



## Informazioni generali sul Corso di Studi

<b>Università</b>	Università degli Studi della TUSCIA
<b>Nome del corso in italiano</b>	Scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana ( <i>IdSua:1612955</i> )
<b>Nome del corso in inglese</b>	Food science and human nutrition
<b>Classe</b>	LM-61 R - Scienze della nutrizione umana
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b>	italiano, inglese
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b>	<a href="http://www.unitus.it/it/dipartimento/deb/scienze-dellalimentazione-e-della-nutrizione-umana/articolo/presentazione-del-corso2">http://www.unitus.it/it/dipartimento/deb/scienze-dellalimentazione-e-della-nutrizione-umana/articolo/presentazione-del-corso2</a>
<b>Tasse</b>	<a href="https://www.unitus.it/studenti/tasse-e-contributi/">https://www.unitus.it/studenti/tasse-e-contributi/</a>
<b>Modalità di svolgimento</b>	a. Corso di studio convenzionale



## Referenti e Strutture

<b>Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS</b>	MERENDINO Nicolo'
<b>Organo Collegiale di gestione del corso di studio</b>	Consiglio di corso di studio
<b>Struttura didattica di riferimento</b>	Scienze ecologiche e biologiche (Dipartimento Legge 240)
<b>Eventuali strutture didattiche coinvolte</b>	Innovazione nei sistemi biologici, agroalimentari e forestali

### Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	CANGANELLA	Francesco		PO	1	
2.	CERCOLA	Paolo		ID	1	

3.	CICATIELLO	Clara	PA	1
4.	MERENDINO	Nicolo'	PA	1
5.	PROIETTI DE SANTIS	Luca	PA	1
6.	TIMPERIO	Anna Maria	PA	1

<b>Rappresentanti Studenti</b>	Pinna Silvia SILVIA.PINNA2@STUDENTI.UNITUS.IT
<b>Gruppo di gestione AQ</b>	Olimpiu Stancu Elisabetta Catalani Clara Cicatiello Lara Costantini Nicolò Merendino Maria Concetta Valeri
<b>Tutor</b>	Sara Politi Marzia Contini Giovanni Carotenuto Olimpiu Stanciu Sara Coppola Clara CICATIELLO Nicolo' MERENDINO Lara COSTANTINI Elisabetta CATALANI



## Il Corso di Studio in breve

11/02/2022

Il corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana (LM-61 – Classe delle Lauree Magistrali in Scienze della Nutrizione Umana) è un corso ad accesso libero che nasce dall'esigenza di ampliare l'offerta formativa dell'Università degli Studi della Tuscia ed in particolare del Dipartimento di Scienze Ecologiche e Biologiche (DEB), nell'ambito delle discipline relative alla scienza dell'alimentazione e nutrizione. Nella progettazione di questo corso è stato coinvolto anche il Dipartimento per la Innovazione nei sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali (DIBAF) dello stesso Ateneo con il fine di apportare competenze nei settori delle scienze agrarie, delle tecnologie alimentari e della qualità degli alimenti. Pertanto, il presente corso offre una formazione unica, sia a livello locale che nel panorama universitario italiano, con un'alta specializzazione in ambiti specifici come: benessere, prevenzione, agroalimentare, alimenti funzionali e nutraceutici. Inoltre il corso verrà svolto in modalità mista italiano-inglese per aumentare l'internazionalizzazione degli studenti uscenti e permettere l'accesso a studenti stranieri.

Il corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana permette di formare professionisti con le competenze del biologo nutrizionista, fornendo allo studente tutte le conoscenze necessarie di base per poter svolgere la professione già all'uscita dal corso di laurea. Inoltre, fornisce competenze relative alle tecnologie alimentari e alla filiera agroalimentare ed approfondite conoscenze sulla formulazione e sull'utilizzo di alimenti funzionali e nutraceutici.

The master degree course in Food Science and Human Nutrition (LM-61 - Class of master Degrees in Human Nutrition Sciences) is a free access course and it arises from the need to expand the educational offer of the University of Tuscia and in particular of the Department of Ecological and Biological Sciences (DEB), within the field of food science and nutrition. The Department for Innovation in Biological, Agri-food and Forestry Systems (DIBAF) of the same University was

also involved in the design of this course with the aim of providing skills in the fields of agricultural sciences, food technology and food quality. Therefore, this course offers a unique education, in both local and Italian academic contexts, which offers a high degree of specialization in specific areas such as: wellness, prevention, agri-food, functional foods and nutraceuticals. In addition, the course will be held in a mixed Italian-English mode to increase the internationalization of outgoing students and to allow the access to foreign students.

The master degree course in Food Science and Human Nutrition allows to train professionals with the skills of a nutritionist biologist, providing the student with all the necessary basic knowledge to carry out the profession already after the graduation. Moreover, it provides skills related to food technologies and the agri-food chain and in-depth knowledge on the formulation and use of functional foods and nutraceuticals.

Link: <http://www.unitus.it/it/dipartimento/deb/presentazione-sanu/articolo/presentazione-SCIENZE-ALIMENTAZIONE-NUTRIZIONE-UMANA> ( Corso di studio in breve - SANU DEB )



QUADRO A4.a

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

02/02/2022

Il Corso di Laurea in Scienze della Nutrizione Umana di nuova istituzione presso l'Università degli Studi della Tuscia, si pone l'obiettivo di formare un professionista nell'ambito della scienza della nutrizione con adeguate conoscenze di base e con le competenze metodologiche necessarie per valutare lo stato di nutrizione di soggetti sani o patologici, conoscere in modo dettagliato le molecole in grado di poter svolgere le funzioni utili per l'organismo in tutte le sue funzioni, chimiche, biochimiche, nutraceutiche e nutrigenetiche.

Il Corso prevede che gli insegnamenti si susseguano nel biennio in modo che l'apprendimento degli aspetti di base dei vari ambiti preceda e sia finalizzato alla costruzione delle competenze operative ed applicative.

A tal proposito, poiché alcuni insegnamenti saranno tenuti in lingua inglese, al primo semestre del primo anno sarà svolto un insegnamento obbligatorio di lingua inglese di livello B2, che affronta sia le basi linguistiche che gli aspetti specifici del mondo scientifico e della nutrizione, per garantire agli studenti la possibilità di seguire efficacemente i successivi insegnamenti.

Inoltre durante il primo anno saranno proposte le attività formative per l'acquisizione delle conoscenze relative alla biochimica generale e clinica, alla fisiologia, alla chimica degli alimenti, alla nutrigenetica e alla qualità e sicurezza microbiologica.

Al secondo anno di corso sono previsti gli insegnamenti afferenti alle scienze 'omiche' della nutrizione, alle scienze e tecniche dietetiche applicate e alla qualità degli alimenti. Infine, sono previsti due esami opzionali con tre possibilità di scelta (di cui uno obbligatoriamente tra gli opzionali) nell'ambito dell'ecologia della nutrizione ed ecotossicologia, dello studio del microbiota intestinale e prebiotici/probiotici, e dello studio degli effetti biochimici della disbiosi intestinale.

La prova finale e il tirocinio curriculare (al secondo anno) sono considerati parte integrante delle attività che concorrono alla definizione di tutte le aree di apprendimento e tutti i docenti del CdS svolgeranno il ruolo di tutor sia della prova finale, sia del tirocinio. In particolare, le attività di tirocinio sono parte integrante del processo formativo e sono organizzate in stretta collaborazione con diversi enti convenzionati o facilmente convenzionabili.



QUADRO

A4.b.1

Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi

**Conoscenza e capacità di comprensione**

Al termine dell'attività formativa, i laureati acquisiranno conoscenze relative alla qualità alimentare e microbiologica, alla composizione chimica delle matrici alimentari, agli effetti chimico-biologici delle molecole nutrizionali e non-nutrizionali, e alle problematiche nutrizionali relativi a soggetti in particolari condizioni fisiologiche/patologiche, alla formulazione di nutraceutici ed alimenti funzionali, e all'impatto che la produzione degli alimenti hanno sull'ambiente. La conoscenza e la capacità di comprensione saranno stimulate durante tutto il percorso formativo mediante la frequenza ai corsi di insegnamento, alle attività

curricolari ed integrative, nonché mediante lo studio individuale. La modalità di accertamento della conoscenza e capacità di comprensione sarà verificata prevalentemente mediante prove d'esame, scritte (saggio breve, questionari), orali e pratiche, nonché in sede di preparazione e discussione della prova finale.

**Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Il processo formativo è finalizzato ad acquisire competenze riguardanti il saper valutare lo stato nutrizionale e la composizione corporea, saper valutare la sicurezza alimentare degli alimenti, saper informare gli operatori in relazione alla sicurezza alimentare, saper applicare i principi di dietetica in condizioni patologiche e fisiologiche ed elaborare profili nutrizionali specifici, valutare le proprietà nutraceutiche, chimiche e microbiologiche degli alimenti ed avere familiarità approfondita sui metodi scientifici di indagine. La capacità di applicare conoscenze e comprensione sarà acquisita mediante esperienze pratiche e la valutazione delle abilità sarà compiuta mediante esperienze pratiche individuali o di gruppo.

▶ QUADRO  
A4.b.2

**Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Dettaglio**

**LM-61 - Lauree Magistrali in Scienze della Nutrizione Umana**

**Conoscenza e comprensione**

- Conoscenze approfondite sui contaminanti presenti nei prodotti alimentari, le modalità con cui gli alimenti possono venire contaminati ed i meccanismi propri dell'azione tossica dei diversi xenobiotici.
- Approfondita conoscenza delle problematiche nutrizionali di fasce di popolazione in particolari condizioni fisiologiche e patologiche.
- Conoscenza della chimica delle principali classi di macromolecole di interesse nutrizionale, della loro funzione e della relazione tra struttura e funzione.
- Solide conoscenze delle caratteristiche chimico-fisiche di nutrienti e non nutrienti presenti negli alimenti e sulle modificazioni indotte da cottura e processi tecnologici di produzione e conservazione.
- Solida conoscenza delle proprietà nutrizionali ed igienico-sanitarie delle varie componenti degli alimenti.
- 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 e l'economia alla base del commercio alimentare.
- Conoscere l'influenza degli alimenti sul benessere ed il ruolo dell'alimentazione nell'insorgenza e nella prevenzione delle malattie.
- Conoscenza dei fattori che influenzano i comportamenti in ambito alimentare, dei principali disturbi dell'alimentazione e relativa terapia farmacologica.
- Conoscere l'impatto che la produzione degli alimenti ha sull'ambiente e delle strategie per mitigare tale impatto.
- Conoscere la terminologia adeguata in italiano e in inglese.

**Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

- Saper valutare lo stato nutrizionale e la composizione corporea.

- Saper applicare metodiche atte a valutare la sicurezza degli alimenti e la loro idoneità per il consumo umano.
- Saper informare e educare gli operatori istituzionali e la popolazione generale sui principi descrittivi di sicurezza alimentare.
- Saper applicare i principi di dietetica in condizioni patologiche e fisiologiche ed elaborare idonei profili nutrizionali.
- Acquisizione di tecniche per la valutazione delle proprietà nutraceutiche degli alimenti.
- Avere familiarità con i metodi scientifici di indagine.
- Competenze applicative per lo studio delle caratteristiche chimiche e microbiologiche di matrici alimentari.
- Saper comprendere ed interagire nel panorama scientifico internazionale grazie alla conoscenza della terminologia specifica in italiano ed inglese.

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



QUADRO A4.c

**Autonomia di giudizio**  
**Abilità comunicative**  
**Capacità di apprendimento**

<p><b>Autonomia di giudizio</b></p>	<p>Il laureato deve possedere la capacità di acquisire autonomia nella valutazione dei dati sperimentali e nell'interpretazione dei risultati ottenuti. L'autonomia di giudizio viene sviluppata attraverso la frequenza alla totalità degli insegnamenti previsti, ma in particolare durante le attività previste per il tirocinio curriculare e la prova finale.</p>	
<p><b>Abilità comunicative</b></p>	<p>Il titolo finale magistrale è conferito agli studenti che abbiano acquisito la capacità di comunicare la totalità delle conoscenze acquisite nel corso degli studi. In particolare, lo studente deve: saper comunicare, in modo chiaro e con un linguaggio adeguato, informazioni, idee e soluzioni ai problemi attraverso corrette forme scritte ed orali in italiano ed inglese; saper presentare, mediante adeguate tecniche informatiche, il lavoro progettuale sia nei suoi esiti conclusivi che nei vari momenti elaborativi intermedi; saper utilizzare termini tecnici appropriati alle diverse tipologie di insegnamenti; saper trasmettere e confrontare il proprio specifico know-how tecnico-scientifico nell'ambito di team di lavoro multidisciplinari, avvalendosi di tutti gli strumenti di comunicazione e sintesi progettuale acquisiti nel percorso formativo. Sotto quest'aspetto assume un'importanza particolare la conoscenza della lingua inglese come indispensabile strumento di comunicazione in contesti di studio e di lavoro internazionali, motivazione per cui si è scelto di svolgere il corso in modalità mista italiano/inglese.</p> <p>Inoltre, la prova finale offre allo studente un'ulteriore opportunità di approfondimento e di verifica delle capacità di analisi, elaborazione e comunicazione del lavoro svolto, prevedendo una discussione davanti ad una commissione di un elaborato riguardante argomenti relativi al percorso di studio effettuato.</p>	

<b>Capacità di apprendimento</b>	<p>Il titolo finale è conferito agli studenti che abbiano sviluppato le abilità di apprendimento necessarie sia in funzione di un eventuale inserimento diretto nel mondo del lavoro sia nella prospettiva del proseguimento degli studi in corsi post-laurea. Il laureato dovrà dimostrare di aver acquisito una professionalità e al contempo una capacità critica che gli consentirà di scegliere se proseguire gli studi o intraprendere la professione.</p> <p>Infine, la verifica delle capacità di apprendimento avverrà anche durante lo svolgimento della prova finale, in cui lo studente dovrà sviluppare un elaborato applicando in modo autonomo le conoscenze acquisite nel corso del triennio.</p>	
----------------------------------	---	--



## QUADRO A1.a

### Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Istituzione del corso)

17/01/2022

La consultazione delle parti sociali, svolta dal Comitato promotore del corso, coordinato dal Direttore del Dipartimento, ha evidenziato un alto apprezzamento della laurea magistrale proposta.

Le parti sociali consultate sono state la ASL di Viterbo, l'Ordine dei Dottori Agronomi di Viterbo, il Comune di Caprarola (considerando la numerosa presenza di aziende di trasformazione dei prodotti agroalimentari tipici della Tuscia, in particolare della nocciola romana DOP) e l'ITS Agroalimentare di Viterbo.

A seguito dell'illustrazione dell'analisi della domanda di formazione proveniente dal mondo del lavoro e delle professioni, della struttura e degli obiettivi formativi del corso, è stato somministrato un questionario.

Tutte le parti sociali hanno espresso una valutazione positiva per gli obiettivi formativi e le competenze acquisite dagli studenti alla fine del corso.

Inoltre, due delle parti consultate, la ASL di Viterbo e l'Ordine dei Dottori Agronomi di Viterbo, hanno formulato alcuni suggerimenti per il miglioramento del percorso formativo. In particolare, la prima ha proposto di aumentare le collaborazioni tra i due enti nell'ambito della nutrizione, attivando tirocini formativi e attività seminariali. Mentre l'Ordine dei Dottori Agronomi ha consigliato di introdurre approfondimenti circa le tematiche legate ai sistemi qualità per il settore alimentare. Tali proposte sono state recepite, apportando specifici emendamenti al percorso formativo del corso di laurea. Infine, anche la Società Italiana di Scienza Alimentazione (SISA) ha espresso un parere favorevole sull'impianto complessivo del corso, senza tuttavia suggerire puntuali proposte di modifica dell'ordinamento del corso.

Sarà istituito un organo di consultazione e interazione permanente (Comitato di Indirizzo) con le parti sociali, che promuova la condivisione di esigenze, conoscenze e competenze tra il mondo del lavoro, della ricerca scientifica e tecnologica, della cultura ed il mondo della formazione universitaria. Si prevede una cadenza biennale di consultazione con le parti sociali.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Verbale consultazione parti sociali



## QUADRO A1.b

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

Si è tenuto una riunione dell'Advisory Board del Dipartimento di Scienze Ecologiche e Biologiche (DEB) il giorno 2 aprile 2025, di cui si allega il verbale

Link: <https://www.unitus.it/dipartimenti/deb/informazioni/informazioni-verbali-deb/verbali-com-ind/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Verbale della riunione dell'Advisory Board del Dipartimento di Scienze Ecologiche e Biologiche (DEB) del 2 aprile 2025



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

### Biologo nutrizionista

#### funzione in un contesto di lavoro:

- Sorveglianza Nutrizionale: la quale prevede la raccolta di dati epidemiologici, la rilevazione dello stato nutrizionale per gruppi di popolazione e dei consumi e delle abitudini alimentari.
- Educazione Alimentare: ovvero interventi di prevenzione nutrizionale per la diffusione delle conoscenze di stili alimentari corretti e protettivi alla popolazione generale e per gruppi di popolazione con l'utilizzo di tecniche e strumenti propri dell'informazione e dell'educazione alimentare e nutrizionale.
- Nutrizione Collettiva: ovvero interventi nutrizionali per la ristorazione collettiva: predisposizione, verifica e controllo sulle tabelle dietetiche, indagini sulla qualità nutrizionale dei pasti forniti e consulenza sui capitolati per i servizi di ristorazione.
- Dietetica Preventiva: la quale prevede la consulenza dietetico-nutrizionale, prevenzione, trattamento ambulatoriale, terapia di gruppo per fasce di popolazione a rischio, rapporti di collaborazione e consulenza con strutture specialistiche e medici specialisti e di medicina generale.
- Ricerca in ambito alimentare: presso enti pubblici e privati, come R&S in multinazionali alimentari, nel campo delle biotecnologie associate alla produzione e controllo di cibi, alla formulazione di nutraceutici ed alimenti funzionali.
- Sorveglianza della qualità nutrizionale: sia come supervisione o responsabile dei controlli, che come collaborazione alle procedure di accreditamento e di sorveglianza di laboratori e strutture sanitarie, per quanto riguarda la preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti

#### competenze associate alla funzione:

le seguenti abilità sono previste per ogni descrittore di Dublino:

- Conoscenza e capacità di comprensione (KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING).

Al termine dell'attività formativa, i laureati acquisiranno conoscenze relative alla qualità alimentare e microbiologica, alla composizione chimica delle matrici alimentari, agli effetti chimico-biologici delle molecole nutrizionali e non-nutrizionali, e alle problematiche nutrizionali relativi a soggetti in particolari condizioni fisiologiche/patologiche, alla formulazione di nutraceutici ed alimenti funzionali, e all'impatto che la produzione degli alimenti hanno sull'ambiente. La conoscenza e la capacità di comprensione saranno stimulate durante tutto il percorso formativo mediante la frequenza ai corsi di insegnamento, alle attività curricolari ed integrative, nonché mediante lo studio individuale. La modalità di accertamento della conoscenza e capacità di comprensione sarà verificata prevalentemente mediante prove d'esame, scritte (saggio breve, questionari), orali e pratiche, nonché in sede di preparazione e discussione della prova finale.

- Capacità di applicare conoscenza e comprensione (APPLYING KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING).

Il processo formativo è finalizzato ad acquisire competenze riguardanti il saper valutare lo stato nutrizionale e la composizione corporea, saper valutare la sicurezza alimentare degli alimenti, saper informare gli operatori in relazione

alla sicurezza alimentare, saper applicare i principi di dietetica in condizioni patologiche e fisiologiche ed elaborare profili nutrizionali specifici, valutare le proprietà nutraceutiche, chimiche e microbiologiche degli alimenti ed avere familiarità approfondita sui metodi scientifici di indagine. La capacità di applicare conoscenze e comprensione sarà acquisita mediante esperienze pratiche e la valutazione delle abilità sarà compiuta mediante esperienze pratiche individuali o di gruppo.

- Autonomia di giudizio (MAKING JUDGEMENTS)

Il laureato deve possedere la capacità di acquisire autonomia nella valutazione dei dati sperimentali e nell'interpretazione dei risultati ottenuti. L'autonomia di giudizio viene sviluppata attraverso la frequenza alla totalità degli insegnamenti previsti, ma in particolare durante le attività previste per il tirocinio curriculare e la prova finale.

- Abilità comunicative (COMMUNICATION SKILLS)

Il titolo finale magistrale è conferito agli studenti che abbiano acquisito la capacità di comunicare la totalità delle conoscenze acquisite nel corso degli studi. In particolare, lo studente deve: saper comunicare, in modo chiaro e con un linguaggio adeguato, informazioni, idee e soluzioni ai problemi attraverso corrette forme scritte ed orali in italiano ed inglese; saper presentare, mediante adeguate tecniche informatiche, il lavoro progettuale sia nei suoi esiti conclusivi che nei vari momenti elaborativi intermedi; saper utilizzare termini tecnici appropriati alle diverse tipologie di insegnamenti; saper trasmettere e confrontare il proprio specifico know-how tecnico-scientifico nell'ambito di team di lavoro multidisciplinari, avvalendosi di tutti gli strumenti di comunicazione e sintesi progettuale acquisiti nel percorso formativo. Sotto quest'aspetto assume un'importanza particolare la conoscenza della lingua inglese come indispensabile strumento di comunicazione in contesti di studio e di lavoro internazionali, motivazione per cui si è scelto di svolgere il corso in modalità mista italiano/inglese.

Inoltre, la prova finale offre allo studente un'ulteriore opportunità di approfondimento e di verifica delle capacità di analisi, elaborazione e comunicazione del lavoro svolto, prevedendo una discussione davanti ad una commissione di un elaborato riguardante argomenti relativi al percorso di studio effettuato.

- Capacità di apprendimento (LEARNING SKILLS)

Il titolo finale è conferito agli studenti che abbiano sviluppato le abilità di apprendimento necessarie sia in funzione di un eventuale inserimento diretto nel mondo del lavoro sia nella prospettiva del proseguimento degli studi in corsi post-laurea. Il laureato dovrà dimostrare di aver acquisito una professionalità e al contempo una capacità critica che gli consentirà di scegliere se proseguire gli studi o intraprendere la professione.

Infine, la verifica delle capacità di apprendimento avverrà anche durante lo svolgimento della prova finale, in cui lo studente dovrà sviluppare un elaborato applicando in modo autonomo le conoscenze acquisite nel corso del triennio.

#### **sbocchi occupazionali:**

- Controllo di qualità e certificazione di prodotti, processi e sistemi (codice 71.20.21);
- Collaudi e analisi tecniche di prodotti (codice 71.20.10);
- Ricerca e sviluppo sperimentale nel campo delle biotecnologie (codice 72.11.00);
- Consulenza sulla sicurezza ed igiene dei posti di lavoro (codice 74.90.21);
- Altre attività di consulenza tecnica nca (codice 74.90.93);
- Laboratori di analisi cliniche (codice 86.90.12);
- Laboratori di igiene e profilassi (codice 86.90.13).



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Biologi e professioni assimilate - (2.3.1.1.1)
2. Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze biologiche - (2.6.2.2.1)
3. Biotecnologi - (2.3.1.1.4)
4. Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze agrarie, zootecniche e della produzione animale - (2.6.2.2.2)



28/01/2022

Per essere ammessi al corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana occorre essere in possesso di una laurea triennale (o quinquennale) o di altro titolo di studi equipollente conseguito all'estero.

Il CdS si rivolge ai laureati che abbiano acquisito una buona preparazione nelle discipline chimiche, fisiche e matematiche e un'approfondita conoscenza delle discipline biologiche.

In particolare, l'accesso al corso è consentito a tutti coloro che sono in possesso di una laurea triennale in Scienze Biologiche (L-13 ed equipollenti), in Scienze e Tecnologie Agro-alimentari (L-26 ed equipollenti), in Dietistica (classe SNT/03 ed equipollenti) e Biotecnologie (L-2 ed ed equipollenti) o di altri titoli acquisiti all'estero e riconosciuti idonei.

Le modalità di verifica dei requisiti di accesso, sia per gli studenti con titolo italiano, sia per gli studenti con titolo conseguito all'estero, sono definite nel Regolamento del CdS.

L'ammissione è altresì subordinata all'accertamento dell'adeguata preparazione personale, che verrà effettuato mediante un colloquio di valutazione svolto dalla Commissione Didattica del CdS.

Il calendario dei colloqui verrà pubblicato annualmente sul sito web di Dipartimento.



04/02/2022

L'iscrizione al presente CdS sarà condizionata:

1) al possesso dei requisiti curriculari previsti.

2) alla verifica dell'adeguatezza della preparazione personale, secondo modalità stabilite dal regolamento didattico del CdS e rese note nei siti web dei Dipartimenti.

Lo studente, in prima istanza, dovrà richiedere la verifica del possesso dei requisiti curriculari per l'ammissione al corso, accedendo al portale GOMP e richiedendo "il nulla osta" per l'accesso alla magistrale.

In tale fase lo studente dovrà allegare all'istanza, in formato elettronico, quanto di seguito indicato, pena l'esclusione della richiesta presentata:

- per gli studenti già in possesso di laurea triennale: il certificato di laurea comprensivo degli esami sostenuti con l'indicazione dei crediti acquisiti e i relativi settori scientifico-disciplinari, per ogni singolo modulo di cui si compone l'esame;
- per i laureandi: il certificato degli esami sostenuti e da sostenere, con l'indicazione dei crediti acquisiti e da acquisire e i relativi settori scientifico-disciplinari, per ogni singolo modulo di cui si compone l'esame;
- per i laureandi provenienti da un altro ateneo: autocertificazione di laurea comprensiva degli esami sostenuti con l'indicazione dei crediti acquisiti e dei relativi settori scientifico-disciplinari, per ogni singolo modulo di cui si compone l'esame. ai sensi del DPR 445/00;

Il Consiglio di Corso di Studio esaminerà la pratica ed invierà l'esito per email, tramite GOMP, direttamente al richiedente.

Si potranno verificare i seguenti casi:

a. Lo studente è in possesso dei requisiti necessari per l'ammissione; in tal caso riceverà la convocazione per il colloquio d'accesso e una volta ricevuto il nulla osta tramite GOMP, potrà procedere all'iscrizione.

b. Lo studente laureando, può richiedere il nulla osta flaggando la spunta "laureando"; una volta laureato potrà inserire il diploma di laurea o autocertificare il conseguimento e verrà convocato al colloquio d'accesso (è bene presentare in tale sede la certificazione della laurea conseguita). Una volta ricevuto il nulla osta potrà procedere all'iscrizione.

c. Lo studente non è in possesso di tutti i requisiti necessari per l'ammissione; in tal caso riceverà una mail tramite GOMP

con l'indicazione dei debiti formativi e potrà colmare le eventuali lacune rivolgendosi al docente indicato che rilascerà allo studente un verbale cartaceo attestante i CFU colmati. Dopo aver colmati i debiti formativi, lo studente avviserà la segreteria che lo convocherà al colloquio di ammissione durante il quale dovrà presentare le certificazioni dei debiti colmati (verbali d'esame e nel caso di laureando al momento della richiesta, anche il certificato di laurea) e successivamente, tramite GOMP, riceverà il nulla osta e potrà procedere all'iscrizione.

Link: <http://www.unitus.it/it/dipartimento/deb/orient/articolo/come-immatricolarsi-ai-corsi-magistrali-del-deb> (Immatricolazioni DEB )



QUADRO A4.d

Descrizione sintetica delle attività affini e integrative

02/02/2022

Le seguenti attività affini e integrative sono previste nel presente CdS:

- Nutrigenetica (BIO/18, 6CFU) obbligatorio non caratterizzante;
- Ecologia della nutrizione ed ecotossicologia (BIO/07, 6 CFU), opzionale;
- Microbiota intestinale, probiotici e prebiotici (BIO/19, 6 CFU), opzionale;
- Effetti biochimici della disbiosi intestinale (BIO/10, 6 CFU), opzionale.

L'attività obbligatoria non caratterizzante di nutrigenetica intende fornire conoscenze sui principali meccanismi attraverso i quali i nutrienti sono in grado di modificare l'espressione genica a diversi livelli influenzando lo stato di salute dell'uomo. La prima tra le attività opzionali intende fornire conoscenze nell'ambito dell'ecologia della nutrizione ed ecotossicologia, nozioni fondamentali per creare professionisti in grado di dare innovatività nell'ambito alimentare, anche considerando la transizione green.

Mentre le ultime due attività opzionali intendono fornire conoscenze all'avanguardia in relazione agli alimenti funzionali e nutraceutici, ai percorsi dietetici innovativi, e allo studio del microbiota intestinale, conoscenze che permettano di formulare percorsi dietetici innovativi e specifici per ogni tipologia di individuo/paziente.



QUADRO A5.a

Caratteristiche della prova finale

15/12/2021

La prova finale prevede un periodo annuale di attività di ricerca da svolgersi presso i laboratori afferenti al Corso di Laurea magistrale o in altre strutture interne o esterne al Dipartimento di Scienze Ecologiche e Biologiche. Durante il lavoro sperimentale, lo studente acquisirà conoscenze sulle metodologie sperimentali e sul metodo di indagine scientifico, nonché di analisi ed elaborazione dei dati. Per la tipologia del percorso formativo e della figura professionale formata, l'originalità della tesi deve essere intesa come risultato di una attività sperimentale. Nel corso del lavoro di preparazione, lo studente dovrà anche svolgere lavoro di ricerca bibliografica sull'argomento, nei testi scientifici e su riviste specializzate. L'elaborato originale finale verrà predisposto sotto la guida di un docente Relatore, e opzionalmente di un secondo docente o esperto esterno, con la funzione di Correlatore. L'attività sperimentale viene documentata mediante un

elaborato scritto, in italiano o in inglese, strutturato secondo le linee di una pubblicazione scientifica, redatto dallo studente sotto la supervisione del docente relatore ed opzionalmente del docente correlatore. L'elaborato sarà revisionato da un docente Contro-relatore e verrà discusso di fronte ad una Commissione di Laurea.

La prova finale mira a dimostrare la maturazione del candidato in termini di autonomia operativa, gestione delle strumentazioni, delle metodologie e degli strumenti di valutazione, la sua capacità di collegamento delle diverse conoscenze acquisite nell'arco del CdS, nonché le sue capacità comunicative e di trasferimento delle conoscenze.



14/06/2023

A. I docenti del corso di studio, assegnano, su richiesta degli interessati e sulla base delle capacità ricettive dei laboratori di propria competenza, tesi sperimentali di laurea agli studenti dei corsi di laurea magistrali. I Consigli di Corso di Studio provvederanno, ove necessario, a reperire strutture di ricerca disponibili per lo svolgimento di tesi sperimentali per garantire tale opportunità a tutti gli studenti delle lauree magistrali.

B. Laddove lo studente scelga di preparare la tesi sperimentale di laurea in un laboratorio il cui responsabile non sia un docente del corso di studio, si possono verificare tre casi:

1) il laboratorio è esterno al Dipartimento ed all'Ateneo: egli dovrà, contestualmente, fare richiesta di autorizzazione per tesi esterna (utilizzando l'apposito modulo che sarà disponibile online e che andrà riconsegnato alla Segreteria Didattica) e ottenere l'approvazione della tesi da parte di un docente del corso di studio (titolare di materia affine alla tematica prescelta) che si assumerà l'onere di seguire lo studente nelle varie fasi del lavoro di tesi e di fungere da relatore ufficiale del Dipartimento nella relativa seduta dell'esame di laurea. In questo caso, il responsabile del laboratorio esterno al Dipartimento e all'Ateneo assumerà il ruolo di correlatore e potrà essere invitato a partecipare alla discussione della tesi da parte dello studente durante la prova finale di conseguimento titolo. In qualità di correlatore, egli fornirà il suo giudizio sul lavoro svolto dal candidato ma non potrà partecipare alla formulazione del giudizio finale (voto di Laurea).

2) il laboratorio è esterno al Dipartimento ma interno all'Ateneo: egli dovrà, contestualmente, ottenere l'approvazione della tesi da parte di un docente del corso di studio (titolare di materia affine alla tematica prescelta) che si assumerà l'onere di seguire lo studente nelle varie fasi del lavoro di tesi e di fungere da relatore ufficiale del Dipartimento nella relativa seduta dell'esame di laurea. In questo caso il responsabile del laboratorio interno all'Ateneo assumerà il ruolo di "secondo relatore" e potrà essere presente alla discussione della tesi da parte dello studente, fornendo il suo giudizio sul lavoro svolto dal candidato e partecipando alla formulazione del giudizio finale (voto di Laurea).

3) il laboratorio è interno al Dipartimento ma il docente non fa parte del corso di studio: egli dovrà, contestualmente, ottenere l'approvazione della tesi da parte di un docente del corso di studio (titolare di materia affine alla tematica prescelta) che si assumerà l'onere di seguire lo studente nelle varie fasi del lavoro di tesi e di fungere da relatore ufficiale nella relativa seduta dell'esame di laurea. In questo caso il responsabile del laboratorio interno al Dipartimento assumerà il ruolo di "secondo relatore" e potrà essere presente alla discussione della tesi da parte dello studente, fornendo il suo giudizio sul lavoro svolto dal candidato e partecipando alla formulazione del giudizio finale (voto di Laurea).

C. La domanda per l'assegnazione della tesi andrà inoltrata tramite portale GOMP, non oltre 12 mesi prima della data di laurea presunta.

D. La preparazione della tesi, di norma a carattere sperimentale o che comunque apporti un contributo originale, comporta la frequenza di almeno 8 mesi presso un laboratorio sotto la guida del relatore o del responsabile esterno. Se l'attività sperimentale del laureando viene eseguita da un esperto della materia qualificato ed interno all'Ateneo, non abilitato a fungere da relatore, a giudizio di quest'ultimo, l'esperto può essere designato correlatore e potrà essere invitato a partecipare alla discussione della tesi da parte dello studente durante la prova finale di conseguimento titolo con lo stesso ruolo del correlatore esterno all'Ateneo.

E. Durante lo svolgimento della tesi e sotto la guida del relatore, sarà cura dello studente acquisire le basi culturali per una consapevole conduzione del suo lavoro; ciò avverrà attraverso la consultazione bibliografica, la conoscenza della specifica letteratura scientifica e attraverso la partecipazione a seminari, conferenze, stage, etc., organizzati nell'ambito del gruppo di ricerca, dei dipartimenti o nelle strutture esterne.

F. Non oltre sei mesi prima della data presunta per l'esame di Laurea, lo studente dovrà inoltrare domanda al Presidente del Consiglio del Corso di Studi per l'assegnazione di un controrelatore scelto tra i docenti del Dipartimento. La domanda andrà inoltrata su apposito modulo disponibile online che andrà riconsegnato alla Segreteria Didattica. Sarà cura dei laureandi incontrare in tempi brevi, e non più tardi di 6 mesi prima della data presunta per l'esame di laurea, il controrelatore per informare della tematica affrontata durante il lavoro sperimentale e degli eventuali risultati raggiunti. In quella sede il controrelatore, se lo riterrà necessario, concorderà con il candidato il calendario dei futuri colloqui.

G. Per essere ammesso all'esame di Laurea, lo studente inoltrerà domanda tramite portale GOMP non oltre i 40 giorni precedenti la seduta di laurea prescelta. Per inoltrare domanda di laurea allo studente dovranno mancare soltanto tre (3 esami) esclusa la prova finale. Anche lo stage è considerato esame. L'ultimo esame deve essere svolto almeno 15 giorni prima della presunta data della seduta di laurea.

H. Lo studente è tenuto a caricare la tesi sul portale GOMP non oltre 10 giorni prima alla presunta data di laurea ed il relatore a firmare la stessa non oltre 8 giorni prima della predetta data, pena l'esclusione alla prova finale di conseguimento titolo. Lo studente dovrà inoltre consegnare una copia della tesi su CD-Rom alla Biblioteca di Dipartimento. Il dattiloscritto della tesi sperimentale, rilegato in verde, dovrà essere presentato in forma di "lavoro scientifico", redatto secondo le modalità previste dalle maggiori riviste scientifiche a carattere internazionale.

I. Almeno 10 giorni prima della discussione della tesi, il candidato dovrà consegnare alla Segreteria Didattica, tramite e-mail ([didat.deb@unitus.it](mailto:didat.deb@unitus.it)), il modulo contenente le informazioni utili alla pubblicazione della tesi sui social network, che può essere scaricato dall'apposito link nella pagina 'Laurearsi al DEB'.

L. L'assegnazione del voto di laurea, in centodecimi, si basa sull'intera carriera dello studente, tenendo separatamente conto di:

- RELATORE 4 PUNTI

- CONTRORELATORE 3 PUNTI

- COMMISSIONE 2 PUNTI

ulteriore punteggio per:

- LAUREA IN CORSO 2 PUNTI

- 1 ANNO FUORI CORSO 1 PUNTO (solo nella sessione anticipata estiva ed estiva)

- LAUREA FUORI CORSO 0 PUNTI

- SOGGIORNO ERASMUS 1 PUNTO

- PUNTEGGIO BASE PER LA LODE: 102

- PUNTEGGIO MINIMO PER LA LODE: 111

Link: <http://www.unitus.it/it/dipartimento/deb/lauree/articolo/laurearsi-al-deb> ( Laurearsi al DEB )



▶ QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

<http://www.unitus.it/it/dipartimento/deb/orari/articolo/orari-lezioni-ed-esercitazioni>

▶ QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

<http://www.unitus.it/it/dipartimento/deb/esami/articolo/esami-deb>

▶ QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale




<https://www.unitus.it/dipartimenti/deb/didattica/tesi-ed-esame-di-laurea-deb>


▶ QUADRO B3

Docenti titolari di insegnamento

Sono garantiti i collegamenti informatici alle pagine del portale di ateneo dedicate a queste informazioni.

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	BIO/12	Anno di corso 1	BIOCHIMICA CLINICA NUTRIZIONALE <a href="#">link</a>	CERCOLA PAOLO	ID	6	48	
2.	BIO/10	Anno di	BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE IN DIVERSE CONDIZIONI FISIOPATOLOGICHE <a href="#">link</a>	MERENDINO NICOLO'	PA	9	48	

		corso 1						
3.	BIO/10	Anno di corso 1	BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE IN DIVERSE CONDIZIONI FISIOPATOLOGICHE <a href="#">link</a>	IMPERLINI ESTHER	PA	9	24	
4.	BIO/09	Anno di corso 1	FISIOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE <a href="#">link</a>	CERVIA DAVIDE	PO	6	32	
5.	BIO/09	Anno di corso 1	FISIOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE <a href="#">link</a>	CATALANI ELISABETTA	RD	6	16	
6.	CHIM/06	Anno di corso 1	NUTRACEUTICA E CHIMICA DEGLI ALIMENTI <a href="#">link</a>	BOTTA LORENZO	PA	9	72	
7.	BIO/18	Anno di corso 1	NUTRIGENETICA <a href="#">link</a>	PROIETTI DE SANTIS LUCA	PA	6	48	
8.	AGR/16	Anno di corso 1	QUALITA' E SICUREZZA MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI <a href="#">link</a>	CANGANELLA FRANCESCO	PO	6	48	
9.	AGR/16	Anno di corso 1	QUALITA' E SICUREZZA MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI <a href="#">link</a>	LUZIATELLI FRANCESCA	PA	6	48	
10.	0	Anno di corso 2	A SCELTA DELLO STUDENTE <a href="#">link</a>			12		
11.	BIO/07	Anno di corso 2	ECOLOGIA DELLA NUTRIZIONE ED ECOTOSSICOLOGIA <a href="#">link</a>	POLVERINO GIOVANNI	RD	6	48	
12.	AGR/01	Anno di corso 2	ECONOMIA ALIMENTARE <a href="#">link</a>	CICATIELLO CLARA	PA	6	48	
13.	MED/49	Anno di corso 2	EFFETTI BIOCHIMICI DELLA DISBIOSI INTESTINALE <a href="#">link</a>			6		

14.	BIO/19	Anno di corso 2	MICROBIOLOGIA INTESTINALE, PROBIOTICI E PREBIOTICI <a href="#">link</a>	FIRRINCIELI ANDREA	RD	6	48	
15.	BIO/11	Anno di corso 2	OMICA DELLA NUTRIZIONE <a href="#">link</a>	TIMPERIO ANNA MARIA	PA	6	48	
16.	0	Anno di corso 2	PROVA FINALE <a href="#">link</a>				23	
17.	MED/49	Anno di corso 2	SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE ED ALIMENTI FUNZIONALI <a href="#">link</a>				9	
18.	0	Anno di corso 2	TIROCINIO FORMATIVO <a href="#">link</a>				4	
19.	AGR/15	Anno di corso 2	TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI <a href="#">link</a>	MASSANTINI RICCARDO	PO	6	48	



QUADRO B4

Aule

Descrizione link: Aule didattiche SANU - DEB

Link inserito: <http://www.unitus.it/it/dipartimento/deb/aule-didat/articolo/aule-SCIENZE-ALIMENTAZIONE-NUTRIZIONE-UMANA>



QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Descrizione link: Laboratori SANU - DEB

Link inserito: <http://www.unitus.it/it/dipartimento/deb/laboratori-didat/articolo/laboratori-didattici-Scienze-Alimentazione-Nutrizione-Umana>



QUADRO B4

Sale Studio

Descrizione link: Aule studenti SANU - DEB

Link inserito: <http://www.unitus.it/it/dipartimento/deb/aule-studenti/articolo/aule-studenti-Scienze-Alimentazione-Nutrizione-Umana>



QUADRO B4

Biblioteche

Descrizione link: Biblioteche Ateneo

Link inserito: <http://www.unitus.it/it/dipartimento/sistema-bibliotecario-di-ateneo/>



QUADRO B5

Orientamento in ingresso

L'orientamento in ingresso è un servizio erogato dal Dipartimento DEB dell'Università degli Studi della Tuscia ed è <sup>03/02/2022</sup> articolato su un insieme di attività finalizzate a consentire allo studente una scelta informata e consapevole del proprio percorso da intraprendere, coerente con le proprie attitudini ed aspirazioni. In particolare, questa forma di orientamento si basa sulle seguenti iniziative:

- Partecipazione ad eventi (locali/nazionali) e manifestazioni (Open Day Ateneo, Open Day di dipartimento) per l'orientamento. In queste giornate vengono presentate le proposte formative dei corsi di laurea con la partecipazione dei docenti, in modo che ciascuno studente possa avere un primo contatto con i futuri professori e formulare domande che chiariscano dubbi e curiosità. Negli Open Day delle Lauree sarà possibile non soltanto illustrare il percorso formativo, ma anche far vedere quali project work sono stati sviluppati dagli studenti già iscritti, mettere in contatto questi ultimi con i ragazzi potenzialmente interessati all'iscrizione ed anche con chi, già laureato, si è inserito nel mondo del lavoro o sta continuando con la formazione universitaria.
- Realizzazione di brochure, locandine, poster con la presentazione dei corsi di studio e i relativi sbocchi occupazionali e professionali.
- Aggiornamento costante del sito web del dipartimento e della home page dei corsi di studio, con una serie di pagine e sezioni dedicate alle diverse informazioni utili tanto agli studenti interessati all'iscrizione ai corsi quanto a coloro che già sono iscritti; al sito internet sono anche associati i profili Facebook e Instagram del Dipartimento.
- Visite programmate dei locali di Ateneo dedicati ai vari corsi di studio per poter consentire agli studenti interessati di visitare le strutture, i laboratori didattici e i laboratori di ricerca. Gli incontri sono organizzati direttamente dai docenti responsabili dell'orientamento in entrata.

Descrizione link: Servizio di orientamento DEB

Link inserito: <http://www.unitus.it/it/dipartimento/deb/orientamento4/articolo/home-orientamento>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Relazione Orientamento



QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

14/06/2023

L'attività di orientamento e tutorato in itinere, svolta nell'ambito dei corsi di laurea, è gestita dal Dipartimento DEB dell'Università degli Studi della Tuscia e coinvolge docenti e tutor del Dipartimento. Le funzioni di tutoraggio comprendono un'ampia serie di attività per l'assistenza agli studenti finalizzate a rendere più efficaci e produttivi gli studi universitari. Le attività distribuite su tutto il percorso formativo sono rivolte in modo particolare a sostenere gli studenti nella predisposizione dei piani di studio. Lo studente può, inoltre, rivolgersi al servizio di tutorato per ricevere aiuto e supporto in merito a informazioni e suggerimenti sull'organizzazione dei percorsi didattici, sulla scelta degli esami liberi e, in generale, sul corretto approccio allo studio universitario. Dal punto di vista organizzativo il servizio opera in diversi modi:

- Sportello per ricevimento frontale durante tutto l'anno accademico;
- Casella e-mail dedicata;
- Gestione pagine Facebook e Instagram dedicate agli studenti;
- Promozione delle attività proposte dal Dipartimento e dall'Ateneo;
- Interazione con la Segreteria Didattica;
- Partecipazione ai Saloni dello Studente regionali in tutta Italia;
- Adesione al progetto della Regione Lazio "Porta Futuro Lazio" per l'inserimento delle opportunità formative e lavorative.

Descrizione link: Servizio di orientamento DEB

Link inserito: <http://www.unitus.it/it/dipartimento/deb/orientamento4/articolo/home-orientamento>



QUADRO B5

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

14/06/2023

Il Dipartimento di Scienze Ecologiche e Biologiche si è attivato per promuovere convenzioni di tirocinio/stage con soggetti pubblici e privati presenti sul territorio in ambito provinciale, regionale e nazionale. I soggetti sono stati selezionati in base alle risponderne dell'attività da essi svolta con i corsi di studio e le finalità dei corsi stessi. In particolare, si è cercato di coinvolgere strutture ed enti che potessero fornire agli studenti una preparazione professionalizzante e che potessero costituire un possibile sbocco occupazionale.

L'elenco di tutte le convenzioni attivate è continuamente aggiornato e pubblicato sul sito web del Dipartimento. Presso la Segreteria Didattica del Dipartimento gli studenti possono recarsi per ricevere qualsiasi informazione in proposito e per ritirare la modulistica da compilare per attivare il tirocinio presso la struttura da loro prescelta.

L'organo referente per le attività di tirocinio ed il controllo degli accordi con enti e imprese che accolgono gli studenti è la Commissione Didattica del CCS.

Ulteriori informazioni su questo argomento sono reperibili al link sotto riportato.

Descrizione link: Stage e Tirocini

Link inserito: <http://www.unitus.it/it/dipartimento/deb/stage/articolo/stage-e-tirocini>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Enti convenzionati



QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti



In questo campo devono essere inserite tutte le convenzioni per la mobilità internazionale degli studenti attivate con Atenei stranieri, con l'eccezione delle convenzioni che regolamentano la struttura di corsi interateneo; queste ultime devono invece essere inserite nel campo apposito "Corsi interateneo".

Per ciascun Ateneo straniero convenzionato, occorre inserire la convenzione che regola, fra le altre cose, la mobilità degli studenti, e indicare se per gli studenti che seguono il relativo percorso di mobilità sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo. In caso non sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo con l'Ateneo straniero (per esempio, nel caso di convenzioni per la mobilità Erasmus) come titolo occorre indicare "Solo italiano" per segnalare che gli studenti che seguono il percorso di mobilità conseguiranno solo il normale titolo rilasciato dall'ateneo di origine.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Elenco destinazioni aa 21-22

Il programma Erasmus+ offre agli studenti l'opportunità di frequentare corsi e sostenere esami, preparare la tesi e/o intraprendere un tirocinio formativo all'estero, attraverso l'assegnazione di borse di mobilità presso Università, istituzioni, aziende europee partner o altri enti in convenzione. Il periodo di mobilità dura da 3 a 12 mesi, sulla base di quanto previsto dagli accordi inter-istituzionali conclusi da UNITUS con Università partner, e culmina nel riconoscimento completo degli esami sostenuti e/o del tirocinio formativo svolto, secondo quanto concordato nel Learning Agreement e sulla base di quanto previsto dal Sistema Europeo di Trasferimento ed Accumulo dei Crediti (ECTS).

A livello di Ateneo, l'Ufficio Relazioni internazionali si occupa di tutte le procedure relative ai bandi di mobilità internazionale e all'erogazione dei contributi monetari (ove previsti) a supporto della mobilità degli studenti. A livello di Dipartimento è presente un docente referente con il compito di gestire gli aspetti didattici inerenti l'intero percorso di studio degli studenti all'estero. Il referente assiste gli studenti nella predisposizione dei piani di studio dei corsi e degli esami che questi sosterranno presso le Università straniere, ne cura la loro congruenza con il percorso di formazione previsto dai vari Corsi di Studio, li supporta durante eventuali modifiche e variazioni durante il soggiorno all'estero, e presenta la proposta per il riconoscimento dei crediti formativi acquisiti durante queste esperienze internazionali.

Viene di solito attivata presso il Dipartimento una collaborazione studentesca part-time assegnata tramite bando pubblicato dall'Ufficio Relazioni Internazionali ad uno studente Unitus che ha il compito di affiancare il referente di dipartimento ed offrire assistenza agli studenti in mobilità (sia studenti del Dipartimento che si recheranno all'estero, che studenti di Università straniere che seguono corsi e sostengono esami presso i Corsi di studio del Dipartimento).

Presso la Segreteria Didattica del Dipartimento, rivolgendosi allo sportello, è possibile usufruire dei seguenti servizi:

- Informazione e supporto agli studenti interessati a presentare domanda di partecipazione ai Bandi di mobilità Erasmus;
- supporto amministrativo agli studenti selezionati per il programma Erasmus;
- supporto informativo agli studenti stranieri in entrata per il programma Erasmus;
- distribuzione di materiale informativo.

Descrizione link: Mobilità internazionale

Link inserito: <http://www.unitus.it/it/dipartimento/deb/internazionale-2/articolo/tutorato-e-orientamento-in-cooperazione-internazionale-deb>

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Austria	Universitaet Fuer Bodenkultur Wien	29312-EPP-1-2014-1-AT-EPPKA3-ECHE	20/12/2013	solo italiano
2	Bulgaria	Sofiiski Universitet Sveti Kliment Ohridski	67256-EPP-1-2014-1-BG-EPPKA3-ECHE	12/02/2014	solo italiano
3	Croazia	SVEUCILISTE U SPLITU (UNIVERSITY OF		01/11/2022	solo

		SPLIT)			italiano
4	Croazia	SVEUCILISTE U SPLITU (UNIVERSITY OF SPLIT)		01/11/2021	solo italiano
5	Croazia	SVEUCILISTE U SPLITU (UNIVERSITY OF SPLIT)		01/11/2021	solo italiano
6	Estonia	TALLINNA TEHNIKAULIKOOL		01/12/2021	solo italiano
7	Francia	Museum National D'Histoire Naturelle	223623-EPP-1-2014-1-FR-EPPKA3-ECHE	16/04/2018	solo italiano
8	Francia	Universite De Rennes I	28681-EPP-1-2014-1-FR-EPPKA3-ECHE	01/12/2021	solo italiano
9	Germania	Fachhochschule Munster	29875-EPP-1-2014-1-DE-EPPKA3-ECHE	01/12/2021	solo italiano
10	Germania	HOCHSCHULE RHEIN-WAAL-HSRW RHINE-WAAL UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES		01/11/2021	solo italiano
11	Germania	RUHR-UNIVERSITAT BOCHUM		01/11/2021	solo italiano
12	Germania	WAGENINGEN UNIVERSITY		01/11/2020	solo italiano
13	Grecia	Harokopio University	29104-EPP-1-2014-1-GR-EPPKA3-ECHE	01/12/2022	solo italiano
14	Grecia	Panepistimio Aigaiou	29118-EPP-1-2014-1-GR-EPPKA3-ECHE	03/09/2015	solo italiano
15	Grecia	Polytechnio Kritis	210395-EPP-1-2014-1-GR-EPPKA3-ECHE	01/12/2021	solo italiano
16	Grecia	THE RESEARCH COMMITTEE OF THE TECHNICAL UNIVERSITY OF CRETE		01/11/2021	solo italiano
17	Lituania	Vytauto Didziojo Universitetas	61388-EPP-1-2014-1-LT-EPPKA3-ECHE	25/05/2022	solo italiano
18	Polonia	Uniwersytet W Bialymstoku	67733-EPP-1-2014-1-PL-EPPKA3-ECHE	09/03/2023	solo italiano
19	Portogallo	INSTITUTO POLITECNICO DE VIANA DE CASTELO		01/11/2022	solo italiano
20	Portogallo	UNIVERSIDADE DO PORTO		01/11/2023	solo italiano
21	Portogallo	Universidade Do Algarve	29248-EPP-1-2014-1-PT-EPPKA3-ECHE	16/04/2018	solo italiano
22	Romania	Universitatea 1 Decembrie 1918	223983-EPP-1-2014-1-RO-EPPKA3-ECHE	01/12/2021	solo italiano
23	Romania	Universitatea Ovidius Din Constanta	76544-EPP-1-2014-1-	06/11/2015	solo

			RO-EPPKA3-ECHE		italiano
24	Romania	Universitatea Transilvania Din Brasov	51388-EPP-1-2014-1-RO-EPPKA3-ECHE	19/03/2018	solo italiano
25	Spagna	UNIVERSIDAD DE ALMERIA		04/03/2022	solo italiano
26	Spagna	UNIVERSIDADE DO ALGARVE		09/02/2023	solo italiano
27	Spagna	Universitat Autònoma De Barcelona	29438-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	19/02/2014	solo italiano
28	Svezia	Stockholms Universitet	29366-EPP-1-2014-1-SE-EPPKA3-ECHE	17/11/2013	solo italiano
29	Turchia	Canakkale Onsekiz Mart Universitesi	220030-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	01/12/2022	solo italiano
30	Turchia	HAKKARI UNIVERSITESI		01/11/2021	solo italiano
31	Turchia	HAKKARI UNIVERSITESI		01/11/2021	solo italiano
32	Turchia	HAKKARI UNIVERSITESI		01/11/2021	solo italiano
33	Turchia	HAKKARI UNIVERSITESI		01/11/2021	solo italiano
34	Turchia	IZMIR UNIVERSITESI		01/11/2021	solo italiano
35	Turchia	Mehmet Akif Ersoy University	238341-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	19/11/2019	solo italiano
36	Turchia	THE UNIVERSITY OF HARRAN		01/11/2021	solo italiano
37	Ungheria	Hungarian University of Agriculture and Life Sciences		01/11/2020	solo italiano



QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

La collocazione sul mercato del lavoro e la possibilità di trovare un impiego, avviare una professione o sviluppare un'attività imprenditoriale che dia soddisfazione e adeguata retribuzione rappresenta uno degli obiettivi che il Dipartimento DEB dell'Università degli Studi della Tuscia si pone per i suoi laureati e per il quale ha attivato una serie di iniziative e servizi.

Il Dipartimento, sotto questo profilo, si coordina strettamente con l'Amministrazione Centrale. In Ateneo è, infatti, attivo un ufficio placement e rapporti con le imprese con personale specializzato a disposizione degli studenti, localizzato presso il Rettorato in via S. Maria in Gradi 4, coordinato da un delegato del Rettore.

Il modello di organizzazione dello sportello placement dell'Università degli Studi della Tuscia si basa su un sistema

03/02/2022

integrato tra attività di orientamento e placement ed è rivolto sia ai laureandi che ai neo-laureati al fine di facilitare la transizione dall'università al lavoro, sia alle aziende, interlocutori fondamentali per l'università allo scopo di realizzare il matching con i propri studenti.

Tra i principali servizi di placement universitario concretamente offerti agli studenti, laureandi e laureati vi sono i seguenti:

1. Accoglienza e informazione: in questo ambito è prevista assistenza alle imprese e ai laureati/laureandi. Vengono fornite informazioni sul sistema produttivo locale e sui trend occupazionali nonché aggiornamenti normativi e sulle tipologie contrattuali di lavoro.

2. Orientamento: rientrano in questo ambito tutte le attività volte a fornire un supporto per:

- la stesura ed aggiornamento del curriculum vitae in formato europeo;
- l'approfondimento delle modalità/criteri/strumenti per la stesura di un progetto professionale;
- l'individuazione dei principali strumenti per la ricerca attiva del lavoro.
- siti internet utili per l'incrocio domanda/offerta di lavoro.

3. Mediazione per l'incontro domanda e offerta: attraverso questo servizio l'ufficio provvede all'acquisizione e alla gestione delle candidature, nonché alla preselezione di candidature coerenti con le richieste di personale da parte dell'azienda richiedente. A tale scopo è annualmente organizzato un Career Day di Ateneo.

4. Servizi di accompagnamento all'inserimento professionale: questa attività, comprende l'attivazione di tirocini di orientamento e formazione (extracurricolari), attivazione di project work/tirocini per lo sviluppo di ricerca e innovazione, nonché promozione e attivazione di contratti di alto apprendistato e ricerca.

Inoltre, le attività di accompagnamento al lavoro sono ulteriormente arricchite da seminari di orientamento e rapporti diretti con aziende, enti e ordini professionali, preferibilmente coerenti e compatibili con gli obiettivi formativi del corso di studio, oltre alla su citata adesione al progetto della Regione Lazio "Porta Futuro Lazio" per l'inserimento delle opportunità lavorative.

L'attività di accompagnamento al lavoro è ulteriormente rafforzata da numerose attività svolte lavorando in gruppo, anche nell'ambito della preparazione dei singoli esami, per spingere gli studenti ad applicare praticamente i concetti appresi a livello teorico durante il corso e prepararli ad affrontare il sistema di relazioni che si troveranno di fronte entrando nel mercato del lavoro. Sotto questo profilo i tirocini, e l'elaborato finale, rappresentano un importante strumento di accompagnamento al lavoro.

Descrizione link: Università e lavoro

Link inserito: <http://www.unitus.it/it/dipartimento/deb/universita-e-lavoro-deb/articolo/universita-e-lavoro-deb>



QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

Presso la Segreteria Didattica, oltre al servizio di sportello ordinario (tutti i giorni dalle ore 10.00 alle ore 12.00) è attivo un SERVIZIO DI SPORTELLO pomeridiano, tutti i martedì dalle ore 14.30 alle ore 16.00. Si tratta di un progetto da parte del personale della Segreteria Didattica attraverso il quale si vuole venire incontro alle esigenze degli studenti non solo di carattere strettamente didattico. Gli studenti, infatti, si potranno rivolgere al personale della Segreteria per informazioni di carattere più generale: per esempio informazioni sui servizi di trasporto urbani ed extraurbani, sugli alloggi, sui servizi forniti dall'Ateneo (difensore studenti, servizio di psicologia) e quant'altro.

Presso la Segreteria Didattica è inoltre disponibile un questionario rivolto agli studenti per la valutazione dei servizi della Segreteria Didattica. I risultati dei questionari vengono puntualmente pubblicati sul sito web del Dipartimento.

Descrizione link: Segreteria Didattica

Link inserito: <https://www.unitus.it/it/dipartimento/deb/chi-siamo-informazioni2/articolo/segreteria-didattica-vt-deb>

03/02/2022

26/08/2025

Le informazioni relative agli esiti della ricognizione delle opinioni degli studenti sono state estrapolate dalla piattaforma PowerBe e sono relative all'a.a. 2023/24. I risultati sono più che soddisfacenti in quanto per la docenza le medie delle valutazioni sono positive per il 95,89%, per l'insegnamento positive per il 91,89, e per l'interesse generale arrivano 87,75% (97,47%). Riguardo alla soddisfazione generale la percentuale di soddisfazione complessiva è del 91,31%.

Link inserito: <https://app.powerbi.com/groups/me/reports/1a750866-1099-4e45-957d-765442a82cc2/ReportSection57e33ab4e0601e740d58?experience=power-bi>

26/08/2025

Non è ancora possibile fornire le informazioni sull'efficacia del processo formativo in quanto il corso di studio essendo stato attivato nell'a.a. 2022/23, non ha ancora disponibili i dati almalaurea sull'occupazione.

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



## ▶ QUADRO C1

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

Il corso LM 61 attivato nell'anno accademico 2022/2023 ha avuto per il primo anno accademico 41 iscritti, per l'anno accademico 2023/2024 44 iscritti, mentre 42 iscritti per l'anno accademico 2024/2025. La loro provenienza è principalmente dalle scienze biologiche e dalle tecnologie alimentari circa il (50%) ma anche alcune richieste di iscrizione sono arrivate dalle le scienze gastronomiche, scienze e tecnologie farmaceutiche (circa il 30%), in minore quantità da biotecnologie, dietistica, scienze motorie e scienze infermieristiche.

02/09/2025

Link inserito: [https://ares.unitus.it/statistiche/creditsessioni/lista?annoAccademico=2024&dipartimento=DEB&\\_lauree=1&btnAvanti=Avanti](https://ares.unitus.it/statistiche/creditsessioni/lista?annoAccademico=2024&dipartimento=DEB&_lauree=1&btnAvanti=Avanti)

## ▶ QUADRO C2

### Efficacia Esterna

Non è possibile fornire le informazioni sull'efficacia esterna del processo formativo in quanto il corso di studio, essendo stato attivato nell'a.a. 2022/23, Almalaura non ha ancora disponibili statistiche al riguardo.

01/09/2025

Link inserito: <http://>

## ▶ QUADRO C3

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

Non è ancora possibile fornire le informazioni sui risultati dei questionari distribuiti agli enti e alle aziende che ospitano gli studenti per esperienze di stage/tirocinio in quanto non sono ancora disponibili tali valutazioni.

01/09/2025

Link inserito: <http://>





## STRUTTURA ORGANIZZATIVA E RESPONSABILITÀ AQ A LIVELLO DI ATENEO

Il modello di Assicurazione Qualità degli Atenei, definito dall'Agenzia Nazionale di Valutazione del Sistema Universitario e della Ricerca (ANVUR), prevede specifici ruoli e responsabilità per la gestione dei processi di assicurazione e valutazione interna della qualità e dell'efficacia delle attività didattiche, di ricerca e di terza missione/impatto sociale. In particolare, è prevista l'attuazione di un approccio sistemico e integrato in grado di ottenere il coinvolgimento e la partecipazione attiva degli Organi coinvolti nel processo di Assicurazione della Qualità (AQ), dal personale docente a quello tecnico-amministrativo, nonché degli stakeholder, ai fini del raggiungimento degli obiettivi di qualità e di miglioramento.

Un ruolo d'impulso significativo, nell'ambito della definizione e dell'attuazione dei processi orientati alla valutazione, al miglioramento e all'assicurazione della qualità, è attribuito al Presidio di Qualità di Ateneo (PQA).

Il Presidio di Qualità è l'organo di Ateneo che supervisiona lo svolgimento adeguato e uniforme delle procedure di AQ di tutto l'Ateneo, sulla base degli indirizzi degli Organi di Governo.

È stato istituito per la prima volta con il D.R. 504/2013 del 16 maggio 2013. L'ultima modifica della sua composizione è stata disposta con il D.R. 493/2024 del 17/10/2024.

Secondo l'ultimo aggiornamento dello Statuto di Ateneo, in vigore dal 28 dicembre 2024, il Presidio di Qualità di Ateneo deve essere così composto:

- un Presidente
- un referente per Dipartimento
- tre unità di personale dirigente e tecnico-amministrativo.

I componenti e il Presidente sono designati dal Rettore, sentito il Senato Accademico, assicurando una equilibrata rappresentanza dei Dipartimenti e delle macroaree e una adeguata rappresentanza di genere.

Il PQA è inoltre integrato dal Direttore Generale e da una persona rappresentante della comunità studentesca designata dalla Consulta studentesca.

Pertanto, l'attuale composizione del PQA è in fase di aggiornamento.

Presso ciascun Dipartimento è istituita una Struttura di Assicurazione Qualità dipartimentale (Presidio della Qualità di Dipartimento) che, coordinata dal referente del Dipartimento nel Presidio della Qualità di Ateneo, sovrintende al buon andamento dei corsi di studio e alla qualità della didattica, della ricerca e della terza missione dipartimentale.

### Funzioni del Presidio di Qualità di Ateneo

Il Presidio di Qualità di Ateneo (PQA) sovrintende al corretto funzionamento del Sistema di Assicurazione della Qualità di Ateneo e svolge funzioni di coordinamento, accompagnamento e attuazione delle politiche di Assicurazione della Qualità per la formazione, la ricerca e la terza missione; svolge attività di organizzazione e monitoraggio delle procedure, promuove il miglioramento continuo e supporta le strutture di Ateneo nella gestione dei processi di qualità. Inoltre, organizza attività di informazione e formazione per gli attori a vario titolo coinvolto nel processo e attività di monitoraggio sull'organizzazione della formazione, della ricerca e della terza missione. In sintesi, il PQA:

- supporta le strutture dell'Ateneo nella costruzione dei processi per l'Assicurazione della Qualità e delle relative procedure, proponendo strumenti comuni per l'AQ;
- svolge attività di supervisione e monitoraggio dell'attuazione delle procedure AQ;
- attiva ogni iniziativa utile per promuovere la cultura della qualità all'interno di un processo unico di assicurazione della qualità, concernente gli aspetti inerenti alla didattica, alla ricerca e alla terza missione/impatto sociale;
- organizza e coordina le attività di monitoraggio e la raccolta dati preliminari alle valutazioni del Nucleo di Valutazione;
- assicura il flusso informativo da e verso il Nucleo di Valutazione e le Commissioni Paritetiche Docenti-Studenti.

## Strutture di supporto

Il Presidio di Qualità, per lo svolgimento di suoi compiti, si avvale del supporto dei seguenti Uffici e Servizi, coinvolti a vario titolo nei processi di riferimento:

- Ufficio Assicurazione Qualità
- Ufficio Offerta Formativa
- Ufficio Performance
- Servizio Ricerca, trasferimento tecnologico e rapporti con gli enti
- Servizio Risorse Umane
- Servizio Contabilità e Tesoreria
- Servizio Programmazione e Bilancio
- Servizio Informatica e Telecomunicazioni

Per un maggior dettaglio delle funzioni delle strutture di supporto si rimanda al documento allegato al presente quadro.

## Attori del Sistema di AQ dell'Offerta Didattica

Nel diagramma allegato è rappresentata la struttura organizzativa del Sistema AQ dell'Ateneo. In esso vengono evidenziati, nelle linee generali, i principali flussi informativi e comunicativi atti a fornire evidenza delle attività di Assicurazione della Qualità e di valutazione dei CdS, della Ricerca e della Terza Missione, in applicazione del Sistema AVA, nonché la centralità del Sistema di AQ e il suo ruolo a garanzia della sua attuazione e del suo miglioramento, operati sulla base di un confronto con:

- gli Organi di Governo dell'Ateneo;
- il Presidio di Qualità di Ateneo;
- le organizzazioni rappresentative, a livello nazionale e internazionale, della produzione di beni e servizi, delle professioni;
- il Nucleo di Valutazione (NdV);
- i Dipartimenti;
- i Corsi di Studio (CdS);
- i Corsi di Dottorato di Ricerca (PhD);
- le Commissioni Paritetiche Docenti-Studenti (CPDS);
- i soggetti responsabili della qualità dei CdS e dei PhD;
- i soggetti responsabili della qualità della ricerca e della terza missione;
- i soggetti responsabili dei processi di valutazione interna;
- la comunità studentesca.

Il quadro descrittivo dei principali attori del sistema di AQ è consultabile all'indirizzo <https://www.unitus.it/ateneo/aq/attori-dell-assicurazione-qualita/>

## Attività di formazione e informazione

Il Presidio di Qualità ha attivato iniziative volte a massimizzare il coinvolgimento dell'intera comunità (studenti, docenti, personale tecnico amministrativo) dell'Ateneo sui temi della qualità. In particolare, oltre agli Incontri di 'In Formazione', sono state organizzate periodicamente riunioni con i Direttori dei Dipartimenti, i Presidenti dei Consigli di Corso di Studio e delle Commissioni Paritetiche Docenti-Studenti e i Coordinatori dei Corsi di Dottorato di Ricerca, al fine di fornire indicazioni sui processi e le procedure nonché coordinare la redazione dei documenti del Sistema AVA e recepire eventuali osservazioni/suggerimenti, nell'ottica del miglioramento continuo.

A partire dall'a.a. 2016/2017, su proposta del Presidio di Qualità, l'Ateneo organizza una 'Settimana della Rilevazione delle opinioni della comunità studentesca' per ciascun semestre, periodo durante il quale gli studenti sono invitati e motivati dai docenti in aula ad eseguire la rilevazione della loro opinione. L'iniziativa prevede che i docenti illustrino agli studenti il sistema AVA per sottolineare l'importanza del ruolo dello studente e delle rappresentanze studentesche nell'Assicurazione della Qualità dei Corsi di Studio e per spiegare in cosa consiste la rilevazione della loro opinione.

L'elenco completo degli eventi, workshop, seminari e incontri relativi al Sistema Assicurazione Qualità di Ateneo è consultabile al seguente indirizzo: <https://www.unitus.it/ateneo/aq/formazione-ed-eventi/>

## Contatti:

Ufficio Assicurazione Qualità

Tel.: 0761 357956; 0761 357946; 0761 357960; 0761 357654

e-mail [presidio@unitus.it](mailto:presidio@unitus.it)

Descrizione link: Portale Sistema Assicurazione Qualità

Link inserito: <http://www.unitus.it/it/unitus/sistema-assicurazione-qualit-ateneo1/articolo/sistema-assicurazione-qualit-ateneo->

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione sistema assicurazione qualità



QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

14/06/2024

Presso il Dipartimento DEB è operativo il Presidio di Qualità del DEB costituito da: un Presidente, un referente AQ per l'area biologica, un referente AQ per l'area naturalistica-ambientale, un referente AQ per l'area ricerca ed un referente della Segreteria Didattica. Questo organo rappresenta l'interfaccia tra il PdQ di Ateneo e il Gruppo AQ di Corso di Studio. In particolare il referente AQ dell'area biologica rappresenta il raccordo per il monitoraggio e la verifica della qualità della didattica del CdS in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana.

Organigramma, documenti e verbali del Presidio di Qualità del DEB sono disponibili attraverso il link riportato di seguito.

In cascata al Presidio di Qualità del DEB, è attivo presso il CdS il Gruppo AQ, composto dal Presidente del CCS, due docenti del CdS, un rappresentate degli studenti ed un rappresentante della Segreteria Didattica. Il Gruppo AQ del CdS sovrintende al regolare svolgimento delle procedure di AQ relative al Corso di Studio in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana secondo le norme e le procedure AVA. Attraverso più riunioni nel corso dell'anno il Gruppo AQ del CdS:

- verifica il continuo aggiornamento delle informazioni sulla scheda SUA;
- elabora i rapporti di riesame e precisamente la Scheda di Monitoraggio Annuale del CdS ed il Rapporto di Riesame Ciclico, secondo le norme e le procedure vigenti per l'assicurazione della qualità;
- assicura il corretto flusso di informazioni tra Commissioni Paritetiche e PdQ di Ateneo ed il PdQ del DEB;
- rappresenta organo di supporto e informazione del CCS in materia di AQ della didattica del CdS.

Lo schema a cui fa riferimento il Gruppo AQ del CdS è quello definito dalle norme e procedure vigenti (cfr. pdf allegato).

Descrizione link: Assicurazione Qualità

Link inserito: <https://www.unitus.it/corsi/corsi-di-laurea-magistrale/scienze-dellalimentazione-e-della-nutrizione-umana/assicurazione-qualita/organi-commissioni-sanu/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Organizzazione e responsabilità AQ



QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

14/06/2024

In relazione alle scadenze ministeriali, la programmazione dei lavori del Gruppo AQ del CdS, e l'attuazione di riunioni funzionali agli obiettivi, seguono precisamente le linee guide fornite dal PdQ di Ateneo, che derivano a loro volta dagli aggiornamenti del sistema AVA.

In particolare, le attività pianificate per il miglioramento della qualità riguardano:

- indagini sulla domanda di formazione;
- acquisizione ed analisi dei contenuti della relazione della Commissione Paritetica;
- eventuale riprogettazione dell'Offerta Formativa;
- redazione del manifesto didattico del CdS;

- armonizzazione dei programmi degli insegnamenti;
- aggiornamento delle schede degli insegnamenti;
- valutazione dei questionari degli studenti;
- compilazione della SUA-CdS;
- compilazione della Scheda di Monitoraggio Annuale;
- compilazione del Rapporto Riesame Ciclico.

Il Gruppo di lavoro della AQ riferirà al Consiglio di Corso di Studio per le opportune attività di revisione.

Descrizione link: Assicurazione Qualità

Link inserito: <https://www.unitus.it/corsi/corsi-di-laurea-magistrale/scienze-dellalimentazione-e-della-nutrizione-umana/assicurazione-qualita/verbali/>



QUADRO D4

Riesame annuale

30/06/2025

Il Riesame, processo essenziale del Sistema di AQ, è programmato e applicato annualmente e ciclicamente dal CdS, secondo un calendario di incontri predefinito, al fine di:

- valutare l' idoneità, l' adeguatezza e l' efficacia della propria attività formativa;
- verificare che il progetto formativo sia coerente con gli obiettivi e le esigenze di aggiornamento periodico dei profili formativi anche in relazione ai cicli di studio successivi;
- individuare e quindi attuare le opportune iniziative di correzione e miglioramento, i cui effetti dovranno essere valutati nel Riesame successivo;
- riprogettare il CdS.

Il Riesame è articolato in due documenti differenti.

A) La Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA), redatta secondo la struttura predefinita dall'ANVUR, che consiste in un commento sintetico agli indicatori sulle carriere degli studenti e ad altri indicatori quantitativi di monitoraggio calcolati da ANVUR. In linea con le indicazioni di AVA3 il CdS esamina i valori degli indicatori della SMA in relazione alle proprie caratteristiche e ai propri obiettivi, ponendo anche attenzione a eventuali significativi scostamenti dalle medie nazionali o macroregionali, per pervenire al riconoscimento degli aspetti critici del proprio funzionamento, evidenziandoli in un sintetico commento.

B) Il Rapporto di Riesame ciclico, che consiste nella valutazione del progetto formativo del CdS con cadenza pluriennale, non superiore ai cinque anni, o comunque in uno dei seguenti casi: in preparazione di una visita di accreditamento periodico, o in caso di richiesta da parte del NdV, ovvero in presenza di forti criticità o di modifiche sostanziali dell'ordinamento.

Il Rapporto di Riesame ciclico mette in luce principalmente la permanenza della validità dei presupposti fondanti il CdS e del sistema di gestione utilizzato per conseguirli. Prende quindi in esame l'attualità della domanda di formazione e degli obiettivi formativi, le figure culturali e professionali di riferimento e le loro competenze, la coerenza dei risultati di apprendimento previsti dal CdS nel suo complesso e dai singoli insegnamenti e l'efficacia del sistema di gestione adottato.

Come metodo di lavoro il Gruppo di Riesame, al fine di progettare, attuare e valutare interventi di aggiornamento e di revisione dell'offerta formativa, analizzerà innanzitutto le informazioni contenute nella scheda di monitoraggio annuale visualizzabile nella scheda SUA-CdS. Inoltre, terrà conto delle proposte e delle osservazioni che emergono dalla relazione annuale della Commissione Paritetica Docenti-Studenti, dal monitoraggio periodico delle carriere e delle opinioni degli studenti nonché dagli esiti occupazionali dei laureati. In funzione di tali esigenze è previsto anche il coinvolgimento in itinere di interlocutori esterni, oltre a quelli consultati in fase di progettazione iniziale.

Il Riesame è effettuato dal Gruppo di Riesame del CdS in conformità con le direttive definite annualmente dal Presidio della Qualità di Ateneo e alle indicazioni operative contenute nelle Linee guida dell'ANVUR. È approvato dal competente

CdS e dal Consiglio di Dipartimento di afferenza del corso.

Descrizione link: Assicurazione Qualità

Link inserito: <https://www.unitus.it/corsi/corsi-di-laurea-magistrale/scienze-dellalimentazione-e-della-nutrizione-umana/assicurazione-qualita/documenti-ava/>

▶ QUADRO D5 | Progettazione del CdS

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Documento di progettazione LM-61

▶ QUADRO D6 | Eventuali altri documenti ritenuti utili per motivare l'attivazione del Corso di Studio

▶ QUADRO D7 | Relazione illustrativa specifica per i Corsi di Area Sanitaria



## Informazioni generali sul Corso di Studi

<b>Università</b>	Università degli Studi della TUSCIA
<b>Nome del corso in italiano</b>	Scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana
<b>Nome del corso in inglese</b>	Food science and human nutrition
<b>Classe</b>	LM-61 R - Scienze della nutrizione umana
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b>	italiano, inglese
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b>	<a href="http://www.unitus.it/it/dipartimento/deb/scienze-dell'alimentazione-e-della-nutrizione-umana/articolo/presentazione-del-corso2">http://www.unitus.it/it/dipartimento/deb/scienze-dell'alimentazione-e-della-nutrizione-umana/articolo/presentazione-del-corso2</a>
<b>Tasse</b>	<a href="https://www.unitus.it/studenti/tasse-e-contributi/">https://www.unitus.it/studenti/tasse-e-contributi/</a>
<b>Modalità di svolgimento</b>	a. Corso di studio convenzionale



## Corsi interateneo R&D



Questo campo dev'essere compilato solo per corsi di studi interateneo,

Un corso si dice "interateneo" quando gli Atenei partecipanti stipulano una convenzione finalizzata a disciplinare direttamente gli obiettivi e le attività formative di un unico corso di studi, che viene attivato congiuntamente dagli Atenei coinvolti, con uno degli Atenei che (anche a turno) segue la gestione amministrativa del corso. Gli Atenei coinvolti si accordano altresì sulla parte degli insegnamenti che viene attivata da ciascuno; deve essere previsto il rilascio a tutti gli studenti iscritti di un titolo di studio congiunto, doppio o multiplo.

Non sono presenti atenei in convenzione

## Docenti di altre Università



## Referenti e Strutture



<b>Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS</b>	MERENDINO Nicolo'
<b>Organo Collegiale di gestione del corso di studio</b>	Consiglio di corso di studio
<b>Struttura didattica di riferimento</b>	Scienze ecologiche e biologiche (Dipartimento Legge 240)
<b>Altri dipartimenti</b>	Innovazione nei sistemi biologici, agroalimentari e forestali

## Docenti di Riferimento

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	MACRO SETTORE	QUALIFICA	PESO	INSEGNAMENTO ASSOCIATO
1.	CNGFNC62D06H501P	CANGANELLA	Francesco	AGR/16	07/I1	PO	1	
2.	CRCPLA85A19M082P	CERCOLA	Paolo	BIO/12	05/E3	ID	1	
3.	CCTCLR83S66F839R	CICATIELLO	Clara	AGR/01	07/A1	PA	1	
4.	MRNNCL62D20H501B	MERENDINO	Nicolo'	BIO/10	05/E1	PA	1	
5.	PRTLUCU67T10M082E	PROIETTI DE SANTIS	Luca	BIO/18	05/I1	PA	1	
6.	TMPNMR58T48I332C	TIMPERIO	Anna Maria	BIO/11	05/E2	PA	1	



Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :

**Scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana**



## Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
Pinna	Silvia	SILVIA.PINNA2@STUDENTI.UNITUS.IT	



## Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
Stancu	Olimpiu
Catalani	Elisabetta
Cicatiello	Clara
Costantini	Lara
Merendino	Nicolò
Valeri	Maria Concetta



## Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
Stanciu	Olimpiu	olimpiu.stanciu@studenti.unitus.it	Tutor ai sensi del DL 9 maggio 2003, n. 105
Politi	Sara	sara.politi@studenti.unitus.it	Tutor ai sensi del DL 9 maggio 2003, n. 105
COSTANTINI	Lara		Docente di ruolo
Coppola	Sara	sracpp97@gmail.com	Tutor previsti dal regolamento ateneo
CICATIELLO	Clara		Docente di ruolo
Carotenuto	Giovanni	giovanni.carotenuto@studenti.unitus.it	Tutor ai sensi del DL 9 maggio 2003, n. 105
CATALANI	Elisabetta		Docente di ruolo
Contini	Marzia	marzia.contini@studenti.unitus.it	Tutor ai sensi del DL 9 maggio 2003, n. 105
MERENDINO	Nicolo'		Docente di ruolo

## Programmazione degli accessi

Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	No
Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999)	No

## Sede del Corso

Sede: 056059 - VITERBO  
Dipartimento DEB, Largo dell'Università

Data di inizio dell'attività didattica	23/09/2025
Studenti previsti	42

## Eventuali Curriculum

Non sono previsti curricula

## Sede di riferimento Docenti, Figure Specialistiche e Tutor

### Sede di riferimento DOCENTI

COGNOME	NOME	CODICE FISCALE	SEDE
PROIETTI DE SANTIS	Luca	PRTLUCU67T10M082E	
TIMPERIO	Anna Maria	TMPNMR58T48I332C	
CICATIELLO	Clara	CCTCLR83S66F839R	
CANGANELLA	Francesco	CNGFNC62D06H501P	

MERENDINO	Nicolo'	MRNNCL62D20H501B
CERCOLA	Paolo	CRCPLA85A19M082P

### Sede di riferimento FIGURE SPECIALISTICHE

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

Figure specialistiche del settore non indicate

### Sede di riferimento TUTOR

COGNOME	NOME	SEDE
Stanciu	Olimpiu	
Politi	Sara	
COSTANTINI	Lara	
Coppola	Sara	
CICATIELLO	Clara	
Carotenuto	Giovanni	
CATALANI	Elisabetta	
Contini	Marzia	
MERENDINO	Nicolo'	



## Altre Informazioni

R<sup>ad</sup>



### Codice interno all'ateneo del corso

Massimo numero di crediti riconoscibili	24	max 24 CFU, da DM 931 del 4 luglio 2024
---	----	---



## Date delibere di riferimento

R<sup>ad</sup>



Data di approvazione della struttura didattica	25/10/2024
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	28/11/2024
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	29/09/2021 -
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	13/01/2022



## Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione



## Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento



**i**

La relazione completa del NdV necessaria per la procedura di accreditamento dei corsi di studio deve essere inserita nell'apposito spazio all'interno della scheda SUA-CdS denominato "Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento" entro e non oltre il 28 febbraio di ogni anno **SOLO per i corsi di nuova istituzione**. La relazione del Nucleo può essere

redatta seguendo i criteri valutativi, di seguito riepilogati, dettagliati nelle linee guida ANVUR per l'accreditamento iniziale dei Corsi di Studio di nuova attivazione, consultabili sul sito dell'ANVUR

Linee guida ANVUR

1. Motivazioni per la progettazione/attivazione del CdS
2. Analisi della domanda di formazione
3. Analisi dei profili di competenza e dei risultati di apprendimento attesi
4. L'esperienza dello studente (Analisi delle modalità che verranno adottate per garantire che l'andamento delle attività formative e dei risultati del CdS sia coerente con gli obiettivi e sia gestito correttamente rispetto a criteri di qualità con un forte impegno alla collegialità da parte del corpo docente)
5. Risorse previste
6. Assicurazione della Qualità

Il Nucleo di Valutazione dell'Ateneo, nell'adunanza del 23/02/2022, sulla base della documentazione messa a disposizione per la valutazione della proposta di nuova istituzione del corso di laurea magistrale in "Scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana", Classe LM-61, e delle verifiche effettuate ai fini dell'accreditamento iniziale, in conformità alla normativa vigente, ha valutato positivamente l'attivazione del corso di laurea magistrale per l'a.a. 2022/2023.

Descrizione link: Portale del Nucleo di Valutazione

Link inserito: <http://www.unitus.it/it/unitus/organi-ateneo/articolo/nucleo-di-valutazione->

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Omissis\_Pto 3\_Verbale NdV n. 1\_23.02.2022



## Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

R<sup>AD</sup>

Il Comitato Regionale di Coordinamento delle Università del Lazio, nell'adunanza del 13/01/2022,

- sulla base della documentazione prodotta dall'Università degli Studi della Tuscia e dell'attività istruttoria inerente le proposte di corsi di studio di nuova istituzione, svolta dalla Commissione didattica del CRUL, utilizzando i seguenti criteri:

1. andamento (2014-2020) delle iscrizioni (Immatricolazioni e avvii di carriera) ai corsi di studio nelle medesime classi in altri atenei laziali (fonte dati Cruscotto ANVUR - Pentaho, consultati il 16/12/2021);

2. sostenibilità dell'offerta in termini di docenza e strutture;

3. coerenza complessiva dell'offerta in riferimento alla scheda SUA e al documento di progetto presentati;

- verificato che la proposta di nuova istituzione del corso di laurea magistrale in "Scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana", Classe LM-61, è rispondente, per gli aspetti di competenza del CRUL, a quanto indicato dalla normativa vigente;

- constatato che la proposta presentata si inquadra positivamente in un'azione mirata a differenziare l'offerta formativa dei corsi universitari della Regione Lazio,

all'unanimità ha fatto proprio il parere favorevole espresso dalla Commissione didattica alla proposta di istituzione del suddetto corso di laurea magistrale per l'a.a. 2022/23.

L'estratto integrale del verbale del CRUL è conservato agli atti dell'Ufficio Offerta Formativa dell'Ateneo.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Estratto verbale CRUL 13.1.2022 - punto n.3 \_Tuscia





Offerta didattica erogata

	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
1		2025	352503761	<b>BIOCHIMICA CLINICA NUTRIZIONALE</b> <i>semestrale</i>	BIO/12	<b>Docente di riferimento</b> Paolo CERCOLA <i>Attività di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	BIO/12	<a href="#">48</a>
2		2025	352503760	<b>BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE IN DIVERSE CONDIZIONI FISIOPATOLOGICHE</b> <i>semestrale</i>	BIO/10	<b>Docente di riferimento</b> Nicolo' MERENDINO <i>Professore Associato confermato</i>	BIO/10	<a href="#">48</a>
3		2025	352503760	<b>BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE IN DIVERSE CONDIZIONI FISIOPATOLOGICHE</b> <i>semestrale</i>	BIO/10	Esther IMPERLINI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/10	<a href="#">24</a>
4		2024	352500729	<b>ECOLOGIA DELLA NUTRIZIONE ED ECOTOSSICOLOGIA</b> <i>semestrale</i>	BIO/07	Giovanni POLVERINO <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	BIO/07	<a href="#">48</a>
5		2024	352500724	<b>ECONOMIA ALIMENTARE</b> <i>semestrale</i>	AGR/01	<b>Docente di riferimento</b> Clara CICATIELLO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/01	<a href="#">48</a>
6		2024	352500731	<b>EFFETTI BIOCHIMICI DELLA DISBIOSI INTESTINALE</b> <i>semestrale</i>	BIO/10	Lara COSTANTINI <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	BIO/10	<a href="#">48</a>
7		2024	352500731	<b>EFFETTI BIOCHIMICI DELLA DISBIOSI INTESTINALE</b> <i>semestrale</i>	BIO/10	Docente non specificato		48
8		2025	352503759	<b>FISIOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE</b> <i>semestrale</i>	BIO/09	Elisabetta CATALANI <i>Ricercatore a t.d. - t.defin. (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	BIO/09	<a href="#">16</a>
9		2025	352503759	<b>FISIOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE</b> <i>semestrale</i>	BIO/09	Davide CERVIA <i>Professore</i>	BIO/09	<a href="#">32</a>

Ordinario (L.  
240/10)

10	2024	352500730	<b>MICROBIOLOGIA INTESTINALE, PROBIOTICI E PREBIOTICI</b> <i>semestrale</i>	BIO/19	Andrea FIRRINCIELI <i>Ricercatore a t.d.-t.pieno (L. 79/2022)</i>	BIO/19	<a href="#">48</a>	
11	2025	352503762	<b>NUTRACEUTICA E CHIMICA DEGLI ALIMENTI</b> <i>semestrale</i>	CHIM/06	Lorenzo BOTTA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	CHIM/06	<a href="#">72</a>	
12	2025	352503763	<b>NUTRIGENETICA</b> <i>semestrale</i>	BIO/18	<b>Docente di riferimento</b> Luca PROIETTI DE SANTIS <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/18	<a href="#">48</a>	
13	2024	352500722	<b>OMICA DELLA NUTRIZIONE</b> <i>semestrale</i>	BIO/11	<b>Docente di riferimento</b> Anna Maria TIMPERIO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/11	<a href="#">48</a>	
14	2025	352503764	<b>QUALITA' E SICUREZZA MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI</b> <i>semestrale</i>	AGR/16	<b>Docente di riferimento</b> Francesco CANGANELLA <i>Professore Ordinario</i>	AGR/16	<a href="#">48</a>	
15	2025	352503764	<b>QUALITA' E SICUREZZA MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI</b> <i>semestrale</i>	AGR/16	Francesca LUZiateLLI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	CHIM/11	<a href="#">48</a>	
16	2024	352500723	<b>SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE ED ALIMENTI FUNZIONALI</b> <i>semestrale</i>	MED/49	Lara COSTANTINI <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	BIO/10	<a href="#">72</a>	
17	2024	352500728	<b>TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	Riccardo MASSANTINI <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/15	<a href="#">48</a>	
							ore totali	792

#### Navigatore Repliche

Tipo	Cod. Sede	Descrizione Sede Replica
------	-----------	--------------------------

PRINCIPALE



## Offerta didattica programmata

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline biologiche e biomediche	BIO/09 Fisiologia ↳ <i>FISIOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	27	27	27 - 27
	BIO/10 Biochimica ↳ <i>BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE IN DIVERSE CONDIZIONI FISIOPATOLOGICHE (1 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i>			
	BIO/11 Biologia molecolare ↳ <i>OMICA DELLA NUTRIZIONE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	BIO/12 Biochimica clinica e biologia molecolare clinica ↳ <i>BIOCHIMICA CLINICA NUTRIZIONALE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
Discipline della nutrizione umana	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate ↳ <i>SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE ED ALIMENTI FUNZIONALI (2 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i>	9	9	9 - 9
Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	AGR/01 Economia ed estimo rurale ↳ <i>ECONOMIA ALIMENTARE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	27	27	27 - 27
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari ↳ <i>TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/16 Microbiologia agraria ↳ <i>QUALITA' E SICUREZZA MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			

CHIM/06 Chimica organica			
↳ <i>NUTRACEUTICA E CHIMICA DEGLI ALIMENTI (1 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i>			
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 45)</b>			
<b>Totale attività caratterizzanti</b>		63	63 - 63

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	BIO/07 Ecologia ↳ <i>ECOLOGIA DELLA NUTRIZIONE ED ECOTOSSICOLOGIA (2 anno) - 6 CFU - semestrale</i>	24	12	12 - 12 min 12
	BIO/18 Genetica ↳ <i>NUTRIGENETICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	BIO/19 Microbiologia ↳ <i>MICROBIOLOGIA INTESTINALE, PROBIOTICI E PREBIOTICI (2 anno) - 6 CFU - semestrale</i>			
	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate ↳ <i>EFFETTI BIOCHIMICI DELLA DISBIOSI INTESTINALE (2 anno) - 6 CFU - semestrale</i>			
<b>Totale attività Affini</b>			12	12 - 12

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	12 - 12
Per la prova finale		23	23 - 23
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	6	6 - 6
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	4	4 - 4
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-

Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali	-	-
<b>Totale Altre Attività</b>	<b>45</b>	<b>45 - 45</b>

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

Navigatore Repliche		
Tipo	Cod. Sede	Descrizione Sede Replica
PRINCIPALE		



## Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



## Attività caratterizzanti R<sup>2</sup>D

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline biologiche e biomediche	BIO/09 Fisiologia BIO/10 Biochimica BIO/11 Biologia molecolare BIO/12 Biochimica clinica e biologia molecolare clinica	27	27	-
Discipline della nutrizione umana	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate	9	9	-
Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	AGR/01 Economia ed estimo rurale AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 Microbiologia agraria CHIM/06 Chimica organica	27	27	-
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 45:</b>				-
<b>Totale Attività Caratterizzanti</b>				63 - 63



Attività affini  
R<sup>AD</sup>

ambito disciplinare	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
	min	max	
Attività formative affini o integrative	12	12	12
<b>Totale Attività Affini</b>			12 - 12



Altre attività  
R<sup>AD</sup>

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		12	12
Per la prova finale		23	23
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	6	6
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	4	4
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
<b>Totale Altre Attività</b>		45 - 45	



## Riepilogo CFU

R<sup>a</sup>D

<b>CFU totali per il conseguimento del titolo</b>	<b>120</b>
Range CFU totali del corso	120 - 120



## Comunicazioni dell'ateneo al CUN

R<sup>a</sup>D

In relazione all'osservazione del CUN prot. min. 1277 del 27-01-2022, l'insegnamento di lingua inglese è stato inserito alla voce "Ulteriori conoscenze linguistiche" con un numero di CFU pari a 6. A tal fine, l'insegnamento BIO/13, biologia applicata è stato eliminato dagli insegnamenti del secondo anno. Tutte le ulteriori incongruenze evidenziate dal CUN nel sopracitato parere sono state risolte (quadri A4.a e A3.a).



## Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

R<sup>a</sup>D



## Note relative alle attività di base

R<sup>a</sup>D



## Note relative alle attività caratterizzanti

R<sup>a</sup>D



## Note relative alle altre attività

R<sup>a</sup>D

