Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli"
Nome del corso in italiano	Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana *(IdSua:1595424)*
Nome del corso in inglese	Food and Human Nutrition Sciences
Classe	LM-61 - Scienze della nutrizione umana
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.distabif.unicampania.it/didattica/corsi-di-studio/magistrale-in-scienze-degli-alimenti-e-della-nutrizione-umana
Tasse	https://www.unicampania.it/index.php/studenti/procedure-amministrative/tasse-e-scadenze
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	PACIFICO Severina
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio del Corso di Studio in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione umana
Struttura didattica di riferimento	SCIENZE E TECNOLOGIE AMBIENTALI, BIOLOGICHE E FARMACEUTICHE (DISTABiF) (Dipartimento Legge 240)

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	ISIDORI	Marina		PO	1	

2.	LANNI	Antonia		PO	1	
3.	NIGRO	Ersilia		RD	1	
4.	NUZZO	Tommaso		RD	1	
5.	PACIFICO	Severina		PA	1	
6.	RUSSO	Rosita		RD	1	
7.	SENESE	Rosalba		PA	1	
8.	TARTAGLIONE	Immacolata		RD	1	

Rappresentanti Studenti	COSTANTINO Serena serena.costantino1@studenti.unicampania.it
Gruppo di gestione AQ	PETRONIA CARILLO (Ref. AQ) STEFANO CIRILLO (Studente) SILVANA ESPOSITO (ref.area didattica DiSTABiF) SIMONA PICCOLELLA
Tutor	Antonia LANNI Marina ISIDORI Severina PACIFICO Rosita RUSSO Bruna DE FELICE

Il Corso di Studio in breve

08/06/2023

Il Corso di Laurea Magistrale (CdLM) in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana (SANU) è finalizzato alla formazione di laureati magistrali esperti in attività di ricerca e sviluppo sugli alimenti e sulla nutrizione umana. Le precipue competenze ed abilità nella valutazione delle fondamentali caratteristiche delle materie prime e dei prodotti alimentari si coniugano strettamente, nell'intero percorso formativo, con l'acquisizione di conoscenze relative alla chimica e alla biochimica degli alimenti e alla loro qualità nutrizionale, microbiologica e tossicologica.
Le conoscenze utili per un'attenta valutazione delle caratteristiche nutrizionali e nutraceutiche degli alimenti e delle loro modificazioni indotte da processi tecnologici e biotecnologici sono atte al favorire l'acquisizione di competenze ed abilità per il controllo e la determinazione della biodisponibilità e della bio-accessibilità di nutrienti e non-nutrienti. Il CdLM vuole altresì fornire conoscenze e competenze necessarie legate alla conservabilità e agli aspetti igienico-sanitari degli alimenti, al valore terapeutico di alimenti funzionali, nutraceutici ed integratori alimentari in generale ed alle biotecnologie atte alla loro preparazione e, più precipuamente nell'ambito degli alimenti di origine vegetale, alla loro lavorazione post-raccolta.
Il corso prevede discipline tese alla conoscenza della fisiopatologia dell'apparato digerente e del fegato, delle metodiche diagnostiche attuali in campo epato-gastroenterologico e dei principi di terapia in campo nutrizionale. Saranno inoltre trattati i fabbisogni nutrizionali in relazione all'età, alle malattie metaboliche di maggiore impatto sociale e la relazione alimentazione-tumore.
Nel percorso formativo sarà ancora trattata l'importanza dell'attività fisica, saranno attenzionati i disturbi del comportamento alimentare e la loro causalità multifattoriale, nonché le caratteristiche igienico-organizzative della nutrizione delle collettività e della ristorazione.

Il percorso formativo prevede l'acquisizione di 120 CFU, comprensivi di 8 CFU di attività a scelta, 2 CFU di tirocinio formativo/di orientamento e 18 CFU della prova finale.

Ai fini dell'ammissione, il CdLM in SANU, istituito senza limitazioni di accesso che non siano quelle stabilite dalla legge, richiede un'opportuna formazione di base e un'adeguata preparazione personale. In particolare, le conoscenze e le competenze saranno verificate attraverso il possesso di almeno 60 CFU, in attività formative di specifici settori scientifico-disciplinari, come disciplinato nel Regolamento Didattico del CdLM. La verifica della adeguata personale preparazione iniziale e della conoscenza della lingua inglese sarà effettuata tramite colloquio orale via piattaforma Teams.

Il CdLM in SANU promuove fortemente sia soggiorni di studio all'estero, presso istituzioni universitarie con le quali sono state stabilite specifiche convenzioni nel quadro di accordi internazionali, sia tirocini presso aziende ed enti di ricerca esterni. I laureati in SANU possono:
- iscriversi all'Ordine dei Biologi per esercitare le professioni consentite;
- accedere a Scuole di Specializzazione non mediche, Master di II livello, Dottorato di ricerca.

Link: http://www.distabif.unicampania.it/didattica/corsi-di-studio/magistrale-in-scienze-degli-alimenti-e-della-nutrizione-umana (Pagina web del Corso di Laurea Magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione umana)

Pdf inserito: visualizza

QUADRO A1.a

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

01/02/2016

La proposta di attivare un corso di laurea magistrale nella classe LM-61, denominato Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana, è stata discussa e approvata nei Consigli dei Dipartimenti di Scienze e Tecnologie Ambientali, Biologiche e Farmaceutiche (DiSTABiF) e Medico-Chirurgico di Internistica Clinica e Sperimentale “F.Magrassi - A. Lanzara”.
L'Ordine Nazionale dei Biologi, quello dei Farmacisti e le parti sociali, imprenditori e rappresentanti di imprese che operano sul territorio, hanno condiviso le motivazioni del giudizio positivo espresso dai Consigli di Dipartimento.

Successivamente il DiSTABiF il giorno 5 maggio 2014 ha incontrato l'Ordine Nazionale dei Biologi per discutere le prospettive più innovative attualmente offerte agli iscritti all'ordine dal mondo del lavoro e con l'Ordine stesso ha condiviso l'offerta formativa proposta per l'anno accademico 2014/2015.

A tre anni dall'attivazione del corso di laurea Magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana, si è ritenuto opportuno intervenire sull'ordinamento del CdL per ottimizzare le conoscenze e le competenze degli studenti. Sono stati, pertanto, consultati l'Ordine Nazionale dei Biologi e le parti sociali, imprenditori e rappresentanti di imprese che operano sul territorio, per condividere la proposta di cambiamento dell'ordinamento didattico.
La modifica proposta prevede l'introduzione tra le attività didattiche affini del settore scientifico-disciplinare MED/38 (Pediatria generale e specialistica) per permettere l'attivazione di insegnamenti afferenti a codesto settore e al settore PSI/08 (Psicologia clinica), al fine di integrare le conoscenze dei laureati con discipline inerenti i disturbi alimentari in età pediatrica e adulta.
Il DiSTABiF, il giorno 14 gennaio 2016, ha consultato il Rappresentante dell'Ordine Nazionale dei Biologi, il quale ha manifestato piena condivisione alla modifica del percorso formativo.
Anche i rappresentanti del mondo del lavoro (CONFINDUSTRIA), incontrati il giorno 19 gennaio 2016 hanno condiviso le modifiche al piano formativo. Infatti nella Regione Campania ha grande importanza il settore agro-alimentare, la presenza di operatori in grado di svolgere opera di consulenza nelle imprese del settore, pertanto, potrà essere di grande beneficio per valutare la sicurezza degli alimenti, la loro idoneità per il consumo e il contributo ai bisogni nutritivi. In particolare è stata sottolineata l'esigenza di ampliare le conoscenze sulle relazioni fra alimenti e salute, compresi gli aspetti di sicurezza e di corretta informazione alimentare.

QUADRO A1.b

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

15/06/2023

Sin dalla attivazione, sia per comunicare le finalità dell'offerta formativa proposta, sia per instaurare una fattiva collaborazione nell’individuazione di conoscenze, capacità e professionalità da raggiungere alla fine del percorso di laurea

magistrale, è stata svolta una continua consultazione, a livello Dipartimentale, delle organizzazioni rappresentative della produzione, servizi e professioni o parti interessate, con lo scopo di definire le conoscenze e le competenze che lo studente deve acquisire nel percorso di studio in maniera coerente con i bisogni del mercato del lavoro e con le esigenze avanzate da parte dei portatori di interesse esterni all'Università.
La consultazione delle parti interessate è divenuta particolarmente funzionale in data 17 maggio 2017, quando è stato tenuto un incontro tra il Direttore del DiSTABiF, prof. Paolo Vincenzo Pedone, con il Presidente, Dott. Luigi Traettino, ed il Vicepresidente, Dott. Beniamino Schiavone, di Confindustria Caserta/Unione degli Industriali della Provincia di Caserta. Le parti hanno discusso dell'effettiva domanda di formazione delle aziende di settore del territorio, interessate sempre di più a figure professionali capaci di inserirsi agevolmente nel mondo produttivo nazionale e capaci di relazionarsi in ambito internazionale.
Il mantenimento della coerenza tra i profili professionali e i risultati di apprendimento che sono stati definiti per il CdLM e gli altri CdS del DiSTABiF è stato nuovamente verificato il 19 febbraio 2018, attraverso la presentazione alla direzione di Confindustria Caserta dell'Offerta Formativa del DiSTABiF.
La piena rispondenza tra il profilo del laureato e le necessità del mondo del lavoro è stata ampiamente oggetto di discussione con i vertici dell'albo professionale. In tale contesto, il 29 gennaio 2018 il Presidente del CCdS, Prof. Aurora Daniele, ha incontrato il Dott. Pierluigi Pecoraro, Consigliere dell'Ordine Nazionale dei Biologi (ONB) e Delegato Nazionale Nutrizione, il quale ha sottolineato quali sono le competenze nell'ambito della nutrizione umana più richieste in campo nazionale e regionale. L'offerta formativa è stata oggetto di una nuova consultazione in un incontro tenutosi il 13 febbraio 2018 presso la sede nazionale dell'ONB tra il delegato del DiSTABiF, prof.ssa Marina Isidori, e l'ONB.

Il 29 maggio 2019 il Direttore del DiSTABiF, prof. Antonio Fiorentino, e il Delegato ai Rapporti con il Territorio del Dipartimento, prof. Paolo Vincenzo Pedone, hanno incontrato il Consiglio di Presidenza di Confindustria Caserta per illustrare l'offerta formativa da attivare nell'a.a. 2019/2020. I rappresentanti di Confindustria Caserta hanno espresso piena condivisione dei progetti formativi presentati.

Il 23 ottobre 2019 è stato istituito il Comitato di Indirizzo di Dipartimento. Il Presidente del CCdS, prof.ssa Aurora Daniele, come gli altri coordinatori di CdL, CdLM e CdLMU del DiSTABiF, ha evidenziato le attività didattiche caratterizzanti e le modalità con le quali sono raggiunti gli obiettivi formativi, schematizzando brevemente i punti di forza e quelli di miglioramento nel percorso formativo.

Nel gennaio 2020, la prof.ssa Severina Pacifico, con l'obiettivo di perpetuare la consultazione continua con i rappresentanti dell'ordine professionale, ha esplorato con i delegati dell'ONB, dott.ssa Claudia Dello Iacovo, Dott.ssa Paola di Sarno e Dott. Duilio Lamberti, la possibilità di integrare gli obiettivi di apprendimento attraverso l'organizzazione e la realizzazione anche di percorsi formativi post-laurea professionalizzanti.

Nel febbraio 2020, presso il Campus Biomedico in Roma, si è tenuta la prima riunione dei Coordinatori di CdLM in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana d'Italia con il proposito di armonizzare l'offerta formativa a livello nazionale e meglio strutturare la figura professionale in uscita. E' emersa la ferma volontà di istituire un collegio inter-sedi e stilare uno statuto.

Il Comitato di indirizzo si è nuovamente riunito il 28 maggio 2020. La riunione si è tenuta con modalità a distanza, causa emergenza Covid-19, mediante piattaforma Teams. In tale occasione, la prof.ssa Severina Pacifico, coordinatore del CdLM in SANU, ha presentato l'offerta formativa per l'a.a. 2020/2021, sottolineando le modifiche apportate per l'ammissione al CdLM, la nuova strutturazione del percorso formativo e l'inserimento, tra le attività didattiche, del corso di insegnamento caratterizzante in Biochimica clinica e Biologia molecolare clinica.

Il 31 marzo 2021 è stato approvato lo statuto del Collegio dei Presidenti LM-61. Il 13 aprile 2021 si è tenuta la prima riunione del Consiglio direttivo del Collegio Nazionale dei Presidenti LM-61, di cui è componente la prof.ssa Pacifico.

Il Comitato di Indirizzo, nell'ultima riunione del 5 maggio 2021, tenutasi in modalità mista (in presenza e via Teams, ha discusso l'offerta formativa per l' a.a. 2021/2022 e il fabbisogno formativo e le esigenze specifiche delle aziende del territorio. Le diverse componenti del Comitato hanno messo a disposizione del Dipartimento le loro specifiche competenze per migliorare l'offerta formativa.

Nell'anno 2022 il Comitato di Indirizzo si è riunito in composizione plenaria il giorno 19 maggio per discutere l'offerta

formativa del Corso di Studi in relazione anche al fabbisogno formativo e alle competenze richieste e prospettive occupazionali dei futuri laureati.
Tutte le componenti del Comitato, ciascuna per il proprio ambito di interesse, hanno messo a disposizione del Dipartimento le loro competenze specifiche e la possibilità di implementare le convenzioni finalizzate allo svolgimento di tirocini curriculari e stage post-laurea.

Il giorno 6 giugno 2023, alle ore 13.00, il Presidente del CdLM in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana, prof.ssa Severina Pacifico, con la prof.ssa Simona Piccolella, e il Presidente del CdLM in Biologia, prof.ssa Brigida D'Abrosca, incontrano mediante piattaforma Teams il Consiglio direttivo dell'Associazione "SISBe" (Società Italiana Stile di Vita e Benessere). Sono presenti il dott. Vincenzo Cosimato, consigliere dell'Ordine dei Biologi della Campania e del Molise, nonché Presidente dell'Associazione, e i dott. Natale Gentile, Annalisa Giordano, Marianna Rizzo, Sarah Di Lauro e Francesca Finelli.
La consultazione telematica ha discusso in merito alla qualità dell'offerta formativa del CdLM. Dalla discussione è emerso che sebbene le conoscenze e le capacità che i CdLM si propongono di raggiungere nell'area degli alimenti e della nutrizione umana sono rispondenti alle competenze che il mondo produttivo richiede per la figura professionale del biologo nutrizionista e che i fabbisogni espressi dal mondo del lavoro sono coerenti con i profili culturali e professionali, le funzioni e le competenze ad essi associate nel CdLM, si avvisa una carenza nella formazione pratica che meglio può essere colmata attraverso attività didattiche integrative e/o un'implementazione delle attività di tirocinio pre-curricolare.

La documentazione relativa alle consultazioni è pubblicata sul sito web del CdLM nella Sezione Assicurazione Qualità.

Link: https://www.distabif.unicampania.it/didattica/corsi-di-studio/magistrale-in-scienze-degli-alimenti-e-della-nutrizione-umana/10-didattica/262-assicurazione-della-qualita-corso-di-laurea-magistrale-in-scienze-degli-alimenti-e-della-nutrizione-umana (Sezione Assicurazione Qualità CdS- sito web del DiSTABiF)

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

I principali sbocchi occupazionali previsti dai corsi di laurea magistrale della classe sono attività finalizzate alla corretta applicazione dell'alimentazione, della nutrizione edelle relative normative vigenti, utilizzando le nuove tecnologie applicate all'alimentazione e nutrizione umana e interpretandone i dati al fine di valutare la qualità nutrizionale, la sicurezza, l'idoneità degli alimenti per il consumo umano, la malnutrizione in eccesso o in difetto nell'individuo e nelle popolazioni.

funzione in un contesto di lavoro:
- Applicare con metodo scientifico le conoscenze teoriche derivate dal curriculum seguito e dall'aggiornamento culturale allo svolgimento delle attività professionali indicate nel profilo;
- analizzare, valutare e migliorare le caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche di un prodotto alimentare, applicando tecniche convenzionali ed avanzate di analisi ed elaborazione dati;
- progettare, gestire e innovare processi della filiera alimentare;
- acquisire conoscenze, abilità ed autonomia nella esecuzione di ricerca in campo nutrizionale;
- acquisire la capacità di formulare una valutazione dello stato nutrizionale dell'individuo sano e dei gruppi a rischio;
- adottare strategie nutrizionali per prevenire l'insorgenza di malattie legate all'eccesso o al difetto di alimentazione

Queste capacità sono acquisite attraverso la partecipazione ad attività pratiche e sperimentali svolte durante il periodo di tesi e nel corso di tirocini in laboratori e ambulatori di ricerca e verificate durante la prova di tesi finale.

competenze associate alla funzione:

- Biologi e professioni assimilate
- Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze biologiche

sbocchi occupazionali:
Secondo la classificazione proposte dall'ISTAT, i profili professionali ricadono nell'ambito delle professioni specialistiche nelle Scienze della salute e della vita (codice 2.3.) e della formazione, della ricerca ed assimilati (codice Istat 2.6).

QUADRO A2.b — Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

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

QUADRO A3.a — Conoscenze richieste per l'accesso

21/03/2016

I requisiti curricolari richiesti per l'accesso si ritengono soddisfatti solo per i laureati nei corsi di laurea, attivi ai sensi del DM 270/04, in:
• Biotecnologie (L-2)
• Scienze Biologiche (L-13)
• Farmacia e Farmacia industriale (LM-13)
• Medicina e Chirurgia (LM-41)
• Biologia (LM-6)
• Biotecnologie Mediche, Veterinarie, Farmaceutiche (LM-9)
• Scienze e Tecnologie Agroalimentari (LM-70)
nonché nelle corrispondenti classi di laurea previste dal DM 509/99 o di altro titolo equipollente .

Sono altresì ammessi al Corso di Laurea Magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione umana coloro che siano in possesso di altra laurea scientifica, nel cui percorso formativo siano presenti almeno 48 CFU nei seguenti settori scientifico-disciplinari:
12 CFU complessivi nei settori scientifico-disciplinari MAT/01- MAT/09, FIS/01-FIS/08,
12 CFU complessivi nei settori scientifico-disciplinari CHIM/01, CHIM/02, CHIM/03, CHIM/06, di cui almeno un insegnamento nei settori scientifico-disciplinari CHIM/03 e CHIM/06;
24 CFU complessivi nei settori scientifico-disciplinari BIO/01, BIO/02, BIO/04, BIO/05, BIO/06, BIO/07, BIO/09, BIO/10, BIO/11, BIO/18, BIO/19, di cui almeno un insegnamento nei settori scientifico-disciplinari BIO/09, BIO/10, BIO/18, BIO/19.

Le modalità di verifica della preparazione degli studenti e delle loro competenze nella lingua inglese (almeno di livello B1) sono stabilite dal Regolamento Didattico del Corso di Laurea.

QUADRO A3.b | Modalità di ammissione

09/06/2023

Per l'ammissione al CdLM è richiesta un'opportuna formazione di base (requisiti curricolari) e un'adeguata preparazione personale.

I requisiti curricolari saranno accertati dalla Commissione Pratiche Studenti del CdLM, sulla base dell'elenco degli esami sostenuti e del programma specifico per ogni corso.

Le conoscenze e le competenze saranno verificate attraverso il possesso di almeno 48 CFU, in attività formative di specifici settori scientifico-disciplinari, come di seguito indicato:

12 CFU complessivi nei settori scientifico-disciplinari MAT/01- MAT/09, FIS/01-FIS/08,
12 CFU complessivi nei settori scientifico-disciplinari CHIM/01, CHIM/02, CHIM/03, CHIM/06, di cui almeno un insegnamento nei settori scientifico-disciplinari CHIM/03 e CHIM/06;
24 CFU complessivi nei settori scientifico-disciplinari BIO/01, BIO/02, BIO/05, BIO/04, BIO/06, BIO/07, BIO/09, BIO/10, BIO/11, BIO/18, e BIO/19 di cui almeno un insegnamento in ognuno dei settori BIO/09 e BIO/10 e nei settori BIO/11 e/o BIO/18.

La conoscenza della lingua inglese di livello B1 è considerata requisito di accesso.
I requisiti curricolari richiesti per l'accesso si ritengono soddisfatti per i laureati nei corsi di laurea, attivi ai sensi del DM 270/04, in Biotecnologie (L-2), Scienze Biologiche (L-13), Farmacia e Farmacia industriale (LM-13), Medicina e Chirurgia (LM-41), Biologia (LM-6), Biotecnologie Mediche, Veterinarie, Farmaceutiche (LM-9), Scienze e Tecnologie agroalimentari (LM-70) nonché nelle corrispondenti classi di laurea previste dal DM 509/99 o di altro titolo equipollente.

Per coloro in possesso di altra laurea scientifica, le eventuali carenze curricolari potranno essere assolte mediante l'iscrizione a singoli corsi di insegnamento e superamento dei relativi esami prima dell'iscrizione al corso di laurea.

L'adeguatezza della personale preparazione viene verificata da una Commissione, nominata dal Consiglio di Dipartimento, composta dal Presidente del CdS e da due docenti del Dipartimento, tramite colloquio orale a distanza, effettuata via piattaforma Teams, previa identificazione del candidato e si baserà su una valutazione individuale di conoscenze nei seguiti ambiti: chimica generale ed inorganica, chimica organica, biochimica, biologia molecolare e cellulare, fisiologia generale. La verifica si ritiene soddisfatta se il voto della laurea di primo livello (o di laurea magistrale previamente acquisita) è pari o superiore a 100/110. Un test di accertamento delle competenze in ingresso della lingua inglese sarà erogato al fine di verificare il possesso della conoscenza della lingua inglese di livello B1.

La Commissione esaminatrice procede alla valutazione delle richieste di ammissione ed all'espletamento delle prove di verifica due volte l'anno, la prima entro il mese di settembre (domanda di ammissione per il primo semestre), la seconda entro l'ultima data utile fissata dall'Ateneo per le iscrizioni ai corsi di Laurea Magistrale (domanda di ammissione per il secondo semestre).
Se la prova avrà esito positivo la Commissione esprimerà un giudizio di idoneità, che consentirà l'immatricolazione al corso di laurea magistrale. In caso di valutazione negativa da parte della Commissione, lo studente può partecipare ad eventuale altra prova programmata per il medesimo a.a.

I candidati non ancora laureati regolarmente iscritti alla selezione e che superino il colloquio per la valutazione delle conoscenze personali, potranno immatricolarsi a condizione che conseguano il titolo accademico entro il termine perentorio fissato dall'Ateneo.

Informazioni più dettagliate possono essere trovate nel Regolamento Didattico e nel Manifesto degli Studi.

Link: https://www.distabif.unicampania.it/images/didattica/manifesti/LM61_Manifesto_degli_studi_2023-24.pdf (Manifesto degli Studi a.a. 2023/24)

Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Requisiti di ammissione al CdLM

QUADRO A4.a | Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

01/02/2016

Negli ultimi anni l'alimentazione è divenuta il nucleo centrale di interesse per la promozione della salute. L'epidemiologia ha chiaramente dimostrato il rapporto esistente fra alimentazione e patologie metaboliche degenerative croniche quali obesità, malattie cerebro e cardio-vascolari e/o sindrome metabolica, ma anche tumori. E' altresì noto come contaminanti ambientali e alimentari, nonché procedure utilizzate lungo tutta la filiera alimentare possano essere fattori di danno per la salute umana e come viceversa la correzione di questi stessi fattori, vuoi attraverso il ripristino di diete tradizionali, compreso la “dieta mediterranea”, vuoi attraverso creazione di nuovi cibi funzionali, riduca l'incidenza delle suddette patologie.
Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana, nasce dalla collaborazione dei due Dipartimenti di Scienze e Tecnologie Ambientali, Biologiche e Farmaceutiche (DiSTABiF) e Medico-Chirurgico di Internistica Clinica e Sperimentale “F.Magrassi - A. Lanzara”, ed è caratterizzato da una forte interdisciplinarietà, per la presenza, nel corpo docente, di competenze molto diversificate. Tali competenze sono necessarie per la formazione di una figura complessa come quella dell'esperto in alimenti e nutrizione (Nutrizionista non-medico) chiamato ad intervenire in campi lavorativi molto diversi e provenienti, per quanto riguarda la formazione precedente, da curricula diversificati, anche se unificati dalla presenza dei 180 crediti validi per l'accesso alla Laurea Magistrale.
I laureati nel corso di Laurea Magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana acquisiscono una solida formazione scientifica in relazione sia agli alimenti che alla nutrizione, attraverso una approfondita conoscenza delle metodologie analitiche più innovative e della relativa strumentazione, nel settore della fisiologia e della biochimica della nutrizione, della chimica, con particolare attenzione all'analisi dei componenti, degli xenobiotici e degli additivi negli alimenti, della fisiopatologia degli alimenti nelle bambino e nell'adulto, dei problemi relativi al rapporto tra malattie multifattoriali e dieta, dell'epidemiologia, dell'igiene degli alimenti e della tossicologia, della nutrigenomica e nutrigenetica, anche in relazione ai sempre più importanti processi epigenetici. Essi sapranno riconoscere 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. Sono inoltre previsti corsi ad alto contenuto specialistico su alimenti funzionali e integratori alimentari. Infine la formazione dei laureati del presente corso è basata anche sulle complesse interazioni fra i meccanismi biochimici e fisiologici della scelta alimentare; sull'importanza dei processi riguardanti la digestione e l'assorbimento, e dei processi metabolici a carico dei nutrienti, e dei disturbi alimentari. Queste conoscenze sono importanti per il mantenimento delle condizioni di salute e la prevenzione di varie patologie metaboliche nelle varie fasce di età, compresa quella infantile.

Obiettivi del Corso sono:
- Fornire gli strumenti per una corretta valutazione nutrizionale della dieta e dei prodotti alimentari che tenga anche conto dei diversi contesti geografici e socio-economici nonché degli elementi culturali - antropologici ed etici fortemente connessi con l'alimentazione umana;
- applicare le principali tecniche di laboratorio per la valutazione della qualità degli alimenti e saperne interpretare i risultati;
- possedere una solida conoscenza delle proprietà nutrizionali ed igienico-sanitarie delle varie componenti degli alimenti,

anche a livello molecolare;
- garantire l'approfondimento delle problematiche relative alla sicurezza alimentare, in termini di qualità degli alimenti e/o di un loro adeguato apportoi;
- utilizzare le nuove tecnologie applicate all'alimentazione e nutrizione umana al fine di valutare e migliorare qualità nutrizionale e sicurezza alimentare;
- fornire adeguate competenze scientifiche e tecnologiche per la formulazione, la valutazione e il controllo di nuovi alimenti funzionali;
- fornire adeguate conoscenze delle principali tecnologie industriali utilizzate per la preparazione di integratori alimentari e di alimenti anche destinati ad alimentazioni particolari;
- saper applicare metodiche atte a valutare la sicurezza degli alimenti e la loro idoneità per il consumo umano;
- saper valutare il ruolo della flora microbica commensale nella metabolizzazione e degradazione degli alimenti assunti e le funzioni che possono svolgere i microrganismi probiotici nel mantenimento dello stato di salute;
- saper gestire la progettazione di prodotti alimentari a connotazione salutistica e valutare il loro impatto sull'organismo umano;
- fornire gli strumenti per una corretta valutazione della composizione corporea utilizzando metodiche di valutazione del metabolismo corporeo e del dispendio energetico;
- conoscere l'influenza degli alimenti sul benessere e sulla prevenzione delle malattie;
- garantire le 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;
- formulare piani per una corretta alimentazione, di effettuare consulenze nutrizionali per situazioni fisiologiche e trattamenti specifici in caso di patologie in cui la dieta può avere un ruolo importante nel migliorare la condizione dell'individuo;
- acquisire un'approfondita conoscenza della fisiopatologia della digestione e dell'assorbimento;
- valutare lo stato nutrizionale e conoscere le problematiche nutrizionali di fasce di popolazione in particolari condizioni fisiologiche ed avere un'approfondita conoscenza sull'azione dell'alimentazione sui processi micro e macro-evolutivi;
- conoscere tecniche di rilevamento dei consumi alimentari e protocolli di sorveglianza nutrizionale di individui o popolazioni in particolari condizioni fisiologiche (gravidanza, allattamento, infanzia, invecchiamento, ecc.) o con specifici stili di vita (sportivi, ecc.);
- fornire le competenze necessarie per proporre e gestire strategie finalizzate alla prevenzione della salute mediante una corretta alimentazione in popolazioni industrializzate e di Paesi in via di sviluppo;
- essere in grado di informare adeguatamente al fine di educare gli operatori istituzionali e la popolazione generale al rispetto dei principi di sicurezza alimentare;
- aver sviluppato capacità al lavoro di gruppo multidisciplinare ed una buona padronanza del metodo scientifico di indagine e di progetto;
- essere in grado di utilizzare fluentemente la lingua inglese (o un'altra lingua della comunità europea oltre l'italiano), con riferimento anche ai lessici disciplinari.

In accordo con le finalità del Corso di Laurea che fornisce una preparazione approfondita in relazione alle tecnologie utilizzate in campo alimentare, alla prevenzione di patologie, anche su base psicologica, al miglioramento della qualità della vita mediante una corretta alimentazione nonché ai problemi dell'alimentazione nel mondo e agli aspetti etici correlati alla nutrizione, sono stati inseriti nelle attività affini o integrative SSD non presenti nelle attività caratterizzanti, per garantire la formazione interdisciplinare che caratterizza le tematiche legate all'alimentazione e alla nutrizione.

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

Conoscenza e capacità di comprensione	Il laureato in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana nell'ambito dello studio delle discipline caratterizzanti la Classe LM-61 acquisirà: - solide conoscenze sulla struttura e funzione dei principali nutrienti, sui metodi sperimentali adottati nella ricerca nutrizionale e sui principali metodi di valutazione dello stato di nutrizione -conoscenze approfondite sui contaminanti presenti nei prodotti alimentari; solide conoscenze sulla digestione, assorbimento e metabolismo dei nutrienti, nonché sui rapporti fra alimentazione e principali patologie e, sull'interazione farmaci-alimenti, sugli integratori e probiotici, sui nutraceutici e i cibi funzionali; Nell''ambito dello studio delle discipline affini e integrative lo studente acquisirà : - solide conoscenze sulla struttura e funzione sulle molecole biologiche anche di origine vegetale e sulla loro caratterizzazione genetica; - solide conoscenze sui programmi di prevenzione di patologie tumorali tramite un corretto e personalizzato approccio alimentare e sui metodi sperimentali adottati nella ricerca nutrizionale applicata; - solide conoscenze sui rapporti fra alimentazione, nutrizione e disturbi comportamentali nelle varie fasce di età, compresa quella pediatrica. Le conoscenze e la capacità di comprensione verranno raggiunte attraverso attività frontali, seminari, esercitazioni di laboratorio. Le attività frontali comprendono lezioni teoriche i cui contenuti ed i cui pesi relativi per ogni disciplina prevista verranno specificati nel regolamento didattico del corso di laurea. La verifica dell'acquisizione di tali capacità avverrà attraverso colloqui orali e prove scritte relative alla risoluzione di problemi specifici.	
Capacità di applicare conoscenza e comprensione	Utilizzando le competenze acquisite i laureati della classe LM-61 saranno in grado di: 1) applicare con metodo scientifico le conoscenze teoriche nell'ambito delle discipline biomediche per lo svolgimento delle attività professionali; 2) progettare, gestire e innovare processi della filiera alimentare; 3)effettuare ricerca biomolecolare nel campo delle scienze degli alimenti e della nutrizione; 4) analizzare, valutare e migliorare le caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche di un prodotto alimentare; 5) applicare le metodiche di determinazione della composizione corporea utili nella pratica professionale; 6)acquisire la capacità di formulare una valutazione dello stato nutrizionale dell'individuo sano e dei gruppi a rischio; 7) adottare strategie nutrizionali personalizzate per prevenire l'insorgenza di malattie legate all'eccesso o al difetto di alimentazione nelle diverse fasce di età compresa quella pediatrica. Gli strumenti didattici utilizzati per verificare l'abilità di applicare le conoscenze e le capacità di comprensione includono, accanto alle lezioni frontali, esercitazioni in laboratorio e seminari tenuti dagli stessi laureandi. Inoltre, il tirocinio curriculare	

	obbligatorio, presso laboratori/enti/strutture convenzionate, nonché tutte le attività connesse alla preparazione dell'elaborato di tesi, consentiranno l'acquisizione di capacità nell'ambito nutrizionale che integreranno la formazione universitaria con l'esperienza pratica. La verifica dell'acquisizione di tali esperienze saranno verificate mediante il colloquio di valutazione dell'attività di tirocinio e l'esame finale di laurea .	

QUADRO A4.b.2 — Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Dettaglio

Discipline biomediche: BIO/09, BIO/10 e BIO/12

Conoscenza e comprensione

Gli obiettivi formativi evidenziati al presente descrittore sono perseguiti attraverso lezioni frontali, esercitazioni e seminari previsti nei corsi degli insegnamenti di Biochimica e Biotecnologie degli alimenti, Biochimica Clinica e Biologia Molecolare Clinica e Fisiologia della nutrizione.

Il laureato acquisisce:

una solida conoscenza nelle discipline biomediche per lo studio del fabbisogno e del metabolismo di nutrienti e di sostanze non nutrienti fisiologicamente attive;
approfondita conoscenza delle problematiche nutrizionali di fasce di popolazione in particolari condizioni fisiologiche e patologiche;
la conoscenza dei principali metodi di valutazione dello stato di nutrizione, dei bisogni nutrizionali ed energetici in condizioni fisiologiche e/o patologiche altresì legati alle diverse fasce di età;
la conoscenza dei meccanismi biochimici e fisiologici della digestione e dell'assorbimento e i processi metabolici a carico dei nutrienti, sapendo riconoscere gli effetti dovuti alla malnutrizione per eccesso e per difetto;
approfondita conoscenza delle tecniche utili a 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.
la conoscenza delle principali tecnologie industriali applicate alla preparazione di integratori alimentari e di alimenti destinati ad alimentazioni particolari.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Gli obiettivi formativi evidenziati relativamente al presente descrittore sono realizzati attraverso lezioni frontali, attività di laboratorio ed esercitazioni nelle quali sono previste simulazioni di situazioni di lavoro, svolgimento in classe o discussione con partecipazione diretta degli studenti relativamente a problemi e all’analisi di casi di studio.

Il laureato è in grado di:

Saper valutare lo stato nutrizionale e la composizione corporea;
Valutare lo stato di nutrizione a livello di popolazione e di suoi specifici gruppi;
Valutare le caratteristiche nutrizionali degli alimenti e delle loro modificazioni indotte dai processi tecnologici e biotecnologici;
Analizzare la biodisponibilità dei nutrienti negli alimenti e negli integratori alimentari e dei loro effetti;
Collaborare a programmi di studio delle relazioni esistenti tra assunzione di alimenti e stato di salute;

Saper valutare ed interpretare dati teorici e sperimentali;
Saper comunicare in modo chiaro e con linguaggio appropriato informazioni, idee e soluzioni ai problemi attraverso corrette forme scritte e orali in italiano ed in una lingua straniera
Avere capacità di lavorare in gruppo
Conoscere e saper utilizzare autonomamente ed in maniera appropriata le fonti di aggiornamento professionale (bibliografia, banche dati)

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:
Visualizza Insegnamenti
Chiudi Insegnamenti
BIOCHIMICA CLINICA E BIOLOGIA MOLECOLARE CLINICA url
BIOCHIMICA E BIOTECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI url
FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE url

Discipline della nutrizione umana: BIO/14, MED/09, MED/12, MED/42, MED/49

Conoscenza e comprensione

Gli obiettivi formativi evidenziati al presente descrittore sono perseguiti attraverso lezioni frontali, esercitazioni e seminari previsti nei corsi degli insegnamenti di Farmacologia e Nutrizione (SSD BIO/14) e Igiene degli alimenti (SSD MED/42), nonché degli insegnamenti di Medicina interna (SSD MED/09), Gastroenterologia (MED/12) e Basi molecolari dell'alimentazione (SSD MED/49) degli insegnamenti integrati relativi di Alimentazione e nutrizione applicata in patologia umana, Aspetti Fisiopatologici e Psicologici della Nutrizione Umana e Basi molecolari dell'alimentazione e della nutrizione.

Il laureato acquisisce:

Solida conoscenza delle proprietà nutrizionali ed igienico-sanitarie delle varie componenti degli alimenti;
Conoscenza della 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;
Conoscenza dell'influenza degli alimenti sul benessere ed il ruolo dell'alimentazione nell'insorgenza e nella prevenzione delle malattie;
Conoscenza dei fattori che influenzano i comportamenti in ambito alimentare, dei principali disturbi dell'alimentazione e relativa terapia farmacologica;
Conoscenze approfondite sui contaminanti presenti nei prodotti alimentari, le modalità con cui gli alimenti possono venire contaminati ed i meccanismi propri dell'azione tossica dei diversi xenobiotici;
Conoscenze sull'interazione farmaco-alimento, su integratori nutrizionali, nutraceutici e alimenti funzionali;
Conoscenza dell'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;
Conoscenza delle 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.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Gli obiettivi formativi evidenziati relativamente al presente descrittore sono realizzati attraverso lezioni frontali, attività di laboratorio e/o esercitazioni nelle quali sono previste simulazioni di situazioni di lavoro, svolgimento in classe o discussione con partecipazione diretta degli studenti relativamente a problemi e all'analisi di casi di studio.

Il laureato è in grado di:

Collaborare ad indagini sui consumi alimentari volte alla sorveglianza delle tendenze nutrizionali della popolazione;
Analizzare la biodisponibilità dei nutrienti negli alimenti e negli integratori alimentari e dei loro effetti;
Applicare metodi atti a valutare la sicurezza degli alimenti e la loro idoneità per il consumo umano;
Collaborare a programmi di studio delle relazioni esistenti tra assunzione di alimenti e stato di salute;
Valutare lo stato nutrizionale a livello di gruppi di popolazione;
Partecipare alle attività di formazione, educazione e divulgazione in tema di qualità e sicurezza degli alimenti;
Collaborare a programmi nazionali e internazionali di formazione e di assistenza sul piano delle disponibilità alimentari in aree depresse e in situazioni di emergenza;
Gestire imprese e società di consulenza nel settore dell'alimentazione umana;
Collaborare alle procedure di accreditamento e di sorveglianza di laboratori e strutture sanitarie, per quanto riguarda la preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti;
Saper valutare ed interpretare dati teorici e sperimentali;
Saper comunicare in modo chiaro e con linguaggio appropriato informazioni, idee e soluzioni ai problemi attraverso corrette forme scritte e orali in italiano ed in una lingua straniera;
Avere capacità di lavorare in gruppo;
Conoscere e saper utilizzare autonomamente ed in maniera appropriata le fonti di aggiornamento professionale (bibliografia, banche dati).

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:
Visualizza Insegnamenti
Chiudi Insegnamenti
BASI MOLECOLARI DELL'ALIMENTAZIONE *(modulo di BASI MOLECOLARI DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA NUTRIZIONE)* url
FARMACOLOGIA E NUTRIZIONE url
GASTROENTEROLOGIA *(modulo di ASPETTI FISIOPATOLOGICI E PSICOLOGICI DELLA NUTRIZIONE UMANA)* url
IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE url
MEDICINA INTERNA *(modulo di ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE APPLICATA IN PATOLOGIA UMANA)* url
PEDIATRIA *(modulo di ASPETTI FISIOPATOLOGICI E PSICOLOGICI DELLA NUTRIZIONE UMANA)* url

Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare: CHIM/10

Conoscenza e comprensione

Gli obiettivi formativi evidenziati al presente descrittore sono perseguiti attraverso lezioni frontali, esercitazioni, attività laboratoriali e seminari previsti nel corso di insegnamento della Chimica degli Alimenti (SSD CHIM/10)

Il laureato acquisisce le seguenti conoscenze:

Conoscenza della chimica delle principali classi di molecole di interesse nutrizionale, della loro funzione e della relazione tra struttura e funzione;
Conoscenza della chimica delle principali classi di molecole di interesse nutraceutico, delle fonti di isolamento, della bioattività, della bioaccessibilità e della biodisponibilità;
Conoscenze delle caratteristiche chimico-fisiche di nutrienti e non nutrienti presenti negli alimenti e sulle modificazioni indotte da cottura e processi tecnologici di produzione e conservazione.
Conoscenza dei metodi di caratterizzazione degli alimenti funzionali e dei nutraceutici, anche in relazione al loro impatto sulla salute nell’uomo
Conoscenze dei metodi per il controllo di qualità degli alimenti, delle filiere di trasformazione e distribuzione degli alimenti per quanto attiene agli aspetti nutrizionali e nutraceutici

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Gli obiettivi formativi evidenziati relativamente al presente descrittore sono realizzati attraverso lezioni frontali, attività di laboratorio ed esercitazioni nelle quali sono previste simulazioni di situazioni di lavoro, svolgimento in classe o discussione con partecipazione diretta degli studenti relativamente a problemi e all'analisi di casi di studio.

Il laureato è in grado di:

Avere competenze applicative per lo studio delle caratteristiche chimiche di matrici alimentari;
Valutare le trasformazioni chimiche a carico di nutrienti, non nutrienti e bioattivi negli alimenti a seguito di processing alimentare;
Avere familiarità con i metodi scientifici di indagine;
Saper valutare ed interpretare dati teorici e sperimentali;
Avere competenze applicative di tecniche per l'isolamento e la caratterizzazione strutturale di sostanze nutraceutiche da alimenti;
Saper comunicare in modo chiaro e con linguaggio appropriato informazioni, idee e soluzioni ai problemi attraverso corrette forme scritte e orali in italiano ed in una lingua straniera
Avere capacità di lavorare in gruppo
Conoscere e saper utilizzare autonomamente ed in maniera appropriata le fonti di aggiornamento professionale (bibliografia, banche dati)

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:
Visualizza Insegnamenti
Chiudi Insegnamenti
CHIMICA DEGLI ALIMENTI url

Attività formative affini e integrative: BIO/04, BIO/18, BIO/19, MED/06, MEDF/01, MED/38, PSI/08

Conoscenza e comprensione

Gli obiettivi formativi evidenziati al presente descrittore sono perseguiti attraverso lezioni frontali, esercitazioni e seminari previsti nei corsi degli insegnamenti delle discipline affini e integrative in Fisiologia post-raccolta (SSD BIO/04), degli insegnamenti modulari di Caratterizzazione Genetica di materie prime (SSD BIO/18), Microbiologia Applicata (SSD BIO/19) dell'insegnamento integrato di Genetica e Microbiologia in Alimenti e Nutrizione, dell'insegnamento modulare di Basi molecolari della nutrizione (SSD MEDF/01) nel corso di Basi molecolari dell'alimentazione e della nutrizione, dell'insegnamento di Oncologia Medica (SSD MED/06) modulo di Alimentazione e nutrizione applicata in patologia umana, e Pediatria (SSD MED/38) e Psicopatologia dell'Alimentazione (SSD PSI/08) dell'insegnamento integrato Aspetti Fisiopatologici e Psicologici della Nutrizione Umana.

Il laureato acquisisce:

Conoscenza sulle problematiche della fisiologia di post-raccolta nella produzione alimentare vegetale e della microbiologia applicata alle produzioni alimentari;

Conoscenza dei principi che regolano lo sviluppo dei microrganismi negli alimenti;

Conoscenze sull'impiego di microrganismi in produzioni alimentari ai fini della qualità igienico-sanitaria e sensoriale;

Capacità di applicazione, lettura e interpretazione di analisi microbiologiche;

Conoscenze di tecniche per la caratterizzazione genetica e la definizione dell'autenticità e della tracciabilità degli alimenti animali e vegetali

Conoscenze di tecniche di genomica al servizio della sicurezza alimentare;

Solide conoscenze nei programmi di prevenzione di patologie tumorali tramite un corretto approccio alimentare;

Approfondimenti sui corretti stili di vita che comprendono sia la nutrizione sia l'attività fisica;

Capacità di valutare i disturbi del comportamento alimentare

Conoscenze adeguate alla comprensione della nutrizione in età pediatrica, sia nella fisiologia che nelle principali patologie alimento-correlate (malnutrizione in difetto e in eccesso, celiachia, allergie alimentari, malattie metaboliche ereditarie).

Conoscenze teoriche e strumentali per effettuare una corretta valutazione nutrizionale del bambino sia a scopo preventivo sia terapeutico.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Gli obiettivi formativi evidenziati relativamente al presente descrittore sono realizzati attraverso lezioni frontali, attività di laboratorio e/o esercitazioni nelle quali sono previste simulazioni di situazioni di lavoro, svolgimento in classe o discussione con partecipazione diretta degli studenti relativamente a problemi e all'analisi di casi di studio.

Il laureato è in grado di:

Progettare, gestire e innovare processi della filiera alimentare;
Analizzare e valutare le caratteristiche microbiologiche di un prodotto alimentare;
Formulare piani per una corretta alimentazione;
Effettuare consulenze nutrizionali per situazioni fisiologiche e trattamenti specifici in caso di patologie in cui sia la dieta sia l'attività fisica hanno un ruolo importante nel migliorare la condizione degli individui;
Effettuare la valutazione dello stato nutrizionale del bambino;
Elaborare schemi nutrizionali e pattern alimentari da consigliare a livello preventivo in base alle fasce di età e/o in presenza di disturbi del comportamento alimentare.
Saper valutare ed interpretare dati teorici e sperimentali;
Saper comunicare in modo chiaro e con linguaggio appropriato informazioni, idee e soluzioni ai problemi attraverso corrette forme scritte e orali in italiano ed in una lingua straniera;
Avere capacità di lavorare in gruppo;
Conoscere e saper utilizzare autonomamente ed in maniera appropriata le fonti di aggiornamento professionale (bibliografia, banche dati).

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:
Visualizza Insegnamenti
Chiudi Insegnamenti
BASI MOLECOLARI DELLA NUTRIZIONE *(modulo di BASI MOLECOLARI DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA NUTRIZIONE)* url
CARATTERIZZAZIONE GENETICA DI MATERIE PRIME *(modulo di GENETICA E MICROBIOLOGIA IN ALIMENTI E NUTRIZIONE)* url
ENGLISH FOR FOOD SCIENCE url
FISIOLOGIA DI POST-RACCOLTA url
MICROBIOLOGIA APPLICATA *(modulo di GENETICA E MICROBIOLOGIA IN ALIMENTI E NUTRIZIONE)* url

ONCOLOGIA MEDICA *(modulo di ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE APPLICATA IN PATOLOGIA UMANA)* url
Psicopatologia dell'alimentazione *(modulo di ASPETTI FISIOPATOLOGICI E PSICOLOGICI DELLA NUTRIZIONE UMANA)* url

QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio
Abilità comunicative
Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio	I dottori Magistrali saranno capaci di raccogliere e interpretare i dati acquisti sperimentalmente e di letteratura riguardanti i prodotti alimentari, fornendo giudizi di tipo comparativo, ai fini del controllo della qualità, della progettazione di sistemi di sicurezza, di nuovi processi e prodotti, nonché nel campo delle problematiche di ricerca e di opinione pubblica riguardante la Nutrizione e l'Alimentazione Umana, formulando proposte autonome o suggerendo eventuali correttivi ai sistemi esaminati. Il laureato sarà in grado di fornire qualificate consulenze e servizi professionali nell'ambito disciplinare specifico. Oltre alle attività di verifica previste nei singoli ambiti disciplinari, le capacità dell'allievo di integrare le conoscenze e gestire la complessità verrà verificata nel corso delle attività che egli svolgerà, sotto la guida di un docente, di preparazione di un lavoro scientifico originale. La verifica dell'autonomia di giudizio avviene prevalentemente durante la prova finale.	
Abilità comunicative	Al termine del percorso di apprendimento, il laureato magistrale acquisirà adeguate competenze e strumenti per la comunicazione, con particolare riferimento alla comunicazione in una lingua straniera (inglese). Con specifica attenzione al lessico disciplinare ed alla presentazione in maniera chiara, univoca e critica, in forma scritta e parlata, di risultati scientifici, il laureato deve: - saper interagire in un ambito interdisciplinare, comunicando con interlocutori quali medici, responsabili dei laboratori tecnologici, responsabili aziendali e di marketing; - essere capace di interloquire con i responsabili di organizzazioni pubbliche sanitarie in campo nutrizionale; Tali competenze saranno acquisite nelle attività formative relative alla maggior parte degli insegnamenti, e verificate con il superamento dei relativi esami di profitto. In particolare, per il superamento della prova finale sarà richiesta la dimostrazione di avere pienamente acquisito le abilità comunicative richieste.	
Capacità di apprendimento	Il laureato magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana acquisirà durante il suo percorso formativo strumenti di analisi e di giudizio critico non limitati al superamento del ciclo di studi. Tale bagaglio culturale gli	

	consentirà, nel prosieguo della sua attività lavorativa, l'aggiornamento e l'ampliamento delle proprie conoscenze, eventualmente mediante la partecipazione a programmi di formazione continua quali corsi di perfezionamento, master o dottorato di ricerca nell'ambito disciplinare delle Scienze degli Alimenti e della Nutrizione umana o in ambiti affini. Queste capacità saranno valutate nel complesso delle attività svolte dall'allievo per la preparazione della prova finale per il conseguimento della laurea magistrale.	

QUADRO A4.d — Descrizione sintetica delle attività affini e integrative

13/06/2022

Gli obiettivi formativi evidenziati al presente descrittore saranno perseguiti attraverso lezioni frontali, esercitazioni e seminari previsti in corsi di insegnamento di discipline affini e integrative e/o di attività caratterizzanti della classe, atte a completare la formazione scientifica del laureato della classe LM-61 garantendo una formazione inter-, multi- e trans-disciplinare. In particolare, nella volontà di fornire approfondite conoscenze sulla valutazione delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti, della biodisponibilità dei loro componenti e delle loro modificazioni indotte da processi tecnologici e biotecnologici, potranno essere attivati corsi atti all'acquisizione di conoscenze sulle problematiche della fisiologia di post-raccolta nella produzione alimentare vegetale e della microbiologia applicata alle produzioni alimentari e conoscenze dei principi che regolano lo sviluppo dei microrganismi negli alimenti e sull'impiego di microrganismi in produzioni alimentari ai fini della qualità igienico-sanitaria e sensoriale. Le attività punteranno all'approfondimento di conoscenze di tecniche per la caratterizzazione, l'autenticità, la tracciabilità e la sicurezza alimentare attraverso approcci omici. Al fine della progettazione di piani nutrizionali rivolti ad individui e gruppi di popolazione nelle diverse fasi o condizioni di vita, potranno essere attivati corsi atti a fornire 1) approfondimenti sui corretti stili di vita che comprendono sia la nutrizione sia l'attività fisica; 2) conoscenze adeguate teoriche e strumentali per effettuare una corretta valutazione nutrizionale in diversi gruppi o fasce di popolazione, e in condizioni fisio-patologiche alimento-correlate (malnutrizione in difetto e in eccesso, celiachia, allergie alimentari, malattie metaboliche ereditarie); 3) solide conoscenze nei programmi di prevenzione di patologie cronico-degenerative e dell'ageing tramite un corretto approccio alimentare; 4) conoscenze in psicologia della nutrizione. Potranno altresì essere attivati corsi di insegnamento volti alla conoscenza e al continuo approfondimento delle politiche alimentari nazionali ed internazionali, e in formazione, educazione e divulgazione in tema di qualità nutrizionale e corretti stili di vita.

QUADRO A5.a — Caratteristiche della prova finale

01/02/2016

Sono previste, per il conseguimento della Laurea Magistrale, due tipologie di prova finale:

1)Tesi di Ricerca Sperimentale che prevede la discussione di una ricerca di carattere scientifico originale, effettuata dal candidato presso laboratori di ricerca universitari e/o altri laboratori o strutture pubbliche o private, sotto la guida di un docente. La ricerca ha lo scopo di dimostrare la maturità del candidato in termini di autonomia operativa, di gestione di strumentazioni, di metodologie e di strumenti biotecnologici, nonché la sua autonomia intellettuale e la capacità di saper

collegare i diversi saperi appresi nell'arco del corso di studio, di saperli comunicare e trasferire.
2)Tesi di Ricerca Bibliografica ove il candidato presenterà lo stato degli studi e delle ricerche su un determinato argomento organizzando criticamente il lavoro, secondo uno schema logico di interpretazione.

QUADRO A5.b | Modalità di svolgimento della prova finale

09/06/2023

L'assegnazione della tesi può essere richiesta dagli studenti che abbiano acquisito almeno 70 CFU. La Commissione Assegnazione Tesi Dipartimentale si riunisce quattro volte l'anno (le date sono pubblicate sulla pagina web del Dipartimento) e, tenendo conto di una graduatoria formulata in base al numero dei crediti maturati e alla media ponderata degli esami sostenuti, stabilisce le assegnazioni.
Gli studenti devono fare richiesta di assegnazione tesi per iscritto utilizzando il modulo predisposto (disponibile on-line sulla pagina web del Dipartimento); essi possono indicare due preferenze per le discipline in cui desiderano svolgere la tesi. La Commissione tiene conto delle preferenze espresse dai candidati all'assegnazione ma, in via subordinata, ai criteri di omogenea ripartizione del carico didattico tra i docenti. Oltre ai docenti del CdLM in SANU, possono essere relatori tutti i docenti del DiSTABiF. La Commissione assegnazione tesi avrà cura di comunicare al docente e allo studente l'avvenuta assegnazione. Al relatore possono affiancarsi, come correlatori, altri docenti dell'Ateneo o esperti esterni, su proposta del relatore.

Nel caso in cui lo studente rinunci a svolgere la tesi con il docente che gli è stato assegnato, solo per giustificati ed eccezionali motivi, può presentare richiesta di rinuncia e presentare un nuovo modulo di domanda nella successiva seduta di assegnazione. La Commissione valuterà la domanda degli studenti rinunciatari che, però, non entreranno in graduatoria; a questi studenti, la tesi sarà assegnata solo se, esaurita la graduatoria, rimarranno posti disponibili.

Lo studente dovrà dedicare allo svolgimento del lavoro di tesi un periodo non inferiore a 8 mesi per la tesi sperimentale e 6 mesi per la tesi a carattere bibliografico. Lo studente che chiede di fare la tesi sperimentale ha la facoltà di optare per l'attività a scelta "Tecniche di ricerca sperimentale nelle scienze degli alimenti e della nutrizione umana". I crediti formativi associati alle attività a scelta (8 CFU) sono acquisiti con votazione in trentesimi e riportati su apposito verbale dalla Commissione Didattica del CdS su indicazione del relatore di tesi. Condizione necessaria per il superamento dell'attività a scelta "Tecniche di ricerca sperimentale nelle scienze degli alimenti e della nutrizione umana" è la frequenza obbligatoria alle attività laboratoriali del progetto di tesi (Regolamento Didattico del CdLM; Allegato n. 4 - Regolamento Tesi di Laurea).

Per i candidati alla lode, il relatore chiederà alla Commissione assegnazione tesi del CdLM che venga nominato un controrelatore e la domanda, accompagnata dalla copia finale della tesi, dovrà essere consegnata, a detta Commissione, 15 giorni prima dalla data fissata per l'esame di laurea. Il controrelatore è tenuto a fornire un supporto critico di revisione dell'elaborato di tesi e predispone un giudizio scritto sulla tesi, che è messo a disposizione della Commissione prima della seduta di laurea.

Le date delle sedute di laurea sono pubblicate entro il 30 Settembre di ogni anno. Le prove finali di laurea si svolgono nell'arco di otto appelli distribuiti lungo l'anno accademico.
La prova finale consiste nella discussione, in seduta pubblica, davanti a una Commissione composta da almeno 7 componenti a maggioranza professori/ricercatori interni, di un elaborato individuale precedentemente presentato in forma scritta e relativo ad una ricerca originale, a carattere sperimentale o bibliografico, prodotto sotto la guida di un relatore, designato dalla Commissione Assegnazione Tesi su un argomento conforme agli obiettivi formativi specifici del CdLM. Al relatore possono affiancarsi, come correlatori, altri docenti o esperti esterni, su proposta del relatore afferente al CdS. È possibile la produzione di una tesi di laurea in lingua inglese. In questo caso, su richiesta del relatore alla commissione, una parte del lavoro può essere discusso in lingua inglese.

Le modalità di prenotazione dell'esame finale, discussione della stessa e determinazione del voto di laurea sono puntualmente descritte nel Regolamento Didattico del CdLM (Allegato n. 4 - Regolamento Tesi di Laurea). In breve, al momento della seduta di Laurea, il relatore presenta il candidato alla Commissione di Laurea, illustrando gli aspetti salienti del lavoro svolto. Alla presentazione del candidato potrà contribuire, su invito del Relatore, anche l'eventuale Correlatore. Al termine della discussione pubblica dell'elaborato di tesi, la Commissione di Laurea, a porte chiuse e su proposta motivata del Relatore, attribuisce un punteggio al lavoro di tesi, che contribuirà alla composizione del voto finale di laurea. Al voto finale di laurea, espresso in centodecimi, contribuiscono in somma algebrica:
a) la media ponderata delle votazioni ottenute negli esami di profitto, espressa in centodecimi (il voto finale, risultante dai conteggi, sarà arrotondato all'intero più vicino, ad es. 102,5 pari a 103 e 102,49 pari a 102);
b) un massimo di 8 punti per la discussione di tesi sperimentale;
c) un massimo di 5 punti per la tesi bibliografica;
d) un punteggio aggiuntivo di 1 punto per coloro che conseguono la laurea in corso;
e) un punteggio aggiuntivo di 1 punto per coloro che trascorrono almeno 6 mesi in Erasmus acquisendo almeno 12 CFU.
Se il candidato raggiunge un punteggio complessivo uguale o superiore a 113 e sussiste l'unanimità di valutazione tra i componenti della commissione e il parere favorevole del controrelatore, gli è attribuita la lode. Inoltre, è prevista la menzione alla carriera per i candidati aventi una media ponderata delle votazioni ottenute negli esami di profitto pari a 30/30.

Link: https://www.distabif.unicampania.it/images/didattica/regolamenti/Regolamento_LM-61_2023-2024.pdf (Regolamento Didattico del CdLM)

Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Regolamento tesi - Allegato al Regolamento Didattico a.a. 2023/24

QUADRO B1 Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Link: https://www.distabif.unicampania.it/images/didattica/regolamenti/Regolamento_LM-61_2023-2024.pdf

---

QUADRO B2.a Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

https://www.distabif.unicampania.it/didattica/corsi-di-studio/magistrale-in-scienze-degli-alimenti-e-della-nutrizione-umana#orario-delle-lezioni

QUADRO B2.b Calendario degli esami di profitto

https://www.distabif.unicampania.it/didattica/corsi-di-studio/magistrale-in-scienze-degli-alimenti-e-della-nutrizione-umana#calendario-esami

QUADRO B2.c Calendario sessioni della Prova finale

http://www.distabif.unicampania.it/didattica/sedute-di-laurea

QUADRO B3 Docenti titolari di insegnamento

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

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	MED/49	Anno di corso 1	BASI MOLECOLARI DELL'ALIMENTAZIONE *(modulo di BASI MOLECOLARI DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA NUTRIZIONE)* link			6	32	

2.	MED/49	Anno di corso 1	BASI MOLECOLARI DELL'ALIMENTAZIONE *(modulo di BASI MOLECOLARI DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA NUTRIZIONE)* link	NIGRO ERSILIA CV	RD	6	16	
3.	MED/49 M-EDF/01	Anno di corso 1	BASI MOLECOLARI DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA NUTRIZIONE link			10		
4.	M-EDF/01	Anno di corso 1	BASI MOLECOLARI DELLA NUTRIZIONE *(modulo di BASI MOLECOLARI DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA NUTRIZIONE)* link	NIGRO ERSILIA CV	RD	4	32	✔
5.	BIO/10	Anno di corso 1	BIOCHIMICA E BIOTECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI link	RUSSO ROSITA CV	RD	6	48	✔
6.	BIO/18	Anno di corso 1	CARATTERIZZAZIONE GENETICA DI MATERIE PRIME *(modulo di GENETICA E MICROBIOLOGIA IN ALIMENTI E NUTRIZIONE)* link	DE FELICE BRUNA CV	PA	5	40	
7.	CHIM/10	Anno di corso 1	CHIMICA DEGLI ALIMENTI link	PACIFICO SEVERINA CV	PA	9	72	✔
8.	NN	Anno di corso 1	ENGLISH FOR FOOD SCIENCE link	CARAGLIA GIUSEPPINA CV		3	24	
9.	BIO/09	Anno di corso 1	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE link	SENESE ROSALBA CV	PA	8	4	✔
10.	BIO/09	Anno di corso 1	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE link	LANNI ANTONIA CV	PO	8	60	✔
11.	BIO/04	Anno di corso 1	FISIOLOGIA DI POST-RACCOLTA link	CARILLO PETRONIA CV	PO	5	40	
12.	BIO/19 BIO/18	Anno di corso 1	GENETICA E MICROBIOLOGIA IN ALIMENTI E NUTRIZIONE link			10		

13.	MED/42	Anno di corso 1	IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE link	ISIDORI MARINA CV	PO	8	64	✔
14.	BIO/19	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA APPLICATA *(modulo di GENETICA E MICROBIOLOGIA IN ALIMENTI E NUTRIZIONE)* link	MUSCARIELLO LIDIA CV	PA	5	40	
15.	MED/06 MED/09	Anno di corso 2	ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE APPLICATA IN PATOLOGIA UMANA link			10		
16.	M-PSI/08 MED/38 MED/12	Anno di corso 2	ASPETTI FISIOPATOLOGICI E PSICOLOGICI DELLA NUTRIZIONE UMANA link			11		
17.	BIO/12	Anno di corso 2	BIOCHIMICA CLINICA E BIOLOGIA MOLECOLARE CLINICA link			6		
18.	BIO/14	Anno di corso 2	FARMACOLOGIA E NUTRIZIONE link			6		
19.	MED/12	Anno di corso 2	GASTROENTEROLOGIA *(modulo di ASPETTI FISIOPATOLOGICI E PSICOLOGICI DELLA NUTRIZIONE UMANA)* link			6		
20.	MED/09	Anno di corso 2	MEDICINA INTERNA *(modulo di ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE APPLICATA IN PATOLOGIA UMANA)* link			6		
21.	MED/06	Anno di corso 2	ONCOLOGIA MEDICA *(modulo di ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE APPLICATA IN PATOLOGIA UMANA)* link			4		
22.	MED/38	Anno di corso 2	PEDIATRIA *(modulo di ASPETTI FISIOPATOLOGICI E PSICOLOGICI DELLA NUTRIZIONE UMANA)* link			3		
23.	PROFIN_S	Anno di corso 2	PROVA FINALE (TESI) link			18		
24.	M-PSI/08	Anno di	Psicopatologia dell'alimentazione *(modulo di ASPETTI FISIOPATOLOGICI E*			2		

		corso 2	*PSICOLOGICI DELLA NUTRIZIONE UMANA)* link					
25.	NN	Anno di corso 2	TIROCINIO FORMATIVO E DI ORIENTAMENTO link			2		

QUADRO B4 Aule

Descrizione link: Sistema on-line per la prenotazione e la visualizzazione della disponibilità delle aule e dei laboratori
Link inserito: https://aularioce.unicampania.it/
Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Aule a disposizione dei CdS afferenti al DiSTABiF e loro dotazioni multimediali

QUADRO B4 Laboratori e Aule Informatiche

Descrizione link: Sezione Laboratori Didattici del sito web del DiSTABiF
Link inserito: http://www.distabif.unicampania.it/dipartimento/strutture-del-dipartimento/laboratori-didattici
Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Presentazione dei laboratori didattici e di ricerca

QUADRO B4 Sale Studio

Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Sale studio accessibili agli studenti dei CdS afferenti al DiSTABiF

QUADRO B4 Biblioteche

Descrizione link: L'Ateneo dispone di un sistema bibliotecario centralizzato, che coordina l'acquisizione e la gestione del patrimonio bibliografico e documentale necessario al supporto di tutte le attività di ricerca e didattica.
Link inserito: http://unicampania.it/index.php/ateneo/strutture-universitarie/sistema-bibliotecario

Descrizione altro link: Sito web del DiSTABiF - Sezione dedicata alla Biblioteca di Dipartimento
Altro link inserito: https://www.distabif.unicampania.it/dipartimento/strutture-del-dipartimento/biblioteche

Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Il file contiene la posizione esatta della biblioteca del Di.S.T.A.Bi.F e una breve scheda dei servizi erogati.

QUADRO B5 | Orientamento in ingresso

01/06/2023

L'Ateneo ha avviato un programma finalizzato al miglioramento delle facilities offerte agli studenti, attivando e implementando vari servizi, tra i quali:
- l'immatricolazione on-line (in alternativa alle normali procedure che possono effettuarsi presso tutti gli sportelli degli Uffici di Segreteria Studenti, è attivo il servizio di immatricolazione on-line ai Corsi di Studio che non prevedano un numero programmato di iscrizioni);
- la prenotazione esami on-line;
- l'accesso da remoto alla carriera universitaria (lo studente accedendo da un qualsiasi PC connesso ad Internet può visualizzare i dati della carriera universitaria e provvedere alla stampa di dichiarazioni sostitutive e di certificazioni in merito all'iscrizione e agli esami superati);
- un servizio di mailing (all'atto dell'immatricolazione viene messo a disposizione di tutti gli allievi dell'Ateneo, inclusi dottorandi e specializzandi, un indirizzo di posta elettronica);
- la card dello studente (con la funzione di certificare lo stato di studente dell'Università degli Studi della Campania 'Luigi Vanvitelli', oltre a consentire l'accesso a servizi addizionali legati a specifiche condizioni e alla concessione di particolari privilegi, quali il controllo di accesso ad ambienti riservati).

Il Servizio Orientamento del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Ambientali, Biologiche e Farmaceutiche (Referente Prof.ssa Maria Maddalena Di Fiore) coordina e realizza le attività di orientamento. Il Servizio offre varie opportunità per meglio far conoscere il Dipartimento e la sua offerta formativa. Sono, infatti, congiuntamente alla presentazione dell'offerta formativa e dei servizi del Dipartimento, organizzate visite guidate, anche mediante modalità virtual-tour, alle strutture dipartimentali (laboratori didattici, laboratori di ricerca, aule, biblioteca, etc.). Sono a tal fine disposte Giornate di Orientamento in coordinamento con i delegati di Ateneo all'orientamento e con il supporto del competente Ufficio Centrale di Ateneo.
Referenti del servizio orientamento per il CdLM in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana sono la prof.ssa Severina Pacifico e la prof.ssa Rosita Russo. Della commissione Tirocinio del CdLM è stata parte attiva la studentessa Dott.ssa Serena Costantino fino al conseguimento del titolo di studio nel mese di maggio 2023. Dal mese di marzo 2023 alle attività della commissione prende parte anche la Dott.ssa Alessia De Gregorio, iscritta al primo anno del CdLM per l'a.a. 2022/23.
Il Presidente del CCdS e il Direttore del Dipartimento annualmente presentano l'offerta formativa del Corso di Laurea Magistrale agli studenti del terzo anno dei CdL triennali del DiSTABiF. Il 9 ottobre 2020, su piattaforma Teams, è stata organizzata una giornata di orientamento per l'iscrizione ai CdLM del DiSTABiF, che ha visto la numerosa partecipazione degli studenti dei CdL triennali. Nel 2021 sono state organizzate e potenziate attività di orientamento in ingresso specifiche per il CdLM e nuove opportunità per meglio far conoscere la sua offerta formativa. In particolare, oltre alla presentazione dell'offerta formativa nelle diverse attività, condotte a livello dipartimentale o di Ateneo, volte a promuovere conoscenza dell'offerta formativa e dei servizi dell'intero Dipartimento, la Commissione Orientamento del CdLM ha organizzato per la prima volta, per l'intera giornata del 29 giugno 2021, l'evento on-line, su piattaforma Teams, SANUOrienta. L'evento, rivolto a laureati con laurea di primo livello, ha visto la partecipazione di laureati delle Università degli Studi di Napoli "Federico II", degli Studi di Salerno e del nostro Ateneo. Dall'evento nasce SANUInfopoint, uno spazio informativo in cui vengono date informazioni su: 1) le modalità di accesso al CdLM, con relativi requisiti minimi e informazioni sui colloqui di valutazione della preparazione in ingresso; 2) il percorso formativo, 3) i suoi sbocchi lavorativi.
Il 21 giugno 2022 la Commissione Orientamento del CdLM ha ospitato nelle aule dipartimentali gli studenti dei corsi di laurea triennali per l'incontro annuale del SANUOrienta. L'evento ha visto maggiormente la partecipazione di laureati e laureandi dei CdL in 'Scienze Nutraceutiche' e 'Tecnologie Alimentari' dell'Ateneo Federiciano.

Il 22 marzo 2023 si è svolto per la prima volta l'evento "Orientiamoci magistraLMente al DiSTABiF, pronti per l'iscrizione alla magistrale?", evento nel quale è stata presentata agli studenti del terzo anno dei CdL del Dipartimento l'offerta

formativa, ivi inclusi i requisiti di accesso, dei corsi di LM dello stesso Dipartimento.
Le attività formative del CdLM sono anche presentate nelle settimane di orientamento per studenti delle scuole superiori della Summer School e della Winter School, organizzate in collaborazione con il CeSAF Maestri del Lavoro d'Italia. Il 14 Dicembre 2021, nell'ambito dell'attività dipartimentali di orientamento per le scuole "DiSTABiF Orienta", la dott.ssa Rosita Russo, oltre a presentare l'offerta formativa del CdLM, ha tenuto il seminario divulgativo dal titolo "Le proteine come marcatori di autenticità degli alimenti: i camaleonti del falso Made in Italy". Nel corso del 2021, l'offerta formativa del CdLM è stata presentata, con le altre attività dipartimentali e di Ateneo, ancora in ottobre all'evento on-line "Aster OrientaPuglia 2021", la Fiera per l'Orientamento Scolastico Universitario e Professionale della Puglia, e a novembre al "Virtual UNIVExpo 2021", un'iniziativa di Ateneapoli (quindicinale di informazione universitaria) organizzata in collaborazione con gli Atenei campani. Il 1 giugno 2022 si è svolto il virtual open day "Orientamento al DISTABIF".
Il referente delle attività di orientamento del CdS, la prof.ssa Pacifico, partecipa attivamente al progetto dipartimentale 'Adotta una Scuola' che persegue il fine di promuovere le attività e le offerte formative del DiSTABiF presso le istituzioni scolastiche. Con l'Istituto Salesiani "Sacro Cuore di Maria" in Caserta è stato attivato nell'anno scolastico 2018/19 il progetto di Alternanza Scuola Lavoro (ASL) OrientaScienze e negli anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021 il Percorso di Competenze Trasversali e Orientamento (PCTO) Chimicando nel nutriwaste. Negli a.s. 2020/2021 e 2021/2022 è stato attivato un percorso PCTO annuale dal tema "Scarti alimentari: una risorsa chimicamente sostenibile" su proposta del liceo 'L. Garofano' di Capua (CE) relativamente a "La chimica e la biologia nelle trasformazioni agroalimentari". Le attività si pongono nell'ambito delle attività del PCTO triennale "La valorizzazione del territorio" 2020-2023. Nell'anno 2022/2023, da gennaio a maggio, sono state svolte le attività del PCTO "Alimenti e loro trasformazione sostenibile", attività teorico-pratiche che hanno diversamente coinvolto gli studenti di due classi terze del Liceo-Ginnasio "Pietro Giannone" in Caserta, di una classe terza del Liceo Classico dell'Istituto Salesiani "Sacro Cuore di Maria" di Caserta e di due classi quinte del Liceo Scientifico di Vairano Patenora. Nel mese di giugno sono espletate le attività annuali del PCTO con gli studenti del Liceo 'L. Garofano' di Capua (CE).
Le Commissioni Orientamento, Tirocinio e Placement hanno organizzato il 16 dicembre 2021 un'intera giornata dedicata al tema complesso della sostenibilità alimentare con l'evento "foodHEROES: il pianeta per la nutrizione, la nutrizione per il pianeta", che ha visto la partecipazione di centoottanta studenti di Scuole medie superiori della provincia di Caserta.
Il 17 maggio 2022, nell'ambito dell'evento 'Il DiSTABiF incontra il Liceo Fermi - Aversa', la prof.ssa Pacifico ha tenuto un seminario dal titolo 'Verso un'economia verde', atto ad evidenziare le nuove sfide delle scienze degli Alimenti per una piena sostenibilità alimentare.
Nei giorni 9-11 settembre 2022, l'offerta formativa di SANU è stata presentata nell'ambito dell'evento Bufala Village, laddove il 14-15 novembre due docenti del CdLM hanno presenziato l'evento "Expo del Lavoro e dell'Orientamento" presso il Centro Commerciale Campania (Marcianise, CE).
Il CdLM si avvale anche dei profili social https://www.facebook.com/groups/631291987483548 e https://www.instagram.com/sanu.unicampania/ per la presentazione dell'Offerta Formativa e come forma di comunicazione della propria identità.
Al fine di agevolare una maggiore conoscenza delle strutture, dei corsi di studio, del modus vivendi dello studente universitario all'interno dell'Ateneo, viene organizzata, da ormai 10 anni, la manifestazione V:Orienta per l'orientamento allo studio universitario. A causa del perpetuare dell'emergenza sanitaria da COVID-19, la diretta live V: Orienta 2021 è stata condotta su piattaforma Google-Meet; la giornata del 20 aprile 2021 è stata, in particolare, dedicata alle attività del DiSTABiF. La partecipazione numerosa ha fornito un feedback altamente positivo come evidenziato dall'analisi dei dati acquisiti a seguito della somministrazione di un questionario di gradimento che dal 2021 è somministrato al termine all'utenza partecipante agli eventi di Orientamento.
Sempre dal 2021 l'Ateneo ha predisposto un event-survey (https://vanvitelliorienta.unicampania.it/index.php/questionario-di-orientamento?view=form) da somministrare agli studenti. Analogamente, il 5 aprile 2022 su piattaforma Google-Meet è stata organizzato l'evento V:Orienta 2022. Il 30 ed il 31 Marzo 2023 il Polo Scientifico di via Vivaldi è stata la sede della manifestazione V:Orienta 2023. Gli studenti partecipanti hanno avuto modo di acquisire informazioni sull'offerta formativa dell'Università degli Studi della Campania Luigi Vanvitelli, sui servizi per gli studenti, sulle iniziative di internazionalizzazione, con l'opportunità di visitare i laboratori didattici.

Descrizione link: Sezione Orientamento in ingresso del sito web di dipartimento
Link inserito: https://www.distabif.unicampania.it/dipartimento/orientamento/orientamento-in-ingresso-futuro-studente
Pdf inserito: visualizza

Descrizione Pdf: Locandina "Orientiamoci MagistraLMente"

QUADRO B5 — Orientamento e tutorato in itinere

01/06/2023

Le attività di Orientamento e Tutorato sono inoltre pienamente dedicate al fine di fornire un supporto per favorire la produttività del percorso universitario. Il servizio di tutorato è una forma di ausilio in itinere per gli studenti, intesa a fornire indicazioni per un'efficace organizzazione dello studio ed è particolarmente volto alla grossa percentuale di laureati di primo livello presso altri Atenei del territorio Campano per un loro primo orientamento presso il nostro Dipartimento.

Il tutorato in itinere prevede, altresì, l'erogazione di attività di supporto alla didattica, precipuamente per i corsi presentanti maggiori criticità, con lo svolgimento di esercitazioni e la messa a punto di strategie individualizzate di supporto. Le attività di tutorato, didattico-integrative, propedeutiche e di recupero sono erogate da studenti di dottorato di ricerca selezionati a seguito di avviso pubblico indetto dal Dipartimento.

L'attività di tutorato specifico per studenti disabili, che ha nel Centro di Ateneo per la Inclusione degli Studenti con Disabilità (C.I.D.) il primo interlocutore per tutti gli studenti dell'Università della Campania 'L. Vanvitelli', è coordinata a livello dipartimentale dal prof. Gaetano Malgieri. Il C.I.D. svolge attività di orientamento e sostegno in tutte le fasi del percorso di studi, fornendo servizi di tutorato specializzato e tutorato alla pari. Il centro offre servizi personalizzati volti al miglioramento della qualità della vita universitaria per gli studenti che sperimentano una condizione di limitazione nella partecipazione alle attività accademiche. In particolare, il Dipartimento offre servizi di tutorato specializzato e alla pari, progettazione di interventi personalizzati, sostegno alla didattica, affiancamento alla mobilità all'interno dell'Ateneo, supporto tecnico nell'utilizzo delle tecnologie assistive e ICT (http://www.distabif.unicampania.it/dipartimento/inclusione-disabilita-dsa).

Descrizione link: Sito del C.I.D. dell'Università degli Studi della Campania Luigi Vanvitelli
Link inserito: https://inclusione.unicampania.it/
Pdf inserito: visualizza

Descrizione Pdf: Mappa di accessibilità relativa alla sede del Dipartimento

QUADRO B5 — Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno (tirocini e stage)

09/06/2023

L'Ateneo, allo scopo di favorire l'apprendimento e la formazione, ed un primo contatto con il mondo del lavoro, prevede esperienze in azienda mediante due tipologie di tirocinio: il primo curricolare, per gli studenti iscritti ai Corsi di Studio dell'Ateneo; il secondo, facoltativo non curricolare (stage post-laurea) è rivolto ai laureati da non più di 12 mesi e finalizzato alla conoscenza diretta del mondo del lavoro.

Lo stage curricolare previsto dal CdLM in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana viene svolto prevalentemente in strutture universitarie ed extra-universitarie convenzionate con l'Ateneo (e.g. Aziende Sanitarie Locali, A.O., Industrie Alimentari, Industrie farmaceutiche, Fondazioni di Ricerca Scientifica, Istituti di ricerca CNR). La Commissione Tirocini del CdLM è composta dalle Prof.sse Severina Pacifico, Ersilia Nigro e Rosalba Senese e dalla dott.ssa Silvana Esposito (referente amministrativo).

Attori dello stage e del tirocinio sono lo studente in stage/tirocinio, l'Università (con indicazione di un tutor tra i docenti dell'Ateneo) e il Soggetto ospitante (azienda o ente con indicazione del tutor aziendale, non obbligatoriamente il rappresentante legale del Soggetto ospitante).

L'elenco delle strutture convenzionate aggiornato è pubblicato sul sito web di Ateneo. Allo scopo di meglio disciplinare le attività di tirocinio curriculare, sono state stipulate già dall'anno 2021 numerose convenzioni fruibili dagli studenti del CdLM. La Commissione tirocini si riunisce mensilmente per l'assegnazione della sede e del tutor Soggetto ospitante per il tirocinio curriculare. Questo per fronte anche alla possibilità di far ospitare un numero congruo di studenti dagli Enti e dalle imprese/aziende convenzionate nella considerazione delle misure adottate in emergenza sanitaria da COVID-19. Quest'ultima ha richiesto che, per un lungo lasso di tempo, già a partire dal mese di marzo 2020, le attività del tirocinio formativo e di orientamento, fossero svolte in modalità smart-working, anche con il supporto di attività seminariali di supporto, condotte mediante piattaforma Microsoft Teams da biologi nutrizionisti esperti.
Con l'anno accademico 2020/2021 e la ripresa delle attività di tirocinio curricolare in presenza, la Commissione Tirocini ha messo in atto una nuova strategia di rilevazione e di analisi dei dati al fine di riuscire a costruire una rappresentazione accurata dell'esperienza curricolare, anche in termine di raggiungimento condiviso dell'offerta formativa. Il monitoraggio è indirizzato al trattamento e all'analisi di dati acquisiti mediante indagine attraverso survey 'UniCampania NutriAStage' con questionari online strutturati, rivolti allo studente e al tutor aziendale. Tra i tirocini curricolari attivati in a) analisi degli alimenti: metodi, strumenti e tecniche; b) nutraceutica; c) stato nutrizionale: tecniche e metodi di valutazione; d) tecniche di analisi in biologia della nutrizione, il curriculum "stato nutrizionale" è stato scelto dagli studenti per il 58%; ben il 22% dei tirocinanti ha optato alla frequenza di attività che puntano all'acquisizione di conoscenze e competenze nell'analisi degli alimenti e nutraceutica. I dati ad oggi acquisiti consentono, in particolare, di registrare un alto grado di soddisfazione da parte del soggetto ospitante con un 63% che si ritiene molto soddisfatto e un 34% soddisfatto.

L'acquisizione di conoscenze su specifici requisiti del mercato del lavoro si avvantaggia della programmazione dipartimentale di incontri con referenti dei settori pubblico e privato. Il referente del Dipartimento per il placement è la Prof.ssa Simona Castaldi. Le attività di accompagnamento al lavoro realizzate dal CdLM sono coordinate dalla Commissione Placement del Corso di Studio che ha quali referenti, dall'anno accademico 2021/2022, le Prof.sse Ersilia Nigro e Simona Piccolella.
I servizi di orientamento universitario dell'Ateneo svolgono attività di orientamento e di supporto per gli studenti lungo tutto il percorso universitario. Il job placement, riferito all'orientamento in uscita, si concentra sull'ultima fase di formazione del laureato, che rappresenta il transito dall'università al mondo del lavoro, con l'obiettivo di ridurne i tempi e di realizzare contatti tra domanda e offerta, mirati alla migliore coincidenza tra le competenze del laureato e i profili professionali necessari alle aziende. Al contempo, il job placement offre alle imprese la possibilità, sia diretta che indiretta, di influire sulla formazione dei laureati per contribuire ad adeguarla alle proprie esigenze: direttamente, attraverso i tirocini d'inserimento lavorativo che permettono un test preventivo molto efficace per valutarne le competenze professionali e per la selezione di quelle più adeguate alle proprie necessità; indirettamente, contribuendo ad arricchire le informazioni che il servizio di placement ritrasmette alle strutture dell'Ateneo, per segnalare tempestivamente le esigenze del mercato del lavoro di formazione ed orientamento anche mediante selezione dei profili professionali richiesti.

Descrizione link: Sezione Tirocini del sito web del DiSTABiF
Link inserito: https://www.distabif.unicampania.it/didattica/tirocini
Pdf inserito: visualizza

Descrizione Pdf: NutriAStage_opinioni enti_opinioni studenti

QUADRO B5 | Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti

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

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

Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Post social CdLM - Incontro informativo ERASMUS+ 2023

L'Università degli Studi della Campania 'Luigi Vanvitelli' ha tra i suoi principali obiettivi quello di incentivare i rapporti con le Università estere e di facilitare in questo modo la mobilità dei suoi studenti. Negli ultimi anni l'Ateneo ha sottoscritto accordi con istituzioni, governi e atenei di tutto il mondo, riportate nella sezione International del sito https://www.unicampania.it/index.php/international.
Ciò permette a studenti, studenti con diversa abilità, e laureati di frequentare corsi di studio, sostenere esami, partecipare a stage in azienda o a programmi di ricerca nelle più rinomate università europee ed extraeuropee.
L'Ufficio Internazionalizzazione di Ateneo, tra le molteplici attività, assiste gli studenti e i docenti negli adempimenti relativi agli scambi culturali nell'ambito del Programma ERASMUS +. Il Programma ERASMUS + prevede periodi di permanenza nelle Università estere di varia durata, fino ad un massimo di 12 mesi. Nel caso di laurea magistrale o dottorato lo studente durante il soggiorno all'estero potrà svolgere la tesi sperimentale. Nei corsi di laurea a percorso unico è prevista una permanenza all'estero fino ad un massimo di 24 mesi

Nell'ottica di arricchire l'offerta formativa e di promuovere la crescita intellettuale degli studenti, il DiSTABiF promuove fortemente soggiorni di studio all'estero presso istituzioni universitarie con le quali sono state stabilite specifiche convenzioni nel quadro di accordi internazionali. Quest'anno, il DiSTABiF ha incrementato gli incontri informativi con gli studenti sul programma ERASMUS+, sui servizi offerti dall'Università e sulle procedure da seguire durante il periodo di mobilità.
Il Delegato del Dipartimento all'ERASMUS, Prof. Pieter De Lange insieme ai referenti ERASMUS del CCdS, le proff. Bruna De Felice, Rosita Russo e Severina Pacifico, programmano incontri periodici per gli studenti del CdLM per presentare il programma Erasmus e descrivere i requisiti richiesti, le destinazioni e le possibilità che il programma offre agli studenti. A tali incontri partecipano anche studenti che hanno già partecipato al programma Erasmus e che raccontano la loro esperienza personale del periodo di studio e di ricerca trascorso in centri ed istituti universitari oltre i confini nazionali.

Il 6 febbraio 2023, nell'ambito delle attività di promozione dell'internazionalizzazione, è stato organizzato l'incontro informativo "Erasmus+ 2023/24" con la finalità di fornire tutte le informazioni necessarie su destinazioni, partecipazione al bando, requisiti linguistici e modalità di svolgimento della mobilità. Per pubblicizzare al meglio l'evento, è stato diffuso sui canali social del CdLM un video contenente racconti di esperienze Erasmus pregresse di studenti che hanno scelto di partecipare al programma nelle edizioni precedenti (https://www.facebook.com/1447367478/videos/2178810035639091/).

Gli Atenei attualmente in convenzione con il DiSTABiF per il CdLM in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana sono riportati in tabella.

Descrizione link: Sito web di Ateneo - Sezione internazionalizzazione
Link inserito: http://unicampania.it/index.php/international

---

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice	Data	Titolo

			EACEA	convenzione	
1	Albania	University of Shkodra		30/08/2022	solo italiano
2	Albania	University of Vlora		27/10/2022	solo italiano
3	Canada	Wester London Ontario		28/03/2022	solo italiano
4	Francia	UniversitÃ© Grenoble Alpes		05/12/2022	solo italiano
5	Germania	University of Munster		26/03/2015	solo italiano
6	India	Sri Ramachandra Institute of Higher Education and Research		20/07/2022	solo italiano
7	Spagna	Universidad Alfonso X el Sabio Madrid		17/05/2023	solo italiano
8	Spagna	Universidad Catolica de Valencia San Vicente Martir		13/01/2016	solo italiano
9	Spagna	Universitat AutÃ²noma de Barcelona		04/01/2017	solo italiano
10	Spagna	University of Cadiz		07/12/2022	solo italiano
11	Tunisia	University of Monastir		01/09/2022	solo italiano
12	Turchia	Sanko University		05/12/2022	solo italiano

QUADRO B5 | Accompagnamento al lavoro

08/06/2023

Nell’ambito delle attività organizzate dal servizio Placement di Ateneo, il 26 maggio 2020, per gli studenti del DISTABIF, è stato tenuto l’evento webinar 'Candidati si diventa'. L’evento, organizzato su una piattaforma dedicata, ha visto la partecipazione di 96 studenti del CdLM in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana. Un professionista di settore ha tenuto un corso intensivo di formazione volto all’inserimento nel mondo del lavoro e alla discussione delle migliori strategie e strumenti da mettere in campo per avere successo nella fase di recruiting. Gli argomenti trattati sono stati: l’obiettivo professionale; i social network nel processo di selezione; il self branding; la redazione del CV; il colloquio di selezione. Il 6 Novembre 2020 il placement di Dipartimento, coordinandosi con l'Ufficio placement di Ateneo, ha organizzato l’evento Coaching tour, Webinar di orientamento al lavoro rivolto agli studenti delle lauree magistrali, neolaureati e dottorandi che ha visto la partecipazione di 21 studenti del CdLM. Nel 2021 si sono altre tenute due edizioni del Coaching tour il 25 marzo e il 6 dicembre. Gli incontri sono stati svolti interamente on-line affrontando i principali temi relativi all’orientamento al lavoro: la definizione dell’obiettivo professionale, l’importanza delle soft skills, le tecniche di personal branding e il processo di selezione. Nell'ambito del Coaching Tour 2022 è stato programmato il 13 giugno un webinar rivolto principalmente agli studenti ed ai Laureati del DiSTABiF. Nel 2023 il webinar del Coachting Tour si è svolto sul portale del

progetto job365
Per favorire le esperienze sul campo da parte dei nostri giovani laureati, da alcuni anni, l'Ateneo emana bandi finalizzati all'erogazione di contributi in denaro destinati ai laureati a copertura di spese per vitto, alloggio e trasporto sostenute per attività di selezione/tirocinio svolte presso le aziende.

La commissione Placement del CdLM, composta dalle prof.sse E. Nigro e Simona Piccolella con il Presidente del CdLM ed il delegato alla formazione dell'Ordine Nazionale dei Biologi, dott.ssa Claudia Dello Iacovo, hanno organizzato l'iniziativa 'UniCampania NutriAJob: cosa fanno i nostri laureati?', un incontro, organizzato annualmente nella giornata del 16 ottobre, in occasione della Giornata Mondiale dell'Alimentazione, finalizzato a far conoscere agli studenti del CdLM gli sbocchi professionali in essere e in divenire del proprio percorso di studi. Il monitoraggio delle attività messe in atto sarà indirizzato al trattamento e all'analisi di dati acquisiti mediante indagine attraverso survey con questionari online rivolti agli studenti.
Dal maggio 2021, la commissione Placement del CdLM con il Presidente del CdLM organizza seminari mensili di orientamento al lavoro per nuove prospettive tra tradizione e innovazione. Il 4 giugno 2021, su piattaforma Teams, la prof.ssa Rosanna Veneziano (ICAR/13) del Dipartimento di Architettura ha tenuto un seminario avente ad oggetto la nutricosmeceutica ed il ruolo dell'esperto in alimenti, operante in squadra con esperti in design ed economia, per la formulazione di prodotti funzionali da componenti edibili nel settore cosmetico. Nel gennaio 2022, in una due giorni 19 e 22, è stato tenuto dall'Ing. Marco Scarpellino il seminario "Leanlab: il laboratorio efficiente", indirizzato a tutti gli studenti del CdLM, ed in particolare a quelli del II anno, volto ad introdurre la gestione del laboratorio di analisi degli alimenti ottimizzare i processi per migliorare le performance aziendali.
Dal primo semestre dell'a.a. 2022/23 nasce nell'ambito del CdLM il ciclo di eventi Placement "NutriAMO il nostro futuro", che ha ospitato professionisti operanti nell'ambito della nutrizione. In particolare, il 16 dicembre 2022 è stata invitata la Prof.ssa Anna Villarini (SSD MED/42, Igiene generale e applicata, Università di Perugia), biologa e specialista in Scienza dell'Alimentazione con esperienza decennale presso l'Istituto Nazionale per la ricerca e la cura dei Tumori di Milano, nonché nutrizionista per il Day Service Ipertensione della Medicina Cardiovascolare dell'Università di Milano, e autrice di diversi libri divulgativi.
Il 3 marzo 2023 sono intervenuti il Dott. Nicola Serao, insieme con le Dott.sse Coppola e Maria Di Costanzo, i quali operano nel team di nutrizione clinica dell'Azienda Ospedaliera Universitaria Federico II in prima linea nell'ottimizzazione di protocolli dietoterapici rivolti a pazienti affetti da fruttosemia.
Il 14 aprile 2023 sono stati ospiti dell'evento di Placement la Dott.ssa Annalisa Giordano, biologa nutrizionista, e il Dott. Basilio Malamisura, pediatria gastroenterologo.

Descrizione link: Sezione Job placement del sito web del DiSTABiF
Link inserito: https://www.distabif.unicampania.it/dipartimento/job-placement
Pdf inserito: visualizza

Descrizione Pdf: Locandina Coaching Tour 2023

QUADRO B5 | Eventuali altre iniziative

01/06/2023

L'Ateneo è impegnato in una serie di attività finalizzate sia all'incentivazione allo studio sia alla creazione di uno stretto collegamento tra laureati e mondo del lavoro, tra le quali:

Attività di incentivazione allo studio
• Bando per l'erogazione del contributo ministeriale per le spese di locazione abitativa sostenuta dagli studenti fuori sede.
• Bando per l'attribuzione di Borse di Studio agli studenti ed ai laureati meritevoli e per l'attribuzione di Borse di Studio ai nuclei familiari con più iscritti in Ateneo;

• Attività di Part-time. L'opportunità offerta agli studenti, con particolari condizioni di reddito e merito, per svolgere attività di collaborazione a tempo parziale presso varie strutture universitarie come biblioteche, laboratori, musei, servizi amministrativi, etc., remunerata con un compenso orario determinato nel bando annuale. L'Università considera gli studenti collaboratori una preziosa risorsa per il miglioramento della qualità dei propri servizi.
• Borse di studio in favore delle vittime del terrorismo e della criminalità organizzata, delle vittime del dovere e dei loro superstiti a.a. 2019/2020.
• Bando PROGETTO UNICORE per accogliere i rifugiati dall'Etiopia.

Attività di Placement
• Garanzia Giovani e FIxO YEI
Presso l'ufficio attività studentesche dell'Università degli studi della Campania 'Luigi Vanvitelli' è attivo il servizio di orientamento specialistico - promosso da FIxO YEI- a favore dei laureati dell'Ateneo, che abbiano già aderito a Garanzia Giovani.
Nell'ambito di questa attività sono organizzati una serie di incontri volti ad approfondire le attitudini e le motivazioni personali per costruire insieme agli studenti il loro progetto professionale. L'obiettivo è quello di far acquisire allo studente maggiore consapevolezza delle competenze e potenzialità. Al termine degli incontri gli esperti avranno a disposizione gli strumenti anche per capire se consigliare allo studente un'ulteriore formazione (Master, corso di laurea magistrale, ecc).
• P24 - PERCORSO PER L'ACQUISIZIONE DEI 24 CFU (EX D.M. 616/2017)
L'Università degli studi della Campania Luigi Vanvitelli ha attivato specifici corsi per l'acquisizione dei 24 CFU nelle discipline antro-psico-pedagogiche e metodologie e tecnologie didattiche, validi come requisito di ammissione al prossimo concorso nazionale per titoli e esami per l'accesso al percorso di formazione iniziale e tirocinio (FIT) su posti comuni (scuola secondaria di primo e secondo grado).

• L'ufficio attività studentesche di Ateneo incentiva anche la partecipazione a tirocini extra curriculari da svolgere sia in Campania sia in altre Regioni garantendo la massima collaborazione agli studenti che ne fanno richiesta.

• Sono inoltre pubblicizzate piattaforme on-line come ClicLavoro e AlmaLaurea dedicate all'inserimento e all'aggiornamento del curriculum vitae dei giovani laureati.

• L'Ateneo ha inoltre attivato una sezione specifica del sito web per offrire alle aziende e agli enti molteplici servizi finalizzati a favorire l'incrocio tra domanda e offerta di lavoro, oltre ad una serie di opportunità per le imprese di contribuire alle attività di ricerca e di trasferimento tecnologico, alla formazione di figure professionali altamente qualificate e contribuire all'istituzione di premi per i laureati.

Descrizione link: Sezione 'Studenti - Opportunità' del sito web di Ateneo
Link inserito: https://www.unicampania.it/index.php/studenti/opportunita

QUADRO B6 | Opinioni studenti

15/09/2023

Nell'a.a. 2022/2023 sono state rilevate 1127 opinioni degli studenti del corso di laurea magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana. Le opinioni degli studenti risultano ben impattate dalla ripresa delle attività esclusivamente in presenza e dalla partecipazione attiva degli studenti alla vita universitaria. Questo è particolarmente vero per gli studenti frequentanti, giacché una grossa parte degli studenti non ha avuto modo di frequentare attivamente i corsi erogati, essendo impegnato in attività lavorativa (status studente-lavoratore). Nel dettaglio, facendo riferimento ai risultati delle elaborazioni della rilevazione delle opinioni dei docenti e degli studenti sulle attività didattiche dell'anno accademico 2022/23 forniti dal sistema SISVALDIDAT, gli studenti considerano sufficienti le conoscenze preliminari possedute per la comprensione degli argomenti previsti nel programma d'esame (D1; -0.04 vs. a.a. 2021/2022; -0.14 vs. a.a. 2020/2021; 0.11 vs. a.a. 2019/2020). Comparabilmente a quanto osservato per i dati dell'a.a. precedente, gli studenti riconoscono la chiarezza di definizione delle modalità di esame (D4; media 8.37) e considerano appropriato il rapporto carico di

studio/crediti assegnati (D2; media 7.66) e il materiale didattico disponibile per la materia (D3; media 8.01, +0.13 vs. l'a.a. 2021/22).
Relativamente alle opinioni rilevate per la sezione “Docenza” (D5-D10), la media è pari a 8.41, in lieve incremento rispetto a quanto registrato per l’a.a. 2021/2022. Continuano ad essere apprezzate l’organizzazione temporale delle attività didattiche (D5; +0.09 vs. a.a. 2021/2022), la capacità del docente di stimolare l'interesse verso la disciplina (D6; +0.31 vs. a.a. 2021/2022) e la chiarezza espositiva del docente (D7; +0.22 vs. a.a. 2021/2022). Un buon incremento, +0.32 vs. a.a. 2021/2022, è stato registrato per le attività integrative (D8), considerate utili al fine dell’apprendimento.
La valutazione delle strutture e dei servizi di contesto (D11 - D16) risulta in un valore medio di 7.22 per l’a.a. 2022/2023. Gli studenti premiano, ancora una volta, l’adeguatezza dei locali utilizzati per le lezioni frontali (D11; 7.9). I dati acquisiti sono stati graficati come da file consultabile in allegato.

Descrizione link: Portale del Sistema Informatico Statistico per la Valutazione della Didattica universitaria
Link inserito: https://sisvaldidat.it/AT-UNICAMPANIA/AA-2022/T-0/S-10030/Z-1423/CDL-10409/LINEE
Pdf inserito: visualizza

QUADRO B7 Opinioni dei laureati

12/09/2023

Il quadro B7 è stato curato considerando i dati AlmaLaurea relativi al profilo dei laureati 2022 e gli indicatori del cruscotto ANVUR aggiornati al 1 luglio 2023. I laureati sono in numero di 40 (- 33% vs. a.s. 2021); di questi una parta ha compilato il questionario AlmaLaurea con un tasso pari a 85%. I laureati hanno conseguito per il 92.5% un diploma liceale e per il 60% hanno conseguito il titolo universitario di I livello in altro Ateneo dell'area geografica Sud-Isole. Fattori sia culturali sia professionalizzanti sono indicati per il 61.8% quali motivazioni importanti nella scelta del CdLM. Il voto medio di laurea è stimato pari a 105.1 con un indice di ritardo (rapporto tra ritardo e durata normale del corso) incrementato dallo 0.54 del 2021 allo 0.73. Gli intervistati, in percentuale dello 67.6%, hanno frequentato regolarmente, usufruendo per il 29.4% di borse di studio. Il 20.6% dei laureati dichiara di essere lavoratore-studente. I laureati sono complessivamente soddisfatti del CdLM e in percentuale del 82.4% (con un incremento del grado di soddisfazione del 17% vs. il 2021) si iscriverebbe di nuovo al CdLM dello stesso Ateneo. Una buona percentuale di laureati del 76.5% ritiene adeguato il carico di studio degli insegnamenti alla durata del corso di studio, spuntando per il 35,3% la risposta 'decisamente si’ e per il 41.2% quella 'Più si che no'. I laureati mostrano soddisfazione per l’organizzazione degli esami (41.2% ‘sempre o quasi sempre’, 41.2% ‘per più della metà degli esami’) e danno una valutazione positiva relativamente ai servizi di biblioteca (53.8% ‘decisamente positiva’, 38.5% ‘abbastanza positiva’).Il 58.8% dei laureati intende proseguire gli studi dopo il conseguimento del titolo. La scuola di specializzazione post-laurea (11.8%) e il master universitario (23.5%) o altro tipo di master o corso di perfezionamento (11.8%) rappresentano prospettive di studio. In linea con quanto evidenziato dai dati AlmaLaurea, l’indicatore del cruscotto ANVUR relativo al numero di laureati conseguenti il titolo entro la normale durata (iC00g) e quello concernente il numero di laureati totali (iC00h) evidenziano per il 2022 un marcato decremento vs. il precedente anno. Considerando i dati occupazionali a 1, 3 e 5 anni dalla laurea (collettivo laureati 2021, 2019 e 2017), emerge che la formazione professionale acquisita all’università risulta molto adeguata per la grossa percentuale degli intervistati (64.7%), che altresì affermano di utilizzare in misura elevata le competenze acquisite con la laurea. La relazione dettagliata sui dati acquisiti è consultabile all’allegato, altresì contenente i report.

Descrizione link: Report AlmaLaurea disponibile sulla pag web del CdLM
Link inserito: https://www.distabif.unicampania.it/didattica/corsi-di-studio/magistrale-in-scienze-degli-alimenti-e-della-nutrizione-umana/10-didattica/262-assicurazione-della-qualita-corso-di-laurea-magistrale-in-scienze-degli-alimenti-e-della-nutrizione-umana#report-almalaurea-profilo-e-condizione-occupazionale-laureati
Pdf inserito: visualizza

Descrizione Pdf: B7_SANU_2023

QUADRO C1 | Dati di ingresso, di percorso e di uscita

15/09/2023

Attraverso gli indicatori del cruscotto ANVUR, è stato analizzato lo stato generale di salute del CdLM, tenendo conto del confronto con la media nazionale e dell'area geografica. Il quadro C1, in particolare, è stato stilato considerando i valori degli indicatori aggiornati al 01.07.2023.

Gli indicatori di numerosità evidenziano un calo degli avvii di carriera al primo anno con 62 iscritti (-20.5% vs. l'anno precedente), valore comunque superiore alla media di area geografica SUD e ISOLE, per la quale è ugualmente registrato un decremento (-12.1% vs. a.a. 2021/2022). Il trend negativo è comune a livello nazionale, dove si registra un -26.9% delle immatricolazioni alla classe LM-61. Il CdLM, da quanto emerge dall'analisi dell'indicatore iC00c, rappresenta la prima scelta per la continuità negli studi universitari di gran parte degli studenti iscritti (92%), sottolineando l'attrattività del CdLM e il suo essere frutto di una scelta consapevole. A conferma del trend positivo in termini di attrattività, i dati relativi al numero totale di iscritti 2022 (209; iC00d) e al numero degli iscritti regolari ai fini del costo standard immatricolati puri al CdLM in oggetto (110; iC00f) appaiono anch'essi superiori alle medie di riferimento di area geografica e nazionale. Il numero degli iscritti regolari ai fini del costo standard (121; iC00e) è 1.46 volte superiore alla media di riferimento di area geografica.

Il numero di laureati conseguenti il titolo entro la normale durata (iC00g) evidenzia per il 2022 un decremento del 53.6% vs. il precedente anno, laddove l'indicatore iC00h permette di osservare un decremento del 39%. Dai dati iC00g e iC00h per l'anno 2022, appare chiaro che meno della metà dei laureati ha terminato il percorso di studi entro la normale durata del corso. L'analisi dell'indicatore iC04, unico tra i due indicatori dell'attrattività del CdLM disponibile, mostra l'elevata competitività del CdLM rispetto agli altri atenei nazionali, ma soprattutto dell'area geografica SUD e ISOLE. Infatti, in una percentuale pari a 75.8%, gli avvii di carriera nel 2022 sono da parte di studenti che hanno acquisito il titolo di laureato junior presso altri Atenei. In tale contesto i report estratti dalla piattaforma di Ateneo SigmaD evidenziano che una percentuale del 69.7% degli iscritti risiede in province Campane differenti da quella della sede del CdLM, con una popolazione studentesca proveniente (escludendo quelli della stessa provincia) per ben il 50% dalla provincia di Napoli, il 10.6% da quella di Salerno, il 7.6% da Avellino e l'1.5% da Benevento. Il 53% degli studenti ha previamente acquisito una maturità scientifica ed il 16.7% la maturità classica.

L'analisi dell'indicatore iC13 sottolinea che dal 2020 al 2021 vi è stato un incremento da 50.9% a 56.1% dei CFU conseguiti al I anno, laddove un buon incremento dell'indicatore iC15 alla percentuale di 82% suggerisce il buon esito delle modifiche apportate ai carichi didattici del CdLM che ha favorito la capacità degli studenti di acquisire almeno 20 CFU al I anno e pone il CdLM in allineamento con area geografica e nazionale. Pur con un incremento di +4.3 vs. l'a.a. precedente, i dati dell'indicatore iC16 ancora sottolineano un basso livello di produttività del CdLM in termini di CFU conseguiti al I anno.

L'indicatore iC14, relativo alla percentuale di studenti che proseguono nel II anno dello stesso corso di studio, è in linea a quanto osservato nel precedente a.a. Il dato, sebbene inferiore a quanto osservato per l'area geografica di riferimento e quella nazionale, appare incoraggiante. La dispersione è in grossa parte imputabile a studenti già impegnati in realtà lavorative.

La valutazione dell'indicatore relativo alla didattica iC02 (gruppo A) evidenzia per l'anno 2022 un marcato calo in termini di percentuale di laureati entro la durata normale del corso. I dati dell'indicatore iC17 (% di immatricolati che si laureano entro un anno oltre la durata normale del corso nello stesso corso di studio) suggeriscono che il ritardo nel conseguimento del titolo è per una buona parte degli studenti pari ad una annualità ed è sempre imputabile alla presenza di studenti lavoratori che non hanno optato per la scelta di un percorso rallentato. L'indicatore iC22 sottolinea che solo il 12.8% della percentuale di immatricolati si è laureato al 2021 entro la durata normale del corso. La regolarità degli studenti in termini sia di prosecuzione al II anno (iC21), sia di laureati in corso (iC22) è inficiata da un tasso di abbandono dopo N+1 anni che al 2021 è pari a 14.5%. Le negatività rilevate necessitano la messa in atto di strategie più fattive, anche attraverso una nuova organizzazione del CdLM, che favoriscano in modo congiunto formazione e completamento del percorso.

In termini di mobilità e internazionalizzazione degli studenti (iC10-iC12), si riscontrano in modo positivo i risultati delle attività di sensibilizzazione messe in atto dalla commissione Erasmus dipartimentale sull'importanza culturale, scientifica ed umana di un'esperienza di studio presso altre realtà accademiche e scientifiche a livello Europeo. Infatti, nel 2021,

dopo l'emergenza da Covid-19, è registrata la partecipazione al programma Erasmus con acquisizione di 12 CFU. Al fine di incentivare ulteriormente la mobilità degli studenti (in entrata e in uscita) continuano ad essere attuati interventi per favorire attività di cooperazione, promozione e scambi culturali interuniversitari. Una particolare attenzione sarà dedicata a promuovere le attività del CdLM a livello internazionale per attrarre studenti oltre i confini del territorio nazionale. A tal scopo occorre sottolineare la scelta di una studentessa cubana iscrittasi quest'anno al CdLM con titolo di laurea triennale conseguito nel proprio paese.
La sostenibilità del CdLM, così come sottolineato dall'indicatore iC05, risulta sufficiente. Il dato relativo al 2022 ancora evidenzia un trend negativo rispetto alle medie registrate negli anni precedenti, pur essendo il dato ancora allineato a quello medio nazionale. Tuttavia, i dati relativi all'indicatore iC08 (percentuale dei docenti di ruolo che appartengono a settori scientifico-disciplinari di base e caratterizzanti per il corso di studio, di cui sono docenti di riferimento) mostrano un significativo incremento in termini di adeguatezza del CdLM alla classe. In particolare, l'indicatore iC08 è nel 2022 superiore al dato di area geografica. La percentuale di ore di docenza erogata da docenti T.I. (iC19) appare ancora in lieve calo, laddove è piena e costante la soddisfazione per l'indicatore iC09 relativo alla QRDLM. Il rapporto tra studenti e docenti (pesato per le ore di docenza), definito dagli indicatori iC27 e iC28, risulta superiore a quello dei valori di riferimento.

Link inserito: http://
Pdf inserito: visualizza

QUADRO C2 — Efficacia Esterna

15/09/2023

Il quadro C2 è compilato tenendo conto degli indicatori del cruscotto ANVUR aggiornati al 1 luglio 2023 e del report Almalaurea 2022 relativo alla condizione occupazionale dei laureati a 1, 3 e 5 anni. I dati relativi all'occupabilità a tre anni dal conseguimento del titolo (iC07, iC07bis, iC07ter) registrano valori inferiori a quanto in area geografica e nazionale, con una percentuale occupata pari al 76% nel 2022 vs. quella del 94.1% nel 2021. Il CdLM continua però a caratterizzarsi per un'alta soddisfazione complessiva dei laureati (iC18, iC25). Il grado di soddisfazione (iC25) risulta pari a 91.2%, in leggero aumento vs. quanto osservato nei due anni immediatamente precedenti. I valori dell'indicatore iC26ter sono stabili rispetto a quanto osservato l'anno precedente, con una percentuale di laureati occupati a un anno pari a 55.2%. L'indagine AlmaLaurea 2022, relativa alla condizione occupazionale dei laureati a 1, 3 e 5 anni dal conseguimento del titolo, evidenzia che i laureati al 1 anno, in maggiore percentuale di genere femminile (86%), hanno un'età media di 28 anni ed hanno conseguito il titolo con un voto medio di 105.6. La durata degli studi è stimabile in 3 anni con un indice di ritardo pari a 0.51.
Il tasso di occupazione è di 50% e 76% per i laureati a 1 anno e 3 anni, rispettivamente. Il settore di attività è nella maggior percentuale quello privato (88.2% per gli intervistati a 1 anno, 73.7% per quelli a 3 anni) e l'area geografica di lavoro il Sud Italia (88.2% per gli intervistati a 1 anno).

Descrizione link: Report AlmaLaurea Condizionale Occupazionale - sito web DiSTABiF
Link inserito: https://www.distabif.unicampania.it/didattica/corsi-di-studio/magistrale-in-scienze-degli-alimenti-e-della-nutrizione-umana/10-didattica/262-assicurazione-della-qualita-corso-di-laurea-magistrale-in-scienze-degli-alimenti-e-della-nutrizione-umana#report-almalaurea-profilo-e-condizione-occupazionale-laureati
Pdf inserito: visualizza

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

15/09/2023

Gli studenti del CdLM in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana sono tenuti a svolgere al II anno di corso un tirocinio in un ambulatorio/laboratorio di ricerca universitario o di altro Ente convenzionato con l'Ateneo. Il tirocinio si svolge

sotto la guida di un tutor accademico e la supervisione di un tutor professionale. Le attività di tirocinio curricolare sono rappresentate da un'esperienza formativa e lavorativa temporanea svolta durante il percorso di studi a sua integrazione, sulla base di un apposito Progetto formativo individuale, sottoscritto dal Tutor universitario, dal soggetto ospitante e dal tirocinante, necessariamente prima dell'inizio del tirocinio. In particolare, sulla base degli obiettivi formativi specifici del CdLM, sono attivati dall'a.a. 2020/2021 i tirocini curricolari in:
a) Analisi degli alimenti: metodi, strumenti e tecniche;
b) Nutraceutica;
c) Stato Nutrizionale: tecniche e metodi di valutazione;
d) Tecniche di analisi in biologia della nutrizione.
Nello stesso a.a., causa la sospensione delle attività di tirocinio in presenza in ottemperanza alle disposizioni per il contenimento dell'emergenza Covid-19, sono state condotte modalità alternative di tirocinio, calibrate in modo da essere utilizzate per il conseguimento dei CFU previsti per le attività di tirocini, previa opzione da parte dello studente del profilo di tirocinio curriculare.
Dall'a.a. 2021/2022, con la ripresa delle attività in presenza, anche attraverso la stipula di nuove convenzioni, il tirocinio è svolto nuovamente in presenza e rinnovato già nel dettaglio della modulistica (https://www.distabif.unicampania.it/didattica/tirocini#scienze-degli-alimenti-e-della-nutrizione-umana). A tal scopo, nel modulo di richiesta, lo studente seleziona una delle opzioni, laddove la commissione tirocinio, tenendo conto delle convenzioni all'uopo attivate, comunica agli studenti interessati la struttura presso cui svolgere le attività consegnando la pratica all'Ufficio di Coordinamento Didattico del Dipartimento al fine di completare l'iter amministrativo. Lo studente, una volta maturati i CFU, è tenuto a presentare alla Commissione Tirocinio opportuna documentazione attestante l'attività svolta. A tale scopo, il tirocinante deve compilare un libretto di tirocinio nel quale indica, per ogni giorno di attività, data, durata e breve descrizione, acquisendo altresì, su ciascuna pagina del libretto, la firma del tutor del soggetto ospitante e il timbro della struttura. Al termine del periodo di tirocinio, il libretto è consegnato alla Commissione Tirocinio universitario, con una relazione puntuale delle attività svolte, previamente verificata dal tutor Universitario.
Al fine di verificare l'efficacia delle attività, è richiesta la debita compilazione di questionari di valutazione delle opinioni del tutor del Soggetto Ospitante (https://forms.gle/KiaFV5UDLP3ekU5v5) e delle opinioni del tirocinante (https://forms.gle/usArG7XRdegzR2kS9).
Alla data del 13 settembre 2023, 96 studenti del CdLM e altrettanti tutor del Soggetto ospitante hanno compilato il questionario di valutazione favorendo un primo report delle attività. Il 60% dei tirocinanti ha optato per il profilo stato nutrizionale, il 22% per Analisi degli alimenti: metodi, strumenti e tecniche, il 13% per Tecniche di analisi in biologia della nutrizione e solo il 4% per il profilo Nutraceutica. Il 98% dei tutor si ritiene soddisfatto (pienamente al 59%) della preparazione in ingresso del tirocinante e del supporto informativo/organizzativo erogato dall'Università, manifestando per il 96% la volontà di partecipare a future attività. L'esperienza di stage è considerata molto utile (70%) o utile (30%). I tutor dichiarano di non aver avuto problemi di alcun tipo con il tirocinante o nei rapporti con l'università e sottolineano che la motivazione nell'esercizio delle attività proposte è molto elevata.
Le attività formative (quesito con possibilità di risposta multipla) sono per lo più risultate in affiancamento con disponibilità di informazioni ed indicazioni (83.3%). Tenendo in considerazione il report delle opinioni dei tirocinanti, si evince che gli studenti non hanno incontrato difficoltà nel lavoro e che l'attività è stata per lo più oggetto di controllo giornaliero (69%) o settimanale (27%). Il 75% dei tirocinanti afferma che le conoscenze in possesso sono pertinenti al tipo di lavoro svolto.
I dati acquisiti sono stati graficati e risultano consultabili nel file allegato.

Descrizione link: Sezione Tirocini - Sez. Didattica sito web DiSTABiF
Link inserito: https://www.distabif.unicampania.it/didattica/tirocini
Pdf inserito: visualizza

QUADRO D1 — Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

01/06/2023

A partire dall'anno 2015, con una serie di provvedimenti rettorali è stata identificata una composizione del PQ più articolata a livello centrale, nonché una specifica definizione dei referenti per l'AQ a livello di struttura intermedia e dipartimentale. Per quanto riguarda il livello centrale, l'attuale organizzazione è di seguito indicata (cfr. da ultimo il D.R. n.839/2021):

• STRUTTURA D'ATENEO

- Presidente, quale soggetto deputato ad interagire con l'ANVUR, il MIUR e le Commissioni di Esperti della Valutazione di composizione nazionale e internazionale.

- Direttivo del Presidio: costituito dal Presidente, dai Coordinatori delle sezioni, dal Capo Ripartizione Pianificazione Strategica, Trasparenza e Valutazione, dal Capo Ripartizione Affari Istituzionali, dal Responsabile amministrativo del Centro di Servizio di Ateneo per la Ricerca (CSAR) e da una componente studentesca. È l'organo di coordinamento centrale per l'attuazione della politica per la qualità, per la definizione degli strumenti per la qualità e per la verifica del rispetto delle procedure e dei tempi di AQ.

- Sezione qualità della didattica: si occupa del supporto ai CdS e ai loro referenti per l'AQ dell'attività formativa. È costituita – come da tabella sotto riportata - da un coordinatore, già delegato del Rettore per l'attività didattica e da un numero di docenti sufficientemente rappresentativi delle aree scientifiche e dei poli geografici dell'Ateneo tra cui è scelto un coordinatore; dal Capo Ufficio Affari Generali, dal Capo Anagrafe studenti, da un componente Ufficio Valutazione Interna e da una componente studentesca.

- Sezione qualità per la ricerca e la Terza Missione: si occupa di ricerca e dottorati di ricerca. È costituita da un coordinatore e da un numero di docenti sufficientemente rappresentativi delle aree scientifiche e dei poli geografici dell'Ateneo, integrati da due ulteriori docenti per le competenze di Terza Missione; dal Capo Ufficio per la Formazione alla Ricerca, dal capo Ufficio per la Ricerca di Ateneo, Nazionale e Internazionale, da un componente Ripartizione Pianificazione Strategica, Trasparenza e Valutazione e da una componente studentesca.

Nel documento inserito sono individuati i componenti del Presidio della Qualità di Ateneo.

Descrizione link: Sezione Assicurazione Qualità del sito web di Ateneo
Link inserito: https://www.unicampania.it/index.php/ateneo/assicurazione-della-qualita
Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Composizione Presidio AQ di Ateneo

QUADRO D2 — Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

01/06/2023

Il sistema AQ del CCdS è coordinato dal Presidente del Consiglio di Corso di Studio (CCdS), la Prof.ssa Severina Pacifico, che sovraintende le attività del CCdS e verifica il regolare svolgimento di tutte le attività didattiche.
Il Consiglio di Corso di Studio, costituito dai docenti di ruolo che insegnano e afferiscono al corso e da una rappresentanza

degli studenti pari alla misura minima prevista per legge, approva annualmente la progettazione del CCdS, la Scheda di Monitoraggio Annuale, il Rapporto di Riesame Ciclico; approfondisce e discute sui risultati delle opinioni studenti, sia a livello aggregato di CdS, sia a livello di singolo insegnamento; esamina la Relazione della Commissione Paritetica Docenti-Studenti di Dipartimento e definisce eventuali azioni correttive da adottare.
Il Presidente del CCdS vigila sul rispetto degli adempimenti previsti dalle norme e dai regolamenti specifici, avvalendosi della collaborazione della Commissione Paritetica e della Gruppo AQ in coerenza con quanto indicato dagli organi centrali di Ateneo sul tema dell'AQ.

La Commissione AQ del CdS, coordinata dal Referente AQ per il CdLM in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione umana, Prof.ssa Petronia Carillo, è composta da un docente, la Prof. Simona Piccolella, dallo studente Stefano Cirillo e dalla dott.ssa Silvana Esposito (amministrativo). La Commissione AQ monitora l'attuazione dei processi di AQ, promuove la consapevolezza dell'importanza delle azioni di autovalutazione, interagisce con la Commissione Paritetica Docenti-Studenti e con il Presidio Qualità di Ateneo. La Commissione AQ del CdS si riunisce periodicamente, unitamente al Presidente di CCdS, per monitorare i dati riportati dalla Schede di Monitoraggio Annuale e per redigere il commento agli indicatori. Redige, inoltre, il Rapporto di Riesame Ciclico, analizzando in modo approfondito tutti i risultati delle azioni intraprese per garantire gli obiettivi formativi e qualitativi del CdS, evidenziando i punti di forza e le aree di miglioramento. La Commissione AQ del CCdS ha la responsabilità del corretto svolgimento della valutazione interna, i cui esiti sono riportati nel CCS. È responsabilità del Presidente del CCdS la realizzazione delle azioni correttive individuate per la soluzione di eventuali criticità e delle azioni volte a migliorare la qualità complessiva dei risultati di formazione.

La Commissione Paritetica Docenti-Studenti del DiSTABiF è composta da un docente e da uno studente (eletto -ai sensi dell'art. 90 comma 6 del Regolamento Elettorale di Ateneo- dal Consiglio degli Studenti di Ateneo) per ciascun Consiglio di Corso di Studio/Consiglio di Corso di Studio aggregato del Dipartimento. Componente della CPDS per il CCdS in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione umana è la Prof.ssa Antonia Lanni e lo studente Dott. Sabatino Santonicola. La Commissione Paritetica, svolgendo il ruolo previsto dallo Statuto di Ateneo, monitora l'offerta formativa e la qualità della didattica, le attività di servizio agli studenti, compresi l'orientamento, il tutoraggio e il placement, supporta il nucleo di valutazione di ateneo nell'attività di verifica della congruità dei curriculum scientifici o professionali dei titolari dei contratti di insegnamento. È compito della Commissione Paritetica redigere annualmente una relazione ove sono analizzati gli indicatori che misurano il grado di raggiungimento degli obiettivi della didattica dei CdS, e sono proposte azioni per il miglioramento della qualità e dell'efficacia delle strutture didattiche. La Commissione, inoltre, promuove attività divulgative sulle politiche di qualità svolte dall'ateneo nei confronti degli studenti. La Commissione, come disposto dal Regolamento Generale di Ateneo, viene convocata in via ordinaria ogni due mesi.

Descrizione link: Sezione Assicurazione Qualità del sito web del CdS
Link inserito: http://www.distabif.unicampania.it/didattica/corsi-di-studio/magistrale-in-scienze-degli-alimenti-e-della-nutrizione-umana/10-didattica/262-assicurazione-della-qualita-corso-di-laurea-magistrale-in-scienze-degli-alimenti-e-della-nutrizione-umana
Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Commissioni del CdS

QUADRO D3 | Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

08/06/2023

La programmazione delle attività del Consiglio di Corso di Studio prevede le seguenti scadenze:

• Aprile - Maggio 2023
Consultazione Comitato di Indirizzo;
Verifica requisiti di docenza per i corsi da attivare nell'a.a. 2023/2024;
Compilazione dettagliata del Regolamento del CdS per la coorte 2023/2024;
Compilazione dettagliata del Manifesto degli Studi – Didattica erogata nell'a.a.

2023/2024.

• Giugno 2023
Compilazione scheda SUA (per le sezioni con scadenza 15 giugno);
Programmazione calendari didattici a.a. 2023/2024.

• Luglio 2023
Monitoraggio degli indicatori del CdS (annualità 2022);
Organizzazione delle attività dei tutor;
Monitoraggio delle attività di orientamento in ingresso;
Miglioramento del sito web del corso;
Coordinamento programmi per l'a.a. 2023/2024.

• Settembre 2023
Monitoraggio e analisi dei questionari di valutazione della didattica;
Monitoraggio e analisi delle opinioni dei laureati (AlmaLaurea);
Monitoraggio e analisi dell'inserimento nel mondo del lavoro (AlmaLaurea);
Aggiornamento dati di percorso di ingresso e di uscita (Banca dati di Ateneo);
Compilazione scheda SUA: SEZ. QUALITA' (B2-B3-B6-B7-C1-C2-C3)

• Ottobre-Dicembre 2023
Eventuali proposte di revisione RAD per l'offerta formativa 2024/2025 anche a seguito di consultazioni con le organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi e delle professioni/Comitato di Indirizzo;
Collaborazione con la Commissione Paritetica Docenti-Studenti per la relazione prevista ai sensi del D.Lgs 19/2012;
Redazione e commento della Scheda di Monitoraggio annuale.

• 31 Dicembre 2023
Acquisizione della Relazione della Commissione Paritetica Docenti-Studenti, ex D. Lgs. N. 19/2012

• Gennaio 2024
Monitoraggio del Corso.

• entro il giorno 15 Febbraio 2024
Verifica organizzazione didattica ed eventuali coperture insegnamenti per il II semestre;
Compilazione scheda SUA: SEZ. QUALITA' B2 e B3;
Proposte di modifiche all'offerta formativa 2024/2025.

• Aprile - Maggio 2024
Consultazione Comitato di Indirizzo;
Verifica requisiti di docenza per i corsi da attivare nell'a.a. 2024/2025;
Compilazione dettagliata del Regolamento e del Manifesto degli Studi (Didattica programmata per la coorte di studenti 2024 ed erogata nell'a.a. 2024/2025).
Compilazione della scheda SUA per l'a.a 2024/2025.

QUADRO D4 | Riesame annuale

22/05/2015

QUADRO D5 — Progettazione del CdS

QUADRO D6 — Eventuali altri documenti ritenuti utili per motivare l'attivazione del Corso di Studio

QUADRO D7 — Relazione illustrativa specifica per i Corsi di Area Sanitaria

Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli"
Nome del corso in italiano	Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana
Nome del corso in inglese	Food and Human Nutrition Sciences
Classe	LM-61 - Scienze della nutrizione umana
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.distabif.unicampania.it/didattica/corsi-di-studio/magistrale-in-scienze-degli-alimenti-e-della-nutrizione-umana
Tasse	https://www.unicampania.it/index.php/studenti/procedure-amministrative/tasse-e-scadenze
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale

Corsi interateneo

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

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

Non sono presenti atenei in convenzione

Docenti di altre Università

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	PACIFICO Severina
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio del Corso di Studio in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione umana
Struttura didattica di riferimento	SCIENZE E TECNOLOGIE AMBIENTALI, BIOLOGICHE E FARMACEUTICHE (DISTABiF) (Dipartimento Legge 240)

Docenti di Riferimento

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	MACRO SETTORE	QUALIFICA	PESO	INSEGNAMENTO ASSOCIATO
1.	SDRMRN56E58C129D	ISIDORI	Marina	MED/42	06/M1	PO	1	
2.	LNNNTN56E71Z614G	LANNI	Antonia	BIO/09	05/D1	PO	1	
3.	NGRRSL85C60B963P	NIGRO	Ersilia	M-EDF/01	11/D	RD	1	
4.	NZZTMS88B08H834Z	NUZZO	Tommaso	BIO/12	05/E	RD	1	
5.	PCFSRN77P56B963J	PACIFICO	Severina	CHIM/10	03/D1	PA	1	
6.	RSSRST87C68E791Q	RUSSO	Rosita	BIO/10	05/E	RD	1	
7.	SNSRLB80E64B715E	SENESE	Rosalba	BIO/09	05/D1	PA	1	
8.	TRTMCL84P62I234F	TARTAGLIONE	Immacolata	MED/38	06/G	RD	1	

Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :

Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana

Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
COSTANTINO	Serena	serena.costantino1@studenti.unicampania.it	

Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
CARILLO (Ref. AQ)	PETRONIA
CIRILLO (Studente)	STEFANO
ESPOSITO (ref.area didattica DiSTABiF)	SILVANA
PICCOLELLA	SIMONA

Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
RUSSO	Rosita		Docente di ruolo
ISIDORI	Marina		Docente di ruolo
DE FELICE	Bruna		Docente di ruolo
LANNI	Antonia		Docente di ruolo
PACIFICO	Severina		Docente di ruolo

Programmazione degli accessi

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

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

Sedi del Corso

Sede del corso:vivaldi 43 81100 - CASERTA	
Data di inizio dell'attività didattica	26/09/2023
Studenti previsti	65

Eventuali Curriculum

Non sono previsti curricula

Sede di riferimento Docenti,Figure Specialistiche e Tutor

Sede di riferimento DOCENTI

COGNOME	NOME	CODICE FISCALE	SEDE
NIGRO	Ersilia	NGRRSL85C60B963P	
PACIFICO	Severina	PCFSRN77P56B963J	
NUZZO	Tommaso	NZZTMS88B08H834Z	
TARTAGLIONE	Immacolata	TRTMCL84P62I234F	
LANNI	Antonia	LNNNTN56E71Z614G	
RUSSO	Rosita	RSSRST87C68E791Q	
ISIDORI	Marina	SDRMRN56E58C129D	
SENESE	Rosalba	SNSRLB80E64B715E	

Sede di riferimento FIGURE SPECIALISTICHE

COGNOME	NOME	SEDE

Figure specialistiche del settore non indicate		

Sede di riferimento TUTOR

COGNOME	NOME	SEDE
RUSSO	Rosita	
ISIDORI	Marina	
DE FELICE	Bruna	
LANNI	Antonia	
PACIFICO	Severina	

Altre Informazioni

Codice interno all'ateneo del corso	A94^GEN^061022
Massimo numero di crediti riconoscibili	*DM 16/3/2007 Art 4 Nota 1063 del 29/04/2011*

Date delibere di riferimento

Data di approvazione della struttura didattica	21/01/2016
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	02/02/2016
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	28/02/2013
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	27/02/2013

Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

DIPARTIMENTO DI SCIENZE E TECNOLOGIE AMBIENTALI BIOLOGICHE E FARMACEUTICHE

Criterio a:
Si rileva la presenza di tutti gli elementi e delle informazioni previsti dal documento CUN di cui sopra.

Criterio b (V. Tabella Allegata)

b1 Sostenibilità
1. docenza: Attualmente il Dipartimento dispone di 69 unità di docenza di ruolo, secondo i criteri previsti nell'allegato A del D.M. n. 47/2013, per cui il requisito quantitativo risulta soddisfatto per l'a.a. 2013/2014, mentre nell'a.a. 2016/2017 non risulta soddisfatto.
2. Strutture: dai dati forniti dagli Uffici dell'Ateneo, non emergono, al momento, particolari criticità relative alle strutture a disposizione del corso.

b.2 Attrattività

Dalla tabella allegata risulta che la numerosità di riferimento degli studenti, ex allegato D del D.M. n. 47/2013, è rispettata in tutti i corsi di laurea/laurea magistrale proposti.

DIPARTIMENTI DERIVANTI DALLA DISATTIVATA FACOLTA' DI MEDICINA E CHIRURGIA

Criterio a:
Si rileva la presenza di tutti gli elementi e delle informazioni previsti dal documento CUN di cui sopra.

Criterio b (V. Tabella Allegata)

b1 Sostenibilità
1. docenza: Attualmente i Dipartimenti dispongono in totale di 411 unità di docenza di ruolo, secondo i criteri previsti nell'allegato A del D.M. n. 47/2013, per cui il requisito quantitativo risulta soddisfatto per l'a.a. 2013/2014 e per l'a.a. 2016/2017.
2. Strutture: dai dati forniti dagli Uffici dell'Ateneo, non emergono, al momento, particolari criticità relative alle strutture a disposizione del corso.

b.2 Attrattività
Dalla tabella allegata risulta che la numerosità di riferimento degli studenti, ex allegato D del D.M. n. 47/2013, è rispettata in tutti i corsi di laurea/laurea magistrale proposti.

Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento

La relazione completa del NdV necessaria per la procedura di accreditamento dei corsi di studio deve essere inserita nell'apposito spazio all'interno della scheda SUA-CdS denominato "Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento" entro e non oltre il 28 febbraio di ogni anno ***SOLO per i corsi di nuova istituzione****. La relazione del Nucleo può essere redatta seguendo i criteri valutativi, di seguito riepilogati, dettagliati nelle linee guida ANVUR per l'accreditamento iniziale dei Corsi di Studio di nuova attivazione, consultabili sul sito dell'ANVUR*
Linee guida ANVUR

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

Ai sensi di quanto previsto dal D.M. n. 987/2016, art. 4 "Accreditamento iniziale dei corsi di studio", commi 3 e 4, il Nucleo di Valutazione dell'Università degli Studi della Campania, "Luigi Vanvitelli", prende atto dell'esito della verifica automatica effettuata in ambiente SUA-CdS sul possesso del requisito di docenza del corso di studio.

Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

Al termine di un’ampia e approfondita discussione, il Comitato, preso atto della proposta avanzata dalla SUN, esaminata la relativa documentazione, esprime all’unanimità parere favorevole in merito alla proposta di istituzione del nuovo corso di studio.

Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2023	492306447	**BASI MOLECOLARI DELL'ALIMENTAZIONE** (modulo di BASI MOLECOLARI DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA NUTRIZIONE) *semestrale*	MED/49	**Docente di riferimento** Ersilia NIGRO CV *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)*	M-EDF/01	16
2	2023	492306447	**BASI MOLECOLARI DELL'ALIMENTAZIONE** (modulo di BASI MOLECOLARI DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA NUTRIZIONE) *semestrale*	MED/49	Docente non specificato		32
3	2023	492306445	**BASI MOLECOLARI DELLA NUTRIZIONE** (modulo di BASI MOLECOLARI DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA NUTRIZIONE) *semestrale*	M-EDF/01	**Docente di riferimento** Ersilia NIGRO CV *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)*	M-EDF/01	32
4	2022	492303324	**BIOCHIMICA CLINICA E BIOLOGIA MOLECOLARE CLINICA** *semestrale*	BIO/12	**Docente di riferimento** Tommaso NUZZO *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)*	BIO/12	8
5	2022	492303324	**BIOCHIMICA CLINICA E BIOLOGIA MOLECOLARE CLINICA** *semestrale*	BIO/12	Alessandro USIELLO CV *Professore Ordinario (L. 240/10)*	BIO/12	40
6	2023	492306448	**BIOCHIMICA E BIOTECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI** *semestrale*	BIO/10	**Docente di riferimento** Rosita RUSSO CV *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)*	BIO/10	48
7	2023	492306449	**CARATTERIZZAZIONE GENETICA DI MATERIE PRIME** (modulo di GENETICA E MICROBIOLOGIA IN ALIMENTI E NUTRIZIONE) *annuale*	BIO/18	Bruna DE FELICE CV *Professore Associato (L. 240/10)*	BIO/18	40
8	2023	492306451	**CHIMICA DEGLI ALIMENTI** *semestrale*	CHIM/10	**Docente di riferimento** Severina PACIFICO CV *Professore Associato (L. 240/10)*	CHIM/10	72

9	2023	492306452	**ENGLISH FOR FOOD SCIENCE** *semestrale*	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Giuseppina CARAGLIA CV		24
10	2022	492303325	**FARMACOLOGIA E NUTRIZIONE** *semestrale*	BIO/14	Bruno D'AGOSTINO CV *Professore Associato confermato*	BIO/14	40
11	2022	492303325	**FARMACOLOGIA E NUTRIZIONE** *semestrale*	BIO/14	Docente non specificato		8
12	2023	492306453	**FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE** *semestrale*	BIO/09	**Docente di riferimento** Antonia LANNI CV *Professore Ordinario*	BIO/09	60
13	2023	492306453	**FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE** *semestrale*	BIO/09	**Docente di riferimento** Rosalba SENESE CV *Professore Associato (L. 240/10)*	BIO/09	4
14	2023	492306454	**FISIOLOGIA DI POST-RACCOLTA** *semestrale*	BIO/04	Petronia CARILLO CV *Professore Ordinario (L. 240/10)*	AGR/02	40
15	2022	492306435	**FISIOPATOLOGIA ENDOCRINA E METABOLISMO** *semestrale*	BIO/09	**Docente di riferimento** Rosalba SENESE CV *Professore Associato (L. 240/10)*	BIO/09	32
16	2022	492306436	**FITOCHIMICA E NUTRACEUTICA IN NUTRIZIONE UMANA** *semestrale*	CHIM/10	**Docente di riferimento** Severina PACIFICO CV *Professore Associato (L. 240/10)*	CHIM/10	32
17	2022	492303326	**GASTROENTEROLOGIA** (modulo di ASPETTI FISIOPATOLOGICI E PSICOLOGICI DELLA NUTRIZIONE UMANA) *annuale*	MED/12	Alessandro FEDERICO CV *Professore Ordinario (L. 240/10)*	MED/12	48
18	2023	492306455	**IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE** *semestrale*	MED/42	**Docente di riferimento** Marina ISIDORI CV *Professore Ordinario (L. 240/10)*	MED/42	64
19	2022	492303327	**MEDICINA INTERNA** (modulo di ALIMENTAZIONE	MED/09	Docente non specificato		8

			E NUTRIZIONE APPLICATA IN PATOLOGIA UMANA) *semestrale*				
20	2022	492303327	**MEDICINA INTERNA** (modulo di ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE APPLICATA IN PATOLOGIA UMANA) *semestrale*	MED/09	Edi MATTERA CV *Ricercatore confermato*	MED/09	40
21	2023	492306456	**MICROBIOLOGIA APPLICATA** (modulo di GENETICA E MICROBIOLOGIA IN ALIMENTI E NUTRIZIONE) *annuale*	BIO/19	Lidia MUSCARIELLO CV *Professore Associato (L. 240/10)*	BIO/19	40
22	2022	492303328	**ONCOLOGIA MEDICA** (modulo di ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE APPLICATA IN PATOLOGIA UMANA) *semestrale*	MED/06	Floriana MORGILLO CV *Professore Associato (L. 240/10)*	MED/06	32
23	2022	492303329	**PEDIATRIA** (modulo di ASPETTI FISIOPATOLOGICI E PSICOLOGICI DELLA NUTRIZIONE UMANA) *semestrale*	MED/38	**Docente di riferimento** Immacolata TARTAGLIONE CV *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)*	MED/38	24
24	2022	492306440	**PRINCIPI DI NUTRIZIONE NELLO SPORT E NELL'ESERCIZIO FISICO** *semestrale*	M-EDF/01	**Docente di riferimento** Ersilia NIGRO CV *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)*	M-EDF/01	32
25	2022	492303331	**Psicopatologia dell'alimentazione** (modulo di ASPETTI FISIOPATOLOGICI E PSICOLOGICI DELLA NUTRIZIONE UMANA) *semestrale*	M-PSI/08	Docente non specificato		16
26	2022	492306444	**TECNICHE STRUMENTALI AVANZATE NELL'ANALISI DEGLI ALIMENTI** *semestrale*	CHIM/10	Simona PICCOLELLA CV *Ricercatore confermato*	CHIM/10	32
						ore totali	864

Offerta didattica programmata

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline biomediche	BIO/09 Fisiologia ↳ *FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl* BIO/10 Biochimica ↳ *BIOCHIMICA E BIOTECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* BIO/12 Biochimica clinica e biologia molecolare clinica ↳ *BIOCHIMICA CLINICA E BIOLOGIA MOLECOLARE CLINICA (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	20	20	12 - 22
Discipline della nutrizione umana	BIO/14 Farmacologia ↳ *FARMACOLOGIA E NUTRIZIONE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* MED/09 Medicina interna ↳ *MEDICINA INTERNA (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* MED/12 Gastroenterologia ↳ *GASTROENTEROLOGIA (2 anno) - 6 CFU - annuale - obbl* MED/42 Igiene generale e applicata ↳ *IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl* MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate ↳ *BASI MOLECOLARI DELL'ALIMENTAZIONE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	32	32	20 - 40
Discipline per la		9	9	6 -

caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	CHIM/10 Chimica degli alimenti ↳ *CHIMICA DEGLI ALIMENTI (1 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl*			12
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 45)				
Totale attività caratterizzanti			61	45 - 74

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	BIO/04 Fisiologia vegetale ↳ *FISIOLOGIA DI POST-RACCOLTA (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl* BIO/18 Genetica ↳ *CARATTERIZZAZIONE GENETICA DI MATERIE PRIME (1 anno) - 5 CFU - annuale - obbl* BIO/19 Microbiologia ↳ *MICROBIOLOGIA APPLICATA (1 anno) - 5 CFU - annuale - obbl* M-EDF/01 Metodi e didattiche delle attivita' motorie ↳ *BASI MOLECOLARI DELLA NUTRIZIONE (1 anno) - 4 CFU - semestrale - obbl* M-PSI/08 Psicologia clinica ↳ *Psicopatologia dell'alimentazione (2 anno) - 2 CFU - annuale - obbl* MED/06 Oncologia medica ↳ *ONCOLOGIA MEDICA (2 anno) - 4 CFU - semestrale - obbl* MED/38 Pediatria generale e specialistica ↳ *PEDIATRIA (2 anno) - 3 CFU - annuale - obbl*	28	28	28 - 38 min 12
Totale attività Affini			28	28 - 38

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		8	8 - 8
Per la prova finale		18	18 - 25
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	3	3 - 3
	Abilità informatiche e telematiche	0	0 - 2
	Tirocini formativi e di orientamento	2	2 - 6
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	0	0 - 1
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre Attività		31	31 - 45

CFU totali per il conseguimento del titolo	**120**	
CFU totali inseriti	120	104 - 157

Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori

Attività caratterizzanti

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline biomediche	BIO/09 Fisiologia BIO/10 Biochimica BIO/11 Biologia molecolare BIO/12 Biochimica clinica e biologia molecolare clinica	12	22	-
Discipline della nutrizione umana	BIO/14 Farmacologia M-PSI/01 Psicologia generale MED/09 Medicina interna MED/12 Gastroenterologia MED/13 Endocrinologia MED/38 Pediatria generale e specialistica MED/42 Igiene generale e applicata MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate	20	40	-
Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	AGR/13 Chimica agraria AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 Microbiologia agraria CHIM/06 Chimica organica CHIM/10 Chimica degli alimenti	6	12	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 45:		-		

Totale Attività Caratterizzanti	45 - 74

Attività affini
RaD

ambito disciplinare	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
	min	max	
Attività formative affini o integrative	28	38	12

Totale Attività Affini	28 - 38

Altre attività
RaD

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		8	8
Per la prova finale		18	25
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	3	3
	Abilità informatiche e telematiche	0	2
	Tirocini formativi e di orientamento	2	6
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	0	1
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-

Totale Altre Attività	31 - 45

Riepilogo CFU

CFU totali per il conseguimento del titolo	**120**
Range CFU totali del corso	104 - 157

Comunicazioni dell'ateneo al CUN

Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

Note relative alle attività di base

Note relative alle altre attività

Note relative alle attività caratterizzanti