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:1613566)*
Nome del corso in inglese	Food and Human Nutrition Sciences
Classe	LM-61 R - 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.	NUZZO	Tommaso		RD	1	
4.	PACIFICO	Severina		PA	1	
5.	PICCOLELLA	Simona		RU	1	
6.	RUSSO	Rosita		PA	1	

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

Il Corso di Studio in breve

22/06/2025

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana (SANU) è progettato per formare figure professionali altamente qualificate, capaci di operare nei settori della ricerca, sviluppo e innovazione in ambito alimentare e nutrizionale. Il percorso formativo si caratterizza per un approccio multidisciplinare che integra in modo armonico competenze scientifiche avanzate e conoscenze tecniche specialistiche, con un'attenzione costante alla qualità, sicurezza e funzionalità degli alimenti.
Gli studenti acquisiscono solide basi in chimica, biochimica, microbiologia e tossicologia degli alimenti, sviluppando la capacità di valutare criticamente la composizione nutrizionale e nutraceutica, nonché le modificazioni indotte da processi tecnologici e biotecnologici. Particolare rilievo è dato allo studio della biodisponibilità e bioaccessibilità di nutrienti e composti bioattivi, alla conservabilità degli alimenti, alla loro sicurezza igienico-sanitaria e al valore terapeutico di alimenti funzionali, integratori e nutraceutici, con un focus specifico su quelli di origine vegetale.
Il CdLM offre inoltre approfondimenti sulla fisiopatologia dell'apparato digerente, le metodiche diagnostiche in ambito epato-gastroenterologico e la nutrizione clinica, affrontando anche i temi dei fabbisogni nutrizionali nelle diverse fasi della vita, delle malattie metaboliche, dei disturbi del comportamento alimentare, nonché degli aspetti organizzativi della nutrizione collettiva e della ristorazione.
Il percorso prevede il conseguimento di 120 CFU, suddivisi tra insegnamenti obbligatori, attività a scelta dello studente (8 CFU), tirocinio formativo e di orientamento (6 CFU) e prova finale (14 CFU).
L'accesso al corso non è a numero chiuso, ma richiede una solida preparazione di base. Sono necessari almeno 48 CFU nei settori scientifico-disciplinari previsti dal Regolamento Didattico, e il superamento di un test di verifica delle competenze in chimica, biochimica, biologia, fisiologia e lingua inglese (livello B1).
Il CdLM in SANU promuove attivamente la mobilità internazionale attraverso programmi Erasmus+ e accordi bilaterali con atenei europei ed extraeuropei, oltre a tirocini presso aziende del settore agroalimentare, centri di ricerca e strutture

sanitarie.
Al termine degli studi, i laureati possono iscriversi all'Ordine Nazionale dei Biologi ed accedere a Scuole di Specializzazione non mediche, Master di II livello e Dottorati di Ricerca, proseguendo il proprio percorso formativo o entrando nel mondo del lavoro con un profilo professionale altamente richiesto in ambito nutrizionale, biotecnologico e agroalimentare.

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 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 RaD

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, BIO/12, BIO/18 e BIO/19

Conoscenza e comprensione

Gli obiettivi formativi sono perseguiti attraverso lezioni frontali, esercitazioni, attività laboratoriali e seminari, previsti nei corsi afferenti ai settori scientifico-disciplinari BIO/09, BIO/10, BIO/12, BIO/18, BIO/19, tra cui: Biochimica e Biotecnologie degli Alimenti, Biochimica Clinica e Biologia Molecolare Clinica, Fisiologia della Nutrizione, e Genetica e Microbiologia in Alimenti e Nutrizione (comprendente i moduli di Caratterizzazione genetica delle materie prime e Microbiologia applicata).
Il laureato acquisisce:
- solida conoscenza nelle discipline biomediche, quali biochimica, fisiologia, genetica e microbiologia, applicate allo studio del fabbisogno, metabolismo e interazioni dei nutrienti e delle sostanze bioattive con i sistemi biologici;
- approfondita comprensione delle problematiche nutrizionali nelle diverse fasi della vita e in condizioni patologiche;
- competenze nei metodi di valutazione dello stato nutrizionale e dei bisogni energetici e nutrizionali, con particolare attenzione alle diverse fasce d'età e condizioni cliniche;
- conoscenza dei processi fisiologici e biochimici coinvolti nella digestione, assorbimento e metabolismo dei nutrienti;
- capacità di riconoscere le conseguenze della malnutrizione, sia per eccesso sia per difetto;
- conoscenza delle tecniche di caratterizzazione genetica delle materie prime alimentari e dei principali microrganismi coinvolti nei processi alimentari e nutrizionali;
- approfondita conoscenza delle tecniche per la valutazione della qualità nutrizionale degli alimenti, della biodisponibilità dei nutrienti e delle tecnologie applicate alla preparazione di integratori e alimenti destinati a regimi particolari;
- conoscenza delle applicazioni della genomica a supporto della sicurezza alimentare;
- comprensione dei principi che regolano lo sviluppo e la crescita dei microrganismi negli alimenti;
- competenze sull'impiego dei microrganismi nei processi di produzione alimentare per garantire qualità igienico-sanitaria e caratteristiche sensoriali ottimali.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Gli obiettivi formativi evidenziati relativamente al presente descrittore sono realizzati attraverso lezioni frontali, attività di laboratorio, esercitazioni pratiche 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:
- valutare lo stato nutrizionale e la composizione corporea, sia a livello individuale che di gruppo;
- analizzare le caratteristiche nutrizionali degli alimenti e gli effetti dei processi tecnologici e biotecnologici;
- valutare la biodisponibilità e gli effetti fisiologici di macro- e micronutrienti e di composti bioattivi;
- applicare conoscenze di genetica e microbiologia alla caratterizzazione delle materie prime, al controllo qualità e alla sicurezza alimentare;
- collaborare a studi che analizzano le relazioni tra alimentazione, salute e prevenzione;
- interpretare dati sperimentali, elaborare informazioni e formulare soluzioni a problemi nutrizionali complessi;
- comunicare efficacemente in italiano e in inglese, anche in ambiti scientifici e professionali;
- lavorare in team multidisciplinari e utilizzare autonomamente fonti di aggiornamento scientifico e professionale, quali banche dati, letteratura e normative.

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

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

Conoscenza e comprensione

Gli obiettivi formativi relativi al presente descrittore sono perseguiti attraverso lezioni frontali, esercitazioni e seminari previsti negli insegnamenti di Farmacologia e Nutrizione (SSD BIO/14) e Igiene degli Alimenti (SSD MED/42), nonché nei corsi di Medicina Interna (SSD MED/09), Gastroenterologia (SSD MED/12) e Basi Molecolari dell'Alimentazione (SSD MED/49), all'interno degli insegnamenti integrati 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:
- una solida conoscenza delle proprietà nutrizionali e igienico-sanitarie delle varie componenti degli alimenti;
- conoscenza della legislazione alimentare e sanitaria, nazionale e comunitaria, relativa alla commercializzazione e al controllo di alimenti, ingredienti, additivi e integratori alimentari;
- conoscenza dell'influenza degli alimenti sul benessere e del ruolo dell'alimentazione nell'insorgenza e nella prevenzione delle malattie;
- conoscenza dei fattori che influenzano i comportamenti alimentari, dei principali disturbi dell'alimentazione e della relativa terapia farmacologica;
- conoscenze approfondite sui contaminanti presenti nei prodotti alimentari, sulle modalità di contaminazione e sui meccanismi d'azione dei diversi xenobiotici;
- Conoscenze approfondite sulle interazioni tra farmaci e alimenti, inclusi nutraceutici e alimenti funzionali, con particolare attenzione agli effetti sinergici, antagonisti o di interferenza metabolica;
- conoscenza dell'influenza degli alimenti sul benessere e sulla prevenzione delle malattie, con particolare riferimento ai livelli di sicurezza, alle dosi giornaliere accettabili e al rischio connesso all'assunzione di sostanze contenute o veicolate dalla dieta;
- conoscenza delle tecniche di rilevamento dei consumi alimentari e delle strategie di sorveglianza nutrizionale rivolte a popolazioni in particolari condizioni fisiologiche (gravidanza, allattamento, crescita, senescenza, attività sportiva).

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Gli obiettivi formativi evidenziati relativamente al presente descrittore sono sviluppati attraverso lezioni frontali, attività di laboratorio ed esercitazioni, che includono simulazioni di situazioni professionali, svolgimento in aula e discussione partecipata di problemi e casi 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 valutarne gli effetti;
- applicare metodi per valutare la sicurezza degli alimenti e la loro idoneità al consumo umano;
- collaborare a programmi di studio sulle relazioni tra assunzione di alimenti e stato di salute;
- valutare lo stato nutrizionale di specifici gruppi di popolazione;
- partecipare ad attività di formazione, educazione e divulgazione in tema di qualità e sicurezza degli alimenti;
- contribuire a programmi nazionali e internazionali di formazione e assistenza in ambito alimentare, in particolare in aree depresse o in situazioni di emergenza;
- gestire imprese e società di consulenza nel settore dell'alimentazione umana;
- collaborare alle procedure di accreditamento e sorveglianza di laboratori e strutture sanitarie relativamente alla preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti;
- valutare e interpretare dati teorici e sperimentali;
- comunicare in modo chiaro e appropriato informazioni, idee e soluzioni, sia in forma scritta che orale, in italiano e in una lingua straniera;
- lavorare efficacemente in gruppo;
- conoscere e utilizzare in modo autonomo e appropriato le principali fonti di aggiornamento professionale (bibliografia, banche dati).

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

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 e Nutraceutica (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;
- conoscenza delle principali tecniche strumentali per l'analisi qualitativa e quantitativa di nutrienti e componenti nutraceutici (es. hplc, gc-ms, nmr);
- conoscenza dei principi di sicurezza chimica e dei metodi per l'identificazione di contaminanti, residui e sostanze indesiderate negli alimenti;
- conoscenza della normativa relativa all'etichettatura, ai claims nutrizionali e salutistici e alla regolamentazione dei prodotti nutraceutici;
- conoscenza dei principi di sostenibilità chimica applicati alla produzione alimentare, con attenzione all'uso di ingredienti innovativi e a basso impatto ambientale.

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;
- applicare tecniche analitiche avanzate per il controllo della qualità e della sicurezza chimica degli alimenti;
- valutare la conformità normativa degli alimenti e dei prodotti nutraceutici per quanto riguarda la composizione e l'etichettatura;
- integrare le competenze chimico-nutrizionali nell'ambito di strategie per la sostenibilità nella produzione e distribuzione degli 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:

Attività formative affini e integrative: BIO/04, 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), 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;
- solide conoscenze nei programmi di prevenzione di patologie tumorali tramite un corretto approccio alimentare e capacità di collaborare con équipe cliniche nella gestione nutrizionale del paziente oncologico;
- approfondimenti sui corretti stili di vita che comprendono sia la nutrizione sia l'attività fisica;
- capacità di valutare i disturbi del comportamento alimentare e di riconoscere gli ostacoli psicologici alla corretta adesione ai piani nutrizionali;
- 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, incluse tecniche di rilevazione dei comportamenti alimentari in età pediatrica e adolescenziale;
- capacità di identificare soggetti a rischio nutrizionale, con particolare attenzione alle fasce di età evolutiva e geriatrica;
- capacità di tradurre i principi della nutrizione pediatrica in interventi educativi rivolti a genitori, scuole e servizi territoriali.

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;
- valutare soggetti a rischio nutrizionale nelle diverse fasi della vita, con particolare attenzione a età pediatrica e geriatrica;
- pianificare e attuare interventi educativi e di counseling nutrizionale rivolti a pazienti, familiari e comunità;
- 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:

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 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)

22/06/2025

Sin dall'attivazione del CdLM in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana (SANU), è stata promossa una costante attività di consultazione con enti, organizzazioni rappresentative del mondo produttivo, dei servizi e delle professioni, con l'obiettivo di orientare l'offerta formativa in modo coerente con le reali esigenze del mercato del lavoro e con i fabbisogni espressi dai portatori di interesse esterni.
Le prime interlocuzioni risalgono al maggio 2017, quando il Direttore del Dipartimento DiSTABiF, prof. Paolo Vincenzo Pedone, incontrò i vertici di Confindustria Caserta per discutere i fabbisogni formativi delle aziende del territorio, evidenziando l'interesse verso figure professionali con competenze specifiche nella nutrizione e negli alimenti, e capaci di operare anche in contesti internazionali.
A partire dal 2018, sono stati avviati incontri con l'Ordine Nazionale dei Biologi (ONB), in particolare con il consigliere e delegato alla nutrizione Dott. Pierluigi Pecoraro, al fine di verificare la coerenza tra il profilo del laureato SANU e le richieste del mondo professionale. Un ulteriore confronto tra DiSTABiF e ONB si è tenuto il 13 febbraio 2018 presso la sede nazionale dell'Ordine.
Nel maggio 2019, l'interlocuzione con Confindustria Caserta ha portato alla costituzione del Comitato di Indirizzo (CI) del Dipartimento, formalmente istituito nell'ottobre 2019. In quell'occasione, la Coordinatrice del CdLM in SANU, prof.ssa Aurora Daniele, ha illustrato le caratteristiche dell'offerta formativa, evidenziando punti di forza e aree di miglioramento.
Nel gennaio 2020, la prof.ssa Severina Pacifico, Presidente del CdS, ha proseguito il confronto con i rappresentanti dell'ONB, al fine di integrare gli obiettivi di apprendimento anche attraverso percorsi post-laurea, avviando così la prima edizione del Master in "Nutrizione per un sano ed attivo invecchiamento".
A febbraio 2020 si è tenuto un incontro tra i Coordinatori dei CdLM della classe LM-61 presso il Campus Biomedico di Roma, con l'obiettivo di armonizzare l'offerta formativa a livello nazionale. I lavori del collegio hanno portato all'approvazione dello statuto del Coordinamento Nazionale LM-61 il 31 marzo 2021 (https://www.conp-lm61.it/).
Durante la pandemia Covid-19, le consultazioni sono proseguite in modalità a distanza: il 28 maggio 2020 è stata presentata la ristrutturazione del CdLM in SANU per l'a.a. 2020/2021, mentre il 5 maggio 2021 si è tenuto un confronto in modalità mista per discutere le esigenze formative delle aziende locali.
Il 19 maggio 2022, il Comitato di Indirizzo si è riunito in composizione plenaria, focalizzando l'attenzione sul rafforzamento dei tirocini curriculari e post-laurea, grazie alla disponibilità delle aziende e degli enti coinvolti.
Nel 2023, è emersa l'esigenza di aggiornare la composizione del CI attraverso la sua riorganizzazione in forma interclasse. Il 6 giugno 2023, si è tenuto un incontro tra i Coordinatori dei CdLM in SANU, Biologia e i rappresentanti dell'ONB (Campania-Molise) e alcuni biologi nutrizionisti. Dal confronto è emersa la necessità di rafforzare la formazione pratica, attraverso attività didattiche integrative e un maggiore investimento nei tirocini pre-curriculari. Il Comitato di Indirizzo, regolarmente aggiornato nella sua composizione, continua a svolgere un ruolo centrale nella calibrazione dell'offerta formativa, con particolare attenzione alla coerenza tra i profili in uscita e le esigenze del mondo del lavoro. Nel biennio 2023-2025 sono proseguite le interlocuzioni con gli stakeholder, con un focus specifico sull'adeguamento dei percorsi formativi ai nuovi fabbisogni professionali. Tra le attività più rilevanti si segnala l'incontro del 6 giugno 2023 tra il Coordinatore del CdLM in SANU, altri Coordinatori del DiSTABiF e i referenti dell'Ordine dei Biologi Campania-Molise, durante il quale è stata evidenziata l'esigenza di rafforzare la formazione pratica e il tirocinio pre-curriculare.
Ulteriori azioni di consolidamento del legame con il territorio si sono concretizzate nel 2024 (consultazioni del 20 febbraio 2024 e del 1 ottobre 2024), attraverso il dialogo con enti sanitari locali (ASL Caserta) e centri specializzati (CETAC), al fine di sviluppare progettualità condivise con ricadute formative, come l'attivazione di percorsi tematici dedicati (es. gestione dell'obesità infantile, disturbi del comportamento alimentare). Il 23 aprile 2024 è stato ufficialmente istituito il Comitato di Indirizzo Interclasse, comprendente i CdL in Scienze Biologiche e Biotecnologie e i CdLM in Biologia, Molecular Biotechnology e SANU. L'incontro ha consentito un confronto articolato tra Coordinatori, rappresentanti del mondo produttivo e delle professioni, con un'analisi aggiornata delle competenze richieste ai laureati e la condivisione di proposte migliorative in merito a tirocini, occupabilità e aggiornamento dei curricula. In continuità con il percorso intrapreso, la riunione del 5 febbraio 2025 è stata convocata per discutere l'adeguamento dell'offerta formativa ai DD.MM. 1648/2023 e 1649/2023, con un focus specifico sul CdLM in Biologia, ma nel quadro di una riflessione più ampia sull'aggiornamento periodico dei profili culturali e professionali di tutti i Corsi di Studio coinvolti.
Un'ulteriore riunione del Comitato di indirizzo interclasse si è tenuta il 9 giugno per la presentazione dell'offerta formativa,

così come ottimizzata, per l'anno accademico 2025-2026. In accordo con le linee guida del Presidio della Qualità di Ateneo (PQA), è previsto un ulteriore incontro da tenersi nel corso del 2025, finalizzato a proseguire il processo di revisione e aggiornamento dell'offerta formativa.
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 2024 e 2025

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

20/06/2025

Il CdLM in Scienze della Nutrizione Umana è istituito senza limitazioni di accesso diverse da quelle previste dalla normativa vigente. Possono accedere al Corso i laureati in possesso di una laurea di primo livello (o diploma universitario di durata triennale) ovvero di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo. L’accesso al CdLM è subordinato a:

1. il possesso dei requisiti curricolari;
2. la verifica dell'adeguatezza della preparazione personale e della conoscenza della lingua inglese.
Tali condizioni e modalità di accesso sono esplicitamente riportate nel Regolamento Didattico del CdS, art. 8.
1. Requisiti curricolari richiesti
I requisiti curricolari sono verificati dalla Commissione Pratiche Studenti, che valuta l'elenco degli esami sostenuti e i relativi programmi. È richiesto il possesso di almeno 48 CFU complessivi nei seguenti settori scientifico-disciplinari (SSD):
12 CFU nei SSD: MAT/01–MAT/09, FIS/01–FIS/08;
12 CFU nei SSD: CHIM/01, CHIM/02, CHIM/03, CHIM/06, con almeno un insegnamento in CHIM/03 e CHIM/06;
24 CFU nei SSD: BIO/01, BIO/02, BIO/04, BIO/05, BIO/06, BIO/07, BIO/09, BIO/10, BIO/11, BIO/18, BIO/19, con almeno un insegnamento in BIO/09, BIO/10, e in BIO/11 e/o BIO/18.
È inoltre richiesta la conoscenza della lingua inglese a livello B1.
I suddetti requisiti si considerano soddisfatti dai laureati nei corsi delle classi:
L-2 (Biotecnologie),
L-13 (Scienze Biologiche),
LM-6 (Biologia),
LM-9 (Biotecnologie Mediche, Veterinarie e Farmaceutiche),
LM-13 (Farmacia e Farmacia industriale),
LM-41 (Medicina e Chirurgia),
LM-70 (Scienze e Tecnologie Agroalimentari),
nonché nelle corrispondenti classi di laurea ex DM 509/99 o in titoli ritenuti equipollenti.
Per i laureati in altri ambiti scientifici, eventuali carenze curricolari potranno essere colmate tramite l'iscrizione a singoli insegnamenti universitari e il superamento dei relativi esami prima dell'immatricolazione.
2. Verifica della preparazione personale e della conoscenza della lingua inglese
La verifica è effettuata da una Commissione composta dal Presidente del CdS e da due docenti afferenti al Dipartimento. Consiste in un test a risposta multipla sui seguenti ambiti: Chimica generale e inorganica, Chimica organica, Biochimica, Biologia molecolare e cellulare, Fisiologia generale, Lingua inglese (livello B1).
Il test è somministrato due volte l'anno accademico: entro la prima decade di settembre, per le immatricolazioni al primo semestre; entro la terza decade di febbraio, per le immatricolazioni al secondo semestre. La prova non preclude l'immatricolazione e ha funzione esclusivamente orientativa, finalizzata a rilevare eventuali carenze formative iniziali. Gli studenti che evidenzino lacune saranno indirizzati verso specifiche attività di recupero, tra cui tutorati di primo sostegno in "Chimica di base" e "Biologia di base".
I candidati non ancora laureati, ma in possesso dei requisiti curricolari e regolarmente iscritti alla selezione, possono sostenere la prova. In caso di esito positivo, l'immatricolazione sarà possibile solo dopo il conseguimento della laurea triennale, entro i termini fissati dall'Ateneo.

Link: https://www.distabif.unicampania.it/images/didattica/manifesti/LM61_Manifesto_degli_studi_2025-26.pdf (Manifesto degli Studi a.a. 2025/2026)

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

27/11/2024

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 nella qualità degli alimenti. 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.g. popolazione pediatrica), e in condizioni fisio-patologiche alimento-correlate (malnutrizione in difetto e in eccesso, celiachia, allergie alimentari, malattie metaboliche ereditarie); 3) alimentazione e nutrizione in oncologia; 4) solide conoscenze nei programmi di prevenzione di patologie cronico-degenerative e dell'ageing tramite un corretto approccio alimentare; 5) conoscenze in psicologia della nutrizione e psicopatologia dell'alimentazione. 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

20/06/2025

La richiesta di assegnazione della tesi può essere presentata dagli studenti che abbiano acquisito almeno 70 CFU. La Commissione Assegnazione Tesi del Dipartimento si riunisce quattro volte l'anno (le date sono pubblicate sulla pagina web del Dipartimento) e, sulla base di una graduatoria formulata in ordine al numero di crediti maturati e alla media ponderata degli esami, assegna gli argomenti di tesi.
Gli studenti devono inviare la richiesta per iscritto utilizzando il modulo disponibile online sul sito del Dipartimento, indicando due preferenze per le discipline in cui desiderano svolgere la tesi. La Commissione prende in considerazione le preferenze, ma assegna i lavori anche tenendo conto di una distribuzione equilibrata del carico didattico tra i docenti.
Possono essere relatori tutti i docenti del CdLM in SANU e del DiSTABiF; il relatore può essere affiancato da correlatori, docenti o esperti esterni, su proposta del relatore.

In caso di rinuncia alla tesi assegnata, giustificata da motivi eccezionali, lo studente può presentare una nuova richiesta nella successiva seduta di assegnazione. Tuttavia, gli studenti rinunciatari non rientrano in graduatoria e potranno ricevere una nuova assegnazione solo se residueranno posti disponibili dopo l'assegnazione agli altri candidati.
Lo svolgimento della tesi richiede un impegno minimo di 8 mesi per la tesi sperimentale e 6 mesi per quella bibliografica. Chi sceglie la tesi sperimentale può optare per l'attività a scelta "Tecniche di ricerca sperimentale nelle scienze degli alimenti e della nutrizione umana" (8 CFU), che si acquisiscono con una valutazione in trentesimi dopo frequenza obbligatoria alle attività laboratoriali collegate al progetto di tesi.
Candidati alla lode
Per i candidati alla lode, il relatore richiede la nomina di un controrelatore. La domanda, con la copia finale della tesi, deve essere presentata alla Commissione assegnazione tesi almeno 15 giorni prima della data dell'esame di laurea. Il controrelatore effettua una revisione critica e predispone un giudizio scritto sulla tesi, che sarà esaminato dalla Commissione prima della seduta di laurea.
Esame di laurea
Le date delle sedute di laurea sono pubblicate entro il 30 settembre di ogni anno e le prove finali si svolgono in otto appelli distribuiti nell'anno accademico. La prova consiste nella discussione pubblica davanti a una Commissione composta da almeno sette membri, per la maggior parte docenti interni. L'elaborato, individuale e originale (sperimentale o bibliografico), deve essere prodotto sotto la guida di un relatore e può essere discusso anche in lingua inglese, su richiesta del relatore.
Modalità di discussione e valutazione
Durante la seduta, il relatore presenta il candidato e illustra gli aspetti principali del lavoro, eventualmente con l'intervento del correlatore. Dopo la discussione pubblica, la Commissione si riunisce a porte chiuse per assegnare un punteggio, su proposta motivata del relatore, che contribuisce alla valutazione finale.
Il voto finale (espresso in centodecimi) è la somma algebrica di:
- la media ponderata degli esami (arrotondata all'intero più vicino),
- fino a 8 punti per la tesi sperimentale,
- fino a 5 punti per la tesi bibliografica,
- 1 punto aggiuntivo per laurea in corso,
- 1 punto aggiuntivo per coloro che trascorrono almeno 6 mesi in Erasmus acquisendo almeno 12 CFU,
- 2 punti aggiuntivi per coloro che acquisiscono almeno 24 CFU o svolgono attività di tesi sperimentale all'estero.
Il candidato con punteggio finale ≥ 113, unanimità di giudizio e parere favorevole del controrelatore può ottenere la lode. È inoltre prevista la menzione alla carriera per chi ha media ponderata 30/30.

Link: https://www.distabif.unicampania.it/images/didattica/regolamenti/Regolamento_LM-61_2025-2026.pdf (Regolamento Didattico del CdLM)

Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Svolgimento_Prova_Finale

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

Link: https://www.distabif.unicampania.it/images/didattica/regolamenti/Regolamento_LM-61_2025-2026.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.	M-EDF/01 MED/49	Anno di corso 1	BASI MOLECOLARI DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA NUTRIZIONE link			8		
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	2	16	
5.	BIO/10	Anno di corso 1	BIOCHIMICA E BIOTECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI link	RUSSO ROSITA CV	PA	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 E NUTRACEUTICA link	PICCOLELLA SIMONA CV	RU	10	40	✔
8.	CHIM/10	Anno di corso 1	CHIMICA DEGLI ALIMENTI E NUTRACEUTICA link	PACIFICO SEVERINA CV	PA	10	40	✔
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	LANNI ANTONIA CV	PO	8	60	✔
11.	BIO/09	Anno di corso 1	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE link	SENESE ROSALBA CV	PA	8	4	
12.	BIO/04	Anno di corso 1	FISIOLOGIA DI POST-RACCOLTA link	CARILLO PETRONIA CV	PO	5	24	

13.	BIO/04	Anno di corso 1	FISIOLOGIA DI POST-RACCOLTA link	FUSCO GIOVANNA MARTA CV	RD	5	16	
14.	BIO/19 BIO/18	Anno di corso 1	GENETICA E MICROBIOLOGIA IN ALIMENTI E NUTRIZIONE link			10		
15.	MED/42	Anno di corso 1	IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE link	ISIDORI MARINA CV	PO	8	60	✔
16.	MED/42	Anno di corso 1	IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE link	RUSSO CHIARA CV	RD	8	4	
17.	BIO/19	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA APPLICATA *(modulo di GENETICA E MICROBIOLOGIA IN ALIMENTI E NUTRIZIONE)* link	MUSCARIELLO LIDIA CV	PA	5	40	
18.	MED/09 MED/06	Anno di corso 2	ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE APPLICATA IN PATOLOGIA UMANA link			10		
19.	M-PSI/08 MED/12 MED/38	Anno di corso 2	ASPETTI FISIOPATOLOGICI E PSICOLOGICI DELLA NUTRIZIONE UMANA link			12		
20.	BIO/12	Anno di corso 2	BIOCHIMICA CLINICA E BIOLOGIA MOLECOLARE CLINICA link			6		
21.	BIO/14	Anno di corso 2	FARMACOLOGIA E NUTRIZIONE link			6		
22.	MED/12	Anno di corso 2	GASTROENTEROLOGIA *(modulo di ASPETTI FISIOPATOLOGICI E PSICOLOGICI DELLA NUTRIZIONE UMANA)* link			6		
23.	MED/09	Anno di corso 2	MEDICINA INTERNA *(modulo di ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE APPLICATA IN PATOLOGIA UMANA)* link			6		
24.	MED/06	Anno di	ONCOLOGIA MEDICA *(modulo di ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE*			4		

		corso 2	*APPLICATA IN PATOLOGIA UMANA)* link					
25.	MED/38	Anno di corso 2	PEDIATRIA *(modulo di ASPETTI FISIOPATOLOGICI E PSICOLOGICI DELLA NUTRIZIONE UMANA)* link		3			
26.	PROFIN_S	Anno di corso 2	PROVA FINALE (TESI) link		14			
27.	M-PSI/08	Anno di corso 2	Psicopatologia dell'alimentazione *(modulo di ASPETTI FISIOPATOLOGICI E PSICOLOGICI DELLA NUTRIZIONE UMANA)* link		3			
28.	NN	Anno di corso 2	TIROCINIO FORMATIVO E DI ORIENTAMENTO link		6			

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: Spazi per lo studio individuale e di gruppo

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: Servizi on-line Biblioteca e breve scheda

QUADRO B5 Orientamento in ingresso

22/06/2025

Il Servizio Orientamento del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Ambientali, Biologiche e Farmaceutiche (DiSTABiF) dell'Università degli Studi della Campania 'Luigi Vanvitelli' coordina e realizza numerose iniziative finalizzate a promuovere la conoscenza dell'offerta formativa e delle strutture del Dipartimento. Le attività sono rivolte sia agli studenti delle scuole superiori sia a quelli universitari in transizione verso i corsi di Laurea Magistrale.
Tra le iniziative più rilevanti si annoverano la presentazione dell'offerta formativa, l'organizzazione di giornate di orientamento in collaborazione con i delegati di Ateneo e l'Ufficio Centrale, oltre a visite guidate, anche in modalità virtuale, a laboratori didattici e di ricerca, aule e biblioteche del Dipartimento.
Per il CdLM in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana, i referenti per le attività di orientamento sono i prof. Rosita Russo, Ersilia Nigro e Giuseppe Petito, con il supporto della rappresentante studentesca Dott. Stefano Manfredonia. A partire dal 2021, grazie al crescente interesse di laureati triennali provenienti anche da altri Atenei, è stato istituito l'evento annuale SANUOrienta, ideato per approfondire i requisiti di accesso al CdLM, illustrare il percorso formativo e presentare i relativi sbocchi occupazionali. Il primo appuntamento, tenutosi il 29 giugno 2021 sulla piattaforma Microsoft Teams, ha dato origine allo spazio informativo permanente SANUInfopoint. Le successive edizioni si sono svolte in presenza presso il Dipartimento, il 21 giugno 2022, il 10 luglio 2023 e il 10 maggio 2024. Le attività si sono rivelate particolarmente utili per i laureandi in Scienze Nutraceutiche e Tecnologie Alimentari dell'Università Federico II, interessati ad approfondire modalità di accesso e compensazione delle eventuali carenze curricolari. Secondo i dati emersi dai questionari di gradimento somministrati ai partecipanti, l'evento è risultato altamente efficace sia nei contenuti sia nelle modalità di comunicazione e promozione, anche grazie alla presenza attiva del CdLM sui canali social ufficiali (https://www.facebook.com/groups/631291987483548; https://www.instagram.com/sanu.unicampania/). Per rispondere alle richieste degli studenti pervenute attraverso i canali social nei mesi di giugno e luglio 2024 è stato organizzato un ulteriore open day il 31 luglio 2024 su piattaforma Microsoft Teams. L'edizione SANUOrienta per l'anno 2025 è organizzata per il 30 maggio 2025, utilizzando il canale SANUInfopoint.
Particolare attenzione è inoltre rivolta all'orientamento in ingresso per studenti delle scuole superiori, attraverso iniziative sviluppate con la Commissione Tirocinio e Placement, in collaborazione con i docenti referenti, prof.sse Rosalba Senese e Simona Piccolella. Tra le attività più significative figurano eventi divulgativi come "foodHEROES: il pianeta per la nutrizione, la nutrizione per il pianeta", tenutosi il 16 dicembre 2021 e rivolto a 180 studenti, e il seminario "Verso un'economia verde", organizzato il 17 maggio 2022 in occasione dell'iniziativa "Il DiSTABiF incontra il Liceo Fermi – Aversa".
Fin dal 2018, il Dipartimento promuove progetti di Alternanza Scuola-Lavoro, oggi ridenominati Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO). Tra questi, il progetto "Chimicando nel nutriwaste", in collaborazione con l'Istituto Salesiano "Sacro Cuore di Maria" di Caserta, ha rappresentato una proposta laboratoriale innovativa

focalizzata sul recupero di nutrienti da scarti alimentari. Il progetto è stato successivamente ampliato in diversi percorsi PCTO annuali, tra cui “Scarti alimentari: una risorsa chimicamente sostenibile” (in collaborazione con il liceo Garofano di Capua), “Alimenti e loro trasformazione sostenibile” e “Educazione alimentare e nutraceutica”, rivolti a vari istituti scolastici delle province di Caserta e Benevento.
Nel corso del 2025 sono stati attivati cinque percorsi PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e per l’Orientamento), in collaborazione con altrettanti istituti scolastici del territorio. Ogni percorso ha affrontato tematiche specifiche, ma tutti hanno condiviso un comune filo conduttore: la sostenibilità ambientale, la sicurezza alimentare e l’innovazione scientifica e tecnologica. Le scuole coinvolte sono Liceo Scientifico “A.M. De Liguori” di Sant’Agata de’ Goti, Liceo “P. Giannone” di Benevento, Liceo “Garofano” di Capua, Istituto “Sacro Cuore di Maria”, Istituto Tecnico “Buonarroti” di Caserta. Ciascun percorso è stato strutturato per integrare attività teoriche e laboratoriali, stimolando nei partecipanti una maggiore consapevolezza sulle sfide della bioeconomia e sull'importanza dell’innovazione responsabile nei settori agroalimentare e ambientale. I risultati e le opinioni dei partecipanti sono stati raccolti attraverso questionari di gradimento, i cui esiti sono consultabili nei materiali allegati.
Il Dipartimento partecipa inoltre a fiere, open day e manifestazioni pubbliche di rilievo, quali la Summer School, la Winter School, Bufala Village, l’Expo del Lavoro e dell’Orientamento (Centro Commerciale Campania, Marcianise), e gli eventi V:Orienta (aprile 2025, 2024 e 2023), organizzati presso il Polo Scientifico di Via Vivaldi. Anche durante il periodo pandemico, l’impegno non è venuto meno, con l’edizione V:Orienta 2021 svoltasi online e accompagnata da apposite survey di gradimento, la cui somministrazione è divenuta prassi consolidata.
Dal 2023, il Dipartimento aderisce ai Corsi PNRR di Orientamento 'V:erso una scelta consapevole', rivolti agli studenti delle classi terminali della scuola secondaria. Tali percorsi combinano visite ai laboratori con momenti di riflessione sulle proprie inclinazioni personali e professionali.
Parallelamente alle attività didattiche, l’Ateneo ha implementato servizi innovativi a supporto della vita studentesca, tra cui l’immatricolazione online, la prenotazione esami da remoto, la consultazione della carriera universitaria tramite piattaforma, l’attivazione di un’email istituzionale e il rilascio della card studente, utile per l’accesso a servizi aggiuntivi. Gli studenti possono inoltre usufruire gratuitamente di corsi di lingua online, del servizio navetta, della biblioteca digitale, e, ove necessario, dei servizi SAPS (Supporto Psicologico) e CID (Inclusione per studenti con disabilità o 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_Orientamento_Ingresso_survey_locandine

QUADRO B5 | Orientamento e tutorato in itinere

22/06/2025

Le attività del CdLM sono fortemente orientate al sostegno del percorso universitario degli studenti, con particolare attenzione all’orientamento in itinere. In questo ambito, il tutorato rappresenta uno strumento fondamentale per accompagnare e supportare gli studenti lungo l’intero arco della loro esperienza formativa, favorendone l’autonomia e riducendo gli ostacoli, spesso legati a impegni lavorativi o a disomogeneità nella formazione pregressa.
Già nella fase iniziale del percorso, in concomitanza con la verifica dei requisiti di accesso, sono previste attività specifiche per favorire l’integrazione degli studenti provenienti da corsi triennali differenti e da Atenei, in gran parte della regione Campania. A tal fine, viene somministrato in almeno due sessioni annuali un test a risposta multipla per valutare l’adeguatezza della preparazione personale, con quesiti relativi a chimica generale, chimica organica, biochimica, biologia molecolare, fisiologia generale e lingua inglese (livello B1). Il test si intende superato con almeno il 60% di risposte corrette per ciascun ambito. In caso di esito negativo, gli studenti sono invitati a partecipare a corsi di tutorato di primo sostegno in Chimica di base e Biologia di base, predisposti per agevolare un accesso più consapevole e preparato alla laurea magistrale. Le informazioni relative alle modalità di svolgimento del test, i programmi di riferimento e materiali di supporto sono diffusi anche tramite video e contenuti social del Corso di Studio, in un’ottica di trasparenza e inclusività.

L’orientamento in itinere si articola successivamente in una vasta gamma di attività di supporto didattico, con particolare attenzione agli insegnamenti che presentano maggiore complessità. Le attività integrative, propedeutiche e di recupero sono affidate a dottorandi selezionati tramite bando pubblico, e prevedono esercitazioni guidate, ripassi mirati e strategie individualizzate di sostegno. Anche i docenti del CdS, in particolare quelli afferenti al DiSTABiF, contribuiscono attivamente al tutorato, offrendo momenti di confronto personalizzato durante l’orario di ricevimento o su appuntamento, per affrontare difficoltà legate al metodo di studio o a specifiche discipline.
Sulla base dei dati ANVUR, il Corso di Studio ha inoltre definito specifiche strategie volte a promuovere il raggiungimento di almeno 20 CFU, preferibilmente 40, durante il primo anno. Alcuni insegnamenti sono stati riprogettati per includere, dove necessario, il richiamo a concetti fondamentali, al fine di garantire una didattica inclusiva ed efficace.
Nel rispetto della diversità delle esigenze della popolazione studentesca, il Corso non prevede l’obbligo di frequenza, permettendo anche agli studenti lavoratori o fuori sede di seguire il percorso formativo. A loro beneficio, sono previsti appelli d’esame dedicati. L’Ateneo mette inoltre a disposizione un servizio di asilo nido, utile per studenti con figli piccoli, favorendo la conciliazione tra studio e vita familiare.
L’orientamento in itinere si avvale anche dei servizi di Ateneo volti alla personalizzazione e al potenziamento dell’esperienza formativa. Tra questi, i corsi gratuiti di lingua su piattaforma Rosetta Stone, accessibili anche a docenti, dottorandi e personale tecnico-amministrativo, rappresentano una risorsa significativa per l’apprendimento linguistico flessibile. Sono altresì disponibili servizi di supporto psicologico e counseling, erogati dal Dipartimento di Psicologia, e misure specifiche per studenti con disabilità o DSA, coordinate dal Centro di Ateneo per l’Inclusione (C.I.D.) e dai referenti di Dipartimento.
Sempre in un’ottica di accompagnamento lungo il percorso universitario, il CdS organizza annualmente eventi informativi rivolti agli studenti del terzo anno delle lauree triennali del DiSTABiF, per guidarli nella scelta della laurea magistrale. Gli incontri “Orientiamoci magistraLMente al DiSTABiF”, attivati a partire dal 2023 e ripetuti nel 2024 e 2025, offrono un’occasione di confronto diretto con docenti e tutor, presentando l’offerta formativa in modo chiaro e partecipato. La qualità di queste iniziative è monitorata attraverso la somministrazione di questionari di gradimento, in linea con una logica di miglioramento continuo.
A supporto di tutte queste attività, i canali social ufficiali del CdLM in SANU (Instagram e Facebook) rappresentano uno strumento efficace di orientamento in itinere, offrendo aggiornamenti costanti su scadenze, eventi, risorse didattiche e opportunità formative, e contribuendo a rafforzare il senso di appartenenza alla comunità accademica.
Nel 2025, inoltre, sono stati promossi seminari a carattere professionalizzante, che hanno ulteriormente rafforzato l’orientamento in itinere con una chiara valenza di avvicinamento al mondo del lavoro. In particolare, gli incontri “Disturbi del Comportamento Alimentare: un approccio multidisciplinare” e “Alimentazione ed Endometriosi” hanno coinvolto professionisti (nutrizionisti, psicologi, psichiatri, ginecologi) e fornito agli studenti un’occasione per riflettere in modo consapevole sui possibili sbocchi professionali coerenti con le competenze acquisite. Tali eventi hanno assolto a una duplice funzione: da un lato, rafforzare la motivazione e la progettualità degli studenti; dall’altro, facilitare la comprensione del contesto lavorativo, promuovendo una visione integrata tra formazione teorica e applicazione pratica.

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)

22/06/2025

L’Ateneo prevede due tipologie di esperienze formative in azienda per agevolare l’apprendimento, la formazione e un primo contatto con il mondo del lavoro: il tirocinio curricolare, rivolto agli studenti iscritti ai Corsi di Studio, e il tirocinio non curricolare (stage post-laurea), su base volontaria, rivolto a laureati da non oltre 12 mesi e finalizzato alla conoscenza

diretta del contesto lavorativo. Nell'ambito del CdLM in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana, il tirocinio curricolare si svolge principalmente presso strutture convenzionate con l'Ateneo, sia interne che esterne, tra cui Aziende Sanitarie Locali, Aziende Ospedaliere, industrie alimentari e farmaceutiche, fondazioni di ricerca scientifica e istituti del CNR. L'elenco aggiornato delle strutture è disponibile sul sito del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Ambientali, Biologiche e Farmaceutiche (DiSTABiF). La gestione del tirocinio è affidata alla Commissione Tirocini del CdLM, composta dalle prof.sse Rosalba Senese (referente), Ersilia Nigro, dalla dott.ssa Silvana Esposito (referente amministrativo), con il supporto delle prof.sse Simona Piccolella e Rosita Russo. La Commissione, che si riunisce con cadenza mensile, assegna le sedi e i tutor per garantire un'equa distribuzione e un numero sostenibile di studenti per ogni struttura. Gli attori coinvolti sono lo studente, l'Università (che assegna un tutor universitario) e il soggetto ospitante (che nomina un tutor aziendale). Le attività di tirocinio si svolgono in presenza, fatta eccezione per il periodo dell'emergenza sanitaria da Covid-19, durante il quale si è ricorso allo smart-working e a seminari online tramite Microsoft Teams tenuti da biologi nutrizionisti. A partire dall'a.a. 2020/2021, la Commissione ha introdotto un sistema di monitoraggio attraverso la survey "UniCampania NutriAStage", basata su questionari rivolti a studenti e tutor aziendali, per valutare il raggiungimento degli obiettivi formativi. In risposta al confronto con i portatori di interesse, sono stati attivati tirocini curricolari in quattro ambiti tematici: (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. Al termine del tirocinio, lo studente deve trasmettere alla Commissione, via e-mail, il libretto di tirocinio, una relazione dettagliata delle attività svolte (verificata dal tutor universitario), il questionario di valutazione del tirocinante e quello compilato dal tutor aziendale. I dati raccolti fino a maggio 2025 mostrano che il 69% degli studenti ha optato per il percorso "Stato nutrizionale" e il 16% per "Analisi degli alimenti"; inoltre, il 61% dei soggetti ospitanti si è dichiarato molto soddisfatto della preparazione dei tirocinanti, e il restante 38% soddisfatto. L'acquisizione di conoscenze relative al mercato del lavoro è favorita anche da incontri con esponenti di enti pubblici e privati, organizzati dalla Commissione Placement (referente prof.ssa Simona Piccolella), che propone seminari su temi professionali d'attualità in equilibrio tra tradizione e innovazione. Dal primo semestre dell'a.a. 2022/2023 è stato avviato il ciclo "NutriAMO il nostro futuro" (uno nel 2022, due nel 2023 e tre nel 2024), con interventi di professionisti attivi nel settore della nutrizione. Nell'ambito di queste iniziative, nel 2025 si è tenuto l'evento "Il ruolo dell'Osservatorio della Dieta Mediterranea nelle prospettive occupazionali dei laureati", con la partecipazione del presidente dell'Ordine dei Biologi dott. Vincenzo D'Anna, del dott. Vito Amendolara, presidente dell'Osservatorio della Dieta Mediterranea, e del dott. Giovanni Caggiano, presidente di ASMEL. L'Osservatorio promuove la Dieta Mediterranea come modello di sviluppo sostenibile e patrimonio culturale, sostenendo la formazione e la ricerca nei settori agroalimentare e nutrizionale. L'ASMEL (Associazione per la Sussidiarietà e la Modernizzazione degli Enti Locali) supporta l'innovazione nella pubblica amministrazione e progetti di valorizzazione territoriale e agroalimentare. L'evento ha rappresentato un'occasione importante di orientamento e placement per i laureati, offrendo uno sguardo concreto sulle opportunità professionali legate alla promozione della Dieta Mediterranea, riconosciuta patrimonio immateriale dell'umanità dall'UNESCO. Sempre nel 2025, le attività seminariali su "Disturbi del Comportamento Alimentare: un approccio multidisciplinare" e "Alimentazione ed Endometriosi", concepite come orientamento in itinere, hanno assunto una significativa funzione di placement, grazie al coinvolgimento di professionisti esterni che hanno illustrato scenari occupazionali concreti. Tra le attività di job placement organizzate dall'Ateneo si segnalano anche i Coaching Tour dedicati al DiSTABiF, tenutisi il 30 ottobre 2024 e il 21 maggio 2025, pensati per favorire il confronto diretto con il mondo professionale, attraverso incontri con esperti e simulazioni. Infine, l'Ateneo promuove servizi di orientamento in itinere e in uscita, in particolare attraverso il job placement, che accompagna i laureati nella transizione al mondo del lavoro, facilitando l'incontro tra domanda e offerta e promuovendo l'allineamento tra i profili formativi in uscita e le esigenze del mercato. Le imprese partecipano attivamente a questo processo, ospitando tirocini o fornendo feedback che il servizio di placement trasmette alle strutture accademiche per aggiornare l'offerta formativa in linea con i fabbisogni emergenti.

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_survey2025_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" promuove con convinzione l'internazionalizzazione, incoraggiando i rapporti con istituzioni accademiche estere e favorendo così la mobilità di studenti, compresi quelli con diversa abilità, e laureati, attraverso accordi sottoscritti con università e governi di tutto il mondo, elencati nella sezione "International" del sito istituzionale. Tali accordi consentono di frequentare corsi, sostenere esami, svolgere tirocini o partecipare a progetti di ricerca in prestigiosi atenei europei ed extraeuropei. L'Ufficio Internazionalizzazione di Ateneo supporta attivamente studenti e docenti negli scambi culturali, in particolare all'interno del Programma Erasmus+, che prevede soggiorni all'estero fino a 12 mesi per i corsi di laurea magistrale e di dottorato, e fino a 24 mesi per i corsi a ciclo unico, con possibilità di svolgere attività di tesi sperimentale. In questo ambito, il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Ambientali, Biologiche e Farmaceutiche (DiSTABiF) incoraggia fortemente la mobilità internazionale attraverso convenzioni stipulate con atenei partner e ha intensificato, nell'ultimo anno, le attività informative rivolte agli studenti. Il Delegato Erasmus del Dipartimento, prof. Pieter De Lange, in sinergia con i referenti dei vari CdS, tra cui la prof.ssa Bruna De Felice per il CdLM in SANU, organizza ciclicamente incontri informativi per illustrare requisiti, mete disponibili e modalità di partecipazione, avvalendosi anche delle testimonianze di studenti rientrati da esperienze Erasmus, che descrivono con entusiasmo il valore accademico, culturale e umano dell'esperienza, sottolineando aspetti positivi quali l'efficienza organizzativa degli atenei ospitanti, l'autonomia acquisita e l'arricchimento personale derivante dal contesto multiculturale. Il CdS sostiene attivamente tali percorsi, anche attraverso il riconoscimento dei crediti acquisiti all'estero in coerenza con il piano formativo e l'attribuzione di un punto aggiuntivo sul voto finale di laurea per coloro che, durante l'Erasmus, conseguano almeno 12 CFU in un periodo minimo di sei mesi, come previsto dall'art. 5 del Regolamento Tesi di Laurea. Nonostante l'incremento delle attività promozionali e informative, la partecipazione degli studenti alle mobilità Erasmus+, sebbene in crescita, risente ancora di alcune criticità, tra cui il timore di un prolungamento del percorso di studi, data la breve durata del corso magistrale, o la presenza di impegni lavorativi e familiari. Per affrontare tali ostacoli, il CdLM SANU ha intensificato le iniziative di orientamento con eventi mirati, come l'incontro "Erasmus+ 2023/24" del 6 febbraio 2023, corredato dalla diffusione sui canali social di un video con esperienze Erasmus pregresse (https://www.facebook.com/1447367478/videos/2178810035639091/), e il successivo incontro "Bando Erasmus+ 2024/25" tenutosi online il 26 febbraio 2024. Particolarmente significativi sono stati anche i due incontri in presenza, rivolti agli studenti di SANU, organizzati il 10 giugno e il 6 dicembre 2024, che hanno offerto ulteriori spunti attraverso le testimonianze di studenti reduci da esperienze Erasmus. In tali occasioni, il coordinatore e la referente Erasmus del CdLM hanno somministrato un questionario (https://forms.gle/RviJoDUzZZYJNjsy6) per rilevare l'interesse e le criticità percepite dagli studenti, i quali hanno manifestato entusiasmo ma anche timori legati alla produttività accademica o a vincoli personali; al contempo, è emersa una forte volontà di intraprendere esperienze all'estero, soprattutto per lo svolgimento della tesi sperimentale. Alla luce di questi dati, emerge la necessità di implementare nuove strategie motivazionali e organizzative per incentivare la partecipazione. A conferma dell'impegno crescente per l'internazionalizzazione, il CdLM SANU ha preso parte anche alle attività di job placement organizzate dall'Ateneo, in particolare ai Coaching Tour del 30 ottobre 2024 e del 21 maggio 2025, a ulteriore supporto dell'apertura degli studenti al mondo del lavoro e al contesto internazionale. Il continuo ampliamento delle iniziative e la risposta positiva degli studenti testimoniano l'efficacia del lavoro svolto e la progressiva affermazione di una cultura della mobilità all'interno del Corso di Studio.

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

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	Danimarca	Syddansk Universitet		14/03/2024	solo italiano
5	Francia	UniversitÃ© Grenoble Alpes		05/12/2022	solo italiano
6	Germania	University of Munster		05/06/2023	solo italiano
7	India	Sri Ramachandra Institute of Higher Education and Research		20/07/2022	solo italiano
8	Lituania	Kauni Kolegija		16/06/2025	solo italiano
9	Spagna	Universidad Alfonso X el Sabio Madrid		17/05/2023	solo italiano
10	Spagna	Universidad Catolica de Valencia San Vicente Martir		06/11/2024	solo italiano
11	Spagna	Universidad de Las Palmas de Gran Canaria		23/05/2024	solo italiano
12	Spagna	Universidad de Leon		07/11/2022	solo italiano
13	Spagna	Universidad de Malaga		11/03/2025	solo italiano
14	Spagna	Universidad de Valladolid		11/03/2025	solo italiano
15	Spagna	University of Cadiz		07/12/2022	solo italiano
16	Tunisia	University of Monastir		01/09/2022	solo italiano

17	Turchia	Sanko University		05/12/2022	solo italiano

QUADRO B5 | Accompagnamento al lavoro

22/06/2025

La Commissione Placement del CdLM in SANU, coordinata dalla prof.ssa Simona Piccolella in collaborazione con il Presidente del CdLM, promuove iniziative volte a favorire l'orientamento professionale degli studenti attraverso l'organizzazione di incontri seminariali finalizzati alla conoscenza degli sbocchi occupazionali esistenti ed emergenti. Le attività sono oggetto di monitoraggio mediante l'analisi dei dati raccolti tramite questionari anonimi somministrati agli studenti. I seminari, strutturati come momenti di riflessione tra tradizione e innovazione, hanno visto la partecipazione di esperti provenienti da ambiti diversificati. Tra questi, il 4 giugno 2021, la prof.ssa Rosanna Veneziano del Dipartimento di Architettura ha trattato il tema della nutricosmeceutica e della collaborazione interdisciplinare tra esperti di alimenti, design ed economia nella formulazione di prodotti funzionali. A gennaio 2022, l'Ing. Marco Scarpellino ha tenuto il seminario "Leanlab: il laboratorio efficiente", orientato alla gestione ottimizzata dei laboratori di analisi alimentare. A partire dal primo semestre dell'a.a. 2022/23 è stato avviato il ciclo di eventi "NutriAMO il nostro futuro", incentrato sulla presentazione di esperienze professionali nel campo della nutrizione. Tra gli ospiti, il 16 dicembre 2022, la prof.ssa Anna Villarini, esperta in Scienza dell'Alimentazione, ha condiviso il suo percorso professionale in ambito clinico e divulgativo. Il 3 marzo 2023 sono intervenuti il dott. Nicola Serao e le dott.sse Coppola e Di Costanzo, esperti di nutrizione clinica dell'AOU Federico II, che hanno presentato protocolli dietoterapici per pazienti affetti da fruttosemia. Il 14 aprile 2023 il placement ha ospitato la dott.ssa Annalisa Giordano e il dott. Basilio Malamisura, approfondendo le intersezioni tra nutrizione, biologia e pediatria gastroenterologica. Nei primi mesi del 2024 sono stati organizzati tre seminari con focus differenziati: il 7 marzo il prof. Vincenzo Monda, medico nutrizionista del Potenza Calcio, ha evidenziato il ruolo dell'attività fisica per la salute; il 16 maggio è intervenuta una delegazione dell'associazione umanitaria Nutrizionisti Senza Frontiere; il 3 giugno gli studenti hanno incontrato rappresentanti della società Maiora srl, operante nel settore della distribuzione alimentare. Tali attività sono finalizzate anche all'attivazione di nuove convenzioni per tirocini curricolari e post-laurea e sono comunicate attraverso i canali social istituzionali. Gli studenti sono inoltre costantemente informati sulle iniziative promosse dal Servizio Placement di Ateneo, tra cui l'annuale Coaching Tour e il servizio JOB365 (https://job365vanvitelli.fondazioneemblema.it/), che propone attività di orientamento al lavoro e valorizzazione delle diverse tipologie professionali, inclusi i percorsi di autoimprenditorialità e libera professione. Dal gennaio 2023 è attivo il servizio "CV Check di job365", che fornisce supporto personalizzato nella revisione del curriculum vitae e della lettera di presentazione, a seguito della partecipazione a una sessione di orientamento. Tra le iniziative di rilievo del 2025 si segnala l'evento "Il ruolo dell'Osservatorio della Dieta Mediterranea nelle prospettive occupazionali dei laureati", con la partecipazione del dott. Vincenzo D'Anna (Presidente dell'Ordine dei Biologi), del dott. Vito Amendolara (Presidente dell'Osservatorio della Dieta Mediterranea) e del dott. Giovanni Caggiano (Presidente ASMEL), che hanno evidenziato le opportunità professionali nei settori agroalimentare e nutrizionale legate alla promozione della Dieta Mediterranea quale modello di sviluppo sostenibile. In particolare, a seguito di questo incontro, quattro laureati e tre studenti hanno partecipato a colloqui conoscitivi finalizzati all'attivazione di stage curricolari e post laurea. L'iniziativa ha rappresentato dunque un'importante occasione di orientamento al lavoro e ha favorito l'incontro diretto tra formazione universitaria e mondo professionale, valorizzando le competenze acquisite ne percorso accademico in ambito nutrizionale e agroalimentare. Sempre nel 2025, gli eventi "Disturbi del Comportamento Alimentare: un approccio multidisciplinare" e "Alimentazione ed Endometriosi", pensati come attività di orientamento in itinere, hanno assunto valenza anche di placement, grazie al contributo di professionisti esterni che hanno illustrato scenari occupazionali concreti. In aggiunta, i Coaching Tour organizzati dal DiSTABiF nelle giornate del 30 ottobre 2024 e 21 maggio 2025 hanno offerto agli studenti un'occasione diretta di confronto con il mondo professionale attraverso simulazioni e testimonianze. L'Ateneo, inoltre, promuove un servizio di job placement strutturato, che supporta i laureati nella transizione al mondo del lavoro e favorisce l'incontro tra domanda e offerta, anche attraverso il coinvolgimento attivo delle imprese nel processo di aggiornamento dell'offerta formativa. In tale direzione si inserisce anche la recente stipula di una convenzione con l'ASL per il progetto "Percorso Diagnostico Terapeutico Assistenziale (PDTA) Obesità in età evolutiva", con rilevanti prospettive occupazionali per i laureati del CdLM in SANU.

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_placement_allegati

QUADRO B5 | Eventuali altre iniziative

22/06/2025

Il CdLM è costantemente impegnato nella promozione di iniziative che incentivino allo studio, anche post-lauream, e favoriscano un collegamento solido e continuativo tra i laureati e il mondo del lavoro. In questa prospettiva, sfruttando la qualifica del DiSTABiF come provider ECM accreditato dalla Commissione Nazionale per la Formazione, vengono organizzati annualmente eventi di formazione continua in medicina (ECM), rivolti principalmente a biologi nutrizionisti, con l'obiettivo di aggiornare e ampliare le competenze professionali.
Tra le tematiche affrontate, particolare attenzione è stata dedicata alla canapa alimentare, oggetto di approfondimento in più occasioni, in un'ottica di continuità e sviluppo delle conoscenze. Nel 2023 è stato promosso l'evento "Canapa Alimentare: Innovazione e Sostenibilità" (ID n. 395776), cui ha fatto seguito, nel giugno 2024, l'iniziativa "Canapa e sue opportunità: continuiamo a parlarne" (ID n. 422348), pensata come naturale prosecuzione del percorso di formazione e confronto sul tema, con un approccio interdisciplinare orientato all'innovazione e alla sostenibilità.
Sempre nel 2023 si è svolto l'evento ECM "AliMenti: approcci multidisciplinari ai disturbi del comportamento alimentare" (ID n. 402690), che ha visto la partecipazione della professoressa Stefania Cella, direttrice dell'Osservatorio dei Disturbi Alimentari (ODA) e già docente del CdLM in SANU. La docente ha offerto il suo contributo anche all'iniziativa "Disturbi del Comportamento Alimentare: un approccio multidisciplinare", tenutasi il 25 marzo 2025. L'ODA, servizio del Dipartimento di Psicologia dell'Università degli Studi della Campania Luigi Vanvitelli, si configura come punto di riferimento scientifico e clinico su anoressia, bulimia e obesità psicogena, rivolgendosi a cittadini, professionisti della salute mentale e istituzioni.
A conclusione di ogni evento ECM, ai partecipanti è richiesto di esprimere una valutazione relativa alla pertinenza degli obiettivi didattici, alla rilevanza dei contenuti trattati, all'efficacia degli strumenti didattici utilizzati e alla qualità dell'aggiornamento ricevuto.
La centralità dello studente, unitamente all'attenzione per gli aspetti formativi e per le prospettive lavorative future, rappresenta un elemento fondante delle attività dell'Ateneo. In questa direzione, l'Università degli Studi della Campania Luigi Vanvitelli offre ai propri studenti la possibilità di installare gratuitamente Office 365 Pro Plus su un massimo di cinque dispositivi personali, inclusi PC, Mac, tablet e smartphone. È inoltre disponibile il servizio "Dati Carriera", che consente agli studenti regolarmente iscritti di consultare informazioni aggiornate sul proprio percorso universitario, comprese le anagrafiche, le iscrizioni, gli esami sostenuti e da sostenere, i versamenti effettuati e quelli ancora da effettuare, nonché le attestazioni ISEE presentate.
Tra le opportunità offerte agli studenti si inserisce il supporto dell'ADISURC, Azienda per il Diritto allo Studio Universitario della Regione Campania. Essa rappresenta il principale ente pubblico deputato a sostenere l'investimento nell'istruzione, promuovendo una società più inclusiva, competitiva e sostenibile. L'Azienda si occupa dell'organizzazione, erogazione e valutazione di servizi destinati sia agli studenti capaci e meritevoli ma privi di mezzi, tramite borse di studio, contributi economici e alloggi universitari, sia alla generalità della popolazione studentesca, offrendo servizi di ristorazione, orientamento al lavoro, spazi per lo studio e iniziative sociali e culturali.
L'Università riconosce negli studenti una risorsa preziosa per il miglioramento continuo dei propri servizi e, in quest'ottica, promuove attività di collaborazione part-time, riservate a studenti con requisiti specifici di reddito e merito. Tali attività, distribuite tra le strutture dell'Ateneo (dipartimenti, biblioteche, laboratori, musei, servizi amministrativi), prevedono un impegno massimo di 150 ore annue, remunerato secondo quanto stabilito nel bando annuale.
In un'ottica di rafforzamento del legame tra mondo universitario e mondo del lavoro, l'Ateneo ha attivato una sezione dedicata sul proprio sito istituzionale per offrire a imprese ed enti strumenti utili all'incontro tra domanda e offerta, nonché per incentivare la partecipazione delle aziende ai processi di formazione avanzata, ricerca e trasferimento tecnologico. In questo contesto si colloca anche la piattaforma AlmaLaurea, che rende disponibili online i curricula dei laureati e favorisce il contatto tra questi, le università e le aziende. Analoga funzione è svolta dal portale Cliclavoro, messo a disposizione dal

Ministero del Lavoro per l'accesso ai servizi online dedicati all'occupazione.
Presso l'Ufficio Attività Studentesche dell'Università è inoltre attivo un servizio di orientamento specialistico rivolto ai laureati dell'Ateneo che abbiano aderito al programma Garanzia Giovani. Promosso dal progetto FIxO YEI, questo servizio prevede un percorso di incontri personalizzati finalizzati all'approfondimento delle attitudini e delle motivazioni personali, con l'obiettivo di definire un progetto professionale costruito insieme. Il percorso consente di valorizzare le risorse individuali, valutare il contesto personale e ambientale e intraprendere, in modo consapevole, un iter formativo o lavorativo coerente con le proprie aspirazioni.
L'internazionalizzazione, sia in ingresso che in uscita, rappresenta un altro pilastro delle politiche dell'Ateneo. In tale ambito si colloca la collaborazione con la piattaforma HousingAnywhere.com, dedicata agli scambi internazionali tra studenti, e la partecipazione al progetto UNI-CO-RE (University Corridors for Refugees), nato nel 2019 per offrire a studenti rifugiati in Etiopia l'opportunità di proseguire in modo sicuro e regolare il proprio percorso universitario in Italia. Il progetto, sostenuto da UNHCR, dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, da Caritas Italiana, Diaconia Valdese, Centro Astalli e altri partner, ha visto crescere nel tempo il numero degli atenei aderenti e l'impegno delle istituzioni coinvolte.

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

09/09/2025

Le opinioni degli studenti relativamente all'a.a. 2024/2025 sono state acquisite attraverso il Sistema Informativo Statistico per la Valutazione della Didattica (SISValdidat), aggiornato al 4 settembre 2025. La rilevazione rappresenta un momento cruciale per la valutazione della qualità della formazione universitaria, poiché consente di raccogliere in modo sistematico e strutturato il punto di vista degli studenti frequentanti in merito a differenti aspetti della didattica, dei servizi e delle strutture di supporto. Nel complesso, hanno partecipato 672 studenti, un numero inferiore rispetto ai 1008 dello scorso anno, dato che può essere interpretato come conseguenza del fisiologico calo nelle adesioni o di variabili contingenti, come la diversa tempistica nelle immatricolazioni e la frequenza non sempre costante da parte degli studenti, soprattutto quelli del primo anno.
Il questionario somministrato è composto da 17 domande e utilizza una scala di Likert a quattro modalità bilanciate. A ciascuna risposta corrisponde un valore decimale: "Decisamente sì" equivale a 10, "Più sì che no" a 7, "Più no che sì" a 5 e "Decisamente no" a 2. L'interpretazione dei risultati è resa immediata dal sistema, che considera insoddisfacenti le valutazioni comprese tra 6 e 7. Tale impostazione metodologica consente di distinguere con chiarezza le aree di eccellenza dalle aree che necessitano di interventi migliorativi, garantendo una lettura rapida e al tempo stesso precisa delle percezioni degli studenti.
L'analisi dei dati mette in evidenza un quadro fortemente positivo per quanto riguarda la didattica erogata e l'operato dei docenti. In particolare, emergono incrementi significativi rispetto all'anno accademico precedente, che testimoniano un miglioramento progressivo della qualità della formazione. Alcuni esempi emblematici: il rispetto degli orari delle attività didattiche (D5) ha raggiunto il valore medio di 8.63, in crescita rispetto all'8.47 dell'anno precedente; la chiarezza dell'esposizione (D7) è salita da 8.47 a 8.68; la motivazione dei docenti verso la disciplina (D6) è aumentata da 8.41 a 8.65; la definizione chiara delle modalità di esame (D4) è passata da 8.45 a 8.74; l'adeguatezza del materiale didattico per lo studio (D3) è migliorata da 8.06 a 8.23. Particolarmente gratificante è il punteggio attribuito all'interesse suscitato dagli argomenti trattati (D17), che ha raggiunto l'eccellente valore medio di 8.73, collocandosi ai vertici della valutazione complessiva.
Questi dati, letti nel loro insieme, evidenziano un livello di soddisfazione che non solo si mantiene stabile rispetto agli anni precedenti, ma in alcuni casi mostra progressi tangibili. La chiarezza didattica, la capacità di stimolare interesse e la

disponibilità dei docenti sono i veri punti di forza del percorso formativo, riconosciuti con continuità dagli studenti come elementi centrali della loro esperienza universitaria.
Nonostante i risultati estremamente positivi, è interessante osservare che alcune domande, pur avendo valori medio-alti, presentano una certa variabilità nelle risposte. In particolare, D1 (valutazione complessiva del corso) e D3 (adeguatezza del materiale didattico) sono segnalate dai triangoli blu nei grafici a bersaglio elaborati dal sistema, a indicare disomogeneità nella percezione. Ciò significa che, pur registrando punteggi elevati, non tutti gli studenti hanno espresso giudizi uniformemente positivi. Tale variabilità può essere spiegata considerando la diversità del corpo studentesco, caratterizzato da background formativi differenti (studenti provenienti da corsi di laurea triennale o magistrale diversi) e da differenze generazionali: una parte consistente degli iscritti, infatti, è costituita da studenti-lavoratori con età superiore ai 35 anni.
La differenziazione nelle percezioni si riscontra con maggiore evidenza nelle domande relative ai servizi e alle strutture di contesto (D11-D16). I punteggi, pur attestandosi in un range positivo, risultano leggermente inferiori a 8, segnalando margini di miglioramento. In dettaglio, le valutazioni sono state le seguenti: D11 - aule adeguate (7.6); D12 - postazioni informatiche (7.27); D13 - servizi informatici di ateneo (7.33); D14 - locali e attrezzature per le attività integrative (7.53); D15 - supporto fornito dagli uffici di segreteria (7.18); D16 - servizi bibliotecari (7.7). Sebbene queste valutazioni si collochino in una fascia di soddisfazione medio-alta, è evidente come l'esperienza didattica in senso stretto (lezioni, rapporto con i docenti, chiarezza espositiva) abbia punteggi sensibilmente più elevati e costanti rispetto a quella relativa ai servizi di contesto. È significativo, però, che anche in queste aree siano state registrate variazioni positive rispetto all'anno precedente, in particolare per il supporto della segreteria (D15), passato da 6.95 a 7.18, e per i locali dedicati alle attività integrative. Questo andamento dimostra che l'ateneo ha intrapreso azioni correttive, seppur graduali, nella direzione giusta.
Un aspetto ulteriore oggetto di valutazione riguarda le attività di tirocinio curricolare, a cui gli studenti possono accedere dopo aver conseguito almeno 50 CFU. Le opinioni espresse attraverso il questionario dedicato mostrano un generale apprezzamento per l'esperienza, con riconoscimento della validità delle conoscenze preliminari acquisite nel percorso didattico. Allo stesso tempo, viene segnalata l'esigenza di incrementare le ore da dedicare al tirocinio, giudicato un momento fondamentale di applicazione pratica e di acquisizione di competenze professionali. È già stato previsto un intervento concreto in risposta a questa esigenza, con l'aumento dell'impegno formativo previsto da 2 CFU a 6 CFU a partire dal prossimo anno accademico. Si tratta di una misura importante, che consentirà di rafforzare ulteriormente il legame tra formazione teorica e pratica, valorizzando l'esperienza del tirocinio come parte integrante e qualificante del percorso di studio.
In conclusione, i risultati della rilevazione confermano un quadro ampiamente positivo. Gli studenti riconoscono la didattica come punto di eccellenza, attribuendo punteggi molto alti alla disponibilità, alla chiarezza e alla capacità di motivare dei docenti, nonché all'organizzazione complessiva delle lezioni. Le aree relative a strutture e servizi, pur evidenziando punteggi più bassi e una maggiore variabilità, si collocano comunque in una fascia positiva, mostrando progressi rispetto all'anno precedente e segnalando la volontà dell'ateneo di migliorare progressivamente la qualità del supporto. La positività "senza riserve" emerge con forza nella valutazione dei docenti e della didattica erogata, mentre le altre dimensioni restituiscono un quadro eterogeneo ma in evoluzione. Nel complesso, il sistema formativo appare solido, efficace e orientato a un miglioramento continuo, capace di rispondere sia alle esigenze degli studenti più giovani sia a quelle della componente adulta e lavoratrice, che rappresenta una quota significativa della popolazione studentesca.

Descrizione link: Portale del Sistema Informatico Statistico per la Valutazione della Didattica universitaria
Link inserito: https://sisvaldidat.it/AT-UNICAMPANIA/AA-2024/T-0/S-10030/Z-1423/CDL-10409/C-GEN/LINEE
Pdf inserito: visualizza

Descrizione Pdf: B6_opinioni studenti

QUADRO B7 | Opinioni dei laureati

Il quadro B7, elaborato sulla base dei dati AlmaLaurea 2024 e degli indicatori del cruscotto ANVUR aggiornati al 15 luglio 2025, restituisce un'immagine complessivamente positiva del CdLM, caratterizzata da una crescita nel numero di laureati e da progressi significativi in diversi ambiti della performance formativa. I 57 laureati conseguiti nel 2024, con un incremento del 7,6% rispetto al 2023, testimoniano la solidità del percorso e la sua capacità di accompagnare con successo gli studenti fino al titolo. Il tasso di compilazione del questionario AlmaLaurea, pari al 94,7%, conferma inoltre un'elevata partecipazione e una diffusa consapevolezza del valore della rilevazione. Questo quadro positivo si inserisce in un contesto che, pur evidenziando alcuni elementi di attenzione, conferma la buona tenuta e la competitività del Corso di Studio rispetto ai riferimenti geografici e nazionali.

Dal punto di vista anagrafico e scolastico, emerge un profilo in linea con le tendenze nazionali, ma con caratteristiche proprie. La maggioranza dei laureati è di genere femminile (82,5%), a conferma della forte presenza delle studentesse nel settore. L'87,7% proviene da un percorso liceale, con prevalenza del Liceo Scientifico (63,2%), seguito dal Liceo Classico (12,3%), dal Liceo delle Scienze Umane (7,0%) e dal Liceo Linguistico (5,3%). Quanto ai titoli di accesso, l'85,2% ha conseguito una laurea di primo livello e il 14,8% un altro titolo italiano, tra cui la laurea magistrale a ciclo unico in Farmacia. Il 76,1% dei laureati proviene da Atenei del Sud e delle Isole, a conferma della radicata dimensione territoriale e della funzione di continuità formativa svolta dal CdLM.

Sul piano accademico i risultati sono incoraggianti. Il voto medio di laurea si attesta a 105,2, mentre l'indice di ritardo scende a 0,62, in miglioramento rispetto al 2023 (0,71). Pur restando contenuta la quota di studenti che concludono nei tempi ordinari (32,1%), si osserva un rafforzamento della regolarità: il 24,6% dei laureati termina in corso e il 47,4% al primo anno fuori corso. Anche la partecipazione alle attività didattiche cresce: il 57,4% frequenta oltre il 75% degli insegnamenti e il 35,2% beneficia di borse di studio, in netto aumento rispetto al 23,1% del 2023. Seppur solo il 9,3% si dichiari lavoratore-studente, il 37% ha maturato esperienze di lavoro parziale, mentre l'internazionalizzazione, pur in lieve calo, coinvolge l'1,9% dei laureati tramite Erasmus.

Il giudizio espresso nei confronti del CdLM è ampiamente positivo. Il carico di studio è percepito come adeguato dal 40,7% dei laureati ("decisamente sì") e dal 48,1% ("più sì che no"), mentre le attività didattiche (lezioni, esercitazioni, simulazioni) ottengono valutazioni elevate, con il 38,9% che si dichiara pienamente soddisfatto e il 51,9% che esprime un giudizio positivo. Le prospettive formative post-laurea risultano altrettanto rilevanti: il 74,1% intende proseguire gli studi, optando per dottorati (5,6%), scuole di specializzazione (16,7%), master universitari (24,1%) o corsi di perfezionamento (7,4%). La propensione alla formazione continua è confermata dai dati longitudinali AlmaLaurea: il 62,9% dei laureati a un anno dal titolo, il 57,6% a tre anni e il 50% a cinque anni ha partecipato ad attività di formazione post-laurea.

Dall'analisi delle preferenze dei laureati riguardo agli aspetti ritenuti rilevanti nella ricerca del lavoro emerge che la maggioranza attribuisce pari importanza all'acquisizione di professionalità e alla stabilità o sicurezza del posto di lavoro, entrambe indicate dal 92,6% dei rispondenti. Per quanto riguarda la tipologia di rapporto contrattuale, il 72,2% dei laureati privilegia il tempo pieno, mentre il part-time e il telelavoro o smart-working risultano rispettivamente scelti dal 57,4% e dal 59,3% degli intervistati. Relativamente alla disponibilità geografica, i laureati mostrano una forte propensione a lavorare vicino alla propria residenza o sede di studi: il 81,5% preferirebbe rimanere nella provincia di residenza, il 74,1% nella provincia degli studi e il 75,9% nella regione degli studi.

Gli indicatori ANVUR consolidano questa immagine. L'indicatore iC00h registra un incremento dei laureati totali, mentre iC02 e iC02bis mostrano che il 40,4% conclude entro la durata ordinaria e il 71,9% entro un anno fuori corso, a conferma di un progressivo miglioramento della regolarità. Anche l'occupabilità restituisce dati confortanti: l'84,8% dei laureati a tre anni svolge attività lavorativa o formativa retribuita (iC07 e iC07bis), percentuale che sale all'87,5% (iC07ter); a un anno dal titolo il valore iC26 si attesta al 57,1%.

Un discorso a parte merita l'indicatore iC18, che rileva la percentuale di laureati disposti a iscriversi nuovamente allo stesso corso di studio. Dopo un livello particolarmente elevato nel 2022 (82,4%, ben superiore sia alla media dell'area geografica sia a quella nazionale), il valore è sceso al 71,2% nel 2023 e al 68,5% nel 2024. Quest'ultimo dato resta leggermente superiore alla media dell'area geografica (66,7%) ma inferiore a quella nazionale (70,7%). Pur in un quadro complessivamente positivo, il calo segnala la necessità di consolidare le strategie di fidelizzazione e rafforzare la percezione di unicità e valore aggiunto del percorso.

In sintesi, il profilo dei laureati 2024 conferma un quadro fortemente positivo, con segnali di crescita quantitativa e qualitativa, elevata soddisfazione verso la didattica, buone prospettive occupazionali e una solida propensione alla formazione avanzata. La flessione dell'indicatore iC18, pur meritevole di attenzione, non scalfisce l'immagine di un CdLM capace di formare laureati competenti, motivati e pronti ad affrontare sia percorsi di specializzazione sia carriere professionali di successo.

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_2025

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

10/09/2025

Attraverso gli indicatori del cruscotto ANVUR aggiornati al 15 luglio 2025 è stato analizzato lo stato generale di salute del Corso di Laurea Magistrale (CdLM), prendendo in considerazione sia il confronto con la media nazionale sia con i valori relativi all'area geografica di appartenenza. Il quadro C1 restituisce un'immagine chiara della solidità e delle prospettive di crescita del CdLM, che si conferma come percorso unico nell'Ateneo e, al tempo stesso, competitivo all'interno della rete formativa del Sud e delle Isole. Nel 2023 risultava tra gli undici Atenei non telematici della medesima area geografica a proporre un'offerta formativa affine e tra i ventiquattro Atenei a livello nazionale attivi nello stesso ambito disciplinare. I dati più aggiornati del Collegio Nazionale dei Presidenti di Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana, che riunisce tutti i Presidenti dei CdLM di classe LM-61 attivi in Italia, mostrano che il percorso è oggi erogato in ventisette sedi universitarie, distribuite su quindici regioni, con sette regioni che presentano più di un corso. Questo incremento della diffusione territoriale evidenzia da un lato l'interesse crescente per la formazione di professionisti altamente qualificati nel settore della nutrizione, dall'altro introduce una variabilità significativa, legata soprattutto ai requisiti di accesso differenti, che possono incidere sulla scelta degli studenti orientandoli verso i percorsi percepiti come più accessibili. In tale contesto il CdLM oggetto di analisi dimostra di saper mantenere un livello competitivo elevato e un posizionamento distintivo, confermandosi attrattivo anche per studenti provenienti da altri Atenei.

L'analisi degli indicatori di numerosità mostra, per l'anno 2024, un calo negli avvii di carriera al primo anno, con 34 iscritti, pari a un decremento del 19% rispetto all'anno 2023. Si tratta di un dato in linea con la tendenza osservata nell'area geografica di riferimento e dunque spiegabile con dinamiche più ampie del singolo corso. Al di là del numero assoluto, è interessante osservare la provenienza degli iscritti: il 79,4% degli studenti immatricolati nel 2024 ha acquisito il titolo di primo livello presso altri Atenei, confermando così la capacità del CdLM di attrarre studenti al di fuori del bacino strettamente locale. Questo dato, corrispondente all'indicatore iC04, si affianca alla progressiva diminuzione degli studenti già in possesso di altra laurea magistrale (per esempio laureati in Farmacia), segnalando come il CdLM sia diventato la scelta consapevole e mirata di laureati junior desiderosi di proseguire il percorso formativo in un ambito professionalizzante e in crescita.

La rilevanza dell'attrattività si conferma ulteriormente se si considerano i numeri complessivi: gli iscritti totali nel 2024 sono 142 (iC00d), un valore superiore alle medie di riferimento dell'area geografica. Gli iscritti regolari ai fini del costo standard (66, iC00e) e gli immatricolati puri al CdLM (55, iC00f) si collocano invece su valori inferiori rispetto alla media dell'area geografica. Questo apparente scostamento trova tuttavia spiegazione nella forte incidenza di studenti lavoratori o provenienti da province diverse della Campania, come confermano i report estratti dalla piattaforma di Ateneo SigmaD, i quali evidenziano una significativa presenza di studenti non residenti nella provincia sede del CdLM. Tale dato, lungi dal rappresentare una criticità, testimonia la capacità del corso di esercitare attrattività ben oltre i confini immediati, intercettando un bacino di utenza allargato.

Per quanto concerne i laureati, i dati del 2024 mostrano un incremento complessivo: il numero è passato da 53 a 57 (iC00h), con una crescita del 7,6% rispetto all'anno precedente. Sebbene il numero di laureati entro la durata normale del corso (iC00g) abbia registrato un leggero decremento, l'analisi dei dati evidenzia che meno della metà dei laureati conclude il percorso entro i tempi ordinari, mentre la maggior parte lo completa con un ritardo contenuto, spesso pari a un'unica annualità. L'indicatore iC17, infatti, cresce dal 57,4% al 68,3%, confermando che il ritardo è nella maggioranza dei casi limitato a un solo anno e imputabile soprattutto alla presenza di studenti lavoratori che, pur senza scegliere formalmente un percorso rallentato, distribuiscono il carico formativo su un periodo più lungo. Anche l'indicatore iC22, pur sottolineando un livello di regolarità inferiore rispetto alle medie nazionali e di area geografica, mostra una dinamica positiva, supportata dal calo del tasso di abbandono, sceso al 10% rispetto al 14,9% dell'anno precedente (iC24). Questi dati, pur indicando margini di miglioramento, testimoniano la capacità del CdLM di accompagnare con successo la maggioranza degli studenti al conseguimento del titolo, anche quando il percorso si protrae oltre i tempi ordinari.

Dal punto di vista della produttività degli studenti, gli indicatori relativi ai CFU conseguiti al primo anno (iC13, iC15, iC16) offrono segnali incoraggianti. Nei due anni precedenti oltre il 59% degli studenti ha conseguito una percentuale significativa dei CFU previsti, mentre la percentuale di studenti che hanno acquisito almeno 20 CFU al primo anno (iC15) ha raggiunto il 75,9%, valore superiore sia alla media dell'area geografica che a quella nazionale. Questo miglioramento è

attribuibile alle modifiche apportate ai carichi didattici, che hanno favorito una distribuzione più equilibrata degli insegnamenti. L'indicatore iC16, pur registrando un lieve calo dal 54,4% al 51,4%, conferma un livello di produttività comunque significativo e in linea con le caratteristiche della popolazione studentesca, composta in buona parte da studenti lavoratori.
Un aspetto di particolare interesse è rappresentato dalla mobilità e dall'internazionalizzazione. Gli indicatori iC10 e iC12 segnalano una partecipazione ancora contenuta al programma Erasmus e ad altre esperienze internazionali, ma la ripresa rispetto agli anni immediatamente successivi alla pandemia è evidente: dopo il drastico calo del 2021 e il valore nullo del 2022, nel 2023 la partecipazione al programma Erasmus con acquisizione di 12 CFU è risalita a 23,2‰, mentre la percentuale di CFU conseguiti all'estero (iC10bis) si attesta al 18,4‰. Questi dati, seppur ancora inferiori rispetto ai livelli pre-pandemici, mostrano una dinamica di recupero incoraggiante. Le iniziative messe in campo dal Dipartimento, in particolare la sensibilizzazione sulle opportunità di scambio e cooperazione, rappresentano la base per un ulteriore consolidamento della mobilità internazionale, che resta un obiettivo strategico per il prossimo futuro.
Per quanto riguarda la sostenibilità del CdLM, i dati sono molto positivi. L'indicatore iC05 evidenzia una sostenibilità adeguata e costantemente superiore sia alla media di area geografica sia a quella nazionale. Ancora più rilevante è il valore dell'indicatore iC08, relativo alla percentuale di docenti di ruolo appartenenti a settori scientifico-disciplinari di base e caratterizzanti, che nel 2024 ha raggiunto il 100%, superando i valori di riferimento sia nazionali sia dell'area geografica. Questo dato certifica l'elevata qualificazione del corpo docente, che costituisce una garanzia di qualità per l'intero percorso formativo. Anche l'indicatore iC09, relativo alla Qualità della Ricerca dei docenti del CdLM (QRDLM), si conferma pienamente soddisfacente. L'unico elemento in lieve flessione è la percentuale di ore di docenza erogata da docenti a tempo indeterminato (iC19), che tuttavia non compromette la solidità complessiva della docenza. Il rapporto studenti/docenti, misurato dagli indicatori iC27 e iC28, evidenzia valori ancora non del tutto allineati alla media nazionale, ma in netto miglioramento negli anni: basti pensare che l'indicatore iC28 è passato da 26,8 nel 2018 a 9,4 nel 2024, a testimonianza di una progressiva attenzione all'equilibrio tra offerta formativa e popolazione studentesca.
Uno dei punti di forza del CdLM è rappresentato dal livello di soddisfazione degli studenti e dei laureati. L'indicatore iC25, che misura il grado di soddisfazione complessiva, è cresciuto dal 76,9% all'88,9%, con un incremento percentuale del 15,6%. Questo dato conferma l'apprezzamento per la qualità della didattica e per l'impegno del corpo docente, e rappresenta una delle evidenze più significative del buon funzionamento del corso. Anche la soddisfazione per le attività didattiche (lezioni, esercitazioni, simulazioni) risulta molto alta, con percentuali vicine al 90% tra le risposte "Decisamente sì" e "Più sì che no".
In termini di occupabilità, i dati sono anch'essi incoraggianti. L'indicatore iC07 segnala che l'84,8% dei laureati a tre anni dal titolo dichiara di svolgere un'attività lavorativa o formativa retribuita, una percentuale in linea con la media dell'area geografica e solo leggermente inferiore a quella nazionale. Gli indicatori iC07bis e iC07ter confermano la stessa percentuale (84,8% e 87,5% rispettivamente), restituendo un quadro solido e positivo. L'indicatore iC26ter, relativo ai laureati occupati a un anno dal titolo, evidenzia un valore del 66,7% nel 2023, anch'esso in linea con i dati di area geografica. I dati AlmaLaurea rafforzano questa prospettiva: la durata media degli studi è pari a 3,2 anni, in calo rispetto ai 3,4 dell'anno precedente, mentre il tasso di ritardo è sceso a 0,62. Il settore prevalente di occupazione è quello privato (85%), con una forte concentrazione nell'area geografica del Sud Italia, e con particolare interesse verso le consulenze, l'istruzione, la ricerca e la sanità.
Complessivamente, il quadro che emerge è quello di un CdLM solido, attrattivo e in grado di garantire una formazione di qualità, capace di accompagnare i propri studenti fino al conseguimento del titolo e di inserirli con successo nel mondo del lavoro. Le criticità evidenziate dagli indicatori, in particolare quelle legate alla regolarità degli studi e alla mobilità internazionale, sono già oggetto di interventi mirati, che hanno iniziato a dare risultati concreti, come dimostrano l'aumento della soddisfazione degli studenti, la riduzione del tasso di abbandono e la ripresa delle esperienze di internazionalizzazione. Il costante confronto con il Comitato di Indirizzo e con gli stakeholders del territorio rappresenta un ulteriore elemento di forza, che assicura la capacità del CdLM di adattarsi alle esigenze della società e del mercato del lavoro. In sintesi, i dati confermano che il CdLM gode di una buona salute, con margini di ulteriore crescita e consolidamento che potranno essere perseguiti grazie alle strategie già avviate e all'impegno costante del corpo docente e delle strutture di supporto.

Link inserito: http://
Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: C1_SANU_2025

QUADRO C2 | Efficacia Esterna

09/09/2025

Il quadro C2, redatto sulla base degli indicatori del cruscotto ANVUR aggiornati al 15 luglio 2025 e integrato con il report AlmaLaurea 2024 relativo alla condizione occupazionale a 1, 3 e 5 anni, restituisce un quadro complessivamente positivo dell'efficacia formativa del CdLM, pur evidenziando alcune aree su cui intervenire con politiche mirate. I dati mostrano un'occupabilità tendenzialmente solida e una progressiva valorizzazione delle competenze acquisite, soprattutto con l'allungarsi dell'orizzonte temporale post-laurea.

Nel dettaglio, gli indicatori ANVUR relativi all'occupabilità a tre anni (iC07, iC07bis, iC07ter) riportano per il 2024 valori pari rispettivamente a 84,8% e 87,5% (per iC07/ iC07bis e iC07ter), percentuali che, benché lievemente inferiori alla sola media nazionale, denotano una buona capacità del corso di inserire i laureati nel mercato del lavoro nel medio termine. L'indicatore iC26ter segnala inoltre una percentuale di laureati occupati a un anno pari al 66,7% nel 2023: un valore che rafforza l'idea di un profilo formativo capace di rendere i propri laureati spendibili già nell'immediato post-laurea, pur lasciando spazio a margini di crescita.

I dati AlmaLaurea, che descrivono la condizione occupazionale per coorti a 1, 3 e 5 anni, confermano e arricchiscono questo quadro. Il tasso di occupazione complessivo a 1 anno è pari al 57,1% per entrambi i generi; a 3 e 5 anni si osserva però una forte asimmetria di genere: i laureati uomini dichiarano un tasso di occupazione del 100% sia a 3 che a 5 anni, mentre per le laureate donne i tassi sono rispettivamente 82,1% e 76,5%. Queste differenze, sebbene indicative di un buon posizionamento maschile nel medio-lungo periodo, vanno interpretate con cautela alla luce delle dimensioni di campione spesso contenute.

Il tempo mediano dalla laurea al reperimento del primo lavoro cresce con l'allungarsi dell'orizzonte temporale considerato: 5,1 mesi (coorte a 1 anno), 6,6 mesi (3 anni) e 10,1 mesi (5 anni). Questo fenomeno può riflettere una pluralità di elementi, tra cui la scelta volontaria di proseguire in percorsi formativi, la ricerca di posizioni più coerenti con il profilo professionale o, più in generale, la variabilità delle traiettorie occupazionali nel tempo. Il tasso di disoccupazione decresce nettamente nel passare da 1 a 5 anni (31,0% → 9,7% → 4,8%), a ulteriore conferma che chi prosegue nel percorso costruisce progressivamente una collocazione stabile nel mondo del lavoro.

L'analisi del rapporto fra tipologie contrattuali e impegno lavorativo mostra una transizione fisiologica verso forme di occupazione più stabili: la diffusione del part-time diminuisce con gli anni (40,0% a 1 anno → 28,6% a 3 anni → 20,0% a 5 anni), mentre le ore medie settimanali aumentano (29,3 → 29,0 → 31,3 ore), segnale di un progressivo consolidamento dell'impiego. La netta prevalenza del settore privato (85% a 1 anno, 75% a 3 anni, 60% a 5 anni) indica come il mercato privato costituisca il principale sbocco occupazionale iniziale; la crescita relativa del settore pubblico nel medio-lungo (fino al 40% a 5 anni) suggerisce poi una diversificazione delle opportunità e una progressiva stabilizzazione professionale.

La forte ancoratura territoriale è un tratto distintivo: la maggioranza degli occupati risulta localizzata nel Sud (95% a 1 anno; 71,4% a 3 anni; 80% a 5 anni), con una presenza limitata al Centro e pressoché nulla al Nord nei primi anni. Questo rappresenta al tempo stesso un punto di forza, il CdLM risponde ai fabbisogni professionali del territorio, e un elemento che può limitare la mobilità geografica dei laureati. La capacità del corso di formare figure spendibili localmente è un asset rilevante per il territorio, ma richiede un bilanciamento con politiche che favoriscano l'apertura a mercati occupazionali più ampi.

Sono rilevanti anche i dati relativi alla formazione continua e all'utilizzo delle competenze: la partecipazione ad almeno un'attività formativa post-laurea è alta (62,9% a 1 anno; 57,6% a 3 anni; 50,0% a 5 anni), segnale di una comunità di laureati orientata all'aggiornamento professionale. Parallelamente, la percezione dell'utilizzo delle competenze acquisite cresce nettamente nel tempo: la quota che dichiara di utilizzare la laurea "in misura elevata" passa dal 45,0% a 1 anno al 85,0% a 5 anni, e l'efficacia della laurea nel lavoro svolto (indicatori di giudizio qualitativo) raggiunge valori molto positivi (73,7%, 85,7%, 100,0% di "Molto efficace/Efficace" a 1 anno, 3 anni e 5 anni, rispettivamente). Questi indicatori suggeriscono che, anche quando l'inserimento iniziale può essere graduale, il profilo formativo del CdLM si dimostra sempre più coerente e funzionale rispetto alle esigenze del lavoro con il proseguire della carriera.

Infine, è utile sottolineare la quota di occupati che cerca miglioramento professionale (25,0% a 1 anno; 14,3% a 3 anni; 25,0% a 5 anni): tale dato riflette una dinamica di aspirazione e di mobilità intrinseca al mercato del lavoro giovanile, che può essere sostenuta attraverso servizi di career guidance e politiche di raccordo con gli stakeholders territoriali.

In sintesi, i dati del quadro C2 indicano che il CdLM garantisce risultati occupazionali complessivamente solidi e migliorativi nel tempo, con una forte valorizzazione delle competenze acquisite e una concreta capacità di inserirsi nei mercati locali e nazionali. Le criticità, differenze di genere nelle percentuali a medio-lungo termine, la concentrazione geografica e la necessità di accelerare l'ingresso lavorativo immediato, possono essere affrontate attraverso interventi mirati: potenziamento dei tirocini curriculari e delle partnership con imprese, rafforzamento dei servizi di placement e delle

azioni di internazionalizzazione, e percorsi specifici per sostenere la transizione delle laureate verso occupazioni stabili e coerenti con il profilo acquisito.

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 2025

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

09/09/2025

Gli studenti del Corso di Laurea Magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana sono tenuti, al secondo anno, a svolgere un tirocinio formativo presso ambulatori o laboratori di ricerca universitari, nonché presso Enti pubblici o privati convenzionati con l'Ateneo. Il tirocinio rappresenta un momento qualificante del percorso, pensato per coniugare la preparazione teorica con l'esperienza pratica. Esso viene avviato sulla base di un Progetto Formativo Individuale, firmato dal tutor universitario, dal tutor professionale e dal tirocinante, a garanzia della chiarezza degli obiettivi e della coerenza con il percorso di studi.
Le attività sono articolate in quattro principali aree di specializzazione, scelte anche in base alle interlocuzioni con i portatori di interesse:
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.
Gli studenti selezionano l'ambito prescelto tramite un modulo online. Successivamente la Commissione Tirocinio, verificata la disponibilità delle strutture, assegna la sede e completa le procedure attraverso l'Ufficio di Coordinamento Didattico. Durante il periodo di attività, lo studente registra nel libretto di tirocinio la durata e la natura delle attività quotidiane, corredate dalla firma del tutor ospitante e dal timbro della struttura. Alla conclusione, consegna il libretto e una relazione finale, validata dal tutor universitario.
Un elemento qualificante è rappresentato dal monitoraggio continuo delle attività tramite l'indagine "UniCampania NutriAStage", basata su questionari online rivolti a tirocinanti e tutor professionali. Alla data dell'8 settembre 2025, hanno partecipato 198 studenti, delineando un quadro ampiamente positivo. La distribuzione delle scelte conferma l'interesse prioritario per il profilo "Stato nutrizionale" (70%), seguito da "Analisi degli alimenti" (15%), "Tecniche di analisi in biologia della nutrizione" (11%) e, in misura più ridotta, "Nutraceutica" (4%).
I risultati confermano la qualità dell'esperienza: il 99% dei tutor si dichiara soddisfatto della preparazione in ingresso e dell'organizzazione del tirocinio, con il 61% pienamente soddisfatto. Inoltre, il 94% dei tutor manifesta la disponibilità a proseguire la collaborazione negli anni futuri. Dal lato studentesco, l'esperienza è stata valutata molto soddisfacente dal 71% e soddisfacente dal 20%, senza segnalazioni di criticità nei rapporti con i tutor o con l'Ateneo.
Al termine del tirocinio, gli studenti devono sostenere anche un esame di tirocinio, che consente di certificare l'effettivo raggiungimento delle competenze attese. La valutazione si articola in quattro livelli – sufficiente, distinto, buono e ottimo – e i dati confermano una performance estremamente positiva: il 95% degli studenti raggiunge livelli alti di preparazione, collocandosi nelle fasce di "buono" e "ottimo".
Complessivamente, il tirocinio si configura come una vera e propria palestra professionale, in grado di integrare apprendimento teorico, applicazione pratica e valutazione certificata. La forte soddisfazione espressa da studenti e tutor e gli esiti molto positivi dell'esame finale confermano l'efficacia del modello adottato, che rappresenta un punto di forza del CdLM e un volano per l'occupabilità dei futuri laureati.

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 2025

QUADRO D1 — Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

27/05/2025

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

22/06/2025

Il sistema di Assicurazione della Qualità (AQ) del Corso di Laurea Magistrale è coordinato dalla Presidente del Consiglio di Corso di Studio (CCdS), Prof.ssa Severina Pacifico, che sovrintende alle attività del corso e verifica il regolare svolgimento della didattica. Il CCdS, composto dai docenti di ruolo che insegnano e afferiscono al corso e da una rappresentanza studentesca nella misura minima prevista dalla normativa vigente, ha il compito di approvare annualmente la progettazione del CdS, la Scheda di Monitoraggio Annuale e il Rapporto di Riesame Ciclico. Inoltre, analizza e discute i

risultati delle opinioni espresse dagli studenti, sia in forma aggregata per il corso nel suo complesso, sia per i singoli insegnamenti. Esamina anche la Relazione redatta dalla Commissione Paritetica Docenti-Studenti del Dipartimento e stabilisce, ove necessario, eventuali azioni correttive da intraprendere.
La Presidente del CdS vigila sull'osservanza degli adempimenti previsti dalle normative e dai regolamenti in materia, avvalendosi della collaborazione della Commissione Paritetica e del Gruppo AQ, in linea con le indicazioni fornite dagli organi centrali di Ateneo.
La Commissione AQ del Corso di Studio, coordinata dalla Referente AQ del CdLM in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana, Prof.ssa Simona Piccolella, è composta dalla Prof.ssa Petronia Carillo, dalla dott.ssa Silvana Esposito (personale amministrativo) e da uno studente. La Commissione si occupa del monitoraggio dell'attuazione dei processi di AQ, promuove una cultura della qualità attraverso la sensibilizzazione all'autovalutazione, interagisce attivamente con la Commissione Paritetica Docenti-Studenti e con il Presidio della Qualità di Ateneo. Si riunisce periodicamente con la Presidente del CdS per analizzare i dati contenuti nella Scheda di Monitoraggio Annuale e per redigere i commenti relativi agli indicatori. È inoltre incaricata della redazione del Rapporto di Riesame Ciclico, all'interno del quale vengono analizzati in modo approfondito i risultati delle azioni avviate, mettendo in luce sia i punti di forza che le aree critiche del CdS, con l'obiettivo di assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi e qualitativi. La responsabilità della corretta esecuzione del processo di autovalutazione interna è affidata alla Commissione AQ, mentre spetta alla Presidente del CdS dare attuazione concreta alle azioni correttive individuate per superare eventuali criticità e per migliorare complessivamente la qualità del percorso formativo.
La Commissione Paritetica Docenti-Studenti del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Ambientali, Biologiche e Farmaceutiche (DiSTABiF) è composta da un docente e da uno studente, quest'ultimo eletto, ai sensi dell'art. 90, comma 6 del Regolamento Elettorale di Ateneo, dal Consiglio degli Studenti, per ciascun Consiglio di Corso di Studio o Consiglio aggregato del Dipartimento. Per il CdS in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana, i membri designati sono la Prof.ssa Antonia Lanni e la studentessa Adriana Varchetta.
Svolgendo il ruolo previsto dallo Statuto di Ateneo, la Commissione Paritetica monitora l'offerta formativa, la qualità della didattica e i servizi agli studenti, incluse le attività di orientamento, tutoraggio e placement. Fornisce supporto al Nucleo di Valutazione dell'Ateneo per la verifica della coerenza dei curricula scientifici o professionali dei docenti a contratto. Ogni anno, redige una relazione in cui analizza gli indicatori relativi al raggiungimento degli obiettivi didattici dei corsi di studio e formula proposte per il miglioramento della qualità e dell'efficacia delle attività formative. La Commissione ha anche un ruolo attivo nella diffusione, tra gli studenti, delle politiche di qualità adottate dall'Ateneo. Come previsto dal Regolamento Generale di Ateneo, si riunisce ordinariamente con cadenza bimestrale.

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

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

20/06/2025

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

• 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 del CdS per la coorte 2025/2026;
Compilazione dettagliata del Manifesto degli Studi – Didattica erogata nell'a.a. 2025/2026.

• Giugno 2025
Compilazione scheda SUA (per le sezioni con scadenza 15 giugno 2025);
Programmazione calendari didattici a.a. 2025/2026.

• Luglio 2025
Monitoraggio degli indicatori del CdS (annualità 2024);
Organizzazione delle attività dei tutor; Monitoraggio delle attività di orientamento in ingresso;
Miglioramento del sito web del corso; coordinamento programmi per l'a.a. 2025/2026.

• Settembre 2025
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 2025
Eventuali proposte di revisione RAD per l'offerta formativa 2026/2027 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 2025
Acquisizione della Relazione della Commissione Paritetica Docenti-Studenti, ex D. Lgs. N. 19/2012

• Gennaio 2026
Monitoraggio del Corso. Consultazione del Comitato di Indirizzo

• entro il giorno 15 Febbraio 2026
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 2026/2027.

• Aprile - Maggio 2026
Consultazione Comitato di Indirizzo;
Verifica requisiti di docenza per i corsi da attivare nell'a.a. 2026/2027;
Compilazione dettagliata del Regolamento e del Manifesto degli Studi (Didattica programmata per la coorte di studenti 2026 ed erogata nell'a.a. 2026/2027).Compilazione della scheda SUA per l'a.a 2026/2027.

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 R - 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.	NZZTMS88B08H834Z	NUZZO	Tommaso	BIO/12	05/E3	RD	1	
4.	PCFSRN77P56B963J	PACIFICO	Severina	CHIM/10	03/D1	PA	1	
5.	PCCSMN82L52H501K	PICCOLELLA	Simona	CHIM/10	03/D1	RU	1	
6.	RSSRST87C68E791Q	RUSSO	Rosita	BIO/10	05/E1	PA	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	PETRONIA
DE ROBBIO (Studente)	SALVATORE
ESPOSITO (ref.area didattica DiSTABiF)	SILVANA
PICCOLELLA (Ref. AQ)	SIMONA

Tutor

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

Programmazione degli accessi

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

Sede del Corso

Sede: 061022 - CASERTA vivaldi 43 81100	
Data di inizio dell'attività didattica	22/09/2025
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
PACIFICO	Severina	PCFSRN77P56B963J	
ISIDORI	Marina	SDRMRN56E58C129D	
LANNI	Antonia	LNNNTN56E71Z614G	
NUZZO	Tommaso	NZZTMS88B08H834Z	
RUSSO	Rosita	RSSRST87C68E791Q	
PICCOLELLA	Simona	PCCSMN82L52H501K	

Sede di riferimento FIGURE SPECIALISTICHE

COGNOME	NOME	SEDE
Figure specialistiche del settore non indicate		

Sede di riferimento TUTOR

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

Altre Informazioni

Codice interno all'ateneo del corso	V94^GEN^061022	
Massimo numero di crediti riconoscibili	**24**	max 24 CFU, da DM 931 del 4 luglio 2024

Date delibere di riferimento

Data di approvazione della struttura didattica	07/11/2024
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	27/11/2024
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

RaD

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.

Certificazione sul materiale didattico e servizi offerti [corsi telematici]

RaD

Offerta didattica erogata

	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
1		2025	492506301	**BASI MOLECOLARI DELL'ALIMENTAZIONE** (modulo di BASI MOLECOLARI DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA NUTRIZIONE) *semestrale*	MED/49	Docente non specificato		32
2		2025	492506301	**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		2025	492506299	**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	16
4		2024	492503738	**BIOCHIMICA CLINICA E BIOLOGIA MOLECOLARE CLINICA** *semestrale*	BIO/12	**Docente di riferimento** Tommaso NUZZO CV *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)*	BIO/12	8
5		2024	492503738	**BIOCHIMICA CLINICA E BIOLOGIA MOLECOLARE CLINICA** *semestrale*	BIO/12	Alessandro USIELLO CV *Professore Ordinario (L. 240/10)*	BIO/12	40
6		2025	492506302	**BIOCHIMICA E BIOTECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI** *semestrale*	BIO/10	**Docente di riferimento** Rosita RUSSO CV *Professore Associato (L. 240/10)*	BIO/10	48
7		2025	492506303	**CARATTERIZZAZIONE GENETICA DI MATERIE PRIME** (modulo di GENETICA E MICROBIOLOGIA IN ALIMENTI E NUTRIZIONE) *semestrale*	BIO/18	Bruna DE FELICE CV *Professore Associato (L. 240/10)*	BIO/18	40
8		2025	492506305	**CHIMICA DEGLI ALIMENTI E NUTRACEUTICA** *semestrale*	CHIM/10	**Docente di riferimento** Severina PACIFICO CV *Professore*	CHIM/10	40

					Associato (L. 240/10)		
9		2025	492506305	**CHIMICA DEGLI ALIMENTI E NUTRACEUTICA** *semestrale*	CHIM/10	**Docente di riferimento** Simona PICCOLELLA CV *Ricercatore confermato*	CHIM/10	40
10		2025	492506306	**ENGLISH FOR FOOD SCIENCE** *semestrale*	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Giuseppina CARAGLIA CV		24
11		2024	492503739	**FARMACOLOGIA E NUTRIZIONE** *semestrale*	BIO/14	Bruno D'AGOSTINO CV *Professore Ordinario (L. 240/10)*	BIO/14	48
12		2025	492506307	**FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE** *semestrale*	BIO/09	**Docente di riferimento** Antonia LANNI CV *Professore Ordinario*	BIO/09	60
13		2025	492506307	**FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE** *semestrale*	BIO/09	Rosalba SENESE CV *Professore Associato (L. 240/10)*	BIO/09	4
14		2025	492506308	**FISIOLOGIA DI POST-RACCOLTA** *semestrale*	BIO/04	Petronia CARILLO CV *Professore Ordinario (L. 240/10)*	AGR/02	24
15		2025	492506308	**FISIOLOGIA DI POST-RACCOLTA** *semestrale*	BIO/04	Giovanna Marta FUSCO CV *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)*	AGR/02	16
16		2024	492506728	**FISIOPATOLOGIA ENDOCRINA E METABOLISMO** *semestrale*	BIO/09	Giuseppe PETITO CV *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)*	BIO/09	32
17		2024	492506729	**FITOCHIMICA E NUTRACEUTICA IN NUTRIZIONE UMANA** *semestrale*	CHIM/10	**Docente di riferimento** Severina PACIFICO CV *Professore Associato (L. 240/10)*	CHIM/10	32
18		2024	492503740	**GASTROENTEROLOGIA** (modulo di ASPETTI FISIOPATOLOGICI E PSICOLOGICI DELLA NUTRIZIONE UMANA) *annuale*	MED/12	Marcello DALLIO CV *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)*	MED/12	48

19	2025	492506309	**IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE** *semestrale*	MED/42	**Docente di riferimento** Marina ISIDORI CV *Professore Ordinario (L. 240/10)*	MED/42	60
20	2025	492506309	**IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE** *semestrale*	MED/42	Chiara RUSSO CV *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)*	MED/42	4
21	2024	492503741	**MEDICINA INTERNA** (modulo di ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE APPLICATA IN PATOLOGIA UMANA) *semestrale*	MED/09	Docente non specificato		48
22	2025	492506310	**MICROBIOLOGIA APPLICATA** (modulo di GENETICA E MICROBIOLOGIA IN ALIMENTI E NUTRIZIONE) *semestrale*	BIO/19	Lidia MUSCARIELLO CV *Professore Associato (L. 240/10)*	BIO/19	40
23	2024	492503742	**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	2024	492503743	**PEDIATRIA** (modulo di ASPETTI FISIOPATOLOGICI E PSICOLOGICI DELLA NUTRIZIONE UMANA) *annuale*	MED/38	Immacolata TARTAGLIONE CV *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)*	MED/38	24
25	2024	492506732	**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	2024	492503745	**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	24
27	2024	492506733	**TECNICHE STRUMENTALI AVANZATE NELL'ANALISI DEGLI ALIMENTI** *semestrale*	CHIM/10	**Docente di riferimento** Simona PICCOLELLA CV *Ricercatore confermato*	CHIM/10	32
						ore totali	864

Navigatore Repliche			
	Tipo	Cod. Sede	Descrizione Sede Replica
	PRINCIPALE		

Offerta didattica programmata

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline biologiche e 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* BIO/18 Genetica ↳ *CARATTERIZZAZIONE GENETICA DI MATERIE PRIME (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl* BIO/19 Microbiologia ↳ *MICROBIOLOGIA APPLICATA (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl*	30	30	20 - 32
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	32	32	20 - 34

	↳ *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*			
Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	CHIM/10 Chimica degli alimenti	10	10	6 - 12
	↳ *CHIMICA DEGLI ALIMENTI E NUTRACEUTICA (1 anno) - 10 CFU - semestrale - obbl*			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 45)				
Totale attività caratterizzanti			72	46 - 78

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	BIO/04 Fisiologia vegetale	17	17	14 - 24 min 12
	↳ *FISIOLOGIA DI POST-RACCOLTA (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl*			
	M-EDF/01 Metodi e didattiche delle attivita' motorie			
	↳ *BASI MOLECOLARI DELLA NUTRIZIONE (1 anno) - 2 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*			
Totale attività Affini			17	14 - 24

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		8	8 - 12
Per la prova finale		14	12 - 24
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	6	5 - 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	28 - 48

CFU totali per il conseguimento del titolo	**120**	
CFU totali inseriti	120	88 - 150

Navigatore Repliche			
	Tipo	**Cod. Sede**	**Descrizione Sede Replica**
	PRINCIPALE		

Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori

Attività caratterizzanti

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline biologiche e biomediche	BIO/09 Fisiologia BIO/10 Biochimica BIO/11 Biologia molecolare BIO/12 Biochimica clinica e biologia molecolare clinica BIO/18 Genetica BIO/19 Microbiologia	20	32	-
Discipline della nutrizione umana	BIO/14 Farmacologia M-PSI/01 Psicologia generale M-PSI/08 Psicologia clinica 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	34	-
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	46 - 78

Attività affini

ambito disciplinare	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
	min	max	
Attività formative affini o integrative	14	24	12

Totale Attività Affini	14 - 24

Altre attività

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		8	12
Per la prova finale		12	24
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	5	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	28 - 48	

Riepilogo CFU

CFU totali per il conseguimento del titolo	**120**
Range CFU totali del corso	88 - 150

Comunicazioni dell'ateneo al CUN

Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

Note relative alle attività di base

Note relative alle attività caratterizzanti

Note relative alle altre attività

R&D