

Università	Università degli Studi di FOGGIA
Classe	LM-61 - Scienze della nutrizione umana
Nome del corso	SCIENZE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE UMANA <i>adeguamento di: SCIENZE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE UMANA (1000728)</i>
Nome inglese	FOOD SCIENCE AND HUMAN NUTRITION
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Codice interno all'ateneo del corso	1225
Il corso é	corso di nuova istituzione
Data del DM di approvazione dell'ordinamento didattico	15/05/2008
Data del DR di emanazione dell'ordinamento didattico	10/06/2008
Data di approvazione del consiglio di facoltà	29/11/2007
Data di approvazione del senato accademico	13/12/2007
Data della relazione tecnica del nucleo di valutazione	14/01/2008
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	10/07/2007 -
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	29/01/2008
Modalità di svolgimento	convenzionale
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	www.agraria.unifg.it
Facoltà di riferimento ai fini amministrativi	AGRARIA
Altre Facoltà	MEDICINA e CHIRURGIA
Massimo numero di crediti riconoscibili	40

Obiettivi formativi qualificanti della classe: LM-61 Scienze della nutrizione umana

I laureati nei corsi di laurea magistrale della classe devono:

possedere una solida conoscenza delle proprietà dei nutrienti e dei non nutrienti presenti negli alimenti e le modificazioni che avvengono durante i processi tecnologici;

conoscere specificatamente i meccanismi biochimici e fisiologici della digestione e dell'assorbimento e i processi metabolici a carico dei nutrienti e riconoscere gli effetti dovuti alla malnutrizione per eccesso e per difetto;

conoscere le tecniche ed i metodi di misura della composizione corporea e del metabolismo energetico;

conoscere ed essere in grado di applicare le principali tecniche di valutazione dello stato di nutrizione e saperne interpretare i risultati;

conoscere la legislazione alimentare e sanitaria nazionale e comunitaria per quanto riguarda la commercializzazione e il controllo degli alimenti, degli ingredienti, degli additivi e degli integratori alimentari;

conoscere le principali tecnologie industriali applicate alla preparazione di integratori alimentari e di alimenti destinati ad alimentazioni particolari;

essere in grado di definire la qualità nutrizionale e l'apporto energetico dei singoli alimenti e di valutare i fattori che regolano la biodisponibilità dei macro e dei micronutrienti;

conoscere l'influenza degli alimenti sul benessere e sulla prevenzione delle malattie, nonché i livelli di sicurezza, le dosi giornaliere accettabili ed il rischio valutabile nell'assunzione di sostanze contenute o veicolate dalla dieta;

conoscere le tecniche di rilevamento dei consumi alimentari e le strategie di sorveglianza nutrizionale su popolazioni in particolari condizioni fisiologiche, quali gravidanza, allattamento, crescita, senescenza ed attività sportiva;

conoscere le problematiche relative alle politiche alimentari nazionali ed internazionali;

essere in grado di utilizzare fluentemente, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea, di norma l'inglese, oltre l'italiano, con riferimento anche ai lessici disciplinari.

I principali sbocchi occupazionali previsti dai corsi di laurea magistrale della classe sono attività finalizzate alla corretta applicazione dell'alimentazione, della nutrizione e delle relative normative vigenti, utilizzando le nuove tecnologie applicate all'alimentazione e nutrizione umana e interpretandone i dati al fine di valutare la qualità nutrizionale, la sicurezza, l'idoneità degli alimenti per il consumo umano, la malnutrizione in eccesso o in difetto nell'individuo e nelle popolazioni.

In particolare, le attività che i laureati specialisti della classe potranno svolgere sono:

valutazione delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti e delle loro modificazioni indotte dai processi tecnologici e biotecnologici;

collaborazione ad indagini sui consumi alimentari volte alla sorveglianza delle tendenze nutrizionali della popolazione;

analisi della biodisponibilità dei nutrienti negli alimenti e negli integratori alimentari e dei loro effetti;

applicazione di metodiche atte a valutare la sicurezza degli alimenti e la loro idoneità per il consumo umano;

collaborazione a programmi di studio delle relazioni esistenti tra assunzione di alimenti e stato di salute;

valutazione dello stato di nutrizione a livello di popolazioni e di specifici gruppi di esse;

informazione ed educazione rivolta agli operatori istituzionali e alla popolazione generale sui principi di qualità e sicurezza alimentare;

collaborazione a programmi internazionali di formazione e di assistenza sul piano delle disponibilità alimentari in aree depresse e in situazioni di emergenza;

gestione di imprese e società di consulenza nel settore dell'alimentazione umana;

collaborazione alle procedure di accreditamento e di sorveglianza di laboratori e strutture sanitarie, per quanto riguarda la preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti;

partecipazione alle attività di formazione, educazione, divulgazione e pubblicitaria in tema di qualità e sicurezza degli alimenti.

Ai fini indicati, i curricula dei corsi di laurea magistrale della classe:

comprendono attività teoriche che permettono di acquisire le conoscenze essenziali delle complesse relazioni tra dieta e stato di salute e dei principi della prevenzione attraverso l'alimentazione. Comprendono inoltre lo studio dei diversi componenti degli alimenti, della loro stabilità e la eventuale tossicità;

prevedono attività di laboratorio e di pratica sui metodi e tecniche di rilevamento dei consumi alimentari e dello stato di nutrizione, della composizione corporea e del dispendio energetico, e attività di laboratorio per la valutazione dei macro e micro nutrienti dei singoli alimenti e delle loro caratteristiche biochimiche, nutrizionali e tossicologiche;

prevedono un'attività di tesi da svolgere sia in ambito universitario sia presso aziende o amministrazioni pubbliche.

Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

Il Nucleo di Valutazione Interna esprime il proprio parere complessivamente positivo in considerazione dei seguenti aspetti specifici:

la corretta progettazione della proposta, che risponde all'esigenza di formare figure professionali destinate all'esercizio di attività di elevata qualificazione nell'ambito dell'alimentazione e della nutrizione umana, rilevata nel territorio mediante il confronto con il mondo delle professioni, dei servizi e della produzione. L'impianto complessivo del corso interfacoltà, elaborato nel rispetto delle prescrizioni normative vigenti, può vantare contenuti culturali di grande interesse oltre che di carattere innovativo;

l'adeguatezza e la compatibilità della proposta con le risorse di docenza e di strutture a disposizione del corso, sebbene tale parere sia espresso in ordine alla procedura di istituzione del corso e del suo inserimento nella Banca dati dell'Offerta Formativa mentre, per la sua attivazione, si osserva che si renderà necessaria una più puntuale verifica delle risorse. Si prevede che il corso si doterà di un sistema di assicurazione della qualità ispirato al modello CRUI;

la possibilità che tale iniziativa possa contribuire all'obiettivo di razionalizzazione e di qualificazione dell'offerta formativa, in considerazione del fatto che l'istituzione del corso si inserisce nel nuovo quadro di qualificazione dell'offerta formativa per l'anno accademico 2008/2009, con l'obiettivo di potenziare le professionalità in grado di seguire il settore della qualità nutrizionale, della sicurezza, dell'idoneità degli alimenti per il consumo umano. Ciò rispetta la tradizionale vocazione territoriale e scientifica nel campo dell'agroalimentare, rafforzata dalla recente istituzione nel territorio di Capitanata della Agenzia Nazionale per la Sicurezza Alimentare.

Sintesi della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni

Il Preside riassume contenuti ed obiettivi generali della nuova riforma degli ordinamenti didattici universitari, evidenziando la necessità di più strette interazioni con il mondo del lavoro. La rappresentante dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari ed il dirigente scolastico Prof. Basso sottolineano l'importanza di formare figure altamente qualificate per la progettazione di alimenti funzionali nelle aziende agroalimentari ed evidenziano l'esistenza di una forte richiesta di implementare le conoscenze sulle relazioni fra alimenti e salute da parte dei tecnologi alimentari, figure di cui è stato recentemente previsto l'inserimento nelle ASL. Il Preside presenta la nuova progettazione dei CdS della Facoltà di Agraria che prevede anche la costituzione di un corso di laurea magistrale in Scienze degli Alimenti e Nutrizione Umana, in collaborazione con la Facoltà di Medicina, per formare figure altamente qualificate nel campo delle relazioni tra componenti degli alimenti, dieta, stato di salute e principi della prevenzione attraverso l'alimentazione; ne illustra quindi più in dettaglio i contenuti e si propone di recepire le istanze dei rappresentanti del mondo produttivo nell'elaborazione del percorso formativo. I presenti esprimono vivo apprezzamento verso la proposta della nuova LM in "Scienze degli Alimenti e Nutrizione Umana", sia per la rilevanza e il carattere innovativo dei suoi contenuti culturali, sia per la natura interdisciplinare del corso stesso.

Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

Il Comitato Regionale Universitario di Coordinamento Puglia, nella riunione del 29 gennaio 2008, dopo aver esaminato la proposta formulata dall'Università degli Studi di Foggia, ha espresso parere favorevole in merito all'istituzione del seguente nuovo corso di studio:

Corso di laurea magistrale in SCIENZE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE UMANA Classe LM-61.

Obiettivi formativi specifici del corso e descrizione del percorso formativo

Il corso ha l'obiettivo di formare figure professionali con una formazione di livello avanzato per l'esercizio di attività di elevata qualificazione nell'ambito dell'alimentazione e nutrizione umana. Il laureato deve essere in possesso di una solida preparazione e deve essere in grado di integrare le conoscenze acquisite e di risolvere problematiche in contesti interdisciplinari allo scopo di:

gestire le complesse relazioni tra dieta e stato di salute;

utilizzare le nuove tecnologie applicate all'alimentazione e nutrizione umana al fine di valutare e migliorare qualità nutrizionale e sicurezza alimentare.

Risultati di apprendimento attesi, espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio (DM 16/03/2007, art. 3, comma 7)

Conoscenza e capacità di comprensione (knowledge and understanding)

Il laureato deve essere in grado di elaborare e/o applicare idee originali e innovative per:

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

progettare correttamente la formulazione di alimenti ad elevata valenza nutrizionale, valutare lo stato di nutrizione;

adottare strategie basate sull'alimentazione per prevenire l'insorgenza delle malattie;

valutare il rischio nell'assunzione di sostanze contenute o veicolate dalla dieta.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione (applying knowledge and understanding)

Il laureato deve essere in grado di applicare le conoscenze acquisite e l'abilità di risolvere i problemi a tematiche nuove inserite in contesti interdisciplinari quali:

l'impatto degli alimenti sul metabolismo e sulla fisiologia umana sia nell'età evolutiva che nell'adulto;

le patologie dell'alimentazione e le patologie endocrine del metabolismo alimentare;

la gestione di società di consulenza nel settore dell'alimentazione.

Autonomia di giudizio (making judgements)

Il laureato deve essere capace di integrare le conoscenze formulando giudizi su:

le problematiche relative alle politiche alimentari nazionali ed internazionali;

le strategie di sorveglianza nutrizionale;

le responsabilità sociali ed etiche collegate alla valutazione di qualità e sicurezza alimentare.

Abilità comunicative (communication skills)

I laureati devono saper comunicare in modo chiaro le proprie acquisizioni scientifiche ad interlocutori specialisti e non specialisti relativamente a:

procedure di accreditamento e sorveglianza di laboratori e strutture sanitarie relativamente a preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti;

la legislazione alimentare;

i livelli di sicurezza i livelli tossicologici ed il rischio valutabile nell'assunzione di sostanze presenti negli alimenti.

Capacità di apprendimento (learning skills)

I laureati devono aver sviluppato capacità di apprendimento che consentano di continuare a studiare in modo autonomo:

l'influenza delle trasformazioni tecnologiche sulle proprietà dei nutrienti e non nutrienti;

i meccanismi biochimici e fisiologici della digestione e dell'assorbimento;

le patologie dell'alimentazione;

le tecniche di rilevamento dei consumi alimentari.

Conoscenze richieste per l'accesso

(DM 270/04, art 6, comma 1 e 2)

L'accesso al corso in Scienze degli alimenti e nutrizione umana è subordinato al possesso di un diploma di laurea di I livello o di altro titolo di studi equipollente conseguito all'estero.

Inoltre, per l'accesso al corso di studio è richiesta una più che adeguata preparazione iniziale nelle seguenti materie: matematica; chimica generale, organica e biologica; biologia; elementi di anatomia e fisiologia umana; microbiologia e tecnologia degli alimenti.

E' richiesta, inoltre, un'elevata capacità di elaborazione scritta e di esposizione orale.

Tali conoscenze saranno verificate ai sensi dell'art. 6 comma 1 del DM 270/04.

La verifica avverrà mediante un test d'ingresso volto ad individuare possibili lacune formative da colmare eventualmente anche con la frequenza di corsi intensivi preliminari organizzati dalla Facoltà.

Caratteristiche della prova finale

(DM 270/04, art 11, comma 3-d)

La laurea magistrale in "SCIENZE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE UMANA" si consegue con il superamento della prova finale (esame di laurea) che consiste nella discussione di un elaborato scritto preparato dallo studente sulla base di una ricerca originale a carattere sperimentale. Per essere ammesso all'esame di laurea lo studente deve:

aver superato gli esami di profitto per l'acquisizione di tutti i CFU previsti dal corso di studio;

aver preparato un elaborato scritto che costituirà l'argomento dell'esame di laurea.

Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

(Decreti sulle Classi, Art. 3, comma 7)

I laureati di questo Corso di Laurea magistrale potranno svolgere attività professionali nel settore dell'alimentazione e della nutrizione umana. In riferimento alle attività classificate dall'ISTAT si ravvisano sbocchi lavorativi nell'ambito di: attività libero- professionali ed imprenditoriali nell'ambito delle Scienze della vita (2.3.1.1 Biologi ed assimilati); attività professionale qualificata nell'ASL (5.4) nell'ambito dei servizi di igiene, alimenti e nutrizione (SIAN). 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 (2.6.2 Ricercatori e tecnici laureati).

Gli sbocchi occupazionali dei laureati della classe possono riguardare:

svolgimento di ruoli operativi di livello superiore nell'ambito dello sviluppo dei prodotti alimentari salutistici;

svolgimento di ruoli operativi di livello superiore in aziende agro-alimentari operanti nel settore della ristorazione collettiva, anche ospedaliera, e della grande distribuzione;

svolgimento di ruoli superiori nell'ambito dell'industria farmaceutica per la progettazione di integratori per specifiche esigenze in ambito metabolico e nutrizionale;

gestione di laboratori destinati all'analisi di alimenti;

svolgimento di ruoli nella sanità pubblica per progettazione e gestione di servizi di nutrizione e programmi di sorveglianza nutrizionale;

svolgimento di ruoli in organi regionali di verifica e controllo della patologia nutrizionale ed in università ed Enti di ricerca.

Il corso prepara alla professione di

- Biologi, botanici, zoologi ed assimilati - (2.3.1.1)
- Ricercatori e tecnici laureati - (2.6.2)
- Professioni qualificate nei servizi sanitari - (5.4.1)

Il rettore dichiara che nella stesura dei regolamenti didattici dei corsi di studio il presente corso ed i suoi eventuali curricula differiranno di almeno 30 crediti dagli altri corsi e curriculum della medesima classe, ai sensi del DM 16/3/2007, art. 1 §2.

Attività caratterizzanti

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline biomediche	BIO/09 Fisiologia BIO/10 Biochimica BIO/12 Biochimica clinica e biologia molecolare clinica	12	12	-
Discipline della nutrizione umana	BIO/14 Farmacologia MED/09 Medicina interna MED/12 Gastroenterologia MED/13 Endocrinologia MED/38 Pediatria generale e specialistica	24	24	-
Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	AGR/01 Economia ed estimo rurale AGR/13 Chimica agraria AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 Microbiologia agraria CHIM/01 Chimica analitica IUS/03 Diritto agrario	25	25	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 45:		-		

Totale Attività Caratterizzanti	61 - 61
--	---------

Attività affini

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Attività formative affini o integrative	AGR/02 - Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/19 - Zootecnica speciale MED/14 - Nefrologia	12	12	12

Totale Attività Affini	12 - 12
-------------------------------	---------

Altre attività

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		16	16
Per la prova finale		28	28
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	3	3
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	-	-
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-

Totale Altre Attività	47 - 47
------------------------------	---------

Riepilogo CFU

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

Motivazioni dell'inserimento nelle attività affini di settori previsti dalla classe o Note attività affini

()

Note relative alle altre attività

Note relative alle attività caratterizzanti

Come richiesto sono stati incrementati i CFU attribuiti alle discipline della nutrizione umana afferenti alle attività formative caratterizzanti. In particolare i CFU delle discipline della nutrizione sono stati portati da 20 a 24 con un incremento del 20% ottenuto riducendo da 29 a 25 il numero di CFU delle discipline della caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare. Questa riduzione è stata effettuata eliminando un settore scientifico disciplinare (SECS-P/13) piuttosto che riducendo il numero di CFU per singolo settore scientifico disciplinare. Ciò allo scopo di attribuire ad ogni insegnamento un congruo numero di crediti formativi evitando la parcellizzazione delle attività formative, secondo quanto riportato nell'art.4 del DM sulle nuove classi di laurea magistrale.

RAD chiuso il 23/04/2008