



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di ROMA "Tor Vergata"
Nome del corso in italiano RD	Scienze della Nutrizione Umana (<i>IdSua:1550539</i>)
Nome del corso in inglese RD	Science of Human Nutrition
Classe	LM-61 - Scienze della nutrizione umana RD
Lingua in cui si tiene il corso RD	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea RD	http://www.scienze.uniroma2.it/?cat=165&catParent=5
Tasse	http://iseeu.uniroma2.it/
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale



Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	SAVINI Isabella
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio del Corso di Studio
Struttura didattica di riferimento	Medicina Sperimentale
Eventuali strutture didattiche coinvolte	Biologia Matematica

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	AQUILANO	Katia	BIO/10	PA	.5	Caratterizzante
2.	AQUINO	Angelo	BIO/14	PA	1	Caratterizzante
3.	BELLIA	Alfonso	MED/13	RU	1	Caratterizzante
4.	CATANI	Maria Valeria	BIO/10	PA	.5	Caratterizzante
5.	MASINI	Stefano	IUS/03	PA	1	Caratterizzante
6.	MARTORANA	Alessandro	MED/26	PA	1	Affine
7.	MATTEUCCI	Claudia	MED/07	RU	.5	Caratterizzante

8.	MINIERI	Marilena	BIO/12	RU	1	Caratterizzante
9.	SAVINI	Isabella	MED/49	PA	.5	Caratterizzante

Rappresentanti Studenti	Savorra Marco savorramarco@live.it Gianni Nicoletta gianninicoletta9@gmail.com
Gruppo di gestione AQ	ANGELA ANDREOLI (Docente del CdS) MARIA VALERIA CATANI (Docente del CdS) ELIANA MARCHESE (Tecnico Amministrativo con funzione di Responsabile della Segreteria Didattica) ISABELLA SAVINI (Presidente del Cds) MARCO SAVORRA (Studente del CdS)
Tutor	Angela ANDREOLI Maria Valeria CATANI Filomena FEZZA DI FILIPPO Katia AQUILANO Valeria GASPERI Claudia MATTEUCCI Alfonso BELLIA

Il Corso di Studio in breve

17/05/2019

Il Corso di Studio in Scienze della Nutrizione umana appartiene alla Classe delle lauree LM-61 (DM 270/04). La durata del corso è stabilita in due anni. Per conseguire la Laurea Magistrale lo studente deve aver acquisito 120 crediti. Il corso fornisce ai laureati di varia provenienza (Biologia, Biotecnologie, Dietistica, Medicina e Chirurgia, Farmacia) conoscenze interdisciplinari sulle caratteristiche degli alimenti e il loro effetto sullo stato di salute, sia in relazione al contenuto di nutrienti, che alla sicurezza dal punto di vista igienico. Sono inoltre trattati aspetti economici, sociali e legislativi che permettono la formazione di una figura professionale (Biologo Nutrizionista) capace di intervenire nei diversi campi affrontati dalla moderna scienza della nutrizione umana.

L'articolazione temporale dei corsi è su base annuale.

Al compimento degli studi viene rilasciata la laurea magistrale in Scienze della Nutrizione Umana.

A coloro che hanno conseguito la laurea compete la qualifica accademica di Dottore Magistrale.



QUADRO A1.a

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

A seguito della presentazione della Laurea in Scienze della Nutrizione umana si è sviluppato un confronto sulla novità di questo indirizzo didattico per la formazione di personale laureato triennale ma anche, come si è verificato negli anni scorsi, di personale già impiegato in diversi servizi come la scuola, la Sanità ed i servizi sociali. Tale specificità viene corroborata dal fatto che la sua progettazione e nascita deriva da uno sforzo congiunto delle Facoltà di Scienze Mat. Fis. Nat. e di Medicina (attualmente contribuiscono Dipartimenti afferenti alla facoltà di medicina e alla Macroarea di Scienze). Sono state suggeriti temi per la espansione delle materie di studio alle tematiche pubbliche sulla nutrizione nazionale italiana salvaguardando l'interdisciplinarietà che caratterizza questi indirizzi specialistici. La formazione del corso abilita a conoscenze che si presume svilupperanno un mercato significativo nel prossimo futuro.



QUADRO A1.b

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

03/05/2019

Il Consiglio di CdS è in continuo contatto con organizzazioni rappresentative del mondo del lavoro come Ordine Nazionale dei Biologi (ONB), Ente Nazionale di Previdenza e Assistenza a favore dei Biologi (ENPAB), Società italiana di nutrizione umana (SINU), Federalimentare, Istituto Superiore di Sanità (ISS), ASL, Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA), Multinazionali per la ristorazione collettiva e catering per un continuo confronto sul profilo dei laureati e le specifiche richieste formative da parte del mondo del lavoro.

Gli incontri con le parti sociali vengono programmati su base annuale (10 dicembre 2014, 27 aprile 2016, 12 aprile 2017, 15 maggio 2018, 15 maggio 2019) e prevedono la partecipazione dei docenti del Corso di Laurea e degli studenti. I verbali di tali incontri sono consultabili alla sezione "Parti sociali" del sito del Corso di Laurea.

Link : <http://www.scienze.uniroma2.it/?cat=689&catParent=165> (VERBALI CONSULTAZIONI)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: PROGRAMMA INCONTRO 15 MAGGIO 2019



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

funzione in un contesto di lavoro:

Il corso di laurea triennale finalizzato a costruire una figura professionale che possieda competenze specifiche nei campi della dietetica, della nutrizione di comunità, della sicurezza degli alimenti.

competenze associate alla funzione:

I laureati nei corsi di laurea magistrale della classe devono:

- possedere una solida conoscenza delle proprietà dei nutrienti e dei non nutrienti presenti negli alimenti e le modificazioni che avvengono durante i processi tecnologici;
- conoscere specificatamente i meccanismi biochimici e fisiologici della digestione e dell'assorbimento e i processi metabolici a carico dei nutrienti e riconoscere gli effetti dovuti alla malnutrizione per eccesso e per difetto;
- conoscere i metodi di misura del metabolismo energetico;
- conoscere ed essere in grado di applicare le principali tecniche di valutazione dello stato di nutrizione e saperne interpretare i risultati;
- conoscere la legislazione alimentare e sanitaria nazionale e comunitaria per quanto riguarda la commercializzazione e il controllo degli alimenti, degli ingredienti, degli additivi e degli integratori alimentari;
- conoscere le principali tecnologie industriali applicate alla preparazione di integratori alimentari e di alimenti destinati ad alimentazioni particolari;
- essere in grado di definire la qualità nutrizionale e l'apporto energetico dei singoli alimenti e di valutare i fattori che regolano la biodisponibilità dei macro e dei micronutrienti;
- conoscere l'influenza degli alimenti sul benessere e sulla prevenzione delle malattie, nonché i livelli di sicurezza, le dosi giornaliere accettabili ed il rischio valutabile nell'assunzione di sostanze contenute o veicolate dalla dieta;
- conoscere le tecniche di rilevamento dei consumi alimentari e le strategie di sorveglianza nutrizionale su popolazioni in particolari condizioni fisiologiche, quali gravidanza, allattamento, crescita, senescenza ed attività sportiva;
- conoscere le problematiche relative alle politiche alimentari nazionali ed internazionali.

sbocchi occupazionali:

I laureati magistrali della classe potranno inserirsi all'interno di aziende alimentari, dietetiche e farmaceutiche, nei laboratori di controllo e sperimentazione di tecnologie per nuovi alimenti, nelle aziende di ristorazione e nella ristorazione ospedaliera, nella Sanità pubblica, svolgendo le seguenti attività:

- collaborazione ad indagini sui consumi alimentari volte alla sorveglianza delle tendenze nutrizionali della popolazione;
- valutazione delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti e delle loro modificazioni indotte ai processi tecnologici e biotecnologici;
- analisi della biodisponibilità dei nutrienti negli alimenti e negli integratori alimentari e dei loro effetti;
- applicazione di metodiche atte a valutare la sicurezza degli alimenti e la loro idoneità per il consumo umano;
- verifica della corretta assunzione di alimenti per raggiungere i livelli raccomandati di nutrienti per il mantenimento dello stato di salute;
- valutazione dello stato di nutrizione più consona alle caratteristiche fisiche e psichiche dell'individuo sottoposto a stress, con particolare riguardo all'attività fisica;
- informazione ed educazione rivolta agli operatori istituzionali e alla popolazione generale sui principi di sicurezza alimentare;
- collaborazione a programmi internazionali di formazione e di assistenza sul piano delle disponibilità alimentari in aree depresse e in situazioni di emergenza;
- collaborazione alle procedure di accreditamento e di sorveglianza di laboratori e strutture sanitarie, per quanto riguarda la preparazione, conservazione e distribuzione





11/04/2014

Per l'accesso alla laurea magistrale si richiedono competenze di base che riguardano la biochimica, la statistica, l'anatomia, la fisiologia e la biologia.

Per essere ammessi al corso di laurea magistrale occorre essere in possesso della laurea universitaria di durata triennale (180 CFU), ovvero di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo.

Il Regolamento Didattico del corso di studio determina i requisiti curriculari per l'accesso e i criteri per la verifica della preparazione individuale.



22/03/2019

L'ammissione avviene previo superamento di un test costituito da domande aperte di cultura Bio-Medica (graduatoria). Le modalità di ammissione sono indicate nel Bando pubblicato sul sito dell'Ateneo e sul sito del Corso di Laurea, di norma entro il 31 luglio di ogni anno e comunque almeno 60 giorni prima della data di svolgimento delle prove.

Possono partecipare alla prova di ammissione coloro che sono in possesso di uno dei titoli sottoindicati:

- Lauree Biologia (classe 12 del D.M. 509/1999 o classe L-13 del D.M. 270/2004)
- Lauree Biotecnologie (classe 1 del D.M. 509/1999 o classe L-2 del D.M. 270/2004)
- Laurea in Medicina e Chirurgia (classe 46/S D.M. 509/1999 o classe LM-41 D.M. 270/2004)
- Laurea in Dietistica (classe SNT/3 del D.M. 509/1999 o classe L/SNT3 del D.M. 270/2004)
- Laurea in Farmacia (classe LM-13 D.M. 270/2004)
- Lauree del vecchio ordinamento in Medicina e Chirurgia, Scienze Biologiche, Farmacia, Chimica e Tecnologie Farmaceutiche.

Possono altresì partecipare i possessori di lauree ritenute affini dalla Commissione, con il vincolo di aver acquisito, prima della prova di ammissione, almeno: 3 CFU per il settore scientifico disciplinare di BIO/13 (Biologia Applicata) o 3 CFU per il settore scientifico disciplinare di BIO/15 (Biologia Farmaceutica); 3 CFU per il settore scientifico disciplinare di BIO/10 (Biochimica); 3 CFU per il settore scientifico disciplinare di BIO/09 (Fisiologia); 3 CFU per il settore scientifico disciplinare di BIO/16 (Anatomia umana) o 3 CFU per il settore scientifico disciplinare di BIO/06 (Anatomia Comparata e Citologia).

Per una valutazione in merito, su titoli accademici diversi da quelli sopraindicati, è necessario inviare preventivamente una mail alla segreteria didattica

Link : <http://www.scienze.uniroma2.it/?cat=173&catParent=165> (Domande relative ai test di accesso negli anni precedenti)



11/04/2014

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana, nato dalla collaborazione delle due Facoltà di Medicina e Chirurgia e di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali, è caratterizzato da una forte interdisciplinarietà, dovuta alla possibilità di accedere a competenze molto diversificate del corpo docente.

Tali competenze sono necessarie per la formazione di una figura complessa come quella del Nutrizionista, chiamato ad intervenire in campi lavorativi molto diversi e provenienti, per quanto riguarda la formazione precedente, da curricula diversificati, anche se unificati dalla presenza dei 180 crediti validi per l'accesso alla Laurea Magistrale.

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. È 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. È 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 inoltre 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 anche a conoscenza degli aspetti fisiopatologici 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 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.

Attività affini o integrative

Ai laureati magistrali sono richiesti la conoscenza dell'effetto delle carenze vitaminiche sul sistema nervoso centrale e l'aspetto psicologico e psichiatrico dei disturbi del comportamento alimentare. Devono essere istruiti sulle principali patologie correlate ai disturbi nutrizionali, come la malattia celiaca, la sindrome metabolica e i deficit nutrizionali. 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 produzione agro-alimentare, la fisiologia ed interazione ambientale delle piante, in particolare di quelle di interesse alimentare. 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.



QUADRO A4.b.1

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

Conoscenza e capacità di comprensione

Conoscenza e comprensione

I dottori magistrali in Scienza della nutrizione umana devono :

- avere una conoscenza sufficientemente approfondita nelle discipline biomediche di base che contribuiscono alle Scienze Nutrizionali (Biochimica, Fisiologia, Anatomia, Patologia generale);
- avere conoscenza e capacità di comprensione degli strumenti statistici applicati alla gestione dei dati epidemiologici e sperimentali;
- avere conoscenza dei metodi sperimentali adottati nella ricerca nutrizionale pura e applicata;
- avere conoscenze nel settore giuridico-economico riguardante la nutrizione in sanità pubblica e nella merceologia agro-alimentare;
- avere la capacità di accedere a banche dati e di comprendere l'uso degli strumenti informatici.

Queste competenze sono ottenute tramite i corsi previsti nell'ordinamento didattico ed attività di laboratorio.

La verifica delle conoscenze e capacità di comprensione viene accertata tramite prove in itinere e finali, pratiche, scritte e orali.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

I dottori Magistrali devono essere in grado di applicare le conoscenze acquisite durante il percorso formativo e dimostrare capacità di comprensione e abilità nell'affrontare e risolvere problemi su tematiche nuove inserite in contesti interdisciplinari connessi ai diversi ambiti dell'attività professionale indicata nel profilo. In particolare i laureati devono essere in grado di:

- risolvere i problemi evidenziati dalle tecniche in uso nel campo della nutrizione e di progettare di nuove;
- gestire in autonomia attività di ricerca in campo nutrizionale;
- valutare le caratteristiche nutrizionali degli alimenti e delle loro modificazioni indotte dai processi tecnologici e biotecnologici;
- applicare metodiche atte a valutare la sicurezza degli alimenti e la loro idoneità per il consumo umano;
- informare ed educare gli operatori istituzionali e la popolazione generale sui principi della corretta alimentazione e sulla sicurezza alimentare;
- collaborare ad indagini sui consumi alimentari volte alla sorveglianza nutrizionale della popolazione;
- valutare autonomamente lo stato nutrizionale dell'individuo sano e dei gruppi a rischio;
- valutare autonomamente i bisogni nutritivi ed energetici dell'uomo;
- determinare autonomamente diete ottimali individuali in relazione ad accertate condizioni fisio-patologiche;
- determinare autonomamente diete ottimali per mense aziendali, collettività, gruppi sportivi, ecc., in relazione alla loro composizione ed alle caratteristiche dei soggetti (età, sesso, tipo di attività);
- elaborare autonomamente profili nutrizionali finalizzati al miglioramento dello stato di salute e alla prevenzione delle patologie associate ad una scorretta alimentazione;
- collaborare a programmi internazionali di formazione e di assistenza sul piano delle disponibilità alimentari in aree depresse e in situazioni di emergenza;
- collaborare alle procedure di accreditamento e di sorveglianza di laboratori e strutture sanitarie, per quanto riguarda la preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti.

La capacità di applicare conoscenza e comprensione è acquisita attraverso i corsi e le attività di tirocinio svolte presso i laboratori di ricerca dell'Ateneo, i centri specialistici di riferimento presenti nel Policlinico di Tor Vergata e presso Enti e strutture esterne convenzionate. L'acquisizione di tali capacità viene accertata attraverso gli esami e la prova finale di laurea.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE, BIOLOGIA MOLECOLARE, FISILOGIA VEGETALE [url](#)

BIOLOGIA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE, FISILOGIA DELLA NUTRIZIONE, ANATOMIA DELL'APPARATO DIGERENTE [url](#)

CHIMICA ALIMENTI, TECNOLOGIE ALIMENTARI [url](#)

COMUNICAZIONE IN NUTRIZIONE [url](#)

COUNSELING NUTRIZIONALE [url](#)

DIRITTO AGROALIMENTARE, POLITICA ECONOMICA [url](#)

GASTROENTEROLOGIA, CHIRURGIA DELL'APPARATO DIGERENTE [url](#)

HEALTHY FOOD DESIGN [url](#)

INDICATIONS TO REOPERATIVE SURGERY IN POST OPERATIVE WEIGHT REGAIN [url](#)

MEDICINA INTERNA, GENETICA MEDICA [url](#)

METHODS IN BIOCHEMISTRY, MOLECULAR BIOLOGY AND CLINICAL BIOCHEMISTRY [url](#)

MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI, MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE [url](#)

NEUROLOGIA E NEUROPSICHIATRIA DELLA NUTRIZIONE, ENDOCRINOLOGIA, EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA [url](#)

NUOVI ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE [url](#)

NUTRACEUTICI E PREVENZIONE [url](#)

NUTRIZIONE ARTIFICIALE E IMMUNONUTRIZIONE [url](#)

PATOLOGIA GENERALE, BIOCHIMICA CLINICA, FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE [url](#)

PROBLEMATICHE NUTRIZIONALI IN ETA' EVOLUTIVA E NEI DISTURBI DELL'ALIMENTAZIONE [url](#)

PROVA FINALE [url](#)

RISTORAZIONE COLLETTIVA, ELEMENTI DI NUTRIZIONE DI COMUNITA' [url](#)

SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE [url](#)

SKINFOLD MEASUREMENT [url](#)

SPORT E ALIMENTAZIONE [url](#)

STATISTICA MEDICA [url](#)

ULTERIORI ATTIVITA' FORMATIVE [url](#)



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

La verifica dell'autonomia di giudizio avviene prevalentemente durante la prova finale

Abilità comunicative

I dottori Magistrali devono:

- 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 $\frac{1}{2}$ sono acquisite durante lo svolgimento dei corsi e durante la preparazione della prova finale, e verificate durante gli esami orali e l'esposizione della Tesi.

Capacità di apprendimento

I laureati devono aver sviluppato quelle capacità $\frac{1}{2}$ di apprendimento che sono loro necessarie per intraprendere studi successivi con un alto grado di autonomia.

- Essere in grado di utilizzare le fonti di aggiornamento della propria professione
- Saper eseguire ricerche bibliografiche anche a livello avanzato
- Utilizzare le Banche dati informatiche
- Programmare in maniera autonoma la propria ricerca scientifica e/o la propria attività $\frac{1}{2}$ professionale



QUADRO A5.a

Caratteristiche della prova finale

La prova finale consistere $\frac{1}{2}$ nella preparazione e dissertazione di una tesi a carattere sperimentale, anche in strutture esterne all'Università $\frac{1}{2}$. Sono autorizzate in casi di particolare complessità $\frac{1}{2}$ anche trattazioni compilative di problemi emergenti.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Nel documento inserito alcune delle prove finali presentate nell'anno 2012-13



QUADRO A5.b

Modalità $\frac{1}{2}$ di svolgimento della prova finale

22/03/2019

La prova finale per il conseguimento della Laurea Magistrale consiste nella discussione di una ricerca scientifica originale redatta in Lingua Italiana o Inglese, sviluppata dal candidato sotto la guida di Relatore ed eventuale correlatore esterno, con la quale il candidato dimostrerà $\frac{1}{2}$ il proprio livello di maturità $\frac{1}{2}$ in termini di autonomia operativa, di gestione di strumentazioni scientifiche e di metodologie e di strumenti di valutazione dei risultati della ricerca; l'autonomia intellettuale; la capacità $\frac{1}{2}$ di collegamento dei diversi saperi appresi nell'arco del CdS, nonché $\frac{1}{2}$ le proprie capacità $\frac{1}{2}$ comunicative e di trasferimento delle conoscenze. Sono autorizzate in casi di particolare complessità $\frac{1}{2}$ anche trattazioni compilative su tematiche emergenti.

In caso parte del lavoro di preparazione della prova finale avvenga o possa avvenire all'interno di un'attività $\frac{1}{2}$ di tirocinio, $\frac{1}{2}$ possibile attribuire a quest'ultima attività $\frac{1}{2}$ parte dei crediti che sarebbero stati altrimenti attribuiti alla prova finale.

Il Relatore deve essere un docente del Corso di studio, si possono avere 2 Relatori di settori scientifico disciplinari diversi.

Il Relatore può $\frac{1}{2}$ avvalersi della collaborazione di un Correlatore. Il Correlatore può $\frac{1}{2}$ essere:

- un docente universitario, di ruolo o a contratto, anche di un altro Ateneo ancorché $\frac{1}{2}$ straniero;
- un tutor del CCS;
- un cultore della materia o un esperto esterno.

Il nome del Correlatore può $\frac{1}{2}$ comparire sul frontespizio della tesi.

Per sostenere la prova finale del corso di laurea magistrale lo studente deve avere superato tutti gli esami di profitto relativi

agli insegnamenti inclusi nel proprio piano di studi, nonché le eventuali prove di idoneità ed essere in regola con il versamento delle tasse e dei contributi. Per conseguire la laurea magistrale lo studente, deve aver acquisito 120 crediti.

La prova finale è pubblica. La votazione finale è espressa in centodecimi ed è ritenuta positiva quando supera o è uguale a 66/110. Qualora si raggiunga il punteggio massimo, su proposta del Relatore, la Commissione esaminatrice all'unanimità può attribuire la lode.

Il voto di laurea viene determinato come somma tra: i) media dei voti conseguiti negli esami curriculari, espressa in centodecimi; ii) voto attribuito dalla Commissione, tra 0 e 11 punti, successivamente alla discussione della tesi.

Il voto attribuito dalla Commissione viene determinato sulla base dei seguenti criteri:

è il parere del Relatore e dell'eventuale Correlatore

è la completezza della tesi

è la chiarezza nell'esposizione

è la capacità di sintesi e rispetto dei tempi assegnati

è la padronanza dell'argomento

è la reale partecipazione del candidato alla ricerca

è il numero di punti per le lodi ottenute negli esami di profitto (0,25 punti per ogni lode)

è il numero di punti per la partecipazione a programmi di scambio internazionale:

1 punto per programmi con durata da 3 a 6 mesi

2 punti per programmi con durata superiore ai 6 mesi

Il voto complessivo viene arrotondato per eccesso o difetto al numero intero più vicino. Il decimale 5 è arrotondato al numero intero più alto.

La Commissione di Laurea è composta da 8 commissari. I componenti effettivi e supplenti sono nominati dal Preside su proposta del Presidente del corso di studio.

Le prove finali per il conseguimento della Laurea Magistrale relative a ciascun anno accademico si svolgono entro il mese di maggio dell'anno accademico successivo; entro tale data possono essere sostenute dagli studenti iscritti all'anno accademico precedente senza necessità di nuova iscrizione.

Le prove finali si svolgono nell'arco di quattro appelli distribuiti nei seguenti periodi: ottobre, dicembre, marzo, maggio.

All'inizio dell'anno accademico il CCS rende noto al pubblico i periodi in cui si svolgono le prove finali. Le date, le istruzioni e la modulistica relative alla prova finale sono consultabili sul sito del Corso di Laurea:

<http://www.scienze.uniroma2.it/?cat=170&catParent=165>

Link : <http://www.scienze.uniroma2.it/?cat=170&catParent=165> ()



▶ QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: PERCORSO FORMATIVO 2019-20

Link: <http://uniroma2public.gomp.it/manifesti/render.aspx?UID=2346bc08-4aca-4ae9-8507-bf651f9b246e>

▶ QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

<http://www.scienze.uniroma2.it/?cat=169&catParent=165>

▶ QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

<http://www.scienze.uniroma2.it/?cat=169&catParent=165>

▶ QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale




<http://www.scienze.uniroma2.it/?cat=170&catParent=165>

▶ 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/16	Anno di corso 1	ANATOMIA DELL'APPARATO DIGERENTE (<i>modulo di BIOLOGIA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE, FISILOGIA DELLA NUTRIZIONE, ANATOMIA DELL'APPARATO DIGERENTE</i>) link	BOTTI FLAVIA CV	RU	2	16	

2.	BIO/12	Anno di corso 1	BIOCHIMICA CLINICA (<i>modulo di PATOLOGIA GENERALE, BIOCHIMICA CLINICA, FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE</i>) link	MINIERI MARILENA CV	RU	5	16	
3.	BIO/12	Anno di corso 1	BIOCHIMICA CLINICA (<i>modulo di PATOLOGIA GENERALE, BIOCHIMICA CLINICA, FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE</i>) link	TERRINONI ALESSANDRO CV	RD	5	24	
4.	BIO/10	Anno di corso 1	BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE (<i>modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE, BIOLOGIA MOLECOLARE, FISIOLOGIA VEGETALE</i>) link	CIRIOLO MARIA ROSA CV	PO	6	24	
5.	BIO/10	Anno di corso 1	BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE (<i>modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE, BIOLOGIA MOLECOLARE, FISIOLOGIA VEGETALE</i>) link	CATANI MARIA VALERIA CV	PA	6	24	
6.	BIO/13	Anno di corso 1	BIOLOGIA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE (<i>modulo di BIOLOGIA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE, FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE, ANATOMIA DELL'APPARATO DIGERENTE</i>) link	MICHIEZI ALESSANDRO CV	RU	2	16	
7.	BIO/11	Anno di corso 1	BIOLOGIA MOLECOLARE (<i>modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE, BIOLOGIA MOLECOLARE, FISIOLOGIA VEGETALE</i>) link	PIRO MARIA CRISTINA CV	RU	2	16	
8.	CHIM/10	Anno di corso 1	CHIMICA ALIMENTI (<i>modulo di CHIMICA ALIMENTI, TECNOLOGIE ALIMENTARI</i>) link	FEZZA FILOMENA CV	RU	5	24	
9.	CHIM/10	Anno di corso 1	CHIMICA ALIMENTI (<i>modulo di CHIMICA ALIMENTI, TECNOLOGIE ALIMENTARI</i>) link	GASPERI VALERIA CV	RU	5	16	
10.	MED/49	Anno di corso 1	COMUNICAZIONE IN NUTRIZIONE link	RUGGERI STEFANIA CV		2	16	
11.	M-PSI/01	Anno di corso 1	COUNSELING NUTRIZIONALE link	STALLONE TIZIANA CV		2	16	
12.	IUS/03	Anno di corso 1	DIRITTO AGROALIMENTARE (<i>modulo di DIRITTO AGROALIMENTARE, POLITICA ECONOMICA</i>) link	MASINI STEFANO CV	PA	5	40	

Anno ELEMENTI DI NUTRIZIONE DI COMUNITA' (*modulo di*

13.	MED/49	di corso 1	RISTORAZIONE COLLETTIVA, ELEMENTI DI NUTRIZIONE DI COMUNITA') link	CAIRELLA GIULIA CV		1	8	
14.	BIO/14	Anno di corso 1	FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (modulo di PATOLOGIA GENERALE, BIOCHIMICA CLINICA, FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE) link	AQUINO ANGELO CV	PA	5	40	
15.	BIO/09	Anno di corso 1	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (modulo di BIOLOGIA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE, FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE, ANATOMIA DELL'APPARATO DIGERENTE) link	ANDREOLI ANGELA CV	RU	5	40	
16.	BIO/04	Anno di corso 1	FISIOLOGIA VEGETALE (modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE, BIOLOGIA MOLECOLARE, FISIOLOGIA VEGETALE) link	MARRA MAURO CV	PO	2	16	
17.	AGR/15	Anno di corso 1	HEALTHY FOOD DESIGN link	RUGGERI STEFANIA CV		2	16	
18.	MED/18	Anno di corso 1	INDICATIONS TO REOPERATIVE SURGERY IN POST OPERATIVE WEIGHT REGAIN link	DI LORENZO NICOLA CV	PA	2	16	
19.	BIO/10	Anno di corso 1	METHODS IN BIOCHEMISTRY (modulo di METHODS IN BIOCHEMISTRY, MOLECULAR BIOLOGY AND CLINICAL BIOCHEMISTRY) link	CATANI MARIA VALERIA CV	PA	2	16	
20.	BIO/12	Anno di corso 1	METHODS IN MOLECULAR BIOLOGY AND CLINICAL BIOCHEMISTRY (modulo di METHODS IN BIOCHEMISTRY, MOLECULAR BIOLOGY AND CLINICAL BIOCHEMISTRY) link	MINIERI MARILENA CV	RU	2	16	
21.	AGR/16	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE (modulo di MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI, MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE) link	BALESTRIERI EMANUELA		5	32	
22.	AGR/16	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE (modulo di MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI, MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE) link	GAZIANO ROBERTA CV	PA	5	8	
23.	MED/07	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI (modulo di MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI, MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE) link	MATTEUCCI CLAUDIA CV	RU	2	8	
		Anno	MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI (modulo di					

24.	MED/07	di corso 1	MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI, MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE) link	DELIBATO ELISABETTA CV		2	8	
25.	BIO/10	Anno di corso 1	NUOVI ALIMENTI (modulo di NUOVI ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE) link	GASPERI VALERIA CV	RU	2	16	
26.	BIO/10	Anno di corso 1	NUTRACEUTICI E PREVENZIONE link	AQUILANO KATIA CV	PA	2	16	
27.	MED/12	Anno di corso 1	NUTRIZIONE ARTIFICIALE E IMMUNONUTRIZIONE link	GIORGETTI GIAN MARCO CV		2	16	
28.	MED/04	Anno di corso 1	PATOLOGIA GENERALE (modulo di PATOLOGIA GENERALE, BIOCHIMICA CLINICA, FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE) link	ALBONICI BOVE LOREDANA CV	PA	3	24	
29.	SECS-P/01	Anno di corso 1	POLITICA ECONOMICA (modulo di DIRITTO AGROALIMENTARE, POLITICA ECONOMICA) link	MENNINI FRANCESCO SAVERIO CV	RU	2	16	
30.	MED/49	Anno di corso 1	PROBLEMATICHE NUTRIZIONALI IN ETA' EVOLUTIVA E NEI DISTURBI DELL'ALIMENTAZIONE link	SAVINI ISABELLA CV	PA	2	16	
31.	MED/49	Anno di corso 1	RISTORAZIONE COLLETTIVA (modulo di RISTORAZIONE COLLETTIVA, ELEMENTI DI NUTRIZIONE DI COMUNITA') link	SCOGNAMIGLIO UMBERTO CV		3	24	
32.	MED/07	Anno di corso 1	SICUREZZA ALIMENTARE (modulo di NUOVI ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE) link	DELIBATO ELISABETTA CV		2	16	
33.	BIO/09	Anno di corso 1	SKINFOLD MEASUREMENT link	ANDREOLI ANGELA CV	RU	2	16	
34.	BIO/09	Anno di corso 1	SPORT E ALIMENTAZIONE link	PELUSO DANIELE CV		2	16	
35.	MED/01	Anno di corso 1	STATISTICA MEDICA link	NARDI ALESSANDRA CV	PA	4	32	
36.	AGR/15	Anno di corso 1	TECNOLOGIE ALIMENTARI (modulo di CHIMICA ALIMENTI, TECNOLOGIE ALIMENTARI) link	RUGGERI STEFANIA CV		5	40	

37.	0	Anno di corso 1	ULTERIORI ATTIVITA' FORMATIVE link	NARDI ALESSANDRA CV	PA	2	16
-----	---	--------------------	---	---	----	---	----

▶ QUADRO B4

Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: STRUTTURE DIDATTICHE FACOLTA' MEDICINA

▶ QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: STRUTTURE DIDATTICHE FACOLTA' MEDICINA

▶ QUADRO B4

Sale Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: STRUTTURE DIDATTICHE FACOLTA' MEDICINA

▶ QUADRO B4

Biblioteche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: STRUTTURE DIDATTICHE FACOLTA' MEDICINA

▶ QUADRO B5

Orientamento in ingresso

Gli interventi di orientamento in entrata, si articolano in un periodo che ha inizio a settembre e si conclude a maggio. Si prevedono diverse iniziative che vengono organizzate dall'Ufficio orientamento studenti, struttura centrale di Ateneo, ad esempio "Porte aperte". Gli eventi di orientamento quasi sempre, sono dedicati agli studenti prossimi alla maturità, ogni anno viene organizzato una giornata "Open day" di Ateneo. Su richiesta di studenti particolarmente motivati a vivere "da dentro" la realtà di diversi percorsi formativi e mondi professionali relativi, quali Medicina, Odontoiatria e Protesi dentaria, Infermieristica, Ostetricia, Fisioterapia e Scienze Motorie, possono essere organizzate giornate da vivere sul campo. Le attività di orientamento in ingresso sono curate a livello di Facoltà da un Professore delegato dal Preside. Per queste

22/03/2019

attività 1/2 1/2 previsto un importante coinvolgimento degli studenti tutor e una determinante sinergia/partnership con i professionisti della salute delle diverse aree culturali e professionali.

A richiesta da parte dei singoli istituti scolastici sono previsti interventi di orientamento nelle varie scuole. Al momento dell'immatricolazione gli studenti scelgono un tutor fra i docenti e possono rivolgersi negli orari di ricevimento al coordinatore del corso e al tutor per chiarimenti e consigli sul corso di studi.

▶ QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

Il Tutor selezionato dallo studente, coadiuvato dal coordinatore del corso di studio, accompagna lo studente durante tutto il corso di studi. Il Tutor fornisce chiarimenti e consigli sul percorso formativo, e sulla modalità 1/2 di svolgimento di tirocinio e della tesi e su eventuali altre iniziative inerenti il percorso formativo del corso di studi quali seminari e convegni.

La Segreteria didattica del corso di studi fornisce informazioni sull'organizzazione didattica del corso e sulle formalità 1/2 necessarie allo svolgimento di tirocini e tesi presso strutture esterne all'Ateneo, anche estere, previa approvazione del Consiglio di corso di studio.

▶ QUADRO B5

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

Sul sito web vengono pubblicizzati avvisi inerenti possibilità 1/2 di svolgere tirocini curriculari all'esterno, l'orientamento e l'assistenza per lo svolgimento viene gestita dal Presidente del CdS e dalla segreteria didattica. 22/03/2019

L'offerta di tirocini curriculari 1/2 prevalentemente indirizzata alla realizzazione di tesi sperimentali e, come previsto nell'Art. 10, prevede il riconoscimento di crediti formativi.

L'offerta, le istruzioni e la modulistica per lo svolgimento dei tirocini curriculari 1/2 consultabile sul sito web del Corso di Laurea

Descrizione link: Offerta Tirocini

Link inserito: <http://www.scienze.uniroma2.it/?cat=506&catParent=165>

▶ QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità 1/2 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.

I corsi di studio che rilasciano un titolo doppio o multiplo con un Ateneo straniero risultano essere internazionali ai sensi del DM 1059/13.

ERASMUS - Il CdS partecipa al Progetto Erasmus. Un Docente delegato si occupa della supervisione dei piani di studio e della verbalizzazione degli esami conseguiti presso gli Atenei stranieri in convenzione.

MOBILITA' INTERNAZIONALE IN GENERALE - Il CdS partecipa al Progetto Erasmus Mundi consentendo a studenti provenienti da Paesi Extra-Europei di seguire lezioni, svolgere tirocini e sostenere esami.

Il CdS ha anche in atto due convenzioni per lo svolgimento di tirocini curriculari all'estero:

- Associazione Papa Giovanni XXIII per lo svolgimento di tirocini in Zambia
- Duke University Diet and Fitness Center per lo svolgimento di tirocini in USA

Descrizione link: ERASMUS

Link inserito: <http://www.scienze.uniroma2.it/?cat=237&catParent=236>

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Romania	Universitatea De Stiinte Agricole Si Medicina Veterinara Cluj Napoca	RO CLUJNAP04	21/09/2018	solo italiano
2	Spagna	Universidad Autonoma De Madrid	28579-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	08/11/2013	solo italiano
3	Spagna	Universidad Complutense De Madrid	28606-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	30/10/2013	solo italiano



QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

Il CdS ha stabilito convenzioni con varie rappresentanze del mondo del lavoro quali ENPAB, ditte di ristorazione collettiva, centri di ricerca e per la nutrizione e professionisti per favorire l'orientamento e l'accompagnamento al lavoro attraverso progetti di l'alternanza formazione-lavoro.

L'Ufficio Rapporti con le imprese e Placement dell'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata" realizza attività ½ volte a facilitare l'incontro tra i suoi studenti e laureati ed il mondo del lavoro. A tal fine, intrattiene rapporti con aziende ed istituzioni con l'obiettivo di accompagnarli nella transizione tra il mondo universitario e quello professionale.

Attraverso la realizzazione di iniziative di recruiting e di orientamento al lavoro gli studenti ed i laureati hanno la possibilità ½ di instaurare un contatto diretto con le aziende e di conoscere il mondo delle professioni già ½ prima di conseguire il titolo universitario. In questo modo, possono inoltre svolgere tirocini e stage, candidarsi per Premi di laurea o Borse di studio, conoscere le opportunità ½ lavorative offerte in Italia e all'estero, da aziende e istituzioni nazionali ed internazionali.

22/03/2019

Grazie all'Ufficio Stage, inoltre, fornisce supporto a imprese, enti e neolaureati per l'attivazione di stage in Italia e all'estero.

Descrizione link: Placement

Link inserito: <http://placement.uniroma2.it/>

▶ QUADRO B5 | Eventuali altre iniziative

Nell'ambito dell'orientamento al mondo del lavoro il corso di Laurea in Scienze della Nutrizione Umana organizza, 27/05/2019
periodicamente, seminari, visite didattiche presso aziende del settore alimentare. Viene inoltre facilitata la partecipazione a convegni ed eventi in ambito nutrizionale. Ogni anno gli studenti sono invitati a partecipare alla Giornata Nazionale del Biologo Nutrizionista durante la quale i Biologi Nutrizionisti prestano volontariamente e gratuitamente la loro opera professionale all'interno di stand organizzati in studi di consulenza.
Tali attività consentono agli studenti del Corso di Laurea di approfondire gli aspetti più innovativi legati agli ambiti lavorativi emergenti e favoriscono l'inserimento nel mondo del lavoro.
Testimonianze e annunci relativi alle suddette iniziative sono pubblicati sul sito web del Corso di Laurea

Descrizione link: Congressi ed eventi

Link inserito: <http://www.scienze.uniroma2.it/?cat=167&catParent=165>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: EVENTI

▶ QUADRO B6 | Opinioni studenti

La relazione redatta dal PQA (16 aprile 2019) , sulla base delle opinioni espresse dagli studenti frequentanti nell'a.a. 19/09/2019
2017-2018 sia a livello di CdS che di Macroarea (dati aggregati) , evidenzia che gli studenti di Scienze della Nutrizione Umana sono più soddisfatti (o in linea) rispetto agli studenti della Macroarea per i seguenti quesiti:
QUALITA' E TRAPARENZA
D1 "Le modalità d'esame sono state definite in modo chiaro?" (92% CdS vs 90% Macroarea)
D2 "Gli orari di svolgimento delle lezioni sono stati rispettati?", (94% CdS vs 92% Macroarea)
D3 "Il docente è stato (i docenti sono stati) effettivamente reperibile/i per chiarimenti e spiegazioni?", (CdS 92% = Macroarea)
D4 "Il docente (i docenti hanno) ha personalmente tenuto le lezioni?"(90% CdS vs 84% Macroarea).

Risultano invece giudizi leggermente inferiori per quanto riguarda:

AUTOVALUTAZIONE

D6 "conoscenze preliminari" (84% CdS vs 88% Macroarea)

D7 "carico di studio" (80% CdS vs 85% Macroarea)

INTERESSE E SODDISFAZIONE

D8 "interesse.." (88% CdS vs 93% Macroarea)

D9 "soddisfazione" (83% CdS vs 89% Macroarea)

D10 "il docente stimola/motiva..." (86% CdS vs 90% Macroarea)

ATTIVITA' DI STUDIO

D11 "regolare attività di studio nel periodo delle lezioni" (76% CdS vs 85% Macroarea)

Per migliorare i suddetti giudizi verranno messe in atto le seguenti azioni correttive:

D6 all'inizio di ogni corso i docenti faranno un'attenta valutazione delle conoscenze preliminari attraverso la somministrazione di questionari durante la prima lezione, sulla base dell'analisi, seguirà poi l'organizzazione di forme di recupero per gli studenti con lacune.

D7 il rappresentante degli studenti riferisce che la percezione del carico di studio è elevata anche a causa dell'organizzazione del CdS su base annuale per cui gli studenti, se non ben organizzati nella pianificazione dello studio durante la frequenza delle lezioni percepiscono un grande carico di studio al termine dei corsi quando si trovano ad affrontare gli esami, momento in cui compilano i questionari. Per risolvere tale problematica, all'inizio dell'anno, durante la presentazione del percorso di studi, gli studenti verranno invitati a prendere visione del calendario delle sessioni d'esame (8 appelli ogni anno da giugno 2020 ad aprile 2021) disponibile sul sito del CdS fin dall'inizio dell'anno, i tutor forniranno suggerimenti per la pianificazione degli esami.

D8 e D9 il rappresentante degli studenti riferisce che spesso gli studenti si aspettano che per ogni insegnamento il docente fornisca indicazioni pratiche di didattica applicata non comprendendo che tali argomenti vengono affrontati, in maniera specifica, durante il corso di scienze tecniche dietetiche applicate (6 CFU). Per far comprendere meglio agli studenti le linee di confine tra le varie discipline e quindi le finalità dei singoli insegnamenti, all'inizio di ogni corso, verrà presentato in dettaglio il programma illustrandone gli obiettivi formativi.

D11, per stimolare gli studenti ad una regolarità nello studio durante il periodo di lezioni verranno programmate prove di autovalutazione durante l'anno, gli studenti verranno inoltre invitati a confrontarsi con i tutor.

Come evidente dal PDF allegato, il confronto tra i giudizi a.a. 2017/18 e 2016/17 (dati Valmon) indica un trend in miglioramento per quanto riguarda: organizzazione del CdS, l'organizzazione della didattica e la reperibilità dei docenti mentre gli altri giudizi sono in linea con quelli dell'anno precedente.

Descrizione link: VALMON Sistema Informativo Statistico per la Valutazione della Didattica universitaria

Link inserito: <https://valmon.disia.unifi.it/sisvaldidat/uniroma2/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: GIUDIZI STUDENTI 2017-18



QUADRO B7

Opinioni dei laureati

I dati dell'indagine AlmaLaurea (Profilo dei laureati 2018 - SEZIONE 7. GIUDIZI SULL'ESPERIENZA UNIVERSITARIA) ^{19/09/2019} mostrano un buon grado di soddisfazione dei laureandi e i dati sono in linea con i dati di Ateneo e di altri Corsi di studio della stessa classe. il 72,9% è complessivamente soddisfatto del corso di laurea magistrale, il 59,4 % è soddisfatto dei

rapporti con i docenti, l'83,7% ritiene l'organizzazione degli esami (appelli, orari, informazioni, prenotazioni, ...) soddisfacente, il 78,3% ritiene il carico di studio degli insegnamenti adeguato alla durata del corso di studio

Descrizione link: PROFILO DEI LAUREATI 2018 INDAGINE ALMALAUREA 2019

Link inserito:

<https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/framescheda.php?anno=2018&corstipo=LS&ateneo=70027&facolta=tutti&>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: DATI ALMALAUREA PROFILO LAUREATI 2018



▶ QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

L'analisi sulle carriere degli studenti $\dot{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ stata effettuata utilizzando i dati resi disponibili dal centro statistico d'Ateneo, ^{19/09/2019}
dall'ANVUR (quinquennio 2014-2015-2016-2017-2018) e da Almalaurea (profilo dei laureati XXI Indagine 2019).

L'indicatore ANVUR iC00a (avvii di carriera al primo anno) rispetta ampiamente il valore soglia (42,25). Nel periodo 2014-2018 il numero degli iscritti si $\dot{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ mantenuto elevato e il numero dei posti programmati localmente ($n\dot{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ 70). $\dot{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ sempre stato coperto. L'interesse per il CdS si mantiene molto elevato, come dimostrato dal numero di candidati (circa il doppio dei posti disponibili) che partecipano ogni anno al concorso di ammissione.

Il CdS $\dot{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ molto attrattivo per studenti che hanno conseguito il titolo di studio per l'accesso in un altro Ateneo. gli indicatori ANVUR si sono sempre mantenuti al di sopra di quelli dell'area geografica e di quelli nazionali. La lieve variazione dei dati negli ultimi cinque anni $\dot{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ probabilmente imputabile a diversi fattori tra cui: 1) aumento del $n\dot{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ di altri CdS della stessa classe a livello nazionale che sono passati da $n\dot{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ 13 nel 2010 a $n\dot{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ 18 nel 2018; 2) accesso libero senza limiti di posti e frequenza non obbligatoria in altri Atenei.

Il Corso di Laurea $\dot{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ attrattivo per studenti laureati in altri Atenei come evidenziato dall'indicatore iC04 i cui valori nel quinquennio (2014-2018) si sono mantenuti superiori a quelli degli altri Atenei non-telematici. Il lieve calo dell'iC04 osservato nel tempo $\dot{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ probabilmente imputabile a diversi fattori tra cui: 1) aumento del $n\dot{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ di altri CdS della stessa classe a livello nazionale che sono passati da $n\dot{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ 13 nel 2010 a $n\dot{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ 18 nel 2018; 2) accesso libero senza limiti di posti e frequenza non obbligatoria in altri Atenei. .

L'analisi dei dati sul percorso evidenzia che:

- nel 2018 la percentuale dei laureati entro la durata normale del corso $\dot{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ in miglioramento (iC02, 70,7% vs 63,2% nel 2017)

-la percentuale di studenti che proseguono al II anno avendo acquisito almeno 20 CFU al I anno (iC15) si $\dot{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ mantenuta stabile (intorno al 75%) negli ultimi 5 anni. Tale indicatore $\dot{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ per $\dot{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ leggermente inferiore rispetto ai valori di altri Atenei, tale situazione potrebbe essere dovuta alla differente organizzazione didattica (annuale rispetto a semestrale). Il CdS prevede l'avvio delle lezioni a gennaio, le prime sessioni d'esame si svolgono a giugno mentre l'ultima sessione di recupero $\dot{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ prevista ad aprile.

I dati Almalaurea indicano che la riuscita negli studi dei laureati 2018 $\dot{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ di buon livello (punteggio medio degli esami 26,7/30; voto medio di laurea 108,2/110)

Il ritardo alla laurea $\dot{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ notevolmente migliorato passando da 1,1 anni nel 2017 a 0,5 nel 2018.

Di rilievo $\dot{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ l'incremento del numero degli studenti che ha svolto tirocini fuori dall'università $\dot{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ (18,9 nel 2018 vs 10,7% nel 2017 vs 2,4 nel 2015). Questo dato $\dot{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ coerente con l'azione correttiva, ancora in atto, di ampliamento della rete di strutture esterne in convenzione. Negli ultimi anni le convenzioni con strutture esterne per lo svolgimento di tirocini sono più $\dot{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ che raddoppiate (ad oggi $n\dot{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ 20) e gli studenti sono supportati nella scelta dei tirocini.

Descrizione link: PROFILO LAUREATI 2018 DATI ALMALAUREA 2019

Link inserito:

<https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/framescheda.php?anno=2018&corstipo=LS&ateneo=70027&facolta=tutti&>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: INDICATORI ANVUR MONITORAGGIO 2019

▶ QUADRO C2

Efficacia Esterna

I [dati XXI indagine Alma Laurea] indicano che ad un anno dalla laurea più $\frac{1}{2}$ della metà $\frac{1}{2}$ dei laureati nel 2017 lavora ^{19/09/2019} (65% di cui l' 80,8% in ambito privato) e a tre anni dalla laurea lavora il 92% (di cui il 95,7 in ambito privato).

A tre anni dalla laurea il 100% degli intervistati dichiara che ha notato un miglioramento nel proprio lavoro dovuto alla laurea e il 91,3% che utilizza le competenze acquisite con la laurea.

Descrizione link: CONDIZIONE OCCUPAZIONALE ALMALAUREA

Link inserito:

<https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/framescheda.php?anno=2017&corstipo=LS&ateneo=70027&facolta=tutti&>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: DATI OCCUPAZIONALI XX INDAGINE ALMALAUREA

▶ QUADRO C3

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

Gli studenti che svolgono tirocini e tesi sperimentali presso Enti di ricerca (ISS, CRA-NUT, CNR) e Aziende Ospedaliere ^{19/09/2019} dimostrano di avere ampie conoscenze di base sulla nutrizione e interesse per l'attività $\frac{1}{2}$ di studio e di ricerca. In allegato l'opinione della Referente della Società $\frac{1}{2}$ di Catering Elior e del Dipartimento di Sanità $\frac{1}{2}$ Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare, Istituto Superiore di Sanità $\frac{1}{2}$.

Anche la Referente delle Società $\frac{1}{2}$ di Catering Sodexo si è $\frac{1}{2}$ dichiarata molto soddisfatta dell'impegno e della passione che trasmettono i tirocinanti che hanno partecipato attivamente all'apprendimento pratico, ritenendo che, viste le premesse, i laureati in Scienze della Nutrizione Umana non dovrebbero incontrare particolare difficoltà $\frac{1}{2}$ ad inserirsi nel mondo del lavoro.

Le aziende del settore agro-alimentare (Azienda vinicola Casale del Giglio, Centrale del Latte di Roma, Fiorucci, etc) che ogni anno accolgono gli studenti per visite didattiche finalizzate all'acquisizione di competenze pratiche sulle filiere produttive, hanno molto apprezzato l'interesse e le conoscenze di base degli studenti del CdS e hanno già $\frac{1}{2}$ rinnovato il loro interesse per il ripetersi di tali iniziative anche per l'AA 2019-2020.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: OPINIONE ELIOR E ISS



▶ QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

22/03/2019

Nel file allegato vengono descritte la struttura organizzativa, le responsabilità a livello di Ateneo e nelle sue articolazioni interne, gli uffici preposti alle diverse funzioni connesse alla conduzione dei Corsi di Studio anche in funzione di quanto previsto dai singoli quadri della SUA-CdS

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Organizzazione e responsabilità Ateneo

▶ QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

22/03/2019

Il CdS concorre alla realizzazione del progetto di Assicurazione della Qualità (AQ) per la formazione, in coerenza con gli indirizzi di AQ di Ateneo. La struttura didattica di riferimento del CdS è la Giunta della Facoltà di Medicina e Chirurgia. Il Presidente del CdS intraprende azioni di vigilanza e di intervento affinché nel CdS: i) il numero dei crediti formativi per ciascun insegnamento sia congruo con il carico didattico derivante dal programma previsto; ii) gli insegnamenti che compongono un corso integrato siano armonizzati tra loro; iii) le esercitazioni ed i tirocini orientati alle professioni siano puntuali ed efficaci; iv) venga rispettata la "Carta dei Diritti delle Studentesse e degli Studenti dell'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata" " approvata dal Senato Accademico nel 2014, e sue successive modifiche. Inoltre, il compito e responsabilità del Presidente del CdS redigere: i) la SUA del CdS, ovvero la scheda informatizzata pubblica, necessaria per la valutazione e l'accreditamento del CdS, che definisce e comunica i contenuti formativi del CdS; ii) la Scheda di Monitoraggio Annuale che analizza i punti di forza e le criticità del CdS attraverso l'analisi di vari indicatori, portando alla progettazione di conseguenti azioni correttive e alla verifica dell'avvenuto raggiungimento; iii) il Rapporto Ciclico di Riesame, che esamina periodicamente l'adeguatezza degli obiettivi di apprendimento prefissati e l'efficacia del Sistema AQ del CdS, l'attualità del CDS ed i suoi sbocchi occupazionali. In tali attività, il Presidente è coadiuvato e supportato dal Gruppo di Riesame/Gestione dell'AQ, dal Manager didattico, dal Referente tecnico per l'AQ.

Il Gruppo di Riesame, definito dalla Struttura di Riferimento del CdS, oltre che dal Presidente del CdS, è composto da:

• Maria Valeria Catani (Docente del CdS e Referente Assicurazione della Qualità del CdS)

• Angela Andreoli (Docente del CdS)

• Eliana Marchese (Tecnico Amministrativo con funzione di Responsabile della Segreteria)

• Marco Savorra (Studente del CdS)

Il Gruppo di Riesame cura la redazione del Rapporto di Riesame Ciclico (RRC) e della Scheda di Monitoraggio (SM). Il Gruppo di Riesame individua gli interventi migliorativi, segnalandone il responsabile e precisandone le scadenze temporali e gli indicatori che permettono di verificarne il grado di attuazione. Gli interventi migliorativi vengono individuati tra gli obiettivi perseguibili in modo realistico dalle strutture direttamente responsabili del CdS e nei tempi previsti del successivo riesame. Il Gruppo di Riesame verifica l'avvenuto raggiungimento degli obiettivi perseguiti o individua le eventuali motivazioni di un mancato o parziale raggiungimento. Attraverso i rapporti di riesame (SM e RRC), il CdS informa Nucleo e PQA. Il Gruppo di Gestione per l'AQ coincide con il Gruppo di Riesame, le sue funzioni sono definite nella voce i) del già citato documento

"Coordinatore di Corso di Studio: Ruolo e Funzioni", approvato dal Senato Accademico nella seduta del 18 luglio 2017.

Il gruppo di Gestione AQ monitora l'adeguatezza, l'efficacia e la trasparenza del CdS; garantisce il proprio ausilio al Presidente del CdS nella preparazione dei testi e dell'elaborazione dei dati da inserire nella Scheda Unica Annuale (SUA) di CdS, svolgendo monitoraggio dei dati relativi ai corsi di studio (attività ½ didattiche e servizi di supporto), analizzando i rapporti di riesame (SM e RRC) e verificando che venga data attuazione alle azioni di miglioramento indicate.

Il Gruppo di Gestione per l'AQ svolge, in particolare, le seguenti azioni di autovalutazione:

• ½ verifica della domanda di formazione;

• ½ verifica degli obiettivi specifici del corso e della loro coerenza con gli obiettivi qualificanti della classe e i fabbisogni del mondo del lavoro;

• ½ verifica degli sbocchi occupazionali e della loro coerenza con gli obiettivi qualificanti della classe e del corso e i fabbisogni del mondo del lavoro e analisi dell'efficacia esterna del CdS;

• ½ analisi dei risultati delle rilevazioni delle opinioni degli studenti;

• ½ verifica dei risultati di apprendimento attesi;

• ½ monitoraggio dell'adeguatezza delle infrastrutture e dei servizi agli studenti.

Gli ordinamenti di tutti i CdS dell'Ateneo sono allegati al Regolamento Didattico d'Ateneo, il quale disciplina gli aspetti generali dell'Offerta Formativa di Tor Vergata, compresi i diritti e i doveri di docenti e studenti. L'organizzazione delle attività ½ formative di ogni CdS ½ disciplinata dal suo regolamento didattico, proposto dal Dipartimento di riferimento del CdS e approvato dal Senato Accademico. Il regolamento didattico di un CdS riporta il contenuto del suo ordinamento didattico, gli eventuali curricula offerti agli studenti, la tipologia delle forme didattiche adottate e le modalità ½ di verifica della preparazione o delle competenze acquisite dallo studente. Il CdS si prende cura dell'accessibilità ½ delle informazioni sulla propria organizzazione ai propri studenti e alle parti interessate, operando, in particolare, affinché ½ i futuri studenti possano compiere le proprie scelte in modo consapevole.



QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

27/05/2019

Il consiglio di corso di studio si riunisce almeno 3 volte all'anno e viene inviata convocazione ufficiale almeno sette giorni prima. Le riunioni della commissione didattica vengono previste almeno 5 giorni prima della riunione del CdS e del consiglio della Giunta di Facoltà ½. Le richieste degli studenti vengono acquisite 2 giorni prima della riunione. La documentazione ½ conservata presso la segreteria didattica.

Il gruppo gestione AQ si riunisce periodicamente (almeno 2 volte l'anno) per valutare eventuali criticità ½ e per indicare gli interventi migliorativi.

La redazione delle Schede di Riesame, di Monitoraggio e delle Relazioni annuali avviene in modo coordinato a livello di ateneo, con scadenze modellate a partire da quelle indicate a livello nazionale. Le procedure relative all'a.a. 2019-2020 seguono il Decreto Ministeriale 6/2019 e le linee guida approvate da ANVUR; tali procedure sono modellate secondo il documento Il Sistema di Assicurazione di Qualità dell'Ateneo: ruoli e funzioni, procedure, scadenze redatto da Prorettore delegato alla Didattica, Prorettore delegato alla Terza Missione, Delegata alla Ricerca Scientifica di Ateneo, Presidio di Qualità ½ di Ateneo (approvato dal Presidio di Qualità ½ nella riunione del 27 marzo 2018).

Le scadenze funzionali alla compilazione dei quadri della scheda SUA-CdS e le indicazioni di compilazione sono rese disponibili e sono pubblicate sul sito del PQA. Il Presidio, in linea con la politica della Qualità ½ dell'Ateneo, propone gli indicatori da valutare con particolare attenzione.

Per il corso di studio ½ prevista:

- la compilazione della Scheda di Monitoraggio (Analisi dati cruscotto ANVUR)
- consultazione con le Parti Interessate (almeno una volta per anno, nei mesi di aprile/maggio)
- analisi delle opinioni studenti e laureati (settembre)
- analisi dati cruscotto ANVUR (giugno)
- monitoraggio efficacia della didattica (insegnamenti, aule, calendario delle lezioni, tutorato, semestralizzazione, programmi, ecci ½)
- eventuali riunioni del Comitato di indirizzo

La Commissione paritetica di riferimento redige la relazione annuale per il CdS, che il PQA provvede a trasmettere a Nucleo di Valutazione e Senato. La compilazione di tali documenti è coordinata a livello di Ateneo, secondo indicazioni del PQA e con le seguenti scadenze interne:

- 10 settembre 2019: completamento dei quadri della SUA-CdS 2018 (a meno di dettagli sui docenti di insegnamenti del secondo semestre)
- 30 settembre 2019: redazione del rapporto annuale di monitoraggio e trasmissione al Presidio di Ateneo e alla Commissione Paritetica;
- 31 ottobre 2019: relazione annuale della Commissione Paritetica Docenti-Studenti e sua trasmissione a PQA.

▶ QUADRO D4

Riesame annuale

22/03/2019

I Responsabili della Commissione paritetica di Facoltà e il Gruppo di Riesame, periodicamente redigono un rapporto sull'andamento del corso monitorando in itinere il raggiungimento degli obiettivi specifici ed intermedi prefissati nel ambito del Cds.

La eventuale redazione del rapporto di riesame ciclico e annuale vengono predisposti dal Gruppo di Riesame, come dettagliato nei quadri precedenti. Le modalità e i tempi della stesura dei rapporti ciclico sono definiti annualmente nelle apposite linee guida del Presidio di Qualità: la scadenza per la compilazione della Scheda di monitoraggio annuale e del rapporto di riesame ciclico è il 30 settembre.

Relativamente alla Scheda di Monitoraggio Annuale 2018, il Gruppo di Riesame ha raccolto ed analizzato i dati utili per l'autovalutazione periodica del CdS (dati XX indagine Almalaurea 2018 su profilo dei laureati 2017 e condizione occupazionale dei laureati, giudizi studenti Valmon, indicatori ANVUR relativi al triennio 2014-15-16),

Il 12 settembre 2018, il Gruppo di Riesame si è riunito per analizzare i dati utili per valutare l'andamento di: carriere degli studenti, attrattività e internazionalizzazione, occupabilità dei laureati, quantità e qualificazione del corpo docente, soddisfazione dei laureati. Dopo ampia discussione, il Gruppo di Riesame ha redatto la proposta di commento da inserire nella Scheda di Monitoraggio annuale e da portare in discussione al Consiglio di CdS del 14 settembre 2018. La scheda è stata sottoposta all'approvazione da parte della Giunta della Facoltà di Medicina e Chirurgia

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: VERBALE GRUPPO RIESAME SM 2018

▶ QUADRO D5

Progettazione del CdS



Eventuali altri documenti ritenuti utili per motivare l'attivazione del Corso di



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di ROMA "Tor Vergata"
Nome del corso in italiano RD	Scienze della Nutrizione Umana
Nome del corso in inglese RD	Science of Human Nutrition
Classe RD	LM-61 - Scienze della nutrizione umana
Lingua in cui si tiene il corso RD	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea RD	http://www.scienze.uniroma2.it/?cat=165&catParent=5
Tasse	http://iseeu.uniroma2.it/
Modalità di svolgimento RD	a. Corso di studio convenzionale



Corsi interateneo

RD



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 studio, 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; e dev'essere previsto il rilascio a tutti gli studenti iscritti di un titolo di studio congiunto (anche attraverso la predisposizione di una doppia pergamena - doppio titolo).

Un corso interateneo può coinvolgere solo atenei italiani, oppure atenei italiani e atenei stranieri. In questo ultimo caso il corso di studi risulta essere internazionale ai sensi del DM 1059/13.

Corsi di studio erogati integralmente da un Ateneo italiano, anche in presenza di convenzioni con uno o più Atenei stranieri che, disciplinando essenzialmente programmi di mobilità internazionale degli studenti (generalmente in regime di scambio), prevedono il rilascio agli studenti interessati anche di un titolo di studio rilasciato da Atenei stranieri, non sono corsi interateneo. In questo caso le relative convenzioni non devono essere inserite qui ma nel campo "Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti" del quadro B5 della scheda SUA-CdS.

Per i corsi interateneo, in questo campo devono essere indicati quali sono gli Atenei coinvolti, ed essere inserita la convenzione che regola, fra le altre cose, la suddivisione delle attività formative del corso fra di essi.

Qualsiasi intervento su questo campo si configura come modifica di ordinamento. In caso nella scheda SUA-CdS dell'A.A. 14-15 siano state inserite in questo campo delle convenzioni non relative a corsi interateneo, tali convenzioni devono essere spostate nel campo "Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti" del quadro B5. In caso non venga effettuata alcuna altra modifica all'ordinamento, è sufficiente indicare nel campo "Comunicazioni dell'Ateneo al CUN" l'informazione che questo spostamento è l'unica modifica di ordinamento effettuata quest'anno per assicurare l'approvazione automatica dell'ordinamento da parte del CUN.

Non sono presenti atenei in convenzione

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	SAVINI Isabella
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio del Corso di Studio
Struttura didattica di riferimento	Medicina Sperimentale
Altri dipartimenti	Biologia Matematica

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD	Incarico didattico
1.	AQUILANO	Katia	BIO/10	PA	.5	Caratterizzante	1. NUTRACEUTICI E PREVENZIONE
2.	AQUINO	Angelo	BIO/14	PA	1	Caratterizzante	1. FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE
3.	BELLIA	Alfonso	MED/13	RU	1	Caratterizzante	1. ENDOCRINOLOGIA
4.	CATANI	Maria Valeria	BIO/10	PA	.5	Caratterizzante	1. BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE 2. METHODS IN BIOCHEMISTRY
5.	MASINI	Stefano	IUS/03	PA	1	Caratterizzante	1. DIRITTO AGROALIMENTARE
6.	MARTORANA	Alessandro	MED/26	PA	1	Affine	1. NEUROLOGIA E NEUROPSICHIATRIA DELLA

NUTRIZIONE

7.	MATTEUCCI	Claudia	MED/07	RU	.5	Caratterizzante	1. MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI
8.	MINIERI	Marilena	BIO/12	RU	1	Caratterizzante	1. METHODS IN MOLECULAR BIOLOGY AND CLINICAL BIOCHEMISTRY 2. BIOCHIMICA CLINICA
9.	SAVINI	Isabella	MED/49	PA	.5	Caratterizzante	1. SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE 2. PROBLEMATICHE NUTRIZIONALI IN ETA' EVOLUTIVA E NEI DISTURBI DELL'ALIMENTAZIONE

✓ requisito di docenza (numero e tipologia) verificato con successo!

✓ requisito di docenza (incarico didattico) verificato con successo!



Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
Savorra	Marco	savorramarco@live.it	
Gianni	Nicoletta	gianninicoletta9@gmail.com	



Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
ANDREOLI (Docente del CdS)	ANGELA
CATANI (Docente del CdS)	MARIA VALERIA
MARCHESE (Tecnico Amministrativo con funzione di Responsabile della Segreteria Didattica)	ELIANA
SAVINI (Presidente del Cds)	ISABELLA
SAVORRA (Studente del CdS)	MARCO



Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
ANDREOLI	Angela		
CATANI	Maria Valeria		
FEZZA DI FILIPPO	Filomena		
AQUILANO	Katia		
GASPERI	Valeria		
MATTEUCCI	Claudia		
BELLIA	Alfonso		



Programmazione degli accessi



Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	No
Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999)	Si - Posti: 73

Requisiti per la programmazione locale

La programmazione locale è stata deliberata su proposta della struttura di riferimento del: 20/03/2019

- Sono presenti laboratori ad alta specializzazione
- Sono presenti sistemi informatici e tecnologici



Sedi del Corso



DM 6/2019 Allegato A - requisiti di docenza

Sede del corso: via della ricerca scientifica 00173 - ROMA

Data di inizio dell'attività didattica	16/12/2019
Studenti previsti	73



Eventuali Curriculum



Non sono previsti curricula



Altre Informazioni

RAD



Codice interno all'ateneo del corso	J68
Massimo numero di crediti riconoscibili	12 DM 16/3/2007 Art 4 Nota 1063 del 29/04/2011



Date delibere di riferimento

RAD



Data del DM di approvazione dell'ordinamento didattico	23/06/2011
Data del DR di emanazione dell'ordinamento didattico	23/11/2011
Data di approvazione della struttura didattica	10/02/2011
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	09/03/2011
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	17/12/2008 -
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	



Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienza della Nutrizione Umana (LM-61) viene proposto come modifica parziale della omonima LM già in essere presso la Facoltà di Scienze MFN, con l'obiettivo di recepire le indicazioni del DM 22-09-2010, pur mantenendo gli obiettivi formativi dei precedenti anni.

Nel valutare la proposta, il Nucleo ha tenuto conto, in particolare, dei seguenti aspetti: individuazione delle esigenze formative, definizione degli obiettivi di apprendimento, analisi e previsioni di occupabilità, qualità del percorso formativo, analisi della soddisfazione di studenti e laureandi nei precedenti anni. La proposta sembra atta a mantenere i buoni risultati ottenuti in precedenza, sia riguardo all'attrattività per gli studenti, che per la possibilità di inserimento dei laureati nel mondo del lavoro.

In base alla documentazione esaminata, il Nucleo ritiene che sia sostenibile e proficua la proposta dell'istituzione del corso in questione; pertanto il Nucleo esprime parere favorevole.



Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento

i 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 la scadenza del 8 marzo 2019 **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 Corso di Laurea Magistrale in Scienza della Nutrizione Umana (LM-61) viene proposto come modifica parziale della omonima LM già in essere presso la Facoltà di Scienze MFN, con l'obiettivo di recepire le indicazioni del DM 22-09-2010, pur mantenendo gli obiettivi formativi dei precedenti anni.

Nel valutare la proposta, il Nucleo ha tenuto conto, in particolare, dei seguenti aspetti: individuazione delle esigenze formative, definizione degli obiettivi di apprendimento, analisi e previsioni di occupabilità, qualità del percorso formativo, analisi della soddisfazione di studenti e laureandi nei precedenti anni. La proposta sembra atta a mantenere i buoni risultati ottenuti in precedenza, sia riguardo all'attrattività per gli studenti, che per la possibilità di inserimento dei laureati nel mondo del lavoro.

In base alla documentazione esaminata, il Nucleo ritiene che sia sostenibile e proficua la proposta dell'istituzione del corso in questione; pertanto il Nucleo esprime parere favorevole.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Relazione Annuale 2014 della Commissione Paritetica Docenti Studenti Scienze della Nutrizione Umana



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	2019	271921184	ANATOMIA DELL'APPARATO DIGERENTE (modulo di BIOLOGIA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE, FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE, ANATOMIA DELL'APPARATO DIGERENTE) <i>annuale</i>	BIO/16	Flavia BOTTI <i>Ricercatore confermato</i>	BIO/16	16
2	2019	271921194	BIOCHIMICA CLINICA (modulo di PATOLOGIA GENERALE, BIOCHIMICA CLINICA, FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE) <i>annuale</i>	BIO/12	Docente di riferimento Marilena MINIERI <i>Ricercatore confermato</i>	BIO/12	16
3	2019	271921194	BIOCHIMICA CLINICA (modulo di PATOLOGIA GENERALE, BIOCHIMICA CLINICA, FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE) <i>annuale</i>	BIO/12	Alessandro TERRINONI <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	BIO/12	24
4	2019	271921176	BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE (modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE, BIOLOGIA MOLECOLARE, FISIOLOGIA VEGETALE) <i>annuale</i>	BIO/10	Docente di riferimento (peso .5) Maria Valeria CATANI <i>Professore Associato confermato</i>	BIO/10	24
5	2019	271921176	BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE (modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE, BIOLOGIA MOLECOLARE, FISIOLOGIA VEGETALE) <i>annuale</i>	BIO/10	Maria Rosa CIRIOLO <i>Professore Ordinario</i>	BIO/10	24
6	2019	271921183	BIOLOGIA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE (modulo di BIOLOGIA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE, FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE, ANATOMIA DELL'APPARATO DIGERENTE) <i>annuale</i>	BIO/13	Alessandro MICHIEZZI <i>Ricercatore confermato</i>	BIO/13	16
			BIOLOGIA MOLECOLARE (modulo di BIOCHIMICA				

DELLA NUTRIZIONE,

7 2019 271921178

BIO/11

Maria Cristina
PIRO
*Ricercatore
confermato*

BIO/11

16

			BIOLOGIA MOLECOLARE, FISIOLOGIA VEGETALE) <i>annuale</i>				
8	2019	271921181	CHIMICA ALIMENTI (modulo di CHIMICA ALIMENTI, TECNOLOGIE ALIMENTARI) <i>annuale</i>	CHIM/10	Filomena FEZZA <i>Ricercatore confermato</i>	BIO/10	24
9	2019	271921181	CHIMICA ALIMENTI (modulo di CHIMICA ALIMENTI, TECNOLOGIE ALIMENTARI) <i>annuale</i>	CHIM/10	Valeria GASPERI <i>Ricercatore confermato</i>	BIO/10	16
10	2018	271913896	CHIRURGIA DELL'APPARATO DIGERENTE (modulo di GASTROENTEROLOGIA, CHIRURGIA DELL'APPARATO DIGERENTE) <i>annuale</i>	MED/18	Nicola DI LORENZO <i>Professore Associato confermato</i>	MED/18	16
11	2019	271921198	COMUNICAZIONE IN NUTRIZIONE <i>annuale</i>	MED/49	Stefania RUGGERI		16
12	2019	271921209	COUNSELING NUTRIZIONALE <i>annuale</i>	M-PSI/01	Tiziana STALLONE		16
13	2019	271921192	DIRITTO AGROALIMENTARE (modulo di DIRITTO AGROALIMENTARE, POLITICA ECONOMICA) <i>annuale</i>	IUS/03	Docente di riferimento Stefano MASINI <i>Professore Associato confermato</i>	IUS/03	40
14	2019	271921204	ELEMENTI DI NUTRIZIONE DI COMUNITA' (modulo di RISTORAZIONE COLLETTIVA, ELEMENTI DI NUTRIZIONE DI COMUNITA') <i>annuale</i>	MED/49	Giulia CAIRELLA		8
15	2018	271913894	ENDOCRINOLOGIA (modulo di NEUROLOGIA E NEUROPSICHIATRIA DELLA NUTRIZIONE, ENDOCRINOLOGIA, EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA) <i>annuale</i>	MED/13	Docente di riferimento Alfonso BELLIA <i>Ricercatore confermato</i>	MED/13	16
16	2018	271913894	ENDOCRINOLOGIA (modulo di NEUROLOGIA E NEUROPSICHIATRIA DELLA NUTRIZIONE, ENDOCRINOLOGIA, <i>annuale</i>	MED/13	Davide LAURO <i>Professore Ordinario</i>	MED/13	24

			EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA) <i>annuale</i>				
17	2018	271913893	EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA (modulo di NEUROLOGIA E NEUROPSICHIATRIA DELLA NUTRIZIONE, ENDOCRINOLOGIA, EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA) <i>annuale</i>	MED/42	Ersilia BUONOMO <i>Professore Associato confermato</i>	MED/42	40
18	2019	271921195	FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (modulo di PATOLOGIA GENERALE, BIOCHIMICA CLINICA, FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE) <i>annuale</i>	BIO/14	Docente di riferimento Angelo AQUINO <i>Professore Associato confermato</i>	BIO/14 DM 855/2015 (settore concorsuale 05G1)	40
19	2019	271921185	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (modulo di BIOLOGIA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE, FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE, ANATOMIA DELL'APPARATO DIGERENTE) <i>annuale</i>	BIO/09	Angela ANDREOLI <i>Ricercatore confermato</i>	BIO/09	40
20	2019	271921177	FISIOLOGIA VEGETALE (modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE, BIOLOGIA MOLECOLARE, FISIOLOGIA VEGETALE) <i>annuale</i>	BIO/04	Mauro MARRA <i>Professore Ordinario</i>	BIO/04	16
21	2018	271913897	GASTROENTEROLOGIA (modulo di GASTROENTEROLOGIA, CHIRURGIA DELL'APPARATO DIGERENTE) <i>annuale</i>	MED/12	Livia BIANCONE <i>Professore Associato confermato</i>	MED/12	40
22	2018	271913900	GENETICA MEDICA (modulo di MEDICINA INTERNA, GENETICA MEDICA) <i>annuale</i>	MED/03	Federica Carla SANGIUOLO <i>Professore Associato confermato</i>	MED/03	16
23	2019	271921208	HEALTHY FOOD DESIGN <i>annuale</i>	AGR/15	Stefania RUGGERI		16
24	2019	271921207	INDICATIONS TO REOPERATIVE SURGERY IN POST OPERATIVE WEIGHT REGAIN <i>annuale</i>	MED/18	Nicola DI LORENZO <i>Professore Associato confermato</i>	MED/18	16
			MEDICINA INTERNA (modulo di MEDICINA		Nicola DI DANIELE		

25	2018	271913901	INTERNA, GENETICA MEDICA) <i>annuale</i>	MED/09	<i>Professore Ordinario</i>	MED/09	40
26	2019	271921213	METHODS IN BIOCHEMISTRY (modulo di METHODS IN BIOCHEMISTRY, MOLECULAR BIOLOGY AND CLINICAL BIOCHEMISTRY) <i>annuale</i>	BIO/10	Docente di riferimento (peso .5) Maria Valeria CATANI <i>Professore Associato confermato</i>	BIO/10	16
27	2019	271921212	METHODS IN MOLECULAR BIOLOGY AND CLINICAL BIOCHEMISTRY (modulo di METHODS IN BIOCHEMISTRY, MOLECULAR BIOLOGY AND CLINICAL BIOCHEMISTRY) <i>annuale</i>	BIO/12	Docente di riferimento Marilena MINIERI <i>Ricercatore confermato</i>	BIO/12	16
28	2019	271921188	MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE (modulo di MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI, MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE) <i>annuale</i>	AGR/16	Emanuela BALESTRIERI		32
29	2019	271921188	MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE (modulo di MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI, MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE) <i>annuale</i>	AGR/16	Roberta GAZIANO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MED/35	8
30	2019	271921187	MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI (modulo di MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI, MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE) <i>annuale</i>	MED/07	Docente di riferimento (peso .5) Claudia MATTEUCCI <i>Ricercatore confermato</i>	MED/07	8
31	2019	271921187	MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI (modulo di MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI, MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE) <i>annuale</i>	MED/07	Elisabetta DELIBATO		8
32	2018	271913892	NEUROLOGIA E NEUROPSICHIATRIA DELLA NUTRIZIONE (modulo di NEUROLOGIA E NEUROPSICHIATRIA DELLA NUTRIZIONE, ENDOCRINOLOGIA,	MED/26	Docente di riferimento Alessandro MARTORANA	MED/26	16

			EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA) <i>annuale</i>		<i>Professore Associato (L. 240/10)</i>		
33	2018	271913907	NUOVI ALIMENTI (modulo di NUOVI ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE) <i>annuale</i>	MED/49	Valeria GASPERI <i>Ricercatore confermato</i>	BIO/10	16
34	2019	271929364	NUOVI ALIMENTI (modulo di NUOVI ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE) <i>annuale</i>	BIO/10	Valeria GASPERI <i>Ricercatore confermato</i>	BIO/10	16
35	2019	271928648	NUTRACEUTICI E PREVENZIONE <i>annuale</i>	BIO/10	Docente di riferimento (peso .5) Katia AQUILANO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/10	16
36	2019	271921210	NUTRIZIONE ARTIFICIALE E IMMUNONUTRIZIONE <i>annuale</i>	MED/12	Gian Marco GIORGETTI		16
37	2019	271921196	PATOLOGIA GENERALE (modulo di PATOLOGIA GENERALE, BIOCHIMICA CLINICA, FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE) <i>annuale</i>	MED/04	Loredana ALBONICI <i>Professore Associato confermato</i>	MED/46	24
38	2019	271921191	POLITICA ECONOMICA (modulo di DIRITTO AGROALIMENTARE, POLITICA ECONOMICA) <i>annuale</i>	SECS-P/01	Francesco Saverio MENNINI <i>Ricercatore confermato</i>	SECS-P/01	16
39	2019	271921205	PROBLEMATICHE NUTRIZIONALI IN ETA' EVOLUTIVA E NEI DISTURBI DELL'ALIMENTAZIONE <i>annuale</i>	MED/49	Docente di riferimento (peso .5) Isabella SAVINI <i>Professore Associato confermato</i>	MED/49	16
40	2019	271921203	RISTORAZIONE COLLETTIVA (modulo di RISTORAZIONE COLLETTIVA, ELEMENTI DI NUTRIZIONE DI COMUNITA') <i>annuale</i>	MED/49	Umberto SCOGNAMIGLIO		24
41	2018	271913898	SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE <i>annuale</i>	MED/49	Docente di riferimento (peso .5) Isabella SAVINI <i>Professore Associato confermato</i>	MED/49	48
42	2018	271913906	SICUREZZA ALIMENTARE (modulo di NUOVI ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE)	MED/07	Elisabetta DELIBATO		16

<i>annuale</i>							
43	2019	271929365	SICUREZZA ALIMENTARE (modulo di NUOVI ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE) <i>annuale</i>	MED/07	Elisabetta DELIBATO		16
44	2019	271921206	SKINFOLD MEASUREMENT <i>annuale</i>	BIO/09	Angela ANDREOLI <i>Ricercatore confermato</i>	BIO/09	16
45	2019	271928647	SPORT E ALIMENTAZIONE <i>annuale</i>	BIO/09	Daniele PELUSO		16
46	2019	271921189	STATISTICA MEDICA <i>annuale</i>	MED/01	Alessandra NARDI <i>Professore Associato confermato</i>	MED/01	32
47	2019	271921180	TECNOLOGIE ALIMENTARI (modulo di CHIMICA ALIMENTI, TECNOLOGIE ALIMENTARI) <i>annuale</i>	AGR/15	Stefania RUGGERI		40
48	2019	271921197	ULTERIORI ATTIVITA' FORMATIVE <i>annuale</i>	0	Alessandra NARDI <i>Professore Associato confermato</i>	MED/01	16
						ore totali	1024



Offerta didattica programmata

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline biomediche	BIO/09 Fisiologia ↳ <i>FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (NESSUNA CANALIZZAZIONE) (1 anno) - 5 CFU - annuale - obbl</i>	16	16	16 - 19
	BIO/10 Biochimica ↳ <i>BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE (NESSUNA CANALIZZAZIONE) (1 anno) - 6 CFU - annuale - obbl</i>			
	BIO/12 Biochimica clinica e biologia molecolare clinica ↳ <i>BIOCHIMICA CLINICA (1 anno) - 5 CFU - annuale - obbl</i>			
Discipline della nutrizione umana	BIO/14 Farmacologia ↳ <i>FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (1 anno) - 5 CFU - annuale - obbl</i>	31	31	22 - 31
	MED/09 Medicina interna ↳ <i>MEDICINA INTERNA (2 anno) - 5 CFU - annuale - obbl</i>			
	MED/12 Gastroenterologia ↳ <i>GASTROENTEROLOGIA (2 anno) - 5 CFU - annuale - obbl</i>			
	MED/13 Endocrinologia ↳ <i>ENDOCRINOLOGIA (2 anno) - 5 CFU - annuale - obbl</i>			
	MED/42 Igiene generale e applicata ↳ <i>EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA (2 anno) - 5 CFU - annuale - obbl</i>			
MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate				

	↳ SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (2 anno) - 6 CFU - annuale - obbl			
Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	↳ TECNOLOGIE ALIMENTARI (NESSUNA CANALIZZAZIONE) (1 anno) - 5 CFU - annuale - obbl			
	AGR/16 Microbiologia agraria			
	↳ MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE (NESSUNA CANALIZZAZIONE) (1 anno) - 5 CFU - annuale - obbl	20	20	15 - 20
	CHIM/10 Chimica degli alimenti			
	↳ CHIMICA ALIMENTI (NESSUNA CANALIZZAZIONE) (1 anno) - 5 CFU - annuale - obbl			
IUS/03 Diritto agrario				
↳ DIRITTO AGROALIMENTARE (NESSUNA CANALIZZAZIONE) (1 anno) - 5 CFU - annuale - obbl				
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 45)				
Totale attività caratterizzanti			67	53 - 70

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
	BIO/04 Fisiologia vegetale			
	↳ FISIOLOGIA VEGETALE (NESSUNA CANALIZZAZIONE) (1 anno) - 2 CFU - annuale - obbl			
	BIO/11 Biologia molecolare			
	↳ BIOLOGIA MOLECOLARE (NESSUNA CANALIZZAZIONE) (1 anno) - 2 CFU - annuale - obbl			
	BIO/13 Biologia applicata			
	↳ BIOLOGIA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE (NESSUNA CANALIZZAZIONE) (1 anno) - 2 CFU - annuale - obbl			

Attività formative affini o integrative	BIO/16 Anatomia umana			
	↳ ANATOMIA DELL'APPARATO DIGERENTE (NESSUNA CANALIZZAZIONE) (1 anno) - 2 CFU - annuale - obbl			
	MED/01 Statistica medica			
	↳ STATISTICA MEDICA (1 anno) - 4 CFU - annuale - obbl			
	MED/03 Genetica medica	25	25	25 - 27 min 12
	↳ GENETICA MEDICA (2 anno) - 2 CFU - annuale - obbl			
	MED/04 Patologia generale			
	↳ PATOLOGIA GENERALE (1 anno) - 3 CFU - annuale - obbl			
	MED/07 Microbiologia e microbiologia clinica			
↳ MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI (NESSUNA CANALIZZAZIONE) (1 anno) - 2 CFU - annuale - obbl				
MED/18 Chirurgia generale				
↳ CHIRURGIA DELL'APPARATO DIGERENTE (2 anno) - 2 CFU - annuale - obbl				
MED/26 Neurologia				
↳ NEUROLOGIA E NEUROPSICHIATRIA DELLA NUTRIZIONE (2 anno) - 2 CFU - annuale - obbl				
SECS-P/01 Economia politica				
↳ POLITICA ECONOMICA (NESSUNA CANALIZZAZIONE) (1 anno) - 2 CFU - annuale - obbl				
Totale attività Affini			25	25 - 27

Altre attività	CFU	CFU Rad
A scelta dello studente	8	8 - 8
Per la prova finale	18	18 - 18

Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità $\frac{1}{2}$ informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	-	-
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		2	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre Attività		28	28 - 28

CFU totali per il conseguimento del titolo

120

CFU totali inseriti

120

106 - 125



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/12 Biochimica clinica e biologia molecolare clinica	16	19	-
Discipline della nutrizione umana	BIO/14 Farmacologia MED/09 Medicina interna MED/12 Gastroenterologia MED/13 Endocrinologia MED/42 Igiene generale e applicata MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate	22	31	-
Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 Microbiologia agraria CHIM/10 Chimica degli alimenti IUS/03 Diritto agrario	15	20	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 45:				-
Totale Attività Caratterizzanti				53 - 70



Attività affini R^aD

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	

BIO/04 - Fisiologia vegetale

Attività $\frac{1}{2}$ formative affini o integrative	BIO/11 - Biologia molecolare			
	BIO/13 - Biologia applicata			
	BIO/16 - Anatomia umana			
	MED/01 - Statistica medica	25	27	12
	MED/03 - Genetica medica			
	MED/04 - Patologia generale			
	MED/07 - Microbiologia e microbiologia clinica			
	MED/18 - Chirurgia generale			
MED/26 - Neurologia				
SECS-P/01 - Economia politica				

Totale Attività Affini 25 - 27

▶
Altre attività
R^aD

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		8	8
Per la prova finale		18	18
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità $\frac{1}{2}$ informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	-	-
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		2	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-

Totale Altre Attività 28 - 28

▶
Riepilogo CFU
R^aD

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

Range CFU totali del corso 106 - 125



Comunicazioni dell'ateneo al CUN

R^{AD}



Motivi dell'istituzione di più $\frac{1}{2}$ corsi nella classe

R^{AD}



Note relative alle attività $\frac{1}{2}$ di base

R^{AD}



Note relative alle altre attività $\frac{1}{2}$

R^{AD}



Motivazioni dell'inserimento nelle attività $\frac{1}{2}$ affini di settori previsti dalla classe o Note attività $\frac{1}{2}$ affini

R^{AD}

(Settori della classe inseriti nelle attività affini e non in ambiti di base o caratterizzanti : BIO/11 , BIO/13 , MED/07) Lo spostamento di alcuni insegnamenti fra gli insegnamenti affini $\frac{1}{2}$ motivato dal fatto che nell'economia generale del corso si $\frac{1}{2}$ lasciato più $\frac{1}{2}$ spazio a materie che a giudizio del Consiglio di Corso di Laurea sono più $\frac{1}{2}$ professionalizzanti ai fini del conseguimento della Laurea in Nutrizione Umana.



Note relative alle attività $\frac{1}{2}$ caratterizzanti

R^{AD}