



Consiglio della Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per l'Uomo e l'Ambiente	01/07/2022
Senato Accademico	06/07/2022
Consiglio di Amministrazione	28/07/2022

**Regolamento Didattico del Corso di Laurea Magistrale in  
Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana**

<b>Art.1 – Premesse</b> .....	2
<b>Art. 2 - Sbocchi professionali e occupazionali</b> .....	2
<b>Art. 3 - Obiettivi formativi</b> .....	4
<b>Art. 4 - Risultati di apprendimento attesi</b> .....	5
<b>Art. 5 - Piano degli studi</b> .....	8
<b>Art. 6 - Crediti formativi universitari</b> .....	9
<b>Art. 7 - Articolazione e organizzazione delle attività didattiche</b> .....	9
<b>Art. 8 - Approccio all'insegnamento e all'apprendimento</b> .....	12
<b>Art. 9 - Calendario didattico</b> .....	12
<b>Art. 10 - Attività di tutorato</b> .....	12
<b>Art. 11 - Ammissione al Corso</b> .....	13
<b>Art. 12 - Iscrizione ad anni successivi, abbreviazioni di carriera e riconoscimenti di carriere pregresse</b> .....	13
<b>Art. 13 - Passaggi, trasferimenti e riconoscimento di crediti</b> .....	14
<b>Art. 14 - Obblighi di frequenza</b> .....	14
<b>Art. 15 - Esami e altre verifiche del profitto</b> .....	15
<b>Art. 16 - Mobilità internazionale e riconoscimento degli studi compiuti</b> .....	17
<b>Art. 17 - Prova finale</b> .....	18
<b>Art. 18 - Certificazione della carriera universitaria</b> .....	19
<b>Art. 19- Trasparenza e Assicurazione della Qualità</b> .....	20
<b>Art. 20 Disposizioni finali</b> .....	20

### **Art.1 – Premesse**

1. Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana, Classe delle lauree magistrali LM-61 è erogato in modalità convenzionale.
2. La denominazione in inglese del corso è Food Science and Human Nutrition.
3. La durata normale del corso di 2 anni.
4. Per conseguire la laurea magistrale lo studente deve aver acquisito 120 Crediti Formativi Universitari (CFU).
5. Al compimento degli studi viene rilasciato il diploma di laurea magistrale in Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana, Classe delle lauree magistrali LM-61. A coloro che hanno conseguito la laurea magistrale compete la qualifica accademica di dottore magistrale.
6. Il presente Regolamento didattico, redatto in conformità con la normativa vigente e con i Regolamenti dell'Ateneo, disciplina l'organizzazione didattica del CdS.

### **Art. 2 - Sbocchi professionali e occupazionali**

#### **Funzione in un contesto di lavoro:**

Il laureato magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana:

- Svolge attività finalizzate alla corretta applicazione dell'alimentazione, della nutrizione e delle relative normative vigenti, sulla base delle evidenze scientifiche e delle linee guida accreditate;
- Applica metodiche idonee a valutare caratteristiche, qualità nutrizionale, sicurezza e idoneità degli alimenti per il consumo umano;
- Predisporre programmi dietetici per la malnutrizione in eccesso e in difetto nell'individuo e nelle popolazioni;
- Sovrintende agli aspetti dietetico-nutrizionali e ai controlli di qualità e approvvigionamento degli alimenti nelle varie forme di ristorazione collettiva;
- Collabora a programmi di studio e di intervento, anche rivolti a Paesi in via di Sviluppo e gruppi di popolazione fragili, relativi alle relazioni tra alimentazione e stato di salute;
- Collabora ad indagini sui consumi alimentari e di epidemiologia nutrizionale;
- Sviluppa e partecipa a programmi di formazione ed educazione alimentare.

#### **Competenze associate alla funzione:**

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

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

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

### **Sbocchi occupazionali:**

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

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

- strutture pubbliche e private preposte alla valutazione delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti, all'analisi della biodisponibilità dei nutrienti e dell'efficacia degli integratori, all'applicazione di metodiche atte a valutare la sicurezza degli alimenti e la loro idoneità al consumo umano;
- società di consulenza e di servizi nel settore dell'alimentazione umana;
- come libero professionista o in enti e società che si occupano di formazione, educazione, divulgazione e pubblicistica in tema di qualità e sicurezza alimentare;
- in ambito industriale, nel settore dell'alimentazione umana, degli integratori alimentari, dei prodotti dietetici e della nutraceutica, per la validazione e lo sviluppo di nuovi prodotti;
- in società, enti o istituzioni preposti ad analisi sulle abitudini e consumi alimentari, nonché sui cambiamenti nella percezione del consumatore in ambito alimentare;
- in aziende che necessitano di esperti in nutrizione per la formazione di personale specializzato alla distribuzione e/o somministrazione di alimenti, integratori, alimenti dietetici a fini medici, alimenti funzionali ecc.;
- in enti e strutture pubbliche e/o private interessate ai problemi dell'alimentazione nel mondo e all'integrazione culturale di immigrati e/o deputati alla progettazione e allo sviluppo di programmi alimentari e nutrizionali rivolti a gruppi di popolazione;
- nella libera professione come biologo nutrizionista;
- nella ricerca scientifica di base e applicata nel settore dell'alimentazione e della nutrizione.

### **Art. 3 - Obiettivi formativi**

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana si propone di formare laureati in possesso di una solida formazione scientifica, professionale e metodologica nell'ambito dell'alimentazione e della nutrizione umana. I risultati di apprendimento attesi alla fine del percorso formativo sono stabiliti in coerenza con i risultati di apprendimento della classe di appartenenza e con le competenze necessarie allo svolgimento delle funzioni previste per i laureati. Obiettivi formativi specifici del Corso di studi sono:

- Il completamento della formazione chimico e biologica con particolare riferimento ai temi della nutrizione, della produzione e della caratterizzazione degli alimenti (I anno di corso);
- L'acquisizione di nozioni di base delle scienze degli alimenti con particolare riferimento agli aspetti sensoriali, alla qualità e sicurezza alimentare, ai sistemi di certificazione ed accreditamento, alla normativa e alle regole del comparto nutrizionale (I anno di corso);
- L'acquisizione di conoscenze e competenze adeguate alla gestione dietetico – nutrizionale e di sicurezza alimentare della ristorazione collettiva (I anno di corso II semestre);
- L'acquisizione di tecniche di analisi epidemiologiche e di rilevamento dei consumi alimentari in individui o popolazioni (I anno di corso);
- La conoscenza di misure e metodologie finalizzate al miglioramento dello stato nutrizionale nei Paesi in via di sviluppo (I e II anno di corso);
- L'acquisizione di solide conoscenze e capacità relative alla corretta valutazione della composizione corporea e dello stato nutrizionale, alla formulazione di profili nutrizionali idonei a diverse condizioni fisiologiche e alla prevenzione delle principali patologie nutrizione-correlate (I anno, II semestre e II anno);
- L'acquisizione di conoscenze e competenze relative alla gestione nutrizionale dei disturbi del comportamento alimentare in età evolutiva e adulta nonché delle principali fisiopatologie che alterano lo stato di salute (II semestre e II anno).

I risultati di apprendimento attesi alla fine del percorso formativo sono riconducibili alle tre aree formative caratterizzanti la Classe di Laurea Magistrale, ognuna integrata da attività affini e integrative come di seguito specificato.

Area delle discipline biomediche con riferimento alla conoscenza dei meccanismi bio-molecolari e fisiologici di regolazione degli stimoli della fame e della sete, agli approcci metodologici per lo studio dell'alimentazione e della nutrizione umana, alle nuove frontiere della ricerca bio-molecolare di interesse nel settore delle scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana.

Area delle discipline della nutrizione umana con riferimento alle principali fisiopatologie correlate alla nutrizione nelle diverse età e alla loro prevenzione attraverso adeguati stili alimentari; all'interazione farmaci - alimenti; all'acquisizione di capacità relazionali nella gestione di problematiche nutrizionali.

Area delle discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare con riferimento ai diversi aspetti di caratterizzazione e certificazione degli alimenti, alla gestione e supervisione dei processi di trasformazione e distribuzione degli alimenti, con particolare riferimento alla ristorazione collettiva, alle normative e regole del comparto nutrizionale.

Aree delle attività affini e integrative con riferimento i) agli aspetti epidemiologici della nutrizione, ai disturbi del comportamento alimentare; ii) alle problematiche biotecnologiche di produzione degli alimenti e al legame tra contesto geografico/ambientale e aspetti legati alla qualità nutrizionale degli alimenti, iii) alla valutazione bio-etica delle problematiche nutrizionali e a competenze didattico-pedagogiche.

Le conoscenze e capacità acquisite in ambito biologico, nutrizionale, fisiopatologico, epidemiologico e di scienze degli alimenti forniscono al laureato magistrale le capacità necessarie per valutare lo stato di nutrizione a livello di individuo e di popolazione, per definire adeguati piani dietetici, per organizzare e gestire servizi di nutrizione delle collettività e problematiche inerenti la sicurezza alimentare, per effettuare interventi efficaci di educazione alimentare e di formazione di personale specializzato in relazione a problematiche inerenti l'alimentazione e la nutrizione. Il laureato magistrale è in grado di operare, con competenza e sulla base delle evidenze scientifiche, per il miglioramento del benessere e dello stato di salute dell'uomo attraverso un corretto stile alimentare, anche utilizzando approcci metodologici innovativi e originali. L'insieme delle conoscenze e capacità saranno acquisite dal laureato magistrale mediante attività di didattica frontale, esercitazioni tecnico-pratiche di laboratorio, analisi di casi studio, simulazione di situazioni reali, attività seminariali e visite didattiche. La stretta sinergia con industrie partecipanti al Comitato Università Impresa - Sezione Scienze degli Alimenti e della Nutrizione - rappresenta un elemento importante della formazione dello studente. Inoltre gli studenti potranno svolgere tirocini e l'elaborazione della tesi sperimentale, oltre che presso le strutture dell'Ateneo, in enti di ricerca, strutture sanitarie e aziende di ristorazione collettiva o alimentari, anche straniere nel quadro di accordi internazionali.

#### **Art. 4 - Risultati di apprendimento attesi**

##### **Conoscenza e capacità di comprensione**

Il laureato magistrale:

- Ha approfondite conoscenze delle proprietà dei nutrienti e i loro effetti sul mantenimento delle condizioni di salute.
- Conosce la pericolosità per la salute umana delle principali classi di additivi alimentari, contaminanti chimici, tossine naturali, sostanze endogene derivate
- Ha approfondite conoscenze dei meccanismi fisiologici e molecolare dell'interazione tra nutrienti e metabolismo umano, e buone conoscenze dei processi fisiopatologici delle principali patologie.
- Conosce in dettaglio e comprende le modalità di funzionamento dei principali circuiti nervosi coinvolti nella motivazione alimentare e nel bilancio energetico.
- Ha una conoscenza approfondita delle metodiche di valutazione della composizione corporea, del metabolismo e del dispendio energetico.
- Ha una approfondita conoscenza dei regimi dietetici adeguati alle principali patologie correlate all'alimentazione.
- Ha una approfondita conoscenza delle problematiche nutrizionali dei disturbi del comportamento alimentare.
- Ha basi conoscitive degli aspetti energetici e dei fabbisogni nutrizionali dell'attività fisica.

- Ha una adeguata conoscenza dei metodi delle analisi epidemiologiche e di rilevamento delle abitudini alimentari.
- Conosce le tematiche relative alla sicurezza alimentare, in termini di corretto apporto di macro e micronutrienti, e le possibili strategie per il miglioramento delle condizioni nutrizionali in aree depresse e in Paesi in via di sviluppo.
- Conosce e comprende i fattori legati all'ambiente che modificano la produzione degli alimenti e la loro qualità nutrizionale, anche in un contesto di cambiamenti climatici, nonché i fattori geografici e socio-culturali che influenzano le produzioni alimentari.
- Ha buone conoscenze degli aspetti dietetici e di controllo di qualità con particolare riferimento alla ristorazione collettiva.
- Ha adeguate conoscenze degli aspetti relativi alla legislazione alimentare con particolare riferimento ai claims nutrizionali, alla commercializzazione e al controllo degli alimenti, degli ingredienti, degli additivi e degli integratori alimentari.
- Comprende gli aspetti bioetici delle problematiche relative ai vari aspetti della nutrizione umana.
- Ha adeguate conoscenze della lingua inglese con particolare riferimento ai lessici disciplinari.

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

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

### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Il laureato magistrale è in grado di:

- Saper utilizzare le conoscenze teorico-pratiche sulle proprietà dei nutrienti e dei non nutrienti contenuti negli alimenti per il mantenimento delle condizioni di salute.
- Saper utilizzare le conoscenze teorico-pratiche sullo stato nutrizionale in diverse situazioni, anche con riguardo alle attività fisica per orientare correttamente lo stile alimentare.
- Saper utilizzare le conoscenze teorico-pratiche per la prevenzione di patologie mediante una corretta alimentazione.
- Saper utilizzare le conoscenze teorico-pratiche per collaborare a programmi internazionali di formazione e di assistenza sul piano della sicurezza alimentare e sulla prevenzione e trattamento di patologie per ciò che concerne la nutrizione, in aree depresse e in Paesi in via di sviluppo.
- Saper utilizzare le conoscenze teorico-pratiche per organizzare e gestire i servizi di ristorazione collettiva per quanto concerne gli aspetti dietetico-nutrizionale e di controllo di qualità.
- Saper applicare le conoscenze teoriche acquisite per collaborare in equipe multidisciplinare a una corretta impostazione di un intervento nutrizionale di prevenzione.
- Saper valutare l'appropriatezza dell'intervento nutrizionale mediante il monitoraggio dello stato nutrizionale del paziente.

- Saper applicare le conoscenze acquisite per i controlli organolettici degli alimenti delle diverse filiere. Saper operare correttamente nella predisposizione delle etichette nutrizionali e saperne valutare il significato.
- Saper utilizzare le conoscenze teoriche per svolgere interventi di formazione, informazione ed educazione in relazione a salubrità e sicurezza alimentare.
- Essere in grado di interrogare banche dati utili nel contesto nutrizionale.
- Saper integrare le conoscenze acquisite nelle singole discipline in un sapere interdisciplinare necessario per affrontare qualsiasi problema complesso nel settore dell'alimentazione e della nutrizione umana.
- Essere in grado di operare in contesti multidisciplinari.
- Essere in grado di utilizzare fluentemente in forma scritta e orale la lingua inglese in riferimento ai lessici disciplinari.

Il raggiungimento delle capacità di applicare conoscenza e comprensione sopraelencate avviene tramite la riflessione critica sui testi proposti per lo studio individuale, l'analisi e la discussione di casi studio e di ricerca discussi con i docenti durante le lezioni o con esperti durante i seminari, lo svolgimento di esercitazioni pratiche e di laboratorio, la ricerca bibliografica, lo svolgimento di progetti individuali e/o di gruppo previsti nell'ambito degli insegnamenti inseriti nel piano didattico, oltre che in occasione del tirocinio e della preparazione della prova finale.

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

### **Autonomia di giudizio**

Il laureato magistrale acquisisce durante il percorso di studi la necessaria consapevolezza ed autonomia di giudizio per poter analizzare e valutare le diverse situazioni del suo contesto professionale. Il laureato magistrale acquisisce inoltre capacità di analisi critica che gli permette l'identificazione e l'uso autonomo di informazioni sullo stato dell'arte di ambiti di pertinenza delle scienze dell'alimentazione e della nutrizione. L'autonomia di giudizio viene conseguita e verificata costantemente negli esami delle singole discipline, durante lo svolgimento delle attività pratiche e mediante il confronto con colleghi, docenti ed esperti in occasione di discussione di casi, seminari, attività di tirocinio.

### **Abilità comunicative**

Al termine degli studi, il laureato magistrale dovrà possedere capacità comunicative e relazionali adeguate ad interagire correttamente nel proprio contesto professionale e nelle relazioni con professionisti di altri profili di competenza. Il laureato dovrà essere in grado di inserirsi in contesti multidisciplinari anche con ruoli di supervisione e coordinamento. Dovrà inoltre possedere le adeguate capacità comunicative e relazionali per interagire correttamente con persone di diverso livello socio-culturale, in ambito di consulenze nutrizionali, di percorsi di educazione alimentare, di interventi finalizzati alla sicurezza alimentare di popolazioni o gruppi di persone.

Il laureato magistrale dovrà essere in grado di:

- Comunicare con proprietà di linguaggio e rigore scientifico le proprie conoscenze ad un uditorio di specialisti;
- Trasmettere informazioni scientifiche complesse in modo accessibile ad utenti con livelli socio-culturali diversi;

- Progettare interventi di educazione alimentare, rivolti a diverse tipologie di ascoltatori;
- Organizzare e redigere documentazione scientifica e tecnica descrittiva di attività progettuali nei settori di pertinenza;
- Preparare e illustrare presentazioni a contenuto tecnico-scientifico nei settori di pertinenza;
- Svolgere attività divulgativa e di corretta informazione su tematiche di pertinenza;
- Saper lavorare in gruppo e avere corrette relazioni interpersonali;
- Utilizzare in forma scritta e orale la lingua inglese, con adeguata padronanza del lessico tecnico-scientifico relativo alle discipline del settore di pertinenza.

Tali abilità sono sviluppate attraverso lavori di gruppo monotematici, multidisciplinari e discussione di casi concreti. La valutazione delle abilità comunicative, oltre che in occasione degli esami di profitto, in particolare quelli effettuati oralmente e che prevedono la redazione di elaborato e/o la presentazione orale di un lavoro svolto, verrà effettuata mediante la discussione di casi di studio e simulazione di situazione, con i docenti che hanno previsto nei loro corsi tali attività, nonché mediante la valutazione delle attività di tirocinio e della discussione della tesi.

### **Capacità di apprendimento**

Oltre alla didattica formale il corso di studi si avvale di metodologie interattive che si propongono di stimolare nello studente la continua ricerca di informazioni per la comprensione e/o la soluzione di problemi relativi a tematiche di alimentazione e nutrizione. Il corso di studi inoltre si propone di sviluppare negli studenti una buona capacità di raccogliere, organizzare ed interpretare le informazioni provenienti dalle diverse risorse e database disponibili e dalla letteratura scientifica di riferimento. Il raggiungimento di questi obiettivi è favorito dalle attività di tirocinio in aziende e strutture sanitarie nonché attraverso prove di esame scritte e/o orali. Le capacità di apprendimento verranno valutate negli esami di profitto e nella discussione della tesi.

### **Art. 5 - Piano degli studi**

Per quanto riguarda il piano degli studi trova applicazione la disciplina generale disposta nell'art. 21 del Regolamento Didattico di Ateneo.

Nel Piano degli Studi è descritta l'organizzazione in anni e semestri, l'elenco dei Corsi Integrati con l'indicazione dei Settori Scientifico-Disciplinari di riferimento, l'articolazione in moduli di insegnamento, i CFU assegnati ad ogni insegnamento.

Per ogni insegnamento si definiscono:

- Denominazione
- Moduli componenti (se articolato in moduli)
- Settore scientifico-disciplinare (per ciascun modulo, se articolato in moduli)
- Anno di corso e semestre di erogazione (per ciascun modulo, se articolato in moduli)
- Lingua di insegnamento (se diversa dall'italiano)
- Carico didattico in crediti formativi universitari (per ciascun modulo, se articolato in moduli)



- Numero di ore di attività didattica assistita (per ciascun modulo, se articolato in moduli)
- Tipologie di attività didattiche previste (anche in termini di ore complessive per ogni tipologia) e relative modalità di svolgimento (anche in termini di ore complessive per ogni modalità) (per ciascun modulo, se articolato in moduli)
- Propedeuticità

Le propedeuticità sono definite annualmente dalla Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per l'Uomo e l'Ambiente e rese evidenti nel piano degli studi

La Segreteria della Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per l'Uomo e l'Ambiente aggiorna annualmente il piano degli studi e ne cura la pubblicazione sul sito web istituzionale.

Il Consiglio della Facoltà Dipartimentale propone annualmente al Senato Accademico il “Manifesto degli Studi” e riporta nella “Guida dello Studente” l’articolazione dei Corsi integrati nei semestri, i relativi CFU e gli obiettivi dell’apprendimento specifici di ogni corso integrato, e la tipologia delle verifiche di profitto.

Il periodo delle verifiche di profitto è programmato dal competente Consiglio della Facoltà Dipartimentale di norma nei periodi di interruzione delle attività didattiche frontali. La verifica di profitto, superata positivamente, dà diritto all’acquisizione dei CFU corrispondenti.

Nei periodi e con le modalità indicate dalla segreteria studenti all’inizio dell’a.a. gli studenti possono sottoporre per l’approvazione alla Giunta di Facoltà un piano di studio individuale.

### **Art. 6 - Crediti formativi universitari**

Per quanto riguarda i crediti formativi universitari, trova applicazione la disciplina generale disposta nell’Art. 10 del Regolamento didattico di Ateneo, consultabile sul sito dell’Ateneo all’indirizzo <https://www.unicampus.it/ateneo/statuto-e-regolamenti>.

Ai fini del raggiungimento degli obiettivi didattici, il corso di laurea prevede 120 CFU complessivi, articolati su 2 anni di corso e erogati attraverso attività didattiche in aula, laboratori, preparazione della tesi e in attività di tirocinio.

L’unità di misura del lavoro richiesto allo studente per l’espletamento di ogni attività formativa prescritta dall’Ordinamento Didattico è il Credito Formativo Universitario (CFU). A ogni CFU corrispondono 25 ore di impegno complessivo dello studente ripartite come di seguito:

- a) 8 ore di lezione frontali;
- b) 12 ore di laboratorio didattico/esercitazioni;
- c) 25 ore di tirocinio formativo e di attività per la preparazione della tesi

### **Art. 7 - Articolazione e organizzazione delle attività didattiche**

Per quanto riguarda le forme didattiche, trova applicazione la disciplina generale disposta nell’Art. 17 del Regolamento didattico di Ateneo, consultabile sul sito dell’Ateneo all’indirizzo <https://www.unicampus.it/ateneo/statuto-e-regolamenti>.

Il percorso formativo finalizzato al raggiungimento degli obiettivi formativi comprende:

- a) attività negli ambiti disciplinari caratterizzanti la classe;
- b) attività in uno o più ambiti disciplinari affini rispetto a quello caratterizzanti, anche con riguardo alle culture di contesto e alla formazione interdisciplinare;
- d) attività autonomamente scelte dallo studente, purché coerenti con il suo progetto formativo;
- e) attività relative alla preparazione della prova finale per il conseguimento del titolo di studio;
- f) attività relative alla conoscenza di almeno una lingua dell'Unione Europea diversa dall'italiano;
- g) attività, non previste nei punti precedenti, volte ad acquisire ulteriori conoscenze linguistiche, nonché abilità informatiche e telematiche, relazionali, o comunque utili per l'inserimento nel mondo del lavoro, nonché attività formative volte ad agevolare le scelte professionali, mediante la conoscenza diretta del settore lavorativo cui il titolo di studio può dare accesso, tra cui, in particolare, sulla base di apposite convenzioni, i tirocini formativi presso imprese, amministrazioni pubbliche, enti pubblici o privati, ivi compresi quelli del terzo settore, ordini e collegi professionali; attività formative non convenzionali, culturalmente qualificanti e coerenti con gli obiettivi formativi del corso di studio, debitamente approvate dalla struttura didattica competente.

### **Modalità di erogazione**

Le attività didattiche possono essere svolte con:

#### **- Didattica in presenza**

Si definiscono come "didattica in presenza" le lezioni, le esercitazioni, e i seminari che danno luogo a crediti formativi (CFU) nell'ambito di attività formative del Corso di Laurea Magistrale erogate interamente in presenza sulla base di un calendario predefinito, ed impartiti agli studenti regolarmente iscritti ad un determinato anno di corso, anche suddivisi in piccoli gruppi.

#### **- Didattica a distanza**

Si definiscono come "didattica a distanza" le lezioni, le esercitazioni, e i seminari che danno luogo a crediti formativi (CFU) nell'ambito di attività formative del Corso di Laurea Magistrale erogate attraverso sistemi di videoconferenza in modalità sincrona o a distanza. Gli esami di profitto e la discussione della prova finale, di norma si tengono in presenza.

### **Tipologie di attività didattiche**

Le tipologie di attività didattiche possono comprendere:

#### **- Corsi Integrati**

Allo scopo di conseguire le finalità formative dell'Ordinamento didattico, gli insegnamenti possono essere organizzati in Corsi Integrati, eventualmente articolati in più moduli distinti, secondo la logica dell'integrazione didattica, che consente di acquisire le interrelazioni esistenti fra i contenuti delle varie discipline e di procedere ad una valutazione complessiva delle conoscenze e delle abilità acquisite. Qualora nello stesso Corso Integrato siano affidati compiti didattici a più di un docente, è prevista la nomina di un Coordinatore, designato a cadenza annuale dal Consiglio della Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per l'Uomo e l'Ambiente.

Il Coordinatore di C.I. esercita le seguenti funzioni:

- rappresenta per gli studenti la figura di riferimento del corso;
- propone al Presidente di Corso di Studio l'attribuzione dei compiti e dei tempi didattici concordati con docenti e docenti-tutor in funzione degli obiettivi didattici propri del corso;
- coordina la preparazione delle prove d'esame;
- presiede, di norma, la commissione di esame del corso da lui coordinato e ne propone la composizione;
- è responsabile della corretta conduzione di tutte le attività didattiche previste per il conseguimento degli obiettivi definiti per il corso integrato stesso.

#### **- Didattica frontale (ex cathedra)**

Si definisce attività didattica frontale la trattazione di specifici argomenti facenti parte del curriculum formativo previsto per il Corso di Laurea Magistrale in "Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana", ed impartita, sulla base di un calendario predefinito, agli Studenti nella forma di lezione magistrale o ex-cathedra.

#### **- Seminario**

Il "Seminario" è un'attività didattica che ha le stesse caratteristiche della lezione ma può essere svolta da più docenti, anche di ambiti disciplinari (o con competenze) diversi. Le attività seminariali possono essere interuniversitarie e realizzate sotto forma di videoconferenze.

#### **Attività formativa professionalizzante**

Consiste in un tirocinio di formazione finalizzato all'inserimento nel mondo del lavoro, svolti dagli studenti del Corso di Laurea Magistrale prima del conseguimento del relativo titolo, e si svolgono presso Aziende, Strutture sanitarie, Enti convenzionati o unità di ricerca dell'Ateneo. L'elenco delle convenzioni attive è disponibile presso la segreteria didattica del Corso di Studi

Gli studenti del Corso di Laurea Magistrale che lo desiderino possono svolgere tale tirocinio anche come attività durante la quale sarà svolto il lavoro sperimentale finalizzato alla preparazione della tesi.

#### **Esercitazioni**

Le esercitazioni sono attività che consentono allo Studente di chiarire i contenuti delle lezioni mediante lo sviluppo di casi reali. Non si aggiungono contenuti rispetto alle lezioni frontali, ma sono associate alle medesime, consistendo nell'applicazione pratica dei contenuti, e sono effettuate, di norma in modalità interattiva, dai Docenti e dagli Studenti.

#### **Laboratori**

I laboratori sono attività assistite che prevedono l'interazione dello Studente con strumenti, apparecchiature, software applicativi.

#### **Prova finale**

La prova finale per il conseguimento della Laurea magistrale consiste nella discussione di una tesi di laurea elaborata in modo originale, di carattere tecnico scientifico, redatta in lingua italiana o inglese e sviluppata dal candidato sotto la guida di uno o più docenti. L'elaborato finale può anche vertere su esperienze di tirocinio in strutture sanitarie o aziende presso cui è stata svolta un'attività coerente con il percorso formativo.

La prova finale è volta a dimostrare il livello delle conoscenze e delle capacità acquisite dal laureato al termine del percorso formativo e inoltre il livello di maturità raggiunto in termini di autonomia intellettuale e operativa, di capacità di collegamento dei diversi saperi appresi nel corso di studi, nonché di comunicare e trasferire le conoscenze.

### **Apprendimento autonomo**

Il Corso di Laurea Magistrale garantisce agli studenti la disponibilità di un numero di ore mediamente non inferiore alla metà di quelle previste per il raggiungimento dei 120 CFU utili al conseguimento del titolo completamente libere da attività didattiche per consentire loro di dedicarsi all'apprendimento autonomo.

Le ore riservate all'apprendimento autonomo sono dedicate:

- all'utilizzazione individuale, o nell'ambito di piccoli gruppi, in modo autonomo o dietro indicazione dei docenti, dei sussidi didattici messi a disposizione dal corso per l'auto-apprendimento e per l'autovalutazione, al fine di conseguire gli obiettivi formativi previsti.
- all'utilizzazione dei sussidi didattici (testi, simulatori, audiovisivi, programmi per computer, etc.);
- allo studio personale, per la preparazione degli esami.

### **Art. 8 - Approccio all'insegnamento e all'apprendimento**

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana promuove un approccio alla didattica 'centrato sullo studente', che incoraggia gli studenti ad assumere un ruolo attivo nel processo di insegnamento e apprendimento, creando i presupposti per l'autonomia dello studente nelle scelte, prevedendo metodi didattici che favoriscano la partecipazione attiva nel processo di apprendimento e l'apprendimento critico degli studenti e favorendo l'autonomia dello studente nell'organizzazione dello studio.

### **Art. 9 - Calendario didattico**

Per quanto riguarda il calendario didattico, trova applicazione la disciplina generale disposta nell'Art. 20 del Regolamento didattico di Ateneo, consultabile sul sito dell'Ateneo all'indirizzo <https://www.unicampus.it/ateneo/statuto-e-regolamenti>.

La definizione dell'orario delle lezioni e del calendario degli esami di profitto è coordinata dal Gruppo AQD, al fine, in particolare, di razionalizzare gli orari delle lezioni e la distribuzione temporale degli esami.

### **Art. 10 - Attività di tutorato**

Per quanto riguarda le attività di orientamento e tutorato, trova applicazione la disciplina generale disposta nell'Art. 28 del Regolamento didattico di Ateneo dell'Ateneo, consultabile sul sito dell'Ateneo all'indirizzo <https://www.unicampus.it/ateneo/statuto-e-regolamenti>.

In particolare, per il Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana si definiscono due distinte figure di Tutor:

a) il **Tutor personale** al quale il singolo studente può rivolgersi per avere suggerimenti e consigli inerenti alla sua carriera studentesca, o in generale inerenti alla sua formazione. Il Tutor al quale lo studente viene affidato dal Coordinatore di Tutorato è in genere lo stesso per tutta la durata degli studi. Questa figura è imperniata non sull'insegnamento, ma sulla relazione di aiuto e di orientamento anche in vista delle scelte professionali. Esplica la sua funzione in modo particolare in caso di difficoltà di apprendimento, perdita di motivazione, necessità di un orientamento sul percorso di studio da seguire. Tutti i professori e ricercatori del CdS sono invitati a rendersi disponibili per svolgere le mansioni di tutor.

b) Il **Tutor di disciplina** collabora con il docente alle attività didattiche con particolare riferimento alle attività di laboratorio e esercitazioni. Lo svolgimento delle attività di didattica tutoriale come percorso formativo può anche essere finalizzato a colmare eventuali lacune formative. Questa attività tutoriale si configura come attività di supporto. Ogni Tutor di disciplina è tenuto a coordinare le proprie funzioni con le attività didattiche dei corsi di insegnamento che ne condividono gli obiettivi formativi e può essere impegnato anche nella preparazione dei materiali da utilizzare nella didattica tutoriale.

### Art. 11 - Ammissione al Corso

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

- almeno 6 CFU in SSD di MAT/01-09;
- almeno 6 CFU in SSD di FIS/01-08;
- almeno 12 CFU in SSD CHI/01-03; CHIM/06; CHIM/10; CHIM/12;
- almeno 56 CFU in SSD di BIO/01-11 e BIO/14-19.

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

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

### Art. 12 - Iscrizione ad anni successivi, abbreviazioni di carriera e riconoscimenti di carriere pregresse

Lo studente è iscritto **“fuori corso”** qualora abbia seguito il proprio corso di studi per un numero di anni superiore alla durata legale del corso senza aver conseguito il titolo accademico o senza aver superato tutti gli esami necessari per l'ammissione all'esame finale di laurea.

### **Abbreviazioni di carriera e riconoscimento di carriere pregresse**

La Giunta della Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per l'Uomo e l'Ambiente può riconoscere attività formative attribuibili a specifici SSD e precedentemente svolte presso altri Corsi di laurea magistrale dell'Ateneo o in altre università italiane o straniere su specifica richiesta dello studente all'atto dell'iscrizione. In seguito a tale valutazione, in ragione degli esami convalidati e alla verifica delle propedeuticità, la Giunta della Facoltà Dipartimentale delibera in merito all'anno di corso al quale lo studente può essere iscritto.

La richiesta di riconoscimento degli esami già superati deve essere presentata alla Segreteria Studenti entro e non oltre una settimana dopo la pubblicazione dell'esito della prova di ammissione al Corso di Laurea Magistrale.

In tutti i casi, i crediti acquisiti da uno studente in precedenti carriere, possono essere valutati per un eventuale riconoscimento in conformità con le regole di seguito elencate:

- la convalida degli esami è presa in considerazione solo qualora la richiesta riguardi esami sostenuti da non più di otto anni dalla data della richiesta;
- gli esami relativi a un Corso di Laurea Magistrale concluso (studente già in possesso di una Laurea), purché coerenti con il percorso formativo del corso di Laurea Magistrale in “Scienze dell’Alimentazione e della Nutrizione Umana”, sono valutati ed eventualmente riconosciuti dalla Giunta della Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per l'Uomo e l'Ambiente.

### **Riconoscimento della Laurea conseguita presso Università estere**

Per i laureati che abbiano conseguito la Laurea magistrale presso le Università straniere il riconoscimento del titolo è subordinato all'esistenza di accordi bilaterali o convenzioni internazionali che prevedano questa fattispecie.

### **Decadenza, obsolescenza dagli studi**

Al fine di limitare l'obsolescenza dei CFU acquisiti, lo studente fuori corso decade dallo status di studente iscritto al Corso di laurea magistrale qualora non abbia superato alcun esame previsto dall'Ordinamento per otto anni accademici consecutivi.

## **Art. 13 - Passaggi, trasferimenti e riconoscimento di crediti**

Per quanto riguarda passaggi da altri corsi di laurea magistrale dell'Ateneo o trasferimenti da altri Atenei trova applicazione la disciplina generale disposta nell'Art. 23 del Regolamento didattico di Ateneo, consultabile sul sito dell'Ateneo all'indirizzo <https://www.unicampus.it/ateneo/statuto-e-regolamenti>.

Di norma non sono ammessi trasferimenti al Corso di Studio.

Eventuali deroghe possono essere stabilite nello specifico bando di ammissione.

## **Art. 14 - Obblighi di frequenza**

La frequenza è obbligatoria. Le modalità organizzative per studenti “a tempo parziale” possono essere regolamentate dalla Facoltà Dipartimentale di competenza.

Gli studenti eletti negli organi collegiali sono esonerati dalla frequenza previa presentazione della formale convocazione dell'organo collegiale e verifica della effettiva partecipazione.

### **Art. 15 - Esami e altre verifiche del profitto**

Per quanto riguarda esami ed altre verifiche del profitto, trova applicazione la disciplina generale disposta nell'Art. 22 del Regolamento didattico di Ateneo, consultabile sul sito dell'Ateneo all'indirizzo <https://www.unicampus.it/ateneo/statuto-e-regolamenti>.

Il periodo delle verifiche di profitto è programmato dal competente Consiglio della Facoltà Dipartimentale nei periodi di interruzione delle attività didattiche frontali. La verifica di profitto, superata positivamente, dà diritto all'acquisizione dei CFU corrispondenti.

Gli esami di profitto possono prevedere diverse tipologie di prova, anche complementari tra loro (a titolo di esempio: prove scritte, orali, test con domande a risposta libera o vincolata, prova di laboratorio, esercitazione al computer, etc.). Le modalità di verifica del profitto per ciascuna attività sono pubblicate nelle schede dei corsi, accessibili tramite mezzi informatici messi a disposizione dall'Ateneo.

Le valutazioni formative possono riguardare:

- prove in itinere, esclusivamente intese a rilevare l'efficacia dei processi di apprendimento e d'insegnamento nei confronti di contenuti determinati. Devono comunque essere organizzate in modo da non ostacolare la frequenza di altri corsi;
- prove idoneative, poste alla fine di uno dei semestri del corso, che possono essere sostenute facoltativamente dallo studente. In esse viene accertata la preparazione relativa al programma svolto nel semestre stesso; l'esito viene annotato dal docente con votazione in trentesimi o giudizio, e - se superate - naturalmente non comportano un nuovo accertamento in sede di esame finale. Lo studente è comunque tenuto a dimostrare in sede di esame la conoscenza degli argomenti del colloquio tramite richiami o riferimenti.

Le valutazioni certificative (esami di profitto) sono finalizzate a valutare, e quantificare con un voto, il conseguimento degli obiettivi dei corsi, certificando il grado di preparazione individuale degli studenti.

Gli esami di profitto possono essere effettuati esclusivamente nei periodi a ciò dedicati e denominati sessioni d'esame.

I momenti di verifica non possono coincidere con i periodi nei quali si svolgono le attività ufficiali, né con altri che comunque possano limitare la partecipazione degli studenti a tali attività.

La valutazione dell'acquisizione da parte dello studente delle conoscenze e delle capacità di comprensione avviene sulla base di criteri prestabiliti che comprendono:

- a) la coerenza degli argomenti con i programmi
- b) la qualità della trattazione
- c) la capacità di analisi
- d) il livello di strutturazione delle argomentazioni

Le commissioni di esame sono costituite da almeno due membri effettivi (di cui uno è il Presidente) e da un membro supplente.

La valutazione segue quindi il seguente schema:

<b>Intervallo</b>	<b>Grado</b>	<b>Criteri generali di valutazione</b>
<b>30-30 e lode</b>	Lodevole <i>approvato</i>	Preparazione eccellente, elevato livello di conoscenza, assoluta padronanza della materia e del linguaggio. Dimostrazione di aver acquisito tutti gli argomenti e di essere in grado di applicarli a ottimo livello. Eccellenza nello sviluppo di analisi dei problemi e nella struttura delle argomentazioni
<b>27-29</b>	Accurato <i>approvato</i>	Preparazione accurata, ottimo livello di conoscenza, buona padronanza della materia e del linguaggio. Dimostrazione di aver assimilato tutti gli argomenti e di essere in grado di applicarli ad un buon livello. Buona capacità di analisi dei problemi e di strutturazione delle argomentazioni.
<b>23-26</b>	Soddisfacente <i>approvato</i>	Preparazione soddisfacente, discreto livello di conoscenza, discreta padronanza della materia e del linguaggio. Dimostrazione di aver compreso tutti gli argomenti e di essere in grado di applicarli ad un discreto livello. Discreta capacità di analisi dei problemi e di strutturazione delle argomentazioni.
<b>18-22</b>	Sufficiente <i>approvato</i>	Preparazione sufficiente, livello di conoscenza adeguato al livello minimo delle richieste, sufficiente padronanza della materia e del linguaggio. Accettabile capacità di analisi dei problemi e di strutturazione delle argomentazioni.
<b>&lt; 18</b>	Insufficiente <i>Non approvato</i>	Preparazione insufficiente, livello di conoscenza non adeguato al livello minimo delle richieste, insufficiente padronanza della materia e del linguaggio. Scarsa capacità di analisi dei problemi e di strutturazione delle argomentazioni.

### Sessioni di esame

Le sessioni di esame si svolgono di norma nei seguenti periodi:

- I° Semestre: la sessione ordinaria è fissata al termine del ciclo didattico corrispondente (Gennaio/Febbraio), le sessioni di recupero nei mesi di Giugno, Luglio e Settembre.
- II° Semestre: la sessione ordinaria è fissata al termine del ciclo didattico corrispondente (Giugno/Luglio), le sessioni di recupero nei mesi di Settembre, Gennaio/Febbraio dell'anno successivo.

In ogni sessione sono definite le date di inizio degli appelli, distanziate di almeno due settimane. Il numero degli appelli è fissato in almeno due per ogni sessione di esame.

Gli studenti fuori corso possono partecipare a qualunque appello di esame; in casi motivati possono essere istituiti ulteriori appelli d'esame.



Eventuali sessioni straordinarie possono essere istituite su delibera della Giunta della Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per l'Uomo e l'Ambiente, evitando di norma la sovrapposizione con i periodi di lezione.

Il calendario degli esami è affisso, con adeguato anticipo, nella pagina web del Corso di laurea magistrale al sito <http://www.unicampus.it>, sulla bacheca virtuale della piattaforma e-learning e sul portale ESSE3.

La Commissione di esame è costituita da almeno due docenti, impegnati nel relativo Corso di insegnamento ed è presieduta, di norma, dal docente Coordinatore.

La Commissione di esame può, inoltre, includere cultori della materia (disciplinati secondo DR n.55 del 3 febbraio 2022).

Nel caso di assenza di uno o più componenti di una Commissione alla data di un appello d'esame, il Presidente della Commissione può disporre la sostituzione dei membri ufficiali con i membri supplenti della stessa.

### **Art. 16 - Mobilità internazionale e riconoscimento degli studi compiuti**

Per quanto riguarda la mobilità internazionale, trova applicazione la disciplina generale disposta nell'Art. 26 del Regolamento didattico di Ateneo, consultabile sul sito dell'Ateneo all'indirizzo <https://www.unicampus.it/ateneo/statuto-e-regolamenti>.

Le opportunità di Mobilità Internazionale offerte agli studenti e i requisiti di partecipazione richiesti sono indicati alla seguente pagina del sito web d'Ateneo <https://www.unicampus.it/risorse-e-uffici/internazionale>.

#### **Riconoscimento del periodo di Mobilità all'estero**

Lo studente è ammesso a trascorrere un periodo di studio o tirocinio dalla Giunta della Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per l'Uomo e l'Ambiente che approva almeno una settimana prima della partenza, il suo *Learning Agreement*, proposto dallo studente, indicando le attività formative da sostenere presso l'Università ospitante.

L' Ufficio Relazioni Internazionali gestisce la mobilità internazionale, avendo cura di monitorare l'effettivo svolgimento dal *Certificate of Arrival*, inviato dallo studente entro una settimana dalla sua partenza per il periodo di mobilità, al *Certificate of Arrival, Transcript of Record, After the Mobility* documenti che attestano gli esiti della mobilità. Durante il periodo di mobilità lo studente non può sostenere esami di profitto e/o verifiche intermedie.

Al rientro della mobilità la Giunta della Facoltà Dipartimentale procede al riconoscimento delle attività svolte all'estero in relazione a quanto approvato nel *Learning Agreement*, alla verifica sulle attività effettivamente svolte all'estero, opportunamente certificate dall'Università di destinazione e organizza sessioni di esami straordinarie.

La delibera con il riconoscimento della carriera (Insegnamenti, SSD e CFU) viene inviata alla Segreteria Studenti che la inserisce nel sistema informatico di Ateneo.

### Art. 17 - Prova finale

La prova finale per il conseguimento della Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana consiste nella discussione di una ricerca scientifica originale redatta in lingua italiana o inglese, sviluppata dal candidato sotto la guida di uno o più docenti, con la quale il candidato dimostra il proprio livello di maturità in termini di autonomia operativa, di gestione di strumentazioni scientifiche e di metodologie e di strumenti di valutazione dei risultati della ricerca; l'autonomia intellettuale; la capacità di collegamento dei diversi saperi appresi nell'arco del corso di studio, nonché le proprie capacità comunicative e di trasferimento delle conoscenze.

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

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

L'elaborato è consegnato dallo studente in copia cartacea presso la segreteria didattica 3 giorni prima della presunta data di laurea perché possa essere a disposizione della commissione con la nota di valutazione fatta dal tutor sulla base del lavoro svolto dallo studente.

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

- i) aver seguito tutti i Corsi ed avere superato i relativi esami e valutazioni per un numero di CFU pari a 102;
- ii) presentare alla Segreteria Studenti apposita Domanda di Esame di Laurea (da ritirare presso la Segreteria Studenti), allegando il versamento richiesto entro i termini previsti;
- iii) avere consegnato alla Segreteria Studenti i documenti richiesti.

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

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

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

- a) la media ponderata dei voti conseguiti negli esami curriculari, espressa in centodecimi. Al fine di valutare adeguatamente il peso che le singole attività didattiche hanno nella formazione complessiva del laureando, tale media verrà calcolata dopo aver convertito in Punti-credito (PCr) i voti conseguiti nei singoli esami (la conversione in PCr di un voto espresso in trentesimi verrà eseguita con il seguente calcolo:  $PCr = (V \times Cr \times 110) / (N \times 30)$  dove Cr = numero dei crediti attribuiti al corso, V = voto in

trentesimi conseguito nel relativo esame,  $N =$  numero dei crediti conseguiti con voto previsti dall'ordinamento).

Nel computo della media non vengono considerati esami in soprannumero.

Agli esami convalidati di studenti provenienti da altre università italiane è assegnata la votazione dell'Università di provenienza. Agli esami convalidati di studenti provenienti da università straniere sia in regime di convenzione sia nell'ambito del programma scambi internazionali è assegnata la votazione dell'Università di provenienza che, quando espressa con altre scale numeriche o letterali, è convertita in trentesimi sulla base di apposite tabelle di corrispondenza o sulla base di una valutazione espressa da una commissione appositamente nominata;

b) i punti fino ad un massimo di 8 sulla base della qualità del lavoro sperimentale svolto, dall'impegno dello studente (cfr nota di valutazione presentata dal tutor), dall'esposizione e dalla discussione dell'elaborato di tesi;

Degli 8 punti, fino ad un massimo di 5 saranno assegnati su proposta del Relatore e fino ad un massimo di 3 punti su proposta degli altri membri della Commissione di Laurea con votazione a scrutinio palese in base alla media dei punteggi (numeri interi da 0 a 3) indicati individualmente dai commissari;

c) 1 punto per gli studenti che hanno completato gli esami di profitto entro il mese di febbraio del II anno di corso;

d) i punti per ogni lode ottenuta negli esami di profitto (0,1 punto per lode);

Il voto complessivo, determinato dalla somma dei punteggi previsti dalle voci "a-d" viene arrotondato per eccesso al numero intero superiore se la parte decimale del punteggio è almeno 50.

Su proposta del Presidente, la lode può essere attribuita all'unanimità dalla Commissione, ai candidati che abbiano conseguito, senza alcun arrotondamento, un punteggio di base (voce a) di almeno 103/110 (media ponderata) ed un voto complessivo (voci a-d) di almeno 110/110 senza alcun arrotondamento.

La commissione può proporre una menzione di merito per i candidati che abbiano avuto un cv accademico particolarmente qualificato. Tale menzione richiede un punteggio di base (voce a) di almeno 106.

### **Commissione di laurea**

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

### **Art. 18 - Certificazione della carriera universitaria**

L'Ateneo, su richiesta, fornisce ai laureati il '*Diploma Supplement*' in italiano e in inglese, che descrive la natura, il livello, il contesto, il contenuto e lo status degli studi effettuati secondo il modello standard in otto punti, sviluppato per iniziativa della Commissione Europea, del Consiglio d'Europa e dell'UNESCO.

### **Art. 19- Trasparenza e Assicurazione della Qualità**

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell’Alimentazione e della Nutrizione Umana adotta le procedure per soddisfare i requisiti di trasparenza e le condizioni necessarie per una corretta comunicazione, rivolta agli studenti e a tutti i soggetti interessati. In particolare, rende disponibili le informazioni richieste dalla normativa prima dell’avvio delle attività didattiche. Inoltre, aggiorna costantemente e sollecitamente le informazioni inserite nel proprio sito internet.

Il CdS aderisce al Sistema di Assicurazione della Qualità dell’Ateneo.

### **Art. 20 Disposizioni finali**

Le modifiche al presente Regolamento sono proposte dal Consiglio della Facoltà Dipartimentale, e deliberate dal Consiglio di Amministrazione, previa delibera del Senato Accademico.

Le modifiche al presente Regolamento sono emanate con Decreto del Rettore ed entrano in vigore dall’inizio dell’anno accademico successivo all’emanazione.

Eventuali atti normativi dell’Ateneo incompatibili con quanto descritto nel presente regolamento troveranno immediata applicazione anche in assenza di una espressa modifica, ma determinano l’immediato avvio della procedura di cui al comma primo del presente articolo.

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.