



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di PERUGIA
Nome del corso in italiano	Scienze della Alimentazione e della Nutrizione Umana (<i>IdSua:1602768</i>)
Nome del corso in inglese	Human Feeding and Nutrition Sciences
Classe	LM-61 - Scienze della nutrizione umana
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.unipg.it/perm/offerta-formativa/2024/corso/248
Tasse	https://www.unipg.it/didattica/procedure-amministrative/procedure/scadenze-tasse-e-contributi
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale



Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	MORETTI Massimo
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di Corso di Studio
Struttura didattica di riferimento	SCIENZE FARMACEUTICHE (Dipartimento Legge 240)
Eventuali strutture didattiche coinvolte	SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI E AMBIENTALI Medicina e Chirurgia
Docenti di Riferimento	

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
----	---------	------	---------	-----------	------	----------

1.	CONTI	Angela	RD	1
2.	CORTE	Laura	PA	1
3.	COSSIGNANI	Lina	PA	1
4.	GALLI	Francesco	PO	1
5.	NEGRI	Valeria	PA	1
6.	SPORTOLETTI	Paolo	PA	1
7.	ZADRA	Claudia	PA	1

Rappresentanti Studenti

DI TULLIO ROBERTA roberta.ditullio@studenti.unipg.it
 VENEROSI PESCIOLINI LIVIA
 livia.venerosipesciolini@studenti.unipg.it

Gruppo di gestione AQ

Federica Aisa
 Elisabetta Albi
 Lina Cossignani
 Roberta Di Tullio
 Stefano Fiorucci
 Piero Labate
 Massimo Moretti
 Livia Veronesi Pesciolini

Tutor

Francesca PORCELLATI
 Claudia ZADRA
 Sonia ESPOSTO



Il Corso di Studio in breve

06/05/2024

Il Corso di Laurea Magistrale (CdLM) in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana (SANU) vede coinvolti nell'Offerta Formativa i Dipartimenti di Scienze Farmaceutiche, di Scienze Agrarie, Alimentarie e Ambientali, e di Medicina e Chirurgia con un ampio spettro di competenze di tipo interdisciplinare tra loro integrate per formare esperti nell'ambito dell'Alimentazione (attività di analisi in laboratorio, controllo di qualità, etc.) e della Nutrizione Umana (pratica ambulatoriale, approccio con il paziente, etc.).

Il CdLM in SANU conferisce la qualifica accademica di Dottore Magistrale che consente di conseguire l'abilitazione alla professione di Biologo, previo superamento del relativo Esame di Stato ed operare negli specifici ambiti professionali.

Il CdLM in SANU ha l'intento di formare laureati magistrali con una solida preparazione scientifica multidisciplinare e solide competenze attinenti alla specifica figura professionale, con conoscenza:

- delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti, dei processi tecnologici e microbiologici associati alla loro trasformazione;
- degli aspetti relativi alla sicurezza degli alimenti di origine animale e vegetale e alla loro idoneità per il consumo umano;
- delle procedure di accreditamento e di sorveglianza di laboratori e strutture sanitarie, per quanto riguarda la preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti;
- dei bio-processi impiegati nel miglioramento nutrizionale e nutraceutico degli alimenti;
- dei meccanismi biochimici e fisiologici della digestione, assorbimento e processi metabolici a carico dei nutrienti;
- del funzionamento di un laboratorio biochimico-clinico

- dei parametri biochimico-clinici utili per la pianificazione di un piano alimentare in stato di salute e/o malattia
- dell'influenza degli alimenti sul benessere, sulla prevenzione e cura delle malattie, anche attraverso la modulazione del microbiota intestinale;
- delle normative relative alla commercializzazione, la sicurezza e ad i claim salutistici degli alimenti, degli ingredienti, degli additivi e degli integratori alimentari.
- dei parametri per la valutazione dello stato di nutrizione del paziente in condizioni fisiologiche o patologiche accertate;
- delle nozioni per lo svolgimento di attività di informazione ed educazione rivolte agli operatori istituzionali e alla popolazione generale sui principi della sicurezza alimentare e della educazione nutrizionale;
- delle tecniche per lo svolgimento di indagini volte alla sorveglianza delle abitudini alimentari della popolazione.

Il CdLM in SANU è ad accesso libero, l'iscrizione richiede il possesso della laurea triennale conseguita nella classe L-13 (Scienze Biologiche); sono altresì ammessi i laureati in altre classi di laurea di area scientifica in possesso di almeno 50 CFU complessivi in specifici settori scientifico-disciplinari; sono anche ammessi laureati magistrali in possesso dei requisiti necessari. Il richiedente, qualora non possieda i requisiti curriculari previsti, dovrà iscriversi ad uno o più corsi singoli e superare l'esame o gli esami relativi per acquisire i crediti formativi complessivi previsti dall'insegnamento o dagli insegnamenti.

Il CdLM in SANU ha la durata di due anni, durante i quali lo studente deve acquisire 120 Crediti Formativi Universitari (CFU). La ripartizione dell'impegno orario riservato ad ogni CFU è normata dal Regolamento Didattico del corso di studio. Le attività formative, organizzate su base semestrale, sono sviluppate con diverse modalità didattiche (lezioni frontali, esercitazioni, attività di laboratorio, attività seminariali). In particolare, ogni insegnamento può essere di tipo mono-disciplinare o di tipo integrato, secondo quanto indicato dal Regolamento Didattico. Sono inoltre previste 120 ore di Tirocinio Formativo presso laboratori di ricerca dell'Università degli Studi di Perugia o presso enti, aziende, laboratori esterni, pubblici o privati, convenzionati con l'Università (Rete Formativa Esterna) che operano nel settore degli alimenti e della nutrizione.

Tutti gli aspetti relativi all'organizzazione ed alla gestione del CdLM in SANU sono descritti nell'apposito Regolamento Didattico, disponibile nel sito web del Corso di Laurea.

Link: <https://dsf.unipg.it/didattica/cdlm/scienze-dell-alimentazione-e-della-nutrizione-umana> (Pagine web del CdLM in SANU)



QUADRO A1.a

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

09/05/2017

Il giorno 20 gennaio 2009, alle ore 12.00, si sono riuniti presso il Rettorato dell'Università di Perugia i rappresentanti delle parti sociali e delle professioni interessate ai percorsi formativi e professionali dei corsi, alla presenza del Prorettore, del Dirigente della Ripartizione Didattica e dei rappresentanti delle Facoltà.

Sono presenti i rappresentanti di Regione Umbria, Ufficio Scolastico Regionale, Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura, CISL Umbria, e altri portatori di interesse.

Il rappresentante della Facoltà ha illustrato le logiche seguite nella proposta di trasformazione del corso di studio ai sensi del D.M. 270/04.

Le Organizzazioni presenti hanno preso atto della trasformazione del corso di laurea e hanno espresso il loro parere positivo.



QUADRO A1.b

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

06/05/2024

Poiché non vi sono organizzazioni di categoria o studi di settore relativi alla possibile identificazione di sbocchi professionali del CdLM in SANU, per un confronto con il mondo del lavoro è stato costituito, a partire dall'A.A. 2014/2015, un Comitato di Indirizzo del Corso di Studio (CdS) con il compito di individuare i fabbisogni professionali e formativi del mondo del lavoro e creare un solido sistema di relazioni con il mondo economico, sociale e produttivo. Il Comitato di Indirizzo è composto da Docenti del CdS, Rappresentanti degli Studenti e professionisti operanti in varie aree occupazionali che vedono coinvolta la figura professionale del Biologo.

Nell'A.A. 2023/2024 la composizione del Comitato di Indirizzo è stata rinnovata al fine di ricoprire, con le figure professionali coinvolte, uno spettro molto ampio degli ambiti occupazionali accessibili dal laureato in SANU. Il Comitato di Indirizzo comprende: figure di tutela della Professione di Biologo (Presidente dell'Ordine dei Biologi della Toscana e dell'Umbria, Presidente dell'Associazione Biologi Umbria), Docenti di Scuola Secondaria, Liberi Professionisti (Biologi Nutrizionisti, Consulenti), Responsabili di Assicurazione Qualità nell'industria alimentare, personale della ULS Umbria 1 (SIAN - Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione; Centri dei Disturbi del Comportamento Alimentare), Dirigenti di Laboratorio Analisi Alimentari/Ambientali.

Il Comitato di Indirizzo viene convocato con frequenza perlomeno annuale e l'ultima riunione si è tenuta il 11/01/2024. I membri esterni del Comitato di Indirizzo (Parti Interessate/Stakeholders), pur evidenziando alcune criticità, hanno espresso un generale apprezzamento per la solida formazione interdisciplinare offerta dal CdS.

Come Parte Interessata è stata considerata anche la Rete Formativa Esterna, costituita dai Tutor Aziendali che sono

responsabili del Tirocinio Formativo e di Orientamento nelle strutture esterne all'Università degli Studi di Perugia. La Rete Formativa Esterna viene consultata sistematicamente mediante la richiesta di compilazione di un questionario (v. link) sull'adeguatezza dell'Offerta Formativa del CdLM in SANU predisposto dal Gruppo di Assicurazione della Qualità della Didattica (GAQD) del CdS. I risultati della consultazione nell'A.A. 2023/2024 mostrano valutazioni superiori a 9/10 per 12 quesiti (su 18 totali) ed un giudizio complessivo medio pari a 9/10, evidenziando in generale un buon grado di soddisfazione riguardo le abilità e le conoscenze/competenze possedute dai tirocinanti (voto medio 9,7/10). I risultati della consultazione della Rete Formativa Esterna nell'A.A. 2023/2024 sono riportati nel file allegato. I documenti delle consultazioni sono custoditi dal Presidente del CdS.

Link: https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdSwCAa_krOO1Vf16_s2Qyej0rXDnFFWogQwSnU-XvseJhOIQ/viewform (link questionario)

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Biologo nutrizionista/Esperto in Scienze dell'alimentazione e nutrizione umana

funzione in un contesto di lavoro:

La figura professionale formata da questo corso di laurea opera in diversi ambiti del sistema alimentare (dalla formulazione, al controllo di qualità e alla distribuzione di alimenti, dalla ristorazione, all'educazione alimentare e a corretti stili di vita) con la finalità di promuovere la salute umana con un approccio distinto e integrato a quello sanitario. In particolare le attività che i laureati magistrali in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana possono svolgere sono:

- valutazione delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti e delle loro modificazioni indotte dai processi tecnologici e biotecnologici;
- analisi della biodisponibilità dei nutrienti negli alimenti e negli integratori alimentari e dei loro effetti;
- applicazione di metodiche atte a valutare la sicurezza degli alimenti e la loro idoneità per il consumo umano;
- valutazione dello stato di nutrizione a livello di popolazione, di specifici gruppi e di singoli individui
- informazione ed educazione rivolta agli operatori istituzionali e alla popolazione generale sui principi di qualità e sicurezza alimentare;
- gestione di imprese e società di consulenza nel settore dell'alimentazione umana;
- collaborazione ad indagini sui consumi alimentari volte alla sorveglianza delle tendenze nutrizionali della popolazione;
- collaborazione a programmi di studio sulla relazione esistente tra alimentazione e stato di salute;
- collaborazione a programmi internazionali di formazione e di assistenza sul piano delle disponibilità alimentari in aree depresse e in situazioni di emergenza;
- collaborazione alle procedure di accreditamento e di sorveglianza di laboratori e strutture sanitarie, per quanto riguarda la preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti.

competenze associate alla funzione:

I laureati in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana della devono:

- possedere una solida conoscenza delle proprietà dei nutrienti e dei non nutrienti presenti negli alimenti e le modificazioni che avvengono durante i processi tecnologici;
- conoscere specificatamente i meccanismi biochimici e fisiologici della digestione e dell'assorbimento e i processi metabolici a carico dei nutrienti e riconoscere gli effetti dovuti alla malnutrizione per eccesso e per difetto;
- conoscere le tecniche ed i metodi di misura della composizione corporea e del metabolismo energetico;
- conoscere ed essere in grado di applicare le principali tecniche di valutazione dello stato di nutrizione e saperne interpretare i risultati;

-conoscere la legislazione alimentare e sanitaria nazionale e comunitaria per quanto riguarda la commercializzazione e il controllo degli alimenti, degli ingredienti, degli additivi e degli integratori alimentari;

-conoscere le principali tecnologie industriali applicate alla preparazione di integratori alimentari e di alimenti destinati ad alimentazioni particolari;

essere in grado di definire la qualità nutrizionale e l'apporto energetico dei singoli alimenti e di valutare i fattori che regolano la biodisponibilità dei macro e dei micronutrienti;

-conoscere l'influenza degli alimenti sul benessere e sulla prevenzione delle malattie, nonché i livelli di sicurezza, le dosi giornaliere accettabili ed il rischio valutabile nell'assunzione di sostanze contenute o veicolate dalla dieta;

conoscere le tecniche di rilevamento dei consumi alimentari e le strategie di sorveglianza nutrizionale su popolazioni in particolari condizioni fisiologiche, quali gravidanza, allattamento, crescita, senescenza ed attività sportiva;

-conoscere le problematiche relative alle politiche alimentari nazionali ed internazionali;

-essere in grado di utilizzare fluentemente, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea, di norma l'inglese, oltre l'italiano, con riferimento anche ai lessici disciplinari.

sbocchi occupazionali:

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

- in ambito industriale, in aziende di produzione/trasformazione e distribuzione degli alimenti, aziende di ristorazione, aziende farmaceutiche e dei prodotti per la salute, degli integratori alimentari, dei prodotti dietetici, nutraceutici e fitoterapici
- in strutture pubbliche e private preposte alla sorveglianza delle tendenze nutrizionali della popolazione, alle attività di formazione, educazione, divulgazione
- in strutture pubbliche e private preposte al controllo della qualità e della sicurezza degli alimenti
- nella gestione di società di consulenza nel settore dell'alimentazione umana

I laureati possono accedere all'esame di stato dell'Ordine Nazionale dei Biologi, il cui superamento consente l'iscrizione al relativo albo professionale e l'esercizio dell'attività di biologo nutrizionista.

Il corso di laurea magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana consente, inoltre, l'accesso a Corsi di dottorato di ricerca e Scuole di specializzazione e fornisce uno sbocco anche nell'attività di ricerca.

I laureati che avranno crediti in numero sufficiente in opportuni gruppi di settori potranno, come previsto dalla legislazione vigente, partecipare alle prove di ammissione per i percorsi di formazione per l'insegnamento secondario.



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)
3. Biotecnologi - (2.3.1.1.4)



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

L'iscrizione al Corso di Laurea Magistrale richiede il possesso della laurea conseguita nella classe L-13 (Scienze Biologiche) e nelle corrispondenti classi di laurea previste dai previgenti ordinamenti o di titolo di studio equipollente conseguito all'estero.

Sono altresì ammessi al Corso di Laurea Magistrale i laureati in altre classi di laurea scientifica in possesso dei requisiti curriculari, definiti nel Regolamento Didattico del corso di studio.

La verifica dell'adeguata preparazione del richiedente, da effettuare necessariamente dopo la verifica del possesso dei requisiti curriculari, è effettuata da un'apposita commissione nominata dal Consiglio del Corso di Studio, attraverso un colloquio idoneativo. In ogni caso, la preparazione del richiedente è automaticamente verificata per i laureati triennali che abbiano ottenuto un voto di laurea superiore a 99/110.



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

06/05/2024

L'iscrizione al CdLM in SANU richiede il possesso della laurea conseguita nella classe L-13 (Scienze Biologiche) e nelle corrispondenti classi di laurea previste dai previgenti ordinamenti o di titolo di studio equipollente conseguito all'estero.

Sono altresì ammessi al CdLM in SANU i laureati in altre classi di laurea scientifiche in possesso di almeno 50 CFU complessivi nei settori scientifico-disciplinari: MAT, FIS, CHIM, BIO, AGR, MED, L-LIN/12, di cui almeno 18 CFU BIO (da BIO/9 a BIO/16), 6 CFU MAT/FIS/INF, 9 CFU CHIM, 3 CFU L-LIN/12.

Il richiedente, qualora non possieda i requisiti curriculari previsti, dovrà iscriversi ad uno o più corsi singoli e superare l'esame o gli esami relativi per acquisire i crediti formativi complessivi previsti dall'insegnamento o dagli insegnamenti.

Dopo l'accertamento del possesso dei requisiti curriculari, in conformità all'art. 6, comma 2 del DM 270/2004, un'apposita Commissione, nominata dal Consiglio del CdS, verificherà l'adeguata preparazione del richiedente mediante un colloquio idoneativo. La personale preparazione del richiedente è data per comprovata per i laureati triennali o magistrali che abbiano ottenuto un voto di laurea superiore a 99/110.

In caso di esito positivo delle verifiche relativamente ai requisiti curriculari ed alla preparazione personale, il richiedente potrà perfezionare l'iscrizione alla laurea magistrale entro i termini indicati nel Regolamento Didattico di Ateneo.

Il numero massimo di studenti non comunitari residenti all'estero ammessi al I anno di corso per l'A.A. 2024/2025 è di 10 (dieci), di cui 5 (cinque) riservati a studenti del contingente Marco Polo.

Link: <http://>



QUADRO A4.a

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

04/05/2017

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana è un corso interdipartimentale che vede coinvolti nell'offerta formativa i dipartimenti di "Scienze Farmaceutiche", "Scienze Agrarie, Alimentarie Ambientali", "Medicina", "Scienze Chirurgiche e Biomediche" ed è pertanto caratterizzato da una forte interdisciplinarietà, dovuta alle competenze molto diversificate del corpo docente. Nel rispetto degli obiettivi qualificanti della classe LM-61, l'obiettivo formativo che caratterizza il CdLM è quello di formare un esperto nel settore dell'alimentazione e della nutrizione umana, con

approfondite conoscenze per la caratterizzazione ed il controllo di qualità gli alimenti, per la gestione delle problematiche nutrizionali di popolazioni in condizioni fisiologiche, quali gravidanza, allattamento, crescita, senescenza ed attività sportiva, per valutare l'influenza degli alimenti sullo stato di salute e di benessere dell'uomo e sulla prevenzione delle malattie, incluse quelle metaboliche e le altre patologie cronico-degenerative.

Nell'ambito delle discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare, i laureati devono conoscere la composizione degli alimenti, dei prodotti dietetici, degli integratori alimentari, nonché le tecniche più avanzate per la lavorazione, trasformazione, conservazione e per il controllo di qualità dei prodotti alimentari. Tali esigenze formative sono soddisfatte dalle discipline dei settori caratterizzanti CHIM/10 (Chimica degli Alimenti e Prodotti Dietetici), AGR/13 (Chimica Agraria), AGR/15 (Scienze e Tecnologie Alimentari), AGR/16 (Microbiologia Agraria).

Nell'ambito delle discipline biomediche, i laureati magistrali di questa classe devono conoscere i principali parametri della biochimica e della fisiologia, collegati con il fabbisogno e il metabolismo dei nutrienti e dei non nutrienti fisiologicamente attivi, nonché utili per la valutazione dello stato nutrizionale. Tali esigenze formative sono soddisfatte dalle discipline dei settori caratterizzanti BIO/09 (Fisiologia), BIO/10 (Biochimica).

Nell'ambito delle discipline della nutrizione umana, i laureati magistrali devono conoscere i principi di dietoterapia nelle condizioni patologiche, la fisiopatologia delle malattie endocrine e metaboliche, gli elementi clinici fondamentali delle diverse malattie internistiche al fine di saper instaurare un corretto approccio preventivo incentrato sugli aspetti nutrizionali. Devono inoltre conoscere le patologie gastrointestinali che alterano l'assorbimento e l'utilizzo dei nutrienti, nonché i rapporti esistenti tra alimentazione e salute ed i principi e metodi di prevenzione. Tali esigenze formative sono soddisfatte dalle discipline dei settori caratterizzanti MED/49 (Scienze Tecniche Dietetiche Applicate), MED/13 (Endocrinologia), MED/09 (Medicina Interna), MED/12 (Gastroenterologia) e MED/42 (Igiene Generale e Applicata).

Nell'ambito delle discipline Affini/Integrative, i laureati magistrali devono acquisire le conoscenze necessarie alla comprensione dell'organizzazione morfologica e funzionale degli prodotti vegetali al fine di valutarne le proprietà nutritive (BIO/03) e dei meccanismi genetici coinvolti nelle produzioni alimentari primarie (AGR/07). In considerazione dell'attuale interesse verso i prodotti funzionali, per il loro ruolo di promozione della salute, i laureati SANU devono inoltre possedere adeguate conoscenze nell'ambito dei prodotti nutraceutici (CHIM/08) e fitoterapici (BIO/15). Specifiche conoscenze relative al rapporto tra malattie onco-ematologiche e alimentazione (MED/50) contribuiscono alla formazione dei laureati, caratterizzando ulteriormente la sede per lo spiccato indirizzo clinico.

Il CdLM in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana ha la durata di due anni, durante i quali lo studente deve acquisire 120 crediti formativi universitari. La ripartizione dell'impegno orario riservato ad ogni CFU è normata dal Regolamento didattico del corso di studio. Relativamente ai CFU totali, 78 CFU sono impegnati con attività caratterizzanti, 18 CFU riguardano le attività affini ed integrative, 8 CFU le attività a scelta dello studente e 16 CFU le attività per la preparazione della prova finale e le altre attività formative.

Le attività formative, organizzate su base semestrale, sono sviluppate con diverse modalità didattiche (lezioni frontali, esercitazioni, attività pratiche, attività di laboratorio, attività seminariali). In particolare, ogni insegnamento può essere di tipo monodisciplinare o di tipo integrato, secondo quanto indicato dal Regolamento didattico del corso di studio.

Il percorso formativo di ogni studente iscritto è orientato, in ingresso ed in itinere, dal personale della segreteria didattica del Dipartimento di Scienze Farmaceutiche e da docenti con funzione di tutor. Tutti gli aspetti relativi all'organizzazione ed alla gestione del CdLM in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana sono descritti nell'apposito Regolamento didattico, disponibile nel sito web dell'Ateneo.

<p>Conoscenza e capacità di comprensione</p>	<p>I laureati magistrali in SANU devono acquisire conoscenze interdisciplinari e capacità di comprensione in ambito chimico-analitico, tecnologico alimentare, igienistico-epidemiologico, biochimico-nutrizionale e biochimico-clinico per svolgere con qualificazione e rigoroso approccio scientifico tutte le funzioni associate alla figura del nutrizionista e dell'operatore nel settore della produzione e del controllo di qualità dell'industria alimentare.</p> <p>I risultati attesi vengono conseguiti attraverso la frequenza delle lezioni, delle esercitazioni e dei seminari previsti nell'ambito dei singoli insegnamenti o organizzati dal Corso di Studio; inoltre lo studio individuale e la consultazione della letteratura scientifica recente consentono di conseguire conoscenze e capacità di comprensione aggiornate ed adeguate alle esigenze professionali. La verifica viene effettuata mediante gli esami di profitto dei singoli corsi e la discussione della tesi di laurea.</p>	
<p>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</p>	<p>Le conoscenze acquisite nel corso del processo formativo permetteranno al laureato in SANU di svolgere, con capacità ed in piena autonomia, ruoli di responsabilità in tutti gli ambiti dell'alimentazione e della nutrizione umana, in strutture pubbliche e private, nazionali ed internazionali, nonché in un contesto di ricerca accademico e/o sanitario.</p> <p>La capacità di applicare conoscenza e comprensione viene acquisita durante tutto il percorso formativo, sia nell'ambito delle attività didattiche, che possono prevedere esercitazioni, lavori di gruppo, analisi della letteratura o altre attività teorico-pratiche, che durante il tirocinio formativo e lo svolgimento della tesi di laurea.</p> <p>La verifica dei risultati attesi viene effettuata attraverso la valutazione di relazioni e prove in itinere, lo svolgimento degli esami di profitto e la discussione della tesi di laurea.</p>	

▶ **QUADRO**
A4.b.2

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

Area Generica

Conoscenza e comprensione

Il CdLM in SANU è caratterizzato da insegnamenti, di tipo mono-disciplinare e di tipo integrato, ad elevato contenuto interdisciplinare.

I programmi degli insegnamenti erogati mirano a fornire ai Laureati Magistrali in SANU conoscenze e capacità di comprensione negli ambiti tecnologico-alimentare, chimico-analitico, igienistico-epidemiologico, biochimico-nutrizionale e biochimico-clinico utili per un approccio rigoroso e basato sulle evidenze scientifiche negli ambiti specifici della professione: ambito dell'Alimentazione (attività di analisi in laboratorio, controllo di qualità, etc.) e ambito della Nutrizione Umana (pratica ambulatoriale, approccio con il paziente in condizioni fisiologiche o patologiche

accertate, etc.).

Il laureato magistrale in SANU acquisirà le competenze specifiche del sapere (conoscenze) sopra elencate attraverso la frequenza di lezioni frontali.

In particolare, gli studenti dovranno dimostrare di sapere correlare i contenuti dei vari insegnamenti proponendo possibili approcci e/o percorsi di ricerca interdisciplinari sui temi:

- controllo di qualità degli alimenti;
- sicurezza alimentare, igiene degli alimenti, sorveglianza nutrizionale;
- nutrizione umana (soggetti sani in varie fasce di età e soggetti patologici).

Il superamento dei singoli esami/esami integrati, a mezzo di prove orali e/o scritte secondo le modalità specificate nel Regolamento Didattico del CdS, attesterà il raggiungimento del livello di conoscenza richiesto.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il Laureato Magistrale in SANU avrà acquisito una solida preparazione interdisciplinare in ambito chimico-biomedico che gli permetterà di inquadrare, affrontare e quindi risolvere problemi relativi alla Alimentazione e alla Nutrizione Umana, nell'ambito libero professionale, accademico o della produzione e della trasformazione. In particolare, attraverso l'uso di appropriate metodiche e tecniche facenti parte del bagaglio conoscitivo acquisito nel corso del processo formativo, sarà in grado di applicare le conoscenze del sapere ottenendo così le seguenti capacità del sapere (abilità):

- operare in autonomia, assumendo responsabilità di struttura e di progetto, negli ambiti propri dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana;
- valutare le caratteristiche nutrizionali degli alimenti e analizzare la biodisponibilità dei nutrienti negli alimenti e negli integratori alimentari;
- caratterizzare e controllare prodotti alimentari, valutandone la sicurezza e l'idoneità per il consumo umano;
- collaborare a programmi di studio delle relazioni esistenti tra assunzione di alimenti e stato di salute, anche ai fini della sorveglianza delle tendenze nutrizionali della popolazione;
- valutare lo stato di nutrizione a livello di popolazioni, di specifici gruppi di esse e di singoli individui;
- gestire imprese e società di consulenza nel settore dell'Alimentazione Umana;
- collaborare a procedure di accreditamento e di sorveglianza di laboratori e strutture sanitarie, per quanto riguarda la preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti;
- partecipare alle attività di formazione, educazione, divulgazione e pubblicitaria in tema di qualità e sicurezza degli alimenti.

La capacità di comprensione delle conoscenze e di saperle utilizzare viene acquisita con la partecipazione ad esercitazioni, in aula e in laboratorio, ed a seminari e sono verificate nel corso delle prove orali e/o mediante specifiche relazioni scritte. secondo le modalità specificate, per ogni attività, nel Regolamento Didattico del CdS.

La capacità di applicare in termini pratici le conoscenze apprese sarà esplicita anche nello svolgimento del tirocinio formativo e nella stesura dell'elaborato finale di Tesi di Laurea (sperimentale o compilativa) e nella discussione dei risultati scientifici presentati di fronte alla Commissione di Laurea.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA [url](#)

BIOCHIMICA CLINICA DELLA NUTRIZIONE [url](#)

BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE [url](#)

BOTANICA DELLE PIANTE ALIMENTARI (*modulo di GENETICA DELLE PIANTE ALIMENTARI - BOTANICA DELLE PIANTE ALIMENTARI*) [url](#)

CHIMICA DEGLI ALIMENTI E DEI PRODOTTI DIETETICI [url](#)

CHIMICA DEI CONTAMINANTI AMBIENTALI ED ALIMENTARI (*modulo di CHIMICA DEI CONTAMINANTI AMBIENTALI ED ALIMENTARI E MICROBIOLOGIA ALIMENTARE*) [url](#)

ENDOCRINOLOGIA [url](#)

GASTROENTEROLOGIA [url](#)

GENETICA DELLE PIANTE ALIMENTARI (*modulo di GENETICA DELLE PIANTE ALIMENTARI - BOTANICA DELLE PIANTE ALIMENTARI*) [url](#)

IGIENE ED EPIDEMIOLOGIA NUTRIZIONALE (*modulo di IGIENE ED EPIDEMIOLOGIA NUTRIZIONALE - SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE*) [url](#)

MALATTIE METABOLICHE [url](#)

MEDICINA INTERNA [url](#)

MICROBIOLOGIA ALIMENTARE (*modulo di CHIMICA DEI CONTAMINANTI AMBIENTALI ED ALIMENTARI E MICROBIOLOGIA ALIMENTARE*) [url](#)

PRODOTTI FITOTERAPICI (*modulo di PRODOTTI NUTRACEUTICI - PRODOTTI FITOTERAPICI*) [url](#)

PRODOTTI NUTRACEUTICI (*modulo di PRODOTTI NUTRACEUTICI - PRODOTTI FITOTERAPICI*) [url](#)

SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (*modulo di IGIENE ED EPIDEMIOLOGIA NUTRIZIONALE - SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE*) [url](#)

SCIENZE E TECNICHE MEDICHE APPLICATE ALL'ALIMENTAZIONE IN ONCO-EMATOLOGIA [url](#)

TECNOLOGIE ALIMENTARI [url](#)

Area Biomedica

Conoscenza e comprensione

Alla fine del percorso accademico lo studente dovrà conoscere:

- aspetti fisiologici dei processi che consentono di degradare gli alimenti e assorbire/metabolizzare i nutrienti, nonché dei meccanismi di regolazione nervosi e/o ormonali dell'assunzione degli alimenti;
- principali metodi di valutazione dello stato di nutrizione, dei bisogni di energia e nutrienti nelle varie età e condizioni fisiologiche;
- caratteristiche nutrizionali degli alimenti in base all'origine, alla composizione e funzione dei nutrienti;
- processi metabolici fondamentali connessi con la gestione dei nutrienti;
- metodi di valutazione e significato clinico-nutrizionale dei più comuni parametri biochimico-clinici di laboratorio.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Alla fine del percorso accademico il laureato sarà in grado di:

- valutare la qualità nutrizionale degli alimenti;
- applicare le metodologie di rilevamento dei consumi alimentari e delle strategie di sorveglianza nutrizionale a livello di gruppi di popolazione;
- effettuare una valutazione biochimico-clinica dello stato di nutrizione di un individuo per verificare lo stato di salute ed evidenziare eventuali carenze nutrizionali.
- effettuare una valutazione biochimico-nutrizionale dei principali nutrienti, dei meccanismi biologici alla base del metabolismo e dei meccanismi di controllo dei percorsi metabolici in condizioni fisiologiche;
- applicare i metodi di valutazione dello stato di nutrizione e dei bisogni nutrizionali in diverse condizioni fisiologiche (età evolutiva, adulta, gravidanza, allattamento, ecc.);
- formulare protocolli dietetici.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA [url](#)

BIOCHIMICA CLINICA DELLA NUTRIZIONE [url](#)

BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE [url](#)

Area Nutriziona Umana

Conoscenza e comprensione

Alla fine del percorso accademico lo studente dovrà conoscere:

- malattie metaboliche più comuni che si giovano, nella pratica clinica, di un approccio terapeutico comportamentale e nutrizionale;
- elementi clinici fondamentali delle diverse malattie internistiche e cardiovascolari;
- patologie gastrointestinali che alterano l'assorbimento e l'utilizzo dei nutrienti, alterazioni della nutrizione in corso di patologie gastrointestinali, epatiche, pancreatiche e renali;
- tecniche di valutazione dello stato di nutrizione, delle proprietà di prebiotici e probiotici;
- alimentazione quale fattore patogenetico di neoplasie dell'apparato digerente;
- fisiopatologia delle malattie endocrine;
- aspetti fondamentali della dietologia;
- proprietà dei nutrienti e dei non nutrienti presenti negli alimenti;
- processi metabolici dei nutrienti;
- effetti dovuti alla malnutrizione per eccesso e per difetto;
- relazione nutrizione e salute: l'alimentazione come fattore di rischio per la salute e come strumento di prevenzione e promozione della salute;
- la sorveglianza nutrizionale quale strumento di prevenzione;
- epidemiologia delle malattie infettive, delle tossinfezioni e delle malattie parassitarie trasmesse con gli alimenti;
- agenti responsabili di infezioni e fattori che ne influenzano la crescita negli alimenti.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Alla fine del percorso accademico il laureato sarà in grado di:

- determinare protocolli dietetici e fabbisogni nutrizionali in individui in condizioni fisiologiche e patologiche accertate;
- proporre un protocollo dietetico con l'inserimento di consigli nutrizionali;
- instaurare un corretto approccio nutrizionale preventivo nei confronti delle principali patologie cronico-degenerative;
- applicare dei principi di epidemiologia e sorveglianza nutrizionale per la prevenzione delle malattie e la promozione della salute.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ENDOCRINOLOGIA [url](#)

GASTROENTEROLOGIA [url](#)

IGIENE ED EPIDEMIOLOGIA NUTRIZIONALE (*modulo di IGIENE ED EPIDEMIOLOGIA NUTRIZIONALE - SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE*) [url](#)

MALATTIE METABOLICHE [url](#)

MEDICINA INTERNA [url](#)

SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (*modulo di IGIENE ED EPIDEMIOLOGIA NUTRIZIONALE - SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE*) [url](#)

SCIENZE E TECNICHE MEDICHE APPLICATE ALL'ALIMENTAZIONE IN ONCO-EMATOLOGIA [url](#)

Area Caratterizzazione degli Alimenti e Gestione del Sistema Agro-Alimentare

Conoscenza e comprensione

Alla fine del percorso accademico lo studente dovrà conoscere:

- aspetti botanici, genetici e nutrizionali che caratterizzano i principali alimenti prodotti nel sistema agro-alimentare;
- struttura e proprietà chimico-fisiche dei principi alimentari e dei nutrienti;
- modificazioni che avvengono negli alimenti, con particolare riferimento ai meccanismi delle reazioni coinvolte e alle conseguenze sulla matrice;
- processi di trasformazione che riguardano i prodotti di origine vegetale (dalla I alla V gamma) e dei trasformati della frutta, nonché dei prodotti lattiero-caseari, carnei, ittici e degli ovo-prodotti;
- inquinanti presenti nei prodotti alimentari, con particolare attenzione per le fonti di inquinamento, le modalità con cui gli alimenti possono venire contaminati e i meccanismi propri dell'azione tossica di questi xenobiotici;
- principali metodi classici e strumentali applicati all'analisi degli alimenti;

- organizzazione cellulare dei microrganismi eucarioti, tassonomia e sistematica dei microrganismi eucarioti;
- principali tecniche microbiologiche importanti nelle trasformazioni alimentari;
- prodotti destinati ad un'alimentazione particolare, prodotti dietetici, alimenti funzionali, prodotti nutraceutici e fitoterapici.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Alla fine del percorso accademico il laureato sarà in grado di:

- sviluppare in modo critico specifiche linee di produzione alimentare applicando sistemi di conservazione/trasformazione tradizionali e innovativi;
- valutare il rischio tossicologico associato all'assunzione di alimenti contaminati;
- valutare la qualità di alimenti e prodotti dietetici, sulla base dei dati di composizione e degli eventuali fenomeni di alterazione ed adulterazione;
- valutare criticamente i diversi approcci analitici e i protocolli impiegati per la caratterizzazione chimica degli alimenti e dei prodotti dietetici.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

BOTANICA DELLE PIANTE ALIMENTARI (*modulo di GENETICA DELLE PIANTE ALIMENTARI - BOTANICA DELLE PIANTE ALIMENTARI*) [url](#)

CHIMICA DEGLI ALIMENTI E DEI PRODOTTI DIETETICI [url](#)

CHIMICA DEI CONTAMINANTI AMBIENTALI ED ALIMENTARI (*modulo di CHIMICA DEI CONTAMINANTI AMBIENTALI ED ALIMENTARI E MICROBIOLOGIA ALIMENTARE*) [url](#)

GENETICA DELLE PIANTE ALIMENTARI (*modulo di GENETICA DELLE PIANTE ALIMENTARI - BOTANICA DELLE PIANTE ALIMENTARI*) [url](#)

MICROBIOLOGIA ALIMENTARE (*modulo di CHIMICA DEI CONTAMINANTI AMBIENTALI ED ALIMENTARI E MICROBIOLOGIA ALIMENTARE*) [url](#)

PRODOTTI FITOTERAPICI (*modulo di PRODOTTI NUTRACEUTICI - PRODOTTI FITOTERAPICI*) [url](#)

PRODOTTI NUTRACEUTICI (*modulo di PRODOTTI NUTRACEUTICI - PRODOTTI FITOTERAPICI*) [url](#)

TECNOLOGIE ALIMENTARI [url](#)

Area Altre Attività (Altri Insegnamenti, Lingua Inglese, Tirocinio, Tesi)

Conoscenza e comprensione

Il percorso formativo è completato dalla frequenza di 1 (uno) insegnamento a scelta dello studente per approfondire temi di interesse.

Prima del conseguimento della Laurea lo studente dovrà avere acquisito una conoscenza della lingua Inglese di livello B2.

Inoltre, lo studente dovrà avere sviluppato ulteriormente le proprie conoscenze durante l'attività di stage relativa al Tirocinio Formativo.

Infine, la preparazione della prova finale (Tesi) contribuirà all'approfondimento in maniera autonoma di specifiche tematiche.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

L'esperienza di Tirocinio Formativo permetterà allo studente di applicare ulteriormente, in termini pratico/applicativi, le conoscenze acquisite durante la frequenza degli insegnamenti curricolari.

La conoscenza della lingua Inglese permetterà allo studente/laureato di leggere autonomamente gli articoli scientifici importanti per la formazione (tirocinio/tesi)/professione.

Con le competenze acquisite lo studente sarà in grado di svolgere il lavoro per una tesi di Laurea originale di tipo sperimentale, basata su dati sperimentali direttamente acquisiti, o compilativa, basata sulla analisi ed elaborazione di dati raccolti dalla letteratura scientifica.

Al termine della preparazione e presentazione della prova finale (Tesi), il laureando avrà sviluppato la capacità di progettare e organizzare il lavoro di ricerca, interpretare criticamente i risultati sperimentali o della letteratura e di comunicarli alla comunità scientifica.

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



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio
Abilità comunicative
Capacità di apprendimento

<p>Autonomia di giudizio</p>	<p>Il laureato magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana acquisisce l'autonomia di giudicare l'attendibilità delle informazioni necessarie alle attività che caratterizzano il proprio operato e di prendere decisioni in maniera critica e sintetica per risolvere i problemi. Il laureato magistrale sarà sensibilizzato a focalizzare la propria attenzione verso le competenze del saper essere (consapevolezza delle implicazioni sociali e etiche legate al proprio operato) avendo in particolare bene evidenti le responsabilità professionali. Egli dovrà inoltre essere consapevole della necessità di un continuo aggiornamento, per tenere il passo con il rapido incremento delle conoscenze scientifiche e delle applicazioni tecnologiche nell'alimentazione e nutrizione umana.</p> <p>L'acquisizione di queste abilità sarà favorita dallo svolgimento, in modo coordinato, di tutte le attività didattiche e da specifici seminari. Il monitoraggio del raggiungimento dei risultati di apprendimento in termini di autonomia di giudizio avverrà nel corso delle verifiche di profitto dei singoli insegnamenti e, in modo particolare, della prova finale.</p>	
<p>Abilità comunicative</p>	<p>Il laureato magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana ha la capacità di comunicare in modo chiaro e con linguaggio appropriato informazioni, idee e soluzioni ai problemi ad interlocutori specialisti ed a quelli non specialisti, in ambito nazionale ed internazionale, attraverso corrette forme scritte ed orali. Sa utilizzare i principali strumenti della Information and Communication Technology per lo svolgimento della propria attività. Ha acquisito le competenze comunicative e relazionali per poter operare in gruppo, saper gestire o coordinare altre persone nell'ambito di processi decisionali e di negoziazione. L'acquisizione di tali abilità saranno favorite attraverso lo svolgimento di specifici seminari e sostenute con la realizzazione di apposite relazioni durante lo svolgimento degli insegnamenti più professionalizzanti. Il monitoraggio del raggiungimento dei risultati di apprendimento in termini di capacità comunicativa avviene mediante seminari singoli e/o di gruppo affidati agli studenti oltre che nel corso delle verifiche di profitto dei singoli insegnamenti e, in modo particolare, della prova finale.</p>	
<p>Capacità di</p>		

apprendimento

Il laureato magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana ha le competenze e il livello di autonomia indispensabili per frequentare il terzo livello della formazione universitaria e per affrontare l'aggiornamento continuo delle conoscenze e delle abilità necessarie alla professione. L'acquisizione di tali abilità e il loro monitoraggio avviene in particolare durante il periodo di realizzazione dell'elaborato relativo alla prova finale.

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

14/06/2022

Nell'ambito delle attività affini e integrative, i laureati magistrali potranno acquisire le conoscenze necessarie alla comprensione dell'organizzazione morfologica e funzionale degli prodotti vegetali al fine di valutarne le proprietà nutritive e dei meccanismi genetici coinvolti nelle produzioni alimentari primarie. In considerazione dell'attuale interesse verso i prodotti funzionali, per il loro ruolo di promozione della salute, i laureati SANU devono inoltre possedere adeguate conoscenze nell'ambito dei prodotti nutraceutici e fitoterapici. Specifiche conoscenze relative al rapporto tra malattie oncoematologiche e alimentazione contribuiscono alla formazione dei laureati, caratterizzando ulteriormente la sede per lo spiccato indirizzo clinico.

**QUADRO A5.a****Caratteristiche della prova finale**

31/01/2017

Per essere ammessi alla discussione della prova finale occorre aver acquisito tutti i 120 CFU previsti nel piano di studio del corso. Le attività formative relative alla preparazione della prova finale per il conseguimento del titolo prevedono un carico didattico pari a 10 CFU. Poiché parte dello svolgimento della tesi può avvenire all'interno di un'attività di stage o tirocinio, i CFU previsti per tale attività possono incrementare i CFU destinati alla prova finale. L'attività di tesi consiste nella conduzione di uno studio su un tema di rilevante interesse per il settore dell'alimentazione e della nutrizione umana, al fine di completare la preparazione del laureando, dotandolo delle competenze e dell'autonomia necessarie a rendere possibile il suo inserimento nel mondo del lavoro con elevata professionalità o la prosecuzione degli studi al terzo livello dell'istruzione universitaria. La tesi può essere svolta presso il laboratorio di un Dipartimento dell'Ateneo, di un Ente esterno, nell'ambito del Programma Erasmus o di altri programmi internazionali.

La prova finale consiste nella presentazione e discussione dell'elaborato davanti ad una apposita Commissione. La valutazione seguirà i criteri stabiliti nel regolamento didattico del corso di laurea. La valutazione è espressa in 110/110, con possibilità di lode e dignità di stampa.

**QUADRO A5.b****Modalità di svolgimento della prova finale**

La prova finale consiste nella discussione di una Tesi, compilativa o sperimentale, redatta in Italiano o in Inglese, svolta dallo studente di norma in una delle strutture scientifiche dell'Università degli Studi di Perugia. Le attività sperimentali connesse allo svolgimento della Tesi possono essere svolte anche presso aziende pubbliche o private, enti pubblici o altre strutture esterne, nazionali o estere, secondo modalità stabilite dalle strutture didattiche e sotto la responsabilità di un relatore docente del Corso di Studio ed eventualmente di un co-relatore. La domanda di assegnazione di tesi è presentata dallo studente al Presidente del Consiglio del Corso di Studio almeno sei mesi prima della data presunta per l'esame di laurea.

La Commissione di esami di laurea, nominata con le procedure previste dal Regolamento Didattico di Ateneo, è presieduta dal Presidente del Consiglio di Corso di Studio o da un professore da lui delegato ed è composta da un minimo di 7 (sette) ad un massimo di 11 (undici) componenti, compreso il Presidente, e di norma comprende tutti i relatori degli studenti presenti all'esame di laurea; possono far parte della Commissione ufficiale anche docenti di altri Dipartimenti dell'Ateneo.

In accordo con il Regolamento Didattico di Ateneo, il voto di laurea è espresso in centodecimi. Per l'attribuzione del punteggio della prova finale la Commissione terrà conto dei seguenti criteri:

(a) curriculum dello studente (fino ad un massimo di 4 punti):

a1. voto base (fino ad un massimo di 2 punti: voto base $\leq 100/110 = 0$ punti; voto base $> 100/110 = 0,2$ punti per ciascun voto superiore a 100);

a2. anni fuori-corso (fino ad un massimo di 2 punti: 0 anni fuori-corso = 2 punti; 1 anno fuori-corso = 1 punto; 2 anni fuori-corso = 0,5 punti; ≥ 3 anni fuori-corso = 0 punti);

(b) redazione e discussione della tesi (fino ad un massimo di 3 punti):

b1. qualità dell'elaborato (fino ad un massimo di 2 punti);

b2. esposizione e discussione della tesi (fino ad un massimo di 1 punto).

(c) altri elementi della carriera dello studente:

c1. lodi (0,2 punti per ogni lode);

c2. un periodo trascorso con profitto all'estero nell'ambito di programmi di mobilità internazionale (1 punto).

(d) qualora la votazione finale sia quella massima (110/110), la Commissione può conferire, all'unanimità, la lode;

(e) quando la prova abbia raggiunto risultati di eccellenza e di originalità, la Commissione, all'unanimità, può proporre la dignità di stampa dell'elaborato o la menzione d'onore.

Link: <http://>



▶ QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Link: <https://dsf.unipg.it/didattica/cdlm/scienze-dell-alimentazione-e-della-nutrizione-umana/1466-aa-2023-24-sanu>

▶ QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

<https://easyacademy.unipg.it/agendaweb/index.php?view=easycourse& lang=it&include=corso>

▶ QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

https://dsf.unipg.it/files/clmsanu/2024-25/calendario_esami_sanu_2024-25.pdf

▶ QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

https://dsf.unipg.it/files/clmsanu/2024-25/calendario_accademico_cdlm_in_sanu_a.a._2024-2025.pdf

▶ QUADRO B3

Docenti titolari di insegnamento

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

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	BIO/09	Anno di corso 1	ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA link	CAVALIERE GINA	RD	9	72	
2.	BIO/10	Anno di corso 1	BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE link	CODINI MICHELA	RU	8	64	
3.	BIO/03	Anno di corso 1	BOTANICA DELLE PIANTE ALIMENTARI (modulo di GENETICA DELLE PIANTE ALIMENTARI - BOTANICA DELLE PIANTE ALIMENTARI) link	REALE LARA	PA	5	5	
4.	BIO/03	Anno di corso 1	BOTANICA DELLE PIANTE ALIMENTARI (modulo di GENETICA DELLE PIANTE ALIMENTARI - BOTANICA DELLE PIANTE ALIMENTARI) link	GIGANTE DANIELA	PA	5	35	
5.	CHIM/10	Anno di corso 1	CHIMICA DEGLI ALIMENTI E DEI PRODOTTI DIETETICI link	BLASI FRANCESCA	RU	9	8	
6.	CHIM/10	Anno di corso 1	CHIMICA DEGLI ALIMENTI E DEI PRODOTTI DIETETICI link	COSSIGNANI LINA	PA	9	72	✓
7.	AGR/13	Anno di corso 1	CHIMICA DEI CONTAMINANTI AMBIENTALI ED ALIMENTARI (modulo di CHIMICA DEI CONTAMINANTI AMBIENTALI ED ALIMENTARI E MICROBIOLOGIA ALIMENTARE) link	ZADRA CLAUDIA	PA	6	48	✓
8.	AGR/13 AGR/16	Anno di corso 1	CHIMICA DEI CONTAMINANTI AMBIENTALI ED ALIMENTARI E MICROBIOLOGIA ALIMENTARE link			12		
9.	AGR/07	Anno di corso 1	GENETICA DELLE PIANTE ALIMENTARI (modulo di GENETICA DELLE PIANTE ALIMENTARI - BOTANICA DELLE PIANTE ALIMENTARI) link	NEGRI VALERIA	PA	6	48	✓
10.	BIO/03 AGR/07	Anno di corso 1	GENETICA DELLE PIANTE ALIMENTARI - BOTANICA DELLE PIANTE ALIMENTARI link			11		
11.	AGR/16	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA ALIMENTARE (modulo di CHIMICA DEI CONTAMINANTI AMBIENTALI ED ALIMENTARI E MICROBIOLOGIA ALIMENTARE) link	CORTE LAURA	PA	6	46	✓
12.	AGR/16	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA ALIMENTARE (modulo di CHIMICA DEI CONTAMINANTI AMBIENTALI ED ALIMENTARI E MICROBIOLOGIA ALIMENTARE) link	CARDINALI GIANLUIGI	PO	6	2	

13.	AGR/16	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA ALIMENTARE (modulo di CHIMICA DEI CONTAMINANTI AMBIENTALI ED ALIMENTARI E MICROBIOLOGIA ALIMENTARE) link	CONTI ANGELA	RD	6	6	
14.	BIO/10	Anno di corso 2	BIOCHIMICA CLINICA DELLA NUTRIZIONE link	ALBI ELISABETTA	PA	6	48	
15.	MED/13	Anno di corso 2	ENDOCRINOLOGIA link	FANELLI CARMINE GIUSEPPE	PA	6	48	
16.	MED/12	Anno di corso 2	GASTROENTEROLOGIA link	FIORUCCI STEFANO	PA	6	48	
17.	MED/42	Anno di corso 2	IGIENE ED EPIDEMIOLOGIA NUTRIZIONALE (modulo di IGIENE ED EPIDEMIOLOGIA NUTRIZIONALE - SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE) link	VILLARINI MILENA	PA	6	48	
18.	MED/49 MED/42	Anno di corso 2	IGIENE ED EPIDEMIOLOGIA NUTRIZIONALE - SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE link				12	
19.	MED/09	Anno di corso 2	MALATTIE METABOLICHE link	PORCELLATI FRANCESCA	PA	6	48	
20.	MED/09	Anno di corso 2	MEDICINA INTERNA link	PORCELLATI FRANCESCA	PA	6	48	
21.	BIO/15	Anno di corso 2	PRODOTTI FITOTERAPICI (modulo di PRODOTTI NUTRACEUTICI - PRODOTTI FITOTERAPICI) link	MARCOTULLIO MARIA CARLA	PA	3	24	
22.	CHIM/08	Anno di corso 2	PRODOTTI NUTRACEUTICI (modulo di PRODOTTI NUTRACEUTICI - PRODOTTI FITOTERAPICI) link	CAMAIONI EMIDIO	PA	2	16	
23.	BIO/15 CHIM/08	Anno di corso 2	PRODOTTI NUTRACEUTICI - PRODOTTI FITOTERAPICI link				5	
24.	MED/49	Anno di corso 2	SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (modulo di IGIENE ED EPIDEMIOLOGIA NUTRIZIONALE - SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE) link	GALLI FRANCESCO	PO	6	48	
25.	MED/50	Anno di corso 2	SCIENZE E TECNICHE MEDICHE APPLICATE ALL'ALIMENTAZIONE IN ONCO-EMATOLOGIA link	SPORTOLETTI PAOLO	PA	5	40	

▶ QUADRO B4

Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)
Descrizione Pdf: Aule

▶ QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)
Descrizione Pdf: Laboratori ed aule informatiche

▶ QUADRO B4

Sale Studio

Descrizione link: Spazi di aggregazione e studio in autogestione
Link inserito: <https://www.unipg.it/servizi/aule-studio>

▶ QUADRO B4

Biblioteche

Descrizione link: Centro Servizi Bibliotecari
Link inserito: <http://www.csb.unipg.it/>
Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B5

Orientamento in ingresso

Le attività di orientamento in ingresso per il CdLM in SANU hanno l'obiettivo di illustrare agli studenti/laureati dei corsi triennali le caratteristiche del percorso formativo magistrale e le sue potenzialità occupazionali e di sviluppo professionale. Per le attività di orientamento in ingresso, il CdS si avvale delle iniziative intraprese dall'Ufficio Orientamento dell'Ateneo (e-mail: servizio.orientamento@unipg.it), coordinate dal Delegato di Dipartimento per l'Orientamento (Prof. Serena Massari, serena.massari@unipg.it), volte a far acquisire allo studente informazioni necessarie a scegliere, progettare e costruire al meglio il suo futuro universitario. Il Delegato di Dipartimento per l'Orientamento è disponibile per incontri con gli studenti interessati e le loro famiglie. Anche il Presidente del CdLM in SANU svolge attività di orientamento in ingresso per gli interessati, mediante ricevimento, in presenza o a distanza. Il Presidente del CdS concorre annualmente alla organizzazione, insieme al Delegato di Dipartimento per l'Orientamento, dell'evento Magistralmente, svolto negli ultimi anni in forma di Open-Day virtuale e messo a disposizione sul portale dell'Università degli Studi di Perugia: https://magistralmente.unipg.it/index_medico-sanitaria.html. Le iniziative intraprese dall'Ufficio Orientamento dell'Ateneo, sono riportate nel link e nel pdf allegato.

Descrizione link: Area Promozione, Orientamento e servizi agli studenti

Link inserito: <https://www.unipg.it/chi-sei/studente-futuro>

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

A livello di Corso di Studio, è stato istituito il Gruppo di Orientamento composto dal Presidente del CdS, dai docenti Tutor e dai Rappresentanti degli studenti. Il Gruppo di Orientamento incontra gli studenti del CdLM in SANU perlomeno annualmente, tipicamente all'inizio delle attività didattiche del I semestre. Agli studenti del I anno viene presentato il Regolamento Didattico, in particolar modo il Piano degli Studi. Agli studenti del II anno di corso vengono fornite le indicazioni utili per lo svolgimento del Tirocinio Formativo e per affrontare l'Esame di Stato per l'abilitazione alla Professione di Biologo.

Inoltre, l'attività di tutorato in itinere è svolta anche da tutti i docenti del CdLM in SANU, tipicamente durante le ore di ricevimento, ed è principalmente rivolta a identificare e risolvere situazioni di difficoltà degli studenti (legate al metodo di studio o ad altre criticità) al fine del miglioramento dell'apprendimento e di un più agevole superamento degli esami di profitto.

Link inserito: <https://www.unipg.it/servizi/orientamento/consulenza-orientativa>

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B5

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

Il CdLM in SANU prevede, nella propria offerta didattica, un Tirocinio Formativo che può essere svolto presso strutture di ricerca e/o produzione nel campo dell'alimentazione, della nutrizione (o in settori affini), sia pubbliche che private. A tale scopo, numerosi enti/aziende (anche fuori dell'ambito regionale Umbro) hanno formalizzato una convenzione con il Dipartimento di Scienze Farmaceutiche per consentire la presenza nelle proprie strutture di studenti del CdLM in SANU per lo svolgimento del Tirocinio Formativo pre-laurea (l'elenco aggiornato delle convenzioni viene pubblicato sulla pagina web del CdS). Le specifiche modalità di svolgimento di queste attività sono definite dal Regolamento Didattico di Corso di Studio.

Lo studente è assistito durante tale esperienza formativa da un tutor dell'ente/azienda ospitante e da un tutor accademico, docente del CdS. La Segreteria Didattica del Dipartimento di Scienze Farmaceutiche offre assistenza agli studenti nelle fasi di inizio e termine del Tirocinio.

Il CdS per lo svolgimento delle attività di tutorato può inoltre avvalersi anche dell'apporto di studenti e di dottorandi di ricerca, sulla base di appositi bandi gestiti con il supporto del Dipartimento di Scienze Farmaceutiche.

L'orientamento in itinere si avvale inoltre del supporto del Delegato Erasmus del Dipartimento di Scienze Farmaceutiche per la presentazione dei programmi di mobilità internazionale che offrono la possibilità di trascorrere periodi di studio e tirocinio all'estero.

Il CdS si avvale anche del supporto del Delegato per le Disabilità del Dipartimento di Scienze Farmaceutiche per l'accoglienza ed integrazione degli studenti diversamente abili e con Disturbi Specifici di Apprendimento (DSA), al fine di eliminare o attenuare le difficoltà derivanti dalle condizioni di disabilità.

Descrizione link: Tirocinio Formativo

Link inserito: <https://dsf.unipg.it/didattica/cdlm/scienze-dell-alimentazione-e-della-nutrizione-umana/tirocinio-formativo-sanu>

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti



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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

La mobilità internazionale degli studenti del CdLM in SANU viene attuata tramite accordi inter-istituzionali tra l'Ateneo e sedi Europee nell'ambito del programma Erasmus+. Le attività connesse alla mobilità degli studenti sono coordinate dal Delegato Erasmus del Dipartimento di Scienze Farmaceutiche, Prof. Maura Marinozzi (maura.marinozzi@unipg.it).

È inoltre attivo il gruppo Facebook "Erasmus Scienze Farmaceutiche" (<https://www.facebook.com/groups/193312414110120/>) a cui gli studenti possono richiedere di iscriversi per scambi di notizie ed informazioni.

In prossimità della pubblicazione del bando Erasmus+ Mobilità per Studio viene organizzato, dal Delegato Erasmus del Dipartimento di Scienze Farmaceutiche, un incontro di orientamento tra pari.

Descrizione link: Relazioni Internazionali DSF

Link inserito: <http://www.dsf.unijgg.it/internaz-le>

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Austria	Technische Universitaet Wien	29318-EPP-1-2014-1-AT-EPPKA3-ECHE	20/08/2021	solo italiano
2	Austria	UNIVERSITAT WIEN		01/02/2022	solo italiano
3	Belgio	Katholieke Universiteit Leuven	27945-EPP-1-2014-1-BE-EPPKA3-ECHE	09/03/2022	solo italiano
4	Belgio	UNIVERSITE DE LIEGE		25/02/2022	solo italiano
5	Belgio	UNIVERSITEIT GENT		20/04/2021	solo italiano
6	Brasile	UNIVERSIDADE DE SAO PAULO		23/08/2019	solo italiano
7	Brasile	UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS		21/08/2019	solo italiano
8	Estonia	TARTU ULIKOOL		22/02/2022	solo italiano
9	Francia	ECOLE PRATIQUE DES HAUTES ETUDES		30/03/2022	solo italiano
10	Francia	UNIVERSITE DE PARIS CITE'		21/12/2021	solo italiano
11	Francia	UNIVERSITE PARIS EST CRETEIL VAL DE MARNE		14/02/2022	solo italiano
12	Francia	UNIVERSITE' DE LILLE		30/03/2022	solo italiano
13	Francia	UNIVERSITE' DE MONTEPELLIER		17/02/2022	solo italiano
14	Francia	UNIVERSITY OF STRASBOURG		11/11/2021	solo italiano
15	Germania	CHRISTIAN-ALBRECHTS-UNIVERSITAT ZU KIEL		07/09/2021	solo italiano
16	Germania	EBERHARD-KARLS-UNIVERSITAT TUBINGEN		30/03/2022	solo italiano
17	Germania	Friedrich-Schiller-Universität Jena	29825-EPP-1-2014-1-DE-EPPKA3-ECHE	13/01/2022	solo italiano
18	Germania	GEORG-AUGUST-UNIVERSITAT GOTTINGEN		28/03/2022	solo italiano
19	Germania	HOCHSCHULE MAGDEBURG-STENDAL		22/03/2022	solo italiano
20	Germania	JOHANN WOLFGANG GOETHE UNIVERSITAT		24/03/2022	solo italiano
21	Germania	MARTIN-LUTHER-UNIVERSITAT HALLE-WITTENBERG		22/02/2022	solo italiano
22	Germania	RHEINISCHE FRIEDRICH-WILHELMS-UNIVERSITAT BONN		24/07/2020	solo italiano
23	Germania	UNIVERSITAT HAMBURG		17/01/2022	solo italiano
24	Grecia	NATIONAL AND KAPODISTRIAN UNIVERSITY OF ATHENS		16/12/2021	solo italiano
25	Grecia	UNIVERSITY OF THESSALY		05/04/2022	solo italiano
26	Malta	UNIVERSITA' TA' MALTA		27/10/2021	solo italiano
27	Messico	UNIVERSIDAD DE SONORA		01/07/2019	solo italiano
28	Norvegia	NORWEGIAN UNIVERSITY OF LIFE SCIENCES		08/04/2022	solo italiano
29	Polonia	JAN DLUGOSZ UNIVERSITY IN CZESTOCHOWA		26/08/2021	solo italiano
30	Polonia	MEDICAL UNIVERSITY OF GDANSK		20/01/2022	solo italiano
31	Polonia	Politechnika Wroclawska	45300-EPP-1-2014-1-PL-EPPKA3-ECHE	13/04/2022	solo italiano
32	Polonia	UNIwersytet w Białymstoku		12/04/2022	solo italiano
33	Portogallo	UNIVERSIDADE DO PORTO		19/10/2021	solo italiano
34	Regno Unito	Cardiff University	27878-EPP-1-2014-1-UK-EPPKA3-ECHE	05/01/2021	solo italiano
35	Regno Unito	UNIVERSITY OF CAMBRIDGE		01/09/2020	solo italiano
36	Regno Unito	UNIVERSITY OF CAMBRIDGE - DEPARTMENT OF CHEMISTRY		05/09/2020	solo italiano
37	Repubblica Ceca	VYSOKÁ ŠKOLA CHEMICKO TECHNOLOGIKA V PRAZE		24/03/2022	solo italiano
38	Romania	UNIVERSITATEA OVIDIUS CONSTANTA		01/02/2022	solo italiano
39	Romania	VICTOR BABES UNIVERSITY OF MEDICINE AND PHARMACY		08/04/2022	solo italiano
40	Slovenia	Univerza V Ljubljani	65996-EPP-1-2014-1-SI-EPPKA3-ECHE	11/11/2021	solo italiano

41	Spagna	UNIVERSIDAD ALFONSO X EL SABIO'		28/03/2022	solo italiano
42	Spagna	UNIVERSIDAD CEU SAN PABLO		14/01/2021	solo italiano
43	Spagna	UNIVERSIDAD DE ALCALÁ		27/10/2021	solo italiano
44	Spagna	UNIVERSIDAD DE LA LAGUNA		21/01/2022	solo italiano
45	Spagna	UNIVERSIDAD DE SANTIAGO DE COMPOSTELA		17/09/2021	solo italiano
46	Spagna	UNIVERSIDAD DE SEVILLA		15/11/2021	solo italiano
47	Spagna	UNIVERSIDAD EUROPEA MIGUEL DE CERVANTES (UEMC)		11/01/2022	solo italiano
48	Spagna	UNIVERSIDAD FERNANDO PESSOA CANARIAS		27/12/2021	solo italiano
49	Spagna	UNIVERSIDAD FRANCISCO DE VITORIA MADRID		21/12/2021	solo italiano
50	Spagna	UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE		14/12/2021	solo italiano
51	Spagna	UNIVERSIDAD POLITECNICA DE MADRID		17/03/2022	solo italiano
52	Spagna	UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS		15/02/2022	solo italiano
53	Spagna	UNIVERSITAT DE LLEIDA		01/10/2021	solo italiano
54	Spagna	UNIVERSITAT DE VALENCIA		28/12/2021	solo italiano
55	Spagna	UNIVERSITAT POMPEU FABRA		25/03/2022	solo italiano
56	Spagna	UNIVERSITAT RAMON LLULL		07/10/2021	solo italiano
57	Spagna	Universidad Complutense De Madrid	28606-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	05/07/2021	solo italiano
58	Spagna	Universidad De Granada	28575-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	04/10/2021	solo italiano
59	Spagna	Universidad De Salamanca	29573-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	05/10/2021	solo italiano
60	Stati Uniti	DUQUESNE UNIVERSITY PITTSBURG		24/06/2019	solo italiano
61	Tunisia	CENTRE NATIONAL DE RECHERCHE EN SCIENCES DES MATÉRIAUX		10/09/2018	solo italiano
62	Turchia	ERCIYES UNIVERSITY		19/01/2022	solo italiano
63	Turchia	GAZI UNIVERSITY		28/03/2022	solo italiano

QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

Il CdLM in SANU usufruisce del Servizio Job Placement di Ateneo. Le iniziative sono coordinate dal Delegato al Job Placement' del Dipartimento di Scienze Farmaceutiche, Prof. Luana Perioli (luana.perioli@unipg.it). 08/05/2024

Il CdS organizza periodicamente (almeno un ciclo di seminari/semestre) incontri e seminari con operatori qualificati di vari settori dell'industria alimentare e professionisti (biologi nutrizionisti, medici) che operano, in strutture sia pubbliche che private, nell'ambito della prevenzione e in contesti clinici.

Il CdS, inoltre, attraverso i canali di comunicazione, personali e istituzionali, con il mondo del lavoro raccoglie offerte e opportunità di stage o periodi occupazionali. Tali informazioni sono messe a disposizione degli studenti attraverso le pagine web del Dipartimento di Scienze farmaceutiche e del CdS.

Il Tirocinio Formativo, che costituisce parte integrante del percorso formativo del laureato, e le numerose convenzioni con Enti/Aziende di molte città italiane offrono al laureato un'ampia possibilità di interazione con il mondo del lavoro, favorendone il successivo inserimento.

Altre iniziative organizzate dal Servizio Job Placement' di Ateneo sono indicate nell'elenco allegato.

Descrizione link: Servizio Job Placement di Ateneo

Link inserito: <https://dsf.unipg.it/lavoro>

Pdf inserito: [visualizza](#)

QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

L'Ateneo offre un'ampia serie di servizi volti ad agevolare il soggiorno dello studente nella città di Perugia. Tra i servizi rivolti agli studenti sono incluse anche le iniziative intraprese dal Centro Linguistico di Ateneo (CLA), consultabili al sito: <http://cla.unipg.it/>. 08/05/2024

Il Dipartimento di Scienze Farmaceutiche organizza ogni anno la "Giornata del Dipartimento", un evento che prevede la premiazione delle migliori Tesi di Laurea dei Corsi di Studio afferenti al Dipartimento e l'accoglienza agli studenti iscritti al primo anno. Al medesimo evento partecipano rappresentanti del mondo del lavoro ed ex-studenti del CdS e professionisti affermati a testimonianza dell'efficacia del percorso formativo ricevuto.

Descrizione link: Servizi agli Studenti

Link inserito: <http://www.unipg.it/servizi>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Il questionario ANVUR, adottato dall'A.A. 2013/2014, si compone di 12 domande rivolte agli studenti frequentanti e di 7 domande rivolte agli studenti non frequentanti, nonché di 9 suggerimenti (S1-S9) e di un quadro libero dedicato ad eventuali commenti/altri suggerimenti. 13/09/2024

Per quanto concerne la consultazione dei risultati della valutazione, è messo a disposizione dei CdS un sistema informativo-statistico di reportistica ed elaborazione dati denominato 'SIS-ValDidat', accessibile direttamente dal web all'indirizzo <https://sisvaldidat.it/>.

In particolare, sono disponibili:

- a) i risultati in forma aggregata a livello di Dipartimento e di Corso di Studio;
- b) i risultati a livello di singolo insegnamento/modulo.

Inoltre, nel file allegato sono riportati i risultati del 'Questionario di valutazione della soddisfazione dello studente' per capire meglio quali sono i punti di forza e quali gli aspetti da migliorare del Corso di Laurea. Tale questionario viene compilato dagli studenti laureandi, che sono chiamati ad esprimere un giudizio sul CdS, sulle strutture e le attrezzature e sugli aspetti organizzativi. La votazione è espressa da un punteggio che va da 1 (poco soddisfatto) a 10 (molto soddisfatto).

Descrizione link: Valutazione della didattica - AA 2023/224

Link inserito: <https://sisvaldidat.it/AT-unipg/AA-2023/T-0/S-10016/Z-1288/CDL-LM17/C-GEN/TAVOLA>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Valutazione della Didattica – Studenti CdLM in SANU A.A. 2023/2024

I dati AlmaLaurea mostrano che, complessivamente, l' 82.4% degli studenti è soddisfatto del Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana (Fonte: AlmaLaurea - 'Profilo dei Laureati 2023'). 13/09/2024

Inoltre, il giudizio dei laureati può ritenersi positivo in quanto:

- il 76.5% ha ritenuto il carico di studio degli insegnamenti adeguato alla durata del corso di studio;
- il 91,2% ha ritenuto l'organizzazione degli esami (appelli, orari, informazioni, prenotazioni, ...) soddisfacente;
- l' 88.2% è stato soddisfatto dei rapporti con i docenti in generale

Descrizione link: Dati AlmaLaurea 2024 (anno di laurea 2023)

Link inserito: <https://www2.almaalarea.it/cgi-php/universita/statistiche/visualizza.php?>

[anno=2023&corstipo=L.S&ateneo=70023&facolta=1357&gruppo=tutti&livello=tutti&area4=tutti&pa=70023&classe=11069&postcorso=tutti&isstella=0&presui=tutti&disaggregazione=tutti](https://www2.almaalarea.it/cgi-php/universita/statistiche/visualizza.php?anno=2023&corstipo=L.S&ateneo=70023&facolta=1357&gruppo=tutti&livello=tutti&area4=tutti&pa=70023&classe=11069&postcorso=tutti&isstella=0&presui=tutti&disaggregazione=tutti)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Dati AlmaLaurea CdLM in SANU A.A. 2023/2024



▶ QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

Dall'analisi dei dati messi a disposizione dall'Ateneo, aggiornati al 6 Agosto 2024, si osserva che il numero complessivo di studenti iscritti al CdLM in SANU per l'A.A. 2023/2024 è pari a 118, dei quali 63 (53.4%) in corso e 55 (46.6%) fuori corso; sul totale, gli studenti iscritti part-time sono 3 (2.5%). Rispetto all'A.A. 2022/2023, le proporzioni degli studenti in corso (51.4%), fuori corso (48.6%) e part-time (2.7% sul totale degli studenti) sono rimaste pressoché invariate, il numero complessivo di iscritti è invece passato da 148 a 118, con una diminuzione del 20,3%.

Gli Iscritti al 1° anno sono stati 35 nell'A.A. 2023/2024, un numero analogo a quello osservato nell'A.A. 2022/2023 (34 iscritti); è invece aumentata la percentuale degli studenti non provenienti dall'Università degli Studi di Perugia, passando dal 29.4% (A.A. 2022/2023) al 42.9% (A.A. 2023/2024), dati che confermano l'attrattività del CdLM SANU verso studenti provenienti da regioni diverse rispetto alla sede dell'Ateneo.

Nell'A.A. 2023/2024, i dati relativi al numero di studenti iscritti al 1° anno che ha sostenuto esami (77.1%), la media dei voti negli esami sostenuti (26.7/30), ed il numero dei CFU acquisiti (21.1) sono paragonabili a quelli dell'A.A. 2022/2023.

Nell'anno solare 2023 il numero complessivo dei laureati (65) è risultato più elevato (10.9%) rispetto all'anno precedente (55 iscritti). Risulta in aumento anche il numero dei laureati nella durata legale del corso di studio, passati da 27 (49.1%) nel 2022 a 32 (52.5%) nel 2023 e il numero dei laureati che hanno conseguito la laurea con una votazione compresa tra 106 e 110/110, che si attesta al 59.9% rispetto al dato di 49.1% del 2002, con un aumento del 20.2%.

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Dati di ingresso, di percorso e di uscita CdLM in SANU

13/09/2024

▶ QUADRO C2

Efficacia Esterna

L'analisi dei dati accessibili nel database AlmaLaurea (www.almalaurea.it) – anno di indagine 2023, dati aggiornati ad Aprile 2024 – relativamente all'ingresso nel mondo del lavoro dei laureati del CdLM in SANU evidenziano un alto tasso di occupazione: 66.7% ad 1 anno dalla laurea, 91.7% dopo 3 anni, 89.4% dopo 5 anni. Le percentuali di occupati a 3 e 5 anni dalla laurea riferite al CdLM in SANU sono in linea con i dati riferiti a tutto l'Ateneo (85.4 e 89.3%, rispettivamente), alla macroarea centro-Italia (89.0 e 91.6%, rispettivamente), e a tutto il territorio nazionale (85.8 e 88.8% rispettivamente). Risulta invece più basso il tasso di occupazione ad 1 anno rispetto all'Ateneo (73.2%), alla macroarea di riferimento (72.8%), e al dato nazionale (69.3%).

La retribuzione mensile netta a 5 anni dalla laurea è di € 1.667, in linea rispetto alle medie di Ateneo (€ 1.637), del centro-Italia (€ 1.732), e nazionali (€ 1.679).

I laureati del CdLM in SANU che nel loro lavoro utilizzano in misura elevata le competenze acquisite con la laurea sono: 50.0% ad 1 anno dalla laurea, 84.8% dopo 3 anni, 69,0% dopo 5 anni (dati di Ateneo: 54.3, 58.2, e 59.1%, rispettivamente).

I dati AlmaLaurea evidenziano anche che i laureati del CdLM in SANU sono ampiamente soddisfatti del proprio lavoro (scala 1-10): voto 7.8 ad 1 anno dalla laurea, 8 dopo 3 anni, 8 dopo 5 anni. I dati sono in linea con quelli riferiti all'Ateneo (7.8, 7.9, e 8, rispettivamente), alla macroarea centro-Italia (7.8, 8.1, e 8.2, rispettivamente), e a tutto il territorio nazionale (7.8, 8.1, e 8.2, rispettivamente).

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Dati AlmaLaurea: condizione occupazionale laureati CdLM in SANU

13/09/2024

Gli studenti del CdLM in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana, durante il II anno di corso, svolgono un Tirocinio Formativo e di Orientamento presso Enti esterni, pubblici o privati in regime di convenzione (v. elenco aggiornato delle convenzioni stipulate alla pagina 'Tirocinio Formativo'), presso laboratori interni dell'Università degli Studi di Perugia, oppure all'estero mediante i programmi di mobilità Erasmus+.

Il Tirocinio Formativo e di Orientamento è svolto dallo studente sotto la guida di un Tutor Aziendale e la supervisione di un Tutor Accademico e può essere finalizzato: (i) alla acquisizione dei previsti 6 CFU alla voce Altre attività formative – lettera F (Ulteriori attività formative: Tirocinio formativo e di orientamento); (ii) per l'acquisizione di ulteriori 2 CFU alla voce Altre attività formative – lettera D (Ulteriori attività formative: Attività a scelta dello studente); (iii) per la preparazione della Tesi di Laurea.

Il Tirocinio Formativo e di Orientamento ha la finalità di completare la formazione degli studenti del CdLM in SANU e di facilitarne l'ingresso nel mondo del lavoro.

Negli ultimi anni sono state stipulate numerose convenzioni con Enti/Aziende, Studi di Biologi Nutrizionisti, Laboratori di Analisi Biochimico-Cliniche per ampliare le opportunità di Tirocinio per gli studenti. La Rete Formativa Esterna (Tutor Aziendali) viene consultata sistematicamente mediante la richiesta di compilazione di un questionario sull'adeguatezza dell'Offerta Formativa del CdL in SANU. Le valutazioni ottenute mostrano un buon grado di soddisfazione da parte dei Tutor Aziendali per quanto riguarda le conoscenze/competenze possedute ed acquisite dal tirocinante e le abilità del tirocinante. I giudizi dei Tutor Aziendali sull'attività svolta durante il tirocinio hanno messo inoltre in evidenza un notevole impegno ed interesse nelle attività svolte dai tirocinanti.

Link inserito: <https://dsf.unipg.it/didattica/cdlm/scienze-dell-alimentazione-e-della-nutrizione-umana/tirocinio-formativo-sanu>

13/09/2024



▶ QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

08/05/2024

Nel processo di Assicurazione della Qualità (AQ) del CdS sono coinvolti i seguenti organi, ognuno dei quali, secondo le competenze e le responsabilità assegnate, concorre a garantire l'efficacia del sistema.

1) Presidente del CdS - Prof. Massimo Moretti

È responsabile della progettazione e gestione del CdS e quindi della realizzazione sistematica dell'AQ della formazione. A tal fine:

- cura/sovrintende alla compilazione della SUA-CdS;
- coordina il Gruppo di Riesame nella redazione del Rapporto di Riesame Ciclico;
- coordina il Gruppo di Riesame nella redazione della Scheda di Monitoraggio Annuale;
- esamina i risultati delle rilevazioni delle opinioni degli studenti a livello di singolo insegnamento, attivandosi per rimuovere eventuali criticità;
- monitora in modo permanente la corretta compilazione delle Schede insegnamento.

2) Responsabile Qualità del CdS: Prof.ssa Elisabetta Albi

Coadiuvata il Presidente di CdS per tutto ciò che attiene agli aspetti tecnico-organizzativi connessi alla gestione della didattica del CdS. In particolare:

- effettua il controllo intermedio in merito alla completezza delle informazioni contenute nella SUA-CdS;
- collabora, in quanto componente del Gruppo di Riesame, alla redazione della Scheda di Monitoraggio Annuale;
- collabora, in quanto componente del Gruppo di Riesame, alla redazione del Rapporto di Riesame Ciclico;
- supporta e collabora con il Presidente del CdS nel monitoraggio permanente della corretta compilazione delle Schede insegnamento.

3) Commissione Paritetica Docenti-Studenti del Dipartimento di Scienze Farmaceutiche

La Commissione Paritetica Docenti-Studenti del Dipartimento di Scienze Farmaceutiche è composta dai seguenti professori e studenti:

- Prof. Morena Nocchetti (coordinatore),
- Prof. Andrea Carotti,
- Prof. Cinzia Pagano,
- Prof. Luca Sancineto,
- Prof. Giovanna Traina,
- Sig.na Anita Rachele Abbatemarco,
- Sig.na Alessia Ceccarelli,
- Sig.na Susanna D'Elia,
- Sig. Giuseppe Graziano,

- Sig. Abiad Mostafa,
- Dott. Roberta Di Tullio (Uditore CdLM in SANU)
- Dott. Roberto Sauri (Uditore CdLM in Biotecnologie Farmaceutiche)

La Commissione svolge attività di monitoraggio dell'offerta formativa e della qualità della didattica, nonché dell'attività di servizio agli studenti, formulando proposte di miglioramento ai CdS e ai Consigli di Dipartimento; inoltre svolge attività divulgativa delle politiche di qualità nei confronti degli studenti.

La Commissione, inoltre, formula proposte di indicatori per la valutazione della didattica e redige una relazione annuale in conformità alle linee guida PQA mediante l'applicativo Riesame 2.0, acquisita dal CdS, dal Dipartimento, dal PQA e dal NVA.

4) Gruppo di Assicurazione della Qualità della Didattica / Gruppo di Riesame

Gruppo di Assicurazione della Qualità della Didattica (che per specifiche esigenze assume il ruolo di Gruppo di Riesame) presenta la seguente composizione:

- Prof. Massimo Moretti (Presidente del CdS): Coordinatore del sistema di AQ del CdS
- Prof. Elisabetta Albi (Docente del CdS): RQ del CdS
- Prof. Lina Cossignani (Docente del CdS)
- Prof. Stefano Fiorucci (Docente del CdS)
- Dott. Piero Labate (rappresentante del mondo del lavoro)
- Dott. Roberta Di Tullio (Studente)

Gruppo di Assicurazione della Qualità della Didattica / Gruppo di Riesame ha le seguenti competenze:

- supporta il Presidente ed il, RQ del CdS nella stesura della Scheda di Monitoraggio Annuale, quale commento critico sintetico agli indicatori quantitativi forniti dall'ANVUR sulle carriere degli studenti, attrattività e internazionalizzazione, occupabilità dei laureati, quantità e qualificazione del corpo docente, soddisfazione dei laureati;
- supporta il Presidente ed il, RQ del CdS nella stesura del Rapporto di Riesame Ciclico che consiste in un'autovalutazione approfondita dell'andamento complessivo del CdS sulla base di tutti gli elementi di analisi presi in considerazione nel periodo di riferimento e delle risoluzioni conseguenti da realizzare nel ciclo successivo;
- supporta il Presidente ed il, RQ del CdS nella stesura della SUA-CdS.

5) Consiglio di Corso di Studio/Consiglio di Dipartimento

Il Consiglio del Dipartimento di Scienze Farmaceutiche ha le seguenti competenze:

- approva la SUA-CdS;
- approva la Scheda di Monitoraggio Annuale;
- approva il Rapporto di Riesame Ciclico;
- approva gli Ordinamenti (RAD) e le eventuali modifiche;
- approva i Regolamenti Didattici;
- propone azioni di miglioramento continuo dell'AQ della didattica.

Link inserito: <http://>



QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

08/05/2024

I lavori del CdLM in SANU comprendono riunioni periodiche del Consiglio di Corso di Studio per programmare le attività ed affrontare e risolvere le eventuali problematiche.

Il Gruppo di Assicurazione della Qualità della Didattica del CdS si riunisce periodicamente per monitorare le eventuali criticità ed aree migliorabili e proporre le azioni correttive, individuando scadenze e responsabilità.

Inoltre, il Responsabile della Qualità del CdS si coordina con il Responsabile Qualità del Dipartimento di Scienze Farmaceutiche per vigilare sul buon andamento dell'AQ del CdS e per assicurare che i lavori siano condotti come pianificato. In particolare, la Responsabile della Qualità del CdS, Prof.ssa Elisabetta Albi, concorre con il Responsabile AQ del Dipartimento all'organizzazione di incontri per sensibilizzare gli studenti sull'importanza delle schede di valutazione degli insegnamenti.

Il CdLM in SANU ha programmato tutte le attività di miglioramento previste nella scheda di monitoraggio.

Link inserito: <http://>

▶ QUADRO D4 | **Riesame annuale**

▶ 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 di PERUGIA
Nome del corso in italiano	Scienze della Alimentazione e della Nutrizione Umana
Nome del corso in inglese	Human Feeding and Nutrition Sciences
Classe	LM-61 - Scienze della nutrizione umana
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.unipg.it/perm/offerta-formativa/2024/corso/248
Tasse	https://www.unipg.it/didattica/procedure-amministrative/procedure/scadenze-tasse-e-contributi
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale



Corsi interateneo R&D



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	MORETTI Massimo
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di Corso di Studio
Struttura didattica di riferimento	SCIENZE FARMACEUTICHE (Dipartimento Legge 240)
Altri dipartimenti	SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI E AMBIENTALI Medicina e Chirurgia

Docenti di Riferimento

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	MACRO SETTORE	QUALIFICA	PESO	INSEGNAMENTO ASSOCIATO
1.	CNTNGL94R61D786X	CONTI	Angela	AGR/16	07/I	RD	1	
2.	CRTLRA76A46G478J	CORTE	Laura	AGR/16	07/I1	PA	1	
3.	CSSLNI64P55D542J	COSSIGNANI	Lina	CHIM/10	03/D1	PA	1	
4.	GLLFNC67R21D007G	GALLI	Francesco	MED/49	06/D2	PO	1	
5.	NGRVLR55H49F205D	NEGRI	Valeria	AGR/07	07/E1	PA	1	
6.	SPRPLA77S17G478T	SPORTOLETTI	Paolo	MED/50	06/N1	PA	1	
7.	ZDRCLD63R65L378C	ZADRA	Claudia	AGR/13	07/E1	PA	1	



Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :

Scienze della Alimentazione e della Nutrizione Umana



Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
DI TULLIO	ROBERTA	roberta.ditullio@studenti.unipg.it	
VENEROSI PESCIOLINI	LIVIA	livia.venerosipesciolini@studenti.unipg.it	



Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
Aisa	Federica
Albi	Elisabetta
Cossignani	Lina
Di Tullio	Roberta
Fiorucci	Stefano
Labate	Piero
Moretti	Massimo
Veronesi Pesciolini	Livia



Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
ZADRA	Claudia		Docente di ruolo
PORCELLATI	Francesca		Docente di ruolo
ESPOSTO	Sonia		Docente di ruolo



Programmazione degli accessi



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



Sedi del Corso



Sede del corso: Via Fabretti, 48 06123 - PERUGIA - PERUGIA

Data di inizio dell'attività didattica	25/09/2024
Studenti previsti	29



Eventuali Curriculum



Non sono previsti curricula



Sede di riferimento Docenti, Figure Specialistiche e Tutor



Sede di riferimento DOCENTI

COGNOME	NOME	CODICE FISCALE	SEDE
ZADRA	Claudia	ZDRCLD63R65L378C	
CONTI	Angela	CNTNGL94R61D786X	
COSSIGNANI	Lina	CSSLNI64P55D542J	
CORTE	Laura	CRTLRA76A46G478J	
GALLI	Francesco	GLLFNC67R21D007G	
SPORTOLETTI	Paolo	SPRPLA77S17G478T	
NEGRI	Valeria	NGRVLR55H49F205D	

Sede di riferimento FIGURE SPECIALISTICHE

COGNOME	NOME	SEDE
---------	------	------

Figure specialistiche del settore non indicate

Sede di riferimento TUTOR

COGNOME	NOME	SEDE
ZADRA	Claudia	
PORCELLATI	Francesca	
ESPOSTO	Sonia	



Altre Informazioni



Codice interno all'ateneo del corso	LM17^GEN^054039
Massimo numero di crediti riconoscibili	0 DM 16/3/2007 Art 4 Nota 1063 del 29/04/2011




Date delibere di riferimento



Data di approvazione della struttura didattica	02/02/2017
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	21/02/2017
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	20/01/2009 -
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	



Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

L'ordinamento del Corso di Studio è modificato ai sensi del D.M. 270/2004 e della successiva applicazione del D.M. 17/2010 in fase di attivazione. 

I criteri seguiti nella progettazione della proposta sono ispirati ad obiettivi di razionalizzazione e qualificazione dell'Offerta Formativa in considerazione del D.M. 386/2007, del D.M. 50/2010 e della Legge 240/2010.

L'ordinamento risulta conforme ai criteri di valutazione adottati, così come indicato nella parte generale della relazione.

Il Corso di Studio dispone di strutture adeguate.

I requisiti necessari in termini di numerosità della docenza prevista per la fase di attivazione, sono soddisfatti.

Il NVA esprime complessivamente parere favorevole alla modifica dell'ordinamento del Corso di Studio.



Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento



i

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 obiettivi e sia gestito correttamente rispetto a criteri di qualità con un forte impegno alla collegialità da parte del corpo docente)
5. Risorse previste
6. Assicurazione della Qualità

L'ordinamento del Corso di Studio è modificato ai sensi del D.M. 270/2004 e della successiva applicazione del D.M. 17/2010 in fase di attivazione.

I criteri seguiti nella progettazione della proposta sono ispirati ad obiettivi di razionalizzazione e qualificazione dell'Offerta Formativa in considerazione del D.M. 386/2007, del D.M. 50/2010 e della Legge 240/2010.

L'ordinamento risulta conforme ai criteri di valutazione adottati, così come indicato nella parte generale della relazione.

Il Corso di Studio dispone di strutture adeguate.

I requisiti necessari in termini di numerosità della docenza prevista per la fase di attivazione, sono soddisfatti.

Il NVA esprime complessivamente parere favorevole alla modifica dell'ordinamento del Corso di Studio.



Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

R^{AD}



Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2024	232405996	ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA <i>semestrale</i>	BIO/09	Gina CAVALIERE <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	BIO/09	72
2	2023	232403155	BIOCHIMICA CLINICA DELLA NUTRIZIONE <i>semestrale</i>	BIO/10	Elisabetta ALBI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/10	48
3	2024	232405997	BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE <i>semestrale</i>	BIO/10	Michela CODINI <i>Ricercatore confermato</i>	BIO/10	64
4	2024	232405998	BOTANICA DELLE PIANTE ALIMENTARI (modulo di GENETICA DELLE PIANTE ALIMENTARI - BOTANICA DELLE PIANTE ALIMENTARI) <i>semestrale</i>	BIO/03	Daniela GIGANTE <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/03	35
5	2024	232405998	BOTANICA DELLE PIANTE ALIMENTARI (modulo di GENETICA DELLE PIANTE ALIMENTARI - BOTANICA DELLE PIANTE ALIMENTARI) <i>semestrale</i>	BIO/03	Lara REALE <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/03	5
6	2024	232406000	CHIMICA DEGLI ALIMENTI E DEI PRODOTTI DIETETICI <i>semestrale</i>	CHIM/10	Docente di riferimento Lina COSSIGNANI <i>Professore Associato confermato</i>	CHIM/10	72
7	2024	232406000	CHIMICA DEGLI ALIMENTI E DEI PRODOTTI DIETETICI <i>semestrale</i>	CHIM/10	Francesca BLASI <i>Ricercatore confermato</i>	CHIM/10	8
8	2024	232406001	CHIMICA DEI CONTAMINANTI AMBIENTALI ED ALIMENTARI (modulo di CHIMICA DEI CONTAMINANTI AMBIENTALI ED ALIMENTARI E MICROBIOLOGIA ALIMENTARE) <i>semestrale</i>	AGR/13	Docente di riferimento Claudia ZADRA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/13	48
9	2023	232403156	ENDOCRINOLOGIA <i>semestrale</i>	MED/13	Carmine Giuseppe FANELLI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MED/13	48

10	2023	232403157	GASTROENTEROLOGIA <i>semestrale</i>	MED/12	Stefano FIORUCCI <i>Professore Associato confermato</i>	MED/12	48
11	2024	232406003	GENETICA DELLE PIANTE ALIMENTARI (modulo di GENETICA DELLE PIANTE ALIMENTARI - BOTANICA DELLE PIANTE ALIMENTARI) <i>semestrale</i>	AGR/07	Docente di riferimento Valeria NEGRI <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/07	48
12	2023	232403158	IGIENE ED EPIDEMIOLOGIA NUTRIZIONALE (modulo di IGIENE ED EPIDEMIOLOGIA NUTRIZIONALE - SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE) <i>semestrale</i>	MED/42	Massimo MORETTI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MED/42	4
13	2023	232403158	IGIENE ED EPIDEMIOLOGIA NUTRIZIONALE (modulo di IGIENE ED EPIDEMIOLOGIA NUTRIZIONALE - SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE) <i>semestrale</i>	MED/42	Milena VILLARINI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MED/42	44
14	2023	232403160	MALATTIE METABOLICHE <i>semestrale</i>	MED/09	Francesca PORCELLATI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MED/09	48
15	2023	232403161	MEDICINA INTERNA <i>semestrale</i>	MED/09	Francesca PORCELLATI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MED/09	48
16	2024	232406004	MICROBIOLOGIA ALIMENTARE (modulo di CHIMICA DEI CONTAMINANTI AMBIENTALI ED ALIMENTARI E MICROBIOLOGIA ALIMENTARE) <i>semestrale</i>	AGR/16	Docente di riferimento Angela CONTI <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	AGR/16	6
17	2024	232406004	MICROBIOLOGIA ALIMENTARE (modulo di CHIMICA DEI CONTAMINANTI AMBIENTALI ED ALIMENTARI E MICROBIOLOGIA ALIMENTARE) <i>semestrale</i>	AGR/16	Docente di riferimento Laura CORTE <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/16	46
18	2024	232406004	MICROBIOLOGIA ALIMENTARE (modulo di CHIMICA DEI CONTAMINANTI AMBIENTALI ED ALIMENTARI E MICROBIOLOGIA ALIMENTARE) <i>semestrale</i>	AGR/16	Gianluigi CARDINALI <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/16	2

19	2023	232403162	PRODOTTI FITOTERAPICI (modulo di PRODOTTI NUTRACEUTICI - PRODOTTI FITOTERAPICI) <i>semestrale</i>	BIO/15	Maria Carla MARCOTULLIO <i>Professore Associato confermato</i>	BIO/15	24
20	2023	232403164	PRODOTTI NUTRACEUTICI (modulo di PRODOTTI NUTRACEUTICI - PRODOTTI FITOTERAPICI) <i>semestrale</i>	CHIM/08	Emidio CAMAIONI <i>Professore Associato confermato</i>	CHIM/08	16
21	2023	232403165	SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (modulo di IGIENE ED EPIDEMIOLOGIA NUTRIZIONALE - SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE) <i>semestrale</i>	MED/49	Docente di riferimento Francesco GALLI <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	MED/49	48
22	2023	232403166	SCIENZE E TECNICHE MEDICHE APPLICATE ALL'ALIMENTAZIONE IN ONCO-EMATOLOGIA <i>semestrale</i>	MED/50	Docente di riferimento Paolo SPORTOLETTI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MED/50	60
						ore totali	842

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline biomediche	<p>BIO/09 Fisiologia</p> <hr/> <p>↳ ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA (1 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</p> <hr/> <p>BIO/10 Biochimica</p> <hr/> <p>↳ BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</p> <hr/> <p>↳ BIOCHIMICA CLINICA DELLA NUTRIZIONE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</p> <hr/>	23	23	18 - 30
Discipline della nutrizione umana	<p>MED/09 Medicina interna</p> <hr/> <p>↳ MALATTIE METABOLICHE (2 anno) - 6 CFU - semestrale</p> <hr/> <p>↳ MEDICINA INTERNA (2 anno) - 6 CFU - semestrale</p> <hr/> <p>MED/12 Gastroenterologia</p> <hr/> <p>↳ GASTROENTEROLOGIA (2 anno) - 6 CFU - semestrale</p> <hr/> <p>MED/13 Endocrinologia</p> <hr/> <p>↳ ENDOCRINOLOGIA (2 anno) - 6 CFU - semestrale</p> <hr/> <p>MED/42 Igiene generale e applicata</p> <hr/> <p>↳ IGIENE ED EPIDEMIOLOGIA NUTRIZIONALE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</p> <hr/> <p>MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate</p> <hr/> <p>↳ SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</p> <hr/>	36	24	24 - 42
Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del	<p>AGR/13 Chimica agraria</p> <hr/> <p>CHIMICA DEI CONTAMINANTI AMBIENTALI ED ALIMENTARI</p>	30	30	18 - 30

sistema agroalimentare	↳ (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	↳ <i>TECNOLOGIE ALIMENTARI (1 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/16 Microbiologia agraria			
	↳ <i>MICROBIOLOGIA ALIMENTARE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
CHIM/10 Chimica degli alimenti				
↳ <i>CHIMICA DEGLI ALIMENTI E DEI PRODOTTI DIETETICI (1 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i>				
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 45)				
Totale attività caratterizzanti			77	60 - 102

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/07 Genetica agraria	21	16	12 - 24 min 12
	↳ <i>GENETICA DELLE PIANTE ALIMENTARI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	BIO/03 Botanica ambientale e applicata			
	↳ <i>BOTANICA DELLE PIANTE ALIMENTARI (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>			
	BIO/15 Biologia farmaceutica			
	↳ <i>PRODOTTI FITOTERAPICI (2 anno) - 3 CFU - semestrale</i>			
CHIM/08 Chimica farmaceutica				
↳ <i>PRODOTTI NUTRACEUTICI (2 anno) - 2 CFU - semestrale</i>				
MED/50 Scienze tecniche mediche applicate				
↳ <i>SCIENZE E TECNICHE MEDICHE APPLICATE ALL'ALIMENTAZIONE</i>				

Totale attività Affini	16	12 - 24
-------------------------------	----	---------

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		8	8 - 12
Per la prova finale		10	10 - 15
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	3	3 - 6
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	6	1 - 6
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
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		-	0 - 6
Totale Altre Attività		27	22 - 45

CFU totali per il conseguimento del titolo	120	
CFU totali inseriti	120	94 - 171



Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



Attività caratterizzanti R²D

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline biomediche	BIO/09 Fisiologia BIO/10 Biochimica BIO/11 Biologia molecolare BIO/12 Biochimica clinica e biologia molecolare clinica MED/07 Microbiologia e microbiologia clinica	18	30	-
Discipline della nutrizione umana	BIO/14 Farmacologia M-PSI/01 Psicologia generale MED/09 Medicina interna MED/12 Gastroenterologia MED/13 Endocrinologia MED/38 Pediatria generale e specialistica MED/42 Igiene generale e applicata MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate	24	42	-
Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	AGR/01 Economia ed estimo rurale AGR/13 Chimica agraria AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 Microbiologia agraria CHIM/01 Chimica analitica CHIM/06 Chimica organica	18	30	-

Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 45:

-

Totale Attività Caratterizzanti

60 - 102



Attività affini R^aD

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



Altre attività R^aD

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		8	12
Per la prova finale		10	15
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	3	6
	Abilità informatiche e telematiche	-	-

Tirocini formativi e di orientamento	1	6
Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
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	0	6
Totale Altre Attività	22 - 45	

► Riepilogo CFU
R^aD

CFU totali per il conseguimento del titolo	120
Range CFU totali del corso	94 - 171

► Comunicazioni dell'ateneo al CUN
R^aD

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

► Note relative alle attività di base
R^aD

► Note relative alle altre attività
R^aD

Parte dello svolgimento della tesi può avvenire all'interno delle attività di tirocinio/stage, per cui una parte di crediti destinati alla prova finale è stata attribuita alle attività di tirocinio/stage.



Note relative alle attività caratterizzanti
R²D