



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università di PISA
Nome del corso in italiano	SCIENZE DELLA NUTRIZIONE UMANA (<i>IdSua:1587822</i>)
Nome del corso in inglese	Human Nutritional Sciences
Classe	LM-61 - Scienze della nutrizione umana
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.farm.unipi.it/lauree-magistrali/scienza-della-nutrizione-umana/
Tasse	Pdf inserito: visualizza
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale



Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	LA MOTTA Concettina
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	CONSIGLIO DI CORSO DI STUDIO
Struttura didattica di riferimento	FARMACIA (Dipartimento Legge 240)

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	BELLINI	Massimo		PA	1	
2.	BROGI	Simone		PA	1	
3.	DANIELE	Simona		PA	1	

4.	DEMONTIS	Gian Carlo Alfredo Giuseppe	PO	1
5.	GARGINI	Maria Claudia	PO	1
6.	GIACOMELLI	Chiara	PA	1
7.	GRANCHI	Carlotta	PA	1
8.	GUAZZELLI	Lorenzo	PA	1
9.	POLI	Giulio	RD	0,5
10.	SALERNO	Silvia	RU	0,5
11.	TESTAI	Lara	PA	1
12.	TRINCAVELLI	Maria Letizia	PO	1

Rappresentanti Studenti

Curina Arianna a.curina@studenti.unipi.it
Melis Elia e.melis3@studenti.unipi.it

Gruppo di gestione AQ

SANDRO BERNACCHI
ARIANNA CURINA
GIANCARLO DEMONTIS
MARIA CLAUDIA GARGINI
CHIARA GIACOMELLI
CONCETTINA LA MOTTA
ELIA MELIS
LARA TESTAI

Tutor

Gian Carlo Alfredo Giuseppe DEMONTIS
Maria Claudia GARGINI
Concettina LA MOTTA
Lara TESTAI
Silvia Martina FERRARI



Il Corso di Studio in breve

05/06/2023

Il corso di laurea magistrale in Scienze della Nutrizione Umana ha l'obiettivo di formare una figura professionale di elevata qualificazione che possieda conoscenze e competenze specifiche nell'ambito degli alimenti e della nutrizione, e sia quindi capace di valutare la composizione, la qualità nutrizionale, l'efficacia funzionale, la sicurezza e l'idoneità degli alimenti per il consumo umano, nonché lo stato di malnutrizione in eccesso o in difetto della popolazione o di gruppi omogenei di essa; conosca ed applichi correttamente la normativa vigente, padroneggi le nuove tecnologie applicate all'alimentazione e nutrizione umana, progetti ed attui programmi di educazione alimentare, realizzando nel complesso un approccio distinto ed integrato a quello sanitario.

A questo scopo, il corso di laurea fornisce conoscenze caratterizzanti in discipline biomediche e della nutrizione umana quali fisiologia, biochimica e biologia molecolare della nutrizione, medicina interna, gastroenterologia, nutraceutica e nutrigenomica, alimentazione e nutrizione, ed igiene.

A queste si aggiungono conoscenze più specifiche per la classe di laurea e inerenti la caratterizzazione degli alimenti e la

gestione del sistema agroalimentare quali chimica degli alimenti, chimica organica e statistica ed economia dei consumi alimentari.

Completano la formazione conoscenze specialistiche nell'ambito della nutrizione, quali la nutrizione clinica in ambulatorio e nella ristorazione collettiva, l'analisi sensoriale degli alimenti applicata alla educazione alimentare, e i disturbi del comportamento alimentare, oppure nell'ambito degli alimenti, quali la chimica generale e tossicologica, i metodi di analisi di sostanze di interesse nutraceutico-alimentare, il marketing e il consumer neuroscience dei prodotti alimentari.

Per conseguire la laurea magistrale in Scienze della Nutrizione Umana lo studente dovrà acquisire 120 crediti formativi universitari (CFU). Il percorso didattico include 12 CFU (300 ore) di tirocinio professionalizzante e 15 CFU di tesi di laurea (375 ore), che possono essere svolte presso strutture universitarie, aziende ed enti pubblici o privati, od altre strutture esterne, nazionali o estere. Il corso di laurea non prevede il numero programmato e le attività didattiche non prevedono obbligo di frequenza. La laurea in Scienze della Nutrizione Umana consente l'accesso all'esame di stato per biologi e l'iscrizione al relativo albo per l'esercizio della professione di Biologo-Nutrizionista.



QUADRO A1.a

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

05/04/2019

Il corso di Laurea magistrale in Scienza della Nutrizione Umana, proposto dal Dipartimento di Farmacia dell'Università di Pisa, si inserisce in un'area culturale e scientifica che l'Ateneo ritiene strategica, come dimostrato dall'attivazione, nel 2013, del Centro Interdipartimentale di Ricerca Nutraceutica e Alimentazione per la Salute al quale afferiscono docenti i cui interessi vanno dal controllo della qualità degli alimenti all'impatto dell'alimentazione sul benessere e lo stato di salute della popolazione. La figura professionale che si intende formare, esperta in alimenti e nutrizione umana, è stata definita dopo un ampio confronto con docenti rappresentanti dei corsi di Laurea delle professioni sanitarie, delle scienze e tecnologie farmaceutiche, delle scienze biologiche e biotecnologiche, delle scienze agrarie e di farmacia e farmacia industriale, ai cui laureati il corso di laurea magistrale in Scienza della Nutrizione Umana è specificamente dedicato. Le funzioni e le competenze associate alla figura professionale così definita sono state quindi proposte a rappresentanti del mondo del lavoro, delle professioni e dei servizi, per verificarne la rispondenza con le esigenze del sistema produttivo. In particolare, il Dipartimento di Farmacia ha consultato o direttamente incontrato sei diverse realtà, locali e nazionali: SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana), ANDID (Associazione Nazionale Dietisti), DSU Pisa (Diritto allo Studio, che gestisce il servizio di ristorazione universitario), Gustolandia Ristorazione (società pubblico/privata che gestisce il servizio di ristorazione collettiva per gli istituti scolastici del Comune di Cascina), FarmaQ3-Le Querciole Srl (società pubblico/privata che gestisce le farmacie comunali del territorio di S. Giuliano Terme, Pisa, un laboratorio galenico, un poliambulatorio ed un centro medico di fisiokinesiterapia e riabilitazione) e l'Ordine dei Farmacisti della Provincia di Pisa. Le parti interpellate hanno giudicato il percorso formativo proposto adeguatamente strutturato al proprio interno e coerente con le esigenze del sistema socio-economico. I risultati di apprendimento attesi e le competenze associate alla figura professionale sono stati ritenuti congruenti con le attività svolte nel mondo del lavoro di riferimento. Utili suggerimenti sono stati forniti in relazione ai contenuti di singoli insegnamenti quali Chimica degli Alimenti, affinché includa la trasformazione e la conservazione degli stessi, nonché la loro correlazione con l'eziopatogenesi di intolleranze, allergie e patologie specifiche, ed Economia e Organizzazione dei Sistemi Alimentari, affinché preveda conoscenze e competenze relative all'organizzazione manageriale e gestionale della ristorazione collettiva. Infine, relativamente agli insegnamenti a scelta, sono stati proposti argomenti relativi alla nutrizione collettiva e alla storia e geografia dell'alimentazione, ed anche cicli di seminari con rappresentanti del mondo del lavoro (operatori della ristorazione collettiva, ASL, NAS), anche per favorire la maggiore conoscenza degli ambiti professionali in cui i futuri laureati possono collocarsi. I suggerimenti raccolti nelle consultazioni con il mondo del lavoro sono stati interamente recepiti nel regolamento didattico del nuovo corso di studio, che è stato così reso pienamente rispondente alle esigenze delle parti interessate. I proficui contatti avviati con le organizzazioni del settore consentono di mantenere aperto un tavolo di consultazione permanente, che permetterà di verificare in itinere l'aderenza tra obiettivi formativi ed esigenze delle parti sociali.



QUADRO A1.b

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

20/12/2022

Il corso di laurea magistrale in Scienze della Nutrizione Umana è stato attivato dal Dipartimento di Farmacia dell'Università di Pisa nell'anno accademico 2015/16 allo scopo di formare una figura professionale esperta in alimenti e nutrizione umana. L'esigenza di tale figura nasceva allora da un ampio confronto con i rappresentanti del mondo del lavoro, delle professioni e dei servizi riferibili alla specifica professionalità che si intendeva formare.

A sei anni dalla sua istituzione, il rinnovato confronto con i suddetti soggetti e l'esperienza maturata sul campo, attraverso le valutazioni ricevute dagli studenti iscritti al corso di laurea e dai laureati entrati nel mondo del lavoro, nonché i feedback ottenuti dai tutor aziendali dei progetti di tirocinio formativo, ha fatto emergere l'opportunità di un aggiornamento dei contenuti formativi del corso in modo da renderlo coerente con gli attuali fabbisogni espressi dal mercato del lavoro e dalla società.

In particolare, è emersa la necessità di prevedere insegnamenti caratterizzanti ed affini/integrativi volti a garantire una maggiore specializzazione delle conoscenze e competenze, anche pratiche, nell'ambito degli alimenti e della nutrizione. La conseguente decisione di articolare il corso in due curricula, rispettivamente Alimenti e Nutrizione, è stata quindi sottoposta all'attenzione del Comitato d'Indirizzo, nella seduta del 4 Novembre 2022 il quale, nell'occasione, si è espresso favorevolmente condividendo pienamente le ragioni alla base delle modifiche apportate.

Link: <http://>



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Esperto in alimenti e nutrizione umana

funzione in un contesto di lavoro:

Le funzioni che i laureati magistrali in Scienze della nutrizione umana possono svolgere comprendono:

- la valutazione delle caratteristiche nutrizionali e della sicurezza degli alimenti, nonché l'idoneità degli stessi per il consumo umano;
- lo studio delle modificazioni che gli alimenti possono subire in seguito a processi tecnologici e biotecnologici;
- l'analisi della biodisponibilità e degli effetti funzionali dei nutrienti e delle sostanze di interesse nutrizionale negli alimenti e nei prodotti per la salute;
- l'elaborazione di piani dietetico-nutrizionali per il singolo o la collettività, per soggetti sani o con patologie preventivamente diagnosticate;
- la formazione, l'informazione e l'educazione di operatori istituzionali, singoli individui e popolazione in generale, sui principi di qualità e sicurezza alimentare;
- la gestione di imprese e società di consulenza nel settore dell'alimentazione umana;
- la collaborazione a procedure di accreditamento e di sorveglianza di laboratori e strutture sanitarie per quanto riguarda la preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti.

competenze associate alla funzione:

- Capacità di valutare la composizione, la qualità nutrizionale, l'efficacia funzionale, la sicurezza e l'idoneità degli alimenti per il consumo umano, nonché lo stato di malnutrizione in eccesso o in difetto nella popolazione o in gruppi omogenei di essa;
- conoscenza della normativa vigente e della sua corretta applicazione;
- capacità di padroneggiare le nuove tecnologie applicate all'alimentazione e nutrizione umana e di promuovere la salute umana, realizzando un approccio distinto ed integrato a quello sanitario.

sbocchi occupazionali:

I laureati magistrali in Scienze della Nutrizione Umana esercitano la propria professione presso aziende di preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti, aziende farmaceutiche e dei prodotti per la salute, aziende di ristorazione e ristorazione ospedaliera, organismi pubblici e privati preposti alla conoscenza ed alla sorveglianza delle tendenze nutrizionali della popolazione, organismi pubblici e privati, nazionali ed internazionali, preposti al controllo degli alimenti e dei prodotti per la salute, istituzioni che si occupano di nutrizione in funzione degli effetti sulla salute e sul benessere degli individui, scuole, università ed altri enti di ricerca pubblici e privati.

Possono accedere a corsi di dottorato di ricerca, scuole di specializzazione e master, nonché all'esame di stato dell'Ordine Nazionale dei Biologi, il cui superamento consente l'iscrizione al relativo albo professionale e l'esercizio di attività libero professionali nei diversi settori inerenti la nutrizione umana



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

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



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

17/03/2023

Al corso di laurea magistrale possono accedere i laureati triennali delle classi:

L-29 (Scienze e tecnologie farmaceutiche),

L-26 (Scienze tecnologiche agro-alimentari),

L-2 (Biotecnologie),

L-13 (Scienze biologiche),

L/SNT3 (Professioni sanitarie tecniche) limitatamente al corso di laurea in Dietistica.

Inoltre, possono accedere i laureati triennali o specialistici/magistrali in altre classi di laurea, ovvero in altri corsi di laurea italiani ed esteri, purché in possesso di requisiti curriculari minimi indicati nel regolamento didattico del corso di studio.

Gli studenti che intendano accedere al corso di laurea magistrale devono dimostrare di possedere una conoscenza della lingua inglese di livello almeno B2, resa evidente dalla presentazione di una certificazione linguistica o attestato equivalente.

Le modalità di verifica del possesso dei requisiti di ammissione e dell'adeguatezza della preparazione personale ai fini dell'ammissione al corso di laurea magistrale sono specificate nel quadro A3.b.



17/03/2023

Al corso di laurea magistrale possono accedere i laureati triennali delle classi L-29 (Scienze e tecnologie farmaceutiche), L/SNT3 (Professioni sanitarie tecniche, limitatamente al corso di laurea in Dietistica), L-26 (Scienze tecnologiche agro-alimentari), L-2 (Biotecnologie), L-13 (Scienze biologiche). Inoltre, possono accedere i laureati triennali o specialistici/magistrali in altre classi di laurea, ovvero in altri corsi di studio italiani ed esteri, purchè abbiano conseguito almeno 75 CFU nei seguenti settori scientifico disciplinari di base: almeno 18 CFU nei settori BIO/09, BIO/10, BIO/13, BIO/14, BIO/15 e/o BIO/16; almeno 9 CFU nei settori CHIM/01, CHIM/03 e/o CHIM/06; almeno 3 CFU nei settori da FIS/01 a FIS/08; almeno 3 CFU nei settori da MAT/01 a MAT/09. Gli studenti che intendano accedere al corso di laurea magistrale devono inoltre dimostrare di possedere una conoscenza della lingua inglese di livello B2, resa evidente dalla presentazione di una certificazione linguistica o documento equivalente. L'ammissione al corso di laurea magistrale è soggetta ad un processo di valutazione, effettuato da una commissione preposta che verifica l'idoneità del candidato sulla base dei requisiti curriculari, la carriera accademica pregressa e la preparazione dello studente nelle discipline di area chimica e biologica. In mancanza dei requisiti curriculari previsti non è possibile iscriversi al corso di laurea magistrale. La suddetta commissione potrà suggerire degli esami per completare i requisiti curriculari che lo studente potrà sostenere come Corsi Singoli di Transizione per poi ripresentare domanda di iscrizione al corso di laurea magistrale.

Link: <http://>



12/04/2023

Il corso di laurea magistrale in Scienze della Nutrizione Umana ha l'obiettivo di formare una figura professionale di elevata qualificazione che possieda conoscenze e competenze specifiche nell'ambito degli alimenti e della nutrizione, e sia quindi capace di valutare la composizione, la qualità nutrizionale, l'efficacia funzionale, la sicurezza e l'idoneità degli alimenti per il consumo umano, nonché lo stato di malnutrizione in eccesso o in difetto della popolazione o di gruppi omogenei di essa; conosca ed applichi correttamente la normativa vigente, padroneggi le nuove tecnologie applicate all'alimentazione e nutrizione umana, progetti ed attui programmi di educazione alimentare, realizzando nel complesso un approccio distinto ed integrato a quello sanitario.

A questo scopo, il corso di laurea fornisce conoscenze caratterizzanti in discipline biomediche e della nutrizione umana quali fisiologia, biochimica e biologia molecolare della nutrizione, nutraceutica e nutrigenomica, alimentazione e nutrizione, ed igiene.

A queste si aggiungono le conoscenze più specifiche per la classe di laurea inerenti la caratterizzazione degli alimenti e la gestione del sistema agroalimentare quali la chimica degli alimenti e la statistica ed economia dei consumi alimentari.

La formazione è completata da due specifici percorsi curriculari, di cui uno volto a fornire conoscenze più specialistiche nell'ambito della nutrizione mediante l'erogazione di insegnamenti inerenti la medicina interna, la gastroenterologia, la nutrizione clinica in ambulatorio e nella ristorazione collettiva, l'analisi sensoriale degli alimenti applicata alla educazione alimentare, e i disturbi del comportamento alimentare; l'altro volto a fornire conoscenze più specialistiche nell'ambito degli alimenti, mediante l'erogazione di insegnamenti inerenti la chimica generale, organica e tossicologica, i metodi di analisi di sostanze di interesse nutraceutico-alimentare, il marketing e il consumer neuroscience dei prodotti alimentari.

Per conseguire la laurea magistrale in Scienze della Nutrizione Umana lo studente dovrà acquisire 120 crediti formativi universitari (CFU). Il percorso didattico include un tirocinio professionalizzante e la tesi di laurea, che possono essere svolti presso strutture universitarie, aziende ed enti pubblici o privati, od altre strutture esterne, nazionali o estere. Il corso di laurea non prevede il numero programmato e le attività didattiche non prevedono obbligo di frequenza. La laurea in

▶ QUADRO
A4.b.1
RAD

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

<p>Conoscenza e capacità di comprensione</p>	<p>Il corso di Laurea magistrale in Scienze della Nutrizione Umana fornisce conoscenze e competenze specifiche nell'ambito degli alimenti e della nutrizione, dell'economia e organizzazione dei sistemi alimentari, della statistica dei consumi alimentari e delle tendenze nutrizionali e della legislazione professionale.</p> <p>Le conoscenze acquisite forniscono la capacità di valutare la composizione degli alimenti e gestire e promuovere la loro qualità e sicurezza, comprendere la biodisponibilità, la qualità e gli effetti funzionali, anche a livello genico, dei nutrienti e delle sostanze di interesse nutrizionale presenti negli alimenti, pianificare, gestire, controllare, coordinare e formare attività ed imprese nel mondo degli alimenti e dei nutrienti.</p> <p>Le attività formative necessarie per l'acquisizione di tali competenze sono costituite da lezioni teoriche ed esercitazioni pratiche, che prevedono opportuni strumenti di valutazione finale per la verifica del raggiungimento degli obiettivi prefissati (prova scritta e/o orale e/o prove teorico-pratiche).</p>	
<p>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</p>	<p>Le conoscenze acquisite forniscono la capacità di valutare la composizione e gestire e promuovere la qualità e la sicurezza degli alimenti, inclusi quelli funzionali e quelli destinati ad una alimentazione particolare e a fini medici speciali, valutare e comprendere la biodisponibilità, la qualità e gli effetti funzionali, anche a livello genico, dei nutrienti presenti negli alimenti, pianificare, gestire, controllare, coordinare e formare attività ed imprese nel mondo degli alimenti e dei nutrienti.</p> <p>Le attività formative necessarie per l'acquisizione di tali competenze sono costituite da lezioni teoriche ed esercitazioni pratiche, e gli strumenti di valutazione finale saranno costituiti da esami con prove scritte od orali o ambedue. Le capacità di apprendimento maturate possono costituire un elemento necessario per l'ingresso in scuole di specializzazione di area sanitaria o per master di II livello.</p>	

▶ QUADRO
A4.b.2

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

Area della NUTRIZIONE UMANA

Conoscenza e comprensione

Le discipline oggetto di quest'area hanno lo scopo di formare una figura professionale di qualificata preparazione scientifica e metodologica capace di gestire le complesse relazioni esistenti tra nutrizione e stato di salute della popolazione o gruppi omogenei di essa.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Le conoscenze acquisite forniscono la capacità di:

- valutare le caratteristiche nutrizionali degli alimenti e la biodisponibilità e gli effetti funzionali dei nutrienti e delle sostanze di interesse nutrizionale negli alimenti e nei prodotti per la salute,
- elaborare piani dietetico-nutrizionali per il singolo o la collettività, per soggetti sani o con patologie preventivamente diagnosticate.

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

383EE Fisiologia della nutrizione 6 CFU

407FF Gastroenterologia e Medicina interna 12 CFU

567EE Biochimica e biologia molecolare della nutrizione 6 CFU

003EG Nutraceutica e nutrigenomica 9 CFU

568EE Biochimica medica applicata alla nutrizione 6 CFU

606GG Principi di analisi sensoriali degli alimenti e Disturbi del comportamento alimentare 6 CFU

016FE Alimentazione e nutrizione umana 9 CFU

569EE Nutrizione clinica in ambulatorio e Nutrizione nella ristorazione collettiva 9 CFU

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

BIOCHIMICA E BIOLOGIA MOLECOLARE DELLA NUTRIZIONE [url](#)

BIOCHIMICA MEDICA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE [url](#)

GASTROENTEROLOGIA E MEDICINA INTERNA [url](#)

PRINCIPI DI ANALISI SENSORIALE DEGLI ALIMENTI E DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE [url](#)

Area degli ALIMENTI

Conoscenza e comprensione

Le discipline oggetto di quest'area hanno lo scopo di formare una figura professionale di qualificata preparazione scientifica e metodologica capace di gestire le diverse fasi in cui si articola il sistema alimentare, dalla progettazione e sviluppo dei materiali, ai processi di produzione e distribuzione fino agli scarti, assicurando la disponibilità di alimenti diversificati, sicuri, accessibili e di qualità.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Le conoscenze acquisite forniscono la capacità di:

- valutare la composizione, la qualità tecnologica e nutrizionale, e la sicurezza degli alimenti, nonché l'idoneità degli stessi per il consumo umano;
- studiare le modificazioni che gli alimenti subiscono in seguito a processi tecnologici e biotecnologici;
- analizzare la biodisponibilità e gli effetti funzionali dei nutrienti e delle sostanze di interesse nutrizionale negli alimenti e nei prodotti per la salute;
- collaborare a procedure di accreditamento e di sorveglianza di laboratori e strutture sanitarie per quanto riguarda la preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti.

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

410CC Chimica generale per gli alimenti 6 CFU
411CC Chimica organica per gli alimenti 6 CFU
412CC Metodi di analisi di sostanze di interesse nutraceutico alimentare 6 CFU
268CC Chimica tossicologica 6 CFU
267CC Chimica degli alimenti 9 CFU
414CC Chimica e analisi degli alimenti 12 CFU
679PP Marketing e consumer neuroscience dei prodotti alimentari 6 CFU

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

CHIMICA GENERALE PER GLI ALIMENTI [url](#)

CHIMICA ORGANICA PER GLI ALIMENTI [url](#)

METODI DI ANALISI DI SOSTANZE DI INTERESSE NUTRACEUTICO-ALIMENTARE [url](#)

Area della GESTIONE

Conoscenza e comprensione

Le discipline oggetto di quest'area forniscono conoscenze e competenze in ambito economico e legislativo, con particolare attenzione all'organizzazione dei sistemi alimentari, alle dinamiche del mercato dei prodotti alimentari e dei relativi effetti sui consumi e sul comportamento del consumatore, nonché alla legislazione specifica di riferimento.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Le conoscenze acquisite forniscono la capacità di:

- pianificare, gestire, controllare, coordinare attività ed imprese nel mondo degli alimenti.

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

408FF Igiene alimentare e legislazione professionale 6 CFU

680PP Statistica ed Economia dei consumi alimentari 6 CFU

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

IGIENE ALIMENTARE E LEGISLAZIONE PROFESSIONALE [url](#)

STATISTICA ED ECONOMIA DEI CONSUMI ALIMENTARI [url](#)



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio
Abilità comunicative
Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio

Le conoscenze fornite durante il percorso di studio consentono di preparare una figura professionale autonoma, capace di analizzare ed interpretare dati teorici e sperimentali e di valutare, elaborare e risolvere le problematiche che la professione riserva, tenendo in considerazione le implicazioni etiche, psicologiche e sociali che l'applicazione delle proprie conoscenze e del proprio

	<p>giudizio comporta. Tale autonomia di giudizio è, in particolare, sviluppata e verificata:</p> <ul style="list-style-type: none"> - negli esami di profitto dei singoli insegnamenti, con particolare riferimento alla capacità di discutere in gruppo o con i singoli docenti; - durante il periodo di tirocinio e di tesi di laurea, con particolare riferimento alla capacità dimostrata di individuare soluzioni ai problemi sperimentali incontrati e all'elaborazione e presentazione dei risultati scientifici raggiunti. 	
Abilità comunicative	<p>Il percorso formativo è stato pianificato in modo da garantire al laureato magistrale la capacità di comunicare, in modo chiaro e competente, idee, problematiche e soluzioni ad interlocutori specialistici e non, in ambito nazionale ed internazionale, facendo uso di linguaggio appropriato ed attraverso corrette forme scritte e orali. Le capacità acquisite consentono la collaborazione in ambienti di lavoro che richiedono proficui scambi di informazioni e competenze, ed in ambienti professionali che vedono, nella corretta comunicazione su temi di nutrizione umana, un aspetto importante e deontologicamente fondante. Tali capacità comunicative sono, in particolare, sviluppate e verificate:</p> <ul style="list-style-type: none"> - negli esami di profitto dei singoli insegnamenti, valutando la capacità espositiva negli esami orali e la redazione di relazioni scritte per esami scritti; - durante la preparazione della tesi di laurea e la sua esposizione orale. 	
Capacità di apprendimento	<p>Il corso di studio si prefigge l'obiettivo di sviluppare le capacità di apprendere, approfondire ed aggiornare, in modo autonomo ed auto-determinato, le conoscenze acquisite in settori specifici degli alimenti e della nutrizione umana attraverso la consultazione di materiale bibliografico e banche dati. Tali capacità sono, in particolare, sviluppate e verificate:</p> <ul style="list-style-type: none"> - in specifici insegnamenti previsti dal percorso formativo, che possono prevedere ricerche bibliografiche complesse finalizzate alla stesura di progetti interdisciplinari e la loro presentazione mediante supporti informatici; - durante il tirocinio professionalizzante; - durante la preparazione della tesi di laurea 	

Il corso di laurea in Scienze della Nutrizione Umana fornisce conoscenze e competenze specifiche nell'ambito degli alimenti e della nutrizione. A questo scopo, la formazione caratterizzante è completata con insegnamenti affini e integrativi di tipo specialistico, funzionali al raggiungimento di una preparazione di tipo interdisciplinare.

In particolare, sono fornite conoscenze e competenze per comprendere e gestire le dinamiche del mercato dei prodotti alimentari e gli effetti che queste producono sui consumi e sulle scelte dei consumatori, anche a livello statistico.

Inoltre, per quanto riguarda l'ambito degli alimenti, sono previsti insegnamenti che consentano di consolidare la preparazione chimica degli studenti in ingresso e quindi approfondire le conoscenze di tipo analitico e tossicologico, nonché condurre studi di neuromarketing di prodotti alimentari o di campagne nutrizionali, mentre per l'ambito della

nutrizione sono fornite conoscenze professionalizzanti pratiche relative all'applicazione della nutrizione clinica in ambulatorio e nella ristorazione collettiva.



QUADRO A5.a

Caratteristiche della prova finale

11/11/2022

La prova finale per il conseguimento della laurea magistrale in Scienze della Nutrizione Umana consiste nella discussione di un elaborato scritto originale relativo ad attività sperimentali o di ricerca bibliografica, inerenti tematiche proprie del corso di laurea in oggetto.

La tesi potrà essere svolta dal candidato presso strutture universitarie, aziende pubbliche o private, enti pubblici o altre strutture esterne nazionali o estere secondo modalità stabilite dal Consiglio di corso di studio e sotto la responsabilità di un relatore/i docente/i del corso di studio. Il voto di laurea è espresso in centodecimi, con eventuale lode, e tiene conto del percorso formativo dello studente, dell'esito della prova finale, della preparazione e della maturità scientifica e professionale raggiunte, secondo quanto stabilito dal regolamento didattico del corso di studio.



QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

08/02/2022

La prova finale consiste nella discussione di un elaborato originale di tesi davanti ad una commissione giudicatrice, composta da docenti afferenti al corso di Laurea. In base alla norma dell'articolo 25 comma 2 del Regolamento Didattico d'Ateneo, la commissione di laurea sarà composta da almeno cinque docenti universitari, professori o ricercatori del Dipartimento di Farmacia.

Concorrono alla definizione del voto finale tutte le attività formative previste dal piano di studi del corso di laurea magistrale, comprese le attività a scelta. La media curricolare in trentesimi è calcolata come media ponderata sui CFU degli esami sostenuti con votazione in trentesimi. Nel caso di conseguimento della lode, il voto considerato nella sommatoria è pari a 33.

La media curricolare in centodecimi è calcolata moltiplicando per 11 e dividendo per 3 la media curricolare in trentesimi. Qualora lo studente consegua la lode in un insegnamento, il voto da considerare ai fini della sommatoria finale è pari a 33. Alla media curricolare in centodecimi la commissione giudicatrice, nominata ai sensi dell'art. 25 comma 2 del Regolamento Didattico d'Ateneo, può aggiungere fino ad un massimo di 10 punti. Inoltre, all'unanimità, può concedere la lode.

Link: <http://>



▶ QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Percorso formativo corso di Laurea Magistrale in Scienze della nutrizione umana (WNU-LM)

Link: <https://www.unipi.it/index.php/lauree/corso/10971>

▶ QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

<http://www.farm.unipi.it>

▶ QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

<https://esami.unipi.it/esami2/calendariodipcads.php?did=11&cid=172>

▶ QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

<http://www.farm.unipi.it/lauree-magistrali/scienza-della-nutrizione-umana/esami-di-laurea/>




▶ QUADRO B3

Docenti titolari di insegnamento

Sono garantiti i collegamenti informatici alle pagine del portale di ateneo dedicate a queste informazioni.

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	BIO/10	Anno di	BIOCHIMICA E BIOLOGIA MOLECOLARE DELLA NUTRIZIONE link			6		

		corso 1						
2.	BIO/10	Anno di corso 1	BIOCHIMICA MEDICA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE link	GIACOMELLI CHIARA	PA	6	42	
3.	CHIM/03	Anno di corso 1	CHIMICA GENERALE PER GLI ALIMENTI link	MARZO TIZIANO	RD	6	38	
4.	CHIM/03	Anno di corso 1	CHIMICA GENERALE PER GLI ALIMENTI link	LA MENDOLA DIEGO	PO	6	14	
5.	CHIM/06	Anno di corso 1	CHIMICA ORGANICA PER GLI ALIMENTI link	GUAZZELLI LORENZO	PA	6	52	
6.	CHIM/08	Anno di corso 1	CHIMICA TOSSICOLOGICA link	TUCCINARDI TIZIANO	PO	6	14	
7.	CHIM/08	Anno di corso 1	CHIMICA TOSSICOLOGICA link	GRANCHI CARLOTTA	PA	6	14	
8.	CHIM/08	Anno di corso 1	CHIMICA TOSSICOLOGICA link	POLI GIULIO	RD	6	14	
9.	BIO/09	Anno di corso 1	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE link	GARGINI MARIA CLAUDIA	PO	6	42	
10.	MED/12	Anno di corso 1	GASTROENTEROLOGIA (<i>modulo di GASTROENTEROLOGIA E MEDICINA INTERNA</i>) link	BELLINI MASSIMO	PA	6	35	
11.	MED/12	Anno di corso 1	GASTROENTEROLOGIA (<i>modulo di GASTROENTEROLOGIA E MEDICINA INTERNA</i>) link	MARCHI SANTINO		6	7	
12.	MED/09 MED/12	Anno di corso 1	GASTROENTEROLOGIA E MEDICINA INTERNA link				12	

13.	MED/42	Anno di corso 1	IGIENE ALIMENTARE E LEGISLAZIONE PROFESSIONALE link	TAVOSCHI LARA	RD	6	14	
14.	MED/42	Anno di corso 1	IGIENE ALIMENTARE E LEGISLAZIONE PROFESSIONALE link	000001 00001		6	12	
15.	MED/42	Anno di corso 1	IGIENE ALIMENTARE E LEGISLAZIONE PROFESSIONALE link	000000 00000		6	21	
16.	MED/09	Anno di corso 1	MEDICINA INTERNA (<i>modulo di GASTROENTEROLOGIA E MEDICINA INTERNA</i>) link	FERRARI SILVIA MARTINA	RD	6	21	
17.	MED/09	Anno di corso 1	MEDICINA INTERNA (<i>modulo di GASTROENTEROLOGIA E MEDICINA INTERNA</i>) link	ANTONELLI ALESSANDRO	PO	6	21	
18.	CHIM/08	Anno di corso 1	METODI DI ANALISI DI SOSTANZE DI INTERESSE NUTRACEUTICO-ALIMENTARE link	SALERNO SILVIA	RU	6	52	
19.	BIO/14	Anno di corso 1	NUTRACEUTICA E NUTRIGENOMICA link	TESTAI LARA	PA	9	42	
20.	BIO/14	Anno di corso 1	NUTRACEUTICA E NUTRIGENOMICA link	BROGI SIMONE	PA	9	21	
21.	AGR/15	Anno di corso 1	PRINCIPI DI ANALISI SENSORIALE DEGLI ALIMENTI E DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE link	VENTURI FRANCESCA	PA	6	21	
22.	AGR/15	Anno di corso 1	PRINCIPI DI ANALISI SENSORIALE DEGLI ALIMENTI E DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE link	000000 00000		6	21	
23.	SECS-P/08 SECS-S/02	Anno di corso 1	STATISTICA ED ECONOMIA DEI CONSUMI ALIMENTARI link	LORENZONI VALENTINA		6	21	
24.	SECS-P/08	Anno di corso 1	STATISTICA ED ECONOMIA DEI CONSUMI ALIMENTARI link	TRIESTE LEOPOLDO		6	21	

	SECS-S/02	corso 1			
25.	BIO/15	Anno di corso 2	NUTRA-INGREDIENTI VEGETALI link		6
26.	CHIM/08	Anno di corso 2	TOSSICOLOGIA APPLICATA IN AMBITO FOOD link		3

▶ QUADRO B4 | Aule

Descrizione link: Sistema informativo University Planner per la gestione delle aule

Link inserito: <https://su.unipi.it/OccupazioneAule>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Dipartimento di Farmacia - aule didattiche

▶ QUADRO B4 | Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Dipartimento di Farmacia - aule informatiche e laboratori

▶ QUADRO B4 | Sale Studio

Descrizione link: Sale Studio

Link inserito: <https://www.unipi.it/index.php/servizi-e-orientamento/item/1300-sale-studio>

▶ QUADRO B4 | Biblioteche

Descrizione link: Biblioteca di Medicina e chirurgia e Farmacia

Link inserito: <http://www.sba.unipi.it/it/biblioteche/polo-4/medicina-e-chirurgia-farmacia>



QUADRO B5

Orientamento in ingresso

04/05/2021

Descrizione link: Sito web di ateneo sull'Orientamento in ingresso

Link inserito: <https://orientamento.unipi.it/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Orientamento in ingresso



QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

05/04/2019

Descrizione link: Sito web di ateneo sull'Orientamento

Link inserito: <https://www.unipi.it/index.php/servizi-e-orientamento>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Orientamento e tutorato in itinere



QUADRO B5

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

05/04/2019

Descrizione link: Sito web di ateneo sui Tirocini

Link inserito: <https://www.unipi.it/index.php/tirocini-e-job-placement>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Assistenza per periodi di formazione all'esterno



QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti



In questo campo devono essere inserite tutte le convenzioni per la mobilità internazionale degli studenti attivate con Atenei stranieri, con l'eccezione delle convenzioni che regolamentano la struttura di corsi interateneo; queste ultime devono invece essere inserite nel campo apposito "Corsi interateneo".

Per ciascun Ateneo straniero convenzionato, occorre inserire la convenzione che regola, fra le altre cose, la mobilità degli studenti, e indicare se per gli studenti che seguono il relativo percorso di mobilità sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo. In caso non sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo con l'Ateneo straniero (per esempio, nel caso di convenzioni per la mobilità Erasmus) come titolo occorre indicare "Solo italiano" per segnalare che gli studenti che seguono il percorso di mobilità conseguiranno solo il normale titolo rilasciato dall'ateneo di origine.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Mobilità internazionale degli studenti

Descrizione link: Mobilità internazionale degli studenti

Link inserito: <https://www.unipi.it/index.php/internazionale>

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Belgio	Universite Catholique De Louvain	B LOUVAIN01	27/03/2023	solo italiano
2	Bulgaria	Medical University Sofia	BG SOFIA11	27/03/2023	solo italiano
3	Francia	UNIVERSITE PARIS-SACLAY		27/03/2023	solo italiano
4	Grecia	Aristotelio Panepistimio Thessalonikis	G THESSAL01	27/03/2023	solo italiano
5	Malta	Universita Ta Malta	MT MALTA01	27/03/2023	solo italiano
6	Polonia	Warszawski Uniwersytet Medyczny	PL WARSZAW06	27/03/2023	solo italiano
7	Portogallo	Instituto Politecnico Da Guarda	P GUARDA01	27/03/2023	solo italiano
8	Portogallo	Universidade De Lisboa	P LISBOA109	27/03/2023	solo italiano
9	Spagna	Fundacion Universidad San Jorge	E ZARAGOZ07	27/03/2023	solo italiano
10	Spagna	Fundacion Universitaria San Pablo-Ceu	E MADRID21	27/03/2023	solo italiano
11	Spagna	Universidad De Granada	E GRANADA01	27/03/2023	solo italiano
12	Spagna	Universidad De Salamanca	E SALAMAN02	27/03/2023	solo italiano
13	Spagna	Universidad De Sevilla	E SEVILLA01	27/03/2023	solo italiano
14	Spagna	Universidad Rey Juan Carlos	E MADRID26	27/03/2023	solo italiano
15	Spagna	Universitat De Valencia	E VALENCI01	27/03/2023	solo italiano
16	Svezia	Goeteborgs Universitet	S GOTEBOR01	27/03/2023	solo italiano

05/04/2019

Descrizione link: Il servizio di Career Service

Link inserito: <https://www.unipi.it/index.php/career-service>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Accompagnamento al lavoro

05/06/2023

Le specifiche iniziative attivate dal Dipartimento di Farmacia in relazione ai servizi di contesto sono:

Orientamento in ingresso

Il processo di orientamento in ingresso è presidiato dalla Commissione Orientamento del Dipartimento di Farmacia e si concretizza nell'aggiornamento della pagina Orientamento del sito web del Dipartimento di Farmacia (<http://www.farm.unipi.it/didattica/orientamento/>) e nell'organizzazione di una giornata di presentazione del corso di studio alle matricole prima dell'inizio delle lezioni del I semestre (<http://www.farm.unipi.it/lauree-magistrali/scienza-della-nutrizione-umana/>; in questa pagina è disponibile anche un video informativo del corso di studio). L'obiettivo della giornata è fornire alle matricole informazioni dettagliate sulla programmazione didattica e sui servizi offerti dal Dipartimento. Alla giornata partecipano il Presidente del corso di studio, alcuni rappresentanti degli studenti e il Responsabile dell'Unità Didattica, soprattutto per fornire utili indicazioni e consigli per la carriera universitaria. Inoltre, l'attività di orientamento in ingresso è svolta anche da studenti tutori di accoglienza e alla pari appositamente selezionati ogni anno a seguito di bando (nell'a.a. 2022/23 sono stati selezionati 3 studenti nel I semestre e 3 studenti II semestre per tutto il Dipartimento di Farmacia). Il corso di laurea ha organizzato infine alcune presentazioni dell'offerta didattica a.a. 2022/23 attraverso videoconferenze, anche su piattaforme telematiche.

Orientamento e tutorato in itinere

Il processo di orientamento e tutorato in itinere è presidiato dalla Commissione Orientamento del Dipartimento di Farmacia e dal Consiglio di corso di laurea. Il servizio di orientamento e tutorato in itinere si concretizza:

1. nel ricevimento studenti del Responsabile Unità Didattica (due ore a settimana per due giorni);
2. nell'aggiornamento quotidiano del sito web del Dipartimento e nella gestione di una mailing list degli studenti da parte del Responsabile Unità Didattica con l'obiettivo di veicolare agli studenti informazioni continuamente aggiornate;
3. nell'attività di tutorato alla pari svolta da studenti senior appositamente selezionati ogni anno a seguito di bando (nell'a.a. 2022/23 sono stati selezionati 5 studenti nel I semestre e 5 studenti II semestre per tutto il Dipartimento di Farmacia).
4. nell'attività di tutorato svolta dai docenti del corso di studio secondo quanto previsto dal Consiglio del Dipartimento di Farmacia, come indicato alla pagina del Tutorato del corso di studio (<http://www.farm.unipi.it/lauree-magistrali/scienza-della-nutrizione-umana/tutorato/>)
5. nella pubblicazione, alla pagina Tirocini del corso di studi (<http://www.farm.unipi.it/lauree-magistrali/scienza-della-nutrizione-umana/tirocinio/>), dell'elenco delle convenzioni appositamente attivate con enti pubblici e privati che operano nel campo della nutrizione e delle sedi in cui sono stati già svolti periodi di tirocinio dagli studenti del corso.

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

Il processo di Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno (tirocini e stage) è presidiato dalla Commissione Tirocini del Dipartimento di Farmacia. Il relativo servizio viene gestito secondo le modalità indicate alla pagina <http://www.farm.unipi.it/lauree-magistrali/scienza-della-nutrizione-umana/tirocinio/>.

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti

Il corso di studio ha individuato un docente referente per l'internazionalizzazione, che stabilisce contatti con istituzioni universitarie estere impegnate nel campo dell'alimentazione e della nutrizione.



QUADRO B6

Opinioni studenti

11/05/2023



QUADRO B7

Opinioni dei laureati

11/05/2023



▶ QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

11/05/2023

▶ QUADRO C2

Efficacia Esterna

11/05/2023

▶ QUADRO C3

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

11/05/2023



▶ QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

11/05/2023

Descrizione link: Sezione web 'Qualità e Valutazione'

Link inserito: <https://www.unipi.it/index.php/qualita-e-valutazione>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

▶ QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

09/06/2023

Descrizione link: Sezione web 'Qualità e Valutazione'

Link inserito: <https://www.unipi.it/index.php/qualita-e-valutazione>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

▶ QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

11/05/2023

Descrizione link: Sezione web 'Qualità e Valutazione'

Link inserito: <https://www.unipi.it/index.php/qualita-e-valutazione>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

▶ QUADRO D4

Riesame annuale

11/05/2023

Descrizione link: Sezione web 'Qualità e Valutazione'

Link inserito: <https://www.unipi.it/index.php/qualita-e-valutazione>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Riesame annuale e ciclico



QUADRO D5

Progettazione del CdS

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: SCIENZE DELLA NUTRIZIONE UMANA (CLASSE LM-61) PROPOSTA DI ATTIVAZIONE DI LAUREA MAGISTRALE



QUADRO D6

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



QUADRO D7

Relazione illustrativa specifica per i Corsi di Area Sanitaria



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università di PISA
Nome del corso in italiano	SCIENZE DELLA NUTRIZIONE UMANA
Nome del corso in inglese	Human Nutritional Sciences
Classe	LM-61 - Scienze della nutrizione umana
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.farm.unipi.it/lauree-magistrali/scienza-della-nutrizione-umana/
Tasse	Pdf inserito: visualizza
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale



Corsi interateneo R²D



Questo campo dev'essere compilato solo per corsi di studi interateneo,

Un corso si dice "interateneo" quando gli Atenei partecipanti stipulano una convenzione finalizzata a disciplinare direttamente gli obiettivi e le attività formative di un unico corso di studi, che viene attivato congiuntamente dagli Atenei coinvolti, con uno degli Atenei che (anche a turno) segue la gestione amministrativa del corso. Gli Atenei coinvolti si accordano altresì sulla parte degli insegnamenti che viene attivata da ciascuno; deve essere previsto il rilascio a tutti gli studenti iscritti di un titolo di studio congiunto, doppio o multiplo.

Non sono presenti atenei in convenzione

Docenti di altre Università

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	LA MOTTA Concettina
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	CONSIGLIO DI CORSO DI STUDIO
Struttura didattica di riferimento	FARMACIA (Dipartimento Legge 240)

Docenti di Riferimento

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	MACRO SETTORE	QUALIFICA	PESO	INSEGNAMENTO ASSOCIATO
1.	BLLMSM58B08B950P	BELLINI	Massimo	MED/12	06/D	PA	1	
2.	BRGSMN76P13A006B	BROGI	Simone	BIO/14	05/G	PA	1	
3.	DNLSMN83R66G702W	DANIELE	Simona	BIO/11	05/E	PA	1	
4.	DMNGCR58T16E270F	DEMONTIS	Gian Carlo Alfredo Giuseppe	BIO/09	05/D	PO	1	
5.	GRGMCL61P48E625V	GARGINI	Maria Claudia	BIO/09	05/D	PO	1	
6.	GCMCHR85T62D403J	GIACOMELLI	Chiara	BIO/10	05/E	PA	1	
7.	GRNCLT83R54G702T	GRANCHI	Carlotta	CHIM/08	03/D	PA	1	
8.	GZZLNZ78L30G702Y	GUAZZELLI	Lorenzo	CHIM/06	03/C	PA	1	
9.	PLOGLI87H25I046Z	POLI	Giulio	CHIM/08	03/D	RD	0,5	
10.	SLRSLV70H69G702H	SALERNO	Silvia	CHIM/08	03/D	RU	0,5	

11.	TSTLRA75R71D815I	TESTAI	Lara	BIO/14	05/G	PA	1
12.	TRNMLT69M64G843X	TRINCAVELLI	Maria Letizia	BIO/10	05/E	PO	1

✓ Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :

SCIENZE DELLA NUTRIZIONE UMANA

▶ Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
Curina	Arianna	a.curina@studenti.unipi.it	
Melis	Elia	e.melis3@studenti.unipi.it	

▶ Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
BERNACCHI	SANDRO
CURINA	ARIANNA
DEMONTIS	GIANCARLO
GARGINI	MARIA CLAUDIA
GIACOMELLI	CHIARA
LA MOTTA	CONCETTINA
MELIS	ELIA
TESTAI	LARA

▶ Tutor

--	--	--	--

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
DEMONTIS	Gian Carlo Alfredo Giuseppe		Docente di ruolo
FERRARI	Silvia Martina		Docente di ruolo
TESTAI	Lara		Docente di ruolo
LA MOTTA	Concettina		Docente di ruolo
GARGINI	Maria Claudia		Docente di ruolo

► Programmazione degli accessi

Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	No
Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999)	No

► Sedi del Corso

Sede del corso: DIPARTIMENTO DI FARMACIA - VIA BONANNO PISANO, 6 56126 PISA - PISA	
Data di inizio dell'attività didattica	25/09/2023
Studenti previsti	96

► Eventuali Curriculum

ALIMENTI	WNU-LM^WNU-LM2023^3^1059
NUTRIZIONE	WNU-LM^WNU-LM2023^4^1059

► Sede di riferimento Docenti, Figure Specialistiche e Tutor

Sede di riferimento DOCENTI

COGNOME	NOME	CODICE FISCALE	SEDE
DEMONTIS	Gian Carlo Alfredo Giuseppe	DMNGCR58T16E270F	
GARGINI	Maria Claudia	GRGMCL61P48E625V	
POLI	Giulio	PLOGLI87H25I046Z	
TRINCAVELLI	Maria Letizia	TRNMLT69M64G843X	
SALERNO	Silvia	SLRSLV70H69G702H	
BELLINI	Massimo	BLLMSM58B08B950P	
GIACOMELLI	Chiara	GCMCHR85T62D403J	
TESTAI	Lara	TSTLRA75R71D815I	
BROGI	Simone	BRGSMN76P13A006B	
DANIELE	Simona	DNLSMN83R66G702W	
GRANCHI	Carlotta	GRNCLT83R54G702T	
GUAZZELLI	Lorenzo	GZZLNZ78L30G702Y	

Sede di riferimento FIGURE SPECIALISTICHE

COGNOME	NOME	SEDE
---------	------	------

Figure specialistiche del settore non indicate

Sede di riferimento TUTOR

COGNOME	NOME	SEDE
DEMONTIS	Gian Carlo Alfredo Giuseppe	
FERRARI	Silvia Martina	
TESTAI	Lara	
LA MOTTA	Concettina	
GARGINI	Maria Claudia	



Altre Informazioni



Codice interno all'ateneo del corso	WNU-LM^2023^PDS0-2023^1059
Massimo numero di crediti riconoscibili	12 DM 16/3/2007 Art 4 Nota 1063 del 29/04/2011



Date delibere di riferimento



Data di approvazione della struttura didattica	10/11/2022
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	18/01/2023
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	05/01/2015
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	23/01/2015



Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

Sulla base di quanto previsto dall'art.8, comma 4 del D.Lgs 19/2012 e dal DM 47/2013 (allegato A, requisito a), al Nucleo di valutazione compete la redazione di una relazione tecnico-illustrativa per i corsi di studio di nuova istituzione, nella quale si esprime specificamente sulla congruità e sull'efficacia delle risorse complessive di docenza e strutturali.

Il numero totale dei corsi offerti dall'Ateneo per l'anno prossimo non è soggetto ad aumento, in relazione sia alla citata revisione dell'offerta di Farmacia, sia alla riduzione da 7 a 5 delle lauree magistrali afferenti al Dipartimento di Filologia, letteratura e linguistica.

LM-61

Il NVA ha preso visione della delibera del Consiglio di Dipartimento di Farmacia, n° 221 del 24/11/14, che dispone l'approvazione della proposta di trasformazione per l'a.a. 2015/16 dei corsi di studio in 'Informazione scientifica sul farmaco' e in 'Scienze erboristiche' nel corso di laurea triennale in Scienze dei prodotti erboristici e della salute (classe L-29 con tre curricula) e la contestuale istituzione della LM in SCIENZE DELLA NUTRIZIONE UMANA.

La LM, unica nella classe LM-61 nell'Ateneo, nasce in modo coordinato alla revisione dell'offerta didattica del Dipartimento di farmacia, che ha portato a ridurre da due a una le lauree triennali, proponendosi una magistrale nuova per permettere ai

laureati triennali di concludere il ciclo di studi presso il nostro Ateneo.

La delibera cit. riporta in sintesi gli sbocchi occupazionali previsti per i laureati magistrali e le conoscenze di cui è prevista l'acquisizione.

Per quanto concerne la valutazione degli sbocchi occupazionali, sia in ambito Nazionale che regionale, il Dipartimento ha fatto riferimento alla base di dati del Consorzio Alma Laurea; nell'indagine a tre anni dal titolo si rileva che circa l'80% del campione ha un rapporto di lavoro stabile.

Oltre i requisiti di accesso fissati è previsto un colloquio motivazionale; la possibilità di scegliere tra tre rose iniziali di insegnamenti serve ulteriormente al completamento della preparazione di base.

Lo schema degli insegnamenti e la presenza della copertura dei requisiti di docenza sono riportati nell'all. 2 alla delibera cit.

Sulla base di quanto precedentemente osservato il NVA ritiene di poter fornire parere positivo alla proposta di nuova istituzione: LM-61 SCIENZE DELLA NUTRIZIONE UMANA



Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento



*La relazione completa del NdV necessaria per la procedura di accreditamento dei corsi di studio deve essere inserita nell'apposito spazio all'interno della scheda SUA-CdS denominato "Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento" entro e non oltre il 28 febbraio di ogni anno **SOLO per i corsi di nuova istituzione**. La relazione del Nucleo può essere redatta seguendo i criteri valutativi, di seguito riepilogati, dettagliati nelle linee guida ANVUR per l'accREDITAMENTO iniziale dei Corsi di Studio di nuova attivazione, consultabili sul sito dell'ANVUR*

Linee guida ANVUR

- 1. Motivazioni per la progettazione/attivazione del CdS*
- 2. Analisi della domanda di formazione*
- 3. Analisi dei profili di competenza e dei risultati di apprendimento attesi*
- 4. L'esperienza dello studente (Analisi delle modalità che verranno adottate per garantire che l'andamento delle attività formative e dei risultati del CdS sia coerente con gli obiettivi e sia gestito correttamente rispetto a criteri di qualità con un forte impegno alla collegialità da parte del corpo docente)*
- 5. Risorse previste*
- 6. Assicurazione della Qualità*

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Relazione tecnico-illustrativa del Nucleo per valutazione pre-attivazione



Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento



Il Comitato regionale di Coordinamento, esprime parere favorevole alla proposta di istituzione, da parte dell'Università di Pisa, del Corso di Studio:

LM 61 Scienze della Nutrizione Umana

Allegato il verbale pdf

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: NUOVA ISTITUZIONE

Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2022	242302296	ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA <i>semestrale</i>	BIO/09	Docente di riferimento Gian Carlo Alfredo Giuseppe DEMONTIS <i>Professore Ordinario</i>	BIO/09	114
2	2022	242302471	BIOCHIMICA E BIOLOGIA MOLECOLARE DELLA NUTRIZIONE <i>semestrale</i>	BIO/10 BIO/11	Docente di riferimento Simona DANIELE <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/11	21
3	2022	242302471	BIOCHIMICA E BIOLOGIA MOLECOLARE DELLA NUTRIZIONE <i>semestrale</i>	BIO/10 BIO/11	Docente di riferimento Chiara GIACOMELLI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/10	21
4	2022	242302471	BIOCHIMICA E BIOLOGIA MOLECOLARE DELLA NUTRIZIONE <i>semestrale</i>	BIO/10 BIO/11	Docente di riferimento Maria Letizia TRINCAVELLI <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	BIO/10	21
5	2023	242308337	BIOCHIMICA MEDICA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE <i>semestrale</i>	BIO/10	Docente di riferimento Chiara GIACOMELLI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/10	42
6	2023	242308366	CHIMICA GENERALE PER GLI ALIMENTI <i>semestrale</i>	CHIM/03	Diego LA MENDOLA <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	CHIM/03	14
7	2023	242308366	CHIMICA GENERALE PER GLI ALIMENTI <i>semestrale</i>	CHIM/03	Tiziano MARZO <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	CHIM/03	38
8	2023	242308370	CHIMICA ORGANICA PER GLI ALIMENTI <i>semestrale</i>	CHIM/06	Docente di riferimento Lorenzo GUAZZELLI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	CHIM/06	52

9	2023	242308724	CHIMICA TOSSICOLOGICA <i>semestrale</i>	CHIM/08	Docente di riferimento (peso .5) Giulio POLI <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	CHIM/08	14
10	2023	242308724	CHIMICA TOSSICOLOGICA <i>semestrale</i>	CHIM/08	Docente di riferimento Carlotta GRANCHI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	CHIM/08	14
11	2023	242308724	CHIMICA TOSSICOLOGICA <i>semestrale</i>	CHIM/08	Tiziano TUCCINARDI <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	CHIM/08	14
12	2022	242302909	ECONOMIA E ORGANIZZAZIONE DEI SISTEMI ALIMENTARI <i>semestrale</i>	SECS-P/08	Leopoldo TRIESTE		42
13	2023	242308725	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE <i>semestrale</i>	BIO/09	Docente di riferimento Maria Claudia GARGINI <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	BIO/09	42
14	2023	242308438	GASTROENTEROLOGIA (modulo di GASTROENTEROLOGIA E MEDICINA INTERNA) <i>annuale</i>	MED/12	Docente di riferimento Massimo BELLINI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MED/12	35
15	2023	242308438	GASTROENTEROLOGIA (modulo di GASTROENTEROLOGIA E MEDICINA INTERNA) <i>annuale</i>	MED/12	Santino MARCHI		7
16	2023	242308450	IGIENE ALIMENTARE E LEGISLAZIONE PROFESSIONALE <i>semestrale</i>	MED/42	00000 000000		21
17	2023	242308450	IGIENE ALIMENTARE E LEGISLAZIONE PROFESSIONALE <i>semestrale</i>	MED/42	00001 000001		12
18	2023	242308450	IGIENE ALIMENTARE E LEGISLAZIONE PROFESSIONALE <i>semestrale</i>	MED/42	Lara TAVOSCHI <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	MED/42	14
19	2023	242308494	MEDICINA INTERNA (modulo di GASTROENTEROLOGIA E	MED/09	Alessandro ANTONELLI <i>Professore</i>	MED/09	21

			MEDICINA INTERNA) <i>annuale</i>		<i>Ordinario (L. 240/10)</i>			
20	2023	242308494	MEDICINA INTERNA (modulo di GASTROENTEROLOGIA E MEDICINA INTERNA) <i>annuale</i>	MED/09	Silvia Martina FERRARI <i>Ricercatore a t.d. - t.defin. (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	MED/09	21	
21	2023	242308496	METODI DI ANALISI DI SOSTANZE DI INTERESSE NUTRACEUTICO- ALIMENTARE <i>semestrale</i>	CHIM/08	Docente di riferimento (peso .5) Silvia SALERNO <i>Ricercatore confermato</i>	CHIM/08	52	
22	2023	242308726	NUTRACEUTICA E NUTRIGENOMICA <i>semestrale</i>	BIO/14	Docente di riferimento Simone BROGI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/14 DM 855/2015 (settore concorsuale 05G1)	21	
23	2023	242308726	NUTRACEUTICA E NUTRIGENOMICA <i>semestrale</i>	BIO/14	Docente di riferimento Lara TESTAI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/14 DM 855/2015 (settore concorsuale 05G1)	42	
24	2023	242308541	PRINCIPI DI ANALISI SENSORIALE DEGLI ALIMENTI E DISTURBI DEL COMPORAMENTO ALIMENTARE <i>semestrale</i>	AGR/15	00000 000000		21	
25	2023	242308541	PRINCIPI DI ANALISI SENSORIALE DEGLI ALIMENTI E DISTURBI DEL COMPORAMENTO ALIMENTARE <i>semestrale</i>	AGR/15	Francesca VENTURI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	21	
26	2023	242308578	STATISTICA ED ECONOMIA DEI CONSUMI ALIMENTARI <i>semestrale</i>	SECS-P/08 SECS-S/02	Valentina LORENZONI		21	
27	2023	242308578	STATISTICA ED ECONOMIA DEI CONSUMI ALIMENTARI <i>semestrale</i>	SECS-P/08 SECS-S/02	Leopoldo TRIESTE		21	
							ore totali	779

Curriculum: ALIMENTI

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline biomediche	BIO/09 Fisiologia ↳ <i>FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	18	21	18 - 30
	BIO/10 Biochimica ↳ <i>BIOCHIMICA E BIOLOGIA MOLECOLARE DELLA NUTRIZIONE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>BIOCHIMICA MEDICA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
Discipline della nutrizione umana	BIO/14 Farmacologia ↳ <i>NUTRACEUTICA E NUTRIGENOMICA (1 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i>	15	15	15 - 30
	MED/42 Igiene generale e applicata ↳ <i>IGIENE ALIMENTARE E LEGISLAZIONE PROFESSIONALE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	CHIM/06 Chimica organica ↳ <i>CHIMICA ORGANICA PER GLI ALIMENTI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	6	18	15 - 21
	CHIM/10 Chimica degli alimenti			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 48 (minimo da D.M. 45)				
Totale attività caratterizzanti			54	48 - 81

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica	30	30	15 - 30 min 12
	↳ CHIMICA GENERALE PER GLI ALIMENTI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
	CHIM/08 Chimica farmaceutica			
	↳ METODI DI ANALISI DI SOSTANZE DI INTERESSE NUTRACEUTICO-ALIMENTARE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
	↳ CHIMICA TOSSICOLOGICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
	SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese			
	↳ STATISTICA ED ECONOMIA DEI CONSUMI ALIMENTARI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
	SECS-S/02 Statistica per la ricerca sperimentale e tecnologica			
↳ STATISTICA ED ECONOMIA DEI CONSUMI ALIMENTARI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl				
Totale attività Affini			30	15 - 30

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		9	9 - 12
Per la prova finale		15	15 - 18
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	12	12 - 12
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre Attività		36	36 - 42

CFU totali per il conseguimento del titolo	120	
CFU totali inseriti nel curriculum ALIMENTI :	120	99 - 153

Curriculum: NUTRIZIONE

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline biomediche	BIO/09 Fisiologia ↳ <i>FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	18	27	18 - 30
	BIO/10 Biochimica ↳ <i>BIOCHIMICA E BIOLOGIA MOLECOLARE DELLA NUTRIZIONE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>BIOCHIMICA MEDICA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
Discipline della nutrizione umana	BIO/14 Farmacologia ↳ <i>NUTRACEUTICA E NUTRIGENOMICA (1 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i>	51	27	15 - 30
	MED/09 Medicina interna ↳ <i>GASTROENTEROLOGIA E MEDICINA INTERNA (1 anno) - 12 CFU - annuale - obbl</i>			
	↳ <i>MEDICINA INTERNA (1 anno) - 6 CFU - annuale - obbl</i>			
	MED/12 Gastroenterologia ↳ <i>GASTROENTEROLOGIA (1 anno) - 6 CFU - annuale - obbl</i>			
	↳ <i>GASTROENTEROLOGIA E MEDICINA INTERNA (1 anno) - 12 CFU - annuale - obbl</i>			
	MED/42 Igiene generale e applicata ↳ <i>IGIENE ALIMENTARE E LEGISLAZIONE PROFESSIONALE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			

Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	6	15	15 - 21
	↳ <i>PRINCIPI DI ANALISI SENSORIALE DEGLI ALIMENTI E DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	CHIM/10 Chimica degli alimenti			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 48 (minimo da D.M. 45)				
Totale attività caratterizzanti			69	48 - 81

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	BIO/09 Fisiologia	12	15	15 - 30 min 12
	SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese			
	↳ <i>STATISTICA ED ECONOMIA DEI CONSUMI ALIMENTARI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	SECS-S/02 Statistica per la ricerca sperimentale e tecnologica			
	↳ <i>STATISTICA ED ECONOMIA DEI CONSUMI ALIMENTARI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
Totale attività Affini			15	15 - 30

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		9	9 - 12
Per la prova finale		15	15 - 18
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	12	12 - 12
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			

Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali	-	-
Totale Altre Attività	36	36 - 42

CFU totali per il conseguimento del titolo	120	
CFU totali inseriti nel curriculum <i>NUTRIZIONE</i>:	120	99 - 153



Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



Attività caratterizzanti R^{AD}

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline biomediche	BIO/09 Fisiologia BIO/10 Biochimica BIO/11 Biologia molecolare	18	30	-
Discipline della nutrizione umana	BIO/14 Farmacologia MED/09 Medicina interna MED/12 Gastroenterologia MED/42 Igiene generale e applicata	15	30	-
Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari CHIM/06 Chimica organica CHIM/10 Chimica degli alimenti	15	21	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 45:		48		
Totale Attività Caratterizzanti		48 - 81		



Attività affini

R^aD

ambito disciplinare	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
	min	max	
Attività formative affini o integrative	15	30	12
Totale Attività Affini			15 - 30



Altre attività

R^aD

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		9	12
Per la prova finale		15	18
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	12	12
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre Attività			36 - 42



Riepilogo CFU

R^aD

CFU totali per il conseguimento del titolo	120
Range CFU totali del corso	99 - 153



Comunicazioni dell'ateneo al CUN

R^aD



Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

R^aD



Note relative alle attività di base

R^aD



Note relative alle altre attività

R^aD



Note relative alle attività caratterizzanti

R^aD

L'ampiezza degli intervalli dei crediti indicati nella descrizione del percorso formativo è giustificata dall'esistenza di specifici percorsi curriculari, creati per fornire competenze più specialistiche nell'ambito della nutrizione oppure degli alimenti.