

Regolamento Didattico

Corso di Studio in Scienze della Nutrizione Umana

LM61

(Approvato nel Consiglio di CdS del 6 giugno 2022)



Art. 1

Oggetto e finalità del regolamento

1. Il presente regolamento disciplina gli aspetti organizzativi del Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana nel rispetto delle indicazioni riportate nel Regolamento Didattico di Ateneo.
2. Il Corso di Laurea Magistrale rientra nella Classe delle Lauree di secondo livello in Scienze della Nutrizione Umana (Classe LM61) come definita dal D.M. Università e Ricerca del 16 marzo 2007.
3. Il presente regolamento risultato approvato nelle seguenti sedute:
 - i. Consiglio di Corso di Studio: 06/06/2022;
 - ii. Consiglio di Dipartimento: 07/06/2022.

Art. 2

Profilo professionale e sbocchi occupazionali

1. Il Corso ha l'obiettivo, correlato agli sbocchi nel mondo del lavoro, di formare figure professionali qualificate che possano operare nel mondo della nutrizione umana con un corredo di competenze e conoscenze specifiche per la valutazione della composizione, dell'idoneità, dell'efficacia e della qualità nutrizionale degli alimenti destinati al consumo.
2. La multidisciplinarietà dell'offerta formativa proposta e l'ampia rosa di insegnamenti elettivi previsti consentono ad ogni iscritto la strutturazione del piano di studi individuale idoneo ad acquisire conoscenze e competenze scientifiche inerenti l'analisi dei consumi alimentari e delle tendenze nutrizionali della popolazione nonché competenze inerenti la rielaborazione dei dati a fini di indagini conoscitive e valutative, la valutazione della qualità nutrizionale e l'apporto energetico dei singoli alimenti e dei fattori che regolano la biodisponibilità degli stessi, il campo della qualità e della sicurezza alimentare, nonché i meccanismi legislativi e regolatori adottati a livello nazionale e Europeo, la comprensione dei meccanismi di digestione, assorbimento e metabolismo degli alimenti, l'ambito Biomedico e della Nutrizione Umana, le modalità di sorveglianza nutrizionale su popolazioni in condizioni fisiologiche particolari (gravidanza, crescita, senescenza, etc.); la valutazione della composizione degli alimenti e delle modificazioni che essi possono subire in relazione ai processi tecnologici; la gestione e promozione della qualità, l'igiene e la sicurezza degli alimenti, la legislazione alimentare a livello italiano e Europeo, relativa alla commercializzazione e controllo di alimenti, ingredienti, additivi e prodotti per la salute, la progettazione, la gestione di studi professionali o di laboratori tecnologici, nonché la responsabilità aziendale e di marketing di organizzazioni private o pubbliche sanitarie in campo nutrizionale.
3. Lo svolgimento dei tirocini previsti presso strutture esterne appositamente convenzionate, forniranno al laureato una competenza e specifica professionalità operativa sul campo nell'applicazione di programmi degli insegnamenti del piano degli studi della LM61.
4. Tale laurea specialistica favorisce i seguenti sbocchi professionali:
5. I laureati del Corso di Laurea in Scienze della Nutrizione, in ragione delle competenze acquisite, potranno trovare occupazione nel settore dell'alimentazione e della nutrizione umana, nonché nell'ambito delle Scienze della vita (biologia).
6. I Dottori in scienze della nutrizione umana matureranno sia possibilità di impiego in azienda, che capacità adeguate per svolgere attività imprenditoriale e di libero professionista, previo superamento dell'esame di Stato e iscrizione all'ordine dei Biologi. I laureati potranno inserirsi in aziende alimentari, dietetiche, farmaceutiche e trovare sbocchi professionali in contesti quali laboratori di controllo e sperimentazione di tecnologie alimentari. Inoltre le competenze maturate potranno essere messe a frutto in realtà che si occupano di progettazione, sviluppo e valorizzazione di prodotti alimentari (funzionali e tradizionali), oltre che della gestione di sistemi di certificazione. I laureati, oltre che nel settore privato, potranno accedere a posizioni all'interno del settore pubblico, ad esempio all'interno di contesti di programmi



sanitari nazionali e regionali, avendo un ruolo attivo nella progettazione e partecipazione alla progettazione, monitoraggio e valutazione di programmi nutrizionali e potranno accedere alle scuole di dottorato di riferimento o ai ruoli dei

- ricercatori in Università ed Enti di ricerca pubblici o privati.

7. Il Corso di studio prepara alle seguenti professioni (codifiche ISTAT):

Biologi e professioni assimilate - (2.3.1.1.1)

Art. 3

Obiettivi formativi specifici e competenze attese

1. Il Corso di Studio in Scienze della Nutrizione Umana, classe LM-61, ha come obiettivo principale la formazione culturale, scientifica ed applicativa nel settore della Nutrizione, nello specifico, formando figure professionali qualificate in relazione alla domanda di formazione ed in particolare la figura professionale dell'esperto nelle Scienze della Nutrizione Umana.
2. Il percorso di studi è improntato secondo un approccio multidisciplinare all'analisi delle tematiche inerenti la nutrizione ed è concepito al fine di impartire agli studenti una preparazione specialistica in merito alle discipline biomediche e della nutrizione umana, tecnologico-alimentari, giuridicoeconomiche e matematico-statistiche, alla luce di un elevato livello di approfondimento delle basi conoscitive precedentemente acquisite dai propri iscritti.
3. Ai fini indicati, compatibilmente con i risultati della domanda di formazione espressa dai principali stakeholders del settore e dalle destinazioni professionali, il CdS pone, inoltre, allo studente ulteriori obiettivi specifici, quali, ad esempio, l'acquisizione di debite conoscenze relative:
 - all'effetto delle carenze vitaminiche sul sistema nervoso centrale ed all'aspetto psicologico e psichiatrico dei disturbi del comportamento alimentare;
 - alle principali patologie correlate ai disturbi nutrizionali, come la malattia celiaca, la sindrome metabolica e i deficit nutrizionali; - alle nuove tecniche di Chirurgia dell'obesità e della malnutrizione conseguente ad alcuni interventi chirurgici;
 - alla normativa di circolazione dei prodotti alimentari e le essenziali regole in materia di tutela della salute dei consumatori, oltre che alle problematiche economiche e gestionali riguardanti la sfera produttiva e la gestione delle produzioni agro-alimentari;
 - alla fisiologia ed interazione ambientale delle piante, in particolare di quelle di interesse alimentare; all'anatomia dell'apparato gastroenterico, la sua regolazione endocrina, e le sue malformazioni collegate a patologie.Ulteriore fine è poi quello di rendere capace il laureato magistrale di applicare i principali test statistici per l'elaborazione dei dati risultato di analisi cliniche o della ricerca epidemiologica.
4. Nelle diverse aree disciplinari sono definite come segue *Conoscenza e comprensione* e *Capacità di applicare conoscenza e comprensione*:

Area degli Insegnamenti delle Scienze biomediche.

Conoscenza e comprensione

Gli insegnamenti inerenti questa area di apprendimento consentiranno allo studente di:

- acquisire conoscenze sulle situazioni che limitano l'apporto degli alimenti ai fini di una nutrizione ottimale (es. intolleranze alimentari e delle reazioni infiammatorie);
- acquisire conoscenze e competenze in merito alla sfera dei disturbi del comportamento alimentare, andando a evidenziarne le cause su più livelli (ad es. quello endocrinologico) e offrendo conoscenze in merito ai meccanismi di regolamento e alterazione del metabolismo;
- esaminare in ottica preventiva il tema della nutrizione, con riferimento a popolazioni di individui;
- acquisire conoscenze e competenze nell'ambito della valutazione dello stato nutrizionale.



Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Lo studente sarà, allora, in grado di:

- applicare le conoscenze per l'individuazione di percorsi di alimentazione volti a integrare le carenze nutrizionali in situazioni in cui l'apporto degli alimenti è ridotto rispetto agli standard di una nutrizione ottimale;
- interpretare i meccanismi che regolano fame e sazietà e interpretare le cause di eventuali alterazioni dello stato nutrizionale;
- dare una adeguata lettura alle informazioni provenienti da quadri clinici specifici, in ambito professionale.
- valutare gli effetti benefici della nutrizione a livello sia fisiologico, che preventivo e terapeutico.

Area degli Insegnamenti delle Scienze della nutrizione umana.

Conoscenza e comprensione

Attraverso gli insegnamenti appartenenti all'Area Biomedica lo studente acquisirà, in particolare, la conoscenza:

- dei meccanismi molecolari alla base del metabolismo;
- degli effetti biochimici dei nutrienti introdotti con la dieta su organi e tessuti;
- degli effetti dei nutrienti sui processi fisiologici e patologici che interessano l'organismo in toto;
- del ruolo di microorganismi, come lieviti e batteri, sui processi fisiologici e patologici dell'organismo umano.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Lo studente sarà, dunque, in grado di:

- applicare le conoscenze acquisite allo studio ed alla gestione dei processi fisiologici con particolare riferimento agli aspetti nutrizionali ed all'effetto dei nutrienti;
- individuare le relazioni tra metabolismo e meccanismi molecolari;
- definire il ruolo dei microrganismi in ambito nutrizionale;
- applicare le conoscenze acquisite per la risoluzione di problemi specifici legati alla sfera nutrizionale. Gli insegnamenti afferenti a quest'area hanno lo scopo di tramettere nozioni importanti rispetto alle professioni del settore, relativamente:
 - alle tecniche di valutazione dello stato nutrizionale, ai concetti di dieta bilanciata e di fabbisogno nutrizionale, anche in relazione alle diverse età e condizioni dell'organismo, agli effetti metabolici delle diete ipocaloriche più diffuse;
 - al meccanismo d'azione e d'interazione dei farmaci con i nutrienti, all'azione degli integratori alimentari e dei nutraceutici, alla regolazione endocrina del metabolismo, all'impatto delle malattie legate alla malnutrizione in eccesso o in difetto sulla Sanità Pubblica;
 - agli aspetti fisio-patologici dell'apparato digerente, al ruolo che esso svolge nello sviluppo delle intolleranze alimentari ed alla sua correlazione con le patologie e il sistema immunitario umano in quanto ospite di microrganismi probiotici.

Area degli Insegnamenti di ambito giuridico, tecnologico e della gestione agroalimentare

Conoscenza e comprensione

Attraverso lo studio degli insegnamenti appartenenti a questa area, lo studente maturerà le adeguate conoscenze che gli consentiranno di:

- Comprendere il ruolo del processo di trasformazione degli input nella conservazione della funzionalità e proprietà degli alimenti;
- Comprendere l'inquadramento giuridico ed il ruolo del consumatore;
- Comprendere la portata essenziale del diritto alla salute e del diritto alla sicurezza alimentare ed alla qualità della vita dell'individuo;
- Comprendere approfonditamente il sistema di tutela del consumatore dei prodotti agroalimentari e conoscere gli obblighi da rispettare nell'esercizio della propria professione;



- Acquisire conoscenze in campi diversi sulle tematiche di food safety e food security.

Proprio con riferimento a questa specifica area, emerge la necessità di dare ampio spazio a tematiche quali la qualità e la sicurezza alimentare, la gestione dei processi e l'impatto dei processi di trasformazione sugli input.

Anche alla luce delle consultazioni svolte con le parti sociali, infatti, tematiche come queste, oltre che alla necessità di una conoscenza della normativa in materia a livello nazionale ed europeo (con riferimento ai temi non solo della food, safety and security, ma anche alla gestione delle informazioni inerenti il prodotto e alle problematiche emergenti sul piano della tutela dei diritti del singolo e della collettività) appaiono fondamentali per consentire al laureato:

- l'interazione con altri professionisti del settore;
- l'acquisizione della capacità di dialogo con le realtà aziendali impegnate nella realizzazione dei prodotti e nella loro immissione nel mercato, ma anche nel monitoraggio dei processi di produzione;
- l'acquisizione della capacità di applicazione delle conoscenze e una comprensione allineata con le esigenze espresse dal mercato del lavoro e dall'ambito di riferimento del profilo professionale in uscita.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

In ragione delle conoscenze maturate dallo studio degli insegnamenti di questo specifico ambito, lo studente sarà allora in grado di:

- valutare i temi della qualità e sicurezza alimentare da più prospettive, compresa quella tecnologica e giuridica;
- agire nel pieno rispetto della tutela del diritto alla sicurezza alimentare degli individui;
- collaborare alla preparazione di prodotti agroalimentari destinati al consumo umano, nel pieno rispetto delle normative di settore e con la piena conoscenza degli obblighi da rispettare nell'esercizio della propria professione;
- collaborare alla produzione di prodotti destinati al consumo animale nel pieno rispetto delle normative di settore e con la piena conoscenza degli obblighi da rispettare nell'esercizio della propria professione;
- stimare le conseguenze delle scelte di processo e trasformazione degli input prese dai sistemi di produzione, nel pieno rispetto delle normative di settore, così da poter valutare anche l'impatto di esse sulla capacità dei prodotti agroalimentari di circolare nel mercato, nell'osservanza delle prescrizioni nazionali e comunitarie che obbligano alla tutela del diritto alla sicurezza alimentare ed ambientale.

Il curriculum in Nutraceutica, accanto alle conoscenze inerenti vari aspetti e tematiche della nutrizione nelle aree delle discipline Biomediche, della nutrizione umana e delle discipline tecnologiche e gestionali per l'agroalimentare, prevede poi un approfondimento specifico sulla nutraceutica sia per l'ambito delle scienze biologiche e Biochimiche, sia per quello farmacologico, che per quello normativo e gestionale.

Le conoscenze e le capacità di comprensione descritte sono conseguite attraverso: la partecipazione ad attività didattiche erogative e interattive (con finalità anche di carattere esercitativo), alla frequenza di seminari o workshop di approfondimento e allo studio individuale. Il rigore logico delle lezioni, che richiedono necessariamente un personale approfondimento, e gli eventuali elaborati chiesti nell'ambito degli insegnamenti curriculari, danno allo studente ulteriori mezzi per ampliare le proprie conoscenze e per affinare la propria capacità di comprensione. La verifica del raggiungimento dei risultati di apprendimento attesi avviene attraverso esami orali, scritti, test didattici (in ingresso, in itinere e uscita anche di carattere auto-valutativo oppure test d'esame) ed eventuali elaborati preliminari all'esame finale.

Le capacità descritte di applicare conoscenza e comprensione sono conseguite partecipando attivamente alle attività didattiche erogative e interattive (con finalità anche di carattere esercitativo e laboratoriale), applicando metodi o logiche di *problem solving* nonché attraverso lo svolgimento del tirocinio curriculare.



5. Autonomia di giudizio, Abilità comunicative, Capacità di apprendimento:

a) AUTONOMIA DI GIUDIZIO (*making judgements*)

I laureati dovranno 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 e la Nutraceutica;
- 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.

L'Autonomia di giudizio sarà acquisita progressivamente durante il biennio del corso, attraverso la frequenza delle lezioni, la partecipazione alle attività previste (incluse anche le prove di verifica) e la preparazione della prova finale.

La verifica dell'autonomia di giudizio avviene durante il percorso di studi e in modo particolare durante la prova finale.

b) ABILITÀ COMUNICATIVE (*communication skills*)

I laureati dovranno:

- 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 saranno acquisite durante lo svolgimento dei corsi e durante la preparazione della prova finale, e verificate durante gli esami orali e l'esposizione della Tesi di Laurea.

c) CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO (*learning skills*)

I laureati dovranno:

- Essere in grado di utilizzare le fonti di aggiornamento della propria professione, indispensabile in un campo in continua evoluzione, attingendo da testi avanzati in lingua italiana e straniera e utilizzarli in maniera appropriata;
- Saper eseguire ricerche bibliografiche anche a livello avanzato, selezionando gli argomenti rilevanti;
- Utilizzare le Banche dati informatiche di aggiornamento disponibili (es. Pub Med)

Queste capacità saranno acquisite soprattutto durante i corsi, verificate con l'assegnazione di elaborati di approfondimento per argomenti scientifici, e durante la preparazione della tesi finale.

Art. 4

Conoscenze richieste per l'accesso e modalità di ammissione

1. Per l'immatricolazione al Corso di Laurea magistrale in Scienze della Nutrizione Umana (Classe LM-61) è richiesto il possesso del Diploma di Laurea triennale o di altro titolo di studio equipollente, anche conseguito all'estero, riconosciuto idoneo ai sensi delle leggi vigenti.
2. I candidati, per essere ammessi al corso di laurea magistrale, debbono essere in possesso del diploma di laurea in Biotecnologie (L2), Dietistica (L/SN3), Scienze e Tecnologie Farmaceutiche (L/29), Scienze Biologiche (L/13), Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26), Farmacia (LM13), anche se con diversa denominazione come previsto da altri Atenei. L'accesso al presente Corso di Laurea Magistrale è inoltre



consentito anche a coloro che sono in possesso di una delle Lauree su menzionate appartenenti ai previgenti ordinamenti (DM 509/99).

3. Per l'ammissione di candidati in possesso di altri titoli di diploma universitario, sono previste forme di valutazione che accertino l'adeguatezza delle competenze nelle attività caratterizzanti della classe di Laurea magistrale in Scienze della Nutrizione Umana (LM-61).
4. I requisiti curriculari prevedono:
 - a) il possesso del diploma di laurea triennale o magistrale di tipo sanitario, biomedico, biologico ovvero di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo alla sensi delle Leggi vigenti;
 - b) il possesso (l'aver conseguito nella precedente carriera accademica) di
 - almeno 20 CFU nell'Area Biologica, Biochimica e Medico Clinica;
 - almeno 20 CFU nell'Area Giuridica, Economica e Matematico Statistica;
 - almeno 20 CFU nell'Area Tecnologia sicurezza e chimica degli alimenti;è, inoltre, richiesto un livello B1 di Inglese.

Eventuali carenze nei requisiti curriculari di cui al punto b) devono essere colmate dello studente prima dell'iscrizione al Corso di Laurea magistrale, acquisendo dei crediti formativi mediante l'iscrizione a specifici corsi singoli o ad un altro Corso di Laurea.

5. Il possesso dei requisiti curriculari e l'idonea preparazione personale sarà verificata da un apposita Commissione che effettuerà una valutazione dei titoli e delibererà se le competenze necessarie siano possedute ai fini dell'iscrizione.
6. Nel caso le competenze siano da recuperare l'Ateneo potrà organizzare attività compensative di recupero. La verifica dell'avvenuta acquisizione delle stesse avverrà tramite una prova in forma scritta o orale prima dell'iscrizione. In caso di esito positivo lo studente potrà iscriversi al Corso di Studi.

Art. 5

Offerta didattica programmata coorte-piani di studio

1. I processi di apprendimento si svolgono on-line attraverso un'intensa interazione fra gli studenti, i tutor e i docenti secondo due modalità distinte:
 - a. attività asincrone attraverso video lezioni, forum, ecc. che non richiedono l'utilizzo simultaneo da parte di docenti e studenti dello stesso strumento sebbene possano prevedere, in tempi diversi, dei momenti di confronto e valutazione;
 - b. attività sincrone in cui gli studenti, ad un orario prestabilito, incontrano il docente in Aula virtuale ovvero in un sistema che integra una connessione audio-video, una chat testuale, una lavagna virtuale, sistemi per la condivisione di file, test in tempo reale con il fine ultimo di ottenere una spiegazione interattiva, chiarire punti critici, porre delle domande e avere subito delle risposte dialogando simultaneamente sia con il docente sia con altri studenti.
2. Sul sito web istituzionale dell'Ateneo, nella sezione relativa al Corso di Studio, sono disponibili, per ciascun insegnamento del Piano degli Studi, le schede insegnamento che riportano: il nome dell'insegnamento, il docente incaricato, l'anno di corso, il settore scientifico disciplinare, il numero di crediti formativi, gli obiettivi formativi, i risultati di apprendimento attesi, il programma, le modalità di accertamento dei risultati di apprendimento acquisiti dallo studente, le eventuali propedeuticità e/o prerequisiti nonché informazioni di dettaglio sull'organizzazione delle attività didattiche (DE e DI).
3. Il Diploma di Laurea si consegue con l'acquisizione di complessivi 120 Crediti Formativi Universitari.



Per ciascun CFU, lo studente deve svolgere 25 ore di "lavoro di apprendimento" suddivise tra ore di "didattica assistita" e ore in "autoapprendimento". Le ore di didattica assistita sono a loro volta suddivise in ore di "didattica erogativa" (DE) e in ore di "didattica interattiva" (DI). Il loro rapporto può variare in funzione degli obiettivi formativi specifici del singolo insegnamento nonché per ragioni di autonomia didattica riconosciuta al singolo docente. Ciononostante, per ogni CFU, la didattica assistita (DE+DI) prevede sempre almeno 6 ore di attività didattica rappresentate con almeno un'ora di attività sia per la didattica erogativa che per la didattica interattiva. Per maggiori informazioni sulla ripartizione delle ore di didattica assistita (DE e DI) di ciascun insegnamento del Corso di Studio nonché per la quantificazione e descrizione delle singole attività didattiche in esso previste (ore di didattica erogativa, interattiva ovvero numero di video/audio lezioni, ore in aula virtuale, *e-tivity*, wiki, glossari, forum/blog, quiz, compiti, elaborati, studio di casi, ecc.) si rimanda alle singole schede insegnamento pubblicate sul sito web istituzionale dell'Ateneo.

Il percorso formativo dello studente si completa partecipando anche ad altre attività: tirocinio e prova finale. Anche queste attività prevedono un carico didattico espresso nel Piano degli Studi in termini di CFU. Tuttavia, le peculiarità di queste attività impongono una differente ripartizione tra ore di didattica assistita e ore in autoapprendimento sebbene il lavoro di apprendimento complessivo, previsto per ciascun CFU, sia sempre pari a 25 ore. Per il tirocinio, la didattica assistita può rappresentare la quota prevalente del lavoro di apprendimento. Nel caso della prova finale, invece, le proporzioni possono invertirsi prevedendo comunque una quota di didattica assistita per ciascun CFU.

La durata fisica di erogazione della DE può essere moltiplicata per 2, date le necessità di riascolto.

4. Piani di studio

CURRICULUM SCIENZE DELLA NUTRIZIONE UMANA

I anno		
INSEGNAMENTO	CFU	SD
Nutrizione a livello metabolico: strutture biochimiche, reazioni e regolazioni	6	BIO/10
Nutrizione a livello degli alimenti: tecnologie di produzione e gestione della qualità		
<i>Modulo di Tecnologia</i>	5	AGR/15
<i>Modulo di economia</i>	5	SECS-P/13
Nutrizione a livello dell'organismo: tessuti organi e funzioni		
<i>Modulo di Biologia applicata</i>	5	BIO/13
<i>Modulo di Fisiologia</i>	5	BIO/09
Nutrizione e microorganismi: infezioni e fermentazioni		
<i>Modulo di Microbiologia e microbiologia clinica</i>	5	MED/07
<i>Modulo di Microbiologia agraria</i>	5	AGR/16
Intolleranze alimentari, immunità e farmaci		
<i>Modulo di Patologia generale</i>	3	MED/04
<i>Modulo di Farmacologia</i>	5	BIO/14
Metodologie dell'analisi nutrizionale		



<i>Modulo di Statistica medica</i>	3	MED/01
<i>Modulo di biologia+B32</i>	5	BIO/12
Economia e Diritto dei consumi		
<i>Modulo di Diritto</i>	5	IUS/01
<i>Modulo di economia</i>	4	SECS-P/08
	61	
Il anno		
INSEGNAMENTO	CFU	SD
Disturbi del comportamento Alimentare e Controllo Ormonale	7	MED/13
Epidemiologia e genetica della nutrizione		
<i>Modulo di Genetica medica</i>	3	MED/03
<i>Modulo di Igiene applicata</i>	5	MED/42
La sindrome metabolica e le malattie dell'intestino	8	MED/09
Alimentazione e stato di salute: modelli nutrizionali tradizionali e innovativi	8	MED/49
INGLESE	4	L-LIN/12
	35	
ESAMI A SCELTA	8	
TIROCINIO	8	
PROVA FINALE	8	
	120	
ESAMI A SCELTA		
Metodologie per lo studio degli effetti dei nutrienti sulla risposta cellulare	4	BIO/13
Gestione dei dati e della conoscenza	4	INF/01
Basi biologiche molecolari e del benessere della persona	4	MED/07
Diritto delle persone e della privacy	4	IUS/01
Nano e micro formulazioni per la nutraceutica	4	MED/49
Stili di vita e nutrizione nelle varie età della vita	4	MED/49
Stili di vita e nutrizione per la prevenzione delle patologie croniche	4	BIO/12
STORIA DELLA MEDICINA	4	MED/04

CURRICULUM NUTRACEUTICA

I anno		
INSEGNAMENTO	CFU	SD



Farmacologia, Patologia e Scienze Regolatorie		
<i>modulo di farmacologia</i>	6	BIO/14
<i>modulo di patologia</i>	4	MED/04
Biochimica della nutrizione e nutraceutica	10	BIO/10
		BIO/10
Microbiologia e Microbiologia Clinica per la nutrizione e la nutraceutica	8	MED/07
Nutraceutica fisio-biologica	8	BIO/09
Sindrome metabolica e intestino	8	MED/09
Innovazione tecnologica e sistemi di gestione per la qualità	6	SECS-P/13
Diritto dei consumi e legislazione professionale	6	IUS/01
	56	
Il anno		
INSEGNAMENTO	CFU	SD
Sperimentazione clinica e analisi dei dati	6	MED/01
Nutrizione e stato di salute, scienze e tecniche dietetiche	8	MED/49
Endocrinologia e nutrizione	8	MED/13
Tecnologia e sicurezza degli alimenti - Igiene e sicurezza	8	AGR/15
Impresa e mercato	6	SECS-P/08
INGLESE	4	L-LIN/12
	40	
ESAMI A SCELTA	8	
TIROCINIO	8	
PROVA FINALE	8	
	120	
ESAMI A SCELTA		
Metodologie per lo studio degli effetti dei nutrienti sulla risposta cellulare	4	BIO/13
Diritto delle persone e della privacy	4	IUS/01
Nutrizione integrata del paziente oncologico	4	BIO/12



Ruolo della nutrizione negli stati trombofilici	4	BIO/12
Nano e micro formulazioni per la nutraceutica	4	BIO/12
Stili di vita e nutrizione nelle varie età della vita	4	MED/49
Stili di vita e nutrizione per la prevenzione delle patologie croniche	4	MED/49
Storia della medicina	4	MED/04

(*) Gli insegnamenti a libera scelta vengono inseriti nel piano di studi nell'anno accademico nel quale vengono frequentati e sostenuti. Gli insegnamenti a scelta possono essere selezionati tra tutte le attività didattiche attive durante l'anno accademico in corso.

Art. 6

Descrizione del percorso e metodi di accertamento (esami e verifiche di profitto)

1. Il Consiglio di Corso di Studio disciplina l'organizzazione didattica del Corso di Studio in armonia con gli ordinamenti didattici nazionali e con il Regolamento Didattico d'Ateneo, prevedendo altresì l'attribuzione di crediti formativi (CFU) e la loro distribuzione temporale. Il Consiglio di Corso di Studio, organizza anche l'offerta di insegnamenti "elettivi". Su di essi, lo Studente esercita la propria scelta fino al conseguimento di un numero complessivo di 8 CFU.
2. Il percorso formativo prevede anche lo svolgimento di attività pratiche di tirocinio curricolare. Anche per queste attività, il Piano degli Studi identifica un carico di lavoro complessivo che gli studenti devono sostenere che esprime attraverso un numero complessivo di CFU (ovvero 20 CFU, pari a un impegno complessivo di 500 ore).
3. Tutte le attività telematiche del Corso di Studio sono erogate attraverso un LMS, altresì denominato piattaforma didattica. Le lezioni frontali in presenza sono pertanto sostituite da lezioni e attività da svolgere on-line, sempre disponibili per lo studente attraverso la rete internet. Ogni insegnamento erogato "a distanza" è costituito da video lezioni e/o audio lezioni predisposte dai docenti, per un numero complessivo proporzionale al carico didattico previsto per l'insegnamento. Ogni lezione è corredata dai materiali didattici scaricabili, in formato "Pdf", utilizzati dal docente per le attività di tipo trasmissivo. Ad esse, in molti casi, si aggiungono documenti preparati dal titolare dell'insegnamento. Il percorso formativo, di ciascun insegnamento, si completa con attività di carattere collaborativo tra docente e studente, o tra pari, anche in regime sincrono. La piattaforma rende infatti disponibili strumenti quali: compiti, blog, forum, aula virtuale, ecc. Il requisito della "presenza" è acquisito dallo studente seguendo le lezioni on-line e partecipando alle attività proposte dal docente. Le attività svolte da ciascun utente vengono infatti tracciate dalla piattaforma con una granularità al singolo learning-object.
4. I processi di apprendimento si svolgono on-line attraverso un'intensa interazione fra gli studenti, i tutor e i docenti secondo due modalità distinte:
 - a) attività asincrone quali video lezioni, forum, ecc. che non richiedono l'utilizzo simultaneo da parte di docenti e studenti dello stesso strumento sebbene possano prevedere, in tempi diversi, dei momenti di confronto e valutazione;
 - b) attività sincrone in cui gli studenti, ad un orario prestabilito, incontrano il docente in Aula virtuale ovvero in un sistema che integra una connessione audio-video, una chat testuale, una lavagna virtuale, sistemi per la condivisione di file, test in tempo reale con il fine ultimo di ottenere una spiegazione interattiva, chiarire punti critici, porre delle domande e avere subito delle risposte dialogando simultaneamente sia con il docente sia con altri studenti. Tra le attività sincrone rientrano anche quelle laboratoriali (in presenza e/o a distanza).



5. Per l'ammissione agli esami è necessario dimostrare di aver frequentato on-line almeno il 70% delle attività didattiche previste per l'insegnamento. La frequenza on-line è garantita da meccanismi di tracciamento automatico resi disponibili dalla piattaforma didattica. Ciascuno studente, entrando in piattaforma attraverso le credenziali personali, può verificare il proprio "report delle attività svolte". Il docente, e il tutor, possono monitorare le attività didattiche svolte dagli studenti che partecipano al corso e verificare che esse siano quantitativamente (e qualitativamente) adeguate per l'ammissione alla prova d'esame.
6. È consentito, ove previsto dal docente, lo svolgimento di prove intermedie che non diano luogo all'attribuzione di crediti formativi.
7. Per i corsi di Insegnamento, il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento è sempre certificato attraverso il superamento di un esame. Gli Insegnamenti integrati da più moduli e/o tenuti da più docenti anche appartenenti a diversi SSD, danno luogo a un unico esame finale di profitto. In tal caso i docenti titolari dei moduli coordinati partecipano alla valutazione collegiale complessiva del profitto dello studente.
8. Gli esami di profitto si svolgono a conclusione del percorso didattico dell'insegnamento. Il voto minimo per il superamento dell'esame è diciotto trentesimi. La commissione d'esame può concedere al candidato il massimo dei voti con lode.
9. Le specifiche modalità con le quali viene accertata l'effettiva acquisizione dei risultati di apprendimento da parte dello studente per ogni insegnamento o altra attività formativa sono riportate nella Scheda degli insegnamenti e pubblicate nella piattaforma didattica e sul sito Web di Ateneo.
10. Le prove d'esame sono pubbliche e si svolgono in presenza presso le Sedi dell'Ateneo, salvo deroghe disposte dall'Ateneo in situazioni emergenziali. Durante lo svolgimento delle prove di verifica è consentito allo studente di ritirarsi. La pubblicità delle prove scritte è garantita dall'accesso agli elaborati fino al momento della registrazione del risultato. I candidati hanno comunque diritto a discutere con la commissione gli elaborati prodotti. Se sono previste prove scritte, il candidato ha diritto a prendere visione dei propri elaborati dopo la correzione, presso la sede dove la prova è stata archiviata e previo appuntamento. Gli esiti delle prove d'esame sono comunicati agli studenti per via telematica (Libretto Elettronico) entro e non oltre dieci giorni lavorativi. L'eventuale rifiuto dell'esito conseguito deve essere esplicitamente espresso dallo studente entro tre giorni dalla comunicazione del risultato dell'esame. In caso di accettazione da parte dello studente, la registrazione avviene attraverso una procedura di verbalizzazione elettronica che ha direttamente effetto sul libretto.
11. Le Commissioni giudicatrici degli esami, e delle altre prove di verifica di profitto, sono composte da almeno due membri. Il primo, è il titolare dell'insegnamento e svolge le funzioni di Presidente della Commissione; il secondo, è un altro docente del medesimo ambito disciplinare o di ambito disciplinare affine o un cultore della materia indicato dal titolare dell'insegnamento.
12. Gli appelli d'esame hanno inizio nella data comunicata agli studenti dalla Segreteria Didattica. Eventuali deroghe devono essere autorizzate dal Direttore del Dipartimento e comunicate tempestivamente agli studenti. In nessun caso, la data d'inizio di un appello può essere anticipata.
13. In ciascuna sessione, lo studente in regola con la posizione amministrativa può sostenere, una sola volta per sessione, tutti gli esami di profitto nel rispetto di eventuali propedeuticità e compatibilmente con attestazioni di svolgimento di eventuali attività didattiche integrative previste dall'ordinamento del Corso di Studio e/o dal docente incaricato.
14. Se lo studente non supera la prova d'esame, non può tornare a sostenere la stessa prova nella medesima sessione d'esame.
15. Per sostenere validamente gli esami di profitto si è tenuti al rispetto delle regole di seguito elencate, violando le quali si è soggetti all'annullamento della prova:
 - a) essere in regola con l'iscrizione all'anno di corso al quale è riferito l'insegnamento;
 - b) sostenere un esame che sia previsto dal proprio Piano degli Studi;
 - c) rispettare le eventuali propedeuticità tra gli insegnamenti;
 - d) non sostenere l'esame precedentemente non superato nella medesima sessione;



- e) non sostenere gli esami dopo la presentazione di una domanda di trasferimento ad altro Ateneo o di passaggio ad altro Corso di Studio;
- f) non sostenere esami già validi o per i quali è stata ottenuta convalida dai competenti organi accademici;
- g) risostenere un esame precedentemente annullato soltanto dopo aver ricevuto apposita comunicazione scritta da parte della Segreteria Didattica attraverso cui, l'Ateneo, può comunicare all'interessato gli estremi del provvedimento amministrativo di annullamento dell'esame;
- h) sostenere gli esami solo dopo che siano trascorsi 60 giorni dalla data di immatricolazione.

Lo studente è tenuto a conoscere le norme dell'ordinamento didattico del Corso di Studio ed è il solo responsabile dell'annullamento degli esami sostenuti in violazione delle predette norme.

16. Gli studenti, in possesso di un titolo di Laurea o di Laurea magistrale, oppure iscritti a corsi di studio presso università estere, possono iscriversi a singoli insegnamenti dietro il pagamento di specifici contributi. Al termine dell'attività didattica, possono sostenere il relativo esame e ottenere una certificazione dell'attività svolta. È consentito iscriversi fino a un massimo di quattro insegnamenti, per anno accademico, per ragioni professionali o concorsuali per le quali è richiesto un aggiornamento culturale e scientifico o un particolare perfezionamento delle competenze già acquisite.

Art. 7

Modalità di trasferimento da altri corsi di studio, trasferimenti, criteri e procedure per il riconoscimento crediti

1. Trasferimenti, passaggi di Corso di Studio, immatricolazioni di laureati o, più in generale, di studenti che abbiano avuto una precedente carriera accademica possono avvenire compatibilmente con le modalità ed i termini dell'organizzazione dei corsi di insegnamento e nel rispetto delle disposizioni del presente regolamento. Possono inoltre dar luogo al riconoscimento di crediti formativi universitari (CFU) secondo le modalità stabilite al successivo articolo 8.
2. Il passaggio, o il trasferimento, sono in ogni caso subordinati alla regolarizzazione della posizione amministrativa.
3. Gli studenti provenienti dallo stesso corso di laurea (classe LM61) o da altro corso di laurea di altro Ateneo, italiano o straniero, e gli studenti decaduti o rinunciatari o che abbiano già conseguito un titolo di studio universitario, possono presentare, contestualmente all'iscrizione, domanda di riconoscimento della carriera pregressa e abbreviazione degli studi. Resta fermo che non è possibile l'iscrizione ad annualità del CdS non attive.
4. Per gli studenti dichiarati decaduti e/o rinunciatari presso altri Atenei che intendano iscriversi o immatricolarsi presso il nostro Ateneo, nel riconoscimento della pregressa carriera si terrà conto che:
 - a) sono da ritenersi non obsoleti i contenuti degli esami appartenenti alle aree scientifico-disciplinari storiche, filosofiche, sociologiche, economico finanziarie. Si tratta, infatti, di settori disciplinari i cui contenuti - nonostante la naturale evoluzione di ogni disciplina - presentano elementi informativi, formativi e culturali che possono presumersi ancora idonei a caratterizzare un utile percorso didattico;
 - b) sono da ritenersi obsoleti i contenuti degli esami in materie appartenenti agli altri settori scientifico disciplinari oggetto di profondi mutamenti e larghe innovazioni. Pertanto, gli esami in materie appartenenti a tali settori scientifico-disciplinari saranno riconosciuti con i crediti del corso di laurea di destinazione, attraverso un colloquio o dissertazione scritta su uno specifico argomento preventivamente concordato con il titolare dell'insegnamento sulle innovazioni intervenute sulla materia.



5. Ai sensi di quanto previsto dal Regolamento Didattico di Ateneo, il Consiglio di Corso di Studio delibera in merito al riconoscimento di CFU secondo i seguenti criteri:
- a) con la convalida degli esami comuni senza debito formativo se, dal confronto tra il programma, i testi consigliati e la durata del corso dei due esami (quello del Corso di Studio di provenienza e quello del Corso di Studio di destinazione), emerge che l'esame sostenuto nel Corso di provenienza è equivalente all'esame previsto nel Corso di Studio in Scienze della Nutrizione Umana. In questo caso, all'esame convalidato verrà attribuito un numero di crediti pari a quello dell'esame corrispondente nel corso di Studio in Scienze della Nutrizione Umana, indipendentemente dal numero di crediti acquisiti nel Corso di Studio di provenienza. Per disciplina corrispondente o equivalente si intende una disciplina appartenente allo stesso settore scientifico disciplinare o a settore affine a quello dell'esame previsto nel piano di studio del corso;
 - b) con la convalida parziale degli esami comuni e con attribuzione di debito formativo se, dal confronto tra il programma, i testi consigliati e la durata dell'insegnamento dei due esami (quello del Corso di Studio di provenienza e quello del Corso di Studio di destinazione), emerge che l'esame sostenuto nel corso di provenienza è incompleto rispetto all'esame previsto nel Corso di Studio in Scienze della Nutrizione Umana. In questo caso, saranno riconosciuti i crediti dell'esame di provenienza ma, al fine della convalida, sarà richiesto un esame integrativo con assegnazione del voto in trentesimi sulla base di un programma concordato con il docente dell'insegnamento.
6. I laureati in possesso di titolo di studio conseguito secondo gli ordinamenti successivi al D.M. 509/1999 presso altro corso di studio di altro Ateneo possono immatricolarsi al Corso di Studio in Scienze della Nutrizione Umana con il riconoscimento degli esami comuni secondo quanto disposto al comma precedente.
7. Ai laureati in possesso del diploma di laurea conseguito secondo gli ordinamenti anteriori al D.M. 509/1999 vengono riconosciuti gli esami comuni con dispensa dagli stessi.
8. Il CdS riconosce i crediti per "Altre attività" del Corso di Studio in Scienze della Nutrizione Umana (art. 10 co. 5, lett. d, DM 270/04) agli studenti che siano in possesso di attestazioni e/o certificazioni attinenti ai seguenti gruppi di attività formative, purché congrue con gli obiettivi formativi del corso e appositamente approvate dal Consiglio di Corso di Studio: abilità relazionali, ulteriori conoscenze linguistiche, tirocini, stages, attività formative e di orientamento in organizzazioni no profit, e qualsiasi altra attività professionale o esami non comuni o non compresi nell'offerta formativa della facoltà, che non siano stati riconosciuti come insegnamenti a scelta dello studente.
9. Gli esami riguardanti discipline senza corrispondenza o esami attinenti ma non presenti nel Corso di Studio possono essere riconosciuti come esami "a scelta dello studente" (art. 10 co. 5, lett. d, DM 270/04) nella misura e nelle modalità stabilite ai precedenti commi 4 e 5.
10. Gli studenti che svolgono un'attività professionale congrua con gli obiettivi formativi del corso possono essere dispensati dallo svolgimento di esami e vengono loro riconosciuti crediti formativi, nel limite massimo di 12 CFU come previsto dalla legge e nelle modalità stabilite al precedente comma 5.

Art. 8

Modalità riconoscimento crediti e Iscrizione ad anni successivi

1. In conformità con quanto previsto all'articolo 7 del presente Regolamento, il Consiglio di Corso di Studio delibera in merito alla domanda di riconoscimento e alla definizione del relativo piano di studio, indicando la parte della carriera che è stata riconosciuta utile ai fini del conseguimento del titolo e l'elenco degli insegnamenti e delle altre attività formative i cui esami e prove di verifica lo studente deve superare per conseguire i crediti mancanti per il conseguimento del titolo.



2. Gli studenti che ottengono il riconoscimento di almeno 40 CFU potranno essere iscritti al secondo anno di corso

Art. 9

Caratteristiche della prova finale

1. Per il conseguimento del Diploma di Laurea in Scienze della Nutrizione Umana occorre sostenere una prova finale che consiste nella redazione di un elaborato scritto discusso dinanzi ad apposita Commissione. L'elaborato di laurea è presentato con mezzi multimediali.
2. L'elaborato può essere sviluppato nell'ambito delle discipline del corso di Studi, incluse le attività laboratoriali e quelle svolte nell'eventuale tirocinio.
3. Il calendario relativo alla prova finale, per il conseguimento del titolo, è disposto nelle sessioni: estiva (luglio), autunnale (ottobre) e invernale (febbraio) ed è reso noto agli studenti a cura della Segreteria Didattica. Lo studente, che intende laurearsi, deve fare esplicita richiesta. Maggiori informazioni in merito alla procedura amministrativa da assolvere sono disponibili sulla "Guida dello Studente", pubblicata nel sito web istituzionale dell'Ateneo.
4. Entro i termini fissati dalla Segreteria Didattica il laureando deve aver sostenuto tutti gli esami previsti dal Piano degli Studi.
5. Il Consiglio di Corso di Studio, o una specifica Commissione Didattica nominata dal Consiglio di Corso di Studio, può autorizzare la preparazione dell'elaborato finale presso altre Università, strutture di ricerca italiane ed estere, o nell'ambito di attività di tirocinio o stage di lavoro. Il Consiglio di Corso di Studio può intervenire per regolamentare la equa ripartizione tra i docenti delle responsabilità della supervisione degli elaborati relativi alla prova finale.
6. La Commissione giudicatrice della prova finale è nominata dal Rettore, ed è composta da almeno 7 docenti e comprende tutti i relatori delle tesi assegnate, in discussione in ciascuna seduta.
7. La Commissione è presieduta dal Rettore o dal più anziano dei professori di ruolo del CdS presenti. La Commissione può attribuire da un minimo di sessantasei centodecimi ad un massimo di centodieci centodecimi con lode.
8. Dopo la discussione della tesi, il relatore propone alla Commissione il voto finale, che viene deliberato a maggioranza semplice. Per il conferimento della lode, occorre l'unanimità. La Commissione può attribuire, oltre al voto curriculare di partenza, ottenuto sulla base della media matematica degli esami superati dallo studente: fino ad un massimo di 11 punti per una tesi sperimentale; fino ad un massimo di 7 punti per una tesi compilativa. Nella formalizzazione del voto, la Commissione deve tenere in debita considerazione la qualità nell'esecuzione dell'elaborato finale anche in relazione all'argomento, la qualità espositiva, il tempo impiegato per il conseguimento del titolo e le modalità di acquisizione dei crediti formativi (laurea in corso, aver conseguito una o più lodi).

Art. 10

Struttura organizzativa e funzionamento del corso di studio

1. Il Corso di Studio in Scienze della Nutrizione Umana è caratterizzato da una struttura organizzativa che si compone dei seguenti organi e soggetti:
 - Consiglio del Corso di Studio;
 - Coordinatore del Consiglio del Corso di studio;



- ↳ Gruppo di Assicurazione della Qualità del Corso di Studio (GAQ) che assume anche funzioni di Gruppo di Riesame;

La struttura didattica di riferimento, ai fini amministrativi, è il Dipartimento.

2. Il Consiglio del Corso di Studio costituisce l'organo collegiale di gestione del Corso di Studio ed è composto da tutti i Professori di ruolo e fuori ruolo, dai Ricercatori affidatari di insegnamenti all'interno del Corso di Studio e dai professori a contratto, incaricati dal Dipartimento di svolgere attività didattica, come previsto dallo Statuto. Il Consiglio è l'organo a cui compete l'organizzazione e gestione dell'attività didattica, attraverso le specifiche funzioni previste dal Regolamento Didattico di Ateneo.
3. Il Coordinatore del Corso di studio, eletto dal Consiglio tra i Docenti che ne fanno parte o dal Rettore con specifico Decreto. Il Coordinatore ha la responsabilità del funzionamento del Consiglio e ne convoca le riunioni ordinarie e straordinarie. È compito del Coordinatore presiedere e rappresentare il Consiglio, nonché di coordinare e promuovere i rapporti con le organizzazioni produttive e delle professioni. Il Coordinatore del Corso di Studio è inoltre il Responsabile dell'Assicurazione della Qualità e dei processi di autovalutazione e coordina il Gruppo di Assicurazione della Qualità (GAQ) del Corso di Studio che assume le funzioni anche di Gruppo di Assicurazione della Qualità/Riesame (GAQ).
4. IL GAQ è composto dal Coordinatore, da almeno due docenti, da un rappresentante del personale tecnico-amministrativo e da un rappresentante degli studenti. Al GAQ è attribuito il compito di supervisionare l'attuazione del sistema di Assicurazione della Qualità con i correlati processi; svolge le attività di monitoraggio e riesame finalizzate a individuare le cause di eventuali criticità del Corso di Studio e ad adottare interventi correttivi concreti, prevedendo tempi, modi e responsabili della loro realizzazione e il loro successivo monitoraggio. Il GAQ assolve anche funzioni di Gruppo di Riesame e si occupa delle attività di riesame ciclico e della redazione della Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA). Nell'ambito del GAQ sono nominati i soggetti (docenti, tutor, personale TA) preposti ai servizi di Orientamento, e tutorato.

La sede del Corso di Studio è Via di Val Cannuta, 247, 00166 – ROMA.

Il Corso di Studio è erogato in lingua italiana e in modalità e-learning.

La data di inizio delle attività didattiche è: 01/11/2022.

L'organizzazione della didattica è semestrale.

Art. 11

Orientamento e tutorato

1. Le attività di orientamento e tutorato, sono organizzate dall'Ateneo e attuate all'interno del Corso di Studio.
2. Queste attività, con particolare riferimento ai nuovi iscritti, mirano a fornire informazioni di base sull'organizzazione dei servizi, sul percorso formativo nonché sui possibili sbocchi professionali previsti in uscita dal Corso di Studio.

Art. 12

Tirocinio formativo

1. Il Regolamento didattico del Corso di Studio inquadra quale proposta integrativa del processo formativo, le attività e l'esperienza di tirocinio svolta dallo Studente in ambiente professionale orientato alla pratica lavorativa nel mondo della nutrizione e della nutraceutica.



2. L'effettuazione dei tirocini porterà lo studente a sperimentare un apprendimento che si sviluppa in un contesto di lavoro, volto alla soluzione di problemi concreti, a completamento delle conoscenze e competenze acquisite nel percorso di studi attraverso gli insegnamenti curricolari.
3. Il tirocinio deve essere inteso quale forma di attività didattica tutoriale che permette allo studente di affiancare un esperto e di avviare una pratica di supporto con una limitata autonomia.
4. Durante l'esperienza di tirocinio lo Studente sperimenta la traduzione delle conoscenze acquisite, utilizza le proprie abilità, riconosce i propri limiti.
5. Nell'occasione lo Studente si trova a relazionarsi anche con altre diverse figure professionali.
6. Questa attività viene organizzata sulla scorta di accordi convenzionali tra Università, Istituzioni ed Enti Pubblici e Privati.
7. Il progetto formativo viene redatto con la supervisione di un Docente titolare di insegnamento presso il Corso di Studio, che assume il ruolo di Tutor.
8. Vengono quindi individuate sedi per l'esperienza di tirocinio in coerenza con il progetto formativo dei Corsi di studio.
9. Il tirocinio deve intendersi quale attività didattica obbligatoria, la cui realizzazione e completamento viene attestata sul Libretto Universitario.
10. Il Tutor Aziendale deve possedere i requisiti coerenti con il corso di Studi che vengono individuati nel possesso di lauree magistrali inerenti gli ambiti di questo Corso oltre ad un'esperienza professionale nel settore dell'alimentazione maturata da almeno un anno dopo la laurea.
L'attività di tirocinio coerentemente con gli obiettivi formativi del CdS e gli sbocchi occupazionali contribuirà all'inserimento dello studente nel mondo del lavoro.
11. Per tutte le altre informazioni si demanda al "Regolamento di organizzazione e gestione dei tirocini curricolari, formativi e di orientamento", D.R. n. 45/2014 prot. n.218 del 22 dicembre 2014.
12. Gli obiettivi formativi dell'attività di Tirocinio sono:
 - a. favorire il confronto e l'integrazione tra le conoscenze teoriche acquisite durante il Corso di Studio universitario e la pratica professionale;
 - b. agevolare la conoscenza di contesti lavorativi in cui abitualmente sono richiesti profili professionali rispondenti al percorso formativo del Corso di Studio;
 - c. favorire l'acquisizione di competenze professionali utili per l'inserimento nel mondo del lavoro.
13. Le modalità di accertamento dei risultati di apprendimento, acquisiti dallo studente, prevedono che:
 - a. prima dell'inizio del tirocinio, il Tutor universitario stabilisce, assieme al Tutor aziendale e allo studente, quali siano le attività da svolgere e gli obiettivi di apprendimento attesi;
 - b. In itinere, l'attività svolta è costantemente monitorata dal Tutor universitario che mantiene i contatti con il Tutor aziendale il quale ha il compito di segnalare eventuali difficoltà o problemi nello svolgimento delle attività concordate;
 - c. al termine del tirocinio:
 - l'azienda ospitante compila una scheda di valutazione delle attività svolte dal tirocinante. La scheda di valutazione di fine tirocinio (a cura del Tutor aziendale) ha il compito di valutare il raggiungimento degli obiettivi formativi previsti per questa attività curricolare. Essa analizza alcuni specifici aspetti riconducibili all'esperienza formativa condotta, valutati attraverso la seguente scala di valori: A = ottimo; B = buono; C = Sufficiente; D = insufficiente). Nel dettaglio, gli aspetti analizzati sono:



- formativi e professionali (adeguatezza della preparazione accademica di base, raggiungimento degli obiettivi formativi proposti, capacità di organizzazione del lavoro, flessibilità e motivazione);
 - relazionali (capacità comunicative e di relazione, spirito di gruppo e di collaborazione, spirito d'iniziativa, comportamento e puntualità);
 - il raggiungimento degli obiettivi formativi previsti dal progetto;
 - lo sviluppo di conoscenze specifiche relativamente agli obiettivi previsti dal progetto, valorizzando e contestualizzando le competenze possedute e acquistandone di nuove;
 - un giudizio di sintesi sull'attività svolta dallo studente;
- lo studente redige una relazione di sintesi sull'esperienza formativa condotta. La relazione viene valutata dal tutor accademico che esprime un giudizio relativo al raggiungimento degli obiettivi formativi e alla maturità didattica professionale espressa dallo studente. Il giudizio è espresso attraverso la seguente scala di valori: A = ottimo; B = buono; C = Sufficiente; D = insufficiente.
- d. I CFU previsti dall'ordinamento didattico del Corso di Studio vengono riconosciuti allo studente nel caso in cui venga conseguita una idoneità, ovvero, nel caso in cui tutti gli elementi sottoposti a valutazione dal tutor aziendale e accademico risultino sufficienti (ovvero maggiori o uguali al valore "C").

Art. 13

CFU "Altre attività"

1. Il Corso di Studio può riconoscere crediti formativi per "Altre attività" (art. 10 co.5, lett. d, DM 270/04), in accordo con quanto previsto dall'art. 7 del presente Regolamento. Gli esami riguardanti discipline senza corrispondenza o esami attinenti ma non presenti nel Corso di Studio, possono essere riconosciuti come esami "a scelta dello studente" (art. 10 co. 5, lett. d, DM 270/04) nella misura e nelle modalità stabilite dall'art. 7 del presente Regolamento.
2. Gli studenti che svolgono un'attività professionale congrua con gli obiettivi formativi del corso, possono essere dispensati dallo svolgimento di esami e vengono loro riconosciuti crediti formativi, nella misura e nelle modalità stabilite dall'art. 7 del presente Regolamento.