



UNIVERSITA'
CAMPUS
BIO-MEDICO
DI ROMA

Consiglio della Facoltà Dipartimentale di Medicina e Chirurgia	20/07/2015
Senato Accademico	21/07/2015
Comitato Esecutivo	23/07/2015

**REGOLAMENTO DIDATTICO
DEL CORSO DI LAUREA IN
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA NUTRIZIONE UMANA**

INDICE

- Art. 1 Finalità
- Art. 2 Obiettivi formativi specifici e descrizione del percorso formativo
- Art. 3 Requisiti per l'ammissione
- Art. 4 Crediti Formativi e frequenza
- Art. 5 Ordinamento Didattico
- Art. 6 Manifesto degli Studi
- Art. 7 Piani di Studio individuali
- Art. 8 Calendario didattico
- Art. 9 Verifiche del profitto
- Art. 10 Prova finale e conseguimento del titolo
- Art. 11 Norme per trasferimenti
- Art. 12 Riconoscimento degli studi compiuti presso altre Sedi o altri Corsi di Laurea di Università italiane
- Art. 13 Valutazione dell'attività didattica
- Art. 14 Organizzazione del governo del Corso di Laurea
- Art. 15 Tutorato
- Art. 16 Sito web del Corso di Laurea
- Art. 17 Diploma *Supplement*
- Art. 18 Piano di Studio
- Art. 19 Disposizioni finali



Art.1

Finalità

Ai sensi dello Statuto, del Regolamento Generale di Ateneo e del Regolamento Didattico di Ateneo dell'Università Campus Bio-Medico di Roma, il presente Regolamento Didattico specifica gli aspetti organizzativi del Corso di Laurea in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana (Classe delle Scienze Biologiche L-13).

Art. 2

Obiettivi formativi specifici e descrizione del percorso formativo

Nel rispetto degli obiettivi formativi qualificanti della classe, il Corso di Laurea ha l'obiettivo di formare laureati che devono possedere un'adeguata padronanza di strumenti e competenze nei diversi settori delle discipline biologiche e nei diversi aspetti riguardanti l'alimentazione e la nutrizione umana. Il Corso di Laurea fornisce inoltre conoscenze e competenze di base in ambito di educazione e divulgazione scientifica nonché relative ai problemi dell'alimentazione nel mondo.

I laureati sono in grado di proporre soluzioni, offrire servizi, svolgere interventi di controllo di qualità, di corretta ed efficace divulgazione ed educazione, relativamente alle problematiche alimentari e nutrizionali.

La formazione conseguita permette di proseguire gli studi indirizzandosi verso aspetti più specialistici, relativamente alle problematiche di alimentazione e nutrizione umana.

In particolare i laureati devono:

- 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;
- 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.

Ai fini indicati, il Corso di Laurea:

- fornisce elementi di base di chimica, matematica, informatica, fisica;
- comprende attività finalizzate all'acquisizione dei fondamenti teorici e di adeguati elementi operativi relativamente 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;
- prevede, tra le attività formative nei diversi settori disciplinari, attività di laboratorio per non meno di 20 crediti complessivi;
- può prevedere, in relazione a obiettivi specifici, attività esterne, come tirocini formativi presso aziende, strutture della pubblica amministrazione e laboratori, oltre a *stages* presso Università italiane ed estere, anche nel quadro di accordi internazionali.

Nel percorso formativo sono previsti crediti per l'acquisizione di strumenti informatici che permettano l'elaborazione di testi e di dati, nonché crediti per acquisire competenze per la comunicazione scritta ed orale in Lingua Inglese. Infine, attraverso la prova finale, viene verificata la capacità dello studente di condurre ricerche bibliografiche e consultare banche dati.

Le competenze in uscita, in termini di risultati di apprendimento attesi, sviluppate dai laureati nel Corso di Laurea, rispondono agli specifici requisiti individuati per la classe L-13 nel rispetto dei principi dell'armonizzazione europea.



Le competenze, che devono essere conseguite attraverso la frequenza dei singoli Corsi, sono di seguito riportate:

Risultati di apprendimento attesi

- Conoscenza e comprensione
- Capacità di applicare conoscenza e comprensione

SCIENZE MATEMATICHE, CHIMICHE, FISICHE

Conoscenza e comprensione

- Possedere adeguate basi matematiche, fisiche 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 competenze teoriche relative alla composizione chimica degli organismi viventi.
- Acquisire competenze 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 anche grazie alle competenze acquisite nel corso dei laboratori previsti.
- Saper valutare l'approccio analitico più adeguato per lo studio dei principali aspetti biologici o delle tecnologie alimentari.
- Applicare le conoscenze matematiche e statistiche di base per l'analisi di dati sperimentali.

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, anche grazie all'esperienza maturata attraverso i laboratori previsti nel Corso.

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, nonché dei meccanismi biochimici alla base della nutrizione.
- 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.

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 anche grazie alle competenze acquisite nel corso dei laboratori previsti.
- 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, anche grazie alle competenze acquisite nel corso dei laboratori previsti.
- Saper utilizzare le competenze 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, anche grazie alle competenze acquisite durante le esercitazioni previste.
- Avere competenze applicative per lo studio della trasmissione dei caratteri ereditari. Saper applicare le tecniche di base di 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.

SCIENZE UMANE E DELL'ALIMENTAZIONE

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 correttamente 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.

SCIENZE E TECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI

Conoscenza e comprensione

- Possedere solide conoscenze sulla composizione chimica degli alimenti e dei prodotti dietetici.
- 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 anche grazie ai laboratori previsti.
- 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, anche grazie ai laboratori previsti.

AMBITO LINGUISTICO E INFORMATICO

Conoscenza e comprensione

- Conoscere i principali programmi informatici per l'elaborazione di testi, presentazione e analisi numeriche/statistiche.
- Acquisire adeguate conoscenze nell'uso della Lingua Inglese con particolare riferimento al linguaggio scientifico.



Capacità di applicare conoscenza e comprensione

- Saper utilizzare i principali programmi informatici per la raccolta, l'elaborazione, la presentazione di dati e per analisi statistiche di base.
- Applicare le conoscenze informatiche alla raccolta e analisi di dati sperimentali.

Autonomia di giudizio

- Saper valutare i rischi legati al lavoro in laboratorio per avere un corretto comportamento;
- Acquisire una adeguata capacità di valutare e interpretare i risultati sperimentali acquisiti attraverso le attività di laboratorio previste nei Corsi.
- Saper valutare il proprio processo di autoapprendimento attraverso la partecipazione attiva alle lezioni e l'autoverifica dello studio personale.
- Acquisire sicurezza in laboratorio, ed essere in grado di valutare e interpretare dati sperimentali, acquisire capacità di autovalutazione dello studio personale.
- Possedere principi di deontologia professionale e il corretto approccio scientifico alle problematiche etiche e bioetiche legate alla nutrizione.
- Saper selezionare le fonti bibliografiche adeguate.
- Possedere capacità critiche sulla comunicazione e divulgazione di informazioni scientifiche relative agli ambiti di pertinenza del Corso di Studio.

Abilità comunicative

- Acquisire la corretta terminologia e linguaggio scientifico.
- Acquisire corrette capacità critiche sulla comunicazione e divulgazione scientifica delle discipline caratterizzanti.
- Acquisire la capacità di elaborare e presentare dati sperimentali.
- Acquisire la capacità di lavorare in gruppo.
- Trasmettere e divulgare l'informazione su temi d'attualità relativi all'alimentazione e alla nutrizione.
- Trasmettere correttamente informazioni su qualità e valore nutrizionale di prodotti alimentari attraverso una corretta etichettatura.
- Saper comunicare e scrivere in Lingua Inglese.
- Saper utilizzare strumenti informatici per la trasmissione di informazioni e per interventi di educazione alimentare.
- Saper comunicare e divulgare correttamente informazioni scientifiche relative all'alimentazione e alla nutrizione.

Capacità di apprendimento

- Saper consultare materiale bibliografico.
- Saper consultare banche dati e altre informazioni in rete.
Utilizzare strumenti conoscitivi di base per l'aggiornamento continuo delle conoscenze.

Con la preparazione ottenuta il laureato può accedere alle Lauree Magistrali della classe LM-61 "Scienze della nutrizione umana" e ad altre classi di Laurea Magistrale coerenti con la formazione ricevuta. Il laureato ha in ogni caso la possibilità di accedere direttamente al mondo del lavoro e alla professione, qualora intenda limitare al primo livello i propri studi. La Laurea della classe L-13 dà accesso all'iscrizione all'Albo B dell'Ordine Nazionale dei Biologi (Biologo-junior), previo superamento del relativo Esame di Stato.

Art.3 Requisiti per l'ammissione

Possono essere ammessi al Corso di Laurea in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana candidati in possesso di Diploma di Scuola Secondaria Superiore o di titolo estero equipollente e che



possiedano un'adeguata preparazione iniziale conseguita negli studi precedentemente svolti ed accertata da una prova di ingresso regolata da apposito Bando pubblicato con Decreto Rettorale, le cui modalità sono definite annualmente da direttive predisposte dall'Ateneo.

Il numero programmato di accessi al primo anno di Corso è definito ogni anno dai competenti organi accademici.

Art. 4

Crediti Formativi Universitari e frequenza

Tutte le attività formative, sia quelle in aula che quelle sperimentali in laboratorio, prevedono la frequenza obbligatoria per almeno il 75%.

I Crediti Formativi Universitari (CFU) corrispondenti a ciascuna attività didattica sono acquisiti dallo studente previo superamento di un esame secondo le modalità stabilite dal successivo art.9.

Il CFU, equivalente a 25 ore di lavoro dello studente, è articolato come segue:

- 8 ore su 25 per le lezioni in aula;
- 12 ore su 25 per laboratori didattici;
- 25 ore su 25 per tirocini formativi e per la preparazione della tesi di laurea.

Lo studente che alla fine dei tre anni non ha superato tutti gli esami si iscrive al 1° anno fuori corso.

Gli studenti fuori corso iscritti a tempo pieno devono superare le prove mancanti al completamento della propria carriera universitaria entro un termine pari al doppio della durata normale del Corso di Studio.

Art. 5

Ordinamento Didattico

Il Consiglio della Facoltà Dipartimentale di Medicina e Chirurgia, su proposta del Delegato di Corso di Studio definisce l'Ordinamento Didattico, nel rispetto della vigente normativa, prevedendo per ogni Corso di Laurea l'articolazione in attività formative di base, caratterizzanti, affini, a scelta dello studente, finalizzate alla prova finale. Ciascuna attività formativa si articola in Ambiti Disciplinari, costituiti dai Corsi di insegnamento, ai quali afferiscono i Settori Scientifico Disciplinari pertinenti.

a) Corsi di insegnamento

L'Ordinamento Didattico:

- 1) definisce gli obiettivi di ciascun Corso Integrato ed individua le attività didattiche più adeguate per il loro conseguimento. Per ciascun Corso Integrato è nominato annualmente dal Consiglio della Facoltà Dipartimentale di Medicina e Chirurgia, su proposta del Delegato di Corso di Studio, un Coordinatore;
- 2) definisce il numero di esami che occorre sostenere per accedere all'esame di Laurea.

b) Tipologia delle forme di insegnamento

All'interno dei Corsi è definita la suddivisione dei CFU e dell'organizzazione delle attività di insegnamento, come segue:

- Lezione *ex-cathedra*

Si definisce "lezione *ex-cathedra*" (di seguito "lezione") la trattazione di uno specifico argomento identificato da un titolo e facente parte del curriculum formativo previsto per il Corso di Studio, effettuata da un Professore o Ricercatore Universitario, sulla base di un calendario predefinito, ed



impartita agli studenti regolarmente iscritti ad un determinato anno di Corso, anche suddivisi in piccoli gruppi.

- **Seminario**

Il “Seminario” è un'attività didattica che ha le stesse caratteristiche della lezione ma è svolta in contemporanea da più docenti, anche di ambiti disciplinari (o con competenze) diversi, e, come tale, viene annotata nel registro delle lezioni.

Le attività seminariali possono essere interuniversitarie e realizzate sotto forma di videoconferenze.

Art. 6 Manifesto degli Studi

Annualmente il Senato Accademico, su proposta del Consiglio della Facoltà Dipartimentale di Medicina e Chirurgia, approva la programmazione didattica del Corso di Laurea che riporta il Manifesto degli Studi con l'indicazione della distribuzione dei Corsi nei semestri nonché le modalità di conseguimento dei CFU.

I crediti a scelta dello studente, pur restando completamente liberi, devono essere coerenti con il percorso formativo, così come previsto dal D.M. 270/04.

Lo studente deve rispettare le seguenti propedeuticità:

- 1) Chimica Generale e Inorganica per Chimica Organica, per Chimica Analitica e per Chimica degli Alimenti e dei Prodotti Dietetici;
- 2) Chimica Organica per Biochimica e Biochimica della Nutrizione, per Chimica Analitica e per Chimica degli Alimenti e dei Prodotti Dietetici;
- 3) Citologia, Istologia e Anatomia per Fisiologia e Fisiologia della Nutrizione;
- 4) Biologia Vegetale per Fisiologia Vegetale e Sicurezza Alimentare;
- 5) Biochimica e Biochimica della Nutrizione per Fisiologia e Fisiologia della Nutrizione.

Non è possibile sostenere gli esami del 3° anno senza aver superato gli esami del 1° anno.

Lo studente, nella programmazione degli esami di profitto da sostenere, è chiamato a rispettare l'ordine previsto nel Manifesto degli Studi.

Art. 7 Piani di Studio individuali

Gli studenti possono proporre Piani di Studio individuali che, comunque, devono essere concordati con il Collegio dei docenti del Corso di Laurea e approvati dal Consiglio della Facoltà Dipartimentale di Medicina e Chirurgia.

Art. 8 Calendario didattico

Il Senato Accademico, annualmente, stabilisce il calendario didattico.

Le attività formative annuali sono distribuite in due periodi di lezioni (semestri). Alla fine di ciascun semestre è prevista una sessione di esami. Nella prima sessione, tra il primo e il secondo semestre, sono tenuti non meno di due appelli di esami di profitto per tutti i Corsi. Nella seconda sessione (giugno-settembre), sono programmati almeno tre appelli.

Durante i periodi di lezione gli studenti in corso non possono sostenere esami.

Appelli straordinari per studenti fuori corso possono essere invece previsti anche al di fuori del calendario ordinario degli esami.



Le prove finali si svolgono in quattro sessioni, orientativamente nei mesi di luglio, ottobre, dicembre e febbraio-maggio.

Art.9

Verifiche del profitto

La verifica del profitto e, quindi, l'attribuzione dei crediti avviene attraverso il superamento di un esame o attraverso un'attestazione di idoneità. Le Commissioni di esame sono costituite da almeno due membri e sono presiedute dal docente che ha la responsabilità didattica dell'insegnamento.

Sono complessivamente previsti 20 esami comprensivi di una prova di Lingua Inglese.

I docenti titolari di Corsi o moduli possono anche avvalersi di verifiche parziali, scritte o orali, normalmente nei periodi previsti per gli esami per valutare l'andamento del Corso. Tali verifiche anche se parte integrante dell'esame finale, non lo sostituiscono.

Sulla base delle direttive ministeriali, i crediti a scelta dello studente costituiscono un unico esame.

I crediti a libera scelta devono essere coerenti con il percorso formativo; a tal fine, insegnamenti o attività non proposti dal Corso di Laurea saranno valutate caso per caso.

Art. 10

Prova finale e conseguimento del titolo

La prova finale consiste nella presentazione e nella discussione in seduta pubblica davanti ad una Commissione, da parte dello studente, di un elaborato scritto, preparato sotto la guida di uno o più docenti relatori, consistente in una ricerca bibliografica ovvero in un approfondimento di tecniche o nell'elaborazione di un progetto in uno dei Settori Scientifico Disciplinari del Corso di Laurea.

La Commissione di Laurea, composta da almeno sette membri, esprime la propria valutazione sentito il relatore e tenendo conto della valutazione degli esami di profitto dello studente. La Commissione di Laurea può assegnare sino a un massimo di 9 punti.

Art. 11

Norme per trasferimenti

Il trasferimento da altre Università al Corso di Laurea in Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana è consentito da Corsi di Laurea di area scientifica, nei limiti dei posti disponibili stabiliti annualmente dal relativo Bando di concorso.

Gli studenti interessati a concorrere per il trasferimento da altre Università presso il Corso di Laurea in Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana devono far domanda di partecipazione al concorso secondo quanto previsto dall'apposito Bando.

I concorrenti devono superare un colloquio di ammissione di fronte ad un'apposita Commissione, che valuta, oltre alla cultura, anche le motivazioni e l'attitudine dei candidati agli studi presso questo Ateneo. In caso di numero di concorrenti superiore al numero dei posti disponibili, viene formulata una graduatoria secondo i criteri di valutazione definiti dal Bando di ammissione.

Lo studente si impegna, altresì, nell'eventualità che risulti ammesso, a trasferirsi e ad immatricolarsi prima dell'inizio delle lezioni, pena la decadenza.

Il Consiglio della Facoltà Dipartimentale di Medicina e Chirurgia, sulla base del parere della Commissione valutatrice, delibera sulla convalida degli esami della precedente carriera, sul riconoscimento dei relativi crediti e sull'anno di Corso a cui il concorrente risultato vincitore deve iscriversi.



Art. 12

Riconoscimento degli studi compiuti presso altre Sedi o altri Corsi di Laurea di Università italiane

Il riconoscimento della carriera pregressa di studenti che abbiano già conseguito un titolo di studio presso altre Sedi o altri Corsi di Laurea di Università italiane e che chiedano, contestualmente all'iscrizione, l'abbreviazione degli studi, può avvenire su delibera del Consiglio della Facoltà Dipartimentale di Medicina e Chirurgia, a seguito della proposta della Giunta della Facoltà Dipartimentale di Medicina e Chirurgia.

A seguito di trasferimento da altre Università o di richiesta di abbreviazione di carriera di studenti già laureati, nel caso in cui l'acquisizione dei crediti avvenga attraverso più esami relativi a Corsi con un numero di crediti inferiore, per la valutazione finale si tiene conto della media aritmetica delle singole valutazioni conseguite.

I crediti acquisiti a seguito di esami sostenuti con esito positivo per insegnamenti aggiuntivi rispetto a quelli previsti per il conseguimento del titolo possono essere eventualmente riconosciuti come crediti a scelta dello studente.

Art. 13

Valutazione dell'attività didattica

Il Consiglio della Facoltà Dipartimentale di Medicina e Chirurgia, per valutare l'attività didattica del Corso di Laurea, si avvale di tutte le indicazioni fornite periodicamente dal Gruppo del Riesame del Corso di Laurea e dalla Commissione Paritetica docenti-studenti della Facoltà Dipartimentale di Medicina e Chirurgia.

Annualmente, i punti di forza e le eventuali criticità emerse, nonché le azioni da mettere in atto per il superamento di queste ultime vengono puntualmente riportate in:

- Riesame annuale curato dal Gruppo del Riesame del Corso di Laurea;
- Relazione annuale della Commissione Paritetica docenti-studenti della Facoltà Dipartimentale di Medicina e Chirurgia.

Art. 14

Organizzazione del governo del Corso di Laurea

Le funzioni del Consiglio di Corso di Laurea sono assunte dal Consiglio della Facoltà Dipartimentale di Medicina e Chirurgia, limitato ai Professori di ruolo che afferiscono al Corso di Laurea e ai rappresentanti dei Ricercatori che ne fanno parte.

Il Consiglio di Amministrazione, previa delibera del Senato Accademico, su proposta della Giunta delle Facoltà Dipartimentale di Medicina e Chirurgia, nomina il Delegato di Corso di Studio, che risponde alla Giunta della Facoltà Dipartimentale di Medicina e Chirurgia.

Il Delegato di Corso di Studio resta in carica tre anni, corrispondenti a quelli di durata della Giunta della Facoltà Dipartimentale di Medicina e Chirurgia.

Il Delegato di Corso di Studio ha la responsabilità della gestione ordinaria delle attività didattiche e Tutoriali del Corso di Studio.

Il Delegato di Corso di Studio ha una funzione consultiva e propositiva nei confronti della Giunta della Facoltà Dipartimentale di Medicina e Chirurgia per tutto quanto concerne l'organizzazione del Corso di Studio.

Il Delegato di Corso di Studio partecipa alle riunioni della Giunta della Facoltà Dipartimentale di Medicina e Chirurgia, con voto consultivo, per le materie di interesse del singolo Corso di Studio.



Per le materie di carattere generale, il Preside può convocare congiuntamente i Delegati di Corso di Studio alle sedute della Giunta della Facoltà Dipartimentale di Medicina e Chirurgia.

La Giunta di Facoltà Dipartimentale di Medicina e Chirurgia, su proposta del Delegato di Corso di Studio può istituire delle Commissioni Tecniche che lo coadiuvano nella gestione ordinaria del Corso.

Art. 15 Tutorato

Il sistema formativo del Campus Bio-Medico si avvale della figura del Tutor personale che svolge il proprio ruolo nell'ottica della centralità dello studente. Il Tutor è una figura istituzionale universitaria (art.13 della Legge 341/90).

La Giunta della Facoltà Dipartimentale di Medicina e Chirurgia, su indicazione del Delegato di Corso di Studio, propone la nomina, di un Coordinatore di Tutorato con il ruolo di coordinare il lavoro dei Tutor personali.

Le funzioni di Tutor personale possono essere attribuite, su proposta della Giunta della Facoltà Dipartimentale di Medicina e Chirurgia, a docenti/ricercatori, assegnisti di ricerca, dottorandi e a collaboratori esterni del Corso di Laurea.

All'inizio di ogni anno accademico il Consiglio della Facoltà Dipartimentale di Medicina e Chirurgia attribuisce ad ogni studente immatricolato un Tutor personale. Il Tutor personale svolge una funzione di guida, finalizzata ad assicurare a ogni studente un aiuto continuo e personalizzato lungo tutto il Corso di Studi.

Il Corso di Laurea si avvale, inoltre, del contributo dei Tutor di materia, ai quali è affidato lo svolgimento di attività didattiche tutoriali, sotto la supervisione dei docenti titolari di insegnamento.

Il Corso di Laurea istituisce attività integrative sia prima dell'inizio dei Corsi del primo anno (Precorsi), per gli studenti immatricolati, sia durante il percorso di studi (Tutorati di materia) per tutti gli studenti.

Art. 16 Sito web del Corso di Laurea

L'Ateneo predispone un sito web contenente tutte le informazioni utili agli studenti ed al personale docente e cura la massima diffusione del relativo indirizzo. Nelle pagine web del Corso di Laurea, aggiornate prima dell'inizio di ogni anno accademico, devono essere comunque disponibili per la consultazione:

- l'Ordinamento Didattico;
- la programmazione didattica, contenente il calendario di tutte le attività didattiche programmate, i programmi dei Corsi, le date fissate per gli appelli di esame di ciascun Corso, il luogo e l'orario in cui i singoli docenti sono disponibili per ricevere gli studenti;
- il Regolamento Didattico del Corso di Studio;
- eventuali sussidi didattici on line per l'auto-apprendimento e l'auto-valutazione.

Art. 17 Diploma Supplement

Per facilitare la mobilità studentesca nell'area europea, oltre all'introduzione dei CFU, l'Università si deve fornire a ciascun laureato, insieme al diploma, un supplemento informativo (Diploma *Supplement*) che riporta, in versione bilingue, la descrizione dettagliata del suo percorso formativo. Tale documento rappresenta anche un utile strumento di presentazione per l'ingresso nel mercato del lavoro.



Art. 18

Manifesto degli Studi

Il Manifesto degli Studi e l'elenco degli insegnamenti, con l'indicazione dei SSD di riferimento sono deliberati annualmente dalle competenti Autorità Accademiche e aggiornati nelle banche dati ministeriali.

Art. 19

Disposizioni finali

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