



## QUADRO A1.a

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

15/12/2021

Il Comitato Organizzatore del corso di laurea LM 61 'Scienze della Nutrizione Umana', nel corso del 2020 - a seguito delle istanze del territorio che, nei vari ambiti occupazionali correlati con la produzione degli alimenti e la tutela della salute, richiedono profili di alta qualificazione - ha avviato la consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale, della produzione, dei servizi e delle professioni.

Nello specifico sono state consultate: Per gli enti pubblici e le organizzazioni scientifiche e professionali di settore, il Direttore del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda Sanitaria Provinciale 3 di Catania, il Segretario Generale della Federazione delle Società Italiane di Nutrizione, il Chair dell'organizzazione NNEdPro (the Need for Nutrition Education and Innovation Programme) Global Center for Nutrition and Health (Cambridge, UK). Per le aziende, il presidente di Gruppo Agroalimentare Italiano s.r.l., il Direttore Commerciale Italia Therascience, il project manager di Named, l'Amministratore Delegato di Enfarma, il Responsabile controllo qualità di AVICOLA MEDITERRANEA SRL, la Responsabile ricerca scientifica Parmalat. Per gli studenti, il presidente dell'associazione socio-culturale studentesca Archè, il presidente dell'associazione socio culturale studentesca Axada, i rappresentanti dei corsi di laurea in Scienze biologiche, Dietistica e Scienze farmaceutiche applicate.

La maggior parte degli incontri è stata condotta in modalità di svolgimento da remoto tramite piattaforme telematiche o in presenza, quando possibile. Le riunioni con alcune aziende sono state infine condotte per modalità telefonica. Le consultazioni sono avvenute descrivendo le finalità e i contenuti del corso, così come un confronto attraverso delle domande standardizzate (specialmente per le parti interessate aziendali) sull'attuale impiego di laureati con formazione specifica in nutrizione e la potenzialità occupazionale di tali figure.

Dalle consultazioni con i rappresentanti e le organizzazioni di studenti risulta evidente che il proponendo corso di laurea risponde ad una esigenza di formazione nel contesto territoriale, con particolare interesse sia per l'approfondimento degli aspetti pratici che per i possibili sbocchi lavorativi a livello aziendale. Le organizzazioni enfatizzano la trasversalità dell'offerta formativa e la necessità di offrire una significativa conoscenza, anche curricolare, a svariate figure professionali.

Dai vari incontri con le aziende attive sia a livello locale che in tutto il territorio italiano si evince che il settore privato aziendale ha un grande interesse per le figure professionali che il proponendo corso di laurea si propone di formare, enfatizzando sull'utilità di laureati magistrali biologi che abbiano una formazione specifica in ambito nutrizionale e siano qualificati nell'applicazione delle conoscenze acquisite in merito alle produzioni caratteristiche locali, così come prodotti nutraceutici utilizzati in ambito clinico-ambulatoriale, e la salute umana. Risulta altresì evidente l'interesse da parte dell'area produttiva locale che sponsorizza la collaborazione attiva con le realtà del territorio al fine di potenziare lo studio delle potenziali ricadute positive sulla salute.

Durante le consultazioni con società e organizzazioni scientifiche si enfatizza il pregio delle collaborazioni internazionali già attive in Ateneo, anche tra i proponenti del corso di laurea, che potrebbero migliorare l'internazionalizzazione del corso così come aumentare la potenzialità occupazionale qualificata in contesti internazionali multidisciplinari.

Dalla consultazione con l'ordine professionale dei biologi emerge un sostanziale giudizio positivo per la proposta che comunica in modo chiaro le finalità del corso e le figure professionali che si prefigge di formare. Si sottolinea tuttavia l'importanza della qualificazione degli studenti in ingresso e la necessità di congruenza della formazione triennale. Il proponendo corso di laurea si inserisce in maniera adeguata nel contesto dell'Ateneo in cui già sussistono i corsi di laurea triennali da cui gli studenti possano afferire.

Dalle riunioni si evince un complessivo interesse da parte di varie parti interessate che si conclude con il suggerimento dell'istituzione di un Comitato di Indirizzo che veda come componenti, oltre ai proponenti interni all'Ateneo, anche delegati del mondo scientifico, delle produzioni e delle istituzioni pubbliche.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Verbale. Consultazione con le organizzazioni rappresentative.



QUADRO A1.b

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



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

### Esperto in Scienze della Nutrizione Umana

#### **funzione in un contesto di lavoro:**

Il laureato magistrale in Scienze della Nutrizione Umana applica conoscenze di elevata qualificazione in nutrizione umana in vari contesti lavorativi. Le funzioni in un contesto di lavoro comprendono:

- valutazione della corretta assunzione di nutrienti per il mantenimento dello stato di salute;
- valutazione dello stato di nutrizione più consona alle caratteristiche fisiche e psichiche dell'individuo nelle diverse età della vita e nel contesto dello sport;
- collaborazione ad indagini sui consumi alimentari volte alla sorveglianza delle tendenze nutrizionali della popolazione;
- valutazione delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti e del loro ruolo sulla salute anche in relazione ai processi tecnologici di modifica e trasformazione;
- applicazione di metodiche atte a valutare la salubrità e la sicurezza degli alimenti e la loro idoneità per il consumo umano;
- informazione ed educazione rivolta agli operatori istituzionali e alla popolazione generale sui principi di sicurezza alimentare;
- collaborazione a programmi internazionali di formazione e di assistenza sul piano delle conoscenze in ambito nutrizionale.

#### **competenze associate alla funzione:**

Le competenze da fornire in una laurea che affronti in modo completo e sistematico le esigenze del mondo della nutrizione e produzione/commercializzazione degli alimenti, supplementi/integratori per la salute includono primariamente quelle dell'ambito biomedico cliniche applicative, di prevenzione, ricerca e sviluppo in ambito tecnico e industriale, incluso il manufacturing e controllo della qualità, così come gli aspetti regolatori e di marketing. A tale scopo, le competenze attese per il laureato magistrale in Scienze della Nutrizione Umana sono:

- capacità di valutare il ruolo e il metabolismo dei nutrienti e delle altre sostanze di interesse nutrizionale sia nell'organismo sano sia in presenza di patologie;
- capacità di valutare lo stato di nutrizione dell'individuo e delle comunità mediante metodiche di laboratorio e in vivo;
- capacità di valutare i consumi e le abitudini alimentari dell'individuo e delle comunità e il loro ruolo nel mantenimento della salute;
- capacità di pianificare e condurre ricerca avanzata e progettazione di alimenti e altri prodotti salutistici e di gestire le

relative tecnologie di produzione;

- capacità di valutare le caratteristiche nutrizionali e di sicurezza degli alimenti (compresi gli alimenti funzionali e i novel-foods), degli ingredienti e degli integratori.

#### **sbocchi occupazionali:**

Tutte le aree di sbocco in ambito nutrizionale richiedono una formazione specifica che solo un corso di laurea magistrale dedicato può provvedere a fornire. Gli sbocchi occupazionali del laureato magistrale in Scienze della Nutrizione Umana interessano la consulenza, formazione, educazione, divulgazione e pubblicistica nel settore della nutrizione umana nel settore privato presso le aziende agroalimentari (con competenze sulla valutazione delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti e delle loro modificazioni indotte dai processi tecnologici e biotecnologici), aziende produttrici di alimenti con valenza salutistica e punti vendita (gestione e consulenza per l'utente finale dei prodotti salutistici, dietetici, speciali, e integratori, incluse le farmacie e la grande distribuzione), laboratori di analisi (con conoscenze e competenze applicative sulle metodiche atte a valutare le caratteristiche salutistiche e sicurezza degli alimenti e la loro idoneità per il consumo umano), e negli enti pubblici (per indagini sui consumi alimentari volte alla sorveglianza delle tendenze nutrizionali della popolazione). Altri sbocchi occupazionali includono l'attività di ricerca scientifica di base e applicata nel settore dell'alimentazione e della nutrizione. Infine, in ambito libero-professionale, come sbocco occupazionale aggiuntivo o/e alternativo, il conseguimento della LM-61 permette l'accesso alla professione di biologo nutrizionista previa superamento dell'esame di stato e l'iscrizione all'Albo Professionale dei Biologi, abilitando legalmente il professionista alla valutazione dello stato di nutrizione e dei bisogni nutritivi dell'uomo e all'elaborazione e determinazione di diete ottimali (Decreto 1/8/2005 del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Scientifica).



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

24/11/2021

L'iscrizione sarà condizionata dal possesso di una Laurea Triennale/Magistrale/Magistrale a ciclo unico in classi di laurea italiane o percorsi formativi stranieri equivalenti che assicurino conoscenze adeguate e coerenti propedeutiche e necessarie alla buona comprensione delle discipline proposte nel Corso di Laurea Magistrale in Alimentazione e Nutrizione umana.

In merito ai corsi di laurea italiani, si prevedono le afferenze dalle lauree triennali in Scienze Biologiche L-13, Biotecnologie L-2, Scienze ambientali L-32 e lauree magistrali (Biologia LM-6, Biotecnologie Industriali LM-8, Biotecnologie Mediche, Veterinarie e Farmaceutiche LM-9, Scienze e Tecnologie Alimentari LM-70) e a ciclo unico (Farmacia e Farmacia Industriale LM-13, Medicina e Chirurgia LM-41).

L'iscrizione per studenti provenienti dai Corsi di Laurea sopraelencati e da altri corsi diversi da quelli indicati (o di altro

titolo equivalente conseguito all'estero), comunque di carattere scientifico o sanitario, sarà subordinato al possesso curriculare di almeno 50 CFU nelle attività formative di base e/o caratterizzanti di biologia, biochimica, fisiologia e nutrizione che includano i settori BIO/01, 09, 10, 12, 13, 16, CHIM/06, CHIM/10, AGR/15, AGR/16, MED/07, MED/49 e affini.

E' inoltre necessario che il laureato in ingresso possieda adeguate competenze nell'uso della lingua inglese, almeno pari al livello B2.

Le modalità di ammissione al corso sono individuati e dettagliati nel Regolamento del Corso di Studio.



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

04/02/2022

L'ammissione al Corso di Studio prevede la verifica preliminare dei requisiti curriculari e il superamento di una verifica dell'adeguatezza della preparazione personale, che si svolgerà mediante valutazione del curriculum del candidato. La graduatoria finale di merito utilizzata per la copertura dei posti disponibili prevede un punteggio massimo di 40 punti attribuiti secondo i seguenti criteri:

1. Per i candidati laureati, voto di laurea:

- <95/110 = 5 punti
- 95-99/110 = 10 punti
- 100-109/110 = 15 punti
- 110/110 = 20 punti
- 110 e lode/110 = 25 punti

Per i candidati laureandi, media ponderata:

- <24/30 = 5 punti
- 24-25/30 = 10 punti
- 26-27/30 = 15 punti
- 28-29/30 = 20 punti
- 30/30 = 25 punti

2. Numero di lodi: per ogni lode verrà assegnato 1 punto fino ad un massimo di dieci punti;

3. Conoscenza lingua straniera: presentazione di una certificazione da parte di un ente accreditato di tipo B2 = 5 punti.

Per i candidati che abbiano conseguito il titolo all'estero e presentano votazione non congrua ai precedenti criteri, l'adeguatezza della preparazione viene verificata attraverso un colloquio che verte su argomenti di base di biochimica, fisiologia, nutrizione umana e dietetica, principi di tecnologie alimentari. La commissione da un punteggio fino a 35 punti, mentre rimane la possibile attribuzione di 5 punti per certificazione di conoscenza di lingua straniera. A parità di punteggio, ha priorità il candidato più giovane.

Link : <http://>

31/01/2022

Gli obiettivi formativi specifici del percorso di studio si differenzieranno in base alle varie aree di applicazione delle competenze del laureato magistrale LM-61, in particolare:

Area biomolecolare:

- conoscere specificatamente i meccanismi biochimici e fisiologici della digestione e dell'assorbimento;
- conoscere i processi biochimici e metabolici degli alimenti, dei nutrienti e delle sostanze naturali bioattive per la valutazione degli effetti sulla salute; conoscere i requisiti necessari e le prove di evidenza per la dimostrazione degli effetti sulla salute esercitati da alimenti e nutrienti.

Area biomedica:

- conoscere le principali tecniche per la valutazione dello stato di nutrizione e saperne interpretare i risultati al fine della pianificazione dietetica nell'individuo;
- conoscere le tecniche ed i metodi di misura della composizione corporea e del metabolismo energetico;
- conoscere il ruolo della nutrizione e della dieta per mantenere un adeguato stato di salute in condizioni fisiologiche, incluse le fasi della vita (accrescimento, gravidanza, allattamento, senescenza) e nello sportivo; • conoscere il ruolo della nutrizione in corso di condizioni patologiche, allergie e intolleranze;
- conoscere i metodi e le tecniche alla base delle indagini alimentari per la valutazione dei consumi e le abitudini alimentari dell'individuo e delle comunità ai fini della sorveglianza nutrizionale;
- saper riconoscere i livelli di sicurezza delle sostanze contenute o veicolate dalla dieta, comprese quelle indesiderate.

Area industriale/regolatoria:

- conoscere le principali tecniche di produzione di prodotti alimentari ad alto impatto nutrizionale (alimenti funzionali, alimenti e supplementi destinati a un'alimentazione particolare, alimenti destinati a fini medici speciali, novel foods);
- conoscere le problematiche regolatorie nazionali e internazionali nel settore degli alimenti e degli ingredienti alimentari, inclusa l'etichettatura nutrizionale degli alimenti e l'etichettatura, health claims, registrazione e immissione in commercio degli integratori e dei novel foods;
- conoscere le proprietà dei nutrienti e delle sostanze bioattive presenti negli alimenti o utilizzate in forma di supplementi.

Il laureato magistrale in Scienze della Nutrizione Umana deve infine essere in grado di interagire efficacemente con altre figure professionali anche nel campo della consulenza nutrizionale per la salute e il benessere.

Quanto descritto viene equamente presentato durante il corso di laurea della durata di due anni.

Il corso consta di quattro semestri, durante i quali le attività formative vengono così suddivise:

1° semestre primo anno: acquisizione dei principi delle materie di base presentate con focus sulla nutrizione; a queste appartengono anche materie di ambito biologico e scientifico-applicativo;

2° semestre primo anno: formazione in ambito biomedico-clinico, focus sui fabbisogni nutrizionali;

1° semestre secondo anno: formazione in ambito industriale-regolatorio;

2° semestre secondo anno: formazione a scelta dello studente, con tirocinio professionalizzante e stesura della tesi.

Il percorso formativo prevede attività teoriche necessarie all'acquisizione di conoscenze di base sui processi fisiologici e biochimici dell'alimentazione, sul ruolo della nutrizione per la prevenzione delle malattie e il mantenimento della buona salute, sui cambiamenti e i fabbisogni in condizioni fisiologiche e patologiche. A queste conoscenze si aggiungono gli aspetti regolativi e economici nel contesto aziendale e della filiera agroalimentare.

Alle attività teoriche si affiancano attività pratiche per una valutazione attiva e costante dell'apprendimento attraverso valutazioni in itinere e lavori di gruppo, e esercitazioni pratiche per migliorare le capacità comunicative degli studenti quali consultazione, preparazione e presentazione di elaborati scientifici, rilevamento e analisi di dati.

La verifica conclusiva dei risultati di apprendimento avviene mediante tradizionali prove scritte ed orali o discussione delle esercitazioni, elaborati e progetti. Insieme ai crediti formativi a scelta dello studente e quelli riservati ad altre attività didattiche, le attività dedicate alla preparazione della tesi di laurea forniscono agli studenti gli strumenti necessari per sviluppare la capacità di studiare e applicare praticamente in modo autonomo le conoscenze acquisite.

<p><b>Conoscenza e capacità di comprensione</b></p>	<p>I laureati magistrali in Scienze della Nutrizione Umana dovranno avere adeguate conoscenze inerenti le principali aree di studio, includendo principi alla base delle Scienze della Nutrizione Umana, dalla biochimica dei nutrienti alla dieta e al mantenimento della salute della popolazione generale, ma anche conoscenze tecniche di applicazione industriale (food/supplement).</p> <p>Per tale scopo si renderà necessario includere lo studio di metodologie sperimentali e strumenti statistici applicati alla gestione dei dati clinici, epidemiologici e sperimentali, così come tematiche sulla produzione e regolamentazione agro-alimentare.</p> <p>Sarà richiesto per elementi del corso più propriamente scientifici la capacità di apprendere anche in lingua inglese.</p> <p>Tali capacità saranno acquisite mediante lezioni frontali ed esercitazioni in aula e/o in laboratorio, e con tirocini finalizzati.</p> <p>Strumenti di valutazione: colloquio orale eventualmente preceduto da un elaborato scritto e/o da prove di laboratorio, oltre che da report e/o relazioni per quanto riguarda i periodi di tirocinio.</p> <p>La verifica dell'apprendimento prevedrà una valutazione attiva e costante attraverso somministrazione di questionari che coprano gli argomenti trattati per singola o gruppo di lezioni. I risultati verranno analizzati attraverso grafici e statistiche e discussi criticamente con gli studenti per individuare eventuali incomprensioni o elementi da chiarire e/o approfondire.</p>	
<p><b>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</b></p>	<p>I laureati magistrali in Scienze della Nutrizione Umana dovranno essere in grado di applicare le conoscenze per lo svolgimento delle attività professionali, tra cui:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la capacità di valutare lo stato nutrizionale dell'individuo sano e dei gruppi a rischio e di adottare strategie nutrizionali per prevenire l'insorgenza di malattie legate all'eccesso o al difetto di alimentazione;</li> <li>• capacità di eseguire indagini alimentari per la popolazione generale, inclusi i livelli di sicurezza delle sostanze presenti nella dieta;</li> <li>• capacità di applicare conoscenze di biochimica in ambito laboratoristico per l'analisi molecolare di sostanze (nutrienti e non) e la produzione di alimenti salutistici;</li> <li>• capacità gestionali in ambito regolatorio e aziendale.</li> </ul> <p>L'acquisizione delle competenze descritte verrà garantita attraverso strumenti</p>	

didattici quali lezioni frontali, esercitazioni in aula e/o in laboratorio/ambulatorio, consultazione, preparazione e presentazione di elaborati scientifici, rilevamento e analisi di dati e con tirocini finalizzati.

Gli strumenti di valutazione prevedono una continua e attiva rilevazione delle conoscenze durante il periodo delle lezioni e mediante tradizionali prove scritte ed orali o discussione delle esercitazioni, elaborati e progetti.

### Conoscenza e comprensione

Le conoscenze del laureato in Scienze della Nutrizione Umana comprendono:

- \* conoscenze specifiche sui meccanismi fisiologici legati alla nutrizione, incluso il processo digestivo, l'assorbimento e la regolazione ormonale;
- \* conoscenze specifiche a livello molecolare sul metabolismo dei nutrienti e sostanze bioattive;
- \* ruolo del microbiota intestinale sul rapporto tra cibo e salute umana;
- \* conoscenze degli effetti metabolici della malnutrizione e di un'alimentazione sbilanciata, regolazione ormonale degli stimoli di fame e sazietà e risposte ormonali indotte dall'alimentazione;
- \* valutazione basata sull'evidenza ("Evidence-Based Medicine") delle caratteristiche nutrizionali, salutistiche e funzionali degli alimenti e bevande;
- \* segni identificativi e conseguenze della malnutrizione sulla salute dell'individuo, tecniche e metodi per la valutazione della composizione corporea e del dispendio energetico, principali tecniche per la valutazione dello stato di nutrizione e interpretazione dei risultati, tecniche di rilevamento dei consumi alimentari e strategie di sorveglianza nutrizionale;
- \* influenza degli alimenti sul benessere, interazione farmacologiche, tutela della salute e prevenzione, livelli di sicurezza, in relazione a dosi giornaliere accettabili, rischio valutabile nell'assunzione di sostanze contenute o veicolate dalla dieta;
- \* documenti di riferimento nazionali ed internazionali relativi alle raccomandazioni nutrizionali per la popolazione sana (LARN, DRVs, DRI, indicazioni OMS) linee guida, nutrizionali, approvate dal Ministero della salute e/o da società scientifiche accreditate, per la prevenzione e il trattamento delle principali patologie cronico-degenerative o per specifiche popolazioni (età evolutiva, età geriatrica, gravidanza e allattamento, vegani, sportivi etc.);
- \* Rapporto genetica/genomica e nutrizione umana;
- \* Studio dei biomarcatori legati alla nutrizione umana;
- \* progettazione, sviluppo di formulazione e controllo di alimenti funzionali e integratori alimentari;
- \* impiego degli alimenti funzionali e integratori alimentari in ambito medico;
- \* principi di legislazione economia e management degli alimenti, degli integratori alimentari e novel foods, incluso etichettatura, claims, registrazione e immissione in commercio;
- \* Conoscenze di base in marketing e comunicazione aziendale sul rapporto alimentazione e salute.

Tali conoscenze saranno acquisite mediante lezioni frontali ed esercitazioni in aula e/o in laboratorio, e con tirocini finalizzati.

Strumenti di valutazione: colloquio orale eventualmente preceduto da un elaborato scritto e/o da prove di laboratorio, oltre che da report e/o relazioni per quanto riguarda i periodi di tirocinio.

La verifica dell'apprendimento prevedrà una valutazione attiva e costante attraverso somministrazione di questionari che coprano gli argomenti trattati per singola o gruppo di lezioni. I risultati verranno analizzati attraverso grafici e

statistiche e discussi criticamente con gli studenti per individuare eventuali incomprensioni o elementi da chiarire e/o approfondire.

### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

I risultati di apprendimento attesi in termini di comprensione e capacità di applicare le conoscenze sono relative ai seguenti aspetti:

- valutazione degli indicatori dello stato di nutrizione;- valutazione della qualità nutrizionale degli alimenti;- valutazione del ruolo di specifici alimenti/componenti sulla salute;
- valutazione di marcatori di laboratorio legati alla nutrizione;- capacità di formulare protocolli dietetici per una corretta alimentazione finalizzata al mantenimento di un ottimale stato di salute;- metodologie di rilevamento dei consumi alimentari e delle strategie di sorveglianza nutrizionale a livello di gruppi di popolazione;- 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;- capacità di svolgere attività di ricerca nel campo dell'alimentazione e nutrizione umana;
- capacità di definire la qualità nutrizionale dei singoli alimenti e di progettare prodotti innovativi;
- capacità di formulare e valorizzare prodotti alimentari ad elevato impatto nutrizionale (alimenti funzionali, alimenti destinati ad una alimentazione particolare e a fini medici speciali);
- conoscenza degli effetti salutistici degli alimenti (health claims);
- capacità di esaminare le recenti problematiche del mercato agro-alimentare (inclusi integratori e novel foods);
- comprendere l'organizzazione delle filiere.

L'acquisizione delle competenze descritte verrà garantita attraverso strumenti didattici quali lezioni frontali, esercitazioni in aula e/o in laboratorio/ambulatorio, consultazione, preparazione e presentazione di elaborati scientifici, rilevamento e analisi di dati e con tirocini finalizzati.

Gli strumenti di valutazione prevedono una continua e attiva rilevazione delle conoscenze durante il periodo delle lezioni e mediante tradizionali prove scritte ed orali o discussione delle esercitazioni, elaborati e progetti.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE NELLE FASI DELLA VITA [url](#)

BASI DI NUTRIZIONE E VALUTAZIONE DELLO STATO NUTRIZIONALE [url](#)

BIOMARCATORI LEGATI ALLA NUTRIZIONE [url](#)

ENDOCRINOLOGIA (*modulo di NUTRIZIONE DELLE PATOLOGIE METABOLICHE ED ENDOCRINOLOGICHE*) [url](#)

FARMACOLOGIA E TOSSICOLOGIA [url](#)

FISIOLOGIA E BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE [url](#)

LEGISLAZIONE E MARKETING NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE E DIRITTO DEI CONSUMI [url](#)

MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI, MICROBIOTA INTESTINALE E MODULAZIONE NUTRIZIONALE [url](#)

NOVEL FOODS [url](#)

NUTRIZIONE DELLE PATOLOGIE METABOLICHE ED ENDOCRINOLOGICHE [url](#)

PRODOTTI FITOTERAPICI, NUTRACEUTICI E INTEGRATORI ALIMENTARI [url](#)

TECNOLOGIE ALIMENTARI E CHIMICA DEGLI ALIMENTI [url](#)

TIROCINIO [url](#)

ULTERIORI ATTIVITA' FORMATIVE (CONOSCENZE LINGUISTICHE - INGLESE B2) [url](#)





<p><b>Autonomia di giudizio</b></p>	<p>I laureati magistrali in Scienze della Nutrizione Umana dovranno avere la capacità di interpretare e applicare autonomamente le conoscenze acquisite nel contesto lavorativo clinico, laboratoristico, servizi per la comunità, privato tecnico-industriale (incluso il marketing). A tale scopo, dovranno avere capacità di giudizio nell'applicare procedure non standardizzate per la soluzione di problemi che si presentino nelle varie circostanze dell'attività prevista dal profilo professionale. Gli strumenti didattici atti a garantire autonomia di giudizio includono la possibilità di tirocinio associato alla tesi e alla prova finale in ambito clinico-ospedaliero, uffici di sanità pubblica e industria alimentare/farmaceutica, dove lo studente può autonomamente applicare in un contesto professionale le conoscenze acquisite durante il corso. L'acquisizione di tali abilità verrà valutata attraverso feedback di valutazione durante il tirocinio attraverso schede di valutazione strutturate e report sulla pratica professionale, risultati da portare alla prova finale.</p>	
<p><b>Abilità comunicative</b></p>	<p>I laureati magistrali in Scienze della Nutrizione Umana dovranno essere formati per lavorare in un ambiente multidisciplinare, comunicando con interlocutori quali medici, responsabili dei laboratori tecnologici, responsabili aziendali e di marketing, responsabili di organizzazioni pubbliche sanitarie in campo nutrizionale. I laureati avranno nondimeno necessità di comunicare in modo efficace le problematiche nutrizionali a pazienti o individui che ne richiedano la consulenza. Saranno in grado di comunicare le proprie conoscenze o i risultati dell'attività scientifica, sia in forma scritta, che oralmente, adeguando il livello della comunicazione agli interlocutori cui è rivolta. La conoscenza della lingua inglese sarà necessaria per interagire nel contesto internazionale. L'acquisizione di tali abilità sarà conseguita attraverso specifiche strumenti didattici, quali organizzazione e partecipazione ad attività formative e seminari cui gli studenti possono partecipare sia come discenti che per presentare i risultati di attività o gruppi di lavoro. Il monitoraggio delle abilità comunicative sarà effettuato con la valutazione attraverso esami di profitto orali, esposizione durante le attività seminari e lavoro di gruppo dove sia prevista l'esposizione degli elaborati.</p>	
<p><b>Capacità di apprendimento</b></p>	<p>I laureati magistrali Scienze della Nutrizione Umana dovranno essere in grado di accedere e sapere utilizzare le fonti di conoscenza della propria professione (quali banche di dati digitali e letteratura scientifica), comprenderne i contenuti ed essere autonomi nel processo di approfondimento e aggiornamento futuro. L'apprendimento viene garantito dall'accesso a testi e materiale di riferimento per le varie discipline curriculari così come da approfondimenti e seminari a supporto della didattica condotti da ricercatori e professionisti. All'attività didattica e seminariale saranno associate visite specialistiche, stages e incontri ad hoc presso stabilimenti, laboratori, strutture pubbliche e private del settore nel territorio di riferimento in funzione della conoscenza diretta delle produzioni mediterranee e delle problematiche nutrizionali e salutistiche connesse alla produzione/trasformazione distribuzione/consumo. I laureati magistrali in Scienze della Nutrizione Umana dovranno dimostrare di</p>	

possedere tali capacità di apprendimento mediante la valutazione delle discipline erogate (con prove scritte e orali, relazioni) e mediante la prova finale.



#### QUADRO A4.d

#### Descrizione sintetica delle attività affini e integrative

31/01/2022

Le materie affini sono funzionali agli obiettivi formativi e alla figura professionale che si intende formare. Un gruppo di materie includono lo studio di importanti tematiche, quali il ruolo dell'infiammazione, del microbiota intestinale e della genetica (ed epigenetica) in ambito nutrizionale e alimentare, che rappresentano requisito fondamentale per svolgere attività di counseling nutrizionale a livello clinico. Nello specifico si descrivono le basi di analisi laboratoristiche che possano evidenziare alterazioni di biomarcatori a carico di vari sistemi influenzati dalla nutrizione. Un altro gruppo di materie affini è necessario per sviluppare conoscenze e competenze in ambito sia laboratoristico/alimentare che regolatorio e applicativo industriale su tematiche di importanza crescente per il futuro, quali l'implementazione dei novel foods e il ruolo degli integratori e dei nutraceutici. Nello specifico si descrivono i loro effetti sulla salute (incluso i meccanismi), la regolamentazione vigente e l'applicazione industriale.



#### QUADRO A5.a

#### Caratteristiche della prova finale

24/11/2021

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 degli alimenti e della nutrizione umana. La prova finale (esame di laurea magistrale), consisterà 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, ASP o altre strutture convenzionate. Per quanto non previsto si rimanda al regolamento didattico del corso di studio.



#### QUADRO A5.b

#### Modalità di svolgimento della prova finale

04/02/2022

La tesi sperimentale originale deve essere condotta dallo studente sotto la guida di un docente appartenente al CdS e titolare di insegnamento, che svolge la funzione di relatore; è prevista anche la figura del co-relatore. La tesi di laurea magistrale è discussa dal laureando in sede di prova finale di fronte alla apposita Commissione in seduta pubblica. La Commissione è formata da 5 membri di cui almeno 3 devono essere professori o ricercatori di ruolo. Della Commissione fanno parte il Relatore e/o il Co-relatore. La Commissione è nominata dal Consiglio del CdS. La

Commissione in via preliminare delibera l'ammissibilità del candidato alla prova finale. La Commissione valuta il candidato sulla base del curriculum e dello svolgimento della prova finale. La prova finale si intende superata con una votazione minima di 66/110. In caso di votazione massima (110/110) la Commissione può concedere la lode su decisione unanime. La Commissione redige apposito verbale sullo svolgimento e sull'esito della prova finale. La discussione della tesi avverrà in una fase distinta dalla proclamazione formale della acquisizione del titolo.

Link : <http://>



▶ QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Link: <http://www.biometec.unict.it/it/corsi/lm-61/regolamento-didattico>

▶ 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.	MED/49	Anno di corso 1	ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE NELLE FASI DELLA VITA <a href="#">link</a>	GROSSO GIUSEPPE	PA	6	52	
2.	MED/49	Anno di corso 1	BASI DI NUTRIZIONE E VALUTAZIONE DELLO STATO NUTRIZIONALE <a href="#">link</a>	GODOS JUSTYNA	RD	6	42	
3.	BIO/10	Anno	BIOCHIMICA (modulo di FISIOLOGIA)	ZAPPALA'	PA	6	60	

		di corso 1	E BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE) <a href="#">link</a>	AGATA				
4.	MED/03 MED/46 BIO/17	Anno di corso 1	BIOMARCATORI LEGATI ALLA NUTRIZIONE <a href="#">link</a>			9		
5.	MED/13	Anno di corso 1	ENDOCRINOLOGIA ( <i>modulo di NUTRIZIONE DELLE PATOLOGIE METABOLICHE ED ENDOCRINOLOGICHE</i> ) <a href="#">link</a>	LA VIGNERA SANDRO SALVUCCIO MARIA	PA	6	42	
6.	BIO/14	Anno di corso 1	FARMACOLOGIA E TOSSICOLOGIA <a href="#">link</a>	LEGGIO GIAN MARCO	PA	6	42	
7.	BIO/09	Anno di corso 1	FISIOLOGIA ( <i>modulo di FISIOLOGIA E BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE</i> ) <a href="#">link</a>	BARBAGALLO IGNAZIO ALBERTO	PA	6	42	
8.	BIO/09 BIO/10	Anno di corso 1	FISIOLOGIA E BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE <a href="#">link</a>			12		
9.	MED/03	Anno di corso 1	GENETICA MEDICA ( <i>modulo di BIOMARCATORI LEGATI ALLA NUTRIZIONE</i> ) <a href="#">link</a>	ROMANO CORRADO	PA	3	21	
10.	BIO/17	Anno di corso 1	ISTOLOGIA ( <i>modulo di BIOMARCATORI LEGATI ALLA NUTRIZIONE</i> ) <a href="#">link</a>	DI ROSA MICHELINO DANIELE ANTONIO	RD	3	21	
11.	MED/09	Anno di corso 1	MEDICINA INTERNA ( <i>modulo di NUTRIZIONE DELLE PATOLOGIE METABOLICHE ED ENDOCRINOLOGICHE</i> ) <a href="#">link</a>	DI MAURO MAURIZIO	RU	6	42	
12.	MED/07	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI, MICROBIOTA INTESTINALE E MODULAZIONE NUTRIZIONALE <a href="#">link</a>	STEFANI STEFANIA	PO	6	60	
13.	MED/09 MED/13 MED/49	Anno di corso 1	NUTRIZIONE DELLE PATOLOGIE METABOLICHE ED ENDOCRINOLOGICHE <a href="#">link</a>			18		
14.	MED/49	Anno di corso 1	SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE ( <i>modulo di NUTRIZIONE DELLE PATOLOGIE METABOLICHE ED ENDOCRINOLOGICHE</i> ) <a href="#">link</a>	GALVANO FABIO	PO	6	52	

15.	MED/46	Anno di corso 1	SCIENZE TECNICHE DI MEDICINA DI LABORATORIO ( <i>modulo di BIOMARCATORI LEGATI ALLA NUTRIZIONE</i> ) <a href="#">link</a>	FAGONE PAOLO FABRIZIO	RD	3	21	
16.	0	Anno di corso 2	A SCELTA DELLO STUDENTE <a href="#">link</a>			9		
17.	AGR/11	Anno di corso 2	ENTOMOLOGIA ( <i>modulo di NOVEL FOODS</i> ) <a href="#">link</a>	SUMA POMPEO	PA	3	21	
18.	AGR/01	Anno di corso 2	LEGISLAZIONE E MARKETING NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE E DIRITTO DEI CONSUMI <a href="#">link</a>	SCUDERI ALESSANDRO	RD	6	42	
19.	AGR/04 AGR/11	Anno di corso 2	NOVEL FOODS <a href="#">link</a>			6		
20.	AGR/04	Anno di corso 2	ORTICOLTURA ( <i>modulo di NOVEL FOODS</i> ) <a href="#">link</a>	BRANCA FERDINANDO	PA	3	21	
21.	BIO/15	Anno di corso 2	PRODOTTI FITOTERAPICI, NUTRACEUTICI E INTEGRATORI ALIMENTARI <a href="#">link</a>	ACQUAVIVA ROSARIA	PA	3	21	
22.	0	Anno di corso 2	PROVA FINALE <a href="#">link</a>			16		
23.	AGR/15	Anno di corso 2	TECNOLOGIE ALIMENTARI E CHIMICA DEGLI ALIMENTI <a href="#">link</a>	ARENA ELENA	PA	6	42	
24.	0	Anno di corso 2	TIROCINIO <a href="#">link</a>			10		
25.	0	Anno di corso 2	ULTERIORI ATTIVITA' FORMATIVE (CONOSCENZE LINGUISTICHE - INGLESE B2) <a href="#">link</a>			1		



QUADRO B4

Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Aule



QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Aule informatiche



QUADRO B4

Sale Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Aule studio



QUADRO B4

Biblioteche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Biblioteca



QUADRO B5

Orientamento in ingresso

A livello di Corso di Studio, viene anche istituito un Gruppo di Orientamento composto dal Presidente del Corso di Studio, dai docenti tutor e dai rappresentanti degli studenti, che indice un incontro di orientamento per gli studenti del I anno ad inizio anno didattico (dopo il completamento delle iscrizioni). Tale riunione ha lo scopo di introdurre il corso agli studenti, incluso il programma didattico dei 2 anni, il regolamento del Corso di Laurea ed il regolamento di tirocinio.

04/02/2022

A livello di ateneo, le attività di Orientamento in ingresso vengono affidate al Centro Orientamento e Formazione di Ateneo - gli 'Open Days' nelle varie sedi di ateneo, giornate di orientamento durante le quali vengono presentati tutti i corsi di studio di ciascun dipartimento;

- colloqui di orientamento, che possono essere informativi sulle caratteristiche dei corsi di interesse, ma anche sottoforma di counseling individuale, per avere sostegno e consigli sulla scelta del corso.

Nello specifico, è previsto:

- 1) un colloquio informativo, per avere informazioni e approfondimenti sulle caratteristiche e la struttura dei diversi corsi di studio, la tempistica (le lezioni, gli esami), le fonti informative, la spendibilità del titolo di studio e gli sbocchi occupazionali;
- 2) un colloquio di counseling individuale, per avere un sostegno nella decisione da prendere e per iniziare un percorso di orientamento alla scelta del corso di studio, oppure per fare una nuova scelta.

Link inserito: <http://www.cof.unict.it/content/futuri-studenti>



QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

04/02/2022

Le attività di orientamento in itinere previste sono in linea con i profili culturali e professionali disegnati dal corso di studi al fine di aiutare lo studente a prendere scelte consapevoli durante la frequenza del corso. A queste appartengono:

- un counseling psicologico, in aiuto agli studenti per affrontare e superare difficoltà personali, relazionali e di studio;
- un career counseling, tramite percorsi di orientamento e potenziamento delle risorse personali e professionali.

Le attività di tutorato organizzate dal Dipartimento di Scienze Biomediche e Biotecnologiche consistono sia nell'attività di guida per le varie attività formative del Corso di Studio, che nel supporto didattico per la preparazione degli esami di maggiore difficoltà.

Il Gruppo di Orientamento del Corso di Studio rimane a disposizione durante tutta la durata del corso per guidare lo studente nella definizione del piano di studi con idonee attività formative a scelta libera (proposti dal Corso di Studi e/o disponibili nell'ambito dell'Ateneo) congrue con il percorso formativo scelto. Per ogni esigenza di orientamento o tutorato sono disponibili i tutor dei corsi di studio. Per gli studenti disabili il Corso di Studio si affida al supporto offerto dall'Ateneo attraverso il CINAP.

Link inserito: <http://www.unict.it/it/servizi/orientamento-entrata-itinere-uscita>



QUADRO B5

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

04/02/2022

Durante il corso di studi è previsto un periodo di tirocinio o stage presso strutture convenzionate con l'Ateneo in linea con i profili culturali e professionali disegnati dal corso di studi. Le attività di tirocinio o stage hanno il compito di fornire allo studente esperienza di attività pratiche a livello professionale. Lo studente ha la possibilità di scelta tra varie tipologie di tirocinio e stage proposte che coprono l'area clinica (presso l'AO Policlinico Vittorio Emanuele e altre aziende ospedaliere convenzionate con l'Ateneo), area epidemiologica (ASP 3) e industriale (varie aziende alimentari e farmaceutiche), così l'area biomolecolare presso la vasta dotazione di laboratori del Dipartimento di Scienze Biomediche e Biotecnologiche.

Nell'ambito dell'incontro organizzato con gli studenti del II anno, vengono fornite informazioni sui tirocini per lo svolgimento della tesi sperimentale che possono anche essere condotti all'esterno. In tale contesto, vengono presentate le offerte di stage da parte di enti e imprese, segnalare le candidature di studenti disponibili all'esperienza di tirocinio, organizzare le pratiche di attivazione degli stage formativi e di orientamento, e organizzare colloqui informativi e di assistenza per accedere ad opportunità di stage.

Link inserito: <http://>





*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.*

Per periodi di formazione all'estero e mobilità internazionale degli Studenti, il Corso di Studio si avvale della collaborazione dell'Ufficio Erasmus di Ateneo e dei referenti di vari progetti Erasmus dell'Ateneo stesso.

I Corso di Studio metterà in atto tutte le iniziative necessarie, in accordo con l'Ateneo, per consentire agli studenti periodi studio e tirocinio all'estero sia nell'ambito di Erasmus sia in tutte le altre forme consentite da accordi specifici. Link inserito: <http://www.unict.it/content/accordi-bilaterali-erasmus>

Nessun Ateneo

04/02/2022

L'accompagnamento al lavoro viene realizzato attraverso il Centro Orientamento e Formazione di Ateneo che permette stage, permanent job e career counseling.

Lo stage/tirocinio formativo e di orientamento, è un'esperienza realizzata presso un'azienda o un ente e volta al completamento della formazione e all'orientamento professionale del Laureato.

Il Permanent Job, servizio erogato dall'Ufficio Placement d'Ateneo, consente ai propri Studenti e Laureati di avere un contatto più agevole, diretto e immediato con il Mercato del Lavoro: con l'obiettivo di agevolare la transizione Università/Lavoro supporta, infatti, le aziende nei loro processi di recruiting svolgendo l'attività di intermediazione prevista dal D. Lgs. 276/2003.

Il Career Counseling offre un servizio di orientamento al lavoro, che accompagna i giovani laureati nel cammino professionale, supportandoli nella scelta professionale e nella ricerca attiva del lavoro.

Il servizio si articola nelle seguenti aree di azione:

- l'area informativa, per avere informazioni orientative sulle professioni, sulla formazione post-laurea, sulle esigenze delle aziende e del mercato del lavoro;
- l'area del counseling, per fare il bilancio delle competenze, per conoscere meglio se stessi e le proprie attitudini professionali, per definire un progetto professionale e mettere in pratica un efficace piano di ricerca attiva del lavoro;
- l'area del coaching, per accelerare e massimizzare la crescita personale e professionale, realizzata mediante incontri durante i quali la persona focalizza in maniera più efficace gli obiettivi e con l'aiuto di un coach individua un percorso e le conseguenti scelte da porre in atto;
- l'area delle testimonianze, per un confronto diretto con esperti provenienti dal mondo del lavoro, top manager, responsabili aree risorse umane e laureati neo-inseriti nel mercato del lavoro.

Link inserito: <http://www.cof.unict.it/>

▶ QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

Il Corso di Studio prevede la realizzazione seminari, workshops e altre attività con l'obiettivo di integrare con tematiche segnalate dai docenti e/o dai discenti la formazione curricolare. 04/02/2022

Tali iniziative del Corso di Studio saranno presentate nella Home-Page del Corso di Studio.

Link inserito: <http://>

▶ QUADRO B6

Opinioni studenti

▶ 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

