Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università "Campus Bio-Medico" di ROMA
Nome del corso in italiano	Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana *(IdSua:1609888)*
Nome del corso in inglese	Food Science and Human Nutrition
Classe	LM-61 R - Scienze della nutrizione umana
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	https://www.unicampus.it/it/offerta-formativa/scienze-dell-alimentazione-e-della-nutrizione-umana-lm-61
Tasse	https://www.unicampus.it/it/tasse-e-contributi
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	DE GARA Laura
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio della Facolta' Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per lo Sviluppo Sostenibile e One Health
Struttura didattica di riferimento	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.	GUARINO	Michele Pierluca		PA	1	
4.	KHAZRAI	Yeganeh Manon		PA	1	
5.	MENNA	Pierantonio		PA	1	
6.	NAPOLI	Nicola		PO	1	

Rappresentanti Studenti	Biagioli Carlotta Venditti Carlotta
Gruppo di gestione AQ	Annamaria Altomare Laura De Gara Federica Di Giovanni Manon Khazrai Vittoria Locato Carlotta Venditti
Tutor	Laura DUGO Yeganeh Manon KHAZRAI

Il Corso di Studio in breve

12/06/2025

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 e fattori chiave nella prevenzione primaria e secondaria di patologie, 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". Gli insegnamenti che caratterizzano il curriculum "Alimentazione nel mondo" sono erogati in lingua inglese.

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana (SANUM) si avvale di un Comitato di Indirizzo, 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.

Link: http://

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

Conoscenza e capacità di comprensione	Il laureato magistrale: - Ha approfondite conoscenze delle proprietà dei nutrienti e i loro effetti sul mantenimento delle condizioni di salute. - Conosce la pericolosità per la salute umana delle principali classi di additivi alimentari, contaminanti chimici, tossine naturali, sostanze endogene derivate - Ha approfondite conoscenze dei meccanismi fisiologici e molecolare dell'interazione tra nutrienti e metabolismo umano, e buone conoscenze dei processi fisiopatologici delle principali patologie. - Conosce in dettaglio e comprende le modalità di funzionamento dei principali circuiti nervosi coinvolti nella motivazione alimentare e nel bilancio energetico - Ha una conoscenza approfondita delle metodiche di valutazione della composizione corporea, del metabolismo e del dispendio energetico. - Ha una approfondita conoscenza dei regimi dietetici adeguati alle principali patologie correlate all'alimentazione - Ha una approfondita conoscenza delle problematiche nutrizionali dei disturbi del comportamento alimentare - Ha basi conoscitive degli aspetti energetici e dei fabbisogni nutrizionali dell'attività fisica. - Ha una adeguata conoscenza dei metodi delle analisi epidemiologiche e di rilevamento delle abitudini alimentari - Conosce le tematiche relative alla sicurezza alimentare, in termini di corretto apporto di macro e micronutrienti, e le possibili strategie per il miglioramento delle condizioni nutrizionali in aree depresse e in Paesi in via di sviluppo - Conosce e comprende i fattori legati all'ambiente che modificano la produzione degli alimenti e la loro qualità nutrizionale, anche in un contesto di cambiamenti climatici, nonché i fattori geografici e socio-culturali che influenzano le produzioni alimentari. - Ha buone conoscenze degli aspetti dietetici e di controllo di qualità con particolare riferimento alla ristorazione collettiva - Ha adeguate conoscenze degli aspetti relativi alla legislazione alimentare con	

	particolare riferimento ai claims nutrizionali, alla commercializzazione e al controllo degli alimenti, degli ingredienti, degli additivi e degli integratori alimentari - Comprende gli aspetti bioetici delle problematiche relative ai vari aspetti della nutrizione umana - Ha adeguate conoscenze della lingua inglese con particolare riferimento ai lessici disciplinari. Le conoscenze e le capacità di comprensione sopraelencate sono conseguite tramite la partecipazione alle lezioni frontali, alle esercitazioni, alla discussione di casi studio, ai seminari, allo studio personale e ai tirocini previsti dalle attività formative programmate nel corso di studio. La verifica del raggiungimento dei risultati di apprendimento avviene principalmente attraverso gli esami scritti e/o orali.	
Capacità di applicare conoscenza e comprensione	Il laureato magistrale è in grado di: - Saper utilizzare le conoscenze teorico-pratiche sulle proprietà dei nutrienti e dei non nutrienti contenuti negli alimenti per il mantenimento delle condizioni di salute; - Saper utilizzare le conoscenze teorico-pratiche sullo stato nutrizionale in diverse situazioni, anche con riguardo alle attività fisica per orientare correttamente lo stile alimentare; - Saper utilizzare le conoscenze teorico-pratiche per la prevenzione di patologie mediante una corretta alimentazione; - Saper utilizzare le conoscenze teorico-pratiche per collaborare a programmi internazionali di formazione e di assistenza sul piano della sicurezza alimentare e sulla prevenzione e trattamento di patologie per ciò che concerne la nutrizione, in aree depresse e in Paesi in via di sviluppo, - Saper utilizzare le conoscenze teorico-pratiche per organizzare e gestire i servizi di ristorazione collettiva per quanto concerne gli aspetti dietetico-nutrizionale e di controllo di qualità - Saper applicare le conoscenze teoriche acquisite per collaborare in equipe multidisciplinare a una corretta impostazione di un intervento nutrizionale di prevenzione; - Saper valutare l'appropriatezza dell'intervento nutrizionale mediante il monitoraggio dello stato nutrizionale del paziente. - Saper applicare le conoscenze acquisite per i controlli organolettici degli alimenti delle diverse filiere. Saper operare correttamente nella predisposizione delle etichette nutrizionali e saperne valutare il significato. - Saper utilizzare le conoscenze teoriche per svolgere interventi di formazione, informazione ed educazione in relazione a salubrità e sicurezza alimentare - Essere in grado di interrogare banche dati utili nel contesto nutrizionale - Saper integrare le conoscenze acquisite nelle singole discipline in un sapere interdisciplinare necessario per affrontare qualsiasi problema complesso nel settore dell'alimentazione e della nutrizione umana. - Essere in grado di operare in contesti multidisciplinari. - Essere in grado di utilizzare fluentemente in forma scritta e orale la lingua inglese in riferimento ai lessici disciplinari. Il raggiungimento delle capacità di applicare conoscenza e comprensione sopraelencate avviene tramite la riflessione critica sui testi proposti per lo studio individuale, l'analisi e la discussione di casi studio e di ricerca discussi con i	

	docenti durante le lezioni o con esperti durante i seminari, lo svolgimento di esercitazioni pratiche e di laboratorio, la ricerca bibliografica, lo svolgimento di progetti individuali e/o di gruppo previsti nell'ambito degli insegnamenti inseriti nel piano didattico, oltre che in occasione del tirocinio e della preparazione della prova finale. Le verifiche vengono effettuate tramite esami scritti e/o orali, relazioni ed esercitazioni che prevedono lo svolgimento di specifici compiti in cui lo studente dimostra la padronanza di strumenti, metodologie e autonomia critica.	

QUADRO A4.b.2	**Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Dettaglio**

TRONCO COMUNE: AREA DELLE DISCIPLINE BIOLOGICHE E BIOMEDICHE

Conoscenza e comprensione

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.
- Ha una buona conoscenza e capacità di comprensione dei fattori legati all'ambiente che modificano la produzione degli alimenti e la loro qualità nutrizionale, anche in un contesto di cambiamenti climatici;
- Ha una approfondita conoscenza delle possibilità fornite dalle diverse biotecnologie vegetali in ambito alimentare e di come i fattori ambientali possono alterare produttività e valore nutrizionale di piante di interesse agronomico;

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 collegati all’alimentazione e/o modelli animali di malattie correlate;
- Essere in grado applicare le proprie conoscenze per 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, con particolare riferimento agli ambiti di neuroscienze e di genomica
- Saper suggerire strategie per migliorare la sicurezza alimentare basate su una maggior consapevolezza del valore nutrizionale di alcuni micronutrienti contro la fame nascosta presente sia nei paesi industrializzati che in via di sviluppo;
- 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 e la discussione di progetti individuali e/o di gruppo previsti nell'ambito degli insegnamenti o dei laboratori 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
Fisiologia degli stress e biotecnologie vegetali *(modulo di Biochimica e biotecnologie vegetali)* url
Fisiologia degli stress e biotecnologie vegetali *(modulo di Biotecnologie vegetali e sicurezza alimentare)* url
Genomica applicata *(modulo di Genomica applicata ed epidemiologia molecolare)* url
Neurofisiologia applicata dell'alimentazione url

TRONCO COMUNE: 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 e del ruolo dell'alimentazione nella prevenzione primaria e secondaria;
- 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.
- Ha buone basi conoscitive delle principali patofisiologie dell'età pediatrica e delle problematiche nutrizionali ad esse correlate.

Le conoscenze e le capacità di comprensione sopraelencate sono conseguite tramite la partecipazione alle lezioni frontali, alle esercitazioni, ai seminari, alle attività di simulazione 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 applicare le conoscenze teorico-pratiche sulle proprietà dei nutrienti e dei non nutrienti contenuti negli alimenti per il mantenimento delle condizioni di salute;
- Saper applicare le conoscenze teorico-pratiche sullo stato nutrizionale in diverse situazioni, anche con riguardo alle attività fisica per orientare correttamente lo stile alimentare;
- Saper applicare le conoscenze teorico-pratiche nel contesto della prevenzione primaria e secondaria a patologie mediante una corretta alimentazione;

- Saper applicare le conoscenze teoriche acquisite per collaborare in equipe multidisciplinare;
- Saper applicare 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 applicare le conoscenze teoriche acquisite sulle varie patologie trattate nel corso e sulle interazioni farmaci-alimenti per formulare un corretto protocollo nutrizionale;
- Saper applicare con autonomia un regime dietetico ottimale a singoli individui anche in relazione ad accertate condizioni patologiche;
- Saper applicare le conoscenze teorico-pratiche acquisite nell'organizzazione e gestione di servizi di ristorazione collettiva per quanto concerne gli aspetti dietetico-nutrizionale e i controlli 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 e le attività svolte nel centro di simulazione, 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
Dietoterapia *(modulo di Nutrizione in pediatria, comunicazione ed educazione alimentare)* url
Farmacologia url
Nutrizione clinica url
Nutrizione e Malattie metaboliche *(modulo di Nutrizione clinica)* url
Nutrizione e patologie digestive *(modulo di Nutrizione clinica)* url
Nutrizione e stato di salute url
Pediatria *(modulo di Nutrizione in pediatria, comunicazione ed educazione alimentare)* url

TRONCO COMUNE: 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 sensioriali e gestione della qualità degli alimenti url
Chimica analitica degli alimenti url
Diritto alimentare *(modulo di Diritto alimentare)* url
Diritto alimentare *(modulo di Law of developing countries)* url

TRONCO COMUNE: AREA DELLE ATTIVITA' AFFINI E INTEGRATIVE

Conoscenza e comprensione

- 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 e della bioetica applicata a situazioni che coinvolgono la nutrizione e la ricerca scientifica; 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 comunicazione 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. La verifica del raggiungimento dei risultati di apprendimento avviene principalmente attraverso gli esami orali e scritti.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

- 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 con particolare riferimento ai contesti delle scienze degli alimenti e della nutrizione;
- Saper applicare best evidence in ambito di ricerca;

- Saper applicare 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 applicare le conoscenze teoriche per svolgere interventi di formazione-informazione ed educazione in relazione a salubrità e sicurezza alimentare;
- Saper applicare 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 applicare 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
Bioetica della nutrizione *(modulo di Nutrizione clinica)* url
Bioetica della nutrizione *(modulo di Nutrizione clinica)* url
Design thinking, comunicazione ed educazione alimentare *(modulo di Nutrizione in pediatria, comunicazione ed educazione alimentare)* url
Epidemiologia e Statistica Medica *(modulo di Genomica applicata ed epidemiologia molecolare)* url

TRONCO COMUNE: 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 visita a sedi produttive, i tirocini e le attività finalizzate all'orientamento professionale, nonchè la tesi finale.
La verifica dei raggiungimento dei risultati avviene tramite esame (lingua inglese), la valutazione dell'acquisizione di competenze verticali e trasversali nei tirocini effettuata dal tutor a cui lo studente è affidato, nonché tramite la valutazione della tesi.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

- Saper applicare le conoscenze acquisite operando in contesti multidisciplinari
- Saper integrare le conoscenze acquisite nelle singole discipline in un sapere interdisciplinare necessario per affrontare 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 (inglese), osservazione del comportamento e delle competenze acquisite dallo studente da parte del tutor che lo segue nei tirocini, nonchè valutazione della tesi.

Il raggiungimento delle capacità di applicare conoscenza e comprensione e l'acquisizione delle competenze trasversali 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 e le visite didattiche/tirocini, lo svolgimento di esercitazioni pratiche di laboratorio e/o informatiche, la ricerca bibliografica, lo svolgimento di progetti individuali e/o di gruppo previsti nell'ambito degli insegnamenti inseriti nel piano didattico.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:
Visualizza Insegnamenti
Chiudi Insegnamenti
Inglese tecnico scientifico url
Prova finale url
Prova finale url
Tirocinio url

Curriculum Alimentazione nel mondo: AREA DELLE DISCIPLINE DELLA NUTRIZIONE UMANA

Conoscenza e comprensione

Ha una approfondita conoscenza delle problematiche relativa alle forme di malnutrizione grave e al loro trattamento.

Le conoscenze e le capacità di comprensione sopraelencate sono conseguite tramite la partecipazione alle lezioni frontali, alla discussione di casi clinici e allo studio personale.
La verifica del raggiungimento dei risultati di apprendimento avviene principalmente attraverso le prove di verifica previste.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

- Saper applicare le conoscenze metodologiche acquisite a situazioni di malnutrizione grave, tipiche dei paesi in via di sviluppo;

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 clinici mostrati dai docenti durante le lezioni, la ricerca bibliografica, lo svolgimento di progetti individuali e/o di gruppo.
Le verifiche vengono effettuate tramite le prove di valutazione previste e tramite quanto lo studente dimostra la padronanza di strumenti, metodologie e autonomia critica, durante le discussioni in aula.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:
Visualizza Insegnamenti
Chiudi Insegnamenti
Malnutrition *(modulo di Nutrition in developing countries)* url

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

Conoscenza e comprensione

-Ha una adeguata conoscenza schemi legali internazionali e nazionali di supporto allo sviluppo sostenibile dei paesi emergenti, con particolare attenzione sulle attività connesse alla sicurezza e salubrità alimentare

Le conoscenze e le capacità di comprensione sopraelencate sono conseguite tramite la partecipazione alle lezioni frontaliai seminari, allo studio personale. La verifica del raggiungimento dei risultati di apprendimento avviene principalmente attraverso le prove di verifica previste.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Saper applicare le conoscenze acquisite per una migliore comprensione dei contesti e delle policie promosse per migliorare la sicurezza alimentare e lo sviluppo sostenibile nei paesi in via di sviluppo.

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 mostrati dai docente durante le lezioni, la ricerca bibliografica.
Le verifiche vengono effettuate tramite le prove di verifica previste e tramite quanto lo studente dimostra la padronanza di strumenti, metodologie e autonomia critica, durante le discussioni in aula.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:
Visualizza Insegnamenti
Chiudi Insegnamenti
Law of Developing Countries *(modulo di 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, con particolare riferimento a contesti internazionali, sapendo attingere alle fonti statistico-documentarie delle più importanti istituzioni internazionali e riuscendo a condurre accurate indagini;
- Ha una buona conoscenza e capacità di comprensione dei fattori ambientali 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;

Le conoscenze e le capacità di comprensione sopraelencate sono conseguite tramite la partecipazione alle lezioni frontali, alle esercitazioni, ai seminari, alla discussione di casi studio, alla simulazione di situazioni realistiche e allo studio personale. La verifica del raggiungimento dei risultati di apprendimento avviene principalmente attraverso le prove di valutazione previste.

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 connessa alla nutrizione/malnutrizione, in aree depresse e in paesi in via di sviluppo;
- Saper applicare le proprie competenze alla progettazione di azioni finalizzate a migliorare la sicurezza alimentare anche grazie ad una maggior consapevolezza del pericolo della cosiddetta fame nascosta presente soprattutto in aree

geografiche e sociali depresse;
- Saper progettare interventi di miglioramento dello stato di salute di popolazioni, anche partendo dal contesto geografico e climatico;

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, la ricerca bibliografica, lo svolgimento di progetti individuali e/o di gruppo.
Le verifiche vengono effettuate tramite esami scritti e orali, relazioni e simulazioni 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
Climat change and social issues affecting food security *(modulo di Nutrition in developing countries)* url
Crop production for food security in Developing Countries *(modulo di Biotecnologie vegetali e sicurezza alimentare)* url
Food System Dimensions *(modulo di Nutrition in developing countries)* url
Global policy for food security and nutrition *(modulo di Nutrition in developing countries)* url
Sustainable Developmental goals: due diligence and monitoring *(modulo di Nutrition in developing countries)* url

Curriculum Nutrizione Umana: AREA DELLE DISCIPLINE DELLA NUTRIZIONE UMANA

Conoscenza e comprensione

-- Ha una approfondita conoscenza delle problematiche nutrizionali dei disturbi dell'alimentazione e della nutrizione.

Le conoscenze e le capacità di comprensione sopraelencate sono conseguite tramite la partecipazione alle lezioni frontali, alla discussione di casi clinici, alle attività di simulazione e allo studio personale.
La verifica del raggiungimento dei risultati di apprendimento avviene principalmente attraverso la prova di verifica prevista.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

-Saper applicare le conoscenze acquisite nei team multidisciplinari che intervengono nella cura e prevenzione dei disturbi dell'alimentazione e della nutrizione

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 clinici mostrati dai docenti durante le lezioni, la ricerca bibliografica, le attività di simulazione previste nell'ambito dell'insegnamento integrato di cui il modulo fa parte.
Le verifiche vengono effettuate tramite le prove di valutazione previste, e la valutazione da parte del docente dell'apporto personale dello studente nei momenti di simulazione e discussione dei casi clinici in cui lo studente è tenuto a dimostrare padronanza di strumenti, metodologie e autonomia critica.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:
Visualizza Insegnamenti
Chiudi Insegnamenti
Nutrizione nei DCA *(modulo di Disturbi del comportamento alimentare)* url

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

Conoscenza e comprensione

-Ha una approfondita conoscenza delle tematiche normative relative alla sicurezza e alla food health.

Le conoscenze e le capacità di comprensione sopraelencate sono conseguite tramite la partecipazione alle lezioni frontali, alla discussione di casi studio e allo studio personale.
La verifica del raggiungimento dei risultati di apprendimento avviene principalmente attraverso le prove di verifica previste.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

- Saper applicare le conoscenze metodologiche acquisite all'interpretazione del dibattito e della regolamentazione relativa ai prodotti alimentari con particolare riferimento ai novel food, prodotti funzionali, integratori, OGM o alimenti prodotti mediante biotecnologie innovative.

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 studi in aula con il docente durante le lezioni, la ricerca bibliografica.
Le verifiche vengono effettuate tramite le prove di verifica previste.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:
Visualizza Insegnamenti
Chiudi Insegnamenti
Diritto della sicurezza alimentare *(modulo di Diritto alimentare)* url

Curriculum Nutrizione Umana: AREA DELLE ATTIVITA' AFFINI E INTEGRATIVE

Conoscenza e comprensione

- Ha acquisito conoscenza e capacità di comprensione delle problematiche psicologiche dei disturbi dell'alimentazione e della nutrizione adeguate a lavorare con efficacia in un team multidisciplinare dedicati a queste patologie;
- Ha una adeguata conoscenza delle molecole bioattive di origine vegetale (antiossidanti, metaboliti secondari/specializzati delle piante) che vengono utilizzati nella preparazione di integratori e nutraceutici o che possono conferire proprietà salutistiche agli alimenti che li contengono,
- una buona conoscenza dei principali processi metabolici che ne permettono la biosintesi e l'accumulo in piante di interesse agro-alimentare e/o nutraceutico;
- Ha una adeguata conoscenza dei processi bioinformatici che permettono di studiare la biodiversità e l'uso di questa disciplina nelle scienze degli alimenti

Le conoscenze e le capacità di comprensione sopraelencate sono conseguite tramite la partecipazione alle lezioni frontali, alle esercitazioni, ai seminari, alla discussione di casi studio o clinici e alla simulazione di situazioni realistiche, allo studio personale. La verifica del raggiungimento dei risultati di apprendimento avviene principalmente attraverso le prove di valutazione previste.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

- Saper applicare le conoscenze acquisite nei team multidisciplinari tipici del trattamento dei disturbi dell'alimentazione e della nutrizione
-Saper applicare le conoscenze acquisite per suggerire formulazioni di nuovi alimenti, nutraceutici ecc. e alla comprensione di alcune problematiche relative all'uso di integratori alimentari

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 clinici in aula o durante le esperienze di simulazione, nonché durante lo svolgimento di esercitazioni pratiche di bioinfromatica e la ricerca bibliografica.
Le verifiche vengono effettuate tramite le prove di verifica previste.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:
Visualizza Insegnamenti
Chiudi Insegnamenti
Bioinformatica per la biodiversità agroalimentare *(modulo di Biochimica e biotecnologie vegetali)* url
Elementi di psichiatria e psicologia dei DCA *(modulo di Disturbi del comportamento alimentare)* url
Molecole bioattive vegetali *(modulo di Biochimica e biotecnologie vegetali)* url

QUADRO A4.c — Autonomia di giudizio / Abilità comunicative / Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio	Il laureato magistrale acquisisce durante il percorso di studi la necessaria consapevolezza ed autonomia di giudizio per poter analizzare e valutare le diverse situazioni del suo contesto professionale. Il laureato magistrale acquisisce inoltre capacità di analisi critica che gli permette l'identificazione e l'uso autonomo di informazioni sullo stato dell'arte di ambiti di pertinenza delle scienze dell'alimentazione e della nutrizione. L'autonomia di giudizio viene conseguita e verificata costantemente negli esami delle singole discipline, durante lo svolgimento delle attività pratiche e mediante il confronto con colleghi, docenti ed esperti in occasione di discussione di casi, seminari, attività di tirocinio.	
Abilità comunicative	Al termine degli studi, il laureato magistrale dovrà possedere capacità comunicative e relazionali adeguate ad interagire correttamente nel proprio contesto professionale e nelle relazioni con professionisti di altri profili di competenza. Il laureato dovrà essere in grado di inserirsi in contesti multidisciplinari anche con ruoli di supervisione e coordinamento. Dovrà inoltre possedere le adeguate capacità comunicative e relazionali per interagire correttamente con persone di diverso livello socio-culturale, in ambito di consulenze nutrizionali, di percorsi di educazione alimentare, di interventi finalizzati alla sicurezza alimentare di popolazioni o gruppi di persone. Il laureato magistrale dovrà essere in grado di: - Comunicare con proprietà di linguaggio e rigore scientifico le proprie conoscenze ad un uditorio di specialisti; - Trasmettere informazioni scientifiche complesse in modo accessibile ad utenti con livelli socio-culturali diversi; - Progettare interventi di educazione alimentare, rivolti a diverse tipologie di	

	ascoltatori; - Organizzare e redigere documentazione scientifica e tecnica descrittiva di attività progettuali nei settori di pertinenza; - Preparare e illustrare presentazioni a contenuto tecnico-scientifico nei settori di pertinenza; - Svolgere attività divulgativa e di corretta informazione su tematiche di pertinenza; - Saper lavorare in gruppo e avere corrette relazioni interpersonali; - Utilizzare in forma scritta e orale la lingua inglese, con adeguata padronanza del lessico tecnico-scientifico relativo alle discipline del settore di pertinenza. Tali abilità sono sviluppate attraverso lavori di gruppo monotematici, multidisciplinari e discussione di casi concreti. La valutazione delle abilità comunicative, oltre che in occasione degli esami di profitto, in particolare quelli effettuati oralmente e che prevedono la redazione di elaborato e/o la presentazione orale di un lavoro svolto, verrà effettuata mediante la discussione di casi di studio e simulazione di situazione, con i docenti che hanno previsto nei loro corsi tali attività, nonché mediante la valutazione delle attività di tirocinio e della discussione della tesi.	
Capacità di apprendimento	Oltre alla didattica formale il corso di studi si avvale di metodologie interattive che si propongono di stimolare nello studente la continua ricerca di informazioni per la comprensione e/o la soluzione di problemi relativi a tematiche di alimentazione e nutrizione. Il corso di studi inoltre si propone di sviluppare negli studenti una buona capacità di raccogliere, organizzare ed interpretare le informazioni provenienti dalle diverse risorse e database disponibili e dalla letteratura scientifica di riferimento. Il raggiungimento di questi obiettivi è favorito dalle attività di tirocinio in aziende e strutture sanitarie nonché attraverso prove di esame scritte e/o orali. Le capacità di apprendimento verranno valutate negli esami di profitto e nella discussione della tesi.	

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)**

12/06/2025

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)), 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, nonchè 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 la 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, nonchè 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.
La successiva riunione del Comitato di indirizzo, valida per l'a.a. 23-24, si è tenuta il 25 settembre 2023, in modalità telematica con la partecipazione di tutti i membri previsti. Sono state descritte le azioni intraprese sulla base dei suggerimenti ricevuti nel precedente incontro e sono state dettagliate alcune nuove iniziative, in particolare la partecipazione dell'Ateneo ad un tavolo tecnico di Unindustria Lazio sulle nuove competenze richieste dal mercato del lavoro e spesso non adeguatamente presenti nei laureati. E' stato inoltre descritto il progetto Grand Challenges Scholars Program, che il Comitato di Indirizzo ha ritenuto di grande interesse, suggerendo la sua implementazione e un maggior coinvolgimento degli studenti del CdS.
La prossima riunione del comitato di indirizzo è prevista nel mese di giugno del 2025.
I verbali ed i report sugli esiti delle consultazioni sono disponibili presso la Segreteria Didattica della Facoltà Dipartimentale.

Link: http://

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

competenze associate alla funzione:
Il Laureato magistrale presenta competenze avanzate e capacità professionali che gli consentono di applicare

correttamente regimi dietetico nutrizionali adeguati a diverse circostanze, di organizzare/gestire servizi di ristorazione collettiva e di effettuare interventi finalizzati alla sicurezza alimentare.
In particolare le competenze del laureato magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana riguardano:
- l'applicazione di una corretta alimentazione intesa come strumento per il mantenimento delle condizioni di salute e per la prevenzione di alcune patologie, con particolare riferimento a gruppi di popolazione (bambini, anziani, gestanti, etc.) o a persone che richiedono uno specifico regime alimentare;
- l'identificazione dei processi alimentari e delle tecnologie necessarie per la trasformazione e la conservazione delle preparazioni alimentari;
- il corretto uso di nuovi alimenti / integratori, con particolare riferimento all'ambito nutraceutico e funzionale;
- la valutazione dello stato nutrizionale di singoli individui, gruppi di persone e popolazioni;
- la valutazione della composizione di alimenti, in termini di nutrienti, antinutrienti e presenza di contaminanti;
- lo sviluppo di progetti di formazione e di educazione alimentare rivolti a diverse tipologie di persone (addetti del settore salute ed alimentare, scuole, sportivi ecc.);
- lo sviluppo di programmi di alimentazione e di nutrizione in Paesi in via di sviluppo.

sbocchi occupazionali:
Con riferimento alla classificazione delle professioni operata dall'ISTAT, i laureati del Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana hanno sbocchi lavorativi nell'ambito delle professione di elevata qualificazione del settore delle scienze della vita.
In particolare il laureato può trovare sbocchi occupazionali con ruoli dirigenziali o di consulenza in:
- strutture pubbliche e private preposte alla valutazione delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti, all'analisi della biodisponibilità dei nutrienti e dell'efficacia degli integratori, all'applicazione di metodiche atte a valutare la sicurezza degli alimenti e la loro idoneità al consumo umano;
- società di consulenza e di servizi nel settore dell'alimentazione umana;
- come libero professionista o in enti e società che si occupano di formazione, educazione, divulgazione e pubblicistica in tema di qualità e sicurezza alimentare;
- in ambito industriale, nel settore dell'alimentazione umana, degli integratori alimentari, dei prodotti dietetici e della nutraceutica, per la validazione e lo sviluppo di nuovi prodotti,
-in società, enti o istituzioni preposti ad analisi sulle abitudini e consumi alimentari, nonché sui cambiamenti nella percezione del consumatore in ambito alimentare,
- in aziende che necessitano di esperti in nutrizione per la formazione di personale specializzato alla distribuzione e/o somministrazione di alimenti, integratori, alimenti dietetici a fini medici, alimenti funzionali ecc.
- in enti e strutture pubbliche e/o private interessate ai problemi dell'alimentazione nel mondo e all'integrazione culturale di immigrati e/o deputati alla progettazione e allo sviluppo di programmi alimentari e nutrizionali rivolti a gruppi di popolazione;
- nella libera professione come biologo nutrizionista;
- nella ricerca scientifica di base e applicata nel settore dell'alimentazione e della nutrizione

QUADRO A2.b | Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Biologi e professioni assimilate - (2.3.1.1.1)

QUADRO A3.a Conoscenze richieste per l'accesso

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

QUADRO A3.b Modalità di ammissione

28/05/2025

Il numero di studenti previsto per il Corso di Studio è programmato annualmente in funzione delle risorse didattiche a disposizione dell'Ateneo, nonché sulla base della domanda del mondo del lavoro.
La procedura per l'ammissione al corso viene pubblicata annualmente tramite apposito bando sul sito di Ateneo.

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

QUADRO A4.d Descrizione sintetica delle attività affini e integrative

12/11/2024

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 statistica, mirate a fornire strumenti di interpretazione di dati sperimentali anche di tipo epidemiologico, nonché conoscenze e competenze

integrative, diversificate rispetto ai due curricula, riguardanti aspetti di biologia e fisiologia vegetale finalizzati ad una migliore comprensione delle dinamiche di produzione e sicurezza alimentare anche in paesi in via di sviluppo, nonché aspetti di biodiversità fondamentali per la produzione di alimenti funzionali e nutraceutici. 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

12/06/2025

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.
Ulteriori informazioni sulla prova finale sono disponibili sul sito del Corso di Studi.

Link: http://

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://easyacademy.unicampus.it/AgendaStudenti/index.php?view=easycourse&include=homepage&_lang=it

QUADRO B2.b — Calendario degli esami di profitto

https://didattica.unicampus.it/didattica/ListaAppelliOfferta.do?menu_opened_cod=menu_link-navbox_didattica_Didattica#shortcut

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.	AGR/15	Anno di corso 1	Analisi sensioriali e gestione della qualità degli alimenti link	IAFELICE GIOVANNA		5	44	
2.	BIO/04 BIO/04	Anno di corso 1	Biochimica e biotecnologie vegetali link			7		
3.	BIO/04	Anno di corso 1	Bioinformatica per la biodiversità agroalimentare *(modulo di Biochimica e biotecnologie vegetali)* link	CIMINI SARA	RD	1	12	✔
4.	BIO/04 BIO/04	Anno di corso 1	Biotecnologie vegetali e sicurezza alimentare link			7		
5.	CHIM/01	Anno di corso 1	Chimica analitica *(modulo di Chimica analitica degli alimenti)* link	FANALI CHIARA	PO	5	40	
6.	CHIM/01 CHIM/10	Anno di corso 1	Chimica analitica degli alimenti link			10		
7.	CHIM/10	Anno di corso 1	Chimica degli alimenti e dei prodotti dietetici *(modulo di Chimica analitica degli alimenti)* link	DUGO LAURA	PA	5	68	
8.	BIO/11	Anno di corso 1	Cronobiologia e crononutrizione link	TRAMONTANA FLAVIA		1	12	
9.	BIO/04	Anno di corso 1	Crop production for food security in Developing Countries *(modulo di Biotecnologie vegetali e sicurezza alimentare)* link	SONNINO ANDREA		2	16	
10.	IUS/03	Anno di corso 1	Diritto alimentare link			5		
11.	IUS/03	Anno di corso 1	Diritto alimentare *(modulo di Diritto alimentare)* link	BRUNO FRANCESCO	PO	3	24	
12.	IUS/03	Anno di corso 1	Diritto alimentare *(modulo di Law of developing countries)* link	BRUNO FRANCESCO	PO	3	24	
13.	IUS/03	Anno di	Diritto della sicurezza alimentare *(modulo di Diritto alimentare)* link	BRUNO	PO	2	16	

		corso 1		FRANCESCO				
14.	MED/49	Anno di corso 1	Elementi di counseling nutrizionale link	KHAZRAI YEGANEH MANON	PA	3	24	✔
15.	MED/01	Anno di corso 1	Epidemiologia e Statistica Medica *(modulo di Genomica applicata ed epidemiologia molecolare)* link	BRANDA FRANCESCO		4	12	
16.	MED/01	Anno di corso 1	Epidemiologia e Statistica Medica *(modulo di Genomica applicata ed epidemiologia molecolare)* link	ROSSI LAURA		4	8	
17.	MED/01	Anno di corso 1	Epidemiologia e Statistica Medica *(modulo di Genomica applicata ed epidemiologia molecolare)* link	CICCOZZI MASSIMO	PO	4	16	
18.	BIO/14	Anno di corso 1	Farmacologia link	MENNA PIERANTONIO	PA	5	40	✔
19.	BIO/04	Anno di corso 1	Fisiologia degli stress e biotecnologie vegetali *(modulo di Biochimica e biotecnologie vegetali)* link	LOCATO VITTORIA	PO	5	40	
20.	BIO/04	Anno di corso 1	Fisiologia degli stress e biotecnologie vegetali *(modulo di Biotecnologie vegetali e sicurezza alimentare)* link	LOCATO VITTORIA	PO	5	40	
21.	BIO/11	Anno di corso 1	Genomica applicata *(modulo di Genomica applicata ed epidemiologia molecolare)* link	BENASSI BARBARA		5	44	
22.	BIO/11 MED/01	Anno di corso 1	Genomica applicata ed epidemiologia molecolare link			9		
23.	BIO/06	Anno di corso 1	Il ruolo dell'alimentazione nell'evoluzione umana link	SPANI FEDERICA	RD	2	16	
24.	MED/49	Anno di corso 1	Integratori alimentari:Salute e sicurezza link	GIORGETTI GIAN MARCO		1	8	
25.	BIO/04 CHIM/01	Anno di corso 1	Laboratorio di scienze degli alimenti link	FANALI CHIARA	PO	4	24	
26.	BIO/04 CHIM/01	Anno di corso 1	Laboratorio di scienze degli alimenti link	LOCATO VITTORIA	PO	4	24	
27.	IUS/03	Anno di corso 1	Law of Developing Countries *(modulo di Law of developing countries)* link	DI GIULIO MARIO		2	16	
28.	IUS/03	Anno di corso 1	Law of developing countries link			5		
29.	MED/09	Anno di corso 1	Medicina Interna *(modulo di Nutrizione e stato di salute)* link	PEDONE CLAUDIO	PO	5	16	
30.	MED/09	Anno di corso 1	Medicina Interna *(modulo di Nutrizione e stato di salute)* link	LELLI DIANA		5	24	
31.	BIO/04	Anno di corso 1	Molecole bioattive vegetali *(modulo di Biochimica e biotecnologie vegetali)* link	DE GARA LAURA	PO	1	8	
32.	BIO/09	Anno di corso 1	Neurofisiologia applicata dell'alimentazione link	LA BARBERA LIVIA		5	12	
33.	BIO/09	Anno di corso 1	Neurofisiologia applicata dell'alimentazione link	KRASHIA PARASKEVI	RD	5	32	
34.	MED/49	Anno di corso 1	Nutrizione e analisi cliniche *(modulo di Nutrizione e stato di salute)* link	DI ROSA CLAUDIA	RD	3	24	
35.	BIO/09	Anno di corso 1	Nutrizione e sport link	FRANCO ALESSIO		3	8	
36.	BIO/09	Anno di corso 1	Nutrizione e sport link	TORRISI LOREDANA		3	8	
37.	BIO/09	Anno di corso 1	Nutrizione e sport link	SPADA RAFFAELLA		3	8	
38.	MED/09 MED/49	Anno di corso 1	Nutrizione e stato di salute link			14		
39.	MED/06	Anno di corso 1	Nutrizione in oncologia link	VINCENZI BRUNO	PO	2	8	
40.	MED/06	Anno di corso 1	Nutrizione in oncologia link	ZEPPOLA TEA		2	8	
41.	MED/16	Anno di corso 1	Nutrizione, infiammazione e autoimmunità link	NAVARINI LUCA	RD	2	8	
42.	MED/16	Anno di corso 1	Nutrizione, infiammazione e autoimmunità link	VOMERO MARTA		2	8	

43.	MED/49	Anno di corso 1	Scienze e tecniche dietetiche *(modulo di Nutrizione e stato di salute)* link	KHAZRAI YEGANEH MANON	PA	6	52	✔
44.	MED/49	Anno di corso 2	Allergie e intolleranze alimentari *(modulo di Nutrizione clinica)* link			1		
45.	M-FIL/02	Anno di corso 2	Bioetica della nutrizione *(modulo di Nutrizione clinica)* link			1		
46.	MED/43	Anno di corso 2	Bioetica della nutrizione *(modulo di Nutrizione clinica)* link			1		
47.	BIO/04	Anno di corso 2	Climat change and social issues affecting food security *(modulo di Nutrition in developing countries)* link			1		
48.	M-PED/03	Anno di corso 2	Design thinking, comunicazione ed educazione alimentare *(modulo di Nutrizione in pediatria, comunicazione ed educazione alimentare)* link			2		
49.	MED/49	Anno di corso 2	Dietoterapia *(modulo di Nutrizione clinica)* link			5		
50.	MED/49	Anno di corso 2	Dietoterapia *(modulo di Nutrizione in pediatria, comunicazione ed educazione alimentare)* link			2		
51.	MED/49 MED/25	Anno di corso 2	Disturbi del comportamento alimentare link			7		
52.	MED/25	Anno di corso 2	Elementi di psichiatria e psicologia dei DCA *(modulo di Disturbi del comportamento alimentare)* link			4		
53.	M-GGR/01	Anno di corso 2	Food System Dimensions *(modulo di Nutrition in developing countries)* link			2		
54.	IUS/20	Anno di corso 2	Global policy for food security and nutrition *(modulo di Nutrition in developing countries)* link			3		
55.	L-LIN/12	Anno di corso 2	Inglese tecnico scientifico link			3		
56.	MED/49	Anno di corso 2	Malnutrition *(modulo di Nutrition in developing countries)* link			2		
57.	MED/49 BIO/04 IUS/20 M-GGR/01 SECS-P/02	Anno di corso 2	Nutrition in developing countries link			10		
58.	MED/12 MED/13 MED/49 MED/43 M-FIL/02	Anno di corso 2	Nutrizione clinica link			14		
59.	MED/13	Anno di corso 2	Nutrizione e Malattie metaboliche *(modulo di Nutrizione clinica)* link			3		
60.	MED/12	Anno di corso 2	Nutrizione e patologie digestive *(modulo di Nutrizione clinica)* link			3		
61.	MED/38 MED/49 M-PED/03	Anno di corso 2	Nutrizione in pediatria, comunicazione ed educazione alimentare link			6		
62.	MED/49	Anno di corso 2	Nutrizione nei DCA *(modulo di Disturbi del comportamento alimentare)* link			3		
63.	MED/38	Anno di corso 2	Pediatria *(modulo di Nutrizione in pediatria, comunicazione ed educazione alimentare)* link			2		
64.	PROFIN_S	Anno di corso 2	Prova finale link			18		
65.	PROFIN_S	Anno di corso 2	Prova finale link			15		
66.	SECS-P/02	Anno di corso 2	Sustainable Developmental goals: due diligence and monitoring *(modulo di Nutrition in developing countries)* link			2		
67.	NN	Anno di corso 2	Tirocinio link			4		

QUADRO B4 | Aule

Link inserito: https://www.unicampus.it/ateneo/visita-il-campus
Pdf inserito: visualizza

QUADRO B4 | Laboratori e Aule Informatiche

Link inserito: https://www.unicampus.it/ateneo/visita-il-campus
Pdf inserito: visualizza

QUADRO B4 | Sale Studio

Link inserito: https://www.unicampus.it/ateneo/visita-il-campus
Pdf inserito: visualizza

QUADRO B4 | Biblioteche

Descrizione link: Biblioteca
Link inserito: https://www.unicampus.it/it/info/biblioteca
Pdf inserito: visualizza

QUADRO B5 | Orientamento in ingresso

26/05/2025

Il Servizio di orientamento in ingresso è coordinato dall'Ufficio Promozione e Orientamento dell'Università Campus Bio-Medico di Roma, raggiungibile all'indirizzo: https://www.unicampus.it/it/info/orientamento.
L'obiettivo principale del servizio è favorire l'iscrizione ai corsi di laurea dell'Ateneo da parte di studenti italiani e stranieri in possesso delle conoscenze, delle attitudini e della motivazione ne-cessarie per affrontare con successo il percorso universitario. Il servizio mira a promuovere una scelta consapevole del corso di studi, contribuendo a ridurre il rischio di abbandono e il supera-mento dei tempi previsti per il conseguimento del titolo.

Obiettivi principali
Il servizio di orientamento in ingresso persegue i seguenti obiettivi:
• Fornire informazioni chiare, complete e corrette a studenti, famiglie e scuole sull'offerta formativa dell'Università, sui possibili sbocchi professionali, sulle caratteristiche dei per-corsi di studio e sui risultati attesi;
• Informare in modo dettagliato sui requisiti di ammissione, con particolare attenzione:
o alle conoscenze richieste all'ingresso per i corsi di laurea triennali e a ciclo unico;
o ai requisiti curriculari e alla preparazione personale richiesta per i corsi di laurea magistrale;
o alle principali difficoltà riscontrate dagli studenti durante il percorso universitario, evidenziando le attitudini e l'impegno necessari per affrontarlo con successo;
• Promuovere il possesso delle competenze richieste attraverso attività propedeutiche, or-ganizzate in collaborazione con le scuole secondarie superiori;
• Favorire l'autovalutazione da parte degli studenti in merito alle proprie conoscenze, atti-tudini e motivazioni, al fine di incoraggiare una scelta informata e consapevole;
• Sostenere il processo di internazionalizzazione dell'Università, attraverso iniziative finaliz-zate ad attrarre un numero crescente di studenti provenienti dall'estero.

Iniziative principali
Per il raggiungimento di tali obiettivi, l'Ufficio Promozione e Orientamento realizza le seguenti at-tività:
• Organizzazione, in collaborazione con le Facoltà Dipartimentali, di incontri di orientamen-to presso le scuole secondarie di secondo grado;
• Realizzazione di giornate di presentazione dell'offerta formativa presso la sede dell'Ateneo, rivolte sia agli studenti che alle loro famiglie;
• Progettazione e gestione di scuole estive a carattere orientativo;
• Partecipazione a fiere ed eventi nazionali dedicati all'orientamento universitario;
• Gestione di un servizio di newsletter informativa dedicata alle attività di orientamento.

L'Ufficio offre inoltre colloqui individuali di orientamento, visite guidate dell'Università e risponde alle richieste di informazioni ricevute tramite telefono o posta elettronica. L'Università dispone di una rete ampia e attiva di contatti, composta da studenti e famiglie interessati a ricevere aggior-namenti sulle attività promosse.
Le attività previste per l'anno accademico 2025/2026 sono riportate nell'allegato.
Ulteriori informazioni sulle iniziative in corso e sui servizi offerti sono disponibili al link indicato.

Descrizione link: Orientamento
Link inserito: https://www.unicampus.it/it/info/orientamento
Pdf inserito: visualizza

QUADRO B5	Orientamento e tutorato in itinere

28/05/2025

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.
Tali attività sono articolate in tre servizi:
- un servizio di tutorato disciplinare o didattico,
- un servizio di Tutorato Personale di Ateneo (TPA).

Il servizio di tutorato disciplinare, o didattico, ha come obiettivo fondamentale quello di favorire l'apprendimento degli studenti, le loro 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 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'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.
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, al fine di sviluppare le proprie capacità di apprendimento, gestire eventuali difficoltà e assumersene la responsabilità attiva e offra un aiuto per affrontare le diverse fasi del percorso universitario, inquadrandole in un contesto motivazionale e valoriale più ampio.
Nello specifico, il Tutorato Personale è un servizio agli studenti finalizzato a:
- favorire un efficace inserimento nel percorso formativo del CdS e nella vita dell'Ateneo;
- favorire un efficace avanzamento nella carriera, in particolare attraverso: attività di assistenza nella compilazione dei piani di studio individuali; attività di orientamento volte a favorire la scelta del percorso formativo più consono alle loro caratteristiche, tenendo conto dei risultati del monitoraggio delle carriere;
- ottimizzare l'uso del tempo e l'organizzazione del lavoro, individuare le migliori metodologie di apprendimento, promuovere le motivazioni, l'auto-efficacia e l'efficacia del rapporto con i docenti;
- pianificare gli esami di profitto e promuovere l'autovalutazione dei risultati raggiunti.
L'assistenza allo studente è fornita anche attraverso l'orientamento, con supporto in merito alla scelta della tesi di laurea al fine di valorizzarne le competenze, le attitudini e gli interessi, tenendo presente le esigenze del mercato del lavoro.
Il servizio di tutorato personale è garantito a tutti, in egual misura. Un'attenzione particolare è rivolta dai Coordinatori del tutorato agli studenti con DSA e agli studenti del percorso di eccellenza, i quali solitamente vengono affidati a tutor docenti, con maggiore esperienza, date le necessità specifiche di questi percorsi. Per fare questo, tramite la segreteria del Servizio di Tutorato Personale, i coordinatori ricevono dagli uffici Diritto allo Studio e Segreteria Studenti gli eventuali nominativi appartenenti a questi due gruppi, prima di procedere con l'assegnazione dei tutor ad inizio a.a.
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 skills (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.
Il servizio di tutorato personale è coordinato dall'Ufficio Tutorato, il quale impiega una risorsa incaricata dei processi di comunicazione tra i diversi interlocutori: tutor, studenti, docenti, segreterie delle Giunte di Facoltà dipartimentali, etc. Tra le attività principali dell'ufficio figurano: la gestione dell'anagrafica di tutor e studenti, l'aggiornamento periodico di nuove assegnazioni, la registrazione dei colloqui con la relativa attività di reportistica, monitoraggio e comunicazione, anche al fine di individuare eventuali 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 Delegato del Rettore per il Tutorato.
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 1 colloquio semestrale 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, etc. Oltre ai colloqui programmati, gli studenti possono richiedere ulteriori colloqui con il proprio tutor in caso di necessità.
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 consuntivo 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.
Nello specifico al temine delle azioni di colloquio, viene inviato ai Coordinatori del Tutorato e al Presidente del Corso di Studi un report di monitoraggio contenente il numero di: colloqui svolti; colloqui mancanti; report consegnati; report da consegnare; totale studenti della Coorte in oggetto etc. Esso conterrà anche le motivazioni dei Tutor sull'eventuale mancato svolgimento del colloquio.
Periodicamente i Coordinatori del Tutorato personale forniscono feedback di aggiornamento alle Giunte di Facoltà sull'andamento delle attività del Tutorato.
L'attività rivolta ai tutor prevede incontri di formazione, incontri di coordinamento e di consuntivo 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, etc.
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 (segnalati dall'AQD), individuare punti di forza e aspetti di

miglioramento dell'attività di 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.
L'Ateneo mette a disposizione degli studenti anche un servizio di counseling (https://www.unicampus.it/risorse-e-uffici/counseling), offerto a chi vive situazioni di disagio temporaneo e desidera parlarne con persone esperte, consigliato a chi:
-ha difficoltà nelle relazioni interpersonali;
-ha difficoltà a integrarsi nell'ambiente universitario;
-sente diminuire la propria motivazione allo studio;
-vive significativi stati di ansia prima degli esami;
-avverte un senso di solitudine oppure un disagio affettivo per la lontananza da casa.

Descrizione link: Tutorato
Link inserito: https://www.unicampus.it/risorse-e-uffici/tutorato

QUADRO B5 — Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno (tirocini e stage)

26/05/2025

TIROCINI PRESSO AZIENDE
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, anche finalizzati all'elaborazione della prova finale, adeguati ai fini del conseguimento dei risultati di apprendimento attesi;
-l'organizzazione e la gestione di tirocini.

Il tirocinio curriculare costituisce un'opportunità nell'ambito del percorso di studio per approfondire ed arricchire la formazione ricevuta e favorire, altresì, un primo approccio con la realtà operativa.

I piani di studio favoriscono e promuovono lo svolgimento di tirocini curriculari anche come svolgimento di periodi di formazione all'esterno per la stesura dell'elaborato per la prova finale o della tesi di laurea magistrale presso Aziende ed Enti convenzionati.
La struttura responsabile sia della stipula delle convenzioni sia della gestione dell'incontro tra domanda ed offerta e delle procedure amministrative di attivazione di periodi di formazione all'esterno è l'Ufficio Career Service dell'Ateneo (Quadro B5 - Accompagnamento al lavoro).
Nella ricerca di un'azienda ospitante gli studenti e i docenti possono rendersi parte attiva potendo infatti segnalare all'Ufficio Career Service aziende o studi professionali non convenzionati. In tal caso, qualora la proposta sia ritenuta valida, l'Ufficio provvede a stipulare la necessaria convenzione.
L'elenco delle convenzioni attive è disponibile presso l'Ufficio Career Service.
Nell'Allegato sono riportati il numero degli studenti che hanno svolto tirocini curriculari e il numero degli accordi attivati negli ultimi due anni solari (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).

Descrizione link: Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno
https://www.unicampus.it/risorse-e-uffici/career-service

TIROCINI IN AMBITO SANITARIO
Il tirocinio di tipo sanitario costituisce un'opportunità nell'ambito del percorso di studio per approfondire ed arricchire da un punto di vista pratico la formazione teorica ricevuta e favorire, altresì, un primo approccio con la realtà operativa di un contesto sanitario.

L'Ufficio Tirocini e Convenzioni di Area Sanitaria, costituito nell'ambito dell'Area Servizi Accademici dell'Ateneo, eroga il servizio di pianificazione e gestione operativa dei tirocini in ambito sanitario presso strutture afferenti alla rete formativa dell'Università, compresa la Fondazione Policlinico Campus Bio-Medico di Roma; tra gli altri compiti, l'Ufficio si occupa di:
- definire accordi con Aziende ed Enti pubblici e/o privati per lo svolgimento di tirocini curriculari in ambito sanitario (ma anche, ad esempio, per lo svolgimento di periodi formazione più lunghi come l'internato), adeguati ai fini del conseguimento dei risultati attesi in termini di apprendimento degli studenti;
- pianificare, organizzare e gestire di tutti gli aspetti amministrativi dei tirocini in ambito sanitario.

Tutti i CdL della Facoltà Dipartimentale di Medicina e Chirurgia, nonché il Corso di Laurea Magistrale in SANUM afferente alla Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per lo Sviluppo Sostenibile e One Health prevedono periodi di tirocinio curriculare di orientamento e di formazione o di tipo professionalizzante in ambito sanitario nel percorso di studio, che possono essere svolti, previa autorizzazione del docente della materia cui il tirocinio afferisce, presso strutture convenzionate con l'Università.

L'Ufficio Tirocini e Convenzioni Area Sanitaria è altresì deputato alla stipula delle convenzioni finalizzate all'erogazione di tirocini in favore degli studenti dei suddetti Corsi, agendo su input dei Presidenti dei Corsi di Studio e/o dei Coordinatori dei tirocini, che individuano le necessità formative e le strutture da includere nella rete formativa.

L'Ufficio Tirocini e Convenzioni Area Sanitaria, composto da un Responsabile e una ulteriore risorsa amministrativa, in funzione dell'accordo stipulato provvede ad organizzare le turnazioni del tirocinio a favore degli studenti assegnando i tutor clinici ad ogni gruppo di studenti e seguendone il regolare svolgimento, nonché espletando tutte le procedure burocratiche ed amministrative necessarie all'avvio del periodo di formazione, al tracciamento della frequenza e alla valutazione mediante l'uso dei libretti
L'Ufficio Tirocini monitora l'andamento dei tirocini di ambito sanitario raccogliendo i feedback dei tirocinanti e dei tutor clinici delle strutture della rete formativa secondo le modalità stabilite per ogni Corso di Studi, riportando eventuali criticità ai Coordinatori e adoperandosi per proporre soluzioni migliorative al fine di ottimizzare il servizio erogato.

Prima di iniziare un tirocinio in ambito sanitario, gli studenti devono essere sottoposti alla sorveglianza sanitaria ai fini di ottenere il Giudizio di Idoneità al tirocinio , rilasciata dal medico competente del servizio di sorveglianza medica della struttura presso la quale si svolge il tirocinio o dell'Università stessa; devono inoltre conseguire l'attestato di frequenza del corso sulla prevenzione e sicurezza sui luoghi di lavoro, organizzato dal Servizio di Prevenzione e Protezione (SPP) dell'Università per il tramite di una società esterna erogante tale formazione.

L'Ufficio Tirocini agevola tali procedure raccordandosi con i Servizi competenti e facendo da tramite tra questi ultimi ed i tirocinanti.

Al termine di ciascuna attività di tirocinio il tutor clinico compila e sottoscrive il libretto del tirocinio, strumento utile al monitoraggio della frequenza dei tirocini curriculari e alla mappatura delle skill acquisite nell'ambito del tirocinio di tipo sanitario. Le attività di tirocinio sono valutate in base a:

- grado di acquisizione delle skill;
- 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 del paziente o della struttura ospitante (tutela della privacy, rispetto e attenzione alla persona, alle regole della struttura ospitante);

- 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'adeguatezza del servizio offerto dall'Ufficio Tirocini e Convenzioni Area Sanitaria è monitorata attraverso una specifica sezione del questionario di feedback sottoposto agli studenti sulla piattaforma ESSE3, che prevede alcuni quesiti sulla qualità dei tirocini e sull'organizzazione degli stessi.

https://www.unicampus.it/servizi/tirocini-in-ambito-sanitario/

Link inserito: https://www.unicampus.it/servizi/career-service/
Pdf inserito: visualizza

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 regolamenta, 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: Accordi e Mobilità per Facoltà

QUADRO B5_Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti
La struttura responsabile del servizio di supporto agli studenti e gestione accordi per la mobilità internazionale è l'Ufficio Relazioni Internazionali d'Ateneo (http://www.unicampus.it/risorse-e-uffici/internazionale).
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. 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).
- 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 il Delegato del Rettore per l'Internazionalizzazione riguardo la stesura e invio di progetti internazionali;
- 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 curricolari 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 curricolari presso università o aziende in uno dei Paesi partecipanti al programma;
- KA 171 International Credit Mobility (ICM) del Programma Erasmus+ che ha l'obiettivo di ampliare le opportunità di mobilità internazionale rivolta gli 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
- Mobilità extra Erasmus.
L'adeguatezza del servizio di assistenza per la mobilità internazionale degli studenti è monitorata principalmente attraverso una specifica domanda prevista nel questionario di valutazione sulla vita universitaria. Inoltre, l'Ufficio Relazioni Internazionali divulga agli studenti – con cadenza semestrale – un questionario valutativo dell'esperienza Erasmus.
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 171 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.
- l'organizzazione in sede del Blended Intesive Programme (BIP) "The Foodture" presso UCBM con il coinvolgimento di circa 100 ospiti, tra studenti e docenti internazionali.
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 degli studenti 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.

Descrizione link: Internazionale
Link inserito: https://www.unicampus.it/servizi/internazionale/

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Belgio	Artesis Plantijn University College Antwerp		31/12/2022	solo italiano
2	Belgio	Haute Ãcole de la Province de LiÃ¨ge		30/01/2024	solo italiano
3	Bosnia-Erzegovina	International Burch University		16/01/2024	solo italiano
4	Germania	Fulda University of Applied Sciences		06/02/2025	solo italiano
5	Kenya	Strathmore University and Pavia e Ansaldo		31/12/2022	solo italiano
6	Lituania	Vilniaus Kolegija		06/02/2025	solo italiano
7	Paesi Bassi	The Hague University of Applied Sciences		31/12/2022	solo italiano
8	Portogallo	Politecnico de Coimbra		06/02/2025	solo italiano
9	Portogallo	Universidade de Porto		31/12/2022	solo italiano
10	Spagna	CEU Universidad San Pablo		06/02/2025	solo italiano
11	Spagna	Univerdidade da CoruÃ±a		31/12/2022	solo italiano
12	Spagna	Universidad Catolica de Valencia âSan Vicente MÃ¡rtirâ		30/10/2023	solo italiano
13	Spagna	Universidad de La Laguna		31/12/2022	solo italiano
14	Spagna	Universidad de Navarra		31/12/2022	solo italiano
15	Spagna	Universidade de Vigo		31/12/2022	solo italiano
16	Spagna	Universitat Internacional de Catalunya		31/12/2022	solo italiano
17	Turchia	Istanbul Aydin University		31/12/2022	solo italiano
18	Turchia	Izmir University of Economics		31/12/2022	solo italiano

QUADRO B5 — Accompagnamento al lavoro

26/05/2025

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 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
- gestire banche dati finalizzate a favorire la conoscenza delle opportunità di lavoro e l'incrocio tra domanda e offerta
- favorire contatti diretti finalizzati all'assunzione;
- fornire allo studente un orientamento professionale per un efficace inserimento nel mondo del lavoro, in relazione alle 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 .
L'Ufficio Career Service prepara gli studenti e i neo-laureati all'incontro col mondo del lavoro anche attraverso seminari e consulenze personalizzate relativi a:
- indicazioni e supporto nella stesura del CV;
- suggerimenti e tecniche per affrontare con successo un colloquio finalizzato all'assunzione.
Per quanto riguarda le iniziative per favorire e promuovere l'incontro di studenti e neolaureati con il mondo del lavoro, le principali iniziative riguardano:
- organizzazione e gestione di tirocini in ambito non sanitario
- 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 presentazioni aziendali e altre iniziative che coinvolgono studenti, neo-laureati ed esponenti di rilievo del mondo del lavoro volte a fornire suggerimenti sul cammino professionale da intraprendere.

Descrizione link: Career Service
Link inserito: https://www.unicampus.it/it/info/career-service
Pdf inserito: visualizza

QUADRO B5 | Eventuali altre iniziative

28/05/2025

L'Ufficio Diritto allo Studio e Vita Universitaria dell'Ateneo gestisce, tra le sue competenze, il servizio di consulenze abitative, mettendo in collegamento gli studenti e i proprietari degli alloggi vicini all'Università con lo scopo di facilitare l'incontro tra la domanda e l'offerta. L'Università, inoltre, ha in essere una Convenzione con la Fondazione RUI: Le Residenze Universitarie della Fondazione Rui ospitano studenti provenienti da tutta Italia e dai cinque continenti, offrendo alloggi di ottima qualità a tariffe agevolate.
La Fondazione ha una convenzione con UCBM al fine di offrire agli studenti la possibilità di alloggiare presso le residenze presenti sul territorio romano beneficiando di borse di studio.
UCBM mette a disposizione degli studenti attraverso Domus Italia, immobili in locazione nel quartiere Fonte Laurentina che dista 3,5 km dall'Università Campus Bio-Medico di Roma. A disposizione degli studenti un servizio navetta con 2 corse la mattina e due il pomeriggio/sera. I contratti di locazione sono conclusi direttamente tra la Domus Italia e gli studenti UCBM.
Inoltre nelle immediate vicinanze dell'Università, il "Borgo Primo Centro" mette a disposizione di studenti e personale accademico 21 alloggi autonomi di varie tipologie.
Infine a disposizione degli studenti abbiamo il Complesso residenziale "i giardini di Trigoria": bilocali o trilocali in zona Trigoria adiacenti al Campus nuovi ed arredati

Tra alloggi privati e collegi, il numero complessivo di posti letto annualmente a disposizione degli studenti è pari a circa 450.

Attività culturali e di svago:
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, attraverso Campus Life.
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 aprile si svolge un concerto, chiamato "Concerto di Primavera" 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.
Per studenti e dipendenti sono stati organizzati degli incontri chiamati "a Tu per Tu", con personaggi di cultura, di sport e del mondo dello spettacolo.
Dal 2024 Campus Life organizza viaggi all'estero, in Italia e visite culturali su Roma appositamente per i dipendenti sia dell'Università che del Policlinico.
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 20 impianti sportivi 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, il running e molte altre. Quest'anno il numero degli iscritti all'Associazione Sportiva Dilettantistica è arrivato a 600.
Dal 2023 l'attività sportiva è stata aperta anche a tutti i dipendenti sia dell'Università che del Policlinico.

Link inserito: https://www.unicampus.it/servizi/diritto-allo-studio

QUADRO B6 | Opinioni studenti

10/09/2025

L'Università Campus Bio-Medico rileva le opinioni degli studenti attraverso i seguenti questionari:
a) Opinione degli studenti sulla didattica erogata
b) Opinione degli studenti sui Servizi di Supporto
c) Opinione degli studenti sul Tirocinio Clinico (solo per i tirocini di area sanitaria)

I risultati dei questionari indicati sono disponibili sul sito SISValDidat - Sistema Informativo Statistico per la Valutazione della Didattica.

Di seguito si presentano i principali risultati emersi da queste rilevazioni.

a) Opinione degli studenti sulla didattica erogata

In relazione alle attività svolte dal gruppo AQD SANUM sui questionari relativi alla didattica, il Presidente del CdS ed il Gruppo AQD hanno esaminato ed analizzato i risultati delle rilevazioni effettuate tra gli studenti per l'a.a. 2023/2024, in conformità con le indicazioni fornite dal Presidio della Qualità.

Nel complesso, i dati raccolti evidenziano una percezione positiva della qualità didattica da parte degli studenti, in linea con le valutazioni riscontrate in altri CdS Magistrali dello stesso Ateneo, tutte pienamente soddisfacenti.
Per alcuni quesiti si evidenzia un livello di soddisfazione complessiva per il CdS SANUM particolarmente elevato, con valori medi superiori alla media di Ateneo. Tra i quesiti con miglori valutazioni da parte degli studenti in relazione alla situazione di ateneo segnaliamo i seguenti:
• Chiarezza delle informazioni sul corso (D1): 8,28
• Completezza del materiale didattico (D3): 8,12
• Reperibilità e disponibilità dei docenti (D6): 8,31
• Soddisfazione complessiva per l'insegnamento (D12): 7,76
• Chiarezza delle modalità d'esame (D13): 8,19
Dal punto di vista analitico, solo pochi insegnamenti hanno evidenziato criticità. Tuttavia in alcuni casi, le valutazioni divergenti su insegnamenti comuni a più percorsi indicano la possibile presenza di fattori soggettivi o di differenti percezioni tra gruppi di studenti. Le valutazioni meno favorevoli potrebbero riflettere una comprensione parziale del valore formativo di determinati insegnamenti in relazione al profilo professionale atteso.
Particolari criticità sono state rilevate in un corso integrato relativo alle "humanities", che ha registrato giudizi meno favorevoli rispetto agli altri insegnamenti. Questa situazione è stata approfondita con i docenti responsabili e i rappresentanti degli studenti, consentendo di identificare interventi mirati per il miglioramento. Tra questi interventi è stato previsto un

cambiamento dell'organizzazione di alcuni corsi integrati, inserendo moduli di humanities in insegnamenti più tecnici, per facilitare la corretta comprensione del significato dei moduli a contenuto antropologico, etico, valoriale nella formazione professionale degli studenti. Questi interventi saranno attivi a partire dalla prossima coorte di iscritti.
Nell'a.a. 2023-24, tra i suggerimenti emersi, si evidenzia un miglioramento riguardo al carico didattico, alla riduzione delle sovrapposizioni di programmi e al coordinamento tra insegnamenti.

b) Opinione degli studenti sui Servizi di Supporto

Anche i risultati relativi ai servizi universitari sono ampiamente positivi, con particolare apprezzamento per:
• servizi bibliotecari e digitali (D56-D62: tra 7,3 e 8,00)
• Comunicazione istituzionale e portale web (D26–D31: tra 7,50 e 8,05)
• Servizi di internazionalizzazione: valutazioni buone, con margini di miglioramento nella promozione e nel supporto operativo

Tra le aree di miglioramento segnalate dagli studenti:
• Comfort termico degli ambienti (D10: 4,65)
• Comunicazione su agevolazioni economiche e sostenibilità (D29–D30: circa 6,50)
• Supporto al job placement e tutorato: valutazioni buone ma inferiori alla media in alcuni indicatori.
Le problematiche infrastrutturali e quelle relative ai servizi accademici sono state discusse con gli organi di Governo dell'Ateneo e sono già state avviate le relative azioni correttive.

c) Opinione degli studenti sul Tirocinio clinico

Il CdS ha predisposto un questionario volto a raccogliere la valutazione, da parte degli studenti, delle strutture che li ospitano nei tirocini curriculari, e che gli studenti devono compilare prima di sostenere la discussione della tesi.
I feedback raccolti al termine del tirocinio risultano complessivamente molto positivi.

Link inserito: https://sisvaldidat.it/

QUADRO B7 | Opinioni dei laureati

10/09/2025

Ai fini della rilevazione della soddisfazione dei laureandi per il corso di studio concluso, l'UCBM utilizza predisposto da AlmaLaurea.
Il questionario è somministrato ai laureandi prima della discussione della prova finale o della tesi ed è compilato dai laureandi on line. I risultati sono disponibili al link indicato in basso.

Di seguito si presentano le principali evidenze emerse da queste rilevazioni.

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.

L'indagine AlmaLaurea 2025 mette in risalto diversi punti di forza del CdS, soprattutto nel confronto con gli altri CdS della stessa classe nell'area geografica di riferimento. In particolare, l'85% degli studenti ha frequentato più del 75% degli insegnamenti delle attività didattiche, con un differenziale positivo di oltre 27 punti percentuali rispetto alla media dell'area di riferimento (57,8%). Tra queste attività rientrano quelle pratiche, particolarmente importanti per la formazione professionale dei laureati, valutate adeguate da'88,4 degli intervistati, in confronto con un 50% negli altri atenei dell'area geografica, in cui il 38,5% non ha mai utilizzato attrezzature per attività pratiche. Inoltre, il 91,6% degli studenti ha ritenuto il carico di studio adeguato alla durata del corso.
Il livello di soddisfazione generale è elevato: oltre il 93% degli intervistati si dichiara soddisfatto del corso di laurea, mentre il 96,6% esprime un giudizio positivo sui rapporti con i docenti.
Un indicatore particolarmente significativo riguarda il livello di soddisfazione e appartenenza al percorso formativo: il 90% dei laureati sceglierebbe nuovamente lo stesso corso presso lo stesso Ateneo, un dato nettamente superiore rispetto alla media dell'area geografica di riferimento, pari al 78,4%. Tali percentuali sono particolarmente significativi considerando che il numero degli intervistati è di 60.

Le valutazioni sulle strutture sono altrettanto favorevoli:
• Il 68,3% degli studenti giudica adeguate le aule, contro una media territoriale del 32,8%.
Permangono alcuni margini di miglioramento, in particolare per quanto riguarda le postazioni informatiche: il 60% degli studenti ne valuta positivamente la disponibilità, dato in netto miglioramento rispetto alla media dell'area (34,2%), ma il 22% degli intervistati ritiene ancora inadeguata l'offerta, segnalando un margine di miglioramento.

Link inserito: https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/stamp.php?versione=2023&annoprofilo=2025&annooccupazione=2024&codicione=0580807306200002&corsclasse=11069&aggrega=SI&confronta=classereg&kcorssede=3&stella2015=&sua=1

QUADRO C1 | Dati di ingresso, di percorso e di uscita

10/09/2025

I dati presi in considerazione per questa sezione sono quelli forniti periodicamente – con scadenza 31 marzo, 30 giugno, 30 settembre e 31 dicembre di ogni anno – dall'ANVUR e sulla base dei quali si elabora la Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA) secondo le scadenze previste.
La SMA fornisce un quadro molto positivo del CdS in relazione ai dati di ingresso, di percorso e di uscita, sia in termini assoluti che in riferimento all'area geografica e al dato nazionale, mostrando una popolazione studentesca attiva e capace di seguire il percorso di studi con regolarità.

QUADRO C2 | Efficacia Esterna

10/09/2025

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.
I dati estrapolati dall'Ateneo ai fini della compilazione della Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA) 2025 sono relativi al 30 settembre 2025.

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 5 domande.
La rilevazione è effettuata direttamente da Alma Laurea a 1, 3 e 5 anni dal conseguimento del titolo di studio. I questionari raccolti sono elaborati direttamente da AlmaLaurea ei risultati sono disponibili sul sito AlmaLaurea, che è pubblico.

Di seguito si presentano le principali evidenze emerse da queste rilevazioni.

L'indagine di AlmaLaurea 2025, riferita ai laureati dell'anno solare 2023, 2021 e 2019 (a 1, 3 e 5 anni dal conseguimento del titolo), evidenzia un tasso di occupazione dei laureati del CdS superiore alla media dell'area geografica di riferimento in due dei tre intervalli temporali considerati. Va considerato come elemento preliminare che per i 3 e i 5 anni dal conseguimento del titolo, il numero di intervistati è del 58-52%. Considerando che le indagini di AlmaLaurea si basano su interviste telefonichedi un numero relativamente piccolo di laureati per il singolo CdS (36 e 25 laureati negli anni di riferimento) i dati ottenuti potrebbero essere sottostimati.
I valori registrati sono comunque positivi: pari al 76,6% a 1 anno, 100% a 3 anni e 87% a 5 anni, rispetto ai corrispondenti 72,4%, 92,1% e 91,8% della media classe Centro.
Rimane positivo, seppur con alcune oscillazioni, anche il dato relativo all'utilizzo delle competenze acquisite durante il percorso di studi: il 91,7% degli occupati a 1 anno dalla laurea dichiara di utilizzarle in misura elevata, valore che si attesta al 62,1% a 3 anni e al 75% a 5 anni. Questi risultati risultano superiori alla media dell'area geografica a 1 e 5 anni (rispettivamente 75% e 65,7%), mentre a 3 anni il dato del CdS è leggermente inferiore (73,7% media territoriale).
Le retribuzioni nette mensili dei laureati si attestano a 1.264 € a un anno dalla laurea (in linea con la media territoriale di 1.261 €), 1.438 € a tre anni (di poco inferiore rispetto alla media di 1.520 €) e 1.730 € a cinque anni (superiore alla media di 1.645 €).
Infine, la soddisfazione per il lavoro svolto si mantiene su valori positivi e stabili nel tempo, con una media di 8,1 a 1 anno, 7,7 a 3 e 5 anni, in linea con i dati dell'area geografica di riferimento.

Link inserito: https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/stamp.php?versione=2023&annoprofilo=2025&annooccupazione=2024&codicione=0580807306200002&corsclasse=11069&aggrega=SI&confronta=classereg&kcorssede=3&stella2015=&sua=1

QUADRO C3 | Opinioni enti e imprese con accordi di stage / tirocinio curriculare o extra-curriculare

10/09/2025

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 un apposito questionario somministrato al tutore dei tirocinanti al compimento del tirocinio e dello stage.
Di seguito si presentano le principali evidenze emerse da queste rilevazioni.

Il gruppo AQD annualmente analizza le schede di valutazione compilate dai responsabili del tirocinio. Le valutazioni espresse dai tutor, che riguardano i seguenti aspetti:
- interesse;
- puntualità e senso di responsabilità;
- comportamento globale;
- grado di acquisizione delle competenze previste;
- formazione in entrata;
- giudizio complessivo

si dimostrano anche per l'a.a. 2023/2024 sempre molto positive.

QUADRO D1 Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

28/05/2025

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo in allegato.

Si veda anche il Documento 'Sistema di Assicurazione della Qualità di Ateneo'
pubblicato sul sito

Link inserito: https://www.unicampus.it/ateneo/sistema-di-assicurazione-della-qualita/
Pdf inserito: visualizza

QUADRO D2 Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

28/05/2025

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

- Consiglio della Facoltà Dipartimentale
Composizione, compiti e funzionamento del Consiglio della Facoltà Dipartimentale sono disciplinati nello Statuto (art. 19), e nel Regolamento Generale (art. 17);

- Giunta della Facoltà Dipartimentale
Composizione, compiti e funzionamento della Giunta della Facoltà Dipartimentale sono disciplinati nello Statuto (art. 20), e nel Regolamento Generale (art.18);

- Presidente di Corso di Studio
Nomina e compiti del Presidente del Corso di Studio sono disciplinati nel Regolamento Generale di Ateneo (art. 19);

- Gruppo di Assicurazione della Qualità della Didattica (Gruppo AQD)
Composizione e compiti del Gruppo di Assicurazione della Qualità della Didattica sono disciplinati nel Regolamento Generale (art. 20).

Nel documento allegato “Sistema di Assicurazione della Qualità di Ateneo”, alle pagg. 8,9,14,15 vengono ulteriormente descritte organizzazione e responsabilità a livello di CdS.

Link inserito: http://
Pdf inserito: visualizza

QUADRO D3 Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

28/05/2025

La programmazione dei lavori e le scadenze di attuazione delle iniziative sono definite in base alle scadenze previste dalla normativa vigente e nel rispetto delle tempistiche e dei processi stabiliti all'interno dell'Ateneo.
In allegato la tabella contenente le attività, le responsabilità di processo e gli output documentali.

Link inserito: http://
Pdf inserito: visualizza

QUADRO D4 | Riesame annuale

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 sovraintende 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

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