



## 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:1578835</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="https://www-2021.scienzenutrizione.uniroma2.it/">https://www-2021.scienzenutrizione.uniroma2.it/</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>	CATANI Maria Valeria
<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.	AQUINO	Angelo		PA	1	

2.	BELLIA	Alfonso	PA	1
3.	CATANI	Maria Valeria	PA	1
4.	MASINI	Stefano	PA	1
5.	MINIERI	Marilena	RU	1
6.	SAVINI	Isabella	PA	0,5
7.	TERRINONI	Alessandro	PA	0,5

<b>Rappresentanti Studenti</b>	Nanni Arianna arianna.nanni.98@gmail.com Buccolieri Gianluca buccolierigianluca98@gmail.com Peretti Alessandra Alessandra.peretti@students.uniroma2.eu
<b>Gruppo di gestione AQ</b>	ANGELA ANDREOLI (Docente del CdS) GIANLUCA BUCCOLIERI (studente del CdS) MARIA VALERIA CATANI (Presidente del CdS) CLAUDIA LUCREZIO MONTICELLI (Tecnico Amministrativo con funzione di Responsabile della Segreteria Didattica) CLAUDIA MATTEUCCI (Docente del CdS) ALESSANDRA PERETTI (studente del CdS) ISABELLA SAVINI (Docente del Cds)
<b>Tutor</b>	Angela ANDREOLI Maria Valeria CATANI Filomena FEZZA DI FILIPPO Katia AQUILANO Valeria GASPERI Claudia MATTEUCCI Alfonso BELLIA



## Il Corso di Studio in breve

11/02/2022

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.

Link: <https://www-2021.scienze-nutrizione.uniroma2.it/>





#### 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)**

31/05/2022

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. Anche venerdì 13 maggio 2022 l'incontro con le parti sociali si è svolto in forma di webinar; hanno partecipato, in qualità di relatori, la Dr.ssa Tiziana Stallone, Presidente dell'ENPAB, La Dr.ssa Stefania Ruggeri, ricercatrice del CREA (Consiglio per la Ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria), la Dr.ssa Patrizia Andreoli, rappresentante dell'Azienda di ristorazione collettiva Sodexo, e il Dr. Enrico Cinotti, vicedirettore della rivista mensile 'Il salvagente' (Leader nei Test di laboratorio contro le truffe al consumatore). L'evento ha avuto un riscontro sicuramente positivo, data la numerosità degli studenti partecipanti all'incontro. I verbali degli incontri sono consultabili alla sezione 'Parti sociali' del sito del Corso di Laurea.

Link : [https://www-2021.scienzeutrizione.uniroma2.it/?page\\_id=111](https://www-2021.scienzeutrizione.uniroma2.it/?page_id=111) ( VERBALI CONSULTAZIONI )



## 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 consono 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

11/01/2022

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:

- Lauree 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 : <https://www-2021.scienze nutrizione.uniroma2.it/> ( 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.

 <b>QUADRO</b> A4.b.1 	<b>Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi</b>	
	<b>Conoscenza e capacità di comprensione</b>	

<b>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</b>	
--	--

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





## DISCIPLINE BIOMEDICHE

### Conoscenza e comprensione

Nell'ambito delle discipline biomediche, i laureati magistrali di questa classe devono conoscere i principali parametri 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 CLINICA (*modulo di PATOLOGIA GENERALE, BIOCHIMICA CLINICA, FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE*) [url](#)

BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE (*modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE, BIOLOGIA MOLECOLARE, FISIOLOGIA VEGETALE*) [url](#)

FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (*modulo di BIOLOGIA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE, FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE, ANATOMIA DELL'APPARATO DIGERENTE*) [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

depressive 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](#)

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

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

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

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

MEDICINA INTERNA (modulo di *MEDICINA INTERNA, GENETICA MEDICA*) [url](#)

SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE [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 (modulo di *CHIMICA ALIMENTI, TECNOLOGIE ALIMENTARI*) [url](#)

DIRITTO AGROALIMENTARE (modulo di *DIRITTO AGROALIMENTARE, POLITICA ECONOMICA*) [url](#)

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

TECNOLOGIE ALIMENTARI (modulo di *CHIMICA ALIMENTI, TECNOLOGIE ALIMENTARI*) [url](#)



<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><li>- Programmare in maniera autonoma la propria ricerca scientifica e/o la propria attività professionale</li></ul>	



09/06/2022



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



11/01/2022

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 (<https://www-2021.scienzeutrizione.uniroma2.it/>), alla voce 'Laurea'

Link : [https://www-2021.scienzeutrizione.uniroma2.it/?page\\_id=103](https://www-2021.scienzeutrizione.uniroma2.it/?page_id=103) ( )



## ▶ QUADRO B1

### Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: PERCORSO FORMATIVO 2022-23

Link: [https://www-2021.scienzenutrizione.uniroma2.it/?page\\_id=624](https://www-2021.scienzenutrizione.uniroma2.it/?page_id=624)

## ▶ QUADRO B2.a

### Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

[https://www-2021.scienzenutrizione.uniroma2.it/?page\\_id=402](https://www-2021.scienzenutrizione.uniroma2.it/?page_id=402)

## ▶ QUADRO B2.b

### Calendario degli esami di profitto

[https://www-2021.scienzenutrizione.uniroma2.it/?page\\_id=402](https://www-2021.scienzenutrizione.uniroma2.it/?page_id=402)

## ▶ QUADRO B2.c

### Calendario sessioni della Prova finale

[https://www-2021.scienzenutrizione.uniroma2.it/?page\\_id=105](https://www-2021.scienzenutrizione.uniroma2.it/?page_id=105)



## ▶ 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>	CIRIOLO MARIA ROSA <a href="#">CV</a>	PO	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>	CATANI MARIA VALERIA <a href="#">CV</a>	PA	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>	MICHENZI 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 <a href="#">CV</a>		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>	BALESTRIERI EMANUELA <a href="#">CV</a>	RD	5	24		
27.	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		
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>	DELIBATO ELISABETTA <a href="#">CV</a>		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>	MATTEUCCI CLAUDIA <a href="#">CV</a>	RU	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.	MED/12	Anno di corso 1	NUTRIZIONE ARTIFICIALE E IMMUNONUTRIZIONE <a href="#">link</a>	GIORGETTI GIAN MARCO <a href="#">CV</a>		2	16	
34.	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	
35.	BIO/12 BIO/14 MED/04	Anno di corso 1	PATOLOGIA GENERALE, BIOCHIMICA CLINICA, FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE <a href="#">link</a>			13		
36.	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	
37.	BIO/11	Anno di corso 1	PRINCIPI DI METABOLOMICA <a href="#">link</a>	AGOSTINI MASSIMILIANO <a href="#">CV</a>	PA	2	16	
38.	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	
39.	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	
40.	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	
41.	BIO/09	Anno di corso 1	SKINFOLD MEASUREMENT <a href="#">link</a>			2	16	
42.	MED/07	Anno di corso 1	SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE ( <i>modulo di SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE, RISTORAZIONE COLLETTIVA</i> ) <a href="#">link</a>	CAIRELLA GIULIA <a href="#">CV</a>		1	8	

43.	MED/07	Anno di corso 1	SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE, RISTORAZIONE COLLETTIVA <a href="#">link</a>				4	
44.	BIO/09	Anno di corso 1	SPORT E ALIMENTAZIONE <a href="#">link</a>	PELUSO DANIELE <a href="#">CV</a>			2	16
45.	MED/01	Anno di corso 1	STATISTICA MEDICA <a href="#">link</a>	NARDI ALESSANDRA <a href="#">CV</a>	PA		4	36
46.	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
47.	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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: BIBLIOTECA AREA BIO-MEDICA

*31/05/2022*

Le attività di orientamento informativo e formativo sono state organizzate prevalentemente a distanza coerentemente con l'andamento della situazione epidemiologica, tranne in alcune occasioni, in cui si è riusciti ad organizzare eventi in presenza. Le attività online hanno garantito la continuità fondamentale dei servizi di orientamento volti ad accompagnare studenti e studentesse delle scuole secondarie superiori in un percorso di scelta. Ad ulteriore supporto di tale percorso sono state predisposte attività rivolte a docenti e famiglie, punti di riferimento dell'utenza principale.

Per dicembre 2021/ gennaio 2022 / marzo 2022 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 della propria Area e per rispondere in diretta ai dubbi e alle domande degli studenti. In questa edizione di Porte Aperte la partecipazione era libera, cioè non subordinata alla prenotazione. Come da prassi, è stato anche organizzato un Open Day invernale di Ateneo, giovedì 3 marzo 2022 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 (una per ogni Area) dove si svolgono le presentazioni dei CdS, raccogliere e consultare materiali sull'offerta formativa di tutte le diverse Aree e dei servizi di Ateneo, visitare le strutture dell'Ateneo con il Virtual Tour e consultare i numerosi contenuti video a disposizione. Al PCTO, realizzato per il Virtual Open Day, hanno partecipato 23 istituti scolastici per un totale di 935 studenti; mentre i prenotati totali sono stati 2714 di cui il 6% fuori regione. Alla realizzazione dell'evento hanno partecipato 97 tra docenti e testimonial e 15 come moderatori e gestori delle aule virtuali.

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 18 incontri in cui sono stati incontrati 28 istituti scolastici. Di questi incontri, coerentemente con le misure di sicurezza in ambito sanitario adottate dal Governo, l'Ufficio Orientamento ha organizzato 3 eventi in presenza dedicati esclusivamente alle scuole: il primo ha avuto luogo il 1° dicembre 2021 presso la Facoltà di Economia durante il quale gli studenti e le studentesse dell'Istituto Bonifacio VIII di Anagni hanno assistito a due lezioni-laboratorio in ambito economico; il secondo si è svolto il 21 dicembre presso la Macroarea di Ingegneria con gli studenti dell'Istituto di Istruzione Superiore I.T.C. Di Vittorio -I.T.I. Lattanzio che hanno incontrato lo staff di Scuderia Tor Vergata. Il terzo incontro ha avuto luogo il 12 aprile 2022 durante il quale è stata presentata l'offerta formativa e i servizi offerti dell'Ateneo. A quest'ultimo evento in presenza si sono prenotati 6 istituti per un totale di 350 studenti.

Per rimanere vicini agli studenti e alle loro famiglie ogni mercoledì da gennaio a maggio 2022, 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 collegamento diretto alla Teams Room possono incontrare lo Staff dell'Ufficio Orientamento per domande, curiosità e chiarimenti sull'offerta formativa, sull'Ateneo e i suoi servizi.

Ad ulteriore supporto delle attività di orientamento è attivo un sito web dedicato ([orientamento.uniroma2.it](http://orientamento.uniroma2.it)) all'interno del quale l'utente può trovare il calendario degli eventi di orientamento, 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 2021 a oggi che hanno permesso di raggiungere anche gli studenti e le scuole fuori regione (Young International Forum 2021; Orienta Puglia 2021; Orienta Sicilia-Catania 2021; Orienta Sicilia-Palermo 2021; Salone dell’Orientamento 2021; Orienta Calabria-Cosenza 2022; Orienta Lazio-Roma 2022)

Il Virtual Open Day Magistrale per le Aree di Economia-Ingegneria – Lettere e Filosofia – Scienze MM.FF.NN. si è tenuto l’11 maggio 2022 dalle ore 12:00 alle 18:30.

Per i “Percorsi per le Competenze Trasversali e per l’Orientamento” (in breve PCTO), efficace strumento di orientamento formativo, è stata realizzata una nuova piattaforma di Ateneo con un catalogo informatizzato dei progetti e una dashboard personalizzata per tipologia di utenti, docenti di Tor Vergata- referenti scolastici-personale dell’ufficio PCTO, che consente una più efficace organizzazione e gestione degli stessi. La nuova piattaforma è finalizzata ad agevolare la gestione delle attività di PCTO dell’Ateneo, a semplificare la comunicazione, l’inserimento dei dati, l’archiviazione dei documenti, a consentire l’analisi statistica dei dati raccolti nel database, nonché offrire uno strumento di facile consultazione e utilizzo per gli operatori scolastici e un’immagine di Ateneo tecnologicamente al passo con i tempi. Ad oggi i progetti PCTO presenti nel catalogo sono 61 a cui hanno aderito 84 Istituti (di cui 8% fuori regione) per un totale di 5216 studenti prenotati.

Riguardo alle attività di accoglienza, nazionale ed internazionale, vi riporto le seguenti azioni svolte:

Incontri personalizzati su appuntamento in presenza e online per accogliere gli studenti: l’ufficio Welcome/Benvenuto offre un supporto su appuntamento online e in presenza per tutti gli studenti incoming attraverso 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 2021 (agosto – dicembre 2021): Lo Students Welcome è un evento di accoglienza previsto a inizio anno accademico, durante il quale l’Ateneo dà il benvenuto agli studenti e alle studentesse che hanno già sostenuto i test di ingresso, a chi è ancora indeciso sul percorso da intraprendere e a chi è in arrivo dall’estero. In particolare, si offre un sostegno per l’immatricolazione, la compilazione del permesso di soggiorno, l’iscrizione al SSN, l’apertura di un conto bancario etc. Per tutti e tutte è prevista la presentazione dei servizi di Ateneo (CUS, CARIS, CLICI, Agevola, Orto Botanico ecc).

Nel 2021, lo Students Welcome si è svolto dal 23 agosto al 14 dicembre 2021, attraverso modalità diverse in base alle richieste emerse dai corsi di studio o dalla Macroarea/Facoltà. Sono stati organizzati incontri online con i coordinatori dei corsi di laurea e le matricole per i corsi della Facoltà di Medicina e Chirurgia secondo il seguente calendario:

Medicina e Chirurgia: 11 novembre 2021

Professioni Sanitarie: 25 novembre 2021

Scienze Motorie: 14 dicembre 2021

Presentazioni in presenza per il singolo corso:

Global Governance: 3 settembre 2021

Medicine and Surgery: 8 novembre 2021

La novità del 2021 è stata l’organizzazione di circa 30 giornate di Welcome days in presenza in ogni Macroarea/Facoltà. Per evitare assembramenti non è stato organizzato per tutte le matricole di Ateneo in un unico posto ma sono state organizzate delle giornate di accoglienza nelle singole Macroaree/Facoltà con info desk all’ingresso della struttura o in aule dedicate. Con la preziosa collaborazione di studenti tutor e part-time e del personale tecnico amministrativo di Macroarea/Facoltà, sono state fornite le informazioni pratiche per affrontare il nuovo percorso universitario a tutte le matricole. Le giornate si sono svolte da settembre a ottobre secondo il seguente calendario:

Giurisprudenza: 28-30 settembre 2021

Economia: 11 ottobre 2021

Ingegneria: 13-20 ottobre 2021

Scienze MM.FF.NN: 19 ottobre 2021

Lettere e Filosofia: 20 ottobre 2021

Inoltre anche per il 2021 lo Students Welcome ha risposto ad altre esigenze degli studenti: i) iniziare a seguire le lezioni online senza aver terminato l'immatricolazione, attraverso un account Teams temporaneo, la cui richiesta viene approvata dal Welcome office ii) eventi online di socializzazione tra studenti, come il progetto "Meet our students" iii) gruppi telegram per le matricole: Accoglienza Unitorvergata e Welcome Unitorvergata, un servizio di messagistica istantanea attivo tutte le mattine iv) realizzazione di una guida pratica in italiano e in inglese con tutti i servizi e gli indirizzi utili.

Da settembre 2021 l'Ufficio Accoglienza ha strutturato ed avviato due servizi agli studenti nuovi:

1. Il 'Buddy programme': progetto volto a facilitare l'accoglienza dei nuovi studenti dell'Università di Roma "Tor Vergata" per l'anno accademico 21/22.

Il programma Buddy prevede l'abbinamento di nuovi studenti con studenti già iscritti per l'assistenza nei primi mesi di assestamento al contesto universitario, in collaborazione con il Welcome Office di Ateneo.

Un Buddy aiuta i nuovi studenti a conoscere meglio il campus e i servizi a disposizione, facilita la comprensione dell'organizzazione didattica: struttura dell'anno accademico, lezioni, esami, è disponibile a dare una mano per risolvere eventuali problemi, indirizza lo studente agli uffici competenti per problemi specifici, dedica almeno un'ora alla settimana per incontrare lo studente/gli studenti che gli sono affidati.

Nei mesi di aprile e maggio 2021 ci sono state le fasi di progettazione e strutturazione del programma, attraverso la stesura del bando in doppia lingua ed un form di candidatura.

Nel giugno 2021 è iniziata la diffusione del programma: in un mese sono state raccolte 40 proposte di studenti già iscritti che si candidano per accogliere le future matricole.

Per lanciare il programma e la novità del Buddy, è stata ideata una campagna di promozione specifica in collaborazione con Redazione web.

Sono state attivate 12 Buddy chat (2 per Macroarea/Facoltà, una in italiano ed una inglese). In ogni chat sono presenti i Buddy selezionati e un membro dell'ufficio accoglienza. Le matricole si sono iscritte tramite il link di invito.

I Buddy insieme alle matricole hanno organizzato un evento il 10 ottobre 2021 per conoscere insieme la città di Roma.

Hanno inviato un questionario per registrare le disponibilità e si sono organizzati in modo autonomo:

<https://strawpoll.com/v8wk3fho8>

2. Avvio del Servizio di Vaccinazione dedicato a tutta la comunità universitaria in collaborazione con il Policlinico Tor Vergata e il centro vaccinazione PTV "La Vela".

Il servizio, iniziato in via sperimentale nel settembre 2021, è stato strutturato e dedicato agli studenti, italiani e stranieri, docenti e personale tecnico amministrativo che non erano ancora muniti della certificazione verde COVID-19 (Green Pass) e a coloro che dovevano fare le dosi successive alla prima. Grazie alla collaborazione con il centro PTV "La Vela" è stata dedicata una fascia oraria pomeridiana alla comunità universitaria per poter fare il vaccino (100 posti disponibili, tutti i giorni, dalle 17.30 alle 19.30, inclusi i festivi e il weekend) su prenotazione. Il sistema di prenotazione è interno e gestito dall'ufficio accoglienza in collaborazione con il centro di calcolo di Ateneo.

Link inserito: <http://>



QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

Il Tutor selezionato dallo studente, coadiuvato dal coordinatore del corso di studio, accompagna lo studente durante tutto il corso di studi. Il Tutor fornisce chiarimenti e consigli sul percorso formativo, e sulla modalità 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.

31/05/2022

Link inserito: <http://>

▶ 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. 31/05/2022

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: [https://www-2021.scienzenutrizione.uniroma2.it/?page\\_id=94](https://www-2021.scienzenutrizione.uniroma2.it/?page_id=94)

▶ 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.*

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.

31/05/2022

Descrizione link: Placement

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

## ▶ QUADRO B5 | Eventuali altre iniziative

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

31/05/2022



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: <https://www-2021.scienzeuniroma2.it/?cat=8>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: EVENTI



QUADRO B6

Opinioni studenti

29/08/2022

L'analisi delle opinioni espresse dagli studenti frequentanti nell'a.a. 2020-2021 (dati Valmon <https://valmon.disia.unifi.it/sisvalidat/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. 2020/21 vs 2019/20) ha evidenziato un miglioramento dei seguenti quesiti rispetto all'a.a. 2019/20:

D4 "Le modalità d'esame sono state definite in modo chiaro?" (8,46 a.a. 2020/21 vs 7,77 a.a. 2019/20)

D5 "Gli orari di svolgimento dell'attività didattica sono rispettati?" (8,89 a.a. 2020/21 vs 8,67 a.a. 2019/20)

D6 "Il docente si è dimostrato disponibile a fornire chiarimenti e spiegazioni?" (8,51 a.a. 2020/21 vs 8,20 a.a. 2019/20)

D12 "Le conoscenze preliminari possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti trattati?" (7,81 a.a. 2020/21 vs 7,55 a.a. 2019/20)

D13 "Il docente stimola/motiva l'interesse verso la disciplina esponendo gli argomenti in modo chiaro?" (7,95 a.a. 2020/21 vs 7,55 a.a. 2019/20)

D14 "Il carico di studio di questo insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?" (7,48 a.a. 2020/21 vs 7,11 a.a. 2019/20)

D15 "Il materiale didattico (indicato o fornito) è adeguato per lo studio della materia?" (8,08 a.a. 2020/21 vs 7,67 a.a. 2019/20)

D24 "Sei interessato agli argomenti trattati in questo insegnamento?" (8,20 a.a. 2020/21 vs 7,83 a.a. 2019/20)

D25 "Sei complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento?" (7,89 a.a. 2020/21 vs 7,31 a.a. 2019/20)

D26 "La frequenza delle lezioni è accompagnata da regolare attività di studio?" (7,96 a.a. 2020/21 vs 7,53 a.a. 2019/20)

Gli altri quesiti si mantengono essenzialmente in linea con l'anno precedente, eccetto per un quesito della sezione 2 (Organizzazione dell'insegnamento) e due quesiti della sezione 3 (Attività didattiche e studio), che mostrano una tendenza in diminuzione:

D7 "Il docente (i docenti hanno) ha personalmente tenuto le lezioni?" (8,99 a.a. 2020/21 vs 9,64 a.a. 2019/20)

D17 "Nella preparazione dell'esame ha usufruito del ricevimento del docente per chiarimenti (4,48 a.a. 2020/21 vs 5,80 a.a. 2019/20)

D.18 "Il docente dell'insegnamento è stato reperibile per chiarimenti durante l'ora di ricevimento o tramite email?" (8,00 a.a. 2020/21 vs 9,53 a.a. 2019/20)

Tale situazione potrebbe dipendere dalle difficoltà organizzative causate dalla pandemia che ha creato notevoli disagi a docenti e studenti, legati alla modalità di erogazione delle lezioni a distanza. A conferma di quanto esposto, va sottolineato che la stessa identica tendenza si evidenzia nella Macroarea di Scienze MMFFNN.

#### CONFRONTO CON LA MACROAREA DI SCIENZE MMFFNN

L'analisi ha evidenziato che i giudizi degli studenti di Scienze della Nutrizione Umana sono, in generale, in linea a quelli

degli studenti della Macroarea e superiori per i seguenti quesiti:

D7 "Il docente (i docenti hanno) ha personalmente tenuto le lezioni?" (8,99 CdS vs 8,89 Macroarea)

D9 "Se vi fosse stata una diversa programmazione delle attività didattiche, avrebbe frequentato questo insegnamento?" (8,76 CdS vs 8,17 Macroarea)

D17 "Nella preparazione all'esame ha usufruito del ricevimento del docente per chiarimenti?" (4,48 CdS vs 4,34 Macroarea)

Risultano 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?" (7,43 CdS vs 7,91 Macroarea)

D2 "L'organizzazione complessiva degli insegnamenti ufficialmente previsti nel periodo di riferimento è accettabile?" (7,35 CdS vs 7,96 Macroarea)

D3 "L'organizzazione degli esami (date appelli, modalità esame, ecc), nel periodo di riferimento è accettabile?" (7,51 CdS vs 7,90 Macroarea)

D6 "Il docente si è mostrato disponibile a fornire chiarimenti e spiegazioni?" (8,51 CdS vs 8,98 Macroarea)

D10 "In generale, per la sua formazione, ritiene che la frequenza alle lezioni sia utile?" (8,48 CdS vs 8,95 Macroarea)

D11 "In generale, per il superamento degli esami, ritiene che la frequenza alle lezioni sia utile?" (8,48 CdS vs 8,88 Macroarea)

D13 "Il docente stimola/motiva (docenti stimolano/motivano) l'interesse verso la disciplina esponendo gli argomenti in modo chiaro?" (7,95 CdS vs 8,35 Macroarea)

D14 "Il carico di studio di questo insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?" (7,48 CdS vs 8,01 Macroarea)

D16 "Le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) risultano utili ai fini dell'apprendimento? (se non sono previste attività didattiche integrative, rispondete non previste)" (7,78 CdS vs 8,44 Macroarea)

D25 "Sei complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento?" (7,89 CdS vs 8,35 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.

D1 (carico di studio) – D2 (organizzazione degli insegnamenti) – D3 (organizzazione degli esami) – D14 (carico di studio/CFU): 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.

D6 e D13 (rapporto docente/discente): la didattica a distanza legata alla situazione emergenziale ha, purtroppo, impedito un giusto e corretto rapporto docente/discente, rapporto che si instaura molto più facilmente in presenza. Viene stabilito che i docenti indirizzino i loro sforzi nel cercare di creare un ambiente collaborativo e proficuo anche a distanza, mostrandosi più disponibili, nel limite del possibile, ad un maggior numero di incontri online con gli studenti.

D10 e D11 (frequenza delle lezioni): per favorire una maggiore autonomia nella pianificazione dello studio, considerando che molti studenti svolgono anche attività di tirocinio durante i due anni, è stato eliminato l'obbligo di frequenza. La frequenza appare comunque utile all'84,8% degli studenti e per questo motivo, all'inizio dell'a.a., la frequenza delle lezioni sarà fortemente raccomandata.

D16 (attività didattiche integrative): il protrarsi della situazione emergenziale non permette di organizzare attività didattiche integrative (laboratori, visite didattiche) in presenza. Si è stabilito di organizzare, per il prossimo a.a., un numero soddisfacente di attività didattiche integrative con modalità usufruibili online (webinar, visite virtuali).

D25 (soddisfazione): il decremento della soddisfazione per il CdS è sicuramente legato alla didattica a distanza. Viene stabilito di indirizzare tutti gli sforzi al miglioramento della didattica online, mediante gli atti correttivi menzionati precedentemente.

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 2020-21



Dai dati relativi alla soddisfazione per il corso di studi concluso e condizione occupazionale dei laureati 2020 (dati XXIV Indagine AlmaLaurea 2022) in rapporto a quelli dell'Ateneo emerge che i laureati in Scienze della Nutrizione Umana si dichiarano: 1) soddisfatti dell'organizzazione degli esami (87,5%); 2) del rapporto con i docenti (75,0); 3) complessivamente del Corso di Laurea (72,5%).

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 90,0% e a 5 anni dalla laurea lavora il 97,3%, valore superiore a quello dell'Ateneo.

I "tempi di ingresso nel mercato del lavoro" sono leggermente inferiori a quelli dell'Ateneo (5,9 mesi vs 5,1 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: 77,8% vs 55,4% a 3 anni e 80,0% vs 63,1% a 5 anni.

La "retribuzione mensile netta" è leggermente più bassa rispetto all'Ateneo (1626 € vs 1663 € a 5 anni), mentre la "soddisfazione per il lavoro svolto è in linea con i dati di Ateneo (7,8 vs 7,7).

Descrizione link: PROFILO DEI LAUREATI 2021 INDAGINE ALMALAUREA 2022

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: PROFILO DEI LAUREATI 2021 INDAGINE ALMALAUREA 2022



## ▶ QUADRO C1

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

29/08/2022

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 2021).

L'indicatore ANVUR iC00a (avvio di carriera al primo anno) rispetta ampiamente il valore soglia. Nel periodo 2017-2021 il numero degli iscritti si è mantenuto elevato. Anche se l'interesse per il CdS si mantiene molto elevato, nell'AA 2021 il numero dei posti programmati localmente non è stato coperto completamente (n° 62/70); verosimilmente, il calo degli immatricolati è dovuto sia all'attivazione di nuovi Corsi di Laurea LM-61 presso altri Atenei (di cui uno proprio a Roma) che al periodo pandemico degli ultimi anni.

Ciononostante, il CdS è sempre più 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 (2017-2021) tale indicatore si è sempre mantenuto al di sopra dei valori nazionali (passando dal 64,2% del 2017 al 77,4% del 2021), nonostante sia enormemente cresciuta l'offerta di corsi LM/61 presso altri Atenei (20 corsi attivi in diverse 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:

- la percentuale di laureati nel 2021 entro la durata normale del corso (iC02) è risultata del 66,7%, inferiore ai valori nazionali (75,6% media atenei NON telematici). 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 2020 è diminuito rispetto a quello del 2019, la stessa tendenza 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 leggermente inferiore rispetto all'anno precedente (71,1% nel 2021 vs 80,9% nel 2020). Anche in questo caso, il valore diminuito può essere attribuito alla pandemia da Covid-19, che ha costretto il CdS ad erogare lezioni ed esami esclusivamente a distanza.
- la percentuale degli studenti iscritti entro la durata normale del corso, che abbiano acquisito almeno 40 CFU nell'AA (iC01) nel 2020 mostra un lieve calo rispetto al 2019. La stessa tendenza 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 2021/22) di una coorte di studenti con conoscenze di base più omogenee, favorisca l'acquisizione di un maggior numero di CFU nei tempi stabiliti; 2) ad inizio AA verrà illustrato il calendario delle sessioni d'esame (per gli iscritti nell'AA 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 armonizzare i programmi dei corsi integrati.

I dati Almalaurea indicano che la riuscita negli studi dei laureati 2021 (punteggio medio degli esami 26,5/30; voto medio di

laurea 107,8/110) è leggermente diminuita rispetto ai laureati del 2020.

Il 10% degli studenti ha svolto periodi di studio all'estero riconosciuti dal corso di studio, in modalità Erasmus.

Nonostante 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 e gli studenti sono supportati nella scelta dei tirocini), nell'AA 2020/2021 solo il 2,5% degli studenti ha svolto tirocini fuori dall'università a causa del blocco dei tirocini dovuto alla pandemia.

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



QUADRO C2

Efficacia Esterna

I dati indagine Alma Laurea sull'occupazione (dati aggiornati ad aprile 2022) 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 e 5 anni dal conseguimento del titolo il 90,0 ed il 97,6%, rispettivamente, lavora ed utilizza in misura elevata le competenze acquisite con la laurea (77,8% a 3 anni e 80,0% a 5 anni; indicatore D.1.02.02). 31/08/2022

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: CONDIZIONE OCCUPAZIONALE 2021 INDAGINE ALMALAUREA 2022



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 2021, le società di ristorazione collettiva, finalizzate alla gestione e riorganizzazione dei pasti presso le mense scolastiche ed aziendali, si sono nuovamente rese disponibili ad ospitare i tirocinanti (vaccinati). 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. 31/08/2022

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

31/05/2022

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

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: D1\_PQA\_2022-2023

## ▶ QUADRO D2

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

31/05/2022

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

Link inserito: <http://>



QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

07/06/2022

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. 2022-2023 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 al 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:

- prima metà settembre 2022: completamento dei quadri della SUA-CdS (a meno di dettagli sui docenti di insegnamenti del secondo semestre)
- 30 settembre 2022: redazione del rapporto annuale di monitoraggio e trasmissione al Presidio di Ateneo e alla Commissione Paritetica;
- 31 ottobre 2022: relazione annuale della Commissione Paritetica Docenti-Studenti e sua trasmissione a PQA.

Link inserito: <http://pqa.uniroma2.it/223-2/>



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="https://www-2021.scienzenutrizione.uniroma2.it/">https://www-2021.scienzenutrizione.uniroma2.it/</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



## Docenti di altre Università



## Referenti e Strutture



<b>Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS</b>	CATANI Maria Valeria
<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

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	MACRO SETTORE	QUALIFICA	PESO	INSEGNAMENTO ASSOCIATO
1.	QNANGL55M07D086J	AQUINO	Angelo	BIO/14	05/G	PA	1	
2.	BLLLNS76L28G273H	BELLIA	Alfonso	MED/13	06/D	PA	1	
3.	CTNMVL65E44L498L	CATANI	Maria Valeria	BIO/10	05/E	PA	1	
4.	MSNSFN64B09H501E	MASINI	Stefano	IUS/03	12/E	PA	1	
5.	MNRMLN58L61F839R	MINIERI	Marilena	BIO/12	05/E	RU	1	
6.	SVNSLL60L67H501S	SAVINI	Isabella	MED/49	06/D	PA	0,5	
7.	TRRLSN68E22H501E	TERRINONI	Alessandro	BIO/12	05/E	PA	0,5	



Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :

**Scienze della Nutrizione Umana**



## Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
Nanni	Arianna	arianna.nanni.98@gmail.com	
Buccolieri	Gianluca	buccolierigianluca98@gmail.com	
Peretti	Alessandra	Alessandra.peretti@students.uniroma2.eu	



## Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
ANDREOLI (Docente del CdS)	ANGELA
BUCCOLIERI (studente del CdS)	GIANLUCA
CATANI (Presidente del CdS)	MARIA VALERIA
LUCREZIO MONTICELLI (Tecnico Amministrativo con funzione di Responsabile della Segreteria Didattica)	CLAUDIA
MATTEUCCI (Docente del CdS)	CLAUDIA
PERETTI (studente del CdS)	ALESSANDRA
SAVINI (Docente del Cds)	ISABELLA



## 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: 13/01/2022

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

▶ Sedi del Corso 

Sede del corso: via della ricerca scientifica 00173 - ROMA

Data di inizio dell'attività didattica	10/12/2022
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 e non oltre il 28 febbraio di ogni anno **SOLO per i corsi di nuova istituzione**. La relazione del Nucleo può essere redatta seguendo i criteri valutativi, di seguito riepilogati, dettagliati nelle linee guida ANVUR per l'accREDITamento iniziale dei Corsi di Studio di nuova attivazione, consultabili sul sito dell'ANVUR*

*Linee guida ANVUR*

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

Il 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	2022	272228284	<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 <a href="#">CV</a> <i>Ricercatore confermato</i>	BIO/16	<a href="#">16</a>
2	2022	272228294	<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 <a href="#">CV</a> <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/12	<a href="#">24</a>
3	2022	272228294	<b>BIOCHIMICA CLINICA</b> (modulo di PATOLOGIA GENERALE, BIOCHIMICA CLINICA, FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE) <i>annuale</i>	BIO/12	<b>Docente di riferimento</b> Marilena MINIERI <a href="#">CV</a> <i>Ricercatore confermato</i>	BIO/12	<a href="#">16</a>
4	2022	272228276	<b>BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE</b> (modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE, BIOLOGIA MOLECOLARE, FISILOGIA VEGETALE) <i>annuale</i>	BIO/10	<b>Docente di riferimento</b> Maria Valeria CATANI <a href="#">CV</a> <i>Professore Associato confermato</i>	BIO/10	<a href="#">24</a>
5	2022	272228276	<b>BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE</b> (modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE, BIOLOGIA MOLECOLARE, FISILOGIA VEGETALE) <i>annuale</i>	BIO/10	Maria Rosa CIRIOLO <a href="#">CV</a> <i>Professore Ordinario</i>	BIO/10	<a href="#">24</a>
6	2022	272228283	<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 <a href="#">CV</a> <i>Ricercatore confermato</i>	BIO/13	<a href="#">16</a>
7	2022	272228278	<b>BIOLOGIA MOLECOLARE</b> (modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE, BIOLOGIA MOLECOLARE,	BIO/11	Maria Cristina PIRO <a href="#">CV</a> <i>Ricercatore confermato</i>	BIO/11	<a href="#">16</a>

			FISIOLOGIA VEGETALE) <i>annuale</i>				
8	2022	272228281	<b>CHIMICA ALIMENTI</b> (modulo di CHIMICA ALIMENTI, TECNOLOGIE ALIMENTARI) <i>annuale</i>	CHIM/10	Filomena FEZZA <a href="#">CV</a> <i>Ricercatore confermato</i>	BIO/10	<a href="#">24</a>
9	2022	272228281	<b>CHIMICA ALIMENTI</b> (modulo di CHIMICA ALIMENTI, TECNOLOGIE ALIMENTARI) <i>annuale</i>	CHIM/10	Valeria GASPERI <a href="#">CV</a> <i>Ricercatore confermato</i>	BIO/10	<a href="#">16</a>
10	2021	272209545	<b>CHIRURGIA DELL'APPARATO DIGERENTE</b> (modulo di GASTROENTEROLOGIA, CHIRURGIA DELL'APPARATO DIGERENTE) <i>annuale</i>	MED/18	Nicola DI LORENZO <a href="#">CV</a> <i>Professore Associato confermato</i>	MED/18	<a href="#">16</a>
11	2022	272228317	<b>COMUNICARE LA NUTRIZIONE OGGI</b> <i>annuale</i>	M-PSI/01	Stefania RUGGERI <a href="#">CV</a>		<a href="#">16</a>
12	2022	272228302	<b>COUNSELING NUTRIZIONALE</b> <i>annuale</i>	M-PSI/01	Tiziana STALLONE <a href="#">CV</a> <i>Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i> <i>UniCamillus - Saint Camillus International University of Health Sciences</i>	MED/25	<a href="#">16</a>
13	2022	272228292	<b>DIRITTO AGROALIMENTARE</b> (modulo di DIRITTO AGROALIMENTARE, POLITICA ECONOMICA) <i>annuale</i>	IUS/03	<b>Docente di riferimento</b> Stefano MASINI <a href="#">CV</a> <i>Professore Associato confermato</i>	IUS/03	<a href="#">40</a>
14	2021	272209543	<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 <a href="#">CV</a> <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MED/13	<a href="#">16</a>
15	2021	272209543	<b>ENDOCRINOLOGIA</b> (modulo di NEUROLOGIA E NEUROPSICHIATRIA DELLA NUTRIZIONE, ENDOCRINOLOGIA, EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA) <i>annuale</i>	MED/13	Davide LAURO <a href="#">CV</a> <i>Professore Ordinario</i>	MED/13	<a href="#">24</a>
16	2021	272209542	<b>EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA</b> (modulo di NEUROLOGIA E NEUROPSICHIATRIA)	MED/42	Ersilia BUONOMO <a href="#">CV</a> <i>Professore</i>	MED/42	<a href="#">16</a>

			DELLA NUTRIZIONE, ENDOCRINOLOGIA, EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA) <i>annuale</i>		Associato <i>confermato</i>		
17	2021	272209542	<b>EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA</b> (modulo di NEUROLOGIA E NEUROPSICHIATRIA DELLA NUTRIZIONE, ENDOCRINOLOGIA, EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA) <i>annuale</i>	MED/42	Stefania MORAMARCO <a href="#">CV</a>		<a href="#">24</a>
18	2022	272228295	<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 <a href="#">CV</a> <i>Professore Associato confermato</i>	BIO/14 DM 855/2015 (settore concorsuale 05G1)	<a href="#">40</a>
19	2022	272228285	<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 <a href="#">CV</a> <i>Ricercatore confermato</i>	BIO/09	<a href="#">40</a>
20	2022	272228277	<b>FISIOLOGIA VEGETALE</b> (modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE, BIOLOGIA MOLECOLARE, FISIOLOGIA VEGETALE) <i>annuale</i>	BIO/04	Mauro MARRA <a href="#">CV</a> <i>Professore Ordinario</i>	BIO/04	<a href="#">16</a>
21	2021	272209546	<b>GASTROENTEROLOGIA</b> (modulo di GASTROENTEROLOGIA, CHIRURGIA DELL'APPARATO DIGERENTE) <i>annuale</i>	MED/12	Livia BIANCONE <a href="#">CV</a> <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	MED/12	<a href="#">40</a>
22	2021	272209549	<b>GENETICA MEDICA</b> (modulo di MEDICINA INTERNA, GENETICA MEDICA) <i>annuale</i>	MED/03	Federica Carla SANGIUOLO <a href="#">CV</a> <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	MED/03	<a href="#">16</a>
23	2022	272228301	<b>HEALTHY FOOD DESIGN</b> <i>annuale</i>	AGR/15	Stefania RUGGERI <a href="#">CV</a>		<a href="#">16</a>
24	2022	272228300	<b>INDICATIONS TO REOPERATIVE SURGERY IN POST OPERATIVE WEIGHT REGAIN</b> <i>annuale</i>	MED/18	Nicola DI LORENZO <a href="#">CV</a> <i>Professore Associato confermato</i>	MED/18	<a href="#">16</a>
25	2022	272228312	<b>MECCANISMI MOLECOLARI DI SENESCENZA CELLULARE E</b>	BIO/11	Eleonora CANDI <a href="#">CV</a> <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	BIO/11	<a href="#">16</a>

**INVECCHIAMENTO**  
*annuale*

26	2021	272209550	<b>MEDICINA INTERNA</b> (modulo di MEDICINA INTERNA, GENETICA MEDICA) <i>annuale</i>	MED/09	Valentina ROVELLA <a href="#">CV</a> <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	MED/49	<a href="#">40</a>
27	2022	272228306	<b>METHODS IN BIOCHEMISTRY</b> (modulo di METHODS IN BIOCHEMISTRY, MOLECULAR BIOLOGY AND CLINICAL BIOCHEMISTRY) <i>annuale</i>	BIO/10	<b>Docente di riferimento</b> Maria Valeria CATANI <a href="#">CV</a> <i>Professore Associato confermato</i>	BIO/10	<a href="#">16</a>
28	2022	272228305	<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 <a href="#">CV</a> <i>Ricercatore confermato</i>	BIO/12	<a href="#">16</a>
29	2022	272228288	<b>MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE</b> (modulo di MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI, MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE) <i>annuale</i>	AGR/16	Emanuela BALESTRIERI <a href="#">CV</a> <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	MED/07	<a href="#">24</a>
30	2022	272228288	<b>MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE</b> (modulo di MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI, MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE) <i>annuale</i>	AGR/16	Claudia MATTEUCCI <a href="#">CV</a> <i>Ricercatore confermato</i>	MED/07	<a href="#">16</a>
31	2022	272228287	<b>MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI</b> (modulo di MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI, MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE) <i>annuale</i>	MED/07	Elisabetta DELIBATO <a href="#">CV</a>		<a href="#">8</a>
32	2022	272228287	<b>MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI</b> (modulo di MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI, MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE) <i>annuale</i>	MED/07	Claudia MATTEUCCI <a href="#">CV</a> <i>Ricercatore confermato</i>	MED/07	<a href="#">8</a>

33	2021	272209541	<b>NEUROLOGIA E NEUROPSICHIATRIA DELLA NUTRIZIONE</b> (modulo di NEUROLOGIA E NEUROPSICHIATRIA DELLA NUTRIZIONE, ENDOCRINOLOGIA, EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA) <i>annuale</i>	MED/26	Alessandro MARTORANA <a href="#">CV</a> Professore Associato (L. 240/10)	MED/26	<a href="#">16</a>
34	2022	272228310	<b>NUOVI ALIMENTI</b> (modulo di NUOVI ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE) <i>annuale</i>	BIO/10	Valeria GASPERI <a href="#">CV</a> Ricercatore confermato	BIO/10	<a href="#">16</a>
35	2022	272228303	<b>NUTRIZIONE ARTIFICIALE E IMMUNONUTRIZIONE</b> <i>annuale</i>	MED/12	Gian Marco GIORGETTI <a href="#">CV</a>		<a href="#">16</a>
36	2022	272228296	<b>PATOLOGIA GENERALE</b> (modulo di PATOLOGIA GENERALE, BIOCHIMICA CLINICA, FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE) <i>annuale</i>	MED/04	Loredana ALBONICI <a href="#">CV</a> Professore Associato confermato	MED/46	<a href="#">24</a>
37	2022	272228291	<b>POLITICA ECONOMICA</b> (modulo di DIRITTO AGROALIMENTARE, POLITICA ECONOMICA) <i>annuale</i>	SECS-P/01	Francesco Saverio MENNINI <a href="#">CV</a> Ricercatore confermato	SECS-P/01	<a href="#">16</a>
38	2022	272228313	<b>PRINCIPI DI METABOLICA</b> <i>annuale</i>	BIO/11	Massimiliano AGOSTINI <a href="#">CV</a> Professore Associato (L. 240/10)	BIO/11	<a href="#">16</a>
39	2022	272228298	<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 <a href="#">CV</a> Professore Associato confermato	MED/49	<a href="#">16</a>
40	2022	272228315	<b>RISTORAZIONE COLLETTIVA</b> (modulo di SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE, RISTORAZIONE COLLETTIVA) <i>annuale</i>	MED/07	Umberto SCOGNAMIGLIO <a href="#">CV</a>		<a href="#">24</a>
41	2021	272209547	<b>SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE</b> <i>annuale</i>	MED/49	<b>Docente di riferimento (peso .5)</b> Isabella SAVINI <a href="#">CV</a> Professore Associato confermato	MED/49	<a href="#">48</a>
42	2022	272228311	<b>SICUREZZA ALIMENTARE</b>	MED/07	Elisabetta DELIBATO <a href="#">CV</a>		<a href="#">16</a>

(modulo di NUOVI  
ALIMENTI E SICUREZZA  
ALIMENTARE)  
*annuale*

43	2022	272228299	<b>SKINFOLD MEASUREMENT</b> <i>annuale</i>	BIO/09	Docente non specificato		16	
44	2022	272228316	<b>SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE</b> (modulo di SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE, RISTORAZIONE COLLETTIVA) <i>annuale</i>	MED/07	Giulia CAIRELLA <a href="#">CV</a>		<a href="#">8</a>	
45	2022	272228307	<b>SPORT E ALIMENTAZIONE</b> <i>annuale</i>	BIO/09	Daniele PELUSO <a href="#">CV</a> <i>Attività di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i> Università Telematica PEGASO	MED/49	<a href="#">16</a>	
46	2022	272228289	<b>STATISTICA MEDICA</b> <i>annuale</i>	MED/01	Alessandra NARDI <a href="#">CV</a> Professore Associato confermato	MED/01	<a href="#">36</a>	
47	2022	272228280	<b>TECNOLOGIE ALIMENTARI</b> (modulo di CHIMICA ALIMENTI, TECNOLOGIE ALIMENTARI) <i>annuale</i>	AGR/15	Stefania RUGGERI <a href="#">CV</a>		<a href="#">40</a>	
48	2022	272228297	<b>ULTERIORI ATTIVITA' FORMATIVE</b> <i>annuale</i>	0	Alessandra NARDI <a href="#">CV</a> Professore Associato confermato	MED/01	<a href="#">16</a>	
							ore totali	1012



## Offerta didattica programmata

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline biomediche	BIO/09 Fisiologia ↳ <i>FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (1 anno) - 5 CFU - annuale - obbl</i>	16	16	16 - 19
	BIO/10 Biochimica ↳ <i>BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE (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 (1 anno) - 5 CFU - annuale - obbl			
	AGR/16 Microbiologia agraria			
	↳ MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE (1 anno) - 5 CFU - annuale - obbl	20	20	15 - 20
	CHIM/10 Chimica degli alimenti			
	↳ CHIMICA ALIMENTI (1 anno) - 5 CFU - annuale - obbl			
IUS/03 Diritto agrario				
↳ DIRITTO AGROALIMENTARE (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
	↳ FISILOGIA VEGETALE (1 anno) - 2 CFU - annuale - obbl			
	BIO/11 Biologia molecolare			
	↳ BIOLOGIA MOLECOLARE (1 anno) - 2 CFU - annuale - obbl			
	BIO/13 Biologia applicata			
↳ BIOLOGIA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE (1 anno) - 2 CFU - annuale - obbl				
BIO/16 Anatomia umana				
↳ ANATOMIA DELL'APPARATO DIGERENTE (1 anno) - 2 CFU - annuale				



- obbl		
MED/01 Statistica medica		
↳ <i>STATISTICA MEDICA (1 anno) - 4 CFU - annuale - obbl</i>		
MED/03 Genetica medica		
↳ <i>GENETICA MEDICA (2 anno) - 2 CFU - annuale - obbl</i>		
MED/04 Patologia generale		
↳ <i>PATOLOGIA GENERALE (1 anno) - 3 CFU - annuale - obbl</i>		
MED/07 Microbiologia e microbiologia clinica		
↳ <i>MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI (1 anno) - 2 CFU - annuale - obbl</i>		
MED/18 Chirurgia generale		
↳ <i>CHIRURGIA DELL'APPARATO DIGERENTE (2 anno) - 2 CFU - annuale - obbl</i>		
MED/26 Neurologia		
↳ <i>NEUROLOGIA E NEUROPSICHIATRIA DELLA NUTRIZIONE (2 anno) - 2 CFU - annuale - obbl</i>		
SECS-P/01 Economia politica		
↳ <i>POLITICA ECONOMICA (1 anno) - 2 CFU - annuale - obbl</i>		
<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>

<b>CFU totali per il conseguimento del titolo</b>	<b>120</b>	
<b>CFU totali inseriti</b>	<b>120</b>	<b>106 - 125</b>



## 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	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
	min	max	
Attività formative affini o integrative	25	27	12
<b>Totale Attività Affini</b>			<b>25 - 27</b>



## 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	-	-
<b>Totale Altre Attività</b>	<b>28 - 28</b>	



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



Note relative alle attività caratterizzanti  
R<sup>a</sup>D