



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università di PISA
Nome del corso in italiano	SCIENZE DELLA NUTRIZIONE UMANA (<i>IdSua:1581772</i>)
Nome del corso in inglese	Human Nutritional Sciences
Classe	LM-61 - Scienze della nutrizione umana
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.farm.unipi.it/lauree-magistrali/scienza-della-nutrizione-umana/
Tasse	Pdf inserito: visualizza
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale



Referenti e Strutture

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

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	BELLINI	Massimo		PA	1	
2.	BROGI	Simone		PA	1	
3.	CERRI	Chiara		RD	1	

4.	DANIELE	Simona	PA	1
5.	DEMONTIS	Gian Carlo Alfredo Giuseppe	PO	1
6.	GARGINI	Maria Claudia	PO	1
7.	GIACOMELLI	Chiara	PA	1
8.	GRANCHI	Carlotta	PA	1
9.	GUZZELLI	Lorenzo	PA	1
10.	MARZO	Tiziano	RD	1
11.	POLI	Giulio	RD	0,5
12.	TESTAI	Lara	PA	1
13.	TRINCAVELLI	Maria Letizia	PO	1

Rappresentanti Studenti	Rappresentanti degli studenti non indicati
Gruppo di gestione AQ	GIAN CARLO ALFREDO GIUSEPPE DEMONTIS MARIA CLAUDIA GARGINI CLARISSA GARRUBBA CHIARA GIACOMELLI CONCETTINA LA MOTTA VINCENZO NARDI LARA TESTAI
Tutor	Gian Carlo Alfredo Giuseppe DEMONTIS Maria Claudia GARGINI Concettina LA MOTTA Lara TESTAI



Il Corso di Studio in breve

05/05/2022

Il corso di laurea magistrale in Scienza della Nutrizione Umana ha l'obiettivo di formare una figura professionale autonoma che possiede conoscenze e competenze specifiche nell'ambito degli alimenti e dei nutrienti, ed è quindi capace di valutare la composizione, la qualità nutrizionale, l'efficacia funzionale, la sicurezza e l'idoneità degli alimenti per il consumo umano nonché lo stato di malnutrizione in eccesso o in difetto della popolazione o di gruppi omogenei di essa, conosce ed applica correttamente la normativa vigente, padroneggia le nuove tecnologie applicate all'alimentazione e nutrizione umana, progetta ed attua programmi di educazione alimentare, realizzando nel complesso un approccio distinto ed integrato a quello sanitario. A questo scopo, il corso di laurea fornisce conoscenze caratterizzanti in discipline complesse ed eterogenee quali la chimica generale, organica ed analitica, la fisiologia della nutrizione, la medicina interna e la gastroenterologia, che consentono di consolidare ed armonizzare la preparazione acquisita nella laurea triennale, e in discipline dai contenuti di livello specialistico propri della classe di laurea e inerenti gli alimenti, i nutrienti, l'economia e l'organizzazione dei sistemi alimentari, la statistica dei consumi alimentari e delle tendenze nutrizionali, e la relativa legislazione di riferimento. Per conseguire la laurea magistrale in Scienze della Nutrizione Umana lo studente dovrà

acquisire 120 crediti formativi universitari (CFU), distribuiti in 60 CFU per ciascun anno di corso. Il percorso didattico include 300 ore (12 CFU) di tirocinio professionalizzante e 375 ore di tesi di Laurea (15 CFU), che possono essere svolte presso strutture universitarie, aziende ed enti pubblici o privati, od altre strutture esterne, nazionali o estere. Il corso di laurea non prevede il numero programmato e le attività didattiche non prevedono obbligo di frequenza. La laurea in Scienze della Nutrizione Umana consente l'accesso all'esame di stato per biologi e l'iscrizione al relativo albo per l'esercizio della professione di Biologo-Nutrizionista.

Link: <http://>



QUADRO A1.a

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

05/04/2019

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



QUADRO A1.b

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

05/05/2022

Il corso di Laurea magistrale in Scienza della Nutrizione Umana, proposto dal Dipartimento di Farmacia dell'Università di Pisa, si inserisce in un'area culturale e scientifica che l'Ateneo ritiene strategica, come dimostrato dall'attivazione, nel 2013, del Centro Interdipartimentale di Ricerca Nutraceutica e Alimentazione per la Salute al quale afferiscono docenti i cui interessi vanno dal controllo della qualità degli alimenti all'impatto dell'alimentazione sul benessere e lo stato di salute della popolazione. La figura professionale che si intende formare, esperta in alimenti e nutrizione umana, è stata definita dopo un ampio confronto con docenti rappresentanti dei corsi di laurea delle professioni sanitarie, delle scienze e tecnologie farmaceutiche, delle scienze biologiche e biotecnologiche, delle scienze agrarie e di farmacia e farmacia industriale, ai cui laureati il corso di laurea magistrale in Scienza della Nutrizione Umana è specificamente dedicato. Le funzioni e le competenze associate alla figura professionale così definita sono state quindi proposte a rappresentanti del mondo del lavoro, delle professioni e dei servizi, verificandone la rispondenza con le esigenze del sistema produttivo. Con provvedimento di urgenza n. 16 del 24/01/2020, ratificato nella seduta del Consiglio del 12/02/2020, è stato costituito un Comitato di Indirizzo, al fine di assicurare un confronto sistematico con il mondo del lavoro mediante incontri strutturati a cadenza annuale.

Il Comitato di Indirizzo, presieduto dal Presidente del corso di laurea, è composto da un docente del corso di studio e da nove esperti del mondo del lavoro così distribuiti:

- 2 membri esterni in rappresentanza dell'ARDSU;
- 1 membro esterno in rappresentanza dell'Azienda USL Toscana Nord Ovest;
- 1 membro esterno in rappresentanza del Centro Arianna;
- 1 membro esterno in rappresentanza dell'azienda Ellefree srl;
- 1 membro esterno in rappresentanza dell'Ordine dei Biologi;
- 1 membro esterno in rappresentanza dell'azienda NtFood;
- 1 membro esterno in rappresentanza del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali;
- 1 membro esterno in rappresentanza dell'Istituto di Biologia e Biotecnologia Agraria del CNR (IBBA-CNR).

Il sopraggiungere dell'emergenza pandemica ha impedito la riunione del Comitato di Indirizzo nell'anno 2021. Il prossimo confronto con i rappresentanti del mondo del lavoro è stato calendarizzato per Giugno 2022.

Link : <http://>



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Esperto in alimenti e nutrizione umana

funzione in un contesto di lavoro:

Le funzioni che i laureati magistrali in Scienze della nutrizione umana possono svolgere comprendono: - la valutazione delle caratteristiche nutrizionali e della sicurezza degli alimenti, nonché l'idoneità degli stessi per il consumo umano; - lo studio delle modificazioni che gli alimenti possono subire in seguito a processi tecnologici e biotecnologici; - l'analisi della biodisponibilità e degli effetti funzionali dei nutrienti negli alimenti e nei prodotti per la salute; - la formazione, l'informazione e l'educazione di operatori istituzionali, singoli individui e popolazione in generale, sui principi di qualità e sicurezza alimentare; - la gestione di imprese e società di consulenza nel settore dell'alimentazione umana; - la collaborazione a procedure di accreditamento e di sorveglianza di laboratori e strutture sanitarie per quanto riguarda la preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti.

competenze associate alla funzione:

Capacità di valutare la composizione, la qualità nutrizionale, l'efficacia funzionale, la sicurezza e l'idoneità degli

alimenti per il consumo umano, nonché lo stato di malnutrizione in eccesso o in difetto nelle popolazioni o in gruppi di popolazioni; conoscenza della normativa vigente e della sua corretta applicazione; capacità di padroneggiare le nuove tecnologie applicate all'alimentazione e nutrizione umana e di promuovere la salute umana, realizzando un approccio distinto ed integrato a quello sanitario.

sbocchi occupazionali:

I laureati magistrali in Scienze della Nutrizione Umana esercitano la propria professione presso aziende di preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti, aziende farmaceutiche e dei prodotti per la salute, aziende di ristorazione e ristorazione ospedaliera, organismi pubblici e privati preposti alla conoscenza ed alla sorveglianza delle tendenze nutrizionali della popolazione, organismi pubblici e privati, nazionali ed internazionali, preposti al controllo degli alimenti e dei prodotti per la salute, istituzioni che si occupano di nutrizione in funzione degli effetti sulla salute e sul benessere degli individui, scuole, università ed altri enti di ricerca pubblici e privati. Possono accedere a corsi di dottorato di ricerca, scuole di specializzazione e master, nonché all'esame di stato dell'Ordine Nazionale dei Biologi, il cui superamento consente l'iscrizione al relativo albo professionale e l'esercizio di attività libero professionali nei diversi settori inerenti la nutrizione umana.



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

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



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

05/04/2019

Al corso di laurea magistrale possono accedere i laureati triennali delle classi L-29 (Scienze e tecnologie farmaceutiche), L/SNT3 (Professioni sanitarie tecniche), L-25 (Scienze e tecnologie agrarie e forestali), L-26 (Scienze tecnologiche agro-alimentari), L-2 (Biotecnologie), L-13 (Scienze biologiche), nonché i laureati in altre classi di laurea in possesso di requisiti curriculari minimi indicati nel regolamento didattico del corso di studio. Inoltre gli studenti che intendono accedere al corso di Laurea magistrale devono 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. Si richiede pertanto il possesso di competenze linguistiche di livello almeno B2.

Le modalità per la verifica del possesso dei requisiti di ammissione e della personale preparazione dello studente sono specificate nel quadro A3.b.

08/02/2022

Al corso di laurea magistrale possono accedere i laureati triennali delle classi L-29 (Scienze e tecnologie farmaceutiche), L/SNT3 (Professioni sanitarie tecniche), L-25 (Scienze e tecnologie agrarie e forestali), L-26 (Scienze tecnologiche agro-alimentari), L-2 (Biotecnologie), L-13 (Scienze biologiche). Inoltre, possono accedere i laureati triennali o specialistici/magistrali in altre classi di laurea, ovvero in altri corsi di studio esteri, purchè abbiano conseguito almeno 75 CFU nei seguenti settori scientifico disciplinari di base: almeno 18 CFU nei settori BIO/09, BIO/10, BIO/13, BIO/14, BIO/15 e/o BIO/16; almeno 9 CFU nei settori CHIM/01, CHIM/03 e/o CHIM/06; almeno 3 CFU nei settori da FIS/01 a FIS/08; almeno 3 CFU nei settori da MAT/01 a MAT/09. Gli studenti che intendano accedere al corso di laurea magistrale devono inoltre dimostrare di possedere una conoscenza della lingua inglese di livello B2, resa evidente dalla presentazione di una certificazione linguistica o documento equivalente. L'ammissione al corso di laurea magistrale è soggetta ad un processo di valutazione, effettuato da una commissione preposta che verifica l'idoneità del candidato sulla base dei requisiti curriculari, la carriera accademica pregressa e la preparazione dello studente nelle discipline di area chimica e biologica. In mancanza dei requisiti curriculari previsti non è possibile iscriversi al corso di laurea magistrale. La suddetta commissione potrà suggerire degli esami per completare i requisiti curriculari che lo studente potrà sostenere come Corsi Singoli di Transizione per poi ripresentare domanda di iscrizione al corso di laurea magistrale.

Link : <http://>

05/04/2019

Il corso di Laurea magistrale in Scienza della Nutrizione Umana ha l'obiettivo di formare una figura professionale di elevata qualificazione che possieda conoscenze e competenze specifiche nell'ambito della alimentazione. I laureati in Scienze della Nutrizione Umana acquisiranno competenze specifiche che consentiranno di conoscere i meccanismi biochimici e fisiologici della digestione e dell'assorbimento, i processi metabolici a carico dei nutrienti e riconoscere gli effetti dovuti alla malnutrizione. Saranno inoltre in grado di definire la qualità nutrizionale e nutraceutica dei singoli alimenti, conosceranno la legislazione alimentare e sanitaria nazionale e comunitaria per quanto riguarda la commercializzazione, il controllo degli alimenti, degli ingredienti, degli additivi e degli integratori alimentari.

A questo scopo, sono previsti due percorsi differenziati (che si svolgeranno nel primo anno) che consentiranno di consolidare ed armonizzare la preparazione acquisita nella propria laurea triennale di provenienza (con contenuti relativi alla chimica generale, organica ed analitica, fisiologia della nutrizione, medicina interna e gastroenterologia).

Successivamente, in entrambi i percorsi, saranno presenti discipline caratterizzanti quali: alimentazione e nutrizione umana, nutraceutica e nutrigenomica, economia e organizzazione dei sistemi alimentari, statistica dei consumi alimentari e delle tendenze nutrizionali, e legislazione professionale.

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

Area del consolidamento

Conoscenza e comprensione

Le discipline oggetto di quest'area sono distinte in due percorsi alternativi, che consentono di uniformare e armonizzare le conoscenze degli studenti in ingresso, provenienti da una formazione eterogenea. In particolare sono

previste aree disciplinari di ambito chimico, destinato agli studenti provenienti da una laurea sanitaria oppure biomedico, per gli studenti provenienti da una laurea scientifico-farmaceutico.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Le conoscenze acquisite consolideranno le basi culturali degli studenti in ingresso, consentendo una piena ed efficace comprensione delle discipline caratterizzanti e specialistiche proprie del corso di laurea.

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

266CC Chimica analitica 6 cfu
264CC Chimica generale 6 cfu
265CC Chimica organica 6 cfu
383EE Fisiologia della nutrizione 6 cfu
314FF Gastroenterologia 6 cfu
215FF Medicina interna 6 cfu

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

CHIMICA ANALITICA [url](#)

CHIMICA GENERALE [url](#)

CHIMICA ORGANICA [url](#)

FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE [url](#)

GASTROENTEROLOGIA [url](#)

MEDICINA INTERNA [url](#)

Area degli alimenti

Conoscenza e comprensione

Le discipline oggetto di quest'area forniscono conoscenze sugli alimenti, con particolare attenzione alla loro composizione, alle modificazioni che possono subire in seguito a processi tecnologici, all'analisi e controllo di qualità, nonché alla presenza ed all'azione tossica di possibili residui, additivi ed inquinanti.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Le conoscenze acquisite forniscono la capacità di valutare la composizione e gestire e promuovere la qualità e la sicurezza degli alimenti, inclusi quelli funzionali e quelli destinati ad una alimentazione particolare e a fini medici speciali.

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

267CC Chimica degli alimenti 9 cfu
268CC Chimica tossicologica 6 cfu

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

CHIMICA DEGLI ALIMENTI [url](#)

CHIMICA TOSSICOLOGICA [url](#)

Area dei nutrienti

Conoscenza e comprensione

Le discipline oggetto di quest'area forniscono conoscenze sui nutrienti, con particolare attenzione alle loro proprietà, ai processi di assorbimento e metabolismo, agli effetti sullo stato di salute dovuti a malnutrizione per eccesso e per difetto, nonché all'interazione con l'espressione genica dell'individuo.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Le conoscenze acquisite forniscono la capacità di valutare e comprendere la biodisponibilità, la qualità e gli effetti funzionali, anche a livello genico, dei nutrienti presenti negli alimenti.

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

016FE Alimentazione e nutrizione umana 9 cfu
384EE Biochimica e biologia molecolare della nutrizione 9 cfu
003EG Nutraceutica e nutrigenomica 9 cfu

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA [url](#)

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

NUTRACEUTICA E NUTRIGENOMICA [url](#)

Area della gestione

Conoscenza e comprensione

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Le conoscenze acquisite forniscono la capacità di pianificare, gestire, controllare, coordinare e formare attività ed imprese nel mondo degli alimenti e dei nutrienti.

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

004FP Economia e organizzazione dei sistemi alimentari 6 cfu
001FN Igiene alimentare e legislazione professionale 9 cfu
427PP Statistica dei consumi alimentari e delle tendenze nutrizionali 6 cfu

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ECONOMIA E ORGANIZZAZIONE DEI SISTEMI ALIMENTARI [url](#)

IGIENE ALIMENTARE E LEGISLAZIONE PROFESSIONALE [url](#)

STATISTICA DEI CONSUMI ALIMENTARI E DELLE TENDENZE NUTRIZIONALI [url](#)



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio
Abilità comunicative
Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio	<p>Le conoscenze fornite durante il percorso di studio consentiranno di preparare una figura professionale autonoma, capace di analizzare ed interpretare dati teorici e sperimentali e di valutare, elaborare e risolvere le problematiche che la professione riserva, tenendo in considerazione le implicazioni etiche, psicologiche e sociali che l'applicazione delle proprie conoscenze e del proprio giudizio comporta.</p> <p>Tale autonomia di giudizio sarà, in particolare, sviluppata e verificata: - negli esami di profitto dei singoli insegnamenti, con particolare riferimento alla capacità di discutere in gruppo o con i singoli docenti - durante il periodo di tirocinio e di tesi di laurea, con particolare riferimento alla capacità dimostrata di individuare soluzioni ai problemi sperimentali incontrati e all'elaborazione e presentazione dei risultati scientifici raggiunti.</p>	
Abilità comunicative	<p>Il percorso formativo è stato pianificato in modo da garantire al laureato magistrale la capacità di comunicare, in modo chiaro e competente, idee, problematiche e soluzioni ad interlocutori specialistici e non, in ambito nazionale ed internazionale, facendo uso di linguaggio appropriato ed attraverso corrette forme scritte ed orali. Le capacità acquisite consentiranno la collaborazione in ambienti di lavoro che richiedono proficui scambi di informazioni e competenze, ed in ambienti professionali che vedono, nella corretta comunicazione su temi di nutrizione umana, un aspetto importante e deontologicamente fondante.</p> <p>Tali capacità comunicative saranno, in particolare, sviluppate e verificate: - negli esami di profitto dei singoli insegnamenti, valutando la capacità espositiva negli esami orali e la redazione di relazioni scritte per esami scritti - durante la preparazione della tesi di laurea e la sua esposizione orale.</p>	
Capacità di apprendimento	<p>Il corso di studio si prefigge l'obiettivo di sviluppare le capacità di apprendere, approfondire ed aggiornare, in modo autonomo ed auto-determinato, le conoscenze acquisite in settori specifici degli alimenti e della nutrizione umana attraverso la consultazione di materiale bibliografico e banche dati. Tali capacità saranno, in particolare, sviluppate e verificate: - in specifici insegnamenti previsti dal percorso formativo, che possono prevedere ricerche bibliografiche complesse finalizzate alla stesura di progetti interdisciplinari e la loro presentazione mediante supporti informatici - durante il tirocinio professionalizzante - durante la preparazione della tesi di laurea.</p>	

pensati per armonizzare e completare le conoscenze e competenze degli studenti in ingresso, provenienti da percorsi triennali diversi. A questo scopo, sono previsti insegnamenti affini ed integrativi specifici per il singolo curriculum che consentono di fornire:

- i concetti fondamentali della chimica agli studenti che, provenendo da percorsi triennali e specialistici/magistrali di ambito sanitario, accedono al curriculum Chimico (insegnamento di Chimica Generale);
 - un'informazione scientificamente accurata e aggiornata sui principali aspetti della nutrizione ed una guida pratica per l'esercizio di una dieta sana ed equilibrata agli studenti che, provenendo da percorsi triennali e specialistici/magistrali di ambito chimico farmaceutico, accedono al curriculum Biomedico (insegnamento di Fisiologia della Nutrizione).
- Inoltre, al fine di completare la formazione interdisciplinare che contraddistingue il corso di laurea, sono previsti ulteriori insegnamenti affini ed integrativi nel percorso comune ai due curricula, che intendono fornire conoscenze e competenze per comprendere e gestire:
- le dinamiche del mercato dei prodotti alimentari e gli effetti che queste producono sui consumi e sulle scelte dei consumatori (insegnamento di Economia e Organizzazione dei Sistemi Alimentari);
 - la formazione, le caratteristiche, ed il controllo delle tossine presenti nelle diverse fasi di produzione, stoccaggio, manipolazione e preparazione degli alimenti (insegnamento di Chimica Tossicologica).



QUADRO A5.a

Caratteristiche della prova finale

18/12/2017

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

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



QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

08/02/2022

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

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

sommatoria è pari a 33.

La media curriculare in centodecimi è calcolata moltiplicando per 11 e dividendo per 3 la media curriculare in trentesimi.

Qualora lo studente consegua la lode in un insegnamento, il voto da considerare ai fini della sommatoria finale è pari a 33.

Alla media curriculare in centodecimi la commissione giudicatrice, nominata ai sensi dell'art. 25 comma 2 del Regolamento Didattico d'Ateneo, può aggiungere fino ad un massimo di 10 punti. Inoltre, all'unanimità, può concedere la lode.

Link : <http://>



▶ QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

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

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

▶ QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

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

▶ QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

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

▶ QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

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

▶ QUADRO B3

Docenti titolari di insegnamento

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

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	CHIM/01	Anno di	CHIMICA ANALITICA link	SALERNO SILVIA	RU	6	52	

		corso 1						
2.	CHIM/10	Anno di corso 1	CHIMICA DEGLI ALIMENTI link	LA MOTTA CONCETTINA	PA	9	63	
3.	CHIM/03	Anno di corso 1	CHIMICA GENERALE link	MARZO TIZIANO	RD	6	52	
4.	CHIM/06	Anno di corso 1	CHIMICA ORGANICA link	GUAZZELLI LORENZO	PA	6	47	
5.	CHIM/08	Anno di corso 1	CHIMICA TOSSICOLOGICA link	GRANCHI CARLOTTA	PA	6	14	
6.	CHIM/08	Anno di corso 1	CHIMICA TOSSICOLOGICA link	TUCCINARDI TIZIANO	PO	6	14	
7.	CHIM/08	Anno di corso 1	CHIMICA TOSSICOLOGICA link	POLI GIULIO	RD	6	14	
8.	BIO/09	Anno di corso 1	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE link	CERRI CHIARA	RD	6	7	
9.	BIO/09	Anno di corso 1	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE link	GARGINI MARIA CLAUDIA	PO	6	35	
10.	MED/12	Anno di corso 1	GASTROENTEROLOGIA link	MARCHI SANTINO		6	7	
11.	MED/12	Anno di corso 1	GASTROENTEROLOGIA link	BELLINI MASSIMO	PA	6	35	
12.	MED/42	Anno di corso 1	IGIENE ALIMENTARE (<i>modulo di IGIENE ALIMENTARE E LEGISLAZIONE PROFESSIONALE</i>) link	TAVOSCHI LARA	RD	6	21	

13.	MED/42	Anno di corso 1	IGIENE ALIMENTARE (modulo di IGIENE ALIMENTARE E LEGISLAZIONE PROFESSIONALE) link	000000 00000		6	21	
14.	MED/42	Anno di corso 1	IGIENE ALIMENTARE E LEGISLAZIONE PROFESSIONALE link			9		
15.	MED/42	Anno di corso 1	LEGISLAZIONE PROFESSIONALE (modulo di IGIENE ALIMENTARE E LEGISLAZIONE PROFESSIONALE) link	000000 00000		3	21	
16.	MED/09	Anno di corso 1	MEDICINA INTERNA link	ANTONELLI ALESSANDRO	PO	6	21	
17.	MED/09	Anno di corso 1	MEDICINA INTERNA link	FERRARI SILVIA MARTINA	RD	6	21	
18.	BIO/14	Anno di corso 1	NUTRACEUTICA E NUTRIGENOMICA link	BROGI SIMONE	PA	9	21	
19.	BIO/14	Anno di corso 1	NUTRACEUTICA E NUTRIGENOMICA link	TESTAI LARA	PA	9	42	
20.	SECS-S/02	Anno di corso 1	STATISTICA DEI CONSUMI ALIMENTARI E DELLE TENDENZE NUTRIZIONALI link	LORENZONI VALENTINA		6	42	
21.	BIO/15	Tutti	BOTANICA ECONOMICA E MATERIE PRIME FUNZIONALI link	BERTOLI ALESSANDRA	PA	6	47	
22.	SPS/08	Tutti	CULTURA E GESTIONE DEI PROCESSI DI SALUTE link			6		
23.	MED/03	Tutti	GENETICA MEDICA link			3		
24.	MED/13	Tutti	METABOLISMO E NUTRIZIONE DELL'ATTIVITÀ SPORTIVA link			6		
25.	BIO/10 BIO/11	Tutti	METODOLOGIE BIOCHIMICHE E DI BIOLOGIA MOLECOLARE PER LO STUDIO DELLE RISPOSTE CELLULARI AI NUTRIENTI link			3		
26.	VET/05	Tutti	MICROBIOLOGIA APPLICATA E PRODUZIONI ANIMALI	FRATINI FILIPPO	PA	3	14	

TRADIZIONALI ED EMERGENTI [link](#)

27.	VET/05	Tutti	MICROBIOLOGIA APPLICATA E PRODUZIONI ANIMALI TRADIZIONALI ED EMERGENTI link	000000 00000		3	7
28.	BIO/10	Tutti	MODULO 1 (<i>modulo di METODOLOGIE BIOCHIMICHE E DI BIOLOGIA MOLECOLARE PER LO STUDIO DELLE RISPOSTE CELLULARI AI NUTRIENTI</i>) link	BETTI LAURA	PA	2	22
29.	BIO/11	Tutti	MODULO 2 (<i>modulo di METODOLOGIE BIOCHIMICHE E DI BIOLOGIA MOLECOLARE PER LO STUDIO DELLE RISPOSTE CELLULARI AI NUTRIENTI</i>) link	COSTA BARBARA	PA	1	7
30.	BIO/14	Tutti	NUTRACEUTICA APPLICATA link	PUCCI LAURA		3	14
31.	BIO/14	Tutti	NUTRACEUTICA APPLICATA link	POZZO LUISA		3	15
32.	BIO/09	Tutti	NUTRIZIONE CLINICA IN AMBULATORIO link	D'URSO GIUSEPPINA		6	42
33.	MED/09	Tutti	NUTRIZIONE DI GENERE link	FERRARI SILVIA MARTINA	RD	3	21
34.	BIO/09	Tutti	NUTRIZIONE E DISTURBI DELL'ALIMENTAZIONE link	GRAVINA GIOVANNI		3	21
35.	MED/09	Tutti	NUTRIZIONE E NEOPLASIE link	FERRARI SILVIA MARTINA	RD	3	21
36.	CHIM/03	Tutti	OLIGOELEMENTI: ASPETTI CHIMICI, NUTRIZIONALI ED ANALITICI link	POMELLI CHRISTIAN SILVIO	PA	3	21



QUADRO B4

Aule

Descrizione link: Sistema informatico di gestione aule UNIPI (Gestione Aule Poli - GAP)

Link inserito: <http://gap.adm.unipi.it/GAP-SI/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Dipartimento di Farmacia - Aule didattiche



QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Dipartimento di Farmacia - Laboratori e aule informatiche



QUADRO B4

Sale Studio

Descrizione link: Sale Studio

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



QUADRO B4

Biblioteche

Descrizione link: Biblioteca di Medicina e chirurgia e Farmacia

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



QUADRO B5

Orientamento in ingresso

04/05/2021

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Orientamento in ingresso



QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

05/04/2019

Descrizione link: Sito web di ateneo sull'Orientamento

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Orientamento e tutorato in itinere

05/04/2019

Descrizione link: Sito web di ateneo sui Tirocini

Link inserito: <https://www.unipi.it/index.php/tirocini-e-job-placement>Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Assistenza per periodi di formazione all'esterno



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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Mobilità internazionale degli studenti

Descrizione link: Mobilità internazionale degli studenti

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

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Bulgaria	Medical University Sofia	BG SOFIA11	22/03/2022	solo italiano
2	Francia	UNIVERSITE' PARIS-SACLAY		22/03/2022	solo italiano
3	Grecia	Aristotelio Panepistimio Thessalonikis	G THESSAL01	22/03/2022	solo italiano
4	Malta	Universita Ta Malta	MT MALTA01	22/03/2022	solo italiano
5	Polonia	Warszawski Uniwersytet Medyczny	PL WARSZAW06	22/03/2022	solo italiano

6	Portogallo	Universidade De Lisboa	P LISBOA109	22/03/2022	solo italiano
7	Spagna	Fundacion Universidad San Jorge	E ZARAGOZ07	22/03/2022	solo italiano
8	Spagna	Fundacion Universitaria San Pablo-Ceu	E MADRID21	22/03/2022	solo italiano
9	Spagna	Universidad De Granada	E GRANADA01	22/03/2022	solo italiano
10	Spagna	Universidad De Salamanca	E SALAMAN02	22/03/2022	solo italiano
11	Spagna	Universidad De Santiago De Compostela	E SANTIAGO01	22/03/2022	solo italiano
12	Spagna	Universidad De Sevilla	E SEVILLA01	22/03/2022	solo italiano
13	Spagna	Universitat De Valencia	E VALENCI01	22/03/2022	solo italiano
14	Svezia	Goeteborgs Universitet	S GOTEBOR01	22/03/2022	solo italiano



QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

05/04/2019

Descrizione link: Il servizio di Career Service

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Accompagnamento al lavoro



QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

05/05/2022

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

Orientamento in ingresso

Il processo di orientamento in ingresso è presidiato dalla Commissione Orientamento del Dipartimento di Farmacia e si concretizza nell'aggiornamento della pagina Orientamento del sito web del Dipartimento di Farmacia (<http://www.farm.unipi.it/didattica/orientamento/>) e nell'organizzazione di una giornata di presentazione del corso di studio alle matricole prima dell'inizio delle lezioni del I semestre (<http://www.farm.unipi.it/lauree-magistrali/scienza-della-nutrizione-umana/>; in questa pagina è disponibile anche un video informativo del corso di studio). L'obiettivo della giornata è fornire alle matricole informazioni dettagliate sulla programmazione didattica e sui servizi offerti dal Dipartimento. Alla giornata partecipano il Presidente del corso di studio, alcuni rappresentanti degli studenti e il Responsabile dell'Unità Didattica, soprattutto per fornire utili indicazioni e consigli per la carriera universitaria. Inoltre, l'attività di orientamento in ingresso è svolta anche da studenti tutori di accoglienza appositamente selezionati ogni anno a seguito di bando (nell'a.a. 2021/22 sono stati selezionati 6 studenti per tutto il Dipartimento di Farmacia). Il corso di laurea ha organizzato infine alcune presentazioni dell'offerta didattica a.a. 2022/23 attraverso videoconferenze su piattaforme telematiche.

Orientamento e tutorato in itinere

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

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

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

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

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti

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

Link inserito: <http://>



QUADRO B6

Opinioni studenti

14/09/2022

L'analisi dell'opinione degli studenti è stata condotta utilizzando i risultati dei questionari di valutazione della didattica, dell'organizzazione, dei servizi e dei tirocini, elaborati dall'Ateneo di Pisa (vedi PDF allegato).

La valutazione della qualità della didattica erogata dal corso di studio è risultata, nel suo complesso, decisamente positiva: dei 31 insegnamenti o moduli di insegnamento previsti dal piano di studio, il 71% ha ricevuto una valutazione generale superiore a 3 (media 3.3, scala di valori da 1 a 4). Valutazioni di poco inferiori sono state ottenute dal 29% rimanente (media 2.8), comunque tali da non richiedere particolare attenzione.

Nello specifico, gli studenti hanno significativamente apprezzato la chiarezza e l'efficacia espositiva dei docenti nonché la loro disponibilità a fornire spiegazioni e chiarimenti ulteriori. Il carico di studio dei singoli insegnamenti è risultato proporzionato ai crediti assegnati ed il materiale didattico adeguato per lo studio della materia.

Decisamente positivo è risultato anche il giudizio complessivo sulla qualità organizzativa del corso di studio, che evidenzia in particolare l'adeguatezza dell'orario delle lezioni e delle aule virtuali utilizzate per l'insegnamento a distanza, l'efficacia del servizio erogato agli studenti dall'unità didattica e la completezza delle informazioni reperibili sul sito del Dipartimento o del corso di studio.

In merito all'attività di tirocinio, i 28 studenti che hanno completato il percorso di tirocinio nell'anno hanno giudicato adeguate le strutture ospitanti ed i relativi tutor, particolarmente apprezzati per disponibilità e grado di presenza, ritenendo che le competenze acquisite durante l'esperienza pratica possano essere efficacemente utilizzate nel mondo del lavoro.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Valutazione della didattica, dell'organizzazione e dei tirocini - anno accademico 2021/22



14/09/2022

L'analisi dell'opinione dei laureati è stata condotta utilizzando l'indagine AlmaLaurea sul profilo dei laureati in Scienze della Nutrizione Umana presso l'Università di Pisa nell'anno 2021 (119 rispondenti su 121 laureati) (vedi PDF allegato).

Con riferimento alle valutazioni ritenute positive, e considerate come somma delle risposte 'decisamente sì' e 'più sì che no', il 92.4% dei laureati in Scienze della Nutrizione Umana si è dichiarato complessivamente soddisfatto del corso di laurea magistrale, il 95.8% dei rapporti instaurati con i docenti e l'87.4% di quelli stabiliti con i colleghi studenti. Inoltre, il 92.5% ha giudicato il carico di studio degli insegnamenti adeguato alla durata del corso. Positivi anche i giudizi sui servizi di contesto: l'82.4% dei laureati ha ritenuto soddisfacente l'organizzazione della didattica ed il 70% circa i servizi offerti dalle segreterie studenti e dall'ufficio job placement. Meno efficaci sono risultati invece il servizio di orientamento allo studio post-laurea e a lavoro e quello di sostegno alla ricerca del lavoro, che hanno soddisfatto poco più del 50% dei rispondenti.

A conferma dell'apprezzamento generale per il percorso di studio magistrale, 81.5% dei laureati si iscriverebbe di nuovo al corso di laurea in Scienze della Nutrizione Umana dell'Ateneo di Pisa.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Opinione dei laureati 2021



▶ QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

14/09/2022

L'analisi dei dati e degli indicatori di ingresso, percorso ed uscita è stata condotta utilizzando i dati statistici presenti nel portale di Ateneo (UnipiStat), aggiornati al 31 Maggio 2022 (vedi PDF allegato).

Sin dalla sua istituzione, anno accademico 2015-2016, il numero di studenti iscritti al primo anno di corso è stato consistente, risultando compreso tra le 103 e le 170 unità e quindi ben al di sopra della numerosità prevista per la classe di laurea, stabilita a 65 unità. In particolare, nell'anno accademico corrente, 2021-2022, il numero di iscritti si assesta a 111 unità. Di questi, il 30% circa ha conseguito il titolo di studio necessario per l'accesso presso l'Ateneo di Pisa mentre la restante parte si è laureata in 36 diversi Atenei italiani, a dimostrazione dell'attrattiva esercitata dal CdS.

Prevalgono gli iscritti che possiedono un titolo di studio di area biologica (classi 12, L2, L13), passati negli anni dal 15% circa iniziale al 45% attuale, aumenta costantemente il numero di quelli provenienti dall'area tecnologica alimentare (classe L26), saliti dal 2% circa iniziale al 16% attuale, mentre si riducono significativamente quelli provenienti dall'area farmaceutica (classi 24, 14/S, L29, LM13), scesi dal 63% iniziale al 25% attuale. Netta è la prevalenza della popolazione femminile (82% circa).

In merito ai dati di percorso non si evidenziano dispersioni significative: meno del 5% degli iscritti rinuncia agli studi e non si registrano passaggi ad altri corsi di studio dell'Ateneo ovvero trasferimenti ad altri Atenei. Il 90% circa degli studenti iscritti è attivo ed acquisisce, in media, il 58% dei CFU previsti per l'anno di iscrizione.

Relativamente ai dati di uscita, il 38% circa degli studenti iscritti si laurea nei 2 anni previsti dal piano di studi, essendo necessari mediamente 2.5 anni per concluderlo.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Dati di ingresso, percorso ed uscita

▶ QUADRO C2

Efficacia Esterna

14/09/2022

L'analisi dell'efficacia esterna del corso di studio è stata condotta utilizzando l'indagine AlmaLaurea sulla condizione occupazionale dei laureati nel 2020, intervistati ad un anno dal conseguimento del titolo (47 rispondenti su 59 laureati), e dei laureati nel 2018 intervistati a tre anni dal conseguimento del titolo (38 rispondenti su 71 laureati) (vedi PDF allegato). I dati evidenziano che, ad un anno dalla laurea, il tasso di occupazione dei laureati è pari a 78.7%. Di questi, il 63% lavora, è prevalentemente impegnato in una tipologia di attività autonoma e nel settore privato, ed è decisamente soddisfatto del lavoro svolto (media 8 su scala 1-10). Il 60% circa degli intervistati dichiara di usare in misura elevata le competenze apprese nel corso di studio e giudica molto adeguata la formazione professionale acquisita grazie alla laurea, che è quindi ritenuta efficace/molto efficace ai fini del lavoro svolto.

A tre anni dal conseguimento del titolo il tasso di occupazione dei laureati sale 94.7%. Pressochè tutti i rispondenti sono impegnati in un lavoro retribuito che, analogamente a quanto evidenziato ad un anno dalla laurea, continua ad essere prevalentemente di tipo autonomo e nel settore privato.

Rimane sostanzialmente invariato il giudizio sulle competenze apprese, la formazione professionale acquisita ed il grado di soddisfazione per il lavoro svolto. Sale invece a 90 la percentuale dei rispondenti che ritiene efficace/molto efficace la laurea ai fini dell'attività professionale svolta.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Efficacia esterna

14/09/2022

Il corso di laurea in Scienze della Nutrizione Umana prevede un periodo di tirocinio formativo obbligatorio al secondo anno di corso (12 CFU, 300 ore), che viene svolto presso enti ed imprese, pubbliche e private, convenzionate con il Dipartimento di Farmacia.

Al termine del periodo di tirocinio, il tutor dell'azienda ospitante compila un modulo di valutazione delle attività svolte dal tirocinante, stilando una relazione di sintesi in cui giudica (su scala da 1 a 4), l'adeguatezza della preparazione universitaria rispetto alle necessità aziendali e le competenze maturate dal tirocinante durante l'esperienza di tirocinio.

Dall'anno accademico 2015/16, data di istituzione del corso di studio, sono state convenzionate più di 190 strutture diverse, che hanno ospitato ad oggi 451 studenti tirocinanti. L'attività di tirocinio è proseguita ininterrottamente anche durante il periodo di pandemia da Covid-19, sebbene con modalità alternative di formazione, generalmente svolte a distanza.

L'analisi delle valutazioni ottenute evidenzia nel complesso la piena soddisfazione dei tutor esterni rispetto alle esperienze maturate dagli studenti. In particolare, il 97% di loro giudica da buona ad ottima la preparazione universitaria dei tirocinanti, che risulta pertanto adeguata per un proficuo svolgimento dell'attività di tirocinio.