivazioni dell'inserimento nelle attività affini di settori previsti dalla classe o Note attività affini

(Settori della classe inseriti nelle attività affini e non in ambiti di base o caratterizzanti : BIO/10)

(Settori della classe inseriti nelle attività affini e anche/già inseriti in ambiti di base o caratterizzanti : AGR/15 , BIO/14)

La necessità di considerare aspetti collegati alla salute impone la scelta di prevedere prioritariamente, tra le discipline caratterizzanti biomediche, il settore BIO/12 - Biochimica clinica e biologia molecolare clinica, soprattutto al fine di garantire l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro. Tale strategia ha come immediata conseguenza quella di inserire il settore BIO/10 tra le attività affini, con approfondimento di quella parte che è propria di biochimica degli alimenti, in sintonia con altre discipline coerenti con la caratterizzazione degli alimenti.

Per quanto riguarda invece il SSD AGR/15 esso è presente sia tra le attività formative caratterizzanti sia tra le attività formative affini. Tale scelta è conseguente alla necessità di fornire contenuti specifici, come da sollecitazioni emerse dalle consultazioni con le parti sociali, quali: influenza delle tecnologie, delle tecniche e dei sistemi di elaborazione degli alimenti sulla modifica della composizione naturale, con arricchimento di sostanze potenzialmente tossiche e diminuzione delle componenti di pregio (antiossidanti, vitamina, aromi).

La motivazione dell'inserimento del settore BIO/14 tra le attività affini è legata alla necessità di inserire l'insegnamento di Tossicologia degli alimenti.



Note relative alle attività caratterizzanti