



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II  
SEGRETERIA DIREZIONE GENERALE  
DR/2013/3426 del 28/10/2013  
Firmatari: MANFREDI GAETANO

**U.S.R.**

**IL RETTORE**

- VISTI** gli artt. 2 e 19 del vigente Regolamento Didattico di Ateneo;
- VISTO** il Regolamento di funzionamento dei Corsi di Perfezionamento emanato con D.R. n. 2120 del 17/06/2010;
- VISTA** la delibera del 23/05/2013, verbale n. 2, con la quale il Dipartimento di Farmacia proponeva l'istituzione e l'attivazione del Corso di Perfezionamento "Assistente Alimentare", a decorrere dall'anno accademico 2013/2014;
- VISTA** la delibera n. 44 del 23/07/2013 con la quale il Consiglio di Amministrazione ha espresso parere favorevole all'istituzione ed all'attivazione del Corso di Perfezionamento di cui sopra, a decorrere dall'anno accademico 2013/2014;
- VISTA** la delibera n. 7 del 25/07/2013 con la quale il Senato Accademico ha autorizzato l'istituzione e l'attivazione del Corso di Perfezionamento "Assistente Alimentare", a decorrere dall'anno accademico 2013/2014;

**DECRETA**

è istituito, a decorrere dall'anno accademico 2013/2014, presso il Dipartimento di Farmacia dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, il Corso di Perfezionamento "Assistente Alimentare".

E' emanato, nel testo allegato al presente decreto, di cui costituisce parte integrante, il regolamento di funzionamento del Corso.

**IL RETTORE**  
**Massimo Marrelli**

Ripartizione *Affari Generali, Professori e ricercatori*  
Il Dirigente *dott. Francesco Bello*  
Unità organizzativa responsabile del procedimento:  
*Ufficio Statuto, Regolamenti e Organi universitari*  
Responsabile del procedimento:  
Il Capo dell'Ufficio *Giuseppe Festinese*



## REGOLAMENTO DI FUNZIONAMENTO DEL CORSO DI PERFEZIONAMENTO IN “ASSISTENTE ALIMENTARE”

### Art. 1 – *Finalità.*

Il corso si pone l'obiettivo di formare professionisti esperti nel campo della nutrizione umana in grado di trasmettere informazioni e conoscenze, basate su dati obiettivi e scientificamente convalidati, che possano essere agevolmente comprese ed utilizzate per realizzare un'alimentazione sana ed equilibrata, garantendo più benessere e salute senza dover mortificare il gusto e il piacere della buona tavola.

L'assistente alimentare è un esperto della composizione di alimenti, alimenti funzionali e nutraceutici, in termini di singoli nutrienti e componenti biologicamente attivi, e dei relativi bisogni nell'ambito di una dieta sana ed equilibrata.

L'assistente alimentare è uno specialista nella formulazione di piani nutrizionali in funzione di abitudini, orientamenti alimentari e stili di vita, nel quadro di una società che dimostra sempre più attenzione alle correlazioni fra alimentazione e salute.

L'assistente alimentare può operare nel settore pubblico e/o privato; può partecipare a programmi di educazione alimentare; perfezionando la sua formazione nelle scienze e/o tecnologie alimentari, può operare con maggiori competenze nel campo della consulenza alimentare e nel settore dell'industria alimentare e nutraceutica.

### *Obiettivi formativi*

Il corso si propone di fornire:

- ✓ le conoscenze sulla composizione in nutrienti e contenuto energetico dei principali gruppi alimentari tipici nella dieta mediterranea;
- ✓ le conoscenze sul profilo quali-quantitativo delle principali classi di composti bioattivi presenti negli alimenti e capaci di esercitare effetti positivi sulla salute umana;
- ✓ le informazioni sulla composizione dei principali alimenti funzionali ed integratori alimentari presenti in commercio;
- ✓ le indicazioni sulla formulazione di piani nutrizionali in funzione di età, sesso ed attività fisica, per una sana e corretta alimentazione;
- ✓ le conoscenze sui principali effetti tossicologici legati alla presenza di determinate sostanze naturalmente presenti negli alimenti e contaminanti di origine antropica; all'uso ed abuso di nutraceutici; all'interazione di alimenti e nutraceutici con farmaci;
- ✓ le principali procedure atte a valutare la qualità e sicurezza di alimenti, alimenti funzionali ed integratori alimentari;
- ✓ il quadro normativo nazionale e comunitario riguardante il controllo della qualità e sicurezza nel settore alimentare e nutraceutico.

### *Destinatari*

Il corso si rivolge ai laureati in **Farmacia** che potranno:

- ✓ fornire al consumatore utili informazioni per integrare ed ampliare le raccomandazioni nutrizionali per una sana e corretta alimentazione;
- ✓ consigliare le norme igienico-alimentari indispensabili per il mantenimento dello stato di salute;
- ✓ fornire al consumatore utili indicazioni sul corretto impiego di prodotti dietetici ed integratori alimentari, illustrando le caratteristiche del prodotto, le relative modalità d'uso ed indirizzandolo verso quelli più appropriati per ottimizzare un determinato regime dietetico o di supporto a specifiche terapie farmacologiche.

Il corso si rivolge ai laureati in **Chimica, Chimica e Tecnologia Farmaceutiche**, che potranno avvalersi di più approfondite e specifiche competenze da applicare:

- ✓ nella ricerca rivolta allo studio e progettazione di alimenti funzionali, alimenti destinati ad un'alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti per la prima infanzia), integratori alimentari;
- ✓ nei laboratori d'analisi pubblici e privati per il controllo di qualità e sicurezza di alimenti e nutraceutici;
- ✓ nel settore della produzione e ricerca e sviluppo dell'industria alimentare e nutraceutica.

Il corso si rivolge ai laureati in **Biologia, Scienza della Nutrizione Umana, Medicina e Chirurgia, Scienza degli Alimenti e Nutrizione** ed ai laureati in **Professioni Sanitarie Tecniche e Infermieristiche** che, nell'ambito delle rispettive competenze professionali potranno:

- ✓ informare il consumatore sulle raccomandazioni nutrizionali, sia per singoli che per la collettività;
- ✓ partecipare a programmi di educazione alimentare, sia nelle strutture pubbliche che private;
- ✓ collaborare con le strutture di ristorazione per una più corretta alimentazione delle comunità.

Il corso si rivolge ai laureati in **Scienze e Tecnologie Agrarie, Biotecnologie, Tecnologie Alimentari, Scienze e Tecnologie Alimentari, Scienze e Tecnologie Farmaceutiche** che potranno completare la loro preparazione per partecipare ad attività di ricerca e di produzione delle industrie alimentari e nutraceutiche per una preparazione degli alimenti ottimale e più adeguata alle esigenze nutrizionali della popolazione.

### *Art. 2 - Organizzazione didattica.*

Il Corso si articola per complessive 1500 ore di didattica così ripartite: 100 ore di didattica frontale (4 CFU), 100 ore di didattica interattiva, esercitazioni di laboratorio e visite a scopo didattico presso industrie alimentari, officine fitoterapeutiche, servizi di ristorazione collettiva (4 CFU), 400 ore di role playing (16 CFU) e 900 ore di studio personale (36 CFU).

*L'attività didattica frontale* verterà su argomenti inerenti le seguenti discipline: Chimica degli Alimenti, Nutraceutica, Tossicologia degli Alimenti, Qualità e sicurezza degli alimenti e nutraceutici.

Il bando di concorso definirà gli argomenti che saranno trattati nel Corso ed i docenti che svolgeranno le relative lezioni.

*L'attività didattica interattiva*, da svolgersi presso i laboratori didattici e l'aula multimediale del Dipartimento di Farmacia sarà rivolta a:

- ✓ determinare l'analisi compositiva e le potenzialità nutraceutiche degli alimenti;
- ✓ formulare piani nutrizionali con l'ausilio di atlanti nutrizionali e software aziendali in commercio, elaborare inchieste alimentari e raccomandazioni personalizzate per una corretta alimentazione ed un opportuno stile di vita.

Al termine di ogni modulo dovrà essere prodotto un elaborato scritto.

*Role playing* – Il lavoro di gruppo sarà articolato in due fasi (role playing ed esecuzione diretta).

I partecipanti al corso saranno raggruppati in gruppi secondo le specifiche competenze professionali. Al termine di ogni modulo dovrà essere prodotto un elaborato scritto.

*Prova finale*: questionario a risposte multiple e aperte. Sono ammessi alla prova finale coloro che abbiano i requisiti previsti dall'art. 7 del presente Regolamento.

*Materiale didattico*. Il Consiglio di corso ha attivato un sito ad uso degli iscritti nel quale sono pubblicati: il regolamento ed il bando di ammissione al corso, il programma delle lezioni, le presentazioni dei docenti, bibliografia e siti consigliati, notizie e segnalazioni utili ([www.assistentealimentare.unina.it](http://www.assistentealimentare.unina.it)).

*Strutture per lo svolgimento del Corso*. Le attività didattiche si svolgeranno presso la sede del Dipartimento di Farmacia utilizzando le aule con attrezzature multimediali, l'aula multimediale con 50 postazioni di lavoro ed i laboratori didattici del Dipartimento.

Art. 3 - *Consiglio del Corso*.

Il Consiglio del Corso è costituito dai seguenti docenti dell'Ateneo che partecipano all'attività didattica del Corso:

Prof. **Ettore Novellino**, ordinario di Chimica Farmaceutica, Dipartimento di Farmacia – Università degli Studi di Napoli Federico II;

Prof. **Paolo Grieco**, ordinario di Chimica Farmaceutica, Dipartimento di Farmacia – Università degli Studi di Napoli Federico II;

Prof. **Alberto Ritieni**, associato di Chimica degli Alimenti, Dipartimento di Farmacia – Università degli Studi di Napoli Federico II;

Dott. **Gian Carlo Tenore**, ricercatore in Chimica degli Alimenti, Dipartimento di Farmacia – Università degli Studi di Napoli Federico II;

Prof. **Franco Contaldo**, ordinario di Medicina Interna, Dipartimento di Medicina Clinica e Chirurgia – Università degli Studi di Napoli Federico II;

Prof. **Annamaria Colao**, ordinario di Endocrinologia, Dipartimento di Medicina Clinica e Chirurgia – Università degli Studi di Napoli Federico II;

Prof. **Rosario Cuomo**, associato di Gastroenterologia, Dipartimento di Medicina Clinica e Chirurgia – Università degli Studi di Napoli Federico II.

All'inizio dell'anno accademico il Consiglio procede alla nomina del Direttore del Corso.

*Art. 4 - Durata del Corso.*

Il Corso si svolgerà su base annuale, nei giorni di sabato (intera giornata) e domenica (la mattina).

Il calendario del Corso sarà stabilito nell'ambito della programmazione didattica del Dipartimento.

Le visite didattiche saranno effettuate il venerdì o altro giorno feriale.

*Art. 5 - Numero degli ammissibili.*

Il numero massimo degli ammissibili al Corso è di 100, il Consiglio del Corso, con propria delibera, può ampliare il numero degli ammessi fino ad un massimo del 20%. In presenza di un numero superiore sarà compilata una graduatoria sulla base dei titoli. A parità di punteggio sarà valutato il possesso del diploma di specializzazione in Scienza dell'alimentazione; in caso di parità, il numero degli esami di profitto sostenuti in materie attinenti al perfezionamento, in caso ancora di parità la votazione media ottenuta negli esami di profitto sostenuti in materie attinenti al perfezionamento, in caso di ulteriore parità il voto di laurea (con preferenza per coloro che hanno ottenuto il voto più alto), ed infine l'età con preferenza per il più giovane.

Il numero minimo indispensabile per l'attivazione del Corso è pari a 20.

*Art. 6 - Titolo di studio richiesto per l'accesso al Corso.*

Lauree in: Scienze e Tecnologie Farmaceutiche (L 29), Scienze Biologiche (L 13), Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (L 26), Scienze e Tecnologie Chimiche (L 27), Biotecnologie (L 02), Scienze delle Attività Motorie (classe 33), Professioni Sanitarie Tecniche (classe SNT/3), Professioni Sanitarie Infermieristiche (classe SNT/1),

Lauree Magistrali in: Farmacia, Chimica e Tecnologia Farmaceutiche (LM-13), Biologia (LM-6), Scienze e Tecnologie Agrarie (LM-69), Medicina e Chirurgia (LM-41), Scienze della Nutrizione Umana (LM-61), Biotecnologie Mediche, Veterinarie e Farmaceutiche (LM-9), Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70) Scienze Chimiche (LM-14), sia dell'ordinamento anteriore al D.M. 509/99 che quelle successive al decreto stesso, o altro titolo qualora lo stesso sia riconosciuto, dal Consiglio dei Docenti del Corso di perfezionamento, equipollente a quelli richiesti, ai soli limitati fini d'ammissione al concorso medesimo.

*Art. 7 - Obbligo di frequenza.*

La frequenza al Corso è obbligatoria nella misura dell'80% di presenze nell'attività didattica e nell'attività di role-playing e del 70% nelle visite a scopi didattici.

*Art. 8 - Importo del contributo di iscrizione e relativo piano di utilizzo delle risorse.*

Gli iscritti al Corso sono tenuti al pagamento del contributo di iscrizione pari a euro 900,00 (novecento), comprensivo di assicurazione contro gli infortuni.

Piano di utilizzo delle risorse:

I proventi derivanti dalle quote di iscrizione al Corso (da un minimo di 18.000,00 euro ad un massimo di 90.000,00) ed altri eventualmente provenienti da contributi offerti da enti pubblici e privati saranno utilizzati per:

- apparecchiature informatiche e accessori per postazioni fino ad un massimo di 2.000,00 euro;
- compensi a docenti ed esperti esterni nelle misure e con le modalità previste dai regolamenti di Ateneo fino ad un massimo di 4.000,00 euro;
- compensi per personale tecnico specializzato e tutor fino ad un massimo di 28.000 euro;
- spese di soggiorno e di viaggio per docenti ed esperti esterni fino ad un massimo di 2.000,00 euro;
- materiale di consumo per il funzionamento del Corso e materiale di supporto didattico fino ad un massimo di 4.000,00 euro;
- spese per visite didattiche fino ad un massimo di 5.000 euro;
- apparecchiature e materiale di consumo per attività di laboratorio fino ad un massimo di 15.000,00 euro;
- borse di studio fino ad un massimo di 20.000,00 euro.

*Art. 9 - Convenzioni per collaborazione con altre Università o con soggetti pubblici e privati.*

E' prevista la partecipazione di Professori e Ricercatori di altre Università, Enti e di esperti provenienti dal mondo produttivo per un impegno non superiore alla metà dell'impegno orario previsto per la durata del Corso.

*Art. 10 - Struttura responsabile della gestione amministrativo-contabile del Corso.*

Dipartimento di Farmacia dell'Università degli Studi di Napoli Federico II.

*Art. 11 - Attestato di frequenza.*

Al termine del Corso il Direttore presenta alla Consiglio di Dipartimento una relazione sull'attività svolta e, quale delegato del Rettore, dopo opportuna verifica delle presenze, del numero di CFU attribuiti e del superamento dell'esame finale, rilascia ai partecipanti l'attestato di frequenza al Corso.



*Per quanto non disciplinato dal presente regolamento si rinvia al Regolamento di funzionamento dei Corsi di Perfezionamento, emanato con decreto rettorale n. 2120 del 17/06/2010, nonché alle normative vigenti nell'Ateneo.*