UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI BARI

DIPARTIMENTO DI BIOSCIENZE, BIOTECNOLOGIE E BIOFARMACEUTICA

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN

SCIENZE DELLA NUTRIZIONE PER LA SALUTE UMANA

CLASSE LM-61 SCIENZE DELLA NUTRIZIONE

REGOLAMENTO DIDATTICO A.A. 2020-2021

Approvato dal Consiglio di Corso di Studio in Scienze della Nutrizione per la Salute Umana il 14/05/2020
Approvato dalla Commissione Paritetica del Dip. di Bioscienze, Biotecnologie e Biofarmaceutica il 20/05/20200
Approvato dal Consiglio di Dipartimento di Bioscienze, Biotecnologie e Biofarmaceutica il 21/05/2020

Denominazione del CdS	**Scienze della Nutrizione per la Salute Umana (SNSU)**
Classe di laurea	**LM-61**
Tipologia di corso	**Magistrale**
Modalità d'accesso	**Utenza sostenibile**
Dipartimento di riferimento	**Dipartimento di Bioscienze, Biotecnologie e Biofarmaceutica**
Sedi delle attività didattiche	**Campus Universitario - Via G. Amendola n. 165/A** **Labo-Biotech - Via G. Fanelli, n. 204** **Policlinico - Piazza Giulio Cesare n. 11** **Comune BARI CAP 70125**
Sito web del CdS	**www.uniba.it/corsi/scienze-nutrizione-salute-umana**
Coordinatore del CdS	**Prof. Lucantonio Debellis** **E-mail: lucantonio.debellis@uniba.it; Tel: 0805443331**
Segreteria didattica	**Sede: Labo-Biotech** **E-mail: teresa.lorusso@uniba.it; Tel. 0805443700** **E-mail: andrea.cesario@uniba.it; Tel. 0805443701** **E-mail: roberta.gravina@uniba.it; Tel. 0805442409**
Segreteria Studenti	**Sede: Campus Universitario – Via E. Orabona, 4** **Tel. 0805443493 Fax: 0805443488** **E-mail: leonarda.angelillo@uniba.it**

Art. 1. FINALITA'

Il presente Regolamento didattico specifica gli aspetti organizzativi del Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione per la Salute Umana - Classe LM-61, di seguito indicato come CdS in SNSU, secondo l'ordinamento definito nella Parte seconda del Regolamento didattico di Ateneo, nel rispetto della libertà d'insegnamento, nonché dei diritti-doveri dei docenti e degli studenti.

L'organo collegiale competente per il coordinamento delle attività didattiche è il Consiglio di Corso di Laurea, di seguito indicato CCL, che svolge la sua attività secondo quanto previsto dallo Statuto e dalle norme vigenti in materia, per quanto non disciplinato dal presente Regolamento.

Art. 2. OBIETTIVI FORMATIVI

Nel rispetto degli obiettivi formativi qualificanti della classe di laurea LM-61, il CdS in SNSU 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 mantenimento e alla promozione dello stato di salute umana mediante la corretta alimentazione ed un sano stile di vita.

A tal fine il percorso formativo ha l'obbiettivo 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;
- 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

Campus "Ernesto Quagliariello"
via G. Amendola 165/A - 70125 Bari (Italy)

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.

Il percorso formativo si completa con almeno 550 ore (22 CFU) destinate ad attività di tirocinio che verteranno su tematiche coerenti con gli obiettivi formativi del CdS, 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.

A) Risultati di apprendimento attesi espressi tramite i descrittori europei del titolo di studio.

i) Conoscenza e capacità di comprensione (*knowledge and understanding*)

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.

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.

A tale scopo si ricorda il coinvolgimento dei docenti del corso in programmi di ricerca strategici di interesse locale, nazionale e internazionale, attestabile dai rispettivi curricula.

Gli studenti dovranno dimostrare di sapere correlare i contenuti proponendo possibili approcci e percorsi di ricerca interdisciplinari sui temi:

- Nutrizione umana (soggetti sani in varie fasce di età e soggetti patologici)
- Sicurezza alimentare
- Controlli correlati alla sicurezza alimentare

Il superamento dei singoli esami integrati attesterà il raggiungimento del livello di conoscenza richiesto.

ii) Capacità di applicare conoscenza (*applying knowledge and understanding*)

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 CdS 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 delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti e delle loro modificazioni indotte dai processi tecnologici e biotecnologici;
- Analisi della biodisponibilità dei nutrienti negli alimenti e negli integratori alimentari e dei loro effetti;
- Applicazione di metodiche atte a valutare la sicurezza degli alimenti e la loro idoneità per il consumo umano;
- Valutazione 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;
- 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 pubblicistica in tema di qualità e sicurezza 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 al fine 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

iii) Autonomia di giudizio (*making judgements*)

In tutti i corsi curricolari 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.

iv) Abilità comunicative (*communication skills*)

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 lo 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, insieme alle competenze specifiche fornite dal CdS, anche la padronanza scritta e orale di almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre all'italiano, di livello pari o superiore al B2 (*Common European Framework of Reference for Languages)*, 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, autovalutazioni online, questionari di gradimento del corso, consegna di elaborati online (caricamento di file da parte degli studenti), glossari, audio, video e altri contenuti multimediali.

Il percorso formativo si completa con l'attività di tirocinio, che verterà su tematiche coerenti con gli obiettivi formativi del CdS, per consentire allo studente di acquisire, contestualizzare e comunicare le conoscenze avanzate acquisite 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.

v) Capacità di apprendimento (*learning skills*)

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 Consiglio di CdS 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:

- Apprendimento da testi tecnico-scientifici di elevata complessità, da monografie e da periodici scientifici;
- Uso di strumenti informatici e di banche dati finalizzato in particolare alla conduzione di ricerche bibliografiche;
- 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 fine 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

B) Sbocchi occupazionali

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

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

Il laureato nella classe LM-61 ha il profilo professionale di “Esperto in scienze degli alimenti e della nutrizione umana” con conoscenze interdisciplinari in campo biologico, medico e agroalimentare finalizzate alla corretta applicazione delle più attuali conoscenze sull'alimentazione e nutrizione umana per il mantenimento o miglioramento dello stato di salute. Questa figura professionale può pertanto svolgere ruoli di responsabilità in vari contesti lavorativi:

- Istituzioni sanitarie pubbliche o private che si occupano di ricerca di base e applicata, con particolare riferimento all’ambito 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, alla gestione delle attività regolatorie e all'applicazione delle metodiche atte a valutare la sicurezza degli alimenti convenzionali, dietetici e nutraceutici e la loro idoneità al consumo umano;
- Aziende di ristorazione collettiva scolastica, aziendale, ospedaliera, nosocomiale, socio-assistenziale e per gruppi sportivi;
- Attività di formazione, educazione, divulgazione e pubblicistica in tema di qualità e sicurezza degli alimenti, nonché di informazione scientifica.
- Libera professione di nutrizionista: valutazione dei bisogni nutritivi ed energetici, determinazione della dieta ottimale individuale in relazione alle caratteristiche dei soggetti (età, sesso, tipo di attività) e determinazione di diete speciali per particolari accertate condizioni fisio-patologiche.

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

Art. 3. REQUISITI PER L'ACCESSO

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
- LM7,8,9 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 CdS, sulla base dei criteri summenzionati e ai sensi dell'art. 6 commi 1 e 2 del DM 270/04, mediante un colloquio in cui una apposita commissione, costituita da docenti del CdS in SNSU, valuterà gli eventuali casi di scostamento dai requisiti curriculari richiesti e verificherà che il candidato abbia adeguate competenze nei settori scientifico-disciplinari sopra indicati. Tale colloquio si svolgerà nei mesi di settembre e dicembre di ogni anno secondo un calendario che sarà fissato dal Consiglio di CdS e pubblicizzato anche attraverso il sito internet del CdS.

Art. 4. ORGANIZZAZIONE DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA

a) Il CdS è articolato in un solo curriculum.
b) Le forme didattiche adottate consistono in lezioni frontali ed attività di laboratorio (a posto singolo o in piccoli gruppi) per un totale di 81 CFU, a cui si aggiungono 8 CFU a scelta dello studente, 22 CFU di tirocinio formativo e 6 CFU riservati al superamento della prova finale.
c) La frequenza delle lezioni frontali è fortemente consigliata. Per le discipline che prevedono delle attività di laboratorio è richiesta la frequenza ad almeno il 60% delle attività. Viene lasciata ad ogni docente responsabile del corso la scelta delle modalità per la verifica della frequenza delle attività di laboratorio.
d) La durata del CdS è di due anni. Le attività formative di ciascun anno di corso sono svolte nell'arco di undici mesi e distribuite in due semestri.
e) Il "Calendario didattico" di ciascun a.a. con indicazioni relative a: i) articolazione in semestri, ii) periodo ordinario per lo svolgimento di lezioni, esercitazioni, attività di laboratorio, seminari e attività integrative, iii) periodi di interruzione delle lezioni; iv) prove finali, è definito annualmente dal Consiglio del CdS e pubblicato sul sito del CdS (www.uniba.it/corsi/scienze-nutrizione-salute-umana).
f) Nell'arco dei due anni gli studenti dovranno acquisire complessivamente 120 Crediti Formativi Universitari (CFU). I CFU sono una misura del lavoro di apprendimento richiesto allo studente e corrispondono a 25 ore di attività complessiva per studente.
g) La ripartizione dell'impegno orario dello studente per ciascun CFU fra didattica assistita e studio

individuale è la seguente:

- CFU lezioni: 8 ore di lezione frontale + 17 ore di studio individuale
- CFU laboratorio/esercitazioni: 12 ore di didattica assistita + 13 di studio individuale
- CFU prova finale: 25 ore di studio individuale
- CFU stage/tirocinio: 25 ore di studio individuale.

h) Durante i periodi di lezione gli studenti in corso non potranno sostenere gli esami di profitto. Gli appelli d'esame sono così distribuiti:
   - gennaio 1 appello dopo la chiusura del I semestre;
   - febbraio 2 appelli opportunamente distanziati;
   - aprile 1 appello (durante la settimana di interruzione delle lezioni);
   - giugno 1 appello dopo la chiusura del II semestre;
   - luglio 2 appelli opportunamente distanziati;
   - settembre 2 appelli opportunamente distanziati;
   - dicembre 1 appello (durante la settimana di interruzione delle lezioni).
   - Quattro appelli supplementari, nei mesi marzo, maggio, ottobre e novembre, riservati esclusivamente agli studenti iscritti al 2° anno o fuori corso, ovvero senza obblighi di frequenza.

i) Il "Calendario degli esami" dell'A.A. è pubblicato sul sito del CdS (www.uniba.it/corsi/scienze-nutrizione-salute-umana) e sul Servizio di segreteria online Esse3 dell'Ateneo (Bacheca Appelli).

j) Ogni Titolare d'insegnamento è tenuto ad indicare, prima dell'inizio dell'anno accademico, e contestualmente alla programmazione didattica, il programma d'insegnamento con le specifiche modalità di svolgimento dell'esame (scritto, orale) previste. Tali informazioni sono inserite nelle rispettiva "Schede degli insegnamenti", pubblicate sul sito del CdS (www.uniba.it/corsi/scienze-nutrizione-salute-umana).

Art. 5. PIANO DI STUDI

Piano di Studi

Negli Allegati 1 e 2 a questo Regolamento è riportato il piano di studi contenente l'elenco degli insegnamenti con i relativi CFU, settori scientifico-disciplinari e articolazione nel normale biennio, o nel quadriennio per gli studenti a tempo parziale.

Piano di studi individuale

Gli studenti potranno proporre piani di studi individuali, purché coerenti con gli obiettivi formativi del CdS di SNSU, nei termini previsti dal Regolamento didattico di Ateneo, in due circostanze:

a) inserimento di attività didattiche a scelta, fino ad un massimo di 8 CFU, selezionate tra quelle offerte in CdS diversi da quello di iscrizione, purché coerenti con gli obiettivi formativi del CdS di SNSU.

b) sostituzione di attività didattiche con altre coerenti con gli obiettivi formativi del CdS di SNSU, nei casi di trasferimento da altro Ateneo, di passaggio da altro Corso di Studio e di svolgimento di parti di attività formative in altro Ateneo italiano o straniero.

Il piano di studi individuale dovrà essere approvato secondo quanto previsto dall'art. 9 del presente regolamento e comprendere prevedere attività formative in misura sufficiente al conseguimento dei 120 CFU.

Propedeuticità

Non sono previste propedeuticità obbligatorie, tuttavia si raccomanda agli studenti di sostenere esami o prove di verifica secondo la sequenza semestrale e annuale dei corsi, così come indicati nel piano di studi.

Art. 6. ALTRI OBBLIGHI FORMATIVI

Per il conseguimento dei 120 CFU richiesti per il conseguimento della laurea, il piano degli studi include anche le seguenti attività formative, previste dall'art.10, c.5 del D.M. 270/2004 e definite nell'art.4, b del presente regolamento:

a) **Attività a scelta dello studente,** includono la frequenza di corsi curriculari non presenti nel piano di studi, seminari, attività di laboratorio e altre attività considerate congrue con il piano formativo. Queste attività devono ammontare almeno a 8 CFU e sono regolate da un apposito "Regolamento riconoscimento CFU", pubblicato sul sito del CdS (www.uniba.it/corsi/scienze-nutrizione-salute-umana/snsu).

b) **Attività di tirocinio formativo**, è prevista per studenti iscritti al 2° anno o fuori corso, ha una durata complessiva di almeno 550 ore e consente di acquisire 22 CFU.

L'attività di tirocinio ha come obbiettivo quello di integrare opportunamente con un'esperienza di lavoro il percorso formativo curriculare universitario e facilitare l'accesso dei laureandi nel mondo del lavoro. Il tirocinio formativo può essere svolto presso i laboratori di ricerca dell'Università di Bari o, in regime di convenzione, presso laboratori di altre Sedi universitarie, Aziende ed Enti pubblici e privati che operano in campo attinente la nutrizione umana.

L'attività di tirocinio porta all'elaborazione di uno scritto individuale (tesi di laurea) il cui contenuto sviluppa un tema sperimentale originale affrontato durante le attività di tirocinio formativo. Tale elaborato sarà preparato dallo studente sotto la supervisione di un Tutor accademico (Relatore) nominato dal CCS. L'elaborato potrà essere anche redatto in lingua inglese.

Lo svolgimento del tirocinio è regolato da un apposito "Regolamento tirocini" pubblicato sul sito del CdS (www.uniba.it/corsi/scienze-nutrizione-salute-umana).

Art. 7. VERIFICHE DEL PROFITTO

La verifica del profitto e quindi l'attribuzione dei crediti avviene attraverso il superamento di un esame o il conseguimento di una idoneità, secondo quanto esposto nel manifesto degli studi. Gli accertamenti sono sempre individuali, sono pubblici e sono svolti in condizioni atte a garantire l'approfondimento, l'obiettività e l'equità della valutazione in rapporto con l'insegnamento o l'attività eseguita e con quanto esplicitamente richiesto ai fini della prova.

Ogni Titolare d'insegnamento è tenuto ad indicare, prima dell'inizio dell'anno accademico e contestualmente alla programmazione didattica, il modo cui viene accertata l'effettiva acquisizione dei risultati di apprendimento da parte dello studente, e le specifiche modalità di svolgimento dell'esame. Tali informazioni sono inserite nelle "Schede degli insegnamenti" pubblicate sul sito del CdS (www.uniba.it/corsi/scienze-nutrizione-salute-umana).

La data di un appello d'esame non può essere anticipata rispetto a quella riportata nella Bacheca Appelli del sistema di gestione Esse3, ma può essere posticipata per un giustificato motivo. In ogni caso deve esserne data comunicazione, almeno una settimana prima della data prevista, salvo i casi di forza maggiore, agli studenti, preferibilmente mediante la procedura prevista da Esse3, e alla Segreteria Didattica del Dipartimento, con le relative motivazioni, per gli eventuali provvedimenti di competenza e per la pubblicazione nel sito web del CdS.

I docenti titolari di corsi o moduli potranno anche avvalersi di verifiche in itinere per valutare l'andamento del corso, ma tali verifiche non potranno, in nessun caso, sostituire l'esame finale.

Le Commissioni di esame sono costituite da almeno due membri, di cui uno è il Titolare dell'insegnamento.

La composizione delle Commissioni d'esame per ogni insegnamento è definita dal Direttore del Dipartimento all'inizio di ogni anno accademico, su proposta del Titolare e tenendo conto di quanto previsto dal Regolamento didattico di Ateneo. Gli altri componenti della commissione devono essere docenti o cultori della specifica disciplina. Nel caso di esame comune a più moduli integrati di insegnamento, la Commissione

è costituita da tutti i titolari degli insegnamenti e presieduta dal docente con ruolo più elevato o maggiore anzianità nel ruolo.

La votazione finale è espressa in trentesimi. L'esito della votazione si considera positivo ai fini dell'attribuzione dei CFU se si ottiene un punteggio di almeno 18/30. L'attribuzione della lode, nel caso di una votazione almeno pari a 30/30, è a discrezione della Commissione di esame e richiede l'unanimità dei suoi componenti. Alla fine della prova d'esame, il Presidente della Commissione, informa lo studente dell'esito della prova e della sua valutazione. Durante lo svolgimento della prova d'esame, lo studente può ritirarsi senza conseguenze per la sua carriera. L'avvenuta partecipazione dello studente alla prova d'esame deve essere sempre registrata.

Art. 8. PROVA FINALE E CONSEGUIMENTO DEL TITOLO

La prova finale consiste nella presentazione e discussione di un elaborato scritto individuale (tesi di laurea), anche in lingua inglese, su un tema di ricerca originale riferentesi ad una attività sperimentale svolta sotto la guida di uno o più relatori. Oltre che il contenuto sperimentale e la sua valenza scientifica sono valutati la chiarezza espositiva, la capacità di sintesi ed il grado di esperienza conseguito nell'uso di strumenti di comunicazione di tipo multimediale.

Sono previste quattro sessioni di laurea nei mesi di Luglio - Ottobre - Dicembre - Marzo, con date definite annualmente nel calendario didattico.

Le modalità di svolgimento dell'esame di laurea sono descritte dal "Regolamento esame laurea magistrale" pubblicato sul sito del CdS (www.uniba.it/corsi/scienze-nutrizione-salute-umana).

Art. 9. RICONOSCIMENTO DEI CREDITI

a) Riconoscimento dei crediti acquisiti in CdS della stessa classe in altre Università italiane: Gli studenti con tale requisito saranno autorizzati a proseguire gli studi in questo CdS, in base al "Regolamento trasferimenti" pubblicato sul sito del CdS (www.uniba.it/corsi/scienze-nutrizione-salute-umana). Il regolamento definisce le modalità di trasferimento ed il riconoscimento dei crediti acquisiti.

b) Riconoscimento dei crediti acquisiti in CdS magistrale o a ciclo unico che costituisce requisito di ammissione (Art. 3): Gli studenti con laurea magistrale o a ciclo unico possono presentare domanda di riconoscimento di CFU, corredata di adeguata documentazione certificata dalla struttura formativa di provenienza, per gli insegnamenti che non costituiscano requisito di ammissione (art. 3, commi ii e iii), e che presentino corrispondenza con i corsi del piano di studi dei SNSU. Il riconoscimento è deliberato dalla Giunta del CdS, sentito il parere dei docenti titolari dei corsi corrispondenti nel piano di studi di SNSU, valutando la coerenza tra le conoscenze e competenze acquisite dal richiedente e gli obiettivi formativi del CdS SNSU.

c) Riconoscimento dei crediti acquisiti in altre attività formative: Gli studenti possono presentare la richiesta, corredata di adeguata documentazione certificata dalla struttura formativa di provenienza, di riconoscimento delle conoscenze e abilità professionali certificate ai sensi della normativa vigente in materia, nonché delle altre conoscenze e abilità maturate in seminari, workshop, convegni, attività di laboratorio e altre attività formative di livello universitario o post-secondario, considerate coerenti con il piano formativo di SNSU. Il riconoscimento di CFU è normato dal "Regolamento riconoscimento CFU" pubblicato sul sito del CdS (www.uniba.it/corsi/scienze-nutrizione-salute-umana), deliberato dalla Giunta del CdS e non può superare gli 8 CFU in quanto concorre in quanto concorre a costituire i CFU a scelta dello studente.

Art. 10. TRASFERIMENTO DA ALTRI CORSI DI LAUREA

Il trasferimento dello studente da altro Corso di studio può avere luogo solo a seguito della presentazione di una dettagliata documentazione rilasciata dalla sede di provenienza, che certifichi gli esami svolti con relativo

voto ottenuto e CFU acquisiti. Nella documentazione devono essere inseriti i programmi dettagliati degli esami svolti. Gli ECTS (*European Credit Transfer System*) sono considerati equivalenti ai CFU.

In riferimento al Regolamento Didattico di Ateneo (Art. 21 e Art. 31), la Giunta del CdS, prende in esame le domande di trasferimento al CdS SNSU avanzate da studenti dell'Università di Bari o di altri Atenei purché in possesso dei requisiti indispensabili per l'accesso, come riportato nell'Art.3 del presente regolamento.

La Giunta del CCS, fermo restando il soddisfacimento dei requisiti di ammissione al Corso, delibera il riconoscimento totale o parziale dei CFU acquisiti in altro CdS Magistrale della medesima o di altra Università italiana o estera, valutando la coerenza tra le conoscenze e competenze acquisite dal richiedente e gli obiettivi formativi del CdS in SNSU secondo quanto riportato nel Regolamento per il riconoscimento di crediti formativi universitari (CFU). In caso di trasferimento da un Corso di Laurea Magistrale appartenente alla medesima Classe, la quota di CFU relativi ai settori scientifico-disciplinari compresi in entrambi i Corsi direttamente riconosciuti allo studente non sarà inferiore al 50% di quelli già maturati.

Le modalità di trasferimento sono illustrate nell'apposito "Regolamento trasferimenti" pubblicato sul sito del CdS (www.uniba.it/corsi/scienze-nutrizione-salute-umana).

Art. 11. PROGRAMMI DI MOBILITÀ

Il riconoscimento dei periodi di studio effettuati all'estero nell'ambito dei programmi di mobilità studentesca ai quali l'Università aderisce, è disciplinato dai regolamenti dei programmi stessi e dalle disposizioni in materia deliberate dall'Università.

I "*Learning Agreement*" sono approvati, previa istruttoria della Commissione Erasmus del Dipartimento, dalla Giunta del Consiglio di Corso di Studio 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.

Art. 12. STUDENTI NON IMPEGNATI A TEMPO PIENO

Lo studente può optare all'atto dell'immatricolazione per lo status di impegnato a tempo pieno o non impegnato a tempo pieno (NITP). L'opzione per l'impegno a tempo parziale comporta il raddoppio della durata legale del CdS (da due a quattro anni) e, compatibilmente con l'articolazione del piano degli studi, il dimezzamento dei CFU previsti per ciascun anno di corso. Per ciascun anno è dovuto un importo fisso di tasse e contributi, pari alla metà del massimo previsto per gli studenti a tempo pieno.

È consentito il passaggio di status da studente NITP verso studente a tempo pieno e viceversa non prima che siano trascorsi due anni di carriera a tempo parziale.

Art. 13. DISPOSIZIONI FINALI

Per tutto quanto non previsto nel presente Regolamento si rinvia alle norme di legge, allo Statuto e al Regolamento Didattico di Ateneo.

Allegato 1

PIANO DI STUDI del CdS in SNSU - a.a. 2020-2021

Insegnamento	SSD	Tipologia	CFU (Totali)	CFU Lezioni	CFU Lab/Eserc.	Prova di Valutazione
I ANNO						
1° semestre						
FISIOLOGIA DEGLI ORGANI E DELLA NUTRIZIONE	BIO/09	Caratterizzante	9	8	1	Esame
BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE UMANA	BIO/10	Caratterizzante	6	5	1	Esame integrato
NUTRIZIONE ED INTEGRAZIONE ALIMENTARE NELLA PRATICA SPORTIVA	BIO/10	Affine	3	3		
NUTRIGENOMICA	BIO/11	Caratterizzante	6	5	1	Esame
TECNOLOGIE E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI	AGR/15	Caratterizzante	6	5	1	Esame integrato
CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI	AGR/15	Caratterizzante	3	3		
Totale			**33**	**29**	**4**	**4**
2° semestre						
BIOCHIMICA ED ANALISI BIOCHIMICO-CLINICHE	BIO/12	Caratterizzante	6	5	1	Esame integrato
CONTAMINANTI DEI SISTEMI AGRO-ALIMENTARI	AGR/13	Affine	3	2	1	
MICROBIOLOGIA E BIOTECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI	AGR/16	Caratterizzante	6	5	1	Esame integrato
IGIENE DEGLI ALIMENTI	MED/42	Affine	3	3		
NUTRACEUTICA	BIO/14	Caratterizzante	6	6		Esame
Totale			**24**	**21**	**3**	**3**
II ANNO						
1° semestre						
MEDICINA INTERNA	MED/09	Affine	3	3		Esame integrato
GASTROENTEROLOGIA E NUTRIZIONE NELLE PATOLOGIE DELL'APPARATO DIGERENTE	MED/12	Caratterizzante	6	6		
ENDOCRINOLOGIA DELLA NUTRIZIONE	MED/13	Affine	3	3		Esame integrato
SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE	MED/49	Caratterizzante	6	6		
PEDIATRIA	MED/38	Caratterizzante	6	6		Esame integrato
PSICOLOGIA E PSICOPATOLOGIA DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE	M-PSI/08	Affine	3	3		
Totale			**27**	**27**	**0**	**3**
2° semestre						
A SCELTA			8			Attestato di frequenza*
TIROCINIO PER LA PROVA FINALE			22			
PROVA FINALE			6			
Totale			**36**		**0**	

TOTALE CFU	120	TOTALE ESAMI	10

Campus "Ernesto Quagliariello"
via G. Amendola 165/A - 70125 Bari (Italy)

Allegato 2

PIANO DI STUDI del CdS in SNSU per NIPS - a.a. 2020-2021

Insegnamento	SSD	Tipologia	CFU (Totali)	CFU Lezioni	CFU Lab/Eserc.	Prova di Valutazione
I ANNO						
1° semestre						
FISIOLOGIA DEGLI ORGANI E DELLA NUTRIZIONE	BIO/09	Caratterizzante	9	8	1	Esame
BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE UMANA	BIO/10	Caratterizzante	6	5	1	Esame integrato
NUTRIZIONE ED INTEGRAZIONE ALIMENTARE NELLA PRATICA SPORTIVA	BIO/10	Affine	3	3		
2° semestre						
BIOCHIMICA ED ANALISI BIOCHIMICO-CLINICHE	BIO/12	Caratterizzante	6	5	1	Esame integrato
CONTAMINANTI DEI SISTEMI AGRO-ALIMENTARI	AGR/13	Affine	3	2	1	
Totale			**27**	**23**	**4**	**3**
II ANNO						
1° semestre						
NUTRIGENOMICA	BIO/11	Caratterizzante	6	5	1	Esame
TECNOLOGIE E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI	AGR/15	Caratterizzante	6	5	1	Esame integrato
CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI	AGR/15	Caratterizzante	3	3		
2° semestre						
MICROBIOLOGIA E BIOTECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI	AGR/16	Caratterizzante	6	5	1	Esame integrato
IGIENE DEGLI ALIMENTI	MED/42	Affine	3	3		
NUTRACEUTICA	BIO/14	Affine	6	6		Esame
Totale			**30**	**27**	**3**	**4**
III ANNO						
1° semestre						
MEDICINA INTERNA	MED/09	Affine	3	3		Esame integrato
GASTROENTEROLOGIA	MED/12	Caratterizzante	6	6		
ENDOCRINOLOGIA DELLA NUTRIZIONE	MED/13	Affine	3	3		Esame integrato
SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE	MED/49	Caratterizzante	6	6		
2° semestre						
A SCELTA			8			Attestato di frequenza*
Totale			**26**	**18**	**0**	**2**
IV ANNO						
1° semestre						
PEDIATRIA	MED/38	Caratterizzante	6	6		Esame integrato
PSICOLOGIA E PSICOPATOLOGIA DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE	M-PSI/08	Affine	3	3		
2° semestre						
TIROCINIO PER LA PROVA FINALE			22			
PROVA FINALE			6			
Totale			**37**	**9**	**0**	**1**
		TOTALE	**120**			**10**

Campus "Ernesto Quagliariello"
via G. Amendola 165/A - 70125 Bari (Italy)