



## Informazioni generali sul Corso di Studi

<b>Università</b>	Università degli Studi di BARI ALDO MORO
<b>Nome del corso in italiano</b>	SCIENZE DELLA NUTRIZIONE PER LA SALUTE UMANA ( <i>IdSua:1588350</i> )
<b>Nome del corso in inglese</b>	NUTRITION SCIENCE FOR HUMAN HEALTH
<b>Classe</b>	LM-61 - Scienze della nutrizione umana
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b>	italiano
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b>	<a href="https://uniba.it/corsi/scienze-nutrizione-salute-umana">https://uniba.it/corsi/scienze-nutrizione-salute-umana</a>
<b>Tasse</b>	<a href="https://www.uniba.it/ateneo/statuto-regolamenti/studenti/regolamenti-sulla-contribuzione-studentesca">https://www.uniba.it/ateneo/statuto-regolamenti/studenti/regolamenti-sulla-contribuzione-studentesca</a>
<b>Modalità di svolgimento</b>	a. Corso di studio convenzionale



## Referenti e Strutture

<b>Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS</b>	TAMMA Grazia
<b>Organo Collegiale di gestione del corso di studio</b>	Consiglio di Corso di Studio
<b>Struttura didattica di riferimento</b>	Bioscienze, Biotecnologie e Ambiente (DBBA) (Dipartimento Legge 240)
<b>Eventuali strutture didattiche coinvolte</b>	Dipartimento "Interdisciplinare di Medicina (DIM)" Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (Di.S.S.P.A.)

### Docenti di Riferimento

--	--	--	--	--	--	--

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	COTECCHIA	Susanna		PO	1	
2.	D'ORAZIO	Valeria		PA	1	
3.	MINIERO	Daniela Valeria		RD	1	
4.	PONTONIO	Erica		PA	1	
5.	STORELLI	Maria Maddalena		PA	1	
6.	TAMMA	Grazia		PA	1	
7.	VOZZA	Angelo		PA	1	

<b>Rappresentanti Studenti</b>	Mazzarelli Mariapaola m.mazzarelli2@studenti.uniba.it
<b>Gruppo di gestione AQ</b>	MICHELE BARONE VALERIA D'ORAZIO TERESA LORUSSO MARIAPAOLA MAZZARELLI ANTONELLA PASQUALONE GRAZIA TAMMA
<b>Tutor</b>	Maria Elisabetta BALDASSARRE Antonella PASQUALONE Angelo VOZZA



## Il Corso di Studio in breve

26/05/2023

Il Corso ha lo scopo di fornire ampie competenze nel settore della nutrizione umana, tanto in ambito biomedico quanto in quello agroalimentare, al fine di formare professionisti in grado di operare in vari contesti professionali (sanitario, industriale, regolatorio) mirati alla corretta applicazione dell'alimentazione e della nutrizione per il mantenimento e la promozione della salute umana. Tali competenze, selezionate in settori disciplinari dell'ambito biologico e agroalimentare, insieme a quelle specifiche dei settori dell'area medica che più si interfacciano con le problematiche della nutrizione umana, quali le scienze tecniche dietetiche, la gastroenterologia, la medicina interna, l'endocrinologia, la pediatria, e l'igiene degli alimenti, vengono traslate e messe a disposizione di un processo formativo che presenta tutti i presupposti per configurarsi come multiculturale e di eccellenza. In tali settori presso l'Università di Bari sono presenti, oltre ad una solida e ben riconosciuta competenza scientifica, anche rilevante attività di ricerca e significativa tradizione di trasferimento tecnologico.

Il Corso è articolato in un biennio di lezioni frontali ed esercitazioni inerenti ai diversi settori disciplinari. A queste attività si aggiungono 8 CFU di attività a scelta dello studente, un numero congruo di CFU di tirocinio formativo curriculare e 6 CFU riservati al superamento della prova finale che consiste nella dissertazione del lavoro (tesi di laurea), affrontato durante lo svolgimento del tirocinio formativo.

Le attività di tirocinio formativo, che verteranno su tematiche coerenti con gli obiettivi formativi del Corso di Studio, possono essere svolte presso laboratori di ricerca dell'Università di Bari o, in regime di convenzione, presso altri Atenei, Aziende ed Enti pubblici o privati che operano nel campo della nutrizione umana. E' incoraggiato lo svolgimento del tirocinio all'estero nell'ambito dei programmi di mobilità studentesca (Erasmus+, Global thesis).

Link: <https://www.uniba.it/corsi/scienze-nutrizione-salute-umana> ( Presentazione del corso di SNSU )



QUADRO A1.a

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

17/01/2016

L'ordinamento della Laurea Magistrale LM 61 ed il profilo professionale in uscita sono coerenti alle istanze del territorio che, nei vari ambiti occupazionali correlati con la produzione degli alimenti e la tutela della salute, richiedono profili di alta qualificazione. Ad incrementare il bisogno di questo profilo professionale di laureato magistrale contribuisce l'elevato numero di iniziative che le politiche locali (Regione, Province, Comuni) hanno attivato nel territorio pugliese nell'ambito della produzione agroalimentare con spiccata produzione di qualità nonché in quello della nutraceutica con produzione di alimenti funzionali e integratori alimentari che rivestono una notevole importanza per la salute.

In quest'ottica nel territorio è anche presente l'Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari (IAM), un centro di formazione postuniversitaria, ricerca scientifica applicata e progettazione di interventi in partenariato sul territorio nell'ambito dei programmi della cooperazione internazionale, opera in quattro aree tematiche: 'Gestione del suolo e delle risorse idriche', 'Protezione integrata delle colture orto-frutticole mediterranee', 'Agricoltura biologica mediterranea' e 'Agricoltura, alimentazione e sviluppo rurale sostenibili'. L'Istituto, tra l'altro opera da oltre un decennio nel campo della produzione e consumo sostenibile nei Paesi del bacino Mediterraneo attraverso attività di ricerca, formazione e cooperazione ponendo a denominatore comune nelle strategie di sviluppo locale e analisi dei modelli di consumo alimentare l'identificazione di diete sostenibili che garantiscano il necessario apporto quantitativo e qualitativo.

Nelle ultimi anni le trasformazioni sociali, economiche e demografiche hanno modificato in modo significativo gli stili di vita e conseguentemente le consolidate abitudini alimentari, (Global status report on non-communicable diseases 2010- World Health Organization April 2011). Sovrappeso e obesità rappresentano un fenomeno che riguarda indistintamente bambini e adulti. I dati raccolti dalla Childhood Obesity Surveillance Initiative (COSI) della Regione europea dell'OMS mostrano che la prevalenza di sovrappeso obesi sta raggiungendo livelli che destano preoccupazione (WHO European Childhood Obesity Surveillance Initiative: implementation of round (2007/2008) and round 2 2009/2010 WHO/Europe, 2014; <http://www.epicentro.iss.it/okkioallasalute/>). L'eccedenza ponderale in età infantile è attribuibile ad una varietà di fattori che sono legati allo stile di vita. Analogamente, un altro fattore importante è rappresentato da un'alimentazione in cui non si tiene conto della qualità nutrizionale e del complesso degli alimenti assunti durante tutta la giornata. Diviene dunque un obiettivo primario "invertire le tendenze all'aumento di sovrappeso e obesità in qualsiasi età e ridurre l'onere delle malattie croniche legate all'alimentazione", come indicato nella "Rome Declaration on Nutrition"

(<http://www.fao.org/about/meetings/icn2/en/>). Tra gli obiettivi di rilievo si identificano la riduzione della pressione del marketing sui prodotti per bambini; promuovere la riformulazione di alimenti ricchi di energia, grassi saturi, acidi grassi trans, zuccheri e sale; rendere l'etichettatura degli alimenti più fruibile per il consumatore. (Vienna Declaration on Nutrition and Noncommunicable Diseases in the Context of Health 2020 Vienna, Austria 4-5 July 2013). Il documento europeo, "Action Plan on Childhood Obesity 2014-2020", riconosce, tra gli obiettivi da raggiungere, la scelta di un'alimentazione corretta come opzione più semplice, incoraggiando ad una riformulazione degli alimenti che tenga conto dei fabbisogni nutrizionali e orientando i consumatori verso scelte più corrette e consapevoli degli alimenti

([http://ec.europa.eu/health/nutrition\\_physical\\_activity/docs/childhoodobesityactionplan-2014-2020-en.pdf](http://ec.europa.eu/health/nutrition_physical_activity/docs/childhoodobesityactionplan-2014-2020-en.pdf);

<http://carta.milano.it/>). In questa prospettiva il Ministero della Salute è attivo con misure volte al miglioramento delle caratteristiche nutrizionali dei prodotti alimentari, ma anche nell'ambito di una rivisitazione ed orientamento delle azioni di comunicazione commerciale e pratiche di vendita che aderiscano a principi di responsabilità, favoriscano scelte consapevoli da parte dei consumatori nell'ambito dell'ampia varietà di prodotti disponibili sul mercato, proteggano i minori dalla loro limitata capacità di valutare a pieno le informazioni. Questo risultato è raggiungibile oltre che attraverso l'impegno di produttori, e operatori della distribuzione, anche e soprattutto attraverso l'attività di esperti professionisti dell'alimentazione e della salute inseriti nel settore produttivo, in quello del monitoraggio e della prevenzione ma soprattutto in tutti gli ambiti nei quali sia possibile una azione di educazione all'alimentazione corretta.

Nell'ambito delle problematiche relative alla salute pubblica, la sicurezza alimentare rappresenta quindi uno dei cardini su cui si basa l'attività del Servizio Sanitario Nazionale e costituisce uno degli obiettivi prioritari del Piano Sanitario Regionale

e del Piano Regionale della Prevenzione che ha portato la Regione Puglia ad elaborare il Piano Regionale dei Controlli ufficiali (PRC) in materia di sicurezza alimentare. Dal piano emerge la necessita di personale dotato della necessaria competenza e professionalità ottenute sulla base di un adeguato grado di formazione e adeguate conoscenze delle problematiche di produzione e commercializzazione dei prodotti alimentari. Tra le azioni promosse nel settore dalla Regione Puglia è presente anche il piano di utilizzo del marchio "Prodotti di Qualità Puglia" che garantisce la qualità e l'origine del prodotto e prevede l'attuazione di un programma di controllo nel quale trovano collocazione figure professionali qualificate nella valutazione della qualità degli alimenti e del loro impatto sulla salute.

Alla luce di questi elementi la laurea magistrale LM61 costituisce una possibile risposta per la formazione a di figure qualificate negli aspetti di rilievo della nutrizione umana ed della qualità degli alimenti.

Per la definizione puntuale della corrispondenza ed una sempre migliore adesione tra la figura professionale formata dal CdS e le esigenze del territorio, si prevede, in concomitanza con le diverse fasi del processo di valutazione, una interazione successiva ed ampliata con le parti sociali.

Fonti:

- EPICENTRO Il portale dell'epidemiologia per la sanità pubblica a cura del Centro Nazionale di Epidemiologia, Sorveglianza e Promozione della Salute <http://www.epicentro.iss.it/temi/alimentazione/aggiornamento.asp>

- Piano Regionale dei Controlli Ufficiali (PRC) in materia di sicurezza alimentare per gli anni 2013-2014 e recepimento Accordi e Intese Stato- Regioni in materia di sicurezza alimentare. Bollettino Ufficiale della Regione Puglia - n. 87 del 26-06-2013 <http://www.regione.puglia.it/index.php?page=documentifa&opz=getdoc&id=977>

- Piano Regionale marchio Prodotti di Qualità Puglia di valorizzazione i prodotti agricoli e alimentari con un elevato standard qualitativo controllato; <http://www.regione.puglia.it/index.php?page=prg&id=25>

- Istituto Agronomico Mediterraneo (IAM) Valenzano; Area tematica Agricoltura, Alimentazione e Sviluppo Rurale Sostenibili [http://www.iamb.it/mod=home\\_page\\_dipartimento,208,208,agricoltura-alimentazione-e-sviluppo-rurale-sostenibili.htm](http://www.iamb.it/mod=home_page_dipartimento,208,208,agricoltura-alimentazione-e-sviluppo-rurale-sostenibili.htm)

- Alimentazione infantile: a Expo2015, Protocolli d'intesa tra Ministero della Salute, associazioni del settore alimentare, della pubblicità e del commercio insieme nel sostenere una corretta alimentazione tra i bambini: 1. Obiettivi condivisi per il miglioramento delle caratteristiche nutrizionale dei prodotti alimentari con particolare attenzione alla popolazione infantile (3-12anni) [http://www.salute.gov.it/imgs/C\\_17\\_pubblicazioni\\_2426\\_allegato.pdf](http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_2426_allegato.pdf) ; 2. Linee di indirizzo per la comunicazione commerciale relativa ai prodotti alimentari e alle bevande, a tutela dei bambini e della loro corretta alimentazione [http://www.salute.gov.it/imgs/C\\_17\\_pubblicazioni\\_2427\\_allegato.pdf](http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_2427_allegato.pdf)

- Obesità infantile: Action Plan europeo 2014-2020 [http://ec.europa.eu/health/nutrition\\_physical\\_activity/docs/childhoodobesity\\_actionplan\\_2014\\_2020\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/health/nutrition_physical_activity/docs/childhoodobesity_actionplan_2014_2020_en.pdf)

- Global Status Report on Non-Communicable Diseases 2010 [http://www.who.int/nmh/publications/ncd\\_report\\_full\\_en.pdf](http://www.who.int/nmh/publications/ncd_report_full_en.pdf)

- Childhood Obesity Surveillance Initiative (COSI) [http://www.euro.who.int/\\_\\_data/assets/pdf\\_file/0004/258781/COSI-report-round-1-and-2\\_final-for-web.pdf?ua=1](http://www.euro.who.int/__data/assets/pdf_file/0004/258781/COSI-report-round-1-and-2_final-for-web.pdf?ua=1)

- Okkio alla Salute <http://www.epicentro.iss.it/okkioallasalute/>

- Action Plan on Childhood Obesity 2014-2020 [http://ec.europa.eu/health/nutrition\\_physical\\_activity/docs/childhoodobesity\\_actionplan\\_2014\\_2020\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/health/nutrition_physical_activity/docs/childhoodobesity_actionplan_2014_2020_en.pdf)

- Peso globale delle tossinfezioni alimentari: on line i primi dati dell'Oms <http://www.who.int/mediacentre/news/releases/2015/foodborne-disease-estimates/en/>

- Rome declaration on Nutrition <http://www.fao.org/resources/infographics/infographics-details/en/c/266118/>

- Food and Agriculture Organization of the UN (FAO) - World Health Organization (WHO) second conference on nutrition

## CONSULTAZIONE PARTI SOCIALI E PORTATORI D'INTERESSE

### QUESTIONI POSTE

1. Ritenete utile, per lo sviluppo del nostro territorio, poter formare e, quindi, di poter poi usufruire di una figura professionale quale quella proposta?
2. Ritenete che per la formazione del nutrizionista sia importante avere una formazione dedicata che coniughi la cultura biologica di base con quella specifica derivante dai settori clinici e agrari?
3. Siete favorevoli alla istituzione di questo nuovo Corso di Laurea Magistrale?

### RISPOSTE RICEVUTE

Regione Puglia

Dirigente servizio innovazione e conoscenza in agricoltura (dr. Luigi Trotta)

1. Sì, lo ritengo utile.
2. Sì, lo ritengo importante.
3. Sono favorevole alla istituzione di questo nuovo Corso di Laurea Magistrale.

Giuliani S.p.A. Farmaceutica – Milano

R&D laboratory (Daniela Pinto, Nicola Di Salvatore)

1. Sì
2. Sì
3. Sì

Farmalabor s.r.l - Canosa di Puglia (BT)

Responsabile Ricerca e Sviluppo (Flavia la Forgia)

1. Sicuramente utile in un contesto in cui si è molto più attenti a mantenere elevato lo stato di benessere, prevenendo gli stati patologici.
2. Sì ed inoltre, a completare questa figura, sarebbe opportuno aggiungere un modulo inerente la normativa che regola il settore alimentare.
3. Sì, arricchendolo di contenuti e di esperienze vicine al mondo delle aziende.

F. Divella S.p.A. - Rutigliano (BA)

Titolare (Fabio Divella)

1. Sì
2. Sì
3. Sì

Tandoi S.p.A. - Corato (BA)

Responsabile Ufficio Qualità (Davide Minervini)

1. Sì
2. Sì
3. Sì

Le risposte ai quesiti sono tutte positive purchè i futuri laureati nel territorio possano essere abilitati all'esercizio della professione con valenza sia nel settore pubblico che privato.

Ignalat Srl - Noci (BA)

Titolare (Anna Maria Ignazzi)

1. Sì
2. Sì
3. Sì

Panificio La Maggiore - Altamura (BA)

Titolare (Giuseppe Barile)

1. La Regione Puglia dispone di un altissimo numero di eccellenze operanti nel settore agro-alimentare e questo si traduce in un naturale interesse, del territorio Barese e Salentino, alla formazione di professionisti in grado di svolgere ruoli di responsabilità all'interno delle stesse aziende. Ritengo non utile, ma fondamentale, la possibilità di poter coltivare, nel nostro territorio, figure professionali essenziali come quelle che si propongono di formare il corso di laurea in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana.
2. Viviamo in un mondo dove tradizione e tecnologia possono convivere solo allargando i propri, finiti orizzonti. Lo sforzo umano deve essere quello di riconoscere, nei punti d'incontro tra orizzonti diversi, la possibilità e la ricerca di un equilibrio vero. Ben ci è riuscita, la "nostra" Università, nella proposta di un percorso di studi che costruisce la sua identità all'esterno di due mondi, ma all'interno di entrambi
3. La risposta all'ultimo quesito proposto, a questo punto, come esplicitamente dichiarato, è estremamente positiva.

Pastificio Attilio Mastromauro Granoro s.r.l. - Corato (BA)

Responsabile delle Relazioni industriali e del Personale Granoro (Salvatore Mascoli)

Nel ringraziarVi per la richiesta di parere e la considerazione, devo necessariamente sintetizzarlo (il tempo è strettissimo anche per noi, peraltro nel periodo di maggior intensità lavorativa annua).

E' noto che la ns. Area territoriale (e Corato in particolare) costituisce uno dei maggiori poli dell'agroalimentare italiano, a sua volta uno dei principali pilastri dell'Economia e dell'Industria italiana, nonché del famoso 'Made in Italy', il ns. principale fattore di Export nazionale.

Il tessuto economico del Territorio è infatti costituito da innumerevoli piccole, medie e grandi imprese dell'alimentare, la vocazione agricola è tuttora attuata e diffusa, sussistono alcune delle produzioni che sono vere e proprie eccellenze mondiali (si pensi ad es. all'olio extravergine, al vino, alla pasta), e quindi possiamo vantare delle potenzialità enormi, in parte ancora inesprese.

L'intero substrato sociale è del resto da secoli permeato di tali ancestrali valori e ritmi di vita finalizzati a tali produzioni.

D'altro canto è innegabile la crescente attenzione del pubblico consumo verso un'alimentazione sempre più consapevole, sana, qualitativa; aumenta la cultura del salutismo a tavola, oltre a quella verso le buone diete (e la famosa 'Dieta mediterranea' è anche ns. ...).

Cresce parimenti anche l'attenzione italiana e internazionale verso la Puglia in generale, e quindi il Turismo in Puglia, di cui parte integrante sono i circuiti eno-gastronomici, gli eventi e le sagre a tema alimentare.

Tutto ciò, quindi, sembra suggerire che sia arrivato il momento per noi pugliesi di 'produrre', oltre che ottime risorse alimentari, anche dei veri e propri esperti nel settore, nutrizionisti moderni e preparati, tanto più (probabilmente) armonici e affidabili in quanto espressioni dirette della ns. stessa terra e con tanto di qualificate radici affondate nel mondo pugliese delle produzioni alimentari.

Riteniamo quindi che possa ben essere favorevolmente accolta la nuova Laurea specialistica da Voi proposta, utile al territorio e con buone prospettive di successo nel tempo, 'scommettendo' sul successo crescente del comparto alimentare pugliese ... se tutte le parti sociali e le istituzioni collaboreranno fattivamente e armonicamente in ciò.

Confederazione italiana Agricoltori - Bari

Direttore provinciale (Giuseppe Creanza)

La Confederazione italiana Agricoltori che ho l'onore di dirigere è impegnata per affermare nella cultura alimentare dei cittadini il binomio alimentazione e salute, tutela delle biodiversità e delle tipicità ed affermazione della cultura della dieta mediterranea. Riscontriamo pertanto, la Vs. richiesta ritenendo utile formare una figura professionale nel settore della alimentazione e nutrizione umana così proposto; che inoltre sia importante avere una formazione dedicata che coniughi la cultura biologica di base con quella specifica derivante dai settori clinici e agrari e che siamo favorevoli alla istituzione del nuovo Corso di Laurea Magistrale proposto.

Aproli Bari Società Cooperativa Agricola - Bari

Direttore (Carmen Loverde)

1. Assolutamente sì, in quanto riteniamo che la formazione di tali figure professionali possa portare valore aggiunto allo sviluppo del territorio e delle sue produzioni diffondendo la conoscenza attraverso l'acquisita competenza di diverse discipline
2. Riteniamo importante e indispensabile una formazione dedicata che coniughi quella specifica dei diversi settori citati che non può che portare a competenze professionali più ampie e interdisciplinari

3. Si e per le motivazioni già esplicitate nelle precedenti risposte

Sanguedolce Srl - Andria (BT)

Responsabile Ufficio Qualità (Luciana Pastore)

1. Si
2. Si
3. Si



QUADRO A1.b

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

26/05/2023

Il dialogo stabile e organico con le parti interessate permette un collegamento continuo e stretto tra gli obiettivi e i contenuti della formazione universitaria e le richieste relative a profili culturali, professionali e competenze necessari al mondo della produzione, dei servizi e delle professioni,

fornendo inoltre elementi in merito alle possibilità occupazionali dei laureati, sia nel mondo professionale che nel proseguimento degli studi in cicli superiori. Questo consente di raccordare le caratteristiche del corso di studi con le esigenze del contesto di riferimento, nonché di mantenere aggiornate e coerenti con il mercato del lavoro le competenze fornite ai laureati e di promuovere metodi didattici che assicurino la qualità dell'offerta formativa.

Le consultazioni con il mondo del lavoro successive all'istituzione del CdS avvengono grazie alle richieste dirette di pareri, ma soprattutto grazie alle collaborazioni istituite con aziende sanitarie, aziende del settore agro alimentare e nutraceutico, professionisti ed altri enti che ospitano gli studenti per il tirocinio formativo finalizzato allo svolgimento della tesi di laurea. Queste attività rappresentano una fondamentale integrazione tra gli studi universitari ed il mondo del lavoro, permettendo agli studenti la concreta applicazione dei saperi acquisiti e contemporaneamente consentono la verifica, da parte dei docenti del CdS, della validità della formazione impartita agli studenti per l'inserimento nel mondo del lavoro.

Il Gruppo di gestione AQ consulta le valutazioni fornite dai responsabili aziendali che hanno svolto il ruolo di tutor degli studenti nell'ambito dei tirocini, in particolare analizza le risposte alla domanda relativa all'adeguatezza della preparazione accademica dei tirocinanti rispetto alle esigenze aziendali. Oltre a questa continua attività di consultazione e verifica, è attivo uno scambio di informazioni sull'esperienza dello studente tra i relatori e i referenti degli enti ospitanti. Un questionario viene sottoposto anche ai laureati e agli studenti.

Dai dati ottenuti emergono giudizi molto positivi sulla formazione del laureato.

L'ultima consultazione approfondita, condotta nel 2020, condusse ad una modifica dell'ordinamento didattico a partire dall'a.a 2021/22. I suggerimenti di miglioramento proposti dai portatori di interesse, laureati e studenti, convergevano nel richiedere il potenziamento delle capacità applicative nell'ambito professionale specifico del corso di studi, ed in particolare in area dietetica, ampliando il corso di Scienze tecniche dietetiche e introducendo corsi o contenuti inerenti la psicologia e i disturbi del comportamento alimentare, il metabolismo e l'alimentazione dello sportivo e la qualità degli alimenti.

Il corso di studi modificato ha completato il biennio e il Gruppo di gestione AQ procederà ad una consultazione approfondita nel corso del prossimo anno accademico.

Link: <http://>



**Esperto in scienze degli alimenti e della nutrizione umana****funzione in un contesto di lavoro:**

La figura professionale di laureato in scienze della nutrizione formata da questo corso Ã un specialista ad elevata qualificazione con conoscenze interdisciplinari in campo biologico, medico e agroalimentare finalizzate alla corretta applicazione delle piÃ¹ attuali conoscenze sull'alimentazione e nutrizione umana per il mantenimento o miglioramento dello stato di salute. Questa figura professionale puÃ² operare con funzioni di elevata responsabilitÃ in ambito sanitario, nel settore della ristorazione collettiva, in quello di produzione e controllo di qualitÃ degli alimenti e degli integratori alimentari, nelle UniversitÃ e negli Enti di ricerca pubblici o privati, nonchÃ© svolgere la libera professione di nutrizionista.

**competenze associate alla funzione:**

Il laureato nella classe LM-61 Ã dotato di:

- competenze relative ai fabbisogni nutrizionali umani, tanto dal punto di vista quantitativo che qualitativo, con particolare riferimento a specifici gruppi della popolazione nelle diverse fasi o condizioni della vita, o per persone affette da particolari patologie che richiedono diete alimentari specifiche;
- appropriata conoscenza delle caratteristiche nutrizionali e nutraceutiche degli alimenti e degli integratori;
- conoscenza dei processi tecnologici produttivi degli alimenti, delle metodiche di conservazione e delle problematiche connesse alla presenza di residui di sostanze xenobiotiche o microrganismi patogeni;
- conoscenze dell'impatto di diversi fattori sulla qualitÃ degli alimenti e sulla salute del consumatore; che gli permettono di inserirsi efficacemente in vari contesti lavorativi.

**sbocchi occupazionali:**

Il laureato nella classe LM-61 potrÃ svolgere ruoli di responsabilitÃ in vari contesti lavorativi:

- istituzioni sanitarie pubbliche o private che si occupano degli effetti dell'alimentazione sulla salute e sul benessere degli individui;
- aziende alimentari e farmaceutiche, operanti nel campo dello sviluppo e della valorizzazione di prodotti alimentari ad elevato impatto nutrizionale (alimenti funzionali e integratori alimentari)
- organismi preposti alla gestione dell'etichettatura e dell'informazione relativa alle indicazioni nutrizionali e sulla salute (health claims)
- organismi preposti allo sviluppo dei sistemi di certificazione e all'applicazione delle metodiche atte a valutare la qualitÃ degli alimenti e la loro idoneitÃ al consumo umano;
- aziende di ristorazione e ristorazione ospedaliera;
- attivitÃ di formazione, educazione, divulgazione e pubblicitaria in tema di qualitÃ e sicurezza degli alimenti;
- libera professione di nutrizionista.

Per esercitare attivitÃ di libera professione, i laureati magistrali dovranno superare l'esame di stato, ed iscriversi all'Albo per la professione di biologo, sezione A.



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

18/02/2020

L'ammissione al Corso di Laurea Magistrale richiede il possesso della laurea conseguita nelle classi:

L02 Lauree in Biotecnologie

L13 Lauree in Scienze Biologiche

L26 Lauree in Scienze e Tecnologie Alimentari

L29 Lauree in Scienze e Tecnologie Farmaceutiche

LM-6 Lauree Magistrali in Biologia

LM-7,8,9 Lauree Magistrali in Biotecnologie

LM13 Lauree Magistrali in Farmacia e Farmacia Industriale

LM41 Lauree Magistrali in Medicina e Chirurgia

LM46 Lauree Magistrali in Odontoiatria e protesi dentaria

LM70 Lauree Magistrali in Scienze e Tecnologie Alimentari

L/SNT03 Lauree delle Professioni Sanitarie Tecniche (limitatamente a Dietistica).

Oltre ad una laurea nelle classi elencate, per l'ammissione sono richiesti come ulteriori requisiti curriculari:

i. Almeno 6 CFU nei settori FIS (da FIS/01 a FIS/08), e 6 CFU nei settori CHIM (da CHIM/01 a CHIM/11);

ii. Almeno 30 CFU nell'ambito delle 'Discipline biomediche' (da BIO/09 a BIO/19; MED/04, MED/07, MED/42, MED/49), di cui almeno 6 CFU in ognuno dei settori BIO/09, BIO/10 e BIO/11;

iii. Conoscenza di almeno una lingua dell'Unione Europea oltre l'italiano, (livello B2).

Per l'accesso al corso di laurea magistrale LM61 la verifica del possesso dei requisiti curriculari e della personale preparazione sarà svolta dal Consiglio di Corso di Studio, sulla base dei criteri summenzionati, con modalità definite dal Regolamento Didattico, ai sensi dell'art. 6 commi 1 e 2 del DM 270/04.



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

26/05/2023

Per il corso di laurea magistrale LM61 non è previsto un numero programmato. Pertanto l'ammissione è limitata esclusivamente dal possesso del titolo di studio e dei requisiti curriculari o delle conoscenze richieste per l'accesso.

La verifica del possesso dei requisiti curriculari e della personale preparazione sarà svolta dal Consiglio di Corso di Studio con modalità definite dal Regolamento didattico, ai sensi dell'art. 6 commi 1 e 2 del DM 270/04.

Indicazioni dettagliate sulle modalità di ammissione sono disponibili nel Regolamento didattico e nelle direttive per l'accesso indicate nel sito del CdS (<https://www.uniba.it/it/corsi/scienze-nutrizione-salute-umana>).

Link: <https://www.uniba.it/it/corsi/scienze-nutrizione-salute-umana>



16/04/2020

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, controllo, programmazione, coordinamento, indirizzo, gestione e formazione in vari contesti professionali (sanitario, industriale, regolatorio) mirati al miglioramento e preservazione della salute umana attraverso il miglioramento qualitativo e quantitativo dell'alimentazione e la promozione della diffusione delle corrette abitudini alimentari e stili di vita.

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

- valutare le caratteristiche nutrizionali degli alimenti e delle loro modificazioni indotte dai processi naturali, tecnologici e biotecnologici;
- conoscere le tecniche ed i metodi di misura della composizione corporea e del metabolismo energetico;
- valutare lo stato di nutrizione più consono alle caratteristiche fisiche e psichiche dell'individuo;
- verificare la corretta assunzione di alimenti per raggiungere i livelli raccomandati di nutrienti per il mantenimento dello stato di salute;
- valutare l'influenza degli alimenti sul benessere e sulla prevenzione delle malattie, nonché i livelli di sicurezza, le dosi giornaliere accettabili ed il rischio valutabile nell'assunzione di sostanze contenute o veicolate dalla dieta;
- conoscere l'influenza degli alimenti sul metabolismo e sulle prestazioni fisiche nell'atleta;
- conoscere gli elementi neurofisiologici e psicologici di base del comportamento alimentare e del rapporto dell'individuo con il cibo, le caratteristiche dei più comuni disturbi del comportamento alimentare e le tecniche di 'counseling' utili per creare la migliore interazione con il soggetto che si rivolge al nutrizionista;
- collaborare ad indagini sui consumi alimentari volte alla sorveglianza delle tendenze nutrizionali della popolazione;
- collaborare alle procedure di accreditamento e di sorveglianza di laboratori e strutture sanitarie, per quanto riguarda la preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti;
- informare ed educare gli operatori istituzionali e la popolazione generale sui principi di sicurezza alimentare;
- collaborare a programmi internazionali di formazione e di assistenza sul piano delle disponibilità alimentari in aree depresse e in situazioni di emergenza.

Il percorso formativo prevede:

- una forte integrazione tra gli insegnamenti impartiti per favorire lo sviluppo di una chiara visione multidisciplinare e integrata delle problematiche secondo l'approccio sistemico;
- l'utilizzo di forme e materiali didattici diversificati che, oltre alle lezioni frontali ed ai più aggiornati testi di riferimento per le diverse discipline, comprendono: la lettura critica e la discussione di articoli scientifici, lo svolgimento di esercitazioni in laboratorio e la partecipazione attiva a seminari e workshop organizzati anche con la collaborazione di professionisti esperti del settore che possano riportare casi di studio specifici, oltre che interazioni con aziende del settore agro-alimentare;
- l'eventuale utilizzo della piattaforme tecnologiche per lo sviluppo di percorsi formativi, in cui la tradizionale formazione in aula si integra con le tecnologie informatiche più innovative che vedono l'uso di strumenti di comunicazione unidirezionale e bidirezionale (docente verso studenti e studenti verso colleghi e docenti) attraverso l'utilizzo di moduli integrati quali forum, chat, autovalutazione online, questionari di gradimento del corso, consegna di compiti online (caricamento di file da parte degli studenti), glossari, audio, video e altri contenuti multimediali.

Il percorso formativo è organizzato cronologicamente nelle seguenti fasi:


- a) Nel primo anno di studi il percorso formativo prevede l'acquisizione di conoscenze e competenze negli ambiti caratterizzanti delle Discipline biomediche e delle Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema

agroalimentare. Il percorso formativo in questa fase è integrato da un numero congruo di CFU, anche attraverso moduli di insegnamento integrati afferenti a SSD dell'ambito delle discipline affini e integrative, destinati ad attività pratiche e di laboratorio finalizzate a consolidare con l'esperienza diretta e applicativa le conoscenze acquisite.

b) Nel secondo anno di studi il percorso formativo prevede l'acquisizione delle conoscenze e competenze nell'ambito delle Discipline della nutrizione umana, opportunamente integrate l'attivazione di moduli di insegnamento afferenti a SSD ricompresi nell'ambito delle attività affini e integrative per ampliare le conoscenze di contesto e le competenze professionali nei principali campi di applicazione delle scienze della nutrizione.

c) Il percorso formativo, inoltre, si completa con un numero congruo di CFU destinati ad attività di tirocinio che verteranno su tematiche coerenti con gli obiettivi formativi del Corso di Studio, per consentire allo studente di contestualizzare in una realtà operativa le conoscenze acquisite e acquisire conoscenze avanzate su alcuni argomenti specialistici di notevole impatto applicativo, che lo studente sceglie in base alle proprie attitudini e ai propri interessi all'interno di una variegata offerta. In quest'ambito è prevista un'intensa attività di tutoraggio individuale degli studenti, nonché la possibilità di svolgere esperienze dirette di durata almeno semestrale in imprese ed organismi pubblici e privati, finalizzate alla redazione della tesi di laurea.

Tali obiettivi sono coerenti con l'acquisizione di conoscenze e abilità che permettano ai laureati nel CdS di accedere all'Esame di Stato per l'abilitazione all'esercizio della professione di Biologo, come previsto dalla normativa vigente.

 **QUADRO** | **Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi**

<b>Conoscenza e capacità di comprensione</b>	<p>Il corso di studi è organizzato sulla base di corsi di insegnamento integrati con alto contenuto interdisciplinare. I programmi didattici mirano pertanto, da un punto di vista sia contenutistico che formale, a fornire strumenti (interdisciplinarietà, approccio integrato a problemi complessi, contenuti proposti attraverso approcci multipli di didattica frontale, esercitazioni, discussioni di pubblicazioni e elaborazione di proposte di ricerca) atti ad elaborare e applicare idee originali, come richiesto ad un laureato magistrale.</p> <p>La capacità di organizzare e sfruttare le conoscenze acquisite in un contesto di ricerca (in campo accademico, sanitario, industriale o professionale) verrà sviluppata con specifica attenzione tramite la proposta, ove possibile, di esempi di programmi di ricerca in campo della sicurezza alimentare e della nutrizione umana e la loro discussione in aula e in sede di esame.</p> <p>A tale riguardo si ricorda il coinvolgimento dei docenti del corso in programmi di ricerca strategici di interesse locale, nazionale e internazionale, attestabile dai rispettivi curricula.</p> <p>Gli studenti dovranno dimostrare di sapere correlare i contenuti proponendo possibili approcci, percorsi di ricerca interdisciplinari su:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- temi della produzione e qualità degli alimenti e dei relativi controlli;</li><li>- problematiche della nutrizione umana dal punto di vista fisiologico, biochimico, bimolecolare e fisiopatologico in soggetti sani in varie fasce di età e condizione fisica e soggetti affetti da patologie.</li></ul> <p>Il superamento dei singoli esami e degli esami integrati attesterà il</p>	
--	---	--

raggiungimento del livello di conoscenza richiesto.

**Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

L'approccio interdisciplinare e lo spazio dedicato in termini di crediti sia al tirocinio professionalizzante, sia al lavoro di tesi mira a fornire ai laureati la capacità di affrontare e quindi di poter risolvere problemi in ambiti nuovi o non familiari, inseriti in contesti più ampi (o interdisciplinari). I tirocini professionalizzanti proposti agli studenti o da loro autonomamente scelti verranno vagliati opportunamente per garantire che vertano su tematiche coerenti con gli obiettivi formativi del Corso di Studio e forniscano una adeguata formazione in particolare per la conoscenza e la comprensione di problemi applicati relativi agli sbocchi professionali caratteristici della classe, quali:

- valutazione dello stato di nutrizione di un soggetto nelle diverse fasce di età e condizioni fisiopatologiche;
- utilizzo delle tecniche di counseling per stabilire un rapporto efficace con i soggetti che chiedono un supporto per la correzione delle abitudini alimentari
- valutazione dello stato di nutrizione a livello di popolazioni e di specifici gruppi di esse;
- valutazione delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti e delle loro modificazioni indotte dai processi tecnologici e biotecnologici di trasformazione e conservazione;
- analisi della biodisponibilità dei nutrienti negli alimenti e negli integratori alimentari e dei loro effetti;
- applicazione di metodiche atte a valutare la sicurezza degli alimenti e la loro idoneità per il consumo umano;
- valutazione dei requisiti necessari alla definizione di un organismo probiotico;
- collaborazione a programmi di studio delle relazioni esistenti tra assunzione di alimenti e stato di salute in soggetti diverse fasce di età e condizioni fisiopatologiche;
- collaborazione a programmi di studio delle relazioni esistenti tra assunzione di alimenti, stato di salute e prestazioni fisiche nei soggetti impegnati in attività fisica a carattere sportivo;
- valutazione dello stato di nutrizione a livello di popolazioni e di specifici gruppi di esse;
- collaborazione alle procedure di accreditamento e di sorveglianza di laboratori e strutture sanitarie, per quanto riguarda la preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti;
- partecipazione alle attività di formazione, educazione, divulgazione e pubblicitaria in tema di qualità degli alimenti.

L'acquisizione delle competenze sopramenzionate sarà verificata in numerose circostanze durante il percorso formativo mediante la valutazione di:

- relazioni su esercitazioni in laboratorio e in aula, effettuate da piccoli gruppi o singolarmente
- capacità di analizzare, esporre e discutere dati di letteratura
- prove teoriche scritte (domande aperte e test a risposta multipla) e orali (capacità di affrontare e risolvere problemi mediante discussione).

Saranno infine determinanti ai fini della valutazione delle competenze acquisite:

- la verifica effettuata durante lo svolgimento delle attività connesse con lo svolgimento del tirocinio formativo e la preparazione della tesi di laurea e con la stesura dell'elaborato

- la discussione delle esperienze formative e risultati ottenuti nel lavoro di preparazione della tesi di laurea di fronte alla Commissione di Laurea.

▶ QUADRO  
A4.b.2

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

## DISCIPLINE BIOMEDICHE

### Conoscenza e comprensione

Studio della fisiologia degli organi, degli apparati e dei sistemi, prevalentemente in relazione alla funzione nutrizionale e metabolica; studio approfondito degli aspetti fisiologici e funzionali dell'apparato digerente e dei processi che consentono di modificare ed utilizzare la materia alimentare mediante la digestione e l'assorbimento degli alimenti; conoscenza del significato nutrizionale della dieta; studio dei meccanismi neuroendocrini coinvolti nel controllo del comportamento alimentare.

Studio delle proprietà e funzioni biochimiche di macronutrienti, micronutrienti e non nutrienti presenti negli alimenti; degli aspetti biochimico-funzionali dei processi che consentono di modificare ed utilizzare la materia alimentare e dei meccanismi biochimici alla base della nutrizione umana; delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti e degli integratori alimentari; dei processi metabolici fondamentali connessi con la gestione dei nutrienti per comprendere l'apporto energetico e l'impatto nutrizionale dei singoli alimenti e di valutare i fattori che regolano la biodisponibilità dei macro e dei micronutrienti; degli effetti dovuti alla malnutrizione per eccesso e per difetto; analisi dell'influenza degli alimenti e di particolari nutrienti e integratori sul metabolismo e sulle prestazioni fisiche nell'atleta.

Capacità di comprendere e valutare la diagnostica biochimico-clinica laboratoriale delle principali condizioni patologiche sistemiche e del microsistema intestinale.

Approfondimento delle conoscenze di base di genomica, trascrittomica e proteomica, con particolare attenzione ai meccanismi della modulazione genica e della epigenetica correlati all'alimentazione. Analisi delle correlazioni tra la patogenesi delle malattie che coinvolgono la modulazione dell'assetto genico e del proteoma e l'assunzione di particolari alimenti e nutrienti, nonché sostanze xenobiotiche di origine naturale ed industriali presenti negli alimenti. Studio delle basi della biochimica clinica, delle metodologie biochimiche, dell'analisi di dati diagnostici, del significato dei parametri biochimici in esame e delle metodologie biochimiche utilizzate per le valutazioni della funzionalità fisiologica e metabolica, correlate alla nutrizione in condizioni normali e patologiche. Studio delle metodiche analitiche per la valutazione dell'accumulo e degli effetti dei contaminanti alimentari nell'organismo.

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Essere in grado di comprendere a fondo il significato funzionale di ciascun organo, il suo ruolo nel mantenimento dell'omeostasi e dello stato di salute, le correlazioni funzionali con il fabbisogno di nutrienti.

Comprendere il razionale fisiologico, biochimico e nutrigenomico delle strategie basate sull'alimentazione per prevenire l'insorgenza delle malattie

Essere in grado di applicare le principali tecniche di valutazione dello stato di nutrizione, le tecniche ed i metodi di misura della composizione corporea e del metabolismo energetico e saperne interpretare i risultati.

Essere in grado di valutare le implicazioni dei risultati delle analisi biochimico-cliniche nella valutazione dello stato nutrizionale o delle eventuali implicazioni patologiche.

Essere in grado di valutare gli effetti prodotti dall'assunzione di particolari alimenti e dei loro specifici nutrienti o di sostanze xenobiotiche sul mantenimento dell'omeostasi e dello stato di salute o sull'induzione di condizioni patologiche nei casi di assunzione per difetto o per eccesso.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE UMANA INTEGRATO CON NUTRIZIONE ED INTEGRAZIONE ALIMENTARE NELLA PRATICA SPORTIVA [url](#)

BIOCHIMICA ED ANALISI BIOCHIMICO-CLINICHE [url](#)

FISIOLOGIA DEGLI ORGANI E DELLA NUTRIZIONE [url](#)

NUTRIGENOMICA [url](#)

## DISCIPLINE DELLA NUTRIZIONE UMANA

### Conoscenza e comprensione

Conoscenza dei principi e delle tecniche di valutazione dello stato di nutrizione.

Conoscenza approfondita dei principi generali di dietetica, dei principi di fisiopatologia endocrino-metabolica applicati alla dietetica, nonché della metodologia e organizzazione della professione di nutrizionista.

Conoscenze dei fabbisogni alimentari in termini di apporto energetico e di nutrienti essenziali nelle diverse fasi e condizioni della vita.

Conoscenze delle caratteristiche dell'alimentazione pediatrica e delle principali problematiche correlate.

Conoscenza delle linee guida relative alle corrette abitudini alimentari e di vita (dieta personalizzata, alimentazione mediterranea, alimenti funzionali, antiossidanti, adeguata attività fisica) in grado di prevenire e modulare i rischi di malattie.

Conoscenza del significato clinico e biologico della malnutrizione per difetto e per eccesso.

Conoscenze approfondite delle patologie gastrointestinali e delle condizioni di intolleranza che alterano l'assorbimento e l'utilizzo dei nutrienti, delle alterazioni della nutrizione in corso di patologie gastrointestinali, epatiche, pancreatiche e renali, degli effetti dell'assunzione di prebiotici, probiotici e simbiotici.

Conoscenza delle principali patologie funzionali ed anatomiche in grado di alterare lo stato di salute dell'organismo in età adulta e pediatrica ed individuazione dei principi dietetico-terapeutici appropriati.

Conoscenze epidemiologiche e cliniche relative alle malattie sistemiche derivanti da inappropriata risposta dell'ospite ad alterazioni dell'omeostasi intestinale.

Conoscenza delle connessioni tra alimentazione e rischio di sviluppo di malattie metaboliche (ipertensione, obesità, diabete, dislipidemia).

Conoscenza delle sostanze nutraceutiche e del ruolo nella prevenzione delle malattie.

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di valutare l'opportunità di interventi dietetici utilizzando particolari piani alimentari, con l'eventuale uso di integratori, nutraceutici e prodotti funzionali.

Capacità di individuare lo stato di nutrizione ed i fabbisogni alimentari in termini di apporto energetico e di nutrienti essenziali nelle diverse fasi e condizioni della vita

Capacità di elaborare piani alimentari adeguati al mantenimento dello stato di salute in età adulta e pediatrica e al trattamento di condizioni patologiche mediante appropriati interventi sul regime alimentare.

Capacità di spiegare, applicare e promuovere le corrette abitudini alimentari e di vita (dieta personalizzata, alimentazione mediterranea, alimenti funzionali, antiossidanti, adeguata attività fisica) in grado di prevenire e modulare i rischi di malattie.

Capacità di applicare le competenze terapeutiche attraverso l'impiego di presidi dietetico-alimentari, probiotici e altri integratori, nella prevenzione e cura delle malattie gastrointestinali, del fegato e del pancreas.

Capacità di individuare i principi dietetico-terapeutici appropriati da adottare nelle specifiche condizioni patologiche del sistema digerente.

Capacità di valutare le potenzialità terapeutiche ed il rapporto rischio/beneficio associato all'uso degli integratori alimentari.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

GASTROENTEROLOGIA E NUTRIZIONE NELLE PATOLOGIE DELL'APPARATO DIGERENTE (*modulo di MEDICINA INTERNA INTEGRATO CON GASTROENTEROLOGIA E NUTRIZIONE NELLE PATOLOGIE DELL'APPARATO DIGERENTE*) [url](#)

PEDIATRIA (*modulo di PEDIATRIA INTEGRATO CON PSICOLOGIA E PSICOPATOLOGIA DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE*) [url](#)

SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (*modulo di ENDOCRINOLOGIA DELLA NUTRIZIONE INTEGRATO CON SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE*) [url](#)

TECNOLOGIE E QUALITA' DEGLI ALIMENTI INTEGRATO CON CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI [url](#)

## DISCIPLINE PER LA CARATTERIZZAZIONE DEGLI ALIMENTI E DEL SISTEMA AGROALIMENTARE

### Conoscenza e comprensione

Conoscenza dei processi della tecnologia alimentare, la tecnologia del condizionamento e della distribuzione dei prodotti, le analisi chimiche e la valutazione delle proprietà fisiche e sensoriali dei prodotti, la gestione della qualità dei prodotti.

Conoscenza delle proprietà nutrizionali degli alimenti di origine vegetale in relazione ai fattori genetici, ambientali e tecnico-gestionali della produzione primaria.

Conoscenza dei parametri di valutazione della qualità nutrizionale del latte, della carne, delle uova, del pescato e dei principali prodotti derivati di origine animale.

Conoscenze relative alle modificazioni delle proprietà nutrizionali a carico dei principali costituenti degli alimenti a seguito dei più comuni processi di conservazione. Conoscenze sul ruolo tecnologico degli additivi ed ingredienti alimentari e sulla loro influenza sulla qualità nutrizionale e salutistica.

Conoscenze sulla pericolosità per la salute umana delle principali classi di additivi alimentari, contaminanti chimici, tossici naturali, sostanze endogene derivate.

Conoscenza delle caratteristiche nutraceutiche degli alimenti funzionali e delle loro eventuali modificazioni nelle fasi del ciclo di produzione in relazione alla sicurezza igienico-sanitaria ed alla shelf-life.

Conoscenza della biologia, ecofisiologia, utilizzazione e controllo dei microrganismi, biodiversità e risorse microbiche di interesse agro-alimentare, biotecnologie microbiche, microbiologia applicata ai settori agro-alimentare, agro-industriale e ambientale.

Conoscenza delle moderne tecniche analitiche strumentali impiegate nel settore della valutazione della qualità degli alimenti.

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di valutare il ruolo degli alimenti vegetali nella nutrizione umana in relazione alla qualità del prodotto, al contesto produttivo e alla tracciabilità e certificazione.

Capacità di utilizzare strumenti e procedure di valutazione della qualità dei prodotti di origine animale (latte, formaggio, carne e prodotti carnei).

Capacità di sviluppare strategie di produzione finalizzate all'ottenimento di latte e derivati e di alimenti a base di carne di elevata qualità igienica e nutrizionale.

Capacità di ottimizzare le tecnologie di produzione e trasformazione degli alimenti allo scopo di migliorare la qualità nutrizionale.

Capacità di individuare i processi di conservazione più adatti a preservare le proprietà nutrizionali dei principali costituenti degli alimenti e l'influenza degli additivi ed ingredienti alimentari sulla qualità nutrizionale e salutistica degli alimenti.

Capacità di progettare correttamente la formulazione di alimenti ad elevata valenza nutrizionale. Capacità di riconoscere, monitorare e controllare i microrganismi alteranti, patogeni, pro-tecnologici e probiotici in alimenti funzionali.



Capacità di utilizzare opportunamente le proprietà di prebiotici e probiotici.

Capacità di applicare gli strumenti di analisi delle dinamiche dei consumi alimentari.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

CONTAMINANTI DEI SISTEMI AGRO-ALIMENTARI INTEGRATO CON IGIENE DEGLI ALIMENTI [url](#)

MICROBIOLOGIA E BIOTECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI [url](#)

NUTRACEUTICA [url](#)

TECNOLOGIE E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI INTEGRATO CON CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI [url](#)

## DISCIPLINE AFFINI

### Conoscenza e comprensione

Conoscenza del ruolo del controllo endocrino nell'omeostasi dell'organismo, degli effetti delle disfunzioni endocrine ed individuazione dei principi dietetico-terapeutici appropriati.

Conoscenze della immunologia mucosale, dei meccanismi di adattamento alle modificazioni dell'ambiente luminale correlate alla ingestione di nutrienti e alla presenza della flora batterica, nonché delle caratteristiche della risposta immunitaria e intestinale nelle allergie e intolleranze alimentari.

Conoscenza degli aspetti chimici, biochimici, fisiologici ed ecologici correlati alla contaminazione degli alimenti, con particolare attenzione alle interazioni che si sviluppano, ai processi di accumulo, mobilizzazione e assorbimento di specie chimiche, endogene ed esogene, utili o dannose, in condizioni ottimali e di stress.

Conoscenze del rischio in ambito alimentare nella gestione dei processi di produzione degli alimenti nonché delle misure di controllo e prevenzione delle complicanze infettive e non veicolate da alimenti, dovute a un errato stile di vita o a una cattiva gestione della filiera di produzione alimentare.

Conoscenza dei microrganismi patogenetici e dell'igiene applicata all'ambiente, ai luoghi domestici e di lavoro, agli ambienti scolastici, agli alimenti e alla nutrizione.

Conoscenza dell'epidemiologia, della sanità pubblica, della programmazione, organizzazione e gestione dei servizi sanitari e dell'educazione sanitaria.

Conoscenza degli elementi neurofisiologici e psicologici di base del comportamento alimentare e del rapporto dell'individuo con il cibo, le caratteristiche dei più comuni disturbi del comportamento alimentare in stati di malnutrizione per eccesso o per difetto; e le tecniche di "counseling" utili per creare la migliore interazione con il soggetto che si rivolge al nutrizionista.

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di utilizzare i principi dietetico-terapeutici appropriati attraverso l'impiego di presidi dietetico-alimentari, probiotici e altri integratori, nella prevenzione e cura delle malattie sistemiche ed endocrine.

Capacità di valutare il rischio derivante dall'assunzione e accumulo di sostanze xenobiotiche veicolate dalla dieta nelle diverse età e fasi della vita.

Capacità di valutare le caratteristiche igieniche di ambienti, strutture e processi correlati alla filiera di produzione degli alimenti; capacità di valutare e definire le prassi di autocontrollo (HACCP) e di individuare le opportune strategie di intervento.

Capacità di utilizzare delle tecniche di counseling per stabilire un rapporto efficace con i soggetti che chiedono un supporto per la correzione delle abitudini alimentari, comprendere le implicazioni psicologiche del comportamento alimentare e ravvisare la presenza di sue alterazioni.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

### [Chiudi Insegnamenti](#)

CONTAMINANTI DEI SISTEMI AGRO-ALIMENTARI (*modulo di CONTAMINANTI DEI SISTEMI AGRO-ALIMENTARI INTEGRATO CON IGIENE DEGLI ALIMENTI*) [url](#)

ENDOCRINOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (*modulo di ENDOCRINOLOGIA DELLA NUTRIZIONE INTEGRATO CON SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE*) [url](#)

IGIENE DEGLI ALIMENTI (*modulo di CONTAMINANTI DEI SISTEMI AGRO-ALIMENTARI INTEGRATO CON IGIENE DEGLI ALIMENTI*) [url](#)

MEDICINA INTERNA (*modulo di MEDICINA INTERNA INTEGRATO CON GASTROENTEROLOGIA E NUTRIZIONE NELLE PATOLOGIE DELL'APPARATO DIGERENTE*) [url](#)

NUTRIZIONE ED INTEGRAZIONE ALIMENTARE NELLA PRATICA SPORTIVA (*modulo di BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE UMANA INTEGRATO CON NUTRIZIONE ED INTEGRAZIONE ALIMENTARE NELLA PRATICA SPORTIVA*) [url](#)

PSICOLOGIA E PSICOPATOLOGIA DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE (*modulo di PEDIATRIA INTEGRATO CON PSICOLOGIA E PSICOPATOLOGIA DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE*) [url](#)



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio  
Abilità comunicative  
Capacità di apprendimento

#### **Autonomia di giudizio**

In tutti i corsi curriculari verranno, ove necessario, segnalate agli studenti le possibili implicazioni etiche delle ricerche e degli studi in oggetto.  
In particolare alcuni corsi affronteranno tematiche in cui verranno approfonditi gli strumenti necessari alla riflessione sociale, etica e psicologica riguardo ai problemi della nutrizione umana.  
Presentando agli studenti esempi di progetti di ricerca e proponendo loro di simulare una presentazione (approccio didattico già descritto in altri campi per conseguire i risultati attesi) si evidenzierà la necessità (richiesta a livello di progetti UE e regionali) di evidenziare e discutere le implicazioni etico-sociali della richiesta.  
La stessa discussione verrà richiesta anche per l'elaborato finale di tesi.  
La verifica dell'autonomia di giudizio sarà effettuata attraverso la valutazione della capacità di discutere in gruppo o con i singoli docenti, attraverso la valutazione di elaborati e di relazioni, e infine in occasione della preparazione, stesura e discussione della tesi di laurea.

#### **Abilità comunicative**

Per fornire ai laureati magistrali un adeguato sviluppo delle capacità di comunicazione delle conclusioni e delle conoscenze e della ratio ad esse sottesa, a interlocutori specialisti e non specialisti verranno proposti agli studenti metodi di didattica e di valutazione che stimolino le capacità di comunicazione dei contenuti appresi, in particolare favorendo lo svolgimento di presentazioni orali con supporto PowerPoint sia in lingua italiana sia (in modo facoltativo) in lingua inglese, la presentazione di relazioni e memorie scritte. Anche allo svolgimento di esercitazioni in laboratorio seguirà la presentazione di relazioni scritte. L'approccio interdisciplinare dei corsi integrati, la richiesta agli studenti di partecipare attivamente alla discussione di presentazioni di risultati da parte di loro colleghi, di docenti e di specialisti esterni mira a stimolare la capacità di

comunicare le conoscenze sia a livello specialistico che non-specialistico o divulgativo (anche in vista dei possibili sbocchi professionali nel campo della informazione ed educazione rivolta agli operatori istituzionali e alla popolazione generale sui principi di sicurezza alimentare). 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, oltre alla possesso di un livello d'accesso corrispondente al B2, sarà favorito 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). Allo scopo di stimolare le abilità comunicative sarà promossa la partecipazione attiva a seminari e workshop organizzati anche con la collaborazione di professionisti ed esperti del settore che possano riportare casi di studio specifici, oltre che interazioni con aziende del settore agro-alimentare; saranno inoltre esaminate e commentate proposte e relazioni finali di progetti di ricerca e di rapporti di indagini conoscitive che forniranno esempi formali per le modalità della comunicazione scientifica e non-scientifica. Nella interazione con i docenti si prevede l'utilizzo di piattaforme tecnologiche per lo sviluppo di percorsi formativi, in cui la tradizionale formazione in aula si integra con le tecnologie informatiche più innovative che vedono l'uso di strumenti di comunicazione unidirezionale e bidirezionale (docente verso studenti e studenti verso colleghi e docenti) attraverso l'utilizzo di moduli integrati quali forum, chat, autovalutazione online, questionari di gradimento del corso, consegna di compiti online (caricamento di file da parte degli studenti), glossari, audio, video e altri contenuti multimediali. Il percorso formativo si completa con un numero congruo di CFU destinati ad attività di tirocinio, che verteranno su tematiche coerenti con gli obiettivi formativi del Corso di Studio, per consentire allo studente di contestualizzare in una realtà operativa le conoscenze acquisite e acquisire conoscenze avanzate su alcuni argomenti specialistici di notevole impatto applicativo, che lo studente sceglie in base alle proprie attitudini e ai propri interessi all'interno di una variegata offerta. In quest'ambito è prevista un'intensa attività di tutoraggio individuale degli studenti, nonché la possibilità di svolgere esperienze dirette di durata almeno semestrale in imprese ed organismi pubblici e privati, finalizzate alla redazione della tesi di laurea. Verrà incoraggiato e valutato positivamente, che lo studente applichi le sue capacità di comunicazione anche in occasione della scelta del tirocinio professionalizzante, mettendosi in contatto direttamente con l'ente pubblico o privato ospitante e dimostrando di sapere comunicare le proprie competenze/interessi tramite la presentazione di un curriculum vitae.

### **Capacità di apprendimento**

Gli studenti saranno incoraggiati a scegliere autonomamente tra il materiale didattico proposto (in particolare suggerendo la lettura di articoli scientifici e rapporti di ricerca) e verranno invitati ad approfondire tematiche di loro interesse e a proporle in relazioni orali o memorie scritte che costituiranno parte integrante del percorso formativo didattico. Inoltre, durante le esercitazioni pratiche il numero di studenti consentirà di proporre ove necessario esercitazioni a posto singolo con richiesta di trarre autonomamente risultati e conclusioni. Per la scelta del tirocinio professionalizzante e della tesi, pur suggerendo possibili opzioni, il CCS raccomanda che lo studente scelga il più possibile autonomamente, ritenendo che sia formativo per la capacità di apprendimento un percorso di approccio diretto alle tematiche applicate che lo studente può scegliere.

Strumenti per raggiungere questi livelli di capacità di apprendimento saranno:

- i) apprendimento da testi tecnico-scientifici di elevata complessità, da monografie e da periodici scientifici;
- ii) uso di strumenti informatici e di banche dati finalizzato in particolare alla conduzione di ricerche bibliografiche;
- iii) capacità di apprendere dalla letteratura scientifica in ambito nutrizionale le informazioni dirette alla soluzione di problematiche nuove e alla caratterizzazione della propria attività professionale.

La verifica delle capacità di apprendimento sarà effettuata in diverse circostanze e modalità durante il percorso formativo mediante la valutazione di:

- prove teoriche scritte (domande aperte e test a risposta multipla) e orali (capacità di affrontare e risolvere problemi mediante discussione)
- relazioni su esercitazioni in laboratorio e in aula, effettuate da piccoli gruppi o singolarmente
- capacità di analizzare, esporre e discutere dati di letteratura.

Saranno infine determinanti ai fini della valutazione delle competenze acquisite:

- la verifica effettuata durante lo svolgimento delle attività connesse con lo svolgimento del tirocinio formativo e la preparazione della tesi di laurea e con la stesura dell'elaborato
- la discussione delle esperienze formative e risultati ottenuti nel lavoro di preparazione della tesi di laurea di fronte alla Commissione di Laurea.



QUADRO A4.d

Descrizione sintetica delle attività affini e integrative

27/05/2023

Il percorso formativo è arricchito con un congruo numero di CFU, anche attraverso moduli di insegnamento integrati, afferenti a settori scientifico-disciplinari delle discipline affini e integrative, finalizzati ad ampliare conoscenze e competenze nei principali campi di applicazione della nutrizione umana.

Gli studenti potranno acquisire conoscenze sull'integrazione alimentare nello sport, sulle esigenze nutrizionali in patologie endocrine e internistiche, sul comportamento alimentare e i suoi disturbi nonché sull'analisi e la valutazione del rischio in ambito alimentare.



QUADRO A5.a

Caratteristiche della prova finale

11/02/2020

La prova finale consiste nella discussione, in sede pubblica di fronte ad una commissione di docenti, di un elaborato (relazione scritta) inerente l'attività di tirocinio professionalizzante che verterà su tematiche coerenti con gli obiettivi formativi del Corso di Studio.

Le modalità di svolgimento del tirocinio sono definite nel regolamento didattico del CdS.



26/05/2023

L'esame di Laurea si svolge nelle sessioni indicate dal Regolamento Didattico di Ateneo, secondo le modalità definite nel Regolamento didattico del CdS e nelle Direttive relative all'esame laurea magistrale del CdS in SNSU reperibili sul sito del CdS (<https://www.uniba.it/it/corsi/scienze-nutrizione-salute-umana>).

La composizione della Commissione per l'esame di Laurea è conforme all'Art. 6 del DPR 2/1/2001 o a disposizioni specifiche emanate dal Senato accademico.

Link: <https://www.uniba.it/it/corsi/scienze-nutrizione-salute-umana> ( Regolamenti del Corso di Laurea (SNSU) )



▶ QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Regolamento Didattico SNSU 2023-24

Link: <https://www.uniba.it/it/corsi/scienze-nutrizione-salute-umana>

▶ QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

<https://www.uniba.it/it/corsi/scienze-nutrizione-salute-umana>

▶ QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

<https://www.uniba.it/it/corsi/scienze-nutrizione-salute-umana>

▶ QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

<https://www.uniba.it/it/corsi/scienze-nutrizione-salute-umana>

▶ 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 DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE UMANA (modulo di BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE UMANA INTEGRATO CON NUTRIZIONE ED INTEGRAZIONE ALIMENTARE NELLA PRATICA SPORTIVA) <a href="#">link</a>	MINIERO DANIELA VALERIA	RD	6	20	
2.	BIO/10	Anno di corso 1	BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE UMANA (modulo di BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE UMANA INTEGRATO CON NUTRIZIONE ED INTEGRAZIONE ALIMENTARE NELLA PRATICA SPORTIVA) <a href="#">link</a>	VOZZA ANGELO	PA	6	32	
3.	BIO/10 BIO/10	Anno di	BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE UMANA INTEGRATO CON NUTRIZIONE ED			9		

		corso 1	INTEGRAZIONE ALIMENTARE NELLA PRATICA SPORTIVA <a href="#">link</a>						
4.	BIO/12	Anno di corso 1	BIOCHIMICA ED ANALISI BIOCHIMICO-CLINICHE <a href="#">link</a>	STORELLI MARIA MADDALENA	PA	6	52		
5.	AGR/15	Anno di corso 1	CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI ( <i>modulo di TECNOLOGIE E QUALITA' DEGLI ALIMENTI INTEGRATO CON CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI</i> ) <a href="#">link</a>	SUMMO CARMINE	PA	3	28		
6.	AGR/13	Anno di corso 1	CONTAMINANTI DEI SISTEMI AGRO-ALIMENTARI ( <i>modulo di CONTAMINANTI DEI SISTEMI AGRO- ALIMENTARI INTEGRATO CON IGIENE DEGLI ALIMENTI</i> ) <a href="#">link</a>	D'ORAZIO VALERIA	PA	3	28		
7.	MED/42 AGR/13	Anno di corso 1	CONTAMINANTI DEI SISTEMI AGRO-ALIMENTARI INTEGRATO CON IGIENE DEGLI ALIMENTI <a href="#">link</a>			6			
8.	BIO/09	Anno di corso 1	FISIOLOGIA DEGLI ORGANI E DELLA NUTRIZIONE <a href="#">link</a>	TAMMA GRAZIA	PA	9	76		
9.	MED/42	Anno di corso 1	IGIENE DEGLI ALIMENTI ( <i>modulo di CONTAMINANTI DEI SISTEMI AGRO-ALIMENTARI INTEGRATO CON IGIENE DEGLI ALIMENTI</i> ) <a href="#">link</a>	APOLLONIO FRANCESCA		3	28		
10.	AGR/16	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA E BIOTECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI <a href="#">link</a>	PONTONIO ERICA	PA	6	52		
11.	BIO/14	Anno di corso 1	NUTRACEUTICA <a href="#">link</a>	COTECCHIA SUSANNA	PO	6	48		
12.	BIO/11	Anno di corso 1	NUTRIGENOMICA <a href="#">link</a>	GISSI CARMELA	PA	6	52		
13.	BIO/10	Anno di corso 1	NUTRIZIONE ED INTEGRAZIONE ALIMENTARE NELLA PRATICA SPORTIVA ( <i>modulo di BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE UMANA INTEGRATO CON NUTRIZIONE ED INTEGRAZIONE ALIMENTARE NELLA PRATICA SPORTIVA</i> ) <a href="#">link</a>	VOZZA ANGELO	PA	3	24		
14.	AGR/15	Anno di corso 1	TECNOLOGIE E QUALITA' DEGLI ALIMENTI ( <i>modulo di TECNOLOGIE E QUALITA' DEGLI ALIMENTI INTEGRATO CON CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI</i> ) <a href="#">link</a>	PASQUALONE ANTONELLA	PA	6	52		
15.	AGR/15	Anno di corso 1	TECNOLOGIE E QUALITA' DEGLI ALIMENTI INTEGRATO CON CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI <a href="#">link</a>			9			
16.	MED/13	Anno di corso 2	ENDOCRINOLOGIA DELLA NUTRIZIONE ( <i>modulo di ENDOCRINOLOGIA DELLA NUTRIZIONE INTEGRATO CON SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE</i> ) <a href="#">link</a>			3			

17.	MED/13 MED/49	Anno di corso 2	ENDOCRINOLOGIA DELLA NUTRIZIONE INTEGRATO CON SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE <a href="#">link</a>	9
18.	MED/12	Anno di corso 2	GASTROENTEROLOGIA E NUTRIZIONE NELLE PATOLOGIE DELL'APPARATO DIGERENTE ( <i>modulo di MEDICINA INTERNA INTEGRATO CON GASTROENTEROLOGIA E NUTRIZIONE NELLE PATOLOGIE DELL'APPARATO DIGERENTE</i> ) <a href="#">link</a>	6
19.	MED/09	Anno di corso 2	MEDICINA INTERNA ( <i>modulo di MEDICINA INTERNA INTEGRATO CON GASTROENTEROLOGIA E NUTRIZIONE NELLE PATOLOGIE DELL'APPARATO DIGERENTE</i> ) <a href="#">link</a>	3
20.	MED/09 MED/12	Anno di corso 2	MEDICINA INTERNA INTEGRATO CON GASTROENTEROLOGIA E NUTRIZIONE NELLE PATOLOGIE DELL'APPARATO DIGERENTE <a href="#">link</a>	9
21.	MED/38	Anno di corso 2	PEDIATRIA ( <i>modulo di PEDIATRIA INTEGRATO CON PSICOLOGIA E PSICOPATOLOGIA DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE</i> ) <a href="#">link</a>	6
22.	M- PSI/08	Anno di corso 2	PEDIATRIA INTEGRATO CON PSICOLOGIA E PSICOPATOLOGIA DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE <a href="#">link</a>	9
23.	M- PSI/08	Anno di corso 2	PSICOLOGIA E PSICOPATOLOGIA DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE ( <i>modulo di PEDIATRIA INTEGRATO CON PSICOLOGIA E PSICOPATOLOGIA DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE</i> ) <a href="#">link</a>	3
24.	MED/49	Anno di corso 2	SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE ( <i>modulo di ENDOCRINOLOGIA DELLA NUTRIZIONE INTEGRATO CON SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE</i> ) <a href="#">link</a>	6

▶ QUADRO B4 | Aule

Descrizione link: Aule

Link inserito: <https://www.uniba.it/it/corsi/scienze-nutrizione-salute-umana> Altro link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Aule

▶ QUADRO B4 | Laboratori e Aule Informatiche

Link inserito: <https://www.uniba.it/it/corsi/scienze-nutrizione-salute-umana> Altro link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Laboratori



Descrizione link: Sale di lettura e di studio

Link inserito: <https://www.uniba.it/it/corsi/scienze-nutrizione-salute-umana> Altro link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Sale studio

Descrizione link: Biblioteche

Link inserito: <https://www.uniba.it/it/corsi/scienze-nutrizione-salute-umana> Altro link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Biblioteche

Il Coordinatore partecipa attivamente alle iniziative di orientamento coordinate a livello di Ateneo. Le attività di orientamento in ingresso per il CdS mirano soprattutto ad illustrare agli studenti dei corsi triennali le caratteristiche del percorso formativo magistrale e le sue potenzialità dal punto di vista professionale ed occupazionale.

Il Coordinatore del CdS è altresì a disposizione per informazioni più approfondite e specifiche relative alle modalità di accesso ed ai requisiti curriculari richiesti.

All'inizio del primo anno, il Coordinatore del CdS o un suo delegato incontra gli studenti per presentare le caratteristiche e gli obiettivi formativi del corso. Descrive inoltre l'organizzazione del corso e i vari aspetti relativi a frequenza, modalità di erogazione delle lezioni, biblioteche, sale di studio, calendario didattico e degli esami, verifiche del profitto, tirocinio, ed esame di laurea. Indica le strutture, gli organi e le persone di riferimento per i vari aspetti e tappe del percorso formativo, ovvero: tutor, referenti della AQ, Consiglio, Giunta, personale amministrativo di segreteria.

Descrizione link: Portale Area orientamento allo studio e al lavoro di Ateneo

Link inserito: <https://www.uniba.it/studenti/orientamento/studio>

Durante lo svolgimento dell'attività formativa, 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. . Fanno da riferimento in questa interazione i docenti tutor, il gruppo AQ ed i rappresentanti degli studenti nel Consiglio di CdS.

Per migliorare la qualità e l'efficienza della formazione, i docenti del CdS sono regolarmente sensibilizzati a migliorare la loro attività didattica ed ampliare l'offerta formativa invitando colleghi esperti da altro Ateneo ed enti di ricerca.

Per ampliare l'offerta formativa, il Coordinatore del CdS organizza cicli di seminari per gli studenti e favorisce la partecipazione degli studenti ad attività seminariali, workshop e giornate di studio organizzate dai Dipartimenti dell'Università di Bari o di altri Atenei, o presso enti ed imprese che lavorano nell'ambito della nutrizione e salute umana. La pubblicizzazione di tali attività avviene attraverso il sito web del CdS e contatto diretto con gli studenti.

Alcune attività di orientamento possono essere riconosciute come CFU a scelta degli studenti secondo le norme riportate nell'apposito Regolamento pubblicato sul sito web del CdS.

Il Coordinatore incoraggia gli studenti ad interagire attivamente con i docenti del CdS e a promuovere collaborazioni con altri Atenei ed Enti di ricerca, nonché a interagire con il mondo del lavoro in previsione del tirocinio formativo curriculare, della redazione della tesi e infine dell'inserimento nel mondo del lavoro.

Descrizione link: Sito del CdS

Link inserito: <https://www.uniba.it/it/corsi/scienze-nutrizione-salute-umana>



QUADRO B5

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

27/05/2023

Il Coordinatore e i docenti del CdS assistono gli studenti nelle attività di tirocinio e promuovono la collaborazione con altre Università, Enti o imprese che lavorano nell'ambito della nutrizione umana.

Nel corso degli anni l'Università di Bari, attraverso la piattaforma 'Agenzia per il Placement' e l'applicativo 'Portiamo Valore', ha attivato numerose convenzioni con altri Atenei, Enti di Ricerca, Imprese pubbliche o private e Professionisti, che danno agli studenti la possibilità di svolgere il tirocinio formativo curriculare in strutture esterne nazionali o internazionali. La lista delle convenzioni attive è consultabile nella pagina (<https://portiamovalore.uniba.it/> <https://portiamovalore.uniba.it/pagine/tirocini?id=3>).

Al termine del tirocinio, gli studenti e gli enti ospitanti compilano un questionario di valutazione dell'attività di tirocinio. I questionari, depositati presso la segreteria didattica del Dipartimento, sono utili per monitorare il grado di soddisfazione delle attività di tirocinio e permettere interventi correttivi.

Lo svolgimento del tirocinio in strutture esterne internazionali può rientrare nell'ambito dei programmi di mobilità studentesca ai quali l'Università aderisce (Erasmus+, Global thesis), ed è disciplinato dai regolamenti dei programmi stessi e dalle disposizioni in materia deliberate dall'Università.

Le modalità di svolgimento di Tirocinio sono illustrate da un apposito regolamento pubblicato sul sito web del CdS.

Descrizione link: Sito del CdS

Link inserito: <https://www.uniba.it/it/corsi/scienze-nutrizione-salute-umana>



QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti

**i**

*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.*

Il CdS incoraggia la mobilità studentesca internazionale. Il riconoscimento dei periodi di studio effettuati all'estero nell'ambito dei programmi di mobilità studentesca (Erasmus, Global Thesis) ai quali l'Università aderisce, è disciplinato dai regolamenti dei programmi stessi e dalle disposizioni in materia deliberate dall'Università (<https://www.uniba.it/it/internazionale/mobilita-in-uscita>). I "Learning Agreement" sono approvati, previa istruttoria della Commissione Erasmus del Dipartimento, dalla Giunta del CdS prima della fruizione del periodo di studio all'estero. Eventuali modifiche in itinere del piano di studi devono essere approvate dal suddetto Organo con la stessa procedura, entro un mese dall'arrivo

dello studente presso la sede di destinazione. Il riconoscimento delle attività didattiche svolte dallo studente è deliberato dalla Giunta del CdS.

Descrizione link: Internalizzazione Uniba

Link inserito: <https://www.uniba.it/it/internazionale/mobilita-in-uscita>

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Francia	Universit� de Limoges		28/02/2014	solo italiano
2	Francia	Universit� de Nantes		28/02/2014	solo italiano
3	Germania	Christian-Albrechts-Universit�t zu Kiel	28321-EPP-1-2014-1-DE-EPPKA3-ECHE	28/02/2014	solo italiano
4	Polonia	Uniwersytet Warmiński � Mazurski w Olsztynie	50044-EPP-1-2014-1-PL-EPPKA3-ECHE	28/02/2014	solo italiano
5	Portogallo	Instituto Politecnico		28/02/2014	solo italiano
6	Spagna	Universidad Complutense	28606-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	28/02/2014	solo italiano
7	Spagna	Universidad de Córdoba		28/02/2014	solo italiano
8	Spagna	Universidad de Zaragoza	28666-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	28/02/2014	solo italiano

## QUADRO B5

### Accompagnamento al lavoro

27/05/2023

Una importante iniziativa nell'ambito dell'accompagnamento degli studenti al mondo del lavoro   rappresentata dall'azione della Giunta del CdS che promuove attivit  di tirocinio presso Laboratori di ricerca di altre Sedi universitarie, Enti di ricerca, Aziende e Professionisti attivi nei settori della nutrizione umana.

La Giunta del CdS promuove altre attivit  di orientamento in uscita fra cui:

- visite di studio ed occasioni d'incontro con Imprese ed Enti;
- partecipazione degli studenti a Convegni e Workshop su tematiche d'interesse per il settore della nutrizione e della salute umana;
- organizzazione di seminari annuali tenuti da Esperti del Centro territoriale per l'impiego della Regione Puglia e da esponenti delle varie Organizzazioni professionali
- incontri strutturati con aziende locali e agenzie pubbliche per richiamare l'interesse delle aziende verso i laureati magistrali in SNSU e favorirne l'inserimento nel mondo del lavoro.

La partecipazione a queste iniziative   ritenuta utile e interessante da parte degli studenti.

Presso l'ateneo   attivo il servizio di Job placement della 'Agenzia per il Placement' consultabile dal portale Uniba, e contenente iniziative ed opportunit  di lavoro.

Alcune convenzioni precedentemente attivate con il Dipartimento, che possono servire per orientare eventuali contatti con il mondo del lavoro, sono disponibili nel pdf allegato.

Link inserito: <https://portiamovalore.uniba.it/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: elenco convenzioni di tirocinio

## QUADRO B5

### Eventuali altre iniziative

Tutorato per studenti diversamente abili:

Il CdS fa riferimento al docente delegato del Dipartimento cui afferisce il corso che cura questa forma di tutorato tramite i servizi messi a disposizione dall'Ateneo. Il Coordinatore riceve i piani individualizzati che trasmette periodicamente al Consiglio. I docenti del Consiglio ne prendono atto e concordano con lo studente le modalità attuative delle modifiche sia nello svolgimento dell'attività didattica che delle prove d'esame ([www.uniba.it/it/studenti/servizi-per-disabili](http://www.uniba.it/it/studenti/servizi-per-disabili)).

Tutorato per la promozione delle Pari Opportunità:

Il CdS fa riferimento al docente delegato del Dipartimento cui afferisce il corso che cura questa forma di tutorato tramite i servizi messi a disposizione dall'Ateneo.

Tecnologie digitali:

Le attività formative saranno svolte anche facendo ricorso a tecnologie digitali.

Link inserito: <https://www.uniba.it/it/corsi/scienze-nutrizione-salute-umana>



QUADRO B6

Opinioni studenti

13/09/2023

L'opinione degli studenti di SNSU sulla didattica viene periodicamente monitorata analizzando i risultati dei questionari online gestiti dall'Ateneo. Tuttavia, al fine di rilevare le opinioni correnti sull'offerta formativa, si sono rivelati molto utili i colloqui del Coordinatore del CCdS e di alcuni membri del Gruppo di gestione della AQ con gli studenti di ogni anno di corso di studio.

I risultati disponibili dei questionari degli studenti nell'ultimo triennio sono mostrati in forma aggregata nel pdf allegato.

Viene rilevato un elevato grado di soddisfazione da parte degli studenti frequentanti. L'analisi dettagliata dei risultati dei singoli insegnamenti permette di rilevare le criticità specifiche che richiedono delle azioni di ottimizzazione e viene costantemente utilizzata per apportare i miglioramenti necessari ad eventuali problematiche specifiche.

Al fine di ottenere un riscontro sulla efficacia complessiva del processo formativo, gli studenti sono stati consultati in assemblea e mediante questionario on-line.

Dalla consultazione emergono giudizi complessivamente positivi sulla formazione del laureato in SNSU.

Descrizione link: <https://reportanvur.ict.uniba.it>

Link inserito: [https://reportanvur.ict.uniba.it/birt/run?\\_report=Anvur\\_2021\\_CorsoBackup\\_rptdesign&\\_format=html&RP\\_Fac\\_id=10075&RP\\_Cds\\_id=10521&\\_locale=it\\_IT&\\_svg=true&\\_designer=fa](https://reportanvur.ict.uniba.it/birt/run?_report=Anvur_2021_CorsoBackup_rptdesign&_format=html&RP_Fac_id=10075&RP_Cds_id=10521&_locale=it_IT&_svg=true&_designer=fa)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Opinione Studenti



QUADRO B7

Opinioni dei laureati

11/09/2023

Nella banca dati di AlmaLaurea 2022, 10 laureati hanno fornito i dati relativi al loro profilo e al livello di soddisfazione per il CdS.

Tutti gli intervistati si dichiarano soddisfatti della formazione ricevuta (iC25) e si iscriverebbero di nuovo allo stesso corso di laurea

Il 70% degli intervistati dichiara di volere continuare gli studi dopo il conseguimento del titolo principalmente a livello di Master o altre attività di qualificazione professionale.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: AlmaLaurea profilo laureati 2022





## ▶ QUADRO C1

### Dati di ingresso, di percorso e di uscita

Il CdS di SNSU è stato attivato nell'a.a. 2016-17 e ha registrato nell'ultimo quinquennio un numero di immatricolazioni costante con 23 avvisi di carriera nel 2022/23, valori prossimi al 50% di quello riportato a livello nazionale. 11/09/2023

La percentuale di studenti proveniente da altri Atenei (iC04) è elevata (del 44% nel 2022/23) indicando un'ottima attrattività del corso.

La percentuale di studenti che passano al II anno nello stesso corso di studio acquisendo un numero congruo di CFU (40 CFU) (iC01) nel 2021/22 è soddisfacente (41%) raggiungendo valori simili a quelli dell'area geografica e nazionali. La percentuale dei laureati che ha conseguito la laurea entro la durata normale del CdS (iC02) è elevata (del 82% nel 2022/23). Nell'ultimo triennio, più del 90% degli studenti ha continuato la carriera iscrivendosi al II anno (iC14).

L'analisi complessiva degli indicatori della didattica indica che il corso gode di ottima attrattività e che l'andamento della carriera degli studenti è altamente soddisfacente.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: LM61 indicatori ANVUR 2023

## ▶ QUADRO C2

### Efficacia Esterna

Nella banca dati di Almalaurea 2022, 12 intervistati hanno fornito dati relativi all'occupazione ad un anno dalla laurea. 11/09/2023

Il 50% ha un'occupazione ad un anno dalla laurea lavorando principalmente nel settore privato (67%). Relativamente al ramo di attività, il 50% lavora nel settore sanità, il 33% nel settore ricerca e istruzione e il 16% in agricoltura.

Tutti gli intervistati ritengono la laurea conseguita molto efficace per lo svolgimento del lavoro attuale. Il 67% esprime un giudizio altamente favorevole sull'adeguatezza della formazione professionale ricevuta.

A tre anni dal conseguimento della laurea tutti gli intervistati (n=12) hanno un'occupazione e ritengono la laurea conseguita molto efficace per lo svolgimento del lavoro attuale ed esprimono un giudizio altamente favorevole sull'adeguatezza della formazione professionale ricevuta.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Almalaurea Condizione occupazionale 2022 a 1 anno dalla laurea

## ▶ QUADRO C3

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

Numerosi studenti svolgono il tirocinio curriculare in strutture esterne all'Ateneo con cui sono state stipulate delle convenzioni. 11/09/2023

La consultazione con enti e imprese che accolgono i laureandi avviene mediante la compilazione di un questionario di

soddisfazione a termine tirocinio con le seguenti questioni:

- La durata del tirocinio nel complesso è stata 1 2 3 4 5 (da insufficiente a adeguata)
- La preparazione del tirocinante, nel complesso, è risultata 1 2 3 4 5 (da insufficiente a ottima)
- Il coinvolgimento del tirocinante è risultato 1 2 3 4 5 (da insufficiente a ottima)
- Le strutture universitarie addette alla gestione dei tirocini hanno fornito assistenza/ disponibilità 1 2 3 4 5 (da per niente a molto)
- La collaborazione con il tutor accademico è stata 1 2 3 4 5 (da insufficiente a ottima)
- Rifarebbe l'esperienza di tutor aziendale 1 2 3 4 5 (da assolutamente no a certamente)
- Il tirocinio formativo è utile all'azienda 1 2 3 4 5 (da assolutamente no a certamente)

Le risposte ricevute evidenziano mediamente un elevato livello di soddisfazione e l'apprezzamento per la ottima qualità della preparazione dei tirocinanti.



## ▶ QUADRO D1

### Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

17/04/2021

Il Sistema di Assicurazione della Qualità (SAQ) dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro (UNIBA) descrive le modalità attraverso cui gli organi di governo e tutti gli attori dell'Assicurazione della Qualità (AQ) interagiscono fra loro per la realizzazione delle politiche, degli obiettivi e delle procedure di AQ.

Il coordinamento e la verifica dell'attuazione del processo di AQ dei Corsi di Studio sono in capo al Presidio della Qualità di Ateneo (PQA), organo statutario di UNIBA (art. 14 dello Statuto, emanato con D.R. n. 423 del 04.02.2019). Ad esso sono attribuite le funzioni relative alle procedure di AQ, per promuovere e migliorare la qualità della didattica, ricerca e terza missione, nonché le altre funzioni attribuite dalla Legge, dallo Statuto e dai Regolamenti in vigore in UNIBA. Le modalità di funzionamento del PQA sono disciplinate da apposito Regolamento. Nello svolgimento dei suoi compiti, il PQA gode di piena autonomia operativa e riferisce periodicamente agli Organi di governo sullo stato delle azioni relative all'AQ. Il processo di AQ è trasparente e condiviso con tutta la comunità attraverso apposite pagine web, gestite dallo stesso PQA (link <https://www.uniba.it/ateneo/presidio-qualita>).';

Descrizione link: Documentazione di AQ

Link inserito: <https://www.uniba.it/ateneo/presidio-qualita/pqa/documentazione-ufficiale>

## ▶ QUADRO D2

### Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

17/04/2021

Il gruppo di AQ è coinvolto nella verifica degli indicatori, di processo e di risultato, nel monitoraggio dell'offerta formativa e dei dati di andamento del Corso di laurea magistrale, nella verifica della corrispondenza dello svolgimento delle attività formative con quanto progettato e pianificato, nonché nell'esame degli esiti della valutazione della didattica da parte degli studenti.

Le verifiche periodiche riguarderanno altresì l'efficacia degli interventi che saranno delineati nel rapporto di riesame in vista della più efficiente organizzazione del corso di laurea magistrale.

Suggerimenti e proposte rivolte a superare le eventuali criticità evidenziate o per potenziare alcuni aspetti specifici saranno sottoposti agli organi competenti.

Nell'attività di autovalutazione, nella definizione degli interventi e nella valutazione degli esiti dei processi di miglioramento e di riesame sono comunque coinvolti sia il personale docente sia i rappresentanti degli studenti.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: DESCRIZIONE DEL PROCESSO

## ▶ QUADRO D3

### Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

17/04/2021

Il Gruppo di AQ del CdS pone in essere le seguenti azioni:



- Individuazione e/o verifica degli indicatori di processo e di risultato, per il monitoraggio dell'offerta formativa (entro il mese di luglio);
- Monitoraggio dei dati di andamento del Corso relativamente a: attrattività (mese di aprile, in quanto è consentita l'immatricolazione fino al 31 marzo); esiti didattici (luglio e dicembre, anche al fine di verificare gli esiti delle eventuali azioni intraprese in seguito ai processi di autovalutazione); laureabilità (entro il mese di aprile);
- Controlla la corrispondenza dello svolgimento delle attività formative con quanto progettato e pianificato attraverso: Un incontro con i docenti del Corso (entro il mese di ottobre di ogni anno) per verificare le esigenze dei singoli docenti e degli studenti e valutare iniziative nei tempi e nei modi per l'implementazione di eventuali aggiustamenti nella programmazione dei contenuti e delle modalità di erogazione dell'offerta formativa, e ai fini del coordinamento degli argomenti tra gli insegnamenti; Un incontro di accoglienza con gli studenti del biennio (entro il mese di ottobre di ogni anno) per illustrare le modalità di svolgimento del Corso di Laurea magistrale e raccogliere specifici bisogni e necessità sul percorso formativo e sui servizi di contesto, nonché individuare possibili azioni preventive /correttive da integrare con eventuali suggerimenti e commenti raccolti via web (sito del Corso di Laurea Magistrale);
- Esamina gli esiti della valutazione della didattica espressi dagli studenti, li discute con il Consiglio di Corso e ne cura la pubblicazione;
- Valuta eventuali nuove indicazioni e adotta eventuali correzioni alle azioni predisposte in precedenza con il Riesame;
- Consulta annualmente le parti interessate e/o studi di settore per verificare l'adeguatezza dell'offerta formativa con la domanda di formazione del mondo del lavoro;
- Verifica il tasso di occupabilità attraverso monitoraggio a 6 mesi e a 1 anno dalla laurea.



QUADRO D4

Riesame annuale

17/04/2021

Il dm 987/2016 e le linee guida ANVUR segnalano che, a partire dal 2017, non è prevista la redazione del Rapporto di Riesame Annuale. E' richiesta però la compilazione della Scheda annuale di monitoraggio e il Rapporto di Riesame Ciclico (con un modulo parzialmente modificato rispetto agli anni precedenti).

#### LM61 SCIENZE DELLA NUTRIZIONE PER LA SALUTE UMANA

##### Commento alla Scheda di Monitoraggio Annuale 2020

Il CdS di 'Scienze della nutrizione per la salute umana' (SNSU) a partire dall'anno 2016-17, anno di attivazione, del CdS, ha registrato un numero di immatricolazioni (iC00a) in netta crescita passando da 14 avvisi di carriera a 29 nel 2017-18 e 27 nel 2018-18. Questi ultimi due valori sono prossimi al 50% delle riportate per l'area geografica. Va sottolineato che l'ammissione al corso di studi prevede il possesso di requisiti curriculari specifici che hanno lo scopo di preservare, nelle conoscenze e competenze del laureato il LM-61, le caratteristiche di affinità con le figure professionali dei Biologi e professioni assimilate (ISTAT 2.3.1.1.1 e 2.6.2.2.1). Pertanto, sebbene le richieste di ammissione o le manifestazioni di interesse siano state numerose (circa 120 nei tre a.a.) i candidati ammissibili per possesso di titoli e requisiti adeguati sono risultati in numero minore.

La percentuale di studenti che abbiano acquisito almeno 40 CFU entro la durata normale del CdS si è raddoppiata nel 2017 rispetto all'anno precedente superando quella dell'area geografica e quella nazionale. La percentuale di attrattività di laureati di altri Atenei è scesa dal 92,9 al 29,6%, indicando che il corso, dopo aver offerto a numerosi studenti che si erano orientati verso altri atenei la possibilità di rientrare in regione, sta diventando sempre più una scelta percorribile anche dai laureati di Bari. Gli attuali iscritti provengono complessivamente da L, LM e LMCU dell'Ateneo di Bari e altri 15 differenti atenei tra italiani ed esteri. Il rapporto studenti regolari/docenti è inferiore a quello dell'area geografica e nazionale ma è in crescita rispetto all'anno precedente parallelamente con l'aumento degli iscritti. Non sono disponibili dati per i laureati occupati in quanto le prime lauree sono state conseguite nel 2018.

Nel 2017 c'è stata una sola immatricolazione di studenti che hanno conseguito il precedente titolo di studio all'estero. L'internazionalizzazione è in generale una criticità per tutti i corsi di laurea. Sarebbe opportuno sollecitare politiche di Ateneo mirate: borse di studio consistenti; incoraggiamento allo scambio di docenti e ricercatori divulgazione delle

opportunità Erasmus. Sarà anche svolta una attività di sensibilizzazione con i docenti affinché illustrino agli studenti le sedi straniere con cui hanno rapporti di collaborazione.

La percentuale di CFU conseguiti al I anno su CFU da conseguire è salita dal 54,6 al 63,4%, simile a quella dell'area geografica e lievemente inferiore a quella nazionale. La percentuale di studenti che passano al II anno nello stesso corso di studio acquisendo un numero congruo di CFU nel 2017 rispetto al 2016 è cresciuta notevolmente avvicinandosi o raggiungendo i valori dell'area geografica e quelli nazionali. Questo dato indica che le iniziative adottate dai docenti e volte a ridurre le problematiche causate dalla notevole eterogeneità di provenienza degli studenti e della loro preparazione di base sta dando risultati apprezzabili.

La percentuale di studenti che proseguono la carriera iscrivendosi al II anno è elevata. I pochi casi di abbandono o sospensione degli studi corrispondono agli studenti impegnati in attività lavorativa per i quali è particolarmente difficile seguire un regolare percorso di studi. La percentuale di studenti che si laureano entro la normale durata del corso è nettamente superiore ai quelli dell'area geografica e a quella nazionale

Gli indicatori di Approfondimento per la Sperimentazione – Consistenza e qualificazione del corpo docente presentano valori più bassi rispetto a quelli dell'area geografica e a quelli nazionali a causa della bassa numerosità di iscritti. Si auspica un incremento in futuro in parallelo con la diffusione delle informazioni sulla presenza del corso di studi LM-61 nell'ateneo di Bari.

Conclusioni e prospettive

L'analisi degli indicatori della didattica relativi all'ultimo triennio indica che il corso gode di una buona attrattività e l'andamento del percorso degli studenti è, nell'insieme, soddisfacente.

Nel futuro, il CCdS si impegna, per la propria parte di competenza, a potenziare le misure necessarie a mantenere elevata l'attrattività del CdS e l'efficienza nel portare gli studenti al conseguimento della laurea. A riguardo delle difficoltà degli studenti lavoratori il CCdS ha già adottato la misura di eliminare l'obbligatorietà di frequenza delle lezioni frontali, mantenendola per le attività di laboratorio, e di attivare il percorso di studi per studenti non impegnati a tempo pieno, sviluppato su una durata di quattro anni.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Scheda di Monitoraggio Annuale



QUADRO D5

Progettazione del CdS

17/04/2021

Il documento di progettazione del CdS magistrale in Scienze della Nutrizione per la Salute Umana è inserito come allegato.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Documento di progettazione LM SNSU



QUADRO D6

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

17/04/2021

