



## 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:1587753</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 (Dipartimento Legge 240)
<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.	BOTTI	Flavia	RU	0,5
4.	CANDI	Eleonora	PO	0,5
5.	CATANI	Maria Valeria	PA	1
6.	MASINI	Stefano	PA	1
7.	MINIERI	Marilena	RU	1
8.	SAVINI	Isabella	PA	0,5
9.	TERRINONI	Alessandro	PA	0,5

<b>Rappresentanti Studenti</b>	Giulia Filacchioni giulia.filacchioni@students.uniroma2.eu Peretti Alessandra Alessandra.peretti@students.uniroma2.eu
<b>Gruppo di gestione AQ</b>	ANGELA ANDREOLI (Docente del CdS) MARIA VALERIA CATANI (Presidente del CdS) GIULIA FILACCHIONI (studente 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 Valeria GASPERI Claudia MATTEUCCI Alfonso BELLIA Isabella SAVINI



## 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.scienzenutrizione.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)**

12/01/2023

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, 7 maggio 2021 e hanno visto coinvolti docenti e studenti del Corso di Laurea e diverse rappresentanze del mondo del lavoro. Nel 2022 l'incontro con le parti sociali si è svolto venerdì 13 maggio 2022 in forma di webinar attraverso la piattaforma Teams. All'evento hanno partecipato, in qualità di relatori, la Dr.ssa Tiziana Stallone, Presidente dell'Ente Nazionale di Previdenza e Assistenza a favore dei Biologi (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.scienze-nutrizione.uniroma2.it/?page\\_id=111](https://www-2021.scienze-nutrizione.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

06/03/2023

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.

Link: <https://www-2021.scienzenutrizione.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>	

<b>DISCIPLINE BIOMEDICHE</b>		



## 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 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, FISILOGIA 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 depresse e in situazioni di emergenza;
- collaborare alle procedure di accreditamento e di sorveglianza di laboratori e strutture sanitarie, per quanto riguarda

la preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

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, 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 2023-2024

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>	MICHIZZI ALESSANDRO <a href="#">CV</a>	PA	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>	PA	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>	PA	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>	PA	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>	PA	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.	BIO/11	Anno di corso 1	NUTRIZIONE, INFIAMMAZIONE, CANCRO <a href="#">link</a>	AGOSTINI MASSIMILIANO <a href="#">CV</a>	PA	2	16	
35.	MED/04	Anno di corso 1	PATOLOGIA GENERALE ( <i>modulo di PATOLOGIA GENERALE, BIOCHIMICA CLINICA, FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE</i> ) <a href="#">link</a>	ALBONICI BOVE LOREDANA <a href="#">CV</a>	PA	3	24	
36.	BIO/12 BIO/14 MED/04	Anno di corso 1	PATOLOGIA GENERALE, BIOCHIMICA CLINICA, FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE <a href="#">link</a>			13		
37.	SECS- P/01	Anno di corso 1	POLITICA ECONOMICA ( <i>modulo di DIRITTO AGROALIMENTARE, POLITICA ECONOMICA</i> ) <a href="#">link</a>	MENNINI FRANCESCO SAVERIO <a href="#">CV</a>	RU	2	16	
38.	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>	D'APOLITO LINA ILARAS <a href="#">CV</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 ( <i>modulo di CHIMICA ALIMENTI, TECNOLOGIE ALIMENTARI</i> ) <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
48.	MED/18	Anno di corso 2	CHIRURGIA DELL'APPARATO DIGERENTE ( <i>modulo di GASTROENTEROLOGIA, CHIRURGIA DELL'APPARATO DIGERENTE</i> ) <a href="#">link</a>			2	
49.	MED/13	Anno di corso 2	ENDOCRINOLOGIA ( <i>modulo di NEUROLOGIA E NEUROPSICHIATRIA DELLA NUTRIZIONE, ENDOCRINOLOGIA, EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA</i> ) <a href="#">link</a>			5	
50.	MED/42	Anno di corso 2	EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA ( <i>modulo di NEUROLOGIA E NEUROPSICHIATRIA DELLA NUTRIZIONE, ENDOCRINOLOGIA, EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA</i> ) <a href="#">link</a>			5	
51.	MED/12	Anno di corso 2	GASTROENTEROLOGIA ( <i>modulo di GASTROENTEROLOGIA, CHIRURGIA DELL'APPARATO DIGERENTE</i> ) <a href="#">link</a>			5	
52.	MED/18 MED/12	Anno di	GASTROENTEROLOGIA, CHIRURGIA DELL'APPARATO DIGERENTE <a href="#">link</a>			7	

		corso 2			
53.	MED/03	Anno di corso 2	GENETICA MEDICA ( <i>modulo di MEDICINA INTERNA, GENETICA MEDICA</i> ) <a href="#">link</a>		2
54.	MED/09	Anno di corso 2	MEDICINA INTERNA ( <i>modulo di MEDICINA INTERNA, GENETICA MEDICA</i> ) <a href="#">link</a>		5
55.	MED/03 MED/09	Anno di corso 2	MEDICINA INTERNA, GENETICA MEDICA <a href="#">link</a>		7
56.	MED/26	Anno di corso 2	NEUROLOGIA E NEUROPSICHIATRIA DELLA NUTRIZIONE ( <i>modulo di NEUROLOGIA E NEUROPSICHIATRIA DELLA NUTRIZIONE, ENDOCRINOLOGIA, EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA</i> ) <a href="#">link</a>		2
57.	MED/26 MED/42 MED/13	Anno di corso 2	NEUROLOGIA E NEUROPSICHIATRIA DELLA NUTRIZIONE, ENDOCRINOLOGIA, EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA <a href="#">link</a>		12
58.	0	Anno di corso 2	PROVA FINALE <a href="#">link</a>		18
59.	MED/49	Anno di corso 2	SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE <a href="#">link</a>		6



QUADRO B4

Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: STRUTTURE DIDATTICHE

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: STRUTTURE DIDATTICHE

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: STRUTTURE DIDATTICHE

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: BIBLIOTECA AREA BIO-MEDICA

Le attività di orientamento informativo e formativo sono state nuovamente organizzate in presenza. Ad ulteriore supporto <sup>20/04/2023</sup> sono state mantenute attività online di orientamento settimanali oltre all'organizzazione di eventi anche online.

Per dicembre 2022/ gennaio 2023 / marzo 2023/aprile 2023 sono stati organizzati gli incontri on line e in presenza di "Porte Aperte": una serie di appuntamenti 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 ai dubbi e alle domande degli studenti. A "Porte Aperte" in presenza hanno partecipato 1632 studenti.

In questo anno accademico si è ripreso ad organizzare in presenza il consueto Open Day invernale di Ateneo che si è svolto mercoledì 15 febbraio presso la Facoltà di Economia. All'evento hanno partecipato circa 2500 studenti di cui 950 come gruppi scolastici provenienti da 20 scuole del territorio laziale e da fuori regione.

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'utilizzo della piattaforma da loro preferita (Teams, Meet, Zoom o altre). Sono stati organizzati da settembre ad aprile 28 incontri con istituti scolastici sia in presenza che on line, sia in Ateneo che presso le loro sedi, anche con istituti fuori regione.

Per rimanere vicini agli studenti e alle loro famiglie ogni mercoledì da gennaio a maggio 2023, 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. A questo servizio si affianca anche la

possibilità di prenotare “colloqui individuali” con lo staff dell’Ufficio Orientamento. I colloqui si svolgono on line il lunedì ed in presenza il venerdì. In questo modo gli utenti possono scegliere la modalità che preferiscono per informarsi sull’Ateneo e sulle opportunità che offre. Da settembre 2022 a marzo 2023 sono stati effettuati 60 colloqui individuali.

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 10 saloni digitali e in presenza da ottobre 2022 ad aprile 2023 che hanno permesso di raggiungere anche gli studenti e le scuole fuori regione come:

- Young International Forum 2022 on-line 5-6-7 ottobre
- Orienta Puglia 2022 on-line 11-12-13 ottobre
- Salone dello Studente 2022 – Fiera di Roma in presenza 19-20-21 ottobre
- Orienta Sud on-line 26-27-28 ottobre 2022
- Orienta Sicilia 2022 – Palermo in presenza 15-16-17 Novembre
- Orienta Calabria – Cosenza in presenza 24-25-26 gennaio 2023
- University Open Days ad EUROMA 2 2-3-4 marzo 2023
- Orienta Lazio in presenza -PratiBus District – Viale Beato Angelico 52 7-8-9 marzo 2023
- Fiera Nazionale di Grottaferrata in presenza 25 marzo-2aprile 2023
- “ORIENTIAMOCI 2.0 - il percorso dalle superiori alle Università” in presenza ad Ascoli Piceno 4-5-aprile 2023

Per i “Percorsi per le Competenze Trasversali e per l’Orientamento” (in breve PCTO), efficace strumento di orientamento formativo, è stato avviato un lavoro di controllo e aggiustamento delle funzionalità informatiche della Piattaforma PCTO di Ateneo, implementata ex novo nell’a.a. precedente, messe a punto per ottenere migliori prestazioni in termini di semplificazione delle operazioni previste nell’interfaccia docente universitario/ referente scolastico/operatore amministrativo di Ateneo. Questa attività, ancora in corso, è stata preceduta dalla raccolta di feed-back ricevuti da parte degli utenti destinatari del Servizio. Dall’analisi comparativa tra i dati raccolti negli a.a. precedenti e quello ancora in corso si può desumere un incremento delle attività correlate ai PCTO: infatti ad oggi i progetti PCTO presenti nel catalogo sono 87 a cui hanno aderito 88 Istituti convenzionati (di cui 8% fuori regione) per un totale di 5754 studenti prenotati ad almeno un Percorso.

Nell’anno accademico 2022-2023 è iniziato il progetto “Orientamento Next Generation – Università degli Studi di Roma Tor Vergata” che rientra nel Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR) ed è disciplinato dal D.m. n. 934 del 03-08-2022 il cui obiettivo primario è favorire l’Orientamento attivo nella transizione Scuola – Università. Il nostro Ateneo ha coinvolto nel programma oltre 2000 studenti (classi terze, quarte e quinte) provenienti da 15 scuole del territorio laziale, fornendo loro alcuni strumenti fondamentali per scegliere con consapevolezza il percorso di studi post-diploma da intraprendere. Questa iniziativa ha visto partecipare più di 100 docenti dell’Ateneo, per un totale di oltre 100 corsi erogati nel periodo gennaio 2023 – aprile 2023. I corsi hanno tutti la durata di 15 ore articolati in 5 moduli che aprono agli studenti una finestra sul mondo universitario: dal “Futuro che vorrei”, in cui si analizza l’offerta formativa, a “La mia bussola per il futuro”, che fornisce una panoramica completa sul mondo del lavoro, fino all’autovalutazione delle competenze e degli interessi. Per gli studenti si tratta di un primo approccio all’Università, non solo alla sua dimensione didattica, ma anche alle numerose opportunità che offre in tutti i campi: dalla socialità alle esperienze di studio all’estero, passando per sport ed eventi.

Riguardo l’Ufficio Accoglienza/Welcome le attività di accoglienza sono state:

Incontri personalizzati in presenza tutti i giorni presso il Welcome Office e online su appuntamento per accogliere gli studenti.

Students Welcome 2022 (agosto – dicembre 2022): 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, servizi digitali, ecc).

Nel 2022, lo Students Welcome si è svolto, attraverso modalità diverse in base alle richieste emerse dai corsi di studio o dalla Macroarea/Facoltà.

Dal 5 al 23 settembre 2022 si sono svolte le settimane di accoglienza in presenza presso il Rettorato a cui hanno partecipato circa 1035 studenti.

Inoltre 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: 22 novembre 2022

Professioni Sanitarie: 24 novembre 2022

Presentazioni in presenza per il singolo corso:

Global Governance: 1 settembre 2022

Medicine and Surgery: 8 novembre 2022

Da settembre a ottobre sono stati organizzati i Welcome days in ogni Macroarea/Facoltà con info desk all'ingresso della struttura o in aule dedicate. Con la collaborazione di studenti Buddy, 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: 27-28-29 settembre 2022

Ingegneria: dal 26 al 30 settembre 2022

Lettere e Filosofia: 28 settembre 2022

Economia: 3 e 4 ottobre 2022

Scienze MM.FF.NN: 10 e 14 ottobre 2022

Inoltre anche per il 2022 il Welcome Office ha previsto diversi momenti per restare in contatto con gli studenti, fornire informazioni sui servizi di Ateneo e dare la possibilità alle matricole di conoscere gli studenti già iscritti:

- i) gruppi Telegram per le matricole: Accoglienza Unitorvergata e Welcome Unitorvergata, un servizio di messaggistica istantanea attivo tutte le mattine
- ii) Welcome Guide: realizzazione di una guida pratica in italiano e in inglese con tutti i servizi e gli indirizzi utili.
- iii) 2° Edizione del Buddy Programme: 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. A maggio 2022 è uscito il bando in doppia lingua ed un form di candidatura. Sono state raccolte più di 90 candidature e i Buddy hanno supportato gli studenti attraverso un gruppo telegram dedicato, incontri in presenza e partecipando al welcome di settembre e ai welcome days nelle macroaree/facoltà.

Nell'ambito dell'orientamento internazionale, l'ufficio accoglienza/welcome ha svolto le seguenti attività:

1. International Open Day online, la pagina dedicata all'evento è:

[https://web.uniroma2.it/en/percorso/international\\_open\\_day](https://web.uniroma2.it/en/percorso/international_open_day)

L'evento si è svolto nei giorni di 20 maggio 2022 - 28 maggio 2022 -8 marzo 2023

2. Visite del Campus per gruppi di studenti internazionali:

- 3 marzo 2023: visita del Campus da parte di studenti delle scuole superiori di Rodi (circa 60 partecipanti)

- 10 marzo 2023: visita del Direttore del Centro di consulenza per studi universitari presso università europee di Cipro con 10 studenti

3. Partecipazione alla fiera delle università italiane presso l'Istituto italiano di cultura di Atene, Grecia- 2 marzo 2023

4. Realizzazione di brevi interviste a studenti internazionali in lingua inglese e in lingua originale per la rubrica Meet our students disponibile su youtube al seguente link:

<https://www.youtube.com/playlist?list=PLY2nDzrc942TBi9pRRLDLx4AgsznpjFBB->

5. Da febbraio 2023: creazione in collaborazione con Studyportals di un microsito contenente i corsi di laurea erogati in inglese dove gli studenti interessati possono richiedere maggiori informazioni e fornire i propri contatti: <https://study-at-torvergata.com/programmes/>

Incontri con le Scuole Internazionali di Roma:

- 31 maggio 2022: partecipazione alla Rome International Fair presso la St.Stephen's School
- 7 ottobre 2022: partecipazione alla Fiera della Southlands British International School, Roma
- 10 gennaio 2023: visita a "Tor Vergata" dei responsabili dell'orientamento in uscita delle scuole internazionali di Roma: St.Stephen's School e American Overseas School of Rome
- 29 marzo 2023: orientamento presso American Overseas School of Rome

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 <sup>31/05/2022</sup> 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.

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 <sup>31/05/2022</sup> l'assistenza per lo svolgimento viene gestita dal Presidente del CdS e dalla segreteria didattica.

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



*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: <https://mobint.uniroma2.it/erasmus/welcome/>

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

▶ QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

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

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

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

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

Descrizione link: Placement

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



QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

Nell'ambito dell'orientamento al mondo del lavoro il corso di Laurea in Scienze della Nutrizione Umana organizza, 12/01/2023  
periodicamente, seminari, visite didattiche presso aziende del settore alimentare. Viene inoltre facilitata la partecipazione a convegni ed eventi in ambito nutrizionale. Ogni anno gli studenti sono invitati a partecipare alla Giornata Nazionale del Biologo Nutrizionista durante la quale i Biologi Nutrizionisti prestano volontariamente e gratuitamente la loro opera professionale all'interno di stand organizzati in studi di consulenza.

Tali attività consentono agli studenti del Corso di Laurea di approfondire gli aspetti più innovativi legati agli ambiti lavorativi emergenti e favoriscono l'inserimento nel mondo del lavoro.

Testimonianze e annunci relativi alle suddette iniziative sono pubblicati sul sito web del Corso di Laurea.

Descrizione link: Eventi

Link inserito: [https://www-2021.scienzeutrizione.uniroma2.it/?page\\_id=140](https://www-2021.scienzeutrizione.uniroma2.it/?page_id=140)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: EVENTI



QUADRO B6

Opinioni studenti

L'analisi delle opinioni espresse dagli studenti frequentanti nell'a.a. 2021-2022 (dati Valmon <https://www.sisvaldidat.it/AT-UNIROMA2/AA-2021>), sia rispetto all'anno accademico precedente che alla Macroarea di Scienze MFN ha evidenziato quanto segue: 06/09/2023

CONFRONTO CON ANNO ACCADEMICO PRECEDENTE

L'analisi dell'andamento dei giudizi nel tempo (a.a. 2021/22 vs 2020/21) ha evidenziato un miglioramento dei seguenti quesiti rispetto all'a.a. 2020/21:

- D4 "Le modalità d'esame sono state definite in modo chiaro?" (8,6 a.a. 2021/22 vs 8,45 a.a. 2020/21)
- D6 "Il docente si è dimostrato disponibile a fornire chiarimenti e spiegazioni?" (8,59 a.a. 2021/22 vs 8,5 a.a. 2020/21)
- D9 "Se vi fosse stata una diversa programmazione delle attività didattiche, avrebbe frequentato questo insegnamento?" (8,51 a.a. 2021/22 vs 8,34 a.a. 2020/21)
- D10 "In generale, per la sua formazione, ritiene che la frequenza alle lezioni sia utile?" (8,67 a.a. 2021/22 vs 8,49 a.a. 2020/21)
- D14 "Il carico di studio di questo insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?" (7,53 a.a. 2021/22 vs 7,47 a.a. 2020/21)
- D16 "Le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) risultano utili ai fini dell'apprendimento?" (8,25 a.a. 2021/22 vs 7,84 a.a. 2020/21)
- D18 "Il docente dell'insegnamento è stato reperibile per chiarimenti durante l'ora di ricevimento o tramite email?" (8,82 a.a. 2021/22 vs 8,19 a.a. 2020/21)
- D20 "Esprima il suo grado di sensazione (anche derivante dalle opinioni degli altri studenti, ossia la sensazione collettiva) sulla seguente affermazione: I docenti dell'insegnamento di cui intende sostenere l'esame impartiscono la didattica adeguatamente?" (8,67 a.a. 2021/22 vs 8,44 a.a. 2020/21)
- D22 "Le aule in cui si svolgono le lezioni sono adeguate (si vede, si sente, si trova posto)?" (7,91 a.a. 2021/22 vs 7,36 a.a. 2020/21)
- D23 "I locali e le attrezzature per le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) sono adeguati?" (8,02 a.a. 2021/22 vs 7,91 a.a. 2020/21)
- D26 "La frequenza delle lezioni è accompagnata da regolare attività di studio?" (7,83 a.a. 2021/22 vs 7,66 a.a. 2020/21)

Gli altri quesiti si mantengono essenzialmente in linea con l'anno precedente, eccetto per quattro quesiti, che mostrano una tendenza in diminuzione:

- D11 "In generale, per il superamento degli esami, ritiene che la frequenza alle lezioni sia utile?" (7,87 a.a. 2021/22 vs 8,54 a.a. 2020/21)
- D15 "Il materiale didattico (indicato o fornito) è adeguato per lo studio della materia?" (7,8 a.a. 2021/22 vs 7,94 a.a. 2020/21)
- D17 "Nella preparazione dell'esame ha usufruito del ricevimento del docente per chiarimenti?" (3,94 a.a. 2021/22 vs 4,31 a.a. 2020/21)
- D19 "Ha trovato difficoltà nella preparazione all'esame non avendo frequentato?" (4,32 a.a. 2021/22 vs 5,22 a.a. 2020/21)

Tale situazione potrebbe dipendere dalle difficoltà organizzative legate alla ripresa dell'erogazione delle lezioni in presenza, dopo il periodo pandemico. A conferma di quanto esposto, va sottolineato che la stessa identica tendenza si evidenzia nella Macroarea di Scienze MMFFNN.

#### CONFRONTO CON LA MACROAREA

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?" (9,1 CdS vs 8,67 Macroarea)
- D8 "Ha frequentato altri insegnamenti in questo periodo?" (8,49 CdS vs 8,38 Macroarea)
- D9 "Se vi fosse stata una diversa programmazione delle attività didattiche, avrebbe frequentato questo insegnamento?" (8,51 CdS vs 8,09 Macroarea)
- D18 "Il docente dell'insegnamento è stato reperibile per chiarimenti durante l'ora di ricevimento o tramite email?" (8,82 CdS vs 8,42 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?" (7,3 CdS vs 7,89 Macroarea)
- D2 "L'organizzazione complessiva degli insegnamenti ufficialmente previsti nel periodo di riferimento è accettabile?" (7,32 CdS vs 7,98 Macroarea)
- D3 "L'organizzazione degli esami (date appelli, modalità esame, ecc), nel periodo di riferimento è accettabile?" (7,39 CdS vs 7,98 Macroarea)

vs 7,93 Macroarea)

D5 “Gli orari di svolgimento dell'attività didattica sono rispettati?” (8,71 CdS vs 9,01 Macroarea)

D6 “Il docente si è mostrato disponibile a fornire chiarimenti e spiegazioni?” (8,59 CdS vs 8,97 Macroarea)

D11 “In generale, per il superamento degli esami, ritiene che la frequenza alle lezioni sia utile?” (7,87 CdS vs 8,64 Macroarea)

D12 “Le conoscenze preliminari possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti trattati?” (7,7 CdS vs 8,12 Macroarea)

D13 “Il docente stimola/motiva (docenti stimolano/motivano) l'interesse verso la disciplina esponendo gli argomenti in modo chiaro?” (7,98 CdS vs 8,41 Macroarea)

D14 “Il carico di studio di questo insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?” (7,53 CdS vs 8,07 Macroarea)

D17 “Nella preparazione all'esame ha usufruito del ricevimento del docente per chiarimenti?” (3,94 CdS vs 4,45 Macroarea)

D21 “Se fosse offerto un servizio di tutoraggio on-line Lei lo userebbe?” (7,0 CdS vs 7,53 Macroarea)

D25 “Sei complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento?” (7,87 CdS vs 8,38 Macroarea)

D26 “La frequenza delle lezioni è accompagnata da regolare attività di studio?” (7,83 CdS vs 8,14 Macroarea)

Per migliorare le valutazioni viene stabilito di mettere in atto le seguenti azioni correttive, alcune delle quali già avviate lo scorso anno:

D1 (carico di studio) – D2 (organizzazione degli insegnamenti) – D3 (organizzazione degli esami) – D12 (conoscenze preliminari) – D14 (carico di studio/CFU) – D21 (tutoraggio) – D26 (attività di studio). Il rappresentante degli studenti riferisce che alcuni studenti lamentano difficoltà nell'organizzazione dello studio per i Corsi Integrati. Per risolvere tale problematica viene stabilito di incrementare le azioni correttive già intraprese l'anno precedente.

All'inizio dell'anno accademico, verranno illustrati in maniera ancora più dettagliata 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. Verrà anche stimolato lo studio regolare e costante da parte degli studenti, attraverso un maggior numero di prove in itinere. Verrà chiesto ai docenti dei singoli moduli di confrontarsi per rendere i programmi maggiormente integrati e coerenti con gli obiettivi formativi. Infine, si intende allestire un efficace sistema di tutoraggio agli studenti al fine di consentire una migliore programmazione degli esami.

D5, D6, D13 e D17 (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. La ripresa dell'erogazione delle lezioni in presenza (almeno in parte), dopo il periodo pandemico, ha sicuramente mostrato delle difficoltà da parte degli studenti e dei docenti. Viene stabilito di tornare all'erogazione delle lezioni in modalità classica, eccetto un giorno a settimana in prossimità del fine settimana, in modo da incentivare un ambiente collaborativo e proficuo in presenza e, contemporaneamente, sostenere la frequenza di studenti fuori sede. Viene anche stabilito di incentivare il ricevimento studenti, in modo che questi possano trovare giovamento dal confronto diretto con il docente.

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. Per aumentare questo valore, all'inizio dell'a.a., la frequenza delle lezioni sarà fortemente raccomandata.

D25 (soddisfazione): il decremento della soddisfazione per il CdS è sicuramente legato alla ripresa della didattica in modalità mista, che ha creato confusione. Viene stabilito di indirizzare tutti gli sforzi al miglioramento della didattica, incrementando la modalità classica di erogazione delle lezioni e limitando a un giorno/settimana l'erogazione online.

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

Link inserito: <https://www.sisvalidat.it/AT-UNIROMA2/AA-2021>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: GIUDIZI STUDENTI 2021-2022



Dai dati relativi alla soddisfazione per il corso di studi concluso e condizione occupazionale dei laureati 2022 (dati XXV Indagine AlmaLaurea 2023) in rapporto a quelli dell'Ateneo emerge che i laureati in Scienze della Nutrizione Umana si dichiarano: 1) soddisfatti dell'organizzazione degli esami (83,9%); 2) del rapporto con i docenti (61,3%); 3) complessivamente del Corso di Laurea (58,1%).

05/09/2023

I "tempi di ingresso nel mercato del lavoro" sono leggermente superiori a quelli dell'Ateneo (4,4 mesi vs 3,8 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: 66,7% vs 58,2% a 3 anni e 64,3% vs 61,7% a 5 anni.

La "retribuzione mensile netta" è più bassa rispetto all'Ateneo (1.353 € vs 1.807 € a 5 anni), mentre la "soddisfazione per il lavoro svolto" è superiore rispetto ai dati di Ateneo (8,3 vs 7,9).

Descrizione link: PROFILO DEI LAUREATI 2022 INDAGINE ALMALAUREA 2023

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: PROFILO DEI LAUREATI 2022 INDAGINE ALMALAUREA 2023



## ▶ QUADRO C1

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

06/09/2023

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 2022).

L'indicatore ANVUR iC00a (avvii di carriera al primo anno) rispetta ampiamente il valore soglia. Nel periodo 2018-2022 il numero degli iscritti si è mantenuto elevato. Anche se, nel 2022, il numero dei posti programmati localmente non è stato coperto completamente (n° 68/70), è significativamente aumentato rispetto gli iscritti del 2021 (62/70). Lo stesso andamento si rileva per iC00c (iscritti al primo anno che sono iscritti per la prima volta in una laurea magistrale). Verosimilmente, il calo degli immatricolati è ancora dovuto al periodo pandemico degli ultimi anni, come evidenziato dalla diminuzione degli immatricolati anche nell'area geografica e a livello nazionale.

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 (2018-2022) tale indicatore si è sempre mantenuto al di sopra dei valori nazionali (passando dal 54,5% del 2018 al 64,7% del 2022), nonostante sia enormemente cresciuta l'offerta di corsi LM/61 presso altri Atenei (23 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/>). Gli studenti provengono prevalentemente dalle regioni del Sud Italia.

L'analisi dei dati sul percorso evidenzia che:

- iC01 (percentuale degli studenti iscritti entro la durata normale del corso, che abbiano acquisito almeno 40 CFU nell'a.a.) I valori di questo indicatore nel 2021 mostrano un miglioramento rispetto al 2020 (passando dal 22,2% al 32,2%); al contrario, tale indicatore risulta diminuito nell'area geografica. Come riportato nelle schede di monitoraggio degli anni precedenti, non è possibile un raffronto con i valori medi di 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). Nonostante ciò, viene stabilito di potenziare le azioni correttive già attuate in passato (presentazione agli studenti del calendario d'esami ad inizio a.a., più prove di autovalutazione in itinere, armonizzazione dei programmi dei moduli di Corsi integrati).
- iC02 (percentuale di laureati entro la durata normale del corso). Il valore 2022 è risultato del 78,1%, superiore ai valori dell'area geografica e nazionali. Tale situazione continuerà ad essere monitorata per consolidare le azioni correttive già intraprese lo scorso anno (maggior numero di appelli, posticipo dell'ultima sessione di laurea a fine maggio).
- iC21 (percentuale di studenti che prosegue la carriera nel sistema universitario al II anno). L'indicatore è stabile nel tempo (2018-2021) e in linea con i valori dell'area geografica e nazionale. Nel 2021 si è registrato un aumento rispetto all'anno precedente (91,8% vs 87,3%), suggerendo un superamento della situazione pandemica degli scorsi anni.
- iC22 (percentuale di immatricolati che si laurea, nel CdS, entro la durata normale del corso). Il valore del 2021 è diminuito rispetto a quello del 2020 (dal 49% al 27%); la stessa tendenza si osserva anche per CdS della stessa area geografica e a livello nazionale. Bisogna comunque sottolineare che i dati forniti da ANVUR tengono in considerazione gli studenti laureati entro il 30 aprile, mentre per il CdS di Tor Vergata l'ultima sessione di Laurea utile per l'a.a. considerato è a fine maggio.
- iC25 (percentuale di laureandi complessivamente soddisfatti del Cds). L'indicatore è inferiore rispetto all'anno precedente (71,1% nel 2021 vs 56,7% nel 2022). Anche in questo caso, il valore diminuito può essere attribuito alla ripresa in seguito

alla pandemia da Covid-19, che ha costretto il CdS ad erogare lezioni ed esami in modalità mista.

I dati Almalaurea indicano che la riuscita negli studi dei laureati 2022 (punteggio medio degli esami 27,4/30; voto medio di laurea 110,5/110) è aumentata rispetto ai laureati del 2021.

Il 6,5% degli studenti ha svolto periodi di studio all'estero riconosciuti dal corso di studio, in modalità Erasmus.

Nell'AA 2021/2022 il 6,5% degli studenti ha svolto tirocini, di cui il 50% svolto fuori dall'università.

Descrizione link: PROFILO LAUREATI 2022 DATI ALMALAUREA 2023

Link inserito: <https://www.almalaurea.it/i-dati/le-nostre-indagini/profilo-dei-laureati>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: INDICATORI 2022

▶ QUADRO C2 | Efficacia Esterna

I dati indagine Alma Laurea sull'occupazione (dati aggiornati ad aprile 2023) 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 l'84,0% ed il 93,3%, rispettivamente, lavora ed utilizza in misura elevata le competenze acquisite con la laurea (66,7% a 3 anni); l'efficacia della Laurea nel lavoro svolto è anche evidenziata dall'indicatore D.1.02.02 (100% nel 2022). 05/09/2023

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 2022 INDAGINE ALMALAUREA 2023

▶ 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 2022, 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. 05/09/2023

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 2023-2024

## ▶ QUADRO D2

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

09/05/2023

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

03/04/2023

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 a Nucleo di Valutazione e Senato. La compilazione di tali documenti è coordinata a livello di Ateneo, secondo indicazioni del PQA e con le seguenti scadenze interne:

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

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



QUADRO D4

Riesame annuale

03/04/2023

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 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 2022, il Gruppo di Riesame ha raccolto ed analizzato i dati utili per l'autovalutazione periodica del CdS (dati XXIV Indagine AlmaLaurea 2022 su profilo dei laureati 2021 e condizione occupazionale dei laureati, giudizi studenti Valmon, dati elaborati dal centro di calcolo dell'Ateneo, indicatori ANVUR scheda SUA relativi al periodo 2015-21).

Il 22 settembre 2022, 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 26 settembre 2022. La scheda è stata sottoposta all'approvazione da parte della Giunta della Facoltà di Medicina e Chirurgia

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Verbale scheda-di-monit 2022



QUADRO D5

Progettazione del CdS

▶ QUADRO D6

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

▶ QUADRO D7

Relazione illustrativa specifica per i Corsi di Area Sanitaria



## Informazioni generali sul Corso di Studi

<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 (Dipartimento Legge 240)
<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/G1	PA	1	
2.	BLLLSN76L28G273H	BELLIA	Alfonso	MED/13	06/D2	PA	1	
3.	BTTFLV64L51H501H	BOTTI	Flavia	BIO/16	05/H1	RU	0,5	
4.	CNDLNR67C63D773R	CANDI	Eleonora	BIO/10	05/E1	PO	0,5	
5.	CTNMVL65E44L498L	CATANI	Maria Valeria	BIO/10	05/E1	PA	1	
6.	MSNSFN64B09H501E	MASINI	Stefano	IUS/03	12/E3	PA	1	
7.	MNRMLN58L61F839R	MINIERI	Marilena	BIO/12	05/E3	RU	1	
8.	SVNSLL60L67H501S	SAVINI	Isabella	MED/49	06/D2	PA	0,5	
9.	TRRLSN68E22H501E	TERRINONI	Alessandro	BIO/12	05/E3	PA	0,5	

✓ Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :

## Scienze della Nutrizione Umana



### Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
Giulia	Filacchioni	giulia.filacchioni@students.uniroma2.eu	
Peretti	Alessandra	Alessandra.peretti@students.uniroma2.eu	



### Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
ANDREOLI (Docente del CdS)	ANGELA
CATANI (Presidente del CdS)	MARIA VALERIA
FILACCHIONI (studente del CdS)	GIULIA
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
FEZZA DI FILIPPO	Filomena		Docente di ruolo
ANDREOLI	Angela		Docente di ruolo

SAVINI	Isabella	Docente di ruolo
GASPERI	Valeria	Docente di ruolo
BELLIA	Alfonso	Docente di ruolo
MATTEUCCI	Claudia	Docente di ruolo
CATANI	Maria Valeria	Docente di ruolo

## ► 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:

- 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	10/12/2023
Studenti previsti	73

## ► Eventuali Curriculum

Non sono previsti curricula





**Sede di riferimento DOCENTI**

COGNOME	NOME	CODICE FISCALE	SEDE
CANDI	Eleonora	CNDLNR67C63D773R	
CATANI	Maria Valeria	CTNMVL65E44L498L	
TERRINONI	Alessandro	TRRLSN68E22H501E	
BOTTI	Flavia	BTTFLV64L51H501H	
AQUINO	Angelo	QNANGL55M07D086J	
BELLIA	Alfonso	BLLLNS76L28G273H	
MINIERI	Marilena	MNRMLN58L61F839R	
MASINI	Stefano	MSNSFN64B09H501E	
SAVINI	Isabella	SVNSLL60L67H501S	

**Sede di riferimento FIGURE SPECIALISTICHE**

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

Figure specialistiche del settore non indicate

**Sede di riferimento TUTOR**

COGNOME	NOME	SEDE
FEZZA DI FILIPPO	Filomena	
ANDREOLI	Angela	
SAVINI	Isabella	
GASPERI	Valeria	
BELLIA	Alfonso	
MATTEUCCI	Claudia	
CATANI	Maria Valeria	



## 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	2023	272312350	<b>ANATOMIA DELL'APPARATO DIGERENTE</b> (modulo di BIOLOGIA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE, FISILOGIA DELLA NUTRIZIONE, ANATOMIA DELL'APPARATO DIGERENTE) <i>annuale</i>	BIO/16	<b>Docente di riferimento (peso .5)</b> Flavia BOTTI <a href="#">CV</a> <i>Ricercatore confermato</i>	BIO/16	<a href="#">16</a>
2	2023	272312360	<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	2023	272312360	<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	2023	272312342	<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	2023	272312342	<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	2023	272312349	<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>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/13	<a href="#">16</a>
7	2023	272312344	<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	2023	272312347	<b>CHIMICA ALIMENTI</b> (modulo di CHIMICA ALIMENTI, TECNOLOGIE ALIMENTARI) <i>annuale</i>	CHIM/10	Filomena FEZZA <a href="#">CV</a> Professore Associato (L. 240/10)	BIO/10	<a href="#">24</a>
9	2023	272312347	<b>CHIMICA ALIMENTI</b> (modulo di CHIMICA ALIMENTI, TECNOLOGIE ALIMENTARI) <i>annuale</i>	CHIM/10	Valeria GASPERI <a href="#">CV</a> Ricercatore confermato	BIO/10	<a href="#">16</a>
10	2022	272308744	<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> Professore Associato confermato	MED/18	<a href="#">16</a>
11	2023	272312382	<b>COMUNICARE LA NUTRIZIONE OGGI</b> <i>annuale</i>	M-PSI/01	Stefania RUGGERI <a href="#">CV</a>		<a href="#">16</a>
12	2023	272312368	<b>COUNSELING NUTRIZIONALE</b> <i>annuale</i>	M-PSI/01	Tiziana STALLONE <a href="#">CV</a> Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10) UniCamillus - Saint Camillus International University of Health Sciences	MED/25	<a href="#">16</a>
13	2023	272312358	<b>DIRITTO AGROALIMENTARE</b> (modulo di DIRITTO AGROALIMENTARE, POLITICA ECONOMICA) <i>annuale</i>	IUS/03	Docente di riferimento Stefano MASINI <a href="#">CV</a> Professore Associato confermato	IUS/03	<a href="#">40</a>
14	2022	272308742	<b>ENDOCRINOLOGIA</b> (modulo di NEUROLOGIA E NEUROPSICHIATRIA DELLA NUTRIZIONE, ENDOCRINOLOGIA, EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA) <i>annuale</i>	MED/13	Docente di riferimento Alfonso BELLIA <a href="#">CV</a> Professore Associato (L. 240/10)	MED/13	<a href="#">16</a>
15	2022	272308742	<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> Professore Ordinario	MED/13	<a href="#">24</a>
16	2022	272308741	<b>EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA</b> (modulo di NEUROLOGIA E NEUROPSICHIATRIA)	MED/42	Stefania MORAMARCO <a href="#">CV</a>		<a href="#">40</a>

DELLA NUTRIZIONE,  
ENDOCRINOLOGIA,  
EPIDEMIOLOGIA E  
SANITA' PUBBLICA)  
*annuale*

17	2023	272312361	<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> Professore Associato confermato	BIO/14 DM 855/2015 (settore concorsuale 05G1)	<a href="#">40</a>
18	2023	272312351	<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> Ricercatore confermato	BIO/09	<a href="#">40</a>
19	2023	272312343	<b>FISIOLOGIA VEGETALE</b> (modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE, BIOLOGIA MOLECOLARE, FISIOLOGIA VEGETALE) <i>annuale</i>	BIO/04	Mauro MARRA <a href="#">CV</a> Professore Ordinario	BIO/04	<a href="#">16</a>
20	2022	272308745	<b>GASTROENTEROLOGIA</b> (modulo di GASTROENTEROLOGIA, CHIRURGIA DELL'APPARATO DIGERENTE) <i>annuale</i>	MED/12	Livia BIANCONE <a href="#">CV</a> Professore Ordinario (L. 240/10)	MED/12	<a href="#">40</a>
21	2022	272308748	<b>GENETICA MEDICA</b> (modulo di MEDICINA INTERNA, GENETICA MEDICA) <i>annuale</i>	MED/03	Federica Carla SANGIUOLO <a href="#">CV</a> Professore Ordinario (L. 240/10)	MED/03	<a href="#">16</a>
22	2023	272312367	<b>HEALTHY FOOD DESIGN</b> <i>annuale</i>	AGR/15	Stefania RUGGERI <a href="#">CV</a>		<a href="#">16</a>
23	2023	272312366	<b>INDICATIONS TO REOPERATIVE SURGERY IN POST OPERATIVE WEIGHT REGAIN</b> <i>annuale</i>	MED/18	Nicola DI LORENZO <a href="#">CV</a> Professore Associato confermato	MED/18	<a href="#">16</a>
24	2023	272312377	<b>MECCANISMI MOLECOLARI DI SENESCENZA CELLULARE E INVECCHIAMENTO</b> <i>annuale</i>	BIO/11	<b>Docente di riferimento (peso .5)</b> Eleonora CANDI <a href="#">CV</a> Professore Ordinario (L. 240/10)	BIO/10	<a href="#">16</a>
25	2022	272308749	<b>MEDICINA INTERNA</b> (modulo di MEDICINA INTERNA, GENETICA MEDICA) <i>annuale</i>	MED/09	Valentina ROVELLA <a href="#">CV</a> Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)	MED/49	<a href="#">40</a>

26	2023	272312372	<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>
27	2023	272312371	<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>
28	2023	272312354	<b>MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE</b> (modulo di MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI, MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE) <i>annuale</i>	AGR/16	Emanuela BALESTRIERI <a href="#">CV</a> <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MED/07	<a href="#">24</a>
29	2023	272312354	<b>MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE</b> (modulo di MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI, MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE) <i>annuale</i>	AGR/16	Claudia MATTEUCCI <a href="#">CV</a> <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MED/07	<a href="#">16</a>
30	2023	272312353	<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>
31	2023	272312353	<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>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MED/07	<a href="#">8</a>
32	2022	272308740	<b>NEUROLOGIA E NEUROPSICHIATRIA DELLA NUTRIZIONE</b> (modulo di NEUROLOGIA E NEUROPSICHIATRIA DELLA NUTRIZIONE, ENDOCRINOLOGIA, EPIDEMIOLOGIA E	MED/26	Alessandro MARTORANA <a href="#">CV</a> <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MED/26	<a href="#">16</a>



SANITA' PUBBLICA)  
*annuale*

33	2023	272312375	<b>NUOVI ALIMENTI</b> (modulo di NUOVI ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE) <i>annuale</i>	BIO/10	Valeria GASPERI <a href="#">CV</a> <i>Ricercatore confermato</i>	BIO/10	<a href="#">16</a>
34	2023	272312369	<b>NUTRIZIONE ARTIFICIALE E IMMUNONUTRIZIONE</b> <i>annuale</i>	MED/12	Gian Marco GIORGETTI <a href="#">CV</a>		<a href="#">16</a>
35	2023	272320502	<b>NUTRIZIONE, INFIAMMAZIONE, CANCRO</b> <i>annuale</i>	BIO/11	Massimiliano AGOSTINI <a href="#">CV</a> <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/11	<a href="#">16</a>
36	2023	272312362	<b>PATOLOGIA GENERALE</b> (modulo di PATOLOGIA GENERALE, BIOCHIMICA CLINICA, FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE) <i>annuale</i>	MED/04	Loredana ALBONICI <a href="#">CV</a> <i>Professore Associato confermato</i>	MED/46	<a href="#">24</a>
37	2023	272312357	<b>POLITICA ECONOMICA</b> (modulo di DIRITTO AGROALIMENTARE, POLITICA ECONOMICA) <i>annuale</i>	SECS-P/01	Francesco Saverio MENNINI <a href="#">CV</a> <i>Ricercatore confermato</i>	SECS-P/01	<a href="#">16</a>
38	2023	272312364	<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> <i>Professore Associato confermato</i>	MED/49	<a href="#">16</a>
39	2023	272312380	<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>
40	2022	272308746	<b>SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE</b> <i>annuale</i>	MED/49	<b>Docente di riferimento (peso .5)</b> Isabella SAVINI <a href="#">CV</a> <i>Professore Associato confermato</i>	MED/49	<a href="#">48</a>
41	2023	272312376	<b>SICUREZZA ALIMENTARE</b> (modulo di NUOVI ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE) <i>annuale</i>	MED/07	Elisabetta DELIBATO <a href="#">CV</a>		<a href="#">16</a>
42	2023	272312365	<b>SKINFOLD MEASUREMENT</b> <i>annuale</i>	BIO/09	Lina Ilaras D'APOLITO <a href="#">CV</a>		<a href="#">16</a>

43	2023	272312381	<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>	
44	2023	272312373	<b>SPORT E ALIMENTAZIONE</b> <i>annuale</i>	BIO/09	Daniele PELUSO <a href="#">CV</a>		<a href="#">16</a>	
45	2023	272312355	<b>STATISTICA MEDICA</b> <i>annuale</i>	MED/01	Alessandra NARDI <a href="#">CV</a> <i>Professore Associato confermato</i>	MED/01	<a href="#">36</a>	
46	2023	272312346	<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>	
47	2023	272312363	<b>ULTERIORI ATTIVITA' FORMATIVE</b> <i>annuale</i>	0	Alessandra NARDI <a href="#">CV</a> <i>Professore Associato confermato</i>	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 (NESSUNA CANALIZZAZIONE) (1 anno) - 5 CFU - annuale - obbl</i>	16	16	16 - 19
	BIO/10 Biochimica ↳ <i>BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE (NESSUNA CANALIZZAZIONE) (1 anno) - 6 CFU - annuale - obbl</i>			
	BIO/12 Biochimica clinica e biologia molecolare clinica ↳ <i>BIOCHIMICA CLINICA (1 anno) - 5 CFU - annuale - obbl</i>			
Discipline della nutrizione umana	BIO/14 Farmacologia ↳ <i>FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (1 anno) - 5 CFU - annuale - obbl</i>	31	31	22 - 31
	MED/09 Medicina interna ↳ <i>MEDICINA INTERNA (2 anno) - 5 CFU - annuale - obbl</i>			
	MED/12 Gastroenterologia ↳ <i>GASTROENTEROLOGIA (2 anno) - 5 CFU - annuale - obbl</i>			
	MED/13 Endocrinologia ↳ <i>ENDOCRINOLOGIA (2 anno) - 5 CFU - annuale - obbl</i>			
	MED/42 Igiene generale e applicata ↳ <i>EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA (2 anno) - 5 CFU - annuale - obbl</i>			
	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate			

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

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	BIO/04 Fisiologia vegetale	25	25	25 - 27 min 12
	↳ FISIOLOGIA VEGETALE (NESSUNA CANALIZZAZIONE) (1 anno) - 2 CFU - annuale - obbl			
	BIO/11 Biologia molecolare			
	↳ BIOLOGIA MOLECOLARE (NESSUNA CANALIZZAZIONE) (1 anno) - 2 CFU - annuale - obbl			
	BIO/13 Biologia applicata			
	↳ BIOLOGIA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE (NESSUNA CANALIZZAZIONE) (1 anno) - 2 CFU - annuale - obbl			

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

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		8	8 - 8
Per la prova finale		18	18 - 18
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-

Abilità informatiche e telematiche	-	-
Tirocini formativi e di orientamento	-	-
Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d	2	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali	-	-
<b>Totale Altre Attività</b>	<b>28</b>	<b>28 - 28</b>

<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>AD</sup>

**CFU totali per il conseguimento del titolo**

**120**

Range CFU totali del corso

106 - 125



Comunicazioni dell'ateneo al CUN  
R<sup>AD</sup>



Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe  
R<sup>AD</sup>



Note relative alle attività di base  
R<sup>AD</sup>



Note relative alle altre attività  
R<sup>AD</sup>



Note relative alle attività caratterizzanti  
R<sup>AD</sup>