

Presentazione

Informazioni generali



Università	Università degli Studi di ROMA "Tor Vergata"
Nome del corso in italiano	Scienze della Nutrizione Umana (IdSua:1627404)
Nome del corso in inglese	Science of Human Nutrition
Classe	LM-61 - Scienze della nutrizione umana
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Modalità di erogazione	a. Corso di studio convenzionale

Ulteriori informazioni generali

URL del corso	https://www-2021.scienzenutrizione.uniroma2.it/
Riepilogo Caratteristiche Cds	1° anno in SUA: 2013

Programmazione 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

Sede del Corso

Sede	ROMA via della ricerca scientifica 00173 (Cod.058091)
Codice interno all'Ateneo del Corso	J68
Utenza sostenibile	61

Scheda SUA - Date creazione e aggiornamenti

Data di istituzione del corso	Da determinare
Data Ultimo aggiornamento Scheda SUA	04/06/2026 15:15
Data Ultimo aggiornamento RAD	30/06/2025 00:00

Referenti e Strutture

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) - ID: 39790

Altri dipartimenti

Biologia

Requisiti di Docenza e Docenti di riferimento

DOCENTI DI RIFERIMENTO

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	GSD	QUALIFICA	PESO	INS. ASSOCIATO
1.	GSTMSM7 2A20L117F	AGOSTINI	Massimiliano	BIOS-08/A	05/BIOS-08	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
2.	BNVMNC8 4B63H501J	BENVENUTO	Monica	MEDS-02/A	06/MEDS-02	RD - Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)	0,5	
3.	CTNMVL65 E44L498L	CATANI	Maria Valeria	BIOS-07/A	05/BIOS-07	PA - Professore Associato confermato	1	
4.	GSPVLR77 H65D643L	GASPERI	Valeria	BIOS-07/A	05/BIOS-07	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
5.	MSNSFN64 B09H501E	MASINI	Stefano	GIUR-03/B	12/GIUR-03	PO - Professore Ordinario (L. 240/10)	1	
6.	PRIMCR65 R47D086T	PIRO	Maria Cristina	BIOS-08/A	05/BIOS-08	RU - Ricercatore confermato	0,5	
7.	SVNSLL60 L67H501S	SAVINI	Isabella	MEDS-08/C	06/MEDS-08	PA - Professore Associato confermato	1	

✓ Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso

Figure specialistiche aggiuntive

COGNOME	NOME	QUALIFICA	ANNO INIZIO COLLABORAZIONE
Figure specialistiche del settore non indicati			

Tutor

Nessuna Tipologia

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO DOC./TIR.
BELLIA	Alfonso		Docente di ruolo
CATANI	Maria Valeria		Docente di ruolo
FEZZA DI FILIPPO	Filomena		Docente di ruolo
GASPERI	Valeria		Docente di ruolo
MATTEUCCI	Claudia		Docente di ruolo
SAVINI	Isabella		Docente di ruolo

Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
BISTI (studente del CdS)	ELISA
CATANI (Presidente del CdS)	MARIA VALERIA
CONSOLI (studente del CdS)	ILARIA
GASPERI (Docente del CdS)	VALERIA
LUCREZIO MONTICELLI (Tecnico Amministrativo con funzione di Responsabile della Segreteria Didattica)	CLAUDIA
MATTEUCCI (Docente del CdS)	CLAUDIA
SAVINI (Docente del Cds)	ISABELLA

Rappresentanti degli Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL
Bisti	Elisa	elisa.bisti@outlook.it

COGNOME	NOME	EMAIL
Consoli	Ilaria	ila.consolii@gmail.com
Bortoluzzi	Martina	martina.bortoluzzi@students.uniroma2.eu
Valenti	Marco	marcovale567@gmail.com
Cappelli	Giulia	giulia.cappelli83@gmail.com

Documentazione

Il Corso di Studio in breve

Il Corso di Studio in Scienze della Nutrizione umana appartiene alla Classe delle lauree LM-61 (DM 270/04). L'adeguatezza della preparazione personale viene verificata attraverso una prova di ammissione, che 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. 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.

Progettazione del Cds

Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento

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: [Relazione Annuale 2014 della Commissione Paritetica Docenti Studenti Scienze della Nutrizione Umana](#) 

Parere del comitato regionale di coordinamento

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 nutrizionistica 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.

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

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, 13 maggio 2022, 23 maggio 2023 e hanno visto coinvolti docenti e studenti del Corso di Laurea e diverse rappresentanze del mondo del lavoro. Nel 2024, l'incontro con le parti sociali si è svolto il 27 maggio 2024, 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, sono intervenuti, in qualità di relatori, il Dr. Andrea De Cinti e la Dr.ssa Cecilia Verga Falzacappa, consiglieri delegati OBLA, la Dr.ssa Tiziana Stallone, Presidente dell'ENPAB, la Dr.ssa Patrizia Andreoli, rappresentante dell'Azienda di ristorazione collettiva Sodexo, la Dr.ssa Stefania Ruggeri primo ricercatore del CREA (Consiglio per la Ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria) - Alimenti e Nutrizione, la Dr.ssa Veronica Madonna (co-fondatore dell'associazione umanitaria, senza scopo di lucro 'Nutrizionisti senza frontiere') e il Dr. Daniele Peluso (Dipartimento di Biologia – Università degli Studi di Roma Tor Vergata). 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. Da 2 anni, infine, il coordinatore fa parte della Commissione Nutrizione dell'Ordine dei Biologi del Lazio e Abruzzo (OBLA), per valorizzare la professione del biologo nutrizionista. Durante gli incontri (stabiliti con cadenza semestrale), la Commissione gestisce tematiche tecniche, istituzionali e formative. Sviluppa inoltre iniziative, inclusi eventi formativi, e collabora con le istituzioni regionali per regolamentare la nutrizione e la sicurezza alimentare. In questo ambito, è stato allestito uno stand in occasione dell'evento Sport, salute e prevenzione 'Tennis & friends' (XV edizione, 10-12 ottobre 2025 - Foro Italico Roma), dove i Biologi dell'OBLA hanno fornito alla popolazione consulenze gratuite nutrizionali e sulla sostenibilità ambientale.

Pdf inserito: [Consultazione con le organizzazioni rappresentative.pdf](#) 

Istituzione di più corsi nella classe



Gruppo di affinità

Gruppo: 1

Delibera di ateneo relativa all'istituzione di ulteriori corsi nella classe - 73

Ordinamento didattico

Parte Testuale

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo, anche con riferimento ai descrittori di Dublino



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.

Da ex QUADRO A4.b.1: Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi

I dottori magistrali in Scienza della nutrizione umana devono:

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

Queste competenze sono ottenute tramite insegnamenti ed attività di laboratorio. La verifica delle conoscenze e capacità di comprensione viene fatta tramite prove pratiche, scritte e orali.

I dottori Magistrali devono:

- essere in grado di applicare le conoscenze teoriche derivate dal curriculum seguito e dall'aggiornamento culturale allo svolgimento delle attività professionali indicate nel profilo;
- essere in grado di risolvere i problemi sollevati dalle tecniche in uso nel campo della nutrizione e di progettarne di nuove;
- aver acquisito conoscenze, abilità ed autonomia nella esecuzione di ricerca in campo nutrizionale;
- aver acquisito la capacità di formulare una valutazione dello stato nutrizionale dell'individuo sano e dei gruppi a rischio;
- essere in grado di adottare strategie nutrizionali per prevenire l'insorgenza di malattie legate all'eccesso o al difetto di alimentazione.

Queste capacità sono acquisite grazie al lavoro sperimentale svolto durante il tirocinio nei laboratori di ricerca e negli ambulatori di Dietetica, e verificate durante la prova di tesi finale.

Da ex QUADRO A4.c: Autonomia di giudizio, Abilità comunicative, Capacità di apprendimento

I dottori Magistrali devono:

- Avere la capacità di raccogliere e interpretare i dati teorici e sperimentali di letteratura che permetteranno di costruire la base utile ad esprimere giudizi autonomi nel campo delle problematiche di ricerca e di opinione pubblica riguardante la Nutrizione Umana
- Avere la capacità di giudicare procedure non standardizzate, da applicare nella soluzione di problemi che si presentino nelle varie circostanze dell'attività prevista dal profilo professionale

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

I dottori Magistrali devono:

- Saper interagire in un ambito interdisciplinare, comunicando con interlocutori quali medici, responsabili dei laboratori tecnologici, responsabili aziendali e di marketing.
- Essere capaci di interloquire con i responsabili di organizzazioni pubbliche sanitarie in campo nutrizionale
- Essere in grado di comunicare le proprie conoscenze o i risultati della propria ricerca, sia in forma scritta, sia oralmente, adeguando il livello della comunicazione agli interlocutori cui è rivolta
- Saper comunicare efficacemente in lingua inglese

Tali capacità 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.

I laureati devono aver sviluppato quelle capacità di apprendimento che sono loro necessarie per intraprendere studi successivi con un alto grado di autonomia.

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

Profilo e sbocchi

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati



Nome della figura professionale formata	Biologo Nutrizionista
---	-----------------------

Funzione in un contesto di lavoro e competenze

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

I laureati nei corsi di laurea magistrale della classe devono:

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

Sbocchi occupazionali

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

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

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

Codice	Professione
2.3.1.1.1	Biologi e professioni assimilate

Conoscenze richieste per l'accesso



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.

Modalità di ammissione

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.scienzeutrizione.uniroma2.it/?page_id=964

Caratteristiche della prova finale



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

Modalità di svolgimento della prova finale

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

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

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

Il Relatore può avvalersi della collaborazione di un Correlatore. Il Correlatore può essere:

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

Il nome del Correlatore può comparire sul frontespizio della tesi.

Per sostenere la prova finale del corso di laurea magistrale lo studente deve avere superato tutti gli esami di profitto relativi agli insegnamenti inclusi nel proprio piano di studi, nonché le eventuali prove di idoneità ed essere in regola con il versamento delle tasse e dei contributi. Per conseguire la laurea magistrale lo studente, deve aver acquisito 120 crediti.

La prova finale è pubblica. La votazione finale è espressa in centodecimali 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 centodecimali; 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 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'

Tutte le informazioni sono visibili al link:

Link: http://www-2021.scienzeutrizione.uniroma2.it/?page_id=103

Attività caratterizzanti



Ambito Disciplinare	Settore	min	MAX	min da D.M. per l'ambito
Discipline biologiche e biomediche	BIOS-06/A Fisiologia BIOS-07/A Biochimica BIOS-09/A Biochimica clinica e biologia molecolare clinica	16	19	-
Discipline della nutrizione umana	BIOS-11/A Farmacologia MEDS-05/A Medicina interna MEDS-08/A Endocrinologia MEDS-08/C Scienza dell'alimentazione e delle tecniche dietetiche applicate MEDS-10/A Gastroenterologia MEDS-24/B Igiene generale e applicata	22	31	-
Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	AGRI-07/A Scienze e tecnologie alimentari AGRI-08/A Microbiologia agraria, alimentare e ambientale CHEM-07/B Chimica degli alimenti GIUR-03/B Diritto agrario e alimentare	15	20	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo (minimo da D.M. 45):		-		
Totale Attività caratterizzanti		53 - 70		

Attività affini



Ambito Disciplinare	Settore	min	MAX	min da D.M. per l'ambito
Attività formative affini o integrative		25	27	12
Totale Attività affini		25 - 27		

Descrizione sintetica delle attività affini o integrative



Le attività affini e integrative sono finalizzate all'acquisizione di conoscenze e abilità funzionalmente correlate al profilo culturale e professionale che il corso di studio intende formare, un profilo quanto più completo e competente possibile nell'ambito della Nutrizione. Sono offerte attività formative per quanto concerne le discipline biologiche e biomediche, le discipline della nutrizione umana e le discipline per la caratterizzazione degli alimenti e per la gestione del sistema agroalimentare.

Altre attività



Ambito Disciplinare		min	MAX
A scelta dello studente		8	8
Per la prova finale		18	18
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
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			
Totale Altre attività		28 - 28	

Note relative alle attività di base



Note relative alle attività caratterizzanti



Note relative alle altre attività



Raggruppamento settori



Per modificare il raggruppamento dei settori

Riepilogo CFU



CFU totali per il conseguimento del titolo	120
Range CFU totali del corso	106 - 125
Massimo numero di crediti riconoscibili (D.M. n. 931/2024)	24

Offerta Didattica Programmata

Eventuale articolazione curriculare inclusi eventuali orientamenti/indirizzi (ex Eventuali Curriculum)

Non sono previsti curricula

Offerta Didattica Programmata

Attività caratterizzanti	Settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline biologiche e biomediche	BIOS-06/A Fisiologia FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (NESSUNA CANALIZZAZIONE) (1 anno) - 5 CFU - annuale - obbl	16	16	16 - 19
	BIOS-07/A Biochimica BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE (NESSUNA CANALIZZAZIONE) (1 anno) - 6 CFU - annuale - obbl			
	BIOS-09/A Biochimica clinica e biologia molecolare clinica BIOCHIMICA CLINICA (1 anno) - 5 CFU - annuale - obbl			
Discipline della nutrizione umana	BIOS-11/A Farmacologia FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (1 anno) - 5 CFU - annuale - obbl	31	31	22 - 31
	MEDS-05/A Medicina interna MEDICINA INTERNA (2 anno) - 5 CFU - annuale - obbl			
	MEDS-08/A Endocrinologia ENDOCRINOLOGIA (2 anno) - 5 CFU - annuale - obbl			
	MEDS-08/C Scienza dell'alimentazione e delle tecniche dietetiche applicate SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (2 anno) - 5 CFU - annuale - obbl			
	MEDS-10/A Gastroenterologia GASTROENTEROLOGIA (2 anno) - 5 CFU - annuale - obbl			
	MEDS-24/B Igiene generale e applicata EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA (2 anno) - 4 CFU - annuale - obbl			
	RISTORAZIONE COLLETTIVA E SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE (2 anno) - 2 CFU - annuale - obbl			
Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	AGRI-07/A Scienze e tecnologie alimentari TECNOLOGIE ALIMENTARI (NESSUNA CANALIZZAZIONE) (1 anno) - 5 CFU - annuale - obbl	20	20	15 - 20

AGRI-08/A Microbiologia agraria, alimentare e ambientale MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE (NESSUNA CANALIZZAZIONE) (1 anno) - 5 CFU - annuale - obbl			
	CHEM-07/B Chimica degli alimenti CHIMICA ALIMENTI (NESSUNA CANALIZZAZIONE) (1 anno) - 5 CFU - annuale - obbl		
	GIUR-03/B Diritto agrario e alimentare DIRITTO AGROALIMENTARE (NESSUNA CANALIZZAZIONE) (1 anno) - 5 CFU - annuale - obbl		
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 45)			
Totale Attività caratterizzanti		67	53 - 70

Attività affini	Settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	BIOS-02/A Fisiologia vegetale FISIOLOGIA VEGETALE (NESSUNA CANALIZZAZIONE) (1 anno) - 2 CFU - annuale - obbl	25	25	25 - 27 CFU min 12
	BIOS-08/A Biologia molecolare BIOLOGIA MOLECOLARE (NESSUNA CANALIZZAZIONE) (1 anno) - 2 CFU - annuale - obbl			
	BIOS-10/A Biologia cellulare e applicata BIOLOGIA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE (NESSUNA CANALIZZAZIONE) (1 anno) - 2 CFU - annuale - obbl			
	BIOS-12/A Anatomia umana ANATOMIA DELL'APPARATO DIGERENTE (NESSUNA CANALIZZAZIONE) (1 anno) - 2 CFU - annuale - obbl			
	ECON-01/A Economia politica POLITICA ECONOMICA (NESSUNA CANALIZZAZIONE) (1 anno) - 2 CFU - annuale - obbl			
	MEDS-01/A Genetica medica GENETICA MEDICA (2 anno) - 2 CFU - annuale - obbl			
	MEDS-02/A Patologia generale PATOLOGIA GENERALE (1 anno) - 3 CFU - annuale - obbl			
	MEDS-03/A Microbiologia e microbiologia clinica MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI (NESSUNA CANALIZZAZIONE) (1 anno) - 2 CFU - annuale - obbl			
	MEDS-06/A Chirurgia generale CHIRURGIA DELL'APPARATO DIGERENTE (2 anno) - 2 CFU - annuale - obbl			
	MEDS-12/A Neurologia NEUROLOGIA E NEUROPSICHIATRIA DELLA NUTRIZIONE (2 anno) - 2 CFU - annuale - obbl			
	MEDS-24/A Statistica medica			

Minimo di crediti riservati dall'ateneo: -

Totale Attività affini

25

25 - 27

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		8	8 - 8
Per la prova finale		18	18 - 18
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
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		-	-
Totale Altre attività		28	28 - 28

CFU totali per il conseguimento del titolo	120	
CFU totali inseriti	120	106 - 125

Regolamento Didattico del CdS

Pdf inserito: [PERCORSO FORMATIVO 2026-27.pdf](#) 

Indicazione dei piani di studio offerti agli studenti

Matrice di Tuning

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 bisogni nutritivi ed energetici dell'uomo; interpretare analisi cliniche.

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

Anno di corso 1 - BIOCHIMICA CLINICA (cfu 5 - J68 - 272627040) [url](#)
 Anno di corso 1 - BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE (cfu 6 - J68 - 272627022) [url](#)
 Anno di corso 1 - FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (cfu 5 - J68 - 272627031) [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 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.

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 fisio-patologiche;
- collaborare a programmi internazionali di formazione e di assistenza sul piano delle disponibilità alimentari in aree depresse e in situazioni di emergenza;
- collaborare alle procedure di accreditamento e di sorveglianza di laboratori e strutture sanitarie, per quanto riguarda la preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti.

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

Anno di corso 1 - FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (cfu 5 - J68 - 272627041) [url](#)
Anno di corso 2 - ENDOCRINOLOGIA (cfu 5 - J68 - 272720221) [url](#)
Anno di corso 2 - EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA (cfu 4 - J68 - 272720220) [url](#)
Anno di corso 2 - GASTROENTEROLOGIA (cfu 5 - J68 - 272717507) [url](#)
Anno di corso 2 - MEDICINA INTERNA (cfu 5 - J68 - 272717511) [url](#)
Anno di corso 2 - RISTORAZIONE COLLETTIVA E SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE (cfu 2 - J68 - 272720224) [url](#)
Anno di corso 2 - SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (cfu 5 - J68 - 272720223) [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:

Anno di corso 1 - CHIMICA ALIMENTI (cfu 5 - J68 - 272627027) [url](#)
Anno di corso 1 - DIRITTO AGROALIMENTARE (cfu 5 - J68 - 272627038) [url](#)
Anno di corso 1 - MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE (cfu 5 - J68 - 272627034) [url](#)
Anno di corso 1 - TECNOLOGIE ALIMENTARI (cfu 5 - J68 - 272627026) [url](#)

Offerta Didattica Erogata

Offerta Didattica Erogata

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
1		2026	272627030	ANATOMIA DELL'APPARATO DIGERENTE (modulo di BIOLOGIA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE, FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE, ANATOMIA DELL'APPARATO DIGERENTE) <i>annuale</i>	BIOS-12/A	Flavia BOTTI CV <i>Ricercatore confermato</i>	BIOS-12/A	16
2		2026	272627040	BIOCHIMICA CLINICA (modulo di PATOLOGIA GENERALE, BIOCHIMICA CLINICA, FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE) <i>annuale</i>	BIOS-09/A	Marilena MINIERI CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIOS-09/A	16
3		2026	272627040	BIOCHIMICA CLINICA (modulo di PATOLOGIA GENERALE, BIOCHIMICA CLINICA, FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE) <i>annuale</i>	BIOS-09/A	Alessandro TERRINONI CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIOS-09/A	24
4		2026	272627022	BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE (modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE, BIOLOGIA MOLECOLARE, FISIOLOGIA VEGETALE) <i>annuale</i>	BIOS-07/A	<i>Docente di riferimento</i> Maria Valeria CATANI CV <i>Professore Associato confermato</i>	BIOS-07/A	32
5		2026	272627022	BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE (modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE, BIOLOGIA MOLECOLARE, FISIOLOGIA VEGETALE) <i>annuale</i>	BIOS-07/A	Maria Rosa CIRIOLO CV <i>Professore Ordinario</i>	BIOS-07/A	16

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
6		2026	272627029	BIOLOGIA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE (modulo di BIOLOGIA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE, FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE, ANATOMIA DELL'APPARATO DIGERENTE) <i>annuale</i>	BIOS-10/A	Alessandro MICHENZI CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIOS-10/A	16
7		2026	272627024	BIOLOGIA MOLECOLARE (modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE, BIOLOGIA MOLECOLARE, FISIOLOGIA VEGETALE) <i>annuale</i>	BIOS-08/A	<i>Docente di riferimento (peso .5)</i> Maria Cristina PIRO CV <i>Ricercatore confermato</i>	BIOS-08/A	16
8		2026	272627027	CHIMICA ALIMENTI (modulo di CHIMICA ALIMENTI, TECNOLOGIE ALIMENTARI) <i>annuale</i>	CHEM-07/B	<i>Docente di riferimento</i> Valeria GASPERI CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIOS-07/A	16
9		2026	272627027	CHIMICA ALIMENTI (modulo di CHIMICA ALIMENTI, TECNOLOGIE ALIMENTARI) <i>annuale</i>	CHEM-07/B	Filomena FEZZA CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIOS-07/A	24
10		2026	272627046	COUNSELING NUTRIZIONALE <i>annuale</i>	PSIC-01/A	Tiziana STALLONE CV <i>Attività di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i> UniCamillus - Saint Camillus International University of Health Sciences	MEDS-11/A	16
11		2026	272627038	DIRITTO AGROALIMENTARE (modulo di DIRITTO AGROALIMENTARE, POLITICA ECONOMICA) <i>annuale</i>	GIUR-03/B	<i>Docente di riferimento</i> Stefano MASINI CV <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	GIUR-03/B	40
12		2026	272627041	FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (modulo di PATOLOGIA GENERALE, BIOCHIMICA CLINICA, FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE) <i>annuale</i>	BIOS-11/A	Angelo AQUINO CV		16

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
13		2026	272627041	FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (modulo di PATOLOGIA GENERALE, BIOCHIMICA CLINICA, FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE) <i>annuale</i>	BIOS-11/A	Martina VINCENZI		24
14		2026	272627031	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (modulo di BIOLOGIA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE, FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE, ANATOMIA DELL'APPARATO DIGERENTE) <i>annuale</i>	BIOS-06/A	Lorenzo BARNABA CV		24
15		2026	272627031	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (modulo di BIOLOGIA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE, FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE, ANATOMIA DELL'APPARATO DIGERENTE) <i>annuale</i>	BIOS-06/A	Giovanna D'ARCANGELO CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIOS-06/A	16
16		2026	272627023	FISIOLOGIA VEGETALE (modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE, BIOLOGIA MOLECOLARE, FISIOLOGIA VEGETALE) <i>annuale</i>	BIOS-02/A	Mauro MARRA CV <i>Professore Ordinario</i>	BIOS-02/A	16
17		2026	272627050	METHODS IN BIOCHEMISTRY (modulo di METHODS IN BIOCHEMISTRY, MOLECULAR BIOLOGY AND CLINICAL BIOCHEMISTRY) <i>annuale</i>	BIOS-07/A	<i>Docente di riferimento</i> Maria Valeria CATANI CV <i>Professore Associato confermato</i>	BIOS-07/A	16
18		2026	272627049	METHODS IN MOLECULAR BIOLOGY AND CLINICAL BIOCHEMISTRY (modulo di METHODS IN BIOCHEMISTRY, MOLECULAR BIOLOGY AND CLINICAL BIOCHEMISTRY) <i>annuale</i>	BIOS-09/A	Marilena MINIERI CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIOS-09/A	16

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
19		2026	272627034	MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE (modulo di MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI, MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE) <i>annuale</i>	AGRI-08/A	Emanuela BALESTRIERI CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MEDS-03/A	24
20		2026	272627034	MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE (modulo di MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI, MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE) <i>annuale</i>	AGRI-08/A	Claudia MATTEUCCI CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MEDS-03/A	16
21		2026	272627033	MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI (modulo di MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI, MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE) <i>annuale</i>	MEDS-03/A	Elisabetta DELIBATO CV		8
22		2026	272627033	MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI (modulo di MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI, MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE) <i>annuale</i>	MEDS-03/A	Claudia MATTEUCCI CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MEDS-03/A	8
23		2026	272627053	NUOVI ALIMENTI (modulo di NUOVI ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE) <i>annuale</i>	BIOS-07/A	<i>Docente di riferimento</i> Valeria GASPERI CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIOS-07/A	16
24		2026	272627047	NUTRIZIONE ARTIFICIALE E IMMUNONUTRIZIONE <i>annuale</i>	MEDS-10/A	Gianmarco GIORGETTI CV <i>Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i> UniCamillus - Saint Camillus International University of Health Sciences	MEDS-09/A	16
25		2026	272627061	NUTRIZIONE, INFEZIONI DEL TRATTO UROGENITALE E INFERTILITÀ <i>annuale</i>	MEDS-03/A	Chiara CIPRIANI CV <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3- a L. 240/10)</i>	MEDS-03/A	16

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
26		2026	272627060	NUTRIZIONE, INFIAMMAZIONE, CANCRO <i>annuale</i>	BIOS-08/A	<i>Docente di riferimento</i> Massimiliano AGOSTINI CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIOS-08/A	16
27		2026	272627042	PATOLOGIA GENERALE (modulo di PATOLOGIA GENERALE, BIOCHIMICA CLINICA, FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE) <i>annuale</i>	MEDS-02/A	<i>Docente di riferimento (peso .5)</i> Monica BENVENUTO CV <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	MEDS-02/A	24
28		2026	272627037	POLITICA ECONOMICA (modulo di DIRITTO AGROALIMENTARE, POLITICA ECONOMICA) <i>annuale</i>	ECON-01/A	Paolo SCIATTELLA CV <i>Ricercatore a t.d. - t.defin. (L. 79/2022)</i> <i>Università Telematica PEGASO</i>	STAT-02/A	16
29		2026	272627043	PROBLEMATICHE NUTRIZIONALI IN ETA' EVOLUTIVA E NEI DISTURBI DELL'ALIMENTAZIONE <i>annuale</i>	MEDS-08/C	<i>Docente di riferimento</i> Isabella SAVINI CV <i>Professore Associato confermato</i>	MEDS-08/C	16
30		2026	272627055	SENESCENZA CELLULARE E INVECCHIAMENTO: STRATEGIE NUTRIZIONALI <i>annuale</i>	BIOS-08/A	<i>Docente di riferimento</i> Massimiliano AGOSTINI CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIOS-08/A	16
31		2026	272627054	SICUREZZA ALIMENTARE (modulo di NUOVI ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE) <i>annuale</i>	MEDS-03/A	Elisabetta DELIBATO CV		16
32		2026	272627044	SKINFOLD MEASUREMENT <i>annuale</i>	BIOS-06/A	Lina Ilaras D'APOLITO CV		16
33		2026	272627051	SPORT E ALIMENTAZIONE <i>annuale</i>	BIOS-06/A	Daniele PELUSO CV		16
34		2026	272627035	STATISTICA MEDICA <i>annuale</i>	MEDS-24/A	Alessandra NARDI CV <i>Professore Associato confermato</i>	MEDS-24/A	32
35		2026	272627026	TECNOLOGIE ALIMENTARI (modulo di CHIMICA ALIMENTI, TECNOLOGIE ALIMENTARI) <i>annuale</i>	AGRI-07/A	Pamela MANZI CV		40

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
36		2026	272616052	ULTERIORI ATTIVITA' FORMATIVE <i>annuale</i>	0	Alessandra NARDI CV <i>Professore Associato confermato</i>	MEDS-24/A	16
N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
37		2025	272607810	CHIRURGIA DELL'APPARATO DIGERENTE (modulo di GASTROENTEROLOGIA, CHIRURGIA DELL'APPARATO DIGERENTE) <i>annuale</i>	MED/18	Luca TOTI CV <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3- a L. 240/10)</i>	MEDS-06/A	16
38		2025	272630796	ENDOCRINOLOGIA (modulo di NEUROLOGIA E NEUROPSICHIATRIA DELLA NUTRIZIONE, ENDOCRINOLOGIA, EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA) <i>annuale</i>	MED/13	Alfonso BELLIA CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MEDS-08/A	16
39		2025	272630796	ENDOCRINOLOGIA (modulo di NEUROLOGIA E NEUROPSICHIATRIA DELLA NUTRIZIONE, ENDOCRINOLOGIA, EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA) <i>annuale</i>	MED/13	Davide LAURO CV <i>Professore Ordinario</i>	MEDS-08/A	24
40		2025	272630795	EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA (modulo di NEUROLOGIA E NEUROPSICHIATRIA DELLA NUTRIZIONE, ENDOCRINOLOGIA, EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA) <i>annuale</i>	MED/42	Stefania MORAMARCO CV		32
41		2025	272607811	GASTROENTEROLOGIA (modulo di GASTROENTEROLOGIA, CHIRURGIA DELL'APPARATO DIGERENTE) <i>annuale</i>	MED/12	Livia BIANCONE CV <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	MEDS-10/A	40
42		2025	272607814	GENETICA MEDICA (modulo di MEDICINA INTERNA, GENETICA MEDICA) <i>annuale</i>	MED/03	Federica Carla SANGIUOLO CV <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	MEDS-01/A	16
43		2025	272607815	MEDICINA INTERNA (modulo di MEDICINA INTERNA, GENETICA MEDICA) <i>annuale</i>	MED/09	Valentina ROVELLA CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MEDS-08/C	40

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
44		2025	272630794	NEUROLOGIA E NEUROPSICHIATRIA DELLA NUTRIZIONE (modulo di NEUROLOGIA E NEUROPSICHIATRIA DELLA NUTRIZIONE, ENDOCRINOLOGIA, EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA) <i>annuale</i>	MED/26	Alessandro MARTORANA CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MEDS-12/A	16
45		2025	272630799	RISTORAZIONE COLLETTIVA E SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE (modulo di SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE E E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE) <i>annuale</i>	MED/42	Giulia CAIRELLA CV		8
46		2025	272630799	RISTORAZIONE COLLETTIVA E SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE (modulo di SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE E E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE) <i>annuale</i>	MED/42	Umberto SCOGNAMIGLIO CV		8
47		2025	272630798	SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (modulo di SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE E E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE) <i>annuale</i>	MED/49	<i>Docente di riferimento</i> Isabella SAVINI CV <i>Professore Associato confermato</i>	MEDS-08/C	40

Ore totali di didattica assistita: 944

Didattica programmata per coorte

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
----	---------	---------------	--------------	--------------	-------	---------	-----	----------------------------------

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	BIOS-12/A	Anno di corso 1	ANATOMIA DELL'APPARATO DIGERENTE (modulo di BIOLOGIA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE, FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE, ANATOMIA DELL'APPARATO DIGERENTE) link	BOTTI FLAVIA CV	RU	2	16	
2.	BIOS-09/A	Anno di corso 1	BIOCHIMICA CLINICA (modulo di PATOLOGIA GENERALE, BIOCHIMICA CLINICA, FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE) link	MINIERI MARILENA CV	PA	5	16	
3.	BIOS-09/A	Anno di corso 1	BIOCHIMICA CLINICA (modulo di PATOLOGIA GENERALE, BIOCHIMICA CLINICA, FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE) link	TERRINONI ALESSANDRO CV	PA	5	24	
4.	BIOS-07/A	Anno di corso 1	BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE (modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE, BIOLOGIA MOLECOLARE, FISIOLOGIA VEGETALE) link	CIRIOLO MARIA ROSA CV	PO	6	16	
5.	BIOS-07/A	Anno di corso 1	BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE (modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE, BIOLOGIA MOLECOLARE, FISIOLOGIA VEGETALE) link	CATANI MARIA VALERIA CV	PA	6	32	
6.	BIOS-07/A BIOS-02/A BIOS-08/A	Anno di corso 1	BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE, BIOLOGIA MOLECOLARE, FISIOLOGIA VEGETALE link			10		

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
7.	BIOS-10/A	Anno di corso 1	BIOLOGIA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE (modulo di BIOLOGIA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE, FISILOGIA DELLA NUTRIZIONE, ANATOMIA DELL'APPARATO DIGERENTE) link	MICHIEZI ALESSANDRO CV	PA	2	16	
8.	BIOS-10/A BIOS-12/A BIOS-06/A	Anno di corso 1	BIOLOGIA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE, FISILOGIA DELLA NUTRIZIONE, ANATOMIA DELL'APPARATO DIGERENTE link			9		
9.	BIOS-08/A	Anno di corso 1	BIOLOGIA MOLECOLARE (modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE, BIOLOGIA MOLECOLARE, FISILOGIA VEGETALE) link	PIRO MARIA CRISTINA CV	RU	2	16	
10.	CHEM-07/B	Anno di corso 1	CHIMICA ALIMENTI (modulo di CHIMICA ALIMENTI, TECNOLOGIE ALIMENTARI) link	GASPERI VALERIA CV	PA	5	16	
11.	CHEM-07/B	Anno di corso 1	CHIMICA ALIMENTI (modulo di CHIMICA ALIMENTI, TECNOLOGIE ALIMENTARI) link	FEZZA FILOMENA CV	PA	5	24	
12.	AGRI-07/A CHEM-07/B	Anno di corso 1	CHIMICA ALIMENTI, TECNOLOGIE ALIMENTARI link			10		
13.	PSIC-01/A	Anno di corso 1	COUNSELING NUTRIZIONALE link	STALLONE TIZIANA CV		2	16	
14.	GIUR-03/B	Anno di corso 1	DIRITTO AGROALIMENTARE (modulo di DIRITTO AGROALIMENTARE, POLITICA ECONOMICA) link	MASINI STEFANO CV	PO	5	40	
15.	ECON-01/A GIUR-03/B	Anno di corso 1	DIRITTO AGROALIMENTARE, POLITICA ECONOMICA link			7		

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
16.	BIOS-11/A	Anno di corso 1	FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (modulo di PATOLOGIA GENERALE, BIOCHIMICA CLINICA, FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE) link	AQUINO ANGELO CV		5	16	
17.	BIOS-11/A	Anno di corso 1	FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (modulo di PATOLOGIA GENERALE, BIOCHIMICA CLINICA, FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE) link	VINCENZI MARTINA		5	24	
18.	BIOS-06/A	Anno di corso 1	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (modulo di BIOLOGIA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE, FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE, ANATOMIA DELL'APPARATO DIGERENTE) link	BARNABA LORENZO CV		5	24	
19.	BIOS-06/A	Anno di corso 1	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (modulo di BIOLOGIA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE, FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE, ANATOMIA DELL'APPARATO DIGERENTE) link	D'ARCANGELO GIOVANNA CV	PA	5	16	
20.	BIOS-02/A	Anno di corso 1	FISIOLOGIA VEGETALE (modulo di BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE, BIOLOGIA MOLECOLARE, FISIOLOGIA VEGETALE) link	MARRA MAURO CV	PO	2	16	

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
21.	BIOS-07/A	Anno di corso 1	METHODS IN BIOCHEMISTRY (modulo di METHODS IN BIOCHEMISTRY, MOLECULAR BIOLOGY AND CLINICAL BIOCHEMISTRY) link	CATANI MARIA VALERIA CV	PA	2	16	
22.	BIOS-09/A BIOS-07/A	Anno di corso 1	METHODS IN BIOCHEMISTRY, MOLECULAR BIOLOGY AND CLINICAL BIOCHEMISTRY link			4		
23.	BIOS-09/A	Anno di corso 1	METHODS IN MOLECULAR BIOLOGY AND CLINICAL BIOCHEMISTRY (modulo di METHODS IN BIOCHEMISTRY, MOLECULAR BIOLOGY AND CLINICAL BIOCHEMISTRY) link	MINIERI MARILENA CV	PA	2	16	
24.	AGRI-08/A	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE (modulo di MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI, MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE) link	MATTEUCCI CLAUDIA CV	PA	5	16	
25.	AGRI-08/A	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE (modulo di MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI, MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE) link	BALESTRIERI EMANUELA CV	PA	5	24	
26.	MEDS-03/A	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI (modulo di MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI, MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE) link	DELIBATO ELISABETTA CV		2	8	

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
27.	MEDS-03/A	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI (modulo di MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI, MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE) link	MATTEUCCI CLAUDIA CV	PA	2	8	
28.	MEDS-03/A AGRI-08/A	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI, MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE link			7		
29.	BIOS-07/A	Anno di corso 1	NUOVI ALIMENTI (modulo di NUOVI ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE) link	GASPERI VALERIA CV	PA	2	16	
30.	BIOS-07/A MEDS-03/A	Anno di corso 1	NUOVI ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE link			4		
31.	MEDS-10/A	Anno di corso 1	NUTRIZIONE ARTIFICIALE E IMMUNONUTRIZIONE link	GIORGETTI GIAN MARCO CV		2	16	
32.	MEDS-03/A	Anno di corso 1	NUTRIZIONE, INFEZIONI DEL TRATTO UROGENITALE E INFERTILITÀ link	CIPRIANI CHIARA CV	RD	2	16	
33.	BIOS-08/A	Anno di corso 1	NUTRIZIONE, INFIAMMAZIONE, CANCRO link	AGOSTINI MASSIMILIANO CV	PA	2	16	
34.	MEDS-02/A	Anno di corso 1	PATOLOGIA GENERALE (modulo di PATOLOGIA GENERALE, BIOCHIMICA CLINICA, FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE) link	BENVENUTO MONICA CV	RD	3	24	
35.	BIOS-09/A BIOS-11/A MEDS-02/A	Anno di corso 1	PATOLOGIA GENERALE, BIOCHIMICA CLINICA, FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE link			13		

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
36.	ECON-01/A	Anno di corso 1	POLITICA ECONOMICA (modulo di DIRITTO AGROALIMENTARE, POLITICA ECONOMICA) link	SCIATTELLA PAOLO CV		2	16	
37.	MEDS-08/C	Anno di corso 1	PROBLEMATICHE NUTRIZIONALI IN ETA' EVOLUTIVA E NEI DISTURBI DELL'ALIMENTAZIONE link	SAVINI ISABELLA CV	PA	2	16	
38.	BIOS-08/A	Anno di corso 1	SENESCENZA CELLULARE E INVECCHIAMENTO: STRATEGIE NUTRIZIONALI link	AGOSTINI MASSIMILIANO CV	PA	2	16	
39.	MEDS-03/A	Anno di corso 1	SICUREZZA ALIMENTARE (modulo di NUOVI ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE) link	DELIBATO ELISABETTA CV		2	16	
40.	BIOS-06/A	Anno di corso 1	SKINFOLD MEASUREMENT link	D'APOLITO LINA ILARAS CV		2	16	
41.	BIOS-06/A	Anno di corso 1	SPORT E ALIMENTAZIONE link	PELUSO DANIELE CV		2	16	
42.	MEDS-24/A	Anno di corso 1	STATISTICA MEDICA link	NARDI ALESSANDRA CV	PA	4	32	
43.	AGRI-07/A	Anno di corso 1	TECNOLOGIE ALIMENTARI (modulo di CHIMICA ALIMENTI, TECNOLOGIE ALIMENTARI) link	MANZI PAMELA CV		5	40	
44.	0	Anno di corso 1	ULTERIORI ATTIVITA' FORMATIVE link	NARDI ALESSANDRA CV	PA	2	16	
45.	MEDS-06/A	Anno di corso 2	CHIRURGIA DELL'APPARATO DIGERENTE (modulo di GASTROENTEROLOGIA, CHIRURGIA DELL'APPARATO DIGERENTE) link			2		

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
46.	MEDS-08/A	Anno di corso 2	ENDOCRINOLOGIA (modulo di NEUROLOGIA E NEUROPSICHIATRIA DELLA NUTRIZIONE, ENDOCRINOLOGIA, EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA) link			5		
47.	MEDS-24/B	Anno di corso 2	EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA (modulo di NEUROLOGIA E NEUROPSICHIATRIA DELLA NUTRIZIONE, ENDOCRINOLOGIA, EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA) link			4		
48.	MEDS-10/A	Anno di corso 2	GASTROENTEROLOGIA (modulo di GASTROENTEROLOGIA, CHIRURGIA DELL'APPARATO DIGERENTE) link			5		
49.	MEDS-06/A MEDS-10/A	Anno di corso 2	GASTROENTEROLOGIA, CHIRURGIA DELL'APPARATO DIGERENTE link			7		
50.	MEDS-01/A	Anno di corso 2	GENETICA MEDICA (modulo di MEDICINA INTERNA, GENETICA MEDICA) link			2		
51.	MEDS-05/A	Anno di corso 2	MEDICINA INTERNA (modulo di MEDICINA INTERNA, GENETICA MEDICA) link			5		
52.	MEDS-01/A MEDS-05/A	Anno di corso 2	MEDICINA INTERNA, GENETICA MEDICA link			7		

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
53.	MEDS-12/A	Anno di corso 2	NEUROLOGIA E NEUROPSICHIATRIA DELLA NUTRIZIONE (modulo di NEUROLOGIA E NEUROPSICHIATRIA DELLA NUTRIZIONE, ENDOCRINOLOGIA, EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA) link			2		
54.	MEDS-12/A MEDS-24/B MEDS-08/A	Anno di corso 2	NEUROLOGIA E NEUROPSICHIATRIA DELLA NUTRIZIONE, ENDOCRINOLOGIA, EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA link			11		
55.	0	Anno di corso 2	PROVA FINALE link			18		
56.	MEDS-24/B	Anno di corso 2	RISTORAZIONE COLLETTIVA E SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE (modulo di SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE) link			2		
57.	MEDS-08/C MEDS-24/B	Anno di corso 2	SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE link			7		
58.	MEDS-08/C	Anno di corso 2	SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (modulo di SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE) link			5		

Servizi per gli studenti

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative	https://www-2021.scienzeutrizione.uniroma2.it/?page_id=402
Calendario degli esami di profitto	https://www-2021.scienzeutrizione.uniroma2.it/?page_id=402
Calendario sessioni della Prova finale	https://www-2021.scienzeutrizione.uniroma2.it/?page_id=105
Data di inizio dell'attività didattica	10/12/2026

Infrastrutture

Aule

Pdf inserito: [Didattica MEDICINA.pdf](#) 

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [Didattica MEDICINA.pdf](#) 

Sale Studio

Pdf inserito: [Didattica MEDICINA.pdf](#) 

Biblioteche

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

Pdf inserito: [BIBLIOTECA AREA BIOMEDICA A4 XX.pdf](#) 

Servizi a supporto

Orientamento in ingresso e in itinere

Link inserito: <https://orientamento.uniroma2.it/open-days-magistrali/>

Pdf inserito: [Orientamento.pdf](#) 

Tutorato

Link inserito: https://www-2021.scienzeutrizione.uniroma2.it/?page_id=402

Pdf inserito: [ORIENTAMENTO E TUTORATO IN ITINERE.pdf](#) 

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

Link inserito: https://www-2021.scienzeutrizione.uniroma2.it/?page_id=94

Pdf inserito: [Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno \(tirocini e stage\).pdf](#) 

Accompagnamento al lavoro

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

Pdf inserito: [Accompagnamento al lavoro.pdf](#) 

Eventuali altre iniziative

Link inserito: https://www-2021.scienzeutrizione.uniroma2.it/?page_id=140

Pdf inserito: [Eventuali altre iniziative.pdf](#) 

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale

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, inoltre, incoraggia e segue gli studenti che intendono partecipare ai programmi Erasmus Traineeship ed Erasmus Overseas.

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.

Inserimento atenei in convenzione

Atenei in convenzione per programmi di mobilità internazionale

N.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Tipo 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

Monitoraggio dei risultati

Opinioni studenti

L'analisi delle opinioni espresse dagli studenti (<https://www.sisvaldidat.it/AT-UNIROMA2/AA-2024/T-0/DEFAULT>), 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 ha evidenziato un leggero decremento per i seguenti quesiti:

D1 "Il carico di lavoro complessivo degli insegnamenti ufficialmente previsti nel periodo di riferimento (bimestre, trimestre, semestre, ecc.) è accettabile?" (variazione -0,29 rispetto a.a. 2023/24);

D10 "Il carico di studio di questo insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?" (variazione -0,33 rispetto a.a. 2023/24);

D14 "Le aule in cui si svolgono le lezioni sono adeguate (si vede, si sente, si trova posto)?" (variazione -0,28 rispetto a.a. 2023/24).

Tutti gli altri quesiti si sono mantenuti su valori elevati, risultati stabili rispetto all'a.a. precedente:

D2 "L'organizzazione complessiva degli insegnamenti ufficialmente previsti nel periodo di riferimento è accettabile?" (7,89 variazione -0,09 rispetto a.a. 2023/24)

D3 "L'organizzazione degli esami (date appelli, modalità esame, ecc), nel periodo di riferimento è accettabile?" (7,84 variazione -0,18 rispetto a.a. 2023/24)

D4 "Le modalità di esame sono state definite in modo chiaro?" (8,69 variazione -0,1 rispetto a.a. 2023/24)

D5 "Gli orari di svolgimento dell'attività didattica sono rispettati?" (8,87 variazione -0,21 rispetto a.a. 2023/24)

D6 "Il docente si è mostrato disponibile a fornire chiarimenti e spiegazioni?" (8,66 variazione -0,18 rispetto a.a. 2023/24)

D7 "Il docente (i docenti hanno) ha personalmente tenuto le lezioni?" (9,15 variazione -0,16 rispetto a.a. 2023/24).

D8 "Le conoscenze preliminari possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti trattati?" (8,03 variazione -0,12 rispetto a.a. 2023/24)

D9 "Il docente stimola/motiva (docenti stimolano/motivano) l'interesse verso la disciplina esponendo gli argomenti in modo chiaro?" (8,21 variazione -0,11 rispetto a.a. 2023/24)

D11 "Il materiale didattico (indicato o fornito) è adeguato per lo studio della materia?" (8,19 variazione -0,14 rispetto a.a. 2023/24)

D12 "Le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) risultano utili ai fini dell'apprendimento?" (8,14 variazione -0,16 rispetto a.a. 2023/24)

D13 "Se fosse offerto un servizio di tutoraggio on-line Lei lo userebbe?" (8,14 variazione +0,09 rispetto a.a. 2023/24)

D15 "I locali e le attrezzature per le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) sono adeguati?" (8,07 variazione +0,06 rispetto a.a. 2023/24)

D16 "Sei interessato agli argomenti trattati in questo insegnamento?" (8,36 variazione -0,14 rispetto a.a. 2023/24)

D17 "Sei complessivamente soddisfatto dell'insegnamento?" (8,14 variazione -0,14 rispetto a.a. 2023/24).

CONFRONTO CON LA MACROAREA

L'analisi ha evidenziato che i giudizi degli studenti/esse di Scienze della Nutrizione Umana sono, in generale, in linea a quelli degli studenti/esse della Macroarea. Sono superiori per i seguenti quesiti:

D2 "L'organizzazione complessiva degli insegnamenti ufficialmente previsti nel periodo di riferimento è accettabile?" (7,89 CdS vs 7,81 Macroarea)

D3 "L'organizzazione degli esami (date appelli, modalità esame, ecc), nel periodo di riferimento è accettabile?" (7,84 CdS vs 7,74 Macroarea)

D14 "Le aule in cui si svolgono le lezioni sono adeguate (si vede, si sente, si trova posto)?" (8,18 CdS vs 7,87 Macroarea)

Risultano giudizi leggermente inferiori per il seguente quesito:

D10 Il carico di studio di questo insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati? (7,68 variazione -0,48 rispetto Macroarea)

Link inserito: <https://sisvaldidat.it/AT-UNIROMA2/AA-2025/T-0/S-806/Z-0/CDL-J68/BERSAGLIO>

Pdf inserito: [PRESENTAZIONE DATI PER SCHEDA MONIT 2026.pdf](#) 

Opinioni dei laureati

Dai dati relativi alla soddisfazione per il corso di studi concluso e condizione occupazionale dei laureati 2025 (dati XXVIII Indagine AlmaLaurea 2026; 38 intervistati/45 laureati totali) si evidenzia che i giudizi sull'esperienza universitaria si mantengono complessivamente buoni ("Complessivamente soddisfatti del corso di laurea magistrale" = 68,4%; "Complessivamente soddisfatti delle attività didattiche" 73,7%; "Complessivamente soddisfatti dei rapporti con i docenti" 81,6%). Tutti i punteggi risultano decisamente superiori rispetto ai laureati del 2024. Si mantengono molto elevati anche i punteggi inerenti la "soddisfazione del rapporto con gli studenti" = 94,8% e la "adeguatezza delle aule" = 88,6%.

Il Corso di Laurea conferisce una forte professionalità nell'ambito della nutrizione, come dimostrato obiettivamente dai dati relativi alla condizione occupazionale. Questi, infatti, confermano l'elevato tasso di occupazione dei laureati/e in Scienze della Nutrizione Umana, sempre in continuo aumento: a 1 anno dalla laurea lavora il 59,1%, percentuale che sale al 94,7% (vs 96,3 del 2024) e al 95,3% (vs 92,6% del 2024) a 3 e 5 anni dalla laurea, rispettivamente. A 5 anni dalla laurea, le donne mostrano un tasso di occupazione maggiore (100% per le donne vs 77,8% per gli uomini).

I dati risultano superiori alla media nazionale nel lungo termine (59,1%, 94,7% e 95,3% di occupati/e a 1, 3 e 5 anni dalla laurea vs 68,9%, 90,9% e 93,2% di tutti i corsi LM-61 sul territorio italiano).

Stessa situazione si riscontra analizzando il tempo trascorso dal conseguimento del titolo al reperimento del primo lavoro (4,1 e 5,5 mesi, per i laureati a 1 e 5 anni rispettivamente, vs 4,6 e 7,8 di tutti i corsi LM-61 sul territorio nazionale).

I dati relativi agli "occupati che, nel lavoro, utilizzano in misura elevata le competenze acquisite con la laurea" sono migliori di quelli dell'Ateneo (88,9% vs 57,4% a 1 anno; 66,7% vs 59,0% a 3 anni e 75,0% vs 68,5% a 5 anni).

La "retribuzione mensile netta", sebbene più bassa rispetto all'Ateneo, è migliorata rispetto all'anno precedente (1.767 € vs 1.683 € del 2024 - 5 anni dalla Laurea), mentre la "soddisfazione per il lavoro svolto" è superiore rispetto ai dati di Ateneo (8,3 vs 7,6 a 1 anno e 8,1 vs 7,8 a 5 anni).

Link inserito: <https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/visualizza.php?anno=20...>

Pdf inserito: [PROFILO LAUREATI e DATI OCCUPAZIONALI.pdf](#) 

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

L'analisi sulle carriere degli studenti è stata effettuata utilizzando i dati resi disponibili dal centro statistico d'Ateneo e da Almalaurea (profilo dei laureati 2025), non essendo ancora disponibili gli indicatori forniti dall'ANVUR.

I dati di ingresso evidenziano che, nel 2025, il numero dei posti programmati localmente è stato coperto completamente. Il CdS rimane attrattivo per studenti che hanno conseguito il titolo di studio per l'accesso in un altro Ateneo; su 63 immatricolati, 50 provengono dal Lazio (di cui il 54% proviene da un altro Ateneo), 5 provengono dal Sud Italia e 7 provengono dal centro-Nord Italia. Tale dato si è sempre mantenuto, negli ultimi anni, al di sopra dei valori nazionali, nonostante negli ultimi 5 anni sia cresciuta in maniera esponenziale l'offerta di corsi LM/61 presso altri Atenei (3 corsi attivi nella città di Roma e altri 2 corsi attivi nel Lazio; 25 corsi LM-61 su tutto il territorio nazionale, distribuiti tra università statali, non statali e telematiche). A seguito del notevole incremento dei Corsi di Laurea Magistrale LM/61 a marzo del 2021 è stato infatti costituito il Collegio Nazionale dei Presidenti di Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana, sito web <https://www.conp-lm61.it/>.

Non essendo ancora disponibili gli indicatori ANVUR, l'analisi dei dati sul percorso è stata effettuata analizzando le informazioni provenienti da Almalaurea (profilo dei laureati 2025). Si evidenzia che gli studenti e le studentesse hanno ottenuto una media di 26,2 negli esami di profitto. Il 10,5% degli studenti e delle studentesse ha svolto un periodo di studio all'estero in modalità Erasmus, con il 100% degli esami sostenuti all'estero convalidati dal Corso di Studio (valore aumentato significativamente rispetto all'anno precedente). Di questi, il 75% ha preparato all'estero la Tesi di Laurea. Il 36,8 % degli studenti e delle studentesse ha svolto tirocini formativi curriculari organizzati dal corso; di questi, il 28,9% ha svolto il tirocinio al di fuori dell'università.

I dati Almalaurea indicano che la riuscita negli studi dei laureati 2025 (voto medio di laurea 107,2/110) è ampiamente soddisfacente. Il 73,3% degli studenti e delle studentesse si laurea in corso o nel 1° anno fuori corso.

Link inserito: <https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/visualizza.php?anno=20...>

Efficacia Esterna

I dati indagine Alma Laurea sull'occupazione (dati aggiornati a giugno 2026; 22 intervistati/36 laureati nel 2024) confermano l'elevato tasso di occupazione dei laureati/e in Scienze della Nutrizione Umana: a 1 anno dalla laurea lavora il 59,1%, percentuale che sale a 94,7% e 95,3% a 3 e 5 anni dalla laurea; A 5 anni dalla laurea, le donne mostrano un tasso di occupazione maggiore (100% per le donne vs 77,8% per gli uomini). I dati risultano superiori alla media nazionale nel lungo termine (59,1%, 94,7% e 95,3% di occupati/e a 1, 3 e 5 anni dalla laurea vs 68,9%, 90,9% e 93,2% di tutti i corsi LM-61 sul territorio italiano).

Stessa situazione si riscontra analizzando il tempo trascorso dal conseguimento del titolo al reperimento del primo lavoro (4,1 e 5,5 mesi, per i laureati a 1 e 5 anni rispettivamente, vs 4,6 e 7,8 di tutti i corsi LM-61 sul territorio nazionale).

I dati relativi agli "occupati che, nel lavoro, utilizzano in misura elevata le competenze acquisite con la laurea" sono migliori di quelli dell'Ateneo (88,9% vs 57,4% a 1 anno; 66,7% vs 59,0% a 3 anni e 75,0% vs 68,5% a 5 anni).

L'efficacia della Laurea nel lavoro svolto è anche evidenziata dall'indicatore D1.02.02 - Percentuale dei laureati che giudicano efficace (molto efficace/efficace + abbastanza efficace) nel lavoro quanto imparato dal corso/Numero di laureati intervistati (76,9% nel 2025). Nonostante la lieve inflessione evidenziata negli ultimi due anni, il valore si mantiene comunque elevato. Il CdS monitorerà costantemente questo valore per effettuare azioni correttive in tempo reale.

Link inserito: <https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/visualizza.php?anno=20...>

Pdf inserito: [DATI OCCUPAZIONALI.pdf](#) 

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

Le società di ristorazione collettiva, finalizzate alla gestione e riorganizzazione dei pasti presso le mense scolastiche ed aziendali, convenzionate con il Corso di Studi, ospitano regolarmente i tirocinanti.

In generale, gli studenti che hanno svolto tirocini e tesi sperimentali presso Enti di ricerca (ISS, CREA, CNR) e Aziende Ospedaliere (Ospedale pediatrico Bambino Gesù, Policlinico Universitario Agostino Gemelli IRCCS) 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) nelle aziende presso le quali avevano svolto attività di tirocinio.

Le aziende del settore agro-alimentare che ogni anno accolgono gli studenti per visite didattiche finalizzate all'acquisizione di competenze pratiche sulle filiere produttive, hanno molto apprezzato l'interesse e le conoscenze di base degli studenti del CdS.

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [Commenti Tirocini.pdf](#) 

Organizzazione e gestione della qualità

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

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

Pdf inserito: [PQA_Organizzazione Sistema Governance e AQ_rev.pdf](#) 

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

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. Gasperi, Matteucci e Savini (Docenti del CdS), Dr. Lucrezio Monticelli (Tecnico Amministrativo con funzione di Responsabile della Segreteria Didattica), E. Bisti e I. Consoli (studenti del CdS)] e dal Manager didattico (Dr. B. Bulgarini e M.C. Buè).

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 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.

Il Gruppo di Riesame/Gestione dell'AQ si riunisce periodicamente (almeno 2 volte l'anno) per valutare eventuali criticità e per indicare gli interventi migliorativi.

Il Gruppo di Riesame ed i Responsabili della Commissione paritetica di Facoltà periodicamente redigono un rapporto sull'andamento del corso monitorando in itinere il raggiungimento degli obiettivi specifici ed intermedi prefissati nel ambito del Cds. L'eventuale redazione del rapporto di riesame ciclico vengono predisposti dal Gruppo di Riesame. Le modalità e i tempi della stesura dei documenti sono definiti annualmente nelle apposite linee guida del Presidio di Qualità, 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.

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.

Pdf inserito: [Organizzazione Sistema Governance e AQ_CdS.pdf](#) 

Riesame annuale

Documenti di Assicurazione della Qualità