



## Informazioni generali sul Corso di Studi

<b>Università</b>	Università degli Studi di ROMA "Tor Vergata"
<b>Nome del corso in italiano</b>	Scienze della Nutrizione Umana ( <i>IdSua:1571493</i> )
<b>Nome del corso in inglese</b>	Science of Human Nutrition
<b>Classe</b>	LM-61 - Scienze della nutrizione umana
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b>	italiano
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b>	<a href="http://www.scienze.uniroma2.it/?cat=165&amp;catParent=5">http://www.scienze.uniroma2.it/?cat=165&amp;catParent=5</a>
<b>Tasse</b>	<a href="http://iseeu.uniroma2.it/">http://iseeu.uniroma2.it/</a>
<b>Modalità di svolgimento</b>	a. Corso di studio convenzionale



## Referenti e Strutture

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

### Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	AQUILANO	Katia		PA	.5	

2.	AQUINO	Angelo	PA	1
3.	BELLIA	Alfonso	RU	1
4.	CATANI	Maria Valeria	PA	.5
5.	DI DANIELE	Nicola	PO	.5
6.	MARTORANA	Alessandro	PA	.5
7.	MASINI	Stefano	PA	1
8.	MINIERI	Marilena	RU	1
9.	SAVINI	Isabella	PA	.5
10.	TERRINONI	Alessandro	PA	.5

#### Rappresentanti Studenti

Vasile Francesca francescavasile96@gmail.com>  
Buccolieri Gianluca buccolierigianluca98@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)  
CLAUDIA MATTEUCCI (Docente del CdS)  
ISABELLA SAVINI (Presidente del Cds)  
FRANCESCA VASILE (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)**

10/05/2021

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 regolarmente su base annuale. Negli anni passati gli incontri si sono svolti nelle seguenti date: 10 dicembre 2014, 27 aprile 2016, 12 aprile 2017, 15 maggio 2018, 15 maggio 2019, 1 luglio 2020 e hanno visto coinvolti docenti e studenti del Corso di Laurea e diverse rappresentanze del mondo del lavoro. Nel 2021 l'incontro con le parti sociali si è svolto venerdì 7 maggio 2021 in forma di webinar attraverso la piattaforma Teams. All'evento hanno partecipato la Dr.ssa Tiziana Stallone, Presidente dell'Ente Nazionale di Previdenza e Assistenza a favore dei Biologi (ENPAB), il Gruppo di Gestione Alta Qualità del CdS e numerosi studenti. I verbali degli 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: INCONTRO PARTI SOCIALI 7.5.21

## Biologo Nutrizionista

### funzione in un contesto di lavoro:

Il corso di laurea è 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



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

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.



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

20/04/2021

L'accesso al Corso di Laurea in Scienze della Nutrizione Umana è subordinato al possesso di requisiti curriculari predeterminati e alla verifica di un'adeguata preparazione personale.

#### REQUISITI CURRICULARI

Per essere ammessi al Corso di Laurea occorre essere in possesso della laurea o del diploma universitario di durata triennale, ovvero di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo. Possono partecipare alla prova di ammissione coloro che sono in possesso di uno dei titoli sotto indicati:

- Laurea in Biologia (classe 12 del D.M. 509/1999 o classe L-13 del D.M. 270/2004)
- Laurea in 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 essere ammessi i possessori di lauree affini, con il vincolo di aver acquisito almeno 50 CFU nei Settori Scientifico Disciplinari come di seguito indicato:

- 6 CFU complessivi nei settori MAT o FIS (da MAT/01 a MAT/09; da FIS/01 a FIS/08)
- 14 CFU complessivi nei settori CHIM (da CHIM/01 a CHIM/12)
- 20 CFU complessivi nei settori BIO (da BIO/01 a BIO/19 di cui almeno 3 CFU in ognuno dei settori BIO/09, BIO/10, BIO/13 o BIO/15, BIO/16 o BIO/06)
- 10 CFU complessivi nei settori MED (da MED/01 a MED/50)

#### VERIFICA PREPARAZIONE PERSONALE

L'adeguatezza della preparazione personale viene verificata attraverso una prova di ammissione. La prova di ammissione consiste in un test di cultura generale bio-medica; la verifica si considera assolta se il candidato raggiunge o supera una determinata soglia di punteggio (fissata annualmente nel bando). Qualora all'esito della procedura selettiva risultassero posti vacanti, sarà possibile indire un ulteriore turno della selezione a copertura totale dei posti programmati, cui potranno accedere anche i candidati che non abbiano superato la prima prova.

Le tempistiche e le modalità di espletamento delle prove di ammissione alla laurea Magistrale sono definite annualmente nel bando pubblicato sul sito internet di Ateneo di norma entro il 31 luglio di ogni anno e comunque almeno 60 giorni prima della data di svolgimento delle prove.

A causa dello stato emergenziale dovuto al COVID-19 è possibile che la prova di ammissione subisca variazioni.

Link : <http://www.scienze.uniroma2.it/?cat=165&catParent=5> ( SITO DEL CORSO DI LAUREA )



QUADRO A4.a

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

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. 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 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 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. 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.

<p>▶ QUADRO A4.b.1 RAD</p>	<p><b>Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi</b></p>
------------------------------------	---

<b>Conoscenza e capacità di comprensione</b>		
<b>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</b>		

<p>▶ QUADRO A4.b.2</p>	<p><b>Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Dettaglio</b></p>
----------------------------	---

<b>DISCIPLINE BIOMEDICHE</b>
<p><b>Conoscenza e comprensione</b></p> <p>Nell'ambito delle discipline biomediche, i laureati magistrali di questa classe devono conoscere i principali parametri</p>

della biochimica, della biologia molecolare e della biochimica 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.

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

I dottori Magistrali devono essere in grado di gestire in autonomia attività di ricerca in campo nutrizionale; valutare autonomamente i fabbisogni e i bisogni nutritivi ed energetici dell'uomo; interpretare analisi cliniche

### **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](#)

MECCANISMI MOLECOLARI DI SENESCENZA CELLULARE E INVECCHIAMENTO [url](#)

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

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

PRINCIPI DI METABOLOMICA [url](#)

STATISTICA MEDICA [url](#)

ULTERIORI ATTIVITA' FORMATIVE [url](#)

## **DISCIPLINE DELLA NUTRIZIONE UMANA**

### **Conoscenza e comprensione**

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 energetico-nutrizionale, anche in relazione alle diverse età e condizioni dell'organismo, oltre agli effetti metabolici e sulla salute 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.

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

L'acquisizione delle conoscenze nell'ambito delle discipline della nutrizione umana consente ai laureati di:

- 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 fisiopatologiche;
- 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.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

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

COMUNICARE LA NUTRIZIONE OGGI [url](#)

COUNSELING NUTRIZIONALE [url](#)

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

MEDICINA INTERNA, GENETICA MEDICA [url](#)

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

NUTRIZIONE ARTIFICIALE E IMMUNONUTRIZIONE [url](#)

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

SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE [url](#)

SKINFOLD MEASUREMENT [url](#)

SPORT E ALIMENTAZIONE [url](#)

## DISCIPLINE DELL'AREA TECNOLOGICA E DELLA GESTIONE AGROALIMENTARE

### Conoscenza e comprensione

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 le singole e diverse categorie di alimenti, che riguardano l'igiene, la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari, la circolazione delle derrate a livello nazionale e comunitario, l'etichettatura, la pubblicità e i segni distintivi.

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Le conoscenze acquisite nell'area tecnologica consentono ai Laureati di:

- 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;
- collaborare alle procedure di accreditamento e di sorveglianza di laboratori e strutture sanitarie, per quanto riguarda la preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti.
- progettare nuovi alimenti

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

CHIMICA ALIMENTI, TECNOLOGIE ALIMENTARI [url](#)

DIRITTO AGROALIMENTARE, POLITICA ECONOMICA [url](#)

HEALTHY FOOD DESIGN [url](#)

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

NUOVI ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE [url](#)



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio  
Abilità comunicative  
Capacità di apprendimento

<b>Autonomia di giudizio</b>	<p>I dottori Magistrali devono:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-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</li><li>-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</li></ul> <p>La verifica dell'autonomia di giudizio avviene prevalentemente durante la prova finale</p>	
<b>Abilità comunicative</b>	<p>I dottori Magistrali devono:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Saper interagire in un ambito interdisciplinare, comunicando con interlocutori quali medici, responsabili dei laboratori tecnologici, responsabili aziendali e di marketing.</li><li>- Essere capaci di interloquire con i responsabili di organizzazioni pubbliche sanitarie in campo nutrizionale</li><li>-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</li><li>-Saper comunicare efficacemente in lingua inglese</li></ul> <p>Tali capacità 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.</p>	
<b>Capacità di apprendimento</b>	<p>I laureati devono aver sviluppato quelle capacità di apprendimento che sono loro necessarie per intraprendere studi successivi con un alto grado di autonomia.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Essere in grado di utilizzare le fonti di aggiornamento della propria professione</li><li>- Saper eseguire ricerche bibliografiche anche a livello avanzato</li><li>- Utilizzare le Banche dati informatiche</li></ul>	

- Programmare in maniera autonoma la propria ricerca scientifica e/o la propria attività professionale



QUADRO A5.a

Caratteristiche della prova finale

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

20/04/2021

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 il proprio livello di maturità in termini di autonomia operativa, di gestione di strumentazioni scientifiche e di metodologie e di strumenti di valutazione dei risultati della ricerca; l'autonomia intellettuale; la capacità di collegamento dei diversi saperi appresi nell'arco del CdS, nonché le proprie capacità comunicative e di trasferimento delle conoscenze. Sono autorizzate in casi di particolare complessità 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 di tirocinio, è possibile attribuire a quest'ultima attività 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 avvalersi della collaborazione di un Correlatore. Il Correlatore può essere:

- un docente universitario, di ruolo o a contratto, anche di un altro Ateneo ancorché straniero;
- un tutor del CCS;
- un cultore della materia o un esperto esterno.

Il nome del Correlatore può 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:

- parere del Relatore e dell'eventuale Correlatore
- completezza della tesi
- chiarezza nell'esposizione
- capacità di sintesi e rispetto dei tempi assegnati
- padronanza dell'argomento
- reale partecipazione del candidato alla ricerca
- punti per le lodi ottenute negli esami di profitto (0,25 punti per ogni lode)
- 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 generalmente nei seguenti periodi: novembre, 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 2021-22

Link: <http://www.scienze.uniroma2.it/?cat=683&catParent=165>

▶ 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	ANATOMIA DELL'APPARATO DIGERENTE ( <i>modulo di BIOLOGIA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE,</i>	BOTTI FLAVIA <a href="#">CV</a>	RU	2	16	

		corso 1	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE, ANATOMIA DELL'APPARATO DIGERENTE) <a href="#">link</a>					
2.	BIO/12	Anno di corso 1	BIOCHIMICA CLINICA (modulo di PATOLOGIA GENERALE, BIOCHIMICA CLINICA, FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE) <a href="#">link</a>	MINIERI MARILENA <a href="#">CV</a>	RU	5	16	
3.	BIO/12	Anno di corso 1	BIOCHIMICA CLINICA (modulo di PATOLOGIA GENERALE, BIOCHIMICA CLINICA, FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE) <a href="#">link</a>	TERRINONI ALESSANDRO <a href="#">CV</a>	PA	5	24	
4.	BIO/10	Anno di corso 1	BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE (modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE, BIOLOGIA MOLECOLARE, FISIOLOGIA VEGETALE) <a href="#">link</a>	CATANI MARIA VALERIA <a href="#">CV</a>	PA	6	24	
5.	BIO/10	Anno di corso 1	BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE (modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE, BIOLOGIA MOLECOLARE, FISIOLOGIA VEGETALE) <a href="#">link</a>	CIRIOLO MARIA ROSA <a href="#">CV</a>	PO	6	24	
6.	BIO/10 BIO/04 BIO/11	Anno di corso 1	BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE, BIOLOGIA MOLECOLARE, FISIOLOGIA VEGETALE <a href="#">link</a>				10	
7.	BIO/13	Anno di corso 1	BIOLOGIA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE (modulo di BIOLOGIA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE, FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE, ANATOMIA DELL'APPARATO DIGERENTE) <a href="#">link</a>	MICHIZENZI ALESSANDRO <a href="#">CV</a>	RU	2	16	
8.	BIO/13 BIO/16 BIO/09	Anno di corso 1	BIOLOGIA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE, FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE, ANATOMIA DELL'APPARATO DIGERENTE <a href="#">link</a>				9	
9.	BIO/11	Anno di corso 1	BIOLOGIA MOLECOLARE (modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE, BIOLOGIA MOLECOLARE, FISIOLOGIA VEGETALE) <a href="#">link</a>	PIRO MARIA CRISTINA <a href="#">CV</a>	RU	2	16	
10.	CHIM/10	Anno di corso 1	CHIMICA ALIMENTI (modulo di CHIMICA ALIMENTI, TECNOLOGIE ALIMENTARI) <a href="#">link</a>	FEZZA FILOMENA <a href="#">CV</a>	RU	5	24	

11.	CHIM/10	Anno di corso 1	CHIMICA ALIMENTI ( <i>modulo di CHIMICA ALIMENTI, TECNOLOGIE ALIMENTARI</i> ) <a href="#">link</a>	GASPERI VALERIA <a href="#">CV</a>	RU	5	16	
12.	AGR/15 CHIM/10	Anno di corso 1	CHIMICA ALIMENTI, TECNOLOGIE ALIMENTARI <a href="#">link</a>			10		
13.	M-PSI/01	Anno di corso 1	COMUNICARE LA NUTRIZIONE OGGI <a href="#">link</a>	RUGGERI STEFANIA <a href="#">CV</a>		2	16	
14.	M-PSI/01	Anno di corso 1	COUNSELING NUTRIZIONALE <a href="#">link</a>	STALLONE TIZIANA		2	16	
15.	IUS/03	Anno di corso 1	DIRITTO AGROALIMENTARE ( <i>modulo di DIRITTO AGROALIMENTARE, POLITICA ECONOMICA</i> ) <a href="#">link</a>	MASINI STEFANO <a href="#">CV</a>	PA	5	40	
16.	SECS-P/01 IUS/03	Anno di corso 1	DIRITTO AGROALIMENTARE, POLITICA ECONOMICA <a href="#">link</a>			7		
17.	BIO/14	Anno di corso 1	FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE ( <i>modulo di PATOLOGIA GENERALE, BIOCHIMICA CLINICA, FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE</i> ) <a href="#">link</a>	AQUINO ANGELO <a href="#">CV</a>	PA	5	40	
18.	BIO/09	Anno di corso 1	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE ( <i>modulo di BIOLOGIA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE, FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE, ANATOMIA DELL'APPARATO DIGERENTE</i> ) <a href="#">link</a>	ANDREOLI ANGELA <a href="#">CV</a>	RU	5	40	
19.	BIO/04	Anno di corso 1	FISIOLOGIA VEGETALE ( <i>modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE, BIOLOGIA MOLECOLARE, FISIOLOGIA VEGETALE</i> ) <a href="#">link</a>	MARRA MAURO <a href="#">CV</a>	PO	2	16	
20.	AGR/15	Anno di corso 1	HEALTHY FOOD DESIGN <a href="#">link</a>	RUGGERI STEFANIA <a href="#">CV</a>		2	16	
21.	MED/18	Anno di	INDICATIONS TO REOPERATIVE SURGERY IN POST OPERATIVE	DI LORENZO NICOLA <a href="#">CV</a>	PA	2	16	

		corso 1	WEIGHT REGAIN <a href="#">link</a>					
22.	BIO/11	Anno di corso 1	MECCANISMI MOLECOLARI DI SENESCENZA CELLULARE E INVECCHIAMENTO <a href="#">link</a>	CANDI ELEONORA <a href="#">CV</a>	PO	2	16	
23.	BIO/10	Anno di corso 1	METHODS IN BIOCHEMISTRY ( <i>modulo di METHODS IN BIOCHEMISTRY, MOLECULAR BIOLOGY AND CLINICAL BIOCHEMISTRY</i> ) <a href="#">link</a>	CATANI MARIA VALERIA <a href="#">CV</a>	PA	2	16	
24.	BIO/12 BIO/10	Anno di corso 1	METHODS IN BIOCHEMISTRY, MOLECULAR BIOLOGY AND CLINICAL BIOCHEMISTRY <a href="#">link</a>			4		
25.	BIO/12	Anno di corso 1	METHODS IN MOLECULAR BIOLOGY AND CLINICAL BIOCHEMISTRY ( <i>modulo di METHODS IN BIOCHEMISTRY, MOLECULAR BIOLOGY AND CLINICAL BIOCHEMISTRY</i> ) <a href="#">link</a>	MINIERI MARILENA <a href="#">CV</a>	RU	2	16	
26.	AGR/16	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE ( <i>modulo di MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI, MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE</i> ) <a href="#">link</a>	MATTEUCCI CLAUDIA <a href="#">CV</a>	RU	5	16	
27.	AGR/16	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE ( <i>modulo di MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI, MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE</i> ) <a href="#">link</a>	BALESTRIERI EMANUELA <a href="#">CV</a>	RD	5	24	
28.	MED/07	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI ( <i>modulo di MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI, MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE</i> ) <a href="#">link</a>	MATTEUCCI CLAUDIA <a href="#">CV</a>	RU	2	8	
29.	MED/07	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI ( <i>modulo di MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI, MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE</i> ) <a href="#">link</a>	DELIBATO ELISABETTA <a href="#">CV</a>		2	8	
30.	MED/07 AGR/16	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI, MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE <a href="#">link</a>			7		
31.	BIO/10	Anno di	NUOVI ALIMENTI ( <i>modulo di NUOVI ALIMENTI E SICUREZZA</i> )	GASPERI VALERIA <a href="#">CV</a>	RU	2	16	

		corso 1	ALIMENTARE) <a href="#">link</a>					
32.	BIO/10 MED/07	Anno di corso 1	NUOVI ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE <a href="#">link</a>			4		
33.	BIO/10	Anno di corso 1	NUTRACEUTICI E PREVENZIONE <a href="#">link</a>	AQUILANO KATIA <a href="#">CV</a>	PA	2	16	
34.	MED/12	Anno di corso 1	NUTRIZIONE ARTIFICIALE E IMMUNONUTRIZIONE <a href="#">link</a>	GIORGETTI GIAN MARCO <a href="#">CV</a>		2	16	
35.	MED/04	Anno di corso 1	PATOLOGIA GENERALE ( <i>modulo di PATOLOGIA GENERALE, BIOCHIMICA CLINICA, FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE</i> ) <a href="#">link</a>	ALBONICI BOVE LOREDANA <a href="#">CV</a>	PA	3	24	
36.	BIO/12 BIO/14 MED/04	Anno di corso 1	PATOLOGIA GENERALE, BIOCHIMICA CLINICA, FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE <a href="#">link</a>				13	
37.	SECS- P/01	Anno di corso 1	POLITICA ECONOMICA ( <i>modulo di DIRITTO AGROALIMENTARE, POLITICA ECONOMICA</i> ) <a href="#">link</a>	MENNINI FRANCESCO SAVERIO <a href="#">CV</a>	RU	2	16	
38.	BIO/11	Anno di corso 1	PRINCIPI DI METABOLOMICA <a href="#">link</a>	AGOSTINI MASSIMILIANO <a href="#">CV</a>	PA	2	16	
39.	MED/49	Anno di corso 1	PROBLEMATICHE NUTRIZIONALI IN ETA' EVOLUTIVA E NEI DISTURBI DELL'ALIMENTAZIONE <a href="#">link</a>	SAVINI ISABELLA <a href="#">CV</a>	PA	2	16	
40.	MED/07	Anno di corso 1	RISTORAZIONE COLLETTIVA ( <i>modulo di SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE, RISTORAZIONE COLLETTIVA</i> ) <a href="#">link</a>	SCOGNAMIGLIO UMBERTO <a href="#">CV</a>		3	24	
41.	MED/07	Anno di corso 1	SICUREZZA ALIMENTARE ( <i>modulo di NUOVI ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE</i> ) <a href="#">link</a>	DELIBATO ELISABETTA <a href="#">CV</a>		2	16	
42.	BIO/09	Anno di corso 1	SKINFOLD MEASUREMENT <a href="#">link</a>	ANDREOLI ANGELA <a href="#">CV</a>	RU	2	16	

43.	MED/07	Anno di corso 1	SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE (modulo di SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE, RISTORAZIONE COLLETTIVA) <a href="#">link</a>	CAIRELLA GIULIA		1	8
44.	MED/07	Anno di corso 1	SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE, RISTORAZIONE COLLETTIVA <a href="#">link</a>			4	
45.	BIO/09	Anno di corso 1	SPORT E ALIMENTAZIONE <a href="#">link</a>	PELUSO DANIELE <a href="#">CV</a>		2	16
46.	MED/01	Anno di corso 1	STATISTICA MEDICA <a href="#">link</a>	NARDI ALESSANDRA <a href="#">CV</a>	PA	4	36
47.	AGR/15	Anno di corso 1	TECNOLOGIE ALIMENTARI (modulo di CHIMICA ALIMENTI, TECNOLOGIE ALIMENTARI) <a href="#">link</a>	RUGGERI STEFANIA <a href="#">CV</a>		5	40
48.	0	Anno di corso 1	ULTERIORI ATTIVITA' FORMATIVE <a href="#">link</a>	NARDI ALESSANDRA <a href="#">CV</a>	PA	2	16



QUADRO B4

Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: STRUTTURE DIDATTICHE



QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: STRUTTURE DIDATTICHE



QUADRO B4

Sale Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: STRUTTURE DIDATTICHE

▶ QUADRO B4

Biblioteche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: BIBLIOTECA AREA BIO-MEDICA

▶ QUADRO B5

Orientamento in ingresso

In risposta all'emergenza COVID 19 le attività di Orientamento sono state organizzate a distanza garantendo la continuità di tutti i servizi di front office e sperimentando nuove modalità di orientamento da remoto per le quali sono stati realizzati e studiati format specifici per ogni tipologia di evento e per le diverse utenze (studenti, famiglie, scuole/docenti).

Per dicembre / gennaio / aprile 2021 sono stati organizzati gli incontri on line di 'Porte Aperte Digital Edition': una serie di appuntamenti pomeridiani della durata di 1 ora per ogni Area, durante i quali i docenti di 'Tor Vergata' sono a disposizione per presentare l'intera offerta formativa di Ateneo e per rispondere in diretta ai dubbi e alle domande degli studenti.

Come da prassi è stato anche organizzato un Open Day invernale di Ateneo, in data 31 marzo 2021 realizzato in modalità a distanza col nome di 'Virtual Open Day'. Per questo evento è stata realizzata un'apposita piattaforma web che permette di ricreare virtualmente una situazione simile a un open day in presenza. All'interno della piattaforma gli studenti possono muoversi liberamente tra le diverse Teams room dove si svolgono le presentazioni dei CdS, raccogliere e consultare materiali sull'offerta formativa di tutte le diverse Aree e dei servizi di Ateneo, scoprire l'Ateneo con il Virtual Tour e consultare i numerosi contenuti video a disposizione

Inoltre l'Ufficio Orientamento offre la sua disponibilità per organizzare incontri personalizzati con le Scuole con il progetto 'TorVergata Orienta Le scuole' attraverso il quale i docenti possono richiedere approfondimenti tematici su tutti gli ambiti dell'offerta formativa o incontri di orientamento sull'offerta formativa generale o di Aree specifiche a seconda degli interessi delle classi con l'utilizzando della piattaforma da loro preferita (Teams, Meet, Zoom o altre). Sono stati organizzati da settembre a oggi 20 incontri.

Per rimanere vicini agli studenti e alle loro famiglie ogni venerdì fino al mese di marzo compreso, dalle 15:00 alle 16:00, è attivo uno sportello virtuale di orientamento su Teams: 'Incontra il nostro Staff'. Non è necessaria la prenotazione e gli studenti attraverso il seguente link [shorturl.at/vyW47](https://shorturl.at/vyW47) possono incontrare lo Staff dell'Ufficio Orientamento per domande, curiosità e chiarimenti sull'offerta formativa, sull'Ateneo e i suoi servizi.

Per offrire un continuo e costante appoggio nel percorso di orientamento dei singoli utenti (studenti o genitori) è attivo anche il servizio di colloquio via skype, per il quale si deve concordare un appuntamento tramite mail.

Ad ulteriore supporto delle attività di orientamento è stato realizzato un sito web dedicato ([orientamento.uniroma2.it](http://orientamento.uniroma2.it)) all'interno del quale l'utente può trovare informazioni sull'offerta formativa e un nutrito archivio di materiali multimediali (brochure e video) dedicati all'Ateneo e ai suoi servizi, ai singoli corsi di Laurea, alle Macroaree/Facoltà fino alle interviste agli studenti che raccontano la loro esperienza di studio a 'Tor Vergata'. Oltre a questo materiale sono disponibili due guide per accompagnare gli studenti nel loro percorso dalla scelta all'iscrizione: 'Tor Vergata i primi passi' e 'Tor Vergata in 6 click'.

Infine, l'Ufficio Orientamento ha partecipato a numerosi saloni digitali da ottobre 2020 a oggi che hanno permesso di raggiungere anche gli studenti e le scuole fuori regione (Young International Forum 2020; Orienta Lazio 2020; Salone dello Studente Lazio 2020; Orienta Sicilia – Palermo 2020; Salone dello Studente Puglia e Basilicata 2020; Salone

dell'Orientamento 2020; Orienta Sicilia – Catania 2020; Salone dello Studente Campania 2021; Orienta Calabria 2021).

Riguardo alle attività di accoglienza, nazionale ed internazionale:

Incontri personalizzati su appuntamento in presenza e online per accogliere gli studenti: fin dall'inizio di marzo 2020 l'ufficio Welcome/Benvenuto offre un supporto su appuntamento online e in presenza per tutti gli studenti incoming attraverso i canali Skype e Microsoft Teams. Su appuntamento si offre un sostegno per la compilazione della richiesta del permesso di soggiorno o del rinnovo del permesso per gli studenti degli anni successivi al primo.

Students Welcome 2020 (agosto – ottobre 2020): Lo Students Welcome è un evento di accoglienza previsto ad inizio anno accademico, durante il quale l'Ateneo dà il benvenuto agli studenti che hanno già sostenuto i test di ingresso, gli studenti ancora indecisi sul percorso da intraprendere e quelli in arrivo dall'estero. In particolare, si offre un sostegno per l'immatricolazione, la compilazione del permesso di soggiorno, l'iscrizione al Servizio Sanitario Nazionale, l'apertura di un conto bancario e, nel caso di studenti con redditi all'estero, per la presentazione dell'ISEEU parificato per le agevolazioni economiche. Per tutti gli studenti nazionali e internazionali, è prevista la presentazione dei servizi di Ateneo (dal CUS al CARIS, CLICI, Agevola, Orto Botanico, etc).

Nel 2020, a causa della crisi pandemica, lo Students Welcome si è realizzato online, attraverso riunioni su Ms Teams di circa 1 ora con gli studenti ammessi. Gli incontri (in italiano e in inglese) sono iniziati il 5 agosto e sono terminati il 9 novembre: sono stati realizzati 59 incontri online con circa 15 partecipanti a incontro. Inoltre per questo anno particolare, lo Students Welcome ha risposto ad altre esigenze emerse da parte degli studenti:

1. anticipare il supporto per le immatricolazioni a distanza (molti corsi in inglese hanno aperto le immatricolazioni a inizio agosto);
2. iniziare a seguire le lezioni online senza aver terminato l'immatricolazione, visti i tempi di rilascio dei visti più lunghi da parte delle ambasciate a causa di ingressi contingentati.

Per rispondere alla prima esigenza, l'ufficio Welcome/Benvenuto ha realizzato, insieme all'ufficio Studenti Stranieri e al Centro di Calcolo, un tutorial in inglese sulle modalità di immatricolazione sulla piattaforma Delphi. Come supporto ai tutorial è stata aggiornata la Welcome Guide Incoming 2020/2021.

Supporto alle matricole nazionali e internazionali per seguire le lezioni online: Durante la pandemia, è emersa un'altra esigenza da parte dei nuovi studenti: poter partecipare alle classi online senza avere un numero di matricola e quindi un account di ateneo ufficiale. Per questo l'ufficio Welcome/Benvenuto, in collaborazione con il Centro di calcolo, ha offerto un supporto occupandosi dell'attivazione di account temporanei di Teams per poter entrare nelle classi in attesa della finalizzazione dell'immatricolazione. È stato creato un form di richiesta per gli studenti che arriva ad un indirizzo email creato appositamente: [welcome@uniroma2.onmicrosoft.com](mailto:welcome@uniroma2.onmicrosoft.com). Una volta approvata la richiesta, lo studente riceve un email con username e password per accedere a Teams. Da agosto a marzo 2021 sono arrivate 2693 richieste. Inoltre insieme a Redazione web, l'ufficio ha collaborato alla redazione dei testi di 5 tutorial per spiegare come attivare la posta elettronica e iscriversi alle classi online

Eventi online di socializzazione tra studenti in italiano e in inglese: Incontri tra matricole e studenti iscritti: 'MEET OUR STUDENTS'. Il progetto 'Meet our students' iniziato nel settembre 2020, è un momento di incontro online su Teams, organizzato dall'ufficio Welcome ma gestito da studenti iscritti che danno il benvenuto alle matricole della loro Macroarea/Facoltà condividendo la propria esperienza a Tor Vergata. Da settembre a marzo sono stati organizzati 7 incontri in italiano e in inglese.

Gruppi telegram per le matricole: Accoglienza Unitovergata e Welcome Unitovergata: Nel mese di febbraio 2021 è stato attivato il servizio di messaggistica istantanea dedicato alle matricole di Ateneo e gestito dall'ufficio Welcome/Benvenuto. I gruppi Telegram creati sono due: uno in italiano dal titolo 'Accoglienza Unitovergata' ed uno in inglese dal titolo 'Welcome Unitovergata'.



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 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 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 di svolgere tirocini curriculari all'esterno, l'orientamento e l'assistenza per lo svolgimento viene gestita dal Presidente del CdS e dalla segreteria didattica. 20/04/2021

L'offerta di tirocini curriculari è 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 è 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 internazionale degli studenti

**i**

*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 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 di instaurare un contatto diretto con le aziende e di conoscere il mondo delle professioni già 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 lavorative offerte in Italia e all'estero, da aziende e istituzioni nazionali ed internazionali.

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/>

Nell'ambito dell'orientamento al mondo del lavoro il corso di Laurea in Scienze della Nutrizione Umana organizza, 20/04/2021  
 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

L'analisi delle opinioni espresse dagli studenti frequentanti nell'a.a. 2019-2020 (dati Valmon 27/09/2021  
<https://valmon.disia.unifi.it/sisvaldidat/uniroma2/>) sia rispetto all'anno accademico precedente che alla Macroarea di Scienze MFN ha evidenziato quanto segue:

#### CONFRONTO ANNO ACCADEMICO PRECEDENTE

L'analisi dell'andamento dei giudizi nel tempo (a.a. e 2019/20 vs 2018/19) indica un trend in diminuzione per quanto riguarda alcuni quesiti delle sezioni 1 e 2 (Organizzazione del Corso di studi e Organizzazione dell'insegnamento) e parte dei quesiti della sezione 3 (Attività didattiche e studio) mentre i seguenti quesiti sono in linea o in miglioramento rispetto all'aa 2018/19:

D5 "Gli orari di svolgimento dell'attività didattica sono rispettati?" (8,8 a.a. 2019/20 = a.a. 2018/19)

D7 'Il docente (i docenti hanno) ha personalmente tenuto le lezioni?' (9,6 a.a. 2019/20 vs 9,4)

D17 "Nella preparazione dell'esame ha usufruito del ricevimento del docente per chiarimenti (6,13 aa 2019/20 vs 4,4 aa 2018/19)

D.18 "Il docente dell'insegnamento è stato reperibile per chiarimenti durante l'ora di ricevimento o tramite email?" (9,5 a.a. 2019/20 vs 7,7 a.a. 2018/19)

Tale situazione potrebbe dipendere dalle difficoltà organizzative causate dalla pandemia che ha creato notevoli disagi a docenti e studenti e uno stato di incertezza soprattutto nei primi mesi del 2020 (marzo-giugno 2020).

Nonostante ciò, l'incremento dei punteggi ai quesiti D.18 e D19, evidenzia lo sforzo messo in atto dai docenti per supportare gli studenti anche se a distanza.

#### CONFRONTO CON LA MACROAREA DI SCIENZE MFN

Tale analisi ha evidenziato che i giudizi degli studenti di Scienze della Nutrizione Umana sono in generale in linea o superiori a quelli degli studenti della Macroarea per i seguenti quesiti:

D5 'Gli orari di attività didattica sono rispettati?' (94,9% CdS vs 96,9% Macroarea)

D7 'Il docente (i docenti hanno) ha personalmente tenuto le lezioni?' (96,6% CdS vs 88,6% Macroarea).

D17 "Nella preparazione all'esame ha usufruito del ricevimento del docente per chiarimenti?" (51,6% CdS vs 22,7% Macroarea)

D.18 "Il docente dell'insegnamento è stato reperibile per chiarimenti durante l'ora di ricevimento o tramite email?" (93,7 % CdS vs 78,3% Macroarea)

Risultano invece giudizi leggermente inferiori per quanto riguarda:

D1 'Il carico di lavoro complessivo degli insegnamenti ufficialmente previsti nel periodo di riferimento (bimestre, trimestre, semestre, ecc.) è accettabile?' (80,6% CdS vs 84,7% Macroarea)

D4 'Le modalità d'esame sono state definite in modo chiaro?' (79,7% CdS vs 92,5% Macroarea)

D6 'Il docente si è mostrato disponibile a fornire chiarimenti e spiegazioni?' (CdS 88,2% vs 95,7% Macroarea)

D12 'Le conoscenze preliminari possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti trattati?' (77,7% CdS vs 86,2% Macroarea)

D13 "Il docente stimola/motiva (docenti stimolano/motivano) l'interesse verso la disciplina esponendo gli argomenti in modo chiaro?" (83,4% CdS vs 90,5% Macroarea)

D14 "Il carico di studio di questo insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?" (74,1% CdS vs 84,7%)

D24 "Sei interessato agli argomenti trattati in questo insegnamento?" (83,9% CdS vs 90,0% Macroarea)

D25 "Sei complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento?" (80% CdS vs 90,9% Macroarea)

D26 "La frequenza delle lezioni è accompagnata da regolare attività di studio?" (79,4% CdS vs 86,0% Macroarea)

Per migliorare le valutazioni viene stabilito di mettere in atto le seguenti azioni correttive, alcune delle quali già avviate lo scorso anno e per le quali si ritiene che al momento non sia possibile stimarne i risultati a causa del persistere dello stato emergenziale.

D12 (conoscenze preliminari): si valuterà se la modifica dei requisiti per l'ammissione dei laureati provenienti da lauree affini (al fine di rendere le conoscenze preliminari più omogenee) consentirà un miglioramento di questo giudizio. Il nuovo regolamento prevede che a partire dall'AA 2020/21 possano partecipare al concorso di ammissione solo i laureati in possesso di almeno 50 CFU in materie bio-mediche (6 CFU nei settori MAT o FIS, 14 CFU nei settori CHIM, 20 CFU complessivi nei settori BIO, 10 CFU complessivi nei settori MED). All'inizio dei corsi i docenti saranno inoltre invitati ad accertarsi in maniera più specifica del possesso del livello delle conoscenze preliminari degli studenti per adeguare i contenuti delle prime lezioni.

D1 (carico di studio): la rappresentante degli studenti riferisce che alcuni studenti lamentano difficoltà nell'organizzazione dello studio per i Corsi Integrati, per risolvere tale problematica viene stabilito che all'inizio dell'anno accademico verranno illustrati in maniera ancora più dettagliata del solito i programmi dei corsi, gli obiettivi formativi e il calendario degli esami per consentire agli studenti una migliore programmazione dello studio e una maggiore comprensione delle linee di confine tra le varie discipline.

D26 (regolarità nello studio): per stimolare gli studenti ad una regolarità nello studio, considerando che il CdS ha un'organizzazione didattica su base annuale e non semestrale, durante il periodo di lezioni verranno programmate prove di autovalutazione durante l'anno.

Per favorire una maggiore autonomia nella pianificazione dello studio, considerando che molti studenti svolgono anche attività di tirocinio durante i due anni è stato stabilito di eliminare l'obbligo di frequenza anche se dai questionari (quesito D.11 "In generale, per il superamento degli esami, ritiene che la frequenza alle lezioni sia utile?" è emerso che il 77,4 % degli studenti ritiene utile la frequenza pertanto, anche se non è più obbligatoria, dovrebbe essere fortemente raccomandata.

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 2019-20



QUADRO B7

Opinioni dei laureati

Dai dati relativi alla soddisfazione per il corso di studi concluso e condizione occupazionale dei laureati 2020 <sup>27/09/2021</sup> (dati XXIII Indagine AlmaLaurea 2021) in rapporto a quelli dell'Ateneo emerge che i laureati in Scienze della Nutrizione Umana si dichiarano: 1) soddisfatti dell'organizzazione degli esami (92,7%); 2) del rapporto con i docenti (74,6); 3) complessivamente del Corso di Laurea (81,8%).

I dati relativi alla condizione occupazionale confermano l'elevato tasso di occupazione dei laureati in scienze della nutrizione umana, a 3 anni dalla laurea lavora il 94,1%, valore leggermente superiore a quello dell'Ateneo.

I "tempi di ingresso nel mercato del lavoro" sono più rapidi di quelli dell'Ateneo ( 6,5 mesi vs 7,3 mesi)

I dati relativi agli "occupati che, nel lavoro, utilizzano in misura elevata le competenze acquisite con la laurea" sono migliori di quelli dell'Ateneo: a 3 anni 81,3% vs 49,1%.

La "retribuzione mensile netta" è più bassa rispetto all'Ateneo mentre la "soddisfazione per il lavoro svolto è superiore (8,1 vs 7,7)

Descrizione link: PROFILO DEI LAUREATI 2020 INDAGINE ALMALAUREA 2021

Link inserito: <https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/tendine.php?anno=2020&config=profilo>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: PROFILO DEI LAUREATI 2020 INDAGINE ALMALAUREA 2021





## ▶ QUADRO C1

### Dati di ingresso, di percorso e di uscita

L'analisi sulle carriere degli studenti è stata effettuata utilizzando i dati resi disponibili dal centro statistico d'Ateneo, dall'ANVUR e da Almalaurea (profilo dei laureati 2020). 28/09/2021

L'indicatore ANVUR iC00a (avvii di carriera al primo anno) rispetta ampiamente il valore soglia (42,25). Nel periodo 2016-2020 il numero degli iscritti si è mantenuto elevato, nell'aa 2020 il numero dei posti programmati localmente (n°70) è stato coperto. L'interesse per il CdS si mantiene molto elevato, come dimostrato dal numero di candidati, pari al doppio dei posti disponibili, che ha partecipato al concorso di ammissione.

Il CdS è molto attrattivo per studenti che hanno conseguito il titolo di studio per l'accesso in un altro Ateneo (indicatore iC04 - percentuale degli iscritti al I anno laureati in un altro Ateneo). Nel quinquennio (2016-2020) tale indicatore si è sempre mantenuto al di sopra dei valori nazionali nonostante sia enormemente cresciuta l'offerta di corsi LM/61 presso altri Atenei (19 corsi attivi in 12 Regioni Italiane, costituzione del Collegio Nazionale dei Presidenti di Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana, sito web <https://www.conp-lm61.it/> ).

L'analisi dei dati sul percorso evidenzia che:

- dal 2016 al 2020 la percentuale di studenti in regola rispetto al totale degli iscritti si è mantenuta stabile.

- la percentuale di laureati nel 2020 entro la durata normale del corso (iC02) è migliorata rispetto al 2019 (75% vs 67,9%) e allineato con i valori nazionali. Tale situazione continuerà ad essere monitorata per consolidare le azioni correttive intraprese.

- la percentuale di immatricolati che si laurea, nel CdS, entro la durata normale del corso (indicatore iC22) ): il valore del 2019 è diminuito rispetto a quello del 2018, lo stesso trend si osserva anche per CdS della stessa area geografica e a livello nazionale. Va comunque sottolineato che il valore del 2018 era molto aumentato rispetto a quello degli anni precedenti pertanto sarà necessario valutare in un maggiore arco temporale gli effetti delle azioni correttive messe in atto lo scorso anno (ad es. aumentare il numero di appelli e posticipare alla fine di maggio l'ultima sessione di laurea, utile per l'anno accademico considerato).

- la percentuale di laureandi complessivamente soddisfatti del CdS (iC25) è stabile rispetto all'anno precedente (80.9% nel 2020 vs 80,8% nel 2019).

-la percentuale degli studenti iscritti entro la durata normale del corso, che abbiano acquisito almeno 40 CFU nell'a.a. (iC01) nel 2019 mostra un lieve calo rispetto al 2018. Lo stesso trend si osserva anche per altri Atenei. Non è possibile un raffronto con i valori medi per altri Atenei sia a livello nazionale che per area geografica poiché il CdS di Tor Vergata prevede un'organizzazione didattica su base annuale (le lezioni iniziano a metà gennaio e terminano a fine giugno) mentre in molti altri Atenei l'organizzazione è di tipo semestrale. I dati forniti da ANVUR tengono in considerazione unicamente i CFU acquisiti entro il 31 dicembre per cui in caso di organizzazione semestrale le sessioni di recupero si svolgono nel periodo settembre/ottobre mentre per gli immatricolati in questo CdS le sessioni di recupero si svolgono a gennaio (prima dell'avvio delle lezioni del 2° anno) e a marzo/aprile (nella pausa didattica del periodo pasquale). Per migliorare questo aspetto il Gruppo del Riesame ha stabilito di mettere in atto le seguenti azioni correttive, alcune delle quali già avviate: 1) si monitorerà se la modifica apportata ai requisiti per l'ammissione, e la conseguente immatricolazione (nell'AA 2020/21) di una coorte di studenti con conoscenze di base più omogenee, favorisca dall'acquisizione di un maggior numero di CFU nei tempi stabiliti; 2) ad inizio a.a. verrà illustrato il calendario delle sessioni d'esame (per gli iscritti nell'a.a. 2021/22 sono previsti 8 appelli da giugno 2022 ad aprile 2023); 3) gli studenti verranno invitati a consultare il sito del CdS nel quale sono disponibili fin dall'inizio dell'anno tutte le informazioni relative all'organizzazione didattica del CdS; 4) agli studenti verranno forniti i contatti dei tutor per indicazioni pratiche e suggerimenti sulla programmazione degli esami; 5) per stimolare gli

studenti ad una regolarità nello studio verranno previste un maggior numero di prove di autovalutazione durante l'anno; 6) tutti i docenti verranno invitati ad armonizzazione i programmi dei corsi integrati.

I dati AlmaLaurea indicano che la riuscita negli studi dei laureati 2020 (punteggio medio degli esami 27,0/30; voto medio di laurea 109,7/110) è andata migliorando rispetto ai laureati del 2019

Di rilievo è il continuo incremento del numero degli studenti che ha svolto tirocini fuori dall'università (25,5 % laureati 2020 vs 18,9% laureati nel 2018 vs 2,4 laureati nel 2015). Questo dato è 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 che raddoppiate (ad oggi oltre 20) e gli studenti sono supportati nella scelta dei tirocini.

Descrizione link: PROFILO LAUREATI 2020 DATI ALMALAUREA 2021

Link inserito: <https://www.almalaurea.it/universita/indagini/laureati/profilo>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: INDICATORI 2021 ANVUR SCHEDE MONITORAGGIO



QUADRO C2

Efficacia Esterna

I dati XXIII indagine Alma Laurea sull'occupazione indicano che i laureati in Scienze della Nutrizione Umana presso l'Università di Tor Vergata hanno un maggiore tasso di occupazione rispetto ai laureati in altri Atenei. A 3 anni dal conseguimento del titolo il 94,1% lavora e utilizza in misura elevata le competenze acquisite con la laurea (indicatore D1.03.02). 28/09/2021

Descrizione link: CONDIZIONE OCCUPAZIONALE ALMALAUREA

Link inserito: <https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/tendine.php?anno=2020&config=occupazione>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: DATI OCCUPAZIONE ALMALUREA XXIII



QUADRO C3

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

A causa dell'emergenza COVID a partire da marzo 2020 la maggior parte dei tirocini e visite didattiche sono stati sospesi. A partire da settembre 2020 sono stati riavviati alcuni tirocini, prevalentemente a distanza, presso società di ristorazione collettiva finalizzati alla gestione e riorganizzazione dei pasti presso le mense scolastiche. A partire da settembre 2021, le società di ristorazione collettiva, si sono nuovamente rese disponibili ad ospitare i tirocinanti (vaccinati) sia nelle mense scolastiche che aziendali. 28/09/2021

In generale, gli studenti che hanno svolto tirocini e tesi sperimentali presso Enti di ricerca (ISS, CRA-NUT, CNR) e Aziende Ospedaliere hanno dimostrato di avere ampie conoscenze di base sulla nutrizione e interesse per l'attività di studio e di ricerca. In allegato l'opinione della Referente della Società di Catering Elior e del Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare, Istituto Superiore di Sanità.

Anche la Referente delle Società di Catering Sodexo si è 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 ad inserirsi nel mondo del

lavoro.

Negli ultimi anni diversi neolaureati hanno ricevuto proposte lavorative (contratti a tempo indeterminato) presso le aziende presso le quali avevano svolto attività di tirocinio.

Le aziende del settore agro-alimentare 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.

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: OPINIONE ELIOR E ISS



## ▶ QUADRO D1

### Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

10/05/2021

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](#)

## ▶ QUADRO D2

### Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

20/04/2021

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 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, è 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:

- 1 Docente del CdS e Referente Assicurazione della Qualità del CdS
- 1 Docente del CdS
- 1 Tecnico Amministrativo con funzione di Responsabile della Segreteria
- 1 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 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:

- verifica della domanda di formazione;
- verifica degli obiettivi specifici del corso e della loro coerenza con gli obiettivi qualificanti della classe e i fabbisogni del mondo del lavoro;
- 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;
- analisi dei risultati delle rilevazioni delle opinioni degli studenti;
- verifica dei risultati di apprendimento attesi;
- 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 formative di ogni CdS è 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 di verifica della preparazione o delle competenze acquisite dallo studente. Il CdS si prende cura dell'accessibilità delle informazioni sulla propria organizzazione ai propri studenti e alle parti interessate, operando, in particolare, affinché i futuri studenti possano compiere le proprie scelte in modo consapevole.



## QUADRO D3

### Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

20/04/2021

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. Le richieste degli studenti vengono acquisite 2 giorni prima della riunione. La documentazione è conservata presso la segreteria didattica.

Il gruppo gestione AQ si riunisce periodicamente (almeno 2 volte l'anno) per valutare eventuali criticità 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. 2020-2021 seguono il Decreto Ministeriale 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 di Ateneo (approvato dal Presidio di Qualità 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 dell'Ateneo, propone gli indicatori da valutare con particolare attenzione.

Per il corso di studio è 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, ecc...)

- 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/ottobre 2021: completamento dei quadri della SUA-CdS (a meno di dettagli sui docenti di insegnamenti del secondo semestre)

- 30 settembre 2021: redazione del rapporto annuale di monitoraggio e trasmissione al Presidio di Ateneo e alla Commissione Paritetica;

- 31 ottobre 2021: relazione annuale della Commissione Paritetica Docenti-Studenti e sua trasmissione a PQA.



QUADRO D4

Riesame annuale

20/04/2021

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 2020, il Gruppo di Riesame ha raccolto ed analizzato i dati utili per l'autovalutazione periodica del CdS (dati XXI indagine Almalaurea 2020 su profilo dei laureati 2019 e condizione occupazionale dei laureati, giudizi studenti Valmon, dati elaborati dal centro di calcolo dell'Ateneo, indicatori ANVUR scheda SUA relativi al periodo 2015-19.),

Il 18 settembre 2020, 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 24 settembre 2020. La scheda è stata sottoposta all'approvazione da parte della Giunta della Facoltà di Medicina e Chirurgia

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: VERBALE RIESAME 2020



QUADRO D5

Progettazione del CdS

▶ QUADRO D6

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



## Informazioni generali sul Corso di Studi

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



## Corsi interateneo R<sup>2</sup>D



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



## Referenti e Strutture



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



## Docenti di Riferimento

### Visualizzazione docenti verifica EX-POST

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO
1.	AQUILANO	Katia	BIO/10	PA	.5
2.	AQUINO	Angelo	BIO/14	PA	1
3.	BELLIA	Alfonso	MED/13	RU	1
4.	CATANI	Maria Valeria	BIO/10	PA	.5
5.	DI DANIELE	Nicola	MED/09	PO	.5
6.	MARTORANA	Alessandro	MED/26	PA	.5
7.	MASINI	Stefano	IUS/03	PA	1
8.	MINIERI	Marilena	BIO/12	RU	1
9.	SAVINI	Isabella	MED/49	PA	.5
10.	TERRINONI	Alessandro	BIO/12	PA	.5



Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :

Scienze della Nutrizione Umana



## Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
Vasile	Francesca	francescavasile96@gmail.com>	
Buccolieri	Gianluca	buccoliergianluca98@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
MATTEUCCI (Docente del CdS)	CLAUDIA
SAVINI (Presidente del Cds)	ISABELLA
VASILE (studente del CdS)	FRANCESCA



### 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: 22/03/2021

- 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	10/12/2021
Studenti previsti	73



## Eventuali Curriculum



Non sono previsti curricula



## Altre Informazioni



<b>Codice interno all'ateneo del corso</b>	J68
<b>Massimo numero di crediti riconoscibili</b>	12 DM 16/3/2007 Art 4 <a href="#">Nota 1063 del 29/04/2011</a>



## Date delibere di riferimento



<b>Data del DM di approvazione dell'ordinamento didattico</b>	23/06/2011
<b>Data del DR di emanazione dell'ordinamento didattico</b>	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



*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 15 febbraio 2021 **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<sup>AD</sup>



Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2021	272131086	<b>ANATOMIA DELL'APPARATO DIGERENTE</b> (modulo di BIOLOGIA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE, FISILOGIA DELLA NUTRIZIONE, ANATOMIA DELL'APPARATO DIGERENTE) <i>annuale</i>	BIO/16	Flavia BOTTI <i>Ricercatore confermato</i>	BIO/16	<a href="#">16</a>
2	2021	272131096	<b>BIOCHIMICA CLINICA</b> (modulo di PATOLOGIA GENERALE, BIOCHIMICA CLINICA, FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE) <i>annuale</i>	BIO/12	<b>Docente di riferimento (peso .5)</b> Alessandro TERRINONI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/12	<a href="#">24</a>
3	2021	272131096	<b>BIOCHIMICA CLINICA</b> (modulo di PATOLOGIA GENERALE, BIOCHIMICA CLINICA, FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE) <i>annuale</i>	BIO/12	<b>Docente di riferimento</b> Marilyna MINIERI <i>Ricercatore confermato</i>	BIO/12	<a href="#">16</a>
4	2021	272131078	<b>BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE</b> (modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE, BIOLOGIA MOLECOLARE, FISILOGIA VEGETALE) <i>annuale</i>	BIO/10	<b>Docente di riferimento (peso .5)</b> Maria Valeria CATANI <i>Professore Associato confermato</i>	BIO/10	<a href="#">24</a>
5	2021	272131078	<b>BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE</b> (modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE, BIOLOGIA MOLECOLARE, FISILOGIA VEGETALE) <i>annuale</i>	BIO/10	Maria Rosa CIRIOLO <i>Professore Ordinario</i>	BIO/10	<a href="#">24</a>
6	2021	272131085	<b>BIOLOGIA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE</b> (modulo di BIOLOGIA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE, FISILOGIA DELLA NUTRIZIONE, ANATOMIA DELL'APPARATO DIGERENTE) <i>annuale</i>	BIO/13	Alessandro MICHIEZI <i>Ricercatore confermato</i>	BIO/13	<a href="#">16</a>
7	2021	272131080	<b>BIOLOGIA MOLECOLARE</b> (modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE, BIOLOGIA MOLECOLARE,	BIO/11	Maria Cristina PIRO <i>Ricercatore confermato</i>	BIO/11	<a href="#">16</a>

			FISIOLOGIA VEGETALE) <i>annuale</i>				
8	2021	272131083	<b>CHIMICA ALIMENTI</b> (modulo di CHIMICA ALIMENTI, TECNOLOGIE ALIMENTARI) <i>annuale</i>	CHIM/10	Filomena FEZZA <i>Ricercatore confermato</i>	BIO/10	<a href="#">24</a>
9	2021	272131083	<b>CHIMICA ALIMENTI</b> (modulo di CHIMICA ALIMENTI, TECNOLOGIE ALIMENTARI) <i>annuale</i>	CHIM/10	Valeria GASPERI <i>Ricercatore confermato</i>	BIO/10	<a href="#">16</a>
10	2020	272109889	<b>CHIRURGIA DELL'APPARATO DIGERENTE</b> (modulo di GASTROENTEROLOGIA, CHIRURGIA DELL'APPARATO DIGERENTE) <i>annuale</i>	MED/18	Nicola DI LORENZO <i>Professore Associato confermato</i>	MED/18	<a href="#">16</a>
11	2021	272134675	<b>COMUNICARE LA NUTRIZIONE OGGI</b> <i>annuale</i>	M-PSI/01	Stefania RUGGERI		<a href="#">16</a>
12	2021	272131108	<b>COUNSELING NUTRIZIONALE</b> <i>annuale</i>	M-PSI/01	Tiziana STALLONE		<a href="#">16</a>
13	2021	272131094	<b>DIRITTO AGROALIMENTARE</b> (modulo di DIRITTO AGROALIMENTARE, POLITICA ECONOMICA) <i>annuale</i>	IUS/03	<b>Docente di riferimento</b> Stefano MASINI <i>Professore Associato confermato</i>	IUS/03	<a href="#">40</a>
14	2020	272109887	<b>ENDOCRINOLOGIA</b> (modulo di NEUROLOGIA E NEUROPSICHIATRIA DELLA NUTRIZIONE, ENDOCRINOLOGIA, EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA) <i>annuale</i>	MED/13	<b>Docente di riferimento</b> Alfonso BELLIA <i>Ricercatore confermato</i>	MED/13	<a href="#">16</a>
15	2020	272109887	<b>ENDOCRINOLOGIA</b> (modulo di NEUROLOGIA E NEUROPSICHIATRIA DELLA NUTRIZIONE, ENDOCRINOLOGIA, EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA) <i>annuale</i>	MED/13	Davide LAURO <i>Professore Ordinario</i>	MED/13	<a href="#">24</a>
16	2020	272109886	<b>EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA</b> (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	<a href="#">32</a>
17	2020	272109886	<b>EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA</b> (modulo di NEUROLOGIA	MED/42	Stefania MORAMARCO <i>Attivita' di</i>	XXX0	<a href="#">8</a>

			E NEUROPSICHIATRIA DELLA NUTRIZIONE, ENDOCRINOLOGIA, EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA) <i>annuale</i>		<i>insegnamento (art. 23 L. 240/10) Università Cattolica del Sacro Cuore</i>		
18	2021	272131097	<b>FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE</b> (modulo di PATOLOGIA GENERALE, BIOCHIMICA CLINICA, FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE) <i>annuale</i>	BIO/14	<b>Docente di riferimento</b> Angelo AQUINO <i>Professore Associato confermato</i>	BIO/14 DM 855/2015 (settore concorsuale 05G1)	<a href="#">40</a>
19	2021	272131087	<b>FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE</b> (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	<a href="#">40</a>
20	2021	272131079	<b>FISIOLOGIA VEGETALE</b> (modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE, BIOLOGIA MOLECOLARE, FISIOLOGIA VEGETALE) <i>annuale</i>	BIO/04	Mauro MARRA <i>Professore Ordinario</i>	BIO/04	<a href="#">16</a>
21	2020	272109890	<b>GASTROENTEROLOGIA</b> (modulo di GASTROENTEROLOGIA, CHIRURGIA DELL'APPARATO DIGERENTE) <i>annuale</i>	MED/12	Livia BIANCONE <i>Professore Associato confermato</i>	MED/12	<a href="#">40</a>
22	2020	272109893	<b>GENETICA MEDICA</b> (modulo di MEDICINA INTERNA, GENETICA MEDICA) <i>annuale</i>	MED/03	Federica Carla SANGIUOLO <i>Professore Associato confermato</i>	MED/03	<a href="#">16</a>
23	2021	272131107	<b>HEALTHY FOOD DESIGN</b> <i>annuale</i>	AGR/15	Stefania RUGGERI		<a href="#">16</a>
24	2021	272131106	<b>INDICATIONS TO REOPERATIVE SURGERY IN POST OPERATIVE WEIGHT REGAIN</b> <i>annuale</i>	MED/18	Nicola DI LORENZO <i>Professore Associato confermato</i>	MED/18	<a href="#">16</a>
25	2021	272134658	<b>MECCANISMI MOLECOLARI DI SENESENZA CELLULARE E INVECCHIAMENTO</b> <i>annuale</i>	BIO/11	Eleonora CANDI <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	BIO/11	<a href="#">16</a>
26	2020	272109894	<b>MEDICINA INTERNA</b> (modulo di MEDICINA INTERNA, GENETICA MEDICA) <i>annuale</i>	MED/09	<b>Docente di riferimento (peso .5)</b> Nicola DI DANIELE <i>Professore Ordinario</i>	MED/09	<a href="#">8</a>

27	2020	272109894	<b>MEDICINA INTERNA</b> (modulo di MEDICINA INTERNA, GENETICA MEDICA) <i>annuale</i>	MED/09	Valentina ROVELLA		<a href="#">32</a>
28	2021	272131112	<b>METHODS IN BIOCHEMISTRY</b> (modulo di METHODS IN BIOCHEMISTRY, MOLECULAR BIOLOGY AND CLINICAL BIOCHEMISTRY) <i>annuale</i>	BIO/10	<b>Docente di riferimento (peso .5)</b> Maria Valeria CATANI <i>Professore Associato confermato</i>	BIO/10	<a href="#">16</a>
29	2021	272131111	<b>METHODS IN MOLECULAR BIOLOGY AND CLINICAL BIOCHEMISTRY</b> (modulo di METHODS IN BIOCHEMISTRY, MOLECULAR BIOLOGY AND CLINICAL BIOCHEMISTRY) <i>annuale</i>	BIO/12	<b>Docente di riferimento</b> Marilena MINIERI <i>Ricercatore confermato</i>	BIO/12	<a href="#">16</a>
30	2021	272131090	<b>MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE</b> (modulo di MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI, MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE) <i>annuale</i>	AGR/16	Emanuela BALESTRIERI <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	MED/07	<a href="#">24</a>
31	2021	272131090	<b>MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE</b> (modulo di MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI, MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE) <i>annuale</i>	AGR/16	Claudia MATTEUCCI <i>Ricercatore confermato</i>	MED/07	<a href="#">16</a>
32	2021	272131089	<b>MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI</b> (modulo di MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI, MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE) <i>annuale</i>	MED/07	Elisabetta DELIBATO		<a href="#">8</a>
33	2021	272131089	<b>MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI</b> (modulo di MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI, MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE) <i>annuale</i>	MED/07	Claudia MATTEUCCI <i>Ricercatore confermato</i>	MED/07	<a href="#">8</a>
34	2020	272109885	<b>NEUROLOGIA E NEUROPSICHIATRIA</b>	MED/26	<b>Docente di riferimento</b>	MED/26	<a href="#">16</a>

			<b>DELLA NUTRIZIONE</b> (modulo di NEUROLOGIA E NEUROPSICHIATRIA DELLA NUTRIZIONE, ENDOCRINOLOGIA, EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA) <i>annuale</i>		<b>(peso .5)</b> Alessandro MARTORANA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>		
35	2021	272131116	<b>NUOVI ALIMENTI</b> (modulo di NUOVI ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE) <i>annuale</i>	BIO/10	Valeria GASPERI <i>Ricercatore confermato</i>	BIO/10	<a href="#">16</a>
36	2021	272131114	<b>NUTRACEUTICI E PREVENZIONE</b> <i>annuale</i>	BIO/10	<b>Docente di riferimento (peso .5)</b> Katia AQUILANO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/10	<a href="#">16</a>
37	2021	272131109	<b>NUTRIZIONE ARTIFICIALE E IMMUNONUTRIZIONE</b> <i>annuale</i>	MED/12	Gian Marco GIORGETTI		<a href="#">16</a>
38	2021	272131098	<b>PATOLOGIA GENERALE</b> (modulo di PATOLOGIA GENERALE, BIOCHIMICA CLINICA, FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE) <i>annuale</i>	MED/04	Loredana ALBONICI <i>Professore Associato confermato</i>	MED/46	<a href="#">24</a>
39	2021	272131093	<b>POLITICA ECONOMICA</b> (modulo di DIRITTO AGROALIMENTARE, POLITICA ECONOMICA) <i>annuale</i>	SECS-P/01	Francesco Saverio MENNINI <i>Ricercatore confermato</i>	SECS-P/01	<a href="#">16</a>
40	2021	272134659	<b>PRINCIPI DI METABOLOMICA</b> <i>annuale</i>	BIO/11	Massimiliano AGOSTINI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/11	<a href="#">16</a>
41	2021	272131104	<b>PROBLEMATICHE NUTRIZIONALI IN ETA' EVOLUTIVA E NEI DISTURBI DELL'ALIMENTAZIONE</b> <i>annuale</i>	MED/49	<b>Docente di riferimento (peso .5)</b> Isabella SAVINI <i>Professore Associato confermato</i>	MED/49	<a href="#">16</a>
42	2021	272134673	<b>RISTORAZIONE COLLETTIVA</b> (modulo di SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE, RISTORAZIONE COLLETTIVA) <i>annuale</i>	MED/07	Umberto SCOGNAMIGLIO		<a href="#">24</a>
43	2020	272109891	<b>SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE</b> <i>annuale</i>	MED/49	<b>Docente di riferimento (peso .5)</b> Isabella SAVINI <i>Professore</i>	MED/49	<a href="#">48</a>

Associato  
confermato

44	2021	272131117	<b>SICUREZZA ALIMENTARE</b> (modulo di NUOVI ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE) <i>annuale</i>	MED/07	Elisabetta DELIBATO		<a href="#">16</a>	
45	2021	272131105	<b>SKINFOLD MEASUREMENT</b> <i>annuale</i>	BIO/09	Angela ANDREOLI <i>Ricercatore confermato</i>	BIO/09	<a href="#">16</a>	
46	2021	272134674	<b>SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE</b> (modulo di SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE, RISTORAZIONE COLLETTIVA) <i>annuale</i>	MED/07	Giulia CAIRELLA		<a href="#">8</a>	
47	2021	272131113	<b>SPORT E ALIMENTAZIONE</b> <i>annuale</i>	BIO/09	Daniele PELUSO <i>Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10) Università Telematica PEGASO</i>	MED/49	<a href="#">16</a>	
48	2021	272131091	<b>STATISTICA MEDICA</b> <i>annuale</i>	MED/01	Alessandra NARDI <i>Professore Associato confermato</i>	MED/01	<a href="#">36</a>	
49	2021	272131082	<b>TECNOLOGIE ALIMENTARI</b> (modulo di CHIMICA ALIMENTI, TECNOLOGIE ALIMENTARI) <i>annuale</i>	AGR/15	Stefania RUGGERI		<a href="#">40</a>	
50	2021	272131099	<b>ULTERIORI ATTIVITA' FORMATIVE</b> <i>annuale</i>	0	Alessandra NARDI <i>Professore Associato confermato</i>	MED/01	<a href="#">16</a>	
							ore totali	1028



## 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				
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 45)</b>				
<b>Totale attività caratterizzanti</b>			67	53 - 70

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	BIO/04 Fisiologia vegetale	25	25	25 - 27 min 12
	↳ 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			

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			
↳ 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			
<b>Totale attività Affini</b>		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 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	-	-
<b>Totale Altre Attività</b>	<b>28</b>	<b>28 - 28</b>

**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<sup>2</sup>D

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	-
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 45:</b>				-
<b>Totale Attività Caratterizzanti</b>				53 - 70



## Attività affini R<sup>a</sup>D

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Attività formative affini o integrative	BIO/04 - Fisiologia vegetale			
	BIO/11 - Biologia molecolare			
	BIO/13 - Biologia applicata			
	BIO/16 - Anatomia umana			
	MED/01 - Statistica medica			
	MED/03 - Genetica medica	25	27	12
	MED/04 - Patologia generale			
	MED/07 - Microbiologia e microbiologia clinica			
	MED/18 - Chirurgia generale			
	MED/26 - Neurologia			
	SECS-P/01 - Economia politica			
<b>Totale Attività Affini</b>		25 - 27		



## Altre attività R<sup>a</sup>D

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 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		-	-

**Riepilogo CFU**  
R<sup>a</sup>D**CFU totali per il conseguimento del titolo****120**

Range CFU totali del corso

106 - 125

**Comunicazioni dell'ateneo al CUN**  
R<sup>a</sup>D**Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe**  
R<sup>a</sup>D**Note relative alle attività di base**  
R<sup>a</sup>D**Note relative alle altre attività**  
R<sup>a</sup>D**Motivazioni dell'inserimento nelle attività affini di settori previsti dalla classe o Note attività affini**

**(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 è motivato dal fatto che nell'economia generale del corso si è lasciato più spazio a materie che a giudizio del Consiglio di Corso di Laurea sono più professionalizzanti ai fini del conseguimento della Laurea in Nutrizione Umana.



Note relative alle attività caratterizzanti