

Regolamento didattico del Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell’Alimentazione e della Nutrizione Umana

Coorte 2023/2024

Indice

Art.1 – Premesse	2
Art. 2 - Sbocchi professionali e occupazionali	2
Art. 3 - Obiettivi formativi	4
Art. 4 - Risultati di apprendimento attesi	5
Art. 5 - Piano degli studi	18
Art. 6 - Crediti Formativi Universitari	19
Art. 7 - Articolazione e organizzazione delle attività didattiche	19
Art. 8 - Approccio all’insegnamento e all’apprendimento	22
Art. 9 - Attività di tutorato	22
Art. 11 - Iscrizione ad anni successivi, abbreviazioni di carriera, riconoscimenti di carriere pregresse e iscrizione corsi singoli	24
Art. 12 - Trasferimenti da altri Atenei	25
Art. 13 - Obblighi di frequenza	26
Art. 14 - Esami e altre verifiche del profitto	26
Art. 15 - Mobilità internazionale e riconoscimento degli studi compiuti	29
Art. 16 - Prova finale	30
Art. 17 - Certificazione della carriera universitaria	32
Art. 18 - Trasparenza e Assicurazione della Qualità	32
Art. 19 - Disposizioni finali	32

Art. 1 – Premesse

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell’Alimentazione e della Nutrizione Umana (di seguito denominato SANUM) dell’Università Campus Bio-Medico di Roma (d’ora in poi Università) appartiene alla Classe delle lauree magistrali LM-61 (DD.MM. 16 marzo 2007) ed è erogato in modalità convenzionale.

La denominazione in inglese del Corso di Studio è “*Food Science and Human Nutrition*”.

La durata normale del Corso di Studio è di 2 anni.

Per conseguire il titolo di studio è, cioè, la Laurea Magistrale in Scienze dell’Alimentazione e della Nutrizione Umana, lo Studente deve aver acquisito 120 Crediti Formativi Universitari (CFU).

Al compimento degli studi, l’Università rilascia il titolo di Laurea Magistrale in Scienze dell’Alimentazione e Nutrizione Umana, Classe delle lauree magistrali LM-61. A coloro che hanno conseguito la citata Laurea Magistrale compete la qualifica accademica di “Dottore Magistrale”.

Il presente Regolamento Didattico (d’ora in poi Regolamento), redatto in conformità con la normativa vigente e con i Regolamenti dell’Ateneo, disciplina l’organizzazione didattica del Corso di Studio (d’ora in poi CdS).

Art. 2 - Sbocchi professionali e occupazionali

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell’Alimentazione e della Nutrizione Umana prepara alla professione di Biologi e professioni assimilate (codice ISTAT 2.3.1.1.1).

Funzione in un contesto di lavoro

Il laureato magistrale in Scienze dell’Alimentazione e della nutrizione umana:

- Svolge attività finalizzate alla corretta applicazione dell'alimentazione, della nutrizione e delle relative normative vigenti, sulla base delle evidenze scientifiche e delle linee guida accreditate;
- Applica metodiche idonee a valutare caratteristiche, qualità nutrizionale, sicurezza e idoneità degli alimenti per il consumo umano;
- Predisporre programmi dietetici per la malnutrizione in eccesso e in difetto nell'individuo e nelle popolazioni;
- Sovrintende agli aspetti dietetico-nutrizionali e ai controlli di qualità e approvvigionamento degli alimenti nelle varie forme di ristorazione collettiva;
- Collabora a programmi di studio e di intervento, anche rivolti a Paesi in via di Sviluppo e gruppi di popolazione fragili, relativi alle relazioni tra alimentazione e stato di salute;
- Collabora ad indagini sui consumi alimentari e di epidemiologia nutrizionale;
- Sviluppa e partecipa a programmi di formazione ed educazione alimentare.

Competenze associate alla funzione

Il Laureato magistrale presenta competenze avanzate e capacità professionali che gli consentono di applicare correttamente regimi dietetico nutrizionali adeguati a diverse

circostanze, di organizzare/gestire servizi di ristorazione collettiva e di effettuare interventi finalizzati alla sicurezza alimentare.

In particolare, le competenze del laureato magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana riguardano:

- l'applicazione di una corretta alimentazione intesa come strumento per il mantenimento delle condizioni di salute e per la prevenzione di alcune patologie, con particolare riferimento a gruppi di popolazione (bambini, anziani, gestanti, etc.) o a persone che richiedono uno specifico regime alimentare;
- l'identificazione dei processi alimentari e delle tecnologie necessarie per la trasformazione e la conservazione delle preparazioni alimentari;
- il corretto uso di nuovi alimenti / integratori, con particolare riferimento all'ambito nutraceutico e funzionale;
- la valutazione dello stato nutrizionale di singoli individui, gruppi di persone e popolazioni;
- la valutazione della composizione di alimenti, in termini di nutrienti, antinutrienti e presenza di contaminanti;
- lo sviluppo di progetti di formazione e di educazione alimentare rivolti a diverse tipologie di persone (addetti del settore salute ed alimentare, scuole, sportivi ecc.);
- lo sviluppo di programmi di alimentazione e di nutrizione in Paesi in via di sviluppo.

Sbocchi occupazionali

Con riferimento alla classificazione delle professioni operata dall'ISTAT, i laureati del Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana hanno sbocchi lavorativi nell'ambito delle professioni di elevata qualificazione del settore delle scienze della vita.

In particolare, il laureato può trovare sbocchi occupazionali con ruoli dirigenziali o di consulenza in:

- strutture pubbliche e private preposte alla valutazione delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti, all'analisi della biodisponibilità dei nutrienti e dell'efficacia degli integratori, all'applicazione di metodiche atte a valutare la sicurezza degli alimenti e la loro idoneità al consumo umano;
- società di consulenza e di servizi nel settore dell'alimentazione umana;
- come libero professionista o in enti e società che si occupano di formazione, educazione, divulgazione e pubblicistica in tema di qualità e sicurezza alimentare;
- in ambito industriale, nel settore dell'alimentazione umana, degli integratori alimentari, dei prodotti dietetici e della nutraceutica, per la validazione e lo sviluppo di nuovi prodotti,
- -in società, enti o istituzioni preposti ad analisi sulle abitudini e consumi alimentari, nonché sui cambiamenti nella percezione del consumatore in ambito alimentare,
- in aziende che necessitano di esperti in nutrizione per la formazione di personale specializzato alla distribuzione e/o somministrazione di alimenti, integratori, alimenti dietetici a fini medici, alimenti funzionali ecc.
- in enti e strutture pubbliche e/o private interessate ai problemi dell'alimentazione nel mondo e all'integrazione culturale di immigrati e/o deputati alla progettazione e allo sviluppo di programmi alimentari e nutrizionali rivolti a gruppi di popolazione;

- nella libera professione come biologo nutrizionista;
- nella ricerca scientifica di base e applicata nel settore dell'alimentazione e della nutrizione.

Art. 3 - Obiettivi formativi

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana si propone di formare laureati in possesso di una solida formazione scientifica, professionale e metodologica nell'ambito dell'alimentazione e della nutrizione umana. I risultati di apprendimento attesi alla fine del percorso formativo sono stabiliti in coerenza con i risultati di apprendimento della classe di appartenenza e con le competenze necessarie allo svolgimento delle funzioni previste per i laureati.

Obiettivi formativi specifici del Corso di studi sono:

- Il completamento della formazione chimico e biologica con particolare riferimento ai temi della nutrizione, della produzione e della caratterizzazione degli alimenti (I anno di corso);
- L'acquisizione di nozioni di base delle scienze degli alimenti con particolare riferimento agli aspetti sensoriali, alla qualità e sicurezza alimentare, ai sistemi di certificazione ed accreditamento, alla normativa e alle regole del comparto nutrizionale (I anno di corso);
- L'acquisizione di conoscenze e competenze adeguate alla gestione dietetico – nutrizionale e di sicurezza alimentare della ristorazione collettiva (I anno di corso II semestre);
- L'acquisizione di tecniche di analisi epidemiologiche e di rilevamento dei consumi alimentari in individui o popolazioni (I anno di corso);
- La conoscenza di misure e metodologie finalizzate al miglioramento dello stato nutrizionale nei Paesi in via di sviluppo (I e II anno di corso);
- L'acquisizione di solide conoscenze e capacità relative alla corretta valutazione della composizione corporea e dello stato nutrizionale, alla formulazione di profili nutrizionali idonei a diverse condizioni fisiologiche e alla prevenzione delle principali patologie nutrizione-correlate (I anno, II semestre e II anno);
- L'acquisizione di conoscenze e competenze relative alla gestione nutrizionale dei disturbi del comportamento alimentare in età evolutiva e adulta nonché delle principali fisiopatologie che alterano lo stato di salute (II semestre e II anno).

I risultati di apprendimento attesi alla fine del percorso formativo sono riconducibili alle tre aree formative caratterizzanti la Classe di Laurea Magistrale, ognuna integrata da attività affini e integrative come di seguito specificato.

Area delle discipline biomediche con riferimento alla conoscenza dei meccanismi bio-molecolari e fisiologici di regolazione degli stimoli della fame e della sete, agli approcci metodologici per lo studio dell'alimentazione e della nutrizione umana, alle nuove frontiere della ricerca bio-molecolare di interesse nel settore delle scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana.

Area delle discipline della nutrizione umana con riferimento alle principali fisiopatologie correlate alla nutrizione nelle diverse età e alla loro prevenzione attraverso adeguati stili

alimentari; all'interazione farmaci - alimenti; all'acquisizione di capacità relazionali nella gestione di problematiche nutrizionali.

Area delle discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare con riferimento ai diversi aspetti di caratterizzazione e certificazione degli alimenti, alla gestione e supervisione dei processi di trasformazione e distribuzione degli alimenti, con particolare riferimento alla ristorazione collettiva, alle normative e regole del comparto nutrizionale.

Aree delle attività affini e integrative con riferimento i) agli aspetti epidemiologici della nutrizione, ai disturbi del comportamento alimentare; ii) alle problematiche biotecnologiche di produzione degli alimenti e al legame tra contesto geografico/ambientale e aspetti legati alla qualità nutrizionale degli alimenti, iii) alla valutazione bio-etica delle problematiche nutrizionali e a competenze didattico-pedagogiche.

Le conoscenze e capacità acquisite in ambito biologico, nutrizionale, fisiopatologico, epidemiologico e di scienze degli alimenti forniscono al laureato magistrale le capacità necessarie per valutare lo stato di nutrizione a livello di individuo e di popolazione, per definire adeguati piani dietetici, per organizzare e gestire servizi di nutrizione delle collettività e problematiche inerenti la sicurezza alimentare, per effettuare interventi efficaci di educazione alimentare e di formazione di personale specializzato in relazione a problematiche inerenti l'alimentazione e la nutrizione. Il laureato magistrale è in grado di operare, con competenza e sulla base delle evidenze scientifiche, per il miglioramento del benessere e dello stato di salute dell'uomo attraverso un corretto stile alimentare, anche utilizzando approcci metodologici innovativi e originali. L'insieme delle conoscenze e capacità saranno acquisite dal laureato magistrale mediante attività di didattica frontale, esercitazioni tecnico-pratiche di laboratorio, analisi di casi studio, simulazione di situazioni reali, attività seminariali e visite didattiche. La stretta sinergia con industrie partecipanti al Comitato Università Impresa - Sezione Scienze degli Alimenti e della Nutrizione - rappresenta un elemento importante della formazione dello Studente. Inoltre gli studenti potranno svolgere tirocini e l'elaborazione della tesi sperimentale, oltre che presso le strutture dell'Ateneo, in enti di ricerca, strutture sanitarie e aziende di ristorazione collettiva o alimentari, anche straniere nel quadro di accordi internazionali.

Art. 4 - Risultati di apprendimento attesi

Conoscenza e capacità di comprensione

Gli studenti della Laurea Magistrale di Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana dell'Università, al termine del percorso formativo avranno acquisito:

Curriculum Nutrizione Umana: AREA DELLE DISCIPLINE BIOMEDICHE

Ha approfondite conoscenze dei meccanismi fisiologici e molecolari dell'interazione tra nutrienti e metabolismo umano:

- Conosce in dettaglio e comprende le modalità di funzionamento e regolazione dei principali circuiti nervosi coinvolti nella motivazione alimentare e nel bilancio energetico;

- Ha conoscenze di base di bioinformatica e buone conoscenze degli aspetti genomici, anche applicati all'alimentazione, e delle altre scienze omiche utilizzate in ambito biologico.

Le conoscenze e le capacità di comprensione sopraelencate sono conseguite tramite la partecipazione alle lezioni frontali, alle esercitazioni, ai seminari e allo studio personale.

La verifica del raggiungimento dei risultati di apprendimento avviene principalmente attraverso gli esami orali e scritti.

Curriculum Nutrizione umana: AREA DELLE DISCIPLINE DELLA NUTRIZIONE UMANA

- Ha approfondite conoscenze delle proprietà dei nutrienti e i loro effetti sul mantenimento delle condizioni di salute;
- Ha approfondite conoscenze delle tematiche relative alla sicurezza alimentare, in termini di corretto apporto di macro e micronutrienti;
- Ha buone basi conoscitive degli aspetti energetici e dei fabbisogni nutrizionali dell'attività fisica;
- Ha una conoscenza approfondita delle metodiche di valutazione della composizione corporea, del metabolismo e del dispendio energetico;
- Ha una adeguata capacità di comprensione della fisiopatologia delle principali malattie a base alimentare o che richiedono particolari regimi alimentari;
- Comprende con competenza e solide basi scientifiche come l'alimentazione sia un determinante di salute;
- Ha una approfondita conoscenza dei regimi dietetici adeguati alle principali patologie correlate all'alimentazione;
- Ha una approfondita conoscenza delle problematiche nutrizionali dei disturbi del comportamento alimentare;
- Ha basi conoscitive delle principali classi di farmaci e del loro impatto su patologie che richiedono interventi nutrizionali e le interazioni favorevoli o sfavorevoli tra farmaci e alimentazione.

Le conoscenze e le capacità di comprensione sopraelencate sono conseguite tramite la partecipazione alle lezioni frontali, alle esercitazioni, ai seminari, allo studio personale, alla discussione di casi clinici previsti dalle attività formative programmate nel corso di studio. La verifica del raggiungimento dei risultati di apprendimento avviene principalmente attraverso gli esami orali e scritti.

Curriculum Nutrizione Umana: AREA DELLE DISCIPLINE PER LA CARATTERIZZAZIONE DEGLI ALIMENTI E GESTIONE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE

- Ha solide e approfondite conoscenze sugli approcci analitici più avanzati applicati alle scienze degli alimenti con un quadro di riferimento chiaro e completo sulla composizione chimica delle diverse categorie merceologiche alimentari;
- Conosce la pericolosità per la salute umana delle principali classi di additivi alimentari, contaminanti chimici, tossine naturali, sostanze endogene derivate ad un livello adeguato a fornire consulenze nutrizionali e a svolgere interventi di educazione/formazione alimentare;

- Ha approfondite conoscenze sulle modalità di controllo di qualità e analisi sensoriali degli alimenti nonché gli aspetti normativi legati alla loro commercializzazione e alla tutela della salute dei consumatori con particolare riferimento agli health claim e ai functional foods;
- Ha buone conoscenze degli aspetti dietetici e di controllo di qualità con particolare riferimento alla ristorazione collettiva.

Le conoscenze e le capacità di comprensione sopraelencate sono conseguite tramite la partecipazione alle lezioni frontali, alle esercitazioni, ai seminari, allo studio personale. La verifica del raggiungimento dei risultati di apprendimento avviene principalmente attraverso gli esami orali e scritti.

Curriculum Nutrizione Umana: AREA DELLE ATTIVITÀ AFFINI E INTEGRATIVE

- Ha una buona conoscenza e capacità di comprensione dei fattori legati all'ambiente che modificano la produzione degli alimenti e la loro qualità nutrizionale, anche in un contesto di cambiamenti climatici;
- Ha una approfondita conoscenza delle possibilità fornite dalle diverse biotecnologie vegetali in ambito alimentare;
- Ha una approfondita conoscenza dei principali processi metabolici che permettono la biosintesi e l'accumulo di molecole con attività biologica in piante di interesse agro-alimentare e nutraceutico;
- Ha una adeguata conoscenza dei metodi delle analisi epidemiologiche, di rilevamento delle abitudini alimentari e delle metodologie statistiche applicate a problematiche scientifiche e in ambito nutrizionale;
- Ha una conoscenza e capacità di comprensione delle problematiche psicologiche dei disturbi del comportamento alimentare adeguate a lavorare con efficacia in un team multidisciplinare;
- Conosce le linee fondanti le Good Laboratory Practice e sa interpretarle correttamente;
- Ha una buona comprensione dei fondamenti dell'etica della ricerca scientifica e conosce le best evidence in ambito di ricerca scientifica;
- Ha una buona conoscenza delle soft skills e ne comprende il ruolo nelle relazioni interpersonali e nei contesti professionali;
- Ha conoscenze di base per la progettazione di interventi di educazione alimentare e, in generale, di trasferimento di conoscenze scientifiche.

Le conoscenze e le capacità di comprensione sopraelencate sono conseguite tramite la partecipazione alle lezioni frontali, alle esercitazioni, ai seminari, allo studio personale, alle visite didattiche e alle altre esperienze di orientamento al mondo del lavoro previste dalle attività formative programmate nel corso di studio. La verifica del raggiungimento dei risultati di apprendimento avviene principalmente attraverso gli esami orali e scritti.

Curriculum Nutrizione Umana: AREA DELLE ALTRE ATTIVITÀ

- Ha adeguate conoscenze della lingua inglese con particolare riferimento ai lessici disciplinari;
- Ha una buona comprensione dell'importanza dell'approccio multidisciplinare basato sull'integrazione di competenze;

Ha conoscenza dei contesti di ricerca e produttivi nel settore delle scienze degli alimenti e della nutrizione umana.

Le conoscenze e le capacità di comprensione sono conseguite tramite le lezioni frontali, le attività di orientamento alla professione, i seminari, le visite a sedi produttive e la tesi finale.

La verifica del raggiungimento dei risultati avviene tramite esame (lingua inglese), della valutazione dell'acquisizione di competenze trasversali, nonché con la valutazione della tesi.

Curriculum Alimentazione nel mondo: AREA DELLE DISCIPLINE BIOMEDICHE

- Ha approfondite conoscenze dei meccanismi fisiologici e molecolari dell'interazione tra nutrienti e metabolismo umano;
- Conosce in dettaglio e comprende le modalità di funzionamento e regolazione dei principali circuiti nervosi coinvolti nella motivazione alimentare e nel bilancio energetico;
- Ha conoscenze di base di bioinformatica e buone conoscenze degli aspetti genomici, anche applicati all'alimentazione, e delle altre scienze omiche utilizzate in ambito biologico.

Le conoscenze e le capacità di comprensione sopraelencate sono conseguite tramite la partecipazione alle lezioni frontali, alle esercitazioni, ai seminari e allo studio personale.

La verifica del raggiungimento dei risultati di apprendimento avviene principalmente attraverso gli esami orali e scritti.

Curriculum Alimentazione nel mondo: AREA DELLE DISCIPLINE DELLA NUTRIZIONE UMANA

- Ha approfondite conoscenze delle proprietà dei nutrienti e i loro effetti sul mantenimento delle condizioni di salute;
- Ha approfondite conoscenze delle tematiche relative alla sicurezza alimentare, in termini di corretto apporto di macro e micronutrienti;
- Ha buone basi conoscitive degli aspetti energetici e dei fabbisogni nutrizionali dell'attività fisica;
- Ha una conoscenza approfondita delle metodiche di valutazione della composizione corporea, del metabolismo e del dispendio energetico;
- Ha una adeguata capacità di comprensione della fisiopatologia delle principali malattie a base alimentare o che richiedono particolari regimi alimentari;
- Comprende con competenza e solide basi scientifiche come l'alimentazione sia un determinante di salute;
- Ha una approfondita conoscenza dei regimi dietetici adeguati alle principali patologie correlate all'alimentazione;
- Ha una buona conoscenza delle problematiche relative alla malnutrizione grave, con particolare riferimento ai Paesi in via di sviluppo, delle modalità di identificazione e delle tipologie di intervento da applicare;
- Ha basi conoscitive delle principali classi di farmaci e del loro impatto su patologie che richiedono interventi nutrizionali e le interazioni favorevoli o sfavorevoli tra farmaci e alimentazione.

Le conoscenze e le capacità di comprensione sopraelencate sono conseguite tramite la partecipazione alle lezioni frontali, alle esercitazioni, ai seminari, allo studio personale, alla discussione di casi clinici previsti dalle attività formative programmate nel corso di studio. La verifica del raggiungimento dei risultati di apprendimento avviene principalmente attraverso gli esami orali e scritti.

Curriculum Alimentazione nel mondo: AREA DELLE DISCIPLINE PER LA CARATTERIZZAZIONE DEGLI ALIMENTI E GESTIONE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE

- Ha solide e approfondite conoscenze sugli approcci analitici più avanzati applicati alle scienze degli alimenti con un quadro di riferimento chiaro e completo sulla composizione chimica delle diverse categorie merceologiche alimentari;
- Conosce la pericolosità per la salute umana delle principali classi di additivi alimentari, contaminanti chimici, tossine naturali, sostanze endogene derivate ad un livello adeguato a fornire consulenze nutrizionali e a svolgere interventi di educazione/formazione alimentare;
- Ha solide conoscenze sulle modalità di controllo di qualità e sulle tecnologie alimentari anche finalizzate alla conservazione degli alimenti applicabili in contesti tipici dei Paesi in via di sviluppo. Conosce gli aspetti normativi fondamentali legati alla loro commercializzazione, anche in contesti internazionali, e alla tutela della salute dei consumatori con particolare riferimento agli health claim e ai functional foods;
- Ha buone conoscenze degli aspetti dietetici e di controllo di qualità con particolare riferimento alla ristorazione collettiva.

Le conoscenze e le capacità di comprensione sopraelencate sono conseguite tramite la partecipazione alle lezioni frontali, alle esercitazioni, ai seminari, allo studio personale. La verifica del raggiungimento dei risultati di apprendimento avviene principalmente attraverso gli esami orali e scritti.

Curriculum Alimentazione nel mondo: AREA DELLE ATTIVITÀ AFFINI E INTEGRATIVE

- Ha acquisito una metodologia di indagine per interpretare il rapporto Alimentazione-Agricoltura-Ambiente/Territorio nelle diverse regioni del mondo sapendo attingere alle fonti statistiche-documentarie delle più importanti istituzioni internazionali e riuscendo a condurre accurate indagini sul terreno;
- Ha una buona conoscenza e capacità di comprensione dei fattori legati all'ambiente che modificano la produzione degli alimenti e la loro qualità nutrizionale, anche in un contesto di cambiamenti climatici, nonché i fattori geografici, economici e socio-culturali che influenzano le produzioni e i mercati alimentari;
- Conosce le tematiche relative alla sicurezza alimentare e ha basi conoscitive delle possibili strategie per il miglioramento delle condizioni nutrizionali anche in aree depresse e in Paesi in via di sviluppo;
- Ha una approfondita conoscenza delle possibilità fornite dalle diverse biotecnologie vegetali in ambito alimentare;

- Ha una approfondita conoscenza dei principali processi metabolici che permettono la biosintesi e l'accumulo di molecole con attività biologica in piante di interesse agro-alimentare e nutraceutico;
- Ha una adeguata conoscenza dei metodi delle analisi epidemiologiche, di rilevamento delle abitudini alimentari e delle metodologie statistiche applicate a problematiche scientifiche e in ambito nutrizionale;
- Conosce le linee fondanti le *Good Laboratory Practice* e sa interpretarle correttamente;
- Ha una buona comprensione dei fondamenti dell'etica della ricerca scientifica e conosce le *best evidence* in ambito di ricerca scientifica;
- Ha una buona conoscenza delle soft skills e ne comprende il ruolo nelle relazioni interpersonali e nei contesti professionali;
- Ha conoscenze di base per la progettazione di interventi di educazione alimentare e, in generale, di trasferimento di conoscenze scientifiche.

Le conoscenze e le capacità di comprensione sopraelencate sono conseguite tramite la partecipazione alle lezioni frontali, alle esercitazioni, ai seminari, allo studio personale, alle visite didattiche e alle altre esperienze di orientamento al mondo del lavoro previste dalle attività formative programmate nel corso di studio. La verifica del raggiungimento dei risultati di apprendimento avviene principalmente attraverso gli esami orali e scritti.

Curriculum Alimentazione nel mondo: AREA DELLE ALTRE ATTIVITÀ

- Ha adeguate conoscenze della lingua inglese con particolare riferimento ai lessici disciplinari;
- -Ha una buona comprensione dell'importanza dell'approccio multidisciplinare basato sull'integrazione di competenze;
- Ha conoscenza dei contesti di ricerca e produttivi nel settore delle scienze degli alimenti e della nutrizione umana.

Le conoscenze e le capacità di comprensione sono conseguite tramite le lezioni frontali, le attività di orientamento alla professione, i seminari, le visita a sedi produttive e la tesi finale.

La verifica del raggiungimento dei risultati avviene tramite esame (lingua inglese), della valutazione dell'acquisizione di competenze trasversali, nonché con la valutazione della tesi.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Gli studenti della Laurea Magistrale di Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana dell'Università, al termine del percorso formativo sapranno:

Curriculum Nutrizione Umana: AREA DELLE DISCIPLINE BIOMEDICHE

- Saper discutere criticamente casi sperimentali relativi a pazienti affetti da disturbi alimentari e/o modelli animali di malattie correlate;
- Essere in grado di interrogare banche dati utili nel contesto nutrizionale;
- Saper applicare le conoscenze biomolecolari e bioinformatiche alle diverse applicazioni relative alle scienze degli alimenti e della nutrizione;

- Saper applicare le conoscenze metodologiche acquisite alle principali problematiche alimentari e nutrizionali;
- Saper integrare le conoscenze acquisite nelle singole discipline in un sapere interdisciplinare necessario per affrontare qualsiasi problema complesso nel settore dell'alimentazione e della nutrizione umana.

Il raggiungimento delle capacità di applicare conoscenza e comprensione sopraelencate avviene tramite la riflessione critica sui testi proposti per lo studio individuale, l'analisi e la discussione di casi di ricerca e di applicazione mostrati dai Docenti durante le lezioni lo svolgimento di esercitazioni pratiche di laboratorio e di bioinformatica, la ricerca bibliografica, lo svolgimento di progetti individuali e/o di gruppo previsti nell'ambito degli insegnamenti inseriti nel piano didattico.

Le verifiche vengono effettuate tramite esami scritti e orali, relazioni ed esercitazioni che prevedono lo svolgimento di specifici compiti in cui lo Studente dimostra la padronanza di strumenti, metodologie e autonomia critica.

Curriculum Nutrizione umana: AREA DELLE DISCIPLINE DELLA NUTRIZIONE UMANA

- Saper utilizzare le conoscenze teorico-pratiche sulle proprietà dei nutrienti e dei non nutrienti contenuti negli alimenti per il mantenimento delle condizioni di salute;
- Saper utilizzare le conoscenze teorico-pratiche sullo stato nutrizionale in diverse situazioni, anche con riguardo alle attività fisica per orientare correttamente lo stile alimentare;
- Saper utilizzare le conoscenze teorico-pratiche per la prevenzione di patologie mediante una corretta alimentazione;
- Saper applicare le conoscenze teoriche acquisite per collaborare in equipe multidisciplinare a una corretta impostazione di un intervento nutrizionale di prevenzione;
- Saper utilizzare in modo pertinente e adeguato i metodi di misurazione dello stato nutrizionale dell'individuo;
- Saper valutare l'appropriatezza dell'intervento nutrizionale mediante il monitoraggio dello stato nutrizionale del paziente;
- Saper utilizzare le conoscenze teoriche acquisite sulle varie patologie trattate nel corso e sulle interazioni farmaci-alimenti per applicare un corretto protocollo nutrizionale;
- Saper determinare con autonomia il regime dietetico ottimale per singoli individui anche in relazione ad accertate condizioni fisiopatologiche;
- Saper utilizzare le conoscenze teorico-pratiche acquisite per organizzare e gestire i servizi di ristorazione collettiva per quanto concerne gli aspetti dietetico-nutrizionale e di controllo di qualità;
- Saper integrare le conoscenze acquisite nelle singole discipline in un sapere interdisciplinare necessario per affrontare qualsiasi problema complesso nel settore dell'alimentazione e della nutrizione umana.

Il raggiungimento delle capacità di applicare conoscenza e comprensione sopraelencate avviene tramite la riflessione critica sui testi proposti per lo studio individuale, l'analisi e la discussione di casi di ricerca e di studi clinici mostrati dai Docenti durante le lezioni, lo svolgimento di esercitazioni pratiche di laboratorio, la ricerca bibliografica, lo svolgimento

di progetti individuali e/o di gruppo previsti nell'ambito degli insegnamenti inseriti nel piano didattico.

Le verifiche vengono effettuate tramite esami scritti e orali, relazioni ed esercitazioni che prevedono lo svolgimento di specifici compiti in cui lo Studente dimostra la padronanza di strumenti, metodologie e autonomia critica.

Curriculum Nutrizione Umana: AREA DELLE DISCIPLINE PER LA CARATTERIZZAZIONE DEGLI ALIMENTI E GESTIONE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE

- Saper selezionare le metodiche più adeguate alla caratterizzazione delle matrici alimentari anche nel contesto di tipicità e controllo di qualità;
- Saper applicare le conoscenze acquisite per i controlli organolettici degli alimenti delle diverse filiere;
- Saper operare correttamente nella predisposizione delle etichette nutrizionali e saperne valutare il significato;
- Saper utilizzare le conoscenze teorico-pratiche per organizzare e gestire i servizi di ristorazione collettiva per quanto concerne gli aspetti dietetico-nutrizionale e di controllo di qualità;
- Saper collaborare nella produzione di alimenti e nutraceutici su solide basi scientifiche;
- Saper integrare le conoscenze acquisite nelle singole discipline in un sapere interdisciplinare necessario per affrontare qualsiasi problema complesso nel settore dell'alimentazione e della nutrizione umana.

Il raggiungimento delle capacità di applicare conoscenza e comprensione sopraelencate avviene tramite la riflessione critica sui testi proposti per lo studio individuale, l'analisi e la discussione di casi di ricerca e di applicazione mostrati dai Docenti durante le lezioni, lo svolgimento di esercitazioni pratiche di laboratorio, la ricerca bibliografica, lo svolgimento di progetti individuali e/o di gruppo previsti nell'ambito degli insegnamenti inseriti nel piano didattico.

Le verifiche vengono effettuate tramite esami scritti e orali, relazioni ed esercitazioni che prevedono lo svolgimento di specifici compiti in cui lo Studente dimostra la padronanza di strumenti, metodologie e autonomia critica.

Curriculum Nutrizione Umana: AREA DELLE ATTIVITÀ AFFINI E INTEGRATIVE

- Saper migliorare la sicurezza alimentare anche grazie ad una maggior consapevolezza del valore nutrizionale di alcuni micronutrienti contro la fame nascosta presente sia nei paesi industrializzati che in via di sviluppo;
- Saper identificare fonti alimentari adeguate per un miglior apporto di molecole bioattive positive per la salute;
- Saper affrontare i problemi da risolvere secondo un criterio di sostenibilità e equità;
- Saper condurre un'indagine epidemica e interpretare correttamente i risultati di indagini e delle principali analisi statistiche utilizzate in ambito scientifico e di scienze degli alimenti;
- Saper collaborare con consapevolezza dei diversi ruoli, in team multidisciplinari per la cura dei disturbi del comportamento alimentare;
- Saper utilizzare le best evidence in ambito di ricerca;

- Saper utilizzare gli strumenti conoscitivi e in termini di soft skills per interventi di educazione alimentare a vario livello (interventi one to one, a gruppi di persone ecc.) e con diverse modalità comunicative;
- Saper utilizzare le conoscenze teoriche per svolgere interventi di formazione-informazione ed educazione in relazione a salubrità e sicurezza alimentare;
- Saper utilizzare il giusto linguaggio e i corretti strumenti comunicativi nelle relazioni interpersonali tra pari e con discenti;
- Saper progettare interventi di educazione alimentare rivolti a diverse tipologie di persone;
- Saper integrare le conoscenze acquisite nelle singole discipline in un sapere interdisciplinare necessario per affrontare qualsiasi problema complesso nel settore dell'alimentazione e della nutrizione umana.

Il raggiungimento delle capacità di applicare conoscenza e comprensione sopraelencate avviene tramite la riflessione critica sui testi proposti per lo studio individuale, l'analisi e la discussione di casi di ricerca e di simulazione di situazioni reali con i Docenti durante le lezioni, lo svolgimento di esercitazioni pratiche di laboratorio, la ricerca bibliografica, lo svolgimento di progetti individuali e/o di gruppo previsti nell'ambito degli insegnamenti inseriti nel piano didattico.

Le verifiche vengono effettuate tramite esami scritti e orali, relazioni ed esercitazioni che prevedono lo svolgimento di specifici compiti in cui lo Studente dimostra la padronanza di strumenti, metodologie e autonomia critica.

Curriculum Nutrizione Umana: AREA DELLE ALTRE ATTIVITÀ

- Saper operare in contesti multidisciplinari
- Saper integrare le conoscenze acquisite nelle singole discipline in un sapere interdisciplinare necessario per affrontare qualsiasi problema complesso nel settore dell'alimentazione e della nutrizione umana;
- Saper utilizzare in forma scritta e orale la lingua inglese in riferimento ai lessici disciplinari.

Il raggiungimento di tali capacità sono conseguite mediante tutte le attività svolte dallo Studente e mediante l'insegnamento di inglese. La verifica avviene attraverso esame e valutazione della tesi.

Curriculum Alimentazione nel mondo: AREA DELLE DISCIPLINE BIOMEDICHE

- Saper discutere criticamente casi sperimentali relativi a pazienti affetti da disturbi alimentari e/o modelli animali di malattie correlate;
- Essere in grado di interrogare banche dati utili nel contesto nutrizionale;
- Saper applicare le conoscenze biomolecolari e bioinformatiche alle diverse applicazioni relative alle scienze degli alimenti e della nutrizione;
- Saper applicare le conoscenze metodologiche acquisite alle principali problematiche alimentari e nutrizionali;
- Saper integrare le conoscenze acquisite nelle singole discipline in un sapere interdisciplinare necessario per affrontare qualsiasi problema complesso nel settore dell'alimentazione e della nutrizione umana.

Il raggiungimento delle capacità di applicare conoscenza e comprensione sopraelencate avviene tramite la riflessione critica sui testi proposti per lo studio individuale, l'analisi e

la discussione di casi di ricerca e di applicazione mostrati dai Docenti durante le lezioni lo svolgimento di esercitazioni pratiche di laboratorio e di bioinformatica, la ricerca bibliografica, lo svolgimento di progetti individuali e/o di gruppo previsti nell'ambito degli insegnamenti inseriti nel piano didattico.

Le verifiche vengono effettuate tramite esami scritti e orali, relazioni ed esercitazioni che prevedono lo svolgimento di specifici compiti in cui lo Studente dimostra la padronanza di strumenti, metodologie e autonomia critica.

Curriculum Alimentazione nel mondo: AREA DELLE DISCIPLINE DELLA NUTRIZIONE UMANA

- Saper utilizzare le conoscenze teorico-pratiche sulle proprietà dei nutrienti e dei non nutrienti contenuti negli alimenti per il mantenimento delle condizioni di salute;
- Saper utilizzare le conoscenze teorico-pratiche sullo stato nutrizionale in diverse situazioni, anche con riguardo alle attività fisica per orientare correttamente lo stile alimentare;
- Saper utilizzare le conoscenze teorico-pratiche per la prevenzione di patologie mediante una corretta alimentazione;
- Saper applicare le conoscenze teoriche acquisite per collaborare in equipe multidisciplinare a una corretta impostazione di un intervento nutrizionale di prevenzione;
- Saper utilizzare in modo pertinente e adeguato i metodi di misurazione dello stato nutrizionale dell'individuo;
- Saper valutare l'appropriatezza dell'intervento nutrizionale mediante il monitoraggio dello stato nutrizionale del paziente;
- Saper utilizzare le conoscenze teoriche acquisite sulle varie patologie trattate nel corso e sulle interazioni farmaci-alimenti per applicare un corretto protocollo nutrizionale;
- Saper determinare con autonomia il regime dietetico ottimale per singoli individui anche in relazione ad accertate condizioni fisiopatologiche;
- Saper utilizzare le conoscenze teorico-pratiche acquisite per organizzare e gestire i servizi di ristorazione collettiva per quanto concerne gli aspetti dietetico-nutrizionale e di controllo di qualità;
- Saper utilizzare le conoscenze teoriche e pratiche acquisite per collaborare a programmi internazionali di formazione e di assistenza sul piano della sicurezza alimentare e sulla prevenzione e trattamento di patologie per ciò che concerne la nutrizione in aree depresse e in PVS;
- Saper integrare le conoscenze acquisite nelle singole discipline in un sapere interdisciplinare necessario per affrontare qualsiasi problema complesso nel settore dell'alimentazione e della nutrizione umana.

Il raggiungimento delle capacità di applicare conoscenza e comprensione sopraelencate avviene tramite la riflessione critica sui testi proposti per lo studio individuale, l'analisi e la discussione di casi di ricerca e di studi clinici mostrati dai Docenti durante le lezioni, lo svolgimento di esercitazioni pratiche di laboratorio, la ricerca bibliografica, lo svolgimento di progetti individuali e/o di gruppo previsti nell'ambito degli insegnamenti inseriti nel piano didattico.

Le verifiche vengono effettuate tramite esami scritti e orali, relazioni ed esercitazioni che prevedono lo svolgimento di specifici compiti in cui lo Studente dimostra la padronanza di strumenti, metodologie e autonomia critica.

Curriculum Alimentazione nel mondo: AREA DELLE DISCIPLINE PER LA CARATTERIZZAZIONE DEGLI ALIMENTI E GESTIONE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE

- Saper selezionare le metodiche più adeguate per la caratterizzazione delle matrici alimentari anche nel contesto di tipicità e controllo di qualità;
- Saper applicare le conoscenze acquisite per la conservazione di alimenti anche in contesti non industrializzati;
- Saper operare correttamente nella predisposizione delle etichette nutrizionali e saperne valutare il significato;
- Saper utilizzare le conoscenze teorico-pratiche per organizzare e gestire i servizi di ristorazione collettiva per quanto concerne gli aspetti dietetico-nutrizionale e di controllo di qualità;
- Saper collaborare nella produzione di alimenti e nutraceutici su solide basi scientifiche;
- Saper integrare le conoscenze acquisite nelle singole discipline in un sapere interdisciplinare necessario per affrontare qualsiasi problema complesso nel settore dell'alimentazione e della nutrizione umana.

Il raggiungimento delle capacità di applicare conoscenza e comprensione sopraelencate avviene tramite la riflessione critica sui testi proposti per lo studio individuale, l'analisi e la discussione di casi di ricerca e di applicazione mostrati dai Docenti durante le lezioni, lo svolgimento di esercitazioni pratiche di laboratorio, la ricerca bibliografica, lo svolgimento di progetti individuali e/o di gruppo previsti nell'ambito degli insegnamenti inseriti nel piano didattico.

Le verifiche vengono effettuate tramite esami scritti e orali, relazioni ed esercitazioni che prevedono lo svolgimento di specifici compiti in cui lo Studente dimostra la padronanza di strumenti, metodologie e autonomia critica.

Curriculum Alimentazione nel mondo: AREA DELLE ATTIVITÀ AFFINI E INTEGRATIVE

- Saper collaborare a programmi internazionali di formazione e di assistenza sul piano della sicurezza alimentare e sulla prevenzione e trattamento di patologie per ciò che concerne la nutrizione, in aree depresse e in Paesi in via di sviluppo;
- Saper migliorare la sicurezza alimentare anche grazie ad una maggior consapevolezza del valore nutrizionale di alcuni micronutrienti contro la fame nascosta presente sia nei paesi industrializzati che in via di sviluppo;
- Saper identificare fonti alimentari adeguate per un miglior apporto di molecole bioattive positive per la salute;
- Saper progettare interventi di miglioramento dello stato di salute di popolazioni, anche partendo dal contesto geografico e climatico;
- Saper affrontare i problemi da risolvere secondo un criterio di sostenibilità e equità;

- Saper condurre un'indagine epidemica e interpretare correttamente i risultati di indagini e delle principali analisi statistiche utilizzate in ambito scientifico e di scienze degli alimenti;
- Saper collaborare con consapevolezza dei diversi ruoli, in team multidisciplinari per la cura dei disturbi del comportamento alimentare;
- Saper utilizzare le best evidence in ambito di ricerca;
- Saper utilizzare gli strumenti conoscitivi e in termini di soft skills per interventi di educazione alimentare a vario livello (interventi one to one, a gruppi di persone ecc.) e con diverse modalità comunicative;
- Saper utilizzare le conoscenze teoriche per svolgere interventi di formazione-informazione ed educazione in relazione a salubrità e sicurezza alimentare;
- Saper utilizzare il giusto linguaggio e i corretti strumenti comunicativi nelle relazioni interpersonali tra pari e con discenti;
- Saper progettare interventi di educazione alimentare rivolti a diverse tipologie di persone;
- Saper integrare le conoscenze acquisite nelle singole discipline in un sapere interdisciplinare necessario per affrontare qualsiasi problema complesso nel settore dell'alimentazione e della nutrizione umana.

Il raggiungimento delle capacità di applicare conoscenza e comprensione sopraelencate avviene tramite la riflessione critica sui testi proposti per lo studio individuale, l'analisi e la discussione di casi di ricerca e di simulazione di situazioni reali con i Docenti durante le lezioni, lo svolgimento di esercitazioni pratiche di laboratorio, la ricerca bibliografica, lo svolgimento di progetti individuali e/o di gruppo previsti nell'ambito degli insegnamenti inseriti nel piano didattico.

Le verifiche vengono effettuate tramite esami scritti e orali, relazioni ed esercitazioni che prevedono lo svolgimento di specifici compiti in cui lo Studente dimostra la padronanza di strumenti, metodologie e autonomia critica.

Curriculum Alimentazione nel mondo: AREA DELLE ALTRE ATTIVITÀ

- Saper operare in contesti multidisciplinari;
- Saper integrare le conoscenze acquisite nelle singole discipline in un sapere interdisciplinare necessario per affrontare qualsiasi problema complesso nel settore dell'alimentazione e della nutrizione umana;
- Saper utilizzare in forma scritta e orale la lingua inglese in riferimento ai lessici disciplinari.

Il raggiungimento di tali capacità sono conseguite mediante tutte le attività svolte dallo Studente e mediante l'insegnamento di inglese. La verifica avviene attraverso esame e valutazione della tesi.

Autonomia di giudizio

Il laureato magistrale acquisisce durante il percorso di studi la necessaria consapevolezza ed autonomia di giudizio per poter analizzare e valutare le diverse situazioni del suo contesto professionale. Il laureato magistrale acquisisce inoltre capacità di analisi critica che gli permette l'identificazione e l'uso autonomo di informazioni sullo stato dell'arte di ambiti di pertinenza delle scienze dell'alimentazione e della nutrizione. L'autonomia di giudizio viene conseguita e verificata costantemente negli esami delle singole discipline,

durante lo svolgimento delle attività pratiche e mediante il confronto con colleghi, Docenti ed esperti in occasione di discussione di casi, seminari, attività di tirocinio.

Abilità comunicative

Al termine degli studi, il laureato magistrale dovrà possedere capacità comunicative e relazionali adeguate ad interagire correttamente nel proprio contesto professionale e nelle relazioni con professionisti di altri profili di competenza. Il laureato dovrà essere in grado di inserirsi in contesti multidisciplinari anche con ruoli di supervisione e coordinamento. Dovrà inoltre possedere le adeguate capacità comunicative e relazionali per interagire correttamente con persone di diverso livello socio-culturale, in ambito di consulenze nutrizionali, di percorsi di educazione alimentare, di interventi finalizzati alla sicurezza alimentare di popolazioni o gruppi di persone.

Il laureato magistrale dovrà essere in grado di:

- Comunicare con proprietà di linguaggio e rigore scientifico le proprie conoscenze ad un uditorio di specialisti;
- Trasmettere informazioni scientifiche complesse in modo accessibile ad utenti con livelli socio-culturali diversi;
- Progettare interventi di educazione alimentare, rivolti a diverse tipologie di ascoltatori;
- Organizzare e redigere documentazione scientifica e tecnica descrittiva di attività progettuali nei settori di pertinenza;
- Preparare e illustrare presentazioni a contenuto tecnico-scientifico nei settori di pertinenza;
- Svolgere attività divulgativa e di corretta informazione su tematiche di pertinenza;
- Saper lavorare in gruppo e avere corrette relazioni interpersonali;
- Utilizzare in forma scritta e orale la lingua inglese, con adeguata padronanza del lessico tecnico-scientifico relativo alle discipline del settore di pertinenza.

Tali abilità sono sviluppate attraverso lavori di gruppo monotematici, multidisciplinari e discussione di casi concreti. La valutazione delle abilità comunicative, oltre che in occasione degli esami di profitto, in particolare quelli effettuati oralmente e che prevedono la redazione di elaborato e/o la presentazione orale di un lavoro svolto, verrà effettuata mediante la discussione di casi di studio e simulazione di situazione, con i Docenti che hanno previsto nei loro corsi tali attività, nonché mediante la valutazione delle attività di tirocinio e della discussione della tesi.

Capacità di apprendimento

Oltre alla didattica formale il corso di studi si avvale di metodologie interattive che si propongono di stimolare nello Studente la continua ricerca di informazioni per la comprensione e/o la soluzione di problemi relativi a tematiche di alimentazione e nutrizione. Il corso di studi, inoltre, si propone di sviluppare negli studenti una buona capacità di raccogliere, organizzare ed interpretare le informazioni provenienti dalle diverse risorse e database disponibili e dalla letteratura scientifica di riferimento. Il raggiungimento di questi obiettivi è favorito dalle attività di tirocinio in aziende e strutture sanitarie nonché attraverso prove di esame scritte e/o orali. Le capacità di apprendimento verranno valutate negli esami di profitto e nella discussione della tesi.

Art. 5 - Piano degli studi

Nel piano degli studi è descritta l'organizzazione in anni e semestri, l'elenco dei Corsi Integrati con l'indicazione dei Settori Scientifico-Disciplinari di riferimento, l'articolazione in moduli di insegnamento, i CFU assegnati ad ogni insegnamento.

Per ogni insegnamento si definiscono:

- Denominazione
- Anno di offerta
- Anno di corso
- Lingua di erogazione
- Carico didattico in crediti formativi universitari (per ciascun modulo, se articolato in moduli)
- Tipo di attività didattica
- Tipo di esame
- Valutazione
- Periodo didattico d'erogazione: semestre di erogazione (per ciascun modulo, se articolato in moduli)
- Moduli componenti (se articolato in moduli)
- Settore scientifico-disciplinare (per ciascun modulo, se articolato in moduli)
- Numero di ore di attività didattica assistita (per ciascun modulo, se articolato in moduli)
- Docente/i (per ciascun modulo, se articolato in moduli) con indicazione del Docente coordinatore
- Obiettivi formativi
- Prerequisiti
- Contenuti
- Metodi didattici: tipologie di attività didattiche previste (anche in termini di ore complessive per ogni tipologia) e relative modalità di svolgimento (anche in termini di ore complessive per ogni modalità) (per ciascun modulo, se articolato in moduli)
- Metodi e criteri di verifica dell'apprendimento
- Criteri di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale
- Materiale didattico utilizzato e materiale didattico consigliato.

La Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per lo Sviluppo Sostenibile e One Health aggiorna annualmente il piano degli studi e ne cura la pubblicazione sul sito web istituzionale, a seguito dell'approvazione della "Didattica Programmata" da parte del Senato Accademico, su proposta del Consiglio della Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per lo Sviluppo Sostenibile e One Health.

Lo Studente, annualmente, dovrà dichiarare le attività da inserire nel proprio piano degli studi secondo le modalità e le scadenze comunicate dalla Segreteria Didattica del CdS.

Lo Studente inserisce nel proprio piano degli studi gli insegnamenti elettivi per il numero di CFU indicati nel piano degli studi. In aggiunta, lo Studente ha la possibilità d'inserire ulteriori esami (fino a un massimo di 12 CFU) che, se sostenuti, non concorrono al raggiungimento dei CFU obbligatori per il conseguimento della laurea magistrale, ma vengono considerati, in termini di votazione e CFU, ai fini del computo della media ponderata.

È possibile presentare un piano degli studi individuale comprendente anche attività formative diverse da quelle previste dal piano degli studi proposto, purché in coerenza con gli obiettivi formativi del CdS.

La coerenza del piano degli studi sarà valutata dalla Giunta della Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per lo Sviluppo Sostenibile e One Health.

Art. 6 - Crediti Formativi Universitari

Il Credito Formativo Universitario (CFU) è l'unità di misura del lavoro dello Studente per l'espletamento di ogni attività formativa prevista nel suo piano degli studi. A ogni CFU corrispondono, di norma, 25 ore di impegno complessivo per lo Studente.

Per il Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana le 25 ore di impegno complessivo per lo Studente corrispondenti a n. 1 (uno) CFU sono, così, ripartite a seconda della tipologia d'attività didattica prevista:

- Lezioni frontali, 1 CFU = 8 ore di lezioni frontali + 17 ore di apprendimento autonomo;
- Laboratori didattici/esercitazioni, 1 CFU = 12 ore d'attività nei laboratori didattici/esercitazioni + 13 ore d'apprendimento autonomo;
- Laboratori linguistici, 1 CFU = 20 ore di laboratori linguistici + 5 ore per l'apprendimento autonomo;
- Tirocinio formativo ed elaborato finale (tesi di laurea magistrale), 1 CFU = 25 ore di tirocinio o per la preparazione dell'elaborato finale.

Art. 7 - Articolazione e organizzazione delle attività didattiche

Il percorso formativo finalizzato al raggiungimento degli obiettivi formativi comprende:

- a) attività negli ambiti disciplinari caratterizzanti la classe di appartenenza del CdS;
- b) attività in uno o più ambiti disciplinari affini rispetto a quelli caratterizzanti, anche con riguardo alle culture di contesto e alla formazione interdisciplinare;
- c) attività autonomamente scelte dallo Studente, purché coerenti con il suo progetto formativo;
- d) attività relative alla preparazione dell'elaborato per la prova finale per il conseguimento del titolo di studio;
- e) attività relative alla conoscenza di almeno una lingua dell'Unione Europea diversa dall'italiano;
- f) attività, non previste nei punti precedenti, volte ad acquisire ulteriori conoscenze linguistiche, nonché relazionali, o comunque utili per l'inserimento nel mondo del lavoro, nonché attività formative volte ad agevolare le scelte professionali, mediante la conoscenza diretta del settore lavorativo cui il titolo di studio può dare accesso, tra cui, in particolare, sulla base di apposite convenzioni, i tirocini formativi presso imprese, amministrazioni pubbliche, enti pubblici o privati, ivi compresi quelli del terzo settore, ordini e collegi professionali; attività formative non convenzionali,

culturalmente qualificanti e coerenti con gli obiettivi formativi del corso di studio, debitamente approvate dalla struttura didattica competente.

Modalità di erogazione

Le attività didattiche possono essere svolte tramite:

- Didattica in presenza

Si definiscono come "didattica in presenza" le lezioni, le esercitazioni, e i seminari che danno luogo a CFU nell'ambito di attività formative del CdS erogate interamente in presenza sulla base di un calendario predefinito, e impartite agli studenti regolarmente iscritti ad un determinato anno di corso, anche suddivisi in piccoli gruppi.

- Didattica a distanza

Può essere prevista, nei limiti definiti dalla normativa vigente la "didattica a distanza" definita come le lezioni, le esercitazioni, e i seminari che danno luogo a CFU nell'ambito di attività formative del Corso di Laurea Magistrale erogate attraverso sistemi di videoconferenza in modalità sincrona o asincrona.

Tipologie di attività didattiche

Le tipologie di attività didattiche possono comprendere:

- Corsi Integrati

Allo scopo di conseguire le finalità formative dell'Ordinamento Didattico del CdS, gli insegnamenti possono essere organizzati in Corsi Integrati (C.I.), eventualmente articolati in più moduli distinti, secondo la logica dell'integrazione didattica, che consente di acquisire le interrelazioni esistenti fra i contenuti delle varie discipline e di procedere ad una valutazione complessiva delle conoscenze e delle abilità acquisite. Qualora nello stesso C.I. siano affidati compiti didattici a più di un Docente, è prevista la nomina di un Coordinatore di C.I., designato a cadenza annuale dal Consiglio della Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per lo Sviluppo Sostenibile e One Health.

Il Coordinatore del C.I. esercita le seguenti funzioni:

- rappresenta per gli studenti la figura di riferimento del corso;
- propone al Presidente di CdS l'attribuzione dei compiti e dei tempi didattici concordati con Docenti e Docenti-Tutor in funzione degli obiettivi didattici propri del corso;
- coordina la preparazione degli esami di profitto;
- presiede, di norma, la commissione di esame del corso da lui coordinato e ne propone la composizione;
- è responsabile della corretta conduzione di tutte le attività didattiche previste per il conseguimento degli obiettivi definiti per il corso integrato stesso.

- Lezione ex cathedra

Si definisce "lezione ex cathedra" la trattazione, tramite didattica frontale o interattiva, di specifici argomenti facenti parte del curriculum formativo previsto per il Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana.

- Seminario

Il “Seminario” è un'attività didattica che ha le stesse caratteristiche della lezione, ma può interessare diversi ambiti disciplinari. Le attività seminariali possono essere interuniversitarie.

- Esercitazioni/attività pratiche

Le esercitazioni/attività pratiche sono attività che consentono allo Studente di consolidare le conoscenze acquisite nelle lezioni frontali e di conseguire competenze attraverso attività di laboratorio, discussione di casi reali, simulazioni.

- Laboratori

Le attività di laboratorio (svolte in laboratori didattici e/o di ricerca) costituiscono una forma di didattica interattiva indirizzata agli studenti organizzati in gruppi. Sono attività assistite che prevedono l'interazione dello Studente con strumenti, apparecchiature, software applicativi.

- Attività formativa professionalizzante/Tirocinio

Consiste in un tirocinio di formazione finalizzato alla sintesi di tutte le conoscenze e competenze acquisite e all'inserimento nel mondo del lavoro, svolto dagli studenti del Corso di Laurea Magistrale prima del conseguimento del relativo titolo, di norma nel II anno di CdS, presso aziende, strutture sanitarie, enti convenzionati o unità di ricerca dell'Università o di altre istituzioni. L'elenco delle convenzioni attive con aziende, strutture sanitarie, enti presso i quali svolgere il tirocinio è disponibile presso la Segreteria Didattica del CdS. Gli studenti del Corso di Laurea Magistrale che lo desiderino possono svolgere Tirocini di Formazione e Orientamento anche come attività durante la quale sarà svolto il lavoro sperimentale finalizzato alla preparazione dell'elaborato finale.

- Didattica tutoriale

L'attività di didattica tutoriale costituisce una forma di didattica interattiva indirizzata a singoli o a gruppi di studenti; tale attività didattica è condotta da un Tutor di disciplina, il cui compito è quello di colmare eventuali lacune formative e di assistere gli studenti nel processo di acquisizione delle conoscenze e delle abilità richieste per il raggiungimento dei risultati di apprendimento previsti dal percorso formativo. Il Consiglio della Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per lo Sviluppo Sostenibile e One Health, su proposta del Presidente del CdS, nomina i Tutor di disciplina nel rispetto della vigente normativa.

- Corsi di Lingua Inglese

I Corsi di Lingua Inglese sono erogati dal Centro Linguistico di Ateneo.

- Prova finale

La prova finale per il conseguimento della Laurea Magistrale SANUM è volta a dimostrare il livello delle conoscenze e delle capacità acquisite dal laureato magistrale al termine del suo percorso formativo e il livello di maturità raggiunto in termini di autonomia intellettuale e operativa, di capacità di collegamento dei diversi saperi appresi nel corso di studi e la capacità di comunicare e trasferire le conoscenze.

La struttura e le modalità di svolgimento della prova finale sono definite nell'art. 16 del presente Regolamento.

- *Apprendimento autonomo*

Il CdS garantisce agli studenti la disponibilità di un numero di ore mediamente non inferiore alla metà di quelle previste per il raggiungimento dei 120 CFU utili al conseguimento del titolo completamente libere da attività didattiche, per consentire loro di dedicarsi all'apprendimento autonomo.

Le ore riservate all'apprendimento autonomo sono dedicate:

- all'utilizzazione individuale, in modo autonomo o dietro indicazione dei Docenti, dei sussidi didattici (testi, simulatori, audiovisivi, programmi per computer, etc.) messi a disposizione dal corso per l'auto-apprendimento e per l'autovalutazione, al fine di conseguire gli obiettivi formativi prefissi;
- allo studio personale, per la preparazione degli esami di profitto.

Art. 8 - Approccio all'insegnamento e all'apprendimento

Il CdS promuove un approccio alla didattica 'centrato sullo Studente', che incoraggia gli studenti ad assumere un ruolo attivo nel processo di insegnamento e apprendimento, creando i presupposti per l'autonomia dello studente nelle scelte e nell'organizzazione dello studio, prevedendo metodi didattici che favoriscano la partecipazione attiva nel processo di apprendimento con spirito critico, nonché un approccio alla didattica "*research based*" e "*problem based*".

Art. 9 - Attività di tutorato

Nel Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana si definiscono due distinte figure di Tutor:

- a) Il **Tutor personale** al quale il singolo Studente può rivolgersi per avere suggerimenti e consigli inerenti alla sua carriera Studentesca, o in generale inerenti alla sua formazione. Il Tutor al quale lo Studente viene affidato dal Coordinatore di Tutorato è in genere lo stesso per tutta la durata degli studi. Questa figura è imperniata non sull'insegnamento, ma sulla relazione di aiuto e di orientamento anche in vista delle scelte professionali. Esplica la sua funzione in modo particolare in caso di difficoltà di apprendimento, perdita di motivazione, necessità di un orientamento sul percorso di studio da seguire. Tutti i professori e ricercatori del CdS sono invitati a rendersi disponibili per svolgere le mansioni di Tutor personale.
- b) Il **Tutor di disciplina** collabora con il Docente alle attività didattiche con particolare riferimento alle attività di laboratorio ed esercitazioni. Lo svolgimento delle attività di didattica tutoriale, come percorso formativo, può anche essere finalizzato a colmare eventuali lacune formative. Questa attività tutoriale si configura come attività di supporto. Ogni Tutor di disciplina è tenuto a coordinare le proprie funzioni

con le attività didattiche dei corsi di insegnamento che ne condividono gli obiettivi formativi e può essere impegnato anche nella preparazione dei materiali da utilizzare nella didattica tutoriale e nello svolgimento delle attività di laboratorio. Il tutorato Linguistico è erogato dal Centro Linguistico d'Ateneo.

Art. 10 - Procedure di ammissione

L'accesso al CdS è a numero programmato (ex art.2 comma 1 L. n. 264/1999). Il numero di studenti previsto e programmato annualmente in funzione delle risorse didattiche a disposizione dell'Università, nonché sulla base della domanda del mondo del lavoro.

Possono essere ammessi al Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana gli studenti che siano in possesso della Laurea in Scienze Biologiche (L-13), Farmacia (LM-13), Medicina e Chirurgia (LM-41) o delle corrispondenti classi di laurea di ordinamenti precedenti, o di altro titolo di studio conseguito all'estero e ritenuto idoneo in base alla normativa vigente, o coloro che siano in possesso di altro titolo di studio che preveda l'acquisizione di almeno 80 CFU nei seguenti SSD:

- almeno 6 CFU in SSD di MAT/01-09;
- almeno 6 CFU in SSD di FIS/01-08;
- almeno 12 CFU in SSD CHI/01-03; CHIM/06; CHIM/10; CHIM/12;
- almeno 56 CFU in SSD di BIO/01-11 e BIO/14-19.

Gli studenti devono, inoltre, dimostrare una capacità di utilizzo della lingua inglese parlata e scritta certificata da un livello B1.

La verifica dell'adeguatezza della preparazione personale viene valutata da una apposita commissione nominata dalla Giunta della Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per lo Sviluppo Sostenibile e One Health.

La procedura d'ammissione è definita, annualmente, nel Bando di concorso d'ammissione dedicato e pubblicato sul sito web di Ateneo all'indirizzo <https://www.unicampus.it/ammissioni-corsi-di-laurea/>.

È previsto, nell'ambito dell'ammissione al CdS, l'accesso a uno specifico percorso integrativo, denominato "*Percorso di Eccellenza del Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana*", con borsa di studio a copertura totale del contributo unico universitario per il biennio di corso, fatto salvo la soddisfazione di requisiti per il mantenimento della borsa entro il 31 ottobre di ciascun anno di corso. Esso consiste in attività formative aggiuntive a quelle del CdS stesso proposte con lo scopo di valorizzare la formazione degli studenti iscritti, meritevoli e interessati ad attività di approfondimento e di integrazione culturale e di approccio alla metodologia della ricerca scientifica. Il complesso delle attività formative previste dal Percorso di Eccellenza comporta per lo Studente un impegno complessivo di 10 CFU e non dà luogo al riconoscimento di CFU utilizzabili per il conseguimento dei titoli universitari rilasciati dall'Università.

Al conseguimento del titolo di studio, l'Università rilascia allo Studente che ha concluso il suo Percorso, oltre al Diploma di Laurea Magistrale, un'attestazione di conseguimento del Percorso di Eccellenza. Tale attestazione viene registrata nella carriera dello Studente in termini di CFU extracurricolari acquisiti che confluiscono nel suo *Diploma Supplement*.

L'accesso al percorso di eccellenza è regolato all'interno del citato bando di concorso d'ammissione al CdS pubblicato sul sito web d'Ateneo all'indirizzo <https://www.unicampus.it/ammissioni/lauree/esami-di-ammissione> che definisce i requisiti di accesso e i requisiti di mantenimento.

Art. 11 - Iscrizione ad anni successivi, abbreviazioni di carriera, riconoscimenti di carriere pregresse e iscrizione corsi singoli

Il passaggio dello Studente da un anno al successivo è consentito a prescindere dal numero di esami sostenuti.

La possibilità di sostenere gli esami per gli anni successivi è determinata dalle eventuali propedeuticità culturali annualmente definite e pubblicate con il piano degli studi.

Lo Studente è iscritto **“fuori corso”** qualora abbia seguito il proprio CdS per un numero di anni superiore alla durata legale del corso senza aver conseguito il titolo accademico o senza aver superato tutti gli esami necessari per l'ammissione alla prova finale.

Abbreviazioni di carriera e riconoscimento di carriere pregresse

La Giunta della Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per lo Sviluppo Sostenibile e One Health (d'ora in poi Giunta della Facoltà Dipartimentale), su specifica richiesta dello Studente all'atto dell'iscrizione, può riconoscergli attività formative, attribuibili a specifici SSD, acquisite presso precedenti Corsi di Laurea Magistrale o di Laurea Magistrale a ciclo unico sia dell'Ateneo sia di altre università italiane o straniere.

Lo Studente deve presentare richiesta di riconoscimento degli esami di profitto superati presso altro Ateneo alla Segreteria Studenti dell'Università entro e non oltre due settimane dalla pubblicazione dell'esito della prova di ammissione al CdS.

La Giunta della Facoltà Dipartimentale verifica la rispondenza dei programmi degli insegnamenti sostenuti nel precedente CdS rispetto a quelli previsti dal piano degli studi del Corso di Laurea Magistrale SANUM.

In seguito a tale valutazione, in ragione degli esami convalidati, la Giunta della Facoltà Dipartimentale delibera in merito all'anno di corso al quale lo Studente può essere iscritto. In tutti i casi, i CFU acquisiti da uno Studente in precedenti carriere possono essere valutati per un eventuale riconoscimento solo qualora la richiesta riguardi esami di profitto sostenuti da non più di 8 (otto) anni dalla data della richiesta.

Riconoscimento della Laurea conseguita presso Università estere

L'art. 2 della Legge 148 del 2002 stabilisce che *“la competenza per il riconoscimento dei cicli e dei periodi di studio svolti all'estero e dei titoli di studio stranieri, è attribuita alle Università ed agli Istituti di istruzione universitaria che la esercitano nell'ambito della loro autonomia e in conformità ai rispettivi ordinamenti, fatti salvi gli accordi bilaterali in materia”*.

Per i laureati che abbiano conseguito la Laurea Magistrale presso le Università straniere, il riconoscimento del titolo è subordinato all'esistenza di accordi bilaterali, o convenzioni internazionali che prevedano questa fattispecie.

Decadenza, obsolescenza dagli studi

Al fine di limitare l'obsolescenza dei CFU acquisiti, lo Studente fuori corso decade dallo status di Studente iscritto al Corso di Laurea Magistrale qualora non abbia superato alcun esame previsto dall'Ordinamento didattico del CdS per 8 (otto) anni accademici consecutivi.

La sospensione della frequenza per un numero di anni superiore a 4 (quattro) impone l'iscrizione a un anno del CdS deliberato dal Consiglio della Facoltà Dipartimentale.

Si possono prevedere forme di verifica periodica dei CFU acquisiti, al fine di valutarne la non obsolescenza dei contenuti conoscitivi. Gli studenti interessati a tale verifica saranno informati con un preavviso di almeno 6 (sei) mesi. Qualora venga rilevata l'obsolescenza dei contenuti culturali e professionali dei CFU acquisiti, la Giunta della Facoltà Dipartimentale procederà alla definizione degli esami integrativi da sostenere sui singoli insegnamenti.

Iscrizione a corsi singoli

In relazione alle competenze dell'Università in materia di educazione permanente e ricorrente, tutte le persone interessate che non siano iscritte a Corsi di Studio dell'Università, ma che, avendone i titoli, chiedano di essere iscritte nella prospettiva di una successiva prosecuzione della loro carriera per aggiornamento culturale o a integrazione delle loro competenze professionali, possono essere ammesse a seguire per un anno accademico singoli insegnamenti svolti in Corsi di Laurea e in Corsi di Laurea Magistrale attivati presso l'Università e a sostenere i relativi esami di profitto, ricevendone regolare attestazione, comprensiva dell'indicazione dei CFU conseguiti.

A chi usufruisce di tale facoltà non è consentito seguire più di 2 (due) insegnamenti in ciascun anno accademico, salvo situazioni particolari preventivamente autorizzate.

Usufruiscono della medesima norma i Laureati i quali abbiano necessità di seguire gli insegnamenti e superare gli esami di profitto di discipline non inserite nei percorsi formativi seguiti per il conseguimento della Laurea ma che, in base alle disposizioni in vigore, siano richiesti per l'ammissione a Lauree Magistrali o a Scuole di Specializzazione, ovvero a concorsi pubblici.

La misura del contributo da versare nel caso di ammissione a uno o più corsi singoli è stabilita annualmente dal Consiglio di Amministrazione dell'Università ed è riportata nel "Regolamento Tasse e Contributi" d'Ateneo.

Riconoscimento crediti presso Atenei Italiani

È possibile l'acquisizione di CFU presso altri atenei italiani sulla base di convenzioni stipulate tra le istituzioni interessate, ai sensi della normativa vigente.

La richiesta di riconoscimento dei CFU acquisiti deve essere presentata alla Segreteria Didattica del CdS secondo le scadenze rese note ogni anno dalla segreteria stessa.

La Giunta della Facoltà Dipartimentale verifica la rispondenza della validità delle competenze teorico pratiche acquisite e ne delibera l'eventuale inserimento in carriera.

Art. 12 - Trasferimenti da altri Atenei

Di norma non sono ammessi trasferimenti al Corso di Studio.

Eventuali deroghe possono essere stabilite nel citato bando di concorso d'ammissione di cui all'art. 10 del presente Regolamento.

Art. 13 - Obblighi di frequenza

La frequenza è obbligatoria per almeno il 60% delle ore previste per ciascun Corso d'Insegnamento.

La frequenza è accertata nelle forme ritenute idonee dal Docente responsabile dell'attività, il quale può escludere lo Studente dalla prova di verifica del profitto in caso di mancato raggiungimento della soglia prefissata o, definire con lo Studente stesso, modalità di recupero.

È possibile richiedere l'esenzione dalla frequenza delle attività didattiche per gravi e documentati problemi di salute. Detta richiesta di esenzione dev'essere presentata tempestivamente, tramite apposita istanza, all'Ufficio Diritto allo Studio dell'Università che la sottoporrà a valutazione d'una dedicata Commissione Medica. La Commissione Medica esprimerà un parere che, a seconda della gravità della patologia potrà contemplare la frequenza da remoto o l'assoluta astensione dalla frequenza. L'Ufficio Diritto allo Studio inoltrerà il parere della Commissione Medica al Presidente del CdS e, qualora sia stato accertato l'effettivo grave impedimento alla frequenza, quest'ultimo si attiverà al fine di consentire allo Studente il recupero delle lezioni mancanti, rendendo disponibili materiali didattici integrativi e coinvolgendo il servizio di tutorato personale e disciplinare.

Per le Studentesse in stato di gravidanza vale quanto disposto dai termini di legge con particolare riguardo al D. Lgs n. 151 del 26/3/2001 che vieta di adibire le Studentesse in stato di gravidanza, e fino al settimo mese dopo il parto, ad attività di laboratorio.

Gli studenti eletti negli organi collegiali sono esonerati dalla frequenza previa presentazione della formale convocazione dell'organo collegiale e verifica della effettiva partecipazione.

Art. 14 - Esami e altre verifiche del profitto

Il Consiglio della Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per lo Sviluppo Sostenibile e One Health approva il calendario degli esami di profitto necessari per valutare l'apprendimento degli studenti e la composizione delle relative Commissioni d'esame proposte dal Presidente del CdS, sentiti i Docenti, o i Docenti Coordinatori dei C.I..

Le valutazioni formative e gli esami di profitto devono essere sostenuti dallo Studente in presenza nell'Università.

Come da art. 5 del presente Regolamento, la scheda di ogni insegnamento del CdS definisce i metodi e i criteri di verifica dell'apprendimento e, altresì, i criteri di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale.

La verifica dell'apprendimento può avvenire attraverso valutazioni formative e valutazioni certificate.

Le valutazioni formative possono riguardare:

- **prove in itinere**, esclusivamente intese a rilevare l'efficacia dei processi di apprendimento e d'insegnamento nei confronti di contenuti determinati. Quando

attuare, non hanno valore certificativo, non sono obbligatorie (per lo Studente) e non esonerano lo Studente dal presentare l'intero programma del corso in sede di valutazione certificativa, avendo come unico scopo quello di aiutarlo nel controllare lo stato della sua preparazione. Devono comunque essere organizzate in modo da non ostacolare la frequenza di altri corsi;

- **prove idoneative**, di norma poste alla fine di uno dei semestri del corso, che possono essere sostenute facoltativamente dallo Studente. In esse viene accertata la preparazione relativa al programma svolto nel semestre stesso, o di parte di esso; l'esito viene annotato dal Docente con votazione in trentesimi o giudizio, e - se superate - naturalmente non comportano un nuovo accertamento in sede di esame di profitto. Lo Studente è comunque tenuto a dimostrare in sede di esame la conoscenza degli argomenti relativi alla prova idoneativa tramite richiami o riferimenti.

Le valutazioni certificative (**esami di profitto**) sono finalizzate a valutare, e quantificare con un voto, il conseguimento degli obiettivi dei corsi, certificando il grado di preparazione individuale degli studenti.

Gli esami di profitto possono essere effettuati esclusivamente nei periodi a ciò dedicati e denominati sessioni d'esame.

I momenti di verifica non possono coincidere con i periodi nei quali si svolgono le attività didattiche, né con altri che comunque possano limitare la partecipazione degli studenti a tali attività.

La valutazione dell'acquisizione da parte dello Studente delle conoscenze e delle capacità di comprensione avviene sulla base di criteri prestabiliti che comprendono:

- la conoscenza dei contenuti previsti dall'insegnamento
- la proprietà di linguaggio nella trattazione o nel rispondere ai quesiti posti
- la capacità di analisi e di logica
- il livello di strutturazione delle argomentazioni.

La valutazione segue quindi il seguente schema:

Intervallo	Grado	Criteri generali di valutazione
30-30 e lode	Lodevole <i>approvato</i>	Preparazione eccellente, elevato livello di conoscenza, assoluta padronanza della materia e del linguaggio. Dimostrazione di aver acquisito tutti gli argomenti e di essere in grado di applicarli a ottimo livello. Eccellenza nello sviluppo di analisi dei problemi e nella struttura delle argomentazioni
27-29	Accurato <i>approvato</i>	Preparazione accurata, ottimo livello di conoscenza, buona padronanza della materia e del linguaggio. Dimostrazione di aver assimilato tutti gli argomenti e di essere in grado di applicarli ad un buon livello. Buona capacità di

		analisi dei problemi e di strutturazione delle argomentazioni.
23-26	Soddisfacente <i>approvato</i>	Preparazione soddisfacente, discreto livello di conoscenza, discreta padronanza della materia e del linguaggio. Dimostrazione di aver compreso tutti gli argomenti e di essere in grado di applicarli ad un discreto livello. Discreta capacità di analisi dei problemi e di strutturazione delle argomentazioni.
18-22	Sufficiente <i>approvato</i>	Preparazione sufficiente, livello di conoscenza adeguato al livello minimo delle richieste, sufficiente padronanza della materia e del linguaggio. Accettabile capacità di analisi dei problemi e di strutturazione delle argomentazioni.
< 18	Insufficiente <i>Non approvato</i>	Preparazione insufficiente, livello di conoscenza non adeguato al livello minimo delle richieste, insufficiente padronanza della materia e del linguaggio. Scarsa capacità di analisi dei problemi e di strutturazione delle argomentazioni.

Sessioni di esame

Le sessioni di esame si svolgono, di norma, nei seguenti periodi:

- I° Semestre: la sessione ordinaria è fissata al termine del ciclo didattico corrispondente (gennaio/febbraio), le sessioni di recupero nei mesi di giugno, luglio e settembre.
- II° Semestre: la sessione ordinaria è fissata al termine del ciclo didattico corrispondente (giugno/luglio), le sessioni di recupero nei mesi di settembre, gennaio/febbraio dell'anno successivo.

In ogni sessione sono definite le date di inizio degli appelli, distanziate, di norma, di almeno due settimane. Il numero degli appelli è fissato in almeno 2 (due) per ogni sessione di esame al termine del ciclo didattico e almeno 1 (uno) per mese nelle altre sessioni.

Gli studenti fuori corso possono partecipare a qualunque appello di esame; in casi motivati possono essere istituiti ulteriori appelli d'esame.

Il calendario degli esami è affisso, con adeguato anticipo, nella pagina web del Corso di Laurea al sito <http://www.unicampus.it>, e sul portale ESSE3.

La Commissione di esame è costituita da almeno 2 (due) membri, impegnati nel relativo Corso di insegnamento ed è presieduta, di norma, dal Docente Coordinatore dell'insegnamento.

All'interno della Commissione d'esame può essere nominato uno o più Cultori della materia (disciplinati secondo DR n.55 del 3 febbraio 2022).

Nel caso di assenza di uno o più componenti di una Commissione d'esame alla data di un appello d'esame, il Presidente della citata Commissione può disporre la sostituzione dei membri ufficiali con i membri supplenti della stessa.

Art. 15 - Mobilità internazionale e riconoscimento degli studi compiuti

L'Ateneo promuove la mobilità internazionale per lo svolgimento di periodi di studio, per le attività volte alla preparazione dell'elaborato finale o di tirocinio in uscita e in ingresso, anche in modalità blended o virtuale, nell'ambito di accordi internazionali stipulati con Atenei o presso enti pubblici o privati.

L'Università partecipa, altresì, al progetto ERASMUS+ e attraverso numerosi accordi di mobilità internazionale con Paesi sia comunitari, sia extracomunitari che consentono la permanenza all'estero per lo svolgimento di periodi di studio (*mobility for study*) o di tirocinio/elaborato finale (*mobility for traineeship*).

Le informazioni sono aggiornate e rese disponibili agli studenti attraverso le pagine dedicate alla Mobilità Internazionale presenti sul sito web dell'Università.

Lo Studente, per accedere alla mobilità nell'ambito del programma ERASMUS+, deve presentare al "Referente alla Mobilità internazionale del CdS Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana" la sua proposta di *Learning Agreement for studies* redatto insieme all'Ufficio Relazioni Internazionali dell'Università. Nel *Learning Agreement for studies* sono indicati gli insegnamenti e le attività formative che lo Studente desidera sostenere presso l'Ateneo estero ospitante. Detto Referente, acquisito il parere dei Docenti degli insegnamenti da seguire e dei quali sostenere gli esami di profitto all'estero, trasmette al "Referente della Mobilità internazionale della Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per lo Sviluppo Sostenibile e One Health" detto documento per l'approvazione definitiva.

Riconoscimento del periodo di Mobilità all'estero

L'Ufficio Relazioni Internazionali dell'Università gestisce la mobilità internazionale degli studenti.

Lo Studente, entro una settimana dalla partenza per il periodo di mobilità, deve inviare all'Ufficio Relazioni Internazionali il *Certificate of Stay*, che attesta la sua effettiva partenza per la destinazione estera. I documenti che attestano gli esiti della mobilità dello Studente, che dovranno essere inviati a cura dello Studente stesso all'Ufficio Relazioni Internazionali dell'Università, sono il *Transcript of Record* e *After the Mobility* una volta rientrato in Italia. Durante il periodo di mobilità estera lo Studente non può sostenere esami di profitto e/o verifiche intermedie in Università.

Al rientro dalla mobilità estera, il Presidente del CdS procede al riconoscimento delle attività svolte dallo Studente all'estero, in relazione a quanto approvato nel suo *Learning Agreement*, alla verifica sulle attività effettivamente svolte all'estero, opportunamente certificate dall'Università ospitante e provvede a proporle alla Giunta della Facoltà Dipartimentale. La delibera della Giunta della Facoltà Dipartimentale, con il riconoscimento della carriera (Insegnamenti, SSD e CFU) viene inviata all'Ufficio Relazioni

Internazionali e, congiuntamente, alla Segreteria Studenti che la inserisce nel sistema gestionale della carriera degli studenti dell'Università (ESSE3).

Lo Studente che ha sostenuto un intero semestre accademico all'estero con profitto, una volta rientrato in Università, è autorizzato a partecipare alle sessioni di esami straordinarie del semestre successivo già programmate in sede.

Gli studenti possono partecipare a mobilità di tirocinio e/o ricerca per l'elaborato finale fuori dal programma ERASMUS+ (extra-Erasmus). Tuttavia, sono obbligati a seguire le stesse procedure in termini di approvazione e di riconoscimento. Il Learning Agreement per mobilità extra-Erasmus è fornito dall'Ufficio Relazioni Internazionali ed è disponibile nelle pagine web dedicate sul sito dell'Università.

Art. 16 - Prova finale

La prova finale, pari al numero di CFU indicato nel piano degli studi, per il conseguimento del titolo di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana, consiste nella discussione di una ricerca scientifica originale redatta in lingua italiana o inglese, sviluppata dallo Studente sotto la guida di uno o più Docenti, con la quale lo Studente dimostra il proprio livello di maturità in termini di autonomia operativa, di gestione di strumentazioni scientifiche e di metodologie e di strumenti di valutazione dei risultati della ricerca; l'autonomia intellettuale; la capacità di collegamento dei diversi saperi appresi nell'arco del corso di studio, nonché le proprie capacità comunicative e di trasferimento delle conoscenze. Il Docente/i che segue/ono direttamente lo Studente nella redazione del suo elaborato finale è/sono definito/i Relatore/i. A discrezione del/dei Relatore/i può essere previsto anche uno o più Correlatori che coadiuvano lo Studente nella redazione del suo elaborato finale. Il Correlatore può essere un professionista dell'azienda/istituzione/ente presso la quale lo Studente ha svolto il Tirocinio di Formazione e Orientamento.

D'accordo con il Relatore/i, l'attività relativa alla prova finale può essere svolta presso i laboratori dell'Ateneo, presso istituzioni o enti esterni, o in modo autonomo da parte dello Studente nel caso in cui la natura dell'attività lo consenta. Qualora l'attività sia svolta presso istituzioni o enti esterni, occorre ottenere previamente il nullaosta degli organi responsabili del CdS e formalizzare il rapporto tra l'istituzione o l'ente ospitante e l'Ateneo sulla base di un programma formativo concordato tra le parti. L'elaborato che raccoglie i risultati della suddetta attività deve essere approvato dal Relatore/i e successivamente discusso di fronte a una Commissione di Laurea Magistrale.

Per essere ammesso a sostenere la prova finale lo Studente deve aver conseguito tutti i CFU relativi agli insegnamenti previsti nel suo piano degli studi e al tirocinio; deve aver presentato alla Segreteria Studenti apposita Domanda di Esame di Laurea Magistrale (da ritirare presso la Segreteria Studenti), allegando il versamento richiesto entro i termini previsti; deve avere consegnato alla Segreteria Studenti i documenti richiesti.

La prova finale può essere sostenuta in una delle 5 (cinque) sessioni organizzate dall'Università che, orientativamente, cadono nei mesi di luglio, ottobre, dicembre, febbraio-marzo e maggio.

Lo svolgimento della prova finale prevede, da parte dello Studente, la presentazione (Power Point) del suo elaborato alla Commissione di Laurea Magistrale e la relativa discussione: il

tempo massimo a disposizione per lo svolgimento della prova finale è pari a 20 minuti. La Commissione di Laurea Magistrale esprime la propria valutazione sentito/i il Relatore/i, l'eventuale/i Correlatore/i e tenendo conto della valutazione degli esami di profitto dello Studente.

A determinare il voto di laurea, espresso in 110 (centodecimi), contribuiscono i seguenti parametri:

- a) la media ponderata dei voti conseguiti negli esami di profitto, espressa in 110 (centodecimi).
- b) assegnazione fino a un massimo di 8 (otto) punti da parte della Commissione di Laurea Magistrale sulla base della qualità del lavoro sperimentale svolto dallo Studente, dall'impegno da lui profuso (sentito il/i Relatore/i), dalla sua esposizione e dalla discussione dell'elaborato finale;
- c) assegnazione di 1 (uno) punto per gli studenti che hanno completato gli esami di profitto entro la fine della sessione ordinaria del I° semestre del II anno di CdS;
- d) assegnazione di 0,1 punto per ogni Lode ottenuta negli esami di profitto;

Il voto complessivo, determinato dalla somma dei punteggi previsti dalle lettere da a) a d) del presente art. 16, viene arrotondato per eccesso al numero intero superiore se la parte decimale del punteggio è almeno 50.

Lo Studente supera la prova finale se consegue un voto complessivo non inferiore a 66/110 (sessantasei punti su centodieci), con giudizio positivo assegnato dalla Commissione di Laurea Magistrale alla prova finale.

Su proposta del Presidente della Commissione di Laurea Magistrale, la lode può essere attribuita, all'unanimità, dalla Commissione stessa, agli studenti che abbiano conseguito una media ponderata di cui alla lettera a) del presente art. 16, di almeno 103/110 e un voto complessivo di almeno 110/110.

La commissione può proporre una "*menzione di merito*" per gli studenti che abbiano avuto un curriculum accademico particolarmente qualificato. Tale menzione richiede una media ponderata di cui alla lettera a) del presente art. 16, di almeno 106.

Commissione di Laurea Magistrale

La Commissione di Laurea Magistrale (d'ora in poi Commissione) è composta da non meno di 5 (cinque) membri ed è costituita, in maggioranza, da Professori e Ricercatori. Almeno un membro della Commissione deve essere un Professore di prima o seconda fascia afferente all'Università. La composizione della Commissione di Laurea è definita, per ogni anno solare, dal Consiglio della Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per lo Sviluppo Sostenibile e One Health.

Le funzioni di Presidente della Commissione sono svolte dal Presidente del CdS che, se impossibilitato per giustificati motivi, sarà sostituito dal Preside della Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per lo Sviluppo Sostenibile e One Health. Se il Preside è, a sua volta, impossibilitato per giustificati motivi, sarà sostituito dal Vicepreside. Nel caso d'entrambe le impossibilità, la seduta di Laurea Magistrale sarà presieduta da un Professore Ordinario afferente alla Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per lo Sviluppo Sostenibile e One Health.

Art. 17 - Certificazione della carriera universitaria

L'Università, su richiesta, fornisce ai laureati il *'Diploma Supplement'* in italiano e in inglese, che descrive la natura, il livello, il contesto, il contenuto e lo status degli studi effettuati secondo il modello standard in otto punti, sviluppato per iniziativa della Commissione Europea, del Consiglio d'Europa e dell'UNESCO.

Art. 18 - Trasparenza e Assicurazione della Qualità

La Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana adotta le procedure per soddisfare i requisiti di trasparenza e le condizioni necessarie per una corretta comunicazione, rivolta agli studenti e a tutti i soggetti interessati. In particolare, rende disponibili le informazioni richieste dalla normativa prima dell'avvio delle attività didattiche. Aggiorna costantemente e sollecitamente le informazioni inserite nel proprio sito internet.

Il CdS aderisce al Sistema di Assicurazione della Qualità dell'Ateneo.

Art. 19 - Disposizioni finali

Le modifiche al presente Regolamento sono proposte dal Consiglio della Facoltà Dipartimentale, e deliberate dal Consiglio di Amministrazione, previa delibera del Senato Accademico.

Eventuali atti normativi dell'Ateneo incompatibili con quanto descritto nel presente regolamento troveranno immediata applicazione anche in assenza di una espressa modifica, ma determinano l'immediato avvio della procedura di cui al comma primo del presente articolo.

Per tutto quanto non previsto nel presente Regolamento Didattico si rinvia alle norme di legge, allo Statuto, al Regolamento Generale dell'Università Campus Bio-Medico di Roma e al Regolamento Didattico d'Ateneo.