



**UNIVERSITÀ DEGLI STUDI "G. D'ANNUNZIO" DI CHIETI - PESCARA**  
**DIPARTIMENTO DI TECNOLOGIE INNOVATIVE IN MEDICINA &  
ODONTOIATRIA**

**REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN  
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE E SALUTE**  
**CLASSE LM-61 R - Scienze della nutrizione umana**  
**Coorte 2026/2027**

**Art. 1**  
**Oggetto e finalità del Regolamento**

1. Il presente regolamento disciplina gli aspetti organizzativi del Corso di Laurea Magistrale in SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE E SALUTE nel rispetto delle indicazioni riportate nel Regolamento Didattico di Ateneo.
2. Il Corso di Laurea Scienze dell'Alimentazione e Salute rientra nella Classe delle lauree magistrali in Scienze della Nutrizione Umana (LM-61 R) come definita dal D.M. Università e Ricerca n.1649 del 19 Dicembre 2023.
3. Il presente regolamento risultato approvato nelle seguenti sedute:
  - i. Consiglio di Corso di Studio: 11/06/2026
  - ii. Commissione Paritetica del 23/06/2026 e Decreto Direttore del Dipartimento: 23/06/2026
  - iii. Consiglio di Dipartimento: 23/06/2026
  - iv. Scuola di riferimento: 03/07/2026

**Art. 2**  
**Profilo professionale e sbocchi occupazionali**

**Esperti in Scienze dell'Alimentazione e Salute**

• **Funzione in un contesto di lavoro**

Le attività che i Laureati magistrali della classe potranno svolgere sono:

- collaborazione ad indagini sui consumi alimentari volte alla sorveglianza delle tendenze nutrizionali della popolazione;
- valutazione delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti e delle loro modificazioni indotte dai processi tecnologici e biotecnologici;

- valutazione della biodisponibilità e dei meccanismi biomolecolari, in vivo e in vitro, dei nutrienti, integratori alimentari e nutraceutici;
- esecuzione di test atti a stabilire l'efficacia di microrganismi probiotici;
- applicazione di metodiche atte a valutare la sicurezza degli alimenti e la loro idoneità per il consumo umano;
- valutazione della corretta assunzione di nutrienti per il mantenimento dello stato di salute;
- valutazione dello stato di nutrizione più consona alle caratteristiche fisiche e psichiche dell'individuo sottoposto a stress, con particolare riguardo all'attività fisica ed agonistica;
- informazione ed educazione rivolta agli operatori istituzionali e alla popolazione generale sui principi di sicurezza alimentare;
- collaborazione a programmi internazionali di formazione e di assistenza sul piano delle disponibilità alimentari in aree depresse e in situazioni di emergenza;
- collaborazione alle procedure di accreditamento e di sorveglianza di strutture pubbliche e private operanti nella sanità e nell'istruzione per quanto riguarda la preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti.

Per svolgere le suddette funzioni, i laureati nei Corsi di Laurea magistrale della classe devono avere le seguenti competenze:

- possedere una solida conoscenza delle proprietà dei nutrienti e dei non nutrienti presenti negli alimenti e le modificazioni che avvengono durante i processi tecnologici;
- conoscere specificatamente i meccanismi biochimici e fisiologici della digestione e dell'assorbimento e i processi metabolici a carico dei nutrienti e riconoscere gli effetti dovuti alla malnutrizione per eccesso e per difetto;
- conoscere i metodi di misura del metabolismo energetico;
- possedere solide conoscenze dei microrganismi probiotici e delle metodologie atte a stabilirne l'efficacia;
- conoscere ed essere in grado di applicare le principali tecniche di valutazione dello stato di nutrizione e saperne interpretare i risultati;
- conoscere la legislazione alimentare e sanitaria nazionale e comunitaria per quanto riguarda la commercializzazione e il controllo degli alimenti, degli ingredienti, degli additivi e degli integratori alimentari;
- conoscere le principali tecnologie industriali applicate alla preparazione di integratori alimentari e di alimenti destinati ad alimentazioni particolari;
- essere in grado di definire la qualità nutrizionale e l'apporto energetico dei singoli alimenti e di valutare i fattori che regolano la biodisponibilità dei macro e dei micronutrienti;
- conoscere l'influenza degli alimenti sul benessere e sulla prevenzione delle malattie, nonché i livelli di sicurezza, le dosi giornaliere accettabili ed il rischio valutabile nell'assunzione di sostanze contenute o veicolate dalla dieta;
- conoscere le tecniche di rilevamento dei consumi alimentari e le strategie di sorveglianza nutrizionale su popolazioni in particolari condizioni fisiologiche, quali gravidanza, allattamento, crescita, senescenza ed attività sportiva;
- conoscere le problematiche relative alle politiche alimentari nazionali ed internazionali.

• **Competenze associate alla funzione**

Per svolgere le suddette funzioni, i laureati nei Corsi di Laurea magistrale della classe devono avere le seguenti competenze:

- possedere una solida conoscenza delle proprietà dei nutrienti e dei non nutrienti presenti negli alimenti e le modificazioni che avvengono durante i processi tecnologici;
- conoscere specificatamente i meccanismi biochimici e fisiologici della digestione e

dell'assorbimento e i processi metabolici a carico dei nutrienti e riconoscere gli effetti dovuti alla malnutrizione per eccesso e per difetto;

- conoscere i metodi di misura del metabolismo energetico;
- possedere solide conoscenze dei microrganismi probiotici e delle metodologie atte a stabilirne l'efficacia;
- conoscere ed essere in grado di applicare le principali tecniche di valutazione dello stato di nutrizione e saperne interpretare i risultati;
- conoscere la legislazione alimentare e sanitaria nazionale e comunitaria per quanto riguarda la commercializzazione e il controllo degli alimenti, degli ingredienti, degli additivi e degli integratori alimentari;
- conoscere le principali tecnologie industriali applicate alla preparazione di integratori alimentari e di alimenti destinati ad alimentazioni particolari;
- essere in grado di definire la qualità nutrizionale e l'apporto energetico dei singoli alimenti e di valutare i fattori che regolano la biodisponibilità dei macro e dei micronutrienti;
- conoscere l'influenza degli alimenti sul benessere e sulla prevenzione delle malattie, nonché i livelli di sicurezza, le dosi giornaliere accettabili ed il rischio valutabile nell'assunzione di sostanze contenute o veicolate dalla dieta;
- conoscere le tecniche di rilevamento dei consumi alimentari e le strategie di sorveglianza nutrizionale su popolazioni in particolari condizioni fisiologiche, quali gravidanza, allattamento, crescita, senescenza ed attività sportiva;
- conoscere le problematiche relative alle politiche alimentari nazionali ed internazionali.

- **Sbocchi occupazionali**

Sulla base delle competenze acquisite durante il percorso formativo, il laureato magistrale potrà trovare sbocchi occupazionali:

- in strutture pubbliche e private per la valutazione delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti, per analisi della biodisponibilità degli alimenti e degli integratori, per l'applicazione delle metodiche atte a valutare la sicurezza degli alimenti e la loro idoneità al consumo umano;
- nella gestione di Società di consulenza nel sistema agroalimentare, settore dell'alimentazione umana;
- nella partecipazione alle attività di formazione, educazione, divulgazione e pubblicitaria in tema di qualità e sicurezza alimentare;
- in ambito industriale, nel settore dell'alimentazione umana, degli integratori alimentari e dei prodotti dietetici e della nutraceutica, dove potrà svolgere attività di sviluppo di nuovi prodotti, gestione e controllo della qualità e dei processi;
- nella progettazione di programmi alimentari e nutrizionali rivolti a gruppi di popolazione o a Paesi in via di sviluppo, in collaborazione con Enti e strutture pubbliche interessate ai problemi dell'alimentazione nel mondo e all'integrazione culturale di immigrati;
- in aziende agroalimentari, con competenze sulla valutazione delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti e delle loro modificazioni indotte dai processi tecnologici e biotecnologici;
- nella collaborazione ad indagini sui consumi alimentari volte alla sorveglianza delle tendenze nutrizionali della popolazione;
- nella consulenza presso laboratori di analisi, con conoscenze e competenze applicative sulle metodiche atte a valutare la sicurezza degli alimenti e la loro idoneità per il consumo umano;
- nella ricerca scientifica di base e applicata nel settore dell'alimentazione e della nutrizione.

In particolare, nella Regione Abruzzo e in regioni limitrofe (principalmente Molise, Marche

e Puglia), le filiere agroalimentari rappresentano un settore produttivo importante e trainante, diffuso su tutto il territorio: esistono importanti agglomerazioni, in specifiche e rilevanti comparti: vitivinicolo, olivicolo-elaiotecnico, cerealicolo-molitorio-pastario, ortofrutticolo, lattiero-caseario. Esse potranno assorbire, a latere di figure professionali con competenze di tipo agronomico-tecnologico e manageriale, laureati per attività specifica di affiancamento a tecnologi e commerciali in produzione, analisi, progettazione, controllo e marketing, in qualità di dipendenti o consulenti esterni.

C'è inoltre un forte interesse dei governi regionali alle tematiche della sicurezza alimentare e dei problemi legati alla nutrizione, attestato dall'impegno finanziario profuso nei bandi di ricerca (a diversi livelli di interesse, da UE a paesi, da Regioni fino a Enti territoriali locali) relativi alla sicurezza e qualità degli alimenti. Anche l'affermazione di tipicità del territorio e della tradizione in chiave nutrizionale e salutistica costituisce oggi un elemento di forte interesse socio-economico e commerciale: le ricerche compiute sulla dieta mediterranea da scienziati americani e giapponesi negli anni 70 (Ancel Keys et al) e quelle del French paradox ne rappresentano solo gli esempi più evidenti.

Inoltre, la LM-61 Scienze della Nutrizione Umana è riconosciuta dall'Ordine Nazionale dei Biologi, ed è titolo di ammissione al relativo Esame di Stato, superato il quale può essere effettuata l'iscrizione al relativo Albo Professionale.

Infine, va ricordato che il laureato, pur afferendo culturalmente al settore dell'Alimentazione e Nutrizione Umana, non è un laureato dell'area sanitaria e non può quindi sovrapporsi al medico specialista in Scienza dell'Alimentazione. Tuttavia può essere il tramite fra il medico e gli ambiti nei quali si svolge un'attività di preparazione e/o distribuzione degli alimenti ed integratori.

### **Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)**

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

## **Art. 3**

### **Obiettivi formativi specifici e competenze attese**

#### **Obiettivi formativi specifici del Corso**

I laureati nel corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e Salute dovranno acquisire una solida formazione scientifica su alimenti e nutrizione. In particolare, i laureati dovranno essere in grado di valutare: le proprietà dei nutrienti e degli xenobiotici contenuti negli alimenti e le eventuali modificazioni che si verificano durante i processi tecnologici (in fase primaria, di trasformazione e di commercializzazione) anche ai fini di interventi per il mantenimento delle condizioni di salute e la prevenzione di patologie correlate; i meccanismi biochimici e fisiologici della digestione e dell'assorbimento e i processi metabolici a carico dei nutrienti.

Il Corso di Studio dovrà fornire:

- conoscenze sulle caratteristiche chimiche e strutturali: a) degli alimenti, con particolare riferimento alla qualità intrinseca (nutrizionale, igienico-sanitaria, chimico-fisica e sensoriale); b) dei prodotti dietetici, degli integratori e degli alimenti funzionali, che sono approvati e impiegati per i loro benefici effetti sulla salute umana;

- conoscenze delle correlazioni tra alimentazione e patogenesi delle malattie digestive, endocrino-metaboliche e neurodegenerative;
- basi metodologiche di ricerca nel campo della scienza dell'alimentazione applicata;
- conoscenze dell'attività farmacologica dei nutrienti, integratori alimentari e nutraceutici nella prevenzione e terapia di patologie, sia nell'adulto che in età pediatrica;
- conoscenze dell'attività farmacologica dei nutrienti, integratori alimentari e nutraceutici utilizzati nello sport;
- conoscenze sulle sostanze tossiche potenzialmente presenti negli alimenti, compresi additivi, fitofarmaci e residui di contaminanti ambientali e farmaci per uso zootecnico;
- le basi sugli aspetti generali della biologia vegetale e sull'ortofrutta nella dieta.

Obiettivi specifici del Corso sono fornire:

- strumenti per una corretta valutazione della composizione corporea e dello stato nutrizionale anche in relazione a prodotti alimentari che tengano conto delle diverse variabili geografiche e socioeconomiche;
- conoscenze necessarie per definire gli apporti energetici e le qualità nutrizionali dei singoli alimenti e conoscerne la composizione di base e i fattori che regolano la biodisponibilità dei macro- e dei micronutrienti, sia nell'adulto che in età pediatrica;
- conoscenze del ruolo dei nutrienti, integratori alimentari, nutraceutici nell'attività motoria e sportiva;
- conoscenze di tecniche di rilevamento dei consumi alimentari e dei protocolli di sorveglianza nutrizionale di individui o popolazioni in particolari condizioni fisiologiche (gravidanza, allattamento, infanzia, invecchiamento ecc.) o con specifici stili di vita;
- adeguate competenze scientifiche e tecnologiche per la formulazione, la valutazione e il controllo di nuovi alimenti funzionali (novel food, functional food);
- approfondimenti delle problematiche relative alla sicurezza alimentare, in termini di caratteristiche igienico-sanitarie degli alimenti;
- conoscenze relative alle legislazioni alimentare e sanitaria nazionale e comunitaria per quanto riguarda la commercializzazione e il controllo degli alimenti, dalla produzione al consumo, degli ingredienti, degli additivi e degli integratori alimentari;
- conoscenze delle correlazioni fra i nutrienti, integratori alimentari e nutraceutici con la patogenesi delle malattie, sia nell'adulto che in età pediatrica, con particolare riferimento alla modulazione dell'assetto genico/proteoma e del metabolismo cellulare;
- conoscenze sulle proprietà farmacologiche dei nutrienti, integratori alimentari, nutraceutici utilizzati nella prevenzione e terapia di malattie, sia nell'adulto che in età pediatrica;
- conoscenze del possibile ruolo dei principali inquinanti naturali e industriali presenti negli alimenti nella patogenesi delle malattie, sia nell'adulto che in età pediatrica;
- conoscenze del ruolo che i microrganismi probiotici svolgono nella regolazione dell'omeostasi intestinale e del metabolismo basale per il mantenimento dello stato di salute;
- conoscenze dei principali fattori che controllano lo sviluppo microbico negli alimenti e le metodologie classiche e molecolari per le analisi microbiologiche;
- conoscenze delle principali relazioni tra alimentazione e patologie del tratto digestivo, con particolare riferimento ai meccanismi eziopatogenetici e alla interazione esistente tra abitudini alimentari e composizione del microbiota intestinale, sia nell'adulto che in età pediatrica.

- conoscenze e competenze di base relative alla psicologia clinica, all'assessment psicologico-clinico, alle reazioni alla malattia riferite nello specifico ai disturbi dell'alimentazione e della nutrizione.
- conoscenze di fisiopatologia endocrina con particolare attenzione agli aspetti legati alle patologie endocrino-metaboliche

I laureati saranno inoltre in grado di utilizzare la lingua inglese, in forma scritta e orale.

Gli studenti affronteranno, tramite una serie di corsi integrati con approccio interdisciplinare, le conoscenze nelle discipline caratterizzanti per la maggior parte delle lauree triennali di riferimento. In questo modo sarà possibile garantire un consolidamento della precedente preparazione, fornendo contenuti specifici e caratterizzanti della presente classe di laurea magistrale.

Saranno affrontati temi riguardanti la biochimica della nutrizione con particolare attenzione agli aspetti tecnologici legati ai componenti, dei residui e degli additivi negli alimenti, e agli aspetti metabolici in condizioni sia fisiologiche che patologiche.

Inoltre lo studente dovrà apprendere i principi della fisiologia della nutrizione umana utili a interpretare i diversi comportamenti alimentari, sia nell'adulto che in età pediatrica; inoltre, dovrà apprendere le nozioni di base su assorbimento, biodisponibilità e meccanismi biomolecolari dei nutrienti, integratori alimentari e nutraceutici, utilizzati come farmaci nella prevenzione e terapia di diverse condizioni patologiche.

Lo studente dovrà infine conoscere e rilevare la presenza di alterazioni microbiologiche negli alimenti conservati e di produzione industriale, i rischi connessi alla presenza di allergeni e di additivi, le caratteristiche igienico-organizzative della nutrizione della collettività e della ristorazione.

Le attività di tirocini, in coerenza con quanto indicato nella declaratoria Ministeriale, sarà integrato anche con lo svolgimento di stage presso aziende pubbliche e private riguardanti gli alimenti funzionali, gli integratori alimentari, i novel food e gli alimenti considerati utili alla prevenzione delle patologie.

Il percorso formativo comprende attività teoriche che sono alla base dell'acquisizione di conoscenze fondamentali nell'ambito delle complesse relazioni tra qualità dell'alimentazione e salute e prevenzione delle malattie. Il percorso prevede complessivamente lo studio degli alimenti, in termini di tecnologie e di qualità oggettiva (chimico-fisica, nutrizionale, igienico-sanitaria e sensoriale), della nutrizione e dello stato di salute,

L'attività formativa integra gli insegnamenti programmati in una strategia multidisciplinare, con forme e modalità didattiche diverse: lezioni frontali, esercitazioni di laboratorio, seminari, visite a strutture del comparto alimentare (produzione e controllo) e della sanità per rilevamento e analisi dati (consumi, nutrizionali, epidemiologici).

La verifica dei risultati di apprendimento è effettuata mediante prove scritte e orali, discussione di tesine e report al fine di verificare i risultati di apprendimento attesi in coerenza con quanto indicato nei descrittori europei del titolo di studio.

Il percorso formativo del Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e Salute prevede 54-79 CFU come attività formative caratterizzanti, suddivise in 15-24 CFU nell'ambito delle Discipline biomediche; 24-30 CFU nell'ambito delle Discipline della Nutrizione umana; 15-25 CFU nell'ambito delle discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare. Il percorso formativo prevede, inoltre, attività affini e integrative per 12-24 CFU che approfondiscono ulteriormente le conoscenze avanzate di specifiche tematiche degli alimenti e della nutrizione. Le attività a scelta dello studente per 8 CFU completano le conoscenze e le competenze in aree socio-economiche e psicologiche. Sono previsti 15 CFU per lo svolgimento della tesi di laurea, a carattere sperimentale, sia presso laboratori di ricerca dell'Ateneo, sia presso Enti di Ricerca o Aziende pubblici o privati convenzionati, operanti nel settore dell'alimentazione e della nutrizione umana.

Il percorso formativo del 1° anno è caratterizzato dall'acquisizione delle conoscenze di base nell'ambito delle discipline biomediche, con particolare riferimento a principi generali della biologia, biochimica, fisiologia e microbiologia; nell'ambito delle discipline della nutrizione umana e quelle caratterizzanti gli alimenti, saranno trattati gli aspetti relativi ad igiene, educazione alimentare e nutrizionale, dietistica e tecnologia e composizione degli alimenti. L'offerta formativa sarà completata con parte delle attività a scelta dello studente e quelle di tirocinio .

Il percorso formativo del 2° anno è caratterizzato dall'acquisizione delle conoscenze nell'ambito delle discipline della nutrizione umana volte ad approfondire il ruolo della nutrizione e dei prodotti alimentari nella prevenzione e cura delle principali patologie, cardiovascolari, metaboliche e gastroenteriche, sia nell'età adulta che pediatrica e nello sportivo, oltreché le proprietà farmacologiche dei nutrienti e degli integratori alimentari.

L'offerta formativa viene completata con l'insegnamento della lingua inglese, parte delle attività a scelta dello studente e di quelle di tirocini

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

#### **Dettaglio**

#### **AREA BIOMEDICA**

##### **Conoscenza e comprensione**

Fisiologia degli organi, degli apparati e dei sistemi, in relazione alla funzione nutrizionale e metabolica; conoscenza approfondita degli aspetti fisiologici e funzionali dell'apparato digerente e dei processi che portano ad utilizzare i principi nutritivi mediante la digestione e l'assorbimento degli alimenti; valutazione complessiva, nutrizionale e metabolica della dieta; conoscenza dei meccanismi coinvolti nel controllo del comportamento alimentare.

Conoscenza della biochimica della nutrizione ed in particolare degli aspetti metabolici in condizioni sia fisiologiche che patologiche.

Approfondimento delle conoscenze di base di genomica, 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 d l'assunzione di particolari alimenti e nutrienti, nonché inquinanti naturali ed industriali presenti negli alimenti.

Studio delle basi della biochimica clinica, delle metodologie biochimiche, dell'analisi di dati, 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.

Conoscenze dei principali fattori che controllano lo sviluppo microbico negli alimenti e le metodologie classiche e molecolari per le analisi microbiologiche; conoscenze delle principali relazioni tra alimentazione e patologie del tratto digestivo, con particolare riferimento ai meccanismi eziopatogenetici e alla interazione esistente tra abitudini alimentari e composizione del microbiota intestinale, sia nell'adulto che in età pediatrica.

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

Conoscenza approfondita del 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.

Conoscenza degli aspetti fisiologici, biochimici e nutrigenomici delle strategie basate sull'alimentazione per prevenire l'insorgenza delle malattie

Valutazione della biodisponibilità e dei meccanismi biomolecolari, in vivo e in vitro, dei nutrienti, integratori alimentari e nutraceutici; Valutazione delle abitudini alimentari e dei consumi alimentari e dei fattori di morbilità;

Valutazione dello stato di nutrizione e della composizione corporea in relazione all'utilizzo dei nutrienti, integratori alimentari, novel food, nutraceutici, sia nell'adulto che nell'età pediatrica, nonché nell'attività sportiva;

Valutazione delle relazioni esistenti tra microbiota e abitudini alimentari, con particolare riferimento alle diete nelle diverse aree geografiche.

## **AREA DELLA NUTRIZIONE UMANA**

### **Conoscenza e comprensione**

Il Corso di Studio dovrà fornire conoscenze sulle caratteristiche chimiche e strutturali: a) degli alimenti, con particolare riferimento alla qualità intrinseca (nutrizionale, igienico-sanitaria, chimico-fisica e sensoriale); b) dei prodotti dietetici, degli integratori e degli alimenti funzionali, che sono approvati e impiegati per i loro benefici effetti sulla salute umana; conoscenze delle correlazioni tra alimentazione e patogenesi delle malattie digestive, endocrino-metaboliche e neurodegenerative; basi metodologiche di ricerca nel campo della scienza dell'alimentazione applicata; conoscenze dell'attività farmacologica dei nutrienti, integratori alimentari e nutraceutici nella prevenzione e terapia di patologie, sia nell'adulto che in età pediatrica;

conoscenze dell'attività farmacologica dei nutrienti, integratori alimentari e nutraceutici utilizzati nello sport;

conoscenze sulle sostanze tossiche potenzialmente presenti negli alimenti, compresi additivi, fitofarmaci e residui di contaminanti ambientali e farmaci per uso zootecnico e le basi sugli aspetti generali della biologia vegetale e sull'ortofrutta nella dieta.

Conoscenze delle correlazioni fra i nutrienti, integratori alimentari e nutraceutici con la patogenesi delle malattie, sia nell'adulto che in età pediatrica, con particolare riferimento alla modulazione dell'assetto genico/proteoma e del metabolismo cellulare;

conoscenze sulle proprietà farmacologiche dei nutrienti, integratori alimentari, nutraceutici utilizzati



nella prevenzione e terapia di malattie, sia nell'adulto che in età pediatrica;  
conoscenze del possibile ruolo dei principali inquinanti naturali e industriali presenti negli alimenti  
nella patogenesi delle malattie, sia nell'adulto che in età pediatrica.

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

Capacità di realizzare indagini relative ad abitudini e consumi alimentari e fattori di morbilità;  
valutazione dello stato di nutrizione e della composizione corporea in relazione all'utilizzo dei  
nutrienti, integratori alimentari, novel food, nutraceutici, in diverse categorie di consumatori nonché  
nell'attività sportiva;

Applicazione delle conoscenze delle proprietà farmacologiche dei nutrienti nelle diverse  
formulazioni presenti nelle diverse categorie merceologiche degli alimenti, utilizzati nella  
prevenzione e terapia di diverse patologie, sia nell'adulto che nell'età pediatrica;

### **AREA per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare**

#### **Conoscenza e comprensione**

Conoscenza degli aspetti produttivi in fase primaria, di trasformazione e di distribuzione nelle  
diverse filiere dell'agro alimentare.

Conoscenza della qualità degli alimenti nelle diverse forme: nutrizionale, igienico-sanitarie,  
chimico-fisica e sensoriale; conoscenza delle possibili contaminazioni degli alimenti; conoscenza  
delle principali tecniche di controllo. 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 microorganismi, biodiversità  
e risorse microbiche di interesse agro-alimentare, biotecnologie microbiche, microbiologia applicata  
ai settori agro-alimentare, agro-industriale e ambientale; conoscenza delle problematiche emergenti  
nel settore della distribuzione e della ristorazione.

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

Capacità di valutare il ruolo degli alimenti di origine vegetale e animale nella nutrizione umana in  
sinergia con le strategie dei sistemi produttivi del contesto territoriale di riferimento, nonché con i  
programmi di sanità pubblica.

Capacità di insistere, mediante forme dirette ed indirette, nel sistema agroalimentare, anche in  
relazione a procedure di certificazione di processi e prodotti; capacità di divulgare in contesti  
pubblici e privati in tema di qualità, sicurezza e salubrità degli alimenti.

Capacità di influenzare e condizionare tecnologie e tecniche operative di produzione e  
trasformazione degli alimenti allo scopo di migliorare la qualità nutrizionale.

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, nonché di preservarne quelli benefici.

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

## **Art. 4**

### **Conoscenze richieste per l'accesso e modalità di ammissione**

## **Conoscenze richieste per l'accesso**

L'ammissione al Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e Salute è condizionata ad una verifica della preparazione iniziale dello studente che in ogni caso avviene dopo l'accertamento del possesso dei requisiti curriculari. L'adeguata preparazione avverrà su discipline ricomprese nei seguenti SSD:

BIO/13, CHIM/03, BIO/10, BIO/09, BIO/19, BIO/14, MED/42, MED/49.

La verifica della preparazione personale si intenderà assolta nel caso in cui il voto di laurea sarà uguale o superiore a 95 su 110.

Possono essere ammessi candidati che siano in possesso di uno dei seguenti titoli:

- Laurea in Dietistica (classe SNT/3 del D.M. 509/1999 o classe L/SNT3 del D.M. 270/2004)
- Laurea in Tecniche di Laboratorio Biomedico (classe SNT/3 del D.M. 509/1999 o classe L/SNT3 del D.M. 270/2004)
- Laurea in Scienze e Tecnologie Agro-alimentari (classe 20 del D.M. 509/1999 o L-26 D.M. 270/2004)
- Laurea in Biotecnologia (classe 1 del D.M. 509/1999 o L-2 del D.M. 270/2004)
- Laurea in Scienze Biologiche (classe 12 del D.M. 509/1999 o L-13 del D.M. 270/2004 )
- Lauree Magistrali in Biologia (classe 6/S del D.M. 509/1999 o classe LM-6 del D.M. 270/2004)
- Lauree Magistrali in Biotecnologie (classi 7/S, 8/S, 9/S del D.M. 509/1999 o classi LM-7, LM-8, LM-9 del D.M. 270/2004)
- Lauree Magistrali in Farmacia e Farmacia industriale (classe 14/S del D.M. 509/1999 o classe LM-13 D.M. 270/2004)
- Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (classe 78/S del D.M. 509/1999 o LM-70 del D.M. 270/2004)
- Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie (classe 77/S D.M. 509/1999 o LM-69 del D.M. 270/2004)

L'iscrizione per studenti provenienti da Corsi di Laurea (o di altro titolo equivalente conseguito all'estero), diversi da quelli indicati, sarà subordinato al possesso curriculare di almeno 60 CFU:

- 20 CFU tra: FIS/07, SECS-S/01, SECS-S/02; CHIM/01, CHIM/03, CHIM/06; AGR/13; INF/01, CHIM/09, CHIM/10, AGR/15
- 30 CFU tra BIO/09, BIO/13, BIO/10, BIO/14, BIO/16, BIO/19;
- 10 CFU tra MED/42, MED/49, IUS/01, MED/44, MED/07

Le conoscenze minime richieste nelle diverse discipline, come le modalità particolareggiate della

prova saranno dettagliatamente indicate nel Regolamento Didattico del Corso di Studio, come 'requisiti culturali per l'ammissione' e divulgati sul Manifesto degli Studi.

Il numero di studenti ammessi al Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e Salute è programmato in base alla disponibilità del personale docente, di strutture didattiche (aule, laboratori) utilizzabili per la conduzione delle attività pratiche e, soprattutto, per la disponibilità di posti di tirocinio (obbligatorio), coerentemente con le raccomandazioni dell'Unione Europea, applicando i parametri e le direttive predisposti dall'Ateneo e dalle strutture di raccordo.

### **Modalità di ammissione**

Per l'iscrizione al Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e Salute è necessario, relativamente ai requisiti curriculari, che i laureati in classi di laurea diverse da quelle indicate nelle conoscenze richieste per l'accesso, abbiano acquisito almeno 60 CFU nelle attività formative di base e/o caratterizzanti ripartite come segue:

- minimo 20 CFU complessivi di: FIS/07, SECS-S/01, SECS-S/02; CHIM/01, CHIM/03, CHIM/06; AGR/13; INF/01; CHIM/09; CHIM/10; AGR/15
- minimo 30 CFU complessivi di BIO/09, BIO/13, BIO/10, BIO/14, BIO/16, BIO/19;
- minimo 10 CFU complessivi di MED/42, MED/49; IUS/01; MED/44; MED/07

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

L'ingresso di tali studenti sarà subordinato non solo al conseguimento dei CFU indicati, ma anche alla valutazione del percorso universitario precedente (es: titoli di laurea coerenti e compatibili con le figure professionali di ricercatori e tecnici laureati nelle Scienze biologiche - (2.6.2.2.1) e biologi e professioni assimilate - (2.3.1.1.1).

In conformità all'art. 6, comma 2 del DM 270/2004, la verifica dell'adeguata preparazione del richiedente, che deve essere svolta necessariamente dopo l'accertamento del possesso dei requisiti curriculari, è effettuata da un'apposita Commissione nominata dal Consiglio del Corso di Studio, mediante una prova consistente in un colloquio. La personale preparazione del richiedente è data per comprovata per i laureati che abbiano ottenuto un voto di laurea superiore a 95/110. Nel caso in cui i candidati superino il limite massimo previsto dalla classe (65 studenti) si ricorrerà ad una selezione mediante la somministrazione di un test. A parità di punteggio, la precedenza verrà data al candidato anagraficamente più giovane.

In caso di esito positivo delle verifiche, il richiedente potrà perfezionare l'iscrizione alla laurea magistrale entro i termini indicati nel Manifesto agli studi di Ateneo.

## **Art. 5 Offerta didattica programmata coorte**

### **Offerta didattica programmata coorte**

Di seguito è riportato il quadro generale delle attività formative con l'identificazione del numero e delle tipologie dei settori scientifico - disciplinari di riferimento e dei CFU attribuiti raggruppati per anno di corso.

| Insegnamenti comuni a tutti i curriculum                                       |     |                                      |                             |           |                  |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------------------------------|-----------------------------|-----------|------------------|
| Descrizione                                                                    | CFU | Tipologia                            | TAF                         | SSD       | Ciclo            |
| <b>1° ANNO</b>                                                                 |     |                                      |                             |           |                  |
| FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE                                                    | 6   | Attività formativa monodisciplinare  | B - Caratterizzante         | BIOS-06/A | Primo Semestre   |
| ALIMENTAZIONE E STRESS OSSIDATIVO                                              | 4   | Attività formativa monodisciplinare  | D - A scelta dello studente | BIOS-10/A | Primo Semestre   |
| ANALISI CHIMICHE FISICHE E SENSORIALI DEGLI ALIMENTI                           | 4   | Attività formativa monodisciplinare  | D - A scelta dello studente | AGRI-07/A | Primo Semestre   |
| GENOMICA ED EPIGENETICA                                                        | 4   | Attività formativa monodisciplinare  | D - A scelta dello studente | MEDS-01/A | Primo Semestre   |
| INSEGNAMENTO A SCELTA I ANNO                                                   | 4   | Attività formativa monodisciplinare  | D - A scelta dello studente | NN        | Primo Semestre   |
| LINGUA INGLESE                                                                 | 6   | Attività formativa monodisciplinare  | F - Altro                   | NN        | Primo Semestre   |
| MICROBIOLOGIA GENERALE E MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI                          | 10  | Attività formativa integrata         |                             |           |                  |
| - MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI                                                 | 5   | Modulo Generico                      | B - Caratterizzante         | AGRI-08/A | Primo Semestre   |
| - MICROBIOLOGIA GENERALE                                                       | 5   | Modulo Generico                      | B - Caratterizzante         | MEDS-03/A | Primo Semestre   |
| IGIENE GENERALE E APPLICATA                                                    | 5   | Attività formativa monodisciplinare  | B - Caratterizzante         | MEDS-24/B | Secondo Semestre |
| SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE                                                     | 5   | Attività formativa monodisciplinare  | B - Caratterizzante         | MEDS-08/C | Secondo Semestre |
| LA CULTURA DEL CIBO: MODELLI DI INNOVAZIONE E TRADIZIONE PER LA SOSTENIBILITA' | 4   | Attività formativa monodisciplinare  | D - A scelta dello studente | BIOS-06/A | Secondo Semestre |
| LE FILIERE BOTANICHE TRADIZIONALI NELL'ECOLOGIA DELL SALUTE                    | 3   | Attività formativa monodisciplinare  | D - A scelta dello studente | BIOS-01/D | Secondo Semestre |
| TIROCINI I ANNO                                                                | 3   | Attività formativa di sola Frequenza | S - Per stages e tirocini   | NN        | Secondo Semestre |
| BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE                                                    | 9   | Attività formativa integrata         |                             |           |                  |

|                                                                                   |    |                                      |                             |           |                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------|-----------------------------|-----------|------------------|
| - BIOCHIMICA CLINICA E BIOLOGIA MOLECOLARE CLINICA                                | 6  | Modulo Generico                      | B - Caratterizzante         | BIOS-09/A | Secondo Semestre |
| - BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI                                                       | 3  | Modulo Generico                      | C - Affine/Integrativa      | BIOS-07/A | Secondo Semestre |
| CHIMICA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI                                               | 11 | Attività formativa integrata         |                             |           |                  |
| - CHIMICA DEGLI ALIMENTI                                                          | 5  | Modulo Generico                      | B - Caratterizzante         | CHEM-07/B | Secondo Semestre |
| - TECNOLOGIA E QUALITA' DEGLI ALIMENTI                                            | 6  | Modulo Generico                      | B - Caratterizzante         | AGRI-07/A | Secondo Semestre |
| <b>2° ANNO</b>                                                                    |    |                                      |                             |           |                  |
| TECNOLOGIE E QUALITA' DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI                                   | 4  | Attività formativa monodisciplinare  | D - A scelta dello studente | AGRI-07/A | Primo Semestre   |
| NUTRIZIONE IN ODONTOSTOMATOLOGIA E MEDICINA DELLO SPORT                           | 6  | Attività formativa integrata         |                             |           |                  |
| - ALIMENTAZIONE, ATTIVITA' FISICA E SPORTIVA                                      | 3  | Modulo Generico                      | C - Affine/Integrativa      | BIOS-06/A | Primo Semestre   |
| - ALIMENTAZIONE E CAVO ORALE                                                      | 3  | Modulo Generico                      | C - Affine/Integrativa      | MEDS-16/A | Primo Semestre   |
| NUTRIZIONE PEDIATRICA E IMMUNOTOSSICOLOGIA                                        | 8  | Attività formativa integrata         |                             |           |                  |
| - ALIMENTAZIONE PERINATALE E IN ETA' PEDIATRICA                                   | 5  | Modulo Generico                      | B - Caratterizzante         | MEDS-20/A | Primo Semestre   |
| - IMMUNOTOSSICOLOGIA ALIMENTARE                                                   | 3  | Modulo Generico                      | C - Affine/Integrativa      | MEDS-25/B | Primo Semestre   |
| PRINCIPI DI MEDICINA E ALIMENTAZIONE                                              | 10 | Attività formativa integrata         |                             |           |                  |
| - MALATTIE APPARATO DIGERENTE                                                     | 5  | Modulo Generico                      | B - Caratterizzante         | MEDS-10/A | Primo Semestre   |
| - MEDICINA INTERNA                                                                | 5  | Modulo Generico                      | B - Caratterizzante         | MEDS-05/A | Primo Semestre   |
| CONTROLLO DI QUALITA' E CERTIFICAZIONE DEI PROCESSI E DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI | 4  | Attività formativa monodisciplinare  | D - A scelta dello studente | AGRI-07/A | Secondo Semestre |
| INSEGNAMENTO A SCELTA II ANNO                                                     | 4  | Attività formativa monodisciplinare  | D - A scelta dello studente | NN        | Secondo Semestre |
| PROVA FINALE                                                                      | 15 | Attività formativa monodisciplinare  | E - Lingua/Prova Finale     | PROFIN_S  | Secondo Semestre |
| TIROCINIO II ANNO                                                                 | 7  | Attività formativa di sola Frequenza | S - Per stages e tirocini   | NN        | Secondo Semestre |
| FARMACOLOGIA, TOSSICOLOGIA E BOTANICA ALIMENTARE                                  | 11 | Attività formativa integrata         |                             |           |                  |
| - FARMACOLOGIA DEGLI ALIMENTI E DEI COMPOSTI ALIMENTARI                           | 5  | Modulo Generico                      | B - Caratterizzante         | BIOS-11/A | Secondo Semestre |

|                                     |   |                 |                           |           |                  |
|-------------------------------------|---|-----------------|---------------------------|-----------|------------------|
| - BOTANICA DELLA DIETA MEDITERRANEA | 3 | Modulo Generico | C -<br>Affine/Integrativa | BIOS-01/D | Secondo Semestre |
| - TOSSICOLOGIA DEGLI ALIMENTI       | 3 | Modulo Generico | C -<br>Affine/Integrativa | BIOS-11/A | Secondo Semestre |

## **Art. 6**

### **Descrizione del percorso e metodi di accertamento**

#### **Descrizione del percorso**

Le premesse che hanno portato all'istituzione del Corso di Laurea Magistrale LM-61 in Scienze dell'alimentazione e salute presso l'Università degli studi G. D'Annunzio di Chieti-Pescara, con i suoi aspetti culturali e professionalizzanti, sono da far risalire alle sempre più evidenti e condivise acquisizioni scientifiche che stabiliscono correlazioni significative tra qualità dell'alimentazione, salute e benessere. La comprensione di tali interrelazioni prefigura, innanzitutto, approcci culturali innovativi, multidisciplinari, che permettono di fare ricerca e didattica 'di filiera' dal settore della produzione agricola e della trasformazione, spesso controllando anche la variabile ambientale, fino al prodotto alimentare con la valutazione dei molteplici ricadute in ambito nutrizionale e medico. Tale approccio strategico, fondamentale finalizzato a condividere sia come ricerca che come didattica una programmazione multidisciplinare e multisettoriale, è stato alla base di una valutazione delle risorse e dell'interesse sia all'interno dell'Ateneo, che all'esterno nell'area geografica di riferimento. Circa il primo punto, avendo individuato il Comitato organizzatore utili sinergie tra docenti di diversi Dipartimenti, in alcuni casi storicamente comprovate e positive anche tra aree scientifiche vicine (tecnologiche e farmaceutiche, della nutrizione, della salute) è stato possibile cogliere una notevole potenzialità per il progetto istitutivo di un Corso Magistrale con tali contenuti, che comunque rappresentano uno sbocco naturale per i laureati in Dietistica, la cui necessità è di completare con una formazione specialistica il percorso triennale. Sempre in funzione dell'offerta formativa, ma all'esterno, nell'area su cui insiste l'università Gabriele d'Annunzio si evidenzia che pochissimi Corsi di Laurea nella Classe LM 61 sono attivi nelle regioni che si affacciano sul versante del medio alto adriatico – Marche, Emilia Romagna, Veneto, Friuli – praticamente a Nord della Regione Abruzzo; tale circostanza consente di prefigurare attrattività per laureati triennali con competenze in aree bio-tecnologiche diverse, come indicato nelle conoscenze richieste all'ingresso. Si vuole, in definitiva, formare una marcata specializzazione nei settori della nutrizione e della prevenzione delle malattie, soprattutto in particolari ambiti come quello pediatrico, sportivo e geriatrico.

Per quanto attiene il contesto socio-economico e sociale nella Regione Abruzzo e in regioni limitrofe (principalmente Molise, Marche e Nord Puglia) le filiere agroalimentari rappresentano un settore produttivo importante e trainante, diffuso su tutto il territorio e dalla consultazione effettuata si è rilevato grosso interesse per figure professionali di questo tipo, con sbocchi professionali nuovi nella produzione e controllo, nella commercializzazione, nella ristorazione, per una caratterizzazione merceologica soprattutto in senso salutistico di alimenti della tradizione mediterranea, a latere di competenze specifiche spendibili in Istituzioni e/o Enti pubblici territoriali.

## **Art. 7**

### **Modalità di trasferimento da altri corsi di studio e criteri e procedure per il riconoscimento crediti**

#### **Modalità di trasferimento da altri corsi di studio e criteri e procedure per il riconoscimento crediti**

Nel caso di trasferimento, il Consiglio di Corso di Studio provvede al riconoscimento dei CFU acquisiti dallo studente nei Corsi di Laurea di provenienza. Il riconoscimento viene effettuato in base alla corrispondenza fra il curriculum svolto dallo studente trasferitosi e il percorso formativo di cui al presente Regolamento. La valutazione dei curricula viene effettuata dalla Commissione Didattica in base a: riconoscimento completo o parziale dei CFU;

corrispondenza degli esami sostenuti con gli insegnamenti appartenenti ai S.S.D. attivati nel Corso di Studio; necessità di integrazione del programma dell'insegnamento e di superamento della relativa prova di verifica aggiuntiva.

Relativamente ad attività per le quali non è previsto un S.S.D. di riferimento attivato nel Corso di Studio, così come per conoscenze e abilità professionali acquisite nel corso della propria carriera lavorativa e certificate ai sensi della normativa vigente, la Commissione Didattica considera caso per caso il contenuto del curriculum, al fine del riconoscimento creditizio rispettivamente per le Attività autonomamente scelte dallo studente e/o per i Tirocini.

## **Art. 8**

### **Iscrizione ad anni successivi**

#### **Iscrizione ad anni successivi**

Per l'iscrizione agli anni successivi al primo, non sono previsti vincoli o sbarramenti quali numero minimo di CFU acquisiti.

## **Art. 9**

### **Caratteristiche prova finale**

#### **Caratteristiche della prova finale**

La prova finale consiste nella discussione, in sede pubblica di fronte ad una commissione di docenti, di un elaborato (relazione scritta) inerente un'attività di ricerca sperimentale originale.

L'esame di Laurea si svolge nelle sessioni indicate dal Regolamento Didattico del Corso di Studio. La composizione della Commissione per l'esame di Laurea è conforme all'Art. 6 del DPR 2/1/2001.

#### **Modalità di svolgimento della prova finale**

Per essere ammesso alla prova finale, che comporta l'acquisizione di 15 CFU, lo studente deve: aver acquisito tutti i crediti formativi relativi agli esami di profitto, inclusi 8 CFU a scelta autonoma ed i CFU relativi ad altre attività didattiche.

La prova finale consiste nella discussione di un elaborato scritto, strutturato secondo le linee di una pubblicazione scientifica, redatto dallo studente sotto la supervisione del docente relatore, ed eventualmente un co-relatore, davanti ad una Commissione. Il candidato presenta e discute la sua tesi di laurea mettendo in evidenza lo stato dell'arte dell'argomento affrontato, la finalità del lavoro che ha svolto, le procedure che ha utilizzato, i risultati che ha ottenuto e le conclusioni che da essi ha potuto trarre. La tesi può essere scritta in lingua inglese e nella stessa lingua può essere sostenuta la prova finale. Il voto finale è espresso in centodecimi.

La valutazione della tesi sarà basata sui seguenti criteri: livello di approfondimento e rilevanza scientifica del lavoro svolto, contributo critico del laureando, accuratezza della metodologia adottata per lo sviluppo della tematica, modalità di esposizione/discussione dell'elaborato.

A determinare il voto di laurea, contribuiscono i seguenti parametri:

1. la media dei voti conseguiti negli esami curriculari, espressa in centodecimi
2. i punti attribuiti dalla Commissione di Laurea in sede di discussione della tesi, ottenuti sommando i punteggi attribuiti individualmente dai commissari.

La lode è proposta dal Presidente della Commissione di Laurea e può venire attribuita con parere unanime della Commissione ai candidati che conseguano un punteggio finale superiore a 110.

Il punteggio finale di Laurea, con eventuale lode, è formato:

1. dalla media ponderata dei voti conseguiti negli esami di profitto;
2. dal voto attribuito alla discussione dell'elaborato della Tesi (da 0 a 4 punti per la tesi compilativa e da 0 a 7 punti per la tesi sperimentale).
3. la partecipazione effettiva ai programmi Erasmus prevede l'aggiunta di 1 punto
4. il punteggio finale che ricade nel range 111-113 prevede l'attribuzione della lode, e il punteggio che ricade nel range 114-in poi prevede l'attribuzione della lode e della menzione d'onore

Ai fini della prova finale lo studente può sostenere esami o svolgere attività di ricerca per la stesura della tesi di laurea presso Università estere nell'ambito dei programmi 'LLP Erasmus', 'LLP Erasmus' 'Student placement' o di appositi accordi stipulati al di fuori del quadro dei programmi dell'Unione Europea.

La partecipazione ai programmi Erasmus prevede l'attribuzione di un punto aggiuntivo. La composizione e la nomina della Commissione avviene in conformità al regolamento di Ateneo. I periodi di svolgimento delle sedute di laurea vengono deliberate dal Consiglio di corso di studio.

## **Art. 10**

### **Struttura organizzativa e funzionamento del corso di studio**

#### **Struttura organizzativa e funzionamento del corso di studio**

Sono organi del Corso di Studio:



Presidente;

Consiglio di Corso di Studio;

Commissione Didattica (Curriculum);

Commissione Quality Assurance (Gruppo Assicurazione della Qualità - GAQ);

Commissione Paritetica docenti/studenti;

Commissione Internazionalizzazione, Erasmus e rapporti internazionali.

La Commissione Didattica è composta dal Presidente del Corso di Studio e da professori afferenti al Corso stesso, individuati annualmente dal Presidente.

La Commissione Didattica (Curriculum) ha i seguenti compiti:

elaborare proposte in merito al Piano degli Studi e a sue eventuali modifiche;

elaborare proposte in merito all'attivazione delle attività autonomamente scelte dallo studente e dei

Tirocini curricolari di formazione e orientamento;

valutare la coerenza degli insegnamenti autonomamente scelti dagli studenti con gli obiettivi formativi del Corso di Laurea;

valutare le richieste di Enti/Società per lo svolgimento di Tirocini curricolari formativi e di orientamento degli studenti del Corso di Studio;

valutare i curricula degli studenti in merito ai riconoscimenti creditizi;

elaborare percorsi formativi individualizzati, in accordo con i docenti interessati, per studenti con particolari esigenze di tipo medico-sanitarie opportunamente certificate.

La Commissione Quality Assurance, ovvero il Gruppo di Assicurazione della Qualità (GAQ) ha il compito di:

revisionare e redigere annualmente la Scheda SUA-CdS, la Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA) ed il Regolamento Didattico del Corso per gli adempimenti di accreditamento annuale e della Qualità;

La Commissione Paritetica docenti/studenti ha il compito di creare un tavolo di discussione tra docenti e studenti del Corso per discutere sul miglioramento e la fruibilità dei contenuti dei Programmi di studio e di eventuali modifiche del Regolamento Didattico di CdLM, oltre che a valutare e monitorare gli indicatori del gradimento degli studenti per quanto riguarda le attività didattico-formative.

La Commissione Internazionalizzazione, Erasmus e Rapporti Internazionali ha il compito di monitorare

l'outgoing degli studenti del Corso all'estero e l'incoming degli studenti stranieri, mantenendo i contatti con le università estere e stipulando accordi e/o convenzioni con le stesse al fine di migliorare l'internazionalizzazione e la cultura degli studenti, promuovendo lo scambio culturale e lo staff-

exchange nell'ambito del perfezionamento della formazione tecnico-scientifica dello studente, come previsto dagli accordi internazionali vigenti.

Tutte le decisioni delle suddette Commissioni sono sottoposte all'approvazione del Consiglio di Corso di Laurea.

## **Art. 11**

### **Iscrizione a tempo parziale (percorso part-time)**

#### **Iscrizione a tempo parziale (percorso part-time)**

Possono usufruire dell'opportunità di iscriversi a tempo parziale quegli studenti che, per giustificate ragioni di lavoro, familiari, di salute o per altri validi motivi, non si ritengano in grado di frequentare con continuità le attività didattiche previste dal corso di studio di loro interesse e prevedano di non poter sostenere i relativi esami e verifiche del profitto nei tempi previsti dai Regolamenti didattici. Il Consiglio di Corso di Studio, si riserva di accettare o meno la richiesta di iscrizione part-time previo incontro con lo studente per la valutazione del caso.

## **Art. 12**

### **Modalità di erogazione della didattica**

#### **Modalità di erogazione della didattica**

A partire dall'A.A. 2025/2026 il Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'alimentazione e salute potrà prevedere, ad esclusione delle attività pratico-laboratoriali, l'erogazione di una quota massima di CFU pari ad 1/3 dei crediti necessari al conseguimento del titolo, secondo quanto disposto dal D.M. n. 1835 del 6.12.2024.

## **Art. 13**

### **Mobilità degli studenti e opportunità internazionali**

#### **Mobilità degli studenti e opportunità internazionali**

Il Corso di studio in Scienze dell'Alimentazione e Salute permette ed incoraggia la partecipazione degli studenti iscritti alle iniziative promosse dall'Ateneo di mobilità internazionale, tra cui il programma Erasmus+ ed il programma INGENIUM. Informazioni utili alla partecipazione ai bandi, le destinazioni e le graduatorie sono pubblicate direttamente sulla Piattaforma Erasmus+ al link <https://www.unich.it/international/mobilita/studenti> dove, per ogni bando, sono pubblicate le liste delle destinazioni disponibili per gli studenti del CdS. Il Corso di Studio, nell'ambito del programma Erasmus+ offre per gli studenti la possibilità di mobilità per studio ([Erasmus](#) e [Erasmus italiano](#)), [Free mover](#), mobilità per lo svolgimento di tirocini (Erasmus traineeship) e mobilità brevi per il conseguimento di 3 CFU (Erasmus short term mobility, programma mobilità INGENIUM).

La mobilità degli studenti verso università all'interno dello spazio europeo ed extraeuropeo dell'alta formazione è autorizzata dal Consiglio di Dipartimento di DTIMO, che definisce, su proposta del Consiglio di CdS, concordata tra lo studente, i Referenti Erasmus di CdS e il delegato ERASMUS di Dipartimento un elenco di insegnamenti da riconoscere, presa visione dei programmi degli insegnamenti stessi (stilando il learning agreement). Al termine del soggiorno, lo studente o l'Università straniera fanno pervenire all'ufficio Erasmus l'attestazione del periodo di studio trascorso all'estero, con il dettaglio degli esami e delle attività svolte, le date di approvazione e le votazioni finali con riferimento a ciascun insegnamento per cui si chiede il riconoscimento dei CFU. Una volta verificata la completezza della documentazione, l'ufficio Erasmus la inoltra al CdS, per mezzo del delegato di Dipartimento che, sulla base del learning agreement approvato, propone il riconoscimento dei crediti conseguiti all'estero dagli studenti inseriti in programmi di mobilità internazionale. La proposta del CdS viene poi ratificata dal Consiglio di Dipartimento di riferimento DTIMO.