

Presentazione

Informazioni generali



Università	Università Telematica "E-CAMPUS"
Nome del corso in italiano	Scienze della nutrizione umana (IdSua:1632639)
Nome del corso in inglese	Human Nutrition Sciences
Classe	LM-61 - Scienze della nutrizione umana
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Modalità di erogazione	c. Corso di studio prevalentemente a distanza

Ulteriori informazioni generali

URL del corso	http://www.uniecampus.it
Riepilogo Caratteristiche Cds	1° anno in SUA: 2017

Programmazione Accessi

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

Sede del Corso

Sede	NOVEDRATE (Cod.013163)
Codice interno all'Ateneo del Corso	NUMA^2026^PDS0-2026^1095
Utenza sostenibile	90

Scheda SUA - Date creazione e aggiornamenti

Data di istituzione del corso	Da determinare
Data Ultimo aggiornamento Scheda SUA	20/02/2026 11:23

Documentazione

Il Corso di Studio in breve

L'obiettivo formativo del Corso di Studio (CdS) in Scienze della Nutrizione Umana (LM-61) è quello di fornire ai laureati magistrali le conoscenze e capacità specialistiche nel campo della nutrizione umana con particolare riferimento agli aspetti biologici, biochimici, fisiologici, clinici, tecnologici e psico-sociali dell'alimentazione e del metabolismo. Per l'accesso è richiesto il possesso di una laurea, di un diploma universitario di durata triennale oppure di altro titolo di studio equipollente, con specifici requisiti curriculari definiti dal Regolamento CdS e riportate nei quadri dedicato alle modalità di ammissione. L'ammissione prevede una verifica della personale preparazione. Il percorso formativo, articolato in due anni, fornisce conoscenze teoriche e applicative relative alle proprietà chimiche e biologiche dei nutrienti, ai meccanismi digestivi e metabolici dell'organismo umano, anche in condizioni fisiopatologiche, nonché agli aspetti nutrizionali, normativi e tecnologici di alimenti, nutraceutici ed integratori alimentari. Il CdS è articolato in due curricula: Nutrizione Molecolare e Chimica, Tecnologia e Marketing. Le attività formative comuni ai due percorsi sono finalizzate all'acquisizione di conoscenze teoriche e di competenze metodologiche e tecnico-pratiche nei settori della nutrizione umana, delle discipline biologiche e biomediche e delle scienze degli alimenti. Nel primo anno sono orientate a fornire le basi biologiche, biochimiche e fisiologiche della nutrizione umana, alla natura chimica dei nutrienti e alle loro interazioni con i sistemi biologici, con attenzione agli aspetti microbiologici, igienico-sanitari e di regolazione endocrino-metabolica. Nel secondo anno si approfondiscono gli aspetti applicativi della nutrizione e delle scienze degli alimenti, con particolare riferimento alla valutazione dello stato nutrizionale, alla pianificazione dietetica e ai processi di produzione, qualità e sicurezza alimentare. Il curriculum Nutrizione Molecolare approfondisce i meccanismi molecolari, biochimici e clinici della nutrizione, nonché alla progettazione di interventi nutrizionali basati sull'evidenza scientifica. Il percorso include attività dedicate alla biochimica clinica applicata alla nutrizione, agli aspetti clinici della nutrizione, alle intolleranze e allergie alimentari. Il percorso è inoltre integrato da attività formative affini o integrative dedicate alla conoscenza dei disturbi del comportamento alimentare (aspetti psico-biologico-nutrizionali), nonché di metodologie di sorveglianza nutrizionale e rilevazione dei consumi alimentari. Il curriculum Chimica, Tecnologia e Marketing è orientato agli aspetti chimici, tecnologici, normativi e gestionali degli alimenti, dei nutraceutici e degli integratori alimentari. Le attività formative affini o integrative sono volte allo sviluppo di conoscenze sulle proprietà ed impieghi di nutraceutici oltre che nel management e marketing degli integratori alimentari. La didattica è erogata prevalentemente in modalità telematica, attraverso attività sincrone e asincrone, integrate da laboratori (8CFU), esercitazioni applicative, ambienti virtuali immersivi e analisi di casi studio. Il percorso formativo è completato dallo svolgimento di un tirocinio formativo (12 CFU) da svolgersi in idonee strutture che operano nell'ambito della Nutrizione Umana e si conclude con la discussione di una tesi, in seduta pubblica. Il CdS promuove mobilità internazionale tramite Erasmus+, cooperazione bilaterale e consente proseguimento studi in Master II livello, Dottorati di ricerca e Scuole di Specializzazione. I laureati trovano sbocchi in contesti occupazionali legati alla nutrizione clinica, controllo qualità alimentare, sviluppo nutraceutici, management agroalimentare.

Progettazione del CdS

Pdf inserito: [Documento di progettazione del CdS](#) 

Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento

Pdf inserito: [Relazione NdV per accreditamento iniziale](#) 

Parere del comitato regionale di coordinamento

L'Ateneo ritiene la prescrizione riportata nell'allegato 3 del DM n. 989 del 25 ottobre 2019 nulla e/o illegittima nella parte in cui richiede, ai fini dell'accREDITAMENTO 'dei corsi di tipologia a), b) e c)' la previa acquisizione del parere favorevole del Comitato regionale di coordinamento competente per territorio e, a tal fine, ha presentato ricorso al TAR Lazio (R.G. n. 16001/2019). L'Ateneo, senza che ciò possa comportare acquiescenza alla prescrizione sopra menzionata e né rinuncia al giudizio promosso innanzi al Tar Lazio al fine di ottenerne l'annullamento, ha comunque presentato istanza al CoReCo Lombardia, quale atto allo stato asseritamente dovuto sulla base della prescrizione sopra riportata che, come detto, l'Università ritiene essere nulla e/o illegittima per le ragioni ampiamente illustrate nel richiamato ricorso (che si allega). Per tutto quanto sopra, l'Ateneo: • allega il ricorso presentato al TAR Lazio ed iscritto al R.G. n. 16001/2019; • allega il parere del CoReCo Lombardia che, in aggiunta alle cause di nullità e/o illegittimità sopra rappresentare, si ritiene illegittimo anche per motivazione intrinseca

Pdf inserito: [Estratto verbale CORECO e ricorso TAR](#) 

Certificazione sul materiale didattico e servizi offerti [corsi telematici]

Le modalità di certificazione del materiale didattico e dei servizi offerti e del loro aggiornamento, in coerenza con il Sistema di Assicurazione della Qualità dell'Ateneo, sono definite dalla Commissione Didattica Permanente, istituita dal Consiglio di Amministrazione dell'Ateneo come previsto dallo Statuto, a sostegno delle continue esigenze di aggiornamento del sistema e-learning.

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



Il moderno stile di vita, caratterizzato da un incremento dell'urbanizzazione, da una globalizzazione alimentare, e da una ridotta attività fisica, favorisce lo sviluppo di sovrappeso e obesità in tutti gli stadi della vita. Infatti, l'obesità è un fenomeno che riguarda indistintamente sia bambini che adulti (<https://www.who.int/dietphysicalactivity/childhood/en/>) in tutti i paesi industrializzati. L'obesità comporta un incremento significativo del rischio di sviluppare malattie metaboliche croniche non trasmissibili ad elevata incidenza con un significativo incremento dei costi socio-sanitari. In particolare, l'insulino-resistenza e il diabete di tipo 2 sono, nelle ultime decadi, in progressivo aumento anche nella popolazione pediatrica e negli adolescenti. L'incremento ponderale è attribuibile ad una varietà di fattori legati allo stile di vita sedentario e, in particolare, all'alimentazione scorretta. Diviene dunque un obiettivo primario 'invertire la tendenza all'aumento di sovrappeso e obesità in qualsiasi età e ridurre l'onere delle malattie croniche legate all'alimentazione' (Rome Declaration on Nutrition', FAO, 2014). Il documento europeo 'Action Plan on childhood obesity 2014-2020' e la 'Carta di Milano' sottoscritta durante l'EXPO 2015 riconoscono, tra gli obiettivi da raggiungere, la scelta di un'alimentazione corretta come opzione fondamentale, e incoraggiano ad una riformulazione degli alimenti che tenga conto dei fabbisogni nutrizionali nelle diverse età e che possa orientare i consumatori verso scelte corrette e consapevoli degli alimenti. In questa prospettiva, il Ministero della Salute si è attivato con numerose misure volte al miglioramento delle caratteristiche nutrizionali dei prodotti alimentari. Questo risultato è raggiungibile attraverso l'impegno di produttori e operatori della distribuzione e, soprattutto, attraverso l'attività di esperti professionisti dell'alimentazione e della salute. Gli specialisti della nutrizione umana, come precisato dal Ministero della Salute con Circolare del 6 Agosto 2012, devono ricoprire un ruolo fondamentale nel settore produttivo, in quello del monitoraggio e della prevenzione e in tutti gli ambiti nei quali sia possibile una azione di educazione all'alimentazione corretta.

Alla luce di questi elementi, la laurea magistrale LM-61 costituisce una possibile risposta per la formazione di figure qualificate negli aspetti di rilievo della nutrizione umana. La definizione puntuale, realistica e aggiornata della corrispondenza tra la figura professionale formata dal CdS e le esigenze del territorio (Italiano ed Europeo) non può che muovere da una approfondita consultazione indiretta mediante studi di settore e da una consultazione diretta mediante interazione con le parti sociali. La consultazione indiretta è iniziata nell'ottobre del 2017, condotta dal Referente CdS L-22 e dal Responsabile CdS L-13, a partire dall'analisi del vademecum del biologo nutrizionista stilato dall'Ordine Nazionale dei Biologi (<https://docplayer.it/8639547-II-biologo-nutrizionista-vademecum-per-la-professione.html>) che definisce le competenze professionali in riferimento agli obiettivi formativi qualificanti del DM 16 marzo 2007 circa la classe di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana. Lo stesso ordine ha pubblicato le linee guida Professionalità e competenze del biologo nutrizionista (<http://www.onb.it/wp-content/uploads/2015/11/Professionalità-e-competenze-del-BN-rev-ott-2015.pdf>), nelle quali si afferma che, oltre alle attività di ricerca non solo di laboratorio, gli sbocchi professionali di questo settore comprendono anche attività relative alla valutazione dello stato di nutrizione, attività in vari campi della nutrizione applicata (ad esempio, dietetica delle comunità e del singolo individuo), l'elaborazione di schemi nutrizionali al fine di proporre alla persona che ne fa richiesta un miglioramento del proprio benessere, quale l'orientamento nutrizionale, finalizzato al miglioramento dello stato di salute. In tale ambito, il laureato della classe di laurea LM-61 'può suggerire o consigliare integratori alimentari, stabilendone o indicandone anche la modalità di assunzione» (ibidem, p.14-16). Il documento conclude infine precisando che «le competenze in materia di determinazione ed elaborazione di diete in qualsiasi condizione, fisiologica o patologica, nel singolo individuo o nelle collettività, rientrano a pieno titolo nelle competenze del Biologo Nutrizionista, al quale il SSN ne affida non solo la predisposizione, ma anche il controllo, la verifica, con piena e totale Autonomia e Responsabilità Istituzionale» (ibidem, p. 25). Il ruolo emergente dei profili professionali in uscita dal CdS LM-61 sono stati ribaditi anche in occasione del Futurecamp Europe: Job Projects for Young People tenutosi a Milano il 26/9/2016, nel quale i relatori hanno segnalato professioni legate all'impatto dei processi produttivi sull'ambiente e sulla certificazione dei prodotti, la trasformazione degli alimenti, il controllo della qualità, la tracciabilità, la certificazione e la progettazione che integri la tecnologia con la conoscenza e il rispetto delle coltivazioni e delle tradizioni locali, il packaging, nonché lo studio dei comportamenti del consumatore (<http://wisesociety.it/economia-e-impresa/nuove-professioni-alimentazione-e-tecnologia-sono-al-top/>). Il fatto che questo trend abbia già avuto inizio, è testimoniato anche dal rapporto sull'occupazione 2019 di Almalaura (<https://www2.almalaura.it/cgi-php/universita/statistiche/framescheda.php?anno=2018&corstipo=LS&ateneo=tutti&facolta=tutti&gruppo=tutti&pa=tutti&classe=tutti&postcorso=tutti&isstellata=0&annolau=3&condocc=tutti&isrcrls=tutti>) che indica come a 3 anni dal conseguimento del titolo, i laureati magistrali LM-61 abbiano un tasso di occupazione del 84,1% e tasso di disoccupazione del 8,9%.

Come ribadito anche dalla Commissione Europea nel documento ufficiale 'Status report of the European Commission's work in the field of Nutrition in Europe' (2003), i principali attori (organizzazioni delle parti interessate) che possono giocare un ruolo nel contrastare il consolidamento di cattive abitudini alimentari nella popolazione sono: ordini professionali correlati con la nutrizione umana; istituti scolastici; enti pubblici e privati per la valutazione della qualità, della sicurezza e dell'idoneità degli alimenti per il consumo umano; aziende alimentari; aziende per la ristorazione; aziende farmaceutiche; aziende produttrici di integratori alimentari.

Le consultazioni dirette con le organizzazioni rappresentative di produzione, servizi, sbocchi professionali sono state condotte in diversi tempi a partire da dicembre 2017, dal Referente del CdS L-22, dal Responsabile CdS L-13 e dal 2018 dal delegato del Rettore per la didattica. Sono state interpellate direttamente le seguenti organizzazioni: da dicembre 2017 le Aziende del Settore Alimentare (come la Ponti SpA nella figura del Responsabile Risorse Umane e Manager Sviluppo e la ICAM SpA nelle figure dei responsabili dell'Innovazione, Qualità e Certificazione) consultate per la certificazione e controllo dei prodotti alimentari; da gennaio 2018 l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia nella figura del Dirigente Medico Veterinario Area Sorveglianza Epidemiologica consultato per la valutazione della qualità, della sicurezza e dell'idoneità degli alimenti per il consumo umano; da luglio 2018 studi professionali clinici nella figura del Presidente Emerito della Società Italiana Scienze dell'Alimentazione consultato per l'approccio multidisciplinare alle esigenze nutrizionali di pazienti; da settembre 2018 il Centro di Ricerca CREA Alimenti e Nutrizione nella figura del Dirigente Ricerca consultato per la ricerca in campo nutrizionale; da settembre 2018 l'azienda farmaceutica ELI Lilly nella figura del Regulatory & PRA Director consultato per la ricerca e il controllo su farmaci e integratori alimentari; da settembre 2018 l'Ente Nazionale Prevenzione ENPAB nella figura del Presidente consultato per il progetto Biologi nelle scuole 'la cultura e la consapevolezza alimentare nel rispetto coerente dell'ambiente e delle tradizioni'. Inoltre, sono state consultate Società Scientifiche quali la Società Italiana di Scienze dell'Alimentazione (tramite Segretario Nazionale), Società Italiana di Endocrinologia (tramite il Presidente Fondazione Ricerca della SIE) e Università (tramite professori responsabili di Dipartimento o Laboratori o Corsi di Studio/Suole di Specializzazione: Università Sapienza di Roma, Università di Roma 'Foro Italico') al fine di approfondire i ruoli che oggi un laureato in Scienze della Nutrizione Umana può svolgere sia nell'ambito di strutture pubbliche che private sia nel mondo sanitario, che in quello sportivo che nel mondo dell'agro-alimentare.

Dalle consultazioni è emerso come il laureato in Scienze della Nutrizione Umana sia chiamato a far fronte alle attuali necessità della popolazione con specifiche competenze professionali di alta qualificazione e al contempo con approccio multidisciplinare al fine di poter operare con perizia nei diversi settori della nutrizione umana. Sulla base di queste esigenze, il corso di laurea magistrale in Scienze della Nutrizione Umana è stato organizzato nel rispetto degli obiettivi didattici e formativi, focalizzandosi sulla necessità, da parte dello studente, di acquisire conoscenze trasversali che oggi sono imprescindibili per lo svolgimento della professione. In particolare, al fine di adeguare la figura professionale formata dal CdS alle innovative esigenze del contesto sia nazionale che internazionale, il corso di laurea magistrale in Scienze della Nutrizione Umana si propone di fornire approfondimenti interdisciplinari quali Chimica degli alimenti, Tecnologia e qualità degli Alimenti, Legislazione e certificazioni alimentari, Sociologia del benessere e degli stili di vita, Economia dell'Ambiente, patologie metaboliche a forte impatto socio-economico, conoscenze delle biotecnologie alimentari, dell'alimentazione e della nutraceutica.

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

Nel corso del primo quadrimestre del 2026, il Gruppo di Assicurazione della Qualità del Corso di Studio (CdS) ha condotto un ciclo strutturato di consultazioni successive con organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi, delle professioni e della ricerca, operanti a livello nazionale e internazionale, nonché con referenti di percorsi formativi post-lauream. Le consultazioni sono state finalizzate alla verifica della coerenza complessiva del progetto formativo con i fabbisogni professionali emergenti e prospettici del settore. In particolare, nell'ambito di tale verifica sono stati consultati il Centro Medico Interdisciplinare di Nutrizione e Psicologia (dNa Milano), Conserve Italia Soc. Coop. e il centro di ricerca interuniversitario ProdAl Scarl (società consortile a responsabilità limitata), nel periodo compreso tra il 13 e il 24 marzo 2026.

Le consultazioni inoltre hanno consentito di valutare l'adeguatezza della preparazione dei laureati in relazione all'accesso ai Dottorati di ricerca, ai Master universitari di II livello e alle Scuole di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione riservate ai non medici. In particolare, per quanto riguarda i Dottorati di ricerca e i Master universitari di II livello, sono stati consultati i referenti dell'Università eCampus nelle date del 23 e 24 aprile 2026; mentre per le Scuole di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione riservate ai non medici è stata consultata, in data 30 aprile 2026, l'Università degli Studi di Roma "La Sapienza" (Sapienza Università di Roma).

Gli esiti delle consultazioni confermano pertanto la sostanziale coerenza del CdS con le esigenze del sistema socio-economico e del sistema della formazione avanzata, fornendo al contempo indicazioni utili per il rafforzamento e l'aggiornamento dell'offerta formativa.

Dalle interlocuzioni con i rappresentanti del mondo produttivo, clinico e della ricerca è emersa una valutazione complessivamente positiva del percorso formativo, ritenuto solido, coerente e in linea con le esigenze del mercato del lavoro qualificato. In particolare, è stata riconosciuta l'efficacia dell'impostazione interdisciplinare del CdS e la pertinenza delle competenze fornite rispetto ai profili professionali in uscita.

Nel corso delle consultazioni sono state inoltre individuate specifiche direttrici di sviluppo, considerate strategiche per il rafforzamento dell'offerta formativa in una prospettiva di miglioramento continuo. Tra queste, è stata evidenziata l'opportunità di articolare il CdS in due curricula: uno incentrato sul rapporto tra alimentazione e salute (curriculum Nutrizione Molecolare) ed un altro orientato ai processi dell'industria alimentare e della nutraceutica (curriculum Chimica, Tecnologia e Marketing). Le indicazioni emerse sono state recepite dal CdS come elementi di riferimento per la programmazione delle attività didattiche future che hanno portato all'attivazione dei due curricula dall'a.a. 2026/2027.

Parallelamente, la consultazione con i referenti dei percorsi di formazione successivi alla laurea magistrale, condotta con distinzione per ciascun ciclo di studio, ha restituito una valutazione pienamente positiva dell'architettura curriculare del CdS. Il percorso formativo è stato giudicato completo, equilibrato e coerente con i risultati di apprendimento attesi, nonché metodologicamente solido e caratterizzato da una marcata interdisciplinarietà, ritenuta adeguata alla prosecuzione degli studi in ambito avanzato e alla formazione alla ricerca.

Il verbale delle consultazioni è allegato al presente Quadro, a supporto delle valutazioni espresse.

Pdf inserito: [LM-61 All. Consultazioni.pdf](#) 

Istituzione di più corsi nella classe



Gruppo di affinità

Gruppo: 1

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

Ordinamento didattico

Parte Testuale

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



L'obiettivo formativo del Corso è quello di far acquisire ai laureati magistrali conoscenze, competenze e capacità avanzate nel campo della nutrizione umana, con particolare riguardo alle aree relative a:

- meccanismi biochimici e fisiologici legati all'alimentazione umana e ai processi metabolici dei nutrienti; proprietà dei nutrienti e delle sostanze presenti negli alimenti;
- processi tecnologici di produzione di alimenti, integratori, alimenti funzionali e prodotti per alimentazione artificiale, principali metodologie di analisi e controllo in ambito alimentare;
- tecniche e metodologie per la valutazione della composizione corporea e del metabolismo energetico per la determinazione dello stato di salute o di malnutrizione per eccesso e per difetto;
- conoscenze dei principali disturbi del comportamento alimentare e del loro trattamento in ambito medico e psicologico;
- competenze comunicativo-relazionali e psico-pedagogico per l'interazione prevista con i beneficiari degli interventi nutrizionali del laureato e con équipe di lavoro multidisciplinari;
- legislazione alimentare e sanitaria ed i processi applicativi di controllo di qualità e sicurezza delle materie prime, della produzione e della distribuzione;
- aggiornamento continuo sulle tematiche scientifiche riguardanti il rapporto tra nutrizione, benessere e salute nell'uomo e competenze di lingua inglese e di lessici disciplinari per l'aggiornamento e la comunicazione.

Tali obiettivi vengono realizzati con l'attivazione di un congruo numero di insegnamenti di area biologica, chimica, medica, delle scienze agrarie corredate da insegnamenti di area statistica, economica, legislativa, sociologica e antro-psico-pedagogiche. L'ordinamento è organizzato in due anni: oltre alla parte teorica erogata in via telematica (in forma di didattica erogativa ed interattiva), il Corso prevede un contenuto pratico strutturato in attività di laboratorio e di tirocinio da svolgersi in idonee strutture appositamente identificate che operano nell'ambito delle scienze dell'alimentazione.

La verifica dell'acquisizione di tali competenze avverrà attraverso prove di valutazione in itinere e finali, come specificato nel Regolamento didattico del corso LM-61.

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

Tramite le specifiche attività formative previste dall'ordinamento didattico i laureati acquisiranno conoscenze approfondite sugli aspetti biologici, chimici, medici e anche statistici, legislativi e antro-psico-pedagogici legati agli aspetti nutrizionali e alla produzione di alimenti per il benessere e la salute umana. In particolare, le modalità di acquisizione delle conoscenze e della comprensione delle stesse riguardano gli strumenti di didattica erogativa ed interattiva integrate dalle attività di laboratorio in presenza, con interazione costante degli studenti con i docenti di riferimento ed i tutor didattici. La verifica delle conoscenze e della comprensione degli argomenti trattati avviene attraverso prove in itinere nell'ambito della didattica interattiva ed esami finali scritti e/o orali.

Tramite le specifiche attività formative previste, i laureati acquisiranno la capacità di applicare le conoscenze al fine di assumere ruoli di responsabilità nell'ambito della progettazione, produzione e controllo qualità nelle aziende alimentari, nella sorveglianza dei consumi alimentari e nella strutturazione di interventi nutrizionali personalizzati e di gruppo anche in popolazioni speciali. In particolare, le modalità di acquisizione delle capacità di applicare le conoscenze acquisite sono rappresentate dagli strumenti di didattica erogativa ed interattiva, attività di laboratorio in presenza ed attività di tirocinio, integrate dall'interazione costante degli studenti con i docenti di riferimento ed i tutor. La verifica delle conoscenze e della comprensione degli argomenti trattati avviene attraverso prove in itinere nell'ambito della didattica interattiva ed esami finali scritti e/o orali.

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

I laureati, a conclusione del loro ciclo di studi, saranno in grado di selezionare autonomamente ed interpretare le informazioni teoriche ed i dati di letteratura e sperimentali nell'ambito delle scienze della nutrizione umana per l'elaborazione di giudizi autonomi necessari all'attività professionale tecnica, gestionale e scientifica. Inoltre, i laureati saranno in grado di consultare la letteratura scientifica per impostare le scelte progettuali, gestionali ed applicative nel loro settore. La valutazione dell'autonomia di giudizio verrà effettuata in ambito formativo disciplinare, durante la preparazione della tesi di Laurea e delle attività di tirocinio coinvolgendo i referenti delle strutture convenzionate sul territorio nazionale. In particolare, la modalità di acquisizione dell'autonomia di giudizio verrà potenziata e valutata attraverso attività di rielaborazione critica, collegamento, analisi proposte in forma di didattica interattiva e mediante attività di tirocinio e di preparazione della tesi di Laurea, integrata dall'interazione costante degli studenti con i docenti di riferimento ed i tutor didattici nelle aule virtuali, ma anche nei laboratori durante il tirocinio.

I laureati, a conclusione del loro ciclo di studi, saranno in grado di comunicare in modo chiaro nel loro ambito professionale ed in équipe multidisciplinari e avranno piena padronanza del lessico disciplinare anche in lingua inglese. Inoltre, saranno in grado di modulare il linguaggio in base ai diversi interlocutori, utilizzando con appropriatezza il linguaggio tecnico e scientifico durante le interazioni con altri componenti di gruppi interdisciplinari di lavoro ed uno più semplice e divulgativo con gli utenti e i loro gruppi di riferimento sociale. Inoltre, i laureati otterranno le abilità comunicative per motivare, coinvolgere e relazionarsi con il fruitore degli interventi nutrizionali. In particolare, la modalità di acquisizione delle abilità comunicative verrà potenziata e valutata attraverso gli strumenti di didattica interattiva, le attività laboratoriali in presenza e le attività di tirocinio e di preparazione della tesi di Laurea, integrata dall'interazione costante degli studenti con i docenti di riferimento ed i tutor didattici nelle aule virtuali.

Il laureato magistrale acquisisce gli strumenti culturali necessari a reperire autonomamente le conoscenze e le competenze per un aggiornamento

tecnico e scientifico costante, sviluppando capacità critica ed interesse e motivazione alla partecipazione ad attività di innovazione e ricerca. In particolare, la modalità di acquisizione della capacità di apprendimento viene potenziata e valutata attraverso canali differenziati a seconda che si tratti di apprendimenti teorici o pratico-operativi. Nel primo caso, parallelamente alle attività di didattica interattiva, vengono organizzati seminari sul metodo di studio. La capacità di apprendere procedure e tecniche viene potenziata e valutata attraverso seminari in presenza, laboratori nelle aule virtuali e tirocini.

Profilo e sbocchi

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati



Nome della figura professionale formata

Specialista in Scienze della Nutrizione Umana

Funzione in un contesto di lavoro e competenze

La figura professionale di nutrizionista, formata da questo corso di laurea, opera a tutti i livelli del sistema alimentare (dalla formulazione di alimenti alla loro distribuzione, dalla ristorazione allo sviluppo di sani stili di alimentazione), con un approccio distinto e integrato a quello sanitario, in accordo con il vademecum del biologo nutrizionista stilato dall'Ordine Nazionale dei Biologi (<https://docplayer.it/8639547-II-biologo-nutrizionista-vademecum-per-la-professione.html>) che definisce le competenze professionali direttamente in riferimento agli obiettivi formativi qualificanti del DM 16 marzo 2007 (classe di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana).

In particolare, i laureati dovranno svolgere funzioni di:

- monitoraggio e sorveglianza dei consumi alimentari e di applicazione delle normative vigenti per la valutazione della qualità, della sicurezza degli alimenti, degli integratori alimentari, alimenti funzionali e dell'adeguatezza dei programmi nutrizionali;
- sviluppo di protocolli nutrizionali e diete per il mantenimento del benessere e per la prevenzione di patologie metaboliche croniche e, in collaborazione con il medico specialista, di diete personalizzate in soggetti con patologie quali malattie metaboliche e cardiovascolari ed in soggetti allergici ed intolleranti
- attività di ricerca e sviluppo per la produzione di integratori, alimenti funzionali e prodotti per alimentazione artificiale;
- valutazione delle caratteristiche nutrizionali di alimenti e integratori e analisi della loro produzione e applicazione di tecniche e metodologie per valutarne la sicurezza, gli aspetti tossicologici e l'idoneità per il consumo umano;
- valutazione dello stato nutrizionale e delle caratteristiche della composizione corporea e del metabolismo in diverse popolazioni di soggetti per lo sviluppo di interventi personalizzati (diverse età, presenza di patologie acute e croniche, attività sportiva, ecc.);
- informazione ed interventi di tipo educativo rivolti agli operatori e alla popolazione generale sui principi di qualità e sicurezza alimentare;
- organizzazione e presentazione dell'offerta educativa e didattica nella scuola, per insegnare ed educare ad una corretta alimentazione.

Tali funzioni richiedono necessariamente al laureato LM-61 conoscenze e competenze multidisciplinari che coinvolgano l'integrazione delle aree specifiche delle scienze alimentari con le aree biomediche, chimiche, agroalimentari, statistiche, economiche, sociologiche e antropo-psico-pedagogiche che compongono l'offerta formativa proposta.

COMPETENZE

Per lo svolgimento delle funzioni sopra descritte il laureato LM-61 dovrà acquisire:

- conoscenze e competenze sulle proprietà dei nutrienti e delle sostanze presenti negli alimenti e sui processi tecnologici di produzione e sulle metodologie di analisi e controllo in questo ambito;
- conoscenze e competenze sui processi biochimici e fisiologici della digestione e dell'assorbimento e sui sistemi anatomico-fisiologici coinvolti;
- conoscenze nell'ambito dei disturbi del comportamento alimentare e del loro trattamento;
- competenze di tipo comunicativo-relazionale e psico-pedagogico per l'interazione prevista con coloro che saranno i beneficiari degli interventi nutrizionali del laureato LM-61 ed anche per l'interazione in équipe di lavoro di tipo multidisciplinare;
- capacità di applicazione delle tecniche e dei metodi di misura della composizione corporea e del metabolismo energetico al fine di valutare lo stato di salute dei diversi soggetti in termini di malnutrizione per eccesso e per difetto;
- conoscenze e capacità di applicare la legislazione alimentare e sanitaria ed i processi tecnologici per quanto riguarda la produzione ed il controllo degli alimenti, delle materie prime e degli integratori alimentari e alimenti funzionali;
- conoscenze e capacità di applicare gli elementi di didattica acquisiti nelle materie antropo-psico-pedagogiche;
- capacità di auto-apprendimento e di aggiornamento continuo sulle tematiche scientifiche riguardanti il rapporto tra nutrizione, benessere e salute nell'uomo. A questo riguardo il laureato dovrà essere in grado di utilizzare fluentemente, in forma scritta e orale, la lingua inglese con particolare riferimento ai lessici disciplinari per l'aggiornamento e lo sviluppo di skill comunicative.

Sbocchi occupazionali

Sulla base della sua preparazione e delle realtà già presenti ed operative sul territorio nazionale, secondo quanto dedotto dal sondaggio di cui al Quadro A1, gli sbocchi professionali del laureato LM-61 possono essere:

- nelle aziende alimentari e farmaceutiche svolgendo ruoli di responsabilità per lo sviluppo, la ricerca e la progettazione di processi produttivi per lo sviluppo di prodotti alimentari (alimenti funzionali, alimenti per alimentazioni particolari e a fini medici); per la gestione della qualità, della sicurezza e dell'idoneità degli alimenti per il consumo umano; per la progettazione e il controllo sulla base delle normative nazionali e comunitarie in termini di qualità e sicurezza alimentare in ambito industriale.
- Nelle istituzioni scolastiche con ruolo di responsabilità inerenti progetti educativi al fine di promuovere una corretta alimentazione e cultura alimentare.
- Nelle aziende di distribuzione e di ristorazione con ruoli di progettazione e consulenza per la ristorazione collettiva e per l'alimentazione in popolazioni speciali (età pediatrica, anziani e disabili, disturbi del comportamento alimentare) in strutture scolastiche, sanitarie e socio-assistenziali; controllo, coordinamento e formazione, di sistemi integrati per la gestione della valutazione e del mantenimento della qualità del servizio erogato
- Nelle istituzioni e negli enti che si occupano degli effetti dell'alimentazione sulla salute umana con ruoli di verifica dello stato nutrizionale e della corretta assunzione degli alimenti per il mantenimento dello stato di salute a livello di gruppi e di singoli individui, e per la conduzione di attività di educazione alimentare, formazione e divulgazione.

Inoltre, la LM-61 è riconosciuta dall'Ordine Nazionale dei Biologi ed è titolo di ammissione al relativo Esame di Stato, superato il quale può essere effettuata l'iscrizione all'Albo Professionale.

Infine, occorre ricordare che il laureato, pur afferendo culturalmente al settore dell'Alimentazione e Nutrizione Umana, non è un laureato dell'area sanitaria e non può quindi sovrapporsi al medico specialista in Scienza dell'Alimentazione. Tuttavia, può essere il tramite fra il medico e gli ambiti nei quali si svolge un'attività di preparazione e/o distribuzione degli alimenti ed integratori.

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

Codice	Professione
2.3.1.1.1	Biologi e professioni assimilate
2.6.2.2.1	Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze biologiche

Conoscenze richieste per l'accesso



L'accesso è subordinato al possesso dei requisiti curriculari e alla verifica della preparazione individuale.

I requisiti curriculari si ritengono soddisfatti se si è in possesso di una laurea conseguita nelle classi: L-2 (Biotecnologie), L-13 (Scienze Biologiche), L-26 (Scienze e Tecnologie Agroalimentari), L-27 (Scienze e Tecnologie Chimiche), L-29 (Scienze e Tecnologie Farmaceutiche), LM-13 (Farmacia e farmacia industriale); LM-41 (Medicina e Chirurgia), L-SNT/03 (Professioni Sanitarie Tecniche, limitatamente a Dietistica) o equipollenti ex D.M. 509/99; e nelle classi di laurea equipollenti dei previgenti ordinamenti o relative a titoli di studio equipollenti conseguiti all'estero.

Nel caso in cui gli studenti abbiano conseguito un titolo di laurea di durata almeno triennale (180 CFU) appartenente ad altre classi, dovranno aver acquisito nella carriera pregressa:

- almeno 12 CFU nei settori BIO/10, BIO/11, BIO/13
- almeno 6 CFU nel settore BIO/09
- almeno 6 CFU nel settore BIO/16
- almeno 6 CFU nei settori FIS/07 o FIS/01
- almeno 6 CFU nei settori CHIM/03, CHIM/06
- almeno 6 CFU nei settori da MED/01 a MED/50

Si richiede inoltre la conoscenza della lingua inglese ad un livello di almeno B1.

La verifica della preparazione individuale avviene secondo quanto descritto nel Regolamento Didattico del corso LM-61.

Modalità di ammissione

L'accesso al Corso di Studio non è a numero programmato.

Fermo restando il requisito curriculare, ai fini dell'ammissione al Corso di laurea magistrale gli studenti dovranno sostenere con esito positivo una prova orale per la verifica della preparazione personale. A tal proposito il CdS nomina una commissione di valutazione dedicata. Il colloquio è svolto sulle tematiche generali rientranti negli ambiti disciplinari connessi ai requisiti curriculari per l'accesso al CdS, e che riguardano le conoscenze di base e caratterizzanti dei settori scientifico disciplinari BIO/09, BIO/10, BIO/11, BIO/13, BIO/16, MED/01-MED/50 (discipline biomediche) e FIS/07 o FIS/01, CHIM/03, CHIM/06 (discipline chimico-fisiche).

Nel Regolamento didattico di CdS sono dettagliati i criteri di valutazione e i casi in cui lo studente è esonerato dalla verifica dell'adeguatezza della personale preparazione.

Caratteristiche della prova finale



La prova finale di laurea consiste nella esposizione e discussione in seduta pubblica di una tesi preferibilmente di tipo sperimentale il cui contenuto dovrà avere carattere innovativo e di originalità.

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

Il laureando durante lo svolgimento della prova finale dovrà dimostrare competenze nei temi trattati, capacità di operare in modo autonomo, con pensiero critico, attitudine alla ricerca e capacità di comunicazione.

Modalità di svolgimento della prova finale

La prova finale per il conseguimento del titolo consiste nella stesura da parte dello studente di un elaborato scritto, corredato dei necessari riferimenti bibliografici, sotto la guida di un Relatore e/o di un Correlatore secondo quanto previsto dalle 'Linee Guida per la redazione dell'elaborato finale' del CdS in Scienze della Nutrizione Umana.

Lo studente, indirizzato sulla base dei suoi interessi disciplinari dallo Sportello Tesi verso uno dei docenti degli insegnamenti caratterizzanti, affini o integrativi o a scelta previsti nel Corso ed inseriti nel suo piano di studi, concorda con il docente l'argomento dell'elaborato di laurea.

È prevista la discussione pubblica nel corso di una seduta presieduta da una Commissione, composta secondo quanto disposto dai regolamenti d'Ateneo vigenti, che valuta la qualità dell'elaborato sul lavoro svolto tenuto conto anche del giudizio del relatore e la qualità dell'esposizione.

La prova finale, valutata in base a parametri tra cui: la difficoltà, la correttezza, la completezza (anche della bibliografia), la qualità dell'elaborato e il grado di autonomia nell'affrontare il tema prescelto, permette di conseguire un punteggio massimo di 8 di punti, che va aggiunto al punteggio di partenza calcolato sulla base della media ponderata delle votazioni conseguite negli esami sostenuti e ad eventuali punti premiali.

La votazione finale è espressa in centodecimali. In caso di votazione massima (110/110), la Commissione può concedere la lode con decisione unanime. Per tutti gli aspetti qui non specificati, ivi compresi eventuali punteggi aggiuntivi che concorrono alla determinazione del voto di laurea, trova applicazione il Regolamento per la prova finale di laurea, consultabile al link sotto riportato.

Link: <https://www.uniecampus.it/ateneo/statuto-e-regolamenti/regolamenti-didattica/index.html>

Attività caratterizzanti



Ambito Disciplinare	Settore	min	MAX	min da D.M. per l'ambito

Discipline biologiche e biomediche	BIOS-01/D Biologia farmaceutica BIOS-06/A Fisiologia BIOS-07/A Biochimica BIOS-09/A Biochimica clinica e biologia molecolare clinica BIOS-10/A Biologia cellulare e applicata MEDS-01/A Genetica medica MEDS-03/A Microbiologia e microbiologia clinica	9	18	-
Discipline della nutrizione umana	BIOS-11/A Farmacologia MEDS-05/A Medicina interna MEDS-08/A Endocrinologia MEDS-08/C Scienza dell'alimentazione e delle tecniche dietetiche applicate MEDS-10/A Gastroenterologia MEDS-24/B Igiene generale e applicata PSIC-01/A Psicologia generale PSIC-04/B Psicologia clinica	24	42	-
Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	AGRI-07/A Scienze e tecnologie alimentari AGRI-08/A Microbiologia agraria, alimentare e ambientale CHEM-01/A Chimica analitica CHEM-05/A Chimica organica CHEM-07/B Chimica degli alimenti ECON-10/A Scienze merceologiche GIUR-02/A Diritto commerciale GIUR-03/B Diritto agrario e alimentare IINF-05/A Sistemi di elaborazione delle informazioni STAT-03/B Statistica sociale	18	36	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo (minimo da D.M. 45):		-		

Totale Attività caratterizzanti	51 - 96
--	---------

Attività affini



Ambito Disciplinare	Settore	min	MAX	min da D.M. per l'ambito
Attività formative affini o integrative		12	24	12

Totale Attività affini	12 - 24
-------------------------------	---------

Descrizione sintetica delle attività affini o integrative



La formazione caratterizzante è completata da insegnamenti affini ed integrativi di natura specialistica, finalizzati a potenziare e ampliare conoscenze e capacità nell'ottica di favorire il raggiungimento di una preparazione interdisciplinare. In particolare, nell'offerta formativa sono previste discipline legate alle tecnologie per la produzione di integratori alimentari con proprietà nutraceutiche e alla gestione di impresa e di marketing del settore della nutrizione umana. Inoltre, sono presenti tematiche relative a strategie di sorveglianza e controllo delle qualità nutrizionali e salutistiche delle produzioni alimentari di origine animale e vegetale. Infine, nell'ambito delle attività affini viene potenziata anche la formazione caratterizzante legata alle conoscenze dei disturbi del comportamento alimentare e delle modalità di rilevamento dei consumi alimentari.

Altre attività



Ambito Disciplinare		min	MAX
A scelta dello studente		8	12
Per la prova finale		10	18
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	3	6
	Abilità informatiche e telematiche	0	2
	Tirocini formativi e di orientamento	6	15
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	0	2
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			
Totale Altre attività		27 - 55	

Note relative alle attività di base



Note relative alle attività caratterizzanti



Nell'offerta formativa sono stati inseriti i settori scientifico-disciplinari necessari per preparare agli sbocchi professionali indicati nel quadro "A2.a", assegnando all'attività formativa caratterizzante nei tre ambiti disciplinari un congruo numero di crediti (Biomedico, 12-18 CFU; Nutrizione umana, 24-42 CFU; Caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare, 18-36 CFU).

Note relative alle altre attività



Nel corso di laurea magistrale è stato previsto l'insegnamento dell'inglese scientifico (3-6) CFU per assicurare agli studenti la capacità di utilizzare fluentemente, in forma scritta e orale, la lingua inglese (equiparabile al livello B2) anche in riferimento ai lessici disciplinari.

Raggruppamento settori



Per modificare il raggruppamento dei settori

Riepilogo CFU



CFU totali per il conseguimento del titolo	120
--	-----

Range CFU totali del corso

90 - 175

Offerta Didattica Programmata

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

Curriculum: **CHIMICA, TECNOLOGIA E MARKETING ▼**

Codice Interno Ateneo: NUMA^2026^NUTM^1095

Curriculum: **NUTRIZIONE MOLECOLARE ▼**

Codice Interno Ateneo: NUMA^2026^NUMO^1095

Offerta Didattica Programmata

Curriculum: CHIMICA, TECNOLOGIA E MARKETING

Attività caratterizzanti	Settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline biologiche e biomediche	BIOS-06/A Fisiologia	18	12	9 - 18
	<i>FISIOLOGIA DEGLI ORGANI E DELLA NUTRIZIONE (1 anno) - 6 CFU - annuale - obbl</i>			
	BIOS-07/A Biochimica			
	<i>BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (Iniziali cognome A-K) (1 anno) - 6 CFU - annuale - obbl</i>			
	<i>BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (Iniziali cognome L-Z) (1 anno) - 6 CFU - annuale - obbl</i>			
Discipline della nutrizione umana	MEDS-08/A Endocrinologia	39	24	24 - 42
	<i>REGOLAZIONE ENDOCRINA DEL METABOLISMO (Iniziali cognome A-K) (1 anno) - 9 CFU - annuale - obbl</i>			
	<i>REGOLAZIONE ENDOCRINA DEL METABOLISMO (Iniziali cognome L-Z) (1 anno) - 9 CFU - annuale - obbl</i>			
	MEDS-08/C Scienza dell'alimentazione e delle tecniche dietetiche applicate			
	<i>ALIMENTAZIONE IN POPOLAZIONI SPECIALI E NELLO SPORT E PROGETTAZIONE DIETA (Iniziali cognome A-K) (2 anno) - 6 CFU - annuale - obbl</i>			
	<i>ALIMENTAZIONE IN POPOLAZIONI SPECIALI E NELLO SPORT E PROGETTAZIONE DIETA (Iniziali cognome L-Z) (2 anno) - 6 CFU - annuale - obbl</i>			
	MEDS-24/B Igiene generale e applicata			
	<i>MICROBIOLOGIA ED IGIENE DEGLI ALIMENTI (1 anno) - 9 CFU - annuale - obbl</i>			
Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	AGRI-07/A Scienze e tecnologie alimentari	39	30	18 - 36
	<i>TECNOLOGIA E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI (2 anno) - 9 CFU - annuale - obbl</i>			
	CHEM-07/B Chimica degli alimenti			

	CHIMICA DEGLI ALIMENTI (Iniziali cognome A-K) (1 anno) - 9 CFU - annuale - obbl CHIMICA DEGLI ALIMENTI (Iniziali cognome L-Z) (1 anno) - 9 CFU - annuale - obbl CHIMICA E TECNOLOGIA DEI NUTRACEUTICI (2 anno) - 6 CFU - annuale - obbl			
	GIUR-03/B Diritto agrario e alimentare LEGISLAZIONE E CERTIFICAZIONI ALIMENTARI (1 anno) - 6 CFU - annuale - obbl			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: -				
(minimo da D.M. 45)				
Totale Attività caratterizzanti		66	51 - 96	

Attività affini	Settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	ECON-07/A Economia e gestione delle imprese	12	12	12 - 24 CFU min 12
	MANAGEMENT E MARKETING DEGLI INTEGRATORI ALIMENTARI (2 anno) - 6 CFU - annuale - obbl			
	MEDS-08/C Scienza dell'alimentazione e delle tecniche dietetiche applicate			
	NUTRACEUTICI, INTEGRATORI, ALIMENTI FUNZIONALI (1 anno) - 6 CFU - annuale - obbl			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: -				
Totale Attività affini		12	12 - 24	

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	8 - 12
Per la prova finale		15	10 - 18
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	3	3 - 6
	Abilità informatiche e telematiche	-	0 - 2
	Tirocini formativi e di orientamento	12	6 - 15
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	0 - 2
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		-	-
Totale Altre attività		42	27 - 55

CFU totali per il conseguimento del titolo	120	
CFU totali inseriti nel curriculum: CHIMICA, TECNOLOGIA E MARKETING	120	90 - 175

Curriculum: NUTRIZIONE MOLECOLARE

Attività caratterizzanti	Settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline biologiche e biomediche		24	18	9 - 18
	BIOS-06/A Fisiologia			

	FISIOLOGIA DEGLI ORGANI E DELLA NUTRIZIONE (1 anno) - 6 CFU - annuale - obbl BIOS-07/A Biochimica BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (Iniziali cognome A-K) (1 anno) - 6 CFU - annuale - obbl BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (Iniziali cognome L-Z) (1 anno) - 6 CFU - annuale - obbl BIOS-09/A Biochimica clinica e biologia molecolare clinica BIOCHIMICA E ANALISI BIOCHIMICO-CLINICHE (1 anno) - 6 CFU - annuale - obbl			
Discipline della nutrizione umana	MEDS-05/A Medicina interna ASPETTI CLINICI DELLA NUTRIZIONE COMPRESE INTOLLERANZE E ALLERGIE (2 anno) - 6 CFU - annuale - obbl MEDS-08/A Endocrinologia REGOLAZIONE ENDOCRINA DEL METABOLISMO (Iniziali cognome A-K) (1 anno) - 9 CFU - annuale - obbl REGOLAZIONE ENDOCRINA DEL METABOLISMO (Iniziali cognome L-Z) (1 anno) - 9 CFU - annuale - obbl MEDS-08/C Scienza dell'alimentazione e delle tecniche dietetiche applicate ALIMENTAZIONE IN POPOLAZIONI SPECIALI E NELLO SPORT E PROGETTAZIONE DIETA (Iniziali cognome A-K) (2 anno) - 6 CFU - annuale - obbl ALIMENTAZIONE IN POPOLAZIONI SPECIALI E NELLO SPORT E PROGETTAZIONE DIETA (Iniziali cognome L-Z) (2 anno) - 6 CFU - annuale - obbl MEDS-24/B Igiene generale e applicata MICROBIOLOGIA ED IGIENE DEGLI ALIMENTI (1 anno) - 9 CFU - annuale - obbl	45	30	24 - 42
Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	AGRI-07/A Scienze e tecnologie alimentari TECNOLOGIA E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI (2 anno) - 9 CFU - annuale - obbl CHEM-07/B Chimica degli alimenti CHIMICA DEGLI ALIMENTI (Iniziali cognome A-K) (1 anno) - 9 CFU - annuale - obbl CHIMICA DEGLI ALIMENTI (Iniziali cognome L-Z) (1 anno) - 9 CFU - annuale - obbl	27	18	18 - 36
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 45)				
Totale Attività caratterizzanti			66	51 - 96

Attività affini	Settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	PSIC-04/B Psicologia clinica DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE (1 anno) - 6 CFU - annuale - obbl	12	12	12 - 24 CFU min 12

STAT-01/B Statistica per la ricerca sperimentale e tecnologica STATISTICA E STRATEGIE D'INDAGINE E SORVEGLIANZA ALIMENTARE (2 anno) - 6 CFU - annuale - obbl			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: -			
Totale Attività affini		12	12 - 24

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	8 - 12
Per la prova finale		15	10 - 18
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	3	3 - 6
	Abilità informatiche e telematiche	-	0 - 2
	Tirocini formativi e di orientamento	12	6 - 15
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	0 - 2
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		-	-
Totale Altre attività		42	27 - 55

CFU totali per il conseguimento del titolo	120	
CFU totali inseriti nel curriculum: NUTRIZIONE MOLECOLARE	120	90 - 175

Regolamento Didattico del CdS

Pdf inserito: [LM-61 Regolamento didattico a.a. 2026-27.pdf](#) 

Indicazione dei piani di studio offerti agli studenti

Pdf inserito: [LM-61 Piano Ufficiale degli studi 2026-27.pdf](#) 

Matrice di Tuning

AREA BIOMEDICA
Conoscenza e comprensione
Acquisizione di conoscenze approfondite relative alla struttura, alla funzione e al metabolismo dei principali nutrienti e delle macromolecole di interesse nutrizionale, nonché ai meccanismi fisiologici, biochimici ed endocrini che regolano la nutrizione umana. Le conoscenze comprendono i processi digestivi e metabolici, i sistemi di regolazione dell'omeostasi energetica e gli aspetti clinici della nutrizione, con riferimento alle principali condizioni fisiopatologiche associate allo stato nutrizionale, incluse le intolleranze e le allergie alimentari. Tali conoscenze sono conseguite attraverso gli insegnamenti caratterizzanti comuni ai due curricula. Nel curriculum Nutrizione Molecolare, il quadro delle conoscenze è ulteriormente approfondito con riferimento ai meccanismi molecolari della nutrizione e ai principali parametri biochimico-clinici utilizzati nella valutazione dello stato nutrizionale e metabolico. Per entrambi i curricula, le conoscenze sono completate dagli insegnamenti a scelta che approfondiscono i meccanismi cellulari e molecolari coinvolti nei processi di regolazione nutrizionale. Le conoscenze sopra elencate sono verificate a mezzo di prove orali e/o scritte.
Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Acquisizione di capacità applicative finalizzate all'analisi e all'interpretazione dei processi fisiologici, metabolici ed endocrini coinvolti nella nutrizione umana.

Le capacità acquisite consentono l'utilizzo delle conoscenze biomediche per interpretare il ruolo dei nutrienti nei principali percorsi metabolici, comprendere i sistemi di regolazione dell'equilibrio energetico e valutare le implicazioni cliniche delle alterazioni dello stato nutrizionale, comprese le condizioni di intolleranza e allergia alimentare. Tali capacità permettono inoltre l'interpretazione dello stato nutrizionale dell'individuo in condizioni fisiologiche e fisiopatologiche.

Nel curriculum Nutrizione Molecolare, le capacità applicative si estendono all'interpretazione avanzata dei dati biochimico-clinici e all'utilizzo dei biomarcatori per la valutazione dello stato nutrizionale e metabolico, nonché alla correlazione tra i livelli molecolare, cellulare e sistemico dei processi nutrizionali.

La capacità di applicare le conoscenze acquisite verrà sviluppata attraverso l'utilizzo di strumenti di didattica erogativa ed interattiva, esercitazioni ed attività di laboratorio, svolte con l'interazione costante degli studenti con i docenti di riferimento ed i tutor didattici.

La verifica delle conoscenze, della comprensione degli argomenti trattati e delle capacità applicative avviene attraverso prove in itinere nell'ambito della didattica interattiva ed esami finali scritti e/o orali.

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

Anno di corso 1 - BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (cfu 6 - NUMA - D92602138) [url](#)

Anno di corso 1 - BIOCHIMICA E ANALISI BIOCHIMICO-CLINICHE (cfu 6 - NUMA - D92602140) [url](#)

Anno di corso 1 - FISIOLOGIA DEGLI ORGANI E DELLA NUTRIZIONE (cfu 6 - NUMA - D92601950) [url](#)

Anno di corso 1 - REGOLAZIONE ENDOCRINA DEL METABOLISMO (cfu 9 - NUMA - D92602162) [url](#)

Anno di corso 2 - ASPETTI CLINICI DELLA NUTRIZIONE COMPRESE INTOLLERANZE E ALLERGIE (cfu 6 - NUMA - D92700739) [url](#)

Anno di corso 2 - BIOCHIMICA CLINICA DELLA NUTRIZIONE (cfu 6 - NUMA - D92700741) [url](#)

Anno di corso 2 - SEGNALE CELLULARE DEI NUTRIENTI (cfu 6 - NUMA - D92700752) [url](#)

AREA AGRO-ALIMENTARE

Conoscenza e comprensione

Acquisizione di conoscenze approfondite relative alla composizione chimica degli alimenti, ai processi di trasformazione e conservazione, ai requisiti di qualità e sicurezza igienico-sanitaria e ai principali fattori di rischio microbiologico e chimico lungo la filiera agro-alimentare. Le conoscenze includono i principi fondamentali della microbiologia e dell'igiene degli alimenti, nonché i principali criteri normativi e tecnici finalizzati alla tutela della sicurezza alimentare.

Nel curriculum Nutrizione Molecolare, il quadro delle conoscenze è integrato e approfondito con riferimento all'impiego di strumenti statistici e alle strategie di analisi e sorveglianza applicate in ambito nutrizionale.

Il curriculum Chimica, Tecnologia e Marketing prevede l'approfondimento di conoscenze specifiche relative alle caratteristiche chimiche, tecnologiche e produttive dei nutraceutici e degli integratori alimentari, nonché ai modelli organizzativi e ai meccanismi economici che regolano il settore dei prodotti salutistici.

Le conoscenze sopra elencate sono verificate a mezzo di prove orali e/o scritte.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Acquisizione di capacità applicative finalizzate all'analisi e alla valutazione delle caratteristiche chimiche, microbiologiche e igienico-sanitarie degli alimenti e dei prodotti nutraceutici, nonché alla comprensione delle implicazioni della qualità e della sicurezza alimentare lungo l'intera filiera produttiva. Al termine del percorso formativo, lo studente è in grado di applicare le conoscenze acquisite per interpretare i principali fattori di rischio alimentare, valutare la conformità dei prodotti agli standard normativi vigenti e comprendere il ruolo delle tecnologie di trasformazione nella qualità e nella sicurezza degli alimenti.

Nel curriculum Chimica, Tecnologia e Marketing, il percorso formativo è orientato al rafforzamento delle capacità applicative nella valutazione dei processi di produzione dei nutraceutici e degli integratori alimentari, nonché nell'analisi degli aspetti gestionali, organizzativi e di mercato del settore.

La capacità di applicare le conoscenze acquisite viene sviluppata e verificata attraverso l'utilizzo di strumenti di didattica erogativa ed interattiva, anche in modalità telematica, mediante esperienze di laboratorio e attività esercitative curriculari svolte in presenza, previste all'interno di selezionati insegnamenti, nonché attraverso le attività di tirocinio, svolte con l'interazione costante degli studenti con i docenti di riferimento ed i tutor didattici.

La verifica delle conoscenze, della comprensione degli argomenti trattati e delle capacità applicative avviene mediante prove di valutazione in itinere nell'ambito della didattica interattiva ed esami finali scritti e/o orali.

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

Anno di corso 1 - CHIMICA DEGLI ALIMENTI (cfu 9 - NUMA - D92602144) [url](#)

Anno di corso 1 - LEGISLAZIONE E CERTIFICAZIONI ALIMENTARI (cfu 6 - NUMA - D92601953) [url](#)

Anno di corso 1 - MICROBIOLOGIA ED IGIENE DEGLI ALIMENTI (cfu 9 - NUMA - D92602155) [url](#)

Anno di corso 2 - CHIMICA E TECNOLOGIA DEI NUTRACEUTICI (cfu 6 - NUMA - D92700742) [url](#)

Anno di corso 2 - MANAGEMENT E MARKETING DEGLI INTEGRATORI ALIMENTARI (cfu 6 - NUMA - D92700746) [url](#)

Anno di corso 2 - STATISTICA E STRATEGIE D'INDAGINE E SORVEGLIANZA ALIMENTARE (cfu 6 - NUMA - D92700754) [url](#)

Anno di corso 2 - TECNOLOGIA E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI (cfu 9 - NUMA - D92700756) [url](#)

AREA NUTRIZIONE UMANA

Conoscenza e comprensione

Acquisizione di conoscenze approfondite relative ai principali metodi di valutazione dello stato nutrizionale e della composizione corporea, nonché ai criteri di determinazione del fabbisogno energetico e dei nutrienti in differenti condizioni fisiologiche e in popolazioni specifiche di individui (bambini, età evolutiva e adolescenza, adulti, anziani, gravidanza, allattamento, in soggetti affetti da malnutrizione per eccesso o per difetto, da patologie dimetaboliche, da patologie cardiovascolari, da patologie cronico-degenerative, da patologie gastrointestinali e malassorbimenti, da insufficienza renale, da patologie oncologiche) ed atleti. Le conoscenze comprendono inoltre i principi alla base della progettazione di interventi dietetici personalizzati e della pianificazione nutrizionale in ambito clinico e applicativo.

Nel curriculum Nutrizione Molecolare il quadro delle conoscenze è integrato e sviluppato con riferimento al ruolo dei nutraceutici, degli integratori alimentari e degli alimenti funzionali nel mantenimento dello stato di salute e nella prevenzione delle condizioni associate allo squilibrio nutrizionale.

Per entrambi i percorsi formativi, le conoscenze sono completate mediante l'approfondimento degli strumenti e degli indicatori utili alla valutazione dello stato nutrizionale e metabolico dell'individuo, con particolare attenzione all'interpretazione dei biomarcatori nutrizionali.

Le conoscenze sopra elencate sono verificate a mezzo di prove orali e/o scritte.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Acquisizione di capacità applicative finalizzate all'utilizzo delle principali tecniche di valutazione del fabbisogno nutrizionale in differenti condizioni fisiologiche e fasi della vita, comprese l'età neonatale, l'accrescimento, l'età adulta, l'età avanzata e la gravidanza. Le capacità acquisite consentono inoltre di individuare e progettare percorsi alimentari volti alla correzione di carenze nutrizionali in situazioni in cui l'apporto di nutrienti risulti inferiore agli standard di una nutrizione ottimale.

Nel curriculum Nutrizione Molecolare, le capacità applicative sono ulteriormente sviluppate con riferimento all'individuazione della strategia più idonea e dell'ambito di utilizzo di nutraceutici, integratori alimentari e alimenti funzionali, in una prospettiva di supporto nutrizionale e prevenzione delle condizioni associate allo squilibrio nutrizionale.

La capacità di applicare le conoscenze acquisite verrà sviluppata e verificata attraverso l'utilizzo di strumenti di didattica erogativa ed interattiva in via telematica, durante le esperienze di laboratorio e le attività esercitative curriculari svolte in presenza (previste all'interno di selezionati insegnamenti) e mediante le attività di tirocinio svolte attraverso l'interazione costante degli studenti con i docenti di riferimento ed i tutor didattici.

La verifica delle conoscenze e della comprensione degli argomenti trattati e delle capacità applicative avviene attraverso prove in itinere nell'ambito della didattica interattiva ed esami finali scritti e/o orali.

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

Anno di corso 1 - NUTRACEUTICI, INTEGRATORI, ALIMENTI FUNZIONALI (cfu 6 - NUMA - D92602158) [url](#)

Anno di corso 2 - ALIMENTAZIONE IN POPOLAZIONI SPECIALI E NELLO SPORT E PROGETTAZIONE DIETA (cfu 6 - NUMA - D92700736) [url](#)

Anno di corso 2 - BIOMARCATORI DI STATO NUTRIZIONALE (cfu 6 - NUMA - D92700757) [url](#)

AREA PSICO- PEDAGOGICA E ANTROPOLOGICA

Conoscenza e comprensione

Acquisizione di conoscenze approfondite relative alle relazioni tra comportamento alimentare, nutrizione e aspetti socioculturali del benessere e degli stili di vita. Le conoscenze comprendono i principali riferimenti teorici e concettuali degli ambiti psico-pedagogico e antropologico applicati alla nutrizione umana, nonché i modelli interpretativi utili alla comprensione dei processi motivazionali, relazionali e culturali che influenzano le scelte alimentari e i comportamenti nutrizionali. Gli insegnamenti afferenti a questa area sono previsti come attività opzionali per entrambi i curricula. Nell'ambito del curriculum Nutrizione Molecolare, il quadro delle conoscenze è ulteriormente integrato e approfondito attraverso un insegnamento dedicato ai disturbi del comportamento alimentare, con particolare riferimento agli aspetti psicologici, biologici e nutrizionali che caratterizzano tali condizioni.

Le conoscenze sopra elencate sono verificate a mezzo di prove orali e/o scritte.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Acquisizione di capacità applicative relative all'utilizzo dei riferimenti psico-pedagogici e antropologici per la comprensione dei comportamenti alimentari e la promozione del benessere individuale, con particolare attenzione alle dinamiche motivazionali che orientano le scelte nutrizionali. Le capacità acquisite comprendono inoltre l'impiego di strumenti e approcci idonei all'individuazione precoce dei disturbi del comportamento alimentare, in una prospettiva di prevenzione e supporto al benessere nutrizionale.

Lo sviluppo delle capacità applicative avviene mediante l'utilizzo di strumenti di didattica erogativa ed interattiva in via telematica, nonché mediante attività di tirocinio svolte con l'interazione costante con i docenti di riferimento e i tutor didattici.

La verifica delle conoscenze e della comprensione degli argomenti trattati e delle capacità applicative avviene attraverso prove in itinere nell'ambito della didattica interattiva ed esami finali scritti e/o orali.

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

Anno di corso 1 - DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE (cfu 6 - NUMA - D92601948) [url](#)

Anno di corso 2 - ANTROPOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE (cfu 6 - NUMA - D92700738) [url](#)

Anno di corso 2 - MOTIVAZIONE E BENESSERE PERSONALE (cfu 6 - NUMA - D92700748) [url](#)

Anno di corso 2 - PEDAGOGIA DELLE ATTIVITÀ MOTORIE ADATTATE (cfu 6 - NUMA - D92700751) [url](#)

Anno di corso 2 - SOCIOLOGIA DEL BENESSERE E DEGLI STILI DI VITA (cfu 6 - NUMA - D92700753) [url](#)

AREA LINGUE STRANIERE

Conoscenza e comprensione

Conoscenze avanzate della lingua inglese (livello B2), con particolare riferimento alla terminologia tecnico scientifica del settore della nutrizione umana.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Acquisizione di capacità applicative dell'utilizzo della lingua inglese per la consultazione della letteratura scientifica e nel comunicare efficacemente i risultati di studi e ricerche in ambito internazionale.

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

Anno di corso 1 - INGLESE SCIENTIFICO (cfu 3 - NUMA - D92601952) [url](#)

Servizi per gli studenti

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

<https://www.uniecampus.it/studenti/calendari/calendario-accademico/index.html>

Calendario degli esami di profitto

<https://www.uniecampus.it/studenti/calendari/bacheca-appelli-desame/index.html>

Calendario sessioni della Prova finale

<https://www.uniecampus.it/studenti/calendari/calendario-degli-appelli-di-laurea/index.html>

Data di inizio dell'attività didattica

01/08/2026

Infrastrutture

Aule

Pdf inserito: [Aule 2026.pdf](#) 

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [Laboratori e aule informatiche_2026 LM-61.pdf](#) 

Sale Studio

Pdf inserito: [Sale Studio_2026.pdf](#) 

Biblioteche

Link inserito: <http://www.uniecampus.it/ateneo/polo-bibliotecario-multimediale-di-ateneo/index.html>

Servizi a supporto

Orientamento in ingresso e in itinere

Pdf inserito: [Orientamento_2026.pdf](#) 

Tutorato

Pdf inserito: [Tutorato_2026.pdf](#) 

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

Link inserito: <https://www.uniecampus.it/studenti/stage-e-placement/stage-e-tirocini/index.html>

Pdf inserito: [Tirocini e stage_2026.pdf](#) 

Accompagnamento al lavoro

Link inserito: <https://www.uniecampus.it/studenti/stage-e-placement/placement/index.html>

Pdf inserito: [Accompagnamento al lavoro_2026.pdf](#) 

Eventuali altre iniziative

Pdf inserito: [Eventuali altre iniziative_2026.pdf](#) 

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale

Il servizio di assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti e dei docenti, sia in entrata che in uscita, rappresenta il centro di riferimento per le relazioni internazionali e promuove ogni anno l'attivazione del Programma Erasmus Plus Mobilità, operando in collaborazione con i

Delegati Erasmus di ciascun Dipartimento. L'organico è costituito da un responsabile che svolge in autonomia la funzione, di concerto con la Direzione Generale.

L'Ufficio è operativo dal lunedì al venerdì nei seguenti orari: 9.00-12.00 e 15.00-18.00.

I compiti fondamentali del servizio di assistenza e accordi per la mobilità internazionale sono:

- la definizione di accordi con atenei di altri Paesi per la mobilità internazionale degli studenti – finalizzata allo svolgimento di periodi di studio o di tirocinio all'estero (Student Mobility, Student Traineeship) – dei docenti (Teaching Mobility/Training) e del personale amministrativo (Staff Mobility/Training).

- l'organizzazione e la gestione della mobilità internazionale degli studenti e dei docenti in uscita e dell'accoglienza degli studenti e dei docenti di altri Paesi in ingresso (processi di application all'Agenzia Nazionale, di gestione delle borse di mobilità in entrata e in uscita, di riconoscimento dei crediti, istruttorie, definizione dei Learning e Teaching Agreements, monitoraggio e supervisione delle attività).

I docenti possono svolgere attività didattiche presso atenei esteri, confrontandosi con metodologie e modelli formativi adottati in contesti accademici internazionali.

Gli studenti possono confrontarsi con realtà universitarie e lavorative di tipo internazionale, seguendo corsi e sostenendo esami presso un altro ateneo europeo, oppure praticando un tirocinio presso un'azienda all'estero. In particolare:

- a partire dal primo anno di corso, a condizione che abbiano già sostenuto esami per 18 CFU, possono effettuare una mobilità per studio all'estero, presso università dei Paesi partecipanti al Programma Erasmus Plus Mobilità, che può durare da 3 a 12 mesi (incluso un periodo di tirocinio, se pianificato, e incluse precedenti esperienze di mobilità in LLP - Lifelong Learning Programme);

- a partire dal primo anno di corso, possono effettuare una mobilità per tirocinio all'estero, che può durare da 2 a 12 mesi, presso imprese e organizzazioni dei Paesi partecipanti al programma.

Le due esperienze si possono sia alternare che ripetere nel rispetto della durata complessiva di 12 mesi per ciascun ciclo di studi (nel caso dei programmi di studio a ciclo unico, gli studenti possono usufruire di un periodo di mobilità fino a 24 mesi). Anche i neolaureati possono fare domanda di tirocinio, entro 12 mesi dal conseguimento della laurea.

Al fine di favorire le attività di mobilità in un'ottica internazionale, eCampus ha istituito il Centro Linguistico di Ateneo "Excellence in Linguistic Training" che supporta gli studenti in uscita, affinché possiedano le competenze linguistiche richieste dall'istituzione ospite nell'ambito degli accordi Erasmus+.

L'Ufficio per la mobilità internazionale garantisce, inoltre, l'accesso degli studenti all'Online Linguistic Support previsto dal Programma Erasmus+.

Per facilitare gli scambi con studenti stranieri in entrata, l'Ateneo mette a disposizione la traduzione in inglese dei contenuti di alcuni insegnamenti dei diversi Corsi di Studio.

L'Ateneo promuove, inoltre, iniziative volte al potenziamento della mobilità internazionale degli studenti, a sostegno di periodi di studio e di tirocinio all'estero, anche al di fuori del Programma Erasmus+.

La politica di Ateneo in materia di mobilità internazionale degli studenti è documentata sul portale di Ateneo al link

<https://www.uniecampus.it/studenti/programma-erasmus/ecampus-policy/index.html>, mentre l'elenco delle Università partner è riportato in calce.

Per incentivare la partecipazione degli studenti ai programmi di mobilità internazionale, i Dipartimenti hanno nominato dei propri delegati all'internazionalizzazione e proseguono attivamente nella promozione di iniziative finalizzate ad ampliare e qualificare le opportunità di mobilità, rafforzando al contempo le attività di informazione e sensibilizzazione sul tema.

A titolo di ulteriore misura di sostegno e incentivazione alla partecipazione a periodi di studio all'estero, possono essere riconosciuti punteggi aggiuntivi ai fini della determinazione del voto di laurea, secondo le modalità definite nel Regolamento per la prova finale.

L'adeguatezza e l'efficacia del servizio fornito sono monitorate dal Presidio della Qualità di Ateneo (PQA) principalmente attraverso strumenti strutturati di rilevazione delle opinioni dei laureandi.

Gli esiti del monitoraggio sono documentati nella relazione annuale del PQA.

Inserimento atenei in convenzione

Atenei in convenzione per programmi di mobilità internazionale

N.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Tipo Titolo
1	Turchia	Istanbul AREL University		04/06/2026	solo italiano

Monitoraggio dei risultati

Opinioni studenti

Agli studenti frequentanti sono somministrati i questionari previsti dall'ANVUR, allegati al documento "Autovalutazione, Valutazione e Accreditamento del Sistema Universitario Italiano", approvato dal Consiglio Direttivo dell'ANVUR in data 9 gennaio 2013, a cui possono esserne aggiunti altri da parte dell'Ateneo, nonché opportuni campi liberi per l'inserimento di suggerimenti migliorativi. I Corsi di Studio (CdS) possono integrare le schede di valutazione con ulteriori domande. Le proposte di integrazione sono inoltrate al Presidio della Qualità di Ateneo (PQA) che assume le definitive determinazioni in merito.

In particolare, sono utilizzati i seguenti questionari:

- SCHEDA 1 BIS (Questionario insegnamenti): raccoglie le opinioni degli studenti relative agli insegnamenti; è somministrata online nell'area riservata del sito di Ateneo al raggiungimento dei 2/3 delle attività previste sulla piattaforma. La compilazione è obbligatoria e costituisce condizione necessaria per il completamento dell'erogazione delle lezioni degli insegnamenti.
- SCHEDA 2 BIS - PARTE A (Questionario Corso di Studio): registra le opinioni degli studenti sul CdS, sulle aule, sulle attrezzature e sui servizi di supporto. È somministrata online al momento del passaggio all'anno di corso successivo. La compilazione è obbligatoria per accedere alle funzioni amministrative (accettazione dei voti, visualizzazione della carriera, ecc.).
- SCHEDA 2 BIS - PARTE B (Questionario Esami): rileva le opinioni degli studenti sulle prove d'esame superate. È somministrata online al momento del passaggio all'anno di corso successivo. La compilazione è obbligatoria per accedere alle funzioni amministrative (accettazione dei voti, visualizzazione della carriera, ecc.).

L'Ateneo adotta le "Linee guida per la rilevazione e la gestione delle opinioni degli studenti", predisposte dal PQA, che costituiscono il riferimento operativo per l'analisi e l'utilizzo degli esiti delle rilevazioni. La somministrazione dei questionari avviene esclusivamente in modalità telematica, previo accesso all'area riservata del portale istituzionale di Ateneo. Sono adottate procedure che assicurano l'anonimato dei rispondenti in tutte le fasi del processo: compilazione, elaborazione, analisi e pubblicazione dei risultati. Per quanto riguarda gli studenti frequentanti, il sistema adottato dall'Ateneo garantisce una copertura completa delle rilevazioni delle opinioni su tutti gli insegnamenti di tutti i CdS.

ELABORAZIONE DEI DATI

Gli esiti dei questionari sono gestiti esclusivamente in forma anonima e non riconducibile ai singoli compilatori, al fine di garantire l'anonimato in tutte le fasi del processo di elaborazione e analisi dei dati.

Il PQA monitora l'elaborazione dei risultati delle valutazioni e ne verifica la coerenza e l'affidabilità, assicurando la corretta applicazione delle procedure adottate dall'Ateneo per la rilevazione, l'elaborazione e l'utilizzo dei risultati.

I dati dei questionari sono elaborati secondo le seguenti modalità:

- elaborazione di dati aggregati per ciascun CdS;
- elaborazione di dati aggregati per ciascun curriculum del CdS;
- elaborazione di dati disaggregati per ciascun insegnamento.

Al fine di garantire l'anonimato della compilazione da parte degli studenti, non vengono elaborate le valutazioni di determinate aree/tematiche se il numero di risposte è inferiore a cinque.

I risultati delle eventuali domande aggiuntive proposte dai CdS, previa autorizzazione del PQA, sono forniti dal Presidio senza aggregazione ai Direttori dei CdS interessati e sono oggetto di elaborazione e analisi a cura delle strutture proponenti, nel rispetto delle finalità di AQ e delle disposizioni in materia di tutela dei dati personali.

DIFFUSIONE E ACCESSO AI RISULTATI DELLE RILEVAZIONI

In coerenza con il modello AVA, gli esiti delle rilevazioni sono resi disponibili ai soggetti coinvolti nei processi di AQ, secondo livelli di accesso differenziati e nel rispetto dei principi di trasparenza, tutela dell'anonimato e utilizzo istituzionale dei dati.

Gli esiti dei questionari sugli insegnamenti (Questionario 1bis) e sulle prove d'esame (Questionario 2bis – Parte B) sono resi disponibili sul portale istituzionale di Ateneo attraverso:

- una versione pubblica, accessibile a tutti i soggetti interessati e priva dell'indicazione dell'insegnamento e del docente responsabile;
- una versione ad accesso riservato, comprensiva dell'indicazione dell'insegnamento, consultabile nella sezione del sito di Ateneo dedicata al PQA dai soggetti istituzionali competenti per i CdS: Organi di Governo, NdV, PQA, Dipartimenti, CPDS, Direttori di CdS, GdR, GdAQ CdS. Si precisa che i rappresentanti degli studenti hanno accesso diretto a tale sezione del portale, in modo che il loro coinvolgimento possa essere diretto e non mediato. Inoltre, ciascun docente può consultare le valutazioni relative ai propri insegnamenti (esprese come mediana del voto espresso nella scala Likert) accedendo all'area riservata del portale.

Gli esiti dei questionari sui CdS e sui servizi di supporto alla didattica (Questionario 2bis – Parte A) sono pubblicati ad accesso libero sul portale istituzionale di Ateneo.

La versione pubblica dei questionari è consultabile al link sotto riportato.

Il PQA cura, inoltre, l'aggiornamento delle sezioni del sito istituzionale dedicate ai questionari, al fine di valorizzarne le finalità, favorire la trasparenza e rafforzare la consapevolezza dei rispondenti rispetto all'utilizzo dei risultati nell'ambito del sistema di AQ.

Tale condivisione è finalizzata a:

- a. rendere consapevoli i docenti dell'importanza di utilizzare in modo appropriato le valutazioni della qualità della didattica e dei suoi risultati in termini occupazionali;
- b. orientare i CdS nella valutazione delle attività didattiche riferite a singoli insegnamenti o a gruppi di insegnamenti omogenei per anno di corso o ambito disciplinare, anche mediante analisi comparative;
- c. individuare, sperimentare e condividere strategie innovative volte a migliorare la qualità della didattica, delle attività di supporto e degli esiti occupazionali, anche attraverso la condivisione di buone pratiche.

UTILIZZO DEI RISULTATI

L'utilizzo degli esiti delle rilevazioni si inserisce nel Sistema di Assicurazione della Qualità dell'Ateneo e coinvolge i CdS, le Commissioni Paritetiche Docenti-Studenti (CPDS), i Dipartimenti, il PQA, il Nucleo di Valutazione (NdV) e gli Organi di Governo.

Gli esiti delle rilevazioni sono utilizzati esclusivamente per finalità istituzionali e costituiscono un importante strumento per il monitoraggio della qualità della didattica, dell'organizzazione dei CdS e dei servizi di supporto.

Le procedure di AQ prevedono che le eventuali criticità emerse siano analizzate dai soggetti competenti e che, ove necessario, siano individuate e attuate opportune azioni correttive o di miglioramento, verificandone successivamente l'efficacia.

Di norma, gli esiti delle rilevazioni:

- sono considerati critici se la percentuale di risposte positive è inferiore al 60%;
- sono comunque oggetto di attenta valutazione se la percentuale di risposte positive è inferiore al 66,6%.

I CdS analizzano i risultati delle rilevazioni nell'ambito delle attività di monitoraggio e riesame, individuano eventuali criticità e definiscono le conseguenti azioni di miglioramento. Gli esiti delle analisi e le iniziative intraprese sono discussi e rendicontati negli organi collegiali del CdS, con il coinvolgimento

dei rappresentanti degli studenti.

Le CPDS analizzano i risultati delle rilevazioni, con particolare riferimento alle criticità emerse, monitorano le iniziative adottate dai CdS e riportano gli esiti delle proprie valutazioni nelle Relazioni annuali.

I Dipartimenti utilizzano i risultati delle rilevazioni nell'ambito delle attività di monitoraggio e di riesame dipartimentale. Il PQA analizza gli esiti delle rilevazioni, ne assicura la diffusione ai soggetti interessati e ne rendiconta i risultati nella propria Relazione annuale.

Il NdV valuta l'efficacia delle procedure di rilevazione, analisi, diffusione e utilizzo degli esiti e documenta le proprie valutazioni nella Relazione annuale. Gli Organi di Governo tengono conto degli esiti delle rilevazioni nell'ambito delle attività di indirizzo, programmazione e riesame del Sistema di Governo e del Sistema di Assicurazione della Qualità.

GESTIONE DELLE OSSERVAZIONI, DELLE PROPOSTE DI MIGLIORAMENTO, DELLE SEGNALAZIONI E DEI RECLAMI

Oltre alle rilevazioni effettuate mediante i questionari, gli studenti possono formulare osservazioni, proposte di miglioramento, segnalazioni e reclami attraverso i canali istituzionali messi a disposizione dall'Ateneo e disciplinati dalle vigenti Linee guida per la gestione delle segnalazioni e dei reclami. Le informazioni raccolte attraverso tali canali costituiscono un'importante fonte informativa per il monitoraggio della qualità delle attività formative e dei servizi.

Il PQA elabora periodicamente i dati e mette a disposizione dei soggetti interessati appositi report. I CdS analizzano e prendono in carico gli esiti delle segnalazioni e delle osservazioni ricevute nell'ambito delle proprie attività di monitoraggio e riesame, al fine di individuare eventuali criticità, definirne le cause e promuovere le opportune azioni di miglioramento.

La CPDS prende in esame le criticità e le problematiche evidenziate dagli studenti attraverso i diversi canali disponibili, verificando che esse siano portate all'attenzione dei soggetti competenti e adeguatamente considerate. La Commissione monitora inoltre le iniziative intraprese per la loro gestione e ne rendiconta gli esiti nella Relazione annuale.

Gli esiti delle segnalazioni e delle attività di monitoraggio sono altresì utilizzati nell'ambito del riesame del funzionamento del Sistema di Governo e del Sistema di Assicurazione della Qualità, al fine di supportare la valutazione dell'efficacia delle politiche, dei processi e delle azioni di miglioramento adottate dall'Ateneo.

Link inserito: <https://www.uniecampus.it/studenti/rilevazione-opinioni-studenti/index.html>

Opinioni dei laureati

Per la rilevazione delle opinioni dei laureandi, l'Ateneo si avvale dell'indagine "Percorsi di laurea" (fino al 2025 denominata "Profilo dei Laureati") condotta da AlmaLaurea.

La somministrazione avviene in fase di conclusione del percorso di studio, in concomitanza con le procedure di presentazione della domanda di laurea. La partecipazione all'indagine avviene esclusivamente in modalità telematica, previo accesso all'area riservata del portale istituzionale di Ateneo.

Sono adottate procedure che assicurano l'anonimato dei rispondenti in tutte le fasi del processo: compilazione, elaborazione, analisi e pubblicazione dei risultati.

ELABORAZIONE DEI DATI

Gli esiti dell'indagine sono gestiti, secondo le procedure e le metodologie adottate dal Consorzio AlmaLaurea, esclusivamente in forma anonima e non riconducibile ai singoli compilatori, al fine di garantire l'anonimato dei rispondenti in tutte le fasi del processo di elaborazione e analisi dei dati.

Il PQA monitora la disponibilità e l'utilizzo dei risultati delle rilevazioni e ne verifica la coerenza e l'affidabilità.

Il PQA, eventualmente con il supporto di appositi gruppi di lavoro, può elaborare ulteriormente i dati resi disponibili dal Consorzio AlmaLaurea al fine di agevolarne l'analisi e l'utilizzo nell'ambito delle attività di monitoraggio, autovalutazione e miglioramento continuo. Tali elaborazioni sono rese disponibili ai soggetti coinvolti nel Sistema di Assicurazione della Qualità, tra cui gli Organi di Governo, il Nucleo di Valutazione (NdV), i Dipartimenti, le Commissioni Paritetiche Docenti-Studenti (CPDS), i Direttori di CdS, i Gruppi di Riesame (GdR), i Gruppi di Assicurazione della Qualità dei CdS (GdAQ-CdS) e i rappresentanti degli studenti.

DIFFUSIONE E ACCESSO AI RISULTATI DELLE RILEVAZIONI

Gli esiti delle indagini sono pubblicati dal Consorzio AlmaLaurea e resi disponibili ad accesso libero sul relativo portale istituzionale, secondo le modalità previste dal Consorzio. L'Ateneo rende altresì disponibili i collegamenti alle relative elaborazioni e report attraverso il proprio sito istituzionale, al link sotto riportato.

Eventuali ulteriori elaborazioni dei dati, effettuate dal PQA o da appositi gruppi di lavoro, sono rese disponibili in forma riservata agli Organi di Governo, al NdV, al PQA, ai Dipartimenti, alle CPDS, ai Direttori di CdS, ai GdR, ai GdAQ CdS e ai rappresentanti degli studenti.

Il PQA cura, inoltre, l'aggiornamento delle sezioni del sito istituzionale dedicate alle rilevazioni AlmaLaurea e agli esiti delle indagini, al fine di valorizzarne le finalità, favorire la trasparenza e rafforzare la consapevolezza dei rispondenti rispetto all'utilizzo dei risultati nell'ambito del sistema di AQ.

UTILIZZO DEI RISULTATI

L'utilizzo degli esiti delle rilevazioni si inserisce nel Sistema di Assicurazione della Qualità dell'Ateneo e coinvolge i CdS, le CPDS, i Dipartimenti, il PQA, il NdV e gli Organi di Governo.

Gli esiti delle rilevazioni sono utilizzati esclusivamente per finalità istituzionali e costituiscono un importante strumento per il monitoraggio della qualità della didattica, dell'organizzazione dei CdS e dei servizi di supporto.

Le procedure di AQ prevedono che le eventuali criticità emerse siano analizzate dai soggetti competenti e che, ove necessario, siano individuate e attuate opportune azioni correttive o di miglioramento, verificandone successivamente l'efficacia.

Di norma, gli esiti delle rilevazioni:

- sono considerati critici se la percentuale di risposte positive è inferiore al 60%;
- sono comunque oggetto di attenta valutazione se la percentuale di risposte positive è inferiore al 66,6%.

I CdS analizzano i risultati delle rilevazioni nell'ambito delle attività di monitoraggio e riesame, individuano eventuali criticità e definiscono le conseguenti azioni di miglioramento. Gli esiti delle analisi e le iniziative intraprese sono discussi e rendicontati negli organi collegiali del CdS, con il coinvolgimento dei rappresentanti degli studenti.

Le CPDS analizzano i risultati delle rilevazioni, con particolare riferimento alle criticità emerse, monitorano le iniziative adottate dai CdS e riportano gli esiti delle proprie valutazioni nelle Relazioni annuali.

I Dipartimenti utilizzano i risultati delle rilevazioni nell'ambito delle attività di monitoraggio e di riesame dipartimentale. Il PQA analizza gli esiti delle rilevazioni, ne assicura la diffusione ai soggetti interessati e ne rendiconta i risultati nella propria Relazione annuale. Inoltre, utilizza tali dati nell'ambito delle attività di monitoraggio previste dalle "Linee guida per il monitoraggio annuale dei servizi, delle strutture e delle risorse a supporto degli studenti e dei dottorandi".

Il NdV valuta l'efficacia delle procedure di rilevazione, analisi, diffusione e utilizzo degli esiti e documenta le proprie valutazioni nella Relazione annuale. Gli Organi di Governo tengono conto degli esiti delle rilevazioni nell'ambito delle attività di indirizzo, programmazione e riesame del Sistema di Governo e del Sistema di Assicurazione della Qualità.

Link inserito: <https://www.uniecampus.it/studenti/rilevazione-opinioni-studenti/index.html>

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

I dati utilizzati ai fini del monitoraggio dell'attrattività del Corso di Studio (CdS), dell'andamento delle carriere degli studenti e dell'efficacia del processo formativo sono acquisiti da fonti istituzionali interne ed esterne all'Ateneo.

In particolare, il CdS utilizza gli indicatori e i dati messi periodicamente a disposizione dall'ANVUR attraverso la Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA), disponibile nell'apposita sezione del portale ava.mur.gov.it (accesso riservato). La SMA è predisposta dal Gruppo di Riesame del CdS ed è successivamente discussa e approvata dal Consiglio di Corso di Studio.

L'Ateneo mette inoltre a disposizione dei CdS ulteriori informazioni finalizzate ad approfondire gli aspetti non direttamente rilevabili attraverso gli indicatori ANVUR. In particolare, sono resi disponibili:

- i risultati delle verifiche delle conoscenze in ingresso e della personale preparazione degli studenti iscritti al primo anno dei Corsi di Laurea, dei Corsi di Laurea Magistrale a ciclo unico e dei Corsi di Laurea Magistrale;
- i risultati delle prove di verifica dell'apprendimento;
- i risultati delle prove finali di laurea;

Tali dati sono predisposti dal Presidio della Qualità di Ateneo (PQA) e trasmessi annualmente ai CdS, attraverso appositi report e template, riportati in allegato al presente Quadro.

Il PQA può inoltre fornire ulteriori elaborazioni statistiche relative all'andamento delle carriere degli studenti.

Il Consiglio di Corso di Studio analizza e prende in carico tali dati ai fini del monitoraggio delle carriere degli studenti e del miglioramento del percorso formativo, individuando eventuali criticità e opportunità di miglioramento e dandone evidenza nei propri verbali.

Pdf inserito: [All. Quadro Dati ingr_perc_usc 2026.pdf](#) 

Efficacia Esterna

Per la rilevazione della condizione occupazionale dei laureati, l'Ateneo si avvale dell'indagine "Esiti occupazionali alla laurea" (fino al 2025 denominata 'Condizione occupazionale dei laureati') condotta da AlmaLaurea.

La somministrazione avviene, secondo le modalità stabilite dal Consorzio AlmaLaurea, a distanza di 1, 3 e 5 anni dal conseguimento del titolo.

Sono adottate procedure che assicurano l'anonimato dei rispondenti in tutte le fasi del processo: compilazione, elaborazione, analisi e pubblicazione dei risultati.

ELABORAZIONE DEI DATI

Gli esiti dell'indagine sono gestiti, secondo le procedure e le metodologie adottate dal Consorzio AlmaLaurea, esclusivamente in forma anonima e non riconducibile ai singoli compilatori, al fine di garantire l'anonimato dei rispondenti in tutte le fasi del processo di elaborazione e analisi dei dati.

Il PQA monitora la disponibilità e l'utilizzo dei risultati delle rilevazioni e ne verifica la coerenza e l'affidabilità.

Il PQA, eventualmente con il supporto di appositi gruppi di lavoro, può elaborare ulteriormente i dati resi disponibili dal Consorzio AlmaLaurea al fine di agevolarne l'analisi e l'utilizzo nell'ambito delle attività di monitoraggio, autovalutazione e miglioramento continuo. Tali elaborazioni sono rese disponibili ai soggetti coinvolti nel Sistema di Assicurazione della Qualità, tra cui gli Organi di Governo, il Nucleo di Valutazione (NdV), i Dipartimenti, le Commissioni Paritetiche Docenti-Studenti (CPDS), i Direttori di CdS, i Gruppi di Riesame (GdR), i Gruppi di Assicurazione della Qualità dei CdS (GdAQ-CdS) e i rappresentanti degli studenti.

DIFFUSIONE E ACCESSO AI RISULTATI DELLE RILEVAZIONI

Gli esiti delle indagini sono pubblicati dal Consorzio AlmaLaurea e resi disponibili ad accesso libero sul relativo portale istituzionale, secondo le modalità previste dal Consorzio. L'Ateneo rende altresì disponibili i collegamenti alle relative elaborazioni e report attraverso il proprio sito istituzionale, al link sotto riportato.

Eventuali ulteriori elaborazioni dei dati, effettuate dal PQA o da appositi gruppi di lavoro, sono rese disponibili in forma riservata agli Organi di Governo, al NdV, al PQA, ai Dipartimenti, alle CPDS, ai Direttori di CdS, ai GdR, ai GdAQ CdS e ai rappresentanti degli studenti.

Il PQA cura, inoltre, l'aggiornamento delle sezioni del sito istituzionale dedicate alle rilevazioni AlmaLaurea e agli esiti delle indagini, al fine di valorizzarne le finalità, favorire la trasparenza e rafforzare la consapevolezza dei rispondenti rispetto all'utilizzo dei risultati nell'ambito del sistema di AQ.

UTILIZZO DEI RISULTATI

L'utilizzo degli esiti delle rilevazioni si inserisce nel Sistema di Assicurazione della Qualità dell'Ateneo e coinvolge i CdS, i Dipartimenti, il PQA, il NdV e gli Organi di Governo.

Gli esiti delle rilevazioni sono utilizzati esclusivamente per finalità istituzionali e costituiscono un importante strumento per il monitoraggio dell'efficacia esterna dei percorsi formativi, della spendibilità delle capacità acquisite e della coerenza tra formazione universitaria e mercato del lavoro.

Le procedure di AQ prevedono che le eventuali criticità emerse siano analizzate dai soggetti competenti e che, ove necessario, siano individuate e attuate opportune azioni correttive o di miglioramento, verificandone successivamente l'efficacia.

I CdS analizzano i risultati delle rilevazioni nell'ambito delle attività di monitoraggio e riesame, con particolare riferimento alla revisione dei percorsi formativi, individuano eventuali criticità e definiscono le conseguenti azioni di miglioramento. Gli esiti delle analisi e le iniziative intraprese sono discussi e rendicontati negli organi collegiali del CdS, con il coinvolgimento dei rappresentanti degli studenti.

I Dipartimenti utilizzano i risultati delle rilevazioni nell'ambito delle attività di monitoraggio e di riesame dipartimentale. Il PQA analizza gli esiti delle rilevazioni, ne assicura la diffusione ai soggetti interessati e ne rendiconta i risultati nella propria Relazione annuale.

Il NdV valuta l'efficacia delle procedure di rilevazione, analisi, diffusione e utilizzo degli esiti e documenta le proprie valutazioni nella Relazione annuale. Gli Organi di Governo tengono conto degli esiti delle rilevazioni nell'ambito delle attività di indirizzo, programmazione e riesame del Sistema di Governo e del Sistema di Assicurazione della Qualità.

Link inserito: <https://www.uniecampus.it/studenti/rilevazione-opinioni-studenti/index.html>

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

Il monitoraggio delle opinioni degli enti e delle imprese che hanno ospitato almeno uno studente nell'ambito di un tirocinio curriculare o extracurriculare, con particolare riferimento ai punti di forza e alle aree di miglioramento della preparazione degli studenti, è effettuato mediante l'apposito questionario riportato in allegato.

Per ogni tirocinio curriculare ed extracurriculare svolto, il questionario è compilato dal tutor aziendale al termine dell'esperienza formativa e trasmesso all'Ufficio Tirocini.

I questionari sono compilati su supporto cartaceo e successivamente digitalizzati dall'Ufficio Tirocini, al fine di consentire l'elaborazione e l'analisi sistematica dei dati.

I risultati delle rilevazioni sono messi a disposizione dei Gruppi di Assicurazione della Qualità del Corso di Studio (GdAQ-CdS), che li utilizzano nell'ambito delle attività di monitoraggio e riesame per individuare eventuali criticità nella preparazione degli studenti e definire le opportune azioni di miglioramento.

I risultati delle rilevazioni relativi agli ultimi due anni accademici sono sintetizzati nella tabella allegata al presente Quadro.

Il GdAQ-CdS evidenzia una valutazione complessivamente positiva in merito all'impegno e al coinvolgimento del tirocinante nelle attività svolte, alle competenze operative acquisite in relazione agli obiettivi professionali concordati, al raggiungimento degli obiettivi previsti dal progetto formativo e al livello di preparazione dimostrato. Il GdAQ-CdS esprime soddisfazione per i risultati conseguiti.

Pdf inserito: [LM-61 All. Opinioni enti tirocini 2026.pdf](#)

