



UNICAMILLUS

REGOLAMENTO DIDATTICO CORSO DI LAUREA MAGISTRALE SCIENZE DELLA NUTRIZIONE UMANA (LM61)

Approvato dal Comitato Tecnico Organizzatore del 22 giugno 2021

INDICE

Articolo 1 - Informazioni generali	3
Articolo 2 - Obiettivi formativi	3
Articolo 3 - Risultati di apprendimento attesi	4
Articolo 4 - Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati	7
Articolo 5 - Requisiti di ammissione	7
Articolo 6 - Organizzazione delle attività didattiche	8
Articolo 7 - Calendario didattico	9
Articolo 8 - Frequenza, tutorato e orientamento	9
Articolo 9 - Verifica e valutazione del profitto	9
Articolo 10 - Prova finale	10
Articolo 11 - Monitoraggio qualità didattica	11
Articolo 12 - Trasferimenti	11
Articolo 13 - Criteri di riconoscimento di conoscenze e abilità professionali	11
PIANO DI STUDI	12

Articolo 1 - Informazioni generali

Il presente Regolamento didattico si riferisce al Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana, classe LM-61 (D.M. 270/2004).

Il presente Regolamento specifica, nel rispetto della libertà di insegnamento e dei diritti doveri dei docenti e degli studenti, gli aspetti organizzativi e funzionali del corso di laurea magistrale in Scienze della Nutrizione Umana, in analogia con il relativo Ordinamento didattico.

L'organo collegiale competente per il coordinamento delle attività didattiche è il Consiglio del Corso di Laurea, che svolge la sua attività secondo quanto previsto dalle norme vigenti in materia. In via transitoria le funzioni del Consiglio di Corso di Laurea saranno svolte alla Commissione didattica del corso di studio.

Il Cds sarà erogato in modalità mista che prevede la erogazione con modalità telematiche di una quota delle attività formative, comunque non superiore ai due terzi.

Articolo 2 - Obiettivi formativi

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana si propone di formare laureati in possesso di una solida e altamente qualificata formazione scientifica, professionale e metodologica nell'ambito dell'alimentazione e della salute in grado di svolgere compiti avanzati e attività complesse di valutazione, coordinamento, controllo, programmazione, indirizzo, gestione e formazione in vari contesti professionali (sanitario, industriale, regolatorio) mirati al mantenimento e alla promozione dello stato di salute umana.

I risultati di apprendimento attesi alla fine del percorso formativo sono stabiliti in coerenza con i risultati di apprendimento della classe di appartenenza e con le competenze necessarie allo svolgimento delle funzioni previste per i laureati. La LM-61 ha pertanto come obiettivi specifici la formazione di professionalità avanzate sui temi della nutrizione umana grazie ad un'organizzazione didattica in grado di garantire conoscenze, abilità e competenze basate su una solida formazione scientifica interdisciplinare riguardo alla fisiologia, alla nutrizione di base e alla nutrizione applicata nonché ad aree culturali complementari quali igiene e sicurezza alimentare, biochimica degli alimenti, microbiologia alimentare, tecnologie alimentari, farmacologia e aspetti legali. La presenza di discipline cliniche inoltre permetterà di approfondire ulteriori aspetti, quali quelli legati alle patologie a componente o genesi nutrizionale, al ruolo di alimenti e regimi dietetici in diversi stati fisiologici, alla prevenzione di malattie cronico-degenerative e al miglioramento del benessere e della qualità della vita.

I risultati di apprendimento attesi alla fine del percorso formativo, che sarà erogato in modalità mista, sono riconducibili alle aree formative caratterizzanti la Classe di Laurea Magistrale, integrata da attività affini e integrative come la chimica farmaceutica, la fisiopatologia, gli aspetti epidemiologici della nutrizione, i disturbi del comportamento alimentare.

Area delle discipline biomediche con riferimento alla conoscenza dei meccanismi bio-molecolari e fisiologici di regolazione degli stimoli della fame e della sete, agli approcci



metodologici per lo studio dell'alimentazione e della nutrizione umana, alle nuove frontiere della ricerca bio-molecolare di interesse nel settore delle scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana.

Area delle discipline della nutrizione umana con riferimento alle principali fisiopatologie correlate alla nutrizione nelle diverse età e alla loro prevenzione attraverso adeguati stili alimentari; all'interazione farmaci - alimenti; all'acquisizione di capacità relazionali nella gestione di problematiche nutrizionali.

Area delle discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare con riferimento ai diversi aspetti di caratterizzazione e certificazione degli alimenti, alla gestione e supervisione dei processi di trasformazione e distribuzione degli alimenti, alla sicurezza microbiologica degli alimenti e alle normative e regole del comparto nutrizionale.

Gli insegnamenti degli ambiti caratterizzanti (Discipline biomediche, Discipline della nutrizione umana e Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare) i cui momenti di esercitazione sono particolarmente rilevanti saranno svolti esclusivamente in modalità convenzionale. Le attività formative erogate in tale modalità prevedono lezioni frontali, esercitazioni e attività laboratoriali. Queste contribuiranno, pertanto, al raggiungimento dei risultati di apprendimento attesi in modalità tradizionale con l'intero corredo quali-quantitativo che contraddistingue le lezioni in presenza. Alcune attività formative non comprese nella predetta tipologia saranno erogate in modalità telematica con video lezioni, dispense, slide, materiali didattici allegati per approfondimenti, momenti di incontro interattivi col docente sia sincroni che asincroni e contribuiranno al raggiungimento dei risultati di apprendimento attesi con l'approccio metodologico e il ventaglio di tecnologie -sempre più sofisticate- che integrano la più moderna didattica a distanza.

Infine il percorso formativo consente l'acquisizione di conoscenze relative all'utilizzazione, in forma scritta e orale, della lingua inglese, nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali.

Articolo 3 - Risultati di apprendimento attesi

Conoscenza e capacità di comprensione

I laureati magistrali devono conseguire conoscenze e capacità di comprensione negli ambiti appartenenti a tre aree disciplinari: l'area biomedica, l'area della nutrizione umana e l'area di caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare. All'interno delle tre aree, gli insegnamenti, complementari fra loro, saranno coordinati al fine di garantire il raggiungimento degli obiettivi formativi previsti.

Discipline dell'area biomedica. Il laureato in Scienze della Nutrizione Umana, nell'ambito dello studio delle discipline biomediche, acquisirà una solida preparazione nelle discipline biomediche di base che contribuiscono alle Scienze della Nutrizione. Il laureato magistrale avrà solide conoscenze sulla struttura e funzione delle molecole biologiche e dei nutrienti e sulle loro implicazioni nei processi metabolici e una conoscenza dei principali metodi di valutazione dello stato di nutrizione, dei bisogni di energia e nutrienti in condizioni fisiologiche e/o patologiche. Le conoscenze e la capacità di comprensione verranno raggiunte attraverso attività frontali anche in modalità telematica, esercitazioni, attività



seminariali e di laboratori. La verifica dell'acquisizione di tali capacità avverrà attraverso colloqui orali e prove scritte relative alla risoluzione di problemi specifici. Discipline dell'area della nutrizione umana. Il laureato magistrale nell'ambito dello studio delle discipline dell'area della nutrizione umana acquisirà solide conoscenze sui rapporti fra alimentazione e malattie metaboliche, disturbi del comportamento alimentare nelle varie fasce di età. Inoltre, conoscerà i programmi di prevenzione di patologie tramite un corretto approccio alimentare, nonché l'interazione farmaci-alimenti. Le conoscenze e la capacità di comprensione verranno raggiunte attraverso attività frontali anche telematiche, esercitazioni, attività seminariali e di laboratori. La verifica dell'acquisizione di tali capacità avverrà attraverso colloqui orali e prove scritte. Discipline dell'area di caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare. Attraverso gli insegnamenti il laureato magistrale conoscerà le proprietà nutrizionali degli alimenti e le tecniche analitiche strumentali impiegate nel settore della sicurezza e della qualità degli alimenti. Le conoscenze e le capacità di comprensione sono conseguite sia mediante lo studio personale, coadiuvato anche attraverso mirate attività di tutorato, sia mediante la partecipazione dello studente a lezioni frontali anche in modalità telematica, esercitazioni e attività di laboratorio.

La verifica del raggiungimento dei risultati di apprendimento avviene principalmente attraverso prove in itinere, prove di laboratorio, esercitazioni, esami orali e scritti, esposizioni orali durante il corso ed in sede di prova finale.

Capacità di applicare conoscenza

I laureati magistrali devono essere in grado di applicare le conoscenze acquisite durante il percorso formativo e dimostrare capacità e abilità nell'affrontare e risolvere problemi su tematiche nuove inserite in contesti interdisciplinari connessi alle esigenze del mondo della produzione e dei servizi che riguardano il settore degli alimenti con valenza salutistica. Il laureato dovrà essere in grado di:

- valutare gli alimenti (convenzionali e non), gli additivi alimentari e le loro modificazioni indotte dai processi naturali, tecnologici e biotecnologici valutando 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;
- collaborare ad indagini sui consumi alimentari volte alla sorveglianza delle tendenze nutrizionali della popolazione e alle procedure di accreditamento e di sorveglianza di laboratori e strutture sanitarie, per quanto riguarda la preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti.

Gli strumenti didattici, volti a valutare la sua capacità di applicare le conoscenze e le competenze acquisite avvengono attraverso lezioni frontali, interazioni telematiche, esercitazioni in laboratorio e partecipazione attiva a seminari e workshop organizzati anche con la collaborazione di professionisti esperti del settore.

Le verifiche dell'apprendimento avverranno mediante prove scritte e/o orali integrate da relazioni di laboratorio (nel caso di insegnamenti che lo prevedano), esami orali e scritti oltre che con il superamento della prova finale.



Autonomia di giudizio

I laureati, a conclusione del loro ciclo di studi, saranno in grado di selezionare autonomamente ed interpretare le informazioni teoriche ed i dati di letteratura e sperimentali nell'ambito delle scienze della nutrizione e della salute per l'elaborazione di giudizi autonomi necessari all'attività professionale tecnica, gestionale e scientifica. Inoltre, i laureati saranno in grado di consultare la letteratura scientifica per impostare le scelte progettuali, gestionali ed applicative nel loro settore.

L'autonomia di giudizio deve inoltre contemplare la capacità di interpretare correttamente il ruolo e le funzioni degli alimenti, dei nutrienti e degli integratori nel mantenimento di un corretto stato di nutrizione e di riconoscere il grado di evidenza scientifica alla base delle raccomandazioni nutrizionali e di impiego, oltre che di confrontarsi con referenti scientifici esperti, anche di diverse aree scientifiche, appartenenti sia al mondo della ricerca sia al mondo industriale.

La verifica dell'autonomia di giudizio sarà effettuata attraverso la valutazione della capacità di discutere in gruppo o con i singoli docenti, attraverso la valutazione di elaborati, di relazioni, letteratura scientifica e testi di studio. L'autonomia di giudizio sarà inoltre valutata in modo approfondito in occasione della preparazione, stesura e discussione della tesi di laurea.

Abilità comunicative

Il laureato al termine degli studi avrà sviluppato attitudini personali alla chiarezza comunicativa, alla proprietà di linguaggio e al rigore scientifico, anche in lingua inglese, con riferimento alle proprie conoscenze e ai risultati della propria ricerca, sia in ambito scientifico sia in ambito divulgativo. Particolare valenza avrà la capacità di comunicare, in un ambito interdisciplinare con interlocutori quali medici, responsabili dei laboratori tecnologici, responsabili aziendali e di marketing, responsabili di organizzazioni pubbliche sanitarie, 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. Il laureato sarà inoltre in grado di trasmettere correttamente il valore nutrizionale e salutistico di alimenti, ingredienti, integratori alimentari e prodotti dietetici utilizzando mezzi diversi (etichette, relazioni, pubblicità, presentazioni orali), nonché di lavorare in gruppo e di mantenere corrette relazioni interpersonali, utilizzando correttamente ed efficacemente gli strumenti informatici per la presentazione di dati.

La verifica del raggiungimento di questo obiettivo formativo avverrà con le prove di esame per il superamento dei singoli insegnamenti, con gli eventuali elaborati scritti prodotti, con le presentazioni, eventualmente multimediali, di progetti o di argomenti specifici assegnati, nelle discussioni e le relazioni individuali e di gruppo. La prova finale offre allo studente un'ulteriore opportunità per verificare la capacità di comunicazione del lavoro svolto.

Capacità di apprendimento

Il laureato magistrale acquisisce gli strumenti culturali necessari a reperire autonomamente le conoscenze e le competenze per un aggiornamento tecnico e scientifico costante, sviluppando capacità critica ed interesse e motivazione alla partecipazione ad attività di innovazione e ricerca. Importanza particolare riveste la capacità di interrogare le banche dati in ambito nutrizionale e di approcciare ipotesi di ricerca legate alla formulazione, efficacia e impiego degli elementi rappresentativi dei diversi settori affrontati (alimenti, ingredienti, integratori, tecnologie etc.), mettendo a frutto le competenze acquisite e



utilizzando in modo critico e/o creativo le evidenze scientifiche esistenti. La verifica della capacità di apprendimento è effettuata nei colloqui di esame delle singole discipline e durante la presentazione e discussione della prova finale.

Articolo 4 - Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Sulla base delle competenze acquisite durante il percorso formativo, il laureato magistrale potrà trovare sbocchi occupazionali nelle seguenti aree:

- 1) Sanità pubblica: nel contesto dei programmi sanitari nazionale e regionali, partecipazione a progetti di prevenzione delle condizioni di salute e progettazione e gestione di programmi di valutazione e sorveglianza nutrizionale.
- 2) Istituti di ricerca pubblici e/o privati: progettazione, gestione e sviluppo di studi scientifici di ricerca nell'ambito della scienza dell'alimentazione.
- 3) Aziende alimentari, dietetiche e farmaceutiche: progettazione, sviluppo e valorizzazione di prodotti alimentari ad elevato impatto nutrizionale (alimenti funzionali); gestione dell'etichettatura e dell'informazione relativa alle indicazioni nutrizionali e sulla salute; sviluppo dei sistemi di certificazione.
- 4) Aziende di ristorazione e ristorazione ospedaliera: implementazione di sistemi integrati di gestione per la qualità del servizio erogato.

Il laureato può inoltre lavorare presso enti e ONG interessati a problemi di malnutrizione nei Paesi del sud del mondo o in gruppi di popolazioni a rischio di malnutrizione.

Infine, il Laureato della laurea Magistrale LM 61 potrà iscriversi, previo superamento dell'esame di Stato, all'Ordine Professionale dei Biologi.

Il corso di laurea prepara alla professione di:

1. Biologi e professioni assimilate - (2.3.1.1.1)
2. Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze biologiche - (2.6.2.2.1)

Articolo 5 - Requisiti di ammissione

Per l'accesso al corso di studio è richiesto il possesso di una laurea o di un diploma universitario di durata triennale, o altro titolo acquisito all'estero e riconosciuto idoneo nonché il possesso di particolari requisiti curriculari e di un'adeguata preparazione personale.

Per i requisiti curriculari gli studenti devono essere in possesso del titolo di studio conseguito nelle seguenti classi:

- L-2 Biotecnologie, L-13 Scienze Biologiche, L-22 Scienze delle Attività Motorie e Sportive, L-26 Scienze e Tecnologie Alimentari, L-27 Scienze e Tecnologie Chimiche, L-29 Scienze e Tecnologie Farmaceutiche o alle corrispondenti classi di laurea di cui all'ex D.M. 509/99;
- L-SNT/03 (Professioni Sanitarie Tecniche, limitatamente a Dietistica);
- LM-13 Farmacia e Farmacia Industriale, LM-41 Medicina e Chirurgia o alle corrispondenti classi di laurea di cui all'ex D.M. 509/99;



UNICAMILLUS

- LM-6 Biologia, LM-8 Biotecnologie Industriali, LM-9 Biotecnologie Mediche, Veterinarie e Farmaceutiche, LM-70 Scienze e Tecnologie Alimentari o alle corrispondenti classi di laurea di cui all'ex D.M. 509/99.

Possono inoltre accedere al corso di laurea magistrale i laureati in altre classi di laurea purché siano in possesso di almeno 48 CFU complessivi nei settori scientifico-disciplinari sotto elencati (tra parentesi il minimo di CFU richiesto per ciascun settore):

MAT/01-07 (6 CFU)

FIS/01-07 (4 CFU)

CHIM/01-11 (8 CFU)

da BIO/01 a BIO/19 (20 CFU)

Oltre che al possesso dei requisiti curriculari predeterminati, l'ammissione al corso di laurea magistrale sarà subordinata all'accertamento di una adeguata preparazione personale. Ai fini di tale accertamento, per i laureati nelle classi di laurea sopra indicate, il voto di laurea minimo di 96/110 sarà considerato dalla Commissione sufficiente come prova di adeguata preparazione personale.

In tutti gli altri casi, sarà considerata adeguata la preparazione personale se la media dei voti conseguiti in tutti gli insegnamenti appartenenti ai SSD sopra indicati sarà uguale o superiore a 26/30.

Per gli studenti che non rientrano nei casi precedenti, l'Ateneo richiederà il sostenimento di un colloquio/prova scritta, nelle seguenti materie: Biologia generale, Biochimica, Fisiologia umana e Chimica organica ed inorganica.

I laureati devono, inoltre, possedere la conoscenza della lingua inglese ad un livello di competenza analogo a B1 che risulti da una delle seguenti opzioni:

- aver sostenuto un esame universitario per l'apprendimento della lingua inglese, almeno di livello B1;
- essere in possesso di una certificazione ufficiale di livello almeno B1.

Articolo 6 - Organizzazione delle attività didattiche

Il Corso di Laurea ha una durata di due anni e corrisponde al conseguimento di 120 crediti formativi universitari CFU. Le attività formative previste sono organizzate su base semestrale e distribuite su quattro semestri.

Sono previsti sia insegnamenti mono disciplinari che corsi integrati, comprendenti due o più moduli distinti. In quest'ultimo caso l'esame finale può essere condotto da docenti diversi per i diversi moduli, anche se la valutazione finale sarà unica, complessiva e collegiale. Per la valutazione del raggiungimento degli obiettivi di apprendimento attesi, possono essere previste una o più prove in itinere e/o un esame finale; le prove potranno essere scritte, orali e/o pratiche.

Le attività formative possono essere organizzate in lezioni frontali, esercitazioni e attività di laboratorio. Nei limiti di quanto consentito dalla normativa per corsi di studio in modalità mista e in conformità alle disposizioni dell'Ateneo, potranno essere considerate modalità di insegnamento telematiche. Il carico di lavoro di apprendimento, compreso lo studio individuale, corrispondente a un credito formativo è pari a 25 ore.



Relativamente agli insegnamenti elencati nel piano degli studi, a ciascun credito formativo corrispondono almeno 6 ore di attività didattica frontale.

Lo studente può scegliere liberamente 8 crediti tra tutti gli insegnamenti dell'Ateneo o qualsiasi tipologia di attività formativa organizzata o prevista dall'Ateneo, purché giudicati coerenti con gli obiettivi formativi del Corso di Laurea e non ripetitivi con i contenuti culturali già presenti nel piano di studi. La Commissione didattica valuta le singole istanze presentate dagli studenti. Per l'acquisizione di tali crediti è necessario il superamento dell'esame o di altra forma di verifica del profitto.

Articolo 7 - Calendario didattico

Le attività formative sono distribuite in due periodi di lezioni (semestri). Tra un periodo di lezione e l'altro saranno svolti gli esami di profitto e le prove finali.

Annualmente gli Organi Accademici competenti definiscono il calendario delle attività didattiche. Alla fine di ciascun semestre è prevista una sessione di esami. Nella prima sessione, tra il primo e il secondo semestre, saranno tenuti non meno di due appelli di esame di profitto per tutti i corsi. Nella seconda sessione (giugno – settembre), si terranno almeno 3 appelli. Durante i periodi di lezione gli studenti in corso non potranno sostenere esami. Appelli straordinari per studenti fuori corso potranno essere invece previsti anche al di fuori del calendario ordinario degli esami. Le prove finali saranno sostenute in tre sessioni a conclusione dei 4 semestri previsti, orientativamente a luglio, ottobre e marzo.

Articolo 8 - Frequenza, tutorato e orientamento

La frequenza alle lezioni è consigliata, ma non è obbligatoria. Il percorso di studio è supportato dalla presenza di Tutor. L'attività di tutorato è rivolta a tutti gli studenti iscritti per guidarli e sostenerli durante il percorso formativo, garantendo loro un supporto informativo e motivazionale, al fine di favorire il completamento degli studi nei tempi previsti. Sono inoltre previste attività di orientamento rivolte agli studenti iscritti al corso di studio e a coloro che abbiano già conseguito un titolo accademico, per favorirne l'ingresso nel mondo del lavoro. È possibile riconoscere lo status di studente lavoratore, di studente atleta, di studente in situazione di difficoltà e di studente con disabilità producendo idonea documentazione. Per tali studenti è possibile richiedere l'immatricolazione o l'iscrizione a tempo parziale (part-time), pagando i contributi universitari in misura ridotta con tempi di percorso didattico più lunghi, onde evitare di andare fuori corso. In questo caso l'attività didattica viene organizzata in modo da garantire anche a tali soggetti un'efficace fruizione dell'offerta formativa, nonché la possibilità di sostenere gli esami negli appelli straordinari riservati a tali categorie.

Articolo 9 - Verifica e valutazione del profitto

Per ciascuna attività formativa è previsto un accertamento conclusivo alla fine del periodo in cui si è svolta l'attività didattica. Nel caso di insegnamenti integrati, lo studente sarà sottoposto a verifiche distinte per ogni modulo, ma inserite in un quadro di giudizio complessivo che produrrà una valutazione unitaria e collegiale per l'intero insegnamento.



Con il superamento dell'esame o della verifica lo studente consegue i CFU attribuiti all'attività formativa in oggetto.

Gli accertamenti finali possono consistere in: esame orale, compito scritto (strutturato con domande a risposta libera o con test a scelta multipla), presentazione scritta o orale di una relazione su una specifica attività svolta oppure prova di laboratorio o esercitazione. Le modalità dell'accertamento finale, che possono comprendere anche più di una tra le forme su indicate e la possibilità di effettuare accertamenti in itinere, sono approvate dalla Commissione didattica del Corso di Studio su proposta del docente titolare dell'insegnamento e pubblicate prima dell'inizio di ogni anno accademico sul sito dell'Ateneo.

Il periodo di svolgimento degli appelli d'esame viene fissato all'inizio di ogni Anno Accademico e viene reso noto con congruo anticipo. Gli appelli degli esami di profitto iniziano al termine dell'attività didattica dei singoli corsi di insegnamento.

Le date degli esami, una volta pubblicate, non possono essere in alcun caso anticipate.

L'intervallo tra due appelli successivi è di almeno dieci giorni. Le commissioni esaminatrici per gli esami sono composte da almeno due membri e sono presiedute dal docente titolare del corso o da un docente indicato con provvedimento di nomina.

Nella determinazione dell'ordine con cui gli studenti devono essere esaminati, vengono tenute in particolare conto le specifiche esigenze degli studenti lavoratori, studenti atleta, studenti in situazione di difficoltà e studenti con disabilità.

Il voto d'esame è espresso in trentesimi e l'esame si considera superato se il punteggio è maggiore o uguale a 18. All'unanimità può essere concessa la lode, qualora il voto finale sia 30.

Articolo 10 - Prova finale

La prova finale di laurea consiste nella esposizione e discussione in seduta pubblica di una tesi, in lingua italiana o in inglese, il cui contenuto dovrà avere carattere innovativo e di originalità di fronte ad una Commissione di docenti.

L'attività di preparazione potrà essere svolta in ambito universitario, oppure presso aziende, organizzazioni, enti e strutture scelte in accordo e sotto la guida di un docente relatore dell'Ateneo.

La prova finale ha il compito di completare il percorso formativo svolto dallo studente, durante il percorso di laurea, consentendo di perfezionare le sue competenze in termini di conoscenze, capacità di applicare le conoscenze, sviluppo di capacità relazionali, abilità comunicative e autonomia di giudizio.

Alla prova finale sono attribuiti 12 CFU. 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. La votazione finale è espressa in cento decimi. La Commissione propone un punteggio di merito adeguato al lavoro svolto dal laureando e che tenga anche conto del suo intero percorso formativo in termini di risultati attesi ed obiettivi raggiunti.

Il voto di laurea viene determinato come somma tra: i) media dei voti conseguiti negli esami curriculari, espressa in cento decimi; ii) voto attribuito dalla Commissione, tra 0 e 11 punti, successivamente alla discussione della tesi.



Qualora si raggiunga il punteggio massimo, su proposta del Relatore, la Commissione esaminatrice all'unanimità può attribuire la lode.

Articolo 11 - Monitoraggio qualità didattica

La Commissione didattica del corso di studio avvalendosi anche del Gruppo di Riesame (GdR), dalla Commissione Paritetica e in collaborazione con il Presidio della Qualità mette in atto, per la parte ad esso spettante, le procedure necessarie per il monitoraggio della qualità della didattica, per il controllo del rispetto degli orari di lezione e di ricevimento dei singoli docenti e per la libera fruizione delle strutture didattiche e di studio da parte degli studenti. Esso inoltre adotta tutte le iniziative idonee a promuovere un coinvolgimento pieno e costante della totalità dei docenti del Corso di Studio nelle attività istituzionali volte a garantire la qualità della didattica. La commissione, inoltre, mette in atto tutte le strategie necessarie per massimizzare la compilazione dei questionari di rilevazione dell'opinione studenti. Il Questionario, infatti, è uno strumento finalizzato a rilevare l'opinione degli studenti al fine di migliorare la didattica, la qualità e l'organizzazione dei corsi di studio e costituisce parte integrante del sistema di valutazione dell'Ateneo.

Articolo 12 - Trasferimenti

Il trasferimento da altre Università al Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Salute è consentito da Corsi di Laurea della stessa classe (LM/61), nei limiti dei posti disponibili stabiliti annualmente dal relativo bando.

La Commissione didattica del corso di studio, sulla base del parere della Commissione Valutatrice, delibererà sulla convalida degli esami della precedente carriera, sul riconoscimento dei relativi crediti tenendo presente che coloro a cui saranno riconosciuti almeno 40 CFU possono essere iscritti al 2 anno.

Articolo 13 - Criteri di riconoscimento di conoscenze e abilità professionali

La Commissione didattica può riconoscere come crediti formativi universitari, conoscenze e abilità professionali certificate ai sensi della normativa vigente in materia, nonché altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post secondario alla cui progettazione e realizzazione l'università abbia concorso nel limite massimo di CFU previsto dalle normative in vigore. Ai fini del riconoscimento dei CFU, la Commissione valuta la congruenza delle conoscenze e delle abilità acquisite con gli obiettivi formativi del corso di studio. La Commissione ha il compito di individuare quali attività formative possano essere riconosciute, sulla base di un'attenta valutazione dell'attinenza e adeguatezza di tali attività con gli obiettivi formativi specifici previsti dal Corso di Studio stesso.

PIANO STUDI

PRIMO ANNO

INSEGNAMENTI	SSD	CFU	TIPO DI ATTIVITÀ FORMATIVA
Fisiologia dei processi di digestione, assorbimento e nutrizione umana	BIO/09	6	Caratterizzante
C.I. Biochimica e biologia molecolare			
Biochimica e metabolismo dei nutrienti	BIO/10	7	Caratterizzante
Biochimica clinica e biologia molecolare clinica	BIO/12	5	Caratterizzante
C.I. Igiene, qualità e sicurezza alimentare			
Igiene degli alimenti	MED/42	5	Caratterizzante
Qualità e sicurezza microbiologica degli alimenti	AGR/16	6	Caratterizzante
C.I. Chimica analitica, farmaceutica e degli alimenti			
Chimica degli alimenti	CHIM/10	5	Caratterizzante
Chimica farmaceutica	CHIM/08	5	Affine/integrativa
C.I. Intolleranze alimentari, immunità e farmaci			
Farmacologia	BIO/14	7	Caratterizzante
Fisiopatologia	MED/04	4	Affine/integrativa
C.I. Statistica ed elaborazioni			
Statistica medica ed epidemiologica	MED/01	3	Affine/integrativa
Gestione dei dati e delle informazioni	ING-INF/05	3	Affine/integrativa
Attività a scelta		4	

SECONDO ANNO

INSEGNAMENTI	SSD	CFU	TIPO DI ATTIVITÀ FORMATIVA
C.I. Tecnologia e legislazione alimentare			
Tecnologia e controllo della qualità degli alimenti	AGR/15	6	Caratterizzante
Legislazione alimentare	IUS/03	5	Caratterizzante
C.I. Nutrizione umana			
Alimentazione e promozione della salute	MED/49	8	Caratterizzante
Bioetica della nutrizione	MED/43	2	Affine/integrativa
C.I. Aspetti pratici in medicina generale e specialistica			
Endocrinologia	MED/13	5	Caratterizzante
Aspetti pratici della nutrizione in cardiologia	MED/11	2	Affine/integrativa
Aspetti pratici della nutrizione nella medicina interna	MED/09	5	Caratterizzante
Aspetti pratici della nutrizione nei disturbi del comportamento alimentare	MED/25	2	Affine/integrativa
Attività a scelta		4	
Lingua inglese		6	
Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro		3	
Prova finale		12	