



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università Telematica San Raffaele Roma
Nome del corso in italiano	Scienze della nutrizione umana (<i>IdSua:1590685</i>)
Nome del corso in inglese	Human Nutrition Sciences
Classe	LM-61 - Scienze della nutrizione umana
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	https://www.uniroma5.it/magistrale/magistrale-scienze-della-nutrizione-umana.html
Tasse	http://www.unisanraffaele.gov.it/universita/tasse-universitarie.html
Modalità di svolgimento	c. Corso di studio prevalentemente a distanza



Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	MARSEGLIA Rachele
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di Corso di Studio
Struttura didattica di riferimento	Dipartimento di Promozione delle Scienze Umane e della Qualità della Vita (Dipartimento Legge 240)

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	AMBROSI SACCONI ROSATI	Cecilia		RD	1	
2.	ARMANI	Andrea		PA	1	

3.	BAILETTI	Lucia Irene	ID	1
4.	CAPRIO	Massimiliano	PO	1
5.	CARDINALE	Antonella	ID	1
6.	CONTE	Caterina	PA	1
7.	D'ARGENIO	Valeria	PA	1
8.	FERRONI	Patrizia	PO	1
9.	FORTUGNO	Paola	RD	1
10.	GORINI	Stefania	RD	1
11.	GUADAGNI	Fiorella	PO	1
12.	LIMANA	Federica	PA	1
13.	LIMONGI	Dolores	PA	1
14.	MARSEGLIA	Rachele	PA	1
15.	MECHELLI	Rosella	RD	1
16.	PACIFICI	Francesca	ID	1
17.	PASTORE	Donatella	RD	1
18.	PIERI	Marielisa	ID	1
19.	ROSANO	Giuseppe	PO	1
20.	RUSSO	Patrizia	PA	1
21.	STOCCHI	Vilberto	PO	1
22.	SUPINO	Stefania	PO	1

Rappresentanti Studenti

NUCERA GIUSEPPINA giuseppina.nucera@uniroma5.it
 SEVERINO ANDREA andrea.severino@uniroma5.it
 MILANI FRANCESCA francesca.milani@uniroma5.it
 ROSSETTI ANNA FRANCESCA francesca.rossetti@uniroma5.it

Gruppo di gestione AQ

CECILIA (docente cds) AMBROSI
 CATERINA (docente cds) CONTE
 VALERIA (Responsabile GAQ-docente cds) D'ARGENIO
 RACHELE (coordinatore cds) MARSEGLIA
 FRANCESCA (studente) MILANI
 EMANUELA (amministrativo) MILILLI
 GIUSEPPINA (studente) NUCERA
 PATRIZIA (docente cds) RUSSO

Tutor

BENEDETTA ESPOSITO Tutor disciplinari
 Mariangela Cantoro Tutor disciplinari
 ANTONIO PANGALLO Tutor disciplinari
 FRANCESCA CHIEREGHIN Tutor dei corsi di studio
 Federica Marcolongo Tutor dei corsi di studio

Giovanni Liberati Buccinati Tutor disciplinari
Valeria Calabrese Tutor disciplinari
Alessia Santoro Tutor dei corsi di studio
MARIO CRISTINA Tutor dei corsi di studio
Monica Nuzzo Tutor dei corsi di studio
Arianna Franchi Tutor dei corsi di studio
SIMONA SUPERTI Tutor dei corsi di studio



Il Corso di Studio in breve

30/05/2023

Il Corso di Studio in Scienze della Nutrizione Umana (classe LM-61) ha durata biennale e prevede l'acquisizione di 120 CFU. Il percorso è offerto dal Dipartimento di Promozione delle Scienze Umane e della Qualità della Vita dell'Università Telematica San Raffaele Roma ed è erogato in modalità prevalentemente a distanza, in lingua italiana. L'accesso al percorso formativo è libero. È prevista tuttavia la verifica del possesso della adeguata preparazione personale mediante il superamento di un test scritto.

Alla luce dell'importanza del ruolo proprio del laureato in Scienze della Nutrizione umana, il Corso è vocato alla formazione di una figura professionale corredata di approfondite conoscenze sull'influenza della nutrizione sullo stato di salute e di benessere e sulla prevenzione delle malattie, ad esempio metaboliche o neurodegenerative, sia dei singoli individui che delle popolazioni a rischio per particolari condizioni fisiologiche, quali gravidanza, allattamento, crescita, invecchiamento, senescenza ed attività sportiva.

Il percorso formativo concepito per tale Corso magistrale ha una marcata connotazione multidisciplinare che, oltre ai processi fisiologici e biochimici dell'alimentazione, al ruolo della nutrizione per la prevenzione delle malattie ed il mantenimento della buona salute nonché ai cambiamenti ed i fabbisogni in condizioni fisiologiche e patologiche, mira ad impartire agli studenti approfondite conoscenze sugli aspetti normativi, dalla tutela della salute alla sicurezza alimentare, e sugli aspetti economici nel contesto aziendale e della qualità della filiera della produzione agroalimentare.

Il Corso è articolato in due Curricula specifici: uno con indirizzo classico Nutrizione Umana ed uno con indirizzo Nutraceutica.

Entrambi i percorsi sono volti all'approfondimento delle materie di base, ed allo sviluppo delle diverse competenze applicative dell'ambito di riferimento, al fine di forgiare una figura professionale particolarmente richiesta dal mondo del lavoro.

Il tirocinio e la prova finale, che costituiscono parte integrante del percorso formativo, sono strettamente mirati a caratterizzare l'esperienza degli studenti in uscita.

Le attività didattiche sono erogate interamente on-line attraverso una piattaforma dedicata all'interno dell'infrastruttura tecnologica di Ateneo. Le attività di tirocinio, invece, sono svolte in presenza.

Gli studenti possono fruire di numerosi servizi resi disponibili e accessibili on-line dall'Ateneo attraverso il portale e la piattaforma didattica.

Il laureato in Scienze della Nutrizione Umana può iscriversi all'albo dei biologi nutrizionisti, previo superamento dell'esame di Stato, ed esercitare la libera professione; lavorare all'interno di strutture professionali ed imprenditoriali dei settori della nutrizione, della nutraceutica e della produzione alimentare, della farmaceutica e nei laboratori di controllo e sperimentazione di tecnologie alimentari; esercitare attività di progettazione, sviluppo e valorizzazione di prodotti alimentari (funzionali e tradizionali), oltre che della gestione di sistemi di certificazione; accedere ad attività lavorative nel settore pubblico, ad esempio per la progettazione dei programmi sanitari, nazionali e regionali o per la ristorazione collettiva scolastica, aziendale, ospedaliera, nosocomiale, socio-assistenziale; e proseguire gli studi in percorsi post laurea Magistrale, quali Dottorati o Assegni di ricerca, Scuole di specializzazione o Master di II livello.



QUADRO A1.a

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

18/04/2018

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 dei curricula formativi, indirizzati sia a personale laureato triennale sia a personale già impiegato in diversi servizi come la scuola, la Sanità ed i servizi sociali.

Le istituzioni coinvolte costituiscono interlocutori con i quali l'Ateneo dialoga ordinariamente nella pianificazione delle proprie attività e sono state specificamente ascoltate nell'individuazione della domanda di formazione e conseguentemente degli sbocchi occupazionali e professionali nonché degli obiettivi formativi del corso di laurea in Scienze della Nutrizione Umana.

Le Istituzioni coinvolte, gli obiettivi formativi identificati e le competenze associate alle funzioni nei contesti lavorativi da loro individuate sono di seguito riportate, classificate per categoria.

Le consultazioni vengono effettuate dalla commissione ad hoc formata dal Rettore, il Coordinatore del Corso di Laurea Triennale di Riferimento, il Referente proponente della nuova laurea. La Commissione può decidere altresì di includere altri membri in virtù della relativa esperienza e competenze in relazione al processo di confronto che deriva da questa attività.

ENTI di RICERCA:

CRA – Consiglio della Ricerca Agroalimentare del Ministero dell'Agricoltura, nella persona del Direttore di Sezione Viticoltura che ha espresso il seguente interesse: “Nell'area tecnologica e della gestione agroalimentare, i laureati devono conoscere la composizione degli alimenti, nonché le tecniche più avanzate per la lavorazione e la conservazione del cibo, oltre agli eventi di trasformazione chimica indotti dalla sua cottura. Devono inoltre conoscere le più comuni strumentazioni per le analisi di laboratorio e i principi su cui si basano le relative tecniche, essere istruiti sulle malattie da microrganismi trasmesse dagli animali domestici e dal terreno e causate dalle loro tossine diffuse nelle derrate alimentari. Infine devono essere istruiti sulle principali norme giuridiche che regolano la circolazione delle derrate a livello nazionale e comunitario”.

ISS – Istituto Superiore di Sanità del Ministero della Salute – nella persona del Direttore del Reparto Alimentazione, Nutrizione e Salute, che ha espresso il seguente interesse: “I laureati magistrali devono conoscere le tecniche di valutazione dello stato nutrizionale, i concetti di dieta bilanciata e di fabbisogno nutrizionale, anche in relazione alle diverse età e condizioni dell'organismo, oltre agli effetti metabolici delle diete ipocaloriche più diffuse”.

IRCCS – Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico San Raffaele Pisana, nella persona Del Presidente, che ha espresso il seguente interesse: “valutazione dello stato di nutrizione più consona alle caratteristiche fisiche e psichiche dell'individuo sottoposto a stress, con particolare riguardo all'attività fisica”

GRANDI GRUPPI INDUSTRIALI OPERANTI NEL SETTORE

FERRERO ITALIA Spa nella persona del Presidente, che ha espresso il seguente interesse: “Le funzioni che potranno svolgere spazieranno dall'indagine scientifica, su tematiche legate alla nutrizione e alla sicurezza alimentare, fino ad aspetti più applicativi, legati alla nutrizione di particolari categorie, all'educazione alimentare e alla sorveglianza nelle procedure di preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti”.

KELLOGG ITALIA Spa nella persona del Director of Nutrition and Corporate Affairs, che ha espresso il seguente interesse: “applicazione di metodiche atte a valutare la sicurezza degli alimenti e la loro idoneità per il consumo umano”.

ASSOCIAZIONI OPERATORI DEL SETTORE

COLDIRETTI – Federazione Nazionale Coltivatori Diretti– nella persona del Responsabile Area Territorio e Consumi, che

ha espresso il seguente interesse: “collaborazione ad indagini sui consumi alimentari volte alla sorveglianza delle tendenze nutrizionali della popolazione”

AIC – Associazione Italiana Celiachia – nella persona del Responsabile Nazionale Food, che ha espresso il seguente interesse: “le principali patologie correlate ai disturbi nutrizionali, come la malattia celiaca, la sindrome metabolica e i deficit nutrizionali”.

UNC – Unione Nazionale dei Consumatori – nella persona del Consulente per la Sicurezza Alimentare e la Sanità Pubblica, che ha espresso il seguente interesse: “informazione ed educazione rivolta agli operatori istituzionali e alla popolazione generale sui principi di sicurezza alimentare”.

Inoltre, si sottolinea che un consistente supporto alla progettazione del corso è derivato dallo stretto rapporto di vicinanza e collaborazione con l'Ateneo ha con le attività sanitarie del gruppo San Raffaele. Sono stati pertanto suggeriti temi per l'espansione delle materie di studio alle tematiche pubbliche sulla nutrizionistica nazionale italiana salvaguardando l'interdisciplinarietà che caratterizza questi indirizzi specialistici. La struttura generale del Corso di Studi che ne è derivata, si presume formerà delle figure professionali che saranno significativamente richieste dal mercato nel prossimo futuro.

Si allega la 'Domanda di Formazione' derivante dalle consultazioni e il conseguente 'Percorso di Formazione' con specifiche relative ai risultati d'apprendimento attesi dei singoli segmenti rispondenti agli obiettivi della classe LM61, strettamente correlati alla figura professionale da formare ed ai conseguenti sbocchi occupazionali.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: DOMANDA DI FORMAZIONE LM 61-PERCORSO DI FORMAZIONE CON RISULTATI D'APPRENDIMENTO



QUADRO A1.b

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

13/09/2023

In accordo con le tempistiche previste dal “Regolamento vigente sul processo di consultazione degli stakeholders del Corso di Studio LM61 dell'Università Telematica San Raffaele Roma”, il Comitato di Indirizzo (CI), la cui istituzione è stata approvata dal CdCdS del 31/03/2022), ha condotto diverse consultazioni di 'portatori d'interesse' con l'obiettivo di monitorare la validità degli aspetti culturali e professionalizzanti posti alla base della macro-progettazione del Corso di Studio (CdS).

La modalità di consultazione si è basata sull'erogazione di questionari predisposti dal CI. Questa modalità è stata scelta in quanto è la meno intrusiva per le aziende ed i professionisti consultati; in questo modo, le PS hanno tempo per visionare l'offerta formativa del CdS inviata e rispondere ai questionari.

Come si evince dalle Parti Sociali consultate, i macro-settori produttivi presi in considerazione nelle interviste coprono molti aspetti della nutrizione umana, e più precisamente di: i) formulazione e commercializzazione di prodotti naturali e funzionali a base di fermenti lattici, microrganismi alimentari, enzimi, probiotici, integratori nutrizionali, alimentari e per sportivi in varie forme farmaceutiche, cosmetici naturali e a base vegetale, integratori, integratori, dispositivi medici e cosmetici e di prodotti alimentari; ii) ristorazione collettiva per scuole, ospedali, piccole e grandi aziende, e si avvale di nutrizionisti e dietisti per l'elaborazione dei menu e servizi integrati.; iii) professionisti nel settore esperti in nutrizione umana, nutrizione per la fertilità e in embriologia clinica e malnutrizione soprattutto in ambito infantile .

Gli aspetti su cui gli stakeholder sono stati consultati hanno riguardato: l'adeguatezza degli obiettivi formativi del Corso di Studio, la qualità dell'articolazione didattica, la spendibilità in un contesto lavorativo del laureato con specifico riferimento alle funzioni riconducibili alla figura professionale che il CdS si prefigge di formare, la definizione di punti di forza e di debolezza riconducibili al percorso formativo.

I dati raccolti per ciascuna consultazione sono stati riportati dal GAQ nella 'Relazione Annuale sulla Consultazione delle Parti Sociali' ed analizzati dal CdCdS. I risultati ottenuti hanno confermato la correttezza complessiva dell'offerta didattica e fornito alcuni spunti migliorativi che verranno messi in atto coerentemente con il calendario accademico previsto per le attività didattiche dell'anno accademico 2023-2024,

Nello specifico, dalle consultazioni con gli stakeholder, è emersa soddisfazione per il percorso formativo e le conoscenze che gli studenti acquisiscono durante il loro percorso formativo. Tuttavia, le PS richiedono una implementazione dell'aspetto pratico del CdS e competenze specifiche inerenti l'ambito regolatorio-normativo aziendale, le normative HACCP e il cleaning alimentare ed i metodi di conservazione alimentare.

Al fine di implementare il piano dell'offerta formativa, alla luce delle analisi condotte, il CdCdS, ambisce al reclutamento di nuove figure professionali ed a proporre una serie di insegnamenti che potranno potenziare e migliorare l'offerta formativa del corso di laurea. Inoltre, alla luce di quanto emerso, consegue che anche i contenuti didattici di alcuni insegnamenti saranno parzialmente revisionati per dare agli studenti l'opportunità di approfondire argomenti riconducibili ai punti di maggiore attenzione dagli stakeholder.

Dalle interviste effettuate, si rileva che le aziende considerino i laureati in Scienze della Nutrizione Umana abbiano acquisito un solido background sia sulla la parte giuridica, che tecnologica e di gestione.

Punto di forza degli studenti del CdS risulta essere la preparazione proprio sulla parte tecnologica e di gestione che è stata valutata come un plus del CdS dalle PS. Tra i punti di debolezza del CdS compare, secondo il parere di diversi intervistati, la preparazione pratica che ne faciliti l'inserimento nel mondo del lavoro. Pertanto, suggeriscono di potenziare questo aspetto degli studenti e la maggior parte delle PS consultate si rendono disponibili ad ospitare i nostri tirocinanti in futuro.

Durante l'anno 2022, l'offerta formativa del Corso di Studio, è stata valutata anche dal Comitato di Indirizzo la cui principale attività si incentra in un costante confronto tra la domanda e l'offerta di formazione, condividendo il progetto formativo del Corso di Studio e coltivando un'efficace collaborazione con le organizzazioni scientifiche, professionali e con i rappresentanti del mondo del lavoro. Il comitato d'indirizzo istituito dal CdCdS si compone di un docente interni al corso di studio afferente al Settore Scientifico Disciplinare MED/07 (Prof.ssa Cecilia Ambrosi Sacconi Rosati) e del rappresentante degli studenti (Dott.ssa Carmela Margherita Forte) e delle aziende e liberi professionisti Dott.ssa Patrizia Origoni (Marketing and Communication Manager dell'azienda Sacco system), Dott. Federico Bari (Responsabile Ufficio Qualità Prodotto dell'azienda della Camst Group), Dott. Antonio Tesaro (Responsabile Commerciale dell'azienda La Contadina S.r.l.), Dott. Alessandro Marini (ufficio Commerciale dell'azienda Bioristoro Italia), Dott.ssa Michela Pagnani (Euro Company Spa), Dott.ssa Federica Bassani (marketing e comunicazione dell'azienda Bios line spa), Dott. Pasquale Lasala (Direttore Generale dell'azienda Italiana Mense), Dott.ssa Maria Giulia Minasi (biologo e nutrizionista), Dott.ssa Francesca Raffaelli (Presidente della BIOMEDFOOD S.r.l.), Dott. P. Mauri (ProAction), Dott.ssa Noemi Monacis (Biointegra 3.0 SRL), Dott.ssa Antonietta Antonini (responsabile del reparto di R&S della Erba Vita), Dott.ssa Veronica Madonna (Nutrizionisti Senza Frontiere).

Il CI al termine dei suoi lavori (verbale del 30/11/2022) ritiene che l'attuale offerta formativa sia ampia e in grado di fornire conoscenze multidisciplinari adeguate alla figura professionale che il CdS intende formare. Tuttavia, propone di offrire maggiori opportunità di tirocinio pratico in diverse aziende che operano nei settori specifici per le tre diverse figure professionali previste nel CdS LM61, in linea con quanto emerso dalle consultazioni con i portatori di interesse.

I verbali degli incontri del Comitato di indirizzo sono depositati nell'apposita sezione della piattaforma del CdS.

Link: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

funzione in un contesto di lavoro:

Il Corso LM61 si propone di formare una figura professionale autonoma con competenze e conoscenze specifiche nel campo degli alimenti e dei nutrienti: il laureato è capace di valutare composizione, idoneità, efficacia e qualità nutrizionale degli alimenti per il consumo umano. Il laureato padroneggia anche conoscenze relative a popolazioni o gruppi di popolazioni in stato di malnutrizione o con problematiche specifiche. Al termine del percorso di studi, quindi, il laureato avrà acquisito conoscenze e competenze tali da consentire lo svolgimento di funzioni quali ad esempio:

- lo studio delle relazioni tra processi biotecnologici e tecnologici e modificazioni degli alimenti;
- l'analisi della biodisponibilità dei nutrienti;
- la collaborazione a procedure di accreditamento con riferimento alla preparazione, conservazione o distribuzione degli alimenti;
- la collaborazione e ricerca nel processo di sviluppo di nuovi prodotti in campo nutraceutico e dell'alimentazione in generale;
- l'attività di educazione e informazione volta a operatori istituzionali e alla popolazione sulle tematiche della nutrizione e della qualità e sicurezza alimentare;
- il supporto ad attività di ricerca o coordinamento di studi volti a sviluppare programmi di sostegno ed educazione alimentare in aree a rischio o a studiare le relazioni tra alimentazione e stato di salute in determinate popolazioni;
- attività svolte all'interno di imprese e società di consulenza nell'ambito dell'alimentazione e nutraceutica;
- la collaborazione all'accREDITAMENTO di laboratori e strutture sanitarie che svolgono attività nel campo della preparazione, conservazione e distribuzione di alimenti;
- attività di collaborazione a studi e indagini sui consumi alimentari per il monitoraggio dei trend nutrizionali della popolazione.

Le funzioni in un contesto lavorativo sono associate al ruolo ricoperto dal laureato; a tal proposito, si specifica che Il laureato magistrale può svolgere attività in qualità di libero professionista come nutrizionista (ovviamente previo superamento previo superamento dell'esame di stato predisposto dal relativo Ordine); può inoltre svolgere la propria professione in regime libero-professionale o come dipendente in aziende dei settori precedentemente indicati. Il Laureato quindi potrà ricoprire ruoli di direzione, coordinamento, collaborazione e supporto. Tali funzioni potranno essere assolte in ragione delle specifiche competenze acquisite attraverso il percorso di studi della LM61.

competenze associate alla funzione:

Gli sbocchi occupazionali e le funzioni previste per i laureati del Corso di Studi, sono vari. Le competenze associate alle funzioni lavorative nei contesti occupazionali previsti sono molteplici. Il laureato dovrà possedere competenze inerenti:

- l'Analisi dei consumi alimentari e delle tendenze nutrizionali della popolazione nonché competenze inerenti la rielaborazione dei dati a fini di indagini conoscitive e valutative;
- la valutazione della qualità nutrizionale e l'apporto energetico dei singoli alimenti e dei fattori che regolano la biodisponibilità degli stessi;
- il campo della qualità e della sicurezza alimentare, nonché i meccanismi legislativi e regolatori adottati a livello nazionale e Europeo;
- la comprensione dei meccanismi di digestione, assorbimento e metabolismo degli alimenti;
- l'ambito Biomedico e della Nutrizione Umana;
- le modalità di sorveglianza nutrizionale su popolazioni in condizioni fisiologiche particolari (gravidanza, crescita, senescenza, etc.);
- la valutazione della composizione degli alimenti e delle modificazioni che essi possono subire in relazione ai processi tecnologici;
- la gestione e promozione della qualità, l'igiene e la sicurezza degli alimenti;
- la legislazione alimentare a livello italiano e Europeo, relativa alla commercializzazione e controllo di alimenti, ingredienti, additivi e prodotti per la salute.

sbocchi occupazionali:

I laureati del Corso di Studi potranno inserirsi all'interno di aziende alimentari, dietetiche, farmaceutiche, nei laboratori di controllo e sperimentazione di tecnologie per nuovi alimenti, nelle aziende di ristorazione, nella ristorazione ospedaliera e nella Sanità pubblica. Inoltre potranno operare nel campo della nutraceutica e nelle aziende

specializzate nel settore. Potranno anche trovare collocazione all'interno di organismi e organizzazioni (es. ONG) che si occupano di problemi relativi alla malnutrizione in paesi in via di sviluppo e in popolazioni a rischio. Possono inoltre accedere al dottorato di ricerca, a scuole di specializzazione e a master e possono, previo superamento dell'esame di stato dell'ONB, iscriversi al relativo albo professionale.



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

02/05/2018

Per essere ammessi al corso di laurea magistrale occorre essere in possesso della laurea o del diploma universitario di durata triennale, ovvero di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo ai sensi della normativa vigente. I candidati debbono quindi essere in possesso di un diploma di laurea triennale nelle classi di laurea specificate dal regolamento didattico, che garantiscono l'acquisizione di adeguati requisiti nelle aree di interesse del corso.

Tra i titoli ammessi alla LM61 figurano: L26 ; L29; LSNT03; LM41; L22.

Sono richieste conoscenze linguistiche pari a livello B1

Per l'ammissione di candidati in possesso di titoli di laurea diversi da quelli sopra specificati devono essere posseduti crediti in determinati settori come specificato nel Regolamento didattico del corso di studio.

Per la verifica dell'adeguata preparazione personale si rimanda al regolamento didattico del corso di studio.



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

04/08/2023

1. Ai sensi dell'art. 6, comma 2, del D.M. 270/04, per l'accesso al corso di studio sono richiesti particolari requisiti curriculari nonché il possesso di un'adeguata preparazione personale.

2. REQUISITI CURRICULARI:

a) Possesso del Diploma di Laurea o di altro titolo di studio equipollente, anche conseguito all'estero, riconosciuto idoneo ai sensi delle leggi vigenti, nelle seguenti classi:

□ Biotecnologie (L2)

- ☐ Dietistica (L/SN3)
- ☐ Scienze e Tecnologie Farmaceutiche (L/29)
- ☐ Scienze Biologiche (L/13)
- ☐ Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26)
- ☐ Farmacia (LM13).

b) In caso di possesso di altra laurea triennale o magistrale, comunque di carattere sanitario, biomedico o biologico, i requisiti curriculari prevedono il possesso (l'aver conseguito nella precedente carriera accademica) di almeno 60 CFU complessivi nei seguenti settori scientifico-disciplinari, di cui:

- ☐ almeno 20 CFU nell'Area Biologica, Biochimica e Medico Clinica;
- ☐ almeno 20 CFU nell'Area Giuridica, Economica e Matematico Statistica;
- ☐ almeno 20 CFU nell'Area Tecnologia sicurezza e chimica degli alimenti.

Eventuali carenze nei requisiti curriculari devono essere colmate dallo studente prima dell'iscrizione al Corso di Laurea magistrale, acquisendo dei crediti formativi mediante l'iscrizione a specifici corsi singoli o ad un altro Corso di Laurea.

c) Possesso di adeguata conoscenza della lingua inglese che risulti da una delle seguenti opzioni:

- ☐ aver sostenuto un esame universitario per l'apprendimento della lingua inglese, almeno di livello B1;
- ☐ essere in possesso di una certificazione ufficiale di livello almeno B1;
- ☐ aver acquisito un titolo di primo livello erogato ufficialmente in lingua inglese

3. ADEGUATEZZA DELLA PREPARAZIONE PERSONALE

Oltre al possesso dei requisiti curriculari predeterminati, l'ammissione al corso di laurea magistrale sarà subordinata all'accertamento dell'adeguatezza della preparazione personale, che avverrà tramite l'esecuzione di un test d'ingresso o un colloquio orale. I candidati che hanno conseguito un diploma di laurea triennale con una votazione superiore o uguale a 85 su 110, potranno essere dispensati dall'esecuzione della prova di verifica dell'adeguata preparazione personale.

Link: <http://>

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

16/04/2018

La figura dell'esperto in Alimentazione è complessa in quanto chiamata a svolgere funzioni molteplici e in contesti diversi. Il corso si articola in due curricula, quello in Nutraceutica e in Nutrizione Umana.

Nell'ambito delle discipline biomediche, i laureati magistrali di questa classe devono conoscere i principali parametri della Biochimica e della Biologia Molecolare clinica, collegati con il fabbisogno e il metabolismo dei nutrienti e dei non nutrienti fisiologicamente attivi, nonché utili per la valutazione dello stato nutrizionale. E' richiesta inoltre una solida conoscenza dell'organizzazione cellulare e della classificazione degli organismi viventi, anche sulla base delle teorie evolutive. Devono inoltre conoscere la relazione fra nutrienti e modulazione dell'assetto genico e del proteoma, nonché gli effetti sul metabolismo cellulare di inquinanti industriali e additivi alimentari. E' richiesta anche la conoscenza della relazione fra alimenti e microrganismi che in essi si sviluppano, sia dal punto di vista della loro conservazione, che come veicolo di patologie e intossicazioni.

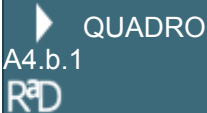
Nell'ambito delle discipline della nutrizione umana, i laureati magistrali devono conoscere le tecniche di valutazione dello stato nutrizionale, i concetti di dieta bilanciata e di fabbisogno nutrizionale, anche in relazione alle diverse età e condizioni dell'organismo, oltre agli effetti metabolici delle diete ipocaloriche più diffuse. Devono altresì conoscere il meccanismo d'azione e l'interazione dei farmaci con i nutrienti, oltre all'azione degli integratori alimentari e dei nutraceutici, la regolazione endocrina del metabolismo, l'impatto delle malattie legate alla malnutrizione in eccesso o in difetto sulla Sanità Pubblica. Devono essere infine a conoscenza degli aspetti fisio-patologici che riguardano l'apparato digerente, il ruolo che esso svolge nello sviluppo delle intolleranze alimentari e la sua correlazione con le patologie e il sistema immunitario umano, in quanto ospite di microrganismi probiotici.

Nell'area tecnologica e della gestione agroalimentare, i laureati devono conoscere la composizione degli alimenti, nonché

le tecniche più avanzate per la lavorazione e la conservazione del cibo, oltre agli eventi di trasformazione chimica indotti dalla sua cottura. Devono inoltre conoscere le più comuni strumentazioni per le analisi di laboratorio e i principi su cui si basano le relative tecniche, essere istruiti sulle malattie da microrganismi trasmesse dagli animali domestici e dal terreno e causate dalle loro tossine diffuse nelle derrate alimentari. Devono essere istruiti sulle principali norme giuridiche che regolano la circolazione delle derrate a livello nazionale e comunitario. Devono anche conoscere i meccanismi alla base del concetto di Sicurezza Alimentare. Ai laureati magistrali si richiede la conoscenza dell'effetto delle carenze vitaminiche sul sistema nervoso centrale e l'aspetto psicologico e psichiatrico dei disturbi del comportamento alimentare. Devono inoltre essere istruiti sulle principali patologie correlate ai disturbi nutrizionali, come la malattia celiaca, la sindrome metabolica e i deficit nutrizionali e dei principali progressi nel campo della nutraceutica. I laureati devono anche essere informati sulle nuove tecniche di Chirurgia dell'obesità e della malnutrizione conseguente ad alcuni interventi chirurgici. Devono aver acquisito le metodologie dell'economia riguardante la gestione aziendale e le dinamiche di consumo. Conoscenze in merito alla sicurezza e alla qualità in ambito produttivo dal punto di vista merceologico verranno fornite. Ai laureati è richiesta inoltre la conoscenza dell'anatomia dell'apparato gastroenterico, della sua regolazione endocrina, e delle sue malformazioni collegate a patologie. Per l'elaborazione dei dati risultato di analisi cliniche o della ricerca epidemiologica, devono infine saper applicare i principali test statistici e conoscere i meccanismi di sviluppo e organizzazione dei trial clinici.

L'acquisizione delle conoscenze richieste è accertata tramite prove come specificato dai docenti. Oltre al tirocinio, da svolgersi presso strutture idonee appositamente identificate, il percorso formativo sarà organizzato in modo tale da offrire la massima libertà di scelta tra i corsi attivi presso l'Ateneo per le attività a scelta libera.

Entrambi i curricula offrono nel primo anno corsi che richiamano e approfondiscono le conoscenze acquisite precedentemente nelle aree di apprendimento sopra elencate, con una attenzione specifica agli aspetti inerenti la nutrizione e la nutraceutica: in questo modo viene garantita alla precedente preparazione di consolidarsi, offrendo contemporaneamente contenuti specialistici caratterizzanti la LM61. Il secondo anno offre spazio, oltre agli esami in programmazione, al tirocinio e agli approfondimenti tramite esami a scelta libera da parte dello studente.

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

Conoscenza e capacità di comprensione	Il laureato LM61 al termine del suo percorso avrà acquisito conoscenze e capacità di comprensione del sistema complesso delle problematiche inerenti la nutrizione, l'alimentazione, la sfera della salute e quella della sicurezza alimentare. Sarà inoltre capace di comprendere le dinamiche dei processi di produzione e di conservazione degli alimenti e dei nutrienti, oltre a ricevere conoscenze inerenti l'ambito della sicurezza alimentare, in relazione anche alle esigenze espresse dal mercato e dal consumatore. Il laureato inoltre acquisirà conoscenze e comprensione del sistema regolatorio e delle metodologie per l'analisi dei dati e delle informazioni nell'ambito di riferimento. Al laureato saranno offerte conoscenze inerenti l'Area della nutrizione Umana: sarà in grado quindi di comprendere le dinamiche di nutrizione ottimale, sia alla luce delle caratteristiche degli alimenti, che delle peculiarità dei soggetti (in relazione a situazioni che limitano l'apporto di nutrienti o in presenza di disturbi o sindrome metaboliche). Accanto a queste conoscenze, il percorso vuole offrire una conoscenza approfondita e una capacità di comprensione degli aspetti fisiologici e funzionali dei processi correlati all'alimentazione, nonché una adeguata conoscenza dei processi metabolici in relazione alla gestione dei nutrienti. Verrà inoltre dato	
--	---	--

	ampio risalto, specie nel curriculum di nutraceutica, all'impiego dei nutraceutici ai fini di un mantenimento o miglioramento dello stato di benessere degli individui. Le capacità e competenze di cui sopra, verranno conseguite durante le attività didattiche, ovvero i corsi e le attività di didattica interattiva, nonché il tirocinio. La verifica delle conoscenze e capacità di comprensione acquisite avverrà attraverso prove orali e scritte: attraverso questi elaborati (test predisposti in sede d'esame; elaborati programmati durante il corso) viene richiesto l'impiego complesso e creativo delle conoscenze e capacità indagate, associato a capacità di comunicazione, organizzazione e rielaborazione dei concetti acquisiti.	
Capacità di applicare conoscenza e comprensione	Attraverso il percorso formativo, il laureato sarà capace di applicare le conoscenze teoriche e le abilità acquisite. Il laureato magistrale potrà quindi impiegare il proprio bagaglio di conoscenze e capacità per la risoluzione di problematiche in vari contesti legati al settore alimentare, della nutrizione e nutraceutica, nonché del benessere della persona. In particolare il laureato magistrale sarà capace di definire le qualità e proprietà nutrizionali degli alimenti e contribuire alla formulazione di prodotti innovativi nel settore, anche nel settore della nutraceutica. Il laureato sarà inoltre in grado di analizzare e valutare lo stato di nutrizione dei soggetti anche in relazione alla relativa capacità metabolica. Le conoscenze trasversali e multidisciplinari maturate consentiranno al laureato la capacità di relazionarsi con professionisti operanti in vari settori. Le attività formative necessarie per l'acquisizione di tali competenze sono costituite dai corsi e dalle attività di didattica interattiva, nonché dalle attività inerenti il tirocinio. Per la verifica della capacità di applicare conoscenza e comprensione si prevedono prove ed elaborati durante il corso di studi che richiedano l'applicazione delle conoscenze acquisite per l'analisi di contesti o problematiche specifiche. In tali contesti verranno stimulate le capacità relazionali, comunicative e organizzative acquisite, nonché la capacità di applicare le conoscenze possedute e comprendere le problematiche oggetto di valutazione.	

Nutrizione Umana

Conoscenza e comprensione

Gli insegnamenti inerenti questa area di apprendimento consentiranno allo studente di:

- acquisire conoscenze sulle situazioni che limitano l'apporto degli alimenti ai fini di una nutrizione ottimale (es. intolleranze alimentari e delle reazioni infiammatorie, etc.);
- acquisire conoscenze e competenze in merito alla sfera dei disturbi del comportamento alimentare, andando a evidenziarne le cause su più livelli (ad es. quello endocrinologico) e offrendo conoscenze in merito ai meccanismi di regolamento e alterazione del metabolismo;
- esaminare in ottica preventiva il tema della nutrizione, con riferimento a popolazioni di individui;
- acquisire conoscenze e competenze nell'ambito della valutazione dello stato nutrizionale.

Tali risultati verranno raggiunti attraverso lezioni in modalità asincrona a distanza, esercitazioni in modalità sincrona in presenza, attività collaborative e cooperative in presenza e a distanza.

Lo studente verrà incoraggiato a integrare le conoscenze apprese con l'attività didattica istituzionale con altre nozioni derivanti dalla lettura di testi scientifici e tecnici pertinenti.

L'accertamento e la successiva valutazione del grado di conoscenza e comprensione delle nozioni oggetto di insegnamento, sarà effettuata mediante prove in itinere.

I docenti svilupperanno le attività interattive tenendo conto delle indicazioni fornite dagli studenti nei questionari di valutazione dei corsi degli anni precedenti.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Lo studente sarà, allora, in grado di:

- applicare le conoscenze per l'individuazione di percorsi di alimentazione volti a integrare le carenze nutrizionali in situazioni in cui l'apporto degli alimenti è ridotto rispetto agli standard di una nutrizione ottimale;
 - interpretare i meccanismi che regolano fame e sazietà e interpretare le cause di eventuali alterazioni dello stato nutrizionale;
 - dare una adeguata lettura alle informazioni provenienti da quadri clinici specifici, in ambito professionale.
- Inoltre, sarà in grado di valutare gli effetti benefici della nutrizione a livello sia fisiologico, che preventivo e terapeutico.

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

Area Biomedica

Conoscenza e comprensione

Attraverso gli insegnamenti appartenenti all'Area Biomedica lo studente acquisirà, in particolare, la conoscenza:

- dei meccanismi molecolari alla base del metabolismo;
- degli effetti biochimici dei nutrienti introdotti con la dieta su organi e tessuti;
- degli effetti dei nutrienti sui processi fisiologici e patologici che interessano l'organismo in toto;
- del ruolo di microrganismi, come lieviti e batteri, sui processi fisiologici e patologici dell'organismo umano.

Tali risultati verranno raggiunti attraverso lezioni in modalità asincrona a distanza, esercitazioni in modalità sincrona in presenza, attività collaborative e cooperative in presenza e a distanza.

Lo studente verrà incoraggiato a integrare le conoscenze apprese con l'attività didattica istituzionale con altre nozioni derivanti dalla lettura di testi scientifici e tecnici pertinenti.

L'accertamento e la successiva valutazione del grado di conoscenza e comprensione delle nozioni oggetto di insegnamento saranno effettuati mediante prove in itinere.

I docenti svilupperanno le attività interattive tenendo conto delle indicazioni fornite dagli studenti nei questionari di valutazione dei corsi degli anni precedenti.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Lo studente sarà, dunque, in grado di:

- applicare le conoscenze acquisite allo studio ed alla gestione dei processi fisiologici con particolare riferimento agli aspetti nutrizionali ed all'effetto dei nutrienti;
- individuare le relazioni tra metabolismo e meccanismi molecolari;
- definire il ruolo dei microrganismi in ambito nutrizionale;
- applicare le conoscenze acquisite per la risoluzione di problemi specifici legati alla sfera nutrizionale.

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

Conoscenza e comprensione

Attraverso lo studio degli insegnamenti appartenenti a questa area, lo studente maturerà le adeguate conoscenze che gli consentiranno di:

- Comprendere il ruolo del processo di trasformazione degli input nella conservazione della funzionalità e proprietà degli alimenti;
- Comprendere l'inquadramento giuridico ed il ruolo del destinatario dei prodotti alimentari;
- Comprendere la portata essenziale del diritto alla salute e del diritto alla sicurezza alimentare ed alla qualità della vita dell'individuo;
- Comprendere approfonditamente il sistema di disciplina delle produzioni agroalimentari e dei rapporti di consumo nonché conoscere gli obblighi da rispettare nell'esercizio della propria professione;
- Acquisire conoscenze in campi diversi sulle tematiche di food safety e food security.

Proprio con riferimento a questa specifica aurea, emerge la necessità di dare ampio spazio a tematiche quali la qualità e la sicurezza alimentare, la gestione dei processi e l'impatto dei processi di trasformazione sugli input.

Anche alla luce delle consultazioni svolte con le parti sociali, infatti, tematiche come queste, oltre che alla necessità di una conoscenza della normativa in materia a livello nazionale ed europeo (con riferimento ai temi non solo della food, safety and security, ma anche alla gestione delle informazioni inerenti il prodotto e alle problematiche emergenti sul piano della tutela dei diritti del singolo e della collettività) appaiono fondamentali per consentire al laureato:

- l'interazione con altri professionisti del settore;
- l'acquisizione della capacità di dialogo con le realtà aziendali impegnate nella realizzazione dei prodotti e nella loro immissione nel mercato, ma anche nel monitoraggio dei processi di produzione;
- l'acquisizione della capacità di applicazione delle conoscenze e una comprensione allineata con le esigenze espresse dal mercato del lavoro e dall'ambito di riferimento del profilo professionale in uscita.

Tali risultati verranno raggiunti attraverso lezioni in modalità asincrona a distanza, esercitazioni in modalità sincrona in presenza, attività collaborative e cooperative in presenza e a distanza.

Lo studente verrà incoraggiato a integrare le conoscenze apprese attraverso l'attività didattica istituzionale con altre nozioni derivanti dalla lettura di testi scientifici e tecnici pertinenti.

L'accertamento e la successiva valutazione del grado di conoscenza e comprensione delle nozioni oggetto di insegnamento, sarà effettuata mediante prove in itinere.

I docenti svilupperanno le attività interattive tenendo conto delle indicazioni fornite dagli studenti nei questionari di valutazione dei corsi degli anni precedenti.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

In ragione delle conoscenze maturate dallo studio degli insegnamenti di questo specifico ambito, lo studente sarà allora in grado di:

- valutare i temi della qualità e sicurezza alimentare da più prospettive, da quella tecnologica a quella giuridica;
- agire nel pieno rispetto della tutela del diritto alla sicurezza alimentare degli individui;
- collaborare alla preparazione di prodotti agroalimentari destinati al consumo umano, nel pieno rispetto delle normative di settore e con la piena conoscenza degli obblighi da rispettare nell'esercizio della propria professione;
- collaborare alla produzione di prodotti destinati al consumo animale nel pieno rispetto delle normative di settore e con la piena conoscenza degli obblighi da rispettare nell'esercizio della propria professione;
- stimare le conseguenze delle scelte di processo e trasformazione degli input prese dai sistemi di produzione, nel pieno rispetto delle normative di settore, così da poter valutare anche l'impatto di esse sulla capacità dei prodotti agroalimentari di circolare nel mercato, nell'osservanza delle prescrizioni nazionali e comunitarie che obbligano alla tutela del diritto alla sicurezza alimentare ed ambientale.

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

Conoscenza e comprensione

Attraverso l'offerta didattica relativa a questa area il laureato acquisirà:

- conoscenza delle dinamiche nutrizionali in ottica sociale e con riferimento a gruppi di popolazione;
- comprensione dei meccanismi che regolano le scelte di consumo da parte degli individui in ambito alimentare e delle dinamiche di consumo di prodotti alimentari nella società;
- capacità di lettura dei dati e di analisi degli stessi sia a livello macro, che micro;
- comprensione degli elementi fisiologici che possono portare a una alterazione dei consumi degli alimenti da parte degli individui.

Tali esiti verranno determinati attraverso lezioni in modalità asincrona a distanza, esercitazioni in modalità sincrona, attività collaborative e cooperative in presenza e a distanza.

Lo studente verrà incoraggiato a integrare le conoscenze apprese con l'attività didattica istituzionale con altre nozioni derivanti dalla lettura di testi scientifici e tecnici pertinenti.

L'accertamento e la successiva valutazione del grado di conoscenza e comprensione delle nozioni oggetto di insegnamento, sarà effettuata mediante prove in itinere.

I docenti svilupperanno le attività interattive tenendo conto delle indicazioni fornite dagli studenti nei questionari di valutazione dei corsi degli anni precedenti.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

In ragione dello studio delle materie afferenti questa area, il laureato sarà in grado di:

- leggere criticamente dati, organizzarli per le elaborazioni fondamentali e analizzarli;
- analizzare criticamente le principali dinamiche che caratterizzano i consumi a livello sociale e in determinati gruppi di popolazione;
- gestire al meglio i dati personali e sensibili dei pazienti che tratterà, una volta abilitato alla professione del nutrizionista.

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

**QUADRO A4.c****Autonomia di giudizio
Abilità comunicative
Capacità di apprendimento****Autonomia di giudizio**

I dottori Magistrali devono:

- Avere la capacità di raccogliere e interpretare i dati teorici e sperimentali di letteratura che permetteranno di costruire la base utile ad esprimere giudizi autonomi nel campo delle problematiche di ricerca e di opinione pubblica riguardante la Nutrizione Umana
 - Avere la capacità di giudicare procedure non standardizzate, da applicare nella soluzione di problemi che si presentino nelle varie circostanze dell'attività prevista dal profilo professionale
- L'Autonomia di giudizio sarà acquisita progressivamente durante il biennio del corso, attraverso la frequenza delle lezioni, la partecipazione alle attività previste

	(includere anche le prove di verifica) e la preparazione della prova finale. La verifica dell'autonomia di giudizio avviene durante il percorso di studi e in modo particolare durante la prova finale.	
Abilità comunicative	I dottori magistrali in Scienza della nutrizione umana dovranno: - saper interagire in un ambito interdisciplinare, comunicando con interlocutori quali medici, responsabili dei laboratori tecnologici, responsabili aziendali e di marketing, - essere capaci di interloquire con i responsabili di organizzazioni pubbliche sanitarie in campo nutrizionale, - essere in grado di comunicare le proprie conoscenze o i risultati della propria ricerca, sia in forma scritta, sia oralmente, adeguando il livello della comunicazione agli interlocutori cui è rivolta, - saper comunicare efficacemente in lingua inglese. Tali capacità saranno acquisite durante lo svolgimento dei corsi e durante la preparazione della prova finale, e verificate durante gli esami orali e l'esposizione della Tesi di Laurea.	
Capacità di apprendimento	I dottori Magistrali devono: - Essere in grado di utilizzare le fonti di aggiornamento della propria professione, indispensabile in un campo in continua evoluzione, attingendo da testi avanzati in lingua italiana e straniera e utilizzarli in maniera appropriata - Saper eseguire ricerche bibliografiche anche a livello avanzato, selezionando gli argomenti rilevanti - Utilizzare le Banche dati informatiche di aggiornamento disponibili (es. Pub Med) Queste capacità sono acquisite soprattutto durante i corsi, e verificate con l'assegnazione di tesine di approfondimento di particolari argomenti scientifici, e durante la preparazione della tesi finale.	

Al momento della pianificazione delle attività didattiche di questo piano di studio, le attività affini ed integrative sono state scelte fra quelle contemplate nel novero dei settori scientifico-disciplinari caratterizzanti previsti dalle disposizioni ministeriali determinanti la classe di laurea, con particolare riferimento alle aree economica, della patologia generale e della statistica medica. Tali attività tuttavia risultano strettamente funzionali al raggiungimento degli obiettivi formativi e direttamente correlate ai profili culturali e professionali previsti che contemplano l'acquisizione di specifiche competenze nella pianificazione e realizzazione di analisi di mercato per lo sviluppo di prodotti, nella conoscenza delle conseguenze delle intolleranze alimentari e delle metodologie dell'analisi nutrizionale.

In particolare la funzione dell'innesto di dette attività nel presente piano degli studi è volta a rafforzare le competenze di esperti della nutrizione formati, in grado di comprendere i meccanismi che regolano le scelte di consumo da parte degli individui in ambito alimentare e delle dinamiche di consumo di prodotti alimentari nella società; di leggere ed analizzare i dati sia a livello macro, che micro; ed altresì di comprendere gli elementi fisiologici che possono portare a una alterazione dei consumi degli alimenti da parte degli individui.



QUADRO A5.a

Caratteristiche della prova finale

30/03/2018

La prova finale consisterà nella preparazione e dissertazione di una tesi originale a carattere sperimentale, anche in strutture esterne all'Università. Sono autorizzate in casi di particolare complessità anche trattazioni compilative di problemi emergenti.

Il tesista nel proprio lavoro è seguito da un docente del corso che riveste il ruolo di relatore della tesi.



QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

29/05/2023

1. Per il conseguimento del Diploma di Laurea in Scienze della Nutrizione Umana occorre sostenere una prova finale per la discussione di un lavoro di tesi che può essere sviluppato nell'ambito delle discipline del corso di Studi, incluse le attività laboratoriali e quelle svolte nel tirocinio.
2. Il calendario relativo alla prova finale, per il conseguimento del titolo, è scandito fra la sessione estiva, autunnale ed invernale, come riportato nel calendario diffuso sul sito di Ateneo, reso noto agli studenti a cura della Segreteria Didattica.
3. L'iter per la richiesta di tesi degli studenti e la procedura amministrativa da assolvere sono disponibili nella "Guida dello Studente", pubblicata nel sito web istituzionale dell'Ateneo, e nella sezione servizi_ lauree.
4. Ai fini del sostenimento della prova finale, il laureando deve aver sostenuto tutti gli esami previsti dal Piano degli Studi e svolto l'attività di tirocinio, entro la sessione antecedente quella di laurea od entro quella straordinaria. I termini sono comunicati dalla Segreteria Didattica.
5. Il Consiglio di Corso di Studio può autorizzare la preparazione dell'elaborato finale presso altre Università o strutture di ricerca italiane od estere anche nell'ambito di attività di tirocinio o stage. Il Consiglio di Corso di Studio può intervenire per regolamentare la equa ripartizione tra i docenti delle responsabilità della supervisione degli elaborati relativi alla prova finale.
6. L'argomento della tesi deve essere concordato con un docente che assume le funzioni di relatore. Non è obbligatoria la nomina di un correlatore. Previa autorizzazione del Conosiglio del Corso di Studio, tuttavia, il docente relatore può avvalersi di un correlatore scelto fra docenti di altre Università od esperti esterni.
7. La tesi è redatta in lingua italiana, salvo diversa autorizzazione del Consiglio di Corso di Studio. Per la redazione della tesi in lingua straniera è richiesto, a necessario corredo, un riassunto redatto in lingua italiana.
8. La Commissione giudicatrice della prova finale è nominata dal Rettore ed è composta da almeno 7 docenti, secondo quanto previsto dall'art. 25, comma 7, del Regolamento di Ateneo.

9. La Commissione può attribuire da un minimo di sessantasei centodecimi ad un massimo di centodieci centodecimi con lode.

10. Dopo la discussione della tesi, il relatore propone alla Commissione il voto finale, che viene deliberato a maggioranza semplice.

La Commissione può attribuire, oltre al voto curriculare di partenza, ottenuto sulla base della media degli esami superati dallo studente: fino ad un massimo di 11 punti per una tesi sperimentale ovvero fino ad un massimo di 7 punti per una tesi compilativa.

In particolare, nella definizione del voto, la Commissione tiene conto dei seguenti criteri:

- originalità ed innovatività della ricerca (sino a 5 punti);
- completezza del lavoro e delle ricerche bibliografiche (sino a 4 punti);
- qualità espositiva (sino a 4 punti).
- tempi di acquisizione dei crediti formativi per il conseguimento del titolo (fino a 1 punto per i laureandi in corso).

11. Per il conferimento della lode, occorre l'unanimità.



QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Link: <https://www.uniroma5.it/upload/files/condivisa/Documenti/documenti-2023/regolamento-didattico-cds-lm61.pdf>



QUADRO B1.c

Articolazione didattica on line

19/05/2023

L'articolazione didattica del Corso di Studio LM61 è indicata nel pdf allegato.

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO B1.d

Modalità di interazione prevista

19/05/2023

Le modalità di interazione previste per il Corso di Studio LM61 sono riportate nel pdf allegato.

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

<https://www.uniroma5.it/magistrale/calendario/magistrale-scienze-della-nutrizione-umana-lm61.html>



QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

<https://www.uniroma5.it/magistrale/calendario/magistrale-scienze-della-nutrizione-umana-lm61.html>



QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

<https://www.uniroma5.it/magistrale/calendario/magistrale-scienze-della-nutrizione-umana-lm61.html>



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.	BIO/10	Anno di corso 1	Biochimica della nutrizione e nutraceutica link	STOCCHI VILBERTO CV	PO	10	8	
2.	BIO/10	Anno di corso 1	Biochimica della nutrizione e nutraceutica link	BALDELLI SARA CV	PA	10	72	
3.	IUS/01	Anno di corso 1	Diritto dei consumi e legislazione professionale link	MARSEGLIA RACHELE CV	PA	6	48	
4.	SECS-P/08 IUS/01	Anno di corso 1	Economia e diritto dei consumi: regole giuridiche ed economiche in nutrizione link			9		
5.	IUS/01	Anno di corso 1	Economia e diritto dei consumi: regole giuridiche ed economiche in nutrizioneA (<i>modulo di Economia e diritto dei consumi: regole giuridiche ed economiche in nutrizione</i>) link	MARSEGLIA RACHELE CV	PA	5	40	
6.	SECS-P/08	Anno di corso 1	Economia e diritto dei consumi: regole giuridiche ed economiche in nutrizioneB (<i>modulo di Economia e diritto dei consumi: regole giuridiche ed economiche in nutrizione</i>) link	DE ANDREIS FEDERICO CV		4	32	
7.	BIO/14	Anno di corso 1	Farmacologia, patologia e scienze regolatorie (<i>modulo di Farmacologia, patologia e scienze regolatorie</i>) link	MUSELLA ALESSANDRA CV		6	48	

8.	MED/04 BIO/14	Anno di corso 1	Farmacologia, patologia e scienze regolatorie link			10		
9.	MED/04	Anno di corso 1	Farmacologia, patologia e scienze regolatorie (<i>modulo di Farmacologia, patologia e scienze regolatorie</i>) link	MECHELLI ROSELLA CV	RD	4	32	✓
10.	SECS- P/13	Anno di corso 1	Innovazione tecnologica e sistemi di gestione per la qualità link	SUPINO STEFANIA CV	PO	6	48	✓
11.	MED/04	Anno di corso 1	Intolleranze alimentari, immunità e farmaci (<i>modulo di Intolleranze alimentari, immunità e farmaci</i>) link	RUSSO PATRIZIA CV	PA	3	24	✓
12.	BIO/14	Anno di corso 1	Intolleranze alimentari, immunità e farmaci (<i>modulo di Intolleranze alimentari, immunità e farmaci</i>) link	ROSANO GIUSEPPE MASSIMO CLAUDIO CV	PO	5	40	✓
13.	MED/04 BIO/14	Anno di corso 1	Intolleranze alimentari, immunità e farmaci link			8		
14.	BIO/12	Anno di corso 1	Metodologie dell'analisi nutrizionale (<i>modulo di Metodologie dell'analisi nutrizionale</i>) link	D'ARGENIO VALERIA CV	PA	5	32	✓
15.	MED/01	Anno di corso 1	Metodologie dell'analisi nutrizionale (<i>modulo di Metodologie dell'analisi nutrizionale</i>) link	MANNOCCI ALICE CV		3	24	
16.	MED/01 BIO/12	Anno di corso 1	Metodologie dell'analisi nutrizionale link			8		
17.	BIO/12	Anno di corso 1	Metodologie dell'analisi nutrizionale (<i>modulo di Metodologie dell'analisi nutrizionale</i>) link	GUADAGNI FIORELLA CV	PO	5	8	✓
18.	MED/07	Anno di corso 1	Microbiologia e microbiologia clinica per la nutrazione e la nutraceutica link	LIMONGI DOLORES CV	PA	8	16	✓
19.	MED/07	Anno di	Microbiologia e microbiologia clinica per la nutrazione e la nutraceutica link	AMBROSI SACCONI	RD	8	48	✓

		corso 1		ROSATI CECILIA CV				
20.	BIO/09	Anno di corso 1	Nutraceutica fisio-biologica link	D'ARCANGELO GIOVANNA CV		8	16	
21.	BIO/09	Anno di corso 1	Nutraceutica fisio-biologica link	CARDINALE ANTONELLA CV	ID	8	16	✓
22.	SECS- P/13	Anno di corso 1	Nutrizione a livello degli alimenti: tecnologie di produzione e gestione della qualità (<i>modulo di Nutrizione a livello degli alimenti: tecnologie di produzione e gestione della qualità</i>) link	SUPINO STEFANIA CV	PO	5	40	✓
23.	AGR/15 SECS- P/13	Anno di corso 1	Nutrizione a livello degli alimenti: tecnologie di produzione e gestione della qualità link			10		
24.	AGR/15	Anno di corso 1	Nutrizione a livello degli alimenti: tecnologie di produzione e gestione della qualità (<i>modulo di Nutrizione a livello degli alimenti: tecnologie di produzione e gestione della qualità</i>) link	DE BRUNO ALESSANDRA CV	PA	5	40	
25.	BIO/13	Anno di corso 1	Nutrizione a livello dell'organismo: tessuti, organi e funzioni (<i>modulo di Nutrizione a livello dell'organismo: tessuti, organi e funzioni</i>) link	LIMANA FEDERICA CV	PA	5	40	✓
26.	BIO/09 BIO/13	Anno di corso 1	Nutrizione a livello dell'organismo: tessuti, organi e funzioni link			10		
27.	BIO/09	Anno di corso 1	Nutrizione a livello dell'organismo: tessuti, organi e funzioni (<i>modulo di Nutrizione a livello dell'organismo: tessuti, organi e funzioni</i>) link	PICCONI BARBARA CV	PO	5	40	
28.	BIO/10	Anno di corso 1	Nutrizione a livello metabolico: strutture biochimiche reazioni e regolazione link	BALDELLI SARA CV	PA	6	24	
29.	BIO/10	Anno di corso 1	Nutrizione a livello metabolico: strutture biochimiche reazioni e regolazione link	STOCCHI VILBERTO CV	PO	6	24	✓
30.	MED/07	Anno	Nutrizione e microrganismi: infezioni	CHECCONI	PA	5	40	

		di corso 1	e fermentazioni (<i>modulo di Nutrizione e microrganismi: infezioni e fermentazioni</i>) link	PAOLA CV				
31.	MED/07 AGR/16	Anno di corso 1	Nutrizione e microrganismi: infezioni e fermentazioni link			10		
32.	AGR/16	Anno di corso 1	Nutrizione e microrganismi: infezioni e fermentazioni (<i>modulo di Nutrizione e microrganismi: infezioni e fermentazioni</i>) link	SAVOSARDARO MARIALUISA CV	RD	5	40	
33.	MED/09	Anno di corso 1	Sindrome metabolica e intestino link	DELLA MORTE DAVID CV		8	32	
34.	MED/09	Anno di corso 1	Sindrome metabolica e intestino link	PACIFICI FRANCESCA CV	ID	8	32	
35.	MED/49	Anno di corso 2	Alimentazione e stato di salute. Modelli nutrizionali tradizionali e innovativi link	PASTORE DONATELLA CV	RD	8	32	
36.	MED/49	Anno di corso 2	Alimentazione e stato di salute. Modelli nutrizionali tradizionali e innovativi link	ARMANI ANDREA CV	PA	8	32	
37.	MED/07	Anno di corso 2	Basi biologiche e molecolari per il benessere della persona link	LIMONGI DOLORES CV	PA	4	32	
38.	MED/04	Anno di corso 2	Corretti stili di vita e prevenzione per la tutela della salute – Prevenzione e patologie-Nutraceutica link	CAPRIO MASSIMILIANO CV	PO	4	24	
39.	MED/09	Anno di corso 2	Corretti stili di vita e prevenzione per la tutela della salute – Prevenzione e patologie-Nutrizione Umana link	CAPRIO MASSIMILIANO CV	PO	4	32	
40.	IUS/01	Anno di corso 2	Diritto delle persone e della privacy link	MARSEGLIA RACHELE CV	PA	4	32	
41.	MED/13	Anno di corso 2	Disturbi del comportamento alimentare e del controllo ormonale link	CAPRIO MASSIMILIANO CV	PO	7	56	

42.	MED/13	Anno di corso 2	Endocrinologia e nutrizione link	CAPRIO MASSIMILIANO CV	PO	8	64	
43.	MED/42	Anno di corso 2	Epidemiologia e genetica della nutrizione (<i>modulo di Epidemiologia e genetica della nutrizione</i>) link	BONASSI STEFANO CV	PO	5	40	
44.	MED/03	Anno di corso 2	Epidemiologia e genetica della nutrizione (<i>modulo di Epidemiologia e genetica della nutrizione</i>) link	FORTUGNO PAOLA CV	RD	3	24	
45.	MED/03 MED/42	Anno di corso 2	Epidemiologia e genetica della nutrizione link			8		
46.	INF/01	Anno di corso 2	Gestione dei dati e della conoscenza link	SCARPATO NOEMI CV	RD	4	32	
47.	SECS-P/08	Anno di corso 2	Impresa e mercato link	DE ANDREIS FEDERICO CV		6	48	
48.	L-LIN/12	Anno di corso 2	Inglese link	PIERI MARIELISA CV	ID	4	32	
49.	MED/09	Anno di corso 2	La sindrome metabolica e le malattie dell'intestino link	CONTE CATERINA CV	PA	8	64	
50.	L-LIN/12	Anno di corso 2	Lingua inglese link	PIERI MARIELISA CV	ID	4	32	
51.	BIO/13	Anno di corso 2	Metodologie per lo studio degli effetti dei nutrienti sulla risposta cellulare(Nutrizione Umana) link	LIMANA FEDERICA CV	PA	4	32	
52.	BIO/13	Anno di corso 2	Metodologie per lo studio degli effetti dei nutrienti sulla risposta cellulare(Nutraceutica) link	LIMANA FEDERICA CV	PA	4	32	
53.	BIO/12	Anno di	Nano e micro formulazioni per la nutraceutica link	TASCIOTTI ENNIO CV		4	24	

corso
2

54.	BIO/12	Anno di corso 2	Nano e micro formulazioni per la nutraceutica link	TASCIOTTI ENNIO CV		4	24	
55.	MED/49	Anno di corso 2	Nutrizione e stato di salute, scienze e tecniche dietetiche link	ARMANI ANDREA CV	PA	8	32	✓
56.	MED/49	Anno di corso 2	Nutrizione e stato di salute, scienze e tecniche dietetiche link	PASTORE DONATELLA CV	RD	8	32	✓
57.	BIO/12	Anno di corso 2	Nutrizione integrata nel paziente oncologico link	GUADAGNI FIORELLA CV	PO	4	32	✓
58.	M-PED/01	Anno di corso 2	Pedagogia del benessere link	LUPOLI NICOLA CV		4	32	
59.	BIO/12	Anno di corso 2	Ruolo della nutrizione negli stati trombolitici link	GUADAGNI FIORELLA CV	PO	4	32	✓
60.	BIO/12	Anno di corso 2	Ruolo della nutrizione negli stati trombolitici link	FERRONI PATRIZIA CV	PO	4	32	✓
61.	MED/01	Anno di corso 2	Sperimentazione clinica e analisi dei dati link	BONASSI STEFANO CV	PO	6	48	
62.	MED/49	Anno di corso 2	Stili di vita e nutrizione nelle varie età della vita link	FERACO ALESSANDRA CV	PA	4	32	
63.	MED/49	Anno di corso 2	Stili di vita e nutrizione nelle varie età della vita link	FERACO ALESSANDRA CV	PA	4	32	
64.	MED/49	Anno di corso 2	Stili di vita e nutrizione per la prevenzione delle patologie croniche link	GORINI STEFANIA CV	RD	4	32	✓

65.	MED/49	Anno di corso 2	Stili di vita e nutrizione per la prevenzione delle patologie croniche link	GORINI STEFANIA CV	RD	4	32	
66.	MED/04	Anno di corso 2	Storia della Medicina link	RUSSO PATRIZIA CV	PA	4	32	



QUADRO B4

Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO B4

Sale Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO B4

Biblioteche

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO B4

Infrastruttura tecnologica - Requisiti delle soluzioni tecnologiche

Pdf inserito: [visualizza](#)



Pdf inserito: [visualizza](#)



06/06/2023

GENERALITA'

L'Orientamento alla scelta universitaria è considerato dalla legislazione vigente come un servizio sostanziale e imprescindibile, tanto da costituire un vero e proprio compito istituzionale per le Università.

Esso è dedicato alle possibili future matricole ed è volto a promuovere scelte consapevoli, frutto di adeguate e complete informazioni sul percorso formativo di interesse del potenziale studente.

Le informazioni fornite riguardano l'offerta formativa, il piano degli studi, le modalità di erogazione dei contenuti didattici, gli strumenti applicativi a supporto dell'apprendimento e la presentazione dei principali servizi allo studente offerti dall'Ateneo.

L'Orientamento, realizzato attraverso molteplici canali, rappresenta un supporto essenziale per la definizione e la scelta del percorso formativo universitario.

DESCRIZIONE DELLE FASI E DEI CONTENUTI DEL PROCESSO DI ORIENTAMENTO

Il processo d'orientamento è articolato su tre diversi livelli d'informazione:

1. sezione dedicata alle informazioni di base:

- a. informazioni relative alle modalità di erogazione della didattica in e-learning e descrizione del funzionamento della piattaforma didattica,
- b. informazioni relative alle modalità di iscrizione all'Università attraverso il canale telematico e guida agli adempimenti amministrativi,
- c. informazioni generali sul sistema universitario introdotto dalla riforma di Bologna e sul sistema dei crediti formativi.

2. Sezione dedicata ai contenuti didattici. Nel dettaglio: informazioni relative alla proposta formativa con l'indicazione degli obiettivi formativi, degli insegnamenti, dei programmi dei corsi e degli sbocchi occupazionali previsti. Questa fase è supportata da apposite schede di presentazione del CdS.

3. Sezione dedicata ai servizi integrativi in cui vengono presentati i servizi che l'Ateneo offre ai propri studenti per supportarli nello studio e nell'espletamento delle procedure amministrative.

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO

L'attività d'orientamento è svolta attraverso molteplici azioni:

- servizio di Help Desk telefonico precipuamente rivolto all'accoglienza ed alla comunicazione delle informazioni agli Studenti;
- incontri in presenza presso le sedi didattiche dell'Università;
- incontri d'orientamento individuale gestiti dal personale del servizio orientamento, dai Tutor e dai Docenti;
- organizzazione di 'Open Day';
- partecipazione alle principali fiere di orientamento sul territorio nazionale;
- aggiornamento costante delle informazioni rese mediante la Guida dello Studente divulgata dall'Ateneo.



QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

23/05/2023

L'Università telematica San Raffaele fornisce il Servizio di Tutorato in itinere ai propri studenti per tutta la durata del loro corso di studi. Il servizio di tutorato didattico viene spiegato:

- da docenti: l'attività di tutorato è svolta istituzionalmente dai professori e dai ricercatori del corso di studio in orari e giorni prestabiliti e pubblicati sulla pagina web del corso di studio e sulla pagina del docente;

- da tre tipologie di tutor:

- a) tutor disciplinari: un esperto qualificato nella disciplina che affianca e aggiunge le proprie funzioni a quelle del docente titolare dell'insegnamento;

- b) tutor dei corsi di studio (di base): esperti laureati che curano costantemente il rapporto con gli studenti e le relazioni tra studenti e docenti. Si tratta di figure abili nel creare contatti più ravvicinati con l'ambiente universitario e nell'individuare le esigenze del discente per agevolare il processo di apprendimento. Svolgono attività di mentoring guidando gli studenti nella definizione dei loro percorsi di studio li supportano nella partecipazione alle attività di gruppo e di community dei corsi, in presenza e per via telematica.

- c) tutor tecnici: personale T/A di sostegno alla didattica per la quota in presenza e un sistema di helpdesk online e telefonico per le problematiche di accesso alle piattaforme, ai contenuti e alle attività formative in modalità telematica; svolgono attività di supporto tecnico, in particolare introducono lo studente all'utilizzo dell'ambiente tecnologico (piattaforma).



QUADRO B5

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

23/05/2023

Il processo di Tirocinio curricolare è parte integrante delle attività formative del Corso di Studio e completa il processo di formazione e apprendimento dello studente, realizzando momenti di alternanza tra studio e lavoro. Il contenuto delle attività di tirocinio deve essere coerente con gli obiettivi formativi dei Corsi di Studio e per lo svolgimento di tale attività, allo studente è riconosciuta una quota di Crediti formativi (CFU) in accordo con quanto previsto dall'ordinamento didattico. L'Università è dotata di un Ufficio Tirocini centralizzato a livello di Ateneo e comune a tutti i Corsi di Studio. L'Ufficio si occupa delle procedure amministrative dei tirocini curricolari ed extracurricolari, curandone l'istruzione e la gestione delle pratiche.

L'attività amministrativa si svolge in stretta collaborazione con il Corsi di Studio a cui compete la valutazione degli obiettivi formativi previsti per l'attività curricolare, in accordo a specifici regolamenti. La procedura per l'attivazione del tirocinio prevede che il tirocinante presenti una richiesta di attivazione del tirocinio attraverso due diverse modalità: a) sottoponendo la propria candidatura alle aziende o enti già convenzionati con l'Università, b) proponendo una nuova struttura disponibile a ospitare il tirocinante e a convenzionarsi con l'Università. In questo secondo caso, l'Università, dopo aver verificato l'idoneità della struttura da un punto di vista della coerenza con gli obiettivi formativi dei Corsi di Studio e da un punto di vista prettamente normativo, provvede ad avviare le necessarie pratiche per la sottoscrizione di una specifica convenzione e a dar seguito alle procedure previste per l'avvio dell'attività di tirocinio. Se le due modalità non sono percorribili, l'Ufficio Tirocini offre comunque un supporto individuale agli studenti nella ricerca di nuove strutture di tirocinio in zone territoriali limitrofe alla residenza/domicilio dello studente.

Dopo aver identificato la struttura nella quale sarà svolto il tirocinio, lo studente, in collaborazione con il tutor 'aziendale' e il tutor 'universitario', provvede a redigere il 'progetto formativo'. Esso prevede: l'individuazione degli obiettivi formativi dell'attività curricolare e la definizione delle modalità di svolgimento. Il tutor aziendale deve provvedere al monitoraggio dell'attività svolta dal tirocinante utile a raggiungere gli obiettivi formativi stabiliti nel 'progetto formativo'. Alla conclusione delle attività, il tutor aziendale deve esprimere un proprio parere attraverso la compilazione della 'Scheda di valutazione di

fine tirocinio - tutor aziendale', valutando l'esperienza condotta dal tirocinante e l'efficacia del percorso formativo svolto. Inoltre, deve assistere il tirocinante nella scrittura della 'Relazione di fine tirocinio' che è oggetto di valutazione da parte del tutor universitario attraverso la compilazione della 'Scheda di valutazione di fine tirocinio - tutor universitario'. Anche l'Ufficio Tirocini svolge una verifica di tipo amministrativo e quantitativo sulla documentazione fornita dallo studente (svolgimento del monte ore, corretta compilazione dei documenti, ecc.). Se le valutazioni dell'attività svolta dal tirocinante risultano positive, e le verifiche amministrative non mostrano irregolarità nello svolgimento del tirocinio, al candidato è riconosciuta l'idoneità prevista dall'ordinamento didattico del Corso di Studio.

Per l'espletamento delle pratiche, l'Ufficio Tirocini assiste gli studenti attraverso incontri individuali di orientamento, in presenza e per via telefonica. E' inoltre prevista una sessione settimanale di ricevimento a distanza attraverso l'uso dell'Aula Virtuale. L'Ufficio è inoltre dotato di un'autonoma sezione all'interno di ciascuna piattaforma didattica. In questa sezione, oltre ad essere pubblicati tutti i modelli di documenti, è attiva una sezione 'news' nella quale vengono pubblicate tutte le offerte di tirocinio promosse dalle aziende convenzionate con l'Ateneo e per le quali lo studente può presentare opportuna candidatura.

Nell'ottica di un generale potenziamento dei servizi a supporto degli studenti e di una piena attuazione di una politica di dematerializzazione documentale, l'Ateneo si è dotato del Modulo TSP (Tirocini, Stage e Placement) del software ESSE3 Cineca.

Il sistema informativo prevede una fase di accreditamento iniziale, per le aziende non ancora convenzionate, a cui segue la stipula della convenzione, redatta in armonia con le disposizioni normative in materia. Le strutture una volta perfezionata la convenzione hanno la possibilità di attivare progetti formativi con "studenti noti" o pubblicare offerte di tirocinio alle quali gli studenti aderiscono presentando una candidatura.

Gli studenti, attraverso il sistema informativo possono eseguire un'autonoma ricerca delle strutture già convenzionate con l'Ateneo, adottando criteri di ricerca preimpostati (tipologia della struttura, tipologia dell'attività o su base territoriale) alla quale presentare un'autocandidatura.

Le singole fasi delle procedure sono dettagliatamente illustrate all'interno dei Manuali Operativi attivazione tirocinio. I manuali operativi sono pubblicati in piattaforma didattica alla Sezione Servizi_ Servizio Tirocini e sul sito di Ateneo raggiungibile dal seguente link
<https://www.uniroma5.it/tirocini>

Descrizione link: TIROCINI

Link inserito: <https://www.uniroma5.it/tirocini>



QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti



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

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

L'Ateneo non ha ancora sottoscritto accordi specifici per la mobilità internazionale degli studenti. Nelle more della richiesta di accreditamento dei programmi di mobilità internazionale per gli studenti, l'Ateneo prevede però, per coloro che ne facciano richiesta, la completa collaborazione allo svolgimento di una parte del tirocinio obbligatorio presso Atenei od Enti

di ricerca esteri, anche extraunitari, previa verifica, da parte di una Commissione composta dal Rettore, dal Responsabile della sicurezza di Ateneo, dal Responsabile amministrativo dell'Ufficio tirocini e dal Tutor accademico per il tirocinio, dell'idoneità della struttura ospitante, della validità del progetto di tirocinio e della sua effettiva realizzabilità.

Ai fini della collaborazione internazionale ed interculturale tra gli studenti e nell'ambito della propria offerta formativa, il Corso di Studio intende inoltre avviare la progettazione di moduli COIL (Collaborative Online International Learning), avvalendosi della collaborazione di Professori di istituzioni estere.

Link inserito: <http://>

Nessun Ateneo



QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

Il processo di orientamento in uscita è rivolto ai laureandi e laureati dell'Ateneo ed è finalizzato a favorire la scelta 23/05/2023
professionale e l'inserimento nel mondo del lavoro, attraverso una conoscenza critica dei diversi contesti lavorativi.

In questo ambito, l'Università svolge importanti attività, come:

- promuovere stage/tirocini extracurricolari che possono permettere allo studente di entrare in contatto con aziende del settore di riferimento;
- organizzare attività di 'placement', attuate attraverso servizi di consulenza individuale o collettiva.

Queste attività, si concretizzano principalmente nel:

- organizzare incontri di orientamento al lavoro;
- organizzare incontri con aziende del settore di riferimento;
- pubblicare annunci con offerte di lavoro, e di stage, pervenute all'Ateneo;
- aggiornare una banca dati di curriculum vitae dei laureati, sempre a disposizione delle aziende.

Le attività di 'placement' si possono svolgere in presenza, presso le sedi dell'Ateneo, o per via telematica. Considerate le peculiari caratteristiche degli Atenei telematici, i cui studenti provengono da tutto il territorio nazionale, l'adozione di un modello di ricerca basato esclusivamente su metodi tradizionali (contatto diretto tra Università e Azienda) potrebbe infatti risultare non efficace nella ricerca della migliore occupazione. Per questo motivo, l'Università affianca a modelli di 'placement' tradizionali, un'innovativa piattaforma informatica (www.jobiri.com). La Piattaforma, opera attraverso l'impiego di tecnologie avanzate che permettono di raggiungere, in tempo reale, un elevato numero di utenti. Affiancando al modello tradizionale di accompagnamento al lavoro, un servizio digitale, si permette allo studente di selezionare, autonomamente, le offerte di lavoro più coerenti al suo profilo professionale.

Le offerte di lavoro sono rintracciate tra quelle pubblicate in diverse piattaforme specializzate, di dimensioni nazionali e internazionali, attraverso l'applicazione di un algoritmo evoluto basato su tecnologie di 'intelligenza artificiale'. In pratica, si tratta di un sistema integrato di servizi che permette a studenti e laureati di organizzare, ed automatizzare, il processo di ricerca. Il sistema è fruibile 24 ore su 24, da qualsiasi dispositivo e luogo. Ogni studente, ha a disposizione strumenti tecnologici, e attività di intelligence, in unico ambiente online. L'accesso al sistema avviene attraverso il sistema di 'single sign-on' dell'Ateneo.

L'adozione di questo strumento informatico, in aggiunta ad attività tradizionali di "job placement", ha di permesso all'Ateneo, durante il periodo di emergenza epidemiologica Covid-19, caratterizzato da numerosi "lockdown", di non interrompere le attività e dare continuità di servizio agli studenti.

SERVIZI OFFERTI ATTRAVERSO LA PIATTAFORMA JOBIRI

PER GLI STUDENTI

Orientamento Guidato: si concretizza attraverso un sistema di scelta tra diverse opzioni di pianificazione carriera consentite dalla piattaforma, permettendo allo studente di individuare il percorso professionale più coerente con le sue aspettative e attitudini.

Moduli Formativi: attraverso l'analisi delle competenze acquisite dallo studente, e l'orientamento di carriera, permette al laureato di individuare i percorsi formativi post-laurea più adeguati alla sua formazione professionale.

Trova Offerte: attraverso l'inserimento di alcuni parametri di selezione (precedentemente impostati dall'Ateneo) lo studente riceve tutte le offerte di lavoro in linea con i criteri di ricerca che l'algoritmo permette di selezionare. Le offerte selezionate sono salvate nel portfolio personale dello studente. In questo modo, l'Ateneo ha facoltà di monitorare, in tempo reale, l'evolversi della singola candidatura (ad esempio: inviato CV e lettera motivazionale; ricevuta risposta azienda; programmato colloquio di selezione; ecc.).

CV e 'letter builder': processo guidato di creazione del curriculum vitae (CV). Attraverso un sistema complesso è possibile redigere un curriculum perfettamente rispondente ai requisiti richiesti dall'offerta di lavoro. In questa fase, è possibile attivare un 'matching' con la banca dati delle offerte di lavoro al fine di visualizzare le offerte maggiormente rispondenti al proprio profilo.

Lettere di Motivazione: permette di redigere le lettere di motivazione che accompagnano il CV.

PER LE AZIENDE

Job Board: permette alle aziende che cercano personale di visualizzare i CV degli studenti contenuti nella banca dati dell'Ateneo. I CV, nel rispetto della normativa sulla 'privacy', sono visibili con sezioni 'oscurate' per quanto concerne i 'dati sensibili'. La ricerca è effettuata secondo i criteri di scelta effettuati dall'azienda e conduce ai profili professionali maggiormente rispondenti alle richieste aziendali. Lo studente ha facoltà di decidere autonomamente se aggiungere, o meno, il proprio CV alla banca dati d'Ateneo.

PER L'ATENEO

Monitoraggio e Treacking: permette di monitorare le attività realizzate dalle aziende e dagli utenti.

Supporto a Distanza: permette di intervenire a supporto dei processi attivati dai laureandi e laureati.

Compito dell'Ufficio Placement è monitorare e coordinare i flussi di comunicazioni tra gli studenti dell'Ateneo e le aziende.

Descrizione link: ACCOMPAGNAMENTO AL LAVORO

Link inserito: <https://www.uniroma5.it/job-placement>



QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

Il Corso di Studi mette in atto numerose altre iniziative, la cui organizzazione viene proposta nel CdS e la cui calendarizzazione viene diffusa mediante le news di piattaforma con le quali i singoli docenti invitano gli Studenti alla partecipazione.

23/05/2023

Le iniziative extra-curricolari sono volte a creare le condizioni per un dialogo con il mondo del lavoro nell'ottica di un inquadramento delle competenze e conoscenze acquisite e di una loro relativa applicazione nei vari ambiti della nutrizione, della nutraceutica e della salute umana.

Link inserito: <http://www.uniroma5.it/news>



QUADRO B6

Opinioni studenti

L'elaborazione e l'analisi dei dati risultanti dai questionari somministrati agli studenti iscritti a questo Cds consentono un parallelo coi dati rilevati nell'anno precedente e denotano un trend sostanzialmente positivo, riferibile alla qualità della didattica e dell'insegnamento. Così come emerge dai risultati esaminati, già nella 'Relazione sulle opinioni degli studenti

13/09/2023

frequentanti in merito alle attività didattiche' del NDV , l'unica nota negativa riscontrata appare già ridimensionata rispetto agli anni precedenti, in ragione dei correttivi adottati e delle linee di intervento tracciate dall'AQ.
Per ulteriori dettagli e per un'analisi approfondita si rimanda a quanto contenuto nel PDF allegato.

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO B7

Opinioni dei laureati

I dati per la valutazione dell'efficacia complessiva del processo formativo del Corso di Studio percepita dai laureati sono stati raccolti dall'Ateneo a seguito della somministrazione di un questionario strutturato sul modello dell'Anvur e scandito in 4 Sezioni. Per i fini relativi a questo Quadro, sono state analizzate le sole Sezioni volte a verificare:

- il grado di soddisfazione dei laureati in ragione della loro volontà di iscriversi o meno al medesimo CdS o comunque ad un Corso organizzato da questo Ateneo;
- il grado di soddisfazione del percorso accademico svolto in ragione delle competenze maturate ed acquisite;
- i punti di forza e di debolezza del CdS.

I rilievi sono stati maggiormente dettagliati nel PDF allegato.

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

Le risultanze dell'elaborazione dei dati in ingresso, di percorso e di uscita degli studenti del Corso di Studio in Scienze della nutrizione umana consentono di registrare l'importante densità popolare del Cds ed il fatto che negli ultimi anni accademici il numero dei suoi iscritti sia ulteriormente aumentato, testimoniando, peraltro, che il rischio di abbandono della carriera universitaria sia pressoché inesistente e che questo percorso accademico abbia una vis attrattiva di notevole rilievo.

I dati registrati attestano che gli studenti di questo Cds provengono da tutto il territorio nazionale e per la maggior parte dalle Regioni in cui si sono le sedi d'esame dell'Ateneo e dalla Campania.

Per la disamina completa dei dati raccolti si rinvia al PDF allegato.

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

13/09/2023



QUADRO C2

Efficacia Esterna

I dati per la valutazione dell'efficacia esterna sono stati raccolti dall'Ateneo a seguito della somministrazione di un questionario strutturato sul modello dell'Anvur e scandito in 4 Sezioni. Per i fini relativi a questo Quadro, è stata analizzata la sola Sezione volta a verificare:

-l'efficacia esterna del Cds in ragione della ricaduta occupazionale dei laureati.

Le riflessioni sono state maggiormente dettagliate nel PDF allegato.

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

13/09/2023



QUADRO C3

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

I dati relativi alle opinioni degli Enti e delle Imprese legati all'Ateneo da accordi di stage/tirocinio curriculare o extracurriculare sono stati raccolti a seguito della somministrazione di un modulo di valutazione delle attività svolte dai tirocinanti del CdS.

Il quadro che emerge è assolutamente soddisfacente.

Nessun indicatore è stato valutato con giudizi negativi ('Pessimo' e/o 'Scarso') e, come risulta dagli indicatori 'Adeguate preparazione accademica di base' e 'Raggiungimento degli obiettivi formativi proposti', anche il percorso formativo svolto dagli studenti è stato valutato dagli Enti e dalle Aziende coinvolti con un giudizio pienamente positivo.

Per l'analisi approfondita dei dati rilevati si rinvia al PDF allegato.

Pdf inserito: [visualizza](#)

13/09/2023



QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

29/05/2023

In accordo a quanto previsto dallo Statuto, sono Organi centrali dell'Università Telematica San Raffaele Roma: il Consiglio di Amministrazione; il Presidente; il Senato Accademico; il Rettore; il Nucleo di Valutazione interno; il Collegio dei Revisori dei conti; il Collegio di Disciplina; il Comitato unico di garanzia per le pari opportunità, la valorizzazione del benessere di chi lavora e contro le discriminazioni; il Comitato etico. A questi Organi, nell'attuazione delle procedure di AQ, per quanto attiene la didattica, la ricerca e la terza missione, si aggiungono anche il Dipartimento unico e i Corsi di Studio (CdS) attivati presso l'Ateneo.

IL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

Il Consiglio di Amministrazione (CdA) determina l'indirizzo generale di sviluppo dell'Università e delibera i relativi programmi. Sovrintende alla gestione amministrativa, finanziaria, economica e patrimoniale dell'Università, fatte salve le attribuzioni degli altri organi previsti dallo Statuto, delibera i regolamenti di Ateneo (tranne il regolamento didattico). Il CdA ha poteri di ordinaria e straordinaria amministrazione per il governo dell'Università e delibera, su proposta del Senato Accademico e secondo le norme vigenti, in merito all'attivazione e soppressione di strutture didattiche e CdS.

IL SENATO ACCADEMICO

Spettano al Senato Accademico tutte le competenze relative all'ordinamento, alla programmazione, al coordinamento e al monitoraggio delle attività didattiche, di ricerca e terza missione, che non siano riservate ad altri organi dell'Università.

In particolare, il Senato:

- formula proposte ed esprime pareri, al CdA, sui programmi di sviluppo dell'Università;
- propone al CdA l'attivazione di nuovi CdS e la ripartizione dei fondi per la didattica, la ricerca e la terza missione, tenuto conto delle indicazioni del Dipartimento;
- definisce gli indirizzi dell'attività didattica, di ricerca e terza missione.

Inoltre, il Senato concorre alla definizione delle Politiche e del Piano Strategico di Ateneo curandone l'attuazione e la verifica continua. Gli esiti della verifica annuale confluiscono in una Relazione di commento al livello di attuazione raggiunto dal Piano con specifico riferimento a didattica, ricerca e terza missione.

IL RETTORE

Il Rettore fa parte, per la durata del suo mandato, del CdA e del Senato Accademico. Convoca e presiede il Senato Accademico e assicura l'esecuzione delle relative deliberazioni. Sovrintende allo svolgimento dell'attività didattica e scientifica, riferendone al CdA. Propone al Consiglio di Amministrazione direttive organizzative generali per assicurare l'efficienza delle strutture didattiche e scientifiche. Garantisce l'autonomia didattica, e di ricerca, dei professori e dei ricercatori. Delibera su ogni materia ad esso attribuita ai sensi delle norme vigenti, dello Statuto e dei regolamenti di Ateneo, fatte salve le competenze degli altri organi previsti dallo Statuto.

IL NUCLEO DI VALUTAZIONE

Il Nucleo di Valutazione (NdV) di Ateneo procede alla valutazione interna della gestione amministrativa, delle attività didattiche svolte, dell'attività di ricerca e terza missione, verificando anche il corretto utilizzo delle risorse, la produttività della didattica, della didattica e della terza missione nonché l'imparzialità e il buon andamento dell'azione amministrativa. L'organizzazione, il funzionamento e gli adempimenti del NdV di Ateneo, sono definiti secondo le direttive del MUR, dell'ANVUR e dalle disposizioni normative vigenti. In ossequio a tali norme, il NdV, annualmente, redige una Relazione sull'andamento complessivo dell'Ateneo trattando aspetti riconducibili alla didattica, alla ricerca e alla terza missione svolta dall'Università.

IL PRESIDIO DI QUALITÀ

Al Presidio di Qualità (PQA) sono attribuite le seguenti funzioni:

- la promozione della cultura della qualità nell'Ateneo;
- la costruzione dei processi per l'Assicurazione della Qualità (AQ) con riferimento alla didattica, alla ricerca e alla terza missione;
- la supervisione dello svolgimento adeguato e uniforme delle procedure di AQ;
- la proposta di strumenti comuni per l'AQ e di attività formative per la loro applicazione;
- il supporto ai CdS e al Dipartimento;
- il supporto al miglioramento continuo dell'Ateneo.

Più in dettaglio, il PQA si adopera per:

- organizzare e verificare l'aggiornamento delle informazioni contenute nelle Schede Uniche Annuali dei CdS (SUA-CdS);
- estrarre e monitorare le rilevazioni dell'opinione degli studenti, dei laureandi e dei laureati;
- organizzare e verificare l'attività del Riesame dei CdS, sia ciclico che di monitoraggio annuale;
- organizzare e verificare l'aggiornamento delle informazioni contenute nella Scheda Unica Annuale della Ricerca Dipartimentale (SUA-RD);
- sostenere l'Ateneo nelle procedure VQR;
- organizzare e verificare i flussi informativi da e per il NdV e la Commissione Paritetica unica docenti-studenti (CPDS);
- monitorare l'efficacia degli interventi di miglioramento e delle loro effettive conseguenze.

In relazione al perseguimento degli obiettivi di qualità previsti dalle Politiche di Ateneo, il PQA opera in stretta sinergia con il NdV e la CPDS. Inoltre, per lo svolgimento dei propri compiti, il PQA si avvale della collaborazione dei Gruppi di Assicurazione della Qualità (Gruppi AQ) che lo coadiuvano a livello di Dipartimento e CdS. I Gruppi AQ (per la didattica e per la ricerca/terza missione) concorrono alla produzione annuale di rapporti di monitoraggio e autovalutazione, provvedendo alla raccolta, analisi ed elaborazione di dati, nell'ambito delle procedure di AQ adottate a livello di Dipartimento e CdS.

Annualmente, il PQA produce una Relazione in cui riporta: il dettaglio delle attività svolte in risposta ad eventuali criticità/necessità riscontrate nell'anno precedente; l'elenco delle azioni programmate per l'anno successivo, comprensive anche di tutte le attività istituzionali (gestione SMA, SUA-CdS, ecc.); gli esiti del monitoraggio dell'attività didattica, di ricerca e terza missione; gli esiti della valutazione del sistema di AQ di Ateneo in tutte le sue declinazioni puntuali (ovvero a livello di Senato, Dipartimento, CdS, ecc.).

LA COMMISSIONE PARITETICA DOCENTI-STUDENTI

La CPDS è competente a svolgere:

- attività di monitoraggio dell'offerta formativa e della qualità della didattica;
- il monitoraggio dell'attività di servizio agli studenti da parte di professori e ricercatori;
- l'individuazione di indicatori per la valutazione dei risultati;
- la formulazione di pareri sull'attivazione e soppressione di CdS.

La CPDS ha il compito di redigere una Relazione annuale da inviare ai CdS, al Dipartimento, al NdV, al PQA e al Senato Accademico, entro il 31 dicembre di ogni anno. La relazione deve essere articolata per CdS, deve basarsi sugli esiti delle rilevazioni delle opinioni degli studenti/laureandi/laureati e porre in evidenza problemi specifici riconducibili alla didattica, ai servizi agli studenti, ecc. In particolare, la relazione deve analizzare i seguenti aspetti:

- i contenuti dei CdS, al fine di garantirne l'aggiornamento alla luce delle ricerche più recenti condotte nelle discipline in essi rappresentate;
- le esigenze mutevoli della società;
- il carico di lavoro, la progressione e i tempi di completamento dei percorsi di studio da parte degli studenti;
- l'efficacia delle modalità di verifica dei risultati raggiunti dagli studenti;
- le esigenze e le aspettative degli studenti nonché la soddisfazione da loro espressa nei confronti dei CdS;
- l'ambiente di apprendimento, i servizi di sostegno e la loro idoneità allo svolgimento delle attività didattiche.

In altri termini, la CPDS, attingendo dalle schede SUA-CdS, dalle rilevazioni delle opinioni degli studenti/laureandi/laureati e da altri documenti prodotti all'interno delle procedure di AQ dell'ateneo, valuta se:

- il progetto del singolo CdS mantenga la dovuta attenzione alle esigenze del sistema economico e produttivo e di conseguenza alle funzioni e competenze richieste dalle prospettive occupazionali e di sviluppo personale/professionale,
- i risultati di apprendimento attesi siano efficaci in relazione alle funzioni e competenze di riferimento;
- l'attività didattica dei docenti, i metodi di trasmissione delle conoscenze e delle abilità, i materiali e gli ausili didattici, i laboratori e le attrezzature informatiche, siano efficaci per raggiungere gli obiettivi di apprendimento attesi;
- i metodi di esame consentano di accertare correttamente i risultati ottenuti in relazione ai risultati di apprendimento attesi;

- al monitoraggio annuale, fatto dai CdS/Dipartimento, conseguano efficaci interventi correttivi (negli anni successivi);
 - i questionari relativi al grado di soddisfazione siano efficacemente gestiti, analizzati e utilizzati;
 - l'istituzione universitaria renda effettivamente disponibili, mediante una pubblicazione regolare ed accessibile delle parti pubbliche della SUA-CdS, informazioni aggiornate, imparziali, obiettive, quantitative e qualitative, per ciascun CdS.
- Ad ogni modo, la CPDS opera durante tutto l'anno in stretta sinergia con gli altri attori dell'AQ. Con essi, scambia bozze di rapporti e relazioni al fine di agire con tempestività, e significatività, nelle attività di monitoraggio, e individuazione di azioni correttive, progettate dai restanti attori del sistema di AQ.

IL DIPARTIMENTO

Il Dipartimento di Scienze Umane e Promozione della Qualità della Vita è la struttura organizzativa di promozione e coordinamento dell'attività didattica, di ricerca e terza missione, dell'Ateneo. Sono organi del Dipartimento: il Direttore e il Consiglio di Dipartimento. I professori e i ricercatori dell'Università, nonché gli altri collaboratori all'attività didattica e di ricerca, afferiscono tutti al Dipartimento.

Il Dipartimento ha un ruolo centrale nell'AQ dell'Ateneo perché rappresenta il crocevia tra gli Organi di Governo dell'Ateneo, che hanno il compito di esprimere gli indirizzi strategici di sviluppo dell'Università, e gli attori dell'AQ che hanno il compito di rendere operative e concrete le azioni previste. Nel suo ruolo, quindi, il Dipartimento deve tradurre le linee programmatiche decise dal Senato in linee e obiettivi strategici da attuare. In altri termini, deve coordinare l'attività dei CdS, in merito alla didattica, e la propria attività, con riferimento a ricerca e terza missione, con il fine ultimo di realizzare gli obiettivi strategici dell'Ateneo. Al Dipartimento, spetta infine il compito di realizzare opportune azioni di monitoraggio e autovalutazione con lo scopo di mettere in atto, in caso si riscontrino specifiche criticità, delle opportune azioni correttive che possono prevedere anche l'intervento di organi superiori.

Per lo svolgimento dei propri compiti, il Dipartimento si avvale della collaborazione di un Responsabile per la didattica, di un Responsabile della ricerca e terza missione e di un Gruppo AQ per la Ricerca e Terza Missione. Questi collaboratori, oltre ad avere compiti di coordinamento e monitoraggio, coadiuvano il Dipartimento nel redigere, annualmente, delle Relazioni al fine di rendicontare le attività di AQ svolte e valutare lo stato di avanzamento operativo del Piano Strategico dipartimentale, definito in accordo a quanto previsto dal Piano Strategico di Ateneo.

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

29/05/2023

Il Sistema di Assicurazione della Qualità (AQ) dell'Ateneo ha un'impostazione ciclica da percorre, annualmente, secondo una modalità top-down, in una prima fase, e secondo una modalità bottom-up, in una seconda fase. La prima fase del ciclo ha lo scopo di trasmettere, a tutti i livelli dell'Ateneo, gli indirizzi strategici definiti dagli Organi di Governo. Ovviamente, lo schema prevede che a ciascun livello, l'attore coinvolto nelle procedure, non deve solo recepire gli indirizzi trasmessi ma anche provvedere a una loro rielaborazione al fine di contestualizzarne il contenuto e rendere sempre più concreti, attraverso la definizione di specifiche azioni operative, gli obiettivi strategici ricevuti.

Il primo attore coinvolto nel ciclo di AQ, durante la fase top-down, è il Senato. Il Senato ha il compito di definire, per conto e di concerto con gli Organi Centrali, i documenti strategici dell'Ateneo (Politiche di Ateneo e Piano Strategico - PSA). Questi documenti hanno un'estensione pluriennale sebbene siano sottoposti a verifica, ed eventuale integrazione, annuale. Inoltre, il PSA contiene indicatori di risultato con target dichiarati per singola annualità. Pertanto, nel loro complesso, questi documenti definiscono sempre un insieme di linee di indirizzo applicabili a ciascun anno.

Le linee di indirizzo, definite dal Senato, confluiscono nel Piano Strategico del Dipartimento (PSD). Anche questo documento ha valore su più annualità ma similmente al PSA, ogni anno, deve essere sottoposto ad analisi e verifica del Dipartimento. Per quanto attiene alla didattica, gli obiettivi strategiche, e le azioni implementative, stabilite dal Dipartimento, ricadono sul singolo CdS o su tutti i corsi attivi se riguardano aspetti operativi trasversali a tutti i CdS.

La seconda fase del ciclo di AQ (bottom-up) inizia dai CdS e rappresenta il momento del monitoraggio che ogni attore è chiamato a fare per quanto di sua competenza. Gli esiti del monitoraggio, da condividere sempre verso "l'alto", devono condurre ciascun attore a verificare l'eventuale presenza di criticità da risolvere progettando azioni correttive da mettere in

atto nel ciclo successivo o da proporre all'attore del livello che precede. Queste attività, quindi, realizzano le fasi CHECK e ACT previste dal ciclo di Deming e risalendo verso gli Organi Centrali, chiudono il ciclo di AQ fino al livello di PSA.

IL CORSO DI STUDIO

Il CdS concorre alla realizzazione del Ciclo di AQ, con specifico riferimento alla didattica, in accordo alla Politiche di Ateneo e al PSD.

Sono organi del CdS, il Coordinatore e il Consiglio di Corso di Studio (CdCdS).

IL COORDINATORE:

Il Coordinatore del CdS

- rappresenta il CdS;
- ne promuove e coordina l'attività;
- assicura il regolare svolgimento dell'attività didattica del CdS;
- convoca e presiede il CdCdS assicurando l'esecuzione di quanto deliberato.

Il Coordinatore del CdS in "NOME CDS" è il Prof. "NOME COORDINATORE".

IL CONSIGLIO DI CORSO DI STUDIO

Il CdCdS ha un ruolo centrale nell'AQ della didattica dell'Ateneo. Oltre a mettere in atto procedure previste dalle norme, o dal sistema AVA (Scheda SUA-CdS, SMA, ecc.), svolge un ruolo attivo nella progettazione, valutazione e monitoraggio dell'AQ. Gli argomenti oggetto di attenzione trattano ogni aspetto riconducibile alla didattica comprendendo quindi sia la progettazione e aggiornamento dei contenuti del Corso, sia aspetti riconducibili all'erogazione del percorso formativo, ponendo sempre al centro le necessità e le esperienze dello studente.

Per lo svolgimento dei propri compiti, il CdCdS si avvale della collaborazione di un Gruppo AQ per la Didattica (GAQ-D) e del Comitato di Indirizzo.

IL GRUPPO AQ-DIDATTICA:

Il GAQ-D coadiuva il CdS nell'attuare azioni di monitoraggio e miglioramento continuo nonché nel predisporre note, commenti e Relazioni di monitoraggio, sia in risposta a input esterni (NdV, PQA, CPDS, Dipartimento, ecc.) sia per effetto di procedure codificate che prevedono attività continue, ripetute annualmente.

Il GAQ-D ha quindi la responsabilità di:

- acquisire ed elaborare dati e informazioni che riguardano il CdS;
- verificare l'avvenuto raggiungimento di obiettivi specifici e individuare eventuali motivazioni per un loro mancato o parziale raggiungimento;
- individuare interventi migliorativi, e strutture preposte all'attuazione degli stessi, definendo scadenze temporali e indicatori che permettano di verificarne il grado di attuazione;
- redigere una bozza della Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA), e del Rapporto di Riesame Ciclico (RRC - laddove previsto), da presentare al CdCdS;
- collaborare ed essere di supporto alle attività del Presidio della Qualità.

Il GAQ-D del CdS in "Scienze della nutrizione Umana" è composto dai seguenti membri:

VALERIA D'ARGENIO, Docente del CdS Responsabile GAQ-D;
CATERINA CONTE, Docente del CdS, Componente GAQ-D;
DONATELLA PASTORE, Docente del CdS, Componente GAQ-D;
FEDERICO De andreis, Docente del CdS, Componente GAQ-D;
ALESSANDRA FERACO, Docente del CdS, Componente GAQ-D;
CECILIA AMBROSI SACCONI ROSATI, Docente del CdS, Componente GAQ-D;
PATRIZIA RUSSO, Docente del CdS, Componente GAQ-D;
EMANUELA MILILLI, Amministrativa, Componente GAQ-D;
FRANCESCA MILANI, Rappresentante studenti, Componente GAQ-D;
GIUSEPPINA NUCERA, Rappresentante studenti, Componente GAQ-D;

IL COMITATO DI INDIRIZZO

L'attività di consultazione delle Parti Sociali (PS) è un processo di AQ che coinvolge il CdS sia in fase di progettazione che in fase di autovalutazione, intesa quest'ultima, come la verifica del perdurare della validità dell'offerta formativa rispetto alle richieste del mondo del lavoro, alle esigenze della società e alle aspettative degli studenti.

Il Comitato di Indirizzo (CI) è responsabile dello svolgimento delle procedure di consultazione delle PS, per conto del CdS, con la finalità di garantire un confronto sistematico e continuativo con il mondo del lavoro, il contesto socioeconomico, e promuovere un'offerta formativa coerente con le esigenze della società. Il CI, inoltre, deve predisporre un rapporto (Rapporto di consultazione degli Stakeholder) che contenga gli esiti delle consultazioni condotte e la sintesi delle proposte da sottoporre alla discussione del CdCdS.

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

29/05/2023

Per adempiere alle procedure di Assicurazione della Qualità (AQ), adottate a livello di Ateneo, il Corso di Studio (CdS) deve svolgere numerose attività di routine riconducibili al monitoraggio, alla progettazione o al riesame.

PRINCIPALI STRUMENTI DELL'AQ E SCADENZE

SCHEDA DI MONITORAGGIO ANNUALE:

La "Scheda di Monitoraggio Annuale" (SMA) è composta da indicatori predisposti direttamente dall'ANVUR e messi a disposizione del CdS. Gli indicatori sono calcolati tramite l'analisi dei dati quantitativi degli studenti, desunti principalmente dall'Anagrafe Nazionale Studenti, o da essi derivati (ingresso nel CdS, regolarità del percorso di studio, uscita dal CdS e ingresso nel mercato del lavoro, internazionalizzazione nonché indicatori qualitativi e quantitativi relativi alla docenza).

La SMA, di uno specifico anno accademico, concorre alla realizzazione delle attività di monitoraggio svolte dal CdS a sostegno dell'AQ. Attraverso gli indicatori diffusi dall'ANVUR, infatti, il CdS svolge una riflessione sul grado di raggiungimento dei propri obiettivi ed esamina i valori degli indicatori in relazione alle proprie caratteristiche - ponendo attenzione anche a eventuali significativi scostamenti dalle medie nazionali o macro-regionali - per pervenire al riconoscimento degli aspetti critici del proprio funzionamento, evidenziandoli in un sintetico commento. Nel Commento, oltre alle criticità riscontrate, il CdS deve individuare le potenziali cause, per poter quindi adottare opportuni interventi di correzione da attuare e valutare nel successivo monitoraggio.

La predisposizione della SMA prevede diversi passaggi. Il Gruppo AQ-Didattica (GAQ-D), del CdS, deve predisporre una bozza del documento commentando tutti gli indicatori selezionati, presentando le possibili cause di scostamento dai valori medi di riferimento e i possibili interventi correttivi. Il GAQ-D sottopone la bozza del documento al Presidio della Qualità di Ateneo (PQA) che la esamina e suggerisce eventuali integrazioni. Quando la bozza del Commento è consolidata, il GAQ-D ne invia copia al Consiglio di Corso di Studio (CdCdS). Il CdCdS analizza e discute il contenuto del documento per giungere alla definizione di un testo finale. Il CdCdS invia il documento definitivo al Dipartimento che ne prende atto, e ne valuta e approva il contenuto. Il Coordinatore del CdS trasmette la SMA al Referente della Commissione Paritetica Docenti Studenti, entro il 20 ottobre, insieme a tutte le informazioni ritenute utili per la redazione della Relazione Annuale della CPDS. Entro la stessa data, il Coordinatore del CdS inoltra copia del Commento al PQA e al NdV. Di norma entro il 31 dicembre, il Coordinatore provvede all'inserimento della SMA sul Portale della Qualità del CdS.

RELAZIONE SULLE ATTIVITÀ DI AQ, E SUI PUNTI DI FORZA E DI DEBOLEZZA DEL SISTEMA AQ, A LIVELLO DI CORSO DI STUDIO:

La "Relazione sulle attività di AQ e sui Punti di Forza e di Debolezza del Sistema AQ a livello di Corso di Studio" consente al CdS di descrivere gli effetti delle azioni di AQ messe in atto dal CdS durante l'anno accademico; le criticità emerse sulla base delle segnalazioni dei diversi attori dell'AQ; le azioni correttive progettate per superare le criticità identificate e i punti di forza e di debolezza del sistema AQ implementato a livello di CdS.

La Relazione lavora in sinergia con la SMA estendendone la portata. La SMA, infatti, si basa su indicatori calcolati da ANVUR tramite l'analisi di dati quantitativi degli studenti, desunti principalmente dall'Anagrafe Nazionale degli Studenti o da essi derivati. Lo scarto temporale con cui questi indicatori sono resi disponibili o la loro intrinseca natura, di dato aggregato, non sempre rende possibile la valutazione degli effetti delle azioni correttive messe in atto dal CdS, in risposta a eventuali criticità segnalate dai diversi attori del sistema di AQ. La "Relazione sulle attività di AQ e sui Punti di Forza e di

Debolezza del Sistema AQ a livello di Corso di Studio”, quindi, offre al CdS una prospettiva differente da quella resa disponibile dalla SMA. Nel complesso, l'insieme di questi due documenti permette di mettere in atto un monitoraggio “efficace” dell'andamento del CdS.

La predisposizione della Relazione dipende dalla disponibilità di diversi contributi: Relazione annuale della Commissione Paritetica Docenti Studenti; Relazione OPIS del Nucleo di Valutazione; quadri della Scheda SUA-CdS (C2, efficacia esterna; B6, opinione degli studenti); note e commenti del CdS. La stesura di una bozza del documento è affidata al GAQ-D. Successivamente, Il CdCdS ne analizza e discute il contenuto per giungere alla predisposizione di un testo definitivo da inviare al Dipartimento, di norma entro il mese di luglio di ciascun anno accademico.

RAPPORTO SULLE SOLUZIONI ALLE CRITICITÀ DEGLI INSEGNAMENTI SEGNALATE DAGLI STUDENTI

Il questionario “Opinioni degli studenti” rappresenta uno dei momenti cardine per la valutazione dell'operato del singolo CdS. I dati, raccolti e diffusi dal PQA, sono utilizzati per la compilazione del quadro B6 della Scheda SUA-CdS. In questo quadro, tuttavia, il CdS è chiamato a svolgere un'analisi sommativa per tutto il Corso.

Nel “Rapporto sulle soluzioni alle criticità degli insegnamenti segnalate dagli studenti”, invece, il CdS mettere in atto, e rendiconta, un'attività di monitoraggio e analisi “fine”, a livello di singolo insegnamento, valutando i valori espressi da ciascuna domanda del questionario anche sotto un profilo di sviluppo temporale. Dopo aver concluso la valutazione dei singoli insegnamenti, i docenti del CdS vengono direttamente coinvolti. Ciascun docente, sulla base delle osservazioni emerse durante l'analisi del corso di cui ha la responsabilità, è chiamato a identificare delle opportune azioni correttive allo scopo di superare le criticità segnalate dagli studenti. Al fine di massimizzare il miglioramento continuo dei CdS, l'insieme delle azioni proposte da ciascun docente sono valutate dal GAQ-D e successivamente condivise con l'intero corpo docente al fine di promuovere le migliori pratiche didattiche.

L'insieme delle attività svolte (monitoraggio, analisi, valutazione e definizione di azioni correttive) confluisce in una bozza del Rapporto ad opera del GAQ-D. Successivamente, il CdCdS analizza e discute i contenuti del Rapporto al fine di predisporre un testo finale, diffondere delle buone pratiche e promuovere una maggiore sinergia/coerenza nell'agire didattico del CdS. Entro la fine di luglio, il Coordinatore del CdS invia il Rapporto al Dipartimento.

RAPPORTO SULLE ATTIVITÀ DIDATTICHE SVOLTE DAI DOCENTI

Ogni docente del CdS ha l'obbligo di compilare il “Registro docente”. Il Registro descrive l'insieme delle attività didattiche svolte, durante l'anno accademico, raggruppate in termini di: didattica erogativa, didattica interattiva e altre attività. Attraverso il “Rapporto sulle attività didattiche svolte dai docenti”, il CdS vigila sulla coerenza tra quanto dichiarato nelle “Schede insegnamento” e quanto effettivamente svolto dal docente, con l'obiettivo di intercettare tempestivamente l'insorgere di eventuali discrepanze, o criticità, promuovendo così un percorso formativo di elevata qualità.

Il GAQ-D ha il compito di raccogliere i Registri dei docenti e avviare le opportune analisi. Gli esiti delle verifiche condotte confluiscono nel Rapporto, analizzato e discusso dal CdCdS con l'obiettivo di identificare opportune azioni correttive a fronte di eventuali criticità. Il Dipartimento riceve il Rapporto entro il mese di luglio e se necessario, può intervenire direttamente nella realizzazione di opportune azioni di miglioramento.

RELAZIONE ATTIVITÀ TUTOR

Le attività svolte dai tutor, nell'ambito del CdS, sono descritte in “Rapporti”, compilati semestralmente con l'obiettivo di intercettare, durante l'anno accademico, il manifestarsi di eventuali criticità, organizzative o di servizio, che potrebbero ridurre l'efficacia delle attività di tutoring realizzate.

I Rapporti predisposti dai tutor confluiscono nella “Relazione attività tutor”. Con la Relazione, il CdS monitora l'attività dei tutor verificandone l'efficacia sia sulla base delle informazioni fornite sia considerando eventuali altre fonti come ad esempio: i questionari “opinioni degli studenti”, le relazioni della Commissione paritetica Docenti-Studenti e del Nucleo di Valutazione.

La bozza della Relazione è predisposta dal GAQ-D prima di essere analizzata e discussa dal CdCdS. Nella predisposizione della bozza, il GAQ-D deve analizzare anche: le modalità, le strategie di valutazione e le tempistiche con cui sono stati reclutati i tutor; le attività di coordinamento, e formazione, realizzate con i tutor; in virtù della tipologia di tutor, le caratteristiche e l'efficacia delle attività svolte. La Relazione deve concludersi con l'eventuale proposta di riconferma del singolo tutor ed essere deliberata dal CdCdS entro luglio e comunque prima dell'eventuale avvio di una nuova procedura di reclutamento di tutor didattici.

RELAZIONE OPINIONI DOCENTI

La “Relazione opinioni docenti” si basa sui dati acquisiti dal CdS attraverso la somministrazione del questionario. “Opinioni dei docenti”. La Relazione, pertanto, recepire il punto di vista del corpo docente in merito all'andamento complessivo del

CdS.

La bozza della Relazione è predisposta dal GAQ-D. Dopo aver raccolto i dati e aver provveduto a una riclassificazione degli esiti complessivi per ciascuna domanda del questionario, il GAQ-D sottopone all'attenzione del CdCdS il contenuto del documento. Il testo finale della Relazione, predisposto dal CdCdS dopo opportuna analisi e discussione, è inviato al Dipartimento entro il mese di luglio.

RAPPORTO DI CONSULTAZIONE DEGLI STAKEHOLDER

Il Comitato di Indirizzo del CdS (CdI) svolge una consultazione periodica delle Parti Sociali (PS). Attraverso questa attività, il CdI alimenta un confronto sistematico, e continuativo, con il mondo del lavoro e il contesto socioeconomico, permettendo al CdS di definire un'offerta formativa coerente con le esigenze della società.

Gli esiti delle consultazioni del CdI sono raccolti nel "Rapporto di consultazione degli Stakeholder" assieme alle proposte migliorative da sottoporre al CdCdS. Quest'ultimo, dopo opportuna analisi, ha il compito di scegliere quali azioni correttive mettere in atto, nei successivi anni accademici, al fine di recepire, e fare propri, le raccomandazioni migliorative suggerite dalla CdI.

Eventuali azioni di riprogettazione del CdS possono avere effetto sui quadri della Scheda SUA-CdS: A4.b.1 e A4.b.2 (risultati di apprendimento attesi), A2.a (profili professionali richiesti dal mondo del lavoro) oltre che sul quadro A1.b (consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni - consultazioni successive). La disponibilità del Rapporto, da parte del CdI, deve perciò essere compatibile con le tempistiche richieste per la compilazione della Scheda SUA-CdS.

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO D4

Riesame annuale



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



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università Telematica San Raffaele Roma
Nome del corso in italiano	Scienze della nutrizione umana
Nome del corso in inglese	Human Nutrition Sciences
Classe	LM-61 - Scienze della nutrizione umana
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	https://www.uniroma5.it/magistrale/magistrale-scienze-della-nutrizione-umana.html
Tasse	http://www.unisanraffaele.gov.it/universita/tasse-universitarie.html
Modalità di svolgimento	c. Corso di studio prevalentemente a distanza



Corsi interateneo RAD



Questo campo dev'essere compilato solo per corsi di studi interateneo,

Un corso si dice "interateneo" quando gli Atenei partecipanti stipulano una convenzione finalizzata a disciplinare direttamente gli obiettivi e le attività formative di un unico corso di studi, che viene attivato congiuntamente dagli Atenei coinvolti, con uno degli Atenei che (anche a turno) segue la gestione amministrativa del corso. Gli Atenei coinvolti si accordano altresì sulla parte degli insegnamenti che viene attivata da ciascuno; deve essere previsto il rilascio a tutti gli studenti iscritti di un titolo di studio congiunto, doppio o multiplo.

Non sono presenti atenei in convenzione

▶

Docenti di altre Università

▶

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	MARSEGLIA Rachele
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di Corso di Studio
Struttura didattica di riferimento	Dipartimento di Promozione delle Scienze Umane e della Qualità della Vita (Dipartimento Legge 240)

▶

Docenti di Riferimento

 [Piani di raggiungimento Inserito](#)

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	MACRO SETTORE	QUALIFICA	PESO	INSEGNAMENTO ASSOCIATO
1.	MBRCCL66T70H501E	AMBROSI SACCONI ROSATI	Cecilia	MED/07	06/A	RD	1	
2.	RMNNDR72M15G702A	ARMANI	Andrea	MED/49	06/D2	PA	1	
3.	BLTLRN66T41Z600H	BAILETTI	Lucia Irene	AGR/15	07/F	ID	1	
4.	CPRMSM71P09G039H	CAPRIO	Massimiliano	MED/13	06/D2	PO	1	
5.	CRDNNL84S68G793Q	CARDINALE	Antonella	BIO/09	05/D	ID	1	
6.	CNTCRN80P47F205R	CONTE	Caterina	MED/09	06/B1	PA	1	
7.	DRGVLR80H47F839E	D'ARGENIO	Valeria	BIO/12	05/E3	PA	1	
8.	FRRPRZ61L67H501T	FERRONI	Patrizia	BIO/12	05/E3	PO	1	
9.	FRTPLA70R67E958E	FORTUGNO	Paola	MED/03	06/A	RD	1	
10.	GRNSFN75B57H501E	GORINI	Stefania	MED/49	06/D	RD	1	

11.	GDGFLL57E51A390A	GUADAGNI	Fiorella	BIO/12	05/E3	PO	1
12.	LMNFRC70B58H501I	LIMANA	Federica	BIO/13	05/F1	PA	1
13.	LMNDRS79D44E919C	LIMONGI	Dolores	MED/07	06/A3	PA	1
14.	MRSRHL76B52E882F	MARSEGLIA	Rachele	IUS/01	12/A1	PA	1
15.	MCHRLL71H65H501N	MECHELLI	Rosella	MED/04	06/A	RD	1
16.	PCFFNC83A52D972K	PACIFICI	Francesca	MED/09	06/B	ID	1
17.	PSTDTL74M48F880C	PASTORE	Donatella	MED/49	06/D	RD	1
18.	PRIMLS75S64F205P	PIERI	Marielisa	L-LIN/12	10/L	ID	1
19.	RSNGPP64B10F537Z	ROSANO	Giuseppe	BIO/14	05/G1	PO	1
20.	RSSPRZ55A56G197B	RUSSO	Patrizia	MED/04	06/A2	PA	1
21.	STCVBR54D15A327I	STOCCHI	Vilberto	BIO/10	05/E1	PO	1
22.	SPNSFN66S69D708I	SUPINO	Stefania	SECS-P/13	13/B5	PO	1

 Segnalazioni non vincolanti ai fini della verifica ex-ante:

- Numero totale docenti inserito: 22 minore di quanti necessari: 86
- Numero totale professori inserito: 13 minore di quanti necessari: 34
- Numero docenti su macro settore: 21 minore del 50% dei docenti di riferimento: 43

Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
NUCERA	GIUSEPPINA	giuseppina.nucera@uniroma5.it	
SEVERINO	ANDREA	andrea.severino@uniroma5.it	
MILANI	FRANCESCA	francesca.milani@uniroma5.it	
ROSSETTI	ANNA FRANCESCA	francesca.rossetti@uniroma5.it	

Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
AMBROSI	CECILIA (docente cds)

CONTE	CATERINA (docente cds)
D'ARGENIO	VALERIA (Responsabile GAQ-docente cds)
MARSEGLIA	RACHELE (coordinatore cds)
MILANI	FRANCESCA (studente)
MILILLI	EMANUELA (amministrativo)
NUCERA	GIUSEPPINA (studente)
RUSSO	PATRIZIA (docente cds)

Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
Nuzzo	Monica	mnuzzo.nutrizione@gmail.it	
Franchi	Arianna	ariannafranchi@hotmail.com	
CRISTINA	MARIO	mario.cristina@uniroma5.it	
Cantoro	Mariangela	mariangela.cantoro@uniroma5.it	
CHIEREGHIN	FRANCESCA	francesca.chiereghin@uniroma5.it	
SUPERTI	SIMONA	simona.superti@uniroma5.it	
PANGALLO	ANTONIO	antonio.pangallo@uniroma5.it	
Calabrese	Valeria	valeria.calabrese@sanraffaele.it	
Liberati Buccinati	Giovanni	liberatibuccianti@gmail.com	
ESPOSITO	BENEDETTA	benedetta.esposito@uniroma5.it	
Marcolongo	Federica	federica.marcolongo@uniroma5.it	
Santoro	Alessia	alessiasantoro92@gmail.com	

Programmazione degli accessi

Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	No
Programmazione locale	No

Sedi del Corso

Sede del corso: Via di Val Cannuta, 247, 00166 - ROMA	
Data di inizio dell'attività didattica	01/08/2023
Studenti previsti	1161

Eventuali Curriculum

Nutrizione Umana	M8^2018^PDS1-2018^1566
Nutraceutica	M8^2018^PDS2-2018^1566

Sede di riferimento Docenti, Figure Specialistiche e Tutor

Sede di riferimento DOCENTI

COGNOME	NOME	CODICE FISCALE	SEDE
MARSEGLIA	Rachele	MRSRHL76B52E882F	
ROSANO	Giuseppe	RSNGPP64B10F537Z	
BAILETTI	Lucia Irene	BLTLRN66T41Z600H	
CAPRIO	Massimiliano	CPRMSM71P09G039H	
CONTE	Caterina	CNTRN80P47F205R	
GUADAGNI	Fiorella	GDGFLL57E51A390A	
PACIFICI	Francesca	PCFFNC83A52D972K	
MECHELLI	Rosella	MCHRLL71H65H501N	
LIMONGI	Dolores	LMNDRS79D44E919C	
LIMANA	Federica	LMNFRC70B58H501I	
FERRONI	Patrizia	FRRPRZ61L67H501T	
RUSSO	Patrizia	RSSPRZ55A56G197B	
SUPINO	Stefania	SPNSFN66S69D708I	

CARDINALE	Antonella	CRDNNL84S68G793Q	
GORINI	Stefania	GRNSFN75B57H501E	
AMBROSI SACCONI ROSATI	Cecilia	MBRCCL66T70H501E	
PASTORE	Donatella	PSTDTL74M48F880C	
D'ARGENIO	Valeria	DRGVLR80H47F839E	
FORTUGNO	Paola	FRTPLA70R67E958E	
PIERI	Marielisa	PRIMLS75S64F205P	
ARMANI	Andrea	RMNNDR72M15G702A	
STOCCHI	Vilberto	STCVBR54D15A327I	

Sede di riferimento FIGURE SPECIALISTICHE

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

Figure specialistiche del settore non indicate

Sede di riferimento TUTOR

COGNOME	NOME	SEDE
Nuzzo	Monica	
Franchi	Arianna	
CRISTINA	MARIO	
Cantoro	Mariangela	
CHIEREGHIN	FRANCESCA	
SUPERTI	SIMONA	
PANGALLO	ANTONIO	
Calabrese	Valeria	
Liberati Buccinati	Giovanni	
ESPOSITO	BENEDETTA	
Marcolongo	Federica	
Santoro	Alessia	



Altre Informazioni



Codice interno all'ateneo del corso

M8^2018^PDS0-2018^1566

Massimo numero di crediti riconoscibili

12 DM 16/3/2007 Art 4 [Nota 1063 del 29/04/2011](#)



Date delibere di riferimento



Data di approvazione della struttura didattica

22/01/2018

Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione

31/01/2018

Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni

04/02/2013

Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento



Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

Il NVA ritiene che l'introduzione del corso di Scienze della nutrizione umana della classe LM 61 sia ampiamente motivata dall'esigenza di completare l'attuale offerta formativa dell'Ateneo nel campo, con un percorso di secondo livello, in un'area di buone prospettive professionali. Il corso di studio proposto è un passaggio obbligato verso la piena e chiara caratterizzazione dell'offerta formativa dell'Ateneo.

Tenuto conto della disponibilità di strutture didattiche e tecnologiche ampiamente sufficienti, e dell'asserita potenzialità per il necessario reclutamento della docenza, il NVA ritendo che la proposta è motivata e che la sua progettazione è coerente con gli obiettivi formulati, esprime parere favorevole.



Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento



La relazione completa del NdV necessaria per la procedura di accreditamento dei corsi di studio deve essere inserita nell'apposito spazio all'interno della scheda SUA-CdS denominato "Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento" entro e non oltre il 28 febbraio di ogni anno **SOLO per i corsi di nuova istituzione**. La relazione del Nucleo può essere redatta seguendo i criteri valutativi, di seguito riepilogati, dettagliati nelle linee guida ANVUR per l'accREDITamento iniziale dei Corsi di Studio di nuova attivazione, consultabili sul sito dell'ANVUR

Linee guida ANVUR

1. Motivazioni per la progettazione/attivazione del CdS
2. Analisi della domanda di formazione
3. Analisi dei profili di competenza e dei risultati di apprendimento attesi
4. L'esperienza dello studente (Analisi delle modalità che verranno adottate per garantire che l'andamento delle attività formative e dei risultati del CdS sia coerente con gli obiettivi e sia gestito correttamente rispetto a criteri di qualità con un forte impegno alla collegialità da parte del corpo docente)
5. Risorse previste
6. Assicurazione della Qualità

Il NVA ritiene che l'introduzione del corso di Scienze della nutrizione umana della classe LM 61 sia ampiamente motivata dall'esigenza di completare l'attuale offerta formativa dell'Ateneo nel campo, con un percorso di secondo livello, in un'area di buone prospettive professionali. Il corso di studio proposto è un passaggio obbligato verso la piena e chiara caratterizzazione dell'offerta formativa dell'Ateneo.

Tenuto conto della disponibilità di strutture didattiche e tecnologiche ampiamente sufficienti, e dell'asserita potenzialità per il necessario reclutamento della docenza, il NVA ritendo che la proposta è motivata e che la sua progettazione è coerente con gli obiettivi formulati, esprime parere favorevole.



Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

R^{ad}





Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2022	E42300229	Alimentazione e stato di salute. Modelli nutrizionali tradizionali e innovativi <i>semestrale</i>	MED/49	Docente di riferimento Andrea ARMANI CV Professore Associato (L. 240/10)	MED/49	32
2	2022	E42300229	Alimentazione e stato di salute. Modelli nutrizionali tradizionali e innovativi <i>semestrale</i>	MED/49	Docente di riferimento Donatella PASTORE CV Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)	MED/49	32
3	2022	E42300263	Basi biologiche e molecolari per il benessere della persona <i>semestrale</i>	MED/07	Docente di riferimento Dolores LIMONGI CV Professore Associato (L. 240/10)	MED/07	32
4	2023	E42300395	Biochimica della nutrizione e nutraceutica <i>semestrale</i>	BIO/10	Docente di riferimento Vilberto STOCCHI CV Professore Ordinario	BIO/10	8
5	2023	E42300395	Biochimica della nutrizione e nutraceutica <i>semestrale</i>	BIO/10	Sara BALDELLI CV Professore Associato (L. 240/10)	BIO/10	72
6	2023	E42300396	Diritto dei consumi e legislazione professionale <i>semestrale</i>	IUS/01	Docente di riferimento Rachele MARSEGLIA CV Professore Associato (L. 240/10)	IUS/01	48
7	2022	E42300266	Diritto delle persone e della privacy <i>semestrale</i>	IUS/01	Docente di riferimento Rachele MARSEGLIA CV Professore Associato (L. 240/10)	IUS/01	32
8	2022	E42300230	Disturbi del comportamento alimentare e del controllo ormonale <i>semestrale</i>	MED/13	Docente di riferimento Massimiliano CAPRIO CV Professore Ordinario (L. 240/10)	MED/13	56

9	2023	E42300398	Economia e diritto dei consumi: regole giuridiche ed economiche in nutrizioneA (modulo di Economia e diritto dei consumi: regole giuridiche ed economiche in nutrizione) <i>semestrale</i>	IUS/01	Docente di riferimento Rachele MARSEGLIA CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	IUS/01	40
10	2023	E42300399	Economia e diritto dei consumi: regole giuridiche ed economiche in nutrizioneB (modulo di Economia e diritto dei consumi: regole giuridiche ed economiche in nutrizione) <i>semestrale</i>	SECS-P/08	Federico DE ANDREIS CV		32
11	2022	E42300231	Endocrinologia e nutrizione <i>semestrale</i>	MED/13	Docente di riferimento Massimiliano CAPRIO CV <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	MED/13	64
12	2022	E42300233	Epidemiologia e genetica della nutrizione (modulo di Epidemiologia e genetica della nutrizione) <i>semestrale</i>	MED/03	Docente di riferimento Paola FORTUGNO CV <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	MED/03	24
13	2022	E42300234	Epidemiologia e genetica della nutrizione (modulo di Epidemiologia e genetica della nutrizione) <i>semestrale</i>	MED/42	Stefano BONASSI CV <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	MED/42	40
14	2023	E42300402	Farmacologia, patologia e scienze regolatorie (modulo di Farmacologia, patologia e scienze regolatorie) <i>semestrale</i>	MED/04	Docente di riferimento Rosella MECHELLI CV <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	MED/04	32
15	2023	E42300401	Farmacologia, patologia e scienze regolatorie (modulo di Farmacologia, patologia e scienze regolatorie) <i>semestrale</i>	BIO/14	Alessandra MUSELLA CV		48
16	2022	E42300268	Gestione dei dati e della conoscenza <i>semestrale</i>	INF/01	Noemi SCARPATO CV <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	ING-INF/05	32
17	2022	E42300235	Impresa e mercato <i>semestrale</i>	SECS-P/08	Federico DE ANDREIS CV		48
18	2022	E42300236	Inglese	L-LIN/12	Docente di	L-LIN/12	32

			<i>semestrale</i>		riferimento Marielisa PIERI CV <i>Attività di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>		
19	2023	E42300403	Innovazione tecnologica e sistemi di gestione per la qualità <i>semestrale</i>	SECS-P/13	Docente di riferimento Stefania SUPINO CV <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	SECS-P/13	48
20	2023	E42300406	Intolleranze alimentari, immunità e farmaci (modulo di Intolleranze alimentari, immunità e farmaci) <i>semestrale</i>	BIO/14	Docente di riferimento Giuseppe ROSANO CV <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	BIO/14 DM 855/2015 (settore concorsuale 05G1)	40
21	2023	E42300405	Intolleranze alimentari, immunità e farmaci (modulo di Intolleranze alimentari, immunità e farmaci) <i>semestrale</i>	MED/04	Docente di riferimento Patrizia RUSSO CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MED/04	24
22	2022	E42300237	La sindrome metabolica e le malattie dell'intestino <i>semestrale</i>	MED/09	Docente di riferimento Caterina CONTE CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MED/09	64
23	2022	E42300238	Lingua inglese <i>semestrale</i>	L-LIN/12	Docente di riferimento Marielisa PIERI CV <i>Attività di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	L-LIN/12	32
24	2023	E42300409	Metodologie dell'analisi nutrizionale (modulo di Metodologie dell'analisi nutrizionale) <i>semestrale</i>	BIO/12	Docente di riferimento Valeria D'ARGENIO CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/12	32
25	2023	E42300409	Metodologie dell'analisi nutrizionale (modulo di Metodologie dell'analisi nutrizionale) <i>semestrale</i>	BIO/12	Docente di riferimento Fiorella GUADAGNI CV <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	BIO/12	8
26	2023	E42300408	Metodologie dell'analisi nutrizionale (modulo di Metodologie dell'analisi nutrizionale) <i>semestrale</i>	MED/01	Alice MANNOCCI CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i> Università	MED/01	24

27	2022	E42300270	Metodologie per lo studio degli effetti dei nutrienti sulla risposta cellulare(Nutrizione Umana) <i>semestrale</i>	BIO/13	Docente di riferimento Federica LIMANA CV Professore Associato (L. 240/10)	BIO/13	32
28	2022	E42300269	Metodologie per lo studio degli effetti dei nutrienti sulla risposta cellulare(Nutraceutica) <i>semestrale</i>	BIO/13	Docente di riferimento Federica LIMANA CV Professore Associato (L. 240/10)	BIO/13	32
29	2023	E42300410	Microbiologia e microbiologia clinica per la nutrazione e la nutraceutica <i>semestrale</i>	MED/07	Docente di riferimento Cecilia AMBROSI SACCONI ROSATI CV Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)	MED/07	48
30	2023	E42300410	Microbiologia e microbiologia clinica per la nutrazione e la nutraceutica <i>semestrale</i>	MED/07	Docente di riferimento Dolores LIMONGI CV Professore Associato (L. 240/10)	MED/07	16
31	2023	E42300411	Nutraceutica fisiologica <i>semestrale</i>	BIO/09	Docente di riferimento Antonella CARDINALE CV Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)	BIO/09	16
32	2023	E42300411	Nutraceutica fisiologica <i>semestrale</i>	BIO/09	Giovanna D'ARCANGELO CV Ricercatore confermato Università degli Studi di ROMA "Tor Vergata"	BIO/09	16
33	2023	E42300413	Nutrizione a livello degli alimenti: tecnologie di produzione e gestione della qualità (modulo di Nutrizione a livello degli alimenti: tecnologie di produzione e gestione della qualità) <i>semestrale</i>	SECS-P/13	Docente di riferimento Stefania SUPINO CV Professore Ordinario (L. 240/10)	SECS-P/13	40
34	2023	E42300414	Nutrizione a livello degli alimenti: tecnologie di produzione e gestione della qualità	AGR/15	Alessandra DE BRUNO CV Professore	AGR/15	40

			(modulo di Nutrizione a livello degli alimenti: tecnologie di produzione e gestione della qualità) <i>semestrale</i>		Associato (L. 240/10)		
35	2023	E42300417	Nutrizione a livello dell'organismo: tessuti, organi e funzioni (modulo di Nutrizione a livello dell'organismo: tessuti, organi e funzioni) <i>semestrale</i>	BIO/13	Docente di riferimento Federica LIMANA CV Professore Associato (L. 240/10)	BIO/13	40
36	2023	E42300416	Nutrizione a livello dell'organismo: tessuti, organi e funzioni (modulo di Nutrizione a livello dell'organismo: tessuti, organi e funzioni) <i>semestrale</i>	BIO/09	Barbara PICCONI CV Professore Ordinario (L. 240/10)	BIO/09	40
37	2023	E42300418	Nutrizione a livello metabolico: strutture biochimiche reazioni e regolazione <i>semestrale</i>	BIO/10	Docente di riferimento Vilberto STOCCHI CV Professore Ordinario	BIO/10	24
38	2023	E42300418	Nutrizione a livello metabolico: strutture biochimiche reazioni e regolazione <i>semestrale</i>	BIO/10	Sara BALDELLI CV Professore Associato (L. 240/10)	BIO/10	24
39	2023	E42300420	Nutrizione e microrganismi: infezioni e fermentazioni (modulo di Nutrizione e microrganismi: infezioni e fermentazioni) <i>semestrale</i>	MED/07	Paola CHECCONI CV Professore Associato (L. 240/10)	MED/07	40
40	2023	E42300421	Nutrizione e microrganismi: infezioni e fermentazioni (modulo di Nutrizione e microrganismi: infezioni e fermentazioni) <i>semestrale</i>	AGR/16	Maria Luisa SAVO SARDARO CV Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)	AGR/16	40
41	2022	E42300241	Nutrizione e stato di salute, scienze e tecniche dietetiche <i>semestrale</i>	MED/49	Docente di riferimento Andrea ARMANI CV Professore Associato (L. 240/10)	MED/49	32
42	2022	E42300241	Nutrizione e stato di salute, scienze e tecniche dietetiche <i>semestrale</i>	MED/49	Docente di riferimento Donatella PASTORE CV Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)	MED/49	32
43	2022	E42300274	Ruolo della nutrizione negli stati trombolitici <i>semestrale</i>	BIO/12	Docente di riferimento Patrizia	BIO/12	32

					FERRONI CV Professore Ordinario (L. 240/10)		
44	2023	E42300422	Sindrome metabolica e intestino <i>semestrale</i>	MED/09	Docente di riferimento Francesca PACIFICI CV <i>Attività di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	MED/09	32
45	2023	E42300422	Sindrome metabolica e intestino <i>semestrale</i>	MED/09	David DELLA MORTE CANOSCI CV Professore Associato (L. 240/10) <i>Università degli Studi di ROMA "Tor Vergata"</i>	MED/09	32
46	2022	E42300242	Sperimentazione clinica e analisi dei dati <i>semestrale</i>	MED/01	Stefano BONASSI CV Professore Ordinario (L. 240/10)	MED/42	48
47	2022	E42300243	Stili di vita e nutrizione nelle varie età della vita <i>semestrale</i>	MED/49	Alessandra FERACO CV Professore Associato (L. 240/10)	MED/49	32
48	2022	E42300244	Stili di vita e nutrizione nelle varie età della vita <i>semestrale</i>	MED/49	Alessandra FERACO CV Professore Associato (L. 240/10)	MED/49	32
49	2022	E42300245	Stili di vita e nutrizione per la prevenzione delle patologie croniche <i>semestrale</i>	MED/49	Docente di riferimento Stefania GORINI CV <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	MED/49	32
50	2022	E42300246	Stili di vita e nutrizione per la prevenzione delle patologie croniche <i>semestrale</i>	MED/49	Docente di riferimento Stefania GORINI CV <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	MED/49	32
51	2022	E42300276	Storia della Medicina <i>semestrale</i>	MED/04	Docente di riferimento Patrizia RUSSO CV Professore Associato (L. 240/10)	MED/04	32
52	2022	E42300277	Storia della Medicina <i>semestrale</i>	MED/04	Docente di riferimento Patrizia RUSSO	MED/04	32

53	2022	E42300247	Tecnologia e sicurezza degli alimenti - Igiene e sicurezza semestrale	AGR/15	Docente di riferimento Lucia Irene BAILETTI CV <i>Attività di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	AGR/15	32
						ore totali	1856



Curriculum: Nutrizione Umana

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline biomediche	BIO/09 Fisiologia	0	26	18 - 26
	BIO/10 Biochimica			
	BIO/12 Biochimica clinica e biologia molecolare clinica			
	BIO/13 Biologia applicata			
	MED/07 Microbiologia e microbiologia clinica			
Discipline della nutrizione umana	BIO/14 Farmacologia	0	33	20 - 35
	MED/09 Medicina interna			
	MED/13 Endocrinologia			
	MED/42 Igiene generale e applicata			
	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate			
Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	0	20	16 - 24
	AGR/16 Microbiologia agraria			

	IUS/01 Diritto privato			
	SECS-P/13 Scienze merceologiche			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 45)				
Totale attività caratterizzanti			79	54 - 85

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	BIO/16 Anatomia umana	0	13	12 - 20 min 12
	MED/01 Statistica medica			
	MED/03 Genetica medica			
	MED/04 Patologia generale			
	SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese			
Totale attività Affini			13	12 - 20

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		8	8 - 12
Per la prova finale		8	6 - 12
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	4	4 - 6
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	8	4 - 15
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			

Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali	-	-
Totale Altre Attività	28	22 - 45

CFU totali per il conseguimento del titolo	120	
CFU totali inseriti nel curriculum <i>Nutrizione Umana</i>:	120	88 - 150

Curriculum: Nutraceutica

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline biomediche	BIO/09 Fisiologia	0	26	18 - 26
	BIO/10 Biochimica			
	BIO/12 Biochimica clinica e biologia molecolare clinica			
	MED/07 Microbiologia e microbiologia clinica			
Discipline della nutrizione umana	BIO/14 Farmacologia	0	30	20 - 35
	MED/09 Medicina interna			
	MED/13 Endocrinologia			
	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate			
Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	0	20	16 - 24
	AGR/16 Microbiologia agraria			

	IUS/01 Diritto privato			
	SECS-P/13 Scienze merceologiche			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 45)				
Totale attività caratterizzanti			76	54 - 85

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	BIO/16 Anatomia umana	0	16	12 - 20 min 12
	MED/01 Statistica medica			
	MED/04 Patologia generale			
	SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese			
Totale attività Affini			16	12 - 20

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		8	8 - 12
Per la prova finale		8	6 - 12
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	4	4 - 6
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	8	4 - 15
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre Attività		28	22 - 45

CFU totali per il conseguimento del titolo	120	
CFU totali inseriti nel curriculum <i>Nutraceutica</i>:	120	88 - 150



Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



Attività caratterizzanti R^{ad}

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline biomediche	BIO/09 Fisiologia			
	BIO/10 Biochimica			
	BIO/11 Biologia molecolare			
	BIO/12 Biochimica clinica e biologia molecolare clinica	18	26	-
	BIO/13 Biologia applicata			
	MED/07 Microbiologia e microbiologia clinica			
Discipline della nutrizione umana	BIO/14 Farmacologia			
	M-PSI/01 Psicologia generale			
	MED/09 Medicina interna			
	MED/12 Gastroenterologia			
	MED/13 Endocrinologia			
	MED/42 Igiene generale e applicata	20	35	-
	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate			
Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	AGR/13 Chimica agraria	16	24	
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			-
	AGR/16 Microbiologia agraria			
	CHIM/10 Chimica degli alimenti			
	IUS/01 Diritto privato			
	IUS/03 Diritto agrario			
	SECS-P/13 Scienze merceologiche			

Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 45:

-

Totale Attività Caratterizzanti

54 - 85



Attività affini R^aD

ambito disciplinare	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
	min	max	
Attività formative affini o integrative	12	20	12
Totale Attività Affini			12 - 20



Altre attività R^aD

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		8	12
Per la prova finale		6	12
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	4	6
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	4	15
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			

Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali	-	-
---	---	---

Totale Altre Attività	22 - 45
------------------------------	----------------

►

Riepilogo CFU
R^aD

CFU totali per il conseguimento del titolo	120
---	------------

Range CFU totali del corso	88 - 150
----------------------------	----------

►

Comunicazioni dell'ateneo al CUN
R^aD

►

Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe
R^aD

►

Note relative alle attività di base
R^aD

►

Note relative alle altre attività
R^aD

►



Note relative alle attività caratterizzanti

R&D