



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Universit degli Studi di PERUGIA
Nome del corso in italiano RD	Scienze della Alimentazione e della Nutrizione Umana(<i>IdSua:1570875</i>)
Nome del corso in inglese RD	Human Feeding and Nutrition Sciences
Classe	LM-61 - Scienze della nutrizione umana RD
Lingua in cui si tiene il corso RD	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea RD	http://www.unipg.it/perm/offerta-formativa/2021/corso/248
Tasse	http://www.unipg.it/didattica/procedure-amministrative/scadenze-tasse-e-contributi
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale



Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	COSSIGNANI Lina
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di Corso di Studio
Struttura didattica di riferimento	SCIENZE FARMACEUTICHE
Eventuali strutture didattiche coinvolte	SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI E AMBIENTALI Medicina e Chirurgia

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	CORTE	Laura	AGR/16	RU	1	Caratterizzante
2.	COSSIGNANI	Lina	CHIM/10	PA	1	Caratterizzante
3.	FANELLI	Carmine Giuseppe	MED/13	PA	1	Caratterizzante
4.	GALLI	Francesco	MED/49	PA	1	Caratterizzante
5.	CODINI	Michela	BIO/10	RU	1	Caratterizzante
6.	NEGRI	Valeria	AGR/07	PA	1	Affine

7.	PORCELLATI	Francesca	MED/09	RU	1	Caratterizzante
8.	SPORTOLETTI	Paolo	MED/50	PA	1	Affine
9.	ZADRA	Claudia	AGR/13	RU	1	Caratterizzante

Rappresentanti Studenti	CARDINALI LEONARDO leonardo.cardinali@studenti.unipg.it SANTINI TOMMASO tommaso.santini1@studenti.unipg.it
Gruppo di gestione AQ	Lina Cossignani Sonia Esposto Carlo Filetti Stefano Fiorucci Piero Labate Angela Maurizi Massimo Moretti
Tutor	Sonia ESPOSTO Claudia ZADRA Francesca PORCELLATI



Il Corso di Studio in breve

15/04/2021

Il CdLM in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana (SANU) ha l'intento di formare laureati magistrali con una solida preparazione scientifica multidisciplinare e con le conoscenze professionali necessarie a svolgere con competenza:

- valutazione delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti e delle modificazioni indotte dai processi produttivi,
- caratterizzazione qualitativa dei prodotti alimentari,
- analisi della biodisponibilità dei nutrienti negli alimenti e negli integratori alimentari e dei loro effetti,
- valutazione della sicurezza degli alimenti e loro idoneità per il consumo umano,
- verifica della corretta assunzione di alimenti per soddisfare i bisogni nutrizionali idonei per il mantenimento dello stato di salute,
- valutazione dello stato di nutrizione più consona alle caratteristiche fisiche e psichiche dell'individuo,
- attività di informazione ed educazione rivolta agli operatori istituzionali e alla popolazione generale sui principi di sicurezza alimentare,
- indagini volte alla sorveglianza delle abitudini alimentari della popolazione,
- partecipazione a programmi internazionali di formazione e di assistenza sul piano delle disponibilità alimentari in aree depresse e in situazioni di emergenza,
- procedure di accreditamento e di sorveglianza di laboratori e strutture sanitarie, per quanto riguarda la preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti.

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 monodisciplinare o di tipo integrato, secondo quanto indicato dal Regolamento Didattico.

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 del Corso di Laurea.

Link: <https://www.dsf.unipg.it/didattica/cdlm/scienze-dell-alimentazione-e-della-nutrizione-umana/1171-a-a-2021-22-sanu> (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)

15/04/2021

Poichè non vi sono organizzazioni di categoria o studi di settore relativamente agli sbocchi professionali del CdLM in SANU, per un confronto con il mondo del lavoro stato costituito, a partire dall'a.a. 2014/15, un Comitato di Indirizzo 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.

Nell'a.a. 2016/17 la composizione del Comitato di Indirizzo stata ampliata ed attualmente comprende: il Commissario della Delegazione Toscana-Umbria dell'Ordine Nazionale dei Biologi, il Presidente dell'Associazione Biologi Umbria, un Biologo Nutrizionista-Libero Professionista, quattro rappresentanti del mondo dell'industria, un rappresentante del 'Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione' della ULS Umbria 1, il Responsabile dei 'Centri Disturbi Comportamento Alimentare' della ULS Umbria 1, un Ricercatore/Biologo Nutrizionista dell'Istituto Nazionale dei Tumori di Milano.

Il Comitato di Indirizzo si riunì in data 13 dicembre 2016, anche per discutere la proposta di modifica di ordinamento del CdLM per l'a.a. 2017/18. I rappresentanti consultati, pur evidenziando alcune criticità, hanno espresso apprezzamento per la solida formazione interdisciplinare del corso di studio ed approvato le modifiche proposte.

Il Comitato di Indirizzo, successivamente convocato in data 19 marzo 2019, ha discusso la proposta di organizzare attività integrative, come corsi e seminari su argomenti specifici, allo scopo di ampliare l'offerta formativa. Inoltre, per ampliare gli sbocchi occupazionali dei laureati SANU, sono stati discussi alcuni possibili percorsi formativi post-lauream.

Inoltre, il Gruppo Assicurazione Qualità del CdS, nell'intento di disporre di uno strumento di consultazione sull'adeguatezza dell'offerta formativa del CdS, ha proposto un questionario rivolto ai tutor/responsabili del tirocinio effettuato presso gli enti


esterni. I risultati della consultazione hanno mostrato in generale un buon grado di soddisfazione da parte dei tutor, con votazioni $\geq 8,9/10$ per quanto riguarda la valutazione delle conoscenze/competenze possedute ed acquisite dal tirocinante, delle abilit del tirocinante ed un giudizio complessivo medio pari a 9,4/10.

In data 15 aprile 2021, i docenti del Comitato di Indirizzo del Corso di Laurea hanno incontrato, tramite riunione telematica, il rappresentante della delegazione Toscana-Umbria dell'Ordine Nazionale dei Biologi. I principali esiti e risultanze sono riportati nel file allegato.

I documenti delle consultazioni sono custoditi dal Presidente del CdS.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Consultazione Ordine Nazionale dei Biologi

 QUADRO A2.a	Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati
Biologo nutrizionista/Esperto in Scienze dell'alimentazione e nutrizione umana	
<p>funzione in un contesto di lavoro:</p> <p>La figura professionale formata da questo corso di laurea opera in diversi ambiti del sistema alimentare (dalla formulazione, al controllo di qualit e alla distribuzione di alimenti, dalla ristorazione, all'educazione alimentare e a corretti stili di vita) con la finalit di promuovere la salute umana con un approccio distinto e integrato a quello sanitario. In particolare le attivit che i laureati magistrali in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana possono svolgere sono:</p> <ul style="list-style-type: none">-valutazione delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti e delle loro modificazioni indotte dai processi tecnologici e biotecnologici;-analisi della biodisponibilit 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 idoneit 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 qualit e sicurezza alimentare;-gestione di imprese e societ 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 disponibilit 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. <p>competenze associate alla funzione:</p> <p>I laureati in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana della devono:</p> <ul style="list-style-type: none">-possedere una solida conoscenza delle propriet 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 qualit 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. Biotecnologi - (2.3.1.1.4)
3. Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze biologiche - (2.6.2.2.1)



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

15/05/2017

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 vigenti 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, effettuata da un'apposita commissione nominata dal Consiglio del Corso di Studio, attraverso un colloquio idoneo. In ogni caso, la preparazione del richiedente automaticamente verificata per i laureati triennali che abbiano ottenuto un voto di laurea superiore a 99/110.



12/04/2021

Per l'iscrizione al Corso di Laurea magistrale necessario, relativamente ai requisiti curriculari, che i laureati in classi di laurea diverse dalla L-13 (Scienze Biologiche) abbiano acquisito almeno 100 CFU nei settori scientifico-disciplinari riportati nella Tabella 1 allegata.

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

In conformità all'art. 6, comma 2 del DM 270/2004, la verifica dell'adeguata preparazione del richiedente, che deve essere svolta necessariamente dopo l'accertamento del possesso dei requisiti curriculari, effettuata da un'apposita commissione nominata dal Consiglio del Corso di Studio, attraverso un colloquio idoneativo. La personale preparazione del richiedente 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, 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 primo anno di corso per l'a.a. 2019/2020 di dieci, di cui cinque per studenti del contingente Marco Polo.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Tabella requisiti di accesso



04/05/2017

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana un corso interdipartimentale che vede coinvolti nell'offerta formativa i dipartimenti di Scienze Farmaceutiche, Scienze Agrarie, Alimentarie Ambientali, Medicina, Scienze Chirurgiche e Biomediche ed 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 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 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 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.

 QUADRO A4.b.1	Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi
Conoscenza e capacità di comprensione	<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>
Capacità di applicare	<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</p>

conoscenza e comprensione

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.

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.



QUADRO A4.b.2

Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Dettaglio**Area Generica****Conoscenza e comprensione**

Il CdS organizzato sulla base di corsi di insegnamento integrati con 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, igienistico-epidemiologico, chimico-analitico, biochimico-nutrizionale e biochimico-clinico utili per l'approccio (basato sulle evidenze scientifiche) alle problematiche tipiche della professione del Biologo Nutrizionista, in particolare, ma anche per gli altri aspetti operativi della professione, come il controllo di filiera in ambito produttivo o il controllo di qualità nel settore industriale.

Il laureato magistrale in SANU acquisisce 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:

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

Il superamento dei singoli 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 saper fare (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, anche di nicchia, 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 corso di laurea.

La capacità di applicare in termini pratici le conoscenze apprese sarà esplicitata anche nello svolgimento del tirocinio formativo e, nella preparazione della tesi di laurea (sperimentale o compilativa), nella stesura dell'elaborato finale 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](#)

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

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

ENDOCRINOLOGIA [url](#)

GASTROENTEROLOGIA [url](#)

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

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

MALATTIE METABOLICHE [url](#)

Area Biomedica

Conoscenza e comprensione

- Aspetti fisiologici dei processi che consentono di modificare ed utilizzare gli alimenti e meccanismi di regolazione dell'assunzione alimentare;
- principali metodi di valutazione dello stato di nutrizione, dei bisogni di energia e nutrienti nelle varie et e condizioni fisiologiche;
- caratteristiche nutrizionali degli alimenti in base all'origine, alla composizione in principi alimentari e/o nutrienti, alle funzioni;
- processi metabolici fondamentali connessi con la gestione dei nutrienti;
- metodi di valutazione e del significato clinico e nutrizionale dei pi comuni parametri di laboratorio di analisi biochimico-cliniche.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

- malattie metaboliche pi 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, delle alterazioni della nutrizione in corso di patologie gastrointestinali, epatiche, pancreatiche e renali, delle tecniche di valutazione dello stato di nutrizione, delle propriet 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, dei processi metabolici a carico dei nutrienti e degli 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 e fattori che ne influenzano la crescita negli alimenti,

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

- determinare il protocollo dietetico e i fabbisogni nutrizionali di individui in condizioni fisiologiche e patologiche;
- proporre un protocollo dietetico con inserimento di consigli nutrizionali
- instaurare un corretto approccio nutrizionale preventivo nei confronti delle principali patologie cronico-degenerative;
- applicazione 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 - SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE [url](#)

MALATTIE METABOLICHE [url](#)

MEDICINA INTERNA [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

- conoscenze botaniche, genetiche 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;
- conoscenze nell'ambito dei diversi 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

- sviluppare in modo critico determinate linee di produzione alimentare applicando sistemi tradizionali di conservazione/trasformazione ma anche metodi più moderni
- 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](#)

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

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

 QUADRO A4.c	Autonomia di giudizio Abilità comunicative Capacità di apprendimento
Autonomia di giudizio	<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.</p> <p>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>
Abilità comunicative	<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>
Capacità di apprendimento	<p>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.</p>

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

didattico pari a 10 CFU. Poich parte dello svolgimento della tesi pu avvenire all'interno di un'attivit di stage o tirocinio, i CFU previsti per tale attivit possono incrementare i CFU destinati alla prova finale. L'attivit 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 professionalit o la prosecuzione degli studi al terzo livello dell'istruzione universitaria. La tesi pu 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 seguir i criteri stabiliti nel regolamento didattico del corso di laurea. La valutazione espressa in 110/110, con possibilit di lode e dignit di stampa.

12/04/2021

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'Universit degli Studi di Perugia. Le attivit 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 modalit stabilite dalle strutture didattiche e sotto la responsabilit di un relatore docente del Corso di Studio ed eventualmente di un co-relatore. La domanda di assegnazione di tesi 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, presieduta dal Presidente del Consiglio di Corso di Studio o da un professore da lui delegato ed composta da un minimo di 7 ad un massimo di 11 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, l'attribuzione del voto di laurea espresso in centodecimi.

Per l'attribuzione del punteggio della prova finale la Commissione terr conto dei seguenti criteri:

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

a1. qualit dell'elaborato (fino ad un massimo di 2 punti)

a2. esposizione e discussione della tesi (fino ad un massimo di 1 punto)

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

b1. voto base (fino ad un massimo di 2 punti, voto base $\leq 100/110 = 0$ punti; 0,2 punti per ciascun voto superiore a 100)

b2. durata del corso (fino ad un massimo di 2 punti, due anni di corso = 2 punti; tre anni di corso = 0,5 punti; pi di tre anni di corso = 0 punti)

Altri elementi della carriera dello studente verranno considerati dalla Commissione, quali l'attribuzione di lodi (0,2 punti per ogni lode) ed un periodo trascorso con profitto all'estero nell'ambito di programmi di mobilit internazionale (1 punto).

Qualora la votazione finale sia quella massima (110/110), la Commissione pu conferire, all'unanimit, la lode. Quando la prova abbia raggiunto risultati di eccellenza e di originalit, la Commissione, all'unanimit, pu proporre la dignit di stampa dell'elaborato o la menzione d'onore.



▶ QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Percorso formativo A.A. 2021/22

Link: <https://www.dsf.unipg.it/didattica/cdlm/scienze-dell-alimentazione-e-della-nutrizione-umana/1171-a-a-2021-22-sanu>

▶ QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

<https://www.dsf.unipg.it/didattica/cdlm/scienze-dell-alimentazione-e-della-nutrizione-umana/1171-a-a-2021-22-sanu>

▶ QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

<https://www.dsf.unipg.it/didattica/cdlm/scienze-dell-alimentazione-e-della-nutrizione-umana/1171-a-a-2021-22-sanu>

▶ QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale







<https://www.dsf.unipg.it/didattica/cdlm/scienze-dell-alimentazione-e-della-nutrizione-umana/1171-a-a-2021-22-sanu>



▶ 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			9	63	
		Anno						

2.	BIO/10	di corso 1	BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE link	CODINI MICHELA	RU	8	64	
3.	BIO/03	Anno di corso 1	BOTANICA DELLE PIANTE ALIMENTARI (<i>modulo di GENETICA DELLE PIANTE ALIMENTARI - BOTANICA DELLE PIANTE ALIMENTARI</i>) link	REALE LARA	PA	5	21	
4.	BIO/03	Anno di corso 1	BOTANICA DELLE PIANTE ALIMENTARI (<i>modulo di GENETICA DELLE PIANTE ALIMENTARI - BOTANICA DELLE PIANTE ALIMENTARI</i>) link	DONNINI DOMIZIA	RU	5	14	
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	63	
7.	AGR/13	Anno di corso 1	CHIMICA DEI CONTAMINANTI AMBIENTALI ED ALIMENTARI (<i>modulo di CHIMICA DEI CONTAMINANTI AMBIENTALI ED ALIMENTARI E MICROBIOLOGIA ALIMENTARE</i>) link	ZADRA CLAUDIA	RU	6	50	
8.	AGR/07	Anno di corso 1	GENETICA DELLE PIANTE ALIMENTARI (<i>modulo di GENETICA DELLE PIANTE ALIMENTARI - BOTANICA DELLE PIANTE ALIMENTARI</i>) link	NEGRI VALERIA	PA	6	42	
9.	AGR/16	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA ALIMENTARE (<i>modulo di CHIMICA DEI CONTAMINANTI AMBIENTALI ED ALIMENTARI E MICROBIOLOGIA ALIMENTARE</i>) link	CORTE LAURA	RU	6	46	
10.	AGR/16	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA ALIMENTARE (<i>modulo di CHIMICA DEI CONTAMINANTI AMBIENTALI ED ALIMENTARI E MICROBIOLOGIA ALIMENTARE</i>) link	CARDINALI GIANLUIGI	PO	6	4	
11.	BIO/10	Anno di corso 2	BIOCHIMICA CLINICA DELLA NUTRIZIONE link	ALBI ELISABETTA	PA	6	42	
12.	MED/13	Anno di corso 2	ENDOCRINOLOGIA link	FANELLI CARMINE GIUSEPPE	PA	6	42	
13.	MED/12	Anno di corso 2	GASTROENTEROLOGIA link	FIORUCCI STEFANO	PA	6	42	

14.	MED/42	Anno di corso 2	IGIENE ED EPIDEMIOLOGIA NUTRIZIONALE (modulo di IGIENE ED EPIDEMIOLOGIA NUTRIZIONALE - SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE) link			6	46	
15.	MED/09	Anno di corso 2	MALATTIE METABOLICHE link			6	42	
16.	MED/09	Anno di corso 2	MEDICINA INTERNA link	GRESELE PAOLO	PO	6	42	
17.	BIO/15	Anno di corso 2	PRODOTTI FITOTERAPICI (modulo di PRODOTTI NUTRACEUTICI - PRODOTTI FITOTERAPICI) link	MARCOTULLIO MARIA CARLA	PA	3	21	
18.	CHIM/08	Anno di corso 2	PRODOTTI NUTRACEUTICI (modulo di PRODOTTI NUTRACEUTICI - PRODOTTI FITOTERAPICI) link	CAMAIONI EMIDIO	PA	2	14	
19.	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	PA	6	42	
20.	MED/50	Anno di corso 2	SCIENZE E TECNICHE MEDICHE APPLICATE ALL'ALIMENTAZIONE IN ONCO-EMATOLOGIA link	SPORTOLETTI PAOLO	PA	5	35	

▶ 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/sasa-spazi-di-aggregazione-e-studio-in-autogestione>

▶ QUADRO B4

Biblioteche

Descrizione link: Centro Servizi Bibliotecari

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Servizi bibliotecari dell'Ateneo di Perugia

▶ QUADRO B5

Orientamento in ingresso

Per l'orientamento in ingresso, il CdS si avvale delle iniziative intraprese dall'Ufficio Orientamento di Ateneo (Via della Pallotta, 61 Perugia; Email: servizio.orientamento@unipg.it) e coordinate dal Delegato di Dipartimento per l'Orientamento (prof. Massimo Moretti, massimo.moretti@unipg.it), volte a far acquisire allo studente le competenze necessarie a scegliere, progettare e costruire meglio il suo futuro universitario. Il delegato di Dipartimento disponibile per incontri con studenti e famiglie. 15/04/2021

Le iniziative intraprese dall'Ufficio Orientamento di Ateneo, sono riportate nel link e nel pdf allegato.

Descrizione link: Area Promozione, Orientamento e servizi agli studenti

Link inserito: <http://www.unipg.it/studenti-futuri>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Orientamento in ingresso nell'Ateneo di Perugia

▶ QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

Il Corso di Studio segue gli studenti nella loro carriera attraverso un'attività di orientamento in itinere che si esprime attraverso diverse modalità di erogazione. 15/04/2021

L'attività di tutorato in itinere svolta da tutti i docenti del CdS, tipicamente durante le ore di ricevimento, ed 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.

Agli studenti del secondo anno di corso viene riservata particolare attenzione nel fornire le indicazioni utili per affrontare l'Esame di Stato per l'abilitazione alla professione di Biologo, che permette di svolgere la professione di Biologo Nutrizionista.

Inoltre, sono previsti docenti responsabili e coordinatori del tutorato ai quali gli studenti possono rivolgersi in caso di necessità:

- Sonia Esposto,
- Francesca Porcellati,
- Claudia Zadra.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Orientamento e tutorato in itinere - Ateneo di Perugia - 2021

▶ 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 pu essere svolto presso strutture di ricerca e/o produzione nel campo dell'alimentazione, della nutrizione (o in settori affini), sia pubbliche che private. 15/04/2021
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 realizzazione di tirocini formativi pre-laurea agli studenti del CdLM in SANU (l'elenco aggiornato delle convezioni viene pubblicato sulla pagina web del CdS).
Lo studente verr assistito durante tale esperienza formativa da un tutor dell'ente/azienda ospitante e da un tutor del CdS.

Inoltre, il CdS sostiene la mobilit internazionale dei propri iscritti, offrendo la possibilit di trascorrere periodi di studio e tirocinio all'estero (Erasmus o altro programma di mobilit internazionale), occasione unica per arricchire il proprio curriculum formativo in un contesto internazionale.

Descrizione link: Tirocinio Formativo

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Assistenza per periodi di formazione all'esterno - Ateneo di Perugia - 2021

▶ QUADRO B5 | Assistenza e accordi per la mobilit internazionale degli studenti

i *In questo campo devono essere inserite tutte le convenzioni per la mobilit 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 mobilit degli studenti, e indicare se per gli studenti che seguono il relativo percorso di mobilit 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 mobilit Erasmus) come titolo occorre indicare "Solo italiano" per segnalare che gli studenti che seguono il percorso di mobilit conseguiranno solo il normale titolo rilasciato dall'ateneo di origine.

I corsi di studio che rilasciano un titolo doppio o multiplo con un Ateneo straniero risultano essere internazionali ai sensi del DM 1059/13.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Assistenza e accordi per la mobilit internazionale degli studenti - 2021

La mobilit 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 attivit connesse alla mobilit degli studenti sono coordinate dal Referente Erasmus del Dipartimento di Scienze Farmaceutiche, Prof. Maura Marinozzi (maura.marinozzi@unipg.it).

E' inoltre attivo un gruppo facebook 'Erasmus Scienze Farmaceutiche'

(<https://www.facebook.com/groups/193312414110120/>) a cui gli studenti possono richiede di iscriversi per scambi di notizie ed informazioni.

In prossimit della pubblicazione del bando Erasmus+ Mobilit per Studio viene organizzato un incontro di orientamento tra pari.

Descrizione link: Relazioni Internazionali DSF

Link inserito: <http://www.dsf.unipg.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	20/03/2014	solo italiano
2	Austria	Universität Wien		18/03/2014	solo italiano
3	Belgio	GHENT UNIVERSITY		28/11/2018	solo italiano
4	Belgio	Gant University		16/01/2018	solo italiano
5	Belgio	Katholieke Universiteit Leuven	27945-EPP-1-2014-1-BE-EPPKA3-ECHE	05/01/2021	solo italiano
6	Belgio	Université de Liège		09/01/2014	solo italiano
7	Belgio	Université libre de Bruxelles		20/08/2020	solo italiano
8	Brasile	Universidade De Sao Paulo - Instituto de Quimica		23/08/2019	solo italiano
9	Brasile	Universidade Federal De Pelotas		21/08/2019	solo italiano
10	Danimarca	AARHUS UNIVERSITY		28/11/2018	solo italiano
11	Estonia	University of Tartu		21/07/2010	solo italiano
12	Francia	AGROPARISTECH - UMR 1145		04/07/2018	solo italiano

13	Francia	FACULTÉ DE PHARMACIE DE STRASBOURG		28/11/2018	solo italiano
14	Francia	INSERM (UMRS 1138)		28/11/2018	solo italiano
15	Francia	UNIVERSITÉ DE STRASBOURG - ARCHITECTURE ET RÉACTIVITÉ DE L'ARN - INSTITUT DE BIOLOGIE MOLÉCULAIRE ET CELLULAIRE		09/11/2018	solo italiano
16	Francia	Université de Strasbourg		20/01/2014	solo italiano
17	Francia	Université Paris Descartes (Paris 5)		14/02/2017	solo italiano
18	Francia	Université de Lille 2		20/01/2014	solo italiano
19	Francia	Université de Montpellier		03/05/2017	solo italiano
20	Germania	Cristian Albrechts Universitat zu Kiel		03/12/2020	solo italiano
21	Germania	Friedrich-Schiller-Universitat Jena	29825-EPP-1-2014-1-DE-EPPKA3-ECHE	08/01/2014	solo italiano
22	Germania	GOETHE UNIVERSITY FRANKFURT		04/09/2018	solo italiano
23	Germania	Georg-August-Universität		22/11/2016	solo italiano
24	Germania	Martin Luther University of Halle-Wittenberg		13/12/2013	solo italiano
25	Germania	Rheinische Friedrich Wilhelms Universität Bonn		08/08/2018	solo italiano
26	Germania	UNIVERSITY MEDICAL CENTER HAMBURG-EPPENDORF		28/11/2018	solo italiano
27	Germania	UNIVERSITY OF WÜRZBURG		28/11/2018	solo italiano
28	Germania	Universität Hamburg		12/05/2015	solo italiano
29	Grecia	Université d'Athènes Ethniko kai Kapodistriako Panepistimio Athinon		14/02/2014	solo italiano
30	Irlanda	University College Cork		11/01/2021	solo italiano
31	Messico	Universidad de Sonora		01/07/2019	solo italiano
32	Paesi Bassi	VAN'T HOFF INSTITUTE FOR MOLECULAR SCIENCES, UNIVERSITY OF AMSTERDAM		28/11/2018	solo italiano
		CENTRE OF MOLECULAR AND			

33	Polonia	MACROMOLECULAR STUDIES POLISH ACADEMY OF SCIENCES		28/11/2018	solo italiano
34	Polonia	Medical University of Gdansk		09/12/2013	solo italiano
35	Polonia	NICOLAUS COPERNICUS UNIVERSITY IN TORUN FACULTY OF CHEMISTRY		28/11/2018	solo italiano
36	Polonia	Politechnika Wroclawska	45300-EPP-1-2014-1-PL-EPPKA3-ECHE	23/01/2014	solo italiano
37	Polonia	Unwersytet w Białymstoku		18/11/2015	solo italiano
38	Polonia	Uniwersytet Jagiellonski	46741-EPP-1-2014-1-PL-EPPKA3-ECHE	05/12/2013	solo italiano
39	Portogallo	Universidade do Porto		14/05/2018	solo italiano
40	Regno Unito	Cardiff University	27878-EPP-1-2014-1-UK-EPPKA3-ECHE	05/01/2021	solo italiano
41	Regno Unito	UNIVERSITY OF CAMBRIDGE - DEPARTMENT OF CHEMISTRY		30/10/2018	solo italiano
42	Regno Unito	University of Cambridge		01/09/2020	solo italiano
43	Repubblica Ceca	Visokà Skola Chemicko Technologickà V Praze		02/07/2019	solo italiano
44	Romania	Universitatea Ovidius Costanta		16/05/2017	solo italiano
45	Slovenia	Univerza V Ljubljani	65996-EPP-1-2014-1-SI-EPPKA3-ECHE	15/01/2021	solo italiano
46	Spagna	UNIVERSIDAD FERNANDO PESSOA CANARIAS		14/01/2021	solo italiano
47	Spagna	UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS		03/12/2020	solo italiano
48	Spagna	Universidad Alfonso X el Sabio Madrid		18/02/2014	solo italiano
49	Spagna	Universidad Complutense De Madrid	28606-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	12/03/2014	solo italiano
50	Spagna	Universidad De Granada	28575-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	23/07/2020	solo italiano
51	Spagna	Universidad De Salamanca	29573-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	14/01/2021	solo italiano
52	Spagna	Universidad Politécnica de Madrid ETSII		13/01/2016	solo italiano
53	Spagna	Universidad San Pablo CEU		15/01/2021	solo italiano
54	Spagna	Universidad de Alcalá		14/04/2014	solo italiano

55	Spagna	Universidad de La Laguna		09/01/2014	solo italiano
56	Spagna	Universidad de Sevilla		18/12/2013	solo italiano
57	Spagna	Universidade de Santiago de Compostela		09/01/2014	solo italiano
58	Spagna	Universitat Ramòn LLull		22/07/2019	solo italiano
59	Spagna	Universitat de València		11/02/2014	solo italiano
60	Stati Uniti	Duquesne University Pittsburg - Pennsylvania		24/06/2019	solo italiano
61	Svezia	Karlstads Universitet	29403-EPP-1-2014-1-SE-EPPKA3-ECHE	24/03/2015	solo italiano
62	Tunisia	CENTRE NATIONAL DE RECHERCHE EN SCIENCES DES MATÉRIAUX		09/08/2018	solo italiano
63	Tunisia	Centre National de Recherche en Sciences des Matériaux		10/09/2018	solo italiano
64	Turchia	Anadolu Universitesi		30/11/2018	solo italiano
65	Turchia	Ankara University		23/05/2017	solo italiano
66	Turchia	Bahcesehir University		23/08/2019	solo italiano
67	Turchia	HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ		04/02/2014	solo italiano
68	Turchia	Istanbul Bilim University		20/08/2019	solo italiano
69	Turchia	University of Gazi		05/12/2013	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). 15/04/2021

Periodicamente vengono organizzati 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 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: <http://www.unipg.it/job-placement>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Servizi di accompagnamento al lavoro - Ateneo di Perugia



QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

L'Ateneo offre un'ampia serie di servizi volti ad agevolare il soggiorno dello studente nella città di Perugia e consultabili in 15/04/2021
<http://www.unipg.it/servizi>.

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/>

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](#)

Descrizione Pdf: Altre iniziative offerte agli studenti



QUADRO B6

Opinioni studenti

La ricognizione sull'efficacia del processo formativo percepita dagli studenti viene effettuata mediante un questionario, 29/10/2020
costituito da 15 domande rivolte agli studenti frequentanti e di 8 domande rivolte agli studenti non frequentanti nonché di 9 suggerimenti (S1-S9) e di un campo libero dedicato ad eventuali commenti/altri suggerimenti.
Per quanto concerne la consultazione dei risultati della valutazione, disponibile il sistema informativo-statistico di reportistica ed elaborazione dati denominato 'SIS-ValDidat', accessibile direttamente dal web all'indirizzo <https://valmon.disia.unifi.it/sisvaldidat/unipg/>

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.

Viene riportato il link alla pagina web denominata 'Tavola di riepilogo delle valutazioni ottenute', contenente i risultati, a livello di corso di studio, delle opinioni degli studenti rilevate in modalità on line.

Relativamente agli insegnamenti del 2 semestre dell'A.A. 2019-2020, erogati a distanza alla luce delle misure adottate per il contenimento dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, l'Ateneo ha ritenuto opportuno non considerare in sede di reportistica e quindi non pubblicare i valori associati ai quesiti relativi alla valutazione delle infrastrutture e alla fruibilità degli

insegnamenti in presenza [D8 - Le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) sono utili all'apprendimento della materia?; D14 - L'organizzazione del tirocinio nel suo complesso risultata positiva?; D15 - Le aule in cui si svolgono le lezioni sono adeguate? (si vede, si sente, si trova posto)].

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 e chiede un giudizio sul CdS, le strutture e le attrezzature e gli aspetti organizzativi. La votazione espressa da un punteggio che va da 1 (poco soddisfatto) a 10 (molto soddisfatto).

Descrizione link: Valutazione della didattica - AA 2019/20

Link inserito:

<https://valmon.disia.unifi.it/sisvalidat/report.php?At=unipg&anno=2020&Ind=1&keyf=10016&keyc=LM17&az=a&t=r1>

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B7 | Opinioni dei laureati

I dati AlmaLaurea mostrano che l'85,7% degli studenti complessivamente soddisfatto del Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana (risposte: 'decisamente s' il 30,6% e 'più che no' il 55,1% degli intervistati. Fonte: AlmaLaurea - 'Profilo dei Laureati 2019').

Inoltre, il giudizio dei laureati può ritenersi positivo in quanto il 61,2% si iscriverebbe di nuovo allo stesso CdLM dello stesso Ateneo.

Descrizione link: Dati AlmaLaurea 2020 (anno di laurea 2019)

Link inserito:

<https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/framescheda.php?anno=2019&corstipo=LS&ateneo=70023&facolta=1357>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Soddisfazione e condizione occupazionale dei laureati



▶ QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

Dai dati di Ateneo, nell'ultimo triennio stato registrato un aumento del numero degli iscritti, con 199 studenti iscritti al CdLM SANU nell'A.A. 2019/20 e una percentuale elevata di iscritti in corso (80,9%). Gli studenti iscritti al I anno nell'A.A. 2019/20 sono 96, con il 54% proveniente da atenei diversi da Perugia. I dati AlmaLaurea 2019 confermano l'attrattivit del CdLM SANU verso studenti provenienti da regioni diverse rispetto alla sede dell'Ateneo. L'84,8% degli studenti ha frequentato regolarmente pi del 75% degli insegnamenti previsti ed il voto medio ottenuto nelle valutazioni di profitto, pari a 27/30, indica un buon livello di preparazione degli studenti nelle discipline affrontate durante il corso di studi. La percentuale di laureati in corso risultata molto elevata (78%) e buoni risultati sono stati ottenuti dagli studenti all'esame finale di laurea, con un voto medio pari a 107/110.

Nel file allegato sono riportati in forma grafica i dati di ingresso, percorso e uscita, relativi all'ultimo triennio.

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO C2

Efficacia Esterna

L'offerta formativa del CdLM in SANU risulta adeguata per indirizzare i propri laureati nel mondo del lavoro. Le statistiche di ingresso nel mondo del lavoro dei laureati (fonte AlmaLaurea, laureati anno 2019) evidenziano un alto tasso di occupazione dei laureati:

- 62,5 % ad 1 anno dalla laurea
- 58,3 % dopo 3 anni
- 100,0 % dopo 5 anni

I laureati in SANU che nel loro lavoro utilizzano in misura elevata le competenze acquisite con la laurea sono:

- 64,7 % ad 1 anno dalla laurea
- 83,3 % dopo 3 anni
- 76,9 % dopo 5 anni

Descrizione link: University - Condizione occupazionale dei laureati

Link inserito: <http://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/trasparenza.php?codicione=0540107306200001>

▶ QUADRO C3

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

Gli studenti del corso di laurea in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana, durante il II anno di corso, svolgono un tirocinio presso Enti esterni, pubblici o privati, in regime di convenzione o presso laboratori interni dell'Universit. Il tirocinio, che pu essere finalizzato anche alla preparazione della tesi di laurea, consente agli studenti di completare la formazione e di facilitarne l'ingresso nel mondo del lavoro. Nell'ultimo anno le attivit di stage esterno sono state svolte prevalentemente presso L'Azienda Ospedaliera di Perugia, i Centri sui Disturbi Comportamento Alimentare (DCA, Usl Umbria 1), l'azienda Molini Spigadoro S.p.A., l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche ed altre.

I giudizi dei tutor sull'attivit svolta durante il tirocinio hanno messo in evidenza una adeguata preparazione ed un notevole impegno ed interesse nelle attivit svolte dai tirocinanti. Al fine di acquisire in maniera sistematica il giudizio dei tutor nei

confronti dei tirocinanti, il Corso di Studio ha elaborato un questionario. Le valutazioni ottenute mostrano un buon grado di soddisfazione da parte dei tutor, per quanto riguarda le conoscenze/competenze possedute ed acquisite dal tirocinante e le abilità del tirocinante.

Un'ulteriore modalità di valutazione dell'opinione di enti/aziende che ospitano studenti per stage/tirocinio rappresentata dalla consultazione diretta dei Responsabili/tutor, che fanno parte del Comitato di Indirizzo.



▶ 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

15/04/2021

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 di CdS - Prof.ssa Lina Cossignani

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 di CdS: Prof.ssa Angela Maurizi

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 SUACdS;
- 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/Coordinatore del CdS nel monitoraggio permanente della corretta compilazione delle Schede insegnamento.

3) Commissione paritetica per la didattica a livello di Dipartimento

La Commissione paritetica per la Didattica del Dipartimento di Scienze Farmaceutiche composta come segue:

Professori: Morena Nocchetti, Coordinatore, Elisabetta Albi, Luana Bagnoli, Andrea Carotti, Aurlie Marie Madeleine Schoubben

Studenti: Leonardo Cardinali, Amira Mejri, Giulia Nalli, Erika Primavera.

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 riesame:

Il Gruppo di Riesame composto come segue:

Prof. Lina Cossignani (Presidente del CdS): Coordinatore del sistema di AQ del CdS

Prof. Angela Maurizi (Docente del CdS): Responsabile AQ del CdS

Prof. Massimo Moretti (Docente del CdS)

Prof. Stefano Fiorucci (Docente del CdS)

Dott. Piero Labate (rappresentante del mondo del lavoro)

Dott.ssa Maria Gloria Nucci (funzionario amministrativo)

Dott. Carlo Filetti (Studente)

Il Gruppo di riesame ha le seguenti competenze:

redige la Scheda di monitoraggio annuale, quale commento critico sintetico agli indicatori quantitativi forniti dall'ANVUR sulle carriere degli studenti, attrattività e internazionalizzazione, occupabilità dei laureati, quantit e qualificazione del corpo docente, soddisfazione dei laureati, e il 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.

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 le proposte di istituzione di nuovi CdS unitamente al documento di progettazione;
- 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.



QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

15/04/2021

I lavori del CdS in Scienze dall'Alimentazione e della Nutrizione Umana comprendono riunioni periodiche del Consiglio di Corso di Studio per programmare le attività ed affrontare e risolvere le eventuali problematiche.

Il gruppo di AQ si riunisce periodicamente per monitorare le eventuali criticità ed aree migliorabili e proporre le azioni correttive, individuando scadenze e responsabilità.

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

Il CdS in Scienze dall'Alimentazione e della Nutrizione Umana ha programmato tutte le attività di miglioramento previste nella scheda di monitoraggio.



QUADRO D4

Riesame annuale

▶ QUADRO D5

Progettazione del CdS

▶ QUADRO D6

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



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Universit degli Studi di PERUGIA
Nome del corso in italiano RD	Scienze della Alimentazione e della Nutrizione Umana
Nome del corso in inglese RD	Human Feeding and Nutrition Sciences
Classe RD	LM-61 - Scienze della nutrizione umana
Lingua in cui si tiene il corso RD	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea RD	http://www.unipg.it/perm/offerta-formativa/2021/corso/248
Tasse	http://www.unipg.it/didattica/procedure-amministrative/scadenze-tasse-e-contributi
Modalità di svolgimento RD	a. Corso di studio convenzionale



Corsi interateneo

RD



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



Referenti e Strutture



Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	COSSIGNANI Lina
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di Corso di Studio
Struttura didattica di riferimento	SCIENZE FARMACEUTICHE
Altri dipartimenti	SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI E AMBIENTALI Medicina e Chirurgia



Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD	Incarico didattico
1.	CORTE	Laura	AGR/16	RU	1	Caratterizzante	1. MICROBIOLOGIA ALIMENTARE
2.	COSSIGNANI	Lina	CHIM/10	PA	1	Caratterizzante	1. CHIMICA DEGLI ALIMENTI E DEI PRODOTTI DIETETICI
3.	FANELLI	Carmine Giuseppe	MED/13	PA	1	Caratterizzante	1. ENDOCRINOLOGIA
4.	GALLI	Francesco	MED/49	PA	1	Caratterizzante	1. SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE
5.	CODINI	Michela	BIO/10	RU	1	Caratterizzante	1. BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE
6.	NEGRI	Valeria	AGR/07	PA	1	Affine	1. GENETICA DELLE PIANTE ALIMENTARI
7.	PORCELLATI	Francesca	MED/09	RU	1	Caratterizzante	1. MALATTIE METABOLICHE
8.	SPORTOLETTI	Paolo	MED/50	PA	1	Affine	1. SCIENZE E TECNICHE MEDICHE APPLICATE ALL'ALIMENTAZIONE IN ONCO-EMATOLOGIA
9.	ZADRA	Claudia	AGR/13	RU	1	Caratterizzante	1. CHIMICA DEI CONTAMINANTI AMBIENTALI ED ALIMENTARI



requisito di docenza (numero e tipologia) verificato con successo!

✔ requisito di docenza (incarico didattico) verificato con successo!



Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
CARDINALI	LEONARDO	leonardo.cardinali@studenti.unipg.it	
SANTINI	TOMMASO	tommaso.santini1@studenti.unipg.it	



Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
Cossignani	Lina
Esposito	Sonia
Filetti	Carlo
Fiorucci	Stefano
Labate	Piero
Maurizi	Angela
Moretti	Massimo



Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
ESPOSTO	Sonia		
ZADRA	Claudia		
PORCELLATI	Francesca		



Programmazione degli accessi



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



Sedi del Corso



DM 6/2019 Allegato A - requisiti di docenza

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

Data di inizio dell'attività didattica	27/09/2021
--	------------

Studenti previsti	80
-------------------	----



Eventuali Curriculum



Non sono previsti curricula



Altre Informazioni

R^{AD}



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

R^{AD}



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

Lordinamento del Corso di Studio 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.

Lordinamento 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



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 la scadenza del 15 febbraio 2021 **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 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	2021	232103813	ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA <i>semestrale</i>	BIO/09	Docente non specificato		63
2	2020	232102361	BIOCHIMICA CLINICA DELLA NUTRIZIONE <i>semestrale</i>	BIO/10	Elisabetta ALBI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/10	42
3	2021	232103814	BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE <i>semestrale</i>	BIO/10	Docente di riferimento Michela CODINI <i>Ricercatore confermato</i>	BIO/10	64
4	2021	232103815	BOTANICA DELLE PIANTE ALIMENTARI (modulo di GENETICA DELLE PIANTE ALIMENTARI - BOTANICA DELLE PIANTE ALIMENTARI) <i>semestrale</i>	BIO/03	Domizia DONNINI <i>Ricercatore confermato</i>	BIO/03	14
5	2021	232103815	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	21
6	2021	232103817	CHIMICA DEGLI ALIMENTI E DEI PRODOTTI DIETETICI <i>semestrale</i>	CHIM/10	Docente di riferimento Lina COSSIGNANI <i>Professore Associato confermato</i>	CHIM/10	63
7	2021	232103817	CHIMICA DEGLI ALIMENTI E DEI PRODOTTI DIETETICI <i>semestrale</i>	CHIM/10	Francesca BLASI <i>Ricercatore confermato</i>	CHIM/10	8
8	2021	232103818	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>Ricercatore confermato</i>	AGR/13	50
					Docente di riferimento Carmine Giuseppe		

9	2020	232102363	ENDOCRINOLOGIA <i>semestrale</i>	MED/13	MED/13	42
---	------	-----------	--	--------	--------	--------------------

						Professore Associato (L. 240/10)		
10	2020	232102364	GASTROENTEROLOGIA <i>semestrale</i>	MED/12	Stefano FIORUCCI Professore Associato confermato	MED/12	42	
11	2021	232103820	GENETICA DELLE PIANTE ALIMENTARI (modulo di GENETICA DELLE PIANTE ALIMENTARI - BOTANICA DELLE PIANTE ALIMENTARI) <i>semestrale</i>	AGR/07	Docente di riferimento Valeria NEGRI Professore Associato confermato	AGR/07	42	
12	2020	232102365	IGIENE ED EPIDEMIOLOGIA NUTRIZIONALE (modulo di IGIENE ED EPIDEMIOLOGIA NUTRIZIONALE - SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE) <i>semestrale</i>	MED/42	Massimo MORETTI Professore Associato (L. 240/10)	MED/42	4	
13	2020	232102365	IGIENE ED EPIDEMIOLOGIA NUTRIZIONALE (modulo di IGIENE ED EPIDEMIOLOGIA NUTRIZIONALE - SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE) <i>semestrale</i>	MED/42	Milena VILLARINI Ricercatore confermato	MED/42	38	
14	2020	232102367	MALATTIE METABOLICHE <i>semestrale</i>	MED/09	Docente di riferimento Francesca PORCELLATI Ricercatore confermato	MED/09	42	
15	2020	232102368	MEDICINA INTERNA <i>semestrale</i>	MED/09	Paolo GRESELE Professore Ordinario	MED/09	27	
16	2020	232102368	MEDICINA INTERNA <i>semestrale</i>	MED/09	Maria Cristina VEDOVATI Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)	MED/09	15	
17	2021	232103821	MICROBIOLOGIA ALIMENTARE (modulo di CHIMICA DEI CONTAMINANTI AMBIENTALI ED ALIMENTARI E MICROBIOLOGIA ALIMENTARE) <i>semestrale</i>	AGR/16	Docente di riferimento Laura CORTE Ricercatore confermato	AGR/16	46	
18	2021	232103821	MICROBIOLOGIA ALIMENTARE (modulo di CHIMICA DEI CONTAMINANTI AMBIENTALI ED	AGR/16	Gianluigi CARDINALI Professore	AGR/16	4	

			ALIMENTARI E MICROBIOLOGIA ALIMENTARE) <i>semestrale</i>		<i>Ordinario (L. 240/10)</i>			
19	2020	232102369	PRODOTTI FITOTERAPICI (modulo di PRODOTTI NUTRACEUTICI - PRODOTTI FITOTERAPICI) <i>semestrale</i>	BIO/15	Maria Carla MARCOTULLIO <i>Professore Associato confermato</i>	BIO/15	21	
20	2020	232102371	PRODOTTI NUTRACEUTICI (modulo di PRODOTTI NUTRACEUTICI - PRODOTTI FITOTERAPICI) <i>semestrale</i>	CHIM/08	Emidio CAMAIONI <i>Professore Associato confermato</i>	CHIM/08	14	
21	2020	232102373	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 Associato (L. 240/10)</i>	MED/49	42	
22	2020	232102374	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	35	
							ore totali	739



Offerta didattica programmata

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

Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	↳ <i>CHIMICA DEGLI ALIMENTI E DEI PRODOTTI DIETETICI (1 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i>	30	30	18 - 30
	AGR/16 Microbiologia agraria			
	↳ <i>MICROBIOLOGIA ALIMENTARE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	↳ <i>TECNOLOGIE ALIMENTARI (1 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i>			
AGR/13 Chimica agraria				
↳ <i>CHIMICA DEI CONTAMINANTI AMBIENTALI ED ALIMENTARI (1 anno) - 6 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	MED/50 Scienze tecniche mediche applicate	21	16	12 - 24 min 12
	↳ <i>SCIENZE E TECNICHE MEDICHE APPLICATE ALL'ALIMENTAZIONE IN ONCO-EMATOLOGIA (2 anno) - 5 CFU - semestrale</i>			
	CHIM/08 Chimica farmaceutica			
	↳ <i>PRODOTTI NUTRACEUTICI (2 anno) - 2 CFU - semestrale</i>			
	BIO/15 Biologia farmaceutica			
	↳ <i>PRODOTTI FITOTERAPICI (2 anno) - 3 CFU - semestrale</i>			
BIO/03 Botanica ambientale e applicata				
↳ <i>BOTANICA DELLE PIANTE ALIMENTARI (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>				
AGR/07 Genetica agraria				

↳ GENETICA DELLE PIANTE ALIMENTARI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
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 CHIM/10 Chimica degli alimenti IUS/04 Diritto commerciale SECS-P/13 Scienze merceologiche	18	30	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 45:				-
Totale Attività Caratterizzanti		60 - 102		



Attività affini

R^{AD}

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Attività formative affini o integrative	AGR/07 - Genetica agraria			
	AGR/18 - Nutrizione e alimentazione animale			
	AGR/20 - Zoocolture			
	BIO/03 - Botanica ambientale e applicata			
	BIO/10 - Biochimica			
	BIO/14 - Farmacologia			
	BIO/15 - Biologia farmaceutica			
	CHIM/03 - Chimica generale ed inorganica			
	CHIM/08 - Chimica farmaceutica			
	CHIM/09 - Farmaceutico tecnologico applicativo	12	24	12
	CHIM/10 - Chimica degli alimenti			
	IUS/14 - Diritto dell'unione europea			
	MED/06 - Oncologia medica			
	MED/11 - Malattie dell'apparato cardiovascolare			
	MED/14 - Nefrologia			
MED/50 - Scienze tecniche mediche applicate				
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
	Abilit 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

► 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 pu avvenire all'interno delle attivit di tirocinio/stage, per cui una parte di crediti destinati alla prova finale stata attribuita alle attivit di tirocinio/stage.

► Motivazioni dell'inserimento nelle attività affini di settori previsti dalla classe o Note attivit affini
R^aD

(Settori della classe inseriti nelle attività affini e anche/già inseriti in ambiti di base o caratterizzanti : BIO/10 , BIO/14 , CHIM/10)

Il settore BIO/10 potrà fornire allo studente conoscenze di nutrigenomica di grande interesse per il completamento della formazione del nutrizionista.

Il settore BIO/14 potrà fornire allo studente utili conoscenze sulle interazioni tra farmaci e alimenti.

Il settore CHIM/10 potrà fornire conoscenze e competenze utili per il controllo di qualità di alimenti funzionali, nutraceutici, integratori alimentari e prodotti erboristici.

Il Regolamento didattico del corso di studio e l'offerta formativa saranno tali da consentire agli studenti che lo vogliano di seguire percorsi formativi nei quali sia presente un'adeguata quantità di crediti in settori affini e integrativi che non siano già caratterizzanti.



Note relative alle attività caratterizzanti

R^{AD}