







## Informazioni generali sul Corso di Studi

<b>Università</b>	Università degli Studi di PALERMO
<b>Nome del corso in italiano</b> 	Scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana ( <i>IdSua:1572811</i> )
<b>Nome del corso in inglese</b> 	Human Feeding and Nutrition Sciences
<b>Classe</b>	LM-61 - Scienze della nutrizione umana 
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b> 	italiano
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b>	<a href="https://www.unipa.it/dipartimenti/stebicef/cds/scienzedellalimentazioneenutrizioneumana2245">https://www.unipa.it/dipartimenti/stebicef/cds/scienzedellalimentazioneenutrizioneumana2245</a>
<b>Tasse</b>	<a href="https://www.unipa.it/amministrazione/direzione generale/serviziospecialeperladidatticaeglistudenti/tasse-e-agevolazioni/">https://www.unipa.it/amministrazione/direzione generale/serviziospecialeperladidatticaeglistudenti/tasse-e-agevolazioni/</a>
<b>Modalità di svolgimento</b>	a. Corso di studio convenzionale



## Referenti e Strutture

<b>Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS</b>	NOTARBARTOLO DI VILLAROSA Monica
<b>Organo Collegiale di gestione del corso di studio</b>	Consiglio di Corso di Laurea
<b>Struttura didattica di riferimento</b>	Scienze e Tecnologie Biologiche, Chimiche e Farmaceutiche

### Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	AMATO	Antonella		PA	1	
2.	DI STEFANO	Vita		RU	1	
3.	MULE'	Flavia		PO	1	
4.	NOTARBARTOLO DI VILLAROSA	Monica		PA	1	
5.	PIBIRI	Ivana		PA	1	
6.	SCHIERA	Gabriella		RU	1	

<b>Rappresentanti Studenti</b>	Tripoli Elisa Mazzonello Dario
--------------------------------	-----------------------------------

**Gruppo di gestione AQ**

Vita Di Stefano  
Antonino Mangiaracina  
Dario Mazzonello  
Monica Notarbartolo di Villarosa  
Gabriella Schiera

**Tutor**

Vita DI STEFANO  
Ivana PIBIRI  
Antonella AMATO  
Fabio CARADONNA  
Gabriella SCHIERA  
Roberto CITARRELLA  
Rosalba Contentezza  
Anna Maria ALMERICO  
Gennara CAVALLARO  
Rosalia Maria Valenti  
Diego PLANETA  
Flavia MULE'

**Il Corso di Studio in breve**

12/05/2021

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana (SANU) appartiene alla classe LM61 e forma una figura professionale competente a svolgere attività finalizzate alla corretta applicazione dell'alimentazione e della nutrizione umana.

La Laurea in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana consente l'accesso all'esame di stato per biologi e l'iscrizione all'Ordine Professionale dei Biologi per l'esercizio della professione di Biologo-Nutrizionista.

Gli sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati magistrali LM61 (D.M. 16 marzo 2007, Art. 3, comma 7) riguardano l'inserimento presso aziende alimentari, dietetiche, farmaceutiche, nei laboratori di controllo e sperimentazione di tecnologie per nuovi alimenti e nella ristorazione collettiva, svolgendo ruoli di responsabilità, coordinamento e consulenza. Possedendo inoltre le competenze per verificare la corretta assunzione di alimenti per raggiungere i livelli ottimali di nutrienti e per il mantenimento dello stato di salute a livello di gruppi e di singoli individui, il laureato potrà progettare e condurre attività di educazione alimentare, formazione e divulgazione. Questo Corso consente, inoltre, l'accesso a Corsi di dottorato di ricerca e Scuole di specializzazione e fornisce uno sbocco anche nell'attività di ricerca.

La durata del corso è stabilita in due anni. Per conseguire la Laurea magistrale lo studente deve aver acquisito 120 crediti. Danno diritto all'accesso le Classi di Laurea in Scienze Biologiche, Biotecnologie, Scienza della Nutrizione, oltre che CTF e Farmacia. Per le altre classi di Laurea sono richiesti ulteriori requisiti curriculari.

Il CdS si inserisce all'interno di un contesto sociale e culturale in cui l'Ordine dei Biologi, le imprese alimentari ed altri stakeholder mostrano l'esigenza di formare delle competenze sul territorio in grado di gestire le complesse relazioni tra alimentazione e salute, di promuovere la sicurezza alimentare e migliorare la qualità nutrizionale degli alimenti.

Link:

[https://www.unipa.it/dipartimenti/stebicef/cds/scienzedellalimentazioneenutrizioneumana2245/.content/documenti/Regolamento\\_didattico\\_SANU.r](https://www.unipa.it/dipartimenti/stebicef/cds/scienzedellalimentazioneenutrizioneumana2245/.content/documenti/Regolamento_didattico_SANU.r)

Pdf inserito: [visualizza](#)



## ▶ QUADRO A1.a

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

03/02/2020

La definizione della proposta didattica del Corso di Studi è stata preceduta dalla consultazione di organizzazioni rappresentative (organizzazioni scientifiche e professionali, esperti nel campo della produzione degli alimenti e preparazione di composti nutraceutici, figure professionali operanti nel settore sanitario pubblico) sia a livello locale che nazionale.

Le consultazioni hanno previsto un'iniziale intervista delle parti interessate chiamate a rispondere ad un questionario allegato, che ha permesso di raccogliere ancora in una fase precoce di programmazione didattica le opinioni e le eventuali proposte sul percorso formativo ipotizzato. Allo scopo di adattare i programmi del CdS con le indicazioni provenienti dalle organizzazioni rappresentative delle professioni è stato convocato un Comitato di indirizzo.

Il giorno 30/10/2019 alle ore 15.00 presso l'Aula n.9 del Dipartimento STEBICEF, Edificio 16 (verbale allegato) si è svolta una riunione fra i docenti incaricati di istituire il corso di LM, alcuni docenti del Dipartimento e gli stakeholder che hanno risposto positivamente all'invito.

Gli inviti erano stati indirizzati a vari Enti ed Aziende del settore, fra cui: Ordine dei Biologi, Ordine dei Farmacisti, IZS-Sicilia Area di chimica e Tecnologia Alimentari, Ministero delle Politiche Agricole, CREA, Coldiretti-Palermo, BioNap-CT, Enfarma-CT, RiKrea-RG, Nutrigea-San Marino, Dolfin-Catania, Nutrizionisti degli ospedali ISMETT, Civico-Palermo e Policlinico Palermo, Consulenti per la formulazione di integratori e Biologi Nutrizionisti.

Alla riunione erano presenti: un delegato del Presidente dell'Ordine Nazionale dei Biologi, il Segretario dell'Ordine dei Farmacisti della Provincia di Palermo, il Dirigente dell'Area di chimica e tecnologia alimentari dell'Istituto Zooprofilattico Sicilia, la Dirigente responsabile del Servizio di dietologia ARNAS Civico Palermo.

Sono stati inoltre consultati per via telematica l'Amministratore unico di Enfarma SRL Catania, la Responsabile Controllo Qualità e R. e S. di Dolfin SPA Catania, la Responsabile dell'Area Commerciale di RiKrea SRL Modica.

Gli stakeholder hanno mostrato interesse ed apprezzamento per il nuovo CdS ritenendolo utile nella formazione di una figura professionale con elevate competenze nel mondo della nutrizione e della alimentazione umana, sottolineando fino ad oggi la mancanza di un tale CdS in Sicilia. Hanno altresì suggerito alcune variazioni/integrazioni al percorso didattico, riguardanti: legislazione di nutraceutici, competenza nei sistemi 'qualità' con particolare attenzione agli standard certificativi legati alla sicurezza alimentare, conoscenze delle modifiche della composizione nutrizionale durante la filiera produttiva, capacità comunicative del professionista. Inoltre è stata evidenziata la necessità di una maggiore conoscenza sui piani alimentari in pazienti oncologici, in età pediatrica e nell'anziano. A tal riguardo è stato evidenziato che la figura professionale formata dal presente CdS rimane un professionista che necessita, in tali condizioni, dell'affiancamento del medico. Gli invitati hanno manifestato interesse e disponibilità sia a far parte del Comitato di indirizzo della LM sia ad accogliere gli eventuali studenti per i tirocini e tesi di laurea.

Annualmente verrà convocato il comitato d'indirizzo allo scopo di verificare se i saperi conseguiti dagli studenti sono appropriati alle esigenze del mondo del lavoro.

Pdf inserito: [visualizza](#)

## ▶ QUADRO A1.b

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

Il Corso è stato attivato per la prima volta nell'a.a. 2020/2021, pertanto si ritiene opportuno effettuare una nuova consultazione con le organizzazioni rappresentative delle professioni e della produzione di beni e servizi al termine del secondo anno del Corso di Laurea magistrale.

Inoltre è stato istituito recentemente il Collegio Nazionale dei Presidenti dei Corsi di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana (LM-61) al fine di uniformare al meglio i percorsi didattici e gli obiettivi a livello nazionale.



## QUADRO A2.a

### Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

#### Biologo nutrizionista/Esperto in Scienze dell'alimentazione e nutrizione umana

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

Il Corso di Laurea in Scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana fornisce al laureato magistrale gli strumenti di indagine sugli stili alimentari e di valutazione delle proprietà salutari di alimenti e diete. La figura professionale del Biologo nutrizionista/Esperto in Scienze dell'alimentazione e nutrizione umana formata opera a tutti i livelli del sistema alimentare (dalla formulazione di alimenti alla loro distribuzione, dalla ristorazione allo sviluppo di sani stili di alimentazione). Il laureato risulterà capace di lavorare con ampia autonomia, anche assumendo responsabilità di progetti, strutture e personale.

Il laureato magistrale potrà iscriversi all'Albo dell'Ordine Professionale dei Biologi, previo superamento dell'esame di stato.

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

In riferimento alle attività codificate dall'ISTAT si individuano sbocchi lavorativi nell'ambito delle attività libero-professionali ed imprenditoriali nell'ambito delle Scienze della vita (Biologi e professioni assimilate - 2.3.1.1.1 e Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze biologiche - 2.6.2.2.1)

Rientrano nelle competenze del laureato in Scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana:

- a) lo sviluppo, la formulazione e la valorizzazione di prodotti alimentari ad elevato impatto nutrizionale (alimenti funzionali, alimenti destinati ad una alimentazione particolare e a fini medici speciali),
- b) la gestione dell'etichettatura e delle informazioni relative alle indicazioni nutrizionali (nutritional claims) e più in generale dei vari aspetti della comunicazione;
- c) la ricerca e la documentazione degli effetti salutistici degli alimenti (health claims).
- d) la valutazione della qualità nutrizionale e sensoriale e la gestione della sicurezza e dell'idoneità degli alimenti per il consumo,
- e) la proposta e verifica di protocolli per una corretta alimentazione finalizzata al mantenimento di un ottimale stato di salute,
- f) l'impostazione e la gestione di programmi di educazione alimentare rivolti alla popolazione generale o a specifici gruppi;
- g) la collaborazione a indagini sui consumi alimentari e a programmi di sorveglianza nutrizionale;
- h) le ricerche di mercato e le relative attività in relazione alla produzione alimentare;
- i) la ricerca e lo sviluppo nel settore dell'alimentazione umana;
- l) la formazione degli operatori del settore agro-alimentare nel settore della qualità e sicurezza.

##### **sbocchi occupazionali:**

I laureati di questo Corso di Laurea magistrale potranno svolgere attività professionali nel settore dell'alimentazione e della nutrizione umana come Nutrizionista non medico.

Questo Corso consente, inoltre, l'accesso a Corsi di dottorato di ricerca e Scuole di specializzazione e fornisce uno sbocco anche nell'attività di ricerca. Gli sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati (D.M. 16 marzo 2007, Art. 3, comma 7) riguardano anche l'inserimento presso aziende alimentari, dietetiche, farmaceutiche, nei laboratori di controllo e sperimentazione di tecnologie per nuovi alimenti e nella ristorazione collettiva, svolgendo ruoli di responsabilità, coordinamento e consulenza. Possedendo inoltre le competenze per verificare la corretta assunzione di alimenti per raggiungere i livelli ottimali di nutrienti e per il mantenimento dello stato di salute a livello di gruppi e di singoli individui, il laureato potrà progettare e condurre attività di educazione alimentare, formazione e divulgazione.

Il laureato del Corso di Laurea Magistrale LM-61, pur afferendo culturalmente al settore della Nutrizione Umana, non può sovrapporsi allo Specialista in Scienza dell'Alimentazione né al medico nutrizionista.



## 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

03/02/2020

La LM in Scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana è a numero programmato.

Per l'accesso alla LM è richiesto il possesso di requisiti curriculari e di un'adeguata personale preparazione.

I requisiti curriculari consistono alternativamente:

- nel possesso di una laurea di durata triennale nelle classi 1 o 12 del DM 509/1999 e L-2 o L-13 del DM 270/2004; o di una laurea di secondo livello nella classe 14/S del DM 509/1999 o LM-13 del DM 270/2004 o di laurea equipollente del vecchio ordinamento, o di altro titolo acquisito all'estero e riconosciuto idoneo.

- per i laureati in altre classi, nel possesso di almeno 65 CFU nelle aree biologica e chimica, di cui almeno 50 CFU nei SSD BIO/\* e almeno 15 CFU nei SSD CHIM/\*, specificati nel Regolamento didattico del CdS.

La verifica dell'adeguatezza della personale preparazione avviene mediante una prova di accesso selettiva che verte su quattro aree: biologia generale; biochimica; fisiologia umana; chimica generale e organica.

La verifica comprende anche il possesso di idonee conoscenze relative alla lingua inglese, che corrispondano almeno al livello B1.



17/05/2021

L'accesso al Corso di Laurea magistrale in Scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana è a numero programmato locale (25+3 studenti stranieri).

Link : <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)



21/01/2020

Nel rispetto degli obiettivi formativi qualificanti della classe di laurea LM-61, il corso si propone di formare laureati dotati di una solida formazione scientifica interdisciplinare nell'ambito dell'alimentazione e della nutrizione umana, in grado di svolgere compiti avanzati e attività complesse di valutazione, coordinamento, controllo, programmazione, indirizzo, gestione e formazione in vari contesti professionali (sanitario, industriale, regolatorio) mirati al mantenimento e alla promozione dello stato di salute umana.

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



- a) possedere una solida conoscenza delle proprietà nutrizionali ed igienico-sanitarie delle varie componenti degli alimenti;
- b) avere conoscenze approfondite sui contaminanti presenti nei prodotti alimentari, con particolare attenzione per le fonti di inquinamento, le modalità con cui gli alimenti possono venire contaminati ed i meccanismi propri dell'azione tossica dei diversi xenobiotici;
- c) Valutare le caratteristiche nutrizionali degli alimenti e delle loro modificazioni indotte dai processi tecnologici e biotecnologici;
- d) Conoscere e valutare la biodisponibilità dei nutrienti negli alimenti e negli integratori alimentari e prevederne i loro effetti;
- e) Utilizzare strategie nutrizionali per prevenire l'insorgenza di malattie legate all'eccesso o al difetto di alimentazione;
- f) acquisire gli strumenti per una corretta valutazione della composizione corporea utilizzando metodiche di valutazione del metabolismo corporeo e del dispendio energetico;
- g) Conoscere le metodiche analitiche volte alla valutazione della sicurezza degli alimenti e la loro idoneità per il consumo umano;
- h) Conoscere, dal punto di vista legislativo, tutte le procedure di accreditamento e di sorveglianza di laboratori e strutture sanitarie destinate alla preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti;
- i) Partecipare attivamente alle attività di formazione, educazione, divulgazione in tema di qualità degli alimenti.

Il percorso formativo è così indirizzato: durante il primo anno gli studenti affronteranno lo studio di materie finalizzate a conseguire una preparazione ad ampio spettro, pertanto approfondiranno le conoscenze in discipline caratterizzanti quali la chimica delle molecole bioattive, la biochimica della nutrizione, i disturbi del comportamento alimentare e del controllo ormonale, la chimica e la tecnologia alimentare, l'igiene e sanità collettiva, la farmacologia e la legislazione degli alimenti. Sono inoltre previsti 6 CFU di abilità linguistiche (Inglese equiparabile al livello B2 QCER).

Il secondo anno è finalizzato principalmente allo studio delle metodologie dell'analisi nutrizionale, alimentazione nelle varie

condizione fisiologiche e patologiche e della sindrome metabolica.

Il secondo anno prevede inoltre un tirocinio da svolgere sia in ambito universitario sia presso aziende pubbliche e private convenzionate con l'Università di Palermo, nonché la preparazione della Tesi di Laurea, che deve riguardare una ricerca sperimentale originale svolta presso l'Università o altri enti di ricerca, pubblici o privati che operino nel settore dell'alimentazione e nutrizione umana.

 **QUADRO**  
A4.b.1  **Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi**

<b>Conoscenza e capacità di comprensione</b>	<p>I laureati magistrali devono conseguire conoscenze e capacità di comprensione negli ambiti appartenenti a tre aree disciplinari: l'area biomedica, l'area della nutrizione umana e l'area di caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare.</p> <p>All'interno delle tre aree, gli insegnamenti, complementari fra loro, saranno coordinati al fine di garantire il raggiungimento degli obiettivi formativi previsti.</p> <p><b>Discipline dell'area biomedica</b></p> <p>Il laureato in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana, nell'ambito dello studio delle discipline biomediche, attraverso gli insegnamenti di 'Biochimica della nutrizione e nutrigenomica', 'Igiene, prevenzione e sicurezza alimentare' e 'Metodologie dell'analisi nutrizionale, alimentazione e basi morfofunzionali dell'apparato gastro-intestinale' acquisirà una solida preparazione nelle discipline biomediche di base che contribuiscono alle Scienze della Nutrizione.</p> <p>Il laureato magistrale avrà solide conoscenze sulla struttura e funzione delle molecole biologiche e dei nutrienti e sulle loro implicazioni nei processi metabolici e una conoscenza dei principali metodi di valutazione dello stato di nutrizione, dei bisogni di energia e nutrienti in condizioni fisiologiche e/o patologiche delle varie fasce di età.</p> <p>Le conoscenze e la capacità di comprensione verranno raggiunte attraverso attività frontali. La verifica dell'acquisizione di tali capacità avverrà attraverso colloqui orali e prove scritte relative alla risoluzione di problemi specifici.</p> <p><b>Discipline dell'area della nutrizione umana</b></p> <p>Il laureato magistrale nell'ambito dello studio delle discipline dell'area della nutrizione umana attraverso gli insegnamenti di 'Disturbi del comportamento alimentare e controllo ormonale', 'Farmacologia, tossicologia e legislazione alimentare', 'La sindrome metabolica e le malattie dell'apparato gastro-intestinale e allergie alimentari' acquisirà solide conoscenze sui rapporti fra alimentazione e malattie dismetaboliche, disturbi del comportamento alimentare nelle varie fasce di età.</p> <p>Inoltre conoscerà i programmi di prevenzione di patologie tramite un corretto approccio alimentare, nonché l'interazione farmaci-alimenti. Le conoscenze e la</p>	
--	--	--

	<p>capacità di comprensione verranno raggiunte attraverso attività frontali. La verifica dell'acquisizione di tali capacità avverrà attraverso colloqui orali e prove scritte.</p> <p>Discipline dell'area di caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare.</p> <p>Attraverso gli insegnamenti di 'Struttura e funzione delle molecole organiche negli alimenti' e 'Chimica e tecnologia degli alimenti' il laureato magistrale conoscerà le proprietà nutrizionali degli alimenti di origine vegetale e animale e le tecniche analitiche strumentali impiegate nel settore della sicurezza e della qualità degli alimenti. Le conoscenze e la capacità di comprensione verranno raggiunte attraverso attività frontali. La verifica dell'acquisizione di tali capacità avverrà attraverso colloqui orali e prove scritte.</p>	
<p><b>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</b></p>	<p>Utilizzando le competenze acquisite i laureati saranno in grado di comprendere l'influenza dell'alimentazione umana sul benessere e sulla prevenzione delle malattie. Mediante la progettazione e la verifica di protocolli dietetici corretti, finalizzati al mantenimento di un ottimale stato di salute e utilizzando metodi di misura della composizione corporea e del metabolismo energetico, il laureato potrà valutare lo stato nutrizionale dell'individuo sano e dei gruppi a rischio formulando un regime dietetico personalizzato.</p> <p>Le competenze acquisite nell'area della caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare permetteranno al laureato di analizzare, valutare e migliorare le caratteristiche chimico-fisiche di un prodotto alimentare, applicando sia le metodologie e le tecniche chimiche convenzionali sia quelle più avanzate.</p>	

### Area Biomedica

#### Conoscenza e comprensione

Il corso è articolato secondo tre aree disciplinari, all'interno delle quali gli insegnamenti, complementari fra loro, saranno coordinati al fine di garantire il raggiungimento degli obiettivi formativi comuni previsti.

Le 3 aree disciplinari sono: l'area biomedica, l'area della nutrizione umana e l'area di caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare.



Per quanto riguarda la collocazione delle 3 aree tematiche lungo il percorso di studio, gli insegnamenti pertinenti l'area "caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare" saranno svolti durante il primo anno del corso di studi, mentre gli insegnamenti pertinenti le aree "biomedica" e della "nutrizione umana" saranno svolti in maniera complementare, integrata e parallela durante il biennio.

Nel dettaglio, sono di seguito indicate le 3 aree disciplinari e gli obiettivi formativi (espressi secondo i descrittori di Dublino 1 e 2).

- Conoscenza della fisiologia degli organi, degli apparati e dei sistemi;
- Conoscenza degli aspetti fisiologici dell'apparato digerente in relazione alla funzione nutrizionale e metabolica nell'assorbimento degli alimenti;
- Comprensione delle proprietà, delle funzioni biochimiche e dei fattori che regolano la biodisponibilità di macronutrienti, micronutrienti e non nutrienti presenti negli alimenti, e loro aspetti metabolici;
- Conoscenza e comprensione dei meccanismi fisiologici alla base dell'alimentazione e nutrizione umana, principi biochimici e fisiologici della digestione e dell'assorbimento;
- Conoscenza di genomica, trascrittomica e proteomica, con particolare attenzione ai meccanismi della modulazione genica e della epigenetica correlati all'alimentazione;
- Conoscenze dei meccanismi di adattamento alle modificazioni dell'ambiente correlate alla ingestione di nutrienti e alla presenza della flora batterica, importanza del microbiota;
- Comprensione della relazione fra alimenti e microrganismi che in essi si sviluppano, sia dal punto di vista della loro conservazione, che come veicolo di patologie e intossicazioni.
- Conoscenza delle basi della biochimica clinica e delle metodologie biochimiche per la valutazione dell'apporto energetico dei nutrienti; comprensione delle analisi dei dati ottenuti, utili per la valutazione della funzionalità fisiologica e metabolica della nutrizione in condizioni normali e patologiche;
- Conoscenza degli effetti salutistici degli alimenti (health claims).

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

Le capacità acquisite dalla conoscenza e comprensione delle discipline di area biomedica sono le seguenti:

- Capacità di comprendere l'influenza dell'alimentazione umana sul benessere e sulla prevenzione delle malattie, mediante progettazione e verifica di protocolli dietetici corretti, finalizzati al mantenimento di un ottimale stato di salute;
- Capacità di valutazione degli indicatori dello stato di nutrizione; della qualità nutrizionale degli alimenti; del ruolo di specifici alimenti/componenti sulla salute;
- Capacità di utilizzare tecniche e metodi di misura della composizione corporea e del metabolismo energetico.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ALTRE CONOSCENZE UTILI PER L'INSERIMENTO NEL MONDO DEL LAVORO [url](#)

BASI MORFOFUNZIONALI DELL'APPARATO GASTROINTESTINALE (*modulo di METOD.DELL'ANALISI NUTRIZ.ALIMENTAZ.BASI MORFOFUNZ.APP.GASTROINTEST*) [url](#)

DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE E CONTROLLO ORMONALE [url](#)

ENDOCRINOLOGIA (*modulo di DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE E CONTROLLO ORMONALE*) [url](#)

FARMACOLOGIA E NUTRIZIONE (*modulo di FARMACOLOGIA, TOSSICOLOGIA E LEGISLAZIONE ALIMENTARE*) [url](#)

FARMACOLOGIA, TOSSICOLOGIA E LEGISLAZIONE ALIMENTARE [url](#)

GASTROENTEROLOGIA (*modulo di SINDROME METABOLICA.E MALATT.APPAR.GASTRO-INTESTIN.E ALLERGIE ALIMENT.*) [url](#)

IGIENE PREVENZIONE E SICUREZZA ALIMENTARE [url](#)

NORMATIVA DEI PRODOTTI SALUTISTICI E DEGLI INTEGRATORI (*modulo di FARMACOLOGIA, TOSSICOLOGIA E LEGISLAZIONE ALIMENTARE*) [url](#)

NUTRACEUTICI (*modulo di STRUTTURA E FUNZIONE DELLE MOLECOLE ORGANICHE NEGLI ALIMENTI*) [url](#)

PATOLOGIA DELL'APPARATO GASTRO-INTESTINALE (*modulo di SINDROME METABOLICA.E*)

MALATT.APPAR.GASTRO-INTESTIN.E ALLERGIE ALIMENT.) [url](#)

PROVA FINALE [url](#)

PSICOLOGIA DEI DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE (modulo di *DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE E CONTROLLO ORMONALE*) [url](#)

SINDROME METABOLICA.E MALATT.APPAR.GASTRO-INTESTIN.E ALLERGIE ALIMENT. [url](#)

TIROCINI FORMATIVI E DI ORIENTAMENTO [url](#)

VALUTAZIONE DELLO STATO DI NUTRIZIONE,PRINCIPI DI DIETA E DIETOTERAPIA (modulo di *METOD.DELL'ANALISI NUTRIZ.ALIMENTAZ.BASI MORFOFUNZ.APP.GASTROINTEST*) [url](#)

## Area Nutrizione Umana

### Conoscenza e comprensione

- Conoscenza delle principali patologie funzionali ed anatomiche in grado di alterare lo stato di salute dell'organismo in età adulta e pediatrica;
- Conoscenza dei fabbisogni nutrizionali di differenti gruppi di popolazione, in relazione all'età e allo stato fisiologico. con attenzione alle problematiche di malnutrizione per eccesso e per difetto.
- Conoscenza dell'epidemiologia delle malattie sistemiche derivanti da inappropriata risposta dell'ospite ad alterazioni dell'omeostasi intestinale. Comprensione delle connessioni tra alimentazione e rischio di sviluppo di malattie metaboliche (ipertensione, obesità, diabete, dislipidemia).
- Conoscenza del ruolo del controllo endocrino nell'omeostasi dell'organismo, degli effetti delle disfunzioni endocrine ed individuazione dei principi dietetico appropriati.
- Comprensione e riconoscimento dei disturbi del comportamento alimentare.
- Conoscenza delle principali classi di additivi alimentari, contaminanti chimici, tossici naturali, e della loro pericolosità per la salute umana.
- Comprensione delle interazioni farmaci-cibo;
- Conoscenza delle sostanze naturali usate come additivi negli alimenti e legislazione relativa.
- Conoscenze di base e specifiche delle relazioni esistenti tra abitudini alimentari e stato di salute umana;
- conoscenza delle malattie correlate all'alimentazione e strumenti di prevenzione delle stesse.
- Conoscenza di protocolli per una corretta alimentazione, anche in relazione a fisiopatologie; conoscenza dei principi di statistica, biometria ed epidemiologia;
- Conoscenza delle basi fisiopatologiche delle intolleranze e delle allergie alimentari.

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Le capacità acquisite dalla conoscenza e comprensione delle discipline di area nutrizione umana sono le seguenti:

- capacità di formulare protocolli dietetici;
- capacità di applicare metodologie di rilevamento dei consumi alimentari e delle strategie di sorveglianza nutrizionale a livello di gruppi di popolazione;
- capacità di valutazione delle politiche nutrizionali e realizzazione di programmi per l'educazione alimentare e l'informazione del consumatore sui diversi temi legati all'alimentazione inclusa la sostenibilità e gli approcci emergenti di nutrizione personalizzata;
- capacità di utilizzo del metodo scientifico di indagine e applicazione delle conoscenze e delle abilità acquisite nella soluzione dei problemi in molteplici contesti della nutrizione umana.
- capacità di impostare programmi di educazione alimentare rivolti alla popolazione generale o a specifici gruppi;
- capacità di impostare indagini su consumi alimentari e programmi di sorveglianza nutrizionale;
- capacità di riconoscere gli effetti dovuti alla malnutrizione per eccesso e per difetto;
- capacità di adottare strategie basate sull'alimentazione per promuovere la salute e prevenire l'insorgenza delle malattie.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

## [Chiudi Insegnamenti](#)

ALTRE CONOSCENZE UTILI PER L'INSERIMENTO NEL MONDO DEL LAVORO [url](#)

BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE (*modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE E NUTRIGENOMICA*) [url](#)

BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE E NUTRIGENOMICA [url](#)

METHOD.DELL'ANALISI NUTRIZ.ALIMENTAZ.BASI MORFOFUNZ.APP.GASTROINTEST [url](#)

NUTRACEUTICI (*modulo di STRUTTURA E FUNZIONE DELLE MOLECOLE ORGANICHE NEGLI ALIMENTI*) [url](#)

NUTRIGENOMICA (*modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE E NUTRIGENOMICA*) [url](#)

TIROCINI FORMATIVI E DI ORIENTAMENTO [url](#)

VALUTAZIONE DELLO STATO DI NUTRIZIONE, PRINCIPI DI DIETA E DIETOTERAPIA (*modulo di*

*METHOD.DELL'ANALISI NUTRIZ.ALIMENTAZ.BASI MORFOFUNZ.APP.GASTROINTEST*) [url](#)

## Area della caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare

### Conoscenza e comprensione

- Conoscenza degli aspetti chimici dei macro e micronutrienti.
- Conoscenza dei processi della tecnologia alimentare, la tecnologia del condizionamento e della distribuzione dei prodotti, le analisi chimiche e la valutazione delle proprietà fisiche e sensoriali dei prodotti;
- Conoscenza delle proprietà nutrizionali degli alimenti di origine vegetale e animale;
- Conoscenza delle caratteristiche nutraceutiche degli alimenti funzionali e degli integratori alimentari;
- Conoscenza delle moderne tecniche analitiche strumentali impiegate nel settore della sicurezza e della qualità degli alimenti;
- Conoscenze di base relative alla trasformazione e qualità degli alimenti;
- Conoscenza delle modificazioni degli alimenti in funzione dei processi tecnologici per la preparazione di alimenti;
- Conoscenza delle modificazioni degli alimenti dovuta ai processi di conservazione;
- Conoscenza degli integratori alimentari e di alimenti destinati ad alimentazioni particolari;
- Conoscenza delle proprietà nutrizionali degli alimenti di origine vegetale e animale;
- Conoscenza delle caratteristiche nutraceutiche degli alimenti funzionali e degli integratori alimentari.

### PROVA FINALE

Approfondimento delle conoscenze di una tematica specifica riguardante l'alimentazione e la nutrizione umana, mediante l'uso di metodi di ricerca bibliografica, metodiche analitiche e/o statistico-epidemiologiche e attraverso l'utilizzo di tecniche di laboratorio o di raccolta ed analisi dei dati.

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Le capacità acquisite dalla conoscenza e comprensione delle discipline di area caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare sono le seguenti:

I risultati di apprendimento attesi riguardano in particolare:

- capacità di definire la qualità nutrizionale dei singoli alimenti e di progettare prodotti innovativi;
- capacità di formulare e valorizzare prodotti alimentari ad elevato impatto nutrizionale (alimenti funzionali, alimenti destinati ad una alimentazione particolare e a fini medici speciali);
- capacità di applicare sistemi di gestione e controllo finalizzati alla garanzia della sicurezza e della qualità dei prodotti alimentari;
- capacità di analisi, prevenzione e gestione del rischio alimentare;
- capacità di valutazione delle proprietà fisiche e sensoriali dei prodotti;
- Capacità di applicare le moderne tecniche analitiche strumentali nel settore della sicurezza e della qualità degli alimenti.

### PROVA FINALE

Capacità di programmare ed organizzare in autonomia le attività previste dalla tesi. Capacità di programmazione di una attività sperimentale e di elaborare informazioni bibliografiche e/o sperimentali in una relazione scientifica.

Capacità di presentare finalità del proprio studio, metodi e risultati ottenuti, in una comunicazione orale. Capacità relazionali e professionali in un ambiente di lavoro, anche multidisciplinare.

Conoscenze e capacità di comprensione sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

- Momenti di confronto con il relatore riguardo la raccolta, organizzazione e analisi critica della letteratura;
- Momenti di confronto con il relatore riguardo attività sperimentale programmata e/o di raccolta dati e analisi critica dei dati raccolti;
- Momenti di confronto con il relatore per l'impostazione dell'elaborato; stesura della tesi,
- Presentazione e discussione dell'elaborato davanti alla Commissione di Laurea.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ALTRE CONOSCENZE UTILI PER L'INSERIMENTO NEL MONDO DEL LAVORO [url](#)

CHIMICA DEGLI ALIMENTI (*modulo di CHIMICA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI*) [url](#)

CHIMICA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI [url](#)

CHIMICA ORGANICA DEGLI ALIMENTI (*modulo di STRUTTURA E FUNZIONE DELLE MOLECOLE ORGANICHE NEGLI ALIMENTI*) [url](#)

IGIENE PREVENZIONE E SICUREZZA ALIMENTARE [url](#)

NORMATIVA DEI PRODOTTI SALUTISTICI E DEGLI INTEGRATORI (*modulo di FARMACOLOGIA, TOSSICOLOGIA E LEGISLAZIONE ALIMENTARE*) [url](#)

PROVA FINALE [url](#)

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (*modulo di CHIMICA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI*) [url](#)

STRUTTURA E FUNZIONE DELLE MOLECOLE ORGANICHE NEGLI ALIMENTI [url](#)

TIROCINI FORMATIVI E DI ORIENTAMENTO [url](#)



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio  
Abilità comunicative  
Capacità di apprendimento

### Autonomia di giudizio

I laureati Magistrali, in base alle conoscenze interdisciplinari che verranno loro fornite, acquisiranno la capacità di valutare e risolvere problematiche complesse e di elaborare procedure anche non standardizzate da applicare nella soluzione di problemi che si presentino nell'ambito dell'attività professionale.

Il laureato magistrale sarà sensibilizzato a focalizzare la propria attenzione verso la consapevolezza delle implicazioni sociali e etiche legate al proprio operato ed in particolare delle responsabilità professionali.

Tali risultati saranno raggiunti grazie al training degli studenti in attività di tirocinio, ispirate ad una didattica attiva, che richiedono un coinvolgimento personale e un atteggiamento critico di fronte a situazioni che chiamano in causa non solo l'esigenza di una alimentazione sana e appropriata, ma anche verifica dell'appropriatezza delle indicazioni nutrizionali (health claims), e naturalmente l'attenzione a varie categorie di stakeholder.

Il monitoraggio del raggiungimento dei risultati di apprendimento in termini di autonomia di giudizio avverrà nel corso di colloqui tutoriali, relazioni a consuntivo

	di seminari e visite guidate, verifiche di profitto dei singoli insegnamenti e, in modo particolare, della prova finale.	
<b>Abilità comunicative</b>	<p>I laureati magistrali in Scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana dovranno essere in grado di comunicare in modo chiaro e con linguaggio appropriato informazioni, idee e soluzioni ai problemi relativi all'alimentazione e nutrizione umana ad interlocutori specialisti ed a quelli non specialisti, in ambito nazionale ed internazionale, attraverso corrette forme scritte ed orali. Devono essere, inoltre, in grado di interagire con un pubblico vasto e diversificato di consumatori per contrastare scorrette tendenze alimentari che spesso sono causa di malattia, aumentando invece la trasparenza dell'informazione e della comprensione nel settore dell'alimentazione e della nutrizione umana. Poiché i laureati magistrali devono possedere oltre alle competenze specifiche fornite dal CdS anche la padronanza scritta e orale di almeno una lingua dell'Unione Europea oltre all'italiano, il raggiungimento di un livello linguistico corrispondente al B2, sarà favorito con l'utilizzo per la didattica non solo di libri di testo ma anche e soprattutto di pubblicazioni scientifiche in lingua inglese (review ed articoli di ricerca).</p> <p>Tali capacità saranno acquisite durante lo svolgimento dei corsi e durante la preparazione della prova finale.</p>	
<b>Capacità di apprendimento</b>	<p>I laureati magistrali in Scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana sviluppano quelle capacità di apprendimento che consentano loro di aggiornare e approfondire in modo autonomo le proprie conoscenze acquisite lungo l'intero percorso della propria vita professionale, dovunque questa si svolga dopo la conclusione del ciclo di studi in oggetto.</p> <p>A questo proposito, il corso fornisce gli aspetti di metodo necessari per poter sviluppare l'autoapprendimento da parte dei laureati lungo la loro vita professionale.</p> <p>In altri termini, il corso fornisce le conoscenze metodologiche necessarie per poter organizzare in modo non guidato un percorso di approfondimento continuo. Ciò è raggiungibile grazie ad un'impostazione metodologica che, evitando il richiamo a 'ricette' e soluzioni preconfezionate o ripetitive, stimola il laureato a consultare fonti di informazione e conoscenza molteplici e a utilizzare nel miglior modo possibile le esperienze maturate personalmente e nel lavoro in equipe. Avendo sviluppato tali competenze il laureato sarà in grado di intraprendere percorsi formativi successivi quali dottorato di ricerca e scuola di specializzazione.</p>	



di un elaborato scritto, preparato dallo studente sulla base di una ricerca originale a carattere sperimentale svolta presso Università, Centri di Ricerca, Ospedali, ASL o altre strutture private convenzionate con l'Università di Palermo. La prova finale ha il compito di completare il percorso formativo svolto dallo studente consentendo di perfezionare le sue competenze in termini di conoscenze, capacità di applicare le conoscenze, sviluppo di capacità relazionali, abilità comunicative e autonomia di giudizio nell'ambito delle tematiche relative alle Scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana.



QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

12/05/2021

L'esame di Laurea si svolge nelle sessioni indicate dal calendario didattico di Ateneo e la composizione della Commissione per l'esame di Laurea è conforme all'Art. 6 del DPR 2/1/2001.

L'esame di laurea è pubblico e si svolge in presenza del candidato con proclamazione finale e comunicazione del voto di laurea stabilito dalla Commissione sulla base dell'elaborato, sotto forma di relazione e presentato in power point, del curriculum e di altri dati relativi alla carriera dello studente.

La Commissione propone un punteggio di merito adeguato al lavoro svolto dal laureando e che tenga anche conto del suo intero percorso formativo in termini di risultati attesi ed obiettivi raggiunti.

Al termine della seduta di Laurea avviene la proclamazione e il candidato consegue il titolo di 'Dottore Magistrale nella Classe LM-61 'Scienze della Nutrizione' Corso di Laurea in 'Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana'.



▶ QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: offerta formativa 21/22

Link:

[https://www.unipa.it/dipartimenti/stebicef/cds/scienzedellalimentazioneenutrizioneumana2245/.content/documenti/Regolamento\\_didattico\\_SANU.pdf](https://www.unipa.it/dipartimenti/stebicef/cds/scienzedellalimentazioneenutrizioneumana2245/.content/documenti/Regolamento_didattico_SANU.pdf)

▶ QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

<https://www.unipa.it/dipartimenti/stebicef/cds/scienzedellalimentazioneenutrizioneumana2245/didattica/lezioni.html>

▶ QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

<https://www.unipa.it/dipartimenti/stebicef/cds/scienzedellalimentazioneenutrizioneumana2245/?pagina=esami>

▶ QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale



<https://www.unipa.it/dipartimenti/stebicef/cds/scienzedellalimentazioneenutrizioneumana2245>

▶ QUADRO B3

Docenti titolari di insegnamento

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

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	BIO/10	Anno di corso 1	BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE ( <i>modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE E NUTRIGENOMICA</i> ) <a href="#">link</a>	SCHIERA GABRIELLA <a href="#">CV</a>	RU	6	48	
2.	BIO/10 BIO/18	Anno di corso 1	BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE E NUTRIGENOMICA <a href="#">link</a>			9		
3.	CHIM/10	Anno di corso 1	CHIMICA DEGLI ALIMENTI ( <i>modulo di CHIMICA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI</i> ) <a href="#">link</a>	DI STEFANO VITA <a href="#">CV</a>	RU	6	48	

4.	CHIM/10 AGR/15	Anno di corso 1	CHIMICA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI <a href="#">link</a>				9	
5.	CHIM/06	Anno di corso 1	CHIMICA ORGANICA DEGLI ALIMENTI ( <i>modulo di STRUTTURA E FUNZIONE DELLE MOLECOLE ORGANICHE NEGLI ALIMENTI</i> ) <a href="#">link</a>	PIBIRI IVANA <a href="#">CV</a>	PA	6	48	
6.		Anno di corso 1	COMPETENZE LINGUISTICHE IN INGLESE EQUIPARABILI AL LIVELLO B2 <a href="#">link</a>			6		
7.	M- PSI/01 MED/13	Anno di corso 1	DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE E CONTROLLO ORMONALE <a href="#">link</a>			9		
8.	MED/13	Anno di corso 1	ENDOCRINOLOGIA ( <i>modulo di DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE E CONTROLLO ORMONALE</i> ) <a href="#">link</a>	CITARRELLA ROBERTO <a href="#">CV</a>	RU	6	48	
9.	BIO/14	Anno di corso 1	FARMACOLOGIA E NUTRIZIONE ( <i>modulo di FARMACOLOGIA, TOSSICOLOGIA E LEGISLAZIONE ALIMENTARE</i> ) <a href="#">link</a>	NOTARBARTOLO DI VILLAROSA MONICA <a href="#">CV</a>	PA	6	48	
10.	BIO/14 CHIM/09	Anno di corso 1	FARMACOLOGIA, TOSSICOLOGIA E LEGISLAZIONE ALIMENTARE <a href="#">link</a>			9		
11.	MED/42	Anno di corso 1	IGIENE PREVENZIONE E SICUREZZA ALIMENTARE <a href="#">link</a>			6	48	
12.	CHIM/09	Anno di corso 1	NORMATIVA DEI PRODOTTI SALUTISTICI E DEGLI INTEGRATORI ( <i>modulo di FARMACOLOGIA, TOSSICOLOGIA E LEGISLAZIONE ALIMENTARE</i> ) <a href="#">link</a>	CAVALLARO GENNARA <a href="#">CV</a>	PO	3	24	
13.	CHIM/08	Anno di corso 1	NUTRACEUTICI ( <i>modulo di STRUTTURA E FUNZIONE DELLE MOLECOLE ORGANICHE NEGLI ALIMENTI</i> ) <a href="#">link</a>	ALMERICO ANNA MARIA <a href="#">CV</a>	PO	3	24	
14.	BIO/18	Anno di corso 1	NUTRIGENOMICA ( <i>modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE E NUTRIGENOMICA</i> ) <a href="#">link</a>	CARADONNA FABIO <a href="#">CV</a>	RU	3	24	
15.	M- PSI/01	Anno di corso 1	PSICOLOGIA DEI DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE ( <i>modulo di DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE E CONTROLLO ORMONALE</i> ) <a href="#">link</a>	CONTENTEZZA ROSALBA <a href="#">CV</a>		3	24	
16.	AGR/15	Anno di corso 1	SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI ( <i>modulo di CHIMICA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI</i> ) <a href="#">link</a>	PLANETA DIEGO <a href="#">CV</a>	RU	3	24	
17.	CHIM/08 CHIM/06	Anno di corso 1	STRUTTURA E FUNZIONE DELLE MOLECOLE ORGANICHE NEGLI ALIMENTI <a href="#">link</a>			9		



▶ QUADRO B4

Aule

Descrizione link: Aule

Link inserito: <https://www.unipa.it/dipartimenti/stebicef/Aule-orari-e-prenotazioni/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Descrizione link: laboratori e aule

Link inserito:

[http://https://www.unipa.it/dipartimenti/stebicef/cds/scienzedellalimentazioneenutrizioneumana2245/.content/documenti/Regolamento\\_didattico\\_SANU](http://https://www.unipa.it/dipartimenti/stebicef/cds/scienzedellalimentazioneenutrizioneumana2245/.content/documenti/Regolamento_didattico_SANU)

Altro link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Laboratori e Aule informatiche

▶ QUADRO B4

Sale Studio

Descrizione link: Sale studio

Link inserito: <https://www.unipa.it/dipartimenti/stebicef/Aule-orari-e-prenotazioni/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B4

Biblioteche

Descrizione link: Biblioteche

Link inserito: <https://www.unipa.it/dipartimenti/stebicef/Aule-orari-e-prenotazioni/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B5

Orientamento in ingresso

I servizi di orientamento in ingresso intendono supportare lo studente durante tutta la fase di accesso al percorso universitario per facilitare la scelta del Corso di Laurea attraverso attività di informazione, di accoglienza e di consulenza. 12/05/2021

Le attività mirano soprattutto ad illustrare agli studenti dei corsi di laurea triennali, le caratteristiche del percorso formativo magistrale e le sue potenzialità dal punto di vista professionale ed occupazionale.

All'inizio del primo anno, il Coordinatore del CdS o un suo delegato incontra gli studenti per presentare gli obiettivi formativi del corso e le strutture di riferimento per i vari aspetti della formazione.

Il Coordinatore ha incaricato un Referente la Prof. Vita Di Stefano per l'orientamento che rappresenta il CdS in tutte le iniziative di Orientamento organizzate dal Centro Orientamento e Tutorato dell'Ateneo ('Welcome Day', 'Open day' e 'Welcome week'), con l'obiettivo di promuovere le iscrizioni al CdS di studenti motivati e interessati ad acquisire le competenze specifiche offerte dal CdS.

Descrizione link: Offerta formativa di Ateneo

Link inserito: <https://offweb.unipa.it/offweb/public/corso/ricercaSemplice.seam>

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

12/05/2021

Per ampliare l'offerta formativa, il CdS organizza cicli di seminari per gli studenti e favorisce la partecipazione degli studenti ad attività seminariali, workshop e giornate di studio organizzate presso i Dipartimenti dell'Università di Palermo, o presso enti ed imprese che lavorano in ambito alimentare. Queste attività potranno essere riconosciute come CFU secondo le norme riportate nell'apposito Regolamento pubblicato sul sito del CdS.

L'attività di tutorato in itinere è promossa da tutti i docenti del CdS che hanno già proposto e svolto Seminari per gli studenti iscritti al primo anno. Tra i seminari sono state organizzate le seguenti attività:

Integratori come coadiuvanti nello stato nutrizionale, 31 Ottobre 2020.

Le Piante Medicinali: dalla Tradizione a Fitoterapia e Nutraceutica, dal 18 al 19 Novembre 2020.

Il Microbioma, 28 Novembre 2020.

Alimentazione e cancro, 11 e 14 Dicembre 2020.

Extra Virgin Olive oil Traceability, 4 Marzo 2021.

Percezione, Emozioni e Decisioni: cosa ci dicono le 'Neuroscienze a Tavola', 20 Aprile 2021.

Il° Conferenza Internazionale di Pandolea per lo sviluppo sostenibile, 24 Aprile 2021.

Per il secondo anno saranno previste giornate di studio presso i laboratori di ricerca dell'Ateneo o presso enti pubblici e privati impegnati nel settore della nutrizione e della salute umana e incontri con biologi nutrizionisti già inseriti nel mondo del lavoro.

▶ QUADRO B5

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

12/05/2021

L'Ateneo di Palermo promuove tirocini formativi e di orientamento rivolti a soggetti che hanno conseguito un titolo di studio presso la propria sede da non più 12 mesi, secondo le modalità che saranno determinate da apposite convenzioni e accordi. La durata del tirocinio non può superare i sei mesi comprensivi delle eventuali proroghe.

Descrizione link: Placement

Link inserito: <http://www.unipa.it/Placement---Home-00001/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ 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.*

*I corsi di studio che rilasciano un titolo doppio o multiplo con un Ateneo straniero risultano essere internazionali ai sensi del DM 1059/13.*

▶ QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

12/05/2021

Il servizio di Job Placement promuove iniziative di accompagnamento al lavoro di giovani laureati, come assistenza nella stesura del curriculum vitae e preparazione al colloquio di lavoro.

Gli interventi che ricadono in questa area sono rivolti agli studenti in uscita dalle lauree magistrali con l'obiettivo generale di:

- diffondere informazioni ai laureati sulle opportunità di prosecuzione degli studi e sulle occasioni di formazione ricorrente;
- ampliare gli strumenti per orientarsi nel mondo del lavoro;
- promuovere le strategie per la ricerca del lavoro e di stage e di tirocini nei Paesi dell'Unione Europea;
- favorire l'incontro tra domanda e offerta di lavoro attraverso la banca dati gestita dal consorzio AlmaLaurea.

Sono organizzati workshop e consulenze individuali per la ricerca attiva del lavoro.

L'Università degli Studi di Palermo fa parte del Consorzio AlmaLaurea. Tra i servizi offerti dal consorzio vi è la possibilità di gestire in modo sinergico le banche dati dei profili professionali dei laureati e dei laureandi e la banca dati delle aziende. Tale gestione è finalizzata ad agevolare l'inserimento dei laureati nel mercato del lavoro e favorire l'incontro tra domanda e offerta di personale qualificato. Il sistema infatti permette l'esposizione in bacheca del proprio curriculum vitae. In questo modo le Aziende, in cerca di personale qualificato, possono ridurre di molto i tempi per la ricerca dei profili di interesse poiché, attraverso la mediazione dei consulenti dei Servizi di Placement, possono usare AlmaLaurea come motore di ricerca dei curricula dei laureati secondo diversi criteri incrociabili.

Il Servizio Placement dell'Università degli Studi di Palermo organizza ogni anno un Career Day che si svolge all'Edificio 19 del Campus Universitario di viale delle Scienze.

Per l'orientamento in uscita il CdS ha identificato tra i docenti un referente per il placement Prof. Ivana Pibiri, che si coordinerà con le iniziative di Ateneo.

▶ QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

12/05/2021

Il Centro Linguistico di Ateneo (CLA) rilascia Open Badge per il riconoscimento e la validazione delle competenze linguistiche raggiunte dagli utenti (interni ed esterni all'Ateneo).

Organizza corsi e test per il conseguimento delle idoneità linguistiche previste dagli ordinamenti didattici.

Promuove, organizza e valida certificazioni linguistiche;

Mette a disposizione delle strutture didattiche di Ateneo gli strumenti e i materiali didattici utili per le attività formative linguistiche;

Sviluppa metodologie e tecniche innovative nel campo dell'insegnamento delle lingue e produrre materiali didattici originali anche ai fini della loro commercializzazione.

In questo anno accademico si sono immatricolati 27 studenti di cui 12 studenti lavoratori che hanno potuto usufruire delle lezioni registrate sulla piattaforma Teams sia al primo che al secondo semestre a seguito della didattica in modalità mista prevista dal nostro Ateneo per i corsi di Laurea Magistrale; tale opportunità rappresenta una valida alternativa percorribile per gli studenti lavoratori.

Descrizione link: Centro Linguistico di Ateneo

Link inserito: <http://www.unipa.it/amministrazione/direzionegenerale/serviziospecialeinternazionalizzazione/u.o.centrolinguisticodateneo/>

▶ QUADRO B6

Opinioni studenti

13/09/2021

I 27 studenti immatricolati hanno compilato quasi tutti i questionari (184 questionari raccolti per studenti che hanno seguito più del 50% delle lezioni), si evince che è presente un alto livello di soddisfazione superiore a 9 in tutte le 12 domande formulate nel questionario con una media pari a 9,4. Per quanto riguarda i suggerimenti l'unica domanda che ha ricevuto una percentuale di risposte superiore al 50% ed in particolare 58,2% riguarda la possibilità di fornire il materiale delle lezioni in anticipo, di questo punto si discuterà al prossimo CdS utile. Per quanto riguarda i questionari compilati dagli studenti che dichiarano di non avere seguito almeno il 50% delle lezioni (40 questionari raccolti) l'indice di qualità è più alto 9,7. Anche in questo caso l'unica domanda che ha ricevuto una percentuale di risposte superiore al 50% ed in particolare 52,5% riguarda la possibilità di fornire il materiale delle lezioni in anticipo, di questo punto si discuterà al prossimo CdS utile.

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B7

Opinioni dei laureati

Il corso di Laurea Magistrale è stato attivato nell'anno accademico 20/21 pertanto ancora non ci sono studenti Laureati.  
Link inserito: <http://>

13/09/2021



## ▶ QUADRO C1

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

Il corso di laurea Magistrale è stato attivato nell'anno accademico 20/21. Si sono immatricolati 27 studenti al primo anno. 14/09/2021  
Di questi 20 provengono dalla provincia di Palermo, 6 dalla provincia di Agrigento e 1 dalla provincia di Trapani. Per quanto riguarda i percorsi di laurea precedentemente superati la distribuzione è la seguente: 9 studenti sono Laureati triennali in SC. Biologiche a Palermo, 2 sono laureati in Biotecnologie a Palermo, 4 Laureati in CTF a Palermo, 10 sono Laureati in Farmacia a Palermo, 1 Laureato in Scienze della Nutrizione, 1 Laureata in Tecniche Erboristiche. Su 27 studenti 4 sono studenti provenienti da altri Atenei.

Nell'anno accademico 21/22 gli studenti frequenteranno il secondo anno frequenteranno il tirocinio e conseguiranno la Laurea.

Link inserito: <http://>

## ▶ QUADRO C2

### Efficacia Esterna

Il corso di Laurea è stato attivato nell'anno accademico 20/21 non ci sono quindi studenti Laureati. 13/09/2021

Link inserito: <http://>

## ▶ QUADRO C3

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

Il Corso di Laurea SANU prevede lo svolgimento (al II anno del Corso di Studio) di un tirocinio professionale presso Aziende/Enti pubblici o privati convenzionati con il nostro Ateneo.

Le attività relative allo svolgimento del tirocinio si articolano nelle fasi di seguito riportate:

- Stipula della convenzione di tirocinio di formazione e orientamento
- Assegnazione del tirocinio e del tutor universitario

Due volte l'anno (marzo e settembre) gli studenti iscritti al II anno dovranno presentare istanza per l'assegnazione del tirocinio.

- Compilazione e svolgimento del progetto formativo

Una volta assegnato il tirocinio, lo studente, il tutor universitario e quello aziendale compilano il progetto formativo che ha la funzione sia di definire obiettivi e modalità di svolgimento del tirocinio sia di attivare la copertura assicurativa. Durante lo svolgimento del tirocinio, lo studente compila giornalmente il libretto diario delle attività di tirocinio, in cui annota le ore e la tipologia delle attività svolte. Alla fine del tirocinio lo studente dovrà fornire una relazione finale per l'acquisizione dei CFU.

12/05/2021





20/05/2021

L'organizzazione dell'Ateneo si basa sulla distinzione tra le funzioni di indirizzo e di governo attribuite al Rettore, al Consiglio di Amministrazione e al Senato Accademico e le funzioni di gestione finanziaria, tecnica ed amministrativa attribuite al Direttore Generale e ai Dirigenti, ad esclusione della gestione della ricerca e dell'insegnamento in conformità del decreto legislativo 30 marzo 2001 n. 165

La struttura tecnico amministrativa è definita dal Consiglio di Amministrazione su proposta del Direttore Generale, tenendo conto delle linee programmatiche dell'Ateneo.

Il Direttore Generale, sulla base degli obiettivi e degli indirizzi fissati dal Consiglio di Amministrazione, ha la responsabilità dell'organizzazione e gestione dei servizi, delle risorse strumentali e del personale tecnico amministrativo dell'Ateneo. La struttura organizzativa degli Uffici dell'Amministrazione centrale, approvata con deliberazione n. 6 del CdA il 30/11/2016, in vigore dal mese di maggio 2017 è disciplinata dal Regolamento sull'organizzazione dei servizi tecnico-amministrativi (DR 1312/2017):

[www.unipa.it/amministrazione/area6/set42bis/.content/documenti\\_regolamenti/Ed\\_202\\_Regolamento-sullorganizzazione-dei-servizi-tecnico-amministrativi-Universit-di-Palermo---D.-R.-n.-1327-del-18\\_04\\_2017.pdf](http://www.unipa.it/amministrazione/area6/set42bis/.content/documenti_regolamenti/Ed_202_Regolamento-sullorganizzazione-dei-servizi-tecnico-amministrativi-Universit-di-Palermo---D.-R.-n.-1327-del-18_04_2017.pdf)

Il modello organizzativo adottato dall'Ateneo ha struttura mista:

- di tipo funzionale, declinata per unità organizzative diversamente articolate, in relazione ai volumi e alla complessità delle attività gestite;
- di tipo trasversale e ad hoc (es. Unità di Processo deputate al presidio di processi di natura trasversale che fungano da collegamento tra le diverse strutture di Ateneo, Unità di Staff deputate al presidio di processi strategici e innovativi, Gruppi di lavoro, ecc.).

Le Unità Organizzative dell'Ateneo dedicate alle attività tecnico-amministrative sono distinte in tre livelli, in relazione alla rilevanza e al grado di complessità e di professionalità richiesti per l'espletamento, il coordinamento e il controllo delle connesse attività.

Le Unità organizzative di primo livello sono dedicate alla gestione di macro processi corrispondenti allo svolgimento di più compiti istituzionali o ad una pluralità di ambiti di attività con valenza strategica o innovativa. In considerazione delle dimensioni dell'Università degli Studi di Palermo, le Unità Organizzative di primo livello sono distinte in U.O. dirigenziali e non dirigenziali, a seconda se sono poste sotto la responsabilità di soggetto con incarico di funzione dirigenziale.

Le Aree sono unità organizzative di livello dirigenziale, dotate di autonomia gestionale, poste sotto il coordinamento del Direttore Generale ed articolate in Settori.

Il Direttore Generale ed i dirigenti:

sono responsabili del risultato dell'attività svolta dagli uffici ai quali sono preposti, della realizzazione dei programmi e dei progetti loro affidati in relazione agli obiettivi fissati dagli organi di governo, dei rendimenti e dei risultati della gestione finanziaria, tecnica ed amministrativa, incluse le decisioni organizzative e di gestione del personale.

Aree Dirigenziali:

- 1) Area qualità, programmazione e supporto strategico
- 2) Area Risorse Umane
- 3) Area Economico - Finanziaria
- 4) Area Patrimoniale e Negoziabile
- 5) Area Tecnica

6) Sistemi informativi e portale di Ateneo

a cui si aggiungono:

5 servizi speciali (SBA, Servizi per la didattica e gli Studenti, Post Lauream, Internazionalizzazione, Ricerca di Ateneo)

6 servizi in staff (Comunicazione e cerimoniale, Segreteria del Rettore, Organi Collegiali ed Elezioni, Trasparenza e Anticorruzione, Relazioni Sindacali, Segreteria del Direttore)

2 servizi professionali (Avvocatura e Sistema di Sicurezza di Ateneo)

2 centri di servizio di Ateneo (Sistema Museale, ATeN)

La struttura organizzativa dei Dipartimenti, approvata con delibera del 26/07/2018, prevede, per i 16 Dipartimenti attivati, un'articolazione in Unità Operative e Funzioni Specialistiche che si aggiungono alla figura cardine del Responsabile Amministrativo di Dipartimento, e che, in analogia con il modello adottato per le Aree e i Servizi dell'Ateneo si articolano in quattro Unità organizzative per Dipartimento, dedicate alla gestione della Didattica, della Ricerca e Terza Missione, degli Affari Istituzionali e dei Servizi Generali, Logistica Qualità e ICT, inglobando in quest'ultima anche le attività relative ai Laboratori.

I 16 Dipartimenti hanno le seguenti denominazioni:

- 1) Architettura;
- 2) Biomedicina, Neuroscienze e Diagnostica Avanzata;
- 3) Culture e Società;
- 4) Discipline Chirurgiche, Oncologiche e Stomatologiche;
- 5) Fisica e Chimica;
- 6) Giurisprudenza;
- 7) Ingegneria;
- 8) Matematica e Informatica;
- 9) Promozione della Salute, Materno-Infantile, di Medicina Interna e Specialistica di eccellenza "G. D'Alessandro";
- 10) Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali;
- 11) Scienze della Terra e del Mare;
- 12) Scienze e Tecnologie Biologiche Chimiche e Farmaceutiche;
- 13) Scienze Economiche, Aziendali e Statistiche;
- 14) Scienze Politiche e delle relazioni internazionali;
- 15) Scienze Psicologiche, Pedagogiche, dell'Esercizio Fisico e della Formazione;
- 16) Scienze Umanistiche.

La gestione dell'Assicurazione di Qualità a livello di Ateneo è articolata nelle forme e nei modi previsti dalle Politiche di Ateneo per la Qualità, emanate con Decreto Rettorale 2225/2019, e dalle "Linee Guida per il Sistema di Assicurazione della Qualità di Ateneo", esitate dal PQA il 30/03/2020 e rese esecutive con delibera del CdA del 23/04/2020.

([https://www.unipa.it/ateneo/.content/documenti/pqa/Linee\\_guida/Linee-guida-per-il-sistema-di-AQ-in-ateneo.pdf](https://www.unipa.it/ateneo/.content/documenti/pqa/Linee_guida/Linee-guida-per-il-sistema-di-AQ-in-ateneo.pdf)) .

Si riportano, qui di seguito, alcuni aspetti significativi delle Politiche di Ateneo per la Qualità:

([https://www.unipa.it/ateneo/.content/documenti/pqa/decreto\\_2225\\_2019\\_politiche\\_qualit.pdf](https://www.unipa.it/ateneo/.content/documenti/pqa/decreto_2225_2019_politiche_qualit.pdf))

L'Università di Palermo ispira la propria azione alle linee indicate negli European Standard and Guidelines for Quality Assurance (ESG 2015) in the European Higher Education Area (EHEA) e recepite dall'Agenzia Nazionale di Valutazione del Sistema Universitario e della Ricerca (ANVUR) nella definizione del sistema AVA (Autovalutazione, Valutazione periodica, Accredimento).

A tal fine è stato adottato un sistema di Assicurazione della Qualità per promuovere:

- la diffusione della cultura, dei metodi e di strumenti per la Qualità;
- l'autovalutazione, l'approccio critico e il miglioramento continuo nella gestione di tutti i processi necessari al miglioramento della Qualità;
- il coinvolgimento di tutto il personale dell'Ateneo e degli studenti.

L'Università degli Studi di Palermo si propone, pertanto, di assicurare efficacia, continuità, qualità e livello adeguato alle proprie prestazioni al fine di perseguire una politica che pone al centro delle proprie attività la piena soddisfazione dello studente e delle altre Parti Interessate.



Tale finalità viene perseguita offrendo e adeguando tutti i processi alle particolari esigenze, implicite ed esplicite, dello Studente e delle altre Parti Interessate e monitorando il raggiungimento degli impegni presi in fase progettuale. La soddisfazione dello Studente e delle altre Parti Interessate sarà verificata analizzando attentamente le indicazioni, osservazioni ed eventuali reclami, in maniera tale da poter individuare e disporre di elementi che indichino la 'qualità percepita' dei servizi erogati.

Gli obiettivi generali e specifici di AQ per la qualità della didattica, ricerca e terza missione dell'Università degli Studi di Palermo traggono ispirazione dal "Piano Strategico Triennale" e dal "Piano integrato e programmazione obiettivi" che individuano i processi, le risorse disponibili per l'attuazione di tali processi e gli strumenti di controllo per il loro monitoraggio. Le Politiche della Qualità, definite dagli Organi di Governo sono monitorate dal Presidio di Qualità e valutate dal Nucleo di Valutazione di Ateneo.

#### Obiettivi generali di AQ

L'Ateneo si pone i seguenti obiettivi generali per la Qualità:

- piena integrazione tra le diverse missioni dell'Ateneo, didattica, ricerca, terza missione, al fine di valorizzarne le reciproche influenze;
- diffusione della cultura della Qualità attraverso il massimo coinvolgimento e la condivisione con tutte le componenti della comunità accademica, al fine di renderle consapevolmente partecipi degli obiettivi e delle modalità individuate per perseguire il miglioramento continuo;
- valorizzazione del rapporto con le forze produttive e il territorio, principali interlocutori dell'Ateneo, mirando ad intercettare la domanda di competenze necessarie a svolgere le nuove professioni richieste dalle trasformazioni socio-economiche;
- attenzione costante alla dimensione internazionale delle azioni proposte;
- accurato monitoraggio dei dati e degli indicatori individuati a supporto di tutti i processi decisionali, in un'ottica di miglioramento continuo;
- valorizzazione delle competenze presenti in Ateneo, sulla base di criteri di merito;
- predisposizione di processi trasparenti di valutazione e autovalutazione dell'attività delle strutture di ricerca, della didattica e dei servizi erogati;
- garanzia della tutela del diritto allo studio;
- riconoscimento e garanzia, nell'ambito della comunità universitaria, di uguale dignità e pari opportunità, promuovendo una cultura libera da ogni forma di discriminazione.

#### Obiettivi per la qualità della DIDATTICA

L'Ateneo intende privilegiare i seguenti obiettivi:

- incrementare il numero di studenti regolari, laureati e laureati magistrali, assicurando loro un profilo culturale solido e offrendo la possibilità di acquisire competenze e abilità all'avanguardia;
- incrementare i rapporti con le forze produttive e gli stakeholder, nell'ottica di favorire lo sviluppo e il rafforzamento delle prospettive occupazionali di laureati e laureati magistrali;
- favorire l'incremento della internazionalizzazione dei CdS;
- ridurre la dispersione della popolazione studentesca, soprattutto nel passaggio dal I al II anno.

A tal fine, per assicurare una offerta formativa coerente con le politiche di Ateneo si adotteranno, in particolare, le seguenti azioni:

- verifica preliminare, alla proposta di nuovi CdS, della congruenza tra il progetto formativo del nuovo CdS e le politiche di Ateneo;
- verifica continua della coerenza tra la domanda, gli obiettivi formativi, i risultati di apprendimento attesi e gli insegnamenti erogati per i Corsi di studio già attivati, soprattutto in relazione a eventuali criticità in termini di percorso e di risultati rispetto alle Linee Guida del CdA, all'analisi del Nucleo di Valutazione e/o emerse dal ciclo del riesame, con eventuale riprogettazione degli stessi;
- verifica della sostenibilità dell'offerta formativa in rapporto alle strutture e ai requisiti di docenza;
- confronto continuo con le realtà produttive e sociali a livello territoriale, e anche in ambito internazionale, per la progettazione e il controllo dei percorsi formativi di tutti i CdS;
- rivalutazione del ruolo delle sedi decentrate per perseguire l'obiettivo di decongestionamento della sede centrale per i CdL con un alto numero di iscritti ed aumentare il numero di studenti regolari;
- consolidamento del rapporto con la scuola secondaria;

- azioni per la formazione e il sostegno alla professionalità dei docenti, che includono contenuti pedagogici e docimologici funzionali all'introduzione di elementi di innovazione nell'ambito della didattica anche a distanza.

Il miglioramento della performance della didattica passa anche attraverso il potenziamento dei servizi agli studenti che rappresentano una dimensione essenziale per sostenere la qualità della formazione accademica.

Le misure che si intendono adottare riguardano:

- modernizzazione e aggiornamento delle strutture didattiche ed in particolare di laboratori e postazioni informatiche;
- ulteriore potenziamento dei servizi per l'orientamento in ingresso e in itinere degli studenti;
- ulteriore potenziamento dell'orientamento in uscita per favorire l'inserimento nel mondo del lavoro, attraverso il perseguimento e l'innovazione delle attività di job placement, rafforzando il coordinamento di Ateneo, così come il potenziamento delle azioni attraverso la rete regionale del Placement;
- garanzia del diritto allo studio attraverso il potenziamento e la definizione di nuove e innovative forme di contribuzione che premiano il merito e valorizzino le capacità degli studenti.

Infine l'Ateneo intende favorire la promozione della dimensione internazionale della formazione mediante un ampliamento delle tradizionali iniziative che riguardano la mobilità degli studenti. Le misure che si intendono adottare riguardano:

- l'incremento dell'erogazione di CFU in lingua inglese in corsi di studio di riconosciuta attualità e richiamo (parimenti utile e funzionale per gli studenti italiani) e dei curricula tenuti interamente in lingua inglese;
- l'incremento di percorsi formativi congiunti con università partner che portino a un titolo doppio o congiunto di laurea;
- il potenziamento della mobilità a sostegno di periodi di studio e tirocinio all'estero degli studenti.
- il potenziamento dell'attività del Centro Linguistico di Ateneo.

Obiettivi per la qualità della RICERCA

Obiettivi specifici per le attività di Ricerca:

- migliorare le performance VQR;
- rafforzare la ricerca di base;
- creare le condizioni per il potenziamento della ricerca progettuale;
- promuovere l'internazionalizzazione della ricerca.

A tal fine si adotteranno, in particolare, le seguenti azioni volte a sviluppare soluzioni a supporto del miglioramento della produttività scientifica:

- rafforzamento a livello di Dipartimento dei momenti di analisi critica delle performance attraverso lo strumento del Riesame con la proposizione, in base ai risultati conseguiti, delle previste azioni migliorative;
- promozione continua della qualità nel reclutamento, anche mediante il monitoraggio costante della produzione scientifica dei professori e ricercatori incardinati nei Dipartimenti, con particolare riferimento al personale accademico neoassunto e neopromosso;
- aggiornamento e miglioramento della funzionalità delle procedure interne di supporto ai Dipartimenti e ai singoli docenti;
- assegnazione del Fondo FFR per la ricerca di base e monitoraggio della relativa distribuzione e delle ricadute scientifiche da esso derivanti;
- condivisione massima della capacità tecnologica acquisita nel corso delle ultime programmazioni;
- rafforzamento di strutture dell'Ateneo a supporto della progettazione e della rendicontazione, anche attraverso l'interazione con i Dipartimenti;
- potenziamento della ricerca internazionale attraverso la creazione di reti e networking che favoriscano, tra l'altro, l'attivazione di dottorati Europei o Internazionali, anche di tipo industriale, cost action, master internazionali;
- reclutamento di figure tecnico/scientifiche.

Obiettivi per la qualità della TERZA MISSIONE

L'Università degli Studi di Palermo si propone di mettere a frutto il suo patrimonio di conoscenza, soprattutto su base territoriale, ponendo al centro delle sue azioni il futuro dei giovani, favorendo gli innesti di conoscenza nella società per sostenere lo sviluppo civile, culturale, sociale ed economico.

A tal fine si adotteranno, in particolare, le seguenti azioni per la promozione delle attività di trasferimento dei risultati della ricerca nella società:

- gestione della proprietà intellettuale attraverso il Settore Trasferimento Tecnologico;
- potenziamento dei servizi finalizzati alla valorizzazione della ricerca attraverso spin off accademici;
- supporto ai laureati ed ai ricercatori nell'avvio di attività di impresa all'interno del Campus;

- supporto ai laureati nei processi di ricerca attiva del lavoro, al fine di facilitare l'incontro tra domanda e offerta di lavoro e avvicinando studenti e laureati alle imprese del territorio;
- maggiore attenzione alla organizzazione di eventi in interazione con il territorio nonché alla produzione, gestione e valorizzazione dei beni culturali patrimonio dell'Ateneo;
- attivazione di percorsi di sperimentazione clinica, infrastrutture di ricerca e formazione continua nell'area medica.

Le responsabilità per l'AQ a livello di Ateneo sono le seguenti:

L'Ateneo ha definito le diverse autorità e i rapporti reciproci di tutto il personale che dirige, esegue e verifica tutte le attività che influenzano la qualità.

In particolare:

Gli Organi di Governo, costituiti da: Rettore, Direttore Generale, Consiglio di Amministrazione (CdA) e Senato Accademico (SA):

- stabiliscono la Politica e gli obiettivi generali e specifici di AQ;
- assicurano la disponibilità delle risorse necessarie all'attuazione e al controllo del Sistema di AQ.

Il Nucleo di valutazione di Ateneo (NdV):

- valuta l'efficacia complessiva della gestione AQ di Ateneo;
- accerta la persistenza dei requisiti quantitativi e qualitativi per l'accreditamento iniziale e periodico dei CdS e della sede;
- verifica che i rapporti di riesame siano redatti in modo corretto e utilizzati per identificare e rimuovere tutti gli ostacoli al buon andamento delle attività;
- formula raccomandazioni volte a migliorare la qualità delle attività dell'Ateneo;
- redige annualmente una relazione secondo quanto previsto dall'Allegato VII del documento ANVUR ♦Autovalutazione, valutazione e accreditamento del sistema universitario italiano♦, e la invia al MIUR e all'ANVUR mediante le procedure informatiche previste.

Il Presidio della Qualità di Ateneo (PQA):

- definisce la struttura del Sistema di AQ di Ateneo;
- organizza il Sistema di AQ di Ateneo;
- attua l'implementazione e il controllo della Politica per la Qualità definita dagli OdG;
- organizza e supervisiona strumenti comuni per l'AQ di Ateneo, vigilando sull'adeguato funzionamento;
- effettua le attività di misurazione e monitoraggio previste dal Sistema di AQ di Ateneo, fornendo suggerimenti per il continuo miglioramento.

La Commissione Paritetica Docenti Studenti (CPDS):

- formula proposte al NdV per il miglioramento della qualità e dell'efficacia delle strutture didattiche;
- attua la divulgazione delle politiche adottate dall'Ateneo in tema qualità presso gli studenti;
- effettua il monitoraggio dell'andamento degli indicatori che misurano il grado di raggiungimento degli obiettivi della didattica a livello di singole strutture;
- redige una relazione annuale, attingendo dalla SUA-CdS, dai risultati delle rilevazioni dell'opinione degli studenti e da altre fonti disponibili istituzionalmente.

Il Dipartimento:

- organizza il Sistema di AQ di Dipartimento;
- effettua le attività di misurazione, monitoraggio e miglioramento previste dal Sistema di AQ di Dipartimento;
- diffonde tra tutto il personale coinvolto nell'erogazione del servizio la necessità di soddisfare i requisiti dello Studente e delle PI e i requisiti cogenti applicabili;
- gestisce le attività di formazione di sua competenza ed in particolare quelle relative al Sistema di AQ;
- effettua la compilazione della scheda SUA RD
- è responsabile del Rapporto di Riesame delle attività di ricerca.

Il Corso di Studi:

- organizza il Sistema di AQ del Corso di Studi;
- effettua le attività di misurazione, monitoraggio e miglioramento previste dal Sistema di AQ del Corso di Studi;
- diffonde tra tutto il personale coinvolto nell'erogazione del servizio la necessità di soddisfare i requisiti dello Studente e

delle PI e i requisiti cogenti applicabili;

- gestisce le attività di formazione di sua competenza ed in particolare quelle relative al Sistema di AQ;
- è responsabile del Rapporto di Riesame ciclico e della scheda SUA CdS;

Tutti i processi aventi influenza sulla qualità sono governati da Procedure che definiscono le responsabilità e le autorità, nonché i rapporti reciproci, tra le varie aree funzionali funzioni nell'ambito del processo descritto.

Tutta la documentazione relativa alla Assicurazione di Qualità è reperibile alla pagina:

<http://www.unipa.it/ateneo/assicurazione-della-qualita-aq/>

Link inserito: <http://http://www.unipa.it/ateneo/assicurazione-della-qualita-aq/>



QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

20/05/2021

La gestione dell'assicurazione della qualità del Corso di Studio è demandata ai seguenti Attori:

- Il Coordinatore del Consiglio di Corso di Studio di classe/interclasse
- Il Consiglio di Corso di Studio di classe/interclasse
- Commissione di gestione AQ del Corso di Studio di classe/interclasse

Che esercitano le funzioni di seguito specificate:

Il Coordinatore del Consiglio di Corso di Studio di classe/interclasse (CCdS/CI) (art. 38 dello Statuto)

- Rappresenta il Corso di Studio nei rapporti con l'Ateneo e con l'esterno;
- Presiede il CCdS/CI e lo convoca secondo le modalità previste dal Regolamento;
- Collabora, come coordinatore della CAQ-CdS alla stesura delle Schede di Monitoraggio Annuale e dei Rapporti Ciclici di Riesame CdS;
- Promuove qualsiasi altra iniziativa volta al miglioramento della didattica, avendo cura di darne adeguata evidenza nelle procedure di qualità;
- Monitora, in collaborazione con la CAQ-CdS e CAQ-DD, il corretto svolgimento delle attività didattiche e dei servizi di supporto.

Il Consiglio di Corso di Studio di classe/interclasse (CCdS/CI) (art. 36, commi 3 e 4 dello Statuto)

- Coordina, programma, organizza e valuta l'attività didattica del corso di studio, sentiti i Dipartimenti e le Scuole, ove costituite;
- Elabora, delibera e propone al dipartimento o alla Scuola, ove costituita, il manifesto degli studi;
- Gestisce le carriere degli studenti, ivi compresi i programmi di mobilità degli studenti;
- Nomina le commissioni d'esame di profitto e di laurea;
- Formula ed approva il Regolamento organizzativo del CdS;
- Coordina i programmi degli insegnamenti attivati.
- Collabora con la CPDS per il monitoraggio dell'offerta formativa e la verifica della qualità della didattica.

Commissione di gestione AQ del Corso di Studio di classe/interclasse (CAQ-CdS)

- Provvede alla verifica e valutazione degli interventi mirati al miglioramento della gestione del CdS, e alla verifica ed analisi approfondita degli obiettivi e dell'impianto generale del CdS.
- Redige inoltre la Scheda di monitoraggio annuale (SMA) e il Riesame ciclico.

La SMA tiene sotto controllo la validità della progettazione, la permanenza delle risorse, attraverso il monitoraggio dei dati, la verifica dell'efficacia degli interventi migliorativi adottati e la pianificazione di azioni di miglioramento.

Il Rapporto di Riesame ciclico consiste nell'individuazione di azioni di miglioramento, valutando:

- a) l'attualità della domanda di formazione che sta alla base del CdS;

- b) le figure professionali di riferimento e le loro competenze;
- c) la coerenza dei risultati di apprendimento previsti dal CdS nel suo complesso e dai singoli insegnamenti;
- d) l'efficacia del sistema AQ del CdS;
- e) i suggerimenti formulati dal PQA, dal NdV e dalla CPDS;
- f) la verifica dell'efficacia degli interventi migliorativi adottati in precedenza.

La Commissione AQ del Corso di Studio di classe/interclasse, nominata dal Consiglio di Corso di Studio, è composta dal Coordinatore del Corso di Studio (che svolge le funzioni di Coordinatore della Commissione), da due docenti del Corso di Studio, da un'unità di personale tecnico-amministrativo (su proposta del CCdS tra coloro che prestano il loro servizio a favore del CdS), e da uno studente scelto dai rappresentanti degli studenti in seno al Consiglio di Corso di Studio (che non potrà coincidere con lo studente componente della Commissione Paritetica Docenti-Studenti).

Link inserito: <http://www.unipa.it/ateneo/assicurazione-della-qualita-aq/>



QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

16/01/2020

La gestione dell'Assicurazione di Qualità del Corso di Studi è articolata nelle seguenti quattro fasi\*:

- 1) Plan (progettazione)
- 2) Do (gestione)
- 3) Check (monitoraggio e valutazione)
- 4) Act (azioni correttive e di miglioramento)

Le azioni correttive e di miglioramento scaturenti dalla relazione della Commissione Paritetica, dagli indicatori della Scheda di Monitoraggio Annuale, dal Verbale di Riesame ciclico, dalle segnalazioni delle parti interessate e da ogni eventuale indicazione dell'ANVUR e del MIUR sono a carico del Coordinatore del CdS e della Commissione AQ del CdS.

\*Per i tempi e i modi di attuazione delle quattro fasi si rimanda al documento pdf allegato

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO D4

Riesame annuale

08/06/2021

Fonte: 'Linee Guida per il Sistema di Assicurazione della Qualità di Ateneo', esitate dal PQA il 30/03/2020 e rese esecutive con delibera del CdA del 23/04/2020 ([https://www.unipa.it/ateneo/.content/documenti/pqa/Linee\\_guida/Linee-guida-per-il-sistema-di-AQ-in-ateneo.pdf](https://www.unipa.it/ateneo/.content/documenti/pqa/Linee_guida/Linee-guida-per-il-sistema-di-AQ-in-ateneo.pdf))

Il processo di riesame riguarda le attività di monitoraggio annuale degli indicatori (SMA) e il riesame ciclico.

L'attività di riesame (autovalutazione) si sostanzia principalmente nell'individuazione di punti di forza, individuazione di aree di criticità, definizione di eventuali azioni correttive, definizione di azioni di miglioramento.

Il riesame viene redatto dalla Commissione AQ del CdS (CAQ-CdS) e approvato dal CCdS. La CAQ-CdS è composta dal CCCdS/CI che lo presiede, due Docenti, una unità di personale Tecnico-Amministrativo ed un rappresentante degli Studenti.

La SMA tiene sotto controllo la validità della progettazione, la permanenza delle risorse, attraverso il monitoraggio dei dati, la verifica dell'efficacia degli interventi migliorativi adottati e la pianificazione di azioni di miglioramento.

Il Rapporto di Riesame ciclico contiene un'autovalutazione approfondita della permanenza della validità dei presupposti

fondanti il Corso di Studio e dell'efficacia del sistema di gestione adottato. Consiste nell'individuazione di azioni di miglioramento, valutando:

- a) l'attualità della domanda di formazione che sta alla base del CdS;
- b) le figure professionali di riferimento e le loro competenze;
- c) la coerenza dei risultati di apprendimento previsti dal CdS nel suo complesso e dai singoli insegnamenti;
- d) l'efficacia del sistema AQ del CdS;
- e) i suggerimenti formulati dal PQA, dal NdV e dalla CPDS;
- f) la verifica dell'efficacia degli interventi migliorativi adottati in precedenza.

Il RRC documenta, analizza e commenta:

- i principali mutamenti intercorsi dal Riesame ciclico precedente, anche in relazione alle azioni migliorative messe in atto;
- i principali problemi, le sfide, i punti di forza e le aree da migliorare che emergono dall'analisi del periodo in esame e dalle prospettive del periodo seguente;
- i cambiamenti ritenuti necessari in base a mutate condizioni, agli elementi critici individuati, a nuovi traguardi rivisitati;
- le azioni volte ad apportare miglioramenti, strumenti e modalità di monitoraggio.

Il CdS pubblica sul proprio sito le relazioni del riesame e i verbali delle riunioni della Commissione AQ che vengono svolte nel corso dell'A.A. (vedi link).

Link inserito: <http://>



QUADRO D5

Progettazione del CdS

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Documento di progettazione del CdS





QUADRO D6

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



## ▶ Informazioni generali sul Corso di Studi

<b>Università</b>	Università degli Studi di PALERMO
<b>Nome del corso in italiano</b> 	Scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana
<b>Nome del corso in inglese</b> 	Human Feeding and Nutrition Sciences
<b>Classe</b> 	LM-61 - Scienze della nutrizione umana
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b> 	italiano
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b> 	<a href="https://www.unipa.it/dipartimenti/stebicef/cds/scienzedellalimentazioneenutrizioneumana2245">https://www.unipa.it/dipartimenti/stebicef/cds/scienzedellalimentazioneenutrizioneumana2245</a>
<b>Tasse</b>	<a href="https://www.unipa.it/amministrazione/direzionegenerale/serviziospecialeperladidatticaeglistudenti/tasse-e-agevolazioni/">https://www.unipa.it/amministrazione/direzionegenerale/serviziospecialeperladidatticaeglistudenti/tasse-e-agevolazioni/</a>
<b>Modalità di svolgimento</b> 	a. Corso di studio convenzionale

## ▶ Corsi interateneo



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



## Referenti e Strutture



<b>Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS</b>	NOTARBARTOLO DI VILLAROSA Monica
<b>Organo Collegiale di gestione del corso di studio</b>	Consiglio di Corso di Laurea
<b>Struttura didattica di riferimento</b>	Scienze e Tecnologie Biologiche, Chimiche e Farmaceutiche



## Docenti di Riferimento

### Visualizzazione docenti verifica EX-POST

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO
1.	AMATO	Antonella	BIO/09	PA	1
2.	DI STEFANO	Vita	CHIM/10	RU	1
3.	MULE'	Flavia	BIO/09	PO	1
4.	NOTARBARTOLO DI VILLAROSA	Monica	BIO/14	PA	1
5.	PIBIRI	Ivana	CHIM/06	PA	1
6.	SCHIERA	Gabriella	BIO/10	RU	1



Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :

### Scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana

**Nota n.15034 del 21/5/2021** "...la verifica del rispetto dei requisiti minimi della docenza a.a. 21/22 verrà effettuata, con riferimento alla didattica erogata, per tutti i Corsi di Studio che nell'a.a. 2021/2022 abbiano completato almeno un ciclo di



studi. Per i restanti Corsi tale verifica verrà svolta tenuto conto dei docenti presenti anche nel quadro della didattica programmata, ... "



## Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
Tripoli	Elisa		
Mazzonello	Dario		



## Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
Di Stefano	Vita
Mangiaracina	Antonino
Mazzonello	Dario
Notarbartolo di Villarosa	Monica
Schiera	Gabriella



## Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
DI STEFANO	Vita		
PIBIRI	Ivana		
AMATO	Antonella		
CARADONNA	Fabio		
SCHIERA	Gabriella		
CITARRELLA	Roberto		

Contentezza	Rosalba
ALMERICO	Anna Maria
CAVALLARO	Gennara
Valenti	Rosalia Maria
PLANETA	Diego
MULE'	Flavia

## ▶ Programmazione degli accessi

Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	No
Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999)	Si - Posti: 25

### Requisiti per la programmazione locale

La programmazione locale è stata deliberata su proposta della struttura di riferimento del: 11/02/2021

## ▶ Sedi del Corso

[DM 6/2019](#) Allegato A - requisiti di docenza

### Sede del corso: - PALERMO

Data di inizio dell'attività didattica	01/10/2021
Studenti previsti	25

## ▶ Eventuali Curriculum

Non sono previsti curricula



## Altre Informazioni



### Codice interno all'ateneo del corso

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	12/11/2019
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	18/12/2019
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	30/10/2019
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	20/01/2020



## Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione



## 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 la scadenza del 15 febbraio 2021 **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

In accordo con quanto previsto dal D.M. 6/2019 relativamente all'accreditamento iniziale dei CdS da parte dell'ANVUR, il Nucleo ha verificato il possesso dei requisiti di accreditamento del Corso di Studio elencati nell'Allegato A dello stesso DM e di seguito riportati:

- a) Trasparenza
- b) Requisiti di Docenza
- c) Limiti alla parcellizzazione delle attività didattiche e alla diversificazione dei Corsi di Studio
- d) Risorse strutturali
- e) Requisiti per l'Assicurazione di Qualità dei corsi di studio

Il Presidio di Qualità di Ateneo ha deliberato in data 4.12.2019 le osservazioni sul CdS (punto 8. Documento di progettazione CdS in Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana LM-61).

L'analisi è stata condotta alla luce del documento Linee guida per la progettazione e l'attivazione dei Corsi di Studio dell'Offerta Formativa 2019-2020, approvato dal Senato Accademico il 18 settembre 2018.

Il pronunciamento da parte della CPDS è avvenuto in data 05.12.2019 ed esprime parere favorevole sulla congruità del progetto formativo rispetto alle funzioni e competenze richieste dalle prospettive occupazionali.

Il CUN si è espresso sull'ordinamento didattico nell'adunanza del 29.01.2020, e ha formulato alcune osservazioni. L'analisi preliminare per identificare e definire i profili culturali e professionali, in relazione alle esigenze di sviluppo culturale è motivata e convincente. La scelta culturale e scientifica è in linea con un progetto di formazione di figure professionali destinate ad operare, in collaborazione con l'Ordine dei Biologi, le imprese alimentari ed altri stakeholder, sul territorio e in grado di gestire le complesse relazioni tra alimentazione e salute, di promuovere la sicurezza alimentare e migliorare la qualità nutrizionale degli alimenti.

Nell'Ateneo non sono presenti CdS della stessa Classe. Non risultano CdS della stessa Classe negli Atenei della regione. E' presente un CdS della stessa classe presso l'Università della Calabria (dal sito University).

- a) Trasparenza

Ai fini dell'accreditamento iniziale, il Nucleo verifica che siano presenti tutte le informazioni richieste dalle sezioni della Amministrazione e Qualità della SUA-CdS.

Tutte le informazioni richieste dalle sezioni della Amministrazione e Qualità della SUA-CdS sono presenti.

In particolare, la consultazione con le organizzazioni rappresentative, la cui sintesi è riportata nel quadro A1.a della SUA-CdS, è avvenuta giorno 30.10.2019 presso l'Aula n.9 del Dipartimento STEBICEF, Edificio 16. Gli stakeholders consultati sono stati Ordine dei Biologi, Ordine dei Farmacisti, IZS-Sicilia

Area di chimica e Tecnologia Alimentari, Ministero delle Politiche Agricole, CREA, Coldiretti-Palermo, BioNap-CT, Enfarma-CT, RiKrea-RG, Nutrigea-San Marino, DolfinCatania, Nutrizionisti degli ospedali ISMETT, Civico-Palermo e Policlinico Palermo, Consulenti per la formulazione di integratori e Biologi Nutrizionisti.

I portatori d'interesse consultati sono stati individuati attraverso un'attenta analisi e risultano adeguatamente rappresentativi a livello regionale, nazionale e internazionale. Tutte le parti hanno manifestato il proprio interesse a cooperare con il CdSM ai fini della realizzazione dei tirocini curriculari e la propria disponibilità a far parte del Comitato di indirizzo.

Le conoscenze richieste per l'accesso sono definite chiaramente.

I risultati di apprendimento sono descritti in maniera adeguata e convincente.

I profili culturali e professionali, le funzioni e le competenze sono coerenti con i risultati di apprendimento.

Gli obiettivi delle attività formative sono coerenti con i risultati di apprendimento.

Trattandosi di proposta di nuova istituzione, alcuni campi non possono ancora essere compilati (per es., il quadro A1.b. sulle consultazioni successive con le organizzazioni rappresentative di beni e servizi, il quadro B1 sul regolamento didattico del Corso, il quadro B2.a-c. sul calendario delle attività formative: lezioni, esami, prova finale). Non sono stati presentati 'Eventuali altri documenti ritenuti utili per motivare l'attivazione del Corso di Studio' (quadro D6).

#### b) Requisiti di Docenza

Sulla base di quanto previsto dal D.M. 6/2019, per il CdLM proposto sono presenti 6 docenti necessari (con peso 1), di cui almeno 4 Professori a tempo indeterminato. Il Settore Scientifico Disciplinare di afferenza dei docenti è lo stesso dell'attività didattica di cui è responsabile.

#### c) Limiti alla parcellizzazione delle attività didattiche e alla diversificazione dei corsi di studio

Nonostante la maggiore libertà in materia di parcellizzazione delle attività didattiche consentita ai corsi interateneo con Atenei stranieri (cfr. nota ministeriale del 16.01.2019 di modifica del D.M. n. 987/2016 e ss.mm.ii., in base alla quale la possibilità di prevedere un numero di crediti inferiori a 6 ovvero a 5 è consentita esclusivamente per i 'corsi interateneo con Atenei stranieri, che prevedono il rilascio del titolo congiunto doppio o multiplo'), il Nucleo rileva che il piano di studi del CdS proposto non comprende insegnamenti caratterizzanti che prevedano un numero di CFU inferiore a 6.

#### d) Risorse strutturali

Le informazioni relative alle risorse strutturali, inserite dettagliatamente nelle sezioni dedicate della SUA-CdS (quadro B4) indicano quale sede di svolgimento del Corso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche Chimiche e Farmaceutiche. Le aule a disposizione del corso di LM61 sono: aula 4 e 5 dell'Ed.16, viale delle Scienze e l'aula B di via Archirafi 38 a Palermo. Sono disponibili anche sale studio presso la Sezione Botanica, Antropologia e Zoologia, via Archirafi 18 e in viale delle Scienze, Ed. 16 e Ed. 17. Sono altresì disponibili, negli stessi luoghi, biblioteche.

#### e) Requisiti per l'Assicurazione di Qualità

È documentata la presenza di un sistema di Assicurazione della Qualità per tutti i CdS dell'Ateneo tanto quanto a 'Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo' (D1) che a 'Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio' (D2).

Al termine della propria analisi, il Nucleo di Valutazione ritiene che il Corso di Studio proposto risponda ai requisiti di accreditamento iniziale definiti dall'ANVUR.

Descrizione link: Pagina dedicata alle relazioni del NdV su Offerta Formativa dell'Ateneo

Link inserito: <https://www.unipa.it/ateneo/nucleodivalutazione/Attivita/documenti-esitati/previsti-dalla-normativa/offertaformativa.html>

Pdf inserito: [visualizza](#)



Il Comitato Regionale Universitario della Sicilia approva la proposta di istituzione del Corso di Laurea Magistrale'LM-61 Scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana '

Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2020	202172431	<b>BASI MORFOFUNZIONALI DELL'APPARATO GASTROINTESTINALE</b> (modulo di METOD.DELL'ANALISI NUTRIZ.ALIMENTAZ.BASI MORFOFUNZ.APP.GASTROINTEST) <i>semestrale</i>	BIO/09	<b>Docente di riferimento</b> Flavia MULE' <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	BIO/09	<a href="#">24</a>
2	2021	202181653	<b>BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE</b> (modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE E NUTRIGENOMICA) <i>semestrale</i>	BIO/10	<b>Docente di riferimento</b> Gabriella SCHIERA <i>Ricercatore confermato</i>	BIO/10	<a href="#">48</a>
3	2021	202181658	<b>CHIMICA DEGLI ALIMENTI</b> (modulo di CHIMICA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI) <i>semestrale</i>	CHIM/10	<b>Docente di riferimento</b> Vita DI STEFANO <i>Ricercatore confermato</i>	CHIM/10	<a href="#">48</a>
4	2021	202181652	<b>CHIMICA ORGANICA DEGLI ALIMENTI</b> (modulo di STRUTTURA E FUNZIONE DELLE MOLECOLE ORGANICHE NEGLI ALIMENTI) <i>semestrale</i>	CHIM/06	<b>Docente di riferimento</b> Ivana PIBIRI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	CHIM/06	<a href="#">48</a>
5	2021	202181676	<b>ENDOCRINOLOGIA</b> (modulo di DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE E CONTROLLO ORMONALE) <i>semestrale</i>	MED/13	Roberto CITARRELLA <i>Ricercatore confermato</i>	MED/13	<a href="#">48</a>
6	2021	202181675	<b>FARMACOLOGIA E NUTRIZIONE</b> (modulo di FARMACOLOGIA, TOSSICOLOGIA E LEGISLAZIONE ALIMENTARE) <i>semestrale</i>	BIO/14	<b>Docente di riferimento</b> Monica NOTARBARTOLO DI VILLAROSA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/14 DM 855/2015 (settore concorsuale 05G1)	<a href="#">48</a>
7	2020	202172424	<b>GASTROENTEROLOGIA</b> (modulo di SINDROME METABOLICA.E MALATT.APPAR.GASTRO-INTESTIN.E ALLERGIE ALIMENT.) <i>semestrale</i>	MED/12	Vincenza CALVARUSO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MED/12	<a href="#">48</a>
8	2021	202181656	<b>IGIENE PREVENZIONE E SICUREZZA ALIMENTARE</b> <i>semestrale</i>	MED/42	<b>Docente non specificato</b>		48
9	2021	202181659	<b>NORMATIVA DEI PRODOTTI SALUTISTICI E DEGLI INTEGRATORI</b> (modulo di FARMACOLOGIA, TOSSICOLOGIA E LEGISLAZIONE ALIMENTARE) <i>semestrale</i>	CHIM/09	Gennara CAVALLARO <i>Professore Ordinario</i>	CHIM/09	<a href="#">24</a>
10	2021	202181663	<b>NUTRACEUTICI</b> (modulo di STRUTTURA E	CHIM/08	Anna Maria ALMERICO	CHIM/08	<a href="#">24</a>

			FUNZIONE DELLE MOLECOLE ORGANICHE NEGLI ALIMENTI) <i>semestrale</i>		<i>Professore Ordinario</i>		
11	2021	202181673	<b>NUTRIGENOMICA</b> (modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE E NUTRIGENOMICA) <i>semestrale</i>	BIO/18	Fabio CARADONNA <i>Ricercatore confermato</i>	BIO/18	<a href="#">24</a>
12	2020	202172429	<b>PATOLOGIA DELL'APPARATO GASTRO-INTESTINALE</b> (modulo di SINDROME METABOLICA.E MALATT.APPAR.GASTRO-INTESTIN.E ALLERGIE ALIMENT.) <i>semestrale</i>	MED/04	Sonya VASTO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MED/04	<a href="#">24</a>
13	2021	202181655	<b>PSICOLOGIA DEI DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE</b> (modulo di DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE E CONTROLLO ORMONALE) <i>semestrale</i>	M-PSI/01	Rosalba CONTENTEZZA		<a href="#">24</a>
14	2021	202181679	<b>SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI</b> (modulo di CHIMICA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI) <i>semestrale</i>	AGR/15	Diego PLANETA <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/15	<a href="#">24</a>
15	2020	202172412	<b>VALUTAZIONE DELLO STATO DI NUTRIZIONE, PRINCIPI DI DIETA E DIETOTERAPIA</b> (modulo di METHOD.DELL'ANALISI NUTRIZ.ALIMENTAZ.BASI MORFOFUNZ.APP.GASTROINTEST) <i>semestrale</i>	BIO/09	<b>Docente di riferimento</b> Antonella AMATO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/09	<a href="#">48</a>
						ore totali	552

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline biomediche	<p>BIO/09 Fisiologia</p> <hr/> <p>↳ VALUTAZIONE DELLO STATO DI NUTRIZIONE, PRINCIPI DI DIETA E DIETOTERAPIA (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</p> <hr/> <p>BIO/10 Biochimica</p> <hr/> <p>↳ BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</p> <hr/>	12	12	12 - 18
Discipline della nutrizione umana	<p>BIO/14 Farmacologia</p> <hr/> <p>↳ FARMACOLOGIA E NUTRIZIONE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</p> <hr/> <p>MED/12 Gastroenterologia</p> <hr/> <p>↳ GASTROENTEROLOGIA (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</p> <hr/> <p>MED/13 Endocrinologia</p> <hr/> <p>↳ ENDOCRINOLOGIA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</p> <hr/> <p>MED/42 Igiene generale e applicata</p> <hr/> <p>↳ IGIENE PREVENZIONE E SICUREZZA ALIMENTARE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</p> <hr/>	24	24	24 - 30
Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	<p>CHIM/06 Chimica organica</p> <hr/> <p>↳ CHIMICA ORGANICA DEGLI ALIMENTI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</p> <hr/> <p>CHIM/10 Chimica degli alimenti</p> <hr/> <p>↳ CHIMICA DEGLI ALIMENTI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</p> <hr/>	12	12	12 - 18
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 48 (minimo da D.M. 45)</b>				



<b>Totale attività caratterizzanti</b>	48	48 - 66
--	----	---------

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari ↳ <i>SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>	21	21	18 - 24 min 12
	BIO/09 Fisiologia ↳ <i>BASI MORFOFUNZIONALI DELL'APPARATO GASTROINTESTINALE (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
	BIO/18 Genetica ↳ <i>NUTRIGENOMICA (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
	CHIM/08 Chimica farmaceutica ↳ <i>NUTRACEUTICI (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
	CHIM/09 Farmaceutico tecnologico applicativo ↳ <i>NORMATIVA DEI PRODOTTI SALUTISTICI E DEGLI INTEGRATORI (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
	M-PSI/01 Psicologia generale ↳ <i>PSICOLOGIA DEI DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
	MED/04 Patologia generale ↳ <i>PATOLOGIA DELL'APPARATO GASTRO-INTESTINALE (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
<b>Totale attività Affini</b>		21	18 - 24	

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	12 - 12
Per la prova finale		27	27 - 30
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	6	6 - 6
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	3	0 - 3
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	3	3 - 3
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		-	0 - 3
<b>Totale Altre Attività</b>		<b>51</b>	<b>48 - 57</b>

**CFU totali per il conseguimento del titolo**

**120**

**CFU totali inseriti**

**120**

**114 - 147**



## Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



## Attività caratterizzanti

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 MED/07 Microbiologia e microbiologia clinica	12	18	-
Discipline della nutrizione umana	BIO/14 Farmacologia MED/12 Gastroenterologia MED/13 Endocrinologia MED/42 Igiene generale e applicata MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate	24	30	-
Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 Microbiologia agraria CHIM/06 Chimica organica CHIM/10 Chimica degli alimenti IUS/03 Diritto agrario	12	18	-
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 45:</b>		48		
<b>Totale Attività Caratterizzanti</b>		48 - 66		

## Attività affini

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Attività formative affini o integrative	AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari			
	BIO/09 - Fisiologia			
	BIO/18 - Genetica			
	CHIM/08 - Chimica farmaceutica	18	24	12
	CHIM/09 - Farmaceutico tecnologico applicativo			
	M-PSI/01 - Psicologia generale			
	MED/04 - Patologia generale			
<b>Totale Attività Affini</b>			18 - 24	

## Altre attività

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		12	12
Per la prova finale		27	30
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	6	6
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	0	3
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	3	3
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		0	3

**Riepilogo CFU****CFU totali per il conseguimento del titolo****120**

Range CFU totali del corso

114 - 147

**Comunicazioni dell'ateneo al CUN****Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe****Note relative alle attività di base****Note relative alle altre attività****Motivazioni dell'inserimento nelle attività affini di settori previsti dalla classe o Note attività affini**

**(Settori della classe inseriti nelle attività affini e non in ambiti di base o caratterizzanti : M-PSI/01 )**

**(Settori della classe inseriti nelle attività affini e anche/già inseriti in ambiti di base o caratterizzanti : AGR/15 ,  
BIO/09 )**

L'inserimento nelle attività affini di SSD già previsti dalla classe è motivato come segue:

- BIO/09: approfondire le tematiche inerenti alle caratteristiche morfo-funzionali dell'apparato gastrointestinale;
- M-PSI/01: fornire competenze di base relative alla comprensione e al riconoscimento dei disturbi del comportamento alimentare;
- AGR/15: studio e valutazione delle proprietà fisiche e sensoriali dei prodotti, controllo di qualità e sicurezza degli alimenti sottoposti a trasformazione alla comprensione allo scopo di fornire competenze specifiche.



**Note relative alle attività caratterizzanti**

