



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di PALERMO
Nome del corso in italiano RD	Scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana (IdSua:1560947)
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	
Tasse	
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	NOTARBARTOLO DI VILLAROSA Monica
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di Corso di Laurea
Struttura didattica di riferimento	Scienze e Tecnologie Biologiche, Chimiche e Farmaceutiche

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	DI STEFANO	Vita	CHIM/10	RU	1	Caratterizzante
2.	MULE'	Flavia	BIO/09	PO	1	Caratterizzante
3.	NOTARBARTOLO DI VILLAROSA	Monica	BIO/14	PA	1	Caratterizzante
4.	PIBIRI	Ivana	CHIM/06	PA	1	Caratterizzante
5.	SCHIERA	Gabriella	BIO/10	RU	1	Caratterizzante
6.	AMATO	Antonella	BIO/09	PA	1	Caratterizzante

Rappresentanti Studenti	Rappresentanti degli studenti non indicati
--------------------------------	--

Gruppo di gestione AQ

Nessun nominativo attualmente inserito

Tutor

Nessun nominativo attualmente inserito



Il Corso di Studio in breve

03/02/2020

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana (LM61) forma una figura professionale competente a svolgere attività finalizzate alla corretta applicazione dell'alimentazione e della nutrizione umana.

Il laureato magistrale potrà iscriversi all'Albo dell'Ordine Professionale dei Biologi previo superamento dell'esame di stato.

Nello specifico la Laurea magistrale forma alla professione di Biologo Nutrizionista e potrà svolgere attività professionali nel settore dell'alimentazione e della nutrizione umana come Nutrizionista non medico e Biotecnologo alimentare.

Gli sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati (D.M. 16 marzo 2007, Art. 3, comma 7) riguardano anche l'inserimento presso aziende alimentari, dietetiche, farmaceutiche, nei laboratori di controllo e sperimentazione di tecnologie per nuovi alimenti e nella ristorazione collettiva, svolgendo ruoli di responsabilità, coordinamento e consulenza. Possedendo inoltre le competenze per verificare la corretta assunzione di alimenti per raggiungere i livelli ottimali di nutrienti e per il mantenimento dello stato di salute a livello di gruppi e di singoli individui, il laureato potrà progettare e condurre attività di educazione alimentare, formazione e divulgazione.

Questo Corso consente, inoltre, l'accesso a Corsi di dottorato di ricerca e Scuole di specializzazione e fornisce uno sbocco anche nell'attività di ricerca.

La durata del corso è stabilita in due anni. Per conseguire la Laurea magistrale lo studente deve aver acquisito 120 crediti. Danno diritto all'accesso le Classi di Laurea in Scienze Biologiche, Biotecnologie, CTF e Farmacia. Per le altre classi di Laurea sono richiesti ulteriori requisiti curriculari.

Il CdS si inserisce all'interno di un contesto sociale e culturale in cui l'Ordine dei Biologi, le imprese alimentari ed altri stakeholder mostrano l'esigenza di formare delle competenze sul territorio in grado di gestire le complesse relazioni tra alimentazione e salute, di promuovere la sicurezza alimentare e migliorare la qualità nutrizionale degli alimenti.

Si sottolinea che in nessuno degli Atenei della Regione Sicilia esiste ad oggi una Laurea magistrale della classe LM61.

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO A1.a

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

03/02/2020

La definizione della proposta didattica del Corso di Studi "stata preceduta dalla consultazione di organizzazioni rappresentative (organizzazioni scientifiche e professionali, esperti nel campo della produzione degli alimenti e preparazione di composti nutraceutici, figure professionali operanti nel settore sanitario pubblico) sia a livello locale che nazionale.

Le consultazioni hanno previsto un'iniziale intervista delle parti interessate chiamate a rispondere ad un questionario allegato, che ha permesso di raccogliere ancora in una fase precoce di programmazione didattica le opinioni e le eventuali proposte sul percorso formativo ipotizzato. Allo scopo di adattare i programmi del CdS con le indicazioni provenienti dalle organizzazioni rappresentative delle professioni "stato convocato un Comitato di indirizzo.

Il giorno 30/10/2019 alle ore 15.00 presso l'Aula n.9 del Dipartimento STEBICEF, Edificio 16 (verbale allegato) si "svolta una riunione fra i docenti incaricati di istituire il corso di LM, alcuni docenti del Dipartimento e gli stakeholder che hanno risposto positivamente all'invito.

Gli inviti erano stati indirizzati a vari Enti ed Aziende del settore, fra cui: Ordine dei Biologi, Ordine dei Farmacisti, IZS-Sicilia Area di chimica e Tecnologia Alimentari, Ministero delle Politiche Agricole, CREA, Coldiretti-Palermo, BioNap-CT, Enfarma-CT, RiKrea-RG, Nutrigea-San Marino, DolfinâCatania, Nutrizionisti degli ospedali ISMETT, Civico-Palermo e Policlinico Palermo, Consulenti per la formulazione di integratori e Biologi Nutrizionisti.

Alla riunione erano presenti: un delegato del Presidente dell'Ordine Nazionale dei Biologi, il Segretario dell'Ordine dei Farmacisti della Provincia di Palermo, il Dirigente dell'Area di chimica e tecnologia alimentari dell'Istituto Zooprofilattico Sicilia, la Dirigente responsabile del Servizio di dietologia ARNAS Civico Palermo.

Sono stati inoltre consultati per via telematica l'Amministratore unico di Enfarma SRL Catania, la Responsabile Controllo QualitÃ e R. e S. di Dolfin SPA Catania, la Responsabile dell'Area Commerciale di RiKrea SRL Modica.

Gli stakeolder hanno mostrato interesse ed apprezzamento per il nuovo CdS ritenendolo utile nella formazione di una figura professionale con elevate competenze nel mondo della nutrizione e della alimentazione umana, sottolineando fino ad oggi la mancanza di un tale CdS in Sicilia. Hanno altresÃ suggerito alcune variazioni/integrazioni al percorso didattico, riguardanti: legislazione di nutraceutici, competenza nei sistemi "qualitÃ " con particolare attenzione agli standard certificativi legati alla sicurezza alimentare, conoscenze delle modifiche della composizione nutrizionale durante la filiera produttiva, capacitÃ comunicative del professionista. Inoltre "stata evidenziata la necessitÃ di una maggiore conoscenza sui piani alimentari in pazienti oncologici, in etÃ pediatrica e nell'anziano. A tal riguardo "stato evidenziato che la figura professionale formata dal presente CdS rimane un professionista che necessita, in tali condizioni, dell'affiancamento del medico. Gli invitati hanno manifestato interesse e disponibilitÃ sia a far parte del Comitato di indirizzo della LM sia ad accogliere gli eventuali studenti per i tirocini e tesi di laurea.

Annualmente verrÃ convocato il comitato d'indirizzo allo scopo di verificare se i saperi conseguiti dagli studenti sono appropriati alle esigenze del mondo del lavoro.

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO A1.b

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

15/01/2020

Il Corso sar  attivato per la prima volta nell'a.a. 2020/2021, pertanto si ritiene opportuno effettuare una nuova consultazione con le organizzazioni rappresentative delle professioni e della produzione di beni e servizi al termine del primo anno dopo l'istituzione del Corso di Laurea magistrale.



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:

Il Corso di Laurea in Scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana fornisce al laureato magistrale gli strumenti di indagine sugli stili alimentari e di valutazione delle propriet  salutari di alimenti e diete. La figura professionale del Biologo nutrizionista/Esperto in Scienze dell'alimentazione e nutrizione umana formata opera a tutti i livelli del sistema alimentare (dalla formulazione di alimenti alla loro distribuzione, dalla ristorazione allo sviluppo di sani stili di alimentazione). Il laureato risulter  capace di lavorare con ampia autonomia, anche assumendo responsabilit  di progetti, strutture e personale.

Il laureato magistrale potr  iscriversi all'Albo dell'Ordine Professionale dei Biologi, previo superamento dell'esame di stato.

competenze associate alla funzione:

In riferimento alle attivit  codificate dall'ISTAT si individuano sbocchi lavorativi nell'ambito delle attivit  libero-professionali ed imprenditoriali nell'ambito delle Scienze della vita (Biologi e professioni assimilate - 2.3.1.1.1 e Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze biologiche - 2.6.2.2.1)

Rientrano nelle competenze del laureato in Scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana:

- a) lo sviluppo, la formulazione e la valorizzazione di prodotti alimentari ad elevato impatto nutrizionale (alimenti funzionali, alimenti destinati ad una alimentazione particolare e a fini medici speciali),
- b) la gestione dell'etichettatura e delle informazioni relative alle indicazioni nutrizionali (nutritional claims) e pi ¹ in generale dei vari aspetti della comunicazione;
- c) la ricerca e la documentazione degli effetti salutistici degli alimenti (health claims).
- d) la valutazione della qualit  nutrizionale e sensoriale e la gestione della sicurezza e dell'idoneit  degli alimenti per il consumo,
- e) la proposta e verifica di protocolli per una corretta alimentazione finalizzata al mantenimento di un ottimale stato di salute,
- f) l'impostazione e la gestione di programmi di educazione alimentare rivolti alla popolazione generale o a specifici gruppi;
- g) la collaborazione a indagini sui consumi alimentari e a programmi di sorveglianza nutrizionale;
- h) le ricerche di mercato e le relative attivit  in relazione alla produzione alimentare;
- i) la ricerca e lo sviluppo nel settore dell'alimentazione umana;
- l) la formazione degli operatori del settore agro-alimentare nel settore della qualit  e sicurezza.

sbocchi occupazionali:

I laureati di questo Corso di Laurea magistrale potranno svolgere attivit  professionali nel settore dell'alimentazione e della nutrizione umana come Nutrizionista non medico.

Questo Corso consente, inoltre, l'accesso a Corsi di dottorato di ricerca e Scuole di specializzazione e fornisce uno sbocco anche nell'attivit  di ricerca. Gli sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati (D.M. 16 marzo 2007, Art. 3, comma 7) riguardano anche l'inserimento presso aziende alimentari, dietetiche, farmaceutiche, nei laboratori di controllo e sperimentazione di tecnologie per nuovi alimenti e nella ristorazione collettiva, svolgendo ruoli di responsabilit , coordinamento e consulenza. Possedendo inoltre le competenze per verificare la corretta assunzione di alimenti per raggiungere i livelli ottimali di nutrienti e per il mantenimento dello stato di salute a livello di gruppi e di singoli individui, il laureato potr  progettare e condurre attivit  di educazione alimentare, formazione e divulgazione.

Il laureato del Corso di Laurea Magistrale LM-61, pur afferendo culturalmente al settore della Nutrizione Umana, non pu ² sovrapporsi allo Specialista in Scienza dell'Alimentazione n  al medico nutrizionista.



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

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



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

03/02/2020

La LM in Scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana Ã" a numero programmato.

Per l'accesso alla LM Ã" richiesto il possesso di requisiti curriculari e di un'adeguata personale preparazione.

I requisiti curriculari consistono alternativamente:

- nel possesso di una laurea di durata triennale nelle classi 1 o 12 del DM 509/1999 e L-2 o L-13 del DM 270/2004; o di una laurea di secondo livello nella classe 14/S del DM 509/1999 o LM-13 del DM 270/2004 o di laurea equipollente del vecchio ordinamento, o di altro titolo acquisito all'estero e riconosciuto idoneo.
- per i laureati in altre classi, nel possesso di almeno 65 CFU nelle aree biologica e chimica, di cui almeno 50 CFU nei SSD BIO/* e almeno 15 CFU nei SSD CHIM/*, specificati nel Regolamento didattico del CdS.

La verifica dell'adeguatezza della personale preparazione avviene mediante una prova di accesso selettiva che verte su quattro aree: biologia generale; biochimica; fisiologia umana; chimica generale e organica.

La verifica comprende anche il possesso di idonee conoscenze relative alla lingua inglese, che corrispondano almeno al livello B1.



QUADRO A3.b

ModalitÃ di ammissione

16/01/2020

L'accesso al Corso di Laurea magistrale in Scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana Ã" a numero programmato locale. Il numero di posti Ã" stabilito annualmente ed indicato nel bando di accesso reperibile nell'apposito sito dell'Ateneo.

Pdf inserito: [visualizza](#)

21/01/2020

Nel rispetto degli obiettivi formativi qualificanti della classe di laurea LM-61, il corso si propone di formare laureati dotati di una solida formazione scientifica interdisciplinare nell'ambito dell'alimentazione e della nutrizione umana, in grado di svolgere compiti avanzati e attività complesse di valutazione, coordinamento, controllo, programmazione, indirizzo, gestione e formazione in vari contesti professionali (sanitario, industriale, regolatorio) mirati al mantenimento e alla promozione dello stato di salute umana.

A tal fine il percorso formativo ha l'obiettivo di fornire le seguenti competenze:

- a) possedere una solida conoscenza delle proprietà nutrizionali ed igienico-sanitarie delle varie componenti degli alimenti;
- b) avere conoscenze approfondite sui contaminanti presenti nei prodotti alimentari, con particolare attenzione per le fonti di inquinamento, le modalità con cui gli alimenti possono venire contaminati ed i meccanismi propri dell'azione tossica dei diversi xenobiotici;
- c) Valutare le caratteristiche nutrizionali degli alimenti e delle loro modificazioni indotte dai processi tecnologici e biotecnologici;
- d) Conoscere e valutare la biodisponibilità dei nutrienti negli alimenti e negli integratori alimentari e prevederne i loro effetti;
- e) Utilizzare strategie nutrizionali per prevenire l'insorgenza di malattie legate all'eccesso o al difetto di alimentazione;
- f) acquisire gli strumenti per una corretta valutazione della composizione corporea utilizzando metodiche di valutazione del metabolismo corporeo e del dispendio energetico;
- g) Conoscere le metodiche analitiche volte alla valutazione della sicurezza degli alimenti e la loro idoneità per il consumo umano;
- h) Conoscere, dal punto di vista legislativo, tutte le procedure di accreditamento e di sorveglianza di laboratori e strutture sanitarie destinate alla preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti;
- i) Partecipare attivamente alle attività di formazione, educazione, divulgazione in tema di qualità degli alimenti.

Il percorso formativo è indirizzato: durante il primo anno gli studenti affronteranno lo studio di materie finalizzate a conseguire una preparazione ad ampio spettro, pertanto approfondiranno le conoscenze in discipline caratterizzanti quali la chimica delle molecole bioattive, la biochimica della nutrizione, i disturbi del comportamento alimentare e del controllo ormonale, la chimica e la tecnologia alimentare, l'igiene e sanità collettiva, la farmacologia e la legislazione degli alimenti. Sono inoltre previsti 6 CFU di abilità linguistiche (Inglese equiparabile al livello B2 QCER).

Il secondo anno è finalizzato principalmente allo studio delle metodologie dell'analisi nutrizionale, alimentazione nelle varie condizioni fisiologiche e patologiche e della sindrome metabolica.

Il secondo anno prevede inoltre un tirocinio da svolgere sia in ambito universitario sia presso aziende pubbliche e private convenzionate con l'Università di Palermo, nonché la preparazione della Tesi di Laurea, che deve riguardare una ricerca sperimentale originale svolta presso l'Università o altri enti di ricerca, pubblici o privati che operino nel settore dell'alimentazione e nutrizione umana.

<p>Conoscenza e capacità di comprensione</p>	<p>appartenenti a tre aree disciplinari: l'area biomedica, l'area della nutrizione umana e l'area di caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare. All'interno delle tre aree, gli insegnamenti, complementari fra loro, saranno coordinati al fine di garantire il raggiungimento degli obiettivi formativi previsti.</p> <p>Discipline dell'area biomedica Il laureato in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana, nell'ambito dello studio delle discipline biomediche, attraverso gli insegnamenti di "Biochimica della nutrizione e nutrigenomica", "Igiene, prevenzione e sicurezza alimentare" e "Metodologie dell'analisi nutrizionale, alimentazione e basi morfofunzionali dell'apparato gastro-intestinale" acquisirà una solida preparazione nelle discipline biomediche di base che contribuiscono alle Scienze della Nutrizione. Il laureato magistrale avrà solide conoscenze sulla struttura e funzione delle molecole biologiche e dei nutrienti e sulle loro implicazioni nei processi metabolici e una conoscenza dei principali metodi di valutazione dello stato di nutrizione, dei bisogni di energia e nutrienti in condizioni fisiologiche e/o patologiche delle varie fasce di età . Le conoscenze e la capacità di comprensione verranno raggiunte attraverso attività frontali. La verifica dell'acquisizione di tali capacità avverrà attraverso colloqui orali e prove scritte relative alla risoluzione di problemi specifici.</p> <p>Discipline dell'area della nutrizione umana Il laureato magistrale nell'ambito dello studio delle discipline dell'area della nutrizione umana attraverso gli insegnamenti di "Disturbi del comportamento alimentare e controllo ormonale", "Farmacologia, tossicologia e legislazione alimentare", "La sindrome metabolica e le malattie dell'apparato gastro-intestinale e allergie alimentari" acquisirà solide conoscenze sui rapporti fra alimentazione e malattie dismetaboliche, disturbi del comportamento alimentare nelle varie fasce di età . Inoltre conoscerà i programmi di prevenzione di patologie tramite un corretto approccio alimentare, nonché l'interazione farmaci-alimenti. Le conoscenze e la capacità di comprensione verranno raggiunte attraverso attività frontali. La verifica dell'acquisizione di tali capacità avverrà attraverso colloqui orali e prove scritte.</p> <p>Discipline dell'area di caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare. Attraverso gli insegnamenti di "Struttura e funzione delle molecole organiche negli alimenti" e "Chimica e tecnologia degli alimenti" il laureato magistrale conoscerà le proprietà nutrizionali degli alimenti di origine vegetale e animale e le tecniche analitiche strumentali impiegate nel settore della sicurezza e della qualità degli alimenti. Le conoscenze e la capacità di comprensione verranno raggiunte attraverso attività frontali. La verifica dell'acquisizione di tali capacità avverrà attraverso colloqui orali e prove scritte.</p>
<p>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</p>	<p>Utilizzando le competenze acquisite i laureati saranno in grado di comprendere l'influenza dell'alimentazione umana sul benessere e sulla prevenzione delle malattie. Mediante la progettazione e la verifica di protocolli dietetici corretti, finalizzati al mantenimento di un ottimale stato di salute e utilizzando metodi di misura della composizione corporea e del metabolismo energetico, il laureato potrà valutare lo stato nutrizionale dell'individuo sano e dei gruppi a rischio formulando un regime dietetico personalizzato. Le competenze acquisite nell'area della caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare permetteranno al laureato di analizzare, valutare e migliorare le caratteristiche chimico-fisiche di un prodotto alimentare, applicando sia le metodologie e le tecniche chimiche convenzionali sia quelle più avanzate.</p>

Area Biomedica**Conoscenza e comprensione**

Il corso Ã articolato secondo tre aree disciplinari, all'interno delle quali gli insegnamenti, complementari fra loro, saranno coordinati al fine di garantire il raggiungimento degli obiettivi formativi comuni previsti.

Le 3 aree disciplinari sono: lâarea biomedica, lâarea della nutrizione umana e lâarea di caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare.

Per quanto riguarda la collocazione delle 3 aree tematiche lungo il percorso di studio, gli insegnamenti pertinenti lâarea "caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare" saranno svolti durante il primo anno del corso di studi, mentre gli insegnamenti pertinenti le aree "biomedica" e della "nutrizione umana" saranno svolti in maniera complementare, integrata e parallela durante il biennio.

Nel dettaglio, sono di seguito indicate le 3 aree disciplinari e gli obiettivi formativi (espressi secondo i descrittori di Dublino 1 e 2).

â Conoscenza della fisiologia degli organi, degli apparati e dei sistemi;

â Conoscenza degli aspetti fisiologici dell'apparato digerente in relazione alla funzione nutrizionale e metabolica nell'assorbimento degli alimenti;

â Comprensione delle proprietÃ , delle funzioni biochimiche e dei fattori che regolano la biodisponibilitÃ di macronutrienti, micronutrienti e non nutrienti presenti negli alimenti, e loro aspetti metabolici;

â Conoscenza e comprensione dei meccanismi fisiologici alla base dell'alimentazione e nutrizione umana, principi biochimici e fisiologici della digestione e dell'assorbimento;

â Conoscenza di genomica, trascrittomica e proteomica, con particolare attenzione ai meccanismi della modulazione genica e della epigenetica correlati all'alimentazione;

â Conoscenze dei meccanismi di adattamento alle modificazioni dell'ambiente correlate alla ingestione di nutrienti e alla presenza della flora batterica, importanza del microbiota;

â Comprensione della relazione fra alimenti e microrganismi che in essi si sviluppano, sia dal punto di vista della loro conservazione, che come veicolo di patologie e intossicazioni.

â Conoscenza delle basi della biochimica clinica e delle metodologie biochimiche per la valutazione dell'apporto energetico dei nutrienti; comprensione delle analisi dei dati ottenuti, utili per la valutazione della funzionalitÃ fisiologica e metabolica della nutrizione in condizioni normali e patologiche;

â Conoscenza degli effetti salutistici degli alimenti (health claims).

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Le capacitÃ acquisite dalla conoscenza e comprensione delle discipline di area biomedica sono le seguenti:

â CapacitÃ di comprendere lâinfluenza dell'alimentazione umana sul benessere e sulla prevenzione delle malattie, mediante progettazione e verifica di protocolli dietetici corretti, finalizzati al mantenimento di un ottimale stato di salute;

â CapacitÃ di valutazione degli indicatori dello stato di nutrizione; della qualitÃ nutrizionale degli alimenti; del ruolo di specifici alimenti/componenti sulla salute;

â CapacitÃ di utilizzare tecniche e metodi di misura della composizione corporea e del metabolismo energetico.

Le conoscenze e capacitÃ sono conseguite e verificate nelle seguenti attivitÃ formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

BASI MORFOFUNZIONALI DELL'APPARATO GASTROINTESTINALE (*modulo di METOD.DELL'ANALISI NUTRIZ.ALIMENTAZ.BASI MORFOFUNZ.APP.GASTROINTEST*) [url](#)

BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE (*modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE E NUTRIGENOMICA*) [url](#)

NUTRIGENOMICA (*modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE E NUTRIGENOMICA*) [url](#)

PATOLOGIA DELL'APPARATO GASTRO-INTESTINALE (*modulo di SINDROME METABOLICA.E*

MALATT.APPAR.GASTRO-INTESTIN.E ALLERGIE ALIMENT.) [url](#)

Area Nutrizione Umana

Conoscenza e comprensione

- â€¢ Conoscenza delle principali patologie funzionali ed anatomiche in grado di alterare lo stato di salute dell'organismo in età adulta e pediatrica;
- â€¢ Conoscenza dei fabbisogni nutrizionali di differenti gruppi di popolazione, in relazione all'età e allo stato fisiologico. con attenzione alle problematiche di malnutrizione per eccesso e per difetto.
- â€¢ Conoscenza dell'epidemiologia delle malattie sistemiche derivanti da inappropriata risposta dell'ospite ad alterazioni dell'omeostasi intestinale. Comprensione delle connessioni tra alimentazione e rischio di sviluppo di malattie metaboliche (ipertensione, obesità, diabete, dislipidemia).
- â€¢ Conoscenza del ruolo del controllo endocrino nell'omeostasi dell'organismo, degli effetti delle disfunzioni endocrine ed individuazione dei principi dietetico appropriati.
- â€¢ Comprensione e riconoscimento dei disturbi del comportamento alimentare.
- â€¢ Conoscenza delle principali classi di additivi alimentari, contaminanti chimici, tossici naturali, e della loro pericolosità per la salute umana.
- â€¢ Comprensione delle interazioni farmaci-cibo;
- â€¢ Conoscenza delle sostanze naturali usate come additivi negli alimenti e legislazione relativa.
- â€¢ Conoscenze di base e specifiche delle relazioni esistenti tra abitudini alimentari e stato di salute umana;
- â€¢ conoscenza delle malattie correlate all'alimentazione e strumenti di prevenzione delle stesse.
- â€¢ Conoscenza di protocolli per una corretta alimentazione, anche in relazione a fisiopatologie; conoscenza dei principi di statistica, biometria ed epidemiologia;
- â€¢ Conoscenza delle basi fisiopatologiche delle intolleranze e delle allergie alimentari.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Le capacità acquisite dalla conoscenza e comprensione delle discipline di area nutrizione umana sono le seguenti:

- â€¢ capacità di formulare protocolli dietetici;
- â€¢ capacità di applicare metodologie di rilevamento dei consumi alimentari e delle strategie di sorveglianza nutrizionale a livello di gruppi di popolazione;
- â€¢ capacità di valutazione delle politiche nutrizionali e realizzazione di programmi per l'educazione alimentare e l'informazione del consumatore sui diversi temi legati all'alimentazione inclusa la sostenibilità e gli approcci emergenti di nutrizione personalizzata;
- â€¢ capacità di utilizzo del metodo scientifico di indagine e applicazione delle conoscenze e delle abilità acquisite nella soluzione dei problemi in molteplici contesti della nutrizione umana.
- â€¢ capacità di impostare programmi di educazione alimentare rivolti alla popolazione generale o a specifici gruppi;
- â€¢ capacità di impostare indagini su consumi alimentari e programmi di sorveglianza nutrizionale;
- â€¢ capacità di riconoscere gli effetti dovuti alla malnutrizione per eccesso e per difetto;
- â€¢ capacità di adottare strategie basate sull'alimentazione per promuovere la salute e prevenire l'insorgenza delle malattie.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ENDOCRINOLOGIA (*modulo di DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE E CONTROLLO ORMONALE*) [url](#)

FARMACOLOGIA E NUTRIZIONE (*modulo di FARMACOLOGIA, TOSSICOLOGIA E LEGISLAZIONE ALIMENTARE*) [url](#)

GASTROENTEROLOGIA (*modulo di SINDROME METABOLICA.E MALATT.APPAR.GASTRO-INTESTIN.E ALLERGIE ALIMENT.*) [url](#)

IGIENE PREVENZIONE E SICUREZZA ALIMENTARE [url](#)

NORMATIVA DEI PRODOTTI SALUTISTICI E DEGLI INTEGRATORI (*modulo di FARMACOLOGIA, TOSSICOLOGIA E LEGISLAZIONE ALIMENTARE*) [url](#)

NUTRIGENOMICA (*modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE E NUTRIGENOMICA*) [url](#)

PSICOLOGIA DEI DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE (*modulo di DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE E CONTROLLO ORMONALE*) [url](#)

VALUTAZIONE DELLO STATO DI NUTRIZIONE, PRINCIPI DI DIETA E DIETOTERAPIA (*modulo di METOD.DELL'ANALISI NUTRIZ.ALIMENTAZ.BASI MORFOFUNZ.APP.GASTROINTEST*) [url](#)

Area della caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare

Conoscenza e comprensione

- â Conoscenza degli aspetti chimici dei macro e micronutrienti.
- â Conoscenza dei processi della tecnologia alimentare, la tecnologia del condizionamento e della distribuzione dei prodotti, le analisi chimiche e la valutazione delle propriet  fisiche e sensoriali dei prodotti;
- â Conoscenza delle propriet  nutrizionali degli alimenti di origine vegetale e animale;
- â Conoscenza delle caratteristiche nutraceutiche degli alimenti funzionali e degli integratori alimentari;
- â Conoscenza delle moderne tecniche analitiche strumentali impiegate nel settore della sicurezza e della qualit  degli alimenti;
- â Conoscenze di base relative alla trasformazione e qualit  degli alimenti;
- â Conoscenza delle modificazioni degli alimenti in funzione dei processi tecnologici per la preparazione di alimenti;
- â Conoscenza delle modificazioni degli alimenti dovuta ai processi di conservazione;
- â Conoscenza degli integratori alimentari e di alimenti destinati ad alimentazioni particolari;
- â Conoscenza delle propriet  nutrizionali degli alimenti di origine vegetale e animale;
- â Conoscenza delle caratteristiche nutraceutiche degli alimenti funzionali e degli integratori alimentari.

PROVA FINALE

Approfondimento delle conoscenze di una tematica specifica riguardante lâalimentazione e la nutrizione umana, mediante lâuso di metodi di ricerca bibliografica, metodiche analitiche e/o statistico-epidemiologiche e attraverso lâutilizzo di tecniche di laboratorio o di raccolta ed analisi dei dati.

Capacit  di applicare conoscenza e comprensione

Le capacit  acquisite dalla conoscenza e comprensione delle discipline di area caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare sono le seguenti:

I risultati di apprendimento attesi riguardano in particolare:

- â capacit  di definire la qualit  nutrizionale dei singoli alimenti e di progettare prodotti innovativi;
- â capacit  di formulare e valorizzare prodotti alimentari ad elevato impatto nutrizionale (alimenti funzionali, alimenti destinati ad una alimentazione particolare e a fini medici speciali);
- â capacit  di applicare sistemi di gestione e controllo finalizzati alla garanzia della sicurezza e della qualit  dei prodotti alimentari;
- â capacit  di analisi, prevenzione e gestione del rischio alimentare;
- â capacit  di valutazione delle propriet  fisiche e sensoriali dei prodotti;
- â Capacit  di applicare le moderne tecniche analitiche strumentali nel settore della sicurezza e della qualit  degli alimenti.

PROVA FINALE

Capacit  di programmare ed organizzare in autonomia le attivit  previste dalla tesi. Capacit  di programmazione di una attivit  sperimentale e di elaborare informazioni bibliografiche e/o sperimentali in una relazione scientifica. Capacit  di presentare finalit  del proprio studio, metodi e risultati ottenuti, in una comunicazione orale. Capacit  relazionali e professionali in un ambiente di lavoro, anche multidisciplinare.

Conoscenze e capacit  di comprensione sono conseguite e verificate nelle seguenti attivit  formative:

- â Momenti di confronto con il relatore riguardo la raccolta, organizzazione e analisi critica della letteratura;
- â Momenti di confronto con il relatore riguardo attivit  sperimentale programmata e/o di raccolta dati e analisi critica dei dati raccolti;
- â Momenti di confronto con il relatore per lâimpostazione dellâelaborato; stesura della tesi,
- â Presentazione e discussione dellâelaborato davanti alla Commissione di Laurea.

Le conoscenze e capacit  sono conseguite e verificate nelle seguenti attivit  formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

CHIMICA DEGLI ALIMENTI (*modulo di CHIMICA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI*) [url](#)

CHIMICA ORGANICA DEGLI ALIMENTI (*modulo di STRUTTURA E FUNZIONE DELLE MOLECOLE ORGANICHE NEGLI ALIMENTI*) [url](#)

NUTRACEUTICI (*modulo di STRUTTURA E FUNZIONE DELLE MOLECOLE ORGANICHE NEGLI ALIMENTI*) [url](#)

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (*modulo di CHIMICA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI*) [url](#)

Autonomia di giudizio

I laureati Magistrali, in base alle conoscenze interdisciplinari che verranno loro fornite, acquisiranno la capacità di valutare e risolvere problematiche complesse e di elaborare procedure anche non standardizzate da applicare nella soluzione di problemi che si presentino nell'ambito dell'attività professionale.

Il laureato magistrale sarà sensibilizzato a focalizzare la propria attenzione verso la consapevolezza delle implicazioni sociali e etiche legate al proprio operato ed in particolare delle responsabilità professionali.

Tali risultati saranno raggiunti grazie al training degli studenti in attività di tirocinio, ispirate ad una didattica attiva, che richiedono un coinvolgimento personale e un atteggiamento critico di fronte a situazioni che chiamano in causa non solo l'esigenza di una alimentazione sana e appropriata, ma anche verifica dell'appropriatezza delle indicazioni nutrizionali (health claims), e naturalmente l'attenzione a varie categorie di stakeholder.

Il monitoraggio del raggiungimento dei risultati di apprendimento in termini di autonomia di giudizio avverrà nel corso di colloqui tutoriali, relazioni a consuntivo di seminari e visite guidate, verifiche di profitto dei singoli insegnamenti e, in modo particolare, della prova finale.

Abilità comunicative

I laureati magistrali in Scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana dovranno essere in grado di comunicare in modo chiaro e con linguaggio appropriato informazioni, idee e soluzioni ai problemi relativi all'alimentazione e nutrizione umana ad interlocutori specialisti ed a quelli non specialisti, in ambito nazionale ed internazionale, attraverso corrette forme scritte ed orali.

Devono essere, inoltre, in grado di interagire con un pubblico vasto e diversificato di consumatori per contrastare scorrette tendenze alimentari che spesso sono causa di malattia, aumentando invece la trasparenza dell'informazione e della comprensione nel settore dell'alimentazione e della nutrizione umana. Poiché i laureati magistrali devono possedere oltre alle competenze specifiche fornite dal CdS anche la padronanza scritta e orale di almeno una lingua dell'Unione Europea oltre all'italiano, il raggiungimento di un livello linguistico corrispondente al B2, sarà favorito con l'utilizzo per la didattica non solo di libri di testo ma anche e soprattutto di pubblicazioni scientifiche in lingua inglese (review ed articoli di ricerca).

Tali capacità saranno acquisite durante lo svolgimento dei corsi e durante la preparazione della prova finale.

Capacità di apprendimento

I laureati magistrali in Scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana sviluppano quelle capacità di apprendimento che consentano loro di aggiornare e approfondire in modo autonomo le proprie conoscenze acquisite lungo l'intero percorso della propria vita professionale, dovunque questa si svolga dopo la conclusione del ciclo di studi in oggetto.

A questo proposito, il corso fornisce gli aspetti di metodo necessari per poter sviluppare l'autoapprendimento da parte dei laureati lungo la loro vita professionale.

In altri termini, il corso fornisce le conoscenze metodologiche necessarie per poter organizzare in modo non guidato un percorso di approfondimento continuo.

Ciò è raggiungibile grazie ad un'impostazione metodologica che, evitando il richiamo a "ricette" e soluzioni preconfezionate o ripetitive, stimola il laureato a consultare fonti di informazione e conoscenza molteplici e a utilizzare nel miglior modo possibile le esperienze maturate personalmente e nel lavoro in equipe.

Avendo sviluppato tali competenze il laureato sarà in grado di intraprendere percorsi formativi successivi quali dottorato di ricerca e scuola di specializzazione.

11/12/2019

La prova finale (esame di laurea magistrale), consiste nella discussione pubblica, di fronte ad una commissione di docenti, di un elaborato scritto, preparato dallo studente sulla base di una ricerca originale a carattere sperimentale svolta presso Università, Centri di Ricerca, Ospedali, ASL o altre strutture private convenzionate con l'Università di Palermo.

La prova finale ha il compito di completare il percorso formativo svolto dallo studente consentendo di perfezionare le sue competenze in termini di conoscenze, capacità di applicare le conoscenze, sviluppo di capacità relazionali, abilità comunicative e autonomia di giudizio nell'ambito delle tematiche relative alle Scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana.

15/01/2020

La tesi di Laurea magistrale deve riguardare un'attività di ricerca sperimentale originale.

La preparazione della Tesi di Laurea prevede un periodo di attività di ricerca e riguarderà argomenti coerenti con il percorso formativo della Laurea Magistrale, da svolgersi presso il laboratorio di un Dipartimento dell'Ateneo di Palermo o presso centri di Ricerca, ospedali, ASL o altre strutture private convenzionate con l'Università di Palermo.

L'attività sperimentale svolta per la preparazione della prova finale è sotto la responsabilità di un Docente del Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana.

La prova finale (corrispondente a 27 CFU) consiste nella presentazione e nella discussione orale di una tesi scritta in lingua italiana o inglese, relativa alla ricerca scientifica svolta dal candidato, strutturata secondo le linee di una pubblicazione scientifica.

La Commissione per l'esame di Laurea assegna un punteggio, valutando la presentazione del candidato e tenendo conto del giudizio espresso dal relatore.

Tale punteggio si somma alla media dei voti degli esami di profitto, ponderata in base ai crediti di ciascun insegnamento. Il voto finale è espresso in centodecimi.

L'esame di Laurea si svolge nelle sessioni indicate dal Regolamento Didattico di Ateneo, secondo le modalità definite nel Regolamento di laurea del CdS in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana.

La composizione della Commissione per l'esame di Laurea è conforme all'Art. 6 del DPR 2/1/2001.



▶ QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Link: <http://www.unipa.it/dipartimenti/stebicef>

▶ QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

▶ QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

▶ QUADRO B2.c




Calendario sessioni della Prova finale

▶ 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/10	Anno di corso 1	BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE (modulo di <i>BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE E NUTRIGENOMICA</i>) link	SCHIERA GABRIELLA CV	RU	6	48	
2.	CHIM/10	Anno di corso 1	CHIMICA DEGLI ALIMENTI (modulo di <i>CHIMICA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI</i>) link	DI STEFANO VITA CV	RU	6	48	
3.	CHIM/06	Anno di corso 1	CHIMICA ORGANICA DEGLI ALIMENTI (modulo di <i>STRUTTURA E FUNZIONE DELLE MOLECOLE ORGANICHE NEGLI ALIMENTI</i>) link	PIBIRI IVANA CV	PA	6	48	
4.	MED/13	Anno di corso 1	ENDOCRINOLOGIA (modulo di <i>DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE E CONTROLLO ORMONALE</i>) link	CITARRELLA ROBERTO CV	RU	6	48	
		Anno di corso	FARMACOLOGIA E NUTRIZIONE (modulo di <i>FARMACOLOGIA,</i>	NOTARBARTOLO				

5.	BIO/14	corso 1	TOSSICOLOGIA E LEGISLAZIONE ALIMENTARE) link	DI VILLAROSA MONICA CV	PA	6	48	
6.	MED/42	Anno di corso 1	IGIENE PREVENZIONE E SICUREZZA ALIMENTARE link	VALENTI ROSALIA MARIA CV		6	48	
7.	CHIM/09	Anno di corso 1	NORMATIVA DEI PRODOTTI SALUTISTICI E DEGLI INTEGRATORI (modulo di FARMACOLOGIA, TOSSICOLOGIA E LEGISLAZIONE ALIMENTARE) link	CAVALLARO GENNARA CV	PO	3	24	
8.	CHIM/08	Anno di corso 1	NUTRACEUTICI (modulo di STRUTTURA E FUNZIONE DELLE MOLECOLE ORGANICHE NEGLI ALIMENTI) link	ALMERICO ANNA MARIA CV	PO	3	24	
9.	BIO/18	Anno di corso 1	NUTRIGENOMICA (modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE E NUTRIGENOMICA) link	CARADONNA FABIO CV	RU	3	24	
10.	M-PSI/01	Anno di corso 1	PSICOLOGIA DEI DISTURBI DEL COMPORAMENTO ALIMENTARE (modulo di DISTURBI DEL COMPORAMENTO ALIMENTARE E CONTROLLO ORMONALE) link	CONTENTEZZA ROSALBA		3	24	
11.	AGR/15	Anno di corso 1	SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (modulo di CHIMICA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI) link	PLANETA DIEGO CV	RU	3	24	
12.	BIO/09	Anno di corso 2	BASI MORFOFUNZIONALI DELL'APPARATO GASTROINTESTINALE (modulo di METOD.DELL'ANALISI NUTRIZ.ALIMENTAZ.BASI MORFOFUNZ.APP.GASTROINTEST) link	MULE' FLAVIA CV	PO	3	24	
13.	MED/12	Anno di corso 2	GASTROENTEROLOGIA (modulo di SINDROME METABOLICA.E MALATT.APPAR.GASTRO-INTESTIN.E ALLERGIE ALIMENT.) link	CALVARUSO VINCENZA CV	RD	6	48	
14.	MED/04	Anno di corso 2	PATOLOGIA DELL'APPARATO GASTRO-INTESTINALE (modulo di SINDROME METABOLICA.E MALATT.APPAR.GASTRO-INTESTIN.E ALLERGIE ALIMENT.) link	VASTO SONYA CV	RU	3	24	
15.	BIO/09	Anno di corso 2	VALUTAZIONE DELLO STATO DI NUTRIZIONE, PRINCIPI DI DIETA E DIETOTERAPIA (modulo di METOD.DELL'ANALISI NUTRIZ.ALIMENTAZ.BASI MORFOFUNZ.APP.GASTROINTEST) link	AMATO ANTONELLA CV	PA	6	48	

▶ QUADRO B4

Aule

Descrizione link: Aule

Link inserito: <https://www.unipa.it/dipartimenti/stebicef/Aule-orari-e-prenotazioni/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

▶ QUADRO B4

Sale Studio

Descrizione link: Sale studio

Link inserito: <https://www.unipa.it/dipartimenti/stebicef/Aule-orari-e-prenotazioni/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B4

Biblioteche

Descrizione link: Biblioteche

Link inserito: <https://www.unipa.it/dipartimenti/stebicef/Aule-orari-e-prenotazioni/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B5

Orientamento in ingresso

I servizi di orientamento in ingresso intendono supportare lo studente durante tutta la fase di accesso al percorso universitario per facilitare la scelta del Corso di Laurea attraverso attività di informazione, di accoglienza e di consulenza. 15/01/2020

Le attività mirano soprattutto ad illustrare agli studenti dei corsi di laurea triennali, le caratteristiche del percorso formativo magistrale e le sue potenzialità dal punto di vista professionale ed occupazionale.

All'inizio del primo anno, il Coordinatore del CdS o un suo delegato incontra gli studenti per presentare gli obiettivi formativi del corso e le strutture di riferimento per i vari aspetti della formazione.

Il Coordinatore incoraggia gli studenti ad interagire attivamente con i docenti del CdS e a promuovere collaborazioni con altri Atenei ed Enti di ricerca.

Descrizione link: Offerta formativa di Ateneo

Link inserito: <https://offweb.unipa.it/offweb/public/corso/ricercaSemplice.seam>

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

Nel corso del primo anno, il Coordinatore del CdS o un suo delegato incontra gli studenti per discutere di vari aspetti della didattica e rilevare le loro opinioni su eventuali aspetti problematici al fine di attuare interventi correttivi. 15/01/2020
Per ampliare l'offerta formativa, il CdS organizza cicli di seminari per gli studenti e favorisce la partecipazione degli studenti ad attività seminariali, workshop e giornate di studio organizzate presso i Dipartimenti dell'Università di Palermo, o presso enti ed imprese che lavorano in ambito alimentare. Queste attività potranno essere riconosciute come CFU secondo le norme riportate nell'apposito Regolamento pubblicato sul sito del CdS.

▶ QUADRO B5

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

L'Ateneo di Palermo promuove tirocini formativi e di orientamento rivolti a soggetti che hanno conseguito un titolo di studio presso la propria sede da non più 12 mesi, secondo le modalità che saranno determinate da apposite convenzioni e accordi. La durata del tirocinio non può superare i sei mesi comprensivi delle eventuali proroghe. 15/01/2020
Grazie al Programma Fixo Yei, attraverso il Servizio di Placement, UNIPA, allo scopo di facilitare l'ingresso dei giovani nel mondo del lavoro, offre servizi di orientamento specialistico e favorisce i primi contatti con le aziende per i Giovani Neet (laureati di età inferiore a 30)

Descrizione link: Placement

Link inserito: <http://www.unipa.it/Placement---Home-00001/>

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.

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

Nessun Ateneo

▶ QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

Il servizio di Job Placement promuove iniziative di accompagnamento al lavoro di giovani laureati, come assistenza nella ^{15/01/2020}stesura del curriculum vitae e preparazione al colloquio di lavoro.

Gli interventi che ricadono in questa area sono rivolti agli studenti in uscita dalle lauree magistrali con l'obiettivo generale di:
• diffondere informazioni ai laureati sulle opportunità di prosecuzione degli studi e sulle occasioni di formazione ricorrente;
• ampliare gli strumenti per orientarsi nel mondo del lavoro;
• promuovere le strategie per la ricerca del lavoro e di stage e di tirocini nei Paesi dell'Unione Europea;
• favorire l'incontro tra domanda e offerta di lavoro attraverso la banca dati gestita dal consorzio AlmaLaurea.
Sono organizzati workshop e consulenze individuali per la ricerca attiva del lavoro.

L'Università degli Studi di Palermo fa parte del Consorzio AlmaLaurea. Tra i servizi offerti dal consorzio vi è la possibilità di gestire in modo sinergico le banche dati dei profili professionali dei laureati e dei laureandi e la banca dati delle aziende. Tale gestione è finalizzata ad agevolare l'inserimento dei laureati nel mercato del lavoro e favorire l'incontro tra domanda e offerta di personale qualificato. Il sistema infatti permette l'esposizione in bacheca del proprio curriculum vitae. In questo modo le Aziende, in cerca di personale qualificato, possono ridurre di molto i tempi per la ricerca dei profili di interesse poiché, attraverso la mediazione dei consulenti dei Servizi di Placement, possono usare AlmaLaurea come motore di ricerca dei curricula dei laureati secondo diversi criteri incrociabili.

Il Servizio Placement dell'Università degli Studi di Palermo organizza ogni anno un Career Day che si svolge all'Edificio 19 del Campus Universitario di viale delle Scienze. Durante la giornata gli studenti e i laureati hanno l'opportunità di entrare in contatto con i Manager e i Responsabili delle Risorse Umane delle aziende partecipanti in cerca di figure professionali, prendere parte alle presentazioni aziendali, consegnare il proprio curriculum e sostenere colloqui di lavoro.

▶ QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

Il Centro Linguistico di Ateneo (CLA) rilascia Open Badge per il riconoscimento e la validazione delle competenze linguistiche ^{15/01/2020}raggiunte dagli utenti (interni ed esterni all'Ateneo).

Organizza corsi e test per il conseguimento delle idoneità linguistiche previste dagli ordinamenti didattici dei corsi di studio dell'Ateneo e per il superamento di eventuali OFA (Obblighi Formativi Aggiuntivi) previsti dai corsi di studio dell'Ateneo;
Promuove, organizza e valida certificazioni linguistiche;
Mette a disposizione delle strutture didattiche di Ateneo gli strumenti e i materiali didattici utili per le attività formative linguistiche;
Sviluppa metodologie e tecniche innovative nel campo dell'insegnamento delle lingue e produrre materiali didattici originali anche ai fini della loro commercializzazione.

Descrizione link: Centro Linguistico di Ateneo

Link inserito:

<http://www.unipa.it/amministrazione/direzione generale/serviziospecialeinternazionalizzazione/u.o.centrolinguisticodateneo/>

▶ QUADRO B6

Opinioni studenti

16/01/2020

▶ QUADRO B7

Opinioni dei laureati



▶ QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

▶ QUADRO C2

Efficacia Esterna

▶ QUADRO C3

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



07/07/2020

L'organizzazione dell'Ateneo si basa sulla distinzione tra le funzioni di indirizzo e di governo attribuite al Rettore, al Consiglio di Amministrazione e al Senato Accademico e le funzioni di gestione finanziaria, tecnica ed amministrativa attribuite al Direttore Generale e ai Dirigenti, ad esclusione della gestione della ricerca e dell'insegnamento in conformità del decreto legislativo 30 marzo 2001 n. 165

La struttura tecnico amministrativa è definita dal Consiglio di Amministrazione su proposta del Direttore Generale, tenendo conto delle linee programmatiche dell'Ateneo.

Il Direttore Generale, sulla base degli obiettivi e degli indirizzi fissati dal Consiglio di Amministrazione, ha la responsabilità dell'organizzazione e gestione dei servizi, delle risorse strumentali e del personale tecnico amministrativo dell'Ateneo.

La struttura organizzativa degli Uffici dell'Amministrazione centrale, approvata con deliberazione n. 6 del CdA il 30/11/2016, in vigore dal mese di maggio 2017 è disciplinata dal Regolamento sull'organizzazione dei servizi tecnico- amministrativi (DR 1312/2017):

www.unipa.it/amministrazione/area6/set42bis/.content/documenti_regolamenti/Ed_202_Regolamento-sullorganizzazione-dei-servizi

Il modello organizzativo adottato dall'Ateneo ha struttura mista:

- di tipo funzionale, declinata per unità organizzative diversamente articolate, in relazione ai volumi e alla complessità delle attività gestite;
- di tipo trasversale e ad hoc (es. Unità di Processo deputate al presidio di processi di natura trasversale che fungono da collegamento tra le diverse strutture di Ateneo, Unità di Staff deputate al presidio di processi strategici e innovativi, Gruppi di lavoro, ecc.).

Le Unità Organizzative dell'Ateneo dedicate alle attività tecnico-amministrative sono distinte in tre livelli, in relazione alla rilevanza e al grado di complessità e di professionalità richiesti per l'espletamento, il coordinamento e il controllo delle connesse attività.

Le Unità organizzative di primo livello sono dedicate alla gestione di macro processi corrispondenti allo svolgimento di più compiti istituzionali o ad una pluralità di ambiti di attività con valenza strategica o innovativa. In considerazione delle dimensioni dell'Università degli Studi di Palermo, le Unità Organizzative di primo livello sono distinte in U.O. dirigenziali e non dirigenziali, a seconda se sono poste sotto la responsabilità di soggetto con incarico di funzione dirigenziale.

Le Aree sono unità organizzative di livello dirigenziale, dotate di autonomia gestionale, poste sotto il coordinamento del Direttore Generale ed articolate in Settori.

Il Direttore Generale ed i dirigenti:

sono responsabili del risultato dell'attività svolta dagli uffici ai quali sono preposti, della realizzazione dei programmi e dei progetti loro affidati in relazione agli obiettivi fissati dagli organi di governo, dei rendimenti e dei risultati della gestione finanziaria, tecnica ed amministrativa, incluse le decisioni organizzative e di gestione del personale.

Aree Dirigenziali:

- 1) Area qualità, programmazione e supporto strategico
- 2) Area Risorse Umane
- 3) Area Economico - Finanziaria
- 4) Area Patrimoniale e Negoziale
- 5) Area Tecnica
- 6) Sistemi informativi e portale di Ateneo

a cui si aggiungono:

5 servizi speciali (SBA, Servizi per la didattica e gli Studenti, Post Lauream, Internazionalizzazione, Ricerca di Ateneo)

6 servizi in staff (Comunicazione e cerimoniale, Segreteria del Rettore, Organi Collegiali ed Elezioni, Trasparenza e Anticorruzione, Relazioni Sindacali, Segreteria del Direttore)

2 servizi professionali (Avvocatura e Sistema di Sicurezza di Ateneo)

2 centri di servizio di Ateneo (Sistema Museale, ATeN)

<https://www.unipa.it/ateneo/amministrazione/>

La struttura organizzativa dei Dipartimenti, approvata con delibera del 26/07/2018, prevede, per i 16 Dipartimenti attivati, un'articolazione in Unit  Operative e Funzioni Specialistiche che si aggiungono alla figura cardine del Responsabile Amministrativo di Dipartimento, e che, in analogia con il modello adottato per le Aree e i Servizi dell'Ateneo si articolano in quattro Unit  organizzative per Dipartimento, dedicate alla gestione della Didattica, della Ricerca e Terza Missione, degli Affari Istituzionali e dei Servizi Generali, Logistica Qualit  e ICT, inglobando in quest'ultima anche le attivit  relative ai Laboratori.

I 16 Dipartimenti hanno le seguenti denominazioni:

- 1) Architettura;
- 2) Biomedicina, Neuroscienze e Diagnostica Avanzata;
- 3) Culture e Societ  ;
- 4) Discipline Chirurgiche, Oncologiche e Stomatologiche;
- 5) Fisica e Chimica "Emilio Segr ";
- 6) Giurisprudenza;
- 7) Ingegneria;
- 8) Matematica e Informatica;
- 9) Promozione della Salute, Materno-Infantile, di Medicina Interna e Specialistica di eccellenza "G. D'Alessandro";
- 10) Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali;
- 11) Scienze della Terra e del Mare;
- 12) Scienze e Tecnologie Biologiche Chimiche e Farmaceutiche;
- 13) Scienze Economiche, Aziendali e Statistiche;
- 14) Scienze Politiche e delle relazioni internazionali;
- 15) Scienze Psicologiche, Pedagogiche, dell'Esercizio Fisico e della Formazione;
- 16) Scienze Umanistiche.

La gestione dell'Assicurazione di Qualit  a livello di Ateneo   articolata nelle forme e nei modi previsti dalle Politiche di Ateneo per la Qualit  , emanate con D.R. 2225/2019, e reperibili all'indirizzo:

https://www.unipa.it/ateneo/.content/documenti/pqa/decreto_2225_2019_politiche_qualit.pdf

Obiettivi generali di AQ

L'Ateneo si pone i seguenti obiettivi generali per la Qualit  :

â€¢ piena integrazione tra le diverse missioni dell'Ateneo, didattica, ricerca, terza missione, al fine di valorizzarne le reciproche influenze;

â€¢ diffusione della cultura della Qualit  attraverso il massimo coinvolgimento e la condivisione con tutte le componenti della comunit  accademica, al fine di renderle consapevolmente partecipi degli obiettivi e delle modalit  individuate per perseguire il miglioramento continuo;

â€¢ valorizzazione del rapporto con le forze produttive e il territorio, principali interlocutori dell'Ateneo, mirando ad intercettare la domanda di competenze necessarie a svolgere le nuove professioni richieste dalle trasformazioni socio-economiche;

â€¢ attenzione costante alla dimensione internazionale delle azioni proposte;

â€¢ accurato monitoraggio dei dati e degli indicatori individuati a supporto di tutti i processi decisionali, in un'ottica di miglioramento continuo;

â€¢ valorizzazione delle competenze presenti in Ateneo, sulla base di criteri di merito;

â€¢ predisposizione di processi trasparenti di valutazione e autovalutazione dell'attivit  delle strutture di ricerca, della didattica e dei servizi erogati;

â€¢ garanzia della tutela del diritto allo studio;

â€¢ riconoscimento e garanzia, nell'ambito della comunit  universitaria, di uguale dignit  e pari

â€¢ opportunit  , promuovendo una cultura libera da ogni forma di discriminazione.

Responsabilità per l'AQ a livello di Ateneo:

Gli Organi di Governo, costituiti da: Rettore, Direttore Generale, Consiglio di Amministrazione (CdA) e Senato Accademico (SA):

- stabiliscono la Politica e gli obiettivi generali e specifici di AQ;
- assicurano la disponibilità delle risorse necessarie all'attuazione e al controllo del Sistema di AQ.

Il Nucleo di valutazione di Ateneo (NdV):

- valuta l'efficacia complessiva della gestione AQ di Ateneo;
- accerta la persistenza dei requisiti quantitativi e qualitativi per l'accredimento iniziale e periodico dei CdS e della sede;
- verifica che i rapporti di riesame siano redatti in modo corretto e utilizzati per identificare e rimuovere tutti gli ostacoli al buon andamento delle attività ;
- formula raccomandazioni volte a migliorare la qualità delle attività dell'Ateneo;
- redige annualmente una relazione secondo quanto previsto dall'Allegato VII del documento ANVUR Autovalutazione, valutazione e accreditamento del sistema universitario italiano, e la invia al MIUR e all'ANVUR mediante le procedure informatiche previste.

Il Presidio della Qualità di Ateneo (PQA):

- definisce la struttura del Sistema di AQ di Ateneo;
- organizza il Sistema di AQ di Ateneo;
- attua l'implementazione e il controllo della Politica per la Qualità definita dagli OdG;
- organizza e supervisiona strumenti comuni per l'AQ di Ateneo, vigilando sull'adeguato funzionamento;
- effettua le attività di misurazione e monitoraggio previste dal Sistema di AQ di Ateneo, fornendo suggerimenti per il continuo miglioramento.

La Commissione Paritetica Docenti Studenti (CPDS):

- formula proposte al NdV per il miglioramento della qualità e dell'efficacia delle strutture didattiche;
- attua la divulgazione delle politiche adottate dall'Ateneo in tema qualità presso gli studenti;
- effettua il monitoraggio dell'andamento degli indicatori che misurano il grado di raggiungimento degli obiettivi della didattica a livello di singole strutture;
- redige una relazione annuale, attingendo dalla SUA-CdS, dai risultati delle rilevazioni dell'opinione degli studenti e da altre fonti disponibili istituzionalmente.

Il Dipartimento:

- organizza il Sistema di AQ di Dipartimento;
- effettua le attività di misurazione, monitoraggio e miglioramento previste dal Sistema di AQ di Dipartimento;
- diffonde tra tutto il personale coinvolto nell'erogazione del servizio la necessità di soddisfare i requisiti dello Studente e delle PI e i requisiti cogenti applicabili;
- gestisce le attività di formazione di sua competenza ed in particolare quelle relative al Sistema di AQ;
- effettua la compilazione della scheda SUA RD
- È responsabile del Rapporto di Riesame delle attività di ricerca.

Il Corso di Studi:

- organizza il Sistema di AQ del Corso di Studi;
- effettua le attività di misurazione, monitoraggio e miglioramento previste dal Sistema di AQ del Corso di Studi;
- diffonde tra tutto il personale coinvolto nell'erogazione del servizio la necessità di soddisfare i requisiti dello Studente e delle PI e i requisiti cogenti applicabili;
- gestisce le attività di formazione di sua competenza ed in particolare quelle relative al Sistema di AQ;
- È responsabile del monitoraggio annuale, del Rapporto di Riesame ciclico e della scheda SUA CdS;

Tutti i processi aventi influenza sulla qualità sono governati da Procedure che definiscono le responsabilità e le autorità, nonché i rapporti reciproci, tra le varie aree funzionali funzioni nell'ambito del processo descritto.

Tutta la documentazione relativa alla Assicurazione di Qualità è reperibile alla pagina:

<http://www.unipa.it/ateneo/assicurazione-della-qualita-aq/>

Link inserito: <http://www.unipa.it/ateneo/assicurazione-della-qualita-aq/>

16/01/2020

La gestione dell'assicurazione della qualità del Corso di Studio è demandata ai seguenti Attori:

- Il Coordinatore del Consiglio di Corso di Studio di classe/interclasse
- Il Consiglio di Corso di Studio di classe/interclasse
- Commissione di gestione AQ del Corso di Studio di classe/interclasse

Che esercitano le funzioni di seguito specificate:

Il Coordinatore del Consiglio di Corso di Studio di classe/interclasse (CCdS/CI) (art. 38 dello Statuto)

- Rappresenta il Corso di Studio nei rapporti con l'Ateneo e con l'esterno;
- Presiede il CCdS/CI e lo convoca secondo le modalità previste dal Regolamento;
- Collabora, come coordinatore della CAQ-CdS alla stesura dei Rapporti Annuale e Ciclici di Riesame CdS;
- Promuove qualsiasi altra iniziativa volta al miglioramento della didattica, avendo cura di darne adeguata evidenza nelle procedure di qualità;
- Monitora, in collaborazione con la CAQ-CdS e CAQ-DD, il corretto svolgimento delle assicurazioni attività didattiche e dei servizi di supporto.

Il Consiglio di Corso di Studio di classe/interclasse (CCdS/CI) (art. 36, commi 3 e 4 dello Statuto)

- Coordina, programma, organizza e valuta l'attività didattica del corso di studio, sentiti i Dipartimenti e le Strutture di raccordo;
- Elabora, delibera e propone al dipartimento il manifesto degli studi;
- Gestisce le carriere degli studenti, ivi compresi i programmi di mobilità degli studenti;
- Nomina le commissioni d'esame di profitto e di laurea;
- Formula ed approva il Regolamento organizzativo del CdS;
- Coordina i programmi degli insegnamenti attivati.
- Collabora con la CPDS istituita presso il Dipartimento per il monitoraggio dell'offerta formativa e la verifica della qualità della didattica.

Commissione di gestione AQ del Corso di Studio di classe/interclasse (CAQ-CdS)

- Provvede alla verifica e valutazione degli interventi mirati al miglioramento della gestione del CdS, e alla verifica ed analisi approfondita degli obiettivi e dell'impianto generale del CdS.
- Commenta i dati nella Scheda di Monitoraggio annuale, su un modello predefinito dall'ANVUR all'interno del quale vengono presentati gli indicatori sulle carriere degli studenti e ad altri indicatori quantitativi di monitoraggio, come previsto dalle Linee guida AVA del 10 agosto 2017.
- Compila il Rapporto di Riesame ciclico, contenente l'autovalutazione approfondita dell'andamento del CdS, fondata sui Requisiti di AQ pertinenti (R3), con l'indicazione puntuale dei problemi e delle proposte di soluzione da realizzare nel ciclo successivo. Il Rapporto di riesame ciclico viene redatto con periodicità non superiore a cinque anni, e comunque in una delle seguenti situazioni: su richiesta specifica dell'ANVUR, del MIUR o dell'Ateneo, in presenza di forti criticità o di modifiche sostanziali dell'ordinamento.

16/01/2020

La gestione dell'Assicurazione di Qualit  del Corso di Studi   articolata nelle seguenti quattro fasi*:

- 1) Plan (progettazione)
- 2) Do (gestione)
- 3) Check (monitoraggio e valutazione)
- 4) Act (azioni correttive e di miglioramento)

Le azioni correttive e di miglioramento scaturenti dalla relazione della Commissione Paritetica, dagli indicatori della Scheda di Monitoraggio Annuale, dal Verbale di Riesame ciclico, dalle segnalazioni delle parti interessate e da ogni eventuale indicazione dell'ANVUR e del MIUR sono a carico del Coordinatore del CdS e della Commissione AQ del CdS.

*Per i tempi e i modi di attuazione delle quattro fasi si rimanda al documento pdf allegato

Pdf inserito: [visualizza](#)



Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Documento di progettazione del CdS





Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di PALERMO
Nome del corso in italiano RD	Scienze dell'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	
Tasse	
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 studio, 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; e dev'essere previsto il rilascio a tutti gli studenti iscritti di un titolo di studio congiunto (anche attraverso la predisposizione di una doppia pergamena - doppio titolo).

Un corso interateneo può coinvolgere solo atenei italiani, oppure atenei italiani e atenei stranieri. In questo ultimo caso il corso di studi risulta essere internazionale ai sensi del DM 1059/13.

Corsi di studio erogati integralmente da un Ateneo italiano, anche in presenza di convenzioni con uno o più Atenei stranieri che, disciplinando essenzialmente programmi di mobilità internazionale degli studenti (generalmente in regime di scambio), prevedono il rilascio agli studenti interessati anche di un titolo di studio rilasciato da Atenei stranieri, non sono corsi interateneo. In questo caso le relative convenzioni non devono essere inserite qui ma nel campo "Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti" del quadro B5 della scheda SUA-CdS.

Per i corsi interateneo, in questo campo devono essere indicati quali sono gli Atenei coinvolti, ed essere inserita la convenzione che regola, fra le altre cose, la suddivisione delle attività formative del corso fra di essi.

Qualsiasi intervento su questo campo si configura come modifica di ordinamento. In caso nella scheda SUA-CdS dell'A.A. 14-15 siano state inserite in questo campo delle convenzioni non relative a corsi interateneo, tali convenzioni devono essere spostate nel campo "Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti" del quadro B5. In caso non venga effettuata alcuna altra modifica all'ordinamento, è sufficiente indicare nel campo "Comunicazioni dell'Ateneo al CUN" l'informazione che questo spostamento è l'unica modifica di ordinamento effettuata quest'anno per assicurare l'approvazione automatica dell'ordinamento da parte del CUN.

Non sono presenti atenei in convenzione



Referenti e Strutture



Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	NOTARBARTOLO DI VILLAROSA Monica
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di Corso di Laurea
Struttura didattica di riferimento	Scienze e Tecnologie Biologiche, Chimiche e Farmaceutiche



Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD	Incarico didattico
1.	DI STEFANO	Vita	CHIM/10	RU	1	Caratterizzante	1. CHIMICA DEGLI ALIMENTI
2.	MULE'	Flavia	BIO/09	PO	1	Caratterizzante	1. BASI MORFOFUNZIONALI DELL'APPARATO GASTROINTESTINALE
3.	NOTARBARTOLO DI VILLAROSA	Monica	BIO/14	PA	1	Caratterizzante	1. FARMACOLOGIA E NUTRIZIONE
4.	PIBIRI	Ivana	CHIM/06	PA	1	Caratterizzante	1. CHIMICA ORGANICA DEGLI ALIMENTI
5.	SCHIERA	Gabriella	BIO/10	RU	1	Caratterizzante	1. BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE
6.	AMATO	Antonella	BIO/09	PA	1	Caratterizzante	1. VALUTAZIONE DELLO STATO DI NUTRIZIONE, PRINCIPI DI DIETA E DIETOTERAPIA

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

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



Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
---------	------	-------	----------

Rappresentanti degli studenti non indicati



Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
---------	------

Nessun nominativo attualmente inserito



Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
---------	------	-------	------



Programmazione degli accessi



Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	No
Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999)	Si - Posti: 27

Requisiti per la programmazione locale

La programmazione locale è stata deliberata su proposta della struttura di riferimento del: 27/01/2020



Sedi del Corso



Sede del corso: - PALERMO

Data di inizio dell'attività didattica 01/10/2020

Studenti previsti 27



Eventuali Curriculum



Non sono previsti curricula



Altre Informazioni



R^{AD}

Codice interno all'ateneo del corso

Massimo numero di crediti riconoscibili

12 DM 16/3/2007 Art 4 [Nota 1063 del 29/04/2011](#)



Date delibere di riferimento



R^{AD}

Data di approvazione della struttura didattica	12/11/2019
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	18/12/2019
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	30/10/2019
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	20/01/2020



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 la scadenza del 21 febbraio 2020 **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

In accordo con quanto previsto dal D.M. 6/2019 relativamente all'accREDITAMENTO iniziale dei CdS da parte dell'ANVUR, il Nucleo ha verificato il possesso dei requisiti di accREDITAMENTO del Corso di Studio elencati nell'Allegato A dello stesso DM e

di seguito riportati:

- a) Trasparenza
- b) Requisiti di Docenza
- c) Limiti alla parcellizzazione delle attività didattiche e alla diversificazione dei Corsi di Studio
- d) Risorse strutturali
- e) Requisiti per l'Assicurazione di Qualità dei corsi di studio

Il Presidio di Qualità di Ateneo ha deliberato in data 4.12.2019 le osservazioni sul CdS (punto 8. Documento di progettazione CdS in Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana LM-61).

L'analisi è stata condotta alla luce del documento Linee guida per la progettazione e l'attivazione dei Corsi di Studio dell'Offerta Formativa 2019-2020, approvato dal Senato Accademico il 18 settembre 2018.

Il pronunciamento da parte della CPDS è avvenuto in data 05.12.2019 ed esprime parere favorevole sulla congruità del progetto formativo rispetto alle funzioni e competenze richieste dalle prospettive occupazionali.

Il CUN si è espresso sull'ordinamento didattico nell'adunanza del 29.01.2020, e ha formulato alcune osservazioni.

L'analisi preliminare per identificare e definire i profili culturali e professionali, in relazione alle esigenze di sviluppo culturale è motivata e convincente. La scelta culturale e scientifica è in linea con un progetto di formazione di figure professionali destinate ad operare, in collaborazione con l'Ordine dei Biologi, le imprese alimentari ed altri stakeholder, sul territorio e in grado di gestire le complesse relazioni tra alimentazione e salute, di promuovere la sicurezza alimentare e migliorare la qualità nutrizionale degli alimenti.

Nell'Ateneo non sono presenti CdS della stessa Classe. Non risultano CdS della stessa Classe negli Atenei della regione. È presente un CdS della stessa classe presso l'Università della Calabria (dal sito University).

a) Trasparenza

Ai fini dell'accreditamento iniziale, il Nucleo verifica che siano presenti tutte le informazioni richieste dalle sezioni della Amministrazione e Qualità della SUA-CdS.

Tutte le informazioni richieste dalle sezioni della Amministrazione e Qualità della SUA-CdS sono presenti.

In particolare, la consultazione con le organizzazioni rappresentative, la cui sintesi è riportata nel quadro A1.a della SUA-CdS, è avvenuta giorno 30.10.2019 presso l'Aula n.9 del Dipartimento STEBICEF, Edificio 16. Gli stakeholder consultati sono stati Ordine dei Biologi, Ordine dei Farmacisti, IZS-Sicilia

Area di chimica e Tecnologia Alimentari, Ministero delle Politiche Agricole, CREA, Coldiretti-Palermo, BioNap-CT, Enfarma-CT, RiKrea-RG, Nutrigea-San Marino, DolfinCatania, Nutrizionisti degli ospedali ISMETT, Civico-Palermo e Policlinico Palermo, Consulenti per la formulazione di integratori e Biologi Nutrizionisti.

I portatori d'interesse consultati sono stati individuati attraverso un'attenta analisi e risultano adeguatamente rappresentativi a livello regionale, nazionale e internazionale. Tutte le parti hanno manifestato il proprio interesse a cooperare con il CdSM ai fini della realizzazione dei tirocini curriculari e la propria disponibilità a far parte del Comitato di indirizzo.

Le conoscenze richieste per l'accesso sono definite chiaramente.

I risultati di apprendimento sono descritti in maniera adeguata e convincente.

I profili culturali e professionali, le funzioni e le competenze sono coerenti con i risultati di apprendimento.

Gli obiettivi delle attività formative sono coerenti con i risultati di apprendimento.

Trattandosi di proposta di nuova istituzione, alcuni campi non possono ancora essere compilati (per es., il quadro A1.b. sulle consultazioni successive con le organizzazioni rappresentative di beni e servizi, il quadro B1 sul regolamento didattico del Corso, il quadro B2.a-c. sul calendario delle attività formative: lezioni, esami, prova finale). Non sono stati presentati 'Eventuali altri documenti ritenuti utili per motivare l'attivazione del Corso di Studio' (quadro D6).

b) Requisiti di Docenza

Sulla base di quanto previsto dal D.M. 6/2019, per il CdLM proposto sono presenti 6 docenti necessari (con peso 1), di cui almeno 4 Professori a tempo indeterminato. Il Settore Scientifico Disciplinare di afferenza dei docenti è lo stesso dell'attività didattica di cui è responsabile.

c) Limiti alla parcellizzazione delle attività didattiche e alla diversificazione dei corsi di studio

Nonostante la maggiore libertà in materia di parcellizzazione delle attività didattiche consentita ai corsi interateneo con Atenei stranieri (cfr. nota ministeriale del 16.01.2019 di modifica del D.M. n. 987/2016 e ss.mm.ii., in base alla quale la possibilità di prevedere un numero di crediti inferiori a 6 ovvero a 5 è consentita esclusivamente per i "corsi interateneo con Atenei stranieri, che prevedono il rilascio del titolo congiunto doppio o multiplo"), il Nucleo rileva che il piano di studi del CdS proposto non comprende insegnamenti caratterizzanti che prevedano un numero di CFU inferiore a 6.

d) Risorse strutturali

Le informazioni relative alle risorse strutturali, inserite dettagliatamente nelle sezioni dedicate della SUA-CdS (quadro B4) indicano quale sede di svolgimento del Corso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche Chimiche e Farmaceutiche. Le aule a disposizione del corso di LM61 sono: aula 4 e 5 dell'Ed.16, viale delle Scienze e l'aula B di via Archirafi 38 a Palermo. Sono disponibili anche sale studio presso la Sezione Botanica, Antropologia e Zoologia, via Archirafi 18 e in viale delle Scienze, Ed. 16 e Ed. 17. Sono altresì disponibili, negli stessi luoghi, biblioteche.

e) Requisiti per l'Assicurazione di Qualità

È documentata la presenza di un sistema di Assicurazione della Qualità per tutti i CdS dell'Ateneo tanto quanto a "Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo" (D1) che a "Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio" (D2).

Al termine della propria analisi, il Nucleo di Valutazione ritiene che il Corso di Studio proposto risponda ai requisiti di accreditamento iniziale definiti dall'ANVUR.

Descrizione link: Pagina dedicata alle relazioni del NdV su Offerta Formativa dell'Ateneo

Link inserito:

<https://www.unipa.it/ateneo/nucleodivalutazione/Attivita/documenti-esitati/previsti-dalla-normativa/offertaformativa.html>

Pdf inserito: [visualizza](#)



Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

RAI

Il Comitato Regionale Universitario della Sicilia approva la proposta di istituzione del Corso di Laurea Magistrale "LM-61 Scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana "

Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2020	202072418	BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE (modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE E NUTRIGENOMICA) <i>semestrale</i>	BIO/10	Docente di riferimento Gabriella SCHIERA <i>Ricercatore confermato</i>	BIO/10	48
2	2020	202072427	CHIMICA DEGLI ALIMENTI (modulo di CHIMICA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI) <i>semestrale</i>	CHIM/10	Docente di riferimento Vita DI STEFANO <i>Ricercatore confermato</i>	CHIM/10	48
3	2020	202072432	CHIMICA ORGANICA DEGLI ALIMENTI (modulo di STRUTTURA E FUNZIONE DELLE MOLECOLE ORGANICHE NEGLI ALIMENTI) <i>semestrale</i>	CHIM/06	Docente di riferimento Ivana PIBIRI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	CHIM/06	48
4	2020	202072421	ENDOCRINOLOGIA (modulo di DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE E CONTROLLO ORMONALE) <i>semestrale</i>	MED/13	Roberto CITARRELLA <i>Ricercatore confermato</i>	MED/13	48
5	2020	202072430	FARMACOLOGIA E NUTRIZIONE (modulo di FARMACOLOGIA, TOSSICOLOGIA E LEGISLAZIONE ALIMENTARE) <i>semestrale</i>	BIO/14	Docente di riferimento Monica NOTARBARTOLO DI VILLAROSA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/14 DM 855/2015 (settore concorsuale 05G1)	48
6	2020	202072413	IGIENE PREVENZIONE E SICUREZZA ALIMENTARE <i>semestrale</i>	MED/42	Rosalia Maria VALENTI		48
7	2020	202072420	NORMATIVA DEI PRODOTTI SALUTISTICI E DEGLI INTEGRATORI (modulo di FARMACOLOGIA, TOSSICOLOGIA E LEGISLAZIONE ALIMENTARE) <i>semestrale</i>	CHIM/09	Gennara CAVALLARO <i>Professore Ordinario</i>	CHIM/09	24
8	2020	202072436	NUTRACEUTICI (modulo di STRUTTURA E FUNZIONE DELLE MOLECOLE ORGANICHE)	CHIM/08	Anna Maria ALMERICO <i>Professore</i>	CHIM/08	24

			NEGLI ALIMENTI) <i>semestrale</i>	<i>Ordinario</i>			
9	2020	202072433	NUTRIGENOMICA (modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE E NUTRIGENOMICA) <i>semestrale</i>	BIO/18	Fabio CARADONNA <i>Ricercatore confermato</i>	BIO/18	24
10	2020	202072437	PSICOLOGIA DEI DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE (modulo di DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE E CONTROLLO ORMONALE) <i>semestrale</i>	M-PSI/01	Rosalba CONTENTEZZA		24
11	2020	202072428	SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (modulo di CHIMICA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI) <i>semestrale</i>	AGR/15	Diego PLANETA <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/15	24
						ore totali	408



Offerta didattica programmata

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline biomediche	BIO/09 Fisiologia ↳ VALUTAZIONE DELLO STATO DI NUTRIZIONE, PRINCIPI DI DIETA E DIETOTERAPIA (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl	12	12	12 - 18
	BIO/10 Biochimica ↳ BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
Discipline della nutrizione umana	BIO/14 Farmacologia ↳ FARMACOLOGIA E NUTRIZIONE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl	24	24	24 - 30
	MED/12 Gastroenterologia ↳ GASTROENTEROLOGIA (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
	MED/13 Endocrinologia ↳ ENDOCRINOLOGIA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
	MED/42 Igiene generale e applicata ↳ IGIENE PREVENZIONE E SICUREZZA ALIMENTARE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	CHIM/06 Chimica organica ↳ CHIMICA ORGANICA DEGLI ALIMENTI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl	12	12	12 - 18
	CHIM/10 Chimica degli alimenti ↳ CHIMICA DEGLI ALIMENTI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			

Totale attività caratterizzanti	48	48 - 66
--	----	------------

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari ↳ <i>SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>	21	21	18 - 24 min 12
	BIO/09 Fisiologia ↳ <i>BASI MORFOFUNZIONALI DELL'APPARATO GASTROINTESTINALE (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
	BIO/18 Genetica ↳ <i>NUTRIGENOMICA (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
	CHIM/08 Chimica farmaceutica ↳ <i>NUTRACEUTICI (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
	CHIM/09 Farmaceutico tecnologico applicativo ↳ <i>NORMATIVA DEI PRODOTTI SALUTISTICI E DEGLI INTEGRATORI (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
	M-PSI/01 Psicologia generale ↳ <i>PSICOLOGIA DEI DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
	MED/04 Patologia generale ↳ <i>PATOLOGIA DELL'APPARATO GASTRO-INTESTINALE (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
	Totale attività Affini			

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	12 - 12
Per la prova finale		27	27 - 30
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	6	6 - 6
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	3	0 - 3
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	3	3 - 3
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 - 3
Totale Altre Attività		51	48 - 57

CFU totali per il conseguimento del titolo

120

CFU totali inseriti

120

114 - 147



Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



Attività caratterizzanti R&D

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 MED/07 Microbiologia e microbiologia clinica	12	18	-
Discipline della nutrizione umana	BIO/14 Farmacologia MED/12 Gastroenterologia MED/13 Endocrinologia MED/42 Igiene generale e applicata MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate	24	30	-
Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 Microbiologia agraria CHIM/06 Chimica organica CHIM/10 Chimica degli alimenti IUS/03 Diritto agrario	12	18	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 45:		48		
Totale Attività Caratterizzanti		48 - 66		



Attività affini R&D

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	

Attività formative affini o integrative	AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari			
	BIO/09 - Fisiologia			
	BIO/18 - Genetica			
	CHIM/08 - Chimica farmaceutica	18	24	12
	CHIM/09 - Farmaceutico tecnologico applicativo			
	M-PSI/01 - Psicologia generale			
	MED/04 - Patologia generale			
Totale Attività Affini		18 - 24		

▶ Altre attività RAD

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		12	12
Per la prova finale		27	30
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	6	6
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	0	3
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	3	3
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	3
Totale Altre Attività		48 - 57	

▶ Riepilogo CFU RAD

CFU totali per il conseguimento del titolo	120
Range CFU totali del corso	114 - 147



Comunicazioni dell'ateneo al CUN

R^aD



Motivi dell'istituzione di pi^u corsi nella classe

R^aD



Note relative alle attivit^a di base

R^aD



Note relative alle altre attivit^a

R^aD



Motivazioni dell'inserimento nelle attivit^a affini di settori previsti dalla classe o Note attivit^a affini

R^aD

(Settori della classe inseriti nelle attivit^a affini e non in ambiti di base o caratterizzanti : M-PSI/01)

(Settori della classe inseriti nelle attivit^a affini e anche/gi^a inseriti in ambiti di base o caratterizzanti : AGR/15 , BIO/09)

L'inserimento nelle attivit^a affini di SSD gi^a previsti dalla classe ^u motivato come segue:

- BIO/09: approfondire le tematiche inerenti alle caratteristiche morfo-funzionali dell'apparato gastrointestinale;
- M-PSI/01: fornire competenze di base relative alla comprensione e al riconoscimento dei disturbi del comportamento alimentare;
- AGR/15: studio e valutazione delle propriet^a fisiche e sensoriali dei prodotti, controllo di qualit^a e sicurezza degli alimenti sottoposti a trasformazione alla comprensione allo scopo di fornire competenze specifiche.



Note relative alle attivit^a caratterizzanti

R^aD