



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università "Campus Bio-Medico" di ROMA
Nome del corso in italiano	Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana (<i>IdSua:1609882</i>)
Nome del corso in inglese	Food Science and Human Nutrition
Classe	L-13 R - Scienze biologiche
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-l-13
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	FANALI Chiara
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio della Facoltà 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.	CHERUBINI	Christian		PO	1	
2.	DE GARA	Laura		PO	1	

3.	DI ROSA	Claudia	RD	1
4.	FANALI	Chiara	PO	1
5.	GIOVANETTI	Marta	RD	1
6.	KRASHIA	Paraskevi	RD	1
7.	LOCATO	Vittoria	PO	1
8.	PETITTI	Tommasangelo	PA	1
9.	SPANI	Federica	RD	1

Rappresentanti Studenti	Petrone Francesca Piccinini Elena
Gruppo di gestione AQ	Simone Carotti Federica Di Giovanni Chiara Fanali Marta Giovanetti Francesca Petrone
Tutor	Sara CIMINI Annamaria ALTOMARE



Il Corso di Studio in breve

12/06/2025

Il crescente ruolo delle scienze applicate alla nutrizione sia nel settore dell'industria alimentare che in quello dell'educazione a corretti stili di vita richiede sempre di più esperti con specifiche competenze accademiche. Nel rispetto degli obiettivi formativi qualificanti della classe di appartenenza, il Corso di Studio ha l'obiettivo di formare laureati che abbiano un'adeguata padronanza di strumenti e competenze nel settore delle scienze biologiche e nei diversi aspetti riguardanti l'alimentazione e la nutrizione umana.

Il CdS offre agli studenti la possibilità di orientare la propria formazione più specificamente verso due ambiti scegliendo uno dei seguenti percorsi: Nutrizione umana e Tecnologie alimentari.

In particolare, i laureati dovranno:

- possedere un'adeguata conoscenza di base dei diversi settori delle scienze biologiche e bio-mediche;
- acquisire metodiche disciplinari di indagine e di analisi di dati e risultati sperimentali;
- possedere competenze e abilità operative e applicative in ambito biologico e nel settore dell'educazione alimentare;
- acquisire capacità tecnico-scientifiche per l'analisi di matrici alimentari e la valutazione del loro valore nutrizionale;
- essere in grado di utilizzare efficacemente, in forma scritta e orale, la lingua inglese nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali;
- essere in possesso di adeguate competenze e strumenti per la comunicazione e la gestione dell'informazione;
- essere capaci di lavorare in gruppo, di operare con definiti gradi di autonomia e di inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro di pertinenza.

Tali obiettivi saranno raggiunti fornendo agli studenti:

- elementi di base di matematica, informatica, fisica e chimica;
- fondamenti teorici e adeguati elementi operativi riguardo a: chimica degli alimenti, biochimica e fisiologia della nutrizione,

scienza dell'alimentazione; biologia dei microorganismi, biologia degli organismi vegetali e animali; patologia e fisiopatologia con particolare riferimento agli aspetti nutrizionali; educazione alimentare;

- attività di laboratorio.

Il Corso di Laurea trasmette le competenze necessarie all'inserimento, con ruoli tecnici, nei laboratori di ricerca e di controllo di qualità degli alimenti, nelle professioni della ristorazione collettiva e nei programmi di educazione alimentare. La Laurea permette, inoltre, di accedere a Corsi di Laurea Magistrale coerenti con il Corso di Studio.

Link: <http://>



03/02/2021

Il corso di laurea intende formare una figura professionale con specifiche competenze nell'alimentazione e nella nutrizione umana. A tal fine il laureato possiede solide competenze di base nelle discipline scientifiche di base e in quelle delle aree disciplinari finalizzate alle scienze degli alimenti e della nutrizione. Tali competenze riguardano la conoscenza degli alimenti di origine animale e vegetale, l'analisi della loro composizione chimica, gli aspetti biochimico-funzionali della nutrizione, la distribuzione geografica delle produzioni, le principali tecnologie produttive. Inoltre, il laureato acquisisce conoscenze e capacità nella valutazione della sicurezza e salubrità alimentare, nell'igiene degli alimenti e sui principi dietetico-nutrizionali applicati alla popolazione sana. Tale formazione di base permette sia un'agevole prosecuzione degli studi nelle lauree magistrali del settore delle scienze degli alimenti e della nutrizione ed anche più in generale nelle classi di laurea magistrale di area biologica, nonché il diretto collocamento con ruoli tecnici sul mercato del lavoro.

Le conoscenze che il corso di laurea si propone di fornire ai propri laureati nel campo delle discipline scientifiche riguardano gli aspetti metodologici-operativi della matematica, della fisica e della chimica, con elementi di informatica, necessarie per poter interpretare, descrivere e/o risolvere i problemi delle scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana. Tali conoscenze sono acquisite dagli studenti in particolare nel primo anno di corso e la capacità di applicarle è sviluppata prevalentemente negli anni di corso successivi.

Le conoscenze degli aspetti metodologici-operativi delle discipline proprie delle scienze dell'alimentazione nelle aree disciplinari biomolecolari, fisiologiche e biomediche sono acquisite dai laureati prevalentemente a partire dal secondo anno di corso. Le conoscenze proposte all'apprendimento degli studenti sono quelle necessarie per sviluppare e acquisire, in particolare nell'ultima parte del percorso formativo, le capacità tecnico-scientifiche per analizzare le matrici alimentari e valutarne il potenziale nutrizionale, oltre a quelle necessarie per valutare i processi di confezionamento degli alimenti e la preparazione di diete idonee alla popolazione sana.

Inoltre, poiché oggi l'impatto degli alimenti e del loro significato nutrizionale non può trascurare aspetti formativi, la preparazione del discente è completata con l'acquisizione di conoscenze specifiche nel campo dell'educazione alimentare. Infine, sono oggetto di specifiche attività formative i processi delle produzioni alimentari e della loro distribuzione geografica, igiene e sicurezza.

In generale, tutte le attività formative concorrono - con diverse modalità ed anche attraverso la risoluzione di problemi, attività di gruppo, attività di carattere teorico-pratico in laboratorio - a sviluppare le capacità tecnico-scientifiche e relazionali degli studenti, così come a sviluppare la loro capacità di aggiornare continuamente e autonomamente le proprie conoscenze e competenze.

Il corso di studio si caratterizza, inoltre, per la particolare attenzione posta a sviluppare nei discenti la capacità di comprendere l'impatto degli aspetti nutrizionali sul benessere psico-fisico dell'uomo, anche tenendo conto del contesto sociale. Pertanto, sono presenti ulteriori attività formative di antropologia, etica, psicologia e bioetica distribuite lungo tutto il percorso formativo, finalizzate ad associare alla formazione tecnico-scientifica dei laureati la promozione della loro formazione umana.

Il percorso formativo della Laurea in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana prevede al I anno insegnamenti che afferiscono: all'area delle discipline matematiche, fisiche e informatiche, all'area delle discipline chimiche e nell'ambito delle attività caratterizzanti all'area delle discipline botaniche, zoologiche ed ecologiche nonché delle discipline fisiologiche e biomediche fornendo conoscenze di matematica, informatica e chimica. Sono presenti inoltre attività formative che afferiscono all'ambito delle attività affini che forniscono nozioni funzionali ai territori agricoli e al mercato alimentare, nonché altre attività formative finalizzate alla conoscenza di almeno una lingua straniera e all'acquisizione di abilità informatiche.

Al II anno sono previsti insegnamenti che afferiscono alle aree delle discipline biologiche, delle discipline biomolecolari e delle discipline chimiche finalizzati all'acquisizione di conoscenze di biochimica, di fisiologia vegetale, di biochimica funzionale alla nutrizione e di biologia molecolare. Sono inoltre previsti insegnamenti che afferiscono alle aree delle discipline botaniche, zoologiche, ecologiche e delle discipline fisiologiche e biomediche che forniscono conoscenze di

citologia, istologia, anatomia umana e fisiologia vegetale.

Il III anno prevede insegnamenti che afferiscono alle aree delle discipline biomolecolari, delle discipline fisiologiche e biomediche e delle discipline biologiche finalizzati all'acquisizione di conoscenze di microbiologia generale, fisiologia e fisiopatologia funzionale alla nutrizione, genetica e patologia generale. Sono inoltre presenti insegnamenti che afferiscono all'area delle attività affini che integrano il percorso formativo dello studente fornendo conoscenze di scienze e tecnologie alimentari, di dietetica e di aspetti di psicologia connessi al comportamento alimentare.

Durante il triennio sono previsti insegnamenti afferenti alle attività affini, che forniscono elementi antropologici, etici e bioetici caratterizzanti l'Ateneo.

QUADRO
A4.b.1
RAD

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

<p>Conoscenza e capacità di comprensione</p>	<p>Tutti i laureati acquisiscono le conoscenze di base di matematica, chimica, fisica e informatica indispensabili per lo studio delle discipline biologiche. Sono in possesso dei concetti fondamentali di base della biologia degli organismi in tutti i suoi aspetti, con riferimento alla loro struttura e funzione, alle basi molecolari di cellule procariotiche ed eucariotiche e all'organizzazione di animali e vegetali. Acquisiscono conoscenze e comprensione della struttura e composizione della materia vivente, dei processi fisiologici e patologici, delle interazioni tra organismo ed ambiente, del rapporto struttura-funzione delle biomolecole e delle basi molecolari dell'informazione genetica e della sua trasmissione. In particolare, acquisiscono il rigore del metodo scientifico sperimentale e le capacità di ragionamento logico-deduttivo.</p> <p>I laureati acquisiscono conoscenze di base della lingua inglese sia in forma scritta che orale.</p> <p>L'acquisizione delle conoscenze e comprensione avviene mediante lezioni frontali, partecipazione ad attività di laboratorio, lavori a piccoli gruppi, supporti di tutorato, supporti informatici (ad esempio materiale didattico disponibile sulla piattaforma e-learning) e periodi di studio all'estero. L'acquisizione di competenze aggiuntive congrue con la formazione specifica dello studente avviene attraverso seminari tenuti da esperti.</p> <p>La verifica dell'acquisizione di tali conoscenze e comprensione ha luogo durante gli esami che si svolgono in forma scritta (anche attraverso la preparazione di elaborati) e/o orale (anche in forma di presentazione).</p>	
<p>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</p>	<p>Il laureato acquisisce capacità tecnico-scientifiche per l'analisi di matrici alimentari e la valutazione del loro valore nutrizionale mediante metodologie (a volte multidisciplinari) relative all'applicazione rigorosa di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - metodo scientifico nell'analisi dei campioni biologici; - metodi informatici e statistici idonei all'elaborazione ed analisi di dati sperimentali; 	

- metodologie analitiche chimico-fisiche di base;
- metodologie biochimiche e biomolecolari;
- tecniche di indagine microbiologica e genetica;
- tecniche di indagine citologica, istologica ed istochimica di campioni animali e vegetali.

Inoltre, il laureato sviluppa la capacità di:

- consultare archivi elettronici di banche dati;
- lavorare in gruppo e partecipare a gruppi multidisciplinari;
- leggere in lingua inglese un testo scientifico e sostenere una discussione in inglese.

Fin dai primi insegnamenti viene acquisita la manualità di base di laboratorio, mediante esercitazioni e attività pratiche, sviluppate a livello molecolare, citologico e istologico.

La capacità di applicare conoscenza e comprensione avviene mediante lezioni e attività di laboratorio.

La valutazione delle capacità applicative della conoscenza acquisita e della capacità di comprensione sarà effettuata attraverso: prove di autovalutazione e valutazioni finali con colloqui orali e/o prove scritte; discussione di relazioni sulle attività sperimentali svolte, nelle quali lo studente dovrà dimostrare la propria capacità di rielaborazione autonoma; una prova finale, che consiste nella stesura di un elaborato scritto volto ad approfondire una specifica tematica pertinente al corso di studio.

AREA DELLE SCIENZE MATEMATICHE, CHIMICHE, FISICHE

Conoscenza e comprensione

Possedere adeguate basi matematiche, fisiche e chimiche per la comprensione dei processi biologici e delle tecnologie alimentari.

Possedere adeguate basi di chimica per comprendere il metabolismo degli organismi animali e vegetali e le trasformazioni indotte negli alimenti.

Acquisire conoscenze teoriche relative alla composizione chimica degli organismi viventi.

Acquisire conoscenze teoriche relative alle principali metodiche analitiche utilizzate in ambito biologico e nel settore alimentare.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Saper applicare le conoscenze matematiche acquisite ai diversi ambiti della biologia e delle tecnologie alimentari.

Saper applicare le conoscenze fisiche e chimiche acquisite ai diversi ambiti della biologia e delle tecnologie alimentari.

Saper valutare l'approccio analitico più adeguato per lo studio dei principali aspetti biologici e delle tecnologie alimentari.

Applicare le conoscenze matematiche e statistiche di base all'analisi di dati sperimentali.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Chimica Analitica [url](#)

Chimica Organica [url](#)

Fisica [url](#)

Fondamenti di Chimica [url](#)

Matematica (*modulo di Matematica e Informatica*) [url](#)

AREA DELLE DISCIPLINE MORFOLOGICHE E BIOMEDICHE

Conoscenza e comprensione

Possedere solide conoscenze sull'organizzazione morfologica e strutturale dell'organismo umano, e sulle relazioni esistenti a diversi livelli di complessità (cellulare, tissutale, di organo e di organismo), nonché conoscenze morfofunzionali relative alla riproduzione degli organismi animali.

Possedere solide conoscenze sui controlli igienico-sanitari degli ambienti di lavorazione e di conservazione degli alimenti, nonché sulle corrette procedure igienico-sanitarie di conservazione e trasformazione degli alimenti.

Possedere solide conoscenze sull'organizzazione morfologica degli organismi vegetali, sui meccanismi di riproduzione sessuale e vegetativa che li caratterizzano. Conoscere le principali famiglie e i principali generi vegetali utilizzati per l'alimentazione umana.

Conoscere i fondamentali meccanismi patologici, con particolare riferimento agli aspetti legati alla nutrizione e all'alimentazione.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Saper applicare le conoscenze in ambito igienico-sanitario ai settori produttivi legati all'alimentazione e alle principali filiere di trasformazione; saper valutare i principali strumenti basati su prove di efficacia per la prevenzione dei diversi tipi di rischio connessi alle produzioni alimentari.

Saper applicare le conoscenze citologiche, istologiche e anatomiche per la comprensione delle problematiche relative alla nutrizione.

Saper utilizzare le conoscenze relative alla biologia vegetale per la valorizzazione nutrizionale di piante di interesse alimentare. Imparare ad utilizzare parametri botanici per l'identificazione delle piante utilizzate in ambito alimentare.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Biologia Vegetale [url](#)

Citologia Istologia e Anatomia [url](#)

HACCP e sicurezza alimentare [url](#)

Igiene e Igiene degli Alimenti [url](#)

Patologia generale (*modulo di Genetica e Patologia generale*) [url](#)

AREA DELLE DISCIPLINE BIO-MOLECOLARI

Conoscenza e comprensione

Conoscere i fondamentali metabolismi a livello cellulare e di organo, possedere solide e approfondite conoscenze del metabolismo animale e dei meccanismi di regolazione omeostatica

Conoscere i fondamentali meccanismi funzionali degli organismi vegetali e animali.

Possedere solide conoscenze sui meccanismi che regolano il funzionamento dell'organismo umano, e dei vari organi, con particolare attenzione alla fisiologia della nutrizione. Comprendere i meccanismi di controllo ormonale delle principali funzioni dell'organismo umano.

Possedere solide conoscenze dei meccanismi biochimico-funzionali che caratterizzano il metabolismo degli organismi vegetali. Conoscere e comprendere il ruolo dell'ambiente sulla produttività vegetale, e sull'accumulo di micro e macronutrienti o di composti tossici.

Possedere solide conoscenze sui meccanismi molecolari che regolano i caratteri genetici e il metabolismo.

Possedere solide conoscenze sui meccanismi che controllano l'ereditarietà. Conoscere le basi genetiche generali della trasmissione di patologie ed elementi di genetica di popolazioni.

Acquisire competenze teoriche relative alla biologia dei microorganismi.

Conoscere le principali biotecnologie applicate agli alimenti con particolare riferimento a quelli di origine vegetale.

Conoscere i principi della nutraceutica.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Saper utilizzare le conoscenze teoriche di microbiologia per la prevenzione di patologie su base alimentare e le conoscenze metodologiche di base di identificazione di specie microbiche.

Saper utilizzare informazioni relative al normale metabolismo umano, per impostare correttamente un regime alimentare per la persona sana. Essere in grado di effettuare saggi biochimici.

Saper utilizzare le conoscenze relative alla fisiologia e biochimica vegetale, per avere un corretto approccio tecnologico e metodologico allo studio dei problemi legati alla produttività vegetale e alla sicurezza alimentare (intesa come 'safety' e 'security') relativa agli alimenti di origine vegetale.

Saper utilizzare le conoscenze molecolari per interpretare correttamente la complessità degli organismi viventi.

Possedere le basi concettuali che permettono la scelta e l'utilizzazione delle principali metodologie molecolari, per la caratterizzazione dei geni, della loro espressione e traduzione.

Avere conoscenze applicative per lo studio della trasmissione dei caratteri ereditari. Saper applicare le tecniche di base proprie della genetica.

Saper utilizzare le conoscenze relative alla fisiologia, per impostare correttamente un regime alimentare per la persona sana.

Saper applicare procedure metodologiche e strumentali ad ampio spettro per la ricerca biologica e nutrizionale.

Saper applicare le principali biotecnologie in ambito alimentare e nutraceutico.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Biochimica [url](#)

Biochimica e Biotecnologie per gli alimenti e la nutraceutica [url](#)

Biologia molecolare [url](#)

Fisiologia Vegetale e Sicurezza Alimentare [url](#)

Fisiologia e Fisiologia della nutrizione [url](#)

Genetica (*modulo di Genetica e Patologia generale*) [url](#)

Genetica [url](#)

Microbiologia e Microbiologia degli Alimenti [url](#)

Conoscenza e comprensione

Possedere adeguate conoscenze di una corretta alimentazione per le persone sane nelle varie fasi della vita.

Conoscere le modalità di educazione alimentare adeguate nei diversi contesti.

Possedere adeguate conoscenze e capacità di comprensione del ruolo della corporeità e della componente antropologica nella nutrizione umana.

Possedere adeguate conoscenze relative al comportamento relazionale; conoscere il ruolo della componente psicologica nell'alimentazione umana.

Possedere adeguate conoscenze dei meccanismi che regolano il rapporto Alimentazione-Agricoltura-Ambiente, per interpretarlo nei diversi modelli produttivi e commerciali delle diverse realtà politico-sociali del mondo.

Conoscere gli aspetti etici legati alla nutrizione e all'alimentazione e la relazione tra radici culturali e alimentazione.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Saper applicare le conoscenze acquisite nel formulare indicazioni nutrizionali adeguate alla persona sana con diversi stili di vita, di diverso sesso ed età. Saper elaborare progetti di educazione alimentare adeguate ai diversi contesti socio-culturali.

Saper applicare le conoscenze di ambito antropologico all'alimentazione umana. Saper avere un corretto stile relazionale in diverse situazioni (relazioni tra pari, con superiori, con pazienti/utenti).

Saper applicare le conoscenze teoriche acquisite per una corretta valutazione del contesto culturale nel quale può essere richiesto un intervento nutrizionale.

Saper applicare correttamente le informazioni ricevute per agire adeguatamente in ambito professionale.

Saper applicare le adeguate metodologie geografiche di studio e analisi del territorio per comprendere le problematiche della cooperazione internazionale e le relazioni tra paesaggio tipico e prodotto agroalimentare di qualità.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Antropologia (*modulo di Psicologia e Antropologia*) [url](#)

Etica e Cultura dell' Alimentazione [url](#)

Geografia dell'Agricoltura e del Mercato Alimentare [url](#)

Psicologia (*modulo di Psicologia e Antropologia*) [url](#)

Scienze Umane [url](#)

Scienze dell'Alimentazione [url](#)

AREA DELLE SCIENZE E TECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI

Conoscenza e comprensione

Possedere solide conoscenze sulla composizione chimica degli alimenti e dei prodotti dietetici e sul metabolismo dei nutrienti stessi.

Possedere adeguate conoscenze delle principali filiere alimentari e dei processi tecnologici della produzione delle principali categorie merceologiche.

Possedere conoscenze dei principali processi di fermentazione necessari per la produzione di specifici alimenti, nonché delle problematiche relative alla contaminazione microbiologica degli alimenti.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Saper applicare le conoscenze teoriche acquisite per una corretta impostazione di un intervento nutrizionale; saper raccogliere e valutare dati di monitoraggio della qualità degli alimenti.

Saper applicare le conoscenze teoriche acquisite nei diversi contesti produttivi, relativi alla produzione e trasformazione degli alimenti.

Saper raccogliere e valutare dati di monitoraggio della qualità microbiologica degli alimenti.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Chimica degli Alimenti e metabolismo dei nutrienti [url](#)

Microbiologia degli alimenti (*modulo di Microbiologia e Microbiologia degli Alimenti*) [url](#)

Tecnologie alimentari [url](#)

Tecnologie alimentari [url](#)

AREA DELL'AMBITO LINGUISTICO E INFORMatico

Conoscenza e comprensione

Conoscere i principali programmi informatico per l'elaborazione di testi e per la presentazione e le analisi numeriche/statistiche.

Acquisire adeguate conoscenze nell'uso della lingua inglese

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Saper utilizzare i principali programmi informatici per la raccolta, l'elaborazione, la presentazione di dati e per le analisi statistiche di base.

Applicare le conoscenze informatiche alla raccolta e analisi di dati sperimentali.

Il laureato possederà adeguate capacità nell'uso della lingua inglese, con particolare riferimento al linguaggio scientifico.

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, 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](#)

Informatica (*modulo di Matematica e Informatica*) [url](#)

Inglese generale [url](#)

Inglese generale [url](#)

Inglese tecnico scientifico [url](#)

Prova Finale [url](#)

**Autonomia di giudizio**

Il Corso di Studio stimola l'autonomia di giudizio e la capacità critica dello studente in tutte le sue attività formative: le principali modalità sono la presentazione e la discussione di problemi, articoli e casi sperimentali durante le lezioni e le attività esercitative, e l'esperienza diretta durante le attività di laboratorio didattico. Alcuni insegnamenti stimolano la riflessione su problematiche psicologiche, antropologiche ed etiche, attinenti il campo delle scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana. La stesura e discussione dell'elaborato per la prova finale sono strumenti privilegiati per: stimolare la capacità di valutazione autonoma dello studente relativamente agli aspetti più rilevanti della tematica scelta per l'elaborato; utilizzare gli approcci sperimentali più idonei e/o consultare fonti bibliografiche adeguate; acquisire correttamente risultati scientifici e interpretarli anche rispetto a dati già disponibili in letteratura. Durante le attività di laboratorio, lo studente acquisisce anche consapevolezza sulle tematiche della sicurezza e degli aspetti organizzativo/gestionali delle attività di ricerca.

La verifica dei risultati conseguiti viene effettuata durante la preparazione e la presentazione pubblica dell'elaborato finale: il laureando dovrà dimostrare di aver ben compreso gli aspetti più rilevanti della tematica oggetto di studio, di averli approfonditi adeguatamente attraverso lo studio della letteratura e/o l'esecuzione di esperimenti programmati ad hoc e di aver interpretato con spirito critico i risultati per trarre conclusioni congrue.


Il Corso di Studio stimola, infine, l'interazione attiva degli studenti con i docenti anche finalizzato al processo di miglioramento della qualità della didattica, quale ulteriore strumento di acquisizione di autonomia di giudizio critico e responsabile.

Abilità comunicative

Data la complessità e la natura tipicamente multidisciplinare delle tematiche biologiche, in particolare nell'ambito dell'alimentazione e della nutrizione umana, la proprietà di linguaggio, chiarezza di analisi, sintesi ed esposizione devono essere sviluppate per un'efficace comunicazione dei propri progetti/risultati, sia in ambito scientifico/lavorativo che divulgativo. Le modalità che il percorso di Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana utilizza per stimolare le capacità dello studente di rielaborare, sintetizzare e comunicare le informazioni, sono rappresentate dalla partecipazione in aula alle discussioni sugli insegnamenti delle varie materie, dalle attività di laboratorio (in particolare, quelle svolte in gruppo) e dalla partecipazione attiva a seminari didattici. Gli strumenti principali sono rappresentati dalle verifiche disciplinari, le discussioni e presentazioni su argomenti specifici, la collaborazione e il confronto durante il lavoro di gruppo, la preparazione delle relazioni sulle attività di laboratorio didattico, la redazione e la discussione dell'elaborato per la prova finale. In questo modo lo studente acquisisce competenze adeguate per comunicare informazioni e idee e sostenere opinioni e soluzioni, in forma scritta e orale, davanti a interlocutori specialisti e non specialisti, con proprietà di linguaggio scientifico e tecnico.

L'acquisizione di abilità informatiche è di supporto all'acquisizione di capacità di

	<p>team working e alla presentazione dei dati e conoscenze scientifiche.</p> <p>Lo sviluppo delle abilità comunicative dello studente è valutato attraverso: le tradizionali attività di verifica dell'apprendimento (prove scritte ed orali); la preparazione e la presentazione orale di relazioni singole e/o di gruppo; la stesura e la discussione dell'elaborato per la prova finale.</p>	
Capacità di apprendimento	<p>La base biologica del corso di studio, applicata ad una tematica complessa come l'Alimentazione e la Nutrizione Umana, rappresenta di per sé uno stimolo a sviluppare le capacità di apprendimento in maniera interdisciplinare. Gli aspetti logici delle aree scientifiche di base vengono integrati da quelli teorico-pratici tipici delle materie curriculari. Oltre alla didattica formale il corso di studi si avvale di metodologie interattive (per esempio, nelle attività seminariali di esperti) che si propongono di stimolare nello studente la continua ricerca di informazioni per la comprensione e/o soluzione di problemi relativi all'alimentazione e nutrizione umana. Tra gli strumenti utilizzati si annovera la consultazione di banche dati specialistiche, l'apprendimento di tecnologie innovative e l'acquisizione di strumenti conoscitivi avanzati per l'aggiornamento continuo e autonomo.</p> <p>Il Corso di Laurea valuta la capacità di auto-apprendimento dello studente durante tutto il percorso formativo, in particolare attraverso l'approfondimento e la presentazione di argomenti/risultati specifici in insegnamenti selezionati, durante le prove di verifica e, soprattutto, con la preparazione dell'elaborato per la prova finale.</p>	


QUADRO A1.a
Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Istituzione del corso)

10/02/2021

La definizione della proposta didattica del Corso di Studi è stata preceduta dalla consultazione di organizzazioni rappresentative, sia a livello locale sia a livello nazionale. Tali consultazioni, hanno consentito un più chiaro e specifico sviluppo del curriculum formativo.

Il giorno 22/01/2010 alle ore 12, si è tenuta presso l'Università Campus Bio-Medico di Roma la consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale e nazionale della produzione, dei servizi e delle professioni.

Hanno partecipato il Direttore Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione del Ministero della Salute; il Comandante dei Carabinieri per la Tutela della Salute, il Consigliere Nutrizionista dell'Ordine Nazionale dei Biologi; il responsabile della Sicurezza Alimentare della Coldiretti. Nella riunione il docente responsabile del Corso ha illustrato i criteri seguiti nella trasformazione del Corso di Laurea Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana da ordinamento secondo il DM 509/1999 a quello secondo il DM 270/2004 ed anche l'attivazione del Corso di Laurea Magistrale Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana secondo il DM 270/2004, gli obiettivi formativi qualificanti e specifici dei due Corsi di Studi tra loro collegati e i relativi piani di studio. Alla presentazione è seguito un dibattito, in cui tutti i presenti hanno manifestato la loro approvazione per l'attivazione di un percorso articolato in una laurea ed in una laurea magistrale, finalizzato all'alimentazione e alla nutrizione umana e per i rispettivi obiettivi formativi e piani di studio. In data 26 febbraio 2019 il Gruppo AQD del Corso di Laurea ha svolto una consultazione delle Parti Sociali alla quale hanno aderito, con presenza in sede e compilazione di un questionario:

- il Componente del Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Biologi (ONB) con Delega alle Università e alle Istituzioni Sanitarie per l'ONB;
- il Presidente della Commissione Didattica Permanente di BIOLOGIA per l'Università degli Studi di Roma Tre;
- il Presidente (in carica dal 2011 al 2018) del Collegio Biologi Università Italiane (CBUI), per il CBUI;

- il Presidente di CdS per il Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana (LM-61) dell'Università Tor Vergata di Roma.

Inoltre, ha partecipato in modalità telematica e mediante compilazione di un questionario:

- il Responsabile dell'Assicurazione di Qualità dell'Area Centro per l'Azienda Serenissima Ristorazione.

Le Parti Sociali sono state invitate ad esprimere un parere su: 1. Obiettivi formativi del corso; 2. Figure professionali e mercato del lavoro; 3. Risultati di apprendimento attesi.

Le opinioni raccolte dalle Parti Sociali hanno indicato chiaramente che sia i rappresentanti del mondo del lavoro che quelli delle Università condividono l'utilità della prosecuzione degli studi triennali in percorsi magistrali, anche alla luce della difficoltà di collocamento di un laureato 'junior' sul mercato del lavoro.

In seguito all'attivazione di un nuovo Corso di Studi Magistrale LM-70, il gruppo AQD ha convocato i Presidenti di Corso di Laurea Magistrale del nostro Ateneo delle classi di laurea LM-61 e LM-70 il 14 febbraio 2020 per una consultazione con le parti sociali. Tale consultazione ha messo in evidenza l'adeguatezza degli obiettivi formativi del CdS sottolineando però l'importanza della formazione nelle materie di ambito chimico per dare rigore metodologico utile al proseguimento degli studi nel percorso magistrale. Si sottolinea inoltre l'importanza di avere, già in un percorso di area biologica, insegnamenti di tecnologie alimentare e microbiologia necessari a livello nazionale per l'accesso alla LM-70, nonché insegnamenti finalizzati ad una miglior comprensione delle tematiche inerenti il valore nutrizionale e la sicurezza degli alimenti.



QUADRO A1.b

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

23/06/2025

Le consultazioni, con cadenza almeno triennale, o comunque da farsi ogni qualvolta il Gruppo AQD lo ritenga necessario, 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.

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

In considerazione della elevata percentuale di laureati di questo CdS che decidono di proseguire gli studi in un Corso di Laurea Magistrale (circa il 97%, da dati AlmaLaurea indagine 2022), il Gruppo di Assicurazione della Qualità coinvolge nelle consultazioni, in primo luogo, i Presidenti di corsi di laurea magistrale di Ateneo coerenti con il corso di studi.

Inoltre, il Gruppo AQD svolge periodicamente le consultazioni con esponenti del mondo delle professioni. In particolare, il Comitato di Indirizzo nella sua composizione attuale risulta composto, oltre che dal Gruppo AQD, da:

1. Ordine dei Biologi del Lazio e Abruzzo, Componente del Consiglio Direttivo
2. UNAPROL – Consorzio Olivicolo Italiano S.c.p.a., Direttore Generale
3. Biologo nutrizionista alunno SANU e SANUM
4. Università degli Studi di Messina, Presidente del Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana
5. Università Campus Bio-Medico di Roma, Presidente del Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana
6. Università Campus Bio-Medico di Roma, Presidente del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e Food Design
7. Rappresentante studenti CdS magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana (SANUM)
8. Rappresentante studenti CdS magistrale d'Ateneo della Classe delle lauree magistrali LM-70 Scienze e Tecnologie alimentari
9. Gruppo Serenissima, Assicurazione Qualità
10. Primo Ricercatore, CNR

Il Comitato si può riunire in formula plenaria ovvero in sessioni ridotte a seconda della necessità.

L'ultima riunione del Gruppo AQD con il Comitato di Indirizzo si è svolta il 24 marzo 2023. E' stata analizzata la struttura dell'offerta formativa del CdS che è stata considerata solida e atta a fornire una buona preparazione scientifica di base già orientata alle scienze degli alimenti e della nutrizione, nonché essere coerente con la prosecuzione a livello magistrale. Dal punto di vista degli sbocchi lavorativi per i laureati triennali si è, d'altra parte, sottolineato come la maggioranza dei laureati prosegua il proprio percorso accademico e che gli spazi occupazionali di un laureato della classe L-13 restano ridotti, nuovi spazi potrebbero derivare dall'evoluzione del sistema produttivo.

Il Gruppo AQD del CdS lavora, inoltre, in totale sinergia con il Gruppo AQD del corso di laurea magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana (SANUM), progettato come la naturale prosecuzione del corso triennale, e con il Gruppo AQD del corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e Food Design (FOOD-TECH).



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Biologo junor

funzione in un contesto di lavoro:

La prosecuzione degli studi nei Corsi di laurea magistrali costituisce certamente la prevalente "funzione" per la quale il CdS intende preparare i propri laureati.

Per quanto riguarda il contesto di lavoro, le funzioni tecnico-professionali caratteristiche del biologo iunior-profilo professionale di riferimento del CdS-per le quali il CdS intende preparare i propri laureati riguardano in particolare:

- l'effettuazione mediante procedure analitico-strumentali di indagini chimico-biologiche;
 - lo svolgimento di procedure tecnico-analitiche in relazione alla composizione degli alimenti e alla valutazione del loro valore nutrizionale;
 - l'utilizzazione di procedure tecnico-analitiche in ambito chimico-fisico, biochimico, microbiologico;
 - lo svolgimento di compiti tecnico-operativi e di supporto in attività produttive e tecnologiche all'interno di imprese del settore agro-alimentare e della ristorazione;
 - lo svolgimento di procedure di controllo di qualità su processi di produzione di alimenti e loro derivati;
- oltre al supporto all'elaborazione di progetti di educazione alimentare.

competenze associate alla funzione:

Le competenze-intese come capacità di utilizzare conoscenze e abilità in un contesto di studio o di lavoro-necessarie allo svolgimento in autonomia delle funzioni per le quali il CdS intende preparare i propri laureati e condivise dal mondo del lavoro di riferimento, di cui il CdS intende promuovere lo sviluppo e l'acquisizione da parte dei laureati al termine del percorso formativo, sono state così identificate:

- conoscenza degli aspetti chimico-fisici che governano gli esseri viventi;
- conoscenza dei vari aspetti della biologia e delle discipline ad essa collegate;
- conoscenze di base di elaborazione di dati sperimentali e valutazione statistica;
- conoscenza delle principali tecniche analitiche, con particolare riferimento all'analisi di alimenti;
- conoscenze dei principali processi produttivi degli alimenti;
- conoscenze dei principi di base della corretta nutrizione umana;
- capacità di scelta e utilizzo di metodiche analitico-strumentali standardizzate per l'esecuzione di indagini biologiche di

controllo relative agli alimenti e alla valutazione del loro valore nutrizionali, anche al fine di eseguire procedure di controllo di qualità;

- mentalità analitica e capacità critica, curiosità ed interesse per lo studio degli alimenti e della nutrizione;
- capacità di auto-apprendimento e di aggiornamento continuo;
- capacità di tipo relazionale e organizzativo per la programmazione di progetti di educazione alimentare;
- capacità di integrarsi nel lavoro di gruppo relazionandosi con colleghi e altri professionisti o clienti pubblici e/o privati.

sbocchi occupazionali:

Oltre alla prosecuzione degli studi in lauree magistrali coerenti con il corso di studio seguito, i laureati potranno trovare occupazione per lo svolgimento di ruoli tecnici all'interno di:

- Enti di Ricerca e Università;
- Laboratori di analisi e controllo qualità di alimenti e loro derivati;
- Aziende di servizio e di consulenza per il settore agro-alimentare e di ristorazione;
- Ambienti di lavoro che richiedano conoscenze nei vari settori della biologia, con particolare riferimento agli alimenti, alla nutrizione e all'educazione alimentare.



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

03/02/2021

Sono ammessi al Corso di Laurea i candidati in possesso del Diploma di Istruzione Secondaria Superiore o di titolo di studio conseguito all'estero estero valido per l'accesso alle Università secondo le disposizioni annualmente pubblicate dal Ministero dell'Università e della Ricerca, previo superamento di una procedura selettiva definita annualmente con Bando di concorso.

Tali candidati sono ammessi con obblighi formativi aggiuntivi (OFA) a seguito di verifica sull'adeguata preparazione iniziale, limitatamente alle discipline indicate annualmente nel Bando di concorso, in cui sono altresì disciplinate le modalità di attribuzione, verifica e assolvimento di tali obblighi.



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

La procedura di ammissione al CdS è disponibile sul bando di ammissione pubblicato annualmente sul sito di Ateneo.

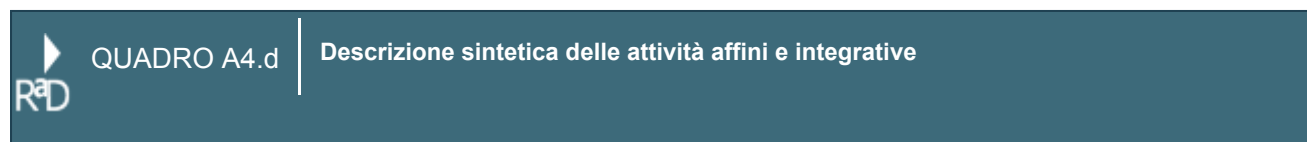
Tutti gli studenti che hanno perfezionato l'immatricolazione sono tenuti a sostenere, all'inizio del semestre didattico, una prova finalizzata alla verifica di eventuali lacune formative in matematica. All'esito della prova può essere assegnato allo studente un Obbligo Formativo Aggiuntivo (OFA). Informazioni e syllabus sono pubblicati sul sito del CdS nell'apposita sezione dedicata agli OFA.

Le istruzioni di svolgimento del test sono comunicate agli studenti attraverso una e-mail dedicata.

L'esito di questa verifica potrà comportare l'attribuzione di uno o più Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA). Gli OFA dovranno essere colmati prima di sostenere i relativi esami di profitto previsti dal piano di studi e comunque entro il primo anno. In alternativa alla modalità di cui sopra, gli OFA si considerano assolti in sede d'esame con il superamento dell'esame correlato.

Sono esonerati dalla prova finalizzata alla verifica di eventuali Obblighi Formativi (OFA) in matematica gli immatricolati che abbiano svolto una prova scritta di ammissione rispondendo correttamente a tutti i 10 quesiti di matematica e fisica della prova scritta.

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



26/01/2023

Il raggiungimento degli obiettivi formativi necessario per formare la figura professionale richiede un completamento dei contenuti delle materie caratterizzanti con attività affini. Tali attività integrano una solida formazione nelle discipline biologiche, chimiche e matematiche, fisiche e di fisiologia. Tali attività riguardano le aree della chimica degli alimenti e delle tecnologie alimentari finalizzate a fornire conoscenze sulla composizione chimica degli alimenti e dei prodotti dietetici e delle principali filiere alimentari e dei processi tecnologici della produzione delle principali categorie merceologiche. Le altre discipline sono dell'area delle scienze della nutrizione necessarie per avere conoscenze di una corretta alimentazione per le persone sane nelle varie fasi della vita e sulle modalità di educazione alimentare adeguate nei diversi contesti. Le altre attività riguardano le discipline di area umanistica che mirano a fornire conoscenze del ruolo della corporeità e della componente antropologica nella nutrizione umana e del comportamento relazionale con conoscenze sul ruolo della componente psicologica. Infine le discipline finalizzate alla conoscenza del territorio sono importanti per fornire adeguate conoscenze dei meccanismi che regolano il rapporto Alimentazione-Agricoltura-Ambiente, per interpretarlo nei diversi modelli produttivi e commerciali delle diverse realtà politico-sociali del mondo

03/02/2021

La prova finale ha l'obiettivo di verificare l'acquisizione da parte del candidato delle conoscenze fondamentali del corso e delle capacità di elaborarle in modo autonomo.

Nello svolgimento della prova finale il laureato deve dimostrare di essere in grado di svolgere ricerche bibliografiche e di organizzare la ricerca di dati e di altre informazioni relativamente a tematiche afferenti ai contenuti del CdS. Deve inoltre saper presentare dati e conclusioni della problematica analizzata in modo chiaro e con rigore formale. La prova finale consiste nella discussione orale di un elaborato sviluppato dal candidato sotto la guida di uno o più docenti.



12/06/2025

Le prove finali si svolgono in quattro sessioni, orientativamente nei mesi di luglio, ottobre, dicembre e febbraio-aprile. L'elaborato finale, redatto sotto la guida di un Relatore, deve essere consegnato, in formato pdf, alla Segreteria didattica del Corso di Laurea entro 10 giorni prima della seduta di Laurea. Lo svolgimento della prova finale prevede la presentazione (Power Point) dell'elaborato alla Commissione di Laurea e la relativa discussione, per un tempo massimo complessivo di 15 minuti. La Commissione di Laurea, composta da non meno di tre membri, esprime la propria valutazione sentito il relatore, l'eventuale correlatore e tenendo conto della valutazione degli esami di profitto dello studente.

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

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

- a) la media ponderata dei voti conseguiti negli esami curriculari, espressa in 110 (centodecimi). Nel computo della media non sono considerati gli esami in soprannumero.
- b) assegnazione fino a un massimo di 8 (otto) punti da parte della Commissione di Laurea sulla base della qualità del lavoro sperimentale svolto dallo studente, dall'impegno da lui profuso (valutazione del/i Relatore/i), dalla sua esposizione e dalla discussione dell'elaborato finale;
- c) assegnazione di 2 (due) punti agli studenti che si laureano nelle prime sessioni di laurea disponibili per la propria coorte e, cioè, in luglio e ottobre;
- d) assegnazione di 1 (uno) punto agli studenti che si laureano nelle sessioni successive fino a marzo.

Il voto complessivo, determinato dalla somma dei punteggi previsti dalle lettere da a) a d) del presente art. 17, viene arrotondato per eccesso al numero intero superiore se la parte decimale del punteggio è almeno 50.

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

Su proposta del Presidente della Commissione di Laurea, la lode può essere attribuita all'unanimità dalla Commissione stessa agli studenti che abbiano conseguito una media ponderata di cui alla lettera a) del presente art. 17 di almeno 100/110 (media ponderata) e un voto complessivo di almeno 110/110.

La commissione può proporre una "menzione di merito" per gli studenti che abbiano avuto un curriculum accademico particolarmente qualificato. Tale menzione richiede una media ponderata di cui alla lettera a) del presente art. 17 di almeno 105.

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&_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**▶ QUADRO B2.c**

Calendario sessioni della Prova finale

<https://www.unicampus.it/it/info/piano-studi-cdl-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.	M-DEA/01	Anno di corso 1	Antropologia (<i>modulo di Psicologia e Antropologia</i>) link	CAMPANOZZI LAURA LEONDINA	RD	1	8	
2.	BIO/01	Anno di corso 1	Biologia Vegetale link	CIMINI SARA	RD	8	72	
3.	CHIM/06	Anno di corso 1	Chimica Organica link	GASPERI TECLA		6	52	
4.	FIS/03	Anno di corso 1	Fisica link	CHERUBINI CHRISTIAN	PO	6	52	
5.	CHIM/01	Anno di corso 1	Fondamenti di Chimica link	FANALI CHIARA	PO	8	72	
6.	AGR/01	Anno di corso 1	Geografia dell'Agricoltura e del Mercato Alimentare link	PESCE ALESSANDRA		5	40	
7.	MED/42	Anno di corso 1	Igiene e Igiene degli Alimenti link	IANNI ANDREA		6	12	
8.	MED/42	Anno di corso 1	Igiene e Igiene degli Alimenti link	PETITTI TOMMASANGELO	PA	6	40	
9.	ING- INF/05	Anno di corso 1	Informatica (<i>modulo di Matematica e Informatica</i>) link	GRASSO SIMONE		2	20	
10.	L-LIN/12	Anno di corso 1	Inglese generale link			2	40	
11.	MAT/07	Anno di corso 1	Matematica (<i>modulo di Matematica e Informatica</i>) link	CHERUBINI CHRISTIAN	PO	6	52	
12.	MAT/07 ING- INF/05	Anno di corso 1	Matematica e Informatica link			8		

13.	M-PED/03	Anno di corso 1	Metodologie Didattiche e Comunicative per le Scienze dell'Alimentazione link	PENSIERI CLAUDIO	3	12
14.	M-PED/03	Anno di corso 1	Metodologie Didattiche e Comunicative per le Scienze dell'Alimentazione link	CINQUE MARIA	3	16
15.	M-PSI/08	Anno di corso 1	Psicologia (<i>modulo di Psicologia e Antropologia</i>) link	PELLEGRINO PAOLO	1	8
16.	M-DEA/01 M-PSI/08	Anno di corso 1	Psicologia e Antropologia link		2	
17.	BIO/16	Anno di corso 2	Anatomia umana (<i>modulo di Citologia Istologia e Anatomia</i>) link		6	
18.	BIO/10	Anno di corso 2	Biochimica link		8	
19.	BIO/04 CHIM/10	Anno di corso 2	Biochimica e Biotecnologie per gli alimenti e la nutraceutica link		14	
20.	BIO/04	Anno di corso 2	Biochimica e biotecnologie (<i>modulo di Biochimica e Biotecnologie per gli alimenti e la nutraceutica</i>) link		8	
21.	BIO/11	Anno di corso 2	Biologia molecolare link		7	
22.	CHIM/01	Anno di corso 2	Chimica Analitica link		6	
23.	CHIM/10	Anno di corso 2	Chimica degli Alimenti e metabolismo dei nutrienti link		11	
24.	CHIM/10	Anno di corso 2	Chimica degli alimenti (<i>modulo di Biochimica e Biotecnologie per gli alimenti e la nutraceutica</i>) link		6	
25.	CHIM/10	Anno di corso 2	Chimica degli alimenti (<i>modulo di Chimica degli Alimenti e metabolismo dei nutrienti</i>) link		6	
26.	BIO/06 BIO/16	Anno di corso 2	Citologia Istologia e Anatomia link		12	
27.	BIO/06	Anno di corso 2	Citologia e istologia (<i>modulo di Citologia Istologia e Anatomia</i>) link		6	
28.	M-DEA/01	Anno di corso 2	Etica e Cultura dell' Alimentazione link		2	
29.	BIO/04 BIO/04	Anno di corso 2	Fisiologia Vegetale e Sicurezza Alimentare link		8	
30.	L-LIN/12	Anno di corso 2	Inglese generale link		1	
31.	CHIM/10	Anno di corso 2	Metabolismo dei nutrienti (<i>modulo di Chimica degli Alimenti e metabolismo dei nutrienti</i>) link		5	
32.	MED/49	Anno di corso 3	Dietetica e legislazione alimentare (<i>modulo di Scienze dell'Alimentazione</i>) link		6	
33.	M-PED/03	Anno di corso 3	Educazione alimentare (<i>modulo di Scienze dell'Alimentazione</i>) link		2	
34.	BIO/09	Anno di corso 3	Fisiologia (<i>modulo di Fisiologia e Fisiologia della nutrizione</i>) link		8	
35.	BIO/09 BIO/09	Anno di corso 3	Fisiologia e Fisiologia della nutrizione link		13	
36.	BIO/09	Anno di corso 3	Fisiologia e Fisiopatologia della Nutrizione (<i>modulo di Fisiologia e Fisiologia della nutrizione</i>) link		5	
37.	BIO/18	Anno di corso 3	Genetica link		7	
38.	BIO/18	Anno di corso 3	Genetica (<i>modulo di Genetica e Patologia generale</i>) link		7	
39.	BIO/18 MED/04	Anno di corso 3	Genetica e Patologia generale link		13	
40.	MED/42	Anno di corso 3	HACCP e sicurezza alimentare link		6	
41.	L-LIN/12	Anno di corso 3	Inglese tecnico scientifico link		1	
42.	AGR/16	Anno di corso 3	Microbiologia degli alimenti (<i>modulo di Microbiologia e Microbiologia degli Alimenti</i>) link		6	

43.	BIO/19 AGR/16	Anno di corso 3	Microbiologia e Microbiologia degli Alimenti link	12
44.	BIO/19	Anno di corso 3	Microbiologia generale (modulo di Microbiologia e Microbiologia degli Alimenti) link	6
45.	MED/04	Anno di corso 3	Patologia generale (modulo di Genetica e Patologia generale) link	6
46.	PROFIN_S	Anno di corso 3	Prova Finale link	3
47.	M-PSI/08	Anno di corso 3	Psicologia del comportamento alimentare (modulo di Scienze dell'Alimentazione) link	3
48.	MED/43	Anno di corso 3	Scienze Umane link	2
49.	MED/49 M-PED/03 M-PSI/08	Anno di corso 3	Scienze dell'Alimentazione link	11
50.	AGR/15	Anno di corso 3	Tecnologia alimentari 2 (modulo di Tecnologie alimentari) link	5
51.	AGR/15	Anno di corso 3	Tecnologie alimentari link	12
52.	AGR/15	Anno di corso 3	Tecnologie alimentari link	7
53.	AGR/15	Anno di corso 3	Tecnologie alimentari 1 (modulo di Tecnologie alimentari) link	7

▶ QUADRO B4

Aule

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Link inserito: <http://https://www.unicampus.it/risorse-e-uffici/laboratorio-multimediale>

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

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 necessarie 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 superamento dei tempi previsti per il conseguimento del titolo.

26/05/2025

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 percorsi 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, organizzate in collaborazione con le scuole secondarie superiori;
- Favorire l'autovalutazione da parte degli studenti in merito alle proprie conoscenze, attitudini e motivazioni, al fine di incoraggiare una scelta informata e consapevole;
- Sostenere il processo di internazionalizzazione dell'Università, attraverso iniziative finalizzate 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 attività:

- Organizzazione, in collaborazione con le Facoltà Dipartimentali, di incontri di orientamento 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 aggiornamenti 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 in ingresso

Link inserito: <http://www.unicampus.it/risorse-e-uffici/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 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. È 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 offrire un aiuto per affrontare le diverse fasi del percorso universitario, inquadrando in un contesto motivazionale e valoriale più ampio.

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

- 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 valorizzare 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 tutori 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 tutori 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 consultivo con i coordinatori del Tutorato e con l'Esperto counsellor, si raccolgono informazioni relative all'andamento dei colloqui svolti con gli studenti, in termini di dati aggregati.

Nello specifico al termine 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 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 consultivo dell'attività svolta.

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

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).

Link inserito: <https://www.unicampus.it/servizi/career-service/>

Pdf inserito: [visualizza](#)



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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: 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 curriculari e attività per la preparazione della tesi negli Atenei stranieri partner UCBM;
- Erasmus+, Student Mobility for Traineeship (SMP), che consente agli studenti di trascorrere all'estero un periodo finalizzato allo svolgimento di tirocini formativi e di orientamento professionale oppure tirocini curriculari presso università o aziende in uno dei Paesi partecipanti al programma;
- KA 171 International Credit Mobility (ICM) del Programma Erasmus+ che ha l'obiettivo di ampliare le opportunità di mobilità internazionale rivolta agli studenti, finanziando la mobilità da e verso quei paesi extraeuropei che non aderiscono al Programma. Grazie al contatto con realtà socio-culturali, accademiche e lavorative spesso molto diverse da quella italiana, tale azione consente agli studenti di vedersi riconosciuti i crediti formativi ottenuti all'estero e di crescere a livello individuale e professionale acquisendo competenze trasversali che ne valorizzano il profilo e ne accrescono l'occupabilità nel mercato del lavoro
- 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 Intensive 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: Mobilità 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 École de la Province de Liège		30/01/2024	solo italiano
3	Bosnia-Erzegovina	International Burch University		30/01/2024	solo italiano
4	Germania	Fulda University of Applied Sciences		06/02/2025	solo italiano
5	Lituania	Vilnius Kolegija		06/02/2025	solo italiano
6	Paesi Bassi	The Hague University of Applied Sciences		31/12/2022	solo italiano

7	Portogallo	Politecnico de Coimbra	06/02/2025	solo italiano
8	Portogallo	Universidade de Porto	31/12/2022	solo italiano
9	Spagna	CEU Universidad San Pablo	06/02/2025	solo italiano
10	Spagna	Universidad Catolica de Valencia àSan Vicente Mártir	30/10/2023	solo italiano
11	Spagna	Universidad De Murcia - Campus Lorca	31/12/2022	solo italiano
12	Spagna	Universidad de La Laguna	31/12/2022	solo italiano
13	Spagna	Universidad de Navarra	31/12/2022	solo italiano
14	Spagna	Universidade De Vigo	31/12/2022	solo italiano
15	Spagna	Universitat Internacional de Catalunya	31/12/2022	solo italiano
16	Turchia	Istanbul Aydin University	31/12/2022	solo italiano
17	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/risorse-e-uffici/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 UCMB 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 UCMB.

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

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

10/09/2025

- a) Opinione degli studenti sulla didattica erogata
- b) Opinione degli studenti sui Servizi di Supporto

I risultati dei questionari indicati sono disponibili sul sito sisvaldidat SISValDidat - Sistema Informativo Statistico per la Valutazione della Didattica. Di seguito si presentano le principali evidenze emerse da queste rilevazioni.

- a) Opinione degli studenti sulla didattica erogata

Nel corso dell'a.a. 2023-24, i dati relativi alla valutazione del Corso di Studio sono risultati complessivamente molto positivi, con un miglioramento rispetto all'anno precedente. Tutti i punteggi aggregati risultano superiori a 7,5, e non sono emerse criticità significative a livello complessivo. Criticità sui singoli insegnamenti sono state prese in considerazione, valutate dal gruppo AQD e gestite secondo le linee guida di Ateneo. Il confronto con gli altri Corsi di Studio della stessa Facoltà Dipartimentale evidenzia un andamento in linea, senza scostamenti rilevanti. Rispetto all'anno precedente, si osservano alcune variazioni positive, mentre solo due item hanno registrato una lieve flessione. L'analisi degli indicatori mostra che oltre la metà ha ottenuto valutazioni superiori a 7, con alcuni che hanno raggiunto e superato anche l'8.

- b) Opinione degli studenti sui Servizi di Supporto

L'analisi del dato aggregato dei risultati del Questionario sui Servizi di supporto a.a. 2023/2024 presenta alcune criticità. Un totale di 10 su 89 domande presentano un punteggio al di sotto di 6,5. In generale risultano critiche alcune domande su aspetti riguardanti la temperatura negli spazi dell'Università e l'accessibilità e adeguatezza della connettività, in particolare quella del wifi e delle prese di corrente, i servizi di comunicazione, il percorso formativo e la tutoria personale.

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

QUADRO B7

Opinioni dei laureati

Ai fini della rilevazione della soddisfazione dei laureandi per il corso di studio concluso, UCBM utilizza il questionario 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. Di seguito si presentano le principali evidenze emerse da queste rilevazioni.

10/09/2025

Sulla base dei dati AlmaLaurea raccolti per i laureati nell'anno 2024 (collettivo esaminato: 37 studenti iscritti dal 2020) sia il rapporto con i docenti (91,6%) che la soddisfazione complessiva del CdS (91,7%), rivelano un andamento confrontabile con quello di CdS classe L-13 del Centro Italia (91,6% e 95,3%, rispettivamente) e nel complesso molto positivo. I dati concernenti l'organizzazione degli esami (83,3%) e il carico di studio degli insegnamenti (83,3%) presentano valori confrontabili con quelli di CdS classe L-13 del Centro Italia (83,8% e 83,9%, rispettivamente) e generalmente sono molto positivi.

Risulta positiva la percentuale di studenti che si iscriverebbero di nuovo all'università, con valore più alto dei CdS classe L-13 del Centro Italia (rispettivamente 94,4% vs 84,3%).

Si riscontra un ottimo gradimento delle infrastrutture messe a disposizione degli studenti dall'Ateneo (aule, postazioni informatiche, laboratori), con percentuali di gradimento più alte in confronto con CdS classe L-13 del Centro Italia.

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

[versione=2023&annoprofilo=2025&annooccupazione=2024&codicione=0580806201300001&corsclasse=10012&aggrega=SI&confronta=classereg&kcorsse=3&stella2015=&sua=1](https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/stamp.php?versione=2023&annoprofilo=2025&annooccupazione=2024&codicione=0580806201300001&corsclasse=10012&aggrega=SI&confronta=classereg&kcorsse=3&stella2015=&sua=1)



▶ QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

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 ^{10/09/2025} sulla base dei quali si elabora la Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA) secondo le scadenze previste.

▶ QUADRO C2

Efficacia Esterna

I dati presi in considerazione ai fini della valutazione dell'efficacia esterna dei CdS sono quelli forniti periodicamente - con scadenza 31 marzo, 30 giugno, 30 settembre e 31 ^{15/09/2025} 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 del 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 e i risultati sono disponibili sul sito AlmaLaurea, che è pubblico.

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

I dati di AlmaLaurea (anno di indagine 2024) sulla condizione occupazionale dei laureati, raccolti ad un anno dalla laurea, si riferiscono a un campione di soli laureati che non lavoravano al momento della laurea (35 su 62).

L'analisi del documento mostra che la quasi totalità degli studenti laureati prosegue gli studi in un percorso magistrale (94,3% per il CdS in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana, contro 89,1% per i CdS della stessa classe al Centro Italia).

Il tasso di occupazione per i laureati del CdS in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana è inferiore rispetto a quello dei CdS della stessa classe al Centro Italia. Tale dato è in linea con l'elevata percentuale di studenti che proseguono gli studi in un percorso magistrale superiore rispetto a quella i CdS della stessa classe al Centro Italia. La retribuzione mensile netta risulta superiore per i laureati del CdS in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana rispetto a quello dei CdS della stessa classe al Centro Italia. Il 100% degli occupati dichiara di utilizzare in misura elevata le competenze acquisite durante il percorso triennale, a fronte del 33,8% della media territoriale. Il livello di soddisfazione per il lavoro svolto è positivo con valore 8,0 in una scala da 1 a 10 leggermente superiore a quello dei CdS della stessa classe al Centro Italia.

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

[versione=2023&annoprofilo=2025&annooccupazione=2024&codicione=0580806201300001&corsclasse=10012&aggrega=SI&confronta=classereg&kcorsse=3&stella2015=&sua=1](https://www2.almaLaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/stamp.php?versione=2023&annoprofilo=2025&annooccupazione=2024&codicione=0580806201300001&corsclasse=10012&aggrega=SI&confronta=classereg&kcorsse=3&stella2015=&sua=1)

▶ QUADRO C3

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

Non sono previsti stage curricolari per il Corso di Studio.

10/09/2025



▶ 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

30/04/2025

Link inserito: <http://>



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