



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO
Nome del corso	Biotechnologie applicate alla nutrizione(<i>IdSua:1501156</i>)
Classe	LM-9 - Biotechnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche
Nome inglese	Biotechnology in Nutritional Sciences
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.unicz.it
Tasse	http://www.unicz.it/portale/segreterie_studenti.asp Pdf inserito: visualizza

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	ROMEO Stefano					
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Scuola di Farmacia e Nutraceutica					
Struttura di riferimento	Scienze Mediche e Chirurgiche					
Docenti di Riferimento						
N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	ROMEO	Stefano	MED/49	RU	1	Caratterizzante
2.	RUSSO	Diego Francesco B.	MED/49	PO	1	Caratterizzante
Rappresentanti Studenti	Rappresentanti degli studenti non indicati					
Gruppo di gestione AQ	Nessun nominativo attualmente inserito					
Tutor	Diego Francesco B. RUSSO Tiziana MONTALCINI Camillo PALMIERI					

Il Corso di Studio in breve

Il Corso di Laurea Magistrale in Biotecnologie Applicate alla Nutrizione ha come scopo la formazione di esperti nelle applicazioni biotecnologiche in campo nutrizionistico, con particolare riguardo all'ambito dell'interazione geni/ambiente/alimenti e delle procedure di controllo, accreditamento e certificazione degli alimenti. Il percorso formativo offerto è finalizzato a far acquisire allo studente le competenze professionali specifiche necessarie all'inserimento nel mondo del lavoro.

▶ QUADRO A1

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

La consultazione è effettuata dal Coordinatore del CdS.

Organizzazioni consultate o direttamente o tramite studi di settore:

Associazione Nazionale Biotecnologi

La consultazione con le organizzazioni rappresentanti il mondo del lavoro sarà effettuata dal Coordinatore del Corso di Laurea con cadenza semestrale. In particolare sarà contattata la Associazione Nazionale dei Biotecnologi Italiani. La consultazione potrà avvenire in maniera diretta tramite colloquio telefonico o telematico oppure attraverso consultazione del materiale disponibile sulla rete (www.biotecnologi.org).

▶ QUADRO A2.a

Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Tecnico dei prodotti alimentari tra cui i seguenti esempi: - biotecnologo agrario - enologo - enotecnico - merceologo alimentare - tecnico alimentare e bioalimentare - tecnico della trasformazione alimentare - tecnico oleario

funzione in un contesto di lavoro:

Il corso di laurea magistrale in Biotecnologie Applicate alla Nutrizione si propone di formare esperti qualificati nelle applicazioni biotecnologiche in campo nutrizionistico, nell'ambito dell'interazione tra geni, ambiente ed alimenti e nell'ambito delle procedure di controllo, di accreditamento e di certificazione degli alimenti.

Il corso di laurea magistrale in Biotecnologie Applicate alla Nutrizione mira a conferire un insieme di conoscenze teoriche e pratiche in campo nutrizionale e biotecnologico finalizzate alla promozione e al recupero della salute tramite la produzione ed utilizzazione di prodotti o tramite procedure di sicurezza alimentare sviluppati attraverso l'applicazione delle biotecnologie.

Tramite l'approfondimento delle conoscenze biotecnologiche in ambito nutrizionistico, i laureati saranno capaci di affrontare ogni aspetto della nutrizione, dai fattori genetici a quelli ambientali, normativistici e tecnologici.

Il percorso formativo offerto è finalizzato a far acquisire allo studente le competenze professionali specifiche necessarie all'inserimento nel mondo del lavoro.

In particolare il laureati magistrali dovranno avere:

Competenze Generiche

I laureati magistrali del corso di laurea magistrale in Biotecnologie Applicate alla Nutrizione devono:

saper pianificare studi di ricerca di base su modelli cellulari e animali sapendo interpretare criticamente i risultati della ricerca in campo nutrizionale e in base alle evidenze scientifiche;

contribuire alla divulgazione scientifica, attuando e diffondendo metodologie e procedure;

conoscere le principali banche dati di riviste scientifiche e la lingua inglese colloquiale ed accademica per un corretto uso delle fonti di informazione scientifica, al fine di giungere a decisioni cliniche basate sulle evidenze scientifiche;

ricercare continuamente nuove opportunità di apprendimento per migliorare e aggiornare le proprie competenze e capacità professionali, comprendendo l'importanza dell'educazione continua e dello sviluppo professionale a lungo termine;

saper usare correttamente le tecnologie informatiche e della comunicazione correlate alla loro professione, avendo acquisito

la capacità di utilizzo di sistemi informativi per raccolta ed archiviazione dati, creazione grafici e videoscrittura, raccolta e selezione di materiale bibliografico;

essere in grado di integrare e sintetizzare criticamente nella pratica professionale le conoscenze che derivano da più discipline, con particolare riferimento alla interazione tra alimenti e individuo e all'interazione con l'ambiente.

Competenze Specifiche

I laureati del corso di laurea magistrale in Biotecnologie Applicate alla Nutrizione saranno in grado di effettuare analisi sulla qualità dei prodotti destinati all'alimentazione umana e animale, per certificarne la qualità, la derivazione genetica e la tecnologia di produzione e per migliorare le filiere di trasformazione e di produzione alimentare.

Nello specifico i laureati magistrali saranno in grado di:

comprendere i fattori e meccanismi chimici, biochimici e biologici alla base dei processi che determinano lo stato nutrizionale nell'uomo;

conoscere i principali processi biochimici coinvolti nella nutrizione e utilizzazione dei nutrienti;

conoscere il ruolo dei microorganismi sullo stato di salute e malattia dell'uomo;

identificare e classificare i macronutrienti, micronutrienti e i prodotti nutraceutici in relazione alle proprietà nutrizionali;

conoscere la struttura e la funzione di differenti molecole biologiche che compongono i macro e micronutrienti e

comprendere il ruolo dei micro e macronutrienti nello stato di salute e malattia dell'uomo;

conoscere i principali elementi della genetica umana e animale e della biologia molecolare, e comprendere i fattori nutrizionali e ambientali che hanno modificato il genoma con particolare riguardo ai micronutrienti e macronutrienti;

conoscere la funzione, il meccanismo d'azione e le applicazioni dei nutraceutici;

conoscere la fisiopatologia della digestione e dell'assorbimento degli alimenti nell'uomo e negli animali;

conoscere le basi del metabolismo nell'uomo e negli organismi superiori e anche delle principali alterazioni fisiopatologiche umane e veterinarie;

conoscere le pratiche alla base delle norme di igiene degli alimenti e ispezione degli alimenti di origine animale;

conoscere le tecnologie alimentari ed i sistemi di lavorazione industriali includendo la gestione dell'etichettatura e delle informazioni relative alle indicazioni nutrizionali;

comprendere lo sviluppo, la formulazione e la valorizzazione di prodotti alimentari ad elevato impatto nutrizionale (alimenti funzionali, alimenti per particolare alimentazione e a fini medici speciali);

comprendere il ruolo della scienza e delle nuove tecnologie che studiano il rapporto tra geni ed alimenti ed i meccanismi molecolari alla base di questa interazione; in particolare, capire le nuove tecniche di diagnostica molecolare, ingegneria genetica, di sviluppo di biomateriali e nel campo delle nanotecnologie;

comprendere il significato dei biomarkers, il loro utilizzo nella pratica clinica e nella ricerca e le tecnologie per identificarli.

conoscere la regolamentazione nazionale ed internazionale a livello Europeo per la commercializzazione dei prodotti agro-alimentari e alimenti funzionali e comprendere i processi base della preparazione dei cibi, della trasformazione e della conservazione di prodotti di derivazione animale e vegetale;

conoscere come analizzare i prodotti nutrizionali, come stabilirne la composizione e le proprietà chimico-fisiche nonché il valore nutrizionale.

Tra le attività formative nei diversi settori disciplinari, è prevista una congrua attività di laboratorio, garantita dagli spazi e dalle moderne strumentazioni di cui è dotata la Scuola di Medicina e Chirurgia dell'Università di Catanzaro Magna Graecia che ha recentemente ricevuto un finanziamento europeo per l'ammodernamento delle infrastrutture. Gli studenti potranno soggiornare presso altre Università italiane ed europee, anche nel quadro di accordi internazionali.

Gli studenti del corso di studi svolgeranno attività professionalizzanti in diversi ambiti tra cui: la trasformazione ed il miglioramento dei prodotti agroalimentari, l'ingegneria genetica nell'ambito della nutrizione e dell'industria farmaceutica, della comunicazione scientifica; infine, saranno anche capaci di completare l'attività lavorativa con una valutazione dei costi e benefici.

Da un punto di vista pratico, i laureati magistrali saranno capaci di:

effettuare analisi quali-quantitative degli alimenti;

interpretare l'informazione genetica umana, animale e vegetale;

valutare l'espressione genica a livello intracellulare e le conseguenze delle mutazioni del codice genetico;

valutare la qualità e la quantità di proteine a livello intra ed extracellulare e l'effetto di cambiamenti della sequenza aminoacidica delle stesse;

saper purificare proteine provenienti da cellule procariotiche ed eucariotiche.

svolgere una relazione scritta comprendente l'elaborazione e la valutazione dei dati raccolti;
svolgere una presentazione orale dei dati adatta ad un pubblico di esperti e non nel settore.

competenze associate alla funzione:

I laureati magistrali in Biotecnologie Applicate alla Nutrizione potranno effettuare:

attività di ricerca in campo bionutrizionistico;
attività di ricerca nell'industria dell'alimentazione e in specifici settori a tutela della salute pubblica;
attività pertinenti a processi di ottimizzazione, conservazione e sicurezza delle risorse alimentari;
attività legate a procedure di controllo, accreditamento e certificazione di laboratori e strutture pubbliche e private in rispetto alle disposizioni europee;
marketing nell'industria agroalimentare e nutraceutica;
carriera dirigenziale in ambito industriale sia pubblico che privato;
carriera dirigenziale nell'ambito della grande distribuzione nel settore agro-alimentare e nutraceutico;
attività di diffusione e divulgazione delle conoscenze in campo bionutrizionistico rivolte agli operatori istituzionali o alla popolazione.

sbocchi professionali:

Secondo la nuova classificazione vigente dal 2011 (CP2011) i laureati saranno preparati per la professione di tecnici dei prodotti alimentari, avente il seguente codice ISTAT: 3.2.2.3.2.

▶ QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Biochimici - (2.3.1.1.2)
2. Biotecnologi - (2.3.1.1.4)

▶ QUADRO A3

Requisiti di ammissione

Il numero di posti disponibili per il corso di laurea magistrale in Biotecnologie Applicate alla Nutrizione è di n. 60 iscritti al I anno di Corso per studenti comunitari e di n. 1 posto per studenti non comunitari. Possono presentare domanda al fine della immatricolazione coloro che sono in possesso di uno dei titoli sottoindicati:

Laurea nel settore delle Biotecnologie
Laurea nel settore della Dietistica
Laurea nel settore delle Scienze della Nutrizione
Laurea nel settore delle Scienze Biologiche
Laurea Magistrale in Farmacia
Laurea in Scienze e Tecnologie alimentari
Laurea in Scienza e Tecnologie agrarie
Laurea Magistrale in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche (CTF)
Laurea in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali
Laurea Magistrale in Medicina Veterinaria
Laurea in Chimica

Il Corso di Laurea Magistrale in "Biotecnologie applicate alla nutrizione" si propone di conferire un insieme di conoscenze teoriche e pratiche in campo nutrizionale e biotecnologico finalizzate alla promozione e al recupero della salute tramite la produzione ed utilizzazione di prodotti o tramite procedure di sicurezza alimentare sviluppati tramite l'applicazione delle biotecnologie. Il percorso formativo offerto è finalizzato a far acquisire allo studente le competenze professionali specifiche che sono richieste per un rapido inserimento nel mondo del lavoro.

Il percorso riconosce due fasi:

a) una fase teorica

b) una fase pratica che prevede il tirocinio pratico presso laboratori di ricerca qualificati, finalizzata a far acquisire allo studente le competenze tecnologiche necessarie per acquisire l'autonomia nelle attività di ricerca o di produzione.

I laboratori abilitati a fornire questa attività formativa sono identificati dalla Facoltà sulla base delle competenze esistenti nell'Ateneo.

Il curriculum include:

- aspetti generali della fisiologia e patologia degli apparati umani e animali
- chimica degli alimenti, biochimica della nutrizione e fisiologia della nutrizione
- principi e tecniche per lo studio di proteine da utilizzarsi in diagnostica, terapia e prevenzione
- principi e tecniche per studi cellulari e di genetica e l'impiego terapeutico delle stesse
- attuali applicazioni e prospettive di applicazione delle biotecnologie in nutrizione umana
- identificazione e caratterizzazione di bersagli biologici umani
- progettazione di nutraceutici per la salute umana.

Area Generica

Conoscenza e comprensione

I laureati magistrali in Biotecnologie applicate alla nutrizione devono:

- conoscere la chimica e la microbiologia degli alimenti
- conoscere i processi biochimici finalizzati all'utilizzo di nutrienti
- conoscere la struttura del genoma umano, le correlazioni tra genotipo e fenotipo nelle sindromi da malnutrizione, gli effetti dell'interferenza fra genoma e nutrienti, la fisiopatologia della nutrizione umana
- conoscere le applicazioni cliniche delle biotecnologie, con particolare riferimento alle terapie innovative in nutrizione
- conoscere le applicazioni della diagnostica molecolare nei diversi settori della nutrizione, con particolare riguardo alla sicurezza alimentare
- conoscere la nutraceutica e la nutrigenomica
- conoscere le tecnologie di produzione di prodotti alimentari
- conoscere le tecniche di commercializzazione dei prodotti agro-alimentari.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il corso di laurea magistrale in Biotecnologie Applicate alla Nutrizione prevede che una parte significativa del percorso formativo (quantitativamente pari a 10 CFU) sia dedicata all'attività pratica individuale, tirocinio da svolgere presso un i

laboratori di ricerca dell'Università di Catanzaro Magna Graecia che ha recentemente ricevuto un finanziamento europeo per l'ammodernamento delle infrastrutture. Inoltre, gli studenti potranno soggiornare presso altre Università italiane ed europee, anche nel quadro di accordi internazionali.

Al termine di tale esperienza i laureati magistrali devono aver acquisito la capacità di applicare tecniche "allo stato dell'arte" in uno dei seguenti settori:

- Diagnostica molecolare avanzata;
- Nutraceutica;
- Nutrigenomica;
- Progettazione e produzione di proteine di interesse diagnostico e terapeutico.

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

A) Scienze di base applicate alle biotecnologie

Conoscenza e comprensione

I laureati del CdL Magistrale dovranno:

- A1- conoscere le basi dei fenomeni fisici, biologici e biochimici;
- A2- conoscere i principi fondamentali della medicina di laboratorio;
- A3- conoscere le componenti strutturali e funzionali dell'organismo come complesso di sistemi biologici in continuo adattamento;
- A4- essere capaci di comprendere le anomalie morfo-funzionali dell'organismo che si riscontrano nelle malattie legate alla nutrizione per eccesso o per difetto;
- A5- comprendere i fattori e i meccanismi chimici, biochimici e biologici alla base dei processi che determinano lo stato nutrizionale nell'uomo;
- A6- conoscere i principali processi biochimici coinvolti nella nutrizione e utilizzazione dei nutrienti;
- A7- conoscere la fisiopatologia della digestione e dell'assorbimento degli alimenti nell'uomo e negli animali;
- A8- conoscere le basi del metabolismo nell'uomo e negli organismi superiori, e delle principali alterazioni patologiche umane e veterinarie;
- A9- conoscere la struttura e la funzione delle molecole biologiche che compongono i macro e micronutrienti e comprendere il ruolo dei micro e macronutrienti nello stato di salute e malattia dell'uomo;
- A10- conoscere i principali elementi della genetica umana e animale e della biologia molecolare, e comprendere i fattori nutrizionali e ambientali che hanno modificato il genoma con particolare riguardo ai micronutrienti e macronutrienti.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

- A11- identificare le eventuali alterazioni su base genetica;
- A12- sapere analizzare i prodotti nutrizionali, come stabilirne la composizione e le proprietà chimico-fisiche nonché il valore nutrizionale;
- A13- essere capaci di interpretare l'informazione genetica umana e animale;
- A14- essere capaci di valutare l'espressione genica a livello intracellulare e le conseguenze delle mutazioni del codice genetico;
- A15- essere capaci di valutare la qualità e la quantità di proteine a livello intra ed extracellulare e l'effetto dei cambiamenti della sequenza aminoacidica delle stesse;
- A16- saper purificare proteine provenienti da cellule procariotiche ed eucariotiche.

Insegnamenti o altre attività formative - che realizzano i risultati di apprendimento dell'Area (elenco per Area o Blocco):

CHIM/06 - CHIMICA ORGANICA

MED/07 - MICROBIOLOGIA E MICROBIOLOGIA CLINICA

BIO/10 - BIOCHIMICA

BIO/11 - BIOLOGIA MOLECOLARE CHIMICA E MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI CHIMICA E MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI BIOLOGIA E BIOCHIMICA

BIOLOGIA E BIOCHIMICA

MED/49 - SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE

ELEMENTI DI NUTRIZIONE E METABOLISMO

MED/13 - ENDOCRINOLOGIA

MED/03 - GENETICA MEDICA

BIO/10 - BIOCHIMICA CLINICA

BIO/11 - BIOLOGIA MOLECOLARE ELEMENTI DI NUTRIZIONE E METABOLISMO

GENETICA E BIOLOGIA MOLECOLARE

GENETICA E BIOLOGIA MOLECOLARE

GENETICA E BIOLOGIA MOLECOLARE

BIO/09 - FISIOLOGIA

MED/04 - PATOLOGIA GENERALE

VET/02 FISILOGIA VETERINARIA

VET/03 - PATOLOGIA GENERALE E ANATOMIA PATOLOGICA E VETERINARIA

CHIM/08 CHIMICA FARMACEUTICA

BIO/14 - FARMACOLOGIA FISIOPATOLOGIA DELLA DIGESTIONE E DELLASSORBIMENTO

FISIOPATOLOGIA DELLA DIGESTIONE E DELLASSORBIMENTO

FISIOPATOLOGIA DELLA DIGESTIONE E DELLASSORBIMENTO

FISIOPATOLOGIA DELLA DIGESTIONE E DELLASSORBIMENTO

NUTRACEUTICA

NUTRACEUTICA

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

B) Epidemiologia e prevenzione

Conoscenza e comprensione

I laureati del CdL Magistrale dovranno:

- B1- conoscere i principi fondamentali dell'igiene e della microbiologia;
- B2- conoscere le linee guida e le raccomandazioni in ambito nutrizionale;
- B3- conoscere le basi di informatica utili per la gestione dei sistemi informatici dei servizi;
- B4- conoscere il ruolo dei microorganismi nell'influenzare lo stato di salute e malattia dell'uomo;
- B5- conoscere le pratiche alla base delle norme di igiene e ispezione degli alimenti di origine animale;

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

B6- saper elaborare questionari per la rilevazione delle abitudini e dei consumi alimentari del singolo individuo e delle popolazioni;

B7- sapere condurre indagini alimentari di popolazione per la rilevazione dell'apporto energetico globale e per singoli nutrienti;

B8- saper effettuare prelievi di campioni per il controllo batteriologico degli alimenti e saper interpretare il risultato degli esami;

B9- saper identificare i fattori di rischio alimentari per la salute occupazionale;

B10- saper pianificare campagne di screening e promozione della corretta alimentazione e interpretare i risultati delle indagini epidemiologiche ai fini delle politiche sanitarie e socio-assistenziali;

B11- sapere come gestire le informazioni biomediche per attività di sorveglianza nutrizionale.

Insegnamenti o altre attività formative - che realizzano i risultati di apprendimento dell'Area (elenco per Area o Blocco):

INF/01 - INFORMATICA ABILITA LINGUISTICHE TELEMATICHE ED INFORMATICHE

ING-INF/05 - SISTEMI DI ELABORAZIONE DELLE INFORMAZIONI

MED/42 - IGIENE GENERALE E APPLICATA

ABILITA LINGUISTICHE TELEMATICHE ED INFORMATICHE

IGIENE DEGLI ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE

MED/07 - MICROBIOLOGIA E MICROBIOLOGIA CLINICA IGIENE DEGLI ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE

VET/04 - ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

MED/49 - SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE

IGIENE DEGLI ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE

ELEMENTI DI NUTRIZIONE E METABOLISMO

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

C) Scienze dietetiche applicate

Conoscenza e comprensione

I laureati del CdL Magistrale dovranno:

C1- avere la capacità di comprendere i meccanismi che regolano il bilancio energetico;

C2- sapere riconoscere le caratteristiche degli alimenti crudi e dopo trasformazioni conseguenti alla conservazione e cottura;

C3- essere a conoscenza delle metodiche di valutazione dello stato nutrizionale;

C4- sapere identificare i bisogni fisici e biologici dell'individuo, correlati all'alimentazione ed alla nutrizione;

C5- saper identificare gli eventuali errori del metabolismo, le alterazioni enzimatiche e dei cicli biologici e le conseguenze sullo stato di salute;

C6- conoscere la funzione, il meccanismo d'azione e le applicazioni dei nutraceutici;

C7- conoscere la fisiopatologia della digestione e dell'assorbimento degli alimenti nell'uomo e negli animali;

C8- saper identificare e classificare i macronutrienti, micronutrienti e i prodotti nutraceutici in relazione alle proprietà

nutrizionali;

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

- C9- saper utilizzare gli strumenti idonei per la valutazione della composizione corporea e lo stato di nutrizione;
- C10- essere in grado di formulare tabelle di composizione degli alimenti;
- C11- essere in grado di calcolare il fabbisogno nutrizionale per fasce di età;
- C12- sapere interpretare i risultati delle indagini antropometriche cliniche e strumentali ed identificare i fattori di rischio;
- C13- conoscere come analizzare i prodotti nutrizionali, come stabilirne la composizione e le proprietà chimico-fisiche nonché il valore nutrizionale;
- C14- saper effettuare analisi quali-quantitativa degli alimenti.

Insegnamenti o altre attività formative - che realizzano i risultati di apprendimento dell'Area (elenco per Area o Blocco):

BIO/09 - FISILOGIA

FISIOPATOLOGIA DELLA DIGESTIONE E DELL'ASSORBIMENTO

VET/02 - FISILOGIA VETERINARIA FISIOPATOLOGIA DELLA DIGESTIONE E DELL'ASSORBIMENTO

MED/12 GASTROENTEROLOGIA

AGR/18 - NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE FISIOPATOLOGIA DELLA DIGESTIONE E DELL'ASSORBIMENTO

ELEMENTI DI NUTRIZIONE E METABOLISMO

MED/13 ENDOCRINOLOGIA

ELEMENTI DI NUTRIZIONE E METABOLISMO

MED/49 - SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE

MED/11 - MALATTIE DELL'APPARATO CARDIOVASCOLARE

ELEMENTI DI NUTRIZIONE E METABOLISMO

ELEMENTI DI NUTRIZIONE E METABOLISMO

MED/49 - SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE

NUTRACEUTICA

ING-INF/05 - SISTEMI DI ELABORAZIONE DELLE INFORMAZIONI ABILITÀ LINGUISTICHE TELEMATICHE ED INFORMATICHE

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

D) Ricerca scientifica e tecnologica e formazione continua

Conoscenza e comprensione

I laureati del CdL Magistrale dovranno:

- D1- conoscere la gestione dei sistemi informatici per il reperimento delle fonti aggiornate, e per la propria autoformazione;
- D2- conoscere le principali analisi statistiche;
- D3- conoscere come scegliere la migliore tipologia di formazione continua;
- D4- comprendere il ruolo della scienza e delle nuove tecnologie che studiano il rapporto tra geni ed alimenti ed i meccanismi molecolari alla base di questa interazione;
- D5- conoscere le nuove tecniche di diagnostica molecolare, ingegneria genetica, di sviluppo di biomateriali e nel campo delle nanotecnologie;
- D6- conoscere il significato dei biomarkers, il loro utilizzo nella pratica clinica e nella ricerca e le tecnologie per identificarli.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

- D7- avere la capacità di pianificare studi di verifica dell'efficacia dei modelli degli interventi nutrizionali;
- D8- formulare e gestire un programma di ricerca in ambito nutrizionale con definizione degli obiettivi, selezione della casistica, scelta degli strumenti di indagine, raccolta dei dati, analisi dei risultati;
- D9- saper utilizzare sistemi informatici, selezionare materiale bibliografico, effettuare una ricerca bibliografica raccogliendo, organizzando ed interpretando correttamente i dati provenienti dalle diverse fonti e database disponibili, ed effettuando

criticamente la lettura di articoli scientifici in lingua inglese;

D10- sapere svolgere una relazione scritta comprendente l'elaborazione e la valutazione dei dati raccolti e una presentazione orale dei dati adatta ad un pubblico di esperti o anche un'audience di persone non del settore.

Insegnamenti o altre attività formative - che realizzano i risultati di apprendimento dell'Area (elenco per Area o Blocco):

INF/01 - INFORMATICA ABILITA LINGUISTICHE TELEMATICHE ED INFORMATICHE

MED/49 - SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE

NUTRACEUTICA

MED/42 - IGIENE GENERALE E APPLICATA

IGIENE DEGLI ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE

L-LIN/12 - LINGUA E TRADUZIONE LINGUA INGLESE ABILITA LINGUISTICHE TELEMATICHE ED INFORMATICHE

ING-INF/05 - SISTEMI DI ELABORAZIONE DELLE INFORMAZIONI

MED/49 - SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE

MED/04 PATOLOGIA GENERALE

BIO/11 BIOLOGIA MOLECOLARE

ABILITA LINGUISTICHE TELEMATICHE ED INFORMATICHE

NUTRIGENOMICA E BIOMARKERS

NUTRIGENOMICA E BIOMARKERS

NUTRIGENOMICA E BIOMARKERS

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

E) Management e marketing nell'industria agroalimentare

Conoscenza e comprensione

I laureati del CdL Magistrale dovranno:

E1- essere a conoscenza dei principi fondamentali dell'economia, dell'organizzazione sanitaria, e del diritto del lavoro;

E2- conoscere la regolamentazione nazionale ed internazionale a livello Europeo per la commercializzazione dei prodotti agro-alimentari e alimenti funzionali;

E3- comprendere i processi base della preparazione dei cibi, della trasformazione e della conservazione di prodotti di derivazione animale e vegetale;

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

E4- saper organizzare i servizi, identificare e rispettare i ruoli delle singole figure professionali;

E5- saper organizzare il lavoro in team multi professionali;

E6- prendere decisioni in coerenza con le norme legali e deontologiche che regolano l'organizzazione sanitaria e la responsabilità professionale;

E7- realizzare rapporti efficaci e deontologicamente corretti con gli utenti, gli altri professionisti, le strutture socio-sanitarie e le industrie agro-alimentari.

Insegnamenti o altre attività formative - che realizzano i risultati di apprendimento dell'Area (elenco per Area o Blocco):

MED/42 - IGIENE GENERALE E APPLICATA

IGIENE DEGLI ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE

IUS/03 - DIRITTO AGRARIO

COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI E DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI

IUS/04 - DIRITTO COMMERCIALE

COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI E DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI

MED/49 - SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE

L-LIN/12 - LINGUA E TRADUZIONE LINGUA INGLESE

COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI E DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI

ABILITA LINGUISTICHE TELEMATICHE ED INFORMATICHE

AGR/15 - SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

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

 QUADRO A4.c	Autonomia di giudizio Abilità comunicative Capacità di apprendimento
Autonomia di giudizio	<p>La attività pratica di laboratorio compresa nel percorso formativo consente agli studenti di confrontarsi con le criticità manifestate durante lo svolgimento di uno specifico progetto. Grazie a questo tipo di esperienza e alle nozioni apprese nei corsi di insegnamento i laureati del corso di laurea magistrale devono aver acquisito una metodologia di lavoro trasferibile a contesti diversi di attività di ricerca pura oppure di ricerca e sviluppo, principalmente basata sulle seguenti capacità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - essere in grado di analizzare i problemi posti dall'attività di ricerca, individuando autonomamente gli approcci metodologici più idonei ed efficaci per il raggiungimento degli obiettivi - conoscere i criteri e i limiti di impiego delle tecnologie apprese e quindi valutarne l'applicabilità in contesti diversi - saper valutare criticamente i risultati ottenuti.
Abilità comunicative	<p>I laureati magistrali, grazie alle conoscenze acquisite nel corso, devono saper interagire in un ambito interdisciplinare, comunicando con interlocutori quali responsabili dei laboratori tecnologici, responsabili aziendali e di marketing.</p> <p>Le attività di tirocinio e a scelta garantiranno l'acquisizione della capacità di comunicare i risultati scientifici ottenuti in maniera chiara e univoca, in forma scritta e parlata ed anche ricorrendo all'impiego di programmi informatici. Devono anche essere in grado di sostenere una discussione critica sugli argomenti trattati. Devono infine saper trasferire l'informazione in maniera comprensibile anche ad intelocutori non specialisti.</p> <p>I laureati magistrali devono saper comunicare in lingua inglese, in forma scritta e parlata, gli argomenti oggetto delle proprie competenze professionali.</p> <p>In particolare tali capacità verranno verificate attraverso la redazione di specifici progetti.</p>
Capacità di apprendimento	<p>I laureati magistrali devono essere in grado di utilizzare le fonti di aggiornamento della propria professione, indispensabile in un campo in continua evoluzione, attingendo da testi avanzati in lingua italiana e inglese, compresi quelli reperibili nella rete informatica, e utilizzarli in maniera appropriata. Essi dovranno essere in grado di sviluppare ed organizzare percorsi di autoapprendimento che consentano la formazione professionale permanente.</p>

 QUADRO A5	Prova finale
---	---------------------

La prova finale consiste nella redazione di un elaborato (tesi di laurea). Per la preparazione della prova finale lo studente ha a disposizione 12 CFU.

Il tema della tesi di laurea può essere:

- a. compilativo: analisi e discussione di un problema generale o specifico del Corso di Laurea Magistrale in BAN attraverso i dati della Letteratura;
- b. sperimentale: impostazione di una tematica di studio ed esecuzione di un piano specifico di ricerca.

Per essere ammesso a sostenere l'esame finale, lo Studente deve:

- avere seguito tutti i Corsi di insegnamento ed avere superato i relativi esami, almeno 21 giorni prima della data dell'esame finale
- aver ottenuto, complessivamente, 120 CFU
- aver presentato in tempo utile apposita domanda di assegnazione della tesi di laurea al CCdLM (6 mesi prima della data dell'esame finale per le tesi sperimentali; 4 mesi prima della data dell'esame finale per le tesi compilative)
- aver consegnato nei tempi e con le modalità definite dalla Segreteria Studenti apposita domanda rivolta al Magnifico Rettore e eventuali altri documenti richiesti
- aver consegnato il numero richiesto di copie della tesi di laurea in formato cartaceo alla Segreteria Didattica almeno 7 giorni prima della data prevista per la discussione.

La Commissione per la prova finale è composta da 11 membri, nominati dal Preside della Facoltà di Medicina su proposta del CCdLM.

▶ QUADRO B1.a	Descrizione del percorso di formazione
---------------	--

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B1.b	Descrizione dei metodi di accertamento
---------------	--

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B2.a	Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative
---------------	--

http://www.unicz.it/portale/studenti_home.asp

▶ QUADRO B2.b	Calendario degli esami di profitto
---------------	------------------------------------

http://www.unicz.it/portale/studenti_home.asp

http://www.unicz.it/portale/studenti_home.asp

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.	0	Anno di corso 1	A SCELTA DELLO STUDENTE I ANNO I SEMESTRE link			4	32	
2.	0	Anno di corso 1	A SCELTA DELLO STUDENTE I ANNO II SEMESTRE link			2	16	
3.	AGR/18	Anno di corso 1	NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE ANIMALE (modulo di C.I. DI ELEMENTI DI NUTRIZIONE E METABOLISMO) link	MORITTU VALERIA MARIA CV	RU	2	16	
4.	BIO/09	Anno di corso 1	FISIOLOGIA (modulo di C.I. DI FISIOPATOLOGIA DELLA DIGESTIONE E DELL'ASSORBIMENTO) link	BUCCINO GIOVANNI CV	PO	4	32	
5.	BIO/10	Anno di corso 1	BIOCHIMICA (modulo di C.I. DI BIOLOGIA E BIOCHIMICA) link	MORRONE GIOVANNI CV	PO	6	48	
6.	BIO/11	Anno di corso 1	BIOLOGIA MOLECOLARE (modulo di C.I. DI BIOLOGIA E BIOCHIMICA) link	SAVINO ROCCO CV	PO	2	16	
7.	BIO/11	Anno di corso 1	BIOLOGIA MOLECOLARE (modulo di C.I. DI GENETICA E BIOLOGIA MOLECOLARE) link	SAVINO ROCCO CV	PO	2	16	
8.	BIO/12	Anno di corso 1	BIOCHIMICA CLINICA E BIOLOGIA MOLECOLARE CLINICA (modulo di C.I. DI GENETICA E BIOLOGIA MOLECOLARE) link	PALMIERI CAMILLO CV	RU	2	16	

9.	CHIM/06	Anno di corso 1	CHIMICA ORGANICA (modulo di C.I. DI CHIMICA E MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI) link	TERRACCIANO ROSA CV	RU	2	16
10.	INF/01	Anno di corso 1	INFORMATICA (modulo di C.I. DI ABILITA' LINGUISTICHE TELEMATICHE ED INFORMATICHE) link	MASCIARI ELIO		2	16
11.	ING-INF/05	Anno di corso 1	SISTEMI DI ELABORAZIONE DELLE INFORMAZIONI (modulo di C.I. DI ABILITA' LINGUISTICHE TELEMATICHE ED INFORMATICHE) link	MASCIARI ELIO		2	16
12.	L-LIN/12	Anno di corso 1	LINGUA E TRADUZIONE - LINGUA INGLESE (modulo di C.I. DI ABILITA' LINGUISTICHE TELEMATICHE ED INFORMATICHE) link	PROVENZANO TOMMASO		2	16
13.	MED/03	Anno di corso 1	GENETICA MEDICA (modulo di C.I. DI GENETICA E BIOLOGIA MOLECOLARE) link	PERROTTI NICOLA CV	PO	2	16
14.	MED/04	Anno di corso 1	PATOLOGIA GENERALE (modulo di C.I. DI FISIOPATOLOGIA DELLA DIGESTIONE E DELL'ASSORBIMENTO) link	TRAPASSO FRANCESCO CV	RU	2	16
15.	MED/07	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA E MICROBIOLOGIA CLINICA (modulo di C.I. DI CHIMICA E MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI) link	FOCA' ALFREDO CV	PO	4	32
16.	MED/07	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA E MICROBIOLOGIA CLINICA (modulo di C.I. DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE) link	QUIRINO ANGELA CV	RU	4	32
17.	MED/11	Anno di corso 1	MALATTIE APPARATO CARDIOVASCOLARE (modulo di C.I. DI ELEMENTI DI NUTRIZIONE E METABOLISMO) link	TORELLA DANIELE CV	PA	1	8
18.	MED/12	Anno di corso 1	GASTROENTEROLOGIA (modulo di C.I. DI FISIOPATOLOGIA DELLA DIGESTIONE E DELL'ASSORBIMENTO) link	LUZZA FRANCESCO CV	PO	2	16
19.	MED/13	Anno di corso 1	ENDOCRINOLOGIA (modulo di C.I. DI ELEMENTI DI NUTRIZIONE E METABOLISMO) link	BRUNETTI ANTONIO CV	PA	1	8
20.	MED/42	Anno di corso 1	IGIENE GENERALE E APPLICATA (modulo di C.I. DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE) link	NOBILE CARMELO GIUSEPPE ANGELO CV	PA	4	32

21.	MED/49	Anno di corso 1	SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (<i>modulo di C.I. DI ELEMENTI DI NUTRIZIONE E METABOLISMO</i>) link	MONTALCINI TIZIANA CV	RU	2	16
22.	VET/02	Anno di corso 1	FISIOLOGIA VETERINARIA (<i>modulo di C.I. DI FISIOPATOLOGIA DELLA DIGESTIONE E DELL'ASSORBIMENTO</i>) link	BUCCINO GIOVANNI CV	PO	3	24
23.	VET/03	Anno di corso 1	PATOLOGIA GENERALE E ANATOMIA PATOLOGICA VETERINARIA (<i>modulo di C.I. DI FISIOPATOLOGIA DELLA DIGESTIONE E DELL'ASSORBIMENTO</i>) link	TRAPASSO FRANCESCO CV	RU	1	8
24.	VET/04	Anno di corso 1	ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (<i>modulo di C.I. DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE</i>) link	COSTANZO NICOLA CV	RU	2	16
25.	0	Anno di corso 2	A SCELTA DELLO STUDENTE II ANNO I SEMESTRE link			2	16
26.	AGR/15	Anno di corso 2	SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (<i>modulo di C.I. DI SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI</i>) link			6	48
27.	BIO/11	Anno di corso 2	BIOLOGIA MOLECOLARE (<i>modulo di C.I. DI NUTRIGENOMICA E BIOMARKERS</i>) link	CUDA GIOVANNI CV	PO	6	48
28.	BIO/14	Anno di corso 2	FARMACOLOGIA (<i>modulo di C.I. DI NUTRACEUTICA</i>) link	GALELLI LUCA CV	RU	2	16
29.	CHIM/08	Anno di corso 2	CHIMICA FARMACEUTICA (<i>modulo di C.I. DI NUTRACEUTICA</i>) link	ALCARO STEFANO CV	PO	2	16
30.	ING-IND/16	Anno di corso 2	TECNOLOGIE E SISTEMI DI LAVORAZIONE INDUSTRIALE (<i>modulo di C.I. DI SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI</i>) link			2	16
31.	IUS/03	Anno di corso 2	DIRITTO AGRARIO (<i>modulo di C.I. DI COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI E DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI</i>) link			4	32
32.	IUS/04	Anno di corso 2	DIRITTO COMMERCIALE (<i>modulo di C.I. DI COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI E DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI</i>) link			2	16

33.	MED/04	Anno di corso 2	PATOLOGIA GENERALE (modulo di C.I. DI NUTRIGENOMICA E BIOMARKERS) link	TRAPASSO FRANCESCO CV	RU	1	8	
34.	MED/49	Anno di corso 2	SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (modulo di C.I. DI NUTRACEUTICA) link	ROMEO STEFANO CV	RU	4	32	
35.	MED/49	Anno di corso 2	SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (modulo di C.I. DI NUTRIGENOMICA E BIOMARKERS) link	ROMEO STEFANO CV	RU	5	40	
36.	MED/49	Anno di corso 2	SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (modulo di C.I. DI COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI E DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI) link	RUSSO DIEGO CV	PO	2	16	

▶ QUADRO B4 | Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B4 | Laboratori e Aule Informatiche

Link inserito: http://www.unicz.it/portale/laboratori_informatica.asp

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B4 | Sale Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B4 | Biblioteche

Link inserito: <http://www.unicz.it/portale/biblioteche.php>

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO B5

Orientamento in ingresso

Link inserito: <http://www.unicz.it/portale/orientamento.asp>



QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

Link inserito: <http://www.unicz.it/portale/orientamento.asp>



QUADRO B5

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

- Diffusione delle informazioni su programmi e iniziative a carattere internazionale, promosse dai ministeri italiani, dalla comunità europea e da altre istituzioni internazionali, in particolare sul Programma LLP Erasmus Placement.

- Orientamento, assistenza e tutoraggio per studenti incoming: intermediazione con l'Ardis per i servizi mensa e alloggio; accoglienza all'arrivo con incontri informativi (anche con la collaborazione dell'associazione studentesca ESN); intermediazione con i coordinatori didattici dei corsi di studio competenti per l'approvazione del Training Agreement; tutoraggio individuale per tutta la durata delle mobilità; organizzazione di corsi intensivi di lingua italiana.

- Orientamento, assistenza, tutoraggio e supporto per studenti outgoing: mediante incontri informativi precedenti la mobilità; intermediazione preliminare con l'Impresa ospitante e assistenza nella compilazione della documentazione necessaria; intermediazione con i coordinatori didattici dei corsi di studio, competenti per l'approvazione del Training Agreement e per il successivo riconoscimento dell'attività formativa svolta all'estero; facilitazione nella ricerca dell'Impresa ospitante mediante la pubblicazione on line della lista di Imprese disponibili; supporto informativo individuale durante la mobilità per mezzo di contatti telefonici e telematici; cofinanziamento della mobilità con l'erogazione di un contributo forfetario una tantum per le spese di viaggio.

Link inserito: http://www.unicz.it/portale/scambi_internazionali.asp



QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti

- Diffusione delle informazioni su programmi e iniziative a carattere internazionale, promosse dai ministeri italiani, dalla comunità europea e da altre istituzioni internazionali, in particolare sul Programma LLP Erasmus Studio.

- Orientamento, assistenza e tutoraggio per studenti incoming: intermediazione con l'Ardis per i servizi mensa e alloggio; accoglienza all'arrivo con incontri informativi (anche con la collaborazione dell'associazione studentesca ESN); intermediazione con i coordinatori didattici dei corsi di studio competenti per gli aspetti didattici; tutoraggio individuale per tutta la durata delle

mobilità; organizzazione di corsi intensivi di lingua italiana.

- Orientamento, assistenza, tutoraggio e supporto per studenti outgoing: mediante incontri informativi precedenti la mobilità; intermediazione preliminare con l'Università ospitante e assistenza nella compilazione della documentazione necessaria; intermediazione con i coordinatori didattici dei corsi di studio competenti per gli aspetti didattici; supporto informativo individuale durante la mobilità per mezzo di contatti telefonici e telematici; cofinanziamento della mobilità con l'erogazione di una borsa di studio mensile, integrativa della borsa di studio comunitaria, per le spese di vitto e alloggio e di un rimborso forfetario per le spese di viaggio.

- Supporto ai docenti incoming e outgoing mediante informazioni sulle sedi partner e assistenza nella predisposizione della documentazione necessaria per la mobilità e massima diffusione dell'iniziativa mediante pubblicazione sul sito web dell'ateneo e comunicazione individuale via e-mail.

In allegato: Elenco Accordi bilaterali, Programma LLP Erasmus, attivi per l'a.a. 2013-2014

Link inserito: http://www.unicz.it/portale/scambi_internazionali.asp

Pdf inserito: [visualizza](#)

Atenei in convenzione per programmi di mobilità internazionale

Ateneo/i in convenzione	data convenzione	durata convenzione A.A.
Université de Rouen (Rouen FRANCIA)	20/12/2007	6
Universidade Técnica de Lisboa (UTL) (Lisbona PORTOGALLO)	29/01/2008	6
Universitat Autònoma de Barcelona (Barcelona SPAGNA)	15/01/2008	6
Universidade de Coimbra (Coimbra PORTOGALLO)	18/03/2011	3

▶ QUADRO B5 | **Accompagnamento al lavoro**

Link inserito: <http://www.unicz.it/portale/umglavoro.asp>

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B5 | **Eventuali altre iniziative**

▶ QUADRO B6 | **Opinioni studenti**

▶ QUADRO B7

Opinioni dei laureati

▶ QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

▶ QUADRO C2

Efficacia Esterna

▶ QUADRO C3

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

▶ QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

Il Corso di Laurea è coordinato da un Docente nominato dal Senato Accademico. La gestione del Corso è affidata alla Scuola di Farmacia e Nutraceutica. La Scuola di Farmacia e Nutraceutica è presieduta da un Professore Ordinario. Gli atti inerenti all'attività didattica vengono successivamente approvati dal Senato accademico e, per quanto riguarda il numero di immatricolati da ammettere, le risorse, l'attivazione o soppressione dei CdS dal Consiglio di Amministrazione presieduto dal Rettore. L'Ateneo, al fine di garantire il perseguimento di politiche di assicurazione di qualità, ha istituito il Presidio di Qualità che supporta i CdS.

Compiti, funzioni, composizione ed attività del Presidio possono essere consultati all'indirizzo

http://www.unicz.it/portale/presidio_qualita.asp.

Link inserito: http://www.unicz.it/portale/presidio_qualita.asp

▶ QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

Il CdS considera il miglioramento continuo come strumento strategico attraverso il quale conseguire obiettivi di eccellenza nell'attività di formazione erogate dallo stesso.

Responsabile della Assicurazione di Qualità dei Corsi di Laurea è il Coordinatore, Prof. Stefano Romeo in collaborazione con il gruppo di qualità che include il referente per la qualità Prof. Francesco Trapasso, il rappresentante degli studenti Sig. Francesco Provenzano, e il manager didattico Sig. Angelo Talarico.

Il Gruppo verifica l'efficienza organizzativa del Corso di Laurea e delle sue strutture didattiche e redige entro i tempi richiesti il Rapporto di Riesame avendo cura di verificare l'efficacia della gestione del Corso, di valutare le cause di eventuali risultati insoddisfacenti e di trovare correttivi per aumentare l'efficacia della formazione erogata.

In accordo con l'ANVUR le aree esplorate sono:

- l'ingresso, il percorso, l'uscita dal CdS;
- l'esperienza dello studente;
- l'accompagnamento al mondo del lavoro.

Il Gruppo si avvale dei dati relativi all'opinione degli studenti circa:

- la qualità e la quantità dei servizi messi a disposizione degli studenti;
- la facilità di accesso alle informazioni relative ad ogni ambito dell'attività didattica;
- l'efficacia e l'efficienza delle attività didattiche analiticamente considerate, comprese quelle finalizzate a valutare il grado di apprendimento degli studenti;
- la performance didattica dei docenti nel giudizio degli studenti;
- la qualità della didattica con particolare riguardo all'utilizzazione di sussidi didattici informativi e audiovisivi;
- l'organizzazione dell'assistenza tutoriale agli studenti.

Il Gruppo verifica il rispetto da parte dei docenti delle deliberazioni degli organi collegiali.

Il Gruppo, in collaborazione con il Presidio di Qualità di Ateneo, procede ad autovalutazioni periodiche del funzionamento del Corso di Laurea (compiti, funzioni, composizione ed attività del Presidio possono essere consultati all'indirizzo http://www.unicz.it/portale/presidio_qualita.asp). In particolare, programma ed effettua verifiche oggettive e standardizzate delle conoscenze complessivamente acquisite e mantenute dagli studenti durante il loro percorso di apprendimento (progress test). Tali verifiche sono finalizzate esclusivamente alla valutazione dell'efficacia degli insegnamenti ed alla capacità degli studenti di mantenere le informazioni ed i modelli razionali acquisiti durante i loro studi.

Il Gruppo aggiorna la SUA e, nel predisporre la stessa, procede ad audizioni con i portatori di interesse, a verifica puntuale dell'appropriatezza dei programmi dei corsi integrati e della loro conformità con i risultati attesi. Il Gruppo predisponde un calendario di lezioni ed esami coerente, per quanto possibile, con le richieste degli studenti; identifica le difformità e predisponde le azioni correttive segnalando al contempo le criticità al Presidio di Qualità. Il Gruppo offre la collaborazione al Presidio per le verifiche ispettive ed eventuali audit.

Link inserito: http://www.unicz.it/portale/presidio_qualita.asp

▶ QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

Il Gruppo redige entro i tempi richiesti, usualmente il 30 Novembre, il Rapporto di Riesame avendo cura di verificare l'efficienza

organizzativa del Corso di Laurea e delle sue strutture didattiche nella gestione del Corso. Verranno presi in considerazione, in accordo con l'ANVUR: l'ingresso, il percorso, l'uscita dal CdS; l'esperienza acquisita dallo Studente e l'accompagnamento al mondo del lavoro, tenendo conto di: Attrattività del CdS, Esiti didattici, Laureabilità, Punti di forza e Punti di debolezza. Il Gruppo si avvale dei dati relativi all'opinione degli studenti circa: Informazioni sul CdS, materiale didattico, programmi, ripartizione insegnamenti, qualità e quantità dei servizi messi a disposizione degli studenti, assistenza tutoriale agli studenti. In collaborazione con il Presidio di Qualità di Ateneo si procederà ad autovalutazioni periodiche del funzionamento del Corso di Laurea. I rapporti verranno quindi inviati al Consiglio di Scuola per l'approvazione e successivamente al Presidio di Qualità (compiti, funzioni, composizione ed attività del Presidio possono essere consultati all'indirizzo http://www.unicz.it/portale/presidio_qualita.asp). L'aggiornamento della SUA sarà effettuato entro il 30 Maggio, dopo audizioni con i portatori di interesse, per verificare l'appropriatezza dei programmi dei corsi integrati e la loro conformità con i risultati attesi. Entro il 30 maggio il Gruppo predispone il calendario di lezioni ed esami, in accordo, per quanto possibile, con le richieste degli studenti, identifica le eventuali difformità e predispone le azioni correttive segnalando al contempo le criticità al Presidio di Qualità. Dopo approvazione da parte del Consiglio di Scuola la SUA sarà inviata al Presidio di Qualità.

Link inserito: http://www.unicz.it/portale/presidio_qualita.asp

▶ **QUADRO D4** | **Riesame annuale**

▶ **Scheda Informazioni**

Università	Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO
Nome del corso	Biotechnologie applicate alla nutrizione
Classe	LM-9 - Biotechnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche
Nome inglese	Biotechnology in Nutritional Sciences
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.unicz.it
Tasse	http://www.unicz.it/portale/segreterie_studenti.asp Pdf inserito: visualizza

▶ **Referenti e Strutture** 

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	ROMEIO Stefano
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Scuola di Farmacia e Nutraceutica



Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD	Incarico didattico
1.	ROMEIO	Stefano	MED/49	RU	1	Caratterizzante	1. SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE 2. SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE
2.	RUSSO	Diego Francesco B.	MED/49	PO	1	Caratterizzante	1. SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE



requisito di docenza (numero e tipologia) verificato con successo!



requisito di docenza (incarico didattico) verificato con successo!



Rappresentanti Studenti

COGNOME

NOME

EMAIL

TELEFONO

Rappresentanti degli studenti non indicati



Gruppo di gestione AQ

COGNOME

NOME

Nessun nominativo attualmente inserito



Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL
RUSSO	Diego Francesco B.	
MONTALCINI	Tiziana	
PALMIERI	Camillo	

Programmazione degli accessi

Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	No
Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999)	Si - Posti: 60

Requisiti per la programmazione locale

La programmazione locale è stata deliberata su proposta della struttura di riferimento del: 10/04/2013

- Sono presenti laboratori ad alta specializzazione
- Sono presenti sistemi informatici e tecnologici
- Sono presenti posti di studio personalizzati
- E' obbligatorio il tirocinio didattico presso strutture diverse dall'ateneo

Titolo Multiplo o Congiunto

Non sono presenti atenei in convenzione

Sedi del Corso

Sede del corso: - CATANZARO	
Organizzazione della didattica	semestrale
Modalità di svolgimento degli insegnamenti	Convenzionale
Data di inizio dell'attività didattica	01/11/2013
Utenza sostenibile	60

Eventuali Curriculum



Non sono previsti curricula

Altre Informazioni



Codice interno all'ateneo del corso	7643^GEN^079023
Modalità di svolgimento	convenzionale
Massimo numero di crediti riconoscibili	40 <i>DM 16/3/2007 Art 4</i> Il numero massimo di CFU è 12 come da Nota 1063 del 29 aprile 2011 Nota 1063 del 29/04/2011

Date



Data del DM di approvazione dell'ordinamento didattico	30/05/2011
Data del DR di emanazione dell'ordinamento didattico	08/07/2011
Data di approvazione della struttura didattica	09/02/2011
Data di approvazione del senato accademico	02/03/2011
Data della relazione tecnica del nucleo di valutazione	09/03/2011
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	18/01/2011 -
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	

Criteri seguiti nella trasformazione del corso da ordinamento 509 a 270

nella trasformazione dell'ordinamento da 509 a 270 si è cercato prevalentemente di indirizzare il corso sulla genetica, sulle malattie infettive e dismetaboliche.

Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

Il Nucleo prende atto che la proposta (di cui una copia è allegata al presente verbale sotto la lettera C) è conforme agli indirizzi dettati dal Ministero e formula il seguente parere:

La progettazione del Corso risulta corretta; Le informazioni per gli studenti sono pienamente adeguate; La descrizione dei risultati attesi e degli sbocchi occupazionali appare dettagliata; La consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni è stata attuata in modo efficace; L'adeguatezza della proposta appare compatibile con le risorse di docenza e di strutture e potrà essere verificata solo in fase di effettiva attivazione nell'Offerta Formativa, quando tutte le informazioni saranno disponibili.

Il Corso di Studi considerato, contribuisce alla razionalizzazione e qualificazione dell'offerta formativa dell'ateneo.

▶ **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**

I Settori scientifico disciplinari AGR/15, ING-IND/16 e IUS/03 vengono inseriti perché ritenuti congrui ed essenziali al fine della formazione dei laureati specialisti nella classe e dell'orientamento nella scelta dell'area di specializzazione professionale.

▶ **Note relative alle attività caratterizzanti**

▶ **Attività caratterizzanti**

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline di base applicate alle biotecnologie	BIO/10 Biochimica			
	BIO/11 Biologia molecolare			
	CHIM/06 Chimica organica			
	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)			
		2	2	-

	ING-INF/05 Sistemi di elaborazione delle informazioni			
Morfologia, funzione e patologia delle cellule e degli organismi complessi	BIO/09 Fisiologia BIO/16 Anatomia umana VET/02 Fisiologia veterinaria VET/03 Patologia generale e anatomia patologica veterinaria	4	4	-
Discipline biotecnologiche comuni	BIO/09 Fisiologia BIO/10 Biochimica BIO/11 Biologia molecolare MED/04 Patologia generale MED/07 Microbiologia e microbiologia clinica	31	31	30
Medicina di laboratorio e diagnostica	BIO/12 Biochimica clinica e biologia molecolare clinica MED/03 Genetica medica MED/05 Patologia clinica MED/07 Microbiologia e microbiologia clinica MED/08 Anatomia patologica MED/42 Igiene generale e applicata MED/43 Medicina legale	8	8	-
Discipline medico-chirurgiche e riproduzione umana	BIO/14 Farmacologia MED/06 Oncologia medica MED/10 Malattie dell'apparato respiratorio MED/11 Malattie dell'apparato cardiovascolare MED/12 Gastroenterologia MED/13 Endocrinologia MED/14 Nefrologia MED/18 Chirurgia generale MED/26 Neurologia MED/36 Diagnostica per immagini e radioterapia MED/42 Igiene generale e applicata MED/43 Medicina legale MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate MED/50 Scienze tecniche mediche applicate	19	19	-
Discipline veterinarie e riproduzione animale	AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale VET/02 Fisiologia veterinaria VET/03 Patologia generale e anatomia patologica veterinaria VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale VET/05 Malattie infettive degli animali domestici VET/06 Parassitologia e	4	4	-

	malattie parassitarie degli animali			
Discipline farmaceutiche	BIO/14 Farmacologia CHIM/08 Chimica farmaceutica CHIM/09 Farmaceutico tecnologico applicativo	2	2	-
Scienze umane e politiche pubbliche	IUS/04 Diritto commerciale IUS/14 Diritto dell'unione europea MED/42 Igiene generale e applicata SECS-P/07 Economia aziendale SPS/07 Sociologia generale	2	2	-
Inglese scientifico e abilità linguistiche, informatiche e relazionali, pedagogia medica, tecnologie avanzate e a distanza di formazione e comunicazione	INF/01 Informatica L-LIN/12 Lingua e traduzione - lingua inglese M-PED/01 Pedagogia generale e sociale	2	2	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 48:		-		
Totale Attività Caratterizzanti		74 - 74		

▶ 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 ING-IND/16 - Tecnologie e sistemi di lavorazione IUS/03 - Diritto agrario	12	12	12
Totale Attività Affini		12 - 12		

▶ Altre attività

ambito disciplinare	CFU min	CFU max
A scelta dello studente	8	8

Per la prova finale		12	12
	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Abilità informatiche e telematiche	4	4
	Tirocini formativi e di orientamento	10	10
	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		34 - 34	

▶

Riepilogo CFU

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

Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2013	C51312139	A SCELTA DELLO STUDENTE I ANNO I SEMESTRE	0	Docente non specificato		32
2	2013	C51312155	A SCELTA DELLO STUDENTE I ANNO II SEMESTRE	0	Docente non specificato		16
3	2012	C51312167	A SCELTA DELLO STUDENTE II ANNO I SEMESTRE	0	Docente non specificato		16
4	2013	C51312133	BIOCHIMICA (modulo di C.I. DI BIOLOGIA E BIOCHIMICA)	BIO/10	Giovanni MORRONE <i>Prof. la fascia</i> Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO	BIO/10	48
5	2013	C51312137	BIOCHIMICA CLINICA E BIOLOGIA MOLECOLARE CLINICA (modulo di C.I. DI GENETICA E BIOLOGIA MOLECOLARE)	BIO/12	Camillo PALMIERI <i>Ricercatore</i> Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO	BIO/12	16
6	2012	C51312166	BIOLOGIA MOLECOLARE (modulo di C.I. DI NUTRIGENOMICA E BIOMARKERS)	BIO/11	Giovanni CUDA <i>Prof. la fascia</i> Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO	BIO/11	48
7	2013	C51312134	BIOLOGIA MOLECOLARE (modulo di C.I. DI BIOLOGIA E BIOCHIMICA)	BIO/11	Rocco SAVINO <i>Prof. la fascia</i> Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO	BIO/11	16
8	2013	C51312136	BIOLOGIA MOLECOLARE (modulo di C.I. DI GENETICA E BIOLOGIA MOLECOLARE)	BIO/11	Rocco SAVINO <i>Prof. la fascia</i> Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO	BIO/11	16
9	2012	C51312158	CHIMICA FARMACEUTICA	CHIM/08	Stefano ALCARO <i>Prof. la fascia</i> Università degli	CHIM/08	16

			(modulo di C.I. DI NUTRACEUTICA)		Studi "Magna Graecia" di CATANZARO		
10	2013	C51312126	CHIMICA ORGANICA (modulo di C.I. DI CHIMICA E MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI)	CHIM/06	Rosa TERRACCIANO <i>Ricercatore</i> Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO	CHIM/06	16
11	2012	C51312169	DIRITTO AGRARIO (modulo di C.I. DI COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI E DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI)	IUS/03	Docente non specificato		32
12	2012	C51312171	DIRITTO COMMERCIALE (modulo di C.I. DI COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI E DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI)	IUS/04	LUIGI FUSARO <i>Docente a contratto</i>		16
13	2013	C51312148	ENDOCRINOLOGIA (modulo di C.I. DI ELEMENTI DI NUTRIZIONE E METABOLISMO)	MED/13	Antonio BRUNETTI <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO	MED/13	8
14	2012	C51312159	FARMACOLOGIA (modulo di C.I. DI NUTRACEUTICA)	BIO/14	Luca GALLELLI <i>Ricercatore</i> Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO	BIO/14	16
15	2013	C51312141	FISIOLOGIA (modulo di C.I. DI FISIOPATOLOGIA DELLA DIGESTIONE E DELL'ASSORBIMENTO)	BIO/09	Giovanni BUCCINO <i>Prof. I fascia</i> Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO	BIO/09	32
16	2013	C51312142	FISIOLOGIA VETERINARIA (modulo di C.I. DI FISIOPATOLOGIA DELLA DIGESTIONE E DELL'ASSORBIMENTO)	VET/02	Giovanni BUCCINO <i>Prof. I fascia</i> Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO	BIO/09	24
17	2013	C51312144	GASTROENTEROLOGIA (modulo di C.I. DI FISIOPATOLOGIA DELLA DIGESTIONE E	MED/12	Francesco LUZZA <i>Prof. I fascia</i> Università degli	MED/12	16

			DELL'ASSORBIMENTO)		Studi "Magna Graecia" di CATANZARO		
18	2013	C51312138	GENETICA MEDICA (modulo di C.I. DI GENETICA E BIOLOGIA MOLECOLARE)	MED/03	Nicola PERROTTI <i>Prof. la fascia</i> Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO	MED/03	16
19	2013	C51312154	IGIENE GENERALE E APPLICATA (modulo di C.I. DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE)	MED/42	Carmelo Giuseppe Angelo NOBILE <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO	MED/42	32
20	2013	C51312129	INFORMATICA (modulo di C.I. DI ABILITA' LINGUISTICHE TELEMATICHE ED INFORMATICHE)	INF/01	ELIO MASCIARI <i>Docente a contratto</i>		16
21	2013	C51312153	ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (modulo di C.I. DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE)	VET/04	Nicola COSTANZO <i>Ricercatore</i> Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO	VET/04	16
22	2013	C51312130	LINGUA E TRADUZIONE - LINGUA INGLESE (modulo di C.I. DI ABILITA' LINGUISTICHE TELEMATICHE ED INFORMATICHE)	L-LIN/12	TOMMASO PROVENZANO <i>Docente a contratto</i>		16
23	2013	C51312149	MALATTIE APPARATO CARDIOVASCOLARE (modulo di C.I. DI ELEMENTI DI NUTRIZIONE E METABOLISMO)	MED/11	Daniele TORELLA <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO	MED/11	8
24	2013	C51312127	MICROBIOLOGIA E MICROBIOLOGIA CLINICA (modulo di C.I. DI CHIMICA E MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI)	MED/07	Alfredo FOCA' <i>Prof. la fascia</i> Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO	MED/07	32
25	2013	C51312152	MICROBIOLOGIA E MICROBIOLOGIA CLINICA	MED/07	Angela QUIRINO <i>Ricercatore</i> Università degli	MED/07	32

			(modulo di C.I. DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE)		Studi "Magna Graecia" di CATANZARO		
26	2013	C51312150	NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE ANIMALE (modulo di C.I. DI ELEMENTI DI NUTRIZIONE E METABOLISMO)	AGR/18	Valeria Maria MORITTU <i>Ricercatore</i> Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO	AGR/18	16
27	2012	C51312165	PATOLOGIA GENERALE (modulo di C.I. DI NUTRIGENOMICA E BIOMARKERS)	MED/04	Francesco TRAPASSO <i>Ricercatore</i> Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO	MED/04	8
28	2013	C51312143	PATOLOGIA GENERALE (modulo di C.I. DI FISIOPATOLOGIA DELLA DIGESTIONE E DELL'ASSORBIMENTO)	MED/04	Francesco TRAPASSO <i>Ricercatore</i> Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO	MED/04	16
29	2013	C51312145	PATOLOGIA GENERALE E ANATOMIA PATOLOGICA VETERINARIA (modulo di C.I. DI FISIOPATOLOGIA DELLA DIGESTIONE E DELL'ASSORBIMENTO)	VET/03	Francesco TRAPASSO <i>Ricercatore</i> Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO	MED/04	8
30	2012	C51312161	SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (modulo di C.I. DI SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI)	AGR/15	SARA PANSERI <i>Docente a contratto</i>		48
31	2012	C51312157	SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (modulo di C.I. DI NUTRACEUTICA)	MED/49	Docente di riferimento Stefano ROMEO <i>Ricercatore</i> Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO	MED/49	32
32	2012	C51312164	SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (modulo di C.I. DI NUTRIGENOMICA E BIOMARKERS)	MED/49	Docente di riferimento Stefano ROMEO <i>Ricercatore</i> Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO	MED/49	40

Docente di

33	2012	C51312170	SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (modulo di C.I. DI COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI E DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI)	MED/49	riferimento Diego Francesco B. RUSSO <i>Prof. la fascia</i> Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO	MED/49	16
34	2013	C51312147	SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (modulo di C.I. DI ELEMENTI DI NUTRIZIONE E METABOLISMO)	MED/49	Tiziana MONTALCINI <i>Ricercatore</i> Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO	MED/49	16
35	2013	C51312131	SISTEMI DI ELABORAZIONE DELLE INFORMAZIONI (modulo di C.I. DI ABILITA' LINGUISTICHE TELEMATICHE ED INFORMATICHE)	ING-INF/05	ELIO MASCIARI <i>Docente a contratto</i>		16
36	2012	C51312162	TECNOLOGIE E SISTEMI DI LAVORAZIONE INDUSTRIALE (modulo di C.I. DI SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI)	ING-IND/16	ROBERTO MELLEA <i>Docente a contratto</i>		16
						ore totali	784



Offerta didattica programmata

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline di base applicate alle biotecnologie	ING-INF/05 Sistemi di elaborazione delle informazioni			
	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)			
	CHIM/06 Chimica organica ↳ <i>CHIMICA ORGANICA (1 anno) - 2 CFU</i>	2	2	2 - 2
	BIO/11 Biologia molecolare			
	BIO/10 Biochimica			
Morfologia, funzione e patologia delle cellule e degli organismi complessi	VET/03 Patologia generale e anatomia patologica veterinaria ↳ <i>PATOLOGIA GENERALE E ANATOMIA PATOLOGICA VETERINARIA (1 anno) - 1 CFU</i>			
	VET/02 Fisiologia veterinaria ↳ <i>FISIOLOGIA VETERINARIA (1 anno) - 3 CFU</i>	4	4	4 - 4
	BIO/16 Anatomia umana			
	BIO/09 Fisiologia			
	MED/07 Microbiologia e microbiologia clinica ↳ <i>MICROBIOLOGIA E MICROBIOLOGIA CLINICA (1 anno) - 4 CFU</i> ↳ <i>MICROBIOLOGIA E MICROBIOLOGIA CLINICA (1 anno) - 4 CFU</i>			

Discipline biotecnologiche comuni	MED/04 Patologia generale			
	↳ <i>PATOLOGIA GENERALE (1 anno) - 2 CFU</i>			
	↳ <i>PATOLOGIA GENERALE (2 anno) - 1 CFU</i>			
	BIO/11 Biologia molecolare		31	31 - 31
	↳ <i>BIOLOGIA MOLECOLARE (1 anno) - 2 CFU</i>			
	↳ <i>BIOLOGIA MOLECOLARE (1 anno) - 2 CFU</i>			
	↳ <i>BIOLOGIA MOLECOLARE (2 anno) - 6 CFU</i>			
	BIO/10 Biochimica			
	↳ <i>BIOCHIMICA (1 anno) - 6 CFU</i>			
	BIO/09 Fisiologia			
↳ <i>FISIOLOGIA (1 anno) - 4 CFU</i>				
Medicina di laboratorio e diagnostica	MED/43 Medicina legale			
	MED/42 Igiene generale e applicata			
	↳ <i>IGIENE GENERALE E APPLICATA (1 anno) - 4 CFU</i>			
	MED/08 Anatomia patologica			
	MED/07 Microbiologia e microbiologia clinica		8	8 - 8
	MED/05 Patologia clinica			
	MED/03 Genetica medica			
	↳ <i>GENETICA MEDICA (1 anno) - 2 CFU</i>			
BIO/12 Biochimica clinica e biologia molecolare clinica				

	↳ <i>BIOCHIMICA CLINICA E BIOLOGIA MOLECOLARE CLINICA (1 anno) - 2 CFU</i>			
	MED/13 Endocrinologia			
	↳ <i>ENDOCRINOLOGIA (1 anno) - 1 CFU</i>			
	MED/12 Gastroenterologia			
	↳ <i>GASTROENTEROLOGIA (1 anno) - 2 CFU</i>			
	MED/11 Malattie dell'apparato cardiovascolare			
	↳ <i>MALATTIE APPARATO CARDIOVASCOLARE (1 anno) - 1 CFU</i>			
	MED/10 Malattie dell'apparato respiratorio			
	MED/06 Oncologia medica			
	BIO/14 Farmacologia			
	↳ <i>FARMACOLOGIA (2 anno) - 2 CFU</i>			
Discipline medico-chirurgiche e riproduzione umana	MED/50 Scienze tecniche mediche applicate	19	19	19 - 19
	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate			
	↳ <i>SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (1 anno) - 2 CFU</i>			
	↳ <i>SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (2 anno) - 4 CFU</i>			
	↳ <i>SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (2 anno) - 5 CFU</i>			
	↳ <i>SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (2 anno) - 2 CFU</i>			
	MED/43 Medicina legale			
	MED/42 Igiene generale e applicata			
	MED/36 Diagnostica per immagini e radioterapia			

	<p>MED/26 Neurologia</p> <hr/> <p>MED/18 Chirurgia generale</p> <hr/> <p>MED/14 Nefrologia</p> <hr/>			
<p>Discipline veterinarie e riproduzione animale</p>	<p>VET/06 Parassitologia e malattie parassitarie degli animali</p> <hr/> <p>VET/05 Malattie infettive degli animali domestici</p> <hr/> <p>VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale</p> <hr/> <p>↳ <i>ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (1 anno) - 2 CFU</i></p> <hr/> <p>VET/03 Patologia generale e anatomia patologica veterinaria</p> <hr/> <p>VET/02 Fisiologia veterinaria</p> <hr/> <p>AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale</p> <hr/> <p>↳ <i>NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE ANIMALE (1 anno) - 2 CFU</i></p> <hr/>	4	4	4 - 4
<p>Discipline farmaceutiche</p>	<p>CHIM/09 Farmaceutico tecnologico applicativo</p> <hr/> <p>CHIM/08 Chimica farmaceutica</p> <hr/> <p>↳ <i>CHIMICA FARMACEUTICA (2 anno) - 2 CFU</i></p> <hr/> <p>BIO/14 Farmacologia</p> <hr/>	2	2	2 - 2
	<p>SPS/07 Sociologia generale</p> <hr/>			

Scienze umane e politiche pubbliche	SECS-P/07 Economia aziendale			
	MED/42 Igiene generale e applicata	2	2	2 - 2
	IUS/14 Diritto dell'unione europea			
	IUS/04 Diritto commerciale			
	↳ <i>DIRITTO COMMERCIALE (2 anno) - 2 CFU</i>			
Inglese scientifico e abilità linguistiche, informatiche e relazionali, pedagogia medica, tecnologie avanzate e a distanza di formazione e comunicazione	M-PED/01 Pedagogia generale e sociale			
	L-LIN/12 Lingua e traduzione - lingua inglese	2	2	2 - 2
	INF/01 Informatica			
	↳ <i>INFORMATICA (1 anno) - 2 CFU</i>			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 48)				
Totale attività caratterizzanti			74	74 - 74

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 (2 anno) - 6 CFU</i>			
	ING-IND/16 Tecnologie e sistemi di lavorazione			
	↳ <i>TECNOLOGIE E SISTEMI DI LAVORAZIONE INDUSTRIALE (2 anno) - 2 CFU</i>	12	12	12 - 12 min 12
	IUS/03 Diritto agrario			



DIRITTO AGRARIO (2 anno) - 4 CFU

Totale attività Affini	12	12 - 12
-------------------------------	----	---------

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		8	8 - 8
Per la prova finale		12	12 - 12
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	4	4 - 4
	Tirocini formativi e di orientamento	10	10 - 10
	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		34	34 - 34

CFU totali per il conseguimento del titolo

120

CFU totali inseriti

120

120 - 120