



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università "Campus Bio-Medico" di ROMA
Nome del corso in italiano	Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana (<i>IdSua:1574706</i>)
Nome del corso in inglese	Food Science and Human Nutrition
Classe	LM-61 - Scienze della nutrizione umana
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.unicampus.it/scienze-alimentazione-e-nutrizione/laurea-magistrale/presentazione
Tasse	Pdf inserito: visualizza
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale



Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	DE GARA Laura
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio della Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per l'Uomo e l'Ambiente
Struttura didattica di riferimento	Scienze e Tecnologie per l'Uomo e l'Ambiente

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	ALTOMARE	Annamaria		RD	1	
2.	FERRARA	Pietro		PA	1	

3.	GUARINO	Michele Pierluca	PA	1
4.	MENNA	Pierantonio	PA	1
5.	PEDONE	Claudio	PO	1
6.	SALVATORELLI	Emanuela	PA	1

Rappresentanti Studenti	Vincentelli Eleonora Panfilì Flavia
Gruppo di gestione AQ	Laura De Gara Laura Dugo Manon Khazrai Vittoria Locato Simona Miglietta Eleonora Vincentelli
Tutor	Manon KHAZRAI Laura DUGO



Il Corso di Studio in breve

28/04/2021

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA NUTRIZIONE UMANA

Tipologia: Laurea Magistrale

Durata: 2 anni

CFU: 120 crediti

Frequenza: obbligatoria

Accesso: Al corso di Laurea Magistrale Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana è ad accesso programmato. La Laurea Magistrale forma esperti con competenze avanzate e multidisciplinare in grado di svolgere attività complesse e che potranno operare nella ristorazione collettiva, in attività di educazione alimentare e nella consulenza libero professionale in ambito nutrizionale, nella ricerca attinente a problematiche alimentari e nutrizionali, nonché in tutti gli ambiti che si occupano di prevenzione e miglioramento delle condizioni di salute attraverso un corretto stile alimentare.

Il piano di studi è concepito senza esami propedeutici.

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana si avvale di un Comitato Università-Impresa, di cui fanno parte importanti aziende dei settori produttivi di riferimento.

Il numero limitato di studenti garantisce un facile e personale approccio ai docenti. Il rapporto docenti-studenti dell'Ateneo è di 1/16, considerati solo i docenti strutturati.

Il laureato Magistrale, previo superamento del relativo esame di stato, può iscriversi all'Ordine Nazionale dei Biologi.



QUADRO A1.a

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

20/12/2019

Nel corso degli anni si sono svolte numerose consultazioni con le parti sociali che hanno permesso di adeguare gli obiettivi formativi alle esigenze socio economico e culturali, connesse alle scienze degli alimenti e della nutrizione, in continua evoluzione.

Negli ultimi due anni le consultazioni con le parti sociali hanno suggerito una riorganizzazione dell'offerta formativa dell'Ateneo che ha coinvolto il CdS in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana.

In particolare, l'Ateneo ha commissionato alla 'Pepe Research' uno studio di settore circa le competenze richieste dal mondo del lavoro in ambito di scienze degli alimenti e della nutrizione. I risultati dello studio di settore sono stati consegnati tra ottobre e dicembre del 2016. L'Ateneo ha inoltre istituito un tavolo tecnico, costituito da rappresentanti del mondo accademico, industriale e di associazioni di settore, allo scopo di identificare le linee di ampliamento dell'offerta dell'Ateneo, in particolare dei percorsi magistrali. La commissione ha svolto il proprio lavoro tra aprile e maggio 2018. Altre consultazioni ordinarie sono state svolte dal presidente del CdS, coadiuvato da una commissione di docenti istituita dal gruppo ADQ in data 10 Maggio 2017. Tali consultazioni si sono svolte con aziende del Comitato Università e Impresa, sezione Scienze degli alimenti e della nutrizione, il 9 febbraio del 2018 e il 7 febbraio del 2019.

Un'ultima consultazione si è svolta con l'Ordine Nazionale dei Biologi in data 26 febbraio 2019 rappresentato dal consigliere nazionale delegato per i rapporti con le università.

Per quanto riguarda l'ambito della nutrizione umana lo studio di settore, in particolare nella sua parte di analisi qualitativa, ha evidenziato come la ricerca del benessere attraverso il cibo sia un trend dominante. Questo rende il 'ruolo del nutrizionista sempre più centrale, richiesto e multiforme' con principali ambiti di intervento nelle aziende, nella comunicazione e in ambito bio-medico. Tra le competenze che lo studio di settore mette in evidenza rientrano, oltre a quelle direttamente legate agli aspetti dietetico-nutrizionali, gli aspetti normativi, con particolare riferimento agli 'health claim', l'educazione alimentare, nonché la capacità di valorizzare l'innovazione e la sostenibilità nei prodotti alimentari in chiave di salute e benessere dell'uomo. Nell'analisi dell'offerta formativa dell'Università Campus Bio-Medico di Roma, lo studio di settore ha evidenziato come punti di forza la profonda formazione in ambito di nutrizione umana e l'approccio multidisciplinare.

La consultazione con il Comitato Università - Impresa del 09/02/2018 ha evidenziato l'interesse del settore per il profilo professionale formato, sottolineando alcuni aspetti di interesse delle aziende partecipanti che avrebbero potuto essere ulteriormente sviluppati, con particolare riferimento alle certificazioni e all'approccio pratico nella formazione.

Il tavolo tecnico ha apprezzato l'aspetto multidisciplinare del CdS suggerendo di identificare la modalità di ampliare l'offerta formativa di Ateneo per valorizzare maggiormente sia gli aspetti legati alla nutrizione sia quelli più prettamente tecnologici di interesse delle aziende agro-alimentare.

Sulla base dei risultati di tali consultazioni e della disponibilità dell'Ateneo ad attivare una seconda laurea magistrale maggiormente focalizzata sugli aspetti delle tecnologie alimentari (LM/70), si è ritenuto opportuno rimodulare gli obiettivi formativi del CdS afferente alla Classe LM/61 per poter sviluppare meglio gli aspetti relativi alla nutrizione, pur mantenendo la caratteristica di multidisciplinarietà e la capacità di interpretazione di alcuni aspetti delle normative e delle tecnologie alimentari che possono rendere il nutrizionista più competitivo in un mercato del lavoro in continua evoluzione e particolarmente attento a tematiche di globalizzazione, trasparenza e sostenibilità.

Nella consultazione con le parti sociali svoltasi nel mese di febbraio 2019, sono stati presentati i nuovi obiettivi formativi a stakeholder aziendali (Comitato Università Impresa -7 febbraio) e all'Ordine Nazionale dei Biologi (26 Febbraio). Nella presentazione degli obiettivi formativi riformulati alla luce delle precedenti consultazioni è stata sottolineata l'importanza della nutrizione come determinante di salute e l'importanza di formare adeguatamente un nutrizionista capace di affrontare i vari aspetti relativi all'alimentazione e alla nutrizione umana, a livello di singolo individuo, di gruppi di individui e di popolazione, con attenzione anche ai problemi di sicurezza alimentare nei Paesi in via di sviluppo.

I partecipanti alla consultazione, in particolare quelli aziendali che avevano una conoscenza diretta del laureato in Scienze

dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana, avendo ospitato studenti per tirocini o avendo assunto laureati, hanno apprezzato il progetto formativo, sottolineando come già nella precedente impostazione il CdS si caratterizzava per una formazione di elevato profilo in ambito nutrizionale. I partecipanti della consultazione del 7 febbraio hanno inoltre identificato alcuni aspetti, con particolare riferimento alle certificazioni, e ai controlli di qualità e sicurezza, di interesse soprattutto in ambito di nutrizione delle collettività, che potrebbero essere sviluppati anche in collaborazione con le aziende del Comitato Università - Impresa.

Nella consultazione del 26 febbraio 2019, il rappresentante dell'Ordine Nazionale dei Biologi ha apprezzato la formazione erogata dall'ateneo in ambito nutrizionale, evidenziando come gli obiettivi formativi siano pienamente adeguati all'esigenza di formare professionisti competenti in ambito di nutrizione umana e come l'organizzazione del corso garantisca una preparazione di qualità in un settore in cui vi è una forte richiesta di professionisti con una solida preparazione. Un aspetto evidenziato come di particolare importanza per la valenza formativa è quello relativo alle attività di tirocinio in ambito sanitario e nella ristorazione collettiva, da curare con particolare attenzione anche nell'ambito delle tesi.

Il Gruppo AQD del CdS ha stabilito che annualmente consulterà le aziende del Comitato Università-Impresa per un confronto circa l'adeguatezza e l'aggiornamento dei contenuti formativi del CdS.



QUADRO A1.b

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

28/04/2021

Nel 2020 è stato nominato un comitato di indirizzo (cfr Verbale riunione del gruppo AQD SANUM del 22 Dicembre 2020, verbale della Giunta di Facoltà del 11/01/2021) composta da professionisti provenienti dai diversi settori produttivi di interesse per i laureati in LM/61; nello specifico da un membro dell'Ordine dei Biologi, referente per i rapporti con le università, dalla referente R&D di Dicofarm, azienda farmaceutica orientata alla produzione e commercializzazione di alimenti per l'infanzia, pro- e pre-biotici, della responsabile del settore qualità di Serenissima, azienda di ristorazione collettiva, della Senior Nutritionist Advisor di Ferrero, azienda dolciaria, una consulente FAO ex studentessa SANUM, una nutrizionista che lavora in regime libero-professionale e consulente CONI ex studentessa SANUM. Il comitato di indirizzo, nominato dal Preside della Facoltà resta in carica due anni con lo scopo di collaborare nell'identificazione di settori di formazione da implementare e ambiti di placement per i laureati del CdS. Il Comitato di Indirizzo si riunirà annualmente, in presenza o in modalità telematica, su convocazione del Presidente di CdS,

La prima riunione del Comitato di Indirizzo si è svolta nei giorni 4 e 8 febbraio 2021 ed ha avuto come obiettivo una prima valutazione delle modifiche effettuate nel piano di studi e l'identificazione di ambiti della formazione che potrebbero essere ulteriormente implementati, anche mediante seminari e attività in aula con le aziende.

Il Comitato di Indirizzo ha apprezzato l'evoluzione del corso di studi, ritenendo i cambiamenti effettuati fortemente migliorativi e sottolineando la valenza positiva dell'approccio multidisciplinare, caratterizzante il CdS. Tra gli aspetti ritenuti fondamentali per la formazione dei laureati è stata sottolineata la capacità di tradurre in pratica, le informazioni teoriche ricevute, mediante simulazioni, laboratori, tirocini. Il verbale degli incontri è disponibile presso la segreteria didattica.



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

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;
- Sovraintende 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 pubblicitaria 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



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Biologi e professioni assimilate - (2.3.1.1.1)



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

15/04/2020

Possono essere ammessi al CdS magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana candidati che siano in possesso della Laurea in Scienze Biologiche (vecchio e nuovo ordinamento) o 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 13 CFU in SSD CHI/01-03; CHIM/06; CHIM/10; CHIM/12

almeno 55 CFU in SSD di BIO/01-11 e BIO/14-19.

I candidati devono inoltre dimostrare una capacità di utilizzo della lingua inglese parlata e scritta certificata da un livello B1.

La modalità con cui viene effettuata la verifica dell'adeguatezza della preparazione personale viene definita e specificata nell'apposito bando pubblicato annualmente sul sito dell'Ateneo.



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

28/04/2021

L'ammissione al CLM è subordinata al soddisfacimento di predeterminati requisiti curriculari indicati nel quadro A3a. Dopo la verifica del soddisfacimento di tali requisiti, la verifica della preparazione dei candidati avviene mediante la valutazione del loro cv secondo quanto indicato annualmente nell'apposito bando.



20/12/2019

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.

▶ **QUADRO**
A4.b.1
R^{AD}

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

<p>Conoscenza e capacità di comprensione</p>	<p>Il laureato magistrale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ha approfondite conoscenze delle proprietà dei nutrienti e i loro effetti sul mantenimento delle condizioni di salute. - Conosce la pericolosità per la salute umana delle principali classi di additivi alimentari, contaminanti chimici, tossine naturali, sostanze endogene derivate - Ha approfondite conoscenze dei meccanismi fisiologici e molecolare dell'interazione tra nutrienti e metabolismo umano, e buone conoscenze dei processi fisiopatologici delle principali patologie. - Conosce in dettaglio e comprende le modalità di funzionamento dei principali circuiti nervosi coinvolti nella motivazione alimentare e nel bilancio energetico - Ha una conoscenza approfondita delle metodiche di valutazione della composizione corporea, del metabolismo e del dispendio energetico. - 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 degli aspetti energetici e dei fabbisogni nutrizionali dell'attività fisica. - Ha una adeguata conoscenza dei metodi delle analisi epidemiologiche e di rilevamento delle abitudini alimentari - Conosce le tematiche relative alla sicurezza alimentare, in termini di corretto apporto di macro e micronutrienti, e le possibili strategie per il miglioramento delle condizioni nutrizionali in aree depresse e in Paesi in via di sviluppo - Conosce e comprende i 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 e socio-culturali che influenzano le produzioni alimentari. - Ha buone conoscenze degli aspetti dietetici e di controllo di qualità con particolare riferimento alla ristorazione collettiva 	
---	--	--

- Ha adeguate conoscenze degli aspetti relativi alla legislazione alimentare con particolare riferimento ai claims nutrizionali, alla commercializzazione e al controllo degli alimenti, degli ingredienti, degli additivi e degli integratori alimentari
- Comprende gli aspetti bioetici delle problematiche relative ai vari aspetti della nutrizione umana
- Ha adeguate conoscenze della lingua inglese con particolare riferimento ai lessici disciplinari.

Le conoscenze e le capacità di comprensione sopraelencate sono conseguite tramite la partecipazione alle lezioni frontali, alle esercitazioni, alla discussione di casi studio, ai seminari, allo studio personale e ai tirocini previsti dalle attività formative programmate nel corso di studio.

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato magistrale è in grado di:

- 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 utilizzare le conoscenze teorico-pratiche 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 Paesi in via di sviluppo,
- 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 applicare le conoscenze teoriche acquisite per collaborare in equipe multidisciplinare a una corretta impostazione di un intervento nutrizionale di prevenzione;
- Saper valutare l'appropriatezza dell'intervento nutrizionale mediante il monitoraggio dello stato nutrizionale del paziente.
- 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 teoriche per svolgere interventi di formazione, informazione ed educazione in relazione a salubrità e sicurezza alimentare
- Essere in grado di interrogare banche dati utili nel contesto nutrizionale
- 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.
- Essere in grado di operare in contesti multidisciplinari.
- Essere in grado di utilizzare fluentemente in forma scritta e orale la lingua inglese in riferimento ai lessici disciplinari.

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 studio e di ricerca discussi con i docenti durante le lezioni o con esperti durante i seminari, lo svolgimento di esercitazioni pratiche e di laboratorio, la ricerca bibliografica, lo svolgimento di progetti individuali e/o di gruppo previsti nell'ambito degli insegnamenti inseriti nel piano didattico, oltre che in occasione del tirocinio e della preparazione della prova finale.

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

▶ QUADRO
A4.b.2

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

AREA DELLE DISCIPLINE BIOMEDICHE

Conoscenza e comprensione

- 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 solide conoscenze e capacità di comprensione delle metodologie biochimiche con particolare attenzione a quelle utilizzabili nello studio delle problematiche di alimentazione e nutrizione umana;
- Ha conoscenze di base di bioinformatica e buone conoscenze degli aspetti genomici, anche applicati all'alimentazione;
- Ha una buona capacità di comprensione delle scienze omiche in ambito biologico e biomedico di interesse per gli alimenti e la nutrizione.

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.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

- 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 biochimiche, 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.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Genomica applicata ed epidemiologia molecolare [url](#)

Metodologie biochimiche applicate [url](#)

Neurofisiologia applicata all'alimentazione [url](#)

AREA DELLE DISCIPLINE DELLA NUTRIZIONE UMANA

Conoscenza e comprensione

- 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.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

- 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.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Disturbi del comportamento alimentare [url](#)

Farmacologia [url](#)

Nutrizione e patologie digestive, metaboliche e pediatriche (NPMP) [url](#)

Nutrizione e stato di salute [url](#)

AREA DELLE DISCIPLINE PER LA CARATTERIZZAZIONE DEGLI ALIMENTI E GESTIONE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE

Conoscenza e comprensione

- 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 e 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.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

- 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 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.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Chimica analitica e degli alimenti [url](#)

Tecnologia e legislazione alimentare [url](#)

AREA DELLE ATTIVITA' AFFINI E INTEGRATIVE

Conoscenza e comprensione

- Ha acquisito una solida metodologia di indagine per interpretare il rapporto Alimentazione-Agricoltura-Ambiente nelle diverse regioni del mondo sapendo attingere alle fonti statistico-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 e socio-culturali che influenzano le produzioni alimentari;
- Conosce in profondità le tematiche relative alla sicurezza alimentare e ha basi conoscitive delle possibili strategie per il miglioramento delle condizioni nutrizionali 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;
- 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.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

- 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;
- 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.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Alimentazione nel mondo (*modulo di Alimentazione nel mondo*) [url](#)

Biochimica e Biotecnologie Vegetali [url](#)

Disturbi del comportamento alimentare [url](#)

Genomica applicata ed epidemiologia molecolare [url](#)

Nutrizione e stato di salute [url](#)

AREA DELLE ALTRE ATTIVITA'

Conoscenza e comprensione

- 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.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

- 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.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Lingua Inglese (modulo di Alimentazione nel mondo) [url](#)



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio
Abilità comunicative
Capacità di apprendimento

<p>Autonomia di giudizio</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	
<p>Abilità comunicative</p>	<p>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.</p> <p>Il laureato magistrale dovrà essere in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.



La prova finale per il conseguimento della Laurea Magistrale consiste nella discussione di una ricerca scientifica originale redatta in lingua italiana o inglese, sviluppata dal candidato sotto la guida di uno o più docenti, con la quale il candidato 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.

L'elaborato finale può anche vertere su esperienze di tirocinio in strutture sanitarie o aziende presso cui è stata svolta un'attività coerente con il percorso formativo.



28/04/2021

La prova finale per il conseguimento della laurea magistrale verte sulla discussione di una tesi di laurea, elaborata in modo originale dal candidato, davanti ad una commissione composta, secondo quanto previsto dal regolamento didattico di Ateneo, da non meno di 5 membri e costituita in maggioranza da Professori e Ricercatori della Facoltà Dipartimentale. Almeno un membro della Commissione deve essere un Professore di prima o seconda fascia.

I requisiti d'ammissione all'esame di laurea e le modalità di svolgimento dell'esame di laurea nonché i criteri per la definizione del voto di laurea sono stabiliti nel Regolamento Tesi in allegato.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Allegato quadro A5.b

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

Descrizione Pdf: Allegato quadro B1

▶ QUADRO B2.a**Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative**<https://www.unicampus.it/scienze-alimentazione-e-nutrizione/laurea-magistrale/piano-di-studi>**▶ QUADRO B2.b****Calendario degli esami di profitto**<https://www.unicampus.it/scienze-alimentazione-e-nutrizione/laurea-magistrale/piano-di-studi>**▶ QUADRO B2.c****Calendario sessioni della Prova finale**<https://www.unicampus.it/scienze-alimentazione-e-nutrizione/laurea-magistrale/piano-di-studi>**▶ QUADRO B3****Docenti titolari di insegnamento**

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

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	MED/49	Anno di corso 1	Alimentazioni e analisi cliniche link	DI ROSA CLAUDIA		3	24	
2.	MED/49	Anno di corso 1	Allergie e intolleranze alimentari link	PIRETTA LUCA		2	16	
3.	AGR/15	Anno di corso 1	Analisi sensoriali e gestione della qualità (modulo di Tecnologia e legislazione alimentare) link	IAFELICE GIOVANNA		5	44	
4.	BIO/04	Anno di corso 1	Biochimica e Biotecnologie Vegetali link			7		
5.	MED/43	Anno di corso 1	Bioetica della nutrizione (modulo di Nutrizione e stato di salute) link	BERTOLASO MARTA	PA	2	8	
6.	MED/43	Anno di corso 1	Bioetica della nutrizione (modulo di Nutrizione e stato di salute) link	TAMBONE VITTORADOLFO	PO	2	8	
7.	BIO/04	Anno di corso 1	Bioinformatica per la biodiversità agroalimentare (modulo di Biochimica e Biotecnologie Vegetali) link	CIMINI SARA	RD	1	12	
8.	CHIM/01	Anno di corso 1	Chimica analitica (modulo di Chimica analitica e degli alimenti) link	FANALI CHIARA	PO	5	40	
9.	CHIM/01 CHIM/10	Anno di corso 1	Chimica analitica e degli alimenti link			10		
10.	CHIM/10	Anno di corso 1	Chimica degli alimenti e dei prodotti dietetici (modulo di Chimica analitica e degli alimenti) link	DUGO LAURA	PA	5	44	
11.	M- PED/03	Anno di corso 1	Design thinking (modulo di Nutrizione e stato di salute) link	CINQUE MARIA		3	28	
12.	MED/42	Anno di corso 1	Elementi di Cooperazione allo sviluppo link	MOTTINI GIOVANNI		2	16	

13.	MED/49	Anno di corso 1	Elementi di counseling nutrizionale link	KHAZRAI YEGANEH MANON		3	24	
14.	MED/01	Anno di corso 1	Epidemiologia e Statistica Medica (<i>modulo di Genomica applicata ed epidemiologia molecolare</i>) link	CICCOZZI MASSIMO	PO	4	36	
15.	BIO/04	Anno di corso 1	Fisiologia degli stress e biotecnologie vegetali (<i>modulo di Biochimica e Biotecnologie Vegetali</i>) link	LOCATO VITTORIA	PA	5	44	
16.	BIO/11	Anno di corso 1	Genomica applicata (<i>modulo di Genomica applicata ed epidemiologia molecolare</i>) link	BENASSI BARBARA		5	40	
17.	MED/01 BIO/11	Anno di corso 1	Genomica applicata ed epidemiologia molecolare link			9		
18.	MED/49	Anno di corso 1	Global policy for food security and nutrition link	FRACASSI PATRIZIA		3	24	
19.	MED/49	Anno di corso 1	Integratori alimentari: Salute e sicurezza link	GIORGETTI GIAN MARCO		1	8	
20.	VET/04	Anno di corso 1	Ispezione degli alimenti e analisi dei rischi link	MACRI' AGOSTINO		4	32	
21.	BIO/04 CHIM/01	Anno di corso 1	Laboratorio di Scienze degli Alimenti link			3		
22.	BIO/04	Anno di corso 1	Laboratorio di scienze degli alimenti (<i>modulo di Laboratorio di Scienze degli Alimenti</i>) link	LOCATO VITTORIA	PA	2	24	
23.	CHIM/01	Anno di corso 1	Laboratorio di scienze degli alimenti 3 (<i>modulo di Laboratorio di Scienze degli Alimenti</i>) link	FANALI CHIARA	PO	1	12	
24.	IUS/03	Anno di corso 1	Legislazione alimentare (<i>modulo di Tecnologia e legislazione alimentare</i>) link	BRUNO FRANCESCO	PO	5	40	
25.	MED/09	Anno di corso 1	Medicina interna (<i>modulo di Nutrizione e stato di salute</i>) link	PEDONE CLAUDIO	PO	5	40	
26.	BIO/10	Anno di corso 1	Metodologie biochimiche applicate link	SARDANELLI ANNA MARIA		5	48	
27.	BIO/04	Anno di corso 1	Molecole biattive vegetali (<i>modulo di Biochimica e Biotecnologie Vegetali</i>) link	DE GARA LAURA	PO	1	8	
28.	BIO/09	Anno di corso 1	Neurofisiologia applicata all'alimentazione link	D'AMELIO MARCELLO	PO	5	44	
29.	BIO/09	Anno di corso 1	Nutrizione e sport link	SPADA RAFFAELLA		3	8	
30.	BIO/09	Anno di corso 1	Nutrizione e sport link	TORRISI LOREDANA		3	8	
31.	BIO/09	Anno di corso 1	Nutrizione e sport link	FRANCO ALESSIO		3	8	
32.	MED/43 M- PED/03 MED/09 MED/49	Anno di corso 1	Nutrizione e stato di salute link			16		
33.	MED/06	Anno di corso 1	Nutrizione in oncologia link	VINCENZI BRUNO	PA	2	16	
34.	MED/11	Anno di corso 1	Nutrizione nelle malattie cardiovascolari link	GRIGIONI FRANCESCO	PO	1	8	
35.	MED/49	Anno di corso 1	Scienze e tecniche dietetiche (<i>modulo di Nutrizione e stato di salute</i>) link	KHAZRAI YEGANEH MANON		6	52	
36.	MED/13	Anno di corso 1	Sindrome metabolica e endocrinologia dell'obesità link	MANFRINI SILVIA	PA	1	8	
37.	AGR/15 IUS/03	Anno di corso 1	Tecnologia e legislazione alimentare link			10		

Descrizione Pdf: Allegato al quadro B4 – Aule

▶ QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Allegato al quadro B4 – Laboratori e Aule informatiche

▶ QUADRO B4

Sale Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Allegato al quadro B4 – Sale studio

▶ QUADRO B4

Biblioteche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Allegato al quadro B4 - Biblioteche

▶ QUADRO B5

Orientamento in ingresso

La struttura responsabile del servizio di orientamento in ingresso è l'Ufficio Orientamento dell'Ateneo (<http://www.unicampus.it/risorse-e-uffici/orientamento>), il cui organico è costituito da due addetti disponibili dal lunedì al venerdì nei seguenti orari: 9.30-12.30 e 14.30-17.00. 30/04/2021

Il servizio di orientamento in ingresso offerto da UCBM ha il compito fondamentale di favorire l'iscrizione ai CdS di studenti in possesso delle conoscenze e delle attitudini necessarie ai fini di una proficua frequentazione dei CdS stessi e di promuovere la consapevolezza della loro scelta, riducendo i rischi di abbandono e di tempi per il conseguimento del titolo di studio superiori a quelli stabiliti.

I principali obiettivi del servizio di orientamento in ingresso possono essere così riassunti:

- fornire una corretta informazione a studenti potenziali, famiglie e scuole, sull'offerta formativa del CdS, finalizzata a favorire la conoscenza del CdS, degli sbocchi per i quali si intendono preparare i laureati, delle sue caratteristiche e dei suoi risultati;
- fornire una corretta informazione sui requisiti di ammissione, con particolare riferimento alle conoscenze minime richieste in ingresso (per quanto riguarda i CL e i CLMCU) ai requisiti curriculari e alla preparazione personale richiesti (per quanto riguarda i CLM), ma anche sulle principali difficoltà incontrate, come evidenziate dalle carriere degli studenti e, quindi, alle attitudini e all'impegno richiesti per una proficua frequentazione del CdS;
- promuovere il possesso delle conoscenze e/o capacità richieste attraverso idonee attività propedeutiche all'accesso al CdS (in particolare, in collaborazione con la scuola);
- promuovere l'autovalutazione da parte degli studenti, finalizzata a verificare il possesso delle conoscenze e delle attitudini richieste (per i CL e i CLMCU), della personale preparazione (per i CLM) e rispetto alle difficoltà incontrate dagli studenti, al fine di favorire scelte consapevoli.

L'Ufficio Orientamento dell'Ateneo persegue il raggiungimento di tali obiettivi attraverso le seguenti principali iniziative:

- organizzazione, anche in collaborazione con le Facoltà Dipartimentali e i CdS, di incontri di orientamento presso Istituti Secondari Superiori;
- organizzazione, presso la sede dell'Università, di giornate di presentazione dell'offerta formativa rivolte sia agli studenti che alle loro famiglie;
- organizzazione di 'scuole estive' finalizzate all'orientamento universitario;
- partecipazione a manifestazioni fieristiche di orientamento universitario.

L'Ufficio, tra i suoi compiti, prevede anche lo svolgimento di colloqui individuali di orientamento e di visite guidate dell'Ateneo e fornisce informazioni telefoniche e via mail a tutti gli interessati. A questo riguardo, UCBM può contare su un'ampia rete di contatti di studenti e famiglie che hanno richiesto di essere aggiornati su iniziative di orientamento dell'Università.

Le attività svolte nell'a.a. 2020/2021 per l'a.a. 2021/2022 sono sintetizzate nell'allegato.

Ulteriori informazioni sulle attività in corso e sui servizi offerti sono disponibili al link indicato.

L'adeguatezza del servizio fornito è monitorata principalmente attraverso una specifica domanda inserita nel questionario sulla vita universitaria utilizzato dell'a.a. 2019/20, riservata agli studenti iscritti al primo anno di corso dei CdS offerti dall'Ateneo.

Gli esiti del monitoraggio sono documentati nella relazione annuale del PQA.

Descrizione link: Orientamento

Link inserito: <http://www.unicampus.it/risorse-e-uffici/orientamento>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Allegato al quadro B5 - Orientamento in ingresso

▶ QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

Le attività di orientamento e tutorato in itinere (<https://www.unicampus.it/risorse-e-uffici/tutorato>) hanno il compito fondamentale di favorire l'apprendimento e promuovere un efficace

15/04/2021

avanzamento nella carriera degli studenti.

Tali attività sono articolate in due servizi:

- un servizio di tutorato disciplinare o didattico,
- un servizio di Tutorato Personale di Ateneo (TPA).

Il servizio di tutorato disciplinare o didattico ha come obiettivo fondamentale quello di favorire l'apprendimento degli studenti, le loro capacità di dialogo e la loro interazione frequente con i docenti per la risoluzione di problemi e l'approfondimento degli argomenti trattati.

Il servizio di tutorato disciplinare è garantito, oltreché dai docenti titolari degli insegnamenti e dal personale che collabora con i docenti nell'attività di insegnamento e nello svolgimento delle attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, tirocini, etc.), da tutor di disciplina e, per i CdS della Facoltà Dipartimentale di Medicina e Chirurgia, da tutori clinici.

In particolare, i tutor di disciplina lavorano a stretto contatto con il docente, per aiutarlo a organizzare e gestire gli insegnamenti, tenendo in considerazione le esigenze degli studenti. Fungono così, per questi ultimi, da interlocutori privilegiati nello sforzo costante di favorire il dialogo e i processi di apprendimento.

L'elenco dei tutori disciplinari e clinici è disponibile all'indirizzo <https://www.unicampus.it/risorse-e-uffici/tutorato>.

L'adeguatezza del servizio di tutorato disciplinare è monitorata principalmente attraverso una specifica domanda prevista nel questionario sulla didattica (cfr. Quadro B6 - Opinioni studenti), compilato per tutti gli insegnamenti dagli studenti di tutti gli anni di corso.

Gli esiti dei monitoraggi sono documentati nella relazione annuale del PQA.

Il Tutorato Personale di Ateneo (TPA) è un servizio offerto sin dalla fondazione dell'università. Dall'a.a. 2015/16 è stato strutturato attraverso un apposito ufficio e un team di coordinatori (ricercatori e docenti) che rispondono alle rispettive GdF. E' rivolto a tutti gli studenti e consiste in un piano di inserimento e accompagnamento alla vita universitaria, a cominciare dalle matricole fino ai laureandi e laureati, attraverso colloqui individuali programmati e su richiesta, oltre a iniziative specifiche per gruppi di studenti.

Il principale obiettivo del servizio è quello di garantire agli studenti un orientamento personale che li supporti nel riconoscimento delle risorse e del potenziale di cui dispongono per sviluppare le proprie capacità di apprendimento, gestire eventuali difficoltà e assumersene la responsabilità attiva e offra un aiuto per affrontare le diverse fasi del percorso universitario, inquadrando in un contesto motivazionale e valoriale più ampio.

Nello specifico il Tutorato Personale è un servizio agli studenti finalizzato a:

- favorire un efficace inserimento nel percorso formativo del CdS e nella vita dell'Ateneo;
- favorire un efficace avanzamento nella carriera, in particolare attraverso: attività di assistenza nella compilazione dei piani di studio individuali; attività di orientamento volte a favorire la scelta del percorso formativo più consona alle loro caratteristiche, tenendo conto dei risultati del monitoraggio delle carriere;
- ottimizzare l'uso del tempo e l'organizzazione del lavoro, individuare le migliori metodologie di apprendimento, promuovere le motivazioni, l'auto-efficacia e l'efficacia del rapporto con i docenti;
- pianificare gli esami di profitto e promuovere l'autovalutazione dei risultati raggiunti.

L'assistenza allo studente è garantita fino alla fine dei suoi studi con supporto in merito alla scelta della tesi di Laurea, per valorizzarne le competenze, le attitudini e gli interessi, tenendo presente le esigenze del mercato del lavoro.

Inoltre si garantisce un servizio di tutorato 'attivo' nei confronti degli studenti in difficoltà, in particolare per quanto riguarda il superamento degli esami di profitto, attraverso interventi da parte dell'Ateneo volti a favorire maggiore efficacia dei metodi di studio e il superamento di condizioni di inattività o sfiducia.

La relazione di tutorato personale, oltre a fornire strategie operative, è anche un'occasione di dialogo per approfondire la conoscenza di se stessi, intesa come stile personale in generale, rispetto al percorso di studi e al futuro professionale.

Inoltre, il tutor personale fornisce allo studente un orientamento professionale in uscita per un efficace inserimento nel mondo del lavoro, in relazione alle proprie capacità e attitudini personali. In particolare, promuove lo sviluppo delle soft skill (ad esempio: la consapevolezza di sé, il senso critico, la comunicazione efficace, la capacità decisionale e il problem solving), che consentono agli studenti di operare con competenza sia sul piano individuale sia su quello sociale e professionale.

I tutor personali sono: docenti delle tre Facoltà Dipartimentali, medici, ingegneri, infermieri, tecnici, specializzandi, ricercatori, dottorandi e studenti degli ultimi anni. Vengono identificati ogni anno, tra luglio e settembre, dalle Giunte delle Facoltà Dipartimentali tramite i coordinatori del tutorato dei singoli Corsi di Laurea. L'incarico ha durata annuale e l'assegnazione del tutor tiene anche conto di eventuali richieste formulate dallo studente.

Il servizio di tutorato personale è coordinato dall'Ufficio Tutorato, che impiega una risorsa incaricata dei processi di comunicazione tra i diversi interlocutori: tutor, studenti, docenti e giunte di facoltà dipartimentali. Le attività principali dell'ufficio riguardano l'anagrafica di tutor e studenti, l'aggiornamento periodico di nuove assegnazioni, la registrazione dei colloqui con la relativa attività di reportistica e monitoraggio al fine di individuare anche eventuali criticità, ritardi negli studi, rinunce o trasferimenti da parte degli studenti.

L'attività del TPA segue un approccio metodologico articolato in più fasi: organizzazione e comunicazione dei colloqui, monitoraggio del servizio e organizzazione della formazione, auto-valutazione e supervisione dei tutor da parte dell'Esperto counsellor.

I contenuti formativi e gli aspetti tecnici sono supervisionati da un consulente esterno in staff al Delegato del Rettore per il Tutorato (Esperto counsellor) che ha anche il compito di orientare i tutor.

Il programma di TPA prevede attività rivolte agli studenti e attività rivolte ai tutor.

Per quanto riguarda le attività rivolte agli studenti, dopo il primo incontro di presentazione del TPA in occasione della Giornata della Matricola, gli studenti del I anno e del II anno di corso sono coinvolti attraverso colloqui programmati, quelli degli anni successivi attraverso incontri facoltativi. L'attività programmata prevede un piano strutturato con lo svolgimento di almeno due colloqui semestrali tra tutor e studente. Gli incontri sono concepiti come momenti di approfondimento relazionale di argomenti di interesse: metodologia di studio, motivazione, autoefficacia, autovalutazione, pianificazione esami, definizione degli obiettivi formativi e di apprendimento, ecc.

Particolare attenzione è rivolta agli studenti in ritardo con gli esami: i colloqui di tutorato personale in itinere sono finalizzati alla riflessione sull'andamento esami e alla definizione di un piano di recupero da intraprendere.

I colloqui con il tutor personale sono pianificati anche per gli studenti provenienti da altri Atenei.

Inoltre, il tutor personale orienta lo studente degli ultimi anni di corso per favorire l'occupazione e un efficace inserimento nel mondo del lavoro (cfr. Quadro B5 - Accompagnamento al lavoro).

Per la documentazione delle attività di tutorato personale svolte sono utilizzati specifici strumenti (report a cura del tutor).

I report, sono finalizzati a relazionare la situazione dello studente sulla base delle informazioni raccolte durante gli incontri di tutorato. Si tratta di strumenti ad uso esclusivo del tutor per monitorare l'andamento della carriera dello studente e annotare criticità. I contenuti vengono supervisionati dall'Esperto counsellor per fornire orientamento su questioni specifiche.

- I report in ingresso (I anno) raccolgono informazioni relative al percorso scolastico di provenienza dello studente, alle abitudini nello studio, alle aspettative, alle prime difficoltà nell'inserimento universitario (metodo di studio, organizzazione del tempo, relazioni), alle motivazioni inerenti la scelta del corso di laurea e alle prospettive/aspirazioni future, al piano d'azione concordato con lo studente;

- I report in itinere sono incentrati sull'autovalutazione, sui risultati raggiunti, sul metodo di studio e sulle strategie messe in atto (azioni, valori e stili personali), sui punti di forza e sugli aspetti di miglioramento, sugli obiettivi formativi e di apprendimento e sulle azioni concordate con lo studente; sulla pianificazione degli esami e sull'orientamento professionale.

In base ai report dei tutor e alle riunioni formative e di consultivo con i coordinatori del Tutorato e con l'Esperto counsellor, si raccolgono informazioni relative all'andamento dei colloqui svolti con gli studenti, in termini di dati aggregati. Essi vengono inviati periodicamente alle Giunte di Facoltà Dipartimentali.

Nello specifico i report forniscono dati sulla popolazione studentesca che connotano l'esperienza universitaria (verifica della motivazione in ingresso e in itinere, rappresentazioni dello studio universitario, difficoltà connesse allo studio e al superamento degli esami, relazioni con i colleghi e il corpo docente, prefigurazione del futuro occupazionale, aspettative rispetto al Servizio di Tutorato, ecc.).

Report esami: vengono forniti periodicamente dall'Ufficio Tutorato alle Giunte di Facoltà Dipartimentali, i dati aggregati relativi all'andamento di carriera universitaria degli studenti dei singoli Corsi di Laurea, evidenziano criticità e numero di ritardi negli esami.

L'attività rivolta ai tutor prevede incontri di formazione, incontri di coordinamento e di consultivo dell'attività svolta.

Gli incontri di formazione avvengono periodicamente in corrispondenza dei colloqui programmati e a essi si affiancano nel corso dell'anno accademico attività formative seminariali o workshop. L'obiettivo delle riunioni è quello di fornire ai tutor un orientamento metodologico sulla conduzione dei colloqui a seconda dei temi da affrontare, come: autovalutazione, pianificazione esami, orientamento ai piani di studio, metodologie di apprendimento, gestione della relazione con lo studente, definizione del setting, utilizzo degli strumenti, ecc.

Le riunioni dei coordinatori del tutorato con altri referenti istituzionali sono invece finalizzate a coordinare e gestire le attività di tutorato, far emergere elementi specifici relativi ai singoli CdS, individuare linee progettuali comuni, definire azioni per affrontare criticità degli studenti in ritardo con lo studio, individuare punti di forza e aspetti di miglioramento dell'attività di tutorato.

L'elenco dei tutori personali è disponibile all'indirizzo <https://www.unicampus.it/risorse-e-uffici/tutorato>.

L'adeguatezza del servizio di tutorato personale è monitorata principalmente attraverso specifiche domande previste nel questionario sulla vita universitaria (cfr. Quadro B6 - Opinioni studenti), compilato dagli studenti di tutti gli anni di corso.

Dall'a.a. 2019/20 gli esiti del monitoraggio saranno documentati nella relazione annuale del PQA.

L'Ateneo mette a disposizione degli studenti anche un servizio di counseling (<https://www.unicampus.it/risorse-e-uffici/counseling>), offerto a chi vive situazioni di disagio temporaneo e desidera parlarne con persone esperte, consigliato a chi:

- ha difficoltà nelle relazioni interpersonali;
- ha difficoltà a integrarsi nell'ambiente universitario;
- sente diminuire la propria motivazione allo studio;
- vive significativi stati di ansia prima degli esami;
- avverte un senso di solitudine oppure un disagio affettivo per la lontananza da casa.

Descrizione link: Tutorato

Link inserito: <https://www.unicampus.it/risorse-e-uffici/tutorato>

▶ QUADRO B5

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

15/04/2021

Gli studenti del Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana svolgono di norma un tirocinio curriculare di orientamento al mondo del lavoro dopo la sessione di esami del secondo anno, nei mesi di marzo-giugno, quando hanno acquisito le conoscenze teoriche propedeutiche all'attività di tirocinio.

Gli studenti possono svolgere il tirocinio in presso aziende della ristorazione collettiva, del settore nutraceutico e alimentare con interesse nella produzione di alimenti funzionali o a fini medici speciali, nelle aziende farmaceutiche di interesse per le tematiche del CdS. Possono inoltre svolgere il tirocinio presso strutture sanitarie pubbliche o private, RSA e Hospice per quanto riguarda i servizi preposti a temi di nutrizione e alimentazione, presso Ministeri ed Enti preposti alla promozione di una corretta alimentazione, ad indagini epidemiologiche correlate all'alimentazione nonché a tematiche relative a malnutrizione in Paesi in via di Sviluppo.

La struttura responsabile della stipula delle convenzioni è l'Ufficio del Career Service

La struttura responsabile dell'organizzazione e della gestione operativa dei tirocini è l'Ufficio del Career Service.

Il tirocinio prevede la frequenza obbligatoria da parte dello studente. Ogni ente ospitante, convenzionato con l'Università, stabilisce quanti studenti accogliere in base alla disponibilità di tutor e spazi.

Il tirocinio, se svolto nella stessa struttura ospitante, può completare la formazione acquisita durante la tesi di laurea.

Annualmente il Presidente del CdS o un docente suo delegato presenta agli studenti le strutture che possono ospitare i tirocini, nonché tempi e modalità di svolgimento. La segreteria didattica, in collaborazione con il Presidente o altro docente delegato, sulla base delle richieste degli studenti e delle disponibilità di enti o aziende presenti, definisce per ogni studente un Tutor interno che seguirà ogni fase del tirocinio: contatto con referenti e i tutor delle strutture ospitanti, obiettivi formativi del tirocinio, modalità e tempistiche di frequentazione della struttura, etc.

Le attività di tirocinio sono valutate attraverso un questionario compilato alla fine del tirocinio dal tutor/referente che segue lo studente nelle attività di tirocinio, che considera i seguenti aspetti:

- grado di acquisizione delle competenze specifiche e delle skills trasversali;
- interesse dimostrato dallo studente soprattutto per le attività svolte durante il tirocinio;
- Puntualità e senso di responsabilità: rispetto agli accordi presi col referente e nei confronti della struttura ospitante (tutela della privacy, rispetto delle regole della struttura ospitante e degli impegni presi con il proprio referente aziendale);
- stile, inteso come l'insieme degli atteggiamenti che debbono caratterizzare un professionista serio e disponibile (capacità di ascolto, educazione, spirito di servizio, capacità relazionali).

L'elenco delle convenzioni attive per i tirocini è disponibile presso l'Ufficio Career Service.

L'adeguatezza del servizio di assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno (tirocini e stage) è monitorata principalmente attraverso una specifica domanda prevista nel questionario sulla vita universitaria.

Gli esiti del monitoraggio sono a documentati nella relazione annuale del PQA.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Allegato al quadro B5 - Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno (tirocini e stage)

▶ QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti



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

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

I corsi di studio che rilasciano un titolo doppio o multiplo con un Ateneo straniero risultano essere internazionali ai sensi del DM 1059/13.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Allegato al quadro B5 - Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti

La struttura responsabile del servizio di supporto agli studenti e gestione accordi per la mobilità internazionale è l'Ufficio Relazioni Internazionali d'Ateneo

(<http://www.unicampus.it/risorse-e-uffici/internazionale>), il cui organico è costituito da due risorse, disponibili al pubblico nei giorni di lunedì e mercoledì dalle 10.30 alle 12.30 e nei giorni di martedì e giovedì dalle 14.30 alle 16.30.

L'Ufficio, punto di snodo di svariate attività internazionali di Ateneo, coordina in particolare i programmi di mobilità internazionale per studenti, docenti e personale tecnico-amministrativo e sanitario.

Nello specifico, l'Ufficio si occupa principalmente di svolgere attività quali:

- la definizione di accordi con Atenei di altri Paesi per la mobilità internazionale degli studenti, in particolare per lo svolgimento di periodi di formazione all'estero (periodi di studio, tirocinio, ricerca a fini di stesura della tesi di laurea), ma anche, ad esempio, per il rilascio di titoli congiunti e/o di doppi titoli in linea con gli obiettivi formativi delle Facoltà Dipartimentali;
- la promozione delle opportunità di mobilità internazionale offerte agli studenti in uscita organizzando eventi informativi (ad esempio: Giornata della Matricola, Evento informativo di pubblicazione dei Bandi Erasmus ecc.);
- comunicazione e diffusione delle informazioni di pertinenza dell'Ufficio attraverso i canali istituzionali (pagina web, newsletter, social media), in collaborazione con l'Ufficio preposto;
- la redazione, pubblicazione e gestione dei bandi di selezione;
- supporto agli studenti in uscita in fase di presentazione della propria candidatura ai Bandi e gestione dell'intero iter amministrativo prima, durante e dopo il rientro degli studenti;
- accoglienza e supporto agli studenti stranieri in entrata (nel quadro dei programmi di mobilità UCBM) e gestione dell'intero iter amministrativo prima, durante e dopo il termine della mobilità;
- collaborazione con le altre unità che si occupano dell'internazionalizzazione dell'Ateneo quali, ad esempio, l'Ufficio per la Cooperazione Internazionale;
- partecipazione alle fiere di settore nell'ambito dell'internazionalizzazione dell'Higher Education (ad esempio EAIE, Seminari informativi dell'Agenzia Nazionale, Saloni d'orientamento internazionali ecc.).

L'Ufficio Relazioni Internazionali fornisce supporto agli studenti in tutte le fasi della mobilità, in particolare nell'ambito dei seguenti programmi:

- Programma Erasmus+, Student Mobility for Study (SMS), che permette agli studenti di frequentare lezioni e sostenere i relativi esami, svolgere tirocini curriculari e attività per la preparazione della tesi negli Atenei stranieri partner UCBM;
- Programma Erasmus+, Student Mobility for Traineeship (SMP), che consente agli studenti di trascorrere all'estero un periodo finalizzato allo svolgimento di tirocini formativi e di orientamento professionale oppure tirocini curriculari presso università o aziende in uno dei Paesi partecipanti al programma;

L'elenco delle Università partner è riportato in calce.

Nell'Allegato sono riportati gli accordi attivi (e cioè che hanno coinvolto almeno uno studente in uscita o in ingresso) per lo svolgimento di periodi di mobilità internazionale degli studenti negli ultimi tre anni accademici e il numero di studenti del CdS coinvolti.

L'adeguatezza del servizio di assistenza per la mobilità internazionale degli studenti è monitorata principalmente attraverso una specifica domanda prevista nel questionario sulla vita universitaria. Gli esiti del monitoraggio sono documentati nella relazione annuale del PQA.

L'Ufficio Relazioni Internazionali UCBM gestisce altresì i seguenti programmi per la mobilità del personale universitario accademico e non:

- Programma Erasmus+, STA (Mobility for Teaching), che offre al personale docente (professore ordinario, professore associato, ricercatore) di svolgere un periodo di insegnamento all'estero presso Istituti di Istruzione Superiore titolari di Erasmus Charter for Higher Education (ECHE) in uno dei Paesi europei partecipanti al Programma;
- Programma Erasmus+, Mobility for Training (STT), che promuove la mobilità del personale sanitario, tecnico ed amministrativo per svolgere un periodo di formazione all'estero presso Istituti di Istruzione Superiore titolari di Erasmus Charter for Higher Education (ECHE) e/o presso imprese, in uno dei Paesi europei partecipanti al Programma;
- Outgoing Visiting Programme UCBM, che sostiene la mobilità di docenti e ricercatori UCBM verso prestigiose Istituzioni estere di Istruzione Superiore per migliorare le competenze didattiche e di ricerca, favorendo lo scambio di esperienze accademiche;
- Incoming Visiting Programme UCBM, che promuove l'internazionalizzazione sia per attività didattiche che di ricerca, sostenendo la mobilità di professori e ricercatori provenienti da autorevoli Istituzioni estere, congruentemente con la strategia di internazionalizzazione di UCBM, che prevede lo sviluppo della rete di contatti internazionali di riconosciuto prestigio scientifico.

Ulteriori informazioni sono disponibili all'indirizzo <http://www.unicampus.it/risorse-e-uffici/internazionale> o contattando l'Ufficio all'indirizzo relazioni.internazionali@unicampus.it.

Descrizione link: Internazionale

Link inserito: <https://www.unicampus.it/risorse-e-uffici/internazionale/programma-erasmus/in-uscita/mobilita-studio/universita-partner>

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Belgio	Artesis Plantijn University College Antwerp		01/01/2021	solo italiano
2	Portogallo	Universidade de Porto		01/01/2022	solo italiano
3	Spagna	Univeridade da Coruña		01/01/2021	solo italiano
4	Spagna	Universidad De Murcia		01/01/2021	solo italiano
5	Spagna	Universidad de La Laguna		01/01/2021	solo italiano
6	Spagna	Universidad de Navarra		01/01/2021	solo italiano
7	Spagna	Universidade de Vigo		01/01/2021	solo italiano
8	Spagna	Universitat Internacional de Catalunya		01/01/2021	solo italiano
9	Turchia	Istanbul Aydin University		01/01/2021	solo italiano

▶ QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

15/04/2021

La struttura responsabile del servizio di accompagnamento al lavoro è l'Ufficio Career Service dell'Ateneo (<https://www.unicampus.it/risorse-e-uffici/career-service>), il cui organico è costituito da un responsabile e un addetto disponibili dal lunedì ai venerdì nei seguenti orari: 9.00-13.00 e 15.00-16.00.

Il servizio di accompagnamento al lavoro ha il compito fondamentale di favorire l'inserimento nel mondo del lavoro dei laureati.

I principali obiettivi del servizio di accompagnamento al lavoro possono essere così riassunti:

- supportare gli studenti nell'instaurare rapporti con il mondo del lavoro (attraverso, ad esempio: seminari su come compilare un curriculum vitae, su come presentare una domanda di assunzione, su come gestire un colloquio individuale o di gruppo finalizzato all'assunzione, etc.);
- monitorare gli esiti e le prospettive occupazionali, al fine di informare gli studenti che stanno per conseguire o che hanno appena conseguito il titolo di studio sulle possibilità occupazionali, e gestire banche dati finalizzate a favorire la conoscenza delle opportunità di lavoro e l'incrocio tra domanda e offerta e che presentino gli studenti che hanno conseguito il titolo di studio, con le loro caratteristiche e aspirazioni, al fine di favorire contatti diretti finalizzati all'assunzione;
- promuovere, organizzare e gestire lo svolgimento di periodi di prova (tirocini e stage) presso aziende o altri enti, in particolare per gli studenti che hanno conseguito il titolo di studio,

finalizzati a favorire la reciproca conoscenza, anche ai fini di una possibile assunzione;

oltre a quello di:

- fornire allo studente un orientamento professionale per un efficace inserimento nel mondo del lavoro, in relazione alle proprie capacità e attitudini personali, e, in particolare, promuovere lo sviluppo delle soft skill (in particolare: la consapevolezza di sé, il senso critico, la comunicazione efficace, la capacità decisionale e il problem solving), che consentono agli studenti di operare con competenza sia sul piano individuale sia su quello sociale e professionale [tale obiettivo è perseguito nell'ambito del servizio di tutorato personale (cfr. Quadro B5 - Orientamenti e tutorato in itinere)].

L'Ufficio Career Service persegue tali obiettivi sia supportando gli studenti nell'instaurare rapporti con il mondo del lavoro sia promuovendo tale incontro.

In particolare, l'Ufficio persegue l'obiettivo di preparare gli studenti e i neo-laureati all'incontro col mondo del lavoro principalmente attraverso:

- indicazioni e supporto nella stesura del CV, attraverso seminari e consulenze personalizzate;
- suggerimenti e tecniche per affrontare con successo un colloquio finalizzato all'assunzione, ancora attraverso seminari e consulenze personalizzate.

Per quanto riguarda le iniziative per favorire e promuovere l'incontro di studenti e neo-laureati con il mondo del lavoro, le principali iniziative riguardano:

- organizzazione e gestione di tirocini e stage extra-curricolari;
- inserimento e aggiornamento del CV dei neo-laureati nei database gestiti dall'Ufficio;
- assistenza e supporto a laureandi e neo-laureati nella ricerca di un'occupazione adatta alla propria formazione (consultazione di annunci di offerte di lavoro, invio diretto di candidature);
- assistenza alle imprese nella ricerca, analisi e valutazione dei curricula di studenti e neo-laureati per favorire il match tra posizioni aperte e profili ideali;
- organizzazione presso l'Ateneo del Job Day (Career Day), per favorire gli incontri diretti di studenti e neo-laureati con le imprese attraverso presentazioni aziendali e colloqui individuali;
- organizzazione di presentazioni aziendali orientate all'incontro fra aziende e studenti e neo-laureati;
- organizzazione di 'Caffè d'Impresa', dibattiti tra studenti e neo-laureati ed esponenti di rilievo del mondo del lavoro per conoscere il loro percorso di formazione e crescita professionale, le esperienze e le competenze maturate ed avere suggerimenti sul cammino professionale da intraprendere.

L'Ateneo può contare anche sul supporto del Comitato UCMB-Imprese per una continua interazione tra il mondo accademico e quello professionale.

Le iniziative svolte nell'a.a. 2019/20 e quelle programmate sono sintetizzate nell'allegato.

L'adeguatezza del servizio fornito è monitorata principalmente attraverso una specifica domanda prevista nel questionario sulla vita universitaria, ma anche attraverso la partecipazione degli studenti alle attività di addestramento finalizzate a facilitare i rapporti con il mondo del lavoro offerte dall'Ateneo, gli accessi alle banche dati finalizzate a favorire la conoscenza delle opportunità di lavoro e l'incrocio tra domanda e offerta e che presentano gli studenti che hanno conseguito il titolo di studio, la rilevazione delle opinioni degli studenti sui periodi di prova (tirocini e stage) presso aziende o altri enti.

Gli esiti del monitoraggio sono documentati nella relazione annuale del PQA.

Descrizione link: Career Service

Link inserito: <https://www.unicampus.it/risorse-e-uffici/career-service>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Allegato al quadro B5 – Accompagnamento al lavoro



QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

15/04/2021

Diritto allo studio

L'Ufficio Diritto allo Studio e Vita Universitaria dell'Ateneo gestisce, tra le sue competenze, il servizio di consulenze abitative, mettendo in collegamento gli studenti e i proprietari degli alloggi vicini all'Università con lo scopo di facilitare l'incontro tra la domanda e l'offerta. L'Università, inoltre, ha in essere una Convenzione con la Fondazione RUI, Ente che gestisce residenze universitarie, al fine di offrire agli studenti la possibilità di alloggiare presso le residenze presenti sul territorio romano beneficiando di borse di studio. Tra alloggi privati e collegi, il numero complessivo di posti letto annualmente a disposizione degli studenti è pari a circa 350.

Tutti gli edifici dell'Università sono dotati di sala ristorante e bar e gli studenti usufruiscono dei servizi di ristorazione a prezzi agevolati; nei ristoranti universitari sono presenti 521 posti a sedere e annualmente vengono erogati agli studenti circa 98.000 pasti.

Attività culturali

L'Università promuove l'organizzazione di attività culturali e visite guidate a musei e luoghi di interesse storico e artistico della città di Roma.

Ogni anno l'Università organizza il Campus Got Talent, uno spettacolo in cui si esibiscono studenti, ma anche docenti e personale amministrativo in gare di canto, musica, recitazione e intrattenimento, danza e sport artistici.

Inoltre, l'Università sostiene le attività del laboratorio teatrale e del Coro Polifonico e dispone di una sala musica a disposizione degli studenti dotata di una tastiera, una batteria, 2 amplificatori per chitarra, 1 amplificatore per basso, un impianto voci.

L'Università ha altresì organizzato un corso base di fotografia dedicato a chi vuole avvicinarsi, in modo semplice e creativo, alla fotografia ed un corso base di postproduzione con lezioni teoriche e pratiche ma allo stesso tempo creative e divertenti.

Parte integrante dell'offerta culturale è il Cineaperitivo con la proiezione di film a tema per offrire momenti di svago e arricchimento attraverso una attenta selezione delle pellicole ed un dibattito finale per favorire una migliore comprensione dell'opera filmica.

Dal 2016 è stato fondato l'Ensemble cameristico, costituito da studenti delle Facoltà Dipartimentali di Medicina e Chirurgia, Ingegneria e Scienze e Tecnologie per l'Uomo e l'Ambiente, dottorandi e personale, alcuni dei quali in possesso di Diploma di conservatorio, con l'obiettivo di contribuire alla formazione estetico-musicale degli studenti e del personale e di essere un'espressione dell'anima umanistica dell'Ateneo.

Tali attività, oltre a soddisfare la passione per l'arte e la musica, favoriscono lo sviluppo della persona e dei rapporti interpersonali e contribuiscono a creare lo spirito di condivisione che caratterizza l'ambiente universitario.

Attività Sportive

L'Università ha promosso dal 2011 la costituzione dell'Associazione Sportiva Dilettantistica Campus Bio-Medico (A.S.D. Campus Bio-Medico), che supporta l'Ateneo ad organizzare e gestire le attività sportive dedicate agli studenti. L'Università ha attivato convenzioni con strutture e associazioni sportive presenti sul territorio che garantiscono agli studenti l'opportunità di svolgere attività sportive come il calcio, la pallavolo, il basket, il tennis, lo sci, la vela, le arti marziali e il running. Annualmente il numero di studenti che si associano all'ASD e partecipano alle attività è di circa 200 e prima dell'emergenza epidemiologica erano 225 gli iscritti all'ASD Campus Bio-Medico.

L'Associazione, dal 2015, ha promosso la collaborazione con gli altri Atenei di Roma, nell'ambito del progetto 'UNISPORT ROMA', con il coordinamento del CSI (Centro Sportivo Italiano), attraverso il quale si promuovono tornei delle varie discipline sportive ai quali partecipano gli studenti dei diversi atenei coinvolti. Tale iniziativa si fonda sulla convinzione che l'attività sportiva, oltre a svolgere una basilare funzione di tutela della salute, costituisca un momento importante di educazione, di crescita personale e di aggregazione sociale, rappresentando una esperienza fondamentale nel percorso formativo universitario, soprattutto se ispirata ad una cultura dello sport orientata a valori umani importanti e lontana da

eccessi e strumentalizzazioni. Attorno alle parole chiave Educazione, Divertimento, Amicizia, Benessere, Inclusione, Socialità, i principali obiettivi sono il benessere integrale degli studenti e lo sviluppo, attraverso la formazione di una personalità che maturi nello studio e nell'esperienza sportiva, della loro capacità di essere partecipi protagonisti di una società aperta e solidale.

09/09/2021

L'Università Campus Bio-Medico rileva le opinioni degli studenti attraverso due questionari:

- il 'Questionario sulla valutazione della didattica' ('Questionario sulla Didattica'), per la rilevazione delle opinioni degli studenti sugli insegnamenti, compilato dagli studenti di tutti gli anni di corso;
- il Questionario per la valutazione dei servizi dell'Università ('Questionario sulla Vita Universitaria'), per la valutazione, appunto, della qualità della vita universitaria e dei servizi per gli studenti, compilato anch'esso dagli studenti di tutti gli anni di corso.

Questionario sulla Didattica

Gestione dei questionari

Il "Questionario sulla valutazione della didattica", di solito indicato come "Questionario sulla Didattica", comprende tutte le domande previste dall'ANVUR ed alcune proposte dall'Ateneo.

È composto da una prima parte in cui sono richieste informazioni generali allo studente, che, in ottemperanza a quanto previsto dalle norme, non permettono di individuare chi ha compilato il questionario, e da 17 domande, così suddivise:

- Programmi e testi (3 domande) - sono rilevate le opinioni sull'adeguatezza del materiale didattico utilizzato, sulla completezza delle informazioni in merito agli obiettivi e al programma del corso;
- Docenti e lezioni (3 domande) - sono rilevate le opinioni sulla regolarità dell'attività didattica, sulla reperibilità e sulla disponibilità del personale docente per necessità di chiarimenti o spiegazioni;
- Didattica (9 domande) - sono rilevate le opinioni riguardo l'esposizione degli argomenti illustrati durante le lezioni e l'interesse che il docente riesce a suscitare nello studente verso la propria disciplina, sull'utilità delle attività didattiche integrative previste, sull'efficacia dell'attività dei tutor didattici, sull'interesse personale alla disciplina, nonché sul grado di soddisfazione globale nei confronti dell'insegnamento;
- Esame (2 domande) - sono rilevate le opinioni riguardo la definizione delle modalità e delle regole per il sostenimento dell'esame.

Al termine del questionario sono inseriti anche alcuni 'suggerimenti guidati' ed è prevista la possibilità di inserire 'suggerimenti liberi'.

Il questionario è compilato solo dagli studenti frequentanti in corso nella propria area riservata ESSE3.

Gli studenti possono compilare il questionario solo dopo lo svolgimento di almeno due terzi delle lezioni e prima dell'iscrizione all'esame relativo. L'Ufficio Statistiche e Qualità invia in tempo utile, tramite e-mail, la comunicazione di inizio somministrazione dei questionari a tutti gli studenti. La compilazione riguarda soltanto gli insegnamenti previsti dal piano di studio per l'anno di corso in cui lo studente è iscritto ed è collegata all'iscrizione agli esami di profitto: per potersi iscrivere, lo studente deve aver prima compilato il questionario.

Nel caso di insegnamenti integrati che prevedono più moduli, sono somministrati tanti questionari quanti sono i moduli.

I questionari raccolti sono elaborati dal sistema SISVALDIDAT (spin-off dell'Università di Firenze) utilizzando la scala di Likert a quattro modalità bilanciate di risposta. I valori numerici attribuiti alle possibili risposte sono:

- risposta 'decisamente no': punti 2,
- risposta 'più no che sì': punti 5,
- risposta 'più sì che no': punti 7,
- risposta 'decisamente sì': punti 10.

Sono elaborati solo i questionari degli insegnamenti per i quali sono state raccolte almeno 5 rilevazioni, non considerando significativi, in caso contrario, i dati raccolti.

I risultati sono resi disponibili con quattro differenti livelli di aggregazione: singolo insegnamento, Corso di Studio, Facoltà Dipartimentale, Ateneo.

L'AQ richiede che, in presenza di criticità, queste vengano analizzate e, nel caso l'analisi confermi la presenza di criticità, vengano individuati e adottati gli interventi opportuni per risolverle e le modalità di verifica dell'efficacia di tali interventi.

Sono considerati critici tutti i risultati che evidenziano un punteggio uguale o inferiore a 6,5.

Quest'anno a causa della situazione emergenziale che ha colpito il nostro Paese e la conseguente introduzione della didattica a distanza in tutte le scuole di ogni ordine e grado comprese le Università, l'Ateneo ha modificato alcune domande del questionario sulla didattica per renderle più coerenti ed in linea con le modalità di erogazione degli insegnamenti.

Di seguito, le domande inserite:

D2 I temi affrontati a lezione corrispondono a quelli indicati nel programma presente sulla guida on-line?

D4 Il docente è riuscito ad adeguare la sua didattica alle nuove modalità di erogazione?

D5 Le attività didattiche on-line (lezioni in streaming, filmati multimediali, unità ipertestuali...) sono di facile accesso e utilizzo?

D13 Le modalità di esame, anche se modificate a causa della situazione emergenziale del COVID-19, sono state definite in modo chiaro?

D16 Le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, tirocini etc...) svolte nel I semestre sono state utili ai fini dell'apprendimento?

Pubblicità e utilizzazione dei risultati

I risultati sono pubblicati sul sito <https://sisvaldidat.unifi.it/HOME/>

I risultati aggregati a livello Corso di Studio, Facoltà Dipartimentale e Ateneo sono pubblici.

Tali risultati sono utilizzati da CdS, Facoltà Dipartimentali e Ateneo per verificare il loro trend negli anni e per confronti con i risultati disponibili di altri CdS e Dipartimenti della stessa tipologia e di altri Atenei.

Resta il fatto che il miglioramento di tali risultati può essere promosso solo attraverso il miglioramento dei risultati dei singoli insegnamenti.

I risultati relativi ai singoli insegnamenti sono resi disponibili coerentemente a quanto indicato nella seguente tabella.

Posizione di responsabilità Risultati resi disponibili

Docente Singolo insegnamento

Presidente e Gruppo di Assicurazione della Qualità della Didattica (Gruppi di AQD) del Corso di Studio Tutti gli insegnamenti del Corso di Studio

Presidente, Giunta della Facoltà Dipartimentale, Commissione Paritetica Docenti-Studenti (CPDS) Tutti gli insegnamenti della Facoltà Dipartimentale

Presidente, Rettore, Prorettore, Direttore Generale, Senato Accademico, Presidio della Qualità, Nucleo di Valutazione, Delegato della Qualità Tutti gli insegnamenti dell'Ateneo

I risultati aggregati a livello CdS e a livello di singoli insegnamenti sono pubblicizzati e utilizzati dai Presidenti e Gruppi di AQD dei CdS e dalle CPDS secondo le seguenti indicazioni.

I Presidenti di CdS devono rendicontare, prima alla Giunta della Facoltà Dipartimentale e poi al Consiglio della Facoltà Dipartimentale, i risultati dell'elaborazione dei questionari a livello CdS, evidenziando in particolare i trend con riferimento almeno ai due precedenti anni accademici, e i risultati a livello singoli insegnamenti, evidenziando in particolare sia i trend con riferimento almeno ai due precedenti anni accademici sia, come minimo, quanti insegnamenti hanno riportato criticità e quali e quante criticità sono state evidenziate, nel rispetto delle legittime esigenze di privacy (e cioè senza indicare né gli insegnamenti e tantomeno i docenti oggetto di criticità).

Quindi, i Presidenti e i Gruppi di AQD devono prendere in considerazione tutti i risultati relativi ai singoli insegnamenti 'critici', e cioè tutti i risultati che evidenziano un punteggio uguale o inferiore a 6,5. Naturalmente, possono essere presi in considerazione anche risultati che evidenziano un punteggio superiore a 6,5, in particolare, i risultati che evidenziano un trend decrescente con riferimento almeno ai due precedenti anni accademici.

In particolare, il Presidente e il Gruppo AQD dei CdS devono:

- recepire le criticità evidenziate dai questionari;
- analizzare le criticità evidenziate, raccogliendo eventualmente ulteriori elementi di analisi, al fine di verificarne l'attendibilità;
- per le criticità confermate come tali, identificarne le cause, quando queste non siano già evidenziate dalle criticità stesse;
- identificare, in collaborazione con i docenti degli insegnamenti, con la CPDS di riferimento (in particolare, con la rappresentanza studentesca) e, se del caso, con altri soggetti ritenuti in grado di poter fornire un utile contributo, opportuni correttivi o azioni per la soluzione delle criticità o almeno per il miglioramento degli aspetti critici evidenziati dai questionari;
- monitorare gli esiti dei correttivi o delle azioni adottate.

Le criticità evidenziate dai questionari sono gestite secondo la seguente procedura.

a) Il Presidente del CdS, rilevate tutte le criticità evidenziate dai questionari, chiede ai docenti degli insegnamenti interessati di analizzarle, evidenziandone le cause, quando queste non siano già evidenziate dalle criticità stesse, e, in caso di conferma delle criticità, di proporre opportuni correttivi o azioni per la loro soluzione o almeno per il miglioramento degli aspetti critici evidenziati dai questionari e le modalità e i tempi per la verifica della loro efficacia, documentando il tutto nel 'Modulo per la gestione delle criticità evidenziate dai Questionari sulla Didattica', riportando nell'Allegato.

Poiché ogni docente conosce le valutazioni del proprio insegnamento, i docenti possono anticipare l'analisi delle eventuali criticità e procedere alla compilazione del Modulo, per quanto di competenza, senza attendere la sollecitazione del Presidente del CdS.

b) Il Presidente del CdS, insieme al Gruppo AQD, esamina e discute le indicazioni del docente col docente stesso, con la CPDS di riferimento (in particolare, con la rappresentanza studentesca) e, se del caso, con altri soggetti ritenuti in grado di poter fornire un utile contributo, per integrarle con eventuali ulteriori considerazioni e proposte da riportare nello stesso Modulo compilato dal docente.

c) Il Presidente del CdS rendiconta, prima alla Giunta della Facoltà Dipartimentale e poi al Consiglio della Facoltà Dipartimentale, gli esiti della fase di analisi delle criticità evidenziate dai questionari e di definizione dei correttivi o delle azioni per la loro soluzione o almeno per il miglioramento degli aspetti critici evidenziati dai questionari, nel rispetto delle legittime esigenze di privacy.

d) Se sono stati previsti correttivi o azioni, il Presidente del CdS, eventualmente col supporto del Gruppo AQD, al momento previsto effettua, assieme al docente interessato, una verifica degli esiti dei correttivi o delle azioni adottate e ne lascia traccia scritta compilando l'apposito quadro nel medesimo Modulo.

e) Il Presidente del CdS rendiconta, prima alla Giunta della Facoltà Dipartimentale e poi al Consiglio della Facoltà Dipartimentale, gli esiti dei correttivi o delle azioni adottate, nel rispetto delle legittime esigenze di privacy.

Le Commissioni Paritetiche Docenti-Studenti devono monitorare le iniziative dei CdS per il superamento delle criticità evidenziate dai questionari, collaborando eventualmente con i CdS all'individuazione dei correttivi o delle azioni per la loro soluzione o almeno per il miglioramento degli aspetti critici evidenziate dai questionari e, eventualmente, alla loro realizzazione.

In particolare, devono:

- verificare la presa in considerazione delle criticità ai fini della identificazione di opportuni correttivi o azioni per la loro soluzione o almeno per il miglioramento degli aspetti critici evidenziate dai questionari;
- verificare gli esiti dei correttivi o delle azioni adottate;
- documentare il tutto nella Relazione annuale.

Inoltre, devono:

- ragionevolmente in occasione dell'incontro previsto nel corso del primo semestre, informare le classi di studenti sui risultati dell'elaborazione dei questionari a livello CdS frequentato, evidenziando in particolare i trend con riferimento almeno ai due precedenti anni accademici, e sui risultati a livello singoli insegnamenti, evidenziando in particolare sia i trend con riferimento almeno ai due precedenti anni accademici sia quanti insegnamenti abbiano riportato criticità e quali e quante criticità siano state evidenziate, nel rispetto delle legittime esigenze di privacy;
- ragionevolmente ancora in occasione dell'incontro previsto nel corso del primo semestre, informare le classi di studenti circa gli esiti della fase di analisi delle criticità evidenziate dai questionari e di definizione dei correttivi o delle azioni per la loro soluzione o almeno per il miglioramento degli aspetti critici evidenziate dai questionari, nel rispetto delle legittime esigenze di privacy;
- ragionevolmente in occasione dell'incontro previsto nel corso del secondo semestre, informare le classi di studenti circa gli esiti dei correttivi o delle azioni adottate, nel rispetto delle legittime esigenze di privacy.

Questionario sulla Vita Universitaria

Il 'Questionario per la valutazione dei servizi dell'Università', di solito indicato come 'Questionario sulla Vita Universitaria' è stato revisionato ed è composto da 37 domande suddivise in:

- Comunicazione (Sezione A) ♦ dove si rileva la completezza, la chiarezza e la facilità di accesso alle informazioni;
- Percorso formativo (Sezione B) ♦ dove si chiede allo studente di esprimere la sua opinione in merito all'organizzazione complessiva degli insegnamenti, al carico didattico, all'assistenza ricevuta per la preparazione all'esame e alla chiarezza sulle modalità di esame;
- Infrastrutture (Sezione C) ♦ dove sono richieste informazioni in merito all'adeguatezza degli spazi e delle attrezzature;
- Servizi (Sezione D) ♦ dove si chiede allo studente di esprimere la sua percezione su tutti i servizi offerti dall'Ateneo;
- Esperienza di vita universitaria (Sezione E) - dove si chiede allo studente una valutazione complessiva sulla sua esperienza di vita universitaria.

Inoltre, è stata introdotta anche una risposta aperta (D9 ♦ Quale ulteriori servizi, a tuo giudizio, l'Università dovrebbe attivare?).

Gestione dei questionari

La somministrazione del Questionario sulla Vita Universitaria avviene una volta l'anno nel corso del secondo semestre. Anche i Questionari sulla Vita Universitaria sono compilati dagli studenti nella propria area riservata ESSE3.

I questionari raccolti, escluse le domande B1.1, B1.2, D5.1, D5.3, D9, sono elaborati dall'Ufficio Statistiche e Qualità con la stessa scala di Likert a quattro modalità bilanciate di risposta utilizzata per i Questionari sulla Didattica. Anche in questo caso i valori numerici attribuiti alle possibili risposte sono:

- risposta 'decisamente no': punti 2,
- risposta 'più no che sì': punti 5,
- risposta 'più sì che no': punti 7,
- risposta 'decisamente sì': punti 10.

Per le domande B1.1, B1.2, D5.1, D5.3, D9 è semplicemente determinato il numero di risposte associate ad ogni item. Quindi, viene calcolata la media aritmetica dei punteggi attribuiti alle singole domande per i seguenti livelli di aggregazione: Corsi di studio, Facoltà Dipartimentali, Ateneo.

Sono considerati critici tutti i risultati che evidenziano un punteggio uguale o inferiore a 6,5.

Publicità e utilizzazione dei risultati

I risultati sono resi disponibili coerentemente a quanto indicato nella seguente tabella.

Posizione di responsabilità Risultati resi disponibili

Presidente e Gruppo di AQD del Corso di Studio Corso di Studio

Pro Rettore, Preside, Giunta della Facoltà Dipartimentale, Commissione Paritetica Docenti-Studenti Facoltà Dipartimentale

Presidente, Rettore, Direttore Generale, Senato Accademico, Presidio della Qualità, Nucleo di Valutazione, Delegato della Qualità Ateneo

I risultati aggregati sono pubblicizzati e utilizzati rispettivamente coerentemente alle seguenti indicazioni.

Sotto il coordinamento del Presidio, il Presidio stesso, con riferimento ai risultati aggregati a livello Ateneo, le Giunte delle Facoltà Dipartimentali, con riferimento ai risultati aggregati a livello Facoltà Dipartimentali, e i Presidenti e Gruppi di AQD dei CdS, con riferimento ai risultati aggregati a livello CdS, devono:

- recepire le criticità evidenziate dai questionari;
- analizzare le criticità evidenziate, raccogliendo eventualmente ulteriori elementi di analisi, al fine di verificarne l'attendibilità;
- per le criticità confermate come tali, identificarne le cause, quando queste non siano già evidenziate dalle criticità stesse;
- identificare, in collaborazione con la CPDS di riferimento (in particolare, con la rappresentanza studentesca) e, se del caso, con altri soggetti ritenuti in grado di poter fornire un utile contributo, opportuni correttivi o azioni per la soluzione delle criticità o almeno per il miglioramento degli aspetti critici evidenziati dai questionari;
- monitorare gli esiti dei correttivi o delle azioni adottate.

I Presidi devono:

- rendicontare al Consiglio della Facoltà Dipartimentale i risultati dell'elaborazione dei questionari ai diversi livelli, evidenziando in particolare sia i trend con riferimento almeno ai due precedenti anni accademici sia le criticità riscontrate, e gli esiti della fase di analisi delle criticità e di definizione dei correttivi o delle azioni per la loro soluzione o almeno per il miglioramento degli aspetti critici evidenziati dai questionari;
- rendicontare al Consiglio della Facoltà Dipartimentale gli esiti dei correttivi o delle azioni adottate.

Le Commissioni Paritetiche Docenti-Studenti devono monitorare le iniziative per il superamento delle criticità evidenziate dai questionari, collaborando eventualmente all'individuazione dei correttivi o delle azioni per la loro soluzione o almeno per il miglioramento degli aspetti critici evidenziati dai questionari e, eventualmente, alla loro realizzazione.

In particolare, devono:

- verificare la presa in considerazione delle criticità ai fini della identificazione di opportuni correttivi o azioni per la loro soluzione o almeno per il miglioramento degli aspetti critici evidenziati dai questionari;
- verificare gli esiti dei correttivi o delle azioni adottate;
- documentare il tutto nella Relazione annuale.

Inoltre, devono:

- ragionevolmente in occasione dell'incontro previsto nel corso del primo semestre, informare le classi di studenti sui risultati dell'elaborazione dei questionari a livello CdS frequentato, evidenziando in particolare i trend con riferimento almeno ai due precedenti anni accademici;
- ragionevolmente ancora in occasione dell'incontro previsto nel corso del primo semestre, informare le classi di studenti circa gli esiti della fase di analisi delle criticità evidenziate dai questionari e di definizione dei correttivi o delle azioni per la loro soluzione o almeno per il miglioramento degli aspetti critici evidenziati dai questionari;
- ragionevolmente in occasione dell'incontro previsto nel corso del secondo semestre, informare le classi di studenti circa gli esiti dei correttivi o delle azioni adottate.

Il Presidente del CdS ed il Gruppo AQ hanno visionato ed analizzato i questionari degli studenti relativa all'a.a. 2020/2021 secondo le indicazioni del Presidio di Qualità. Nello specifico, i risultati, disponibili a tutti i membri del Gruppo AQ, e vengono analizzati dal Gruppo AQD al fine di identificare criticità e azioni correttive e monitorarle nel tempo. Per l'a.a di riferimento, dai risultati non sono emerse sostanziali criticità e i risultati sono allineati a quelli degli altri CdS della Facoltà ed in media con quelli dell'Ateneo. I risultati in forma aggregata sono riportati in <https://sisvaldidat.unifi.it/HOME/>.

I risultati dei questionari in una forma aggregata e senza informazioni relative ai singoli corsi, la modalità di analisi e di definizione degli interventi sulle criticità, sono stati commentati ai docenti coinvolti nelle attività didattiche e convocati per un Consiglio di Facoltà allargato nel corso del Consiglio di Facoltà del 9/3/2021.

Link inserito: <https://sisvaldidat.unifi.it/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Allegato al quadro B6 - Opinione studenti

▶ QUADRO B7

Opinioni dei laureati

Ai fini della rilevazione della soddisfazione dei laureati per il corso di studio concluso, UCBM utilizza il questionario per la rilevazione della soddisfazione per il corso di studio concluso e la condizione occupazionale dei laureati predisposto da AlmaLaurea. 09/09/2021

La parte relativa alla soddisfazione per il CdS concluso è composta da 10 domande.

Il questionario è somministrato ai laureandi prima della discussione della prova finale o della tesi ed è compilato dai laureandi on line.

I questionari raccolti sono elaborati dal Consorzio AlmaLaurea e i relativi risultati sono resi disponibili per i seguenti tre livelli di aggregazione: CdS, Facoltà Dipartimentale, Ateneo.

Sono considerati critici tutti i risultati che evidenziano percentuali inferiori a quelle dell'area geografica di riferimento e, eventualmente, a livello nazionale.

I risultati, aggregati a livello Corso di Studio, Facoltà Dipartimentale e Ateneo, sono disponibili sul sito AlmaLaurea, che è pubblico.

I risultati integrano quelli dell'elaborazione dei Questionari sulla Vita Universitaria e sono pubblicizzati e utilizzati con le stesse modalità.

Il Gruppo AQD del CdS analizza i dati elaborati da AlmaLaurea relativi al livello di soddisfazione dei laureati, al fine di valutare l'efficacia del CdS come da loro percepita ed il posizionamento del CdS nella sua classe di laurea.

Per l'anno 2020 i dati concernenti la soddisfazione per il corso di studi concluso sono in generale molto positivi. In particolare la frequenza alle attività didattiche risulta molto elevata con un 93,2% di laureati che dichiara una frequenza superiore al 75% delle attività didattiche contro un 72,4% riportato per i CdS della stessa classe del Centro Italia.

Di particolare interesse il dato relativo al carico di studio degli insegnamenti che è ritenuto adeguato dal 91,7% dei laureati intervistati (valore ottenuto considerando le valutazioni "decisamente sì" e "più sì che no")

E' risultata anche molto buona la soddisfazione complessiva del corso di studi (87,7% ha risposto tra i decisamente sì e il più sì che no). Buona è anche la valutazione delle aule: 78,1% di valutazioni positive contro il 34,1% nel Centro Italia, delle attrezzature di supporto all'attività didattica: 72,6% di valutazioni positive contro il 42,7%, delle postazioni informatiche: 79,5% contro il 69,1%). Superiore a quella del Centro Italia la valutazione dei servizi di biblioteca (circa 61,2% di risposte positive contro il 50,6%)

Link inserito: <https://www2.almalaura.it/cgi-php/universita/statistiche/stamp.php?versione=2019&annoprofilo=2021&annooccupazione=2020&codicione=0580807306200002&corsclasse=11069&aggrega=SI&confronta=classereg&kcorsse=3&stella2015=&sua=1>



QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

I dati presi in considerazione ai fini della valutazione dell'attrattività del CdS e dell'efficacia del processo formativo sono quelli forniti periodicamente - con scadenza 31 marzo, 30 giugno, 30 settembre e 31 dicembre di ogni anno - dall'ANVUR.

06/09/2021

I dati relativi al 30 giugno 2021 sono i dati presi in considerazione dall'Ateneo ai fini della compilazione della Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA) 2021.

QUADRO C2

Efficacia Esterna

I dati presi in considerazione ai fini della valutazione dell'efficacia esterna dei CdS sono quelli forniti periodicamente - con scadenza 31 marzo, 30 giugno, 30 settembre e 31 dicembre di ogni anno - dall'ANVUR.

06/09/2021

I dati relativi al 30 giugno 2021 sono i dati presi in considerazione dall'Ateneo ai fini della compilazione della SMA 2021.

Inoltre, sempre ai fini del monitoraggio dell'efficacia esterna dei CdS, UCBM utilizza il questionario per la rilevazione della soddisfazione per il corso di studio concluso e la condizione occupazionale dei laureati predisposto da AlmaLaurea.

La parte relativa alla condizione occupazionale dei laureati è composta da 6 domande.

La rilevazione è effettuata direttamente da AlmaLaurea a 1, 3 e 5 anni dal conseguimento del titolo di studio. I questionari raccolti sono elaborati direttamente da AlmaLaurea. I risultati, aggregati a livello Corso di Studio, Facoltà Dipartimentale e Ateneo, sono disponibili sul sito AlmaLaurea, che è pubblico.

I risultati delle rilevazioni relativi ai singoli CdS sono resi disponibili al Preside della Facoltà Dipartimentale, Commissione Paritetica Docenti-Studenti competente, Presidente del CdS, Gruppo di AQD del CdS.

I risultati sono presi in considerazione, in particolare, dal competente Gruppo di AQD, coordinato dal Presidente del CdS, il quale li analizza, al fine di individuare eventuali problemi e criticità e adottare - previa eventuale identificazione delle relative cause - opportune azioni di miglioramento.

Nel 2020 si evidenzia un aumento del tasso occupazionale dei laureati SANUM UCBM:

- ad un anno dal conseguimento del titolo (+5,5%). Il valore dell'indicatore UCBM risulta nettamente superiore a quello nazionale (+22,4%).
- a tre anni del 3,4%. Il valore dell'indicatore UCBM è superiore a quello nazionale (+5,9%).
- a cinque anni dal conseguimento del titolo (+5,4%). Il valore dell'indicatore UCBM è superiore a quello nazionale (+6,4%).

Il livello di soddisfazione generale dei laureati SANUM UCBM rispetto al CdL è in linea con l'anno precedente sebbene in leggerissima flessione (-0,4%). In netto aumento invece il valore sul rapporto con i Docenti (+8,80%) e quello su coloro che si iscriverebbero di nuovo al CdL (+91%).

La soddisfazione rispetto al CdL indica un valore di 87,70% superiore alla media nazionale (85,10%).

Interessante il dato relativo alla soddisfazione degli studenti rispetto ai docenti (94,5%), che risulta anch'esso superiore alla media nazionale (87,20%).

Dai dati si deduce una soddisfazione generale verso il CdL tanto che il 78% degli studenti si iscriverebbe nuovamente. Tale dato è superiore alla media nazionale (70,50%) e dimostra un deciso incremento rispetto al 2019 (69%).

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

[versione=2019&annoprofilo=2021&annooccupazione=2020&codicione=0580807306200002&corsclasse=11069&aggrega=SI&confronta=classereg&kcorssede=3&stella2015=&su=1](https://www2.almalaurea.it/cgj-php/universita/statistiche/stamp.php?versione=2019&annoprofilo=2021&annooccupazione=2020&codicione=0580807306200002&corsclasse=11069&aggrega=SI&confronta=classereg&kcorssede=3&stella2015=&su=1)

QUADRO C3

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

Il monitoraggio delle opinioni enti e imprese con accordi stage/tirocinio curriculare o extracurriculare che hanno ospitato almeno uno studente per stage/tirocinio riguardo a punti di forza e aree di miglioramento nella preparazione degli studenti è effettuato attraverso il questionario riportato in allegato.

14/09/2021

Il questionario è compilato dal tutore dei tirocinanti al compimento del tirocinio e dello stage e trasmesso all'Ufficio Career Service per la Facoltà Dipartimentale di Ingegneria e per la Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per l'Uomo e l'Ambiente e alla Segreteria di Presidenza per la Facoltà Dipartimentale di Medicina e Chirurgia, che a loro volta, li mette a disposizione dei CdS per competenza.

I risultati sono presi in considerazione dal competente Gruppo di AQD, coordinato dal Presidente del CdS, il quale li analizza, al fine, in particolare, di individuare eventuali problemi e criticità e adottare - previa eventuale identificazione delle relative cause - opportune azioni per evitare il loro ripetersi, e rende noti e condivide all'interno della Facoltà Dipartimentale di afferenza e documenta i problemi e le criticità evidenziate e le azioni adottate.

Il Corso di Laurea ha due indirizzi che prevedono possibilità di tirocinio diverse, per le quali è stato necessario stipulare una serie di convenzioni/contratti con enti esterni. Gli studenti dell'indirizzo tecnologico svolgono attività di tirocinio per la preparazione della tesi di laurea, quelli dell'indirizzo Nutrizione Umana e Alimentazione nel Mondo, oltre ai possibili tirocini per tesi, devono svolgere 4 CFU di attività di tirocinio presso strutture sanitarie o istituzioni/aziende interessate a tematiche nutrizionali. Il CdS, attraverso i docenti delegati ai rapporti con le imprese e il docente incaricato dei tirocini, effettua un monitoraggio continuo dei tirocini, in termini di efficacia sulla formazione degli studenti e di verifica di un corretto approccio degli studenti ad un ambiente di lavoro. Sono inoltre stati messi a punto degli strumenti per avere da parte degli enti ospitanti un feedback sulla preparazione degli studenti.

A marzo di ciascun anno, gli studenti della relativa coorte iniziano i tirocini curricolari (4 CFU per l'indirizzo Nutrizione Umana e Alimentazione nel Mondo) o per lo svolgimento della tesi di laurea (20 CFU) presso diverse strutture sanitarie o aziendali con cui sono state stipulate convenzioni o accordi. Nell'a.a. di riferimento la situazione pandemica ha richiesto la rimodulazione di parte dei tirocini che si svolgevano normalmente in ambulatori / reparti clinici, in attività di simulazione. A tal fine l'Ateneo ha allestito 2 aule di simulazione, di cui una destinata agli studenti del CdS. Il docente responsabile delle attività di tirocinio con il supporto di alcuni tutor di materia ha programmato una turnazione degli studenti per permettere che una parte delle attività di tirocinio venisse svolta mediante simulazione.

Al fine di avere una valutazione dei tirocini e della formazione degli studenti del CdS da parte degli enti esterni ospitanti, il CdS ha previsto la somministrazione di una scheda (allegato 'Modulistica tirocinio') che viene riconsegnata dagli studenti alla segreteria didattica prima della seduta di laurea.

Dall'analisi delle schede di valutazione compilate al termine del tirocinio dal referente della struttura ospitante e consegnate in previsione della seduta di laurea di luglio 2021 sono emerse valutazioni molto positive (cfr link riportante la scheda di valutazione). Tenendo conto che il numero di studenti ospitati da enti esterni e la durata dei tirocini esterni è per questo a.a. ridotta a cause delle misure che si sono dovute adottare per la situazione pandemica, non riteniamo particolarmente significative le schede di valutazione raccolte, che pure evidenziano un ottimo livello di preparazione e di acquisizione di competenze da parte degli studenti durante i tirocini. I rappresentanti degli studenti hanno raccolto pareri molto positivi da parte dei loro colleghi sulle attività di simulazione svolte, che hanno permesso loro l'acquisizione di competenze pratiche nonostante le limitazioni imposte dalla pandemia.

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Allegato al quadro C3



09/07/2020

L'Università Campus Bio-Medico di Roma (UCBM) ha una struttura organizzativa in cui ogni organo coinvolto ha consapevolezza delle proprie responsabilità e competenze e assicura efficacia, trasparenza e tracciabilità dei relativi processi.

L'Organizzazione di UCBM è la seguente:

- Consiglio di Amministrazione (St. artt. 7 e 8);
- Comitato Esecutivo (St. art. 9);
- Presidente (St. art. 10);
- Rettore (St. art. 11);
- Senato Accademico (St. art. 12);
- Nucleo di Valutazione (St. art. 14);
- Direttore Generale dell'Università (St. art. 15);
- Presidio della Qualità (RGA art. 19);
- Commissioni Paritetiche (RGA art. 43).

Consiglio di Amministrazione

Composizione, compiti e funzionamento del Consiglio di Amministrazione (CdA) sono disciplinati nello Statuto (Artt. 7 e 8) e nel Regolamento Generale di Ateneo (Artt. 4, e 5). In particolare, il CdA

- definisce e approva le strategie dell'Università;
- determina l'indirizzo generale e i piani organizzativi e di sviluppo dell'università;
- approva, su proposta del Senato Accademico, la programmazione dell'offerta formativa;
- delibera, su proposta del Senato Accademico, il conferimento degli incarichi, affidamenti, supplenze e contratti d'insegnamento e di tutorato;
- delibera, sentito il senato Accademico, il numero massimo di studenti da ammettere per ciascun anno accademico.

Le delibere del CdA sono trascritte nel proprio libro verbali.

Comitato Esecutivo

I membri del Comitato Esecutivo (CE) sono nominati all'interno del CdA. Compiti e funzionamento del CE sono disciplinati nello Statuto (art. 9) e nel Regolamento Generale di Ateneo (art. 6).

In particolare al CE competono l'adozione di tutti i provvedimenti urgenti e le attribuzioni appositamente demandate dal CdA.

Le delibere del CE sono trascritte nel proprio libro verbali.

Presidente

Il Presidente dell'UCBM (St. art. 10):

- ha la legale rappresentanza dell'UCBM verso i terzi ed in giudizio;
- rappresenta l'UCBM nei rapporti istituzionali;
- vigila sul buon andamento e sul clima dell'Università, nonché sul funzionamento dei suoi organi;
- convoca e presiede le sedute del CdA e del CE;
- verifica l'attuazione delle delibere del CdA e del CE, fatte salve le competenze del Rettore in materia scientifica e didattica.

Rettore

Nomina e compiti del Rettore sono disciplinati nello Statuto (art. 11) e nel Regolamento Generale di Ateneo (art. 8). In particolare, il Rettore sovrintende all'attività didattica e scientifica e cura l'osservanza delle relative disposizioni.

Senato Accademico

Composizione, compiti e funzionamento del Senato Accademico (SA) sono disciplinati nello Statuto (art. 12) e nel Regolamento Generale di Ateneo (artt. 10 e 11). Il SA è organo di gestione, impulso e coordinamento delle attività didattiche e scientifiche. In particolare il SA formula pareri e proposte al CdA. in merito a:

- la valutazione della conformità agli indirizzi generali delle attività svolte dalle strutture didattiche (e di ricerca);
- la programmazione dell'offerta didattica
- il conferimento degli incarichi, affidamenti, supplenze e contratti d'insegnamento e di tutorato;
- il numero massimo di studenti da ammettere per ciascun anno accademico;
- .

Le delibere del SA sono trascritte nel proprio libro verbali.

Nucleo di Valutazione

Composizione, compiti e funzionamento del Nucleo di Valutazione (NdV) sono disciplinati nello Statuto (art. 14) e nel Regolamento Generale di Ateneo (artt. 12-16). In particolare il NdV ha il compito della valutazione scientifica e didattica. Le delibere del NdV sono trascritte nei verbali del NdV e archiviate presso l'Ufficio di Supporto al NdV

Direttore Generale dell'Università

Il CdA nomina (St. art. 8 comma 2 lettera h) il Direttore Generale dell'Università.

Il Direttore Generale dell'Università (St. art. 15) ha un ruolo tecnico-giuridico nelle determinazioni degli organi di governo, negli atti e nei provvedimenti dell'UCBM. E' responsabile del funzionamento dell'Amministrazione Generale dell'UCBM, compresa l'Amministrazione del Policlinico Universitario Campus Bio-Medico; sovrintende, verifica e coordina le attività dell'Amministrazione Generale e ne risponde nei confronti del CdA.

Presidio della Qualità

Composizione e compiti del Presidio della Qualità (PQA) sono disciplinati nel Regolamento Generale di Ateneo (art. 19). In particolare, il PQA ha i seguenti compiti:

- consulenza agli organi di governo dell'Ateneo sull'Assicurazione della Qualità (AQ);
- definizione e aggiornamento degli strumenti per l'attuazione della politica per l'AQ dell'Ateneo;
- coordinamento e supporto delle procedure di AQ a livello di Corso di Studio e di Facoltà Dipartimentale;
- organizzazione e verifica del regolare e adeguato svolgimento delle procedure di AQ;
- organizzazione e gestione delle attività di formazione del personale coinvolto nell'AQ;
- supporto alla gestione dei flussi informativi e documentali relativi all'AQ.

Inoltre, il PQA definisce Linee Guida per la gestione di specifici processi a livello Ateneo, CdS e Facoltà Dipartimentali, coerenti con le indicazioni per la gestione dei processi deducibili dal documento ANVUR 'Accreditamento periodico delle Sedi e dei Corsi di Studio universitari - Linee Guida', con particolare riferimento ai processi oggetto di valutazione nel processo di accreditamento periodico dell'ANVUR.

L'elenco delle Linee guida fino ad oggi definite è allegato al presente quadro D1.

Infine, il PQA supporta:

- il SA nella compilazione della SUA-Terza Missione e Impatto Sociale (TM/IS) (per quanto di competenza dell'Ateneo);
- i Gruppi di AQD nella compilazione della SUA-CdS, della Scheda di Monitoraggio annuale (SMA) e del Rapporto di Riesame Ciclico (RRC);
- le CPDS nella compilazione della Relazione annuale.

L'attività del PQA è trascritta nei verbali del PQA e nella Relazione annuale del PQA.

Commissione Paritetica Docenti-Studenti

Composizione, compiti e funzionamento della Commissione Paritetica Docenti-Studenti (CPDS) sono disciplinati nel Regolamento Generale di Ateneo (art. 43).

La CPDS, nell'ambito delle attività di monitoraggio dell'offerta formativa e della qualità della didattica e dell'attività di servizio agli studenti ha il compito di:

- monitorare il complesso dell'offerta formativa, con particolare riferimento agli esiti della rilevazione dell'opinione degli studenti;
- individuare indicatori per la valutazione dei risultati dell'attività di monitoraggio dell'offerta formativa e della qualità della

didattica nonché dell'attività di servizio agli studenti dei professori e dei ricercatori;

- redigere una relazione annuale che contiene un'analisi dell'offerta formativa e dell'efficacia della sua organizzazione, evidenziandone ove opportuno le criticità;
- informare il corpo studentesco sulle attività di AQ della didattica dei CdS, con particolare riferimento all'utilizzazione degli esiti della rilevazione dell'opinione degli studenti.

L'attività del CPDS è trascritta nei verbali del CPDS e nella Relazione annuale del CPDS.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Allegato al quadro D1 - Elenco delle Linee Guida approvate dal PQA



QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

09/07/2020

Gli organi e le strutture con responsabilità nell'AQ dei CdS sono:

- Consiglio della Facoltà Dipartimentale,
- Giunta della Facoltà Dipartimentale,
- Presidente di Corso di Studio,
- Gruppo di Assicurazione della Qualità della Didattica (Gruppo AQD).

Inoltre, l'AQ dei CdS riguarda tutti i processi per la gestione dei CdS, dalla progettazione degli obiettivi e del percorso formativo all'erogazione delle attività formative, al monitoraggio dei risultati del CdS, al riesame. La responsabilità della gestione dei processi per l'AQ è in capo a diversi attori.

Consiglio di Facoltà Dipartimentale

Composizione, compiti e funzionamento del Consiglio di Facoltà Dipartimentale (CdF) sono disciplinati nello Statuto (art. 20) e nel Regolamento Generale di Ateneo (art. 25). In particolare, il Consiglio della Facoltà Dipartimentale propone al SA:

- la programmazione dell'offerta didattica;
- l'organizzazione delle attività didattiche programmate.
- il conferimento degli incarichi, affidamenti, supplenze e contratti d'insegnamento e di tutorato
- i bandi per il conferimento delle supplenze, degli incarichi e dei contratti di insegnamento

Le delibere del CdF sono trascritte nei verbali del CdF.

Giunta di Facoltà Dipartimentale

Composizione, compiti e funzionamento della Giunta di Facoltà Dipartimentale (GdF) sono disciplinati nello Statuto (art. 21) e nel Regolamento Generale di Ateneo (art. 26). In particolare, la Giunta della Facoltà Dipartimentale:

- predisporre e aggiorna l'offerta formativa dei diversi CdS secondo le norme vigenti e le indicazioni degli Organi di Governo dell'Università
- sulla base di valutazione comparativa dei candidati, propone al Consiglio della Facoltà Dipartimentale per l'approvazione del Senato Accademico, il conferimento degli incarichi e dei contratti di insegnamento previsti dai bandi;
- verifica il corretto assolvimento degli impegni didattici e di ricerca del personale docente
- propone al SA la nomina dei tutor e dei coordinatori di tutorato, che rispondono ai presidenti di Corsi di Studio;
- dà pareri al senato Accademico sul numero massimo di studenti da ammettere per ciascun anno accademico e sulle relative modalità.

Le delibere del GdF sono trascritte nei verbali del GdF.

Presidente del Corso di studio

Nomina e compiti del Presidente del Corso di Studio sono disciplinati nel Regolamento Generale di Ateneo (art. 27). In particolare, con riferimento all'AQ, il Presidente del Corso di Studio ha la responsabilità della gestione delle attività didattiche e del buon funzionamento delle attività tutoriali nel Corso di Studio, in consonanza con la Carta delle finalità dell'UCBM.

Gruppo di Assicurazione della Qualità della Didattica

Composizione e compiti del Gruppo di Assicurazione della Qualità della Didattica (Gruppo AQD) sono disciplinati nel Regolamento Generale (art. 28). In particolare, il Gruppo AQD ha il compito di:

- coadiuvare e supportare il Presidente del CdS nella gestione dei processi di AQ della didattica anche con riferimento alle attività di tutorato;
- effettuare il 'Monitoraggio annuale' e il 'Rapporto di riesame ciclico' del CdS.

L'attività del Gruppo AQD è trascritta nei verbali del Gruppo AQD.

Matrice delle responsabilità

L'allegata matrice delle responsabilità riporta i responsabili della gestione dei processi per l'AQ del CdS individuati in corrispondenza dei Quadri della SUA-CdS, nonché l'indicazione di dove sono documentate le attività per la gestione e/o gli esiti/risultati del processo in considerazione.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Allegato al quadro D2 – Matrice delle responsabilità



QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

09/07/2020

La programmazione dei lavori e le scadenze di attuazione delle iniziative sono definite dal Presidio della Qualità nel documento 'Programmazione delle attività e delle scadenze' riportato in allegato.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Allegato al quadro D3 – Programmazione delle attività e delle scadenze



QUADRO D4

Riesame annuale

09/07/2020

Il riesame è un processo parte integrante dell'AQ delle attività di formazione, che ha lo scopo di verificare:

- l'adeguatezza degli obiettivi che il CdS si è proposto;
- la corrispondenza tra gli obiettivi e i risultati;
- l'efficacia del modo con cui il CdS è gestito.

Il riesame comporta un'attività di 'autovalutazione', finalizzata a identificare punti di forza e aree da migliorare, seguita da un'attività finalizzata ad individuare idonee azioni correttive o di miglioramento in corrispondenza delle aree da migliorare identificate.

Il processo di riesame dei CdS è articolato in due momenti:

- monitoraggio annuale,
- riesame ciclico,

che, pur avendo lo stesso oggetto, richiedono una diversa prospettiva di analisi.

Il monitoraggio annuale, che si concretizza nella Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA), è un sintetico commento agli indicatori elaborati dall'ANVUR, mentre il riesame ciclico, che si concretizza nel Rapporto di Riesame Ciclico (RRC), abbraccia l'intero progetto formativo, essendo riferito ad un arco temporale contenente l'intero percorso di una coorte di studenti.

Il riesame è condotto dal Gruppo di AQD, che sovrintende alla redazione sia della SMA sia del RRC e li sottopone alla Giunta di Facoltà Dipartimentale e, quindi, al Consiglio della Facoltà Dipartimentale, che ne assume la responsabilità.

Ai fini del riesame ciclico, il Gruppo di AQD può essere integrato con almeno un rappresentante delle parti interessate del

mondo del lavoro di riferimento.

La SMA, compilata coerentemente alle indicazioni di cui all' Allegato 6.1 alle Linee Guida per l'accreditamento periodico delle Sedi e dei Corsi di Studio universitari dell'ANVUR con riferimento - di norma - ai valori di benchmark al 30 giugno degli indicatori ANVUR, è impostata per contenere:

- gli indicatori, condivisi da MIUR e ANVUR;
- un commento sintetico agli indicatori e un'analisi delle eventuali criticità riscontrate.

Il Presidio della Qualità (PQA) guida i CdS nella scelta degli indicatori da commentare tenendo conto dei seguenti tre elementi:

- trend dell'indicatore nel triennio;
- benchmarking territoriale: confronto dell'indicatore per i CdS della stessa classe dell'area geografica;
- benchmarking nazionale: confronto dell'indicatore per i CdS della stessa classe in Italia.

Di norma, si suggerisce di:

- valutare il trend come 'crescente' ('decrescente') se la differenza percentuale tra i valori calcolati alla fine del periodo rispetto a quelli calcolati all'inizio è superiore (inferiore) al 10%.
- valutare il benchmarking 'superiore' ('inferiore') alla media regionale o nazionale se la differenza tra il valore dell'indicatore stimato per UCBM e quello stimato nell'area geografica di riferimento o nazionale è superiore (inferiore) al 10%.
- considerare come valore di riferimento principale il benchmarking territoriale e, nel caso di benchmarking territoriale positivo, di effettuare il confronto anche con il valore nazionale.

Il commento e l'analisi degli indicatori sono condotti confrontando sia i dati in serie storica, relativi cioè a 3 anni accademici/coorti, resi disponibili dall'ANVUR, evidenziando le tendenze nel tempo, sia i dati del CdS con quelli dei CdS della stessa classe nell'Ateneo, nell'area geografica in cui insiste il CdS e in Italia.

Nello spazio dedicato al commento sintetico degli indicatori, il Gruppo di AQD:

- riporta un commento sintetico e critico agli indicatori suggeriti dal PQA;
- evidenzia gli eventuali punti di forza e aree da migliorare e analizza le eventuali criticità riscontrate. L'analisi può anche riguardare risultati che non sembrano presentare particolari criticità (ad esempio, risultati che rimangono sostanzialmente costanti nel tempo o risultati corrispondenti a quelli di altri CdS della stessa tipologia), ma per i quali il CdS potrebbe ritenere opportuno assumere iniziative finalizzate al loro miglioramento o consolidamento.
- Definisce interventi correttivi o di miglioramento, possibilmente identificati, per quanto riguarda gli interventi per il superamento di aree da migliorare relative ai risultati dei CdS (e, quindi, in particolare, risultati relativi a iscrizioni, abbandoni, progressione nella carriera degli studenti e tempi di laurea, efficacia esterna), a valle di una efficace analisi delle cause, compatibili con le risorse disponibili e con le responsabilità assegnate alla Direzione del CdS, che possano essere adottati senza attivare un processo di riesame ciclico e la cui efficacia possa essere verificata possibilmente già in occasione del successivo monitoraggio annuale.

Laddove si riconoscano, invece, criticità maggiori, il Gruppo di ADQ considera la possibilità di anticipare il riesame ciclico. La SMA relativa all'anno 2019 è allegata alla SUA-CdS, Sezione Qualità, Sezione D, Quadro D4.

Il RRC, compilato coerentemente all'Allegato 6.2 alle Linee Guida per l'accreditamento periodico delle Sedi e dei Corsi di Studio universitari.

La scheda di riesame ciclico si articola nelle seguenti cinque parti:

- 1 - Definizione dei profili culturali e professionale e architettura del CdS,
- 2 - L'esperienza dello studente,
- 3 - Risorse del CdS,
- 4 - Monitoraggio e revisione del CdS;
- 5 - Commento agli indicatori.

Ciascuna scheda è poi articolata nelle seguenti tre schede:

- a Sintesi dei principali mutamenti rilevati dall'ultimo riesame;
- b Analisi della situazione sulla base dei dati;
- c Obiettivi e azioni di miglioramento.

Nella sezione a, il RRC documenta, commenta e analizza i principali mutamenti intercorsi dal riesame ciclico precedente, anche in relazione alle azioni migliorative messe in atto.

In particolare, indica se le soluzioni proposte nel riesame precedente sono state realizzate.

Se sì, ne valuta l'efficacia.

Se no (o se i risultati ottenuti sono diversi da quelli auspicati), indica perché e rimodula gli interventi per la loro

realizzazione, documentandoli tra le azioni correttive/di miglioramento proposte (o, nel caso in cui non si intenda più riproporle, indica perché).

Se sono state avviate, ma non completate, indica lo stato di attuazione e rimodula gli interventi necessari al loro completamento (o, nel caso in cui non si intenda più completarle, indica perché).

Nella sezione b, il RRC innanzitutto risponde alla/e domanda/e posta/e dai punti di riflessione raccomandati dall'ANVUR, rimandando alla documentazione già disponibile (in generale, la SUA-CdS o il sito dell'Ateneo/del CdS) o, in mancanza di adeguata documentazione già disponibile, descrivendo sinteticamente le attività e/o i comportamenti e/o i risultati del CdS riguardo all'argomento/agli argomenti oggetto del punto di riflessione.

Quindi, il RRC analizza la situazione del CdS relativamente, per le prime quattro parti in cui si articola la scheda di riesame ciclico, ai punti di riflessione raccomandati dall'ANVUR e, per la quinta parte, agli indicatori della SMA. L'analisi può anche evidenziare risultati che non sembrano presentare particolari criticità (ad esempio, risultati che rimangono sostanzialmente costanti nel tempo o risultati corrispondenti a quelli di altri CdS della stessa tipologia), ma per i quali il CdS potrebbe ritenere opportuno assumere iniziative finalizzate al loro miglioramento o consolidamento.

Infine, il RRC valuta l'adeguatezza e/o l'efficacia delle attività e/o dei comportamenti e/o dei risultati del CdS, individuando i punti di forza (situazioni pienamente soddisfacenti) e le aree da migliorare (situazioni non soddisfacenti). In particolare, per le aree da migliorare relative a risultati dei CdS (e quindi, in particolare, risultati relativi a iscrizioni, abbandoni, progressione nella carriera degli studenti e tempi di laurea, efficacia esterna), l'analisi riguarda anche la ricerca delle loro possibili cause. La valutazione può essere associata a ciascun punto di riflessione o a un insieme di punti di riflessione, in particolare quando già associati tra loro nel documento ANVUR sopra citato (ad esempio, con riferimento ai punti di riflessione della sezione '2 - L'esperienza dello studente', la valutazione può essere associata a ciascun punto di riflessione o all'insieme dei punti di riflessione raggruppati sotto le voci 'Orientamento e tutorato', etc.).

Nella sezione C, il RRC indica gli obiettivi e le azioni di miglioramento individuate o ritenuti comunque opportuni/necessari in base a mutate condizioni, agli elementi critici individuati e alle azioni volte ad apportare miglioramenti.

Di norma, per ogni area da migliorare identificata in b è proposta almeno una azione di miglioramento (o motivato perché non se ne propongono) e sono indicati il/i responsabile/i della sua realizzazione, i target temporali e, se pertinenti, le risorse necessarie e il target di risultato con i relativi indicatori per tenerne sotto controllo la realizzazione.

Il primo RRC compilato dal CdS è allegato alla SUA-CdS, Sezione Qualità, Sezione D, Quadro D4.

Il PQA ha predisposto due tabelle per la gestione degli obiettivi e delle azioni di miglioramento indicati nel RRC:

- la tabella 'Obiettivi e azioni di miglioramento',
- la tabella 'Trasmissione obiettivi e azioni di miglioramento',

La tabella 'Obiettivi e azioni di miglioramento' è articolata nelle seguenti colonne: Obiettivi e azioni di miglioramento, Considerazioni del PQA, Indicazioni del PQA, Monitoraggio.

Nello specifico:

- nella colonna 'Obiettivi e azioni di miglioramento', compilata dal Gruppo di AQD, sono riportati gli obiettivi e le azioni di miglioramento indicate nel RRC suddivise in 'Obiettivi e azioni di miglioramento riproposti' e 'Nuovi obiettivi e azioni di miglioramento';
- nella colonna Considerazioni del PQA il PQA riporta le proprie considerazioni in merito alla pertinenza e all'adeguatezza degli obiettivi e delle azioni di miglioramento;
- nella colonna Indicazioni del PQA il PQA riporta una fra le seguenti indicazioni:
 - o 'Da riformulare', se le considerazioni riportate nella colonna precedente evidenziassero una formulazione non adeguata degli obiettivi e delle azioni di miglioramento. In questo caso, il Gruppo di AQD è invitato a riformulare la proposta all'interno della tabella;
 - o 'Da prendere in considerazione da parte di ...', con l'indicazione dell'organo o della struttura che dovrà prenderla in considerazione, nel caso in cui ritenesse gli obiettivi e le azioni di miglioramento pertinenti e formulati in modo adeguato;
 - o 'Da non prendere in considerazione', nel caso in cui, sulla base delle considerazioni riportate nella colonna precedente, il PQA ritenesse gli obiettivi e le azioni di miglioramento non pertinenti o non presentabili;
- infine, nella colonna Monitoraggio il PQA indica la struttura/organo deputata/o al monitoraggio della gestione degli obiettivi e delle azioni di miglioramento da parte dell'organo o struttura che dovrà prenderli in considerazione.

La tabella 'Trasmissione obiettivi e azioni di miglioramento' è articolata nelle seguenti colonne: Obiettivi e azioni di miglioramento, Sintesi risposte, Monitoraggio.

Nello specifico:

- nella colonna 'Obiettivi e azioni di miglioramento' il PQA riporta gli obiettivi e le azioni di miglioramento del Gruppo di AQD che dovranno essere prese in considerazione dai/dalle singoli/e organi/strutture. Il PQA trasmetterà quindi la tabella con la colonna Obiettivi e azioni di miglioramento compilata al/alla competente organo/struttura;

- nella colonna 'Sintesi risposte' l'organo/la struttura riporterà la sintesi delle proprie risposte (considerazioni in merito alla pertinenza e all'adeguatezza degli obiettivi e delle azioni di miglioramento, decisioni assunte, ...) agli obiettivi e delle azioni di miglioramento;

- infine, nella colonna 'Monitoraggio' il PQA indica la struttura/organo deputata/o al monitoraggio della gestione degli obiettivi e delle azioni di miglioramento da parte dell'organo o struttura che deve prenderli in considerazione.

Gli esiti del monitoraggio sono documentati nei documenti di registrazione degli organi e delle strutture responsabili dei monitoraggi stessi.



QUADRO D5

Progettazione del CdS



QUADRO D6

Eventuali altri documenti ritenuti utili per motivare l'attivazione del Corso di Studio



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università "Campus Bio-Medico" di ROMA
Nome del corso in italiano	Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana
Nome del corso in inglese	Food Science and Human Nutrition
Classe	LM-61 - Scienze della nutrizione umana
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.unicampus.it/scienze-alimentazione-e-nutrizione/laurea-magistrale/presentazione
Tasse	Pdf inserito: visualizza
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale



Corsi interateneo R²D



Questo campo dev'essere compilato solo per corsi di studi interateneo,

Un corso si dice "interateneo" quando gli Atenei partecipanti stipulano una convenzione finalizzata a disciplinare direttamente gli obiettivi e le attività formative di un unico corso di studi, che viene attivato congiuntamente dagli Atenei coinvolti, con uno degli Atenei che (anche a turno) segue la gestione amministrativa del corso. Gli Atenei coinvolti si accordano altresì sulla parte degli insegnamenti che viene attivata da ciascuno; deve essere previsto il rilascio a tutti gli studenti iscritti di un titolo di studio congiunto, doppio o multiplo.

Non sono presenti atenei in convenzione



Referenti e Strutture



**Presidente (o Referente o Coordinatore)
del CdS**

DE GARA Laura

**Organo Collegiale di gestione del corso
di studio**

Consiglio della Facolta' Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per
l'Uomo e l'Ambiente

Struttura didattica di riferimento

Scienze e Tecnologie per l'Uomo e l'Ambiente



Docenti di Riferimento

Visualizzazione docenti verifica EX-POST

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO
1.	ALTOMARE	Annamaria	MED/12	RD	1
2.	FERRARA	Pietro	MED/38	PA	1
3.	GUARINO	Michele Pierluca	MED/12	PA	1
4.	MENNA	Pierantonio	BIO/14	PA	1
5.	PEDONE	Claudio	MED/09	PO	1
6.	SALVATORELLI	Emanuela	BIO/14	PA	1

✓ Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :

Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana



Rappresentanti Studenti

COGNOME

NOME

EMAIL

TELEFONO

Vincentelli	Eleonora
Panfili	Flavia



Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
De Gara	Laura
Dugo	Laura
Khazrai	Manon
Locato	Vittoria
Miglietta	Simona
Vincentelli	Eleonora



Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
KHAZRAI	Manon		
DUGO	Laura		



Programmazione degli accessi



Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	No
Programmazione locale	Si - Posti: 65

Requisiti per la programmazione locale

La programmazione locale è stata deliberata su proposta della struttura di riferimento del: 02/12/2020

- Sono presenti laboratori ad alta specializzazione

- Sono presenti sistemi informatici e tecnologici

- Sono presenti posti di studio personalizzati



Sedi del Corso



[DM 6/2019](#) Allegato A - requisiti di docenza

Sede del corso: Via Alvaro del Portillo, 21 00128 ROMA - ROMA

Data di inizio dell'attività didattica	01/10/2021
--	------------

Studenti previsti	65
-------------------	----



Eventuali Curriculum



Non sono previsti curricula



Altre Informazioni



Codice interno all'ateneo del corso	MCLM02^2020^PDS0-2020^1094
Massimo numero di crediti riconoscibili	10 DM 16/3/2007 Art 4 Nota 1063 del 29/04/2011



Date delibere di riferimento



Data di approvazione della struttura didattica	30/11/2009
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	02/12/2009
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	22/01/2010
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	



Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

In sintesi, il Nucleo di valutazione ritiene che la proposta del corso di laurea magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana sia correttamente progettata e possa contribuire agli obiettivi di razionalizzazione e qualificazione dell'offerta formativa; ritiene altresì che il corso sia sostenibile rispetto alla docenza e considera pienamente adeguate le strutture disponibili.

In considerazione degli elementi ora valutabili e previsti dalla normativa, il Nucleo di valutazione esprime parere favorevole alla trasformazione del corso secondo il D.M. 270/2004.



Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento



La relazione completa del NdV necessaria per la procedura di accreditamento dei corsi di studio deve essere inserita nell'apposito spazio all'interno della scheda SUA-CdS denominato "Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento" entro la scadenza del 15 febbraio 2021 **SOLO per i corsi di nuova istituzione**. La relazione del Nucleo può essere redatta seguendo i criteri valutativi, di seguito riepilogati, dettagliati nelle linee guida ANVUR per l'accREDITAMENTO iniziale dei Corsi di Studio di nuova attivazione, consultabili sul sito dell'ANVUR

Linee guida ANVUR

1. Motivazioni per la progettazione/attivazione del CdS
2. Analisi della domanda di formazione
3. Analisi dei profili di competenza e dei risultati di apprendimento attesi
4. L'esperienza dello studente (Analisi delle modalità che verranno adottate per garantire che l'andamento delle attività formative e dei risultati del CdS sia coerente con gli obiettivi e sia gestito correttamente rispetto a criteri di qualità con un forte impegno alla collegialità da parte del corpo docente)
5. Risorse previste
6. Assicurazione della Qualità

In sintesi, il Nucleo di valutazione ritiene che la proposta del corso di laurea magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana sia correttamente progettata e possa contribuire agli obiettivi di razionalizzazione e qualificazione dell'offerta formativa; ritiene altresì che il corso sia sostenibile rispetto alla docenza e considera pienamente adeguate le strutture disponibili.

In considerazione degli elementi ora valutabili e previsti dalla normativa, il Nucleo di valutazione esprime parere favorevole alla trasformazione del corso secondo il D.M. 270/2004.



Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

RaD

▶ Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2020	A02100463	Alimentazione nel mondo (modulo di Alimentazione nel mondo) <i>semestrale</i>	M-GGR/01	Francesco LODATO		32
2	2021	A02100710	Alimentazioni e analisi cliniche <i>semestrale</i>	MED/49	Claudia DI ROSA		24
3	2021	A02100711	Allergie e intolleranze alimentari <i>semestrale</i>	MED/49	Luca PIRETTA		16
4	2021	A02100712	Analisi sensoriali e gestione della qualità (modulo di Tecnologia e legislazione alimentare) <i>annuale</i>	AGR/15	Giovanna IAFELICE		44
5	2021	A02100715	Bioetica della nutrizione (modulo di Nutrizione e stato di salute) <i>semestrale</i>	MED/43	Marta BERTOLASO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	M-FIL/02	8
6	2021	A02100715	Bioetica della nutrizione (modulo di Nutrizione e stato di salute) <i>semestrale</i>	MED/43	Vittoradolfo TAMBONE <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	MED/43	8
7	2021	A02100717	Bioinformatica per la biodiversità agroalimentare (modulo di Biochimica e Biotecnologie Vegetali) <i>semestrale</i>	BIO/04	Sara CIMINI <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	BIO/01	12
8	2021	A02100718	Chimica analitica (modulo di Chimica analitica e degli alimenti) <i>annuale</i>	CHIM/01	Chiara FANALI <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	CHIM/01	40
9	2021	A02100720	Chimica degli alimenti e dei prodotti dietetici (modulo di Chimica analitica e degli alimenti) <i>annuale</i>	CHIM/10	Laura DUGO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	CHIM/10	44
10	2021	A02100721	Design thinking (modulo di Nutrizione e stato di salute) <i>semestrale</i>	M-PED/03	Maria CINQUE <i>Professore Associato (L. 240/10)</i> <i>Libera Università degli Studi "Maria SS.Assunta" - LUMSA</i>	M-PED/03	28
11	2020	A02100467	Dietoterapia (modulo di Nutrizione e	MED/49	Yeganeh Manon KHAZRAI		60

			patologie digestive, metaboliche e pediatriche (NPMP)) <i>semestrale</i>				
12	2021	A02100722	Elementi di Cooperazione allo sviluppo <i>annuale</i>	MED/42	Giovanni MOTTINI		16
13	2021	A02100723	Elementi di counseling nutrizionale <i>semestrale</i>	MED/49	Yeganeh Manon KHAZRAI		24
14	2020	A02100472	Elementi di psichiatria e psicologia dei DCA (modulo di Disturbi del comportamento alimentare) <i>semestrale</i>	MED/25	Laura DALLA RAGIONE		24
15	2020	A02100472	Elementi di psichiatria e psicologia dei DCA (modulo di Disturbi del comportamento alimentare) <i>semestrale</i>	MED/25	Simonetta MARUCCI		12
16	2021	A02100724	Epidemiologia e Statistica Medica (modulo di Genomica applicata ed epidemiologia molecolare) <i>annuale</i>	MED/01	Massimo CICCOZZI <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	MED/01	36
17	2020	A02100473	Farmacologia <i>semestrale</i>	BIO/14	Docente di riferimento Pierantonio MENNA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/14 DM 855/2015 (settore concorsuale 05G1)	32
18	2020	A02100473	Farmacologia <i>semestrale</i>	BIO/14	Docente di riferimento Emanuela SALVATORELLI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/14 DM 855/2015 (settore concorsuale 05G1)	8
19	2021	A02100726	Fisiologia degli stress e biotecnologie vegetali (modulo di Biochimica e Biotecnologie Vegetali) <i>semestrale</i>	BIO/04	Vittoria LOCATO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/04	44
20	2021	A02100727	Genomica applicata (modulo di Genomica applicata ed epidemiologia molecolare) <i>annuale</i>	BIO/11	Barbara BENASSI		40
21	2021	A02100729	Global policy for food security and nutrition <i>semestrale</i>	MED/49	Patrizia FRACASSI		24
22	2021	A02100730	Integratori alimentari: Salute e sicurezza <i>semestrale</i>	MED/49	Gian Marco GIORGETTI		8

23	2021	A02100731	Ispezione degli alimenti e analisi dei rischi <i>semestrale</i>	VET/04	Agostino MACRI'		32
24	2021	A02100733	Laboratorio di scienze degli alimenti (modulo di Laboratorio di Scienze degli Alimenti) <i>semestrale</i>	BIO/04	Vittoria LOCATO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/04	24
25	2021	A02100734	Laboratorio di scienze degli alimenti 3 (modulo di Laboratorio di Scienze degli Alimenti) <i>semestrale</i>	CHIM/01	Chiara FANALI <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	CHIM/01	12
26	2021	A02100735	Legislazione alimentare (modulo di Tecnologia e legislazione alimentare) <i>annuale</i>	IUS/03	Francesco BRUNO <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	IUS/03	40
27	2020	A02100479	Lingua Inglese (modulo di Alimentazione nel mondo) <i>semestrale</i>	L-LIN/12	Roberta ARONICA		32
28	2021	A02100736	Medicina interna (modulo di Nutrizione e stato di salute) <i>semestrale</i>	MED/09	Docente di riferimento Claudio PEDONE <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	MED/09	40
29	2021	A02100737	Metodologie biochimiche applicate <i>semestrale</i>	BIO/10	Anna Maria SARDANELLI <i>Professore Associato confermato</i> <i>Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	BIO/10	48
30	2021	A02100738	Molecole biattive vegetali (modulo di Biochimica e Biotecnologie Vegetali) <i>semestrale</i>	BIO/04	Laura DE GARA <i>Professore Ordinario</i>	BIO/04	8
31	2021	A02100739	Neurofisiologia applicata all'alimentazione <i>semestrale</i>	BIO/09	Marcello D'AMELIO <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	BIO/09	44
32	2020	A02100480	Nutrizione e malattie metaboliche (modulo di Nutrizione e patologie digestive, metaboliche e pediatriche (NPMP)) <i>semestrale</i>	MED/13	Nicola NAPOLI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MED/13	16
33	2020	A02100480	Nutrizione e malattie metaboliche (modulo di Nutrizione e patologie digestive, metaboliche e pediatriche (NPMP)) <i>semestrale</i>	MED/13	Rocky STROLLO		8

34	2020	A02100481	Nutrizione e patologie digestive (modulo di Nutrizione e patologie digestive, metaboliche e pediatriche (NPMP)) <i>semestrale</i>	MED/12	Docente di riferimento Annamaria ALTOMARE <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	MED/12	16
35	2020	A02100481	Nutrizione e patologie digestive (modulo di Nutrizione e patologie digestive, metaboliche e pediatriche (NPMP)) <i>semestrale</i>	MED/12	Docente di riferimento Michele Pierluca GUARINO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MED/12	8
36	2021	A02100740	Nutrizione e sport <i>semestrale</i>	BIO/09	Alessio FRANCO <i>Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i> Università Cattolica del Sacro Cuore	XXX0	8
37	2021	A02100740	Nutrizione e sport <i>semestrale</i>	BIO/09	Raffaella SPADA		8
38	2021	A02100740	Nutrizione e sport <i>semestrale</i>	BIO/09	Loredana TORRISI		8
39	2020	A02100483	Nutrizione in età pediatrica (modulo di Nutrizione e patologie digestive, metaboliche e pediatriche (NPMP)) <i>semestrale</i>	MED/38	Docente di riferimento Pietro FERRARA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MED/38	16
40	2021	A02100741	Nutrizione in oncologia <i>semestrale</i>	MED/06	Bruno VINCENZI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MED/06	16
41	2020	A02100485	Nutrizione nei DCA (modulo di Disturbi del comportamento alimentare) <i>semestrale</i>	MED/49	Yeganeh Manon KHAZRAI		28
42	2021	A02100742	Nutrizione nelle malattie cardiovascolari <i>semestrale</i>	MED/11	Francesco GRIGIONI <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	MED/11	8
43	2021	A02100743	Scienze e tecniche dietetiche (modulo di Nutrizione e stato di salute) <i>semestrale</i>	MED/49	Yeganeh Manon KHAZRAI		52
44	2021	A02100744	Sindrome metabolica e endocrinologia dell'obesità <i>semestrale</i>	MED/13	Silvia MANFRINI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MED/13	8
						ore totali	1064



Offerta didattica programmata

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline biomediche	BIO/09 Fisiologia ↳ <i>Neurofisiologia applicata all'alimentazione (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>	15	15	10 - 20
	BIO/10 Biochimica ↳ <i>Metodologie biochimiche applicate (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>			
	BIO/11 Biologia molecolare ↳ <i>Genomica applicata (1 anno) - 5 CFU - annuale - obbl</i>			
Discipline della nutrizione umana	BIO/14 Farmacologia ↳ <i>Farmacologia (2 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>	34	34	25 - 36
	MED/09 Medicina interna ↳ <i>Medicina interna (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>			
	MED/12 Gastroenterologia ↳ <i>Nutrizione e patologie digestive (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
	MED/13 Endocrinologia ↳ <i>Nutrizione e malattie metaboliche (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
	MED/38 Pediatria generale e specialistica ↳ <i>Nutrizione in età pediatrica (2 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</i>			
	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate			

	↳ Scienze e tecniche dietetiche (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
	↳ Dietoterapia (2 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl			
	↳ Nutrizione nei DCA (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl			
Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	↳ Analisi sensoriali e gestione della qualità (1 anno) - 5 CFU - annuale - obbl			
	CHIM/01 Chimica analitica			
	↳ Chimica analitica (1 anno) - 5 CFU - annuale - obbl	20	20	15 - 25
	CHIM/10 Chimica degli alimenti			
	↳ Chimica degli alimenti e dei prodotti dietetici (1 anno) - 5 CFU - annuale - obbl			
	IUS/03 Diritto agrario			
	↳ Legislazione alimentare (1 anno) - 5 CFU - annuale - obbl			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 60 (minimo da D.M. 45)				
Totale attività caratterizzanti			69	60 - 81

Attività formative affini o integrative		CFU	CFU Rad
intervallo di crediti da assegnarsi complessivamente all'attività (minimo da D.M. 12)		24	22 - 32
A11	MED/01 - Statistica medica		
	↳ Epidemiologia e Statistica Medica (1 anno) - 4 CFU - annuale - obbl	9 - 12	9 - 12
A12	MED/25 - Psichiatria		
	↳ Elementi di psichiatria e psicologia dei DCA (2 anno) - 4 CFU - semestrale - obbl	10 - 12	8 - 12
	BIO/04 - Fisiologia vegetale		

	<p>↳ <i>Bioinformatica per la biodiversità agroalimentare (1 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>Fisiologia degli stress e biotecnologie vegetali (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>Molecole biattive vegetali (1 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>M-GGR/01 - Geografia</p> <hr/> <p>↳ <i>Alimentazione nel mondo (2 anno) - 4 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/>		
A13	<p>M-PED/03 - Didattica e pedagogia speciale</p> <hr/> <p>↳ <i>Design thinking (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>MED/43 - Medicina legale</p> <hr/> <p>↳ <i>Bioetica della nutrizione (1 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/>	5 - 10	5 - 10
Totale attività Affini		24	22 - 32

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		8	8 - 12
Per la prova finale		12	12 - 18
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	3	3 - 3
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	-	-
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	4	2 - 6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		5	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre Attività		27	25 - 39

CFU totali per il conseguimento del titolo

120

CFU totali inseriti

120

107 - 152



Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



Attività caratterizzanti R²D

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline biomediche	BIO/09 Fisiologia BIO/10 Biochimica BIO/11 Biologia molecolare BIO/12 Biochimica clinica e biologia molecolare clinica	10	20	-
Discipline della nutrizione umana	BIO/14 Farmacologia M-PSI/01 Psicologia generale MED/09 Medicina interna MED/12 Gastroenterologia MED/13 Endocrinologia MED/38 Pediatria generale e specialistica MED/42 Igiene generale e applicata MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate	25	36	-
Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari CHIM/01 Chimica analitica CHIM/10 Chimica degli alimenti IUS/03 Diritto agrario SECS-P/13 Scienze merceologiche	15	25	-

Totale Attività Caratterizzanti

60 - 81

Attività affini
R^{AD}

ambito: Attività formative affini o integrative		CFU	
intervallo di crediti da assegnarsi complessivamente all'attività (minimo da D.M. 12)		22	32
A11	MED/01 - Statistica medica MED/25 - Psichiatria	9	12
A12	BIO/04 - Fisiologia vegetale M-GGR/01 - Geografia	8	12
A13	M-FIL/03 - Filosofia morale M-PED/03 - Didattica e pedagogia speciale MED/43 - Medicina legale	5	10
Totale Attività Affini		22 - 32	

Altre attività
R^{AD}

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		8	12
Per la prova finale		12	18
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	3	3
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	-	-
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	2	6

Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d	5
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali	- -
Totale Altre Attività	25 - 39

► Riepilogo CFU
R^aD

CFU totali per il conseguimento del titolo	120
Range CFU totali del corso	107 - 152

► Comunicazioni dell'ateneo al CUN
R^aD

► Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe
R^aD

► Note relative alle attività di base
R^aD

► Note relative alle altre attività
R^aD

Le 'altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro' comprendono attività formative di potenziamento delle soft skills connesse all'esercizio professionale e finalizzate a completare conoscenze e competenze trasversali coerenti

con gli obiettivi formativi del CdS.



Motivazioni dell'inserimento nelle attività affini di settori previsti dalla classe o Note attività affini

R^{ad}



Note relative alle attività caratterizzanti

R^{ad}