



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di FIRENZE
Nome del corso in italiano	Scienze dell'Alimentazione (<i>IdSua:1606929</i>)
Nome del corso in inglese	Food Science
Classe	LM-61 - Scienze della nutrizione umana
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.sc-aliment.unifi.it
Tasse	http://www.unifi.it/vp-6385-manifesto-degli-studi.html Pdf inserito: visualizza
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale



Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	SOFI Francesco
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di Corso di laurea
Struttura didattica di riferimento	Medicina Sperimentale e Clinica (Dipartimento Legge 240)
Eventuali strutture didattiche coinvolte	Scienze Biomediche Sperimentali e Cliniche 'Mario Serio' Neuroscienze, Psicologia, Area del Farmaco e Salute del Bambino (NEUROFARBA) Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI)
Docenti di Riferimento	

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	BELLUMORI	Maria		RD	1	
2.	BODDI	Maria		PA	1	
3.	BONACCORSI	Guglielmo		PA	1	
4.	CARLONI	Vinicio		RU	1	
5.	COLOMBINI	Barbara		PA	1	
6.	DINU	Monica Rodica		RD	1	
7.	FAILLI	Paola		PA	1	
8.	FERRANTINI	Cecilia		PA	1	
9.	LORINI	Chiara		PA	1	
10.	MANETTI	Mirko		PA	1	
11.	MESSERINI	Luca		PA	1	
12.	MULINACCI	Nadia		PO	1	
13.	NEDIANI	Chiara		PA	1	
14.	PERFETTO	Federico		RU	1	
15.	SILVESTRI	Elena		RD	1	
16.	SOFI	Francesco		PA	1	
17.	TAROCCHI	Mirko		PA	1	
18.	URBAN	Maria Letizia		RD	1	
19.	VIZZUTTI	Francesco		PA	1	

Rappresentanti Studenti

Rappresentanti degli studenti non indicati

Gruppo di gestione AQ

Barbara Colombini
Chiara Milli
Francesco Sofi

Tutor

Chiara NEDIANI
Nadia MULINACCI
Guglielmo BONACCORSI
Francesco SOFI
Barbara COLOMBINI



Il Corso di Studio in breve

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione forma una figura competente a svolgere attività finalizzate alla corretta applicazione dell'alimentazione, della nutrizione e delle relative normative vigenti, utilizzando le nuove tecnologie applicate all'alimentazione e nutrizione umana e interpretandone i dati al fine di valutare la qualità nutrizionale, la sicurezza, l'idoneità degli alimenti per il consumo umano, la malnutrizione in eccesso o in difetto nell'individuo e nelle popolazioni.

Il corso comprende attività teoriche che permettono di acquisire le conoscenze essenziali delle complesse relazioni tra dieta e stato di salute e dei principi della prevenzione attraverso l'alimentazione. Comprende inoltre lo studio dei diversi componenti degli alimenti, della loro stabilità e la eventuale tossicità; prevede attività di laboratorio e di pratica sui metodi e tecniche di rilevamento dei consumi alimentari e dello stato di nutrizione, della composizione corporea e del dispendio energetico, e attività di laboratorio per la valutazione dei macro e micro nutrienti dei singoli alimenti e delle loro caratteristiche biochimiche, nutrizionali e tossicologiche; prevede infine una prova finale che consiste nella dissertazione di una tesi da elaborare in ambito universitario o presso aziende o amministrazioni pubbliche.

Il laureato, pur afferendo culturalmente al settore dell'Alimentazione e Nutrizione Umana, non è un laureato dell'area sanitaria e non può quindi sovrapporsi al Medico specialista in Scienza dell'Alimentazione. Tuttavia può essere il tramite fra il medico e gli ambiti nei quali si svolge un'attività di preparazione e/o distribuzione degli alimenti.

Link: <http://www.sc-aliment.unifi.it>



QUADRO A1.a

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

23/09/2019

Le parti sociali consultate hanno espresso apprezzamento per questo corso di Laurea e ritengono che i laureati possano contribuire e dare un apporto nel mondo del lavoro di notevole rilevanza, favorendo una crescita economica e culturale del territorio. La Regione Toscana dispone di un livello elevato di industrie agro-alimentari; pertanto, la presenza di operatori in grado di svolgere opera di consulenza nelle imprese del settore, potrà essere di grande beneficio per valutare la sicurezza degli alimenti e la loro idoneità per il consumo.



QUADRO A1.b

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

13/04/2021

In merito alla domanda di formazione, il Comitato per la didattica del CdLM si occupa di stabilire, con cadenza annuale, contatti con l'Ordine Nazionale dei Biologi e l'Ordine Nazionale e Provinciale dei Medici.

Nel corso degli anni di attività del CdM in Scienze dell'Alimentazione si sono susseguite consultazioni con i suddetti Ordini Professionali e con il mondo della produzione agro-alimentare, direttamente coinvolta nella professionalità del laureato in Scienze dell'Alimentazione. Dalle consultazioni effettuate emerge con chiarezza che la formazione è alquanto coerente con la domanda del mercato. Una delle problematiche emerse negli ultimi anni di attività del corso di laurea magistrale è il numero elevato di iscritti a cui il corso di laurea magistrale è andato incontro. Pertanto il Consiglio di corso di laurea ha attivato collaborazioni più strette con il mondo lavorativo privato nel settore di interesse, nell'ottica di aumentare la ricettività delle strutture predisposte sia di natura pubblica che privata.



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Nutrizionista e esperto in alimentazione e nutrizione umana

funzione in un contesto di lavoro:

I laureati in Scienze dell'Alimentazione svolgono attività finalizzate alla corretta applicazione dell'alimentazione, della nutrizione e delle relative normative vigenti, utilizzando le nuove tecnologie applicate all'alimentazione e nutrizione umana e interpretandone i dati al fine di valutare la qualità nutrizionale, la sicurezza, l'idoneità degli alimenti per il consumo umano, la malnutrizione in eccesso o in difetto nell'individuo e nelle popolazioni.

In particolare, le attività i laureati potranno svolgere sono:

- valutazione delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti e delle loro modificazioni indotte dai processi tecnologici e biotecnologici;
- collaborazione ad indagini sui consumi alimentari volte alla sorveglianza delle tendenze nutrizionali della popolazione;
- analisi della biodisponibilità dei nutrienti negli alimenti e negli integratori alimentari e dei loro effetti;
- applicazione di metodiche atte a valutare la sicurezza degli alimenti e la loro idoneità per il consumo umano;
- collaborazione a programmi di studio delle relazioni esistenti tra assunzione di alimenti e stato di salute;
- valutazione dello stato di nutrizione a livello di popolazioni e di specifici gruppi di esse;
- informazione ed educazione rivolta agli operatori istituzionali e alla popolazione generale sui principi di qualità e sicurezza alimentare;
- collaborazione a programmi internazionali di formazione e di assistenza sul piano delle disponibilità alimentari in aree depresse e in situazioni di emergenza;
- gestione di imprese e società di consulenza nel settore dell'alimentazione umana;
- collaborazione alle procedure di accreditamento e di sorveglianza di laboratori e strutture sanitarie, per quanto riguarda la preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti;
- partecipazione alle attività di formazione, educazione, divulgazione e pubblicistica in tema di qualità e sicurezza degli alimenti.

competenze associate alla funzione:

I laureati in Scienze dell'Alimentazione della devono:

- possedere una solida conoscenza delle proprietà dei nutrienti e dei non nutrienti presenti negli alimenti e le modificazioni che avvengono durante i processi tecnologici;
- conoscere specificatamente i meccanismi biochimici e fisiologici della digestione e dell'assorbimento e i processi metabolici a carico dei nutrienti e riconoscere gli effetti dovuti alla malnutrizione per eccesso e per difetto;
- conoscere le tecniche ed i metodi di misura della composizione corporea e del metabolismo energetico;
- conoscere ed essere in grado di applicare le principali tecniche di valutazione dello stato di nutrizione e saperne interpretare i risultati;
- conoscere la legislazione alimentare e sanitaria nazionale e comunitaria per quanto riguarda la commercializzazione e il controllo degli alimenti, degli ingredienti, degli additivi e degli integratori alimentari;
- conoscere le principali tecnologie industriali applicate alla preparazione di integratori alimentari e di alimenti destinati ad alimentazioni particolari;
- essere in grado di definire la qualità nutrizionale e l'apporto energetico dei singoli alimenti e di valutare i fattori che regolano la biodisponibilità dei macro e dei micronutrienti;
- conoscere l'influenza degli alimenti sul benessere e sulla prevenzione delle malattie, nonché i livelli di sicurezza, le dosi giornaliere accettabili ed il rischio valutabile nell'assunzione di sostanze contenute o veicolate dalla dieta;
- conoscere le tecniche di rilevamento dei consumi alimentari e le strategie di sorveglianza nutrizionale su popolazioni in particolari condizioni fisiologiche, quali gravidanza, allattamento, crescita, senescenza ed attività sportiva;
- conoscere le problematiche relative alle politiche alimentari nazionali ed internazionali;
- essere in grado di utilizzare fluentemente, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea, di norma l'inglese, oltre l'italiano, con riferimento anche ai lessici disciplinari.

Competenze specifiche di area:

- Nell'area medica: i laureati devono conoscere i principi alla base della relazione tra alimentazione e principali patologie cronico-degenerative quali la malattia cardiovascolare, le malattie digestive ed endocrino-metaboliche, nonché le malattie neurodegenerative. I laureati devono inoltre apprendere le basi metodologiche di ricerca nel campo della scienza dell'alimentazione applicata.
- Nell'area biologica: i laureati devono conoscere in maniera specifica le correlazioni fra i nutrienti e la patogenesi delle

malattie, con particolare riferimento alla modulazione dell'assetto genico e del proteoma, nonché gli effetti sul metabolismo cellulare di inquinanti naturali ed industriali presenti negli alimenti. Devono conoscere il ruolo che i microrganismi probiotici svolgono nella regolazione dell'omeostasi intestinale e del metabolismo basale e la correlazione con la patologia umana.

• Nell'area nutrizionale: i laureati devono conoscere le pratiche di gestione della ristorazione collettiva nonché le basi metodologiche di ricerca nel campo della scienza dall'alimentazione applicata.

sbocchi occupazionali:

Il laureato, pur afferendo culturalmente al settore dell'Alimentazione e Nutrizione Umana, non è un laureato dell'area sanitaria e non può quindi sovrapporsi al Medico specialista in Scienza dell'Alimentazione. Tuttavia può essere il tramite fra il medico e gli ambiti nei quali si svolge un'attività di preparazione e/o distribuzione degli alimenti.

Nutrizionista, previo superamento dell'esame di stato come biologo



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Biologi e professioni assimilate - (2.3.1.1.1)
2. Biotecnologi - (2.3.1.1.4)



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

22/03/2021

Si richiedono competenze di base che riguardano la chimica, la biochimica, la statistica, l'anatomia, la fisiologia e la biologia.

Pertanto le lauree di provenienza sono le seguenti:

- Laurea Magistrale in Medicina e Chirurgia (classe LM-41 e equipollenti)
- Laurea in Scienze Biologiche (classe L-13 e equipollenti)
- Laurea Magistrale in Biologia (classe LM-6 e equipollenti)
- Laurea Magistrale in Farmacia e Farmacia Industriale (classe LM-13 e equipollenti)
- Laurea in Scienze e Tecnologie alimentari (classe L-26 e equipollenti)
- Laurea in Dietistica (classe SNT/03 e equipollenti)
- Laurea in Biotecnologie (classe L-02 e equipollenti)
- Laurea Magistrale in Biotecnologie Mediche, Veterinarie e Farmaceutiche (LM-9 e equipollenti)

E' prevedibile l'esecuzione di test di accesso.

Verrà prevista una valutazione della personale preparazione del candidato, con modalità che saranno opportunamente definite nel Regolamento Didattico del corso di studio.



23/09/2019

I requisiti di accesso si considerano soddisfatti per i laureati dei Corsi di Laurea appartenenti alle seguenti classi

- 1) Corso di Laurea Magistrale in Medicina e Chirurgia (classe LM-41 e equipollenti)
- 2) Corso di Laurea in Scienze Biologiche (classe L -13 e equipollenti)
- 3) Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (classe L-26 e equipollenti)
- 4) Corso di Laurea in Dietistica (classe SNT/03 e equipollenti)
- 5) Corso di Laurea Magistrale in Biologia (classe LM-6 e equipollenti)

Per l'accesso da altri percorsi di studio, i candidati dovranno essere in possesso di almeno 60 CFU in totale, dimostrabili dagli esami sostenuti, acquisiti nei settori scientifico disciplinari come di seguito distribuiti:

- Almeno 20 CFU da corsi che presentino SSD BIO (BIO/09, BIO/10, BIO/11, BIO/13, BIO/15, BIO/16)
- Almeno 6 CFU da corsi che presentino SSD FIS (FIS/01, FIS/07)
- Almeno 10 CFU da corsi che presentino SSD CHIM (CHIM/03, CHIM/06)
- Almeno 3 CFU da corsi che presentino SSD MED/01, SECS-S/01, SECS-S/02, SECS-S/03, SECS-S/05

I restanti 24 CFU da corsi che presentino SSD:

- o MED (da SSD MED/02 a SSD MED/50)
- o M-PSI (M-PSI/01, M-PSI/08)
- o M-PED (M-PED/01, M-PED/02, M-PED/03, M-PED/04)



20/04/2021

Nell'area medica. I laureati devono conoscere i principi alla base della relazione tra alimentazione e stato di salute nonché il ruolo dell'alimentazione nell'insorgenza di patologie cronico-degenerative quali la malattia cardiovascolare, le malattie digestive ed endocrino-metaboliche, nonché le malattie neurodegenerative. I laureati devono inoltre apprendere le basi metodologiche di ricerca nel campo della scienza dell'alimentazione applicata.

Nell'area biologica. I laureati di questa classe devono conoscere in maniera specifica le relazioni fra gli alimenti, i nutrienti e i meccanismi patologici, con particolare riferimento agli aspetti di biochimica nutrizionale e agli effetti sul metabolismo cellulare dei nutrienti.

Devono conoscere il ruolo che l'alimentazione svolge nel mantenimento del buono stato di salute e nella prevenzione delle patologie cronico-degenerative.

Nell'area nutrizionale. I laureati devono conoscere le pratiche di gestione della ristorazione collettiva nonché le basi metodologiche di ricerca nel campo della scienza dall'alimentazione applicata.

Il laureato, pur afferendo culturalmente al settore dell'Alimentazione e Nutrizione Umana, non è un laureato dell'area sanitaria e non può quindi sovrapporsi al Medico specialista in Scienza dell'Alimentazione. Tuttavia può essere il tramite fra il medico e gli ambiti nei quali si svolge un'attività di preparazione e/o distribuzione degli alimenti.

Il percorso formativo è così indirizzato: durante il primo anno gli studenti affronteranno nel primo semestre lo studio di materie finalizzate a conseguire una preparazione ad ampio spettro comune ai percorsi dell'area medica, biologica e tecnologica nutrizionale, approfondendo le conoscenze in discipline caratterizzanti quali l'anatomia, la fisiologia, la biochimica della nutrizione, la chimica degli alimenti nonché l'economia e gestione degli alimenti e del mercato alimentare. Nel secondo semestre del primo anno verranno affrontati tematiche di interesse clinico-nutrizionale quali gli aspetti anatomo-patologici delle patologie ad interesse nutrizionale, la farmacologia, e gli aspetti clinici delle patologie cronico-degenerative di tipo internistico e gastroenterologico. Verranno inoltre approfondite tematiche inerenti la percezione del consumatore e la microbiologia degli alimenti. Inoltre è previsto un esame di abilità linguistiche (Inglese). Il secondo anno è finalizzato principalmente allo studio dell'igiene e dell'epidemiologia nutrizionale, dei vari aspetti dell'alimentazione e della nutrizione umana, nonché agli aspetti di produzione e qualità delle materie prime alimentari. La verifica dei risultati di apprendimento avviene sia mediante tradizionali prove scritte ed orali, sia con la discussione di elaborati e di progetti, al fine di conseguire e verificare efficacemente i risultati di apprendimento attesi, che sono espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio. Gli strumenti didattici attraverso i quali verranno conseguiti i risultati di apprendimento saranno lezioni frontali ed esercitazioni.

▶ **QUADRO**
A4.b.1
R^{AD}

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

<p>Conoscenza e capacità di comprensione</p>	<p>DISCIPLINE BIOMEDICHE Conoscenza degli elementi di base dell'anatomia e della fisiologia degli apparati maggiormente coinvolti nei processi digestivi e assorbitivi e conoscenza dei meccanismi alla base della relazione tra alimenti, nutrienti e stato di salute.</p> <p>DISCIPLINE PER LA CARATTERIZZAZIONE DEGLI ALIMENTI E GESTIONE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE Conoscenza del rapporto tra salute alimentare e mercato. Conoscenza delle caratteristiche chimiche di base di alimenti e nutrienti e comprensione del ruolo dei microrganismi tossigeni per gli alimenti Conoscenza e comprensione delle produzioni erbacee e dei frutti e dei principi di alimentazione animale e della produzione degli alimenti di origine animale. Conoscenza e comprensione delle dimensioni qualitative degli alimenti e dell'accettabilità degli alimenti da parte del consumatore.</p> <p>DISCIPLINE DELLA NUTRIZIONE UMANA</p>	
---	--	--

Conoscenze e comprensione delle politiche alimentari nazionali e internazionali, dei fabbisogni e consumi alimentari della popolazione e dei rischi e pericoli sanitari connessi agli alimenti

Conoscenza e comprensione dei principi farmacologici di base e applicati alla scienza dell'alimentazione

Conoscenza e comprensione del ruolo dell'alimentazione nella patogenesi e nella terapia dei più importanti quadri patologici

La verifica delle conoscenze acquisite avviene attraverso esercitazioni, prove in itinere, relazioni di approfondimento e analisi critica della letteratura, esami scritti o orali o che prevedano entrambe le modalità. Durante le prove d'esame i quesiti prevedono risposte sui contenuti e risoluzione di problemi in modo da valutare la capacità di rielaborazione critica delle conoscenze acquisite. Gli strumenti didattici attraverso i quali verranno conseguiti i risultati di apprendimento saranno lezioni frontali ed esercitazioni.

DISCIPLINE BIOMEDICHE

Saper interpretare i fenomeni fisiologici e biochimici alla base delle patologie cronico-degenerative di maggiore interesse a livello nutrizionale.

DISCIPLINE PER LA CARATTERIZZAZIONE DEGLI ALIMENTI E GESTIONE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE

Capacità di comprendere la composizione dei principali alimenti della dieta

Capacità di applicare conoscenza dell'economia e politica alimentare e della percezione degli alimenti da parte del consumatore

Saper valutare e interpretare i metodi per la valutazione della qualità e sicurezza microbiologica degli alimenti

Capacità di applicare conoscenza nell'ambito della produzione alimentare di prodotti erbacei dell'allevamento degli alimenti di origine animale

DISCIPLINE DELLA NUTRIZIONE UMANA

Capacità di applicare conoscenza nei riguardi dei rischi di malattie trasmissibili attraverso gli alimenti e saper riconoscere e interpretare i farmaci maggiormente implicati nelle patologie di interesse nutrizionale.

Capacità di interpretare il ruolo dell'alimentazione, dei nutrienti e della dieta nella patogenesi e terapia delle diverse patologie di interesse nutrizionale

Capacità di applicare le conoscenze allo scopo di compiere una ricerca sperimentale nel campo della scienza dell'alimentazione.

La verifica delle conoscenze acquisite avviene attraverso esercitazioni, prove in itinere, relazioni di approfondimento e analisi critica della letteratura, esami scritti o orali o che prevedano entrambe le modalità. Durante le prove d'esame i quesiti prevedono risposte sui contenuti e risoluzione di problemi in modo da valutare la capacità di rielaborazione critica delle conoscenze acquisite. Gli strumenti didattici attraverso i quali verranno conseguiti i risultati di apprendimento saranno lezioni frontali ed esercitazioni.

**Capacità di
applicare
conoscenza e
comprensione**

DISCIPLINE BIOMEDICHE

Conoscenza e comprensione

Conoscenza degli elementi di base dell'anatomia degli apparati maggiormente coinvolti nei processi digestivi e assorbitivi.

Conoscenza delle nozioni di base e applicative della fisiologia della nutrizione.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Saper interpretare e individuare i meccanismi fisiopatologici alla base delle patologie di maggiore interesse a livello nutrizionale.

Saper interpretare i fenomeni fisiologici alla base della scienza dell'alimentazione, con particolare interesse al bilancio energetico, al dispendio energetico e alla funzione dei diversi nutrienti.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA [url](#)

ALIMENTI: QUALITA' FUNZIONALI DELLE PRODUZIONI PRIMARIE [url](#)

ANATOMIA E FISIOLOGIA UMANA [url](#)

ANATOMIA PATOLOGICA E FARMACOLOGIA [url](#)

BIOCHIMICA CLINICA E BIOLOGIA MOLECOLARE CLINICA [url](#)

CHIMICA DEGLI ALIMENTI [url](#)

ECONOMIA E POLITICA ALIMENTARE [url](#)

IGIENE APPLICATA [url](#)

MEDICINA INTERNA E SPECIALITA' MEDICHE [url](#)

PERCEZIONE E ACCETTABILITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI [url](#)

QUALITA' E SICUREZZA MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI [url](#)

DISCIPLINE BIOMEDICHE

Conoscenza e comprensione

Conoscenza dei meccanismi biochimici alla base delle patologie di maggiore interesse a livello nutrizionale.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di correlare la comprensione dei principi biochimici alle patologie di maggiore interesse a livello nutrizionale.

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

DISCIPLINE PER LA CARATTERIZZAZIONE DEGLI ALIMENTI E GESTIONE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE

Conoscenza e comprensione

Conoscenza delle caratteristiche chimiche di base di alimenti e nutrienti.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di comprendere la reattività dei macronutrienti e la composizione dei principali alimenti della nostra dieta; capacità di elaborare le informazioni in etichetta e di individuare gli alimenti con maggiori potenzialità salutistiche.

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

DISCIPLINE PER LA CARATTERIZZAZIONE DEGLI ALIMENTI E GESTIONE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE

Conoscenza e comprensione

Conoscenza del rapporto tra salute alimentare e mercato e della struttura e del funzionamento delle istituzioni deputate alla sua regolamentazione.

Conoscenza dei concetti fondamentali della teoria economico-aziendale.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di applicare conoscenza e comprensione dell'economia e politica alimentare allo studio del comportamento del consumatore nell'approccio all'educazione del consumatore stesso.

Capacità di applicare conoscenze di economia aziendale, economia sanitaria e organizzazione relativi alla catena del valore e all'analisi e valutazione dei costi.

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

DISCIPLINE PER LA CARATTERIZZAZIONE DEGLI ALIMENTI E DEL SISTEMA AGROALIMENTARE

Conoscenza e comprensione

Conoscenza e comprensione delle dimensioni qualitative degli alimenti e dell'accettabilità e della selezione dei prodotti alimentari da parte del consumatore.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di applicare le conoscenze di settore della percezione degli alimenti dimostrando un buon livello di autonomia nell'elaborazione, nell'interpretazione e nella valutazione dei test sensoriali di accettabilità dei prodotti alimentari.

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

DISCIPLINE PER LA CARATTERIZZAZIONE DEGLI ALIMENTI E GESTIONE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE

Conoscenza e comprensione

Conoscenza e comprensione del ruolo dei microrganismi tossigeni per gli alimenti e della regolamentazione comunitaria relativa alla qualità microbiologica degli alimenti.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di applicare le conoscenze di microbiologia degli alimenti dimostrando conoscenza dei metodi per la valutazione della qualità e sicurezza microbiologica degli alimenti.

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

DISCIPLINE PER LA CARATTERIZZAZIONE DEGLI ALIMENTI E GESTIONE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE

Conoscenza e comprensione

Conoscenza e comprensione della dinamica di sviluppo e miglioramento delle produzioni erbacee e dei frutti e ruolo delle specie arboree nelle produzioni alimentari.

Conoscenza e comprensione della produzione degli alimenti di origine animale.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di applicare conoscenza nell'ambito della produzione arborea con comprensione delle diverse metodologie di coltivazione.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione del quadro del sistema di produzione di origine animale.

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

DISCIPLINE DELLA NUTRIZIONE UMANA

Conoscenza e comprensione

Conoscenze nel settore dell'igiene degli alimenti, con riferimento al controllo delle filiere alimentari e dell'analisi dei rischi di propagazione delle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di riconoscere le malattie trasmissibili attraverso gli alimenti.

Capacità di applicare i principi del controllo HACCP.

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

DISCIPLINE DELLA NUTRIZIONE UMANA

Conoscenza e comprensione

Conoscenza delle nozioni di base e applicative della fisiologia della nutrizione.

Conoscenza e comprensione dei principi farmacologici di base e applicati alla scienza dell'alimentazione.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Saper interpretare i fenomeni fisiologici alla base della scienza dell'alimentazione, con particolare interesse al bilancio energetico, al dispendio energetico e alla funzione dei diversi nutrienti.

Saper riconoscere e interpretare i farmaci maggiormente implicati nelle patologie di interesse nutrizionale e saper discernere quali farmaci possono influenzare in misura maggiore lo stato nutrizionale.

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

DISCIPLINE DELLA NUTRIZIONE UMANA

Conoscenza e comprensione

Conoscenza e comprensione dei diversi stati patologici che possono avere una rilevanza ed un'associazione con

l'alimentazione, con particolare riguardo alle malattie di pertinenza gastroenterologia, cardiovascolare e metabolica. Conoscenza e comprensione del ruolo dell'alimentazione nella patogenesi e nella terapia dei più importanti quadri patologici.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di definire correttamente il ruolo dell'alimentazione, dei nutrienti e dei diversi gruppi alimentari nella patogenesi e nella terapia delle diverse patologie di interesse nutrizionale.

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

DISCIPLINE DELLA NUTRIZIONE UMANA

Conoscenza e comprensione

Conoscenza dei principi di scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana in condizioni cliniche normali e patologiche, e degli elementi di base e applicati dell'epidemiologia nutrizionale.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di applicare le conoscenze di settore dimostrando buon livello di autonomia nell'elaborazione, nell'interpretazione e nella comunicazione delle terapie dietetiche relative alle diverse patologie.
Capacità di applicare le conoscenze allo scopo di compiere una ricerca sperimentale nel campo della scienza dell'alimentazione.

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

I Dottori Magistrali devono avere la capacità di raccogliere ed interpretare i dati teorici e sperimentali di letteratura nel proprio settore di studio. Questo permetterà di costruire la base utile a determinare giudizi autonomi nell'attività professionale tecnica, gestionale e scientifica.
Il conseguimento degli obiettivi formativi specifici per ciascuna attività sarà verificato dalla consapevole partecipazione dello studente alle attività proposte e dalla maturità espressiva e critica dimostrata.

Abilità comunicative

I Dottori magistrali, grazie alle conoscenze acquisite nel corso ed agli aggiornamenti professionali, devono saper comunicare agli interlocutori quali i medici nutrizionisti, i responsabili dei laboratori tecnologici, i responsabili aziendali e di marketing. Devono essere inoltre capaci di interloquire con i responsabili di organizzazioni pubbliche sanitarie in campo nutrizionale. Devono

	essere inoltre in grado di poter progettare, eseguire e comunicare i risultati di uno studio scientifico sull'argomento. A tal proposito, verranno organizzati specifici seminari di supporto.	
Capacità di apprendimento	I Dottori Magistrali devono essere in grado di conoscere autonomamente le fonti di aggiornamento professionale e utilizzarle in maniera appropriata comprese le tecniche on line. Le modalità di verifica degli insegnamenti curriculari richiederanno, inoltre, l'utilizzo di strumenti multimediali, anche al fine di rendere gli studenti autonomi nella produzione di testi.	

 **QUADRO A4.d** | **Descrizione sintetica delle attività affini e integrative**

02/05/2022

Alle attività affini e integrative sono assegnati 12 CFU e si riferiscono a discipline orientate all'integrazione ed al completamento del percorso formativo ai fini dell'acquisizione di conoscenze e abilità in coerenza con gli obiettivi formativi del corso di studio.

Hanno valenza di integrazione delle conoscenze del laureato magistrale in Scienze dell'Alimentazione gli approfondimenti per quanto riguarda:

- Le competenze relative alle conoscenze sugli agro-ecosistemi, sui fattori che controllano il sistema pianta-ambiente e alle interazioni che vi si instaurano, e sulla messa a punto di norme e tecniche di gestione sostenibile del sistema produttivo
- Le competenze relative alla propagazione e caratterizzazione delle specie arboree e arbustive d'interesse agrario, alla conservazione e valorizzazione della biodiversità
- Le competenze delle malattie delle piante e dei prodotti vegetali causate da agenti biotici e da fattori abiotici
- Le competenze relative alla valutazione morfo-funzionale, etologica e riproduttiva delle diverse specie animali
- Le competenze relative alla struttura del corpo umano nei suoi aspetti microscopici e macroscopici
- Le competenze inerenti all'attività assistenziale diagnostica nel campo dell'anatomia e istologia patologica
- Le competenze relative ai problemi della funzionalità economica delle aziende e delle amministrazioni pubbliche.

 **QUADRO A5.a** | **Caratteristiche della prova finale**

08/04/2021

Per essere ammessi alla prova finale occorre aver conseguito tutti i crediti nelle attività formative previste dal piano di studi. Le attività formative relative alla preparazione alla prova per il conseguimento del titolo e la relativa verifica consistono nella preparazione e discussione di una tesi, elaborata in modo originale sotto la guida di un relatore, basata

su un lavoro compilativo e/o sperimentale svolto presso una struttura universitaria o esterna all'Università, purché approvata in precedenza dal Consiglio di Corso di Laurea Magistrale. La tesi sarà redatta in forma scritta sotto la responsabilità di un docente universitario. La valutazione della tesi verrà effettuata dalla Commissione di laurea. Alla prova finale sono riservati almeno 12 crediti. Eventuali incentivi alla carriera potranno essere previsti sulla base di specifiche delibere del consiglio di Corso di Laurea Magistrale.



QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

13/04/2021

Per essere ammessi alla prova finale occorre aver conseguito tutti i crediti nelle attività formative previste dal piano di studi. Le attività formative relative alla preparazione alla prova per il conseguimento del titolo e la relativa verifica consistono nella preparazione e discussione di una tesi, elaborata in modo originale sotto la guida di un relatore, basata su un lavoro compilativo e/o sperimentale svolto presso una struttura universitaria o esterna all'Università, purché approvata in precedenza dal Consiglio di Corso di Laurea Magistrale. La tesi sarà redatta in forma scritta sotto la responsabilità di un docente universitario.

La valutazione della tesi verrà effettuata dalla Commissione di laurea. Alla prova finale sono riservati almeno 12 crediti.

Eventuali incentivi alla carriera potranno essere previsti sulla base di specifiche delibere del consiglio di Corso di Laurea Magistrale.

E' prevista la preparazione e la dissertazione di una tesi a carattere compilativo e/o sperimentale.

**QUADRO B1****Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)**Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: REGOLAMENTO DIDATTICO A.A. 2024/2025

QUADRO B2.a**Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative**<http://www.sc-aliment.unifi.it/vp-94-orario-delle-lezioni.html>**QUADRO B2.b****Calendario degli esami di profitto**<https://studenti.unifi.it/ListaAppelliOfferta.do>**QUADRO B2.c****Calendario sessioni della Prova finale**<https://www.sc-saluteumana.unifi.it/vp-130-per-laurearsi.html>**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.	MED/12	Anno di corso 1	ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE IN GASTROENTEROLOGIA (modulo di <i>MEDICINA INTERNA E SPECIALITA' MEDICHE</i>) link	TAROCCHI MIRKO CV	PA	6	48	✓
2.	BIO/16 BIO/09	Anno di corso 1	ANATOMIA E FISIOLOGIA UMANA link			9		
3.	MED/08	Anno di corso 1	ANATOMIA PATOLOGICA (modulo di <i>ANATOMIA PATOLOGICA E FARMACOLOGIA</i>) link	MESSERINI LUCA CV	PA	3	24	✓
4.	BIO/14 MED/08	Anno di corso 1	ANATOMIA PATOLOGICA E FARMACOLOGIA link			9		
5.	BIO/16	Anno di corso 1	ANATOMIA UMANA (modulo di <i>ANATOMIA E FISIOLOGIA UMANA</i>) link	MANETTI MIRKO CV	PA	3	24	✓
6.	BIO/12	Anno di corso 1	BIOCHIMICA CLINICA E BIOLOGIA MOLECOLARE CLINICA link	NEDIANI CHIARA CV	PA	9	72	✓
7.	CHIM/10	Anno di corso 1	CHIMICA DEGLI ALIMENTI link	BELLUMORI MARIA CV	RD	9	24	✓
8.	CHIM/10	Anno di corso 1	CHIMICA DEGLI ALIMENTI link	MULINACCI NADIA CV	PO	9	48	✓
9.	AGR/01	Anno di corso 1	ECONOMIA E POLITICA ALIMENTARE link	MARINELLI NICOLA CV	PA	6	48	
10.	BIO/14	Anno di corso 1	FARMACOLOGIA (modulo di <i>ANATOMIA PATOLOGICA E FARMACOLOGIA</i>) link	FAILLI PAOLA CV	PA	6	48	✓
11.	BIO/09	Anno di corso 1	FISIOLOGIA UMANA (modulo di <i>ANATOMIA E FISIOLOGIA UMANA</i>) link	FERRANTINI CECILIA CV	PA	6	4	✓
12.	BIO/09	Anno di corso 1	FISIOLOGIA UMANA (modulo di <i>ANATOMIA E FISIOLOGIA UMANA</i>) link	COLOMBINI BARBARA CV	PA	6	44	✓

13.	MED/09	Anno di corso 1	MEDICINA INTERNA (modulo di MEDICINA INTERNA E SPECIALITA' MEDICHE) link	SILVESTRI ELENA CV	RD	6	2	
14.	MED/09	Anno di corso 1	MEDICINA INTERNA (modulo di MEDICINA INTERNA E SPECIALITA' MEDICHE) link	URBAN MARIA LETIZIA CV	RD	6	2	
15.	MED/09	Anno di corso 1	MEDICINA INTERNA (modulo di MEDICINA INTERNA E SPECIALITA' MEDICHE) link	BODDI MARIA CV	PA	6	36	
16.	MED/09	Anno di corso 1	MEDICINA INTERNA (modulo di MEDICINA INTERNA E SPECIALITA' MEDICHE) link	VIZZUTTI FRANCESCO CV	PA	6	4	
17.	MED/09	Anno di corso 1	MEDICINA INTERNA (modulo di MEDICINA INTERNA E SPECIALITA' MEDICHE) link	PERFETTO FEDERICO CV	RU	6	2	
18.	MED/09	Anno di corso 1	MEDICINA INTERNA (modulo di MEDICINA INTERNA E SPECIALITA' MEDICHE) link	CARLONI VINICIO CV	RU	6	2	
19.	MED/09 MED/12	Anno di corso 1	MEDICINA INTERNA E SPECIALITA' MEDICHE link				12	
20.	AGR/15	Anno di corso 1	PERCEZIONE E ACCETTABILITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI link	DINNELLA CATERINA CV	PA	6	24	
21.	AGR/15	Anno di corso 1	PERCEZIONE E ACCETTABILITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI link	MONTELEONE ERMINIO CV	PO	6	24	
22.	AGR/16	Anno di corso 1	QUALITA' E SICUREZZA MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI link	GUERRINI SIMONA CV		6	48	
23.	MED/49	Anno di corso 2	ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA link				12	
24.	AGR/18	Anno di corso 2	ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (modulo di ALIMENTI: QUALITA' FUNZIONALI DELLE PRODUZIONI PRIMARIE) link				3	
25.	AGR/02 AGR/18 AGR/03	Anno di corso 2	ALIMENTI: QUALITA' FUNZIONALI DELLE PRODUZIONI PRIMARIE link				9	
26.	AGR/03	Anno di corso 2	COLTURE ARBOREE PER MATRICI ALIMENTARI (modulo di ALIMENTI: QUALITA' FUNZIONALI DELLE PRODUZIONI PRIMARIE) link				3	
27.	AGR/02	Anno di corso 2	COLTURE ERBACEE PER MATRICI ALIMENTARI (modulo di ALIMENTI: QUALITA' FUNZIONALI DELLE PRODUZIONI PRIMARIE) link				3	
28.	MED/42	Anno di corso 2	IGIENE APPLICATA link				6	
29.	NN	Anno di corso 2	LINGUA INGLESE link				3	

▶ QUADRO B4

Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B4

Sale Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B4

Biblioteche

Pdf inserito: [visualizza](#)

27/05/2020

I servizi di orientamento in ingresso sono volti a presentare l'offerta didattica dell'Università di Firenze al fine di indirizzare gli studenti ad una scelta consapevole tra i percorsi formativi disponibili e prevedono una stretta collaborazione tra scuola e università, tra Ufficio Scolastico Regionale per la Toscana e gli atenei toscani, attraverso l'apertura di un dialogo che vede protagonisti i docenti, gli studenti e le loro famiglie.

Le attività di orientamento sono coordinate a livello centrale dal Delegato del Rettore all'Orientamento e dall'Ufficio orientamento, mobilità internazionale e servizi agli studenti. Nella progettazione e implementazione del servizio sono coinvolti i docenti delegati all'orientamento in ingresso (DO) delle Scuole e dei Corsi di Studio.

L'Università di Firenze promuove numerose e diversificate iniziative per presentare la propria offerta formativa. In particolare, l'Ateneo ha sviluppato progetti che favoriscono la transizione scuola-università rivolti agli studenti del IV e V anno della scuola secondaria di secondo grado: è possibile partecipare agli Open Day delle Scuole di Ateneo, assistere alle lezioni dei corsi di laurea dei Giorni da matricola, visitare i laboratori dell'iniziativa UniversityLab, incontrare i neolaureati che raccontano le proprie esperienze. Partecipa inoltre a tutte le principali manifestazioni di orientamento regionali.

La presentazione e il resoconto di queste e delle altre iniziative curate dal servizio Orientamento di Ateneo sono disponibili all'indirizzo <http://www.unifi.it/cmpro-v-p-10888.html>

I Corsi di Studio della Scuola di Scienze della Salute Umana partecipano alle iniziative proposte dall'Ateneo attraverso i propri Delegati all'Orientamento, che sono anche disponibili per colloqui individuali su appuntamento.

Vengono anche promossi strumenti di orientamento specifici, quali ad esempio la Guida dello Studente, interamente consultabile on line, cicli formativi di orientamento alle prove di ammissione ai Corsi di Studio a numero programmato della Scuola (precorsi di preparazione alla prova di ammissione, erogati in presenza e i cui materiali sono resi disponibili sulle pagine web della Scuola).

Per le iniziative di orientamento è possibile inoltre fare riferimento al profilo Facebook ufficiale della Scuola.

Tutte le informazioni sono disponibili all'indirizzo: <http://www.sc-saluteumana.unifi.it/ls-9-orientamento.html>

Link inserito: <http://www.sc-saluteumana.unifi.it/ls-9-orientamento.html>

27/05/2020

L'attività di orientamento e tutorato in itinere è costante e diffusa ad ogni livello e servizio della Scuola di Scienze della Salute Umana ed ha come obiettivo quello di favorire un efficace inserimento degli studenti nel percorso formativo ed un efficace avanzamento nella carriera dello studente. A tal fine i Presidenti, i Direttori delle Attività Formative - ove presenti - e/o i Delegati all'orientamento di ciascun Corso di Studio sono disponibili su appuntamento per colloqui individuali per consigliare lo studente nella definizione dei piani di studio, nel cambiamento del proprio percorso formativo e nella costruzione di uno specifico progetto professionale; alcuni Corsi di Studio hanno istituzionalizzato momenti di incontro con gli studenti iscritti al fine di informarli ed indirizzarli a scelte consapevoli lungo tutto l'arco del loro percorso formativo.

Tutti i docenti della Scuola sono coinvolti nell'attività di tutorato in itinere per gli insegnamenti di propria pertinenza, rimanendo a disposizione degli studenti, in orari e giorni stabiliti, per chiarimenti sul programma svolto (come previsto dai Regolamenti Didattici dei Corsi di Studio), per agevolare e verificare la comprensione, da parte degli studenti, degli argomenti e concetti esposti nelle lezioni in modo da modulare al meglio l'attività didattica e per supportare lo studente nelle difficoltà di studio o di apprendimento.

Anche la segreteria didattica e la segreteria studenti nonché le strutture di supporto dei singoli Corsi di Studio svolgono una efficace funzione di supporto per gli studenti iscritti, fornendo direttamente le informazioni in proprio possesso ovvero ponendosi come tramite tra lo studente e gli organi del corso per risolvere le eventuali problematiche sollevate.

Nelle funzioni di orientamento e tutorato del Corso di Laurea sono poi coinvolti studenti iscritti ai corsi di laurea magistrale, magistrale a ciclo unico e ai corsi di dottorato di ricerca che possono svolgere attività di tutorato, attività didattico-integrative, propedeutiche e di recupero, retribuite con specifici assegni, in base a selezioni bandite periodicamente.

Link inserito: <http://www.sc-saluteumana.unifi.it/vp-325-in-itinere.html>

27/05/2020

Nei Corsi di Studio della Scuola di Scienze della Salute Umana l'attività di tirocinio curriculare rappresenta una parte fondamentale della formazione del discente, che avvicina la metodologia teorica e le discipline di base alle concrete attività proprie delle specifiche professioni, e che deve essere programmata per tempo in sinergia con le diverse strutture clinico-assistenziali, aziende pubbliche e private, farmacie e aziende farmaceutiche, enti sportivi e di ricerca e laboratori di analisi sul territorio.

A titolo di pura indicazione, per i soli Corsi di Studio della Scuola di Scienze della Salute Umana dell'Ateneo Fiorentino, il processo contempla l'elaborazione di circa 30.000 Progetti Formativi l'anno.

I Direttori delle Attività Formative, i

del titolo. L'Ufficio tirocini della Scuola opera in sinergia con la piattaforma amministrativa 'Supporto alle iniziative di orientamento in ingresso, in itinere e job placement' che si incarica a sua volta di promuovere l'aumento delle sedi di tirocinio convenzionate.

Delegati per il Tirocinio, il Presidente del Corso di Studio ovvero i singoli docenti inclusi in Programmazione sono responsabili del Progetto Formativo di ciascuno studente, in qualità di tutor universitari. Nominativi e contatti sono generalmente reperibili alla pagina 'Organizzazione' del sito web del Corso di Laurea.

L'Ufficio Tirocini della Scuola affianca i Corsi di Studio nella gestione dei tirocini curriculari, trattando complessivamente la pratica di ogni studente, fino alla validazione del progetto formativo e all'invio delle comunicazioni obbligatorie. La gestione avviene anche attraverso l'utilizzo dell'applicativo St@ge, che ingloba un database delle aziende convenzionate, una bacheca delle offerte di tirocinio e un software per la compilazione e attivazione dei progetti formativi. Il servizio è attivo anche per i neolaureati entro 12 mesi dal conseguimento

Link inserito: <http://www.sc-saluteumana.unifi.it/ls-8-stage.html>



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.

La promozione dell'internazionalizzazione avviene tramite programmi di scambio e mobilità opportunamente riportati sul sito dell'Ateneo: <http://www.unifi.it/cmpro-v-p-7464.html>. Particolare rilevanza assume il programma comunitario Erasmus+ che consente agli studenti di svolgere periodi di studio (da 3 a 12 mesi) o tirocinio (da 2 a 12 mesi) all'estero, presso varie sedi della Comunità Europea, con le quali sono state stabilite relazioni istituzionali per la promozione dell'interscambio di studenti.

La Scuola di Scienze della Salute Umana nella sua organizzazione (<http://www.sc-saluteumana.unifi.it/cmpro-v-p-78.html>) individua docenti Delegati alla Mobilità Internazionale degli studenti, che, tenendo conto anche delle peculiarità degli insegnamenti e dei piani di studio dei diversi paesi europei e della migliore corrispondenza con il percorso formativo dello studente, valutano preventivamente i Learning Agreement e, d'intesa con le strutture delegate, istruiscono le pratiche relative al riconoscimento ufficiale dei percorsi formativi degli studenti incoming e outgoing. Sono generalmente reperibili alla pagina 'Organizzazione' del sito web del Corso di Laurea i nominativi e i contatti del referente specifico o la composizione della Commissione Erasmus del Corso di Studio, nominati allo scopo di promuovere l'internazionalizzazione, indirizzare gli studenti nella strutturazione del Learning Agreement e valutare le pratiche degli studenti in mobilità.

Il servizio Relazioni Internazionali della Scuola (<http://www.sc-saluteumana.unifi.it/vp-320-erasmus-front-office.html>) supporta i Delegati e le Commissioni Erasmus dei Corsi di Studio della Scuola di Scienze della Salute Umana collaborando alla continua promozione e incremento dell'internazionalizzazione ed assistendo in tutte le fasi del processo gli studenti, i docenti e il personale tecnico amministrativo che intendano svolgere un periodo di formazione all'estero: ampliamento degli accordi internazionali, aggiornamento dei flussi di mobilità, compilazione della domanda e gestione della pratica prima della partenza e al rientro, accoglienza e gestione delle pratiche degli studenti in entrata.

Link alla pagina sul sito della Scuola:

<http://www.sc-saluteumana.unifi.it/ls-11-mobilita-internazionale.html>

Descrizione link: Pagina web di Ateneo con l'indicazione delle Università europee con le quali è stato stipulato un accordo bilaterale Erasmus

Link inserito: <https://ammissioni.unifi.it/DESTINATION/2021/EROS/101228/>

Nessun Ateneo

27/05/2020

Il servizio di Orientamento al lavoro e Job Placement (OJP) coordina, attraverso i Cantieri di intraprendenza e lavoro, i programmi e i servizi offerti a studenti, laureati, dottorandi e dottori di ricerca, per costruire la propria identità professionale e per progettare la carriera. Inoltre OJP offre alle aziende servizi e iniziative a sostegno del lavoro e dell'innovazione. Il servizio è coordinato a livello centrale dal Delegato del Rettore per il Job Placement. Nella progettazione e implementazione del servizio sono coinvolti i docenti delegati all'orientamento in uscita delle Scuole.

La presentazione e il resoconto delle iniziative curate dal servizio sono disponibili all'indirizzo <http://www.unifi.it/cmpro-v-p-7470.html>.

I Corsi di Studio organizzano inoltre eventi interni di orientamento all'offerta formativa post laurea (nazionale e internazionale) e di accompagnamento al lavoro rivolti ai propri studenti coinvolgendo enti rappresentativi del contesto di riferimento, delle professioni, della produzione di beni e servizi.

La Scuola di Scienze della Salute Umana inoltre coordina i servizi relativi all'organizzazione e alla gestione degli esami di stato per l'abilitazione alle professioni di medico-chirurgo, odontoiatra, farmacista (<http://www.sc-saluteumana.unifi.it/vp-398-esami-di-stato.html>) e alle professioni sanitarie (parte dell'esame finale del CdS).

Link inserito: <http://www.sc-saluteumana.unifi.it/vp-27-in-uscita.html>

27/05/2020

In conformità alla normativa nazionale in materia di Prevenzione e Sicurezza nei Luoghi di Lavoro la Scuola di Scienze della Salute Umana ha attivato per i propri studenti un servizio volto a organizzare ed erogare i corsi di formazione obbligatori propedeutici all'ingresso in tirocinio e prenotare la visita medica di sorveglianza sanitaria. Le procedure connesse all'iscrizione ai corsi e alla prenotazione della visita sono gestite attraverso appositi applicativi informatici sviluppati dagli uffici della Scuola in collaborazione con SIAF, Ufficio Formazione di Ateneo, Servizio Prevenzione e Protezione di Ateneo.

Link inserito: <http://www.sc-saluteumana.unifi.it/vp-131-sicurezza-nei-luoghi-di-lavoro.html>

05/09/2023

Descrizione link: Per attivare il relativo report, selezionare il link di interesse e copiarlo all'interno del browser

Link inserito: <https://sisvalidat.it/SIMPLE-72e45020e824aeb5ac0f2cba95f035ea>

▶ QUADRO B7

Opinioni dei laureati

06/09/2023

Link inserito: <https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/stamp.php?>

[versione=2019&annoprofilo=2023&annooccupazione=2022&codicione=0480107306200002&corsclasse=11069&aggrega=SI&confronta=classereg&compatibility=1&kcorssede=3&stell](https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/stamp.php?versione=2019&annoprofilo=2023&annooccupazione=2022&codicione=0480107306200002&corsclasse=11069&aggrega=SI&confronta=classereg&compatibility=1&kcorssede=3&stell)



▶ QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

09/09/2024

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO C2

Efficacia Esterna

06/09/2023

Link inserito: <https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/stamp.php?versione=2019&annoprofilo=2023&annooccupazione=2022&codicione=0480107306200002&corsclasse=11069&aggrega=SI&confronta=classereg&compatibility=1&kcorsede=3&stella>

▶ QUADRO C3

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

07/09/2023

Descrizione link: Si fornisce un report dalla Banca dati stage di Ateneo

Link inserito: http://valmon2.disia.unifi.it/sisTirocini/f_index.html



▶ QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

26/06/2020

L'adozione di un Sistema Qualità rappresenta per l'Ateneo fiorentino una decisione strategica che coinvolge tutti, a tutti i livelli, con lo scopo di migliorare la prestazione complessiva di UniFI negli ambiti istituzionali della formazione superiore, della ricerca e terza missione, e dell'organizzazione nel suo complesso.

E' compito degli Organi di governo dell'Ateneo - Rettore, Direttore Generale, Consiglio di Amministrazione, Senato Accademico- definire la politica per l'Assicurazione della Qualità e i relativi obiettivi. Agli Organi di Governo compete anche la promozione della politica e degli obiettivi nei confronti dell'intera organizzazione, secondo una logica di consapevolezza, condivisione e massimo coinvolgimento. Gli Organi assumono potere decisionale in merito alla eventuale ridefinizione del sistema di gestione per la qualità, alle azioni relative alla politica, agli obiettivi e al miglioramento in funzione della valutazione periodica dei risultati del sistema di AQ, delle informazioni e indicazioni del Presidio della Qualità di Ateneo (PQA), degli esiti delle attività svolte dal Nucleo di Valutazione (NuV) e delle Commissioni Paritetiche Docenti- Studenti (CPDS), quest'ultime organizzate a livello di Scuola.

In una logica di AQ, gli Organi hanno deliberato (SA del 24 gennaio 2020 e DR n.207/25717 del 11 febbraio 2020) la costituzione dell'attuale Presidio della Qualità, struttura operativa con compiti attribuiti dagli Organi stessi in accordo anche con quanto previsto dalla Linee Guida ANVUR AVA. In tal senso il PQA svolge funzioni di accompagnamento, supporto, attuazione delle politiche di AQ di Ateneo e dei relativi obiettivi per la didattica, la ricerca e la terza missione, promuove la cultura per la qualità, svolge attività di pianificazione, sorveglianza e monitoraggio dei processi di AQ, promuove il miglioramento continuo e supporta le strutture di ateneo, compresi Dipartimenti, Scuole e CdS, nella gestione e implementazione delle politiche e dei processi per l'AQ. Il PQA organizza, inoltre, attività di informazione/formazione per il personale a vario titolo coinvolto nel sistema di AQ, compresa la componente studentesca, svolge attività di auditing interno sull'organizzazione della formazione e la ricerca, organizza e sovrintende ad ulteriori iniziative in tema di attuazione delle politiche di AQ ricollegabili alle attività istituzionali di Ateneo. Il PQA stabilisce e controlla il rispetto dei tempi di attuazione delle procedure per l'AQ e verifica i contenuti dei documenti richiesti da ANVUR-AVA (SUA CdS, documenti di Riesame, Schede di monitoraggio dei CdS, SUA RD, Relazioni annuali delle CPDS, ecc.). Il PQA si interfaccia con le strutture interne dell'organizzazione di Ateneo, essenzialmente le strutture per la didattica e la ricerca (CdS, Dipartimenti e Scuole, loro delegati per l'AQ) con lo scopo di svolgere funzioni di promozione, sorveglianza e monitoraggio del miglioramento continuo della qualità e di supporto all'organizzazione della AQ. Il PQA contribuisce alla gestione dei flussi informativi e documentali a supporto dei processi di assicurazione della qualità, con particolare attenzione a quelli da e verso gli Organi di governo, il NuV, le CPDS, i Dipartimenti, le Scuole ed i CdS. Il Presidio della Qualità redige una Relazione annuale sul suo operato e relaziona gli Organi sullo stato di implementazione dei processi di AQ, sui risultati conseguiti e sulle iniziative da intraprendere.

Al Nucleo di Valutazione (NuV), organo di Ateneo (Statuto, art.17), competono le funzioni (Leggi 537/93, 370/99 e 240/2010) di valutazione interna relativamente alla gestione amministrativa, alle attività didattiche e di ricerca, agli interventi di sostegno al diritto allo studio, attraverso la verifica del corretto utilizzo delle risorse pubbliche, dell'imparzialità e del buon andamento dell'azione amministrativa, della produttività della didattica e della ricerca. In aggiunta alla Legge 240/2010 il DM 987/16 attribuisce al NuV ulteriori compiti che riguardano la valutazione della politica di AQ in funzione anche delle risorse disponibili, la valutazione di efficienza ed efficacia dei processi e della struttura organizzativa dell'Ateneo nonché delle azioni di miglioramento, la valutazione e messa in atto dell'AQ per la formazione e la ricerca a livello di Corsi di Studio (CdS), Dipartimenti e Strutture di raccordo (Scuole). Il NuV accerta la persistenza dei requisiti quantitativi e qualitativi per l'accreditamento iniziale e periodico dei CdS e della Sede (Ateneo). Il NuV si configura come organo di valutazione interna di Ateneo e come tale si interfaccia con gli Organi di governo ed il Presidio della qualità. In tal senso effettua un'adeguata e documentata attività annuale di controllo ed indirizzo dell'AQ da cui risultano pareri, raccomandazioni ed indicazioni nei confronti del PQA e degli Organi di governo di Ateneo. Sono interlocutori esterni del NuV il MUR ed l'ANVUR.

L'organizzazione del sistema di AQ di Ateneo coinvolge anche le strutture operative: Dipartimenti, Scuole, CdS. A livello di Scuola, intesa come struttura di raccordo e coordinamento dell'offerta formativa (Statuto, art.30), e' presente la CPDS Commissione Paritetica Docenti-Studenti (Statuto, art.31 et al.) quale osservatorio permanente sulle attivita' didattiche. Informazioni su composizione, funzioni e compiti della CPDS sono riportate di seguito. Preme qui sottolineare il ruolo di valutazione svolto dalla Commissione relativamente all'offerta formativa della Scuola in cui essa e' incardinata e ai servizi agli studenti, ruolo valutativo che per certi aspetti si ricollega a quello svolto dal NuV a livello gerarchico più elevato. L'attivita' della CPDS si concretizza con una Relazione annuale trasmessa al NuV e agli Organi di governo, oltre che al PQA in qualita' di struttura di supporto. L'Ateneo considera la Relazione annuale della CPDS un punto cardine del processo di AQ per la didattica e del miglioramento continuo dell'offerta formativa e dei servizi agli studenti. La relazione costituisce un elemento essenziale per la procedura di Riesame Ciclico dei CdS e deve essere discussa e recepita nei contesti collegiali (es. Consiglio di Corso di Studio, Consiglio di Dipartimento, Consiglio di Scuola). A livello di Corso di studio (o gruppi di CdS) il sistema di AQ prevede la costituzione di una specifica commissione, denominata Gruppo di Riesame (GdR), comprendente la componente studentesca, con compiti di autovalutazione dell'offerta formativa erogata dal CdS. L'attivita' svolta, opportunamente documentata, mira al miglioramento della didattica e dei servizi agli studenti. In una logica di sistema, il CdS si uniforma alle politiche e agli obiettivi, sia strategici che operativi, definiti a livello di Ateneo. Il Responsabile (Presidente) del GdR si raccorda con il Referente di Scuola per la qualita' ed il Consiglio di CdS. L'attivita' del GdR e' documentata attraverso gli esiti delle riunioni effettuate nel corso dell'anno e, soprattutto, da riunioni ad hoc per l'analisi delle Schede di Monitoraggio Annuale (SMA) e la predisposizione del Rapporto di Riesame Ciclico.

I Dipartimenti sono coinvolti nell'organizzazione per l'AQ sia per la didattica che per la ricerca ed il trasferimento tecnologico. A seguito della Legge 240/2010 l'offerta didattica e', come noto, incardinata nei Dipartimenti i quali, sul fronte della ricerca ed il trasferimento tecnologico, sono impegnati periodicamente nella redazione di un documento di sintesi: la Relazione annuale dipartimentale. In attesa della revisione da parte di ANVUR della SUA-RD, l'Ateneo ha predisposto una forma di presentazione dei risultati sulla base delle indicazioni ANVUR (e quindi anche delle recenti Linee Guida ANVUR per la Terza missione) e di esigenze di Ateneo per la valutazione di efficienza ed efficacia degli obiettivi perseguiti dal Dipartimento.

Dettagli sull'Organizzazione di Ateneo per l'AQ sono presenti nelle pagine del Presidio Qualità:

https://www.unifi.it/upload/sub/quality/assicurazione_qualita/15_AQ.pdf



QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

27/05/2020

Il Corso di Laurea è impegnato nello sviluppo e nell'attuazione di un sistema di gestione della qualità condotto attraverso l'attività di autovalutazione, secondo il modello AVA-ANVUR.

Si occupa di tale compito il Gruppo di Riesame (GR), ufficialmente costituito all'interno del CdS con nomina del Consiglio del Corso di Studi in formula rappresentativa di tutte le parti interessate. Il Presidente del GR coordina le attività e riporta gli esiti nell'ambito del Comitato per la Didattica di CdS e nel Consiglio di CdS, sottoponendo a discussione e approvazione per quanto di competenza. Gli adempimenti formali e obbligatori che coinvolgono direttamente il GR sono la redazione della Scheda di Monitoraggio annuale e del Rapporto di Riesame ciclico, da sottoporre alla validazione del CdS per la validazione finale.

Il GR tiene altresì conto delle osservazioni della Commissione Paritetica Docenti/Studenti della Scuola (<http://www.sc-saluteumana.unifi.it/cmpro-v-p-108.html>).

Per alcuni quadri della sezione Qualità della SUA il GR si avvale di informazioni provenienti dai servizi della Scuola di Scienze della Salute Umana, nonché di informazioni fornite da SIAF (Sistema Informatico dell'Ateneo Fiorentino) e dell'Ufficio Servizi Statistici di Ateneo. La composizione del GR è riportata nel sito web del Corso di Laurea (sezione 'Corso

di Studio' > 'Percorso Qualità').

Le altre figure previste dal CdS per la sua gestione in qualità sono definite dall'organizzazione del Corso di Laurea e pubblicate nel sito web (sezione 'Corso di Studio' > 'Organizzazione).

Il CdS si avvale infine, per la sua tenuta in qualità, del supporto dei servizi amministrativi della Scuola.

Link inserito: <http://www.sc-aliment.unifi.it/vp-103-qualita-del-corso.html>



QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

23/09/2019

Il CdS si occuperà del monitoraggio della qualità dedicando parte del lavoro del GR all'analisi degli indicatori ANVUR, che saranno commentati all'interno della scheda di monitoraggio annuale e altresì presentati e discussi in apposite sedute del Consiglio di Corso di Studio. Quest'ultimo si occuperà di discutere, con il contributo della componente studentesca, i risultati dei questionari relativi alla valutazione della didattica, successivamente allo svolgimento di almeno i due terzi delle lezioni.

Il Consiglio esaminerà anche gli esiti e i suggerimenti inclusi all'interno della relazione della Commissione Paritetica, dedicando a quest'aspetto un momento di riflessione da collocare al termine dell'anno.



QUADRO D4

Riesame annuale

29/06/2020

L'attività di Riesame del sistema di Assicurazione della Qualità è condotta a diversi livelli.

A livello di Ateneo il contributo è fornito prevalentemente dal Presidio della Qualità il quale, nel ruolo di struttura operativa, svolge funzioni

di accompagnamento, supporto, attuazione delle politiche di AQ di Ateneo e dei relativi obiettivi per la didattica, la ricerca e la terza missione.

Gli esiti dell'attività di monitoraggio sviluppata dal Presidio costituiscono l'input per l'individuazione delle aree di miglioramento e del processo

di revisione. In logica di sistema, il riesame viene poi svolto dal CdS ogni anno. Nell'ambito di tale attività rientra l'analisi critica degli indicatori

presenti nelle Schede di Monitoraggio Annuale (SMA). In tal senso l'attività di riesame si concretizza, annualmente, con un sintetico commento fatto dal CdS sugli indicatori al fine di individuare e proporre azioni di miglioramento su criticità eventualmente emerse.

Come da indicazione ANVUR, non è più prevista la redazione formale di un Rapporto di Riesame Annuale ma, in sostituzione, una relazione di commento

agli indicatori delle SMA con scadenza 31 dicembre di ogni anno.

Ad integrazione di questa attività potrà essere previsto un Riesame più approfondito (Riesame ciclico), da effettuarsi con scadenza periodica, massimo quinquennale, che riguarda ulteriori aspetti, rispetto a quanto previsto dalle SMA, tra cui analisi relative ai principali mutamenti del CdS nel corso degli ultimi anni, valutazione sull'esperienza dello studente (attività e i servizi agli studenti, percorso formativo e valutazione della didattica, gestione dell'internazionalizzazione, ecc.), le risorse del CdS (infrastrutturale e di personale), il monitoraggio e la valutazione. Il Riesame ciclico, quando previsto, si concretizza con un Rapporto (Rapporto di Riesame Ciclico) che integra comunque la relazione di commento alle SMA.

Sia il Rapporto di Riesame

Ciclico che la relazione di commento alle SMA sono portati all'approvazione del Consiglio di CdS.

▶ QUADRO D5 | Progettazione del CdS

▶ QUADRO D6 | Eventuali altri documenti ritenuti utili per motivare l'attivazione del Corso di Studio

▶ QUADRO D7 | Relazione illustrativa specifica per i Corsi di Area Sanitaria