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:1605639)*
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.	PACIFICO	Severina		PA	1	
4.	PICCOLELLA	Simona		RU	1	
5.	RUSSO	Chiara		RD	1	
6.	TARTAGLIONE	Immacolata		RD	1	
7.	USIELLO	Alessandro		PO	1	

Rappresentanti Studenti	MANFREDONIA STEFANO TORRISI STANISLAV
Gruppo di gestione AQ	PETRONIA CARILLO (Ref. AQ) ALESSIA DE GREGORIO (Studente) SILVANA ESPOSITO (ref.area didattica DiSTABiF) SIMONA PICCOLELLA
Tutor	Antonia LANNI Marina ISIDORI Severina PACIFICO Rosita RUSSO Bruna DE FELICE Simona PICCOLELLA

Il Corso di Studio in breve

25/05/2024

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 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. Sono inoltre trattati i fabbisogni nutrizionali in relazione all'età, alle malattie metaboliche di maggiore impatto sociale, la relazione alimentazione-tumore e l'importanza dell'attività fisica. Sono ancora 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 48 CFU, in attività formative di specifici settori scientifico-disciplinari (Regolamento Didattico del CdLM). L'adeguata personale preparazione iniziale e della conoscenza della lingua inglese è verificata tramite test a risposta multipla riguardante gli ambiti disciplinari di chimica generale ed inorganica, chimica organica, biochimica, biologia molecolare e cellulare, fisiologia generale e lingua inglese (livello B1).

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)

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)

25/05/2024

Sin dall'attivazione, al fine di comunicare le finalità dell'offerta formativa ed instaurare una fattiva collaborazione nell’individuazione di conoscenze, capacità e professionalità da raggiungere alla fine del percorso LM, è stata svolta una

continua consultazione di Enti, organizzazioni rappresentative della produzione, dei servizi e delle 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 funzionale dapprima a livello Dipartimentale. Una prima interlocuzione si è tenuta nel maggio 2017, quando il Direttore del DiSTABiF, prof. Paolo Vincenzo Pedone, ha incontrato 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 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 in SANU e le necessità del mondo del lavoro è stata oggetto di discussione con i vertici dell'albo professionale già nel gennaio 2018 allorquando il Presidente del CCdS, Prof. Aurora Daniele, incontrò il Dott. Pierluigi Pecoraro, Consigliere dell'Ordine Nazionale dei Biologi (ONB) e Delegato Nazionale Nutrizione. L'incontro ha evidenziato quali competenze sono nell'ambito della nutrizione umana più richieste a livello regionale e nazionale. L'offerta formativa è stata oggetto di una nuova consultazione nell'incontro del 13 febbraio 2018 presso la sede nazionale dell'ONB tra il delegato del DiSTABiF, prof.ssa Marina Isidori, e l'ONB.

Nel 2019, a seguito dell'interlocuzione (29 maggio 2019) con il Consiglio di Presidenza di Confindustria Caserta presieduta dal Direttore del DiSTABiF, prof. Antonio Fiorentino, e dal Delegato ai Rapporti con il Territorio del Dipartimento, prof. Paolo Vincenzo Pedone, è stato istituito il Comitato di Indirizzo (CI) di Dipartimento, quale luogo di riflessione volto ad assicurare la formazione di laureati coerenti con i profili culturali in uscita (23 ottobre 2019). In tale occasione, 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 le aree di miglioramento del percorso formativo.

Nel gennaio 2020, il Presidente del CCdS, 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, favorendo l'istituzione della prima edizione del Master in "Nutrizione per un sano ed attivo invecchiamento: la corretta alimentazione in condizioni fisiologiche e patologiche accertate".
Nel febbraio 2020, presso il Campus Biomedico in Roma, si è tenuta la prima riunione dei Coordinatori di CdLM della classe LM-61 con il proposito di armonizzare l'offerta formativa a livello nazionale e meglio strutturare la figura professionale in uscita, anche istituendo un collegio inter-sedi e stilando uno statuto (https://www.conp-lm61.it/). I lavori condotti dal collegio dei Presidenti LM-61 ha portato all'approvazione dello statuto nel 31 marzo 2021.

Dalla sua istituzione il CI Dipartimentale si è riunito con cadenza annuale. In particolare, nella consultazione del 28 maggio 2020, realizzata in modalità a distanza, causa emergenza Covid-19, 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. Analogamente, nella consultazione del 5 maggio 2021, tenutasi in modalità mista (in presenza e via piattaforma Teams), sono state discusse l'offerta formativa per l'a.a. 2021/2022, il fabbisogno formativo e le esigenze specifiche delle aziende del territorio. Nell'anno 2022 il CI si è riunito in composizione plenaria il giorno 19 maggio. La consultazione ha preso particolarmente in esame le attività ad essere per meglio strutturare i tirocini curricolari e post-laurea, con una piena disponibilità da parte di tutte le componenti del CI, ciascuna per il proprio ambito di interesse, per l'implementazione delle convenzioni finalizzate allo svolgimento di tirocini curriculari e stage post-laurea.

Dopo il primo quadriennio, la rappresentanza dei docenti del Dipartimento in seno al CI ha evidenziato la necessità di un aggiornamento compositivo del CI attraverso l'istituzione di CI interclasse. Al fine di meglio calibrare e adeguare i curricula

offerti agli studenti con specifica attenzione alla loro occupabilità al termine del ciclo formativo, è stato condotto un primo confronto il 6 giugno 2023 quando il Presidente del CdLM in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana, prof.ssa Severina Pacifico, con la prof.ssa Simona Piccolella, referente del Placement del CdLM in SANU, e il Presidente del CdLM in Biologia, prof.ssa Brigida D'Abrosca, hanno incontrato mediante piattaforma il dott. Vincenzo Cosimato, consigliere dell'Ordine dei Biologi della Campania e del Molise, ed i biologi nutrizionisti Natale Gentile, Annalisa Giordano, Marianna Rizzo, Sarah Di Lauro e Francesca Finelli. La consultazione telematica ha discusso in merito alla qualità dell'offerta formativa dei 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.

Il giorno 23 aprile 2024 è stato istituito il Comitato di Indirizzo dei CdL in Scienze Biologiche e Biotecnologie, e dei CdLM in Biologia, Molecular Biotechnology e Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana. I coordinatori dei CdS hanno incontrato i referenti individuati per ognuna delle figure professionali previste e i rappresentanti delle aziende e degli enti convenzionati per lo svolgimento di tirocini formativi da parte dei laureandi. L'incontro ha avuto inizio con una presentazione dei CdS e dei relativi obiettivi formativi da parte dei Coordinatori (prof. Roberto Fattorusso – Biotecnologie, Molecular Biotechnology; prof.ssa Brigida D'Abrosca – Scienze Biologiche, Biologia; prof.ssa Severina Pacifico - Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana). Il confronto ha attenzionato i profili professionali/gli sbocchi occupazionali in riferimento alle funzioni professionali richieste e le competenze professionali richieste ai neo-laureati. Le parti interessate hanno fornito un'approfondita riflessione sulle competenze attese e su quelle riscontrate nei neolaureati/studenti.

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)

Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Comitato di Indirizzo CCdSS Scienze degli Alimenti, Biologia e Biotecnologie

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

13/06/2024

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

I requisiti curricolari sono 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 possono 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 test a risposta multipla (in presenza) e valutazione individuale di conoscenze in chimica generale ed inorganica, chimica organica, biochimica, biologia molecolare e cellulare, fisiologia generale e 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 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_2024-25.pdf (Manifesto degli Studi a.a. 2024/25)

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

13/06/2024

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_2024-2025.pdf (Regolamento Didattico del CdLM)

Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Regolamento tesi - Allegato al Regolamento Didattico a.a. 2024/25

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

Link: https://www.distabif.unicampania.it/images/didattica/regolamenti/Regolamento_LM-61_2024-2025.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	NIGRO ERSILIA CV	PA	6	16	

2.	MED/49	Anno di corso 1	BASI MOLECOLARI DELL'ALIMENTAZIONE *(modulo di BASI MOLECOLARI DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA NUTRIZIONE)* link			6	32	
3.	MED/49 M-EDF/01	Anno di corso 1	BASI MOLECOLARI DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA NUTRIZIONE link			9		
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	PA	3	24	
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	PICCOLELLA SIMONA CV	RU	9	8	✔
8.	CHIM/10	Anno di corso 1	CHIMICA DEGLI ALIMENTI link	PACIFICO SEVERINA CV	PA	9	64	✔
9.	NN	Anno di corso 1	ENGLISH FOR FOOD SCIENCE link	CARAGLIA GIUSEPPINA CV		3	24	
10.	BIO/09	Anno di corso 1	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE link	SENESE ROSALBA CV	PA	8	4	
11.	BIO/09	Anno di corso 1	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE link	LANNI ANTONIA CV	PO	8	60	✔
12.	BIO/04	Anno di corso 1	FISIOLOGIA DI POST-RACCOLTA link	CARILLO PETRONIA CV	PO	5	40	

13.	BIO/19 BIO/18	Anno di corso 1	GENETICA E MICROBIOLOGIA IN ALIMENTI E NUTRIZIONE link			10		
14.	MED/42	Anno di corso 1	IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE link	RUSSO CHIARA CV	RD	8	4	✔
15.	MED/42	Anno di corso 1	IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE link	ISIDORI MARINA CV	PO	8	60	✔
16.	BIO/19	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA APPLICATA *(modulo di GENETICA E MICROBIOLOGIA IN ALIMENTI E NUTRIZIONE)* link	MUSCARIELLO LIDIA CV	PA	5	40	
17.	MED/06 MED/09	Anno di corso 2	ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE APPLICATA IN PATOLOGIA UMANA link			10		
18.	M-PSI/08 MED/38 MED/12	Anno di corso 2	ASPETTI FISIOPATOLOGICI E PSICOLOGICI DELLA NUTRIZIONE UMANA link			12		
19.	BIO/12	Anno di corso 2	BIOCHIMICA CLINICA E BIOLOGIA MOLECOLARE CLINICA link			6		
20.	BIO/14	Anno di corso 2	FARMACOLOGIA E NUTRIZIONE link			6		
21.	MED/12	Anno di corso 2	GASTROENTEROLOGIA *(modulo di ASPETTI FISIOPATOLOGICI E PSICOLOGICI DELLA NUTRIZIONE UMANA)* link			6		
22.	MED/09	Anno di corso 2	MEDICINA INTERNA *(modulo di ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE APPLICATA IN PATOLOGIA UMANA)* link			6		
23.	MED/06	Anno di corso 2	ONCOLOGIA MEDICA *(modulo di ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE APPLICATA IN PATOLOGIA UMANA)* link			4		
24.	MED/38	Anno di	PEDIATRIA *(modulo di ASPETTI FISIOPATOLOGICI E*			3		

		corso 2	*PSICOLOGICI DELLA NUTRIZIONE UMANA)* link					
25.	PROFIN_S	Anno di corso 2	PROVA FINALE (TESI) link		18			
26.	M-PSI/08	Anno di corso 2	Psicopatologia dell'alimentazione *(modulo di ASPETTI FISIOPATOLOGICI E PSICOLOGICI DELLA NUTRIZIONE UMANA)* link		3			
27.	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
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

26/05/2024

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. Oltre alla presentazione dell'offerta formativa e dei servizi del Dipartimento, sono organizzate visite guidate (anche via virtual-tour) alle strutture dipartimentali (laboratori didattici, laboratori di ricerca, aule, biblioteca, etc.) e disposte Giornate di Orientamento in coordinamento con i delegati di Ateneo all'orientamento e con il supporto del competente Ufficio Centrale di Ateneo.

I referenti del servizio Orientamento per il CdLM in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana sono il Coordinatore del CdLM, prof.ssa Severina Pacifico, e la prof.ssa Rosita Russo. La commissione Orientamento del CdLM è altresì costituita dalla componente studentesca, nella persona della Dott.ssa Alessia De Gregorio.

La consapevolezza dell'attrattività del CdLM in SANU per laureati triennali non aventi conseguito il titolo presso il DiSTABiF e l'Ateneo Vanvitelli in generale ha portato dal 2021 all'organizzazione e al potenziamento delle attività di orientamento in ingresso specifiche per il CdLM. In particolare, 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 (Fig.1 file.pdf; Fig. 3-5 file.pdf). 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 nacque SANUInfopoint, uno spazio informativo in cui sono 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.

L'incontro annuale del SANUOrienta è stato riproposto, ospitando gli interessati presso il Dipartimento, il 21 giugno 2022, il 10 luglio 2023 e il 10 maggio 2024. Nel quadriennio si è osservato un incremento di interesse nella partecipazione all'evento di laureati e laureandi dei CdL in 'Scienze Nutraceutiche' e 'Tecnologie Alimentari' dell'Ateneo Federiciano per una proficua conoscenza dei requisiti minimi curricolari per l'accesso e delle modalità necessarie a colmare le carenze curricolari. Questi aspetti sono quanto emerso dal survey somministrato ai partecipanti (https://forms.gle/sRJfquDRrm7EKeJCA) a chiusura dell'evento del 10 maggio 2024 (Fig.2 file.pdf), che altresì hanno dichiarato efficaci le strategie di comunicazione e pubblicizzazione dell'evento. Infatti, il CdLM si avvale 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.
Considerato il crescente interesse formativo nei temi di sana alimentazione, educazione alimentare, sostenibilità alimentare e recupero di scarti della filiera agro-alimentare per nuove catene di valore, la Commissione Orientamento con le Commissioni Tirocinio e Placement (referenti prof.sse Rosalba Senese e Simona Piccolella) sono attive dal 2018 in attività di orientamento in ingresso e sensibilizzazione di studenti di ogni ordine e grado, dedicando particolare attenzione agli studenti delle scuole medie superiori della provincia di Caserta. In tale contesto, è stato svolto il 16 dicembre 2021 l'evento "foodHEROES: il pianeta per la nutrizione, la nutrizione per il pianeta", un'intera giornata dedicata al tema complesso della sostenibilità alimentare per centoottanta studenti, o il seminario 'Verso un'economia verde', nell'ambito dell'evento 'Il DiSTABiF incontra il Liceo Fermi - Aversa', tenuto dalla prof.ssa S. Pacifico il 17 maggio 2022, atto ad

evidenziare le nuove sfide delle scienze degli Alimenti per una piena sostenibilità alimentare. Già dal 2018, in seno alle attività di Alternanza Scuola Lavoro e all'allora progetto dipartimentale 'Adotta una Scuola' che perseguiva il fine di promuovere le attività e le offerte formative del DiSTABiF presso le istituzioni scolastiche, è stato attivato con l'Istituto Salesiani "Sacro Cuore di Maria" in Caserta ASL-OrientaScienze "Chimicando nel nutriwaste", che partendo dalla conoscenza dei principi nutrienti e non negli alimenti ne verificava, attraverso attività laboratoriali, l'effettivo recupero da scarti di filiera. L'attività è stata riproposta ed implementata nel Percorso di Competenze Trasversali e Orientamento (PCTO) "Chimicando nel nutriwaste" negli anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021. 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 state espletate le attività annuali del PCTO con gli studenti del Liceo 'L. Garofano' di Capua (Caserta). Diversamente declinate nella contestualizzazione delle filiere alimentari di maggior impatto a livello territoriale nell'a.s. 2023/2024 le attività di PCTO, aventi quali parole chiave chimica, alimenti, sostenibilità, valorizzazione, sono state richieste ed erogate a 5 istituti liceali (7 classi) delle province casertane e beneventane (Fig.6 file.pdf), laddove un nuovo percorso "Educazione alimentare e nutraceutica" è stato costruito per un gruppo di 30 studenti del Liceo Scientifico E. Fermi di Aversa. L'elenco dei percorsi attivati sul tema dal 2018 al 2024 è nel file pdf allegato, con i dati acquisiti dal questionario somministrato (https://forms.gle/xsXDiRscuQxu8SSQ9) agli studenti a.s. 2023/2024 (Fig.6-7 file.pdf). Altri percorsi PCTO attivati presso il Dipartimento hanno tra i loro focus l'alimentazione (https://www.distabif.unicampania.it/dipartimento/orientamento/orientamento-in-ingresso-futuro-studente#pcto).

L'offerta formativa di tutti i CdLM del Dipartimento, ivi inclusi i requisiti di accesso, è presentata annualmente agli studenti del terzo anno dei CdL triennali del DiSTABiF. La prima giornata di orientamento dedicata alla presentazione dei CdLM è stata organizzata il 9 ottobre 2020 per via telematica, riproposta con maggiore efficacia di evento dal titolo "Orientiamoci magistraLMente al DiSTABiF, pronti per l'iscrizione alla magistrale?" nel marzo 2023 e nell'aprile 2024 (Fig. 8-9 file.pfd). La comunicazione dell'evento si correda di una informativa brochure.

L'attenzione all'alimentazione e alla professione di nutrizionista ha portato alla presentazione dell'offerta formativa a studenti di scuola superiore, non coinvolti nelle attività di orientamento per i corsi di LM e nelle attività di PCTO, nelle attività della Summer School e della Winter School, organizzate in collaborazione con il CeSAF Maestri del Lavoro d'Italia, nell'attività "DiSTABiF Orienta" (14 dicembre 2021), nel corso degli eventi on-line "Aster OrientaPuglia 2021" e "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". 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). Nel maggio 2024, in occasione dell'iniziativa High School Game, rivolta agli studenti delle scuole medie superiori organizzata dalla società Planet Multimedia srl., è stata presentata l'offerta formativa del DiSTABiF e del CdLM in SANU.

Le attività formative del CdLM sono anche presentate nelle giornate di orientamento V:Orienta, che sono state svolte nel 2024, così come nel 2023, presso il Polo Scientifico di Via Vivaldi (Caserta). L'offerta formativa del Dipartimento presentata nel corso delle giornate V:Orienta 2024 è presente sul canale YOUTUBE del DiSTABiF al link https://www.youtube.com/watch?v=Dr2MZYqu9tw&t=8s. Gli studenti partecipanti al V:Orienta 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 del DiSTABiF. La manifestazione V:Orienta, organizzata al fine di agevolare una maggiore conoscenza delle strutture, dei corsi di studio, del modus vivendi dello studente universitario all'interno dell'Ateneo, è stata realizzata anche durante il periodo da emergenza sanitaria da COVID-19, attraverso diretta live. In particolare, l'evento V: Orienta 2021 è stato condotto su piattaforma Google-Meet con un'intera giornata (quella del 20 aprile 2021) 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. Infatti, 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. Vanvitelliorienta.unicampania.it è la pagina web disposta per le prenotazioni alle giornate di orientamento e per la rapida consultazione dell'offerta formativa dei Dipartimenti.
Dal 2023 sono realizzati Corsi di Orientamento PNRR "V:erso una scelta consapevole: orientare al riconoscimento delle proprie vocazioni e passioni contrastando false credenze e drop-out accademico". I corsi sono rivolti agli studenti degli ultimi tre anni della scuola secondaria di secondo grado. Oltre ad approfondire la conoscenza specifica dei Corsi di Studio del DiSTABiF, gli studenti sono coinvolti nella visita dei laboratori didattici e di laboratori di ricerca.

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).
Gli studenti dell'Ateneo possono altresì usufruire di corsi di lingua on line gratuiti, del servizio di trasporto navette gratuite e carpooling, della biblioteca on line, e laddove se ne ravvedesse bisogno dei servizi SAPS (servizio di aiuto psicologico agli studenti) e CID (Centro per l'inclusione degli studenti con disabilità e DSA).

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: B5_ingresso_survey data_locandine eventi

QUADRO B5 | Orientamento e tutorato in itinere

26/05/2024

Le attività del CdLM sono pienamente dedicate al fornire un supporto per favorire la produttività del percorso universitario. Le attività di tutorato in itinere sono organizzate, implementate e finalizzate ad orientare ed assistere gli studenti lungo il corso degli studi, rendendoli protagonisti del processo formativo e contenendo gli ostacoli (spesso lavorativi) che minacciano una vantaggiosa frequenza dei corsi. Questo è a farsi anche attraverso iniziative che tengono conto delle esigenze dei singoli e della non uniformità formativa in ingresso degli studenti. Infatti, gli studenti iscritti al CdLM sono in grossa parte laureati di primo livello presso altri Atenei del territorio Campano in CdL differenti per obiettivi formativi e didattica erogata (e.g. Scienze Biologiche, Biotecnologie, Farmacia, Tecnologie Alimentari, Scienze Nutraceutiche, Scienze Erboristiche, Scienze Motorie, etc.).

A tal scopo, già all'atto della valutazione del possesso dei requisiti minimi di accesso e dell'iscrizione, sono poste in essere interventi che mirano a favorire l'integrazione di studenti provenienti da diverse lauree di primo livello (o lauree a ciclo unico) e da diversi Atenei, verificando l'adeguata preparazione personale. Un test a risposta multipla riguardante gli ambiti

disciplinari della chimica generale ed inorganica, della chimica organica, della biochimica, della biologia molecolare e cellulare, della fisiologia generale e della lingua inglese di livello B1, è somministrato in un minimo di due sedute nel corso dell'a.a. A tal scopo, sono forniti un modulo di pre-iscrizione, i programmi delle discipline di interesse e le indicazioni (anche in termini di data e orari) di svolgimento della verifica mediante test a risposta multipla. Il test consta in 20 quesiti in Fondamenti di chimica, 26 quesiti in Fondamenti di biologia e biochimica e 14 quesiti in Fondamenti di fisiologia generale. Il test si ritiene superato se è fornito almeno il 60% di risposte esatte per ciascun ambito. Le eventuali carenze sono puntualmente comunicate agli studenti (vedi file.pdf allegato). Per gli studenti che evidenziano carenze in uno o più ambiti, sono attivati corsi di tutorato di primo sostegno in Chimica di base e Biologia di base. Gli studenti sono fortemente incoraggiati a frequentare i corsi di tutorato. Sulla base delle principali carenze individuate, i docenti sono altresì chiamati a riprendere alcuni concetti di base nel corso delle lezioni per favorire un'equa ed efficace didattica. La pubblicizzazione delle conoscenze richieste in ingresso e su come recuperare eventuali carenze è attuata anche mediante video trasmesso sui canali social del CdS.

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.

Alcuni dei docenti del CdS (tra quelli afferenti al DiSTABiF) svolgono altresì attività di tutorato in itinere, tipicamente durante le ore di ricevimento e/o previo appuntamento, per identificare e risolvere situazioni di difficoltà degli studenti (legate al metodo di studio o ad altre criticità) al fine del miglioramento dell'apprendimento e di un più agevole superamento degli esami di profitto. Sulla base dei dati ANVUR si stanno pianificando strategie di tutorato che favoriscano l'acquisizione di 20 o meglio 40 CFU al I anno, e che, in supporto al già introdotto tutorato di I sostegno in Chimica di Base e Biologia di base, vadano a colmare le carenze in ingresso che spesso impediscono allo studente di affrontare lo studio di alcune discipline con il giusto approccio.

Per venire incontro alle esigenze degli studenti lavoratori o fuori sede il CdS non prevede l'obbligo di frequenza. Sono inoltre previsti appelli d'esame specificamente riservati agli studenti fuori corso e/o lavoratori. Gli studenti con figli piccoli, qualora lo volessero, possono usufruire del servizio asilo nido di Ateneo dell'Università Vanvitelli, gestito da "Il Monello, una società cooperativa operante nei servizi all'infanzia. L'asilo contribuisce a migliorare la qualità della vita dei dipendenti e degli studenti in un'ottica di conciliazione lavoro-vita familiare, di realizzazione di pari opportunità e di sostegno alla genitorialità (https://www.unicampania.it/index.php/ateneo/asilo-nido).

Le attività di tutorato in itinere operano ancora nel favorire una personalizzazione della formazione partecipando alle attività che l'Ateneo offre. Tra i servizi, tesi precipuamente a favorire e sostenere negli studenti l'apprendimento delle lingue, l'Ateneo, attraverso la piattaforma Rosetta Stone, offre corsi di lingua completi e gratuiti. Tali corsi sono fruibili anche dal personale docente e ricercatore, dal PTA, da dottorandi e assegnisti di ricerca (https://www.unicampania.it/index.php/2011-03-28-06-44-19/corsi-di-lingua-rosetta-stone).

Sono fruibili servizi di benessere e supporto e quelli per studenti con disabilità o disturbi specifici dell'apprendimento (DSA). Infatti, l'Ateneo mette a disposizione dei suoi studenti un servizio gratuito di consultazione psicologico-clinica, gestito dal Dipartimento di Psicologia, che offre a chi che ne fa richiesta uno spazio individuale di ascolto e comprensione delle difficoltà di natura psicologica, emotiva e relazionale che possono presentarsi durante il percorso universitario (https://www.unicampania.it/index.php/studenti/opportunita/counseling-saps). Gli studenti possono accedere al servizio prenotando un colloquio via e-mail dalla propria casella di posta elettronica di Ateneo all'indirizzo saps@unicampania.it.

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', coordinata a livello dipartimentale dal prof. Gaetano Malgieri, si pone a garanzia del diritto all'istruzione. 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: B5_in itinere_allegati

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

26/05/2024

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) 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 è 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 Rosalba Senese (referente della commissione) ed Ersilia Nigro e dalla dott.ssa Silvana Esposito (referente amministrativo). Coadiuvano le attività della commissione anche le prof.sse Simona Piccolella e Rosita Russo.

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 e, precipuamente per le attività del CdLM, sul sito del DiSTABiF al link https://www.distabif.unicampania.it/images/modulistica/Convenzioni_Tirocinio_SANU_lista_2022.pdf. 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.
Le attività del tirocinio formativo e di orientamento sono svolte in presenza. L'unica parentesi in modalità smart-working si è avuta con l'emergenza della pandemia da Covid-19, con il supporto di attività seminariali, condotte mediante piattaforma Microsoft Teams da biologi nutrizionisti esperti. Con l'anno accademico 2020/2021 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. In particolare, anche a seguito delle interlocuzioni con i portatori di interesse, sono stati attivati 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.
Lo studente, una volta maturati i CFU, è tenuto ad inviare via e-mail alla Commissione Tirocinio opportuna documentazione attestante: i) libretto di tirocinio; ii) relazione puntuale delle attività svolte, previamente verificata dal tutor Universitario; iii) questionari volti di valutazione delle opinioni del tirocinante https://forms.gle/usArG7XRdegzR2kS9 e del tutor del Soggetto Ospitante https://forms.gle/KiaFV5UDLP3ekU5v5.
Tra i tirocini curricolari attivati, il curriculum "stato nutrizionale" è stato scelto dagli studenti per il 65%; mentre il 17% dei

tirocinanti ha optato per la frequenza di attività che mirano all'acquisizione di conoscenze e competenze nell'analisi degli alimenti (vedi file.pdf allegato). I dati ad oggi acquisiti consentono, in particolare, di registrare un alto grado di soddisfazione da parte dei soggetti ospitanti con un 61% che si ritiene molto soddisfatto e un 38% soddisfatto.

L'acquisizione di conoscenze su specifici requisiti del mercato del lavoro si avvantaggia della programmazione di incontri con referenti dei settori pubblico e privato. Le attività di accompagnamento al lavoro realizzate dal CdLM sono coordinate dalla Commissione Placement del Corso di Studio che ha quale referente la prof.ssa Simona Piccolella e si esplicitano attraverso attività seminariali integrative di orientamento per nuove prospettive tra tradizione e innovazione. Queste attività sono svolte con il supporto di diversi esponenti del mondo del lavoro con cui il CdLM intesse consultazioni. In particolare, dal primo semestre dell'a.a. 2022/23 nasce nell'ambito del CdLM il ciclo di eventi Placement "NutriAMO il nostro futuro" (uno nel 2022, due nel 2023 e già tre nel 2024), che ha ospitato e ospita professionisti operanti nell'ambito della nutrizione.

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: B5_tirocini_survey2024_documentazione

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: B5_erasmus_internazionalizzazione

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 ha la possibilità di 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 dei diversi CdS, e tra essi la referente ERASMUS del CdLM SANU, prof. Bruna De Felice, 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 CdS promuove il potenziamento della mobilità degli studenti, anche tramite iniziative a sostegno di periodi di studio e tirocinio all’estero. Sono state stipulate numerose convenzioni per la mobilità studentesca nell’ambito del programma Erasmus+ e il regolamento prevede il riconoscimento dei crediti conseguiti all’estero tenendo conto della coerenza complessiva dell’intero piano di studio con gli obiettivi formativi del CdS. Gli studenti sono fortemente incoraggiati dal Coordinatore e dai docenti del CdS a svolgere un periodo di studio all'estero e sono informati sulle possibilità esistenti tramite convegni e annunci diffusi sui siti web dell'Ateneo e del Dipartimento e attraverso i canali social del CdS. Per il CdS un’ulteriore promozione della internazionalizzazione è a livello della determinazione del voto di laurea. Infatti, l’Art. 5 del Regolamento Tesi di Laurea (Allegato 4 Regolamento Didattico) evidenzia che a contribuire al voto di laurea è un punteggio aggiuntivo di 1 punto per coloro che trascorrono almeno 6 mesi in Erasmus acquisendo almeno 12 CFU. In vero, nonostante gli studenti siano incentivati a svolgere un periodo di studi all’estero, in cui possono sostenere esami, svolgere attività di tirocinio e/o tesi, il numero di studenti che usufruisce degli accordi Erasmus+ attivati, pur incrementato negli ultimi anni, è ancora basso. Tra le ragioni si può includere il timore di prolungare i tempi di uscita, in considerazione della breve durata del corso magistrale ed il fatto che alcuni studenti sono già impegnati in attività lavorative. Queste considerazioni richiedono l’approntamento di nuove strategie dirette ad incoraggiare l’esperienza all’estero.

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/). Analogamente, il 26 febbraio 2024 è stato pianificato l’incontro dipartimentale “Bando Erasmus+2024/25”. L’incontro è stato condotto in modalità telematica. Il coordinatore del CdLM ed il referente Erasmus hanno a seguire somministrato un questionario (https://forms.gle/RviJoDUzZZYJNjsy6) per verificare l’interesse degli studenti (vedi file.pdf allegato). Questi ultimi, pur affermando di essere entusiasti di intraprendere un similare percorso, denunciano la paura di non riuscire ad essere produttivi o di dover rinunciare per motivi lavorativi o familiari.

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 EACEA	Data convenzione	Titolo
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

27/05/2024

La commissione Placement del CdLM, che ha quale referente la prof.ssa Simona Piccolella, con il Presidente del CdLM, organizza incontri finalizzati 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 è indirizzato al trattamento e all'analisi di dati acquisiti mediante indagine attraverso survey con questionari rivolti agli studenti. Gli incontri sono strutturati in modalità seminario 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 (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.
Nei primi mesi del 2024 sono stati organizzati tre incontri seminariali diversamente declinanti il ruolo dell'esperto in alimentazione e nutrizione. In particolare, la giornata del 7 marzo, con il seminario del prof. Vincenzo Monda, medico nutrizionista del Potenza calcio, è stata dedicata al ruolo dell'esercizio fisico e dell'attività sportiva quali fondamentali per favorire il pieno sviluppo dell'organismo e per promuovere e mantenere uno stato di salute ottimale. Una delegazione di Nutrizionisti Senza Frontiere, un'associazione umanitaria, senza scopo di lucro, è stata ospite nella giornata del 16 maggio, laddove il 3 giugno gli studenti incontrano Maiora srl, una società leader nella gestione di reti di supermercati e cash&carry nel Centro-Sud Italia.
Le attività seminariali di placement si aprono alla definizione dei diversi sbocchi occupazionali in obiettivo del CdLM, alla loro opportuna comunicazione alla popolazione studentesca e alla strutturazione di nuove collaborazioni/convenzioni per le attività di tirocinio curricolare e, particolarmente, di quello post-laurea. Agli incontri, comunicati anche a mezzo dei canali social, sono spesso presenti anche laureati della classe. L'interesse degli studenti, registrato mediante somministrazione di questionario anonimo, è riportato nel file.pdf allegato.

Gli studenti sono messi altresì a conoscenza delle iniziative e delle attività organizzate dal servizio Placement di Ateneo. In particolare, oltre all'annuale edizione del Coaching Tour, l'Ateneo mette a disposizione dei propri laureandi e neolaureati un servizio di orientamento al lavoro, JOB365, che prevede l'organizzazione di iniziative in grado di rappresentare le diverse sfaccettature del placement e raccontare parallelamente e in modo originale differenze e affinità fra lavoro dipendente, auto-imprenditoria e libera professione (https://job365vanvitelli.fondazioneemblema.it/). Dal gennaio 2023 è attivo (e lo sarà fino al 31 dicembre 2024) il servizio "CV Check di job365", un servizio di consulenza individuale di supporto alla revisione del curriculum vitae e della lettera di presentazione.

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: B5_accompagnamento al lavoro

QUADRO B5 | Eventuali altre iniziative

27/05/2024

Il CCdS è impegnato a favorire iniziative che incentivino allo studio (anche post-lauream) anche attraverso la creazione di uno stretto collegamento tra laureati e mondo del lavoro. A tal scopo, giacché il DiSTABiF è provider ECM accreditato dalla Commissione Nazionale per la Formazione, sono organizzati annualmente eventi ECM, aperti ai professionisti biologi nutrizionisti per nuove conoscenze e competenze. Nel 2023 sono stati organizzati due eventi ECM dal titolo 1) Canapa Alimentare: Innovazione e Sostenibilità (ID n. 395776), 2) AliMenti: approcci multidisciplinari ai disturbi del comportamento alimentare (ID n. 402690). L'evento "AliMenti: approcci multidisciplinari ai disturbi del comportamento alimentare" ha visto la partecipazione del Direttore dell'Osservatorio dei Disturbi Alimentari (ODA), prof.ssa Stefania Cella, già docente del CdLM SANU. L'ODA è un servizio del Dipartimento di Psicologia dell'Università degli studi della Campania Luigi Vanvitelli che mette a disposizione della popolazione, dei professionisti della salute mentale e delle Istituzioni la competenza scientifica e clinica su Anoressia, Bulimia e Obesità psicogena. Ai partecipanti ad ogni evento è richiesta, al termine, una

valutazione circa la pertinenza degli obiettivi didattici, la rilevanza degli argomenti affrontati, la qualità delle tecnologie didattiche utilizzate e in termini di aggiornamento delle conoscenze fornite. Le locandine degli eventi sono riportate nel file.pdf allegato.

Analogamente, la grossa parte dei docenti del CCdS è parte del Comitato Scientifico del Master in “Nutrizione per un sano ed attivo invecchiamento: la corretta alimentazione in condizioni fisiologiche e patologiche accertate”. Il Master, un ponte verso il futuro del lavoro, ha lo scopo di fornire una formazione avanzata incentrata sullo studio dell’alimentazione e della nutrizione applicata nell’ageing, considerato non quale sinonimo di anzianità ma come concetto in sé racchiudente il senso della crescita nella sua totalità ed avvolgente integralmente il percorso di vita dell'individuo. Il Master si concentra su diversi aspetti della nutrizione e su diversi livelli di azione atti, tra l’altro, ad evidenziare in che modo la nutrizione condiziona i processi di invecchiamento fin dal concepimento dell’individuo e quali sono le opportunità offerte dalla nutraceutica per la cura e la prevenzione dell’invecchiamento. La locandina del Master è presentata nel file.pdf allegato.

La centralità dello studente e degli aspetti formativi e di futuro lavoro è parte integrante delle attività dell’Ateneo.
L'Università degli studi della Campania Luigi Vanvitelli mette a disposizione dei propri studenti la possibilità di installare per uso personale Office 365 Pro Plus su un massimo di 5 device PC, Mac o tablet (compreso iPad) o smartphone. Altro servizio è quello dei Dati Carriera, che permette agli studenti regolarmente iscritti ad uno dei corsi di studio attivi presso l’Ateneo di visualizzare le informazioni relative alla propria carriera. Nello specifico potranno essere visionati dati relativi a: Anagrafica, Iscrizioni, Esami sostenuti e da sostenere, Versamenti di tasse e contributi effettuati e da effettuare, Attestazione ISEE presentate. Nell’elenco delle opportunità degli studenti è l’azienda ADISURC (https://www.unicampania.it/index.php/studenti/opportunita/adisu), azienda per il diritto allo studio universitario della Regione Campania, principale soggetto pubblico chiamato a sostenere, attraverso una serie di strumenti, l'investimento dei cittadini nell’istruzione e perciò stesso una società più inclusiva, competitiva e sostenibile. L’Azienda è impegnata ad organizzare, erogare e valutare i servizi destinati agli studenti capaci e meritevoli anche se privi di mezzi economici, come le borse di studio, i contributi economici e le residenze universitarie nonché i servizi destinati alla generalità degli studenti universitari, come la ristorazione, l’orientamento al mondo del lavoro, l’utilizzo di spazi per lo studio, la promozione di attività sociali e culturali.

L'Università considera gli studenti collaboratori una preziosa risorsa per il miglioramento della qualità dei propri servizi. In tale contesto, si pone l’opportunità offerta del part-time 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. - dislocate in tutte le sedi dell'Ateneo, nei Dipartimenti, in Amministrazione Centrale, etc. La collaborazione ha una durata massima di 150 ore per ciascun anno accademico e viene remunerata con un compenso orario determinato nel bando annuale.

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. Tra i servizi per i laureati, AlmaLaurea è un servizio innovativo che rende disponibili on line i curricula dei laureati ponendosi come punto di incontro fra Laureati, Università e Aziende. È altresì fruibile la pubblicizzazione del portale Cliclavoro, per l’accesso ai servizi online del ministero del Lavoro.
Presso l’ufficio attività studentesche dell'Università degli studi della Campania Luigi Vanvitelli è attivo, inoltre, il servizio di orientamento specialistico - promosso da FIxO YEI- a favore dei laureati dell’Ateneo, che abbiano già aderito a Garanzia Giovani. Esso consiste nel prendere parte ad una serie di incontri volti ad approfondire le tue attitudini, capire meglio le tue motivazioni personali e costruire insieme un progetto professionale. Durante gli incontri sono valorizzate le risorse personali (caratteristiche, competenze, interessi, valori, etc.) e valutato il contesto in cui si è inseriti (familiare, ambientale), per il ruolo che esso può svolgere, in modo da intraprendere un percorso formativo o lavorativo costruito insieme.

L’internazionalizzazione, in ingresso e in uscita, è particolarmente promossa. L'Università degli Studi della Campania Luigi Vanvitelli è partner di HousingAnywhere.com, la piattaforma internazionale di affitti studente a studente. A promozione e garanzia dell’istruzione e della formazione, l’Ateneo è partner del progetto UNI-CO-RE (University Corridors for Refugees), cioè Corridoi universitari per studenti rifugiati, che nasce nel 2019 con l'intento di garantire a studenti rifugiati in Etiopia di proseguire i propri studi in maniera regolare e sicura. È promosso dalle Università italiane con il sostegno di UNHCR, Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, Caritas Italiana, Diaconia Valdese, Centro Astalli e altri partner. Negli anni il numero di Atenei coinvolti nel progetto e l'impegno delle istituzioni per la causa sono aumentati

considerevolmente. Ad oggi si è giunti alla sesta edizione - Unicore 6.0. L'obiettivo è aumentare le opportunità per i rifugiati attualmente residenti in Kenya, Mozambico, Niger, Nigeria, Sud Africa, Tanzania, Uganda, Zambia e Zimbabwe di continuare gli studi in Italia.

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

Descrizione Pdf: B5_altre iniziative

QUADRO B6 | Opinioni studenti

12/09/2024

Le opinioni degli studenti sulla didattica erogata nell'a.a. 2023/2024, così come gestite dal Sistema Informativo Statistico per la Valutazione della Didattica (SISValdidat), contano a 1008 e risultano da due gruppi di rispondenti: frequentanti e non frequentanti. Il gruppo frequentanti ha fornito 721 risposte, quello dei non frequentanti 287. Il questionario è costituito da 17 domande. Lo strumento di misurazione è la Scala di Likert a quattro modalità bilanciate di risposta, cui si associano i valori della scala decimale: 'Decisamente sì' (valore 10); 'Più sì che no' (valore 7); 'Più no che si' (valore 5); 'Decisamente no' (valore 2). Il sistema considera insoddisfacente una valutazione maggiore o uguale a 6, ma inferiore a 7. L'immediata lettura delle valutazioni medie, fornita dal grafico a bersaglio, in relazione a ciascuna delle domande presenti nella scheda di rilevazione evidenzia, come negli anni precedenti, la soddisfazione degli studenti per l'interesse stimolato e le modalità di erogazione della didattica da parte dei docenti. Sono, in particolare, riconosciuti il rispetto degli orari di svolgimento delle attività didattiche (D5 = 8.47), l'esposizione chiara (D7 = 8.47), la motivazione profusa verso la disciplina (D6 = 8.41). Il punteggio è prossimo a quello registrato per l'a.a. precedente, con variazioni positive per la chiarezza dell'esposizione (D7) e l'utilità delle attività didattiche integrative per un apprendimento efficace (D8). Considerando i dati acquisiti e le variazioni rilevate vs. l'anno precedente delle attività svolte nei singoli semestri, si evidenziano profonde differenze, da attribuire presumibilmente, per gli studenti del I anno, al ritardo con il quale essi riescono a completare l'immatricolazione e, in generale, alla non costante frequenza ai corsi. Soddisfazione è stata altresì segnalata in riferimento alla chiarezza della definizione delle modalità di esame (D4 = 8.45) e all'adeguatezza del materiale didattico per lo studio della materia (D3 = 8.06). Gli studenti dichiarano di avere conoscenze preliminari sufficienti per la comprensione degli argomenti nel programma di esame per un valore medio di 7.69 e non sono pienamente soddisfatti, pur con un valore medio di 7.62, della proporzionalità del carico di studio ai crediti assegnati. La grossa variabilità sul valore medio delle risposte ai quesiti D2 e D8, graficamente evidenziata mediante triangoli blu collocati nella parte bassa del grafico del profilo, altresì fornito come strumento di valutazione dal sistema, sottolineano la variabilità della percezione degli studenti, che presentano grosse dissimilarità nella formazione in ingresso (provenendo essi da corsi di laurea triennali e/o magistrali differenti) e di natura generazionale. In tale contesto, si ricorda che molti degli studenti del CdLM hanno lo status di studente- lavoratore e che una buona parte di essi ha un'età superiore ai 35 anni. Le risposte ai quesiti D11-D16, atti a valutare le strutture e i servizi di contesto, pur nella marcata variabilità segnalata dai triangoli blu relativamente alle risposte alle domande D12-D15, mostrano nel complesso variazioni negative vs. le risposte acquisite il precedente a.a. La sola eccezione è rappresentata dal dato del quesito D15 che è atto a valutare il supporto dei servizi di segreteria. I dati acquisiti sono stati graficati come da file consultabile in allegato (slides 2-5).
Le opinioni degli studenti sono valutate anche in relazione alle attività di tirocinio curricolare, cui possono accedere dopo aver acquisito 50 CFU, attraverso la compilazione del questionario al link https://forms.gle/usArG7XRdegzR2kS9. Gli studenti sono complessivamente gratificati dalle attività di tirocinio, riconoscendo come opportune le conoscenze preliminari all'esercizio pratico ma lamentando la necessità di dedicare alle stesse attività più ore del processo formativo. I dati acquisiti sono stati graficati come da file consultabile in allegato (slides 6,7).

Descrizione link: Portale del Sistema Informatico Statistico per la Valutazione della Didattica universitaria

Link inserito: https://sisvaldidat.it/AT-UNICAMPANIA/AA-2023/T-0/S-10030/Z-1423/CDL-10409/C-GEN/LINEE
Pdf inserito: visualizza

Descrizione Pdf: B6_opinione studente

QUADRO B7 | Opinioni dei laureati

12/09/2024

Il quadro B7 è stato curato considerando i dati AlmaLaurea relativi al profilo dei laureati 2023 e gli indicatori del cruscotto ANVUR aggiornati al 6 luglio 2024. I laureati sono in numero di 53 (+ 32.5% vs. a.s. 2022) ed il tasso di compilazione del questionario AlmaLaurea è pari a 98.1%. I laureati, per il 79.2% di genere femminile, hanno conseguito per il 81.1% un diploma liceale (58.5% Liceo Scientifico; 15.1% Liceo Classico; 7.5% Liceo delle Scienze Umane). I laureati hanno acquisito il titolo universitario di primo livello italiano (80.8%), altro titolo italiano (e.g. LMCU Farmacia; 17.3%) e per 1.9% titolo estero. Il 69% degli studenti ha conseguito il titolo universitario di I livello in altro Ateneo dell'area geografica Sud-Isole.
Il voto medio di laurea è stimato pari a 104.5 con un indice di ritardo (rapporto tra ritardo e durata normale del corso) uguale a 0.71 (comparabile a quanto osservato nel 2022 – 0.73). Solo il 32.1% dei laureati ha terminato il percorso di laurea magistrale entro la normale durata del corso.
Gli intervistati, in percentuale dello 59.6%, dichiarano di aver frequentato regolarmente più del 75% degli insegnamenti previsti, usufruendo per il 23.1% di borse di studio (- 21.4% vs. anno precedente). Il 7.7% dei laureati dichiara di essere lavoratore-studente, laddove il 34.6% afferma di aver avuto esperienze di lavoro parziale. Il 3.8% dei laureati ha vissuto l'esperienza di internazionalizzazione attraverso il programma Erasmus.
I laureati sono complessivamente soddisfatti del CdLM e in buona percentuale ritengono adeguato il carico di studio degli insegnamenti alla durata del corso di studio, spuntando per il 46.2% la risposta 'decisamente si' e per il 36.5% quella 'Più si che no'. Il 65.4% dei laureati intende proseguire gli studi dopo il conseguimento del titolo. Il dottorato di ricerca (11.5%), la scuola di specializzazione post-laurea (5.8%) e il master universitario (23.1%) o altro tipo di master o corso di perfezionamento (5.8%) rappresentano prospettive di studio.
In linea con quanto evidenziato dai dati AlmaLaurea, l'indicatore del cruscotto ANVUR aggiornato al 6 luglio 2024 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 2023 un incremento vs. il precedente anno. I laureati entro la normale durata del corso rappresentano il 50.9% dei laureati 2023 (indicatore iC02), laddove i laureati entro un anno oltre la normale durata del corso sono il 73.6% (iC02bis).
L'indicatore iC07 (% di laureati occupati a 3 anni dal titolo che dichiarano di svolgere attività lavorativa o formativa retribuita – 78.9%) evidenzia l'impegno dei laureati ad approfondire gli studi magistrali aprendosi a un percorso post-laurea. Risultano soddisfacenti anche le % degli indicatori occupazionali a tre anni dal titolo iC07bis (78.9%) e iC07ter (81.1%). La % di laureati ad un anno dal titolo che dichiara di svolgere attività lavorativa o di formazione retribuita (iC26) risulta pari al 56.0%. La medesima % di laureati si vede impegnata o in attività formativa retribuita o in attività lavorativa con regolamentazione contrattuale (iC07bis), laddove il 66.7% dei laureati è impegnato in un'attività lavorativa retribuita e regolamentata da contratto (iC26ter). 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

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

12/09/2024

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 06.07.2023. Il CdLM, unico della stessa classe nell'Ateneo risulta, già all'anno 2022, tra i 10 atenei non telematici nell'area geografica di riferimento (SUD e Isole) e i 23 dell'area nazionale ad erogare un'offerta formativa similare. Dati del Collegio Nazionale dei Presidenti di Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana, l'associazione di tutti i Presidenti dei diversi Corsi di Laurea Magistrale (classe di laurea: LM-61) presenti nelle sedi Universitarie Italiane, evidenziano che, ad oggi, il percorso formativo è attivo in 26 sedi universitarie (anche tenendo conto degli Atenei non telematici) distribuite su 15 regioni, con ben 7 regioni che presentano più di un corso attivo (https://www.conp-lm61.it/, consultato il 2 maggio 2024). Questo aggiornato incremento delle sedi eroganti il percorso magistrale da un lato sottolinea il crescente interesse alla promozione della formazione di professionisti di settore a livello nazionale, dall'altro introduce una grossa variabilità formativa che si esplicita già nei diversi requisiti di accesso, che mal impattano la scelta di quei CdLM con requisiti apparentemente più ostativi.

L'analisi degli indicatori di numerosità, aggiornati al 06.07.2024, evidenzia per l'anno 2023 un brusco calo degli avvii di carriera al primo anno con 38 iscritti, quantificabile in un decremento percentuale del 45% vs. l'anno 2022. Nonostante il dato negativo che riflette la media dell'area geografica di riferimento, l'attrattività del CdLM non ne risente significativamente, giacché, in una percentuale pari a 68.4%, gli avvii di carriera nel 2023 (iC04) sono da parte di studenti che hanno acquisito il titolo di laureato di primo livello presso altri Atenei. Il dato assume una maggiore rilevanza se si considerano i dati degli indicatori iC00c (iscritti per la prima volta a LM) ed il numeratore dell'indicatore iC04. Infatti, appare evidente che negli anni è diminuito il numero di studenti già in possesso di altra LM (e.g. laureati in farmacia), laddove il CdLM diviene scelta consapevole per laureati di primo livello che, in percentuale superiore all'85% (quinquennio 2018-2023), hanno acquisito il titolo in altro Ateneo.

A conferma del trend positivo in termini di attrattività, i dati relativi al numero totale di iscritti 2023 (188; iC00d) e al numero degli iscritti regolari ai fini del costo standard immatricolati puri al CdLM in oggetto (80; iC00f) appaiono anch'essi superiori alle medie di riferimento di area geografica. Il numero degli iscritti regolari ai fini del costo standard (95; iC00e) è 1.24 volte superiore alla media di riferimento di area geografica.

Il numero di laureati conseguenti il titolo entro la normale durata (iC00g) evidenzia per il 2023 un incremento del 30% vs. il precedente anno, così come l'indicatore iC00h incrementa del 32.5%. Dai dati iC00g e iC00h per l'anno 2023, appare chiaro che poco 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 68.4%, gli avvii di carriera nel 2023sono 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 in buona percentuale gli iscritti risiedono in province Campane differenti da quella della sede del CdLM, con una popolazione studentesca proveniente (escludendo quelli della stessa provincia) per ben il 49% dalla provincia di Napoli, il 15.4% da quella di Salerno, il 2.6% da Avellino e l'2.6% da Benevento.

L'analisi dell'indicatore iC13 sottolinea che dal 2020 al 2022 vi è stato un incremento da 50.9% a 59.9% dei CFU conseguiti al I anno, laddove un buon incremento dell'indicatore iC15 alla percentuale di 88.7% 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. I dati iC15 del CdLM sono superiori a quelli di area geografica e nazionale. Pur con un incremento di +2 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 evidenzia per l'anno 2023 un incremento vs l'anno precedente

della 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, in calo vs il precedente anno, sottolinea che solo una bassa percentuale (se comparata ai dati nazionali e di area geografica) di immatricolati si laurea 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 anche dal tasso di abbandono che dopo N+1 anni è stimato pari a 14.9% (iC24). 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), appaiono ancora insufficienti le strategie 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, contrariamente a quanto osservato in pre-pandemia (anno 2019), quando la partecipazione al programma Erasmus con acquisizione di 12 CFU ha restituito un valore iC10 pari a 29,6‰, nel 2021, dopo l'emergenza da Covid-19, è stata registrata la partecipazione al programma Erasmus con acquisizione di 12 CFU per 3.3 ‰ ed il valore risulta uguale a 0 ‰ nel 2022. 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 è dedicata a promuovere le attività del CdLM a livello internazionale per attrarre studenti oltre i confini del territorio nazionale.
La sostenibilità del CdLM, così come evidenziato dall'indicatore iC05, risulta adeguata e i dati mostrano negli anni un progressivo miglioramento tanto che il dato relativo al 2023 è strettamente allineato a quello medio nazionale. Nondimeno, 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 2023 superiore sia al dato di area geografica sia a quello nazionale. 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 ancora non pienamente in linea a quello dei valori di riferimento di area geografica e nazionale. In vero, l'indicatore iC28 (rapporto studenti iscritti al primo anno/docenti degli insegnamenti del primo anno - pesato per le ore di docenza) è negli anni diminuito passando da un valore di 26.8 nel 2018 a quello di 10.4 del 2023.
I dati relativi all'occupabilità a tre anni dal conseguimento del titolo (iC07, iC07bis, iC07ter) registrano valori inferiori alla sola media dell'area nazionale, con una percentuale di occupati pari al 78.9% nel 2023. Il CdLM continua però a caratterizzarsi per un'alta soddisfazione complessiva dei laureati (iC18, iC25). Il grado di soddisfazione (iC25) decrementa al 76.9. I valori dell'indicatore iC26ter sottolineano una percentuale di laureati occupati a un anno pari a 66.7% nel 2023. I dati degli ultimi due anni sottolineano l'efficacia della rimodulazione del percorso formativo, realizzata anche alla luce della continua interazione con i membri del Comitato di Indirizzo dipartimentale e gli stakeholders. I dati Almalaurea sottolineano che la durata degli studi è nel 2023 pari a un valore medio di 3.4 anni. Il tasso di ritardo è incrementato negli anni passando da un valore di 0.22 nel 2018, a 0.44 nel 2020 ed ancora a 0.76 nel 2022 (indagine Almalaurea - collettivo a 1, 3, 5 anni). Il settore di attività è prevalentemente quello privato e l'area geografica di lavoro prevalente è il Sud Italia. Tra i rami di attività economica, quello dell'istruzione e ricerca appare di notevole interesse negli anni del collettivo considerato.

Link inserito: http://
Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: C1_settembre 2024

QUADRO C2 | Efficacia Esterna

13/09/2024

Il quadro C2 è compilato tenendo conto degli indicatori del cruscotto ANVUR aggiornati al 6 luglio 2024 e del report Almalaurea 2023 relativo alla condizione occupazionale dei laureati a 1, 3 e 5 anni.

Gli indicatori ANVUR iC07, iC07bis, iC07ter, relativi all'occupabilità a tre anni dal conseguimento del titolo registrano valori inferiori alla sola media dell'area nazionale, con una percentuale di occupati pari al 78.9% nel 2023. I valori dell'indicatore

iC26ter sottolineano una percentuale di laureati occupati a un anno pari a 66.7% nel 2023.

I dati Almalaurea consideranti l'occupabilità a 1 anno (laureati 2022), 3 anni (laureati 2020) e a 5 anni (laureati 2018) sottolineano che il tasso di occupazione è pari al 100% per i laureati di genere maschile a 3 e 5 anni dal conseguimento del titolo. Per le donne, che sono in numero 6, 8 e 5 volte superiore agli uomini laureati nello stesso anno, si riportano tassi di occupazione del 63.6% per le laureate 2022, 77.1% per le laureate 2020 ed 82.8% per quelle 2018. Il tasso di disoccupazione a 1 anno è 8.2 volte superiore per i laureati a 1 anno vs. i laureati a 5 anni. L'ingresso nel mondo del lavoro si ha dopo la laurea per il 92.9% degli intervistati a 1 anno, i quali dichiarano che il tempo dalla laurea al reperimento del primo lavoro è stimabile a 3.6 mesi, un tempo largamente più basso di quello denunciato dai laureati a 3 anni (8.3) e a 5 anni (9).
Il settore di attività è prevalentemente quello privato. Relativamente alla tipologia di attività lavorativa il 42.9% degli intervistati 2022 dichiara di svolgere attività in proprio, il 35.7% ha un contratto a tempo determinato e il 14.3% ha un contratto a tempo indeterminato. Il numero di ore settimanali di lavoro denunciato passa da 32.7 per i laureati 2018 a 25.3 per i laureati 2020 e a 26.8 per i laureati 2022. L'area geografica di lavoro dominante nel collettivo considerato è il Sud Italia, laddove il 21.4% dei laureati 2022 ha trovato impiego nel nord-ovest. Una parte dei laureati dichiara di proseguire l'attività lavorativa iniziata prima del conseguimento della laurea magistrale con un incremento delle competenze derivante dal percorso di laurea magistrale. La formazione professionale acquisita all'università (%) è per il 64,3% dei laureati 2022 considerata molto adeguata. Il collettivo selezionato considera molto efficace la formazione acquisita nel lavoro svolto e si dichiara soddisfatto per il lavoro svolto.

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
Descrizione Pdf: C2_settembre 2024

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

13/09/2024

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, anche a seguito delle interlocuzioni con i portatori di interesse, sono stati attivati 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. Lo studente deve indicare in un modulo di richiesta dedicato (https://www.distabif.unicampania.it/didattica/tirocini#scienze-degli-alimenti-e-della-nutrizione-umana) il tirocinio curricolare di interesse. Giacché le attività di tirocinio possono essere svolte presso laboratori di ricerca dell'Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli" o, in regime di convenzione, presso altri Atenei, Aziende ed Enti pubblici o privati che operano nel campo degli alimenti e della nutrizione umana, nel modulo di richiesta, lo studente seleziona una delle opzioni curricolare, la commissione tirocinio ne prende atto e, tenendo conto delle convenzioni all'uopo attivate, comunica agli studenti interessati la struttura presso cui svolgere le attività a mezzo di consegna della pratica all'Ufficio di Coordinamento Didattico del Dipartimento atto a 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 compila il libretto di tirocinio (scaricabile al link https://www.distabif.unicampania.it/images/modulistica/tirocinio_libretto.pdf) 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. Per favorire un pieno monitoraggio delle attività, la Commissione Tirocini ha messo in atto una 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 si concentra sul trattamento ed analisi dei dati acquisiti mediante l'indagine condotta attraverso il sondaggio 'UniCampania NutriAStage' con questionari online strutturati, rivolti allo studente-tirocinante (https://forms.gle/usArG7XRdegzR2kS9) e al tutor professionale del Soggetto ospitante (https://forms.gle/KiaFV5UDLP3ekU5v5).
Alla data del giorno 8 settembre 2024, 154 studenti del CdLM e altrettanti tutor del Soggetto ospitante hanno compilato il questionario di valutazione favorendo il continuo aggiornamento delle attività. Il 67% dei tirocinanti ha optato per il profilo stato nutrizionale, il 17% per Analisi degli alimenti: metodi, strumenti e tecniche, il 12% per Tecniche di analisi in biologia della nutrizione e solo il 4% per il profilo Nutraceutica. Il 99% 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 95% la volontà di partecipare a future attività. L'esperienza di stage è considerata molto utile (66%) o utile (34%). 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 (83.1%). 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 (59%) o settimanale (38%). Il 77% dei tirocinanti afferma che le conoscenze in possesso sono pertinenti e funzionali al tipo di lavoro svolto.
I dati acquisiti sono graficamente 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
Descrizione Pdf: C3_settembre 2024

QUADRO D1 — Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

10/06/2024

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, da un numero di docenti sufficientemente rappresentativi delle aree scientifiche e dei poli geografici dell'Ateneo tra cui è scelto un coordinatore e dai delegati dipartimentali che assicurano il flusso di informazioni per i processi di AQ tra i Dipartimenti e il PQA; 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

10/06/2024

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, dalla dott.ssa Silvana Esposito (amministrativo) e da uno studente. 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 la studentessa Adriana Varchetta. 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

10/06/2024

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

• 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 del CdS per la coorte 2024/2025;
Compilazione dettagliata del Manifesto degli Studi – Didattica erogata nell'a.a. 2024/2025.

• Giugno 2024
Compilazione scheda SUA (per le sezioni con scadenza 15 giugno 2024);
Programmazione calendari didattici a.a. 2024/2025.

• Luglio 2024
Monitoraggio degli indicatori del CdS (annualità 2023);
Organizzazione delle attività dei tutor; Monitoraggio delle attività di orientamento in ingresso;
Miglioramento del sito web del corso; coordinamento programmi per l'a.a. 2024/2025.

• Settembre 2024
Raccolta questionari di valutazione della didattica; Raccolta opinioni dei laureati (AlmaLaurea); Aggiornamento dati di percorso di ingresso e di uscita (Banca dati di Ateneo); Raccolta informazioni sull'inserimento nel mondo del lavoro (AlmaLaurea); Raccolta dati aggiornati sulle opinioni degli studenti; Compilazione scheda SUA: SEZ. QUALITA' (B2-B3-B6-B7-C1-C2-C3)

• Ottobre -Dicembre 2024
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 2024
Acquisizione della Relazione della Commissione Paritetica Docenti-Studenti, ex D. Lgs. N. 19/2012

• Gennaio 2025
Monitoraggio del Corso. Consultazione del Comitato di Indirizzo

• entro il giorno 15 Febbraio 2025
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 2025/2026.

• Aprile - Maggio 2025
Consultazione Comitato di Indirizzo;
Verifica requisiti di docenza per i corsi da attivare nell'a.a. 2025/2026;
Compilazione dettagliata del Regolamento e del Manifesto degli Studi (Didattica programmata per la coorte di studenti 2025 ed erogata nell'a.a. 2025/2026).Compilazione della scheda SUA per l'a.a 2025/2025.

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.	PCFSRN77P56B963J	PACIFICO	Severina	CHIM/10	03/D1	PA	1	
4.	PCCSMN82L52H501K	PICCOLELLA	Simona	CHIM/10	03/D1	RU	1	
5.	RSSCHR86B66B715W	RUSSO	Chiara	MED/42	06/M	RD	1	
6.	TRTMCL84P62I234F	TARTAGLIONE	Immacolata	MED/38	06/G	RD	1	
7.	SLLLSN69B19H501Z	USIELLO	Alessandro	BIO/12	05/E3	PO	1	

Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :

Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana

Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
MANFREDONIA	STEFANO		
TORRISI	STANISLAV		

Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
CARILLO (Ref. AQ)	PETRONIA
DE GREGORIO (Studente)	ALESSIA
ESPOSITO (ref.area didattica DiSTABiF)	SILVANA
PICCOLELLA	SIMONA

Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
PACIFICO	Severina		Docente di ruolo
PICCOLELLA	Simona		Docente di ruolo
ISIDORI	Marina		Docente di ruolo
DE FELICE	Bruna		Docente di ruolo
RUSSO	Rosita		Docente di ruolo
LANNI	Antonia		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	23/09/2024
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
LANNI	Antonia	LNNNTN56E71Z614G	
PACIFICO	Severina	PCFSRN77P56B963J	
ISIDORI	Marina	SDRMRN56E58C129D	
PICCOLELLA	Simona	PCCSMN82L52H501K	
TARTAGLIONE	Immacolata	TRTMCL84P62I234F	
RUSSO	Chiara	RSSCHR86B66B715W	
USIELLO	Alessandro	SLLLSN69B19H501Z	

Sede di riferimento FIGURE SPECIALISTICHE

COGNOME	NOME	SEDE
Figure specialistiche del settore non indicate		

Sede di riferimento TUTOR

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

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	2024	492406186	**BASI MOLECOLARI DELL'ALIMENTAZIONE** (modulo di BASI MOLECOLARI DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA NUTRIZIONE) *semestrale*	MED/49	Docente non specificato		32
2	2024	492406186	**BASI MOLECOLARI DELL'ALIMENTAZIONE** (modulo di BASI MOLECOLARI DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA NUTRIZIONE) *semestrale*	MED/49	Ersilia NIGRO CV *Professore Associato (L. 240/10)*	M-EDF/01	16
3	2024	492406184	**BASI MOLECOLARI DELLA NUTRIZIONE** (modulo di BASI MOLECOLARI DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA NUTRIZIONE) *semestrale*	M-EDF/01	Ersilia NIGRO CV *Professore Associato (L. 240/10)*	M-EDF/01	24
4	2023	492404094	**BIOCHIMICA CLINICA E BIOLOGIA MOLECOLARE CLINICA** *semestrale*	BIO/12	**Docente di riferimento** Alessandro USIELLO CV *Professore Ordinario (L. 240/10)*	BIO/12	40
5	2023	492404094	**BIOCHIMICA CLINICA E BIOLOGIA MOLECOLARE CLINICA** *semestrale*	BIO/12	Tommaso NUZZO CV *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)*	BIO/12	8
6	2024	492406187	**BIOCHIMICA E BIOTECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI** *semestrale*	BIO/10	Rosita RUSSO CV *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)*	BIO/10	48
7	2024	492406188	**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	2024	492406190	**CHIMICA DEGLI ALIMENTI** *semestrale*	CHIM/10	**Docente di riferimento** Severina PACIFICO CV *Professore Associato (L. 240/10)*	CHIM/10	64
9	2024	492406190	**CHIMICA DEGLI ALIMENTI**	CHIM/10	**Docente di**	CHIM/10	8

			semestrale		**riferimento** Simona PICCOLELLA CV *Ricercatore confermato*		
10	2024	492406191	**ENGLISH FOR FOOD SCIENCE** *semestrale*	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Giuseppina CARAGLIA CV		24
11	2023	492404095	**FARMACOLOGIA E NUTRIZIONE** *semestrale*	BIO/14	Bruno D'AGOSTINO CV *Professore Associato confermato*	BIO/14	48
12	2024	492406192	**FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE** *semestrale*	BIO/09	**Docente di riferimento** Antonia LANNI CV *Professore Ordinario*	BIO/09	60
13	2024	492406192	**FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE** *semestrale*	BIO/09	Rosalba SENESE CV *Professore Associato (L. 240/10)*	BIO/09	4
14	2024	492406193	**FISIOLOGIA DI POST-RACCOLTA** *semestrale*	BIO/04	Petronia CARILLO CV *Professore Ordinario (L. 240/10)*	AGR/02	40
15	2023	492406179	**FISIOPATOLOGIA ENDOCRINA E METABOLISMO** *semestrale*	BIO/09	Giuseppe PETITO *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)*	BIO/09	32
16	2023	492406180	**FITOCHIMICA E NUTRACEUTICA IN NUTRIZIONE UMANA** *semestrale*	CHIM/10	**Docente di riferimento** Severina PACIFICO CV *Professore Associato (L. 240/10)*	CHIM/10	32
17	2023	492404096	**GASTROENTEROLOGIA** (modulo di ASPETTI FISIOPATOLOGICI E PSICOLOGICI DELLA NUTRIZIONE UMANA) *annuale*	MED/12	Marcello DALLIO *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)*	MED/12	48
18	2024	492405794	**IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE** *semestrale*	MED/42	**Docente di riferimento** Marina ISIDORI CV *Professore Ordinario (L. 240/10)*	MED/42	60
19	2024	492405794	**IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE** *semestrale*	MED/42	**Docente di riferimento** Chiara RUSSO CV	MED/42	4

					Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)		
20	2023	492404097	**MEDICINA INTERNA** (modulo di ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE APPLICATA IN PATOLOGIA UMANA) *semestrale*	MED/09	Docente non specificato		16
21	2023	492404097	**MEDICINA INTERNA** (modulo di ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE APPLICATA IN PATOLOGIA UMANA) *semestrale*	MED/09	Edi MATTERA CV *Ricercatore confermato*	MED/09	32
22	2024	492406194	**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
23	2023	492404098	**ONCOLOGIA MEDICA** (modulo di ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE APPLICATA IN PATOLOGIA UMANA) *semestrale*	MED/06	Giulia MARTINI CV *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)*	MED/06	32
24	2023	492404099	**PEDIATRIA** (modulo di ASPETTI FISIOPATOLOGICI E PSICOLOGICI DELLA NUTRIZIONE UMANA) *annuale*	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
25	2023	492406183	**PRINCIPI DI NUTRIZIONE NELLO SPORT E NELL'ESERCIZIO FISICO** *semestrale*	M-EDF/01	Ersilia NIGRO CV *Professore Associato (L. 240/10)*	M-EDF/01	32
26	2023	492404101	**Psicopatologia dell'alimentazione** (modulo di ASPETTI FISIOPATOLOGICI E PSICOLOGICI DELLA NUTRIZIONE UMANA) *annuale*	M-PSI/08	Stefania CELLA CV *Professore Associato (L. 240/10)*	M-PSI/08	16
						ore totali	824

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 - semestrale - 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) - 3 CFU - semestrale - obbl* M-PSI/08 Psicologia clinica ↳ *Psicopatologia dell'alimentazione (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl* MED/06 Oncologia medica ↳ *ONCOLOGIA MEDICA (2 anno) - 4 CFU - semestrale - obbl* MED/38 Pediatria generale e specialistica ↳ *PEDIATRIA (2 anno) - 3 CFU - semestrale - 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