



## Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di ROMA "Tor Vergata"
Nome del corso in italiano	Scienze della Nutrizione Umana ( <i>IdSua:1600264</i> )
Nome del corso in inglese	Science of Human Nutrition
Classe	LM-61 - Scienze della nutrizione umana
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	<a href="https://www-2021.scienzenutrizione.uniroma2.it/">https://www-2021.scienzenutrizione.uniroma2.it/</a>
Tasse	<a href="http://iseeu.uniroma2.it/">http://iseeu.uniroma2.it/</a>
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale



## Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	CATANI Maria Valeria
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio del Corso di Studio
Struttura didattica di riferimento	Medicina Sperimentale (Dipartimento Legge 240)
Eventuali strutture didattiche coinvolte	Biologia

### Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	AQUINO	Angelo		PA	1	

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

<b>Rappresentanti Studenti</b>	Filacchioni Giulia giulia.filacchioni@students.uniroma2.eu De Sanctis Federica Fdesanctis23@gmail.com Crucitti Luca Luca.crucitti18@gmail.com
<b>Gruppo di gestione AQ</b>	ANGELA ANDREOLI (Docente del CdS) MARIA VALERIA CATANI (Presidente del CdS) LUCA CRUCITTI (studente del CdS) FEDERICA DE SANCTIS (studente del CdS) GIULIA FILACCHIONI (studente del CdS) CLAUDIA LUCREZIO MONTICELLI (Tecnico Amministrativo con funzione di Responsabile della Segreteria Didattica) CLAUDIA MATTEUCCI (Docente 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

11/05/2024

Il Corso di Studio in Scienze della Nutrizione umana appartiene alla Classe delle lauree LM-61 (DM 270/04). 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.

La durata del corso è stabilita in due anni. L'articolazione temporale dei corsi è su base annuale. Per conseguire la Laurea Magistrale lo studente deve aver acquisito 120 crediti.

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 e, previo superamento dell'esame di stato e iscrizione all'Ordine Nazionale dei Biologi, compete la qualifica di biologo nutrizionista.

I laureati magistrali della classe potranno trovare impiego presso enti di ricerca, servizi della sanità, centri per la nutrizione, società per la ristorazione collettiva, aziende alimentari; Possono svolgere le seguenti attività: ricerca scientifica nel settore

dell'alimentazione e della nutrizione umana, collaborazione ad indagini sui consumi alimentari volte alla sorveglianza nutrizionale della popolazione; valutazione delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti e loro modificazioni indotte dai processi tecnologici; valutazione della sicurezza di alimenti e integratori e loro idoneità per il consumo umano; progettazione di nuovi prodotti alimentari; identificazione dello stato nutrizionale più consono alle caratteristiche fisiche e psichiche dell'individuo; elaborazione di piani dietetici per il singolo individuo; elaborazione di tabelle dietetiche e menù per gruppi di popolazione; partecipazione a progetti di educazione alimentare rivolti agli operatori istituzionali e alla popolazione generale; collaborazione a programmi internazionali di formazione e assistenza 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 degli alimenti.

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)**

12/03/2024

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, 12 aprile 2017, 15 maggio 2018, 15 maggio 2019, 1 luglio 2020, 7 maggio 2021, 13 maggio 2022 e hanno visto coinvolti docenti e studenti del Corso di Laurea e diverse rappresentanze del mondo del lavoro. Nel 2023 l'incontro con le parti sociali si è svolto martedì 23 maggio 2023, con il patrocinio dell'Ordine dei Biologi del Lazio e dell'Abruzzo (OBLA) e dell'Ente Nazionale di Previdenza e Assistenza a favore dei Biologi (ENPAB). Dopo i saluti istituzionali del Preside della Facoltà di Medicina & Chirurgia e del Direttore del Dipartimento di Medicina Sperimentale, sono intervenuti, in qualità di relatori, il Dr. Andrea De Cinti, consigliere delegato OBLA, la Dr.ssa Tiziana Stallone, Presidente dell'ENPAB, la Dr.ssa Patrizia Andreoli, rappresentante dell'Azienda di ristorazione collettiva Sodexo, il Dr. Enrico Cinotti, vicedirettore della rivista mensile 'Il Salvagente' (Leader nei Test di laboratorio contro le truffe al consumatore) e il Dr. Umberto Scognamiglio, primo ricercatore del CREA (Consiglio per la Ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria) - Alimenti e Nutrizione. 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.



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

## 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

25/03/2024

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.scienze-nutrizione.uniroma2.it/?page\\_id=964](https://www-2021.scienze-nutrizione.uniroma2.it/?page_id=964) ( SITO DEL CORSO DI LAUREA - TEST DI AMMISSIONE )



QUADRO A4.a

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

11/04/2014

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

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

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



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

Nell'area tecnologica e della gestione agroalimentare, i laureati devono conoscere la composizione degli alimenti, nonché le tecniche più avanzate per la lavorazione e la conservazione del cibo, oltre agli eventi di trasformazione chimica indotti dalla sua cottura. Devono inoltre conoscere le più comuni strumentazioni per le analisi di laboratorio e i principi su cui si basano le relative tecniche, essere istruiti sulle malattie da microrganismi trasmesse dagli animali domestici e dal terreno e causate dalle loro tossine diffuse nelle derrate alimentari. Infine devono essere istruiti sulle principali norme giuridiche che regolano la circolazione delle derrate a livello nazionale e comunitario.


#### Attività affini o integrative

Ai laureati magistrali sono richiesti la conoscenza dell'effetto delle carenze vitaminiche sul sistema nervoso centrale e l'aspetto psicologico e psichiatrico dei disturbi del comportamento alimentare. Devono essere istruiti sulle principali patologie correlate ai disturbi nutrizionali, come la malattia celiaca, la sindrome metabolica e i deficit nutrizionali. Devono anche essere informati sulle nuove tecniche di Chirurgia dell'obesità e della malnutrizione conseguente ad alcuni interventi chirurgici. Devono aver acquisito le metodologie dell'economia riguardante la produzione agro- alimentare, la fisiologia ed interazione ambientale delle piante, in particolare di quelle di interesse alimentare. Ai laureati è richiesta inoltre la conoscenza dell'anatomia dell'apparato gastroenterico, della sua regolazione endocrina, e delle sue malformazioni collegate a patologie.

Per l'elaborazione dei dati risultato di analisi cliniche o della ricerca epidemiologica, devono infine saper applicare i principali test statistici.

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

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

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





## DISCIPLINE BIOMEDICHE

### Conoscenza e comprensione

Nell'ambito delle discipline biomediche, i laureati magistrali di questa classe devono conoscere i principali parametri della biochimica, della biologia molecolare e della biochimica clinica collegati con il fabbisogno e il metabolismo dei nutrienti e dei non-nutrienti fisiologicamente attivi, nonché utili per la valutazione dello stato nutrizionale. E' richiesta inoltre una solida conoscenza dell'organizzazione cellulare e della classificazione degli organismi viventi, anche sulla base delle teorie evolutive. Devono inoltre conoscere la relazione fra nutrienti e modulazione dell'assetto genico e del proteoma, nonché gli effetti sul metabolismo cellulare di inquinanti industriali e additivi alimentari.

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

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

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

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

## DISCIPLINE DELLA NUTRIZIONE UMANA

### Conoscenza e comprensione

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

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

- informare ed educare gli operatori istituzionali e la popolazione generale sui principi della corretta alimentazione e sulla sicurezza alimentare;
- collaborare ad indagini sui consumi alimentari volte alla sorveglianza nutrizionale della popolazione;
- valutare autonomamente lo stato nutrizionale dell'individuo sano e dei gruppi a rischio;
- valutare autonomamente i bisogni nutritivi ed energetici dell'uomo;
- determinare autonomamente diete ottimali individuali in relazione ad accertate condizioni fisiopatologiche;
- determinare autonomamente diete ottimali per mense aziendali, collettività, gruppi sportivi, ecc., in relazione alla loro composizione ed alle caratteristiche dei soggetti (età, sesso, tipo di attività);
- elaborare autonomamente profili nutrizionali finalizzati al miglioramento dello stato di salute e alla prevenzione delle patologie associate ad una scorretta alimentazione;
- collaborare a programmi internazionali di formazione e di assistenza sul piano delle disponibilità alimentari in aree

depressive e in situazioni di emergenza;

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

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

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

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

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

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

SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE [url](#)

## DISCIPLINE DELL'AREA TECNOLOGICA E DELLA GESTIONE AGROALIMENTARE

### Conoscenza e comprensione

Nell'area tecnologica e della gestione agroalimentare, i laureati devono conoscere la composizione degli alimenti, nonché le tecniche più avanzate per la lavorazione e la conservazione del cibo, oltre agli eventi di trasformazione chimica indotti dalla sua cottura. Devono inoltre conoscere le più comuni strumentazioni per le analisi di laboratorio e i principi su cui si basano le relative tecniche, essere istruiti sulle malattie da microrganismi trasmesse dagli animali domestici e dal terreno e causate dalle loro tossine diffuse nelle derrate alimentari. Infine devono essere istruiti sulle principali norme giuridiche che regolano le singole e diverse categorie di alimenti, che riguardano l'igiene, la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari, la circolazione delle derrate a livello nazionale e comunitario, l'etichettatura, la pubblicità e i segni distintivi.

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

- valutare le caratteristiche nutrizionali degli alimenti e delle loro modificazioni indotte dai processi tecnologici e biotecnologici;
- applicare metodiche atte a valutare la sicurezza degli alimenti e la loro idoneità per il consumo umano;
- collaborare alle procedure di accreditamento e di sorveglianza di laboratori e strutture sanitarie, per quanto riguarda la preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti.
- progettare nuovi alimenti

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

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

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

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

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



<b>Autonomia di giudizio</b>	<p>I dottori Magistrali devono:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Avere la capacità di raccogliere e interpretare i dati teorici e sperimentali di letteratura che permetteranno di costruire la base utile ad esprimere giudizi autonomi nel campo delle problematiche di ricerca e di opinione pubblica riguardante la Nutrizione Umana</li><li>-Avere la capacità di giudicare procedure non standardizzate, da applicare nella soluzione di problemi che si presentino nelle varie circostanze dell'attività prevista dal profilo professionale</li></ul> <p>La verifica dell'autonomia di giudizio avviene prevalentemente durante la prova finale</p>	
<b>Abilità comunicative</b>	<p>I dottori Magistrali devono:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Saper interagire in un ambito interdisciplinare, comunicando con interlocutori quali medici, responsabili dei laboratori tecnologici, responsabili aziendali e di marketing.</li><li>- Essere capaci di interloquire con i responsabili di organizzazioni pubbliche sanitarie in campo nutrizionale</li><li>-Essere in grado di comunicare le proprie conoscenze o i risultati della propria ricerca, sia in forma scritta, sia oralmente, adeguando il livello della comunicazione agli interlocutori cui è rivolta</li><li>-Saper comunicare efficacemente in lingua inglese</li></ul> <p>Tali capacità sono acquisite durante lo svolgimento dei corsi e durante la preparazione della prova finale, e verificate durante gli esami orali e l'esposizione della Tesi.</p>	
<b>Capacità di apprendimento</b>	<p>I laureati devono aver sviluppato quelle capacità di apprendimento che sono loro necessarie per intraprendere studi successivi con un alto grado di autonomia.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Essere in grado di utilizzare le fonti di aggiornamento della propria professione</li><li>- Saper eseguire ricerche bibliografiche anche a livello avanzato</li><li>- Utilizzare le Banche dati informatiche</li><li>- Programmare in maniera autonoma la propria ricerca scientifica e/o la propria attività professionale</li></ul>	



25/03/2024

Le attività affini comprendono:

- 1) Fisiologia vegetale (BIO/04) - 2 CFU
- 2) Biologia molecolare (BIO/11) - 2 CFU
- 3) Biologia applicata alla nutrizione (BIO/13) - 2 CFU
- 4) Anatomia dell'apparato digerente (BIO/16) - 2 CFU
- 5) Statistica Medica (MED/01) - 4 CFU
- 6) Genetica Medica (MED/03) - 2 CFU
- 7) Patologia generale (MED/04) - 3 CFU
- 8) Microbiologia applicata agli alimenti (MED/07) - 2 CFU
- 9) Chirurgia dell'Apparato Digerente (MED/18) - 2 CFU
- 10) Neurologia e Neuropsichiatria della nutrizione (MED/26) - 2 CFU
- 11) Politica economica (SECS-P/01) - 2 CFU



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



09/05/2024

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 ancorchè 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](#)

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

▶ QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

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

▶ QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

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

▶ QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

[https://www-2021.scienzeutrizione.uniroma2.it/?page\\_id=105](https://www-2021.scienzeutrizione.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 corso 1	ANATOMIA DELL'APPARATO DIGERENTE (modulo di BIOLOGIA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE, FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE, ANATOMIA DELL'APPARATO DIGERENTE) <a href="#">link</a>	BOTTI FLAVIA <a href="#">CV</a>	RU	2	16	✓
2.	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	✓
3.	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	✓
4.	BIO/10	Anno di corso 1	BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE (modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE, BIOLOGIA MOLECOLARE, FISIOLOGIA VEGETALE) <a href="#">link</a>	CIRIOLO MARIA ROSA <a href="#">CV</a>	PO	6	24	
5.	BIO/10	Anno di corso 1	BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE (modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE, BIOLOGIA MOLECOLARE, FISIOLOGIA VEGETALE) <a href="#">link</a>	CATANI MARIA VALERIA <a href="#">CV</a>	PA	6	24	✓
6.	BIO/10 BIO/04 BIO/11	Anno di corso 1	BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE, BIOLOGIA MOLECOLARE, FISIOLOGIA VEGETALE <a href="#">link</a>				10	
7.	BIO/13	Anno di corso 1	BIOLOGIA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE (modulo di BIOLOGIA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE, FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE, ANATOMIA DELL'APPARATO DIGERENTE) <a href="#">link</a>	MICHENZI ALESSANDRO <a href="#">CV</a>	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 ( <i>modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE, BIOLOGIA MOLECOLARE, FISIOLOGIA VEGETALE</i> ) <a href="#">link</a>	PIRO MARIA CRISTINA <a href="#">CV</a>	RU	2	16	
10.	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	
11.	CHIM/10	Anno di corso 1	CHIMICA ALIMENTI ( <i>modulo di CHIMICA ALIMENTI, TECNOLOGIE ALIMENTARI</i> ) <a href="#">link</a>	FEZZA FILOMENA <a href="#">CV</a>	PA	5	24	
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>	CISALE GIUSY YLENIA <a href="#">CV</a>		5	8	
18.	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	32	✓
19.	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	
20.	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	
21.	AGR/15	Anno di corso 1	HEALTHY FOOD DESIGN <a href="#">link</a>	RUGGERI STEFANIA <a href="#">CV</a>		2	16	
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	METHODS IN MOLECULAR BIOLOGY AND CLINICAL BIOCHEMISTRY ( <i>modulo di METHODS IN BIOCHEMISTRY, MOLECULAR BIOLOGY AND CLINICAL BIOCHEMISTRY</i> )	MINIERI MARILENA <a href="#">CV</a>	RU	2	16	✓

		corso 1	<a href="#">link</a>						
26.	AGR/16	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE (modulo di MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI, MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE) <a href="#">link</a>	BALESTRIERI EMANUELA <a href="#">CV</a>	PA	5	24		
27.	AGR/16	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE (modulo di MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI, MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE) <a href="#">link</a>	MATTEUCCI CLAUDIA <a href="#">CV</a>	PA	5	16		
28.	MED/07	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI (modulo di MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI, MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE) <a href="#">link</a>	DELIBATO ELISABETTA <a href="#">CV</a>		2	8		
29.	MED/07	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI (modulo di MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI, MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE) <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 corso 1	NUOVI ALIMENTI (modulo di NUOVI ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE) <a href="#">link</a>	GASPERI VALERIA <a href="#">CV</a>	RU	2	16		
32.	BIO/10 MED/07	Anno di corso 1	NUOVI ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE <a href="#">link</a>			4			
33.	MED/12	Anno di corso 1	NUTRIZIONE ARTIFICIALE E IMMUNONUTRIZIONE <a href="#">link</a>	GIORGETTI GIAN MARCO <a href="#">CV</a>		2	16		
34.	MED/07	Anno di corso 1	NUTRIZIONE, INFEZIONI DEL TRATTO UROGENITALE E INFERTILITÀ <a href="#">link</a>	CIPRIANI CHIARA <a href="#">CV</a>	RD	2	16		
35.	BIO/11	Anno di corso 1	NUTRIZIONE, INFIAMMAZIONE, CANCRO <a href="#">link</a>	AGOSTINI MASSIMILIANO <a href="#">CV</a>	PA	2	16		
36.	MED/04	Anno di corso 1	PATOLOGIA GENERALE (modulo di PATOLOGIA GENERALE, BIOCHIMICA CLINICA, FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE) <a href="#">link</a>	BENVENUTO MONICA	RD	3	24		
37.	BIO/12 BIO/14 MED/04	Anno di corso 1	PATOLOGIA GENERALE, BIOCHIMICA CLINICA, FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE <a href="#">link</a>			13			
38.	SECS- P/01	Anno di corso 1	POLITICA ECONOMICA (modulo di DIRITTO AGROALIMENTARE, POLITICA ECONOMICA) <a href="#">link</a>	SCIATTELLA PAOLO		2	16		
39.	MED/49	Anno di corso 1	PROBLEMATICHE NUTRIZIONALI IN ETA' EVOLUTIVA E NEI DISTURBI DELL'ALIMENTAZIONE <a href="#">link</a>	SAVINI ISABELLA <a href="#">CV</a>	PA	2	16		
40.	MED/07	Anno di corso 1	RISTORAZIONE COLLETTIVA (modulo di SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE, RISTORAZIONE COLLETTIVA) <a href="#">link</a>	SCOGNAMIGLIO UMBERTO <a href="#">CV</a>		3	24		
41.	MED/07	Anno di corso 1	SICUREZZA ALIMENTARE (modulo di NUOVI ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE) <a href="#">link</a>	DELIBATO ELISABETTA <a href="#">CV</a>		2	16		
42.	BIO/09	Anno di corso 1	SKINFOLD MEASUREMENT <a href="#">link</a>	D'APOLITO LINA ILARAS <a href="#">CV</a>		2	16		



43.	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
44.	MED/07	Anno di corso 1	SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE, RISTORAZIONE COLLETTIVA <a href="#">link</a>			4	
45.	BIO/09	Anno di corso 1	SPORT E ALIMENTAZIONE <a href="#">link</a>	PELUSO DANIELE <a href="#">CV</a>		2	16
46.	MED/01	Anno di corso 1	STATISTICA MEDICA <a href="#">link</a>	NARDI ALESSANDRA <a href="#">CV</a>	PA	4	36
47.	AGR/15	Anno di corso 1	TECNOLOGIE ALIMENTARI ( <i>modulo di CHIMICA ALIMENTI, TECNOLOGIE ALIMENTARI</i> ) <a href="#">link</a>	RUGGERI STEFANIA <a href="#">CV</a>		5	40
48.	0	Anno di corso 1	ULTERIORI ATTIVITA' FORMATIVE <a href="#">link</a>	NARDI ALESSANDRA <a href="#">CV</a>	PA	2	16
49.	MED/18	Anno di corso 2	CHIRURGIA DELL'APPARATO DIGERENTE ( <i>modulo di GASTROENTEROLOGIA, CHIRURGIA DELL'APPARATO DIGERENTE</i> ) <a href="#">link</a>			2	
50.	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	
51.	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	
52.	MED/12	Anno di corso 2	GASTROENTEROLOGIA ( <i>modulo di GASTROENTEROLOGIA, CHIRURGIA DELL'APPARATO DIGERENTE</i> ) <a href="#">link</a>			5	
53.	MED/18 MED/12	Anno di corso 2	GASTROENTEROLOGIA, CHIRURGIA DELL'APPARATO DIGERENTE <a href="#">link</a>			7	
54.	MED/03	Anno di corso 2	GENETICA MEDICA ( <i>modulo di MEDICINA INTERNA, GENETICA MEDICA</i> ) <a href="#">link</a>			2	
55.	MED/09	Anno di corso 2	MEDICINA INTERNA ( <i>modulo di MEDICINA INTERNA, GENETICA MEDICA</i> ) <a href="#">link</a>			5	
56.	MED/03 MED/09	Anno di corso 2	MEDICINA INTERNA, GENETICA MEDICA <a href="#">link</a>			7	
57.	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	
58.	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	
59.	0	Anno di corso 2	PROVA FINALE <a href="#">link</a>			18	
60.	MED/49	Anno	SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE <a href="#">link</a>			6	

▶ QUADRO B4

Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B4

Sale Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B4

Biblioteche

Link inserito: <https://med.uniroma2.it/biblioteca-medicina-tor-vergata/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B5

Orientamento in Ingresso

Vista la considerevole affluenza riscontrata agli eventi di orientamento nell'a.a. 2022/2023, si è deciso di ampliare e differenziare le proposte di orientamento per l'anno accademico in corso, organizzando eventi in presenza e online, sia specifici per studenti con le idee già chiare che generalisti per chi è ancora indeciso tra più corsi di laurea. Il primo evento organizzato è stato a dicembre con due incontri di orientamento pomeridiani online in cui le 6 Aree di Ateneo hanno presentato la loro offerta formativa; a gennaio, precisamente il 17/01/2024, è stato proposto un nuovo format, chiamato "Un giorno da Matricola", in cui gli studenti hanno potuto sperimentare la vita universitaria in due Aree di loro interesse; a febbraio è stato organizzato l'evento generalista, cioè l'Open Day invernale, che si è svolto il 15 febbraio 2024, nel corso del quale sono stati presentati tutti i corsi di studio triennali e magistrali a ciclo unico; infine a marzo si è svolta la "Settimana a Porte Aperte", dal 18 al 22 marzo 2024, in cui ogni giorno è stato dedicato a un'Area, così da permettere allo studente di partecipare e approfondire tutti gli aspetti dell'area di interesse.

Ad ulteriore supporto, 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".

Le attività di accoglienza e orientamento internazionale si sono svolte da settembre 2023 a marzo 2024.

Welcome/Accoglienza:

1. Incontri tutti i giorni presso il Welcome Office in presenza e online, su appuntamento, per accogliere gli studenti.
2. Students Welcome 2023 (da settembre a dicembre 2023): evento di accoglienza previsto a inizio anno accademico, articolato in più appuntamenti, dedicato alle studentesse e agli studenti 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 Sistema Sanitario Nazionale (SSN), l'apertura di un conto bancario ecc. Per tutte le studentesse e tutti gli studenti è prevista la presentazione dei servizi di Ateneo attraverso dei desk dedicati: CUS, CARIS, CLICI, CLA, Centro antiviolenza "Elena Gianini Belotti", Agevola, Orto Botanico, servizi digitali di Ateneo, ecc.).

Vengono inoltre presentati i servizi della città di Roma con un desk gestito da Informagiovani Roma capitale. [https://web.uniroma2.it/en/contenuto/students\\_welcome](https://web.uniroma2.it/en/contenuto/students_welcome). Nel 2023 questa attività di accoglienza è stata svolta in modalità diverse, in base alle richieste emerse dai Corsi di studio o dalla Macroarea/Facoltà.

Dal 7 al 22 settembre e dal 10 al 20 ottobre 2023, dal lunedì al venerdì, dalle 9.30 alle 14.00 si sono svolte le settimane di accoglienza in presenza, presso il Rettorato, a cui hanno partecipato circa 1100 studenti.

Sono stati organizzati alcuni incontri di welcome online e giornate di Welcome in presenza, con i coordinatori dei corsi di laurea e le matricole.

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. Hanno collaborato alle iniziative studenti Buddy, tirocinanti, studenti part-time e personale tecnico amministrativo di Macroarea/Facoltà. In questa occasione sono state fornite informazioni pratiche per affrontare il nuovo percorso universitario a tutte le matricole.

Il 22 gennaio si è svolto il Welcome Day dedicato agli studenti iscritti al Foundation Course 2022-2023. L'evento è stato organizzato in sinergia con la scuola laD e con la Segreteria Studenti Internazionali.

Ad inizio del II semestre dell'a.a. 2023/2024 (21 febbraio 2024) si è svolto il Welcome per le studentesse e gli studenti Erasmus+ e Overseas 2024 presso la Macroarea di Lettere e

Filosofia, che ha visto la partecipazione di circa 235 studenti. L'evento è stato organizzato in collaborazione con gli uffici Erasmus+.

Ulteriori attività di accoglienza:

- gruppi Telegram per le matricole: Accoglienza Unitorvergata e Welcome Unitorvergata, un servizio di messaggistica istantanea attivo tutte le mattine;
- Welcome Guide: realizzazione di una guida pratica in italiano e in inglese con tutti i servizi e gli indirizzi utili;
- 3° 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 nel contesto universitario, in collaborazione con il Welcome Office di Ateneo. Il 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 ad aiutare 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. Ad aprile 2023 è uscito il bando in doppia lingua ed un form di candidatura. Sono state raccolte 20 candidature di studenti già iscritti e il servizio è stato erogato per circa 269 studenti che ne hanno fatto richiesta tramite registrazione. I Buddy hanno, inoltre, supportato gli studenti attraverso un gruppo telegram dedicato, incontri in presenza e attraverso la partecipazione al welcome di settembre e ai welcome days nelle macroaree/facoltà.

A Ottobre 2023, è partita l'iniziativa 'A Coffee With', mirata a valorizzare le diversità e promuovere l'internazionalizzazione. L'obiettivo generale è organizzare incontri con cadenza bimestrale con la comunità universitaria nazionale e internazionale, durante i quali vengono affrontate tematiche di attualità. Le discussioni sono guidate da esperti del tema in maniera informale (da qui l'idea di conversare e prendere un caffè insieme), al fine di coinvolgere attivamente i presenti e stimolarli a partecipare alla conversazione. Gli incontri sono aperti a tutti e coinvolgono vari esperti del settore, tra cui professori, ricercatori, studenti e personale tecnico amministrativo, in base alla tematica di interesse.

Obiettivi specifici:

- offrire agli studenti maggiori opportunità di interazione con il contesto universitario;
- fornire spunti di attualità come supporto e guida verso tematiche di rilevanza globale;
- favorire l'integrazione culturale e la socializzazione all'interno della comunità universitaria, consentendo agli studenti, ai colleghi e ai docenti di conoscersi da vicino e creare reti di contatti;
- promuovere uno scambio linguistico, ospitando incontri sia in lingua italiana che in lingua inglese.

Da agosto 2023, l'Università degli Studi di Roma Tor Vergata ha creato un servizio di supporto alla ricerca dell'alloggio all'interno del Welcome Office con l'assegnazione di una risorsa dedicata, ha attivato due canali di comunicazione diretti per domande, richieste e chiarimenti in italiano e in inglese: [housing@uniroma2.it](mailto:housing@uniroma2.it), [alloggi@uniroma2.it](mailto:alloggi@uniroma2.it) e due pagine web in italiano e in inglese in continuo aggiornamento. È stato effettuato un censimento degli alloggi disponibili in zona e ben collegati, sono state stipulate nuove convenzioni in collaborazione con AGEVOLA con le piattaforme per la ricerca alloggi che prevedono una scontistica sui costi di prenotazione riservata alla comunità di Tor Vergata ([http://web.uniroma2.it/it/percorso/futuri\\_studenti/sezione/opportunita\\_di\\_alloggio](http://web.uniroma2.it/it/percorso/futuri_studenti/sezione/opportunita_di_alloggio)).

È stato avviato il progetto "Insieme siamo migliori/Together We are Better" per la sperimentazione di modelli innovativi di housing in collaborazione con i comuni dei Castelli Romani ed il VI Municipio. Il progetto punta a sviluppare le opportunità per gli studenti, sia italiani che stranieri, di ricevere l'ospitalità da parte di famiglie o di anziani soli, favorendo così preziose occasioni di incontro, condivisione tra culture e realtà diverse, in grado di arricchire sensibilmente sia gli ospitanti, sia gli studenti, sia la vita quotidiana del territorio coinvolto attraverso la sinergia con le competenze degli studenti e dell'Ateneo, da un punto di vista sociale, economico, culturale. Centrale l'impatto da un punto di vista sociale. Il progetto rappresenta una occasione preziosa di incontro, condivisione tra culture e realtà diverse, in grado di arricchire sensibilmente sia le famiglie ospitanti, sia gli studenti, sia la vita quotidiana del Comune da un punto di vista sociale, economico, culturale. Per valutare la fattibilità e avere informazioni sulle esigenze e le disponibilità sono state realizzate due indagini preliminari sottoposte a studentesse, studenti e potenziali ospitanti in collaborazione con i Comuni: <https://web.uniroma2.it/it/contenuto/insieme-siamo-migliori-together-we-are-better-parte-la-fase-due>

La macroarea di Scienze ha organizzato, come tutti gli anni, l'Open DAY Magistrale dedicato ai corsi di Laurea magistrali della macroarea, dove sono descritti il piano di studi e gli sbocchi professionali dei diversi corsi di studi. L'offerta formativa è ampia e attuale, attrae studenti di tutta Italia provenienti da corsi di laurea triennali in ambito Biologico, Biotecnologico, Nutrizionistico/Motorio, Tecnico-Sanitario. E' previsto un percorso specifico anche per studenti di informatica, ingegneria, fisica e matematica che siano interessati a scoprire la Bioinformatica.

Quest'anno, per l'area biologica, l'evento si terrà Lunedì 13 maggio ore 14:30 in modalità ibrida (sia on line che in presenza).

Il programma delle presentazioni sarà così articolato:

Ore 14.30 Bioinformatica

Ore 14.55 Biologia ambientale

Ore 15.20 Biologia cellulare molecolare e scienze biomediche

Ore 15.45 Biotechnology

Ore 16.10 Scienze della nutrizione umana

Ore 16.35 Biotecnologie mediche

In parallelo, saranno presenti degli stand informativi dei vari corsi

Link inserito: <https://scienze.uniroma2.it/?s=open+day>,

## ► QUADRO B5

### Orientamento e tutorato in itinere

Il Tutor selezionato dallo studente, coadiuvato dal coordinatore del corso di studio, accompagna lo studente durante tutto il corso di studi. Il Tutor fornisce chiarimenti e consigli sul percorso formativo, e sulla modalità di svolgimento di tirocinio e della tesi e su eventuali altre iniziative inerenti il percorso formativo del corso di studi quali seminari e convegni. La Segreteria didattica del corso di studi fornisce informazioni sull'organizzazione didattica del corso e sulle formalità necessarie allo svolgimento di tirocini e tesi presso strutture esterne all'Ateneo, anche estere, previa approvazione del Consiglio di corso di studio.

Descrizione link: TUTOR

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

## ► QUADRO B5

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

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

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.scienzeutrizione.uniroma2.it/?page\\_id=94](https://www-2021.scienzeutrizione.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.*

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: In allegato l'elenco delle Università extraeuropee con le quali l'Ateneo di Tor Vergata ha in essere un accordo di Scambio studenti o un accordo bilaterale Erasmus+.

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 di Ateneo

Link inserito: <https://med.uniroma2.it/erasmus/>

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Romania	Universitatea De Stiinte Agricole Si Medicina Veterinara Cluj Napoca	RO CLUJNAP04	12/11/2022	solo italiano
2	Spagna	Universidad Autonoma De Madrid	E MADRID04	12/11/2022	solo italiano



#### QUADRO B5

#### Accompagnamento al lavoro

11/05/2024

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 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

11/05/2024

Nell'ambito dell'orientamento al mondo del lavoro il corso di Laurea in Scienze della Nutrizione Umana organizza, periodicamente, seminari, visite didattiche presso aziende del settore alimentare. Viene inoltre facilitata la partecipazione a convegni ed eventi in ambito nutrizionale. Ogni anno gli studenti sono invitati a partecipare alla Giornata Nazionale del Biologo

Nutrizionista durante la quale i Biologi Nutrizionisti prestano volontariamente e gratuitamente la loro opera professionale all'interno di stand organizzati in studi di consulenza. 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)

## QUADRO B6

### Opinioni studenti

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

#### CONFRONTO CON ANNO ACCADEMICO PRECEDENTE

L'analisi dell'andamento dei giudizi nel tempo (a.a. 2022/23 vs 2021/22) ha evidenziato un miglioramento dei seguenti quesiti rispetto all'a.a. 2021/22:

- D1 "Il carico di lavoro complessivo degli insegnamenti ufficialmente previsti nel periodo di riferimento (bimestre, trimestre, semestre, ecc.) è accettabile?" (7,36 a.a. 2022/23 vs 7,21 a.a. 2021/22)  
D2 "L'organizzazione complessiva degli insegnamenti ufficialmente previsti nel periodo di riferimento è accettabile?" (7,34 a.a. 2022/23 vs 7,25 a.a. 2021/22)  
D3 "L'organizzazione degli esami (date appelli, modalità esame, ecc), nel periodo di riferimento è accettabile?" (7,42 a.a. 2022/23 vs 7,33 a.a. 2021/22)  
D7 "Il docente (i docenti hanno) ha personalmente tenuto le lezioni?" (9,39 a.a. 2022/23 vs 9,13 a.a. 2021/22)  
D15 "Il materiale didattico (indicato o fornito) è adeguato per lo studio della materia?" (7,88 a.a. 2022/23 vs 7,79 a.a. 2021/22)

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

- D6 "Il docente si è mostrato disponibile a fornire chiarimenti e spiegazioni?" (8,42 a.a. 2022/23 vs 8,57 a.a. 2021/22)  
D8 "Ha frequentato altri insegnamenti in questo periodo?" (8,02 a.a. 2022/23 vs 8,55 a.a. 2021/22)  
D10 "In generale, per la sua formazione, ritiene che la frequenza alle lezioni sia utile?" (8,12 a.a. 2022/23 vs 8,61 a.a. 2021/22)  
D9 "Se vi fosse stata una diversa programmazione delle attività didattiche, avrebbe frequentato questo insegnamento?" (7,22 a.a. 2022/23 vs 8,28 a.a. 2021/22)  
D14 "Il carico di studio di questo insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?" (7,32 a.a. 2022/23 vs 7,48 a.a. 2021/22)  
D17 "Nella preparazione all'esame ha usufruito del ricevimento del docente per chiarimenti?" (3,36 a.a. 2022/23 vs 3,9 a.a. 2021/22)  
D18 "Il docente dell'insegnamento è stato reperibile per chiarimenti durante l'ora di ricevimento o tramite email?" (7,2 a.a. 2022/23 vs 8,53 a.a. 2021/22)  
D19 "Ha trovato difficoltà nella preparazione all'esame non avendo frequentato?" (4,35 a.a. 2022/23 vs 4,63 a.a. 2021/22)  
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?" (8,35 a.a. 2022/23 vs 8,64 a.a. 2021/22)  
D21 "Se fosse offerto un servizio di tutoraggio on-line Lei lo userebbe?" (6,67 a.a. 2022/23 vs 7,08 a.a. 2021/22)  
D25 "Sei complessivamente soddisfatto dell'insegnamento?" (7,77 a.a. 2022/23 vs 7,85 a.a. 2021/22)

#### 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 il seguente quesito:

- D7 "Il docente (i docenti hanno) ha personalmente tenuto le lezioni?" (9,39 CdS vs 8,46 Macroarea)  
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?" (8,35 CdS vs 8,24 Macroarea)

Risultano giudizi leggermente inferiori per quanto riguarda:

- D6 "Il docente si è mostrato disponibile a fornire chiarimenti e spiegazioni?" (8,42 CdS vs 8,91 Macroarea)  
D11 "In generale, per il superamento degli esami, ritiene che la frequenza alle lezioni sia utile?" (7,72 CdS vs 8,17 Macroarea)  
D12 "Le conoscenze preliminari possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti trattati?" (7,56 CdS vs 8,21 Macroarea)  
D13 "Il docente stimola/motiva (docenti stimolano/motivano) l'interesse verso la disciplina esponendo gli argomenti in modo chiaro?" (7,89 CdS vs 8,42 Macroarea)  
D14 "Il carico di studio di questo insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?" (7,32 CdS vs 8,1 Macroarea)  
D17 "Nella preparazione all'esame ha usufruito del ricevimento del docente per chiarimenti?" (3,36 CdS vs 4,39 Macroarea)  
D18 "Il docente dell'insegnamento è stato reperibile per chiarimenti durante l'ora di ricevimento o tramite email?" (7,2 CdS vs 8,0 Macroarea)  
D19 "Ha trovato difficoltà nella preparazione all'esame non avendo frequentato?" (4,35 CdS vs 5,75 Macroarea)  
D21 "Se fosse offerto un servizio di tutoraggio on-line Lei lo userebbe?" (6,67 CdS vs 7,31 Macroarea)  
D26 "La frequenza delle lezioni è accompagnata da regolare attività di studio?" (7,67 CdS vs 8,2 Macroarea)

Risultano giudizi leggermente inferiori, ma in miglioramento rispetto all'anno precedente, per quanto riguarda:

- D1 "Il carico di lavoro complessivo degli insegnamenti ufficialmente previsti nel periodo di riferimento (bimestre, trimestre, semestre, ecc.) è accettabile?" (7,36 CdS vs 7,8 Macroarea)  
D2 "L'organizzazione complessiva degli insegnamenti ufficialmente previsti nel periodo di riferimento è accettabile?" (7,34 CdS vs 7,81 Macroarea)  
D3 "L'organizzazione degli esami (date appelli, modalità esame, ecc), nel periodo di riferimento è accettabile?" (7,42 CdS vs 7,73 Macroarea)  
D5 "Gli orari di svolgimento dell'attività didattica sono rispettati?" (8,74 CdS vs 8,97 Macroarea)  
D15 "Il materiale didattico (indicato o fornito) è adeguato per lo studio della materia?" (7,88 CdS vs 8,41 Macroarea)  
D24 "Sei interessato agli argomenti trattati in questo insegnamento?" (8,13 CdS vs 8,47 Macroarea).

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

Link inserito: <https://www.sisvaldidat.it/AT-UNIROMA2/AA-2022>

Pdf inserito: [visualizza](#)

## QUADRO B7

### Opinioni dei laureati

Dai dati relativi alla soddisfazione per il corso di studi concluso e condizione occupazionale dei laureati 2023 (dati XXVI Indagine AlmaLaurea 2024) in rapporto a quelli dell'anno precedente e dell'Ateneo emerge che i laureati in Scienze della Nutrizione Umana si dichiarano soddisfatti: 1) del rapporto con i docenti (73,4%); 2) del rapporto con gli studenti (89,8%); 3) del Corso di Laurea nel suo complesso (77,5%). Rispetto all'anno precedente, si evidenzia una flessione riguardo la soddisfazione per l'organizzazione degli esami (69,4% vs 83,9% del 2022), mentre la criticità rispetto alla percentuale di studenti laureati che si iscriverebbe di nuovo allo stesso corso magistrale dell'Ateneo risulta in via di miglioramento (46,9% vs 38,7% del 2022).

I dati relativi alla condizione occupazionale confermano l'elevato tasso di occupazione dei laureati/e in Scienze della Nutrizione Umana: a 1 anno dalla laurea lavora il 70,8%, percentuale che sale a 87% a 5 anni dalla laurea; le donne mostrano un tasso di occupazione maggiore a 1 e 3 anni dalla laurea, percentuale che scende a 5 anni dalla laurea (82,4% per le donne vs 100% per gli uomini).

I "tempi di ingresso nel mercato del lavoro" sono leggermente superiori a quelli dell'Ateneo (4,9 mesi vs 4,2 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: 63,3% vs 60,6% a 3 anni e 91,7% vs 60,1% a 5 anni.

La "retribuzione mensile netta", sebbene più bassa rispetto all'Ateneo, è migliorata rispetto all'anno precedente (1.353 € vs 1.776 € a 5 anni), mentre la "soddisfazione per il lavoro svolto" è superiore rispetto ai dati di Ateneo (8,5 vs 8.0 a 5 anni).

Descrizione link: PROFILO DEI LAUREATI 2023 INDAGINE ALMALAUREA 2024

Link inserito: <https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/visualizza.php?anno=2023&corstipo=LS&ateneo=70027&facolta=tutti&gruppo=tutti&livello=tutti&area4=tutti&pa=70027&classe=11069&postcorso=tutti&isstella=0&annolau=tutti&condocc=tutti&isrls=e http://statistiche.almalaurea.it/universita/statistiche/trasparenza?CODICIONE=0580207306200001>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: PROFILO DEI LAUREATI 2023 INDAGINE ALMALAUREA 2024



## ► QUADRO C1

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

25/08/2024

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 2023).  
L'indicatore ANVUR iC00a (avvii di carriera al primo anno) evidenzia che, nel 2023, il numero dei posti programmati localmente non è stato coperto completamente (n° 46/70); l'indicatore è diminuito rispetto agli iscritti del 2022 (67/70). Lo stesso andamento si rileva per iC00c (iscritti al primo anno che sono iscritti per la prima volta in una laurea magistrale). Lo stesso andamento si evidenzia anche nell'area geografica e a livello nazionale. Il CdS ha deciso di ridurre momentaneamente il numero dei posti programmati localmente (a.a. 2024/2025), che potrà essere nuovamente aumentato qualora cambiasse l'andamento a livello nazionale.

Nonostante, 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 (2019-2023) tale indicatore si è sempre mantenuto al di sopra dei valori nazionali (nel 2023: 67,4% vs 51,4% a livello nazionale), nonostante sia enormemente cresciuta l'offerta di corsi LM/61 presso altri Atenei (25 corsi attivi in diverse Regioni Italiane, costituzione del Collegio Nazionale dei Presidenti di Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana, sito web <https://www.conp-lm61.it/>).

L'analisi dei dati sul percorso evidenzia che:

- 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 2023 è diminuito rispetto al 2022. La situazione sarà monitorata potenziando le azioni correttive già intraprese (maggior numero di appelli, posticipo dell'ultima sessione di laurea a fine maggio), in modo da riallineare la percentuale ai valori nazionali.

- iC21 (percentuale di studenti che prosegue la carriera nel sistema universitario al II anno). L'indicatore è andato aumentando nel periodo 2019-2022 in linea con i valori dell'area geografica e nazionale. Nel 2022 si è registrato un ulteriore incremento rispetto all'anno precedente (94,5% vs 91,8%), 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 2022 è significativamente diminuito rispetto a quello del 2021 (dal 43,5% al 8,2%); la stessa tendenza si osserva anche per CdS della stessa area geografica. Anche in questo caso, bisogna 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 dei CdS). L'indicatore è significativamente aumentato rispetto all'anno precedente (77,1% nel 2023 vs 56,7% nel 2022).

I dati Almalaurea indicano che la riuscita negli studi dei laureati 2023 (punteggio medio degli esami 26,7/30; voto medio di laurea 108,8/110) è leggermente diminuita rispetto ai laureati del 2022.

Il 10,2% degli studenti ha svolto periodi di studio all'estero riconosciuti dal corso di studio, in modalità Erasmus (valore aumentato significativamente rispetto all'anno precedente).

Nell'AA 2022/2023 il 14,3% degli studenti ha svolto tirocini, di cui il 10,2% svolto fuori dall'università.

Descrizione link: PROFILO LAUREATI 2023 DATI ALMALAUREA 2024

Link inserito: <https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/visualizza.php?anno=2023&corstipo=L&ateneo=70027&facolta=tutti&gruppo=tutti&livello=tutti&area4=tutti&pa=70027&classe=11069&postcorso=tutti&is stella=0&presui=tutti&disaggregazione=&LAH>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Indicatori 2023

## ► QUADRO C2

### Efficacia Esterna

25/08/2024

I dati indagine Alma Laurea sull'occupazione (dati aggiornati a giugno 2024) confermano l'elevato tasso di occupazione dei laureati/e in Scienze della Nutrizione Umana: a 1 anno dalla laurea lavora il 70,8%, percentuale che sale a 87% a 5 anni dalla laurea; le donne mostrano un tasso di occupazione maggiore a 1 e 3 anni dalla laurea, percentuale che scende a 5 anni dalla laurea (82,4% per le donne vs 100% per gli uomini).

I dati relativi agli "occupati che, nel lavoro, utilizzano in misura elevata le competenze acquisite con la laurea" sono migliori di quelli dell'Ateneo: 63,3% vs 60,6% a 3 anni e 91,7% vs 60,1% a 5 anni.

L'efficacia della Laurea nel lavoro svolto è anche evidenziata dall'indicatore D1.02.02 (86,6% nel 2023).

Descrizione link: CONDIZIONE OCCUPAZIONALE ALMALAUREA

Link inserito: <https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/visualizza.php?anno=2023&corstipo=L&ateneo=70027&facolta=tutti&gruppo=tutti&livello=tutti&area4=tutti&pa=70027&classe=11069&postcorso=tutti&is stella=0&annolau=tutti&condocc=tutti&is crs=1>

## ► QUADRO C3

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

Dopo l'emergenza COVID, 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.

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 (vedi PDF allegato).

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Commenti tirocini





## QUADRO D1

### Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

22/04/2024

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://pga.uniroma2.it/processo-aq/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: D1 2024-2025



## QUADRO D2

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

12/06/2024

Il CdS concorre alla realizzazione del progetto di Assicurazione della Qualità (AQ) per la formazione, in coerenza con gli indirizzi di AQ di Ateneo (PQA - vedi file PDF allegato). 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 [Proff. A. Andreoli, Matteucci e Savini (Docenti del CdS), Dr. C. Lucrezio Monticelli (Tecnico Amministrativo con funzione di Responsabile della Segreteria Didattica), L. Crucitti, F. De Sanctis e G. Filacchioni (studenti del CdS)] e dal Manager didattico (Dr. B. Bulgarini e M.C. Buè).

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: <https://pqa.uniroma2.it/processo-ag/#>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: PQA\_Organizzazione Sistema Governance e AQ



## QUADRO D3

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

22/04/2024

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: <https://pqa.uniroma2.it/sua-cds/procedure-e-scadenze-2024/>



QUADRO D4

Riesame annuale

11/05/2024

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 2023, il Gruppo di Riesame ha raccolto ed analizzato i dati utili per l'autovalutazione periodica del CdS (dati XXV Indagine AlmaLaurea 2023 su profilo dei laureati 2022 e condizione occupazionale dei laureati, giudizi studenti Valmon, dati elaborati dal centro di calcolo dell'Ateneo, indicatori ANVUR scheda SUA relativi al periodo 2018-22).

Il 11 settembre 2023, 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 21 settembre 2023. La scheda è stata sottoposta all'approvazione da parte della Giunta della Facoltà di Medicina e Chirurgia

Descrizione link: Monitoraggio della qualità della didattica

Link inserito: [https://www-2021.scienzeutrizione.uniroma2.it/?page\\_id=3464](https://www-2021.scienzeutrizione.uniroma2.it/?page_id=3464)



QUADRO D5

Progettazione del CdS



QUADRO D6

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



QUADRO D7

Relazione illustrativa specifica per i Corsi di Area Sanitaria



## Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di ROMA "Tor Vergata"
Nome del corso in italiano	Scienze della Nutrizione Umana
Nome del corso in inglese	Science of Human Nutrition
Classe	LM-61 - Scienze della nutrizione umana
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	<a href="https://www-2021.scienzenutrizione.uniroma2.it/">https://www-2021.scienzenutrizione.uniroma2.it/</a>
Tasse	<a href="http://iseeu.uniroma2.it/">http://iseeu.uniroma2.it/</a>
Modalità di svolgimento	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.	BTTFLV64L51H501H	BOTTI	Flavia	BIO/16	05/H1	RU	0,5	
3.	CTNMVL65E44L498L	CATANI	Maria Valeria	BIO/10	05/E1	PA	1	
4.	MSNSFN64B09H501E	MASINI	Stefano	IUS/03	12/E3	PA	1	
5.	MNRMLN58L61F839R	MINIERI	Marilena	BIO/12	05/E3	RU	1	
6.	SVNSLL60L67H501S	SAVINI	Isabella	MED/49	06/D2	PA	1	
7.	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
Filacchioni	Giulia	giulia.filacchioni@students.uniroma2.eu	
De Sanctis	Federica	Fdesantis23@gmail.com	
Crucitti	Luca	Luca.crucitti18@gmail.com	



## Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
ANDREOLI (Docente del CdS)	ANGELA
CATANI (Presidente del CdS)	MARIA VALERIA
CRUCITTI (studente del CdS)	LUCA
DE SANCTIS (studente del CdS)	FEDERICA
FILACCHIONI (studente del CdS)	GIULIA
LUCREZIO MONTICELLI (Tecnico Amministrativo con funzione di Responsabile della Segreteria Didattica)	CLAUDIA
MATTEUCCI (Docente del CdS)	CLAUDIA
SAVINI (Docente del Cds)	ISABELLA



## Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
MATTEUCCI	Claudia		Docente di ruolo
SAVINI	Isabella		Docente di ruolo
BELLIA	Alfonso		Docente di ruolo

FEZZA DI FILIPPO	Filomena	Docente di ruolo
ANDREOLI	Angela	Docente di ruolo
GASPERI	Valeria	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: 61

### 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	10/12/2024
Studenti previsti	61

## ► Eventuali Curriculum

Non sono previsti curricula

## ► Sede di riferimento Docenti, Figure Specialistiche e Tutor





**Sede di riferimento DOCENTI**

COGNOME	NOME	CODICE FISCALE	SEDE
TERRINONI	Alessandro	TRRLSN68E22H501E	ROMA
AQUINO	Angelo	QNANGL55M07D086J	ROMA
SAVINI	Isabella	SVNSLL60L67H501S	ROMA
MASINI	Stefano	MSNSFN64B09H501E	ROMA
CATANI	Maria Valeria	CTNMVL65E44L498L	ROMA
BOTTI	Flavia	BTTFLV64L51H501H	ROMA
MINIERI	Marilena	MNRMLN58L61F839R	ROMA

**Sede di riferimento FIGURE SPECIALISTICHE**

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

Figure specialistiche del settore non indicate

**Sede di riferimento TUTOR**

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



## 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







## Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2024	272415305	<b>ANATOMIA DELL'APPARATO DIGERENTE</b> (modulo di BIOLOGIA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE, FISIOLOGIA 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	2024	272415315	<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	2024	272415315	<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	2024	272415297	<b>BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE</b> (modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE, BIOLOGIA MOLECOLARE, FISIOLOGIA 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	2024	272415297	<b>BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE</b> (modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE, BIOLOGIA MOLECOLARE, FISIOLOGIA VEGETALE) <i>annuale</i>	BIO/10	Maria Rosa CIRIOLO <a href="#">CV</a> <i>Professore Ordinario</i>	BIO/10	<a href="#">24</a>
6	2024	272415304	<b>BIOLOGIA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE</b> (modulo di BIOLOGIA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE, FISIOLOGIA 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	2024	272415299	<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)  
*annuale*

8	2024	272415302	<b>CHIMICA ALIMENTI</b> (modulo di CHIMICA ALIMENTI, TECNOLOGIE ALIMENTARI) <i>annuale</i>	CHIM/10	Filomena FEZZA <a href="#">CV</a> <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/10	<a href="#">24</a>
9	2024	272415302	<b>CHIMICA ALIMENTI</b> (modulo di CHIMICA ALIMENTI, TECNOLOGIE ALIMENTARI) <i>annuale</i>	CHIM/10	Valeria GASPERI <a href="#">CV</a> <i>Ricercatore confermato</i>	BIO/10	<a href="#">16</a>
10	2023	272406061	<b>CHIRURGIA DELL'APPARATO DIGERENTE</b> (modulo di GASTROENTEROLOGIA, CHIRURGIA DELL'APPARATO DIGERENTE) <i>annuale</i>	MED/18	Nicola DI LORENZO <a href="#">CV</a> <i>Professore Associato confermato</i>	MED/18	<a href="#">16</a>
11	2023	272406061	<b>CHIRURGIA DELL'APPARATO DIGERENTE</b> (modulo di GASTROENTEROLOGIA, CHIRURGIA DELL'APPARATO DIGERENTE) <i>annuale</i>	MED/18	Luca TOTI <a href="#">CV</a> <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	MED/18	<a href="#">16</a>
12	2024	272415336	<b>COMUNICARE LA NUTRIZIONE OGGI</b> <i>annuale</i>	M-PSI/01	Stefania RUGGERI <a href="#">CV</a>		<a href="#">16</a>
13	2024	272415323	<b>COUNSELING NUTRIZIONALE</b> <i>annuale</i>	M-PSI/01	Tiziana STALLONE <a href="#">CV</a> <i>Attività di insegnamento (art. 23 L. 240/10) UniCamillus - Saint Camillus International University of Health Sciences</i>	MED/25	<a href="#">16</a>
14	2024	272415313	<b>DIRITTO AGROALIMENTARE</b> (modulo di DIRITTO AGROALIMENTARE, POLITICA ECONOMICA) <i>annuale</i>	IUS/03	<b>Docente di riferimento</b> Stefano MASINI <a href="#">CV</a> <i>Professore Associato confermato</i>	IUS/03	<a href="#">40</a>
15	2023	272406059	<b>ENDOCRINOLOGIA</b> (modulo di NEUROLOGIA E NEUROPSICHIATRIA DELLA NUTRIZIONE, ENDOCRINOLOGIA, EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA) <i>annuale</i>	MED/13	Alfonso BELLIA <a href="#">CV</a> <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MED/13	<a href="#">16</a>
16	2023	272406059	<b>ENDOCRINOLOGIA</b> (modulo di NEUROLOGIA E NEUROPSICHIATRIA	MED/13	Davide LAURO <a href="#">CV</a>	MED/13	<a href="#">24</a>

			DELLA NUTRIZIONE, ENDOCRINOLOGIA, EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA) <i>annuale</i>		Professore Ordinario		
17	2023	272406058	<b>EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA</b> (modulo di NEUROLOGIA E NEUROPSICHIATRIA DELLA NUTRIZIONE, ENDOCRINOLOGIA, EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA) <i>annuale</i>	MED/42	Ersilia BUONOMO <a href="#">CV</a> <i>Professore Associato confermato</i>	MED/42	<a href="#">24</a>
18	2023	272406058	<b>EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA</b> (modulo di NEUROLOGIA E NEUROPSICHIATRIA DELLA NUTRIZIONE, ENDOCRINOLOGIA, EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA) <i>annuale</i>	MED/42	Stefania MORAMARCO <a href="#">CV</a>		<a href="#">16</a>
19	2024	272415316	<b>FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE</b> (modulo di PATOLOGIA GENERALE, BIOCHIMICA CLINICA, FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE) <i>annuale</i>	BIO/14	<b>Docente di riferimento</b> Angelo AQUINO <a href="#">CV</a> <i>Professore Associato confermato</i>	BIO/14 DM 855/2015 (settore concorsuale 05G1)	<a href="#">32</a>
20	2024	272415316	<b>FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE</b> (modulo di PATOLOGIA GENERALE, BIOCHIMICA CLINICA, FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE) <i>annuale</i>	BIO/14	Giusy Ylenia CISALE <a href="#">CV</a>		<a href="#">8</a>
21	2024	272415306	<b>FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE</b> (modulo di BIOLOGIA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE, FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE, ANATOMIA DELL'APPARATO DIGERENTE) <i>annuale</i>	BIO/09	Angela ANDREOLI <a href="#">CV</a> <i>Ricercatore confermato</i>	BIO/09	<a href="#">40</a>
22	2024	272415298	<b>FISIOLOGIA VEGETALE</b> (modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE, BIOLOGIA MOLECOLARE, FISIOLOGIA VEGETALE) <i>annuale</i>	BIO/04	Mauro MARRA <a href="#">CV</a> <i>Professore Ordinario</i>	BIO/04	<a href="#">16</a>
23	2023	272406062	<b>GASTROENTEROLOGIA</b> (modulo di GASTROENTEROLOGIA, CHIRURGIA DELL'APPARATO DIGERENTE) <i>annuale</i>	MED/12	Livia BIANCONE <a href="#">CV</a> <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	MED/12	<a href="#">40</a>
24	2023	272406065	<b>GENETICA MEDICA</b>	MED/03	Federica Carla	MED/03	<a href="#">16</a>

			(modulo di MEDICINA INTERNA, GENETICA MEDICA) <i>annuale</i>		SANGIUOLO <a href="#">CV</a> <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>		
25	2024	272415322	<b>HEALTHY FOOD DESIGN</b> <i>annuale</i>	AGR/15	Stefania RUGGERI <a href="#">CV</a>		<a href="#">16</a>
26	2024	272415332	<b>MECCANISMI MOLECOLARI DI SENESCENZA CELLULARE E INVECCHIAMENTO</b> <i>annuale</i>	BIO/11	Eleonora CANDI <a href="#">CV</a> <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	BIO/10	<a href="#">16</a>
27	2023	272406066	<b>MEDICINA INTERNA</b> (modulo di MEDICINA INTERNA, GENETICA MEDICA) <i>annuale</i>	MED/09	Valentina ROVELLA <a href="#">CV</a> <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	MED/49	<a href="#">40</a>
28	2024	272415327	<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>
29	2024	272415326	<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>
30	2024	272415309	<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>
31	2024	272415309	<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>
32	2024	272415308	<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>








33	2024	272415308	<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>
34	2023	272406057	<b>NEUROLOGIA E NEUROPSICHIATRIA DELLA NUTRIZIONE</b> (modulo di NEUROLOGIA E NEUROPSICHIATRIA DELLA NUTRIZIONE, ENDOCRINOLOGIA, EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA) <i>annuale</i>	MED/26	Alessandro MARTORANA <a href="#">CV</a> <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MED/26	<a href="#">16</a>
35	2024	272415330	<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>
36	2024	272415324	<b>NUTRIZIONE ARTIFICIALE E IMMUNONUTRIZIONE</b> <i>annuale</i>	MED/12	Gianmarco GIORGETTI <a href="#">CV</a> <i>Attività di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i> <i>UniCamillus - Saint Camillus International University of Health Sciences</i>	MED/06	<a href="#">16</a>
37	2024	272420616	<b>NUTRIZIONE, INFEZIONI DEL TRATTO UROGENITALE E INFERTILITÀ</b> <i>annuale</i>	MED/07	Chiara CIPRIANI <a href="#">CV</a> <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	MED/07	<a href="#">16</a>
38	2024	272415337	<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>
39	2024	272415317	<b>PATOLOGIA GENERALE</b> (modulo di PATOLOGIA GENERALE, BIOCHIMICA CLINICA, FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE) <i>annuale</i>	MED/04	Monica BENVENUTO <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	MED/04	<a href="#">24</a>
40	2024	272415312	<b>POLITICA ECONOMICA</b> (modulo di DIRITTO AGROALIMENTARE, POLITICA ECONOMICA) <i>annuale</i>	SECS-P/01	Paolo SCIATTELLA		<a href="#">16</a>
41	2024	272415319	<b>PROBLEMATICHE NUTRIZIONALI IN ETA' EVOLUTIVA E NEI DISTURBI</b>	MED/49	<b>Docente di riferimento</b> Isabella SAVINI <a href="#">CV</a>	MED/49	<a href="#">16</a>




DELL'ALIMENTAZIONE annuale				Professore Associato confermato		
42	2024	272415334	<b>RISTORAZIONE COLLETTIVA</b> (modulo di SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE, RISTORAZIONE COLLETTIVA) annuale	MED/07	Umberto SCOGNAMIGLIO <a href="#">CV</a>	<a href="#">24</a>
43	2023	272406063	<b>SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE</b> annuale	MED/49	<b>Docente di riferimento</b> Isabella SAVINI <a href="#">CV</a> Professore Associato confermato	MED/49 <a href="#">48</a>
44	2024	272415331	<b>SICUREZZA ALIMENTARE</b> (modulo di NUOVI ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE) annuale	MED/07	Elisabetta DELIBATO <a href="#">CV</a>	<a href="#">16</a>
45	2024	272415320	<b>SKINFOLD MEASUREMENT</b> annuale	BIO/09	Lina Ilaras D'APOLITO <a href="#">CV</a>	<a href="#">16</a>
46	2024	272415335	<b>SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE</b> (modulo di SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE, RISTORAZIONE COLLETTIVA) annuale	MED/07	Giulia CAIRELLA <a href="#">CV</a>	<a href="#">8</a>
47	2024	272415328	<b>SPORT E ALIMENTAZIONE</b> annuale	BIO/09	Daniele PELUSO <a href="#">CV</a>	<a href="#">16</a>
48	2024	272415310	<b>STATISTICA MEDICA</b> annuale	MED/01	Alessandra NARDI <a href="#">CV</a> Professore Associato confermato	MED/01 <a href="#">36</a>
49	2024	272415301	<b>TECNOLOGIE ALIMENTARI</b> (modulo di CHIMICA ALIMENTI, TECNOLOGIE ALIMENTARI) annuale	AGR/15	Stefania RUGGERI <a href="#">CV</a>	<a href="#">40</a>
50	2024	272415318	<b>ULTERIORI ATTIVITA' FORMATIVE</b> annuale	0	Alessandra NARDI <a href="#">CV</a> Professore Associato confermato	MED/01 <a href="#">16</a>
ore totali						1028



## Offerta didattica programmata

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

	 SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (2 anno) - 6 CFU - annuale - obbl			
Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari  TECNOLOGIE ALIMENTARI (NESSUNA CANALIZZAZIONE) (1 anno) - 5 CFU - annuale - obbl AGR/16 Microbiologia agraria  MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE (NESSUNA CANALIZZAZIONE) (1 anno) - 5 CFU - annuale - obbl 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	20	20	15 - 20
<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  FISIOLOGIA VEGETALE (NESSUNA CANALIZZAZIONE) (1 anno) - 2 CFU - annuale - obbl	25	25	25 - 27 min 12
	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>		28	28 - 28

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



## Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



## Attività caratterizzanti R<sup>a</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>ad</sup>

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>			25 - 27



## Altre attività R<sup>ad</sup>

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>		28 - 28	





## Riepilogo CFU

RaD

**CFU totali per il conseguimento del titolo**

**120**

Range CFU totali del corso

106 - 125



## Comunicazioni dell'ateneo al CUN

RaD



## Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

RaD



## Note relative alle attività di base

RaD



## Note relative alle altre attività

RaD



## Note relative alle attività caratterizzanti

RaD