



## Informazioni generali sul Corso di Studi

<b>Università</b>	Università "Campus Bio-Medico" di ROMA
<b>Nome del corso in italiano</b>	Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana ( <i>IdSua:1589755</i> )
<b>Nome del corso in inglese</b>	Food Science and Human Nutrition
<b>Classe</b>	LM-61 - Scienze della nutrizione umana
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b>	italiano
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b>	<a href="https://www.unicampus.it/it/offerta-formativa/scienze-dell-alimentazione-e-della-nutrizione-umana-lm-61">https://www.unicampus.it/it/offerta-formativa/scienze-dell-alimentazione-e-della-nutrizione-umana-lm-61</a>
<b>Tasse</b>	<a href="https://www.unicampus.it/it/tasse-e-contributi">https://www.unicampus.it/it/tasse-e-contributi</a> Pdf inserito: <a href="#">visualizza</a>
<b>Modalità di svolgimento</b>	a. Corso di studio convenzionale



## Referenti e Strutture

<b>Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS</b>	DE GARA Laura
<b>Organo Collegiale di gestione del corso di studio</b>	Consiglio della Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per lo Sviluppo Sostenibile e One Health
<b>Struttura didattica di riferimento</b>	Scienze e Tecnologie per lo Sviluppo Sostenibile e One Health (Dipartimento Legge 240)

### Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	ALTOMARE	Annamaria		RD	1	

2.	CIMINI	Sara	RD	1
3.	FERRARA	Pietro	PO	1
4.	GUARINO	Michele Pierluca	PA	1
5.	LOCATO	Vittoria	PA	1
6.	MENNA	Pierantonio	PA	1

<b>Rappresentanti Studenti</b>	Falcone Alessia Toraldo Amedeo
<b>Gruppo di gestione AQ</b>	Francesca Romana Cristofari Laura De Gara Marta Giovannetti Manon Khazrai Vittoria Locato Amedeo Toraldo
<b>Tutor</b>	Manon KHAZRAI Laura DUGO



13/06/2023

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

Tipologia: Laurea Magistrale

Durata: 2 anni

CFU: 120 crediti

Frequenza: obbligatoria

Accesso: Il Corso di Laurea Magistrale Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana è ad accesso programmato e prevede il superamento di un esame di ammissione.

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana (SANUM) forma esperti con competenze avanzate e multidisciplinari in grado di lavorare nei settori delle scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana, intese anche come determinanti di salute, rivolgendosi a singoli individui, gruppi di persone e popolazioni. Ambito di formazione del Corso di Studi sono anche tematiche relative alla sicurezza alimentare nei Paesi in via di sviluppo.

Il piano di studi è concepito senza esami propedeutici e prevede due curricula: "Nutrizione umana" e "Alimentazione del mondo". In quest'ultimo curriculum alcuni degli insegnamenti sono erogati in lingua inglese.

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

Il numero limitato di studenti con un favorevole rapporto studenti/docenti garantisce una costante e frequente interazione fra docenti e discenti.

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)

13/06/2023

Le consultazioni sono effettuate attraverso interlocuzioni dirette e/o questionari e analisi di settore che servono a verificare il permanere della validità degli obiettivi formativi del CdS o a prendere atto di ulteriori o nuovi fabbisogni formativi che richiedessero un riesame della sua proposta formativa.

Prima che venisse istituito il Comitato di Indirizzo, il CdS ha fatto anche riferimento alle aziende del Comitato di Ateneo Università Impresa (elenco disponibile sul sito di Ateneo Comitato UCBM-Impresa - UCBM ([unicampus.it](http://unicampus.it))), contattate periodicamente al fine di verificare la coerenza e la permanenza tra obiettivi formativi, sbocchi professionali in uscita e mercati di riferimento.

Per le consultazioni dirette, il Gruppo AQD fa riferimento al Comitato di Indirizzo che si riunisce generalmente una volta l'anno, in presenza o in modalità telematica, su convocazione del Presidente di CdS.

Il Comitato di Indirizzo ha lo scopo di collaborare nell'identificazione di settori di formazione da implementare e nell'individuazione degli ambiti di placement per i laureati del CdS SANUM.

Il Comitato di Indirizzo, è stato proposto dal Gruppo AQD a dicembre del 2020 e approvato dalla Giunta di Facoltà a gennaio 2021. Successivamente è stato integrato con ulteriori componenti. Il Comitato vede la partecipazione di professionisti provenienti dai diversi settori produttivi di interesse per i laureati in LM/61; in particolare, attualmente, risulta così composto:

- Componente del Consiglio Direttivo dell'Ordine dei Biologi di Lazio e Abruzzo
- Clinical Manager, R&D di Dicofarm, azienda farmaceutica orientata alla produzione e commercializzazione di alimenti per l'infanzia, pro- e pre-biotici;
- Referente Sistemi di Gestione, Gemos, azienda di ristorazione collettiva
- Senior Scientific Advisor, Soremartec Italia srl, Ferrero Group
- Senior Policy Coordinator dell'EFSA
- Primo Ricercatore CREA Alimenti e Nutrizione
- Food Security and Nutrition specialist, consulente presso FAO (alumna SANUM)
- Advisor for food system transformation presso GIZ (Bruxelles) (alumna SANUM)
- Nutrizionista in regime libero-professionale e consulente presso CONI (alumna SANUM).
- Coordinatore del Corso di Dottorato in Sviluppo Sostenibile: ambiente, alimenti e salute dell'Università Campus Bio-

Medico

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 nel corso del 2020 e l'identificazione di ambiti della formazione che avrebbero potuto 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 è disponibile presso la segreteria didattica.

In previsione di poter ulteriormente migliorare la formazione, il Presidente del CdS, in accordo con il gruppo AQD e sulla base del suggerimento di potenziare l'internazionalizzazione, ricevuto dal Comitato di Indirizzo nella riunione del febbraio 2021, ha ritenuto opportuno effettuare alcune consultazioni ulteriori. In particolare ha voluto consultare esperti nel settore dell'alimentazione nel mondo ambito di interesse per gli studenti del CdS e per il quale l'Ateneo ha dimostrato particolare sensibilità, anche promuovendo attività di cooperazione internazionale in Paesi in via di sviluppo.

Ulteriori consultazioni con le parti sociali, finalizzate a valutare interesse nel mercato del lavoro di profili professionali con conoscenze e competenze in ambito di alimentazione nel mondo, si sono tenute il giorno 21 Gennaio 2022 con un incontro tra il Presidente del CdS e il Presidente di LINK 2007 (un network di ONG internazionali, investment advisor ed esperti di sostenibilità in ambito energetico, alimentare e di infrastrutture) già Special Advisor on Strategy and Financial Development della FAO, nonché il giorno 12 Febbraio 2022 con una Senior Nutrition and Food Systems Officer della FAO. Da queste consultazioni è emerso il suggerimento di costituire nell'ambito del CdS un indirizzo di alimentazione nel mondo in cui lasciare invariata l'impostazione didattica relativa alle conoscenze/competenze di nutrizione, ma inserire contenuti relativi ad alcuni aspetti giuridici, socio-economici e di conoscenza di contesti agronomici e tecnologici tipici dei paesi in via di sviluppo.

Il 7 marzo 2022 ha avuto luogo il secondo incontro con il Comitato di Indirizzo con l'obiettivo principale di fornire un riscontro quali-quantitativo sulle azioni messe in atto sulla base dei suggerimenti forniti nella riunione precedente ed entrare maggiormente nel merito della proposta di attivazione di due curricula "Nutrizione umana" e "Alimentazione del mondo" all'interno del CdS.

Il Comitato di indirizzo ha apprezzato le azioni intraprese per mettere in pratica i suggerimenti ricevuti in seguito alle varie interlocuzioni avute con il mondo delle professioni, valutando in particolare l'attivazione dell'indirizzo alimentazione nel mondo pienamente in linea con un aumento dell'internazionalizzazione del CdS e con le attività di cooperazione internazionale sviluppate da anni nell'ateneo anche con il coinvolgimento di studenti del CdS, nonché con la possibilità che alcuni laureati possano inserirsi in contesti di ONG e organizzazioni sovranazionali interessate alle tematiche di food security mondiale. Per facilitare l'internazionalizzazione (anche in termini di studenti Erasmus in entrata), il Comitato di indirizzo ha suggerito di erogare almeno gli insegnamenti caratterizzanti il curriculum Alimentazione nel mondo in lingua inglese, suggerimento, quest'ultimo, a cui il Gruppo AQD ha dato seguito.

Le prossime consultazioni avverranno nei prossimi mesi e comunque entro il 2023.

I verbali ed i report sugli esiti delle consultazioni sono disponibili presso la Segreteria Didattica della Facoltà Dipartimentale.



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

### Biologi Nutrizionisti

#### funzione in un contesto di lavoro:

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

- Svolge attività finalizzate alla corretta applicazione dell'alimentazione, della nutrizione e delle relative normative

vigenti, sulla base delle evidenze scientifiche e delle linee guida accreditate;

- Applica metodiche idonee a valutare caratteristiche, qualità nutrizionale, sicurezza e idoneità degli alimenti per il consumo umano;
- Predisporre programmi dietetici per la malnutrizione in eccesso e in difetto nell'individuo e nelle popolazioni;
- Sovrintende agli aspetti dietetico-nutrizionali e ai controlli di qualità e approvvigionamento degli alimenti nelle varie forme di ristorazione collettiva;
- Collabora a programmi di studio e di intervento, anche rivolti a Paesi in via di Sviluppo e gruppi di popolazione fragili, relativi alle relazioni tra alimentazione e stato di salute;
- Collabora ad indagini sui consumi alimentari e di epidemiologia nutrizionale;
- Sviluppa e partecipa a programmi di formazione ed educazione alimentare.

#### **competenze associate alla funzione:**

Il Laureato magistrale presenta competenze avanzate e capacità professionali che gli consentono di applicare correttamente regimi dietetico nutrizionali adeguati a diverse circostanze, di organizzare/gestire servizi di ristorazione collettiva e di effettuare interventi finalizzati alla sicurezza alimentare.

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

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

#### **sbocchi occupazionali:**

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

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

- strutture pubbliche e private preposte alla valutazione delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti, all'analisi della biodisponibilità dei nutrienti e dell'efficacia degli integratori, all'applicazione di metodiche atte a valutare la sicurezza degli alimenti e la loro idoneità al consumo umano;
- società di consulenza e di servizi nel settore dell'alimentazione umana;
- come libero professionista o in enti e società che si occupano di formazione, educazione, divulgazione e 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

### 1. Biologi e professioni assimilate - (2.3.1.1.1)

---

16/02/2022

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

almeno 6 CFU in SSD di MAT/01-09

almeno 6 CFU in SSD di FIS/01-08;

almeno 12 CFU in SSD CHI/01-03; CHIM/06; CHIM/10; CHIM/12

almeno 56 CFU in SSD di BIO/01-11 e BIO/14-19.

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

La verifica dell'adeguatezza della preparazione personale viene valutata da una apposita commissione nominata dalla Giunta della Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per l'Uomo e l'Ambiente

13/06/2023

Le modalità di ammissione al Corso di Laurea Magistrale sono regolate da una procedura di selezione per soli titoli a cui possono prendere parte i candidati in possesso dei requisiti di accesso specificati nel bando di ammissione.

I requisiti di accesso sono riportati nel quadro A3.a, mentre la verifica della personale preparazione è effettuata da parte di un'apposita Commissione e consiste nella valutazione del Curriculum Studiorum e dei titoli posseduti (voto di laurea o media universitaria, anni impiegati per il conseguimento del titolo di studio, conoscenza della lingua inglese) documentati dal candidato all'interno della domanda di partecipazione al concorso.

Inoltre, la suddetta Commissione, può, se necessario, decidere di effettuare un colloquio per un approfondimento della verifica della personale preparazione.

Per l'anno accademico 2023/2024 è disponibile il seguente numero di posti: 65 posti, di cui 2 riservati a cittadini extra




Unione Europea residenti all'estero.

L'assegnazione dei posti disponibili è suddivisa in 4 sessioni (Merito con assegnazione di borse di studio, I Sessione, II Sessione, III Sessione). Le modalità e le sessioni di ammissione sono definite in apposito Bando di concorso disponibile sul sito dell'Ateneo al link sotto indicato. L'ammissione al Corso di Laurea avviene sulla base della graduatoria di merito che viene emanata con Decreto del Rettore e pubblicata sul sito web dell'Università

I posti disponibili non assegnati in una determinata sessione, confluiscono nel numero di posti disponibili della sessione successiva

Link: <https://www.unicampus.it/it/info/ammissioni-corsi-laurea>

 **QUADRO A4.a** | **Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo**

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  


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

<b>Conoscenza e capacità di comprensione</b>	<p>Il laureato magistrale:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Ha approfondite conoscenze delle proprietà dei nutrienti e i loro effetti sul mantenimento delle condizioni di salute.</li><li>- Conosce la pericolosità per la salute umana delle principali classi di additivi alimentari, contaminanti chimici, tossine naturali, sostanze endogene derivate</li><li>- Ha approfondite conoscenze dei meccanismi fisiologici e molecolare dell'interazione tra nutrienti e metabolismo umano, e buone conoscenze dei processi fisiopatologici delle principali patologie.</li><li>- Conosce in dettaglio e comprende le modalità di funzionamento dei principali circuiti nervosi coinvolti nella motivazione alimentare e nel bilancio energetico</li><li>- Ha una conoscenza approfondita delle metodiche di valutazione della composizione corporea, del metabolismo e del dispendio energetico.</li><li>- Ha una approfondita conoscenza dei regimi dietetici adeguati alle principali patologie correlate all'alimentazione</li><li>- Ha una approfondita conoscenza delle problematiche nutrizionali dei disturbi del comportamento alimentare</li><li>- Ha basi conoscitive degli aspetti energetici e dei fabbisogni nutrizionali dell'attività fisica.</li><li>- Ha una adeguata conoscenza dei metodi delle analisi epidemiologiche e di rilevamento delle abitudini alimentari</li></ul>	
--	---	--

- 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**

## Curriculum Nutrizione umana: 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 conoscenze di base di bioinformatica e buone conoscenze degli aspetti genomici, anche applicati all'alimentazione, e delle altre scienze omiche utilizzate in ambito biologico.

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

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

### 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 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 (*modulo di Genomica applicata ed epidemiologia molecolare*) [url](#)

Neurofisiologia applicata all'alimentazione [url](#)

## Curriculum Nutrizione umana: 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, alle 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 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](#)

Dietetapia (*modulo di Nutrizione e patologie digestive, metaboliche e pediatriche (NPMP)*) [url](#)

Farmacologia [url](#)

Medicina interna (*modulo di Nutrizione e stato di salute*) [url](#)

Nutrizione e analisi cliniche (*modulo di Nutrizione e stato di salute*) [url](#)

Nutrizione e malattie metaboliche (*modulo di Nutrizione e patologie digestive, metaboliche e pediatriche (NPMP)*) [url](#)

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

Nutrizione in età pediatrica (*modulo di Nutrizione e patologie digestive, metaboliche e pediatriche (NPMP)*) [url](#)

Nutrizione nei DCA (*modulo di Disturbi del comportamento alimentare*) [url](#)

Scienze e tecniche dietetiche (*modulo di Nutrizione e stato di salute*) [url](#)

## **Curriculum Nutrizione Umana: 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 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](#)

Analisi sensoriali e gestione della qualità degli alimenti [url](#)

Chimica analitica (*modulo di Chimica analitica e degli alimenti*) [url](#)

Chimica degli alimenti e dei prodotti dietetici (*modulo di Chimica analitica e degli alimenti*) [url](#)

Diritto alimentare [url](#)

## Curriculum Nutrizione Umana: AREA DELLE ATTIVITA' AFFINI E INTEGRATIVE

### Conoscenza e comprensione

- Ha una buona conoscenza e capacità di comprensione dei fattori legati all'ambiente che modificano la produzione degli alimenti e la loro qualità nutrizionale, anche in un contesto di cambiamenti climatici;
- Ha una approfondita conoscenza delle possibilità fornite dalla 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 migliorare la sicurezza alimentare anche grazie ad una maggior consapevolezza del valore nutrizionale di alcuni micronutrienti contro la fame nascosta presente sia nei paesi industrializzati che in via di sviluppo;



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

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

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

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Biochimica e Biotecnologie Vegetali [url](#)

Design thinking (*modulo di Design thinking, comunicazione ed etica in nutrizione*) [url](#)

Elementi di psichiatria e psicologia dei DCA (*modulo di Disturbi del comportamento alimentare*) [url](#)

Epidemiologia e Statistica Medica (*modulo di Genomica applicata ed epidemiologia molecolare*) [url](#)

### **Curriculum Nutrizione Umana: 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](#)

Inglese tecnico scientifico [url](#)

Tirocinio [url](#)

## Curriculum Alimentazione nel mondo: 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 conoscenze di base di bioinformatica e buone conoscenze degli aspetti genomici, anche applicati all'alimentazione, e delle altre scienze omiche utilizzate in ambito biologico.

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

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

### 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 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 (*modulo di Genomica applicata ed epidemiologia molecolare*) [url](#)

Neurofisiologia applicata all'alimentazione [url](#)

## Curriculum Alimentazione nel mondo: 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 buona conoscenza delle problematiche relative alla malnutrizione grave, con particolare riferimento ai Paesi in via di sviluppo, delle modalità di identificazione e delle tipologie di intervento da applicare;
- Ha basi conoscitive delle principali classi di farmaci e del loro impatto su patologie che richiedono interventi nutrizionali e le interazioni favorevoli o sfavorevoli tra farmaci e alimentazione.

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

Dietetapia (*modulo di Nutrizione e patologie digestive, metaboliche e pediatriche (NPMP)*) [url](#)

Farmacologia [url](#)

Malnutrition [url](#)

Medicina interna (*modulo di Nutrizione e stato di salute*) [url](#)

Nutrizione e analisi cliniche (*modulo di Nutrizione e stato di salute*) [url](#)

Nutrizione e malattie metaboliche (*modulo di Nutrizione e patologie digestive, metaboliche e pediatriche (NPMP)*) [url](#)

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

Nutrizione in età pediatrica (*modulo di Nutrizione e patologie digestive, metaboliche e pediatriche (NPMP)*) [url](#)

Scienze e tecniche dietetiche (*modulo di Nutrizione e stato di salute*) [url](#)

## **Curriculum Alimentazione nel mondo: 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 conoscenze sulle modalità di controllo di qualità e sulle tecnologie alimentari anche finalizzate alla conservazione degli alimenti applicabili in contesti tipici dei Paesi in via di sviluppo. Conosce gli aspetti normativi fondamentali legati alla loro commercializzazione, anche in contesti internazionali, e alla tutela della salute dei consumatori con particolare riferimento agli health claim e ai functional foods;

- Ha buone conoscenze degli aspetti dietetici e di controllo di qualità con particolare riferimento alla ristorazione collettiva.

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

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

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

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Analisi sensoriali e gestione della qualità degli alimenti [url](#)

Chimica analitica (*modulo di Chimica analitica e degli alimenti*) [url](#)

Chimica degli alimenti e dei prodotti dietetici (*modulo di Chimica analitica e degli alimenti*) [url](#)

Law of Developing Countries [url](#)

## Curriculum Alimentazione nel mondo: AREA DELLE ATTIVITA' AFFINI E INTEGRATIVE

### Conoscenza e comprensione

- Ha acquisito una metodologia di indagine per interpretare il rapporto Alimentazione-Agricoltura-Ambiente/Territorio nelle diverse regioni del mondo sapendo attingere alle fonti statistiche-documentarie delle più importanti istituzioni internazionali e riuscendo a condurre accurate indagini sul terreno;
- Ha una buona conoscenza e capacità di comprensione dei fattori legati all'ambiente che modificano la produzione degli alimenti e la loro qualità nutrizionale, anche in un contesto di cambiamenti climatici, nonché i fattori geografici, economici e socio-culturali che influenzano le produzioni e i mercati alimentari;
- Conosce le tematiche relative alla sicurezza alimentare e ha basi conoscitive delle possibili strategie per il miglioramento delle condizioni nutrizionali anche in aree depresse e in Paesi in via di sviluppo;
- Ha una approfondita conoscenza delle possibilità fornite dalle diverse biotecnologie vegetali in ambito alimentare;
- Ha una approfondita conoscenza dei principali processi metabolici che permettono la biosintesi e l'accumulo di molecole con attività biologica in piante di interesse agro-alimentare e nutraceutico;
- Ha una adeguata conoscenza dei metodi delle analisi epidemiologiche, di rilevamento delle abitudini alimentari e delle metodologie statistiche applicate a problematiche scientifiche e in ambito nutrizionale;
- Conosce le linee fondanti le Good Laboratory Practice e sa interpretarle correttamente;
- Ha una buona comprensione dei fondamenti dell'etica della ricerca scientifica e conosce le best evidence in ambito di ricerca scientifica;
- Ha una buona conoscenza delle soft skills e ne comprende il ruolo nelle relazioni interpersonali e nei contesti professionali;
- Ha conoscenze di base per la progettazione di interventi di educazione alimentare e, in generale, di trasferimento di conoscenze scientifiche.

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

### 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 presente sia nei paesi industrializzati che in via di sviluppo;
- Saper identificare fonti alimentari adeguate per un miglior apporto di molecole bioattive positive per la salute;
- Saper progettare interventi di miglioramento dello stato di salute di popolazioni, anche partendo dal contesto geografico e climatico;
- Saper affrontare i problemi da risolvere secondo un criterio di sostenibilità e equità;
- Saper condurre un'indagine epidemica e interpretare correttamente i risultati di indagini e delle principali analisi statistiche utilizzate in ambito scientifico e di scienze degli alimenti;
- Saper collaborare con consapevolezza dei diversi ruoli, in team multidisciplinari per la cura dei disturbi del comportamento alimentare;
- Saper utilizzare le best evidence in ambito di ricerca;

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

Il raggiungimento delle capacità di applicare conoscenza e comprensione sopraelencate avviene tramite la riflessione critica sui testi proposti per lo studio individuale, l'analisi e la discussione di casi di ricerca e di simulazione di situazioni reali con i docenti durante le lezioni, lo svolgimento di esercitazioni pratiche di laboratorio, la ricerca bibliografica, lo svolgimento di progetti individuali e/o di gruppo previsti nell'ambito degli insegnamenti inseriti nel piano didattico. Le verifiche vengono effettuate tramite esami scritti e orali, relazioni ed esercitazioni che prevedono lo svolgimento di specifici compiti in cui lo studente dimostra la padronanza di strumenti, metodologie e autonomia critica.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Crop production for food security in Developing Countries (*modulo di Biotecnologie vegetali e sicurezza alimentare*) [url](#)

Design thinking (*modulo di Design thinking, comunicazione ed etica in nutrizione*) [url](#)

Epidemiologia e Statistica Medica (*modulo di Genomica applicata ed epidemiologia molecolare*) [url](#)

Fisiologia degli stress e biotecnologie vegetali (*modulo di Biochimica e Biotecnologie Vegetali*) [url](#)

Nutrition in Developing Countries [url](#)

## Curriculum Alimentazione nel mondo: 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](#)

Inglese tecnico scientifico [url](#)



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio  
Abilità comunicative  
Capacità di apprendimento


<p><b>Autonomia di giudizio</b></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><b>Abilità comunicative</b></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"> <li>- Comunicare con proprietà di linguaggio e rigore scientifico le proprie conoscenze ad un uditorio di specialisti;</li> <li>- Trasmettere informazioni scientifiche complesse in modo accessibile ad utenti con livelli socio-culturali diversi;</li> <li>- Progettare interventi di educazione alimentare, rivolti a diverse tipologie di ascoltatori;</li> <li>- Organizzare e redigere documentazione scientifica e tecnica descrittiva di attività progettuali nei settori di pertinenza;</li> <li>- Preparare e illustrare presentazioni a contenuto tecnico-scientifico nei settori di pertinenza;</li> <li>- Svolgere attività divulgativa e di corretta informazione su tematiche di pertinenza;</li> <li>- Saper lavorare in gruppo e avere corrette relazioni interpersonali;</li> <li>- Utilizzare in forma scritta e orale la lingua inglese, con adeguata padronanza del lessico tecnico-scientifico relativo alle discipline del settore di pertinenza.</li> </ul> <p>Tali abilità sono sviluppate attraverso lavori di gruppo monotematici, multidisciplinari e discussione di casi concreti.</p>	

	<p>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.</p>	
<p><b>Capacità di apprendimento</b></p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Le capacità di apprendimento verranno valutate negli esami di profitto e nella discussione della tesi.</p>	

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

18/02/2022

La natura trasversale delle competenze necessarie alla figura professionale che si mira a formare richiede un completamento dei contenuti delle materie caratterizzanti con attività affini. Tali attività integrano una solida formazione di scienze della nutrizione con tre azioni mirate. La prima riguarda conoscenze e competenze di biologia vegetale, mirate ad una maggiore comprensione dell'impatto di fattori ambientali sulla produzione, del ruolo e delle potenzialità delle biotecnologie per la produzione di alimenti e della rilevanza in termini nutrizionali/nutraceutici delle molecole bio-attive prodotte dalle piante; nonché di statistica, mirate a fornire strumenti di interpretazione di dati sperimentali anche di tipo epidemiologico. La seconda riguarda discipline di area umanistica che mirano a fornire gli strumenti concettuali, mutuati da principi e metodi etici, epistemologici e pedagogici che contribuiscono alla formazione di uno spirito critico dello studente e al potenziamento delle sue capacità didattico-relazionali. La terza permette un orientamento dello studente verso tematiche di tipo psicologico-psicopatologico finalizzate alla miglior comprensione dei disturbi del comportamento alimentare o verso tematiche di natura socio-economiche e di analisi dei contesti territoriali/ambientali che integrino la formazione nutrizionale con competenze inerenti problematiche di alimentazione nel mondo.

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

08/04/2020

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.



QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

13/06/2023

La prova finale per il conseguimento della Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana consiste nella discussione di una ricerca scientifica originale redatta in lingua italiana o inglese, sviluppata 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.

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

La tesi di laurea è depositata, a cura dello studente, in Segreteria Studenti secondo le scadenze e le modalità previste dal preposto ufficio e consegnata al Relatore almeno 15 giorni prima della presunta data di laurea al fine della predisposizione della nota di valutazione.

Per essere ammesso a sostenere l'esame di laurea lo studente deve:

- i) aver seguito tutti i Corsi ed avere superato i relativi esami
- ii) presentare alla Segreteria Studenti apposita Domanda di Esame di Laurea (da ritirare presso la Segreteria Studenti), allegando il versamento richiesto entro i termini previsti;
- iii) avere consegnato alla Segreteria Studenti i documenti richiesti.

L'esame di laurea si svolge, di norma, nei mesi di luglio, ottobre, dicembre e marzo e verte sulla discussione della tesi di laurea preparata dal candidato in lingua italiana o in inglese secondo quanto suggerito dal Relatore.

Lo studente supera la prova finale quando consegue una votazione complessiva non inferiore a sessantasei punti, con giudizio positivo assegnato alla prova finale.

Commissione di laurea

La Commissione di laurea è composta da non meno di 5 membri e costituita in maggioranza da Professori e Ricercatori. Almeno un membro della Commissione deve essere un Professore di prima o seconda fascia.

Apposito Regolamento sulla prova finale è disponibile sul sito del Corso di Studi.





**▶ QUADRO B1**

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Link: <https://www.unicampus.it/it/statuto-regolamenti>**▶ QUADRO B2.a**

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

<https://www.unicampus.it/it/info/piano-studi-cdlm-scienze-alimentazione-nutrizione-umana>**▶ QUADRO B2.b**

Calendario degli esami di profitto

<https://www.unicampus.it/it/info/piano-studi-cdlm-scienze-alimentazione-nutrizione-umana>**▶ QUADRO B2.c**

Calendario sessioni della Prova finale

<https://www.unicampus.it/it/info/piano-studi-cdlm-scienze-alimentazione-nutrizione-umana>**▶ 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	Allergie e intolleranze alimentari <a href="#">link</a>	PIRETTA LUCA		2	16	
2.	AGR/15	Anno di corso 1	Analisi sensoriali e gestione della qualità degli alimenti <a href="#">link</a>	IAFELICE GIOVANNA		5	44	
3.	BIO/10	Anno di corso 1	Biochimica del nutrient sensing <a href="#">link</a>	SARDANELLI ANNA MARIA		4	36	
4.	BIO/04	Anno di corso 1	Biochimica e Biotecnologie Vegetali <a href="#">link</a>			7		
5.	M-FIL/02	Anno di corso 1	Bioetica della nutrizione (modulo di Design thinking, comunicazione ed etica in nutrizione) <a href="#">link</a>	BERTOLASO MARTA	PO	1	8	
6.	MED/43	Anno di corso 1	Bioetica della nutrizione (modulo di Design thinking, comunicazione ed etica in nutrizione) <a href="#">link</a>	PENNACCHINI MADDALENA		1	8	
7.	BIO/04	Anno di corso 1	Bioinformatica per la biodiversità agroalimentare (modulo di Biochimica e Biotecnologie Vegetali) <a href="#">link</a>	CIMINI SARA	RD	1	12	
8.	BIO/04 BIO/07	Anno di corso 1	Biotecnologie vegetali e sicurezza alimentare <a href="#">link</a>			7		
9.	CHIM/01	Anno di corso 1	Chimica analitica (modulo di Chimica analitica e degli alimenti) <a href="#">link</a>	FANALI CHIARA	PO	5	40	
10.	CHIM/01 CHIM/10	Anno di corso 1	Chimica analitica e degli alimenti <a href="#">link</a>			10		
11.	CHIM/10	Anno di corso 1	Chimica degli alimenti e dei prodotti dietetici (modulo di Chimica analitica e degli alimenti) <a href="#">link</a>	DUGO LAURA	PA	5	68	
12.	BIO/07	Anno di corso 1	Crop Production for Food Security in Developing Countries <a href="#">link</a>	SONNINO ANDREA		2	16	
13.	BIO/07	Anno di	Crop production for food security in Developing Countries (modulo di	SONNINO ANDREA		2	16	

		corso 1	<i>Biotecnologie vegetali e sicurezza alimentare</i> ) <a href="#">link</a>						
14.	M- PED/03	Anno di corso 1	Design thinking ( <i>modulo di Design thinking, comunicazione ed etica in nutrizione</i> ) <a href="#">link</a>	PENSIERI CLAUDIO		2	12		
15.	M- PED/03	Anno di corso 1	Design thinking ( <i>modulo di Design thinking, comunicazione ed etica in nutrizione</i> ) <a href="#">link</a>	CINQUE MARIA		1	8		
16.	M- PED/03	Anno di corso 1	Design thinking ( <i>modulo di Design thinking, comunicazione ed etica in nutrizione</i> ) <a href="#">link</a>	FAVA FRANCESCA		2	12		
17.	MED/43 M-FIL/02 M- PED/03	Anno di corso 1	Design thinking, comunicazione ed etica in nutrizione <a href="#">link</a>			5			
18.	SECS- P/02	Anno di corso 1	Developmental Goal Models of Monitoring <a href="#">link</a>	RIDOLFI ROBERTO		2	16		
19.	IUS/03	Anno di corso 1	Diritto alimentare <a href="#">link</a>			5			
20.	IUS/03	Anno di corso 1	Diritto alimentare ( <i>modulo di Law of Developing Countries</i> ) <a href="#">link</a>	BRUNO FRANCESCO	PO	3	24		
21.	IUS/03	Anno di corso 1	Diritto alimentare ( <i>modulo di Diritto alimentare</i> ) <a href="#">link</a>	BRUNO FRANCESCO	PO	3	24		
22.	IUS/03	Anno di corso 1	Diritto della sicurezza alimentare ( <i>modulo di Diritto alimentare</i> ) <a href="#">link</a>	BRUNO FRANCESCO	PO	2	16		
23.	MED/42	Anno di corso 1	Elementi di Cooperazione allo sviluppo <a href="#">link</a>	MOTTINI GIOVANNI		2	16		
24.	MED/49	Anno di corso 1	Elementi di counseling nutrizionale <a href="#">link</a>	KHAZRAI YEGANEH MANON		3	24		
25.	MED/01	Anno di corso 1	Epidemiologia e Statistica Medica ( <i>modulo di Genomica applicata ed epidemiologia molecolare</i> ) <a href="#">link</a>	GIOVANETTI MARTA	RD	2	20		
26.	MED/01	Anno di corso 1	Epidemiologia e Statistica Medica ( <i>modulo di Genomica applicata ed epidemiologia molecolare</i> ) <a href="#">link</a>	CICCOZZI MASSIMO	PO	2	20		
27.	BIO/04	Anno di corso 1	Fisiologia degli stress e biotecnologie vegetali ( <i>modulo di Biochimica e Biotecnologie Vegetali</i> ) <a href="#">link</a>	LOCATO VITTORIA	PA	5	40		✓
28.	BIO/04	Anno di corso 1	Fisiologia degli stress e biotecnologie vegetali ( <i>modulo di Biotecnologie vegetali e sicurezza alimentare</i> ) <a href="#">link</a>	LOCATO VITTORIA	PA	5	40		✓
29.	BIO/11	Anno di corso 1	Genomica applicata ( <i>modulo di Genomica applicata ed epidemiologia molecolare</i> ) <a href="#">link</a>	BENASSI BARBARA		5	40		
30.	MED/01 BIO/11	Anno di corso 1	Genomica applicata ed epidemiologia molecolare <a href="#">link</a>			9			
31.	M- GGR/01	Anno di corso 1	Geografia dell'Alimentazione Mondiale <a href="#">link</a>	COLONNA NICOLA		3	28		
32.	IUS/20	Anno di corso 1	Global Policy for Food Security <a href="#">link</a>	DE GARA LAURA	PO	3	24		
33.	BIO/04	Anno di corso 1	Impact of Climate Change in development Countries <a href="#">link</a>	CIMINI SARA	RD	1	8		✓
34.	MED/49	Anno di corso 1	Integratori alimentari: Salute e sicurezza <a href="#">link</a>	GIORGETTI GIAN MARCO		1	8		
35.	VET/04	Anno di corso 1	Ispezione degli alimenti e analisi dei rischi <a href="#">link</a>	MACRI' AGOSTINO		4	32		
36.	BIO/04 CHIM/01	Anno di corso 1	Laboratorio di Scienze degli Alimenti <a href="#">link</a>			3			
37.	BIO/04	Anno di corso 1	Laboratorio di scienze degli alimenti ( <i>modulo di Laboratorio di Scienze degli Alimenti</i> ) <a href="#">link</a>	LOCATO VITTORIA	PA	2	24		✓
38.	CHIM/01	Anno di corso 1	Laboratorio di scienze degli alimenti ( <i>modulo di Laboratorio di Scienze degli Alimenti</i> ) <a href="#">link</a>	FANALI CHIARA	PO	1	12		
39.	IUS/03	Anno di corso 1	Law of Developing Countries ( <i>modulo di Law of Developing Countries</i> ) <a href="#">link</a>	DI GIULIO MARIO		2	16		
40.	IUS/03	Anno di corso 1	Law of Developing Countries <a href="#">link</a>			5			
41.	MED/49	Anno di corso 1	Malnutrition <a href="#">link</a>	KHAZRAI YEGANEH MANON		1	8		
42.	MED/09	Anno di	Medicina interna ( <i>modulo di Nutrizione e stato di salute</i> ) <a href="#">link</a>	LELLI DIANA		3	24		

		corso 1					
43.	MED/09	Anno di corso 1	Medicina interna ( <i>modulo di Nutrizione e stato di salute</i> ) <a href="#">link</a>	PEDONE CLAUDIO	PO	2	16
44.	BIO/04	Anno di corso 1	Molecole biattive vegetali ( <i>modulo di Biochimica e Biotecnologie Vegetali</i> ) <a href="#">link</a>	DE GARA LAURA	PO	1	8
45.	BIO/09	Anno di corso 1	Neurofisiologia applicata all'alimentazione <a href="#">link</a>	LA TAGLIATA EMANUELE CLAUDIO		5	44
46.	MED/49	Anno di corso 1	Nutrizione e analisi cliniche ( <i>modulo di Nutrizione e stato di salute</i> ) <a href="#">link</a>	DI ROSA CLAUDIA		3	24
47.	BIO/09	Anno di corso 1	Nutrizione e sport <a href="#">link</a>	SPADA RAFFAELLA		3	8
48.	BIO/09	Anno di corso 1	Nutrizione e sport <a href="#">link</a>	FRANCO ALESSIO		3	8
49.	BIO/09	Anno di corso 1	Nutrizione e sport <a href="#">link</a>	TORRISI LOREDANA		3	8
50.	MED/09 MED/49	Anno di corso 1	Nutrizione e stato di salute <a href="#">link</a>			14	
51.	MED/16	Anno di corso 1	Nutrizione, infiammazione e autoimmunità <a href="#">link</a>	VOMERO MARTA		2	8
52.	MED/16	Anno di corso 1	Nutrizione, infiammazione e autoimmunità <a href="#">link</a>	NAVARINI LUCA	RD	2	8
53.	MED/49	Anno di corso 1	Scienze e tecniche dietetiche ( <i>modulo di Nutrizione e stato di salute</i> ) <a href="#">link</a>	KHAZRAI YEGANEH MANON		6	52
54.	MED/49	Anno di corso 2	Allergie e intolleranze alimentari <a href="#">link</a>			2	
55.	BIO/10	Anno di corso 2	Biochimica del nutrient sensing <a href="#">link</a>			4	
56.	BIO/07	Anno di corso 2	Crop Production for Food Security in Developing Countries <a href="#">link</a>			2	
57.	SECS-P/02	Anno di corso 2	Developmental goal Models of Monitoring ( <i>modulo di Nutrition in Developing Countries</i> ) <a href="#">link</a>			2	
58.	MED/49	Anno di corso 2	Dietetoterapia ( <i>modulo di Nutrizione e patologie digestive, metaboliche e pediatriche (NPMP)</i> ) <a href="#">link</a>			7	
59.	MED/25 MED/49	Anno di corso 2	Disturbi del comportamento alimentare <a href="#">link</a>			7	
60.	MED/42	Anno di corso 2	Elementi di Cooperazione allo sviluppo <a href="#">link</a>			2	
61.	MED/25	Anno di corso 2	Elementi di Psichiatria e Psicologia dei DCA <a href="#">link</a>			4	
62.	MED/49	Anno di corso 2	Elementi di counseling nutrizionale <a href="#">link</a>			3	
63.	MED/25	Anno di corso 2	Elementi di psichiatria e psicologia dei DCA ( <i>modulo di Disturbi del comportamento alimentare</i> ) <a href="#">link</a>			4	
64.	BIO/14	Anno di corso 2	Farmacologia <a href="#">link</a>			5	
65.	M-GGR/01	Anno di corso 2	Geografia dell'Alimentazione Mondiale <a href="#">link</a>			3	
66.	M-GGR/01	Anno di corso 2	Geografia dell'Alimentazione mondiale ( <i>modulo di Nutrition in Developing Countries</i> ) <a href="#">link</a>			3	
67.	IUS/20	Anno di corso 2	Global Policy for Food Security <a href="#">link</a>			3	
68.	IUS/20	Anno di corso 2	Global policy for food security ( <i>modulo di Nutrition in Developing Countries</i> ) <a href="#">link</a>			3	
69.	BIO/04	Anno di corso 2	Impact of Climate Change in Development Countries ( <i>modulo di Nutrition in Developing Countries</i> ) <a href="#">link</a>			1	
70.	BIO/04	Anno di corso 2	Impact of Climate Change in development Countries <a href="#">link</a>			1	
71.	L-LIN/12	Anno di corso 2	Inglese tecnico scientifico <a href="#">link</a>			3	

72.	MED/49	Anno di corso 2	Integratori alimentari: Salute e sicurezza <a href="#">link</a>	1
73.	VET/04	Anno di corso 2	Ispezione degli alimenti e analisi dei rischi <a href="#">link</a>	4
74.	BIO/04 CHIM/01	Anno di corso 2	Laboratorio di Scienze degli Alimenti <a href="#">link</a>	3
75.	MED/49	Anno di corso 2	Malnutrition ( <i>modulo di Nutrition in Developing Countries</i> ) <a href="#">link</a>	1
76.	MED/49	Anno di corso 2	Malnutrition <a href="#">link</a>	1
77.	BIO/04 IUS/20 M- GGR/01 SECS- P/02 MED/49	Anno di corso 2	Nutrition in Developing Countries <a href="#">link</a>	10
78.	MED/13	Anno di corso 2	Nutrizione e malattie metaboliche ( <i>modulo di Nutrizione e patologie digestive, metaboliche e pediatriche (NPMP)</i> ) <a href="#">link</a>	3
79.	MED/12	Anno di corso 2	Nutrizione e patologie digestive ( <i>modulo di Nutrizione e patologie digestive, metaboliche e pediatriche (NPMP)</i> ) <a href="#">link</a>	3
80.	MED/12 MED/13 MED/38 MED/49	Anno di corso 2	Nutrizione e patologie digestive, metaboliche e pediatriche (NPMP) <a href="#">link</a>	15
81.	BIO/09	Anno di corso 2	Nutrizione e sport <a href="#">link</a>	3
82.	MED/38	Anno di corso 2	Nutrizione in età pediatrica ( <i>modulo di Nutrizione e patologie digestive, metaboliche e pediatriche (NPMP)</i> ) <a href="#">link</a>	2
83.	MED/06	Anno di corso 2	Nutrizione in oncologia <a href="#">link</a>	2
84.	MED/49	Anno di corso 2	Nutrizione nei DCA ( <i>modulo di Disturbi del comportamento alimentare</i> ) <a href="#">link</a>	3
85.	MED/11	Anno di corso 2	Nutrizione nelle malattie cardiovascolari <a href="#">link</a>	1
86.	MED/13	Anno di corso 2	Sindrome metabolica e endocrinologia dell'obesità <a href="#">link</a>	1
87.	NN	Anno di corso 2	Tirocinio <a href="#">link</a>	4

▶ QUADRO B4

Aule

Link inserito: <https://www.unicampus.it/ateneo/visita-il-campus>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Aule

▶ QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Link inserito: <https://www.unicampus.it/ateneo/visita-il-campus>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Laboratori e Aule Informatiche

▶ QUADRO B4

Sale Studio

Link inserito: <https://www.unicampus.it/ateneo/visita-il-campus>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Sale Studio

Descrizione link: Biblioteca

Link inserito: <https://www.unicampus.it/it/info/biblioteca>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Biblioteche

La struttura responsabile del servizio di orientamento in ingresso è l'Ufficio Orientamento e Promozione dell'Ateneo (<https://www.unicampus.it/it/info/orientamento>), il cui organico è costituito da tre addetti disponibili dal lunedì al venerdì nei seguenti orari: 9.30-12.30 e 14.30-17.00. 08/06/2023

Il servizio di orientamento in ingresso offerto da UCBM ha il compito fondamentale di favorire l'iscrizione ai CdS di studenti italiani e stranieri 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 superiori a quelli stabiliti per il conseguimento del titolo di studio.

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) l'adeguatezza della personale preparazione (per i CLM) e rispetto alle difficoltà incontrate dagli studenti, al fine di favorire scelte consapevoli.
- promuovere l'internazionalizzazione dell'Ateneo, attraendo sempre più studenti stranieri.

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

- organizzazione, in collaborazione con le Facoltà Dipartimentali, 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. 2022/2023 per l'a.a. 2023/2024 sono sintetizzate nell'allegato.

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

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

Descrizione link: Orientamento

Link inserito: <https://www.unicampus.it/it/info/orientamento>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Allegato al quadro Orientamento in ingresso

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 avanzamento nella carriera degli studenti. 14/06/2022

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 e le loro le 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 tutori di disciplina e, per i CdS della Facoltà Dipartimentale di Medicina e Chirurgia, da tutori clinici.

In particolare, i tutori disciplinari e 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 Giunte di Facoltà. 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 offrire 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:

- o favorire un efficace inserimento nel percorso formativo del CdS e nella vita dell'Ateneo;
- o 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;
- o 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;
- o 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 valorizzare 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 sé 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 CdS. 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 di un consulente esterno ('Esperto counsellor') in staff al Rettore alla Formazione Universitaria.

I contenuti formativi e gli aspetti tecnici sono supervisionati dall'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 favorirne 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 diversi 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 CdS 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 sono 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>

I periodi di formazione all'esterno possono essere svolti nell'ambito del percorso formativo ("tirocini curriculari") o al di fuori del percorso formativo ("tirocini e stage extra-curriculari"), in particolare dopo il conseguimento del titolo di studio.

I compiti fondamentali del servizio di assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno sono:

- la definizione di accordi con Aziende ed Enti pubblici e/o privati per lo svolgimento di tirocini curriculari e di tirocini o stage extra-curriculari (ma anche, ad esempio, per lo svolgimento dell'elaborato della prova finale o della tesi di laurea), adeguati ai fini del conseguimento dei risultati di apprendimento attesi;
- l'organizzazione e la gestione di tirocini e stage.

Il tirocinio o stage extra-curriculare costituisce una opportunità per promuovere l'inserimento dei laureati nel mondo del lavoro, oltreché come prima esperienza lavorativa (si veda, in proposito, Quadro B5 - Accompagnamento al lavoro).

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 e 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 struttura ospitante, convenzionata 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.

Nell'Allegato sono riportati gli accordi attivi (e cioè che hanno coinvolto almeno uno studente per lo svolgimento di tirocini curriculari o per la stesura dell'elaborato per la prova finale/della tesi di laurea magistrale) negli ultimi tre anni accademici e il numero di studenti del CdS coinvolti.

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

## ▶ 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.*

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Mobilità

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.);
- la 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;
- il 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;
- l'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;
- la collaborazione con le altre unità che si occupano dell'internazionalizzazione dell'Ateneo quali, ad esempio, l'Ufficio per la Cooperazione Internazionale;



- la 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:

- 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;

- 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;

- KA 107 International Credit Mobility (ICM) del Programma Erasmus+ che ha l'obiettivo di ampliare le opportunità di mobilità internazionale rivolta agli studenti, finanziando la mobilità da e verso quei paesi extraeuropei che non aderiscono al Programma. Grazie al contatto con realtà socio-culturali, accademiche e lavorative spesso molto diverse da quella italiana, tale azione consente agli studenti di vedersi riconosciuti i crediti formativi ottenuti all'estero e di crescere a livello individuale e professionale acquisendo competenze trasversali che ne valorizzano il profilo e ne accrescono l'occupabilità nel mercato del lavoro; oltreché per le mobilità extra Erasmus.

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 a 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;

- KA 107 International Credit Mobility (ICM) del Programma Erasmus+ che ha l'obiettivo di ampliare le opportunità di mobilità internazionale rivolta a docenti e personale tecnico amministrativo, finanziando la mobilità da e verso quei paesi extraeuropei che non aderiscono al Programma. Grazie al contatto con realtà socio-culturali, accademiche e lavorative spesso molto diverse da quella italiana, tale azione consente ai docenti di migliorare la propria capacità di networking, di le proprie competenze linguistiche e di apprendere nuovi metodi di insegnamento, e al personale tecnico amministrativo di potenziare le competenze linguistiche e di avere utili momenti di confronto con best practices funzionali al proprio sviluppo professionale;

- 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](mailto:relazioni.internazionali@unicampus.it)

Descrizione link: Internazionale

Link inserito: <https://www.unicampus.it/it/info/internazionale>

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Belgio	Artesis Plantijn University College Antwerp		31/12/2022	solo italiano
2	Paesi Bassi	The Hague University of Applied Sciences		31/12/2022	solo italiano
3	Portogallo	Universidade de Porto		31/12/2022	solo italiano
4	Spagna	Univerdidade da CoruÃ±a		31/12/2022	solo italiano
5	Spagna	Universidad De Murcia		31/12/2022	solo italiano
6	Spagna	Universidad de La Laguna		31/12/2022	solo italiano
7	Spagna	Universidad de Navarra		31/12/2022	solo italiano
8	Spagna	Universidade de Vigo		31/12/2022	solo italiano
9	Spagna	Universitat Internacional de Catalunya		31/12/2022	solo italiano
10	Turchia	Istanbul Aydin University		31/12/2022	solo italiano
11	Turchia	Izmir University of Economics		31/12/2022	solo italiano

## ▶ QUADRO B5

### Accompagnamento al lavoro

La struttura responsabile del servizio di accompagnamento al lavoro è l'Ufficio Career Service dell'Ateneo (<https://www.unicampus.it/it/info/career-service>), il cui organico è costituito da un responsabile e un addetto disponibili dal lunedì al 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;

- 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.

08/06/2023

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 UCBM-Imprese per una continua interazione tra il mondo accademico e quello professionale.

Le iniziative svolte nell'a.a. 2022/2023 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/it/info/career-service>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Allegato al quadro Accompagnamento al lavoro



QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

08/06/2023

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 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. Inoltre sono disponibili in convenzione appartamenti "Domus Italia" situati in zona Fonte Laurentina, che dista dal Campus 3 km e mezzo, con un servizio di navetta da e per il Campus con 2 corse la mattina e 2 corse la sera

Tra alloggi privati e collegi, il numero complessivo di posti letto annualmente a disposizione degli studenti è superiore a 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 542 posti a sedere e annualmente vengono erogati agli studenti circa 130.000 pasti.

Attività culturali

L'Università promuove l'organizzazione di attività culturali, con personaggi di spicco della cultura e dello spettacolo e visite guidate a musei e luoghi di interesse storico e artistico della città di Roma e dell'Italia.

Ogni anno nel mese di marzo o aprile, l'Università organizza un concerto in memoria di Filippo Baldoni, studente di Ingegneria prematuramente scomparso.

La famiglia Baldoni, annualmente, mette a disposizione dell'Università un premio in denaro che attraverso un bando di concorso viene dato ad uno studente vincitore, che presenta un componimento letterario, di musica o di danza appositamente valutato da una giuria nominata dal Senato Accademico.

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.

Nel mese di maggio si svolge un concerto, il "Campus Go Talent", durante la settimana Sport e Cultura promossa dall'Ufficio Eventi e da Campus Life, dedicato ad uno studente dell'Ateneo prematuramente scomparso in un incidente.

Inoltre, l'Università sostiene le attività del laboratorio teatrale e del Coro Polifonico e dispone di una sala musica a disposizione degli studenti.

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.

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 rugby, il basket, il tennis, il padel, lo sci, la vela, le arti marziali e il running

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.

Le parole chiave sono 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.

Ad oggi gli sport sono 21, con un numero di tesserati che arriva a 600.

Le attività sportive sono state aperte anche al personale amministrativo, con la possibilità di praticare Pilates e Padel.

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. Il Servizio Studi Monitoraggio 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.

Pubblicità e utilizzazione dei risultati

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

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, Direttore Generale, Senato Accademico, Presidio della Qualità, Nucleo di Valutazione, Delegato alla Qualità della Didattica Tutti gli insegnamenti dell'Ateneo

I risultati aggregati a livello CdS e a livello 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 di 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 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', riportato 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 di 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 di 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 composto da 38 domande formulate dall'Ateneo e così suddivise:

- A - Comunicazione (4 domande);
- B - Percorso formativo (10 domande);
- C - Infrastrutture (6 domande);
- D - Servizi (13 domande)
- E - Esperienza di vita universitaria (5 domande).

#### 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 dal sistema SISVALDIDAT (spin-off dell'Università di Firenze) utilizzando la scala di Likert a quattro modalità bilanciate di risposta, la stessa 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.

#### Pubblicità 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

Presidente, Giunta della Facoltà Dipartimentale, Commissione Paritetica Docenti-Studenti Corsi di studio della Facoltà Dipartimentale

Facoltà Dipartimentale

Presidente, Rettore, Direttore Generale, Senato Accademico, Presidio della Qualità, Nucleo di Valutazione, Delegato alla Qualità della Didattica Tutti i Corsi di studio

Tutte le Facoltà Dipartimentali

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 di 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 di 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.

In relazione alle attività svolte dal gruppo AQD SANUM sui questionari della didattica, il Presidente del CdS ed il Gruppo AQ hanno visionato ed analizzato i questionari degli studenti relativa all'a.a. 2021/2022 secondo le indicazioni del Presidio della Qualità.

Nello specifico, i risultati, disponibili a tutti i membri del Gruppo AQD, sono stati analizzati nella riunione del Gruppo AQD 20 ottobre 2022 e il 23 marzo 2023, identificandone le criticità e azioni correttive e monitorarle nel tempo.

Il Presidente di CdS ha commentato con i singoli docenti di corsi per i quali sono emerse criticità significative e per i corsi ancora attivi nell'a.a. successivo, tali criticità seguendo le indicazioni fornite dal Presidio della Qualità. In occasione dell'analisi dei risultati della didattica dell'a.a. precedente, il Presidente del CdS ha analizzato il trend degli insegnamenti che nell'a.a. precedente erano stati attenzionati e ricommentati con i docenti l'efficacia degli interventi attuati per la risoluzione delle criticità.

Il 24 maggio 2023 è stata organizzata una riunione aperta a tutti i docenti e i tutor di materia del CdS per commentare in forma aggregata i risultati della didattica dell'a.a. 21-22 e raccogliere eventuali commenti da parte dei docenti. Ha partecipato alla riunione anche la rappresentanza degli studenti.

I risultati emersi dai questionari di valutazione della didattica sono stati presentati in aula agli studenti del CdS presenti dal presidente del CdS e dai due membri della CPDS (docente e studente) incaricati del CdS SANUM in data 23 maggio 23.

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. Il presidente e il docente della commissione paritetica hanno comunque segnalato alcune azioni migliorative che si sono fatte e che verranno fatte nel prossimo a.a. Tali azioni sono state suggerite dagli incontri della CPDS con gli studenti e dall'analisi della valutazione della didattica.

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Allegato al quadro B6

▶ QUADRO B7

Opinioni dei laureati

14/09/2023  
Ai fini della rilevazione della soddisfazione dei laureandi 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 di laureandi e laureati predisposto da AlmaLaurea.

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. In particolare, i dati relativi all'Indagine AlmaLaurea 2023 relativi ai laureati dell'anno solare 2022 e resi pubblici il 12 giugno 2023, sono stati studiati dal presidente del CdS e presentati nella riunione della Giunta della Facoltà Dipartimentale del 27 luglio 2023. Sono stati inoltre oggetto di analisi da parte dei membri dell'AQD (come riportato dal verbale della riunione del gruppo AQD del 2 agosto 2023).

L'indagine di Alma Laurea mette in risalto diversi punti di forza del CdS nel confronto con gli altri CdS della stessa classe nell'area geografica di riferimento. In particolare, più del 96% degli studenti ha frequentato regolarmente le attività didattiche (con uno scarto di 40 punti percentuali rispetto al dato dell'area geografica di riferimento) e più del 91% ha ritenuto adeguato il carico didattico. Molto alto il livello di soddisfazione dei laureati sul rapporto con i docenti e sul CdS in generale (con un parere positivo per questi parametri rispettivamente di circa il 99% e il 92% da parte degli intervistati contro un valore rispettivamente di di circa il 90% e l'85% nell'area geografica di riferimento). Riscontro molto positivo anche sulla valutazione delle aule e in particolare sull'utilizzazione delle attrezzature delle attività didattiche pratiche/esperienziali con un valore positivo di soddisfazione di circa il 92% degli intervistati e una percentuale ridottissima (1,7%) di studenti che non ne ha fatto uso, contro una valutazione positiva nel campione dell'area geografica di riferimenti di circa il 36% con un 55% di studenti dello stesso campione che dichiara di non aver mai fatto uso di attrezzature didattiche per attività pratiche. All'apprezzamento da parte dei laureati sulle strutture didattiche concorre lo sforzo fatto dall'Ateneo in periodo pandemico di potenziare le aule di simulazione e dai docenti e dai tutor di materia di attivare attività

esperienziali che potessero sostituire tirocini non praticabili. Strutture di simulazioni e esperienze fatte dai docenti e dai tutor sono rimaste anche dopo la pandemia come un elemento qualificante per la formazione degli studenti già nel periodo precedente le attività di tirocinio in contesti reali e di tesi previsti a fine corso.

Positivo anche nel confronto con l'area geografica di riferimento il valore del numero di studenti che si riscriverebbero allo stesso CdS nello stesso Ateneo (circa l'85% contro un 72% dell'area geografica di riferimento). Dall'indagine sono anche emersi ambiti in cui c'è un discreto margine di miglioramento:

1) Organizzazione degli esami. La soddisfazione per questo parametro per il CdS è in linea con quella dell'area di riferimento ma può essere migliorata (poco più del 40% degli intervistati ha ritenuto sempre o quasi sempre soddisfacente l'organizzazione degli esami)

2) Valutazione delle postazioni informatiche. Questo parametro ha ricevuto una valutazione positiva dal 61% degli intervistati, contro il 22% dell'area geografica di riferimento, ma un

numero significativo di intervistati del CdS (22%) ha valutato non adeguato la diponibilità di postazioni informatiche di ateneo a disposizione degli studenti.

Giunta e gruppo AQD hanno discusso nelle relative riunioni le possibili azioni per migliorare le criticità emerse.

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

[versione=2021&annoprofilo=2023&annooccupazione=2022&codicione=0580807306200002&corsclasse=11069&aggrega=SI&confronta=classereg&kcorsse=3&stella2015=&sua=1](https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/stamp.php?versione=2021&annoprofilo=2023&annooccupazione=2022&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. 14/09/2023

I dati estrapolati dall'Ateneo ai fini della compilazione della Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA) 2023 sono relativi al 30 settembre 2023.

## ▶ 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. 14/09/2023

I dati estrapolati dall'Ateneo ai fini della compilazione della Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA) 2023 sono relativi al 30 settembre 2023.

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 di laureandi e 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 messi a disposizione del Preside della Facoltà Dipartimentale, della Commissione paritetica e del Gruppo AQD a cui il CdS afferisce.

È compito del gruppo AQD fare un'analisi dei dati al fine di rilevare eventuali problemi e criticità e proporre eventuali azioni di miglioramento.

L'indagine di AlmaLaurea 2023 e riferita ai laureati dell'anno solare 2022 evidenzia un tasso di occupazione dei laureati del CdS superiore a quello dell'area geografica di riferimento per tutti i 3 campioni analizzati (1, 3 e 5 anni dalla laurea) con valori di laureati occupati per il CdS rispettivamente del 74,3%, 100% e 95,5% contro valori del campione dell'area geografica di riferimento rispettivamente di 70,7%, 88,6% e 92,9%.

Particolarmente buono la percentuale di laureati che utilizzano in misura elevata nel proprio lavoro le competenze acquisite nel corso di studi, con percentuali di 84,6 dopo 1 e 3 anni dalla laurea e 71,4 a 5 anni dalla laurea, contro percentuali del 74,1%, 63,5%, 70,5% rispettivamente a 1, 3 e 5 anni dalla laurea per i laureati dell'area geografica di riferimento.

Superiori anche le retribuzioni dei laureati del CdS rispetto a quelle dei laureati dell'area geografica di riferimento. In linea con l'area geografica di riferimento e con valori positivi la soddisfazione per il lavoro svolto.

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

[versione=2021&annoprofilo=2023&annooccupazione=2022&codicione=0580807306200002&corsclasse=11069&aggrega=SI&confronta=classereg&kcorsse=3&stella2015=&sua=1](https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/stamp.php?versione=2021&annoprofilo=2023&annooccupazione=2022&codicione=0580807306200002&corsclasse=11069&aggrega=SI&confronta=classereg&kcorsse=3&stella2015=&sua=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. 14/09/2023

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 lo Sviluppo Sostenibile e One Health 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.

Gli studenti del CdS, 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 il docente coordinatore 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 del II anno iniziano i tirocini curricolari o per lo svolgimento della tesi di laurea presso diverse strutture sanitarie o aziendali con cui sono state stipulate convenzioni o accordi. Nell'a.a. di riferimento è stato possibile riprendere i tirocini in presenza presso ambulatori del policlinico UCBM e di altre strutture con cui sono attive convenzioni. Vista l'esperienza positiva avuta nell'a.a. precedente, ogni studente ha potuto svolgere, all'inizio del tirocinio curriculare, alcune attività guidate da tutor esperti nell'aula di simulazione prima di intraprendere l'esperienza di tirocinio a contatto diretto con pazienti o situazioni reali.

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 che viene riconsegnata dagli studenti alla segreteria didattica prima della seduta di laurea.

Il gruppo AQD annualmente analizza le schede di valutazione compilate dai responsabili del tirocinio. Per l'a.a.2022-23 tale analisi è oggetto della riunione del Gruppo AQD del 14 luglio 2023.

È stato inoltre strutturato un questionario sulla valutazione da parte degli studenti delle strutture che li ospitano nei tirocini curricolari, che gli studenti devono compilare prima di sostenere la discussione della tesi. L'analisi del questionario, la cui somministrazione è iniziata in questo a.a. ed ha coinvolto solo un numero limitato di studenti, ha evidenziato un buon livello di gradimento degli studenti per i tirocini e ha permesso di identificare strutture e personale che ha favorito maggiormente la formazione dei tirocinanti.







14/06/2022

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.

Gli organi e le strutture con responsabilità nell'AQ a livello Ateneo sono:

- Consiglio di Amministrazione;
- Senato Accademico;
- Rettore;
- Delegati del Rettore;
- Amministratore Delegato e Direttore Generale;
- Nucleo di Valutazione;
- Presidio della Qualità.

#### Consiglio di Amministrazione

Composizione, compiti e funzionamento del Consiglio di Amministrazione (CdA) sono disciplinati nello Statuto, Artt. 8 e 9, e nel Regolamento Generale di Ateneo, Art. 3.

In particolare, con riferimento all'AQ, il CdA definisce le linee di sviluppo e approva il piano strategico dell'Università. Le delibere del CdA sono trascritte nel proprio libro verbali.

#### Senato Accademico

Composizione, compiti e funzionamento del Senato Accademico (SA) sono disciplinati nello Statuto, Art. 12, e nel Regolamento Generale di Ateneo, Artt. 4 e 5.

In particolare, con riferimento all'AQ, al SA è attribuito il compito di formulare pareri e proposte in ordine a:

- il piano strategico, gli indirizzi generali e i piani di sviluppo dell'Università;
- la valutazione della conformità agli indirizzi generali delle attività svolte dalle strutture didattiche e.

Le delibere del SA sono trascritte nel proprio libro verbali.

#### Rettore

Nomina e compiti del Rettore sono disciplinati nello Statuto, Art. 11.

In particolare, con riferimento all'AQ, al Rettore è attribuito il compito di sovrintendere all'attività didattica e di curare l'osservanza delle relative disposizioni.

#### Delegati del Rettore

I Delegati possono essere nominati dal Rettore e le materie oggetto di delega sono riportate nei provvedimenti di nomina. Il mandato dei Delegati coincide con quello del Rettore.

I Delegati – qualora nominati - riferiscono periodicamente al Rettore che valuta l'opportunità di condivisione con il Senato Accademico attraverso l'audizione del Delegato.

#### Amministratore Delegato e Direttore Generale

Nomina e compiti del Direttore Generale sono disciplinati nello Statuto, Art. 15, e nel Regolamento generale, Art. 12.

In particolare, con riferimento all'AQ, il Direttore generale:

- sovrintende all'esecuzione di tutte le attività di amministrazione, organizzazione e gestione delle risorse umane e patrimoniali dell'Università, nei limiti dei poteri ad esso conferiti dal Consiglio di Amministrazione al quale risponde;
- è responsabile della gestione e organizzazione dei servizi, delle risorse strumentali e del personale tecnico-amministrativo dell'Ateneo;
- per quanto di sua competenza, coadiuva il rettore nella gestione e nello sviluppo delle attività didattiche dell'Ateneo.

## 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. 6-10.

In particolare, con riferimento all'AQ, il NdV ha il compito della valutazione didattica, nel rispetto della normativa vigente e in raccordo con l'attività dell'Agenzia Nazionale per la Valutazione del sistema Universitario e della Ricerca (ANVUR).

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

## Presidio della Qualità

Composizione e compiti del Presidio della Qualità (PQA) sono disciplinati nel Regolamento generale di Ateneo, Art. 11.

Il Presidio della Qualità assicura:

- consulenza agli organi di governo dell'Ateneo sull'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 CdS e di Facoltà Dipartimentale;
- organizzazione e gestione delle attività di formazione del personale coinvolto nell'AQ;
- organizzazione e verifica del regolare e adeguato svolgimento delle procedure di 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.

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

Link inserito: <https://www.unicampus.it/ateneo/organizzazione>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Linee guida PQA



QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

14/06/2022

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

- Consigli di Facoltà Dipartimentali,
- Giunte di Facoltà Dipartimentali,
- Commissione Paritetica Docenti-Studenti;
- Presidente di Corso di Studio,
- Gruppo di Assicurazione della Qualità della Didattica.

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 sono disciplinati nello Statuto, Art. 19, e nel Regolamento generale, Art. 17.

In particolare, con riferimento all'AQ, i compiti del Consiglio di Facoltà Dipartimentale sono la proposizione della:

- programmazione dell'offerta didattica;
- organizzazione delle attività didattiche programmate.

L'attività del Consiglio di Facoltà Dipartimentale è trascritta nei verbali del Consiglio di Facoltà Dipartimentale.

## Giunta di Facoltà Dipartimentale

Composizione, compiti e funzionamento della Giunta della Facoltà Dipartimentale sono disciplinati nello Statuto, Art. 20, e nel Regolamento generale, Art. 18.

In particolare, con riferimento all'AQ, la Giunta della Facoltà Dipartimentale predispone e aggiorna l'offerta formativa dei diversi CdS secondo le norme vigenti e le indicazioni degli Organi di Governo dell'Università.

L'attività della Giunta della Facoltà Dipartimentale è trascritta nei verbali della Giunta della Facoltà Dipartimentale.

#### Commissione Paritetica Docenti-Studenti

Composizione, compiti e funzionamento della Commissione Paritetica Docenti-Studenti (CPDS) sono disciplinati nel Regolamento generale, Art. 34. In particolare, con riferimento all'AQ, i compiti della CPDS sono:

- 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.

Lo svolgimento dei compiti della CPDS è registrato nei verbali della CPDS e nella Relazione annuale della CPDS.

#### Presidente del Corso di studio

Nomina e compiti del Presidente del Corso di Studio sono disciplinati nel Regolamento generale, Art. 19. 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. 20.

In particolare, con riferimento all'AQ, 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.

Lo svolgimento dei compiti del Gruppo di AQD è registrato 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: Matrice



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: Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative



14/06/2022

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 di Facoltà Dipartimentale, che ne assume la responsabilità.

Ai fini del riesame ciclico, il Gruppo di AQD è 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 1 ottobre 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.

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 scheda 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 scheda 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 scheda 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 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.
- In allegato sono riportati i template sia della tabella 'Obiettivi e azioni di miglioramento' sia della tabella 'Trasmissione obiettivi e azioni di miglioramento'.

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Template



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

<b>Università</b>	Università "Campus Bio-Medico" di ROMA
<b>Nome del corso in italiano</b>	Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana
<b>Nome del corso in inglese</b>	Food Science and Human Nutrition
<b>Classe</b>	LM-61 - Scienze della nutrizione umana
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b>	italiano
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b>	<a href="https://www.unicampus.it/it/offerta-formativa/scienze-dell-alimentazione-e-della-nutrizione-umana-lm-61">https://www.unicampus.it/it/offerta-formativa/scienze-dell-alimentazione-e-della-nutrizione-umana-lm-61</a>
<b>Tasse</b>	<a href="https://www.unicampus.it/it/tasse-e-contributi">https://www.unicampus.it/it/tasse-e-contributi</a> Pdf inserito: <a href="#">visualizza</a>
<b>Modalità di svolgimento</b>	a. Corso di studio convenzionale



## Corsi interateneo R<sup>2</sup>D



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





## Docenti di altre Università



## Referenti e Strutture



<b>Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS</b>	DE GARA Laura
<b>Organo Collegiale di gestione del corso di studio</b>	Consiglio della Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per lo Sviluppo Sostenibile e One Health
<b>Struttura didattica di riferimento</b>	Scienze e Tecnologie per lo Sviluppo Sostenibile e One Health (Dipartimento Legge 240)



## Docenti di Riferimento

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	MACRO SETTORE	QUALIFICA	PESO	INSEGNAMENTO ASSOCIATO
1.	LTMNMR81M60H501Y	ALTOMARE	Annamaria	MED/12	06/D	RD	1	
2.	CMNSRA84B51H501H	CIMINI	Sara	BIO/04	05/A	RD	1	
3.	FRRPTR58S11G942Y	FERRARA	Pietro	MED/38	06/G1	PO	1	
4.	GRNMHL74P19L738G	GUARINO	Michele Pierluca	MED/12	06/D4	PA	1	
5.	LCTVTR78R58L049K	LOCATO	Vittoria	BIO/04	05/A2	PA	1	
6.	MNNPNT75E22G290I	MENNA	Pierantonio	BIO/14	05/G1	PA	1	



Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :

**Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana**



## Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
Falcone	Alessia		
Toraldo	Amedeo		



## Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
Cristofari	Francesca Romana
De Gara	Laura
Giovannetti	Marta
Khazrai	Manon
Locato	Vittoria
Toraldo	Amedeo



## Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
DUGO	Laura		Docente di ruolo
KHAZRAI	Manon		Docente non di ruolo



## 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: 24/11/2022

- Sono presenti laboratori ad alta specializzazione
- Sono presenti sistemi informatici e tecnologici
- Sono presenti posti di studio personalizzati

## Sedi del Corso

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

Data di inizio dell'attività didattica	01/10/2023
Studenti previsti	65

## Eventuali Curriculum

Nutrizione umana	MCLM02^2022^PDSA-2022^1094
Alimentazione nel mondo	MCLM02^2022^PDSB-2022^1094

## Sede di riferimento Docenti, Figure Specialistiche e Tutor

### Sede di riferimento DOCENTI

COGNOME	NOME	CODICE FISCALE	SEDE
FERRARA	Pietro	FRRPTR58S11G942Y	ROMA
LOCATO	Vittoria	LCTVTR78R58L049K	ROMA

GUARINO	Michele Pierluca	GRNMHL74P19L738G	ROMA
ALTOMARE	Annamaria	LTMNMR81M60H501Y	ROMA
MENNA	Pierantonio	MNNPNT75E22G290I	ROMA
CIMINI	Sara	CMNSRA84B51H501H	

#### Sede di riferimento FIGURE SPECIALISTICHE

COGNOME	NOME	SEDE
---------	------	------

Figure specialistiche del settore non indicate

#### Sede di riferimento TUTOR

COGNOME	NOME	SEDE
DUGO	Laura	ROMA
KHAZRAI	Manon	ROMA



## Altre Informazioni



<b>Codice interno all'ateneo del corso</b>	MCLM02^2022^PDS0-2022^1094
<b>Massimo numero di crediti riconoscibili</b>	10 DM 16/3/2007 Art 4 <a href="#">Nota 1063 del 29/04/2011</a>




## 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



**i**

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 e non oltre il 28 febbraio di ogni anno **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

R<sup>AD</sup>



▶ Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2023	A02300973	<b>Allergie e intolleranze alimentari</b> <i>semestrale</i>	MED/49	Luca PIRETTA		<a href="#">16</a>
2	2023	A02300976	<b>Analisi sensoriali e gestione della qualità degli alimenti</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	Giovanna IAFELICE		<a href="#">44</a>
3	2023	A02300978	<b>Biochimica del nutrient sensing</b> <i>semestrale</i>	BIO/10	Anna Maria SARDANELLI <i>Professore Associato confermato</i> <i>Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	BIO/10	<a href="#">36</a>
4	2023	A02300984	<b>Bioetica della nutrizione</b> (modulo di Design thinking, comunicazione ed etica in nutrizione) <i>semestrale</i>	M-FIL/02	Marta BERTOLASO <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	M-FIL/02	<a href="#">8</a>
5	2023	A02300982	<b>Bioetica della nutrizione</b> (modulo di Design thinking, comunicazione ed etica in nutrizione) <i>semestrale</i>	MED/43	Maddalena PENNACCHINI		<a href="#">8</a>
6	2023	A02300985	<b>Bioinformatica per la biodiversità agroalimentare</b> (modulo di Biochimica e Biotecnologie Vegetali) <i>semestrale</i>	BIO/04	<b>Docente di riferimento</b> Sara CIMINI <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	BIO/04	<a href="#">12</a>
7	2023	A02300990	<b>Chimica analitica</b> (modulo di Chimica analitica e degli alimenti) <i>annuale</i>	CHIM/01	Chiara FANALI <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	CHIM/01	<a href="#">40</a>
8	2023	A02300993	<b>Chimica degli alimenti e dei prodotti dietetici</b> (modulo di Chimica analitica e degli alimenti) <i>annuale</i>	CHIM/10	Laura DUGO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	CHIM/10	<a href="#">68</a>
9	2023	A02301114	<b>Crop Production for Food Security in Developing Countries</b> <i>semestrale</i>	BIO/07	Andrea SONNINO		<a href="#">16</a>
10	2023	A02300996	<b>Crop production for food security in Developing Countries</b> (modulo di	BIO/07	Andrea SONNINO		<a href="#">16</a>

Biotecnologie vegetali e  
sicurezza alimentare)  
*semestrale*

11	2023	A02300998	<b>Design thinking</b> (modulo di Design thinking, comunicazione ed etica in nutrizione) <i>semestrale</i>	M-PED/03	Maria CINQUE Professore Ordinario (L. 240/10) Libera Università degli Studi "Maria SS.Assunta" - LUMSA	M-PED/03	<a href="#">8</a>
12	2023	A02300999	<b>Design thinking</b> (modulo di Design thinking, comunicazione ed etica in nutrizione) <i>semestrale</i>	M-PED/03	Francesca FAVA		<a href="#">12</a>
13	2023	A02300999	<b>Design thinking</b> (modulo di Design thinking, comunicazione ed etica in nutrizione) <i>semestrale</i>	M-PED/03	Claudio PENSIERI		<a href="#">12</a>
14	2023	A02301115	<b>Developmental Goal Models of Monitoring</b> <i>semestrale</i>	SECS-P/02	Roberto RIDOLFI		<a href="#">16</a>
15	2022	A02300678	<b>Developmental goal Models of Monitoring</b> (modulo di Nutrition in Developing Countries) <i>semestrale</i>	SECS-P/02	Roberto RIDOLFI		<a href="#">16</a>
16	2022	A02300644	<b>Dietoterapia</b> (modulo di Nutrizione e patologie digestive, metaboliche e pediatriche (NPMP)) <i>semestrale</i>	MED/49	Yeganeh Manon KHAZRAI		<a href="#">60</a>
17	2023	A02301002	<b>Diritto alimentare</b> (modulo di Diritto alimentare) <i>semestrale</i>	IUS/03	Francesco BRUNO Professore Ordinario (L. 240/10)	IUS/03	<a href="#">24</a>
18	2023	A02301004	<b>Diritto alimentare</b> (modulo di Law of Developing Countries) <i>semestrale</i>	IUS/03	Francesco BRUNO Professore Ordinario (L. 240/10)	IUS/03	<a href="#">24</a>
19	2023	A02301007	<b>Diritto della sicurezza alimentare</b> (modulo di Diritto alimentare) <i>semestrale</i>	IUS/03	Francesco BRUNO Professore Ordinario (L. 240/10)	IUS/03	<a href="#">16</a>
20	2023	A02301117	<b>Elementi di Cooperazione allo sviluppo</b> <i>annuale</i>	MED/42	Giovanni MOTTINI		<a href="#">16</a>
21	2022	A02301017	<b>Elementi di Psichiatria e Psicologia dei DCA</b> <i>semestrale</i>	MED/25	Laura DALLA RAGIONE		<a href="#">24</a>
22	2022	A02301017	<b>Elementi di Psichiatria e Psicologia dei DCA</b>	MED/25	Simonetta MARUCCI		<a href="#">12</a>



*semestrale*

23	2023	A02301015	<b>Elementi di counseling nutrizionale</b> <i>semestrale</i>	MED/49	Yeganeh Manon KHAZRAI		<a href="#">24</a>
24	2022	A02300679	<b>Elementi di psichiatria e psicologia dei DCA</b> (modulo di Disturbi del comportamento alimentare) <i>semestrale</i>	MED/25	Laura DALLA RAGIONE		<a href="#">24</a>
25	2022	A02300679	<b>Elementi di psichiatria e psicologia dei DCA</b> (modulo di Disturbi del comportamento alimentare) <i>semestrale</i>	MED/25	Simonetta MARUCCI		<a href="#">12</a>
26	2023	A02301018	<b>Epidemiologia e Statistica Medica</b> (modulo di Genomica applicata ed epidemiologia molecolare) <i>annuale</i>	MED/01	Massimo CICCIOZZI <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	MED/01	<a href="#">20</a>
27	2023	A02301020	<b>Epidemiologia e Statistica Medica</b> (modulo di Genomica applicata ed epidemiologia molecolare) <i>annuale</i>	MED/01	Marta GIOVANETTI <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	BIO/19	<a href="#">20</a>
28	2022	A02300633	<b>Farmacologia</b> (modulo di Farmacologia) <i>semestrale</i>	BIO/14	<b>Docente di riferimento</b> Pierantonio MENNA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/14 DM 855/2015 (settore concorsuale 05G1)	<a href="#">32</a>
29	2022	A02301022	<b>Farmacologia</b> (modulo di Farmacologia) <i>semestrale</i>	BIO/14	Emanuela SALVATORELLI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/14	<a href="#">8</a>
30	2023	A02301023	<b>Fisiologia degli stress e biotecnologie vegetali</b> (modulo di Biochimica e Biotecnologie Vegetali) <i>semestrale</i>	BIO/04	<b>Docente di riferimento</b> Vittoria LOCATO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/04	<a href="#">40</a>
31	2023	A02301024	<b>Fisiologia degli stress e biotecnologie vegetali</b> (modulo di Biotecnologie vegetali e sicurezza alimentare) <i>semestrale</i>	BIO/04	<b>Docente di riferimento</b> Vittoria LOCATO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/04	<a href="#">40</a>
32	2023	A02301026	<b>Genomica applicata</b> (modulo di Genomica applicata ed epidemiologia)	BIO/11	Barbara BENASSI		<a href="#">40</a>

			molecolare) <i>annuale</i>				
33	2023	A02301119	<b>Geografia dell'Alimentazione Mondiale</b> <i>semestrale</i>	M-GGR/01	Nicola COLONNA		<a href="#">28</a>
34	2022	A02300680	<b>Geografia dell'Alimentazione mondiale</b> (modulo di Nutrition in Developing Countries) <i>semestrale</i>	M-GGR/01	Nicola COLONNA		<a href="#">28</a>
35	2023	A02301120	<b>Global Policy for Food Security</b> <i>semestrale</i>	IUS/20	Laura DE GARA <i>Professore Ordinario</i>	BIO/04	<a href="#">24</a>
36	2022	A02300681	<b>Global policy for food security</b> (modulo di Nutrition in Developing Countries) <i>semestrale</i>	IUS/20	Laura DE GARA <i>Professore Ordinario</i>	BIO/04	<a href="#">24</a>
37	2022	A02300682	<b>Impact of Climate Change in Development Countries</b> (modulo di Nutrition in Developing Countries) <i>semestrale</i>	BIO/04	<b>Docente di riferimento</b> Sara CIMINI <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	BIO/04	<a href="#">8</a>
38	2023	A02301121	<b>Impact of Climate Change in development Countries</b> <i>semestrale</i>	BIO/04	<b>Docente di riferimento</b> Sara CIMINI <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	BIO/04	<a href="#">8</a>
39	2022	A02300683	<b>Inglese tecnico scientifico</b> <i>semestrale</i>	L-LIN/12	Roberta ARONICA		<a href="#">32</a>
40	2023	A02301039	<b>Integratori alimentari: Salute e sicurezza</b> <i>semestrale</i>	MED/49	Gian Marco GIORGETTI		<a href="#">8</a>
41	2023	A02301040	<b>Ispezione degli alimenti e analisi dei rischi</b> <i>semestrale</i>	VET/04	Agostino MACRI'		<a href="#">32</a>
42	2023	A02301043	<b>Laboratorio di scienze degli alimenti</b> (modulo di Laboratorio di Scienze degli Alimenti) <i>semestrale</i>	BIO/04	<b>Docente di riferimento</b> Vittoria LOCATO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/04	<a href="#">24</a>
43	2023	A02301044	<b>Laboratorio di scienze degli alimenti</b> (modulo di Laboratorio di Scienze degli Alimenti) <i>semestrale</i>	CHIM/01	Chiara FANALI <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	CHIM/01	<a href="#">12</a>
44	2023	A02301045	<b>Law of Developig Countries</b> (modulo di Law of	IUS/03	Mario DI GIULIO		<a href="#">16</a>

			Developing Countries) <i>semestrale</i>				
45	2022	A02300684	<b>Malnutrition</b> (modulo di Nutrition in Developing Countries) <i>semestrale</i>	MED/49	Yeganeh Manon KHAZRAI		<a href="#">8</a>
46	2023	A02301126	<b>Malnutrition</b> <i>semestrale</i>	MED/49	Yeganeh Manon KHAZRAI		<a href="#">8</a>
47	2023	A02301049	<b>Medicina interna</b> (modulo di Nutrizione e stato di salute) <i>semestrale</i>	MED/09	Diana LELLI		<a href="#">24</a>
48	2023	A02301047	<b>Medicina interna</b> (modulo di Nutrizione e stato di salute) <i>semestrale</i>	MED/09	Claudio PEDONE <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	MED/09	<a href="#">16</a>
49	2023	A02301050	<b>Molecole biattive vegetali</b> (modulo di Biochimica e Biotecnologie Vegetali) <i>semestrale</i>	BIO/04	Laura DE GARA <i>Professore Ordinario</i>	BIO/04	<a href="#">8</a>
50	2023	A02301052	<b>Neurofisiologia applicata all'alimentazione</b> <i>semestrale</i>	BIO/09	Emanuele Claudio LA TAGLIATA		<a href="#">44</a>
51	2023	A02301054	<b>Nutrizione e analisi cliniche</b> (modulo di Nutrizione e stato di salute) <i>semestrale</i>	MED/49	Claudia DI ROSA		<a href="#">24</a>
52	2022	A02301055	<b>Nutrizione e malattie metaboliche</b> (modulo di Nutrizione e patologie digestive, metaboliche e pediatriche (NPMP)) <i>semestrale</i>	MED/13	Nicola NAPOLI <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	MED/13	<a href="#">8</a>
53	2022	A02300645	<b>Nutrizione e malattie metaboliche</b> (modulo di Nutrizione e patologie digestive, metaboliche e pediatriche (NPMP)) <i>semestrale</i>	MED/13	Nicola NAPOLI <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	MED/13	<a href="#">8</a>
54	2022	A02300645	<b>Nutrizione e malattie metaboliche</b> (modulo di Nutrizione e patologie digestive, metaboliche e pediatriche (NPMP)) <i>semestrale</i>	MED/13	Rocky STROLLO <i>Professore Associato (L. 240/10) Università Telematica San Raffaele Roma</i>	MED/13	<a href="#">8</a>
55	2022	A02300646	<b>Nutrizione e patologie digestive</b> (modulo di Nutrizione e patologie digestive, metaboliche e pediatriche (NPMP)) <i>semestrale</i>	MED/12	<b>Docente di riferimento</b> Annamaria ALTOMARE <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	MED/12	<a href="#">16</a>
56	2022	A02301056	<b>Nutrizione e patologie</b>	MED/12	<b>Docente di</b>	MED/12	<a href="#">8</a>

			<b>digestive</b> (modulo di Nutrizione e patologie digestive, metaboliche e pediatriche (NPMP)) <i>semestrale</i>		<b>riferimento</b> Michele Pierluca GUARINO Professore Associato (L. 240/10)			
57	2023	A02301057	<b>Nutrizione e sport</b> <i>semestrale</i>	BIO/09	Alessio FRANCO		<a href="#">8</a>	
58	2023	A02301057	<b>Nutrizione e sport</b> <i>semestrale</i>	BIO/09	Raffaella SPADA		<a href="#">8</a>	
59	2023	A02301057	<b>Nutrizione e sport</b> <i>semestrale</i>	BIO/09	Loredana TORRISI		<a href="#">8</a>	
60	2022	A02300647	<b>Nutrizione in età pediatrica</b> (modulo di Nutrizione e patologie digestive, metaboliche e pediatriche (NPMP)) <i>semestrale</i>	MED/38	<b>Docente di riferimento</b> Pietro FERRARA Professore Ordinario (L. 240/10)	MED/38	<a href="#">16</a>	
61	2022	A02301058	<b>Nutrizione in oncologia</b> <i>semestrale</i>	MED/06	Bruno VINCENZI Professore Ordinario (L. 240/10)	MED/06	<a href="#">16</a>	
62	2022	A02300685	<b>Nutrizione nei DCA</b> (modulo di Disturbi del comportamento alimentare) <i>semestrale</i>	MED/49	Yeganeh Manon KHAZRAI		<a href="#">28</a>	
63	2022	A02301062	<b>Nutrizione nelle malattie cardiovascolari</b> <i>semestrale</i>	MED/11	Francesco GRIGIONI Professore Ordinario (L. 240/10)	MED/11	<a href="#">8</a>	
64	2023	A02301130	<b>Nutrizione, infiammazione e autoimmunità</b> <i>semestrale</i>	MED/16	Luca NAVARINI Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)	MED/16	<a href="#">8</a>	
65	2023	A02301130	<b>Nutrizione, infiammazione e autoimmunità</b> <i>semestrale</i>	MED/16	Marta VOMERO		<a href="#">8</a>	
66	2023	A02301071	<b>Scienze e tecniche dietetiche</b> (modulo di Nutrizione e stato di salute) <i>semestrale</i>	MED/49	Yeganeh Manon KHAZRAI		<a href="#">52</a>	
67	2022	A02301075	<b>Sindrome metabolica e endocrinologia dell'obesità</b> <i>semestrale</i>	MED/13	Silvia MANFRINI Professore Associato (L. 240/10)	MED/13	<a href="#">8</a>	
68	2022	A02301131	<b>Tirocinio</b> <i>annuale</i>	Non e' stato indicato il settore dell'attivit� formativa	Docente non specificato		100	
							ore totali	1456

**Curriculum: Nutrizione umana**

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>	10	10	10 - 20
	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>	37	37	30 - 40
	MED/09 Medicina interna ↳ <i>Medicina interna (1 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>Medicina interna (1 anno) - 3 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>			

	<p>MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate</p> <p>↳ <i>Nutrizione e analisi cliniche (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i></p> <p>↳ <i>Scienze e tecniche dietetiche (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <p>↳ <i>Dietoterapia (2 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl</i></p> <p>↳ <i>Nutrizione nei DCA (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i></p>			
Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	<p>AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari</p> <p>↳ <i>Analisi sensoriali e gestione della qualità degli alimenti (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i></p> <p>CHIM/01 Chimica analitica</p> <p>↳ <i>Chimica analitica (1 anno) - 5 CFU - annuale - obbl</i></p> <p>CHIM/10 Chimica degli alimenti</p> <p>↳ <i>Chimica degli alimenti e dei prodotti dietetici (1 anno) - 5 CFU - annuale - obbl</i></p> <p>IUS/03 Diritto agrario</p> <p>↳ <i>Diritto alimentare (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i></p> <p>↳ <i>Diritto della sicurezza alimentare (1 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</i></p>	20	20	15 - 25
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 55 (minimo da D.M. 45)</b>				
<b>Totale attività caratterizzanti</b>			67	55 - 85

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	BIO/04 Fisiologia vegetale	20	20	18 - 30 min 12
	↳ <i>Bioinformatica per la biodiversità agroalimentare (1 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>Fisiologia degli stress e biotecnologie vegetali (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>Molecole biattive vegetali (1 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>			

M-FIL/02 Logica e filosofia della scienza			
↳ <i>Bioetica della nutrizione (1 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>			
M-PED/03 Didattica e pedagogia speciale			
↳ <i>Design thinking (1 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>			
↳ <i>Design thinking (1 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</i>			
MED/01 Statistica medica			
↳ <i>Epidemiologia e Statistica Medica (1 anno) - 2 CFU - annuale - obbl</i>			
↳ <i>Epidemiologia e Statistica Medica (1 anno) - 2 CFU - annuale - obbl</i>			
MED/25 Psichiatria			
↳ <i>Elementi di psichiatria e psicologia dei DCA (2 anno) - 4 CFU - semestrale - obbl</i>			
MED/43 Medicina legale			
↳ <i>Bioetica della nutrizione (1 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>			
<b>Totale attività Affini</b>		20	18 - 30

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		8	8 - 12
Per la prova finale		18	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		-	-
<b>Totale Altre Attività</b>		33	25 - 39

<b>CFU totali per il conseguimento del titolo</b>	<b>120</b>	
<b>CFU totali inseriti nel curriculum <i>Nutrizione umana</i>:</b>	120	98 - 154

## Curriculum: Alimentazione nel mondo

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>	10	10	10 - 20
	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>	35	35	30 - 40
	MED/09 Medicina interna ↳ <i>Medicina interna (1 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>Medicina interna (1 anno) - 3 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>			



	<p>MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate</p> <hr/> <p>↳ <i>Nutrizione e analisi cliniche (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>Scienze e tecniche dietetiche (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>Dietoterapia (2 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>Malnutrition (2 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/>			
Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	<p>AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari</p> <hr/> <p>↳ <i>Analisi sensoriali e gestione della qualità degli alimenti (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/>	20	20	15 - 25
	<p>CHIM/01 Chimica analitica</p> <hr/> <p>↳ <i>Chimica analitica (1 anno) - 5 CFU - annuale - obbl</i></p> <hr/>			
	<p>CHIM/10 Chimica degli alimenti</p> <hr/> <p>↳ <i>Chimica degli alimenti e dei prodotti dietetici (1 anno) - 5 CFU - annuale - obbl</i></p> <hr/>			
	<p>IUS/03 Diritto agrario</p> <hr/> <p>↳ <i>Diritto alimentare (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>Law of Developing Countries (1 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/>			
	<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 55 (minimo da D.M. 45)</b>			
<b>Totale attività caratterizzanti</b>			65	55 - 85

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	<p>BIO/04 Fisiologia vegetale</p> <hr/> <p>↳ <i>Fisiologia degli stress e biotecnologie vegetali (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>Impact of Climate Change in Development Countries (2 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/>	25	25	18 - 30 min 12
	<p>BIO/07 Ecologia</p> <hr/>			

↳ <i>Crop production for food security in Developing Countries (1 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</i>		
IUS/20 Filosofia del diritto		
↳ <i>Global policy for food security (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>		
M-FIL/02 Logica e filosofia della scienza		
↳ <i>Bioetica della nutrizione (1 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>		
M-GGR/01 Geografia		
↳ <i>Geografia dell'Alimentazione mondiale (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>		
M-PED/03 Didattica e pedagogia speciale		
↳ <i>Design thinking (1 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>		
↳ <i>Design thinking (1 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</i>		
MED/01 Statistica medica		
↳ <i>Epidemiologia e Statistica Medica (1 anno) - 2 CFU - annuale - obbl</i>		
↳ <i>Epidemiologia e Statistica Medica (1 anno) - 2 CFU - annuale - obbl</i>		
MED/43 Medicina legale		
↳ <i>Bioetica della nutrizione (1 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>		
SECS-P/02 Politica economica		
↳ <i>Developmental goal Models of Monitoring (2 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</i>		
<b>Totale attività Affini</b>	25	18 - 30

Altre attività	CFU	CFU Rad
A scelta dello studente	8	8 - 12
Per la prova finale	15	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		-	-
<b>Totale Altre Attività</b>		30	25 - 39

<b>CFU totali per il conseguimento del titolo</b>	<b>120</b>	
<b>CFU totali inseriti nel curriculum <i>Alimentazione nel mondo</i>:</b>	120	98 - 154



## Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



## Attività caratterizzanti R<sup>AD</sup>

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline biomediche	BIO/09 Fisiologia	10	20	-
	BIO/10 Biochimica			
	BIO/11 Biologia molecolare			
	BIO/12 Biochimica clinica e biologia molecolare clinica			
Discipline della nutrizione umana	BIO/14 Farmacologia	30	40	-
	M-PSI/01 Psicologia generale			
	MED/09 Medicina interna			
	MED/12 Gastroenterologia			
	MED/13 Endocrinologia			
	MED/38 Pediatria generale e specialistica			
Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	MED/42 Igiene generale e applicata	15	25	-
	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	CHIM/01 Chimica analitica			
	CHIM/10 Chimica degli alimenti			
IUS/03 Diritto agrario	-			
SECS-P/13 Scienze merceologiche				

Totale Attività Caratterizzanti

55 - 85

Attività affini  
R<sup>a</sup>D

ambito disciplinare	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
	min	max	
Attività formative affini o integrative	18	30	12
<b>Totale Attività Affini</b>			<b>18 - 30</b>

Altre attività  
R<sup>a</sup>D

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	-	-

**Riepilogo CFU**  
R<sup>a</sup>D

<b>CFU totali per il conseguimento del titolo</b>	<b>120</b>
Range CFU totali del corso	98 - 154

**Comunicazioni dell'ateneo al CUN**  
R<sup>a</sup>D**Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe**  
R<sup>a</sup>D**Note relative alle attività di base**  
R<sup>a</sup>D**Note relative alle altre attività**  
R<sup>a</sup>D

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.



Note relative alle attività caratterizzanti  
R&D