

Presentazione

Informazioni generali



Università	Università degli Studi "G. d'Annunzio" CHIETI-PESCARA
Nome del corso in italiano	Scienze dell'alimentazione e salute (IdSua:1633101)
Nome del corso in inglese	Food and health sciences
Classe	LM-61 - Scienze della nutrizione umana
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Modalità di erogazione	a. Corso di studio convenzionale

Ulteriori informazioni generali

URL del corso	https://www.unich.it/didattica/lauree-magistrali/scienze-dell'alimentazione-e-salute
Riepilogo Caratteristiche Cds	1° anno in SUA: 2018

Programmazione Accessi

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

Sede del Corso

Sede	CHIETI Via dei Vestini 31 - 66100 Chieti Scalo (CH) (Cod.069022)
Codice interno all'Ateneo del Corso	M650R^2025
Utenza sostenibile	65

Scheda SUA - Date creazione e aggiornamenti

Data di istituzione del corso	Da determinare
Data Ultimo aggiornamento Scheda SUA	08/06/2026 11:45

Referenti e Strutture

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS

PIETRANGELO Tiziana

Organo Collegiale di gestione del corso di studio

Consiglio Corso di Studio

Struttura didattica di riferimento

DIPARTIMENTO DI TECNOLOGIE INNOVATIVE IN MEDICINA &
ODONTOIATRIA (Dipartimento Legge 240) - ID: 48210

Requisiti di Docenza e Docenti di riferimento

DOCENTI DI RIFERIMENTO

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	GSD	QUALIFICA	PESO	INS. ASSOCIATO
1.	CCHNGL56 R29G482L	CICHELLI	Angelo	AGRI-07/A	07/AGRI-07	PO - Professore Ordinario	1	
2.	CCCCHR7 6H58A944 Q	CUCCURU LLO	Chiara	MEDS-05/A	06/MEDS- 05	RU - Ricercatore confermato	1	
3.	DGLMRA80 P50G482P	DI GIULIO	Mara	MEDS-03/A	06/MEDS- 03	PO - Professore Ordinario (L. 240/10)	0,5	
4.	LNESHL76 S42L074O	LEONE	Sheila	BIOS-11/A	05/BIOS-11	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
5.	PTRTZN71 B44G482O	PIETRANG ELO	Tiziana	BIOS-06/A	05/BIOS-06	PA - Professore Associato (L. 240/10)	0,5	
6.	TCCSFN74 M56C632T	TACCONEL LI	Stefania	BIOS-11/A	05/BIOS-11	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
7.	VRRVTR71 A29E243T	VERRATTI	Vittore	BIOS-06/A	05/BIOS-06	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	



Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso

Figure specialistiche aggiuntive

COGNOME	NOME	QUALIFICA	ANNO INIZIO COLLABORAZIONE
Figure specialistiche del settore non indicati			

Tutor

Nessuna Tipologia

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO DOC./TIR.
CICHELLI	Angelo		Docente di ruolo
CUCCURULLO	Chiara		Docente di ruolo
PIETRANGELO	Tiziana		Docente di ruolo
VITACOLONNA	Ester		Docente di ruolo

Gruppo di gestione AQ

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

Rappresentanti degli Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL
Miulli	Giusy	giusy.miulli@studenti.unich.it

Documentazione

Il Corso di Studio in breve

Le premesse che hanno portato all'istituzione del Corso di Laurea Magistrale LM-61 in Scienze dell'alimentazione e salute presso l'Università degli studi G. D'Annunzio di Chieti-Pescara, con i suoi aspetti culturali e professionalizzanti, sono da far risalire alle sempre più evidenti e condivise acquisizioni scientifiche che stabiliscono correlazioni significative tra qualità dell'alimentazione, salute e benessere. La comprensione di tali interrelazioni prefigura, innanzitutto, approcci culturali innovativi, multidisciplinari, che permettono di fare ricerca e didattica 'di filiera' dal settore della produzione agricola e della trasformazione, spesso controllando anche la variabile ambientale, fino al prodotto alimentare con la valutazione dei molteplici ricadute in ambito nutrizionale e medico. Tale approccio strategico, fondamentalmente finalizzato a condividere sia come ricerca che come didattica una programmazione multidisciplinare e multisettoriale, è stato alla base di una valutazione delle risorse e dell'interesse sia all'interno dell'Ateneo, che all'esterno nell'area geografica di riferimento. Circa il primo punto, avendo individuato il Comitato organizzatore utili sinergie tra docenti di diversi Dipartimenti, in alcuni casi storicamente comprovate e positive anche tra aree scientifiche vicine (tecnologiche e farmaceutiche, della nutrizione, della salute) è stato possibile cogliere una notevole potenzialità per il progetto istitutivo di un Corso Magistrale con tali contenuti, che comunque rappresentano uno sbocco naturale per i laureati in Dietistica, la cui necessità è di completare con una formazione specialistica il percorso triennale. Sempre in funzione dell'offerta formativa, ma all'esterno, nell'area su cui insiste l'università Gabriele d'Annunzio si evidenzia che pochissimi Corsi di Laurea nella Classe LM 61 sono attivi 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.

Progettazione del CdS

Pdf inserito: [Documento di progettazione](#) 

Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento

Parere del comitato regionale di coordinamento

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).

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



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

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

Le organizzazioni sono state consultate con modalità prevalentemente telematiche (riunioni skype, e-mail) e al termine degli incontri sono stati somministrati dei questionari contenenti quesiti relativi alle figure professionali che il corso di studio intende formare e alle conoscenze e competenze

che lo stesso si propone di far acquisire allo studente (Allegato 1 al documento di progettazione).

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

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

- è stata manifestata (da parte degli Assessorati Regionali, Istituti di Istruzione Secondaria e da alcune imprese oltre che da INAIL) la necessità di approfondire la caratterizzazione delle produzioni mediterranee di interesse regionale in chiave salustica, 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 rappresentanti interni dell'Ateneo, delegati del mondo della produzione, delle istituzioni pubbliche e dei consumatori.

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

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

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

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

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

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

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

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

Per conto del CdS SAS erano presenti:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Coordinatore CdS
 - Amministratore Delegato del Polo di Innovazione Agroalimentare, Abruzzo;
 - Coordinatore Regionale Ordine dei Biologi;
 - Presidente dell'Unione Nazionale delle Accademie Applicate allo Sviluppo dell'Agricoltura, Sicurezza alimentare e Tutela Ambientale.
- Nel corso dell'anno 2020, si è continuato, con le limitazioni relative all'evento pandemico, il percorso intrapreso nella consultazione con le organizzazioni a livello locale, della produzione, dei servizi e delle professioni ha fornito i seguenti suggerimenti:
- Implementazione del Corso con nuove discipline (es. tecniche di produzione, tecnologia alimentare, alimentazione salutare, elementi di politica delle risorse alimentari) (22%)
 - Approfondimenti su tematiche riguardanti la sicurezza alimentare, gli aspetti microbiologici e la prevenzione (22%)
 - Attenzione agli aspetti della comunicazione, commercio internazionale e approccio di rete (e-commerce) (17%)
 - Valorizzazione delle produzioni locali (17%)
 - Integrazione con altri corsi di laurea e particolare attenzione all' internazionalizzazione del nuovo corso con l'istituzione di corsi in lingua inglese (11%)
 - Approfondimenti con attività di laboratorio e/o stage formativi (11%)

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

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

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

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

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

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

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

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

Per conto del CdS SAS erano presenti:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Giudizio degli studenti sul tirocinio:

[https://forms.office.com/Pages/AnalysisPage.aspx?](https://forms.office.com/Pages/AnalysisPage.aspx?AnalyzerToken=fWGvOL7POHJmuDNxByVkdoSxky961kvC&id=0Lf4QSGaXEGcaaZ5hPPQ3IHjlxP6fopDsw9_pkI9sLJUNDRQN1BVOFizRIZINDBSVThIV)

[AnalyzerToken=fWGvOL7POHJmuDNxByVkdoSxky961kvC&id=0Lf4QSGaXEGcaaZ5hPPQ3IHjlxP6fopDsw9_pkI9sLJUNDRQN1BVOFizRIZINDBSVThIV](https://forms.office.com/Pages/AnalysisPage.aspx?AnalyzerToken=fWGvOL7POHJmuDNxByVkdoSxky961kvC&id=0Lf4QSGaXEGcaaZ5hPPQ3IHjlxP6fopDsw9_pkI9sLJUNDRQN1BVOFizRIZINDBSVThIV)

Giudizio degli ospiti sugli studenti

[https://forms.office.com/Pages/AnalysisPage.aspx?](https://forms.office.com/Pages/AnalysisPage.aspx?AnalyzerToken=iW0IMAHTmbQXcs8J60BsnwFs01UsGmBn&id=0Lf4QSGaXEGcaaZ5hPPQ3IHjlxP6fopDsw9_pkI9sLJUMTVHTUREMjRKWkQ1UkRJKUkIF)

[AnalyzerToken=iW0IMAHTmbQXcs8J60BsnwFs01UsGmBn&id=0Lf4QSGaXEGcaaZ5hPPQ3IHjlxP6fopDsw9_pkI9sLJUMTVHTUREMjRKWkQ1UkRJKUkIF](https://forms.office.com/Pages/AnalysisPage.aspx?AnalyzerToken=iW0IMAHTmbQXcs8J60BsnwFs01UsGmBn&id=0Lf4QSGaXEGcaaZ5hPPQ3IHjlxP6fopDsw9_pkI9sLJUMTVHTUREMjRKWkQ1UkRJKUkIF)

In data 12 Dicembre 2025, si è tenuto un convegno dal tema Alimentazione e Doping con la partecipazione del Presidente dell'ordine dei Biologi Lazio e Abruzzo. Nell'occasione, il Presidente ha avuto modo di consultare l'ordine e avere degli aggiornamenti sulla attesa riforma dell'esame di stato per laurea abilitante. In sintesi non ci sono ancora accordi ministeriali e pertanto decreti ufficiali per procedere a modifiche regolamentari/ordinamentali. Ci sono stati anche scambi di opinioni riguardo alle attività che si potranno svolgere in modo congiunto tra SAS e OBLA.

Pdf inserito: [consultazione parti sociali 2023](#) 

Istituzione di più corsi nella classe



Gruppo di affinità

Gruppo: 1

Delibera di ateneo relativa all'istituzione di ulteriori corsi nella classe - 73

Ordinamento didattico

Parte Testuale

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo, anche con riferimento ai descrittori di Dublino



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

Il Corso di Studio dovrà fornire:

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

Obiettivi specifici del Corso sono fornire:

- strumenti per una corretta valutazione della composizione corporea e dello stato nutrizionale anche in relazione a prodotti alimentari che tengano conto delle diverse variabili geografiche e socioeconomiche;
- conoscenze necessarie per definire gli apporti energetici e le qualità nutrizionali dei singoli alimenti e conoscerne la composizione di base e i fattori che regolano la biodisponibilità dei macro- e dei micronutrienti, sia nell'adulto che in età pediatrica;
- conoscenze del ruolo dei nutrienti, integratori alimentari, nutraceutici nell'attività motoria e sportiva;
- conoscenze di tecniche di rilevamento dei consumi alimentari e dei protocolli di sorveglianza nutrizionale di individui o popolazioni in particolari condizioni fisiologiche (gravidanza, allattamento, infanzia, invecchiamento ecc.) o con specifici stili di vita;
- adeguate competenze scientifiche e tecnologiche per la formulazione, la valutazione e il controllo di nuovi alimenti funzionali (novel food, functional food);
- approfondimenti delle problematiche relative alla sicurezza alimentare, in termini di caratteristiche igienico-sanitarie degli alimenti;
- conoscenze relative alle legislazioni alimentare e sanitaria nazionale e comunitaria per quanto riguarda la commercializzazione e il controllo degli alimenti, dalla produzione al consumo, degli ingredienti, degli additivi e degli integratori alimentari;
- conoscenze delle correlazioni fra i nutrienti, integratori alimentari e nutraceutici con la patogenesi delle malattie, sia nell'adulto che in età pediatrica, con particolare riferimento alla modulazione dell'assetto genico/proteoma e del metabolismo cellulare;
- conoscenze sulle proprietà farmacologiche dei nutrienti, integratori alimentari, nutraceutici utilizzati nella prevenzione e terapia di malattie, sia nell'adulto che in età pediatrica;
- conoscenze del possibile ruolo dei principali inquinanti naturali e industriali presenti negli alimenti nella patogenesi delle malattie, sia nell'adulto che in età pediatrica;
- conoscenze del ruolo che i microrganismi probiotici svolgono nella regolazione dell'omeostasi intestinale e del metabolismo basale per il mantenimento dello stato di salute;
- conoscenze dei principali fattori che controllano lo sviluppo microbico negli alimenti e le metodologie classiche e molecolari per le analisi microbiologiche;
- conoscenze delle principali relazioni tra alimentazione e patologie del tratto digestivo, con particolare riferimento ai meccanismi eziopatogenetici e alla interazione esistente tra abitudini alimentari e composizione del microbiota intestinale, sia nell'adulto che in età pediatrica.
- conoscenze e competenze di base relative alla psicologia clinica, all'assessment psicologico-clinico, alle reazioni alla malattia riferite nello specifico ai disturbi dell'alimentazione e della nutrizione.
- conoscenze di fisiopatologia endocrina con particolare attenzione agli aspetti legati alle patologie endocrino-metaboliche

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Il percorso formativo del 2° anno è caratterizzato dall'acquisizione delle conoscenze nell'ambito delle discipline della nutrizione umana volte ad approfondire il ruolo della nutrizione e dei prodotti alimentari nella prevenzione e cura delle principali patologie, cardiovascolari, metaboliche e gastroenteriche, sia nell'età adulta che pediatrica e nello sportivo, oltreché le proprietà farmacologiche dei nutrienti e degli integratori alimentari. L'offerta formativa viene completata con l'insegnamento della lingua inglese, parte delle attività a scelta dello studente e di quelle di tirocini.

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

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

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

Essa vuole garantire inoltre l'acquisizione di nuove tecniche analitiche strumentali e di valutazione per processi e prodotti, con particolare riferimento a sicurezza e qualità nutrizionale degli alimenti e nel campo della prevenzione delle malattie.

Gli studenti dovranno garantire di saper correlare i contenuti delle diverse aree di riferimento, acquisendo conoscenze e soluzioni innovative interdisciplinari sui temi:

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

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

La strategia interdisciplinare programmata e la ripartizione conseguente in crediti, il tirocinio 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.

Da ex QUADRO A4.c: Autonomia di giudizio, Abilità comunicative, Capacità di apprendimento

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.

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.



Profilo e sbocchi

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati



Nome della figura professionale formata

Esperti in Scienze dell'Alimentazione e Salute

Funzione in un contesto di lavoro e competenze

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

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

- possedere una solida conoscenza delle proprietà dei nutrienti e dei non nutrienti presenti negli alimenti e le modificazioni che avvengono durante i processi tecnologici;
- conoscere specificatamente i meccanismi biochimici e fisiologici della digestione e dell'assorbimento e i processi metabolici a carico dei nutrienti e riconoscere gli effetti dovuti alla malnutrizione per eccesso e per difetto;
- conoscere i metodi di misura del metabolismo energetico;
- possedere solide conoscenze dei microrganismi probiotici e delle metodologie atte a stabilirne l'efficacia;
- conoscere ed essere in grado di applicare le principali tecniche di valutazione dello stato di nutrizione e saperne interpretare i risultati;
- conoscere la legislazione alimentare e sanitaria nazionale e comunitaria per quanto riguarda la commercializzazione e il controllo degli alimenti, degli ingredienti, degli additivi e degli integratori alimentari;
- conoscere le principali tecnologie industriali applicate alla preparazione di integratori alimentari e di alimenti destinati ad alimentazioni particolari;
- essere in grado di definire la qualità nutrizionale e l'apporto energetico dei singoli alimenti e di valutare i fattori che regolano la biodisponibilità dei macro e dei micronutrienti;
- conoscere l'influenza degli alimenti sul benessere e sulla prevenzione delle malattie, nonché i livelli di sicurezza, le dosi giornaliere accettabili ed il rischio valutabile nell'assunzione di sostanze contenute o veicolate dalla dieta;
- conoscere le tecniche di rilevamento dei consumi alimentari e le strategie di sorveglianza nutrizionale su popolazioni in particolari condizioni fisiologiche, quali gravidanza, allattamento, crescita, senescenza ed attività sportiva;
- conoscere le problematiche relative alle politiche alimentari nazionali ed internazionali.

Sbocchi occupazionali

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

- in strutture pubbliche e private per la valutazione delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti, per analisi della biodisponibilità degli alimenti

e degli integratori, per l'applicazione delle metodiche atte a valutare la sicurezza degli alimenti e la loro idoneità al consumo umano;

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

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

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

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

Infine, va ricordato che il laureato, pur afferendo culturalmente al settore

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

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

Codice	Professione
2.3.1.1.1	Biologi e professioni assimilate
2.6.2.2.1	Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze biologiche

Conoscenze richieste per l'accesso



L'ammissione al Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e Salute è condizionata ad una verifica della preparazione iniziale dello studente che in ogni caso avviene dopo l'accertamento del possesso dei requisiti curriculari. L'adeguata preparazione avverrà su discipline ricomprese nei seguenti SSD:

BIO/13, CHIM/03, BIO/10, BIO/09, BIO/19, BIO/14, MED/42, MED/49.

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

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

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

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

- 20 CFU tra: FIS/07, SECS-S/01, SECS-S/02; CHIM/01, CHIM/03, CHIM/06; AGR/13; INF/01, CHIM/09, CHIM/10, AGR/15

- 30 CFU tra BIO/09, BIO/13, BIO/10, BIO/14, BIO/16, BIO/19;

- 10 CFU tra MED/42, MED/49, IUS/01, MED/44, MED/07

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

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

Modalità di ammissione

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

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

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

L'ingresso di tali studenti sarà subordinato non solo al conseguimento dei CFU indicati, ma anche alla valutazione del percorso universitario precedente

(es: titoli di laurea coerenti e compatibili con le figure professionali di ricercatori e tecnici laureati nelle Scienze biologiche - (2.6.2.2.1) e biologi e professioni assimilate - (2.3.1.1.1).

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

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

Link: <http://>

Caratteristiche della prova finale



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.

Modalità di svolgimento della prova finale

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

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

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

La valutazione della tesi sarà basata sui seguenti criteri: livello di approfondimento e rilevanza scientifica del lavoro svolto, contributo critico del laureando, accuratezza della metodologia adottata per lo sviluppo della tematica, modalità di esposizione/discussione dell'elaborato.

A determinare il voto di laurea, contribuiscono i seguenti parametri:

1. la media dei voti conseguiti negli esami curriculari, espressa in centodecimi
 2. i punti attribuiti dalla Commissione di Laurea in sede di discussione della tesi, ottenuti sommando i punteggi attribuiti individualmente dai commissari.
- La lode è proposta dal Presidente della Commissione di Laurea e può venire attribuita con parere unanime della Commissione ai candidati che conseguano un punteggio finale superiore a 110.

Il punteggio finale di Laurea, con eventuale lode, è formato:

1. dalla media ponderata dei voti conseguiti negli esami di profitto;
2. dal voto attribuito alla discussione dell'elaborato della Tesi (da 0 a 4 punti per la tesi compilativa e da 0 a 7 punti per la tesi sperimentale).
3. la partecipazione effettiva ai programmi Erasmus prevede l'aggiunta di 1 punto
4. il punteggio finale che ricade nel range 111-113 prevede l'attribuzione della lode, e il punteggio che ricade nel range 114-in poi prevede l'attribuzione della lode e della menzione d'onore

Ai fini della prova finale lo studente può sostenere esami o svolgere attività di ricerca per la stesura della tesi di 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 dal Consiglio di corso di studio.

Link: <http://>

Attività caratterizzanti



Ambito Disciplinare	Settore	min	MAX	min da D.M. per l'ambito
Discipline biologiche e biomediche	BIOS-06/A Fisiologia BIOS-08/A Biologia molecolare BIOS-09/A Biochimica clinica e biologia molecolare clinica BIOS-10/A Biologia cellulare e applicata MEDS-03/A Microbiologia e microbiologia clinica	15	24	-

Discipline della nutrizione umana	BIOS-11/A Farmacologia MEDS-05/A Medicina interna MEDS-08/A Endocrinologia MEDS-08/C Scienza dell'alimentazione e delle tecniche dietetiche applicate MEDS-10/A Gastroenterologia MEDS-20/A Pediatria generale e specialistica MEDS-24/B Igiene generale e applicata PSIC-01/A Psicologia generale	24	30	-
Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	AGRI-07/A Scienze e tecnologie alimentari AGRI-08/A Microbiologia agraria, alimentare e ambientale CHEM-05/A Chimica organica CHEM-07/B Chimica degli alimenti GIUR-02/A Diritto commerciale	15	25	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo (minimo da D.M. 45):		-		

Totale Attività caratterizzanti	54 - 79
--	---------

Attività affini



Ambito Disciplinare	Settore	min	MAX	min da D.M. per l'ambito
Attività formative affini o integrative		12	24	12

Totale Attività affini	12 - 24
-------------------------------	---------

Descrizione sintetica delle attività affini o integrative



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

Le attività formative proposte mirano allo sviluppo delle seguenti competenze trasversali:

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

Altre attività



Ambito Disciplinare		min	MAX
A scelta dello studente		8	8
Per la prova finale		15	15
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
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	

Note relative alle attività di base



Note relative alle attività caratterizzanti



Note relative alle altre attività



Raggruppamento settori



Per modificare il raggruppamento dei settori

Riepilogo CFU



CFU totali per il conseguimento del titolo	120
Range CFU totali del corso	105 - 142
Massimo numero di crediti riconoscibili (D.M. n. 931/2024)	24

Offerta Didattica Programmata

Eventuale articolazione curriculare inclusi eventuali orientamenti/indirizzi (ex Eventuali Curriculum)

Non sono previsti curricula

Offerta Didattica Programmata

Attività caratterizzanti	Settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline biologiche e biomediche	BIOS-06/A Fisiologia FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl	17	17	15 - 24
	BIOS-09/A Biochimica clinica e biologia molecolare clinica BIOCHIMICA CLINICA E BIOLOGIA MOLECOLARE CLINICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
	MEDS-03/A Microbiologia e microbiologia clinica MICROBIOLOGIA GENERALE (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl			
Discipline della nutrizione umana	BIOS-11/A Farmacologia FARMACOLOGIA DEGLI ALIMENTI E DEI COMPOSTI ALIMENTARI (2 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl	30	30	24 - 30
	MEDS-05/A Medicina interna MEDICINA INTERNA (2 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl			
	MEDS-08/C Scienza dell'alimentazione e delle tecniche dietetiche applicate SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl			
	MEDS-10/A Gastroenterologia MALATTIE APPARATO DIGERENTE (2 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl			
	MEDS-20/A Pediatria generale e specialistica ALIMENTAZIONE PERINATALE E IN ETA' PEDIATRICA (2 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl			
	MEDS-24/B Igiene generale e applicata IGIENE GENERALE E APPLICATA (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl			
Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	AGRI-07/A Scienze e tecnologie alimentari TECNOLOGIA E QUALITA' DEGLI ALIMENTI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl	16	16	15 - 25

	AGRI-08/A Microbiologia agraria, alimentare e ambientale			
	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl			
	CHEM-07/B 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	BIOS-01/D Biologia farmaceutica BOTANICA DELLA DIETA MEDITERRANEA (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl	18	18	12 - 24 CFU min 12	
	BIOS-06/A Fisiologia ALIMENTAZIONE, ATTIVITA' FISICA E SPORTIVA (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl				
	BIOS-07/A Biochimica BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl				
	BIOS-11/A Farmacologia TOSSICOLOGIA DEGLI ALIMENTI (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl				
	MEDS-16/A Malattie odontostomatologiche ALIMENTAZIONE E CAVO ORALE (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl				
	MEDS-25/B Medicina del lavoro IMMUNOTOSSICOLOGIA ALIMENTARE (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl				
	Minimo di crediti riservati dall'ateneo: -				
	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
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
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

Regolamento Didattico del CdS

Pdf inserito: [Regolamento didattico CLASSE LM-61 R - Scienze della nutrizione umana conv - Copia.pdf](#) 

Indicazione dei piani di studio offerti agli studenti

Matrice di Tuning

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 e l'assunzione di particolari alimenti e nutrienti, nonché inquinanti naturali ed industriali presenti negli alimenti. Studio delle basi della biochimica clinica, delle metodologie biochimiche, dell'analisi di dati, del significato dei parametri biochimici in esame e delle metodologie biochimiche utilizzate per le valutazioni della funzionalità fisiologica e metabolica, correlate alla nutrizione in condizioni normali e patologiche. Conoscenze dei principali fattori che controllano lo sviluppo microbico negli alimenti e le metodologie classiche e molecolari per le analisi microbiologiche; conoscenze delle principali relazioni tra alimentazione e patologie del tratto digestivo, con particolare riferimento ai meccanismi eziopatogenetici e alla interazione esistente tra abitudini alimentari e composizione del microbiota intestinale, sia nell'adulto che in età pediatrica.
Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Conoscenza approfondita del significato funzionale di ciascun organo, il suo ruolo nel mantenimento dell'omeostasi e dello stato di salute, le correlazioni funzionali con il fabbisogno di nutrienti. Conoscenza degli aspetti fisiologici, biochimici e nutrigenomici delle strategie basate sull'alimentazione per prevenire l'insorgenza delle malattie Valutazione della biodisponibilità e dei meccanismi biomolecolari, in vivo e in vitro, dei nutrienti, integratori alimentari e nutraceutici; Valutazione delle abitudini 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:
Anno di corso 1 - ALIMENTAZIONE E STRESS OSSIDATIVO (cfu 4 - M650R - 532605439) url Anno di corso 1 - BIOCHIMICA CLINICA E BIOLOGIA MOLECOLARE CLINICA (cfu 6 - M650R - 532605441) url Anno di corso 1 - BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI (cfu 3 - M650R - 532605443) url Anno di corso 1 - BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE (cfu 9 - M650R - 532605442) url Anno di corso 1 - FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (cfu 6 - M650R - 532605446) url Anno di corso 1 - GENOMICA ED EPIGENETICA (cfu 4 - M650R - 532605447) url Anno di corso 1 - LA CULTURA DEL CIBO: MODELLI DI INNOVAZIONE E TRADIZIONE PER LA SOSTENIBILITA' (cfu 4 - M650R - 532605450) url Anno di corso 1 - MICROBIOLOGIA GENERALE (cfu 5 - M650R - 532605455) 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:

Anno di corso 1 - IGIENE GENERALE E APPLICATA (cfu 5 - M650R - 532605448) [url](#)
 Anno di corso 1 - SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE (cfu 5 - M650R - 532605456) [url](#)
 Anno di corso 2 - ALIMENTAZIONE E CAVO ORALE (cfu 3 - M650R - 532703144) [url](#)
 Anno di corso 2 - ALIMENTAZIONE PERinataLE E IN ETA' PEDIATRICA (cfu 5 - M650R - 532703145) [url](#)
 Anno di corso 2 - ALIMENTAZIONE, ATTIVITA' FISICA E SPORTIVA (cfu 3 - M650R - 532703142) [url](#)
 Anno di corso 2 - BOTANICA DELLA DIETA MEDITERRANEA (cfu 3 - M650R - 532703147) [url](#)
 Anno di corso 2 - FARMACOLOGIA DEGLI ALIMENTI E DEI COMPOSTI ALIMENTARI (cfu 5 - M650R - 532703150) [url](#)
 Anno di corso 2 - FARMACOLOGIA, TOSSICOLOGIA E BOTANICA ALIMENTARE (cfu 11 - M650R - 532703148) [url](#)
 Anno di corso 2 - IMMUNOTOSSICOLOGIA ALIMENTARE (cfu 3 - M650R - 532703151) [url](#)
 Anno di corso 2 - MALATTIE APPARATO DigerENTE (cfu 5 - M650R - 532703153) [url](#)
 Anno di corso 2 - MEDICINA INTERNA (cfu 5 - M650R - 532703155) [url](#)
 Anno di corso 2 - NUTRIZIONE IN ODONTOSTOMATOLOGIA E MEDICINA DELLO SPORT (cfu 6 - M650R - 532703143) [url](#)
 Anno di corso 2 - NUTRIZIONE PEDIATRICA E IMMUNOTOSSICOLOGIA (cfu 8 - M650R - 532703146) [url](#)
 Anno di corso 2 - TOSSICOLOGIA DEGLI ALIMENTI (cfu 3 - M650R - 532703160) [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:

Anno di corso 1 - ANALISI CHIMICHE FISICHE E SENSORIALI DEGLI ALIMENTI (cfu 4 - M650R - 532605440) [url](#)
 Anno di corso 1 - CHIMICA DEGLI ALIMENTI (cfu 5 - M650R - 532605444) [url](#)
 Anno di corso 1 - CHIMICA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI (cfu 11 - M650R - 532605445) [url](#)
 Anno di corso 1 - MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI (cfu 5 - M650R - 532605453) [url](#)
 Anno di corso 1 - TECNOLOGIA E QUALITA' DEGLI ALIMENTI (cfu 6 - M650R - 532605457) [url](#)
 Anno di corso 2 - CONTROLLO DI QUALITA' E CERTIFICAZIONE DEI PROCESSI E DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI (cfu 4 - M650R - 532703149) [url](#)
 Anno di corso 2 - TECNOLOGIE E QUALITA' DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI (cfu 4 - M650R - 532703158) [url](#)

Offerta Didattica Erogata

Offerta Didattica Erogata

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
1	069022	2025	532603213	ALIMENTAZIONE E CAVO ORALE (modulo di NUTRIZIONE IN ODONTOSTOMATOLOGIA E MEDICINA DELLO SPORT) <i>semestrale</i>	MED/28	Camillo D'ARCANGELO <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	MEDS-16/A	24
2	069022	2025	532603213	ALIMENTAZIONE E CAVO ORALE (modulo di NUTRIZIONE IN ODONTOSTOMATOLOGIA E MEDICINA DELLO SPORT) <i>semestrale</i>	MED/28	Domenico TRIPODI <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	MEDS-16/A	24
3	069022	2025	532603214	ALIMENTAZIONE PERINATALE E IN ETA' PEDIATRICA (modulo di NUTRIZIONE PEDIATRICA E IMMUNOTOSSICOLOGIA) <i>semestrale</i>	MED/38	Diego GAZZOLO <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	MEDS-20/A	40
4	069022	2025	532603211	ALIMENTAZIONE, ATTIVITA' FISICA E SPORTIVA (modulo di NUTRIZIONE IN ODONTOSTOMATOLOGIA E MEDICINA DELLO SPORT) <i>semestrale</i>	BIO/09	Daniilo BONDI <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3- a L. 240/10)</i>	BIOS-06/A	24
5	069022	2025	532603216	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>	BIOS-01/D	24
6	069022	2025	532603218	CONTROLLO DI QUALITA' E CERTIFICAZIONE DEI PROCESSI E DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI <i>semestrale</i>	AGR/15	<i>Docente di riferimento</i> Angelo CICHELLI <i>Professore Ordinario</i>	AGRI-07/A	32

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
7	069022	2025	532603219	FARMACOLOGIA DEGLI ALIMENTI E DEI COMPOSTI ALIMENTARI (modulo di FARMACOLOGIA, TOSSICOLOGIA E BOTANICA ALIMENTARE) <i>semestrale</i>	BIO/14	<i>Docente di riferimento</i> Stefania TACCONELLI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIOS-11/A	40
8	069022	2025	532603220	IMMUNOTOSSICOLOGIA ALIMENTARE (modulo di NUTRIZIONE PEDIATRICA E IMMUNOTOSSICOLOGIA) <i>semestrale</i>	MED/44	Claudia PETRARCA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MEDS-25/B	24
9	069022	2025	532603221	INSEGNAMENTO A SCELTA II ANNO <i>semestrale</i>	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Docente non specificato		32
10	069022	2025	532603222	MALATTIE APPARATO DIGERENTE (modulo di PRINCIPI DI MEDICINA E ALIMENTAZIONE) <i>semestrale</i>	MED/12	Rachele CICCOCIOPPO <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	MEDS-10/A	40
11	069022	2025	532603224	MEDICINA INTERNA (modulo di PRINCIPI DI MEDICINA E ALIMENTAZIONE) <i>semestrale</i>	MED/09	<i>Docente di riferimento</i> Chiara CUCCURULLO <i>Ricercatore confermato</i>	MEDS-05/A	40
12	069022	2025	532603225	PROVA FINALE <i>semestrale</i>	PROFIN_S	Docente non specificato		120
13	069022	2025	532603227	TECNOLOGIE E QUALITA' DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI <i>semestrale</i>	AGR/15	Federica FLAMMINII <i>Professore Associato (L. 240/10)</i> <i>Università Telematica San Raffaele Roma</i>	AGRI-07/A	32
14	069022	2025	532603228	TIROCINIO II ANNO <i>semestrale</i>	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Docente non specificato		175
15	069022	2025	532603229	TOSSICOLOGIA DEGLI ALIMENTI (modulo di FARMACOLOGIA, TOSSICOLOGIA E BOTANICA ALIMENTARE) <i>semestrale</i>	BIO/14	<i>Docente di riferimento</i> Sheila LEONE <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIOS-11/A	24
N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
16	069022	2026	532605439	ALIMENTAZIONE E STRESS OSSIDATIVO <i>semestrale</i>	BIOS-10/A	Sara FRANCESCHELLI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIOS-10/A	32
17	069022	2026	532605440	ANALISI CHIMICHE FISICHE E SENSORIALI DEGLI ALIMENTI <i>semestrale</i>	AGRI-07/A	Federica FLAMMINII <i>Professore Associato (L. 240/10)</i> <i>Università Telematica San Raffaele Roma</i>	AGRI-07/A	32
18	069022	2026	532605441	BIOCHIMICA CLINICA E BIOLOGIA MOLECOLARE CLINICA (modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE) <i>semestrale</i>	BIOS-09/A	Damiana PIERAGOSTINO <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	BIOS-09/A	48
19	069022	2026	532605443	BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI (modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE) <i>semestrale</i>	BIOS-07/A	Luca FEDERICI <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	BIOS-07/A	24
20	069022	2026	532605444	CHIMICA DEGLI ALIMENTI (modulo di CHIMICA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI) <i>semestrale</i>	CHEM-07/B	Azzurra STEFANUCCI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	CHEM-07/B	40
21	069022	2026	532605446	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE <i>semestrale</i>	BIOS-06/A	<i>Docente di riferimento (peso .5)</i> Tiziana PIETRANGELO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIOS-06/A	48
22	069022	2026	532605447	GENOMICA ED EPIGENETICA <i>semestrale</i>	MEDS-01/A	Giuseppe CALABRESE <i>Professore Ordinario</i>	MEDS-01/A	32
23	069022	2026	532605448	IGIENE GENERALE E APPLICATA <i>semestrale</i>	MEDS-24/B	Tommaso STANISCIA <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	MEDS-24/B	40
24	069022	2026	532605450	LA CULTURA DEL CIBO: MODELLI DI INNOVAZIONE E TRADIZIONE PER LA SOSTENIBILITA' <i>semestrale</i>	BIOS-06/A	<i>Docente di riferimento (peso .5)</i> Tiziana PIETRANGELO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIOS-06/A	16
25	069022	2026	532605450	LA CULTURA DEL CIBO: MODELLI DI INNOVAZIONE E TRADIZIONE PER LA SOSTENIBILITA' <i>semestrale</i>	BIOS-06/A	Valeria PICA		16

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
26	069022	2026	532605451	LE FILIERE BOTANICHE TRADIZIONALI NELL'ECOLOGIA DELL SALUTE <i>semestrale</i>	BIOS-01/D	Claudio FERRANTE <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIOS-01/D	12
27	069022	2026	532605451	LE FILIERE BOTANICHE TRADIZIONALI NELL'ECOLOGIA DELL SALUTE <i>semestrale</i>	BIOS-01/D	Luigi MENGHINI <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	BIOS-01/D	12
28	069022	2026	532605452	LINGUA INGLESE <i>semestrale</i>	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Adua Elizabeth PACIOCCO		48
29	069022	2026	532605453	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI (modulo di MICROBIOLOGIA GENERALE E MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI) <i>semestrale</i>	AGRI-08/A	Simonetta D'ERCOLE <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MEDS-03/A	40
30	069022	2026	532605455	MICROBIOLOGIA GENERALE (modulo di MICROBIOLOGIA GENERALE E MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI) <i>semestrale</i>	MEDS-03/A	<i>Docente di riferimento (peso .5)</i> Mara DI GIULIO <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	MEDS-03/A	40
31	069022	2026	532605456	SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE <i>semestrale</i>	MEDS-08/C	Docente non specificato		40
32	069022	2026	532605457	TECNOLOGIA E QUALITA' DEGLI ALIMENTI (modulo di CHIMICA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI) <i>semestrale</i>	AGRI-07/A	<i>Docente di riferimento</i> Angelo CICHELLI <i>Professore Ordinario</i>	AGRI-07/A	48
33	069022	2026	532605458	TIROCINI I ANNO <i>semestrale</i>	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Docente non specificato		75

Ore totali di didattica assistita: 1338

Didattica programmata per coorte

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
----	---------	---------------	--------------	--------------	-------	---------	-----	----------------------------------

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	BIOS-10/A	Anno di corso 1	ALIMENTAZIONE E STRESS OSSIDATIVO link	FRANCESCHELLIPA SARA		4	32	
2.	AGRI-07/A	Anno di corso 1	ANALISI CHIMICHE FISICHE E SENSORIALI DEGLI ALIMENTI link	FLAMMINII FEDERICA		4	32	
3.	BIOS-09/A	Anno di corso 1	BIOCHIMICA CLINICA E BIOLOGIA MOLECOLARE CLINICA (modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE) link	PIERAGOSTINO PO DAMIANA		6	48	
4.	BIOS-07/A	Anno di corso 1	BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI (modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE) link	FEDERICI LUCA	PO	3	24	
5.	BIOS-09/A BIOS-07/A	Anno di corso 1	BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE link			9		
6.	CHEM-07/B	Anno di corso 1	CHIMICA DEGLI ALIMENTI (modulo di CHIMICA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI) link	STEFANUCCI AZZURRA	PA	5	40	
7.	AGRI-07/A CHEM-07/B	Anno di corso 1	CHIMICA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI link			11		
8.	BIOS-06/A	Anno di corso 1	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE link	PIETRANGELO TIZIANA	PA	6	48	
9.	MEDS-01/A	Anno di corso 1	GENOMICA ED EPIGENETICA link	CALABRESE GIUSEPPE	PO	4	32	
10.	MEDS-24/B	Anno di corso 1	IGIENE GENERALE E APPLICATA link	STANISCIATOMMASO	PO	5	40	
11.	NN	Anno di corso 1	INSEGNAMENTO A SCELTA I ANNO link			4		
12.	BIOS-06/A	Anno di corso 1	LA CULTURA DEL CIBO: MODELLI DI INNOVAZIONE E TRADIZIONE PER LA SOSTENIBILITA' link	PIETRANGELO TIZIANA	PA	4	16	
13.	BIOS-06/A	Anno di corso 1	LA CULTURA DEL CIBO: MODELLI DI INNOVAZIONE E TRADIZIONE PER LA SOSTENIBILITA' link	PICA VALERIA		4	16	

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
14.	BIOS-01/D	Anno di corso 1	LE FILIERE BOTANICHE TRADIZIONALI NELL'ECOLOGIA DELL SALUTE link	MENGHINI LUIGI	PO	3	12	
15.	BIOS-01/D	Anno di corso 1	LE FILIERE BOTANICHE TRADIZIONALI NELL'ECOLOGIA DELL SALUTE link	FERRANTE CLAUDIO	PA	3	12	
16.	NN	Anno di corso 1	LINGUA INGLESE link	PACIOCCO ADUA ELIZABETH		6	48	
17.	AGRI-08/A	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI (modulo di MICROBIOLOGIA GENERALE E MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI) link	D'ERCOLE SIMONETTA	PA	5	40	
18.	MEDS-03/A	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA GENERALE (modulo di MICROBIOLOGIA GENERALE E MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI) link	DI GIULIO MARA	PO	5	40	
19.	AGRI-08/A MEDS-03/A	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA GENERALE E MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI link			10		
20.	MEDS-08/C	Anno di corso 1	SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE link			5	40	
21.	AGRI-07/A	Anno di corso 1	TECNOLOGIA E QUALITA' DEGLI ALIMENTI (modulo di CHIMICA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI) link	CICHELLI ANGELO	PO	6	48	
22.	NN	Anno di corso 1	TIROCINI I ANNO link			3	75	
23.	MEDS-16/A	Anno di corso 2	ALIMENTAZIONE E CAVO ORALE (modulo di NUTRIZIONE IN ODONTOSTOMATOLOGIA E MEDICINA DELLO SPORT) link	TRIPODI DOMENICO	PO	3	24	

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
24.	MEDS-20/A	Anno di corso 2	ALIMENTAZIONE PERINATALE E IN ETA' PEDIATRICA (modulo di NUTRIZIONE PEDIATRICA E IMMUNOTOSSICOLOGIA) link	GAZZOLO DIEGO	PO	5	40	
25.	BIOS-06/A	Anno di corso 2	ALIMENTAZIONE, ATTIVITA' FISICA E SPORTIVA (modulo di NUTRIZIONE IN ODONTOSTOMATOLOGIA E MEDICINA DELLO SPORT) link	VERRATTI VITTORE	PA	3	24	
26.	BIOS-01/D	Anno di corso 2	BOTANICA DELLA DIETA MEDITERRANEA (modulo di FARMACOLOGIA, TOSSICOLOGIA E BOTANICA ALIMENTARE) link	MENGHINI LUIGI	PO	3	24	
27.	AGRI-07/A	Anno di corso 2	CONTROLLO DI QUALITA' E CERTIFICAZIONE DEI PROCESSI E DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI link	CICHELLI ANGELO	PO	4	32	
28.	BIOS-11/A	Anno di corso 2	FARMACOLOGIA DEGLI ALIMENTI E DEI COMPOSTI ALIMENTARI (modulo di FARMACOLOGIA, TOSSICOLOGIA E BOTANICA ALIMENTARE) link	TACCONELLI STEFANIA	PA	5	40	
29.	BIOS-01/D BIOS-11/A BIOS-11/A	Anno di corso 2	FARMACOLOGIA, TOSSICOLOGIA E BOTANICA ALIMENTARE link			11		
30.	MEDS-25/B	Anno di corso 2	IMMUNOTOSSICOLOGIA ALIMENTARE (modulo di NUTRIZIONE PEDIATRICA E IMMUNOTOSSICOLOGIA) link	RETRARCA CLAUDIA	PA	3	24	
31.	NN	Anno di corso 2	INSEGNAMENTO A SCELTA II ANNO link			4	32	

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
32.	MEDS-10/A	Anno di corso 2	MALATTIE APPARATO DIGERENTE (modulo di PRINCIPI DI MEDICINA E ALIMENTAZIONE) link	GROSSI LAURINO	PA	5	40	
33.	MEDS-05/A	Anno di corso 2	MEDICINA INTERNA (modulo di PRINCIPI DI MEDICINA E ALIMENTAZIONE) link	CUCCURULLO CHIARA	RU	5	40	
34.	BIOS-06/A MEDS-16/A	Anno di corso 2	NUTRIZIONE IN ODONTOSTOMATOLOGIA E MEDICINA DELLO SPORT link			6		
35.	MEDS-20/A MEDS-25/B	Anno di corso 2	NUTRIZIONE PEDIATRICA E IMMUNOTOSSICOLOGIA link			8		
36.	MEDS-05/A MEDS-10/A	Anno di corso 2	PRINCIPI DI MEDICINA E ALIMENTAZIONE link			10		
37.	PROFIN_S	Anno di corso 2	PROVA FINALE link			15	120	
38.	MEDS-08/C	Anno di corso 2	TECNICHE DIETETICHE NELL'OBESITA' E NELLE PATOLOGIE CARDIO-METABOLICHE link	VITACOLONNA ESTER	PO	4	32	
39.	AGRI-07/A	Anno di corso 2	TECNOLOGIE E QUALITA' DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI link	FLAMMINII FEDERICA		4	32	
40.	NN	Anno di corso 2	TIROCINIO II ANNO link			7	175	
41.	BIOS-11/A	Anno di corso 2	TOSSICOLOGIA DEGLI ALIMENTI (modulo di FARMACOLOGIA, TOSSICOLOGIA E BOTANICA ALIMENTARE) link	LEONE SHEILA	PA	3	24	

Servizi per gli studenti

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

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

Calendario degli esami di profitto

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

Calendario sessioni della Prova finale

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

Data di inizio dell'attività didattica

01/10/2026

Infrastrutture

Aule

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

Altro link inserito: <http://>

Pdf inserito: [aule_chieti.pdf](#) 

Laboratori e Aule Informatiche

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

Altro link inserito: <http://>

Pdf inserito: [aule_chieti.pdf](#) 

Sale Studio

Link inserito: <https://polouda.sebina.it>

Altro link inserito: <http://>

Pdf inserito: [aule_chieti.pdf](#) 

Biblioteche

Link inserito: <https://polouda.sebina.it>

Altro link inserito: <http://>

Servizi a supporto

Orientamento in ingresso e in itinere

Pdf inserito: [Documento \(1\).pdf](#) 

Tutorato

Pdf inserito: [Documento \(1\).pdf](#) 

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

Pdf inserito: [a CONVENZIONI ATTIVE PER TIPOLOGIA_CORSO LM61 a giugno 2024.pdf](#) 

Accompagnamento al lavoro

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

Eventuali altre iniziative

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale

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

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

Il CdS ha nominato come delegata Erasmus la prof Mara Di Giulio che di concerto con altri docenti come Tiziana Pietrangelo, Federica Flammini, Claudia Petrarca, Angelo Cichelli ha già stabilito convenzioni con sedi estere. Tra queste si è formalizzato un nuovo MOU con l'Università Americana di Roma.

La Prof.ssa Mara Di Giulio ha realizzato per tutti gli iscritti al CdL in Scienze dell'Alimentazione e Salute, diversi incontri al primo e secondo anno in presenza e su Teams per informativa sul bando ERASMUS.

ERASMUS

ERASMUS

L'Università di Chieti-Pescara 'G. d'Annunzio' supporta gli studenti nella realizzazione di programmi di mobilità internazionale nell'ambito del Programma Erasmus+ (per motivi di studio e, ove applicabile, di tirocinio). Questo servizio fornisce orientamento sulle opportunità disponibili, i requisiti di partecipazione, le procedure e le scadenze principali, aiutando gli studenti a trovare la soluzione migliore per il loro percorso accademico.

Durante la fase di candidatura, l'università assiste i potenziali studenti con il bando e le procedure amministrative, inclusa la preparazione e l'aggiornamento della documentazione richiesta. In particolare, gli studenti vengono supportati nella definizione del loro programma di studio o di tirocinio all'estero e nella corretta compilazione del Learning Agreement (anche in formato digitale), fornendo assistenza per eventuali modifiche necessarie prima o durante il periodo di mobilità.

Oltre alla mobilità 'tradizionale' di medio-lungo termine, il servizio offre supporto anche per i programmi di mobilità di breve durata Erasmus+, comprese le esperienze blended e la partecipazione ai Blended Intensive Program (BIP). In questi casi, l'ufficio fornisce supporto su come partecipare, come gestire correttamente i relativi adempimenti amministrativi, aiutando a integrare l'esperienza internazionale nel percorso accademico dello studente.

Durante l'esperienza all'estero, l'ufficio fornisce informazioni e supporto amministrativo per la gestione di modifiche al piano, proroghe o esigenze organizzative, facilitando la comunicazione con l'istituzione ospitante, ove richiesto. Al rientro, il servizio assiste nel completamento del periodo di mobilità e nella raccolta della documentazione finale, offrendo supporto per le procedure di riconoscimento delle attività svolte e dei crediti acquisiti all'estero, in conformità con i regolamenti dell'Università e del Programma. Il servizio fornisce inoltre informazioni generali sui contributi finanziari Erasmus+ e su eventuali strumenti di supporto per promuovere la partecipazione e l'inclusione.

COLLOCAMENTO LAVORATIVO

Il programma di collocamento dell'Università G. d'Annunzio è un sistema integrato di servizi, frutto dell'integrazione di due funzioni principali: Career Services e Placement.

Il Career Service offre workshop per sviluppare le soft skills e migliorare l'occupabilità degli studenti, di tutti gli anni accademici, e dei neolaureati. Grazie a un approccio di apprendimento progressivo, gli studenti sono supportati durante tutto il percorso universitario. La formazione si svolge tramite webinar in diretta; studenti e laureati possono sviluppare strumenti utili per la ricerca di lavoro. Nello specifico, i workshop si concentrano su: redazione del CV e preparazione al colloquio di lavoro, sia in italiano che in inglese; Personal branding e social media per la ricerca di lavoro; intelligenza artificiale per la redazione del CV; comprensione dei diversi contratti di lavoro disponibili; uso responsabile e consapevole dell'intelligenza artificiale generativa per lo studio e il lavoro; sviluppo delle soft skills; progettazione e creazione di un profilo LinkedIn; strumenti per la diversità e l'inclusione; comprensione delle opportunità di lavoro europee e delle specifiche professioni. Inoltre, gli studenti possono richiedere sessioni individuali di orientamento professionale per definire il proprio piano di sviluppo personale per la ricerca di lavoro.

Il programma Placement è uno Strategic Management Hub che offre ai laureati cinque tipi di servizi:

1. Il Career Day universitario, un'esperienza innovativa, basata su metodi di gamification con giochi interattivi, progettati dalle aziende, che trasforma l'evento da una vetrina statica a un laboratorio per le future carriere. Inoltre, attraverso un Job Matching basato su algoritmi, sviluppa profili personalizzati abbinando le competenze tecniche e trasversali degli studenti alle esigenze delle aziende partner, facilitando connessioni mirate. Infine, massimizza le opportunità di incontro tra candidati e aziende attraverso gli 'Speed Date'.
2. Promozione e organizzazione di attività extracurricolari, formazione e stage professionali attraverso accordi tra l'Università e le aziende ospitanti, con tutoraggio dedicato.
3. Supporto all'incontro tra domanda e offerta di lavoro attraverso la piattaforma START dedicata, che permette agli studenti di registrarsi, inviare il proprio CV e candidarsi a offerte di lavoro di oltre mille aziende italiane e internazionali.
4. Supporto all'autoimprenditorialità attraverso l'organizzazione della Start Cup Abruzzo, una competizione di business plan in cui le idee innovative vengono valutate secondo rigorosi criteri di sostenibilità economica e finanziaria, potenziale di mercato e fattibilità organizzativa, e dello Start Camp Abruzzo, un programma di formazione intensivo, gratuito e multidisciplinare per coloro che desiderano sviluppare competenze imprenditoriali e manageriali per la creazione di startup innovative. Questa esperienza formativa combina teoria, pratica, lavoro di squadra e incontri con professionisti qualificati del settore (mentor, investitori e imprenditori di successo).
5. Progetti Speciali:
 - Progetto EUREMA: Erasmus per l'occupabilità in Abruzzo, che rappresenta una soluzione innovativa al problema della 'fuga dei cervelli' coniugando esperienza internazionale e opportunità locali.
 - Tirocinio Fondazione CRUI: La Fondazione CRUI, in quanto ente di riferimento per l'intero sistema universitario, individua partner strategici per l'avvio di tirocini. L'obiettivo è garantire alle università e ai giovani un'esperienza altamente formativa che contribuisca a sviluppare un approccio sicuro al mondo del lavoro, offrendo al contempo agli enti ospitanti l'opportunità di selezionare i propri tirocinanti tra le eccellenze dell'intero sistema universitario nazionale.
 - Bando Co.As.It.: Il Comitato Italiano di Assistenza, Co.As.It., è un'organizzazione senza scopo di lucro fondata a Sydney nel 1968 per coordinare, promuovere e sviluppare una serie di servizi volti ad assistere la comunità di immigrati italiani in Australia, tra cui attività sociali, legali, culturali, professionali, ricreative ed educative. È considerata uno dei principali punti di riferimento per la promozione e l'insegnamento della lingua e della cultura italiana nello stato del Nuovo Galles del Sud (NSW) e in tutta l'Australia. Il programma per assistenti linguistici è stato creato per promuovere lo studio della lingua e della cultura italiana nello stato del Nuovo Galles del Sud. Per offrire concretamente ai suoi laureati l'opportunità di partecipare al Programma per Assistenti Linguistici Co.As.It 2026, è attualmente in fase di definizione un accordo tra l'Università di Amsterdam (Ud'A) e Co.As.It.

Inserimento atenei in convenzione

Atenei in convenzione per programmi di mobilità internazionale

N.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Tipo Titolo
1	Stati Uniti	American University of Rome		05/05/2026	solo italiano
2	Stati Uniti	The City College of New York		04/04/2016	solo italiano

Monitoraggio dei risultati

Opinioni studenti

Sono state raccolte ed elaborate 498 questionari per 22 Attività Formative su 25 con una media di 3,50.

Nell'ambito dei macroindicatori, la soddisfazione complessiva di SAS è 3,43, superiore sia all'area scientifica (3,34) che di ateneo (3,38). Gli aspetti logistico-organizzativi, punteggio 3,52, sono superiori sia all'area scientifica (3,45), che all'ateneo (3,49). L'efficacia didattica è 3,54, superiore all'area (3,45) e superiore all'ateneo (3,48).

In tutti i punteggi relativi alle domande D0, D1, D3, D13, D14, D16, D20, D21 e D22, il corso SAS supera sia l'Ateneo che l'Area scientifica di Ateneo, tranne per la domanda D9 (attrezzature adeguate), per la quale SAS risulta superiore anche se di poco all'area scientifica, ma inferiore all'Ateneo. Tutti questi risultati sono migliorativi rispetto all'anno precedente, soprattutto il D9 che l'anno precedente era inferiore sia all'area che all'ateneo.

Saranno differenziate la valutazione dei frequentanti rispetto ai non frequentanti.

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

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [Rilevazione Opinioni Studenti sua2026.pdf](#) 

Opinioni dei laureati

La più recente indagine di Almalaurea (dati aggiornati ad Aprile 2026), sul profilo dei laureati in LM-61 dell'Università G. d'Annunzio nel 2025, per la quale sono stati intervistati 31 di 34 laureati, ha messo in evidenza i risultati che saranno di seguito analizzati.

Nonostante la frequenza non obbligatoria, il 61,3% degli studenti ha frequentato regolarmente più del 75% degli insegnamenti, e il 19,4% degli studenti ha frequentato tra il 50 e il 75 %. Questi dati sono superiori alla classe totale di atenei italiani e sono simili a quelli di ateneo. E sono in aumento rispetto all'anno precedente. Infatti, nel 2025, il 59,1% ha frequentato regolarmente più del 75% dei corsi e 13,6% tra il 50% e il 75% dei corsi e il 13,6% tra il 25 e 50% e 4,5% meno del 25% dei corsi.

Il carico di studio è stato ritenuto decisamente adeguato dal 58%, più sì che no dal 38,7% e più no che sì dal 3,2%. Dati leggermente migliori dell'ateneo. Nessuno ha risposto: decisamente no. I dati sono anche migliori rispetto alla classe totale di atenei italiani.

La soddisfazione per l'organizzazione degli esami è sempre ottima per il 41,9% mentre è ottima per più della metà degli esami per il 48,4%. Solo il 6,5 % ritiene soddisfatto per meno della metà degli esami. Dati leggermente migliori rispetto all'ateneo e in linea a meno di pochi punti rispetto alla classe totale di atenei italiani.

Per il rapporto con i docenti, il 41,9% è decisamente soddisfatto, il 48,4% più sì, il 9,7% più no. Percentuali analoghe per la soddisfazione in generale per il corso di laurea. Dati leggermente inferiori all'ateneo. Questi dati sono migliorati anche rispetto al 2025. Il 2025, il 45,5% (decisamente sì) e il 50% (più sì che no) e il 4,5% più no che sì, sono soddisfatti del rapporto con i docenti. Il 72,7 e il 22,7% sono decisamente e più sì che no soddisfatti del rapporto con gli studenti, il 4,5 più no che sì. Rispetto alla classe totale di atenei italiani, i dati sono simili.

La soddisfazione per il corso di laurea è positiva per circa l' 87%, dato superiore all'ateneo e alla classe totale di atenei italiani, negativa per circa il 13%, inferiore all'ateneo e alla classe totale di atenei italiani.

Le aule risultano per l'80 % sempre e spesso adeguate, per il 16,7% raramente, similmente alla classe totale di atenei italiani.

Le postazioni informatiche sono state usate dal 38,7% degli studenti e per il 41,7% sono in numero adeguato, mentre per il 58,3% sono in numero inadeguato. In questo parametro siamo migliorati poiché nel 2025 il 95,5% ha usato le aule che ritiene sempre o quasi adeguate per il 28,6% e spesso adeguate per il 57,1% e raramente adeguate per il 14,3. A livello degli atenei italiani, il 60% ha utilizzato le postazioni con il 65% che le ritiene in numero adeguato e il 34,3% inadeguato.

Il 90,3% degli studenti ha usato le attrezzature per le attività didattiche e di questi il 35,7% le ritiene sempre adeguate, il 53,6% spesso adeguate e 10% raramente e mai adeguate. Rispetto al 2025, siamo peggiorati poiché l'81,8% aveva usato le attrezzature per le altre attività didattiche come laboratori per attività pratiche che hanno trovato per il 44,4% sempre adeguate e per il 50% spesso adeguate e il 5,6% raramente adeguate. Rispetto alla classe totale di atenei italiani, le nostre valutazioni sono pressoché allineate.

Il 58,1% ha usato i servizi di biblioteca, il 44,4% e il 38,9% li ritiene decisamente e abbastanza positiva. L'11% e il 5,6% abbastanza e decisamente negativa. Qui siamo peggiorati poiché nel 2025, il servizio di biblioteca è decisamente positivo per il 58,3%, abbastanza positivo per il 33,3% e abbastanza negativo per il 8,3%. I servizi di biblioteca della classe totale di atenei italiani sono migliori dei nostri.

Gli studenti (61,3%) si iscriverebbero di nuovo a SAS, solo il 3,2% cambierebbe corso in UdA, e il 22,6% si iscriverebbe allo stesso corso ma in altro ateneo, il 6,5 non più. Il dato è in diminuzione rispetto al 2025 quando, il 86,4 % si re-iscriverebbe allo stesso corso dell'Ateneo, solo il 9,1% allo stesso corso ma in un altro Ateneo, il 4,5% non più. Abbiamo qualche punto inferiore rispetto alla classe totale di atenei italiani.

Riguardo alla condizione occupazionale, i dati Almalaurea aggiornati ad aprile 2026, rivelano che il tasso di occupazione (rapporto tra gli occupati e il complesso degli intervistati) ad un anno è il 75%, superiore all'ateneo (64,4%) e del 79,2% a tre anni, e del 100% a cinque anni, superiore all'ateneo che ha il 92% e superiore alla classe totale di atenei italiani che ha il 93,2%.

La quota di occupati è del 90% per il primo e terzo anno e del 100% a 5 anni, superiore all'ateneo che va dal 81,6 al 95,2 %. I dati sono superiori anche alla classe totale di atenei italiani, tranne per il dato a tre anni.

I tempi di ingresso nel mercato del lavoro, dall'inizio della ricerca al reperimento del primo lavoro a 5 anni e di 7,6 mesi (ateneo 6 mesi e la classe totale di atenei italiani 5,7 mesi).

Gli studenti SAS utilizzano le competenze acquisite al 1 anno per il 55,6%, al terzo per il 42,1% e a cinque anni il 71,4%. Superiore all'ateneo, che va dal 49 al 57%. Leggermente inferiori alla classe totale di atenei italiani.

La retribuzione mensile netta a un anno è del 939 euro, a tre anni è del 1266 euro e a 5 anni è di 1804 euro. La retribuzione a 1-3 anni è più bassa della media di ateneo mentre è maggiore a 5 anni. La classe totale di atenei italiani ha una retribuzione migliore poiché ha 1250 euro al primo anno, 1552 al terzo e un po' meno, 1729 euro, al quinto

La soddisfazione per il lavoro svolto (rapporto tra occupati e forze di lavoro, è diverso dal tasso di occupazione visto prima) oscilla tra 7 e 8 in linea con l'ateneo e con alla classe totale di atenei italiani.

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: 

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

DATI INGRESSO coorte 2025

Gli iscritti alla coorte 2025-2026 sono stati 42 di cui immatricolati 41.

Dei 42 iscritti, 5 (11,09%) sono dello stesso comune, 16 (38,1%) altro comune della provincia, 8 (19,05%) altre provincie e 13 (30,95%) da altre regioni. Nessuno è residente all'estero.

DATI ingresso coorte 2024

Gli iscritti alla coorte 2024-2025 sono stati 39 di cui 37 immatricolati di cui 1 trasferito in entrata

Le nuove carriere sono 40, cioè oltre agli studenti della coorte ci sono stati studenti che si sono trasferiti prima del 31 gennaio. Solo uno studente ha rinunciato. Pertanto, 40 studenti che fanno parte della nuove carriere meno lo studente che ha rinunciato danno i 39 studenti iscritti alla coorte. Di questi solo 1 ha chiesto il part time. Di questi 2 hanno avuto riconosciuto da 1-20 crediti. Gli iscritti della coorte 24-25 sono divisi in 7 maschi (M) e 32 femmine (F) di cui 1M e 10F hanno un'età compresa tra 20-22 anni, 2M e 6F un'età compresa tra 23-24 anni e 4M e 16F un'età superiore ai 25 anni.

Dei 39 iscritti, 9 (23,08%) sono dello stesso comune, 16 (41,03%) altro comune della provincia, 4 (10,26%) altre provincie e 10 (25,64%) da altre regioni. Nessuno è residente all'estero. Le regioni da cui provengono gli studenti sono: 2 dalla Campania, 2 dalle Marche, 4 dal Molise e 2 dalla Puglia. Dei 39 iscritti 21 (53,85%) provengono dallo stesso Ateneo, 17 (43,59%) da altro ateneo italiano e 1 (2,56%) da ateneo straniero. Dei 39 iscritti 5 sono arrivati con un voto precedente di 110 e lode, 5 con 110, 12 con un voto tra 101-105, 7 con voto tra 91 e 100, 2 con voto tra 66 e 90 e 1 proveniente dall'estero per cui non abbiamo una votazione corrispondente.

Riguardo alla classe di laurea di provenienza, si nota che di 39 iscritti provengono dallo stesso ateneo:

6 da LM-13 Classe delle lauree specialistiche in farmacia e farmacia industriale

4 da L-29 Classe delle lauree in Scienze e tecnologie farmaceutiche +1 da altro ateneo

7+3 da L/SNT3 Classe delle lauree in Professioni sanitarie tecniche

1 da L-22 Scienze delle attività motorie e sportive

3 da vecchio ordinamento di scienze biologiche e tecnologie agrarie

Da altri atenei:

1 da L/GASTR R - Scienze, culture e politiche della gastronomia

6 da L-13 - Classe delle lauree in Scienze biologiche

6 da 4 da L-29 Classe delle lauree in Scienze e tecnologie farmaceutiche

6 da L-26 - Classe delle lauree in Scienze e tecnologie alimentari

1 da ateneo straniero

Il voto di laurea della laurea di provenienza per 17 studenti è tra 106 e 110 e lode, per 12 è 101 a 105, per 9 è da 66 a 90.

DATI IN ITINERE passaggio al secondo anno coorte 2025

Dei 42 studenti della coorte 25-26, 40 studenti hanno acquisito 60 CFU, 1 studente 36 CFU e 1 studente 27 CFU. Gli studenti che hanno acquisito 60 CFU hanno avuto una votazione media di 27.65 +/- 14.67, la maggiorparte degli studenti (28 studenti) con voto maggiore di 27/30 e 6 studenti con voto tra 24-27/30. Nessuno voto inferiore a 24/30.

Lo studente con impegno di 36 CFU, ne ha conseguiti 5 CFU, con voto tra 24-27/30. Non è passato al secondo anno.

Lo studente con impegno di 27 CFU, ne ha conseguiti 34 con voto maggiore di 27/30. Non è passato al secondo anno.

Degli studenti con impegno di 60 CFU, 40 sono gli immatricolati, di cui 21 puri. Pertanto il totale degli iscritti è 99 di cui 82 regolari e 17 in corso. Con 0 fuori corso intermedi/ripetenti, 0 con abbandono, 18 fuori corso ultimo anno, 5 laureati regolari con tempo di conseguimento titolo a 2,9 anni.

Nell'AA 2025 ci sono stati 10 laureati, nessuno precoce, 40 % in corso, 30% un anno dopo, 30% due anni dopo e oltre. Dei 10 laureati : 3 con voto 110 e lode, 2 con 110, 3 con voto tra 105-109 e 2 con voto tra 100-104. Nessuno voto inferiore a 100.

DATI in ITINERE coorte 2024

Gli studenti della coorte 24-25-26, 40 studenti hanno acquisito 60 CFU, per circa 6 esami, che hanno superato con una votazione media di 27,38. Di questi, 23 (60,53%) studenti hanno conseguito più di 40 CFU, 21 (29%) tra 21 e 40, 2 studenti 20 CFU, 1 meno di 5 e 1 zero. L'81,58% degli studenti ha avuto un voto tra 28-30, e 5 studenti tra 24-27.

La percentuale di studenti che passa al secondo anno è del 97,37%

DATI IN USCITA coorte 2025

Nell'AA 2025 ci sono stati 10 laureati, nessuno precoce, 40 % in corso, 30% un anno dopo, 30% due anni dopo e oltre. Dei 10 laureati : 3 con voto 110 e lode, 2 con 110, 3 con voto tra 105-109 e 2 con voto tra 100-104. Nessuno voto inferiore a 100.

DATI IN USCITA coorte 2024

La coorte AA 24-25 (39 iscritti) ha avuto 1 rinuncia, 26 studenti iscritti alla coorte ha avuto più di 60 CFU. La progressione dei CFU maturati dalla coorte per 24 studenti è stata di 91-120, 2 studenti 121-150. 5 studenti 61-90 e 4 studenti 31-60.

Riguardo al superamento degli esami, come atteso le percentuali più alte si riscontrano per gli esami del secondo semestre.

Le fasce di voto vanno dai 26 ai 30.

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [Dati SSA 14.09.26 LM-61 Scienze dell'Alimentazione e Salute.pdf](#) 

Efficacia Esterna

ANDAMENTO TOTALE SAS dal primo anno ad oggi

Tutti gli studenti SAS immatricolati dal 2018-2019 ad oggi (25-26) sono stati 366, di cui 6 hanno abbandonato, 17 fuori corso. Il tempo medio di conseguimento del titolo è di 2,31 anni.

Dei 78 iscritti regolari solo 3 hanno conseguito almeno 1 CFU all'estero e solo 2 sono gli studenti laureati regolari che hanno sostenuto aa 24-25 più di 9 CFU all'estero.

Nell'AA24-25 si sono laureati 32 studenti di cui il 78,13 % in corso, il 15,63 % dopo 1 anno e il 6,25% dopo 2 anni. Dei laureati 17 hanno conseguito 110

e lode, 5 studenti 110, 8 studenti tra 105-109, solo 2 tra 100-104.
DATI IN USCITA

La coorte AA 24-25 (39 iscritti) ha avuto 1 rinuncia, 26 studenti iscritti alla coorte ha avuto più di 60 CFU. La progressione dei CFU maturati dalla coorte per 24 studenti è stata di 91-120, 2 studenti 121-150. 5 studenti 61-90 e 4 studenti 31-60.
Riguardo al superamento degli esami, come atteso le percentuali più alte si riscontrano per gli esami del secondo semestre.
Le fasce di voto vanno dai 26 ai 30.

Link inserito: <https://pq4.unich.it/archivio-aq/aq-della-didattica/lm-61-scienze-dell'alimentazi...>

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

TIROCINI

Valutazioni soggetti ospitanti

Dall'analisi delle 42 schede di valutazione compilate dagli ospiti dei tirocinanti, ad una lista di 13 domande di cui una aperta, emerge un quadro complessivamente positivo dell'esperienza di tirocinio svolta con i nostri studenti.

Lista domande:

1. Durata tirocinio
2. Puntualità/senso di responsabilità dello studente
3. Senso pratico
4. Attitudine ai rapporti interpersonali
5. Motivazione/disponibilità all'apprendimento
6. Capacità di analisi/sintesi e spirito critico
7. Interesse/curiosità per le attività svolte
8. Autonomia nello svolgere i compiti assegnati
9. Livello di efficienza ed efficacia raggiunti
10. Giudizio complessivo sintetico
11. 'L'Ente /Azienda/Studio ospitante ritiene utile un eventuale percorso di studio internazionale per gli studenti?
12. 'L'Ente /Azienda/Studio sarebbe disponibile ad ospitare studenti stranieri?
13. Altre considerazioni su aspetti emersi in modo evidente ed utili ai fini della valutazione del tirocinio formativo e all'implementazione della formazione universitaria degli studenti

Sintesi generale

Per quanto riguarda la durata, i tirocini si sono svolti principalmente su due monte ore: 75 ore (27 casi, circa 64%) e 175 ore (15 casi, circa 36%).

Le valutazioni medie attribuite agli studenti risultano tutte su livelli buoni, con punteggi compresi tra 3.26 e 3.83 (su scala a 4).

In particolare, i soggetti ospitanti hanno evidenziato:

La puntualità e il senso di responsabilità ottengono la media più alta (3.83), segnalando un comportamento generalmente affidabile e professionale.

Anche motivazione/disponibilità all'apprendimento (3.76) e interesse/curiosità per le attività svolte (3.76) risultano molto apprezzati, evidenziando un atteggiamento propositivo e partecipe.

L'attitudine ai rapporti interpersonali (3.62) si colloca su un livello positivo, suggerendo buone competenze relazionali.

Il livello di efficienza ed efficacia (3.48), il senso pratico (3.45) e la capacità di analisi e sintesi con spirito critico (3.43) mostrano valutazioni buone ma leggermente inferiori rispetto agli aspetti comportamentali e motivazionali.

Il punteggio più contenuto riguarda l'autonomia nello svolgimento dei compiti assegnati (3.26), che pur rimanendo su un livello positivo, rappresenta l'area con maggior margine di miglioramento.

Il giudizio complessivo sintetico si attesta su una media di 3.69, confermando una percezione generale molto favorevole da parte delle strutture ospitanti.

In merito alla dimensione internazionale, oltre la metà degli ospiti (22 su 43 risposte a questa domanda) ritiene molto utile un eventuale percorso di studio internazionale per gli studenti, mentre una parte più ridotta lo considera poco utile (6) o non esprime un'opinione definita (15). Inoltre, 26 ospiti si dichiarano disponibili ad ospitare studenti stranieri, a fronte di 16 non disponibili, segnalando una discreta apertura verso l'internazionalizzazione.

In sintesi, le valutazioni dei soggetti ospitanti descrivono studenti motivati, responsabili e con buone capacità relazionali, con un livello complessivo di performance positivo. Le principali aree di potenziale miglioramento riguardano l'autonomia operativa e il rafforzamento delle competenze pratico-analitiche, mentre emerge un atteggiamento generalmente favorevole verso percorsi di studio con apertura internazionale.

Dall'analisi delle 43 risposte dei soggetti ospitanti alla domanda aperta "Altre considerazioni su aspetti emersi in modo evidente ed utili ai fini della valutazione del tirocinio formativo e all'implementazione della formazione universitaria degli studenti" emerge un quadro ricco di spunti sia positivi sia migliorativi, con indicazioni molto utili per strutturare al meglio le esperienze pratiche degli studenti.

Innanzitutto, una parte significativa degli intervistati (circa il 25-30%) non ha riportato osservazioni particolari, indicando che le attività proposte sono percepite come utili e soddisfacenti.

Alcuni hanno sottolineato l'interesse e la motivazione degli studenti a partecipare alle attività, evidenziando una predisposizione positiva e la

capacità di apprendere rapidamente.

Tra le principali osservazioni migliorative, emerge con forza la necessità di un maggiore approfondimento pratico e teorico. Circa il 40% delle risposte suggerisce di rafforzare le competenze pratiche in ambito nutrizionale, attraverso esercitazioni sull'elaborazione di piani alimentari, uso di fogli di calcolo e sviluppo grafico, valutazione della composizione corporea e conoscenza dei vari modelli dietetici applicabili nella pratica clinica. Alcuni commenti evidenziano anche lacune nella preparazione teorica su temi clinici e patologici, come allergie, intolleranze, stomie o malattie infiammatorie, suggerendo l'inserimento di moduli formativi più approfonditi.

Un altro tema ricorrente (circa 20–25% delle osservazioni) riguarda la chiarezza degli obiettivi formativi e il ruolo del tirocinio: alcuni ritengono che gli studenti non comprendano appieno il significato del tirocinio all'interno di un'azienda o studio, e chiedono una maggiore interazione tra università e strutture ospitanti per allineare aspettative, obiettivi e metodologie.

Emergono anche suggerimenti relativi alla durata e strutturazione delle ore di tirocinio: alcuni intervistati ritengono che le ore previste non siano sufficienti per raggiungere tutti gli obiettivi, proponendo di aumentare il monte ore o di organizzare tirocini finalizzati anche alla realizzazione di tesi o progetti pratici.

Viene inoltre sottolineata l'opportunità di potenziare l'offerta formativa con tutor e specialisti dedicati, in particolare nel settore della nutrizione clinica e applicata.

Alcune osservazioni specifiche evidenziano la necessità di rafforzare competenze trasversali e relazionali, come la curiosità nell'approfondire i temi trattati, la valutazione dei prodotti sul mercato, la sicurezza alimentare e l'approccio integrato al paziente oncologico.

In alcuni casi, si evidenzia una buona capacità di apprendimento e di adattamento degli studenti, anche quando inizialmente mancavano competenze pratiche.

In sintesi, le risposte delineano un quadro positivo di interesse e motivazione, ma con alcune criticità che possono essere migliorate attraverso:

- maggiore formazione pratica e teorica sui temi clinici e nutrizionali
- incremento e chiarificazione delle ore di tirocinio
- maggiore interazione tra università e strutture ospitanti
- sviluppo di progetti pratici o esercitazioni applicative
- attenzione al rafforzamento di competenze trasversali, autonomia e curiosità nello svolgimento delle attività

Questo insieme di osservazioni rappresenta una base preziosa per progettare tirocini più strutturati, efficaci e coerenti con le esigenze formative degli studenti.

TIROCINI

GRADO DI SODDISFAZIONE DEL TIROCINIO SVOLTO, DA PARTE DEGLI STUDENTI

Il questionario di valutazione del tirocinio universitario dell'Università degli Studi "G. d'Annunzio" di Chieti-Pescara (Ud'A), attivato dal mese di dicembre 2024 e compilato da 86 studenti in risposta a 15 domande di cui una aperta, restituisce un quadro complessivamente molto positivo dell'esperienza di tirocinio.

Lista domande:

1. In generale, le attività pratiche svolte nel tirocinio sono state coerenti con gli obiettivi del percorso formativo?
2. Prevalentemente, in che rapporto temporale sono stati seguiti i corsi delle discipline - rispetto alle corrispondenti tipologie di tirocinio svolto?
3. Le conoscenze preliminari possedute al momento dello svolgimento del tirocinio e apprese nel Corso di Studio, sono state adeguate a una frequenza efficace dell'attività pratica?
4. La descrizione degli obiettivi formativi e delle competenze da acquisire durante l'attività di tirocinio era chiara?
5. Il tempo dedicato al tirocinio è stato adeguato a raggiungere gli obiettivi descritti nel progetto formativo
6. Nella programmazione didattica c'è stata sovrapposizione di orari tra la didattica e i tempi da dedicare alle attività di tirocinio?
7. Sei stata/o assegnato/a ad un tutor per lo svolgimento del tirocinio
8. 'Altri studenti erano assegnati contemporaneamente allo stesso tutor?
9. I tutor sono stati disponibili per chiarimenti e spiegazioni?
10. I tutor hanno stimolato l'interesse verso la disciplina?
11. Sei stata/o coinvolto/a dai tutor nell'attività di lavorativa?
12. Qual è il grado di soddisfazione complessiva delle attività di tirocinio svolte?
13. Quanto ritieni sia stata utile per la tua formazione l'attività di tirocinio?
14. Qual è il grado di interesse complessivo per la professione, che l'attività di tirocinio svolta ha suscitato in te?
15. 'Riporta considerazioni utili a migliorare l'esperienza di tirocinio

Per quanto riguarda la coerenza e l'organizzazione, la maggior parte degli studenti (75 su 86) ritiene che le attività svolte siano coerenti con gli obiettivi formativi. Anche l'adeguatezza delle conoscenze preliminari risultano soddisfacenti per 76 rispondenti, mentre 79 studenti giudicano chiari o molto chiari gli obiettivi del tirocinio.

Il tempo dedicato è considerato adeguato dalla grande maggioranza (74),

sebbene una piccola quota segnali alcune criticità. La sovrapposizione tra orari di tirocinio e attività didattiche non rappresenta un problema frequente per la maggior parte degli studenti, anche se 19 segnalano che ciò accade spesso o sempre. Il tirocinio si colloca prevalentemente in parallelo ai corsi (46 studenti), mentre per altri si svolge dopo (25) o prima (15) rispetto agli insegnamenti teorici.

Sul piano del tutoraggio, emerge una valutazione ampiamente positiva: 77 studenti dichiarano di aver avuto un tutor assegnato sempre o spesso, e 76 ne apprezzano la disponibilità. Inoltre, 75 studenti riferiscono che il tutor ha stimolato il loro interesse verso le attività svolte. Il coinvolgimento nelle attività lavorative è percepito come adeguato dalla maggioranza (70 risposte positive), anche se una parte degli studenti segnala un coinvolgimento solo saltuario. Un aspetto da monitorare riguarda la presenza di più studenti per tutor, indicata come frequente da 29 rispondenti, elemento che potrebbe incidere sulla qualità dell'esperienza individuale.

Infine, i dati relativi alla soddisfazione e all'utilità formativa confermano un livello molto elevato di apprezzamento: 76 studenti si dichiarano molto o abbastanza soddisfatti dell'esperienza complessiva, 80 la considerano utile dal punto di vista formativo e 83 la ritengono interessante rispetto alla futura professione. Le valutazioni negative risultano contenute in tutte le voci.

In sintesi, il tirocinio presso l'Ud'A si configura come un'esperienza formativa efficace, coerente con il percorso di studi e generalmente ben organizzata, con un tutoraggio percepito come presente e stimolante. Le principali aree di miglioramento riguardano la gestione delle eventuali sovrapposizioni orarie e il rapporto numerico tra tutor e tirocinanti.

Dall'analisi delle 85 risposte alla domanda aperta "Riporta considerazioni utili a migliorare l'esperienza di tirocinio", emerge innanzitutto che circa il 40–45% degli studenti non segnala particolari criticità, dichiarando "nessuna", "nulla" o esprimendo piena soddisfazione per l'esperienza svolta.

In diversi casi viene sottolineata la disponibilità dei tutor, l'organizzazione efficace e l'utilità del tirocinio per applicare concretamente le conoscenze teoriche e orientare le scelte future (anche in vista della tesi).

Tra le osservazioni migliorative, il tema più ricorrente riguarda la sovrapposizione tra lezioni e tirocinio, indicata da circa il 20–25% degli studenti. Le proposte includono una migliore organizzazione degli orari (lezioni solo al mattino o solo al pomeriggio), la concentrazione delle attività didattiche in giorni specifici, oppure la previsione di periodi senza lezioni o esami dedicati esclusivamente al tirocinio. In questo ambito rientrano anche le difficoltà evidenziate dagli studenti-lavoratori nel conciliare studio, tirocinio e lavoro.

Un ulteriore gruppo di risposte (circa il 15–20%) riguarda il monte ore: alcuni studenti ritengono che le 75 ore previste (soprattutto al primo anno) siano insufficienti per comprendere pienamente le dinamiche professionali e chiedono un aumento delle ore; altri, in misura più contenuta, suggeriscono una revisione più flessibile del carico orario, specialmente per chi lavora.

Circa il 15% delle osservazioni si concentra sull'ampliamento e aggiornamento delle convenzioni con enti e professionisti (in particolare nutrizionisti), chiedendo più sedi disponibili, maggiore diversificazione territoriale (anche in province o regioni limitrofe), aggiornamento dei contatti e maggiore supporto nella scelta della struttura. Viene inoltre proposta l'organizzazione di giornate informative o presentazioni delle sedi per favorire una scelta più consapevole.

Un ulteriore 10–15% delle risposte riguarda il tutoraggio e la supervisione.

Sebbene la maggioranza esprima valutazioni positive, alcuni studenti chiedono tutor maggiormente dedicati ai tirocinanti, più coinvolgimento pratico nelle attività, maggiore disponibilità e un controllo più attento da parte dell'università sulle modalità di svolgimento del tirocinio. In pochi casi vengono segnalati comportamenti poco adeguati da parte di figure di supporto.

Infine, una quota più contenuta (circa 5–10%) propone di rafforzare l'integrazione tra teoria e pratica, inserendo ore di tirocinio pratico all'interno degli insegnamenti o potenziando le attrezzature disponibili. In sintesi, pur a fronte di un livello generale di soddisfazione elevato (oltre il 40% senza osservazioni critiche), le principali aree di miglioramento individuate riguardano: migliore coordinamento tra lezioni e tirocinio, revisione e flessibilizzazione del monte ore, ampliamento e aggiornamento delle convenzioni, rafforzamento del tutoraggio e maggiore integrazione tra attività pratica e didattica teorica.

1. nulla da aggiungere

2. Nessuna

3. //

4. si trovano utili queste esperienze

5. Nessuno

6. nessuna particolare considerazione

7. Dovrebbero svolgere un po' più attività di tirocinio pratico con esercitazioni pratiche di elaborazione di piani alimentari .

8. Nulla da aggiungere

9. non saprei che dire

10. Poca conoscenza del valore nutrizionale e calorico degli alimenti

11. Nulla da dichiarare

12. nulla da segnalare13. .

14. Avere il materiale di studio per comprendere come poter essere utili al meglio nel loro percorso didattico

15. A mio parere i ragazzi non hanno una formazione 'pratica' di

come si gestisce il paziente ed uno studio nutrizionistico in generale.

16. Nessuna considerazione particolare

17. sicuramente ho riscontrata poca preparazione sugli aspetti teorici (cosa sono le stomie, le allergie-intolleranze, malattie infiammatorie...ecc) . Suggestisco una preparazione più approfondita sugli aspetti clinici e patologici dei futuri nutrizionisti.

18. Nessuna

19. Gli studenti necessitano di maggiore conoscenza degli alimenti

20. C'è molto interesse per l'ambito svolto.

21. Oltre l'opportunità di vedere e partecipare ad un sistema aziendale sarebbe interessante dargli la possibilità di seguire un piccolo progetto di sviluppo prodotto

22. non ho altre considerazioni d'aggiungere

23. Ho notato che i tirocinanti che ho avuto il piacere di avere in studio presentano delle lacune in alcuni temi importanti per il futuro svolgimento della professione. In particolare le difficoltà riguardano l'applicazione delle tecniche di valutazione della composizione corporea e la conoscenza nonché l'elaborazione dei vari modelli dietetici applicabili ai casi che frequentemente si presentano in studio. Qualora queste lacune dovessero dipendere dal piano di studi e non da lacune personali, suggerirei di inserire nello stesso una materia inerente a questi temi. Sono disponibile a dare ulteriori informazioni e cercare soluzioni qualora necessario. Saluti, Daniele Fortunato.

24. /

25. Maggior conoscenze sulla composizione degli alimenti

26. Non saprei

27. Gli studenti ospitanti erano privi di praticità nell'attività clinica, vero che il tirocinio formativo ha anche questo obiettivo ma inizialmente mi sono trovato di fronte a professionisti leggermente spaesati. Detto questo voglio precisare che la loro eccellente capacità di apprendimento e plasticità mentale ha permesso di entrare nell'ottica giusta della visita clinica e in poco tempo hanno recuperato questa carenza iniziale.

28. gli studenti ascoltano ed eseguono quello che gli viene detto ma non mostrano curiosità negli argomenti trattati : lo si evince dalla mancanza di domande poste ai tutor...

29. Evidenziare l'importanza della sicurezza Alimentare

30. Valutazione dei prodotti sul mercato

31. Studio delle evoluzioni alimentari

32. Come linea generale, si rileva che i tirocinanti non comprendono a pieno il significato del tirocinio di formazione all'interno di un'azienda produttiva.

33. Nessuna considerazione

34. Sviluppare la capacità dell'uso di fogli di calcolo e sviluppo grafico.

35. La mia tirocinante aveva un background già molto sviluppato per cui i miei complimenti per come è strutturato il corso di studio nell'Università di Chieti36. si potrebbero organizzare tirocini finalizzati anche alla realizzazione di tesi, relazioni

37. Consapevole che non sia lo scopo preciso di questo percorso di studi, penso che si potrebbe valutare di rendere obbligatorio questo specifico tirocinio, quindi con uno specialista della nutrizione (anche con meno crediti e ore, se necessario, e anche potenziando l'offerta con altri colleghi disponibili) che fornisca competenze teoriche e pratiche necessarie di nutrizione clinica e applicata, molto utili e richieste dagli studenti stessi, soprattutto tra i 'non dietisti' (che hanno già avuto, almeno in buona parte, questa formazione specifica).

38. Le ore di tirocinio, non sono sufficienti al raggiungimento degli obiettivi, seppur si tratti di un primo step.

39. La studentessa ha dimostrato interesse e predisposizione alle attività svolte

40. Dovrebbe essere più chiaro l'obiettivo formativo e le differenze con gli altri corsi di laurea in ambito nutrizione

41. nulla da rilevare

42. SI SUGGERISCE UNA MAGGIORE INTERAZIONE TRA L'AZIENDA OSPITANTE E L'UNIVERSITA'

43. Grande interesse alla componete integrata dell' approccio al paziente oncologico.

44. questionario pre-tirocinio per desiderata e livello di autonomia.

Il corso ha due tirocini, uno al primo anno di 75 ore e uno al secondo anno di 175 ore. Ci sono 140 convenzioni attivate con enti privati e pubblici, di cui 22 enti pubblici Le aziende sono così distribuite nel territorio: Tirocinio 1°anno (75 ore): provincia di Chieti: 48% provincia di Teramo 16% provincia di Pescara 12% provincia dell'Aquila 3% extra regionali 21% Tirocinio 2°anno (175 ore): provincia di Chieti 51% provincia di Teramo 12% provincia di Pescara 19% extra regionali 18% I tirocini del primo e secondo anno sono possibili anche nei Laboratori di Ateneo disponibili ad accogliere studenti presso le varie strutture: -c/o UdA -Laboratorio di Valutazione funzionale (prof Tiziana Pietrangelo) – -Laboratorio di Microbiologia (prof Mara Di Giulio) - Laboratorio di Biochimica (prof Pieragostino) c/o Ospedale Clinicizzato SS. Annunziata -Laboratorio di Nutrizione clinica (prof Vitacolonna) – c/o UDA - ex CIAPI attuale Centro di Ateneo CARES -Laboratorio di Valutazione della Composizione Corporea e supporto Nutrizionale in Medicina dello Sport (prof Di Pietro) - Ricordiamo che sono previsti per gli studenti stage formativi presso enti, ospedali, aziende del food locali e nazionali al fine di acquisire crediti integrativi, nonché frequenze per la preparazione di tesi sperimentali. Negli ultimi anni, la disponibilità delle aziende di settore, regionali ed extraregionali, è in aumento con numerose nuove convenzioni per lo svolgimento di tesi sperimentali. Gli studenti compilano una relazione in cui relazionano sulle attività svolte e autovalutano la qualità dell'esperienza. Le aziende danno un feedback generale dell'operato.

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: 

Organizzazione e gestione della qualità

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

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

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

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

L'assicurazione della qualità del CdS è organizzata in un gruppo di assicurazione della qualità (GAQ) costituito da:

Prof. Angelo CICHELLI, Responsabile

Prof. Ester VITACOLONNA, Componente

Dott.ssa Chiara CUCCURULLO, Componente

Il Responsabile della AQ del CdS:

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

Pur nella unicità del GAQ ai suoi componenti è richiesto:

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

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

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

Pdf inserito: [Verbale riunione GAQ 10-09-2025.pdf](#) 

Riesame annuale

Il processo di Autovalutazione e Assicurazione della Qualità del Corso di Studio in Scienze dell'Alimentazione e salute è coordinato e gestito attivamente dal Gruppo di Assicurazione della Qualità (GAQ), che opera in sinergia con il Gruppo di Riesame (GdR). Il Gruppo è composto dal Presidente del CdS, da docenti del Corso, da una rappresentanza degli studenti e dal Personale Tecnico-Amministrativo di riferimento.

Il GAQ/GdR si riunisce è riunito il 10 Settembre 2025 per analizzare l'andamento della didattica, tracciare le criticità emerse e verificare lo stato di attuazione delle azioni correttive precedentemente deliberate.

Nel corso dell'anno accademico, la Presidenza del CdLM e la Responsabile della Commissione paritetica Docenti-Studenti, Prof.ssa Simonetta D'ercole, hanno mantenuto un costante canale di ascolto e confronto con la componente studentesca, intervenendo tempestivamente per la risoluzione delle criticità urgenti legate all'insegnamento di Lingua Inglese, che si ripercuotevano dall'insegnamento della coorte precedente. Al fine di accogliere le richieste degli studenti volte a snellire il percorso di studi e ottimizzare le carriere, sono stati previsti appelli d'esame aggiuntivi, grazie anche alla disponibilità della Prof.ssa Tiziana Pietrangelo nel calendarizzare date ulteriori.

Allo scopo di favorire le esigenze degli studenti e migliorare la flessibilità della frequenza, sono stati attivati nell'offerta formativa due corsi curriculari erogati in modalità online (tramite piattaforma Microsoft Teams):

- Fisiologia della Nutrizione (I anno, I semestre – Prof.ssa Tiziana Pietrangelo);
- Botanica della Dieta Mediterranea (Prof. Luigi Menghini).

Infine, l'offerta formativa del Corso di Laurea Magistrale è stata arricchita con l'attivazione di due General Courses incardinati sul CdLM:

1. 'The Culture of Food: model of innovation and tradition for sustainability' (tenuto dalle Prof.sse Tiziana Pietrangelo e Valeria Pica);
2. 'Le filiere botaniche tradizionali nell'ecologia della salute' (tenuto dai Proff. Luigi Menghini e Claudio Ferrante).

Pdf inserito: [Verbale riunione GAQ 10-09-2025.pdf](#) 

Documenti di Assicurazione della Qualità