



Organizzazione e Gestione del c

Presentazione

Informazioni generali



Università

Università Telematica San Raffaele Roma

Nome del corso in italiano

Scienze della nutrizione umana (IdSua:1632468)

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

<https://www.uniroma5.it/magistrale/magistrale-scienze-della-nutrizione-umana.html>

Riepilogo Caratteristiche Cds

1° anno in SUA: 2013

Programmazione Accessi

Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)

No

Programmazione locale

No

Sede del Corso

Sede

ROMA Via di Val Cannuta, 247, 00166 (Cod.058091)

Codice interno all'Ateneo del Corso

061

Utenza sostenibile

2495

Scheda SUA - Date creazione e aggiornamenti

Data di istituzione del corso

Da determinare

Data Ultimo aggiornamento Scheda SUA

15/05/2026 09:47

Data Ultimo aggiornamento RAD

30/06/2025 00:00



Organizzazione e Gestione del c

Referenti e Strutture

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS

MARSEGLIA Rachele

Organo Collegiale di gestione del corso di studio

Consiglio di Corso di Studio

Struttura didattica di riferimento

Dipartimento di Promozione delle Scienze Umane e della Qualità della Vita
(Dipartimento Legge 240) - ID: 32050

Requisiti di Docenza e Docenti di riferimento

DOCENTI DI RIFERIMENTO

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	GSD	QUALIFICA	PESO	INS. ASSOCIATO
1.	LFNVNC88R45C 129T	ALFANO	Veronica	BIOS-06/A	05/BIOS-06	RD - Ricercatore a t.d.-t.pieno (L. 79/2022)	1	
2.	MBRCCL66T70H 501E	AMBROSI SACCONI ROSATI	Cecilia	MEDS-03/A	06/MEDS-03	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
3.	NNNGPP90M17A 509M	ANNUNZIATA	Giuseppe	MEDS-08/C	06/MEDS-08	ID - Attività' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)	1	
4.	NZLSNL81H57F8 39X	ANZILOTTI	Serenella	BIOS-11/A	05/BIOS-11	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
5.	RBTMNM66H69 C352U	ARBITRIO	Mariamena	BIOS-11/A	05/BIOS-11	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
6.	RMNNDR72M15 G702A	ARMANI	Andrea	MEDS-08/C	06/MEDS-08	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
7.	BRNSFN94E02D 869N	BARANZINI	Stefano	MATH-03/A	01/MATH-03	RD - Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)	1	
8.	BTTSFO84H66L1 82H	BATTISTI	Sofia	MEDS-08/C	06/MEDS-08	ID - Attività' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)	1	
9.	BNFLLD75H43E 205M	BONFRATE	Leonilde	MEDS-05/A	06/MEDS-05	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
10.	BRGSVR86H49H 501I	BRIGANTI	Silviairina	MEDS-08/C	06/MEDS-08	RD - Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)	1	
11.	CLBVLR88P49F1 58M	CALABRESE	Valeria	BIOS-06/A	05/BIOS-06	RD - Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)	1	
12.	CMJLBT92B53H 501T	CAMAJANI	Elisabetta	MEDS-08/C	06/MEDS-08	RD - Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)	1	
13.	CMPRRT86S07D 643R	CAMPAGNA	Roberto	BIOS-07/A	05/BIOS-07	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
14.	CMPFRC91B66H 501U	CAMPANELLI	Federica	BIOS-06/A	05/BIOS-06	RD - Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)	1	

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	GSD	QUALIFICA	PESO	INS. ASSOCIATO
15.	CPRMSM71P09G 039H	CAPRIO	Massimiliano	MEDS-08/A	06/MEDS-08	PO - Professore Ordinario (L. 240/10)	1	
16.	CRDRST89A03D 086K	CARDAMONE	Ernesto	ECON-07/A	13/ECON-07	RD - Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)	1	
17.	CSTSRN93A63L7 25B	CASTELLI	Serena	BIOS-07/A	05/BIOS-07	RD - Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)	1	
18.	CTRLRD90L11E 791G	CATURANO	Alfredo	MEDS-05/A	06/MEDS-05	RD - Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)	1	
19.	CVLFNC89D23Z 404O	CAVALLO	Francis Michael	MEDS-02/A	06/MEDS-02	ID - Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)	1	
20.	CNCMTR72L60D 773A	CENCIONI	Maria Teresa	MEDS-02/A	06/MEDS-02	RD - Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)	1	
21.	CLNDNL67P14H 501V	CIALONI	Danilo	BIOS-06/A	05/BIOS-06	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
22.	CNTCRN80P47F 205R	CONTE	Caterina	MEDS-05/A	06/MEDS-05	PO - Professore Ordinario (L. 240/10)	1	
23.	CFRMCN92M68 G786E	CUFARO	Maria Concetta	BIOS-09/A	05/BIOS-09	ID - Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)	1	
24.	DLSGLI91L41G8 78Z	D'ALESSIO	Giulia	AGRI-07/A	07/AGRI-07	ID - Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)	1	
25.	DRGVLR80H47F 839E	D'ARGENIO	Valeria	BIOS-09/A	05/BIOS-09	PO - Professore Ordinario (L. 240/10)	1	
26.	DSNMNL90E62G 141J	D'EUSANIO	Manuela	ECON-10/A	13/ECON-10	RD - Ricercatore a t.d.-t.pieno (L. 79/2022)	1	
27.	DRSLVR92L45F8 39K	DEROSA	Elvira	MEDS-24/B	06/MEDS-24	RD - Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)	1	
28.	DFLSRS84L58B9 85Y	DI FILIPPO	Ester Sara	BIOS-06/A	05/BIOS-06	RD - Ricercatore a t.d.-t.pieno (L. 79/2022)	1	
29.	DNTSRN70H52G 479E	DONATI ZEPPA	Sabrina	BIOS-07/A	05/BIOS-07	RD - Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)	1	
30.	SPSBDT95H59A5 09N	ESPOSITO	Benedetta	ECON-10/A	13/ECON-10	RD - Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)	1	
31.	FNZNRT82S50F3 76G	FANIZZII	Annarita	MEDS-24/A	06/MEDS-24	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
32.	FRCLSN82M64E 864H	FERACO	Alessandra	MEDS-08/C	06/MEDS-08	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
33.	FRRMRN97T47H 703J	FERRARA	Miriana	ECON-07/A	13/ECON-07	ID - Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)	1	
34.	FRRPRZ61L67H5 01T	FERRONI	Patrizia	BIOS-09/A	05/BIOS-09	PO - Professore Ordinario (L. 240/10)	1	
35.	FLMFRC85H54L 103A	FLAMMINII	Federica	AGRI-07/A	07/AGRI-07	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
36.	FRTPLA70R67E9 58E	FORTUGNO	Paola	MEDS-01/A	06/MEDS-01	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
37.	FRNSLV83A56G 317L	FRANGELLA	Silvia	MEDS-01/A	06/MEDS-01	RD - Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)	1	
38.	FRSDGI84R25H5 01E	FRESEGNA	Diego	BIOS-10/A	05/BIOS-10	RD - Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)	1	
39.	FRGFNC91R10C 933H	FRIGERIO	Francesco	MEDS-08/C	06/MEDS-08	RD - Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)	1	
40.	GLNLVN90P47E 882F	GALIANO	Liviana	ANGL-01/C	10/ANGL-01	RD - Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)	1	
41.	GLLNGL65H68L 259R	GALLO	Angela	BIOS-10/A	05/BIOS-10	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	GSD	QUALIFICA	PESO	INS. ASSOCIATO
42.	GTTNTN92S05H 224D	GATTUSO	Antonio	AGRI-07/A	07/AGRI-07	ID - Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)	1	
43.	GRDRRT72P42I4 52L	GIORDO	Roberta	BIOS-07/A	05/BIOS-07	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
44.	GRNSFN75B57H 501E	GORINI	Stefania	MEDS-08/C	06/MEDS-08	RD - Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)	1	
45.	GDGFLL57E51A 390A	GUADAGNI	Fiorella	BIOS-09/A	05/BIOS-09	PO - Professore Ordinario (L. 240/10)	1	
46.	HYMBRN83T02F 839O	HAY MELE	Bruno	BIOS-07/A	05/BIOS-07	RD - Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)	1	
47.	LRRNGL93T30L 328T	L'ERARIO	Angelo	BIOS-07/A	05/BIOS-07	ID - Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)	1	
48.	LPLGDI94C69H5 01R	LA PLACA	Giada	MEDS-08/C	06/MEDS-08	ID - Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)	1	
49.	LMNFRC70B58H 501I	LIMANA	Federica	BIOS-10/A	05/BIOS-10	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
50.	LMNDRS79D44E 919C	LIMONGI	Dolores	MEDS-03/A	06/MEDS-03	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
51.	MNAGNR88D06 H834G	MAIONE	Gennaro	ECON-07/A	13/ECON-07	RD - Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)	1	
52.	MLGGNN88L42 C351H	MALAGUARNE RA	Giuliaannamaria	BIOS-09/A	05/BIOS-09	RD - Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)	1	
53.	MLTGNI89E63B5 19H	MALATESTA	Gina	MEDS-05/A	06/MEDS-05	ID - Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)	1	
54.	MNTSFN86D70G 702B	MANETTI	Stefania	ECON-07/A	13/ECON-07	RD - Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)	1	
55.	MNNLCA77R41 H501T	MANNOCCHI	Alice	MEDS-24/A	06/MEDS-24	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
56.	MRSRHL76B52E 882F	MARSEGLIA	Rachele	GIUR-01/A	12/GIUR-01	PO - Professore Ordinario (L. 240/10)	1	
57.	MSNRRT81M07 A783F	MASONE	Roberto	ANGL-01/C	10/ANGL-01	RD - Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)	1	
58.	MSSLNE80A58L 845S	MASSIMINO	Elena	MEDS-08/C	06/MEDS-08	RD - Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)	1	
59.	MSTGDI83M44C 034J	MASTRANGELI	Giada	MEDS-24/B	06/MEDS-24	ID - Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)	1	
60.	MCHRLL71H65H 501N	MECHELLI	Rosella	MEDS-02/A	06/MEDS-02	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
61.	MLCSFO86R59I9 04U	MELCHIOR	Sofia	AGRI-07/A	07/AGRI-07	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
62.	MNNCST88T61F 799B	MENNITTI	Cristina	BIOS-09/A	05/BIOS-09	ID - Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)	1	
63.	MRCLNR87M71 L117M	MORICONI	Eleonora	MEDS-08/C	06/MEDS-08	ID - Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)	1	
64.	MSCLRA90B41F 839D	MOSCA	Laura	BIOS-07/A	05/BIOS-07	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
65.	NSSLNZ77T15D6 12A	NISSEN	Lorenzo	AGRI-08/A	07/AGRI-08	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
66.	NRRMRA87B62 A509Q	NORMANDO	Mara	ECON-07/A	13/ECON-07	ID - Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)	1	
67.	PCASMN88L66F 839Z	PACE	Simona	BIOS-11/A	05/BIOS-11	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
68.	PSSRRT61A14L2 19M	PASSERA	Roberto	MEDS-24/A	06/MEDS-24	ID - Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)	1	

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	GSD	QUALIFICA	PESO	INS. ASSOCIATO
69.	PSTDTL74M48F8 80C	PASTORE	Donatella	MEDS-08/C	06/MEDS-08	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
70.	PRSGNS77P47H5 01O	PERSICHETTI	Agnese	MEDS-08/A	06/MEDS-08	ID - Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)	1	
71.	PNMDBR95B59H 816S	PINAMONTI	Debora	AGRI-08/A	07/AGRI-08	ID - Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)	1	
72.	PRRNMR93C69F 104Q	PORRECA	Annamaria	MEDS-24/A	06/MEDS-24	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
73.	PRNSRN95P54I1 58Y	PRENCIPE	Sabrina Antonia	ECON-10/A	13/ECON-10	ID - Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)	1	
74.	PRZCRL86M58D 708O	PREZIOSO	Carla	MEDS-03/A	06/MEDS-03	RD - Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)	1	
75.	PGLLNE93D67H 501S	PUGLISI	Elena	BIOS-07/A	05/BIOS-07	ID - Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)	1	
76.	RGNFNC85R15G 478S	RAGONESE	Francesco	BIOS-10/A	05/BIOS-10	ID - Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)	1	
77.	RPAMTT91M05H 501M	RAPA	Mattia	ECON-10/A	13/ECON-10	RD - Ricercatore a t.d.-t.pieno (L. 79/2022)	1	
78.	RSNGPP64B10F5 37Z	ROSANO	Giuseppe	BIOS-11/A	05/BIOS-11	PO - Professore Ordinario (L. 240/10)	1	
79.	RTNRSL88B60C0 34G	ROTONDO	Rossella	BIOS-07/A	05/BIOS-07	RD - Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)	1	
80.	SNTGRG98A50D 708E	SANTORO	Giorgia	MEDS-08/C	06/MEDS-08	ID - Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)	1	
81.	SRCFNC79C46C 514G	SARCINA	Francesca	BIOS-11/A	05/BIOS-11	ID - Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)	1	
82.	SVSMLS75P45D 810P	SAVO SARDARO	Maria Luisa	AGRI-08/A	07/AGRI-08	RD - Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)	1	
83.	SCHPRI86H26G2 73Q	SCHIRO'	Piero	MEDS-05/A	06/MEDS-05	ID - Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)	1	
84.	SLVSNO85H54A 485O	SILVESTRI	Sonia	BIOS-07/A	05/BIOS-07	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
85.	SPNSFN66S69D7 08I	SUPINO	Stefania	ECON-10/A	13/ECON-10	PO - Professore Ordinario (L. 240/10)	1	
86.	TBCGAI89L58A5 15O	TABACCO	Gaia	MEDS-08/A	06/MEDS-08	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
87.	THNNSC85R57H 501M	TAHANI	Natascia	MEDS-08/C	06/MEDS-08	ID - Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)	1	
88.	TRSMGR83R68C 588C	TARSITANO	Maria Grazia	MEDS-08/A	06/MEDS-08	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
89.	TRNDNG94S49D 960R	TRANCHINA	Adriana Gioel	GIUR-01/A	12/GIUR-01	ID - Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)	1	
90.	VNRLND95B63F 839W	VENERUSO	Iolanda	BIOS-09/A	05/BIOS-09	ID - Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)	1	
91.	VNTNSC73A54H 501P	VENTURA	Natascia	MEDS-02/A	06/MEDS-02	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
92.	VTLCST73E48H5 01I	VITALE	Cristiana	MEDS-05/A	06/MEDS-05	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
93.	VTLLRA78S53F8 39T	VITIELLO	Laura	MEDS-24/B	06/MEDS-24	RD - Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)	1	



Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso

Figure specialistiche aggiuntive

COGNOME	NOME	QUALIFICA	ANNO INIZIO COLLABORAZIONE
---------	------	-----------	-------------------------------

Figure specialistiche del settore non indicati

Tutor

Nessuna Tipologia

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO DOC./TIR.
ALFANO	Veronica		
BONINSEGNA	MIRIAM	miriam.boninsegna@uniroma5.it	Tutor disciplinari
CALABRESE	Valeria		
CHIEREGHIN	FRANCESCA	francesca.chiereghin	Tutor dei corsi di studio
CRISTINA	MARIO	mario.cristina@unira5.it	Tutor dei corsi di studio
D'ALESSIO	GIULIA	GIULIA.DALESSIO@UNIROMA5.IT	Tutor disciplinari
DI FILIPPO	Ester Sara		
FERRARA	MIRIANA	MIRIANA.FERRARA@UNIROMA5.IT	Tutor disciplinari
FRIGERIO	Francesco		
GIACONDINO	CORINNE	corinne.giancodino@uniroma5.it	Tutor disciplinari
GLICERINA	VIRGINIA	VIRGINIA.GLICERINA@UNIROMA5.IT	Tutor disciplinari
LEO	MARIANTONIETTA	Mariantonietta,leo@uniroma5.it	Tutor dei corsi di studio
Lo faro	Emanuela	emanuela.lofaro@uniroma5.it	Tutor disciplinari
MAGNI	LORETTA	loretta.magni@unirtoma5.it	Tutor dei corsi di studio
MALAGUARNERA	Giuliaannamaria		
MALATESTA	GINA	GINA.MALATESTA@UNIROMA5.IT	Tutor disciplinari
MASSIMINO	Elena		
MELLONI	VALERIA	valeria.melloni@uniroma5.it	Tutor dei corsi di studio
MENNITI	CRISTINA	CRISTINA.MENNITI@UNIROMA5.IT	Tutor disciplinari
NORMANDO	MARA	MARA.NORMANDO@UNIROMA5.IT	Tutor disciplinari
PACE	IRENE	irene.pace@uniroma5.it	Tutor dei corsi di studio
PADOVANI	GIULIA	giulia.padovani@uniroma5.it	Tutor disciplinari
PINAMONTI	DEBORA	DEBORA.PINAMONTI@UNIROMA5.IT	Tutor disciplinari
PRENCIPE	SABRINA ANTONIA	SABRINA.PRENCIPE@UNIROMA5.IT	Tutor disciplinari
RAIA	TIZIANA	tiziana.raia@uniroma5.it	Tutor dei corsi di studio
SCARANO	CARMELA	carmela.scarano@uniroma5.it	Tutor disciplinari
SCULLARI	DAFNE	dafne.scullari@uniroma5.it	Tutor dei corsi di studio
TOFFOLI	ALESSANDRA	alessandra.toffoli@uniroma5.it	Tutor dei corsi di studio
TRANCHINA	ADRIANA GIOEL	adriana.tranchina@uniroma5.it	Tutor disciplinari

Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
CLEMENTE	CHIARA
D'ARGENIO	VALERIA
FERACO	ALESSANDRA
LAURETTA	ANDREA
MAIONE	GENNARO
MANETTI	STEFANIA
MARSEGLIA	RACHELE
MILILLI	MANUELA
MUSELLA	ALESSANDRA
PASTORE	DONATELLA
PREZIOSO	CARLA
RAPA	MATTIA
VITIELLO	LAURA

Rappresentanti degli Studenti

	COGNOME	NOME	EMAIL
CLEMENTE		CHIARA	kiara.cl1987@gmail.com
LAURETTA		ANDREA	lauretta.andrea@gmail.com
CARUSO		SALVATORE	salvatore.caruso_8161@studenti.uniroma5.it



Organizzazione e Gestione del c

Documentazione

Il Corso di Studio in breve

Il Corso di Studio in Scienze della Nutrizione Umana, classe LM-61, ha durata biennale e prevede l'acquisizione di 120 CFU. Il percorso è erogato in modalità prevalentemente a distanza, in lingua italiana. Per l'accesso al Corso LM61 è richiesto il possesso dei requisiti curriculari indicati nel Regolamento didattico e l'accertamento di un'adeguata preparazione personale. Il Corso è vocato alla formazione di una figura professionale corredata di approfondite conoscenze sull'influenza della nutrizione sullo stato di salute e di benessere e sulla prevenzione delle malattie, ad esempio metaboliche o neurodegenerative, sia dei singoli individui che delle popolazioni a rischio per particolari condizioni fisiologiche, quali gravidanza, allattamento, crescita, invecchiamento, senescenza ed attività sportiva. Il percorso ha una marcata connotazione multidisciplinare che, oltre a trasmettere la conoscenza dei processi fisiologici e biochimici dell'alimentazione, del ruolo della nutrizione per la prevenzione delle malattie e del mantenimento della buona salute nonché dei cambiamenti ed i fabbisogni in condizioni fisiologiche e patologiche, mira ad impartire agli studenti approfondite conoscenze sugli aspetti normativi, dalla tutela della salute alla sicurezza alimentare, e sugli aspetti economici nel contesto aziendale e della qualità della filiera della produzione agroalimentare. Il Corso è articolato in due Curricula: uno con indirizzo classico Nutrizione Umana ed uno con indirizzo Nutraceutica. Entrambi i percorsi sono volti all'approfondimento delle materie di base ed allo sviluppo delle diverse competenze applicative dell'ambito di riferimento, al fine di forgiare una figura professionale particolarmente richiesta dal mondo del lavoro. Il tirocinio e la prova finale, che costituiscono parte integrante del percorso formativo, sono strettamente mirati a caratterizzare l'esperienza degli studenti in uscita. Le attività didattiche on-line, sincrone ed asincrone, sono svolte attraverso una piattaforma dedicata all'interno dell'infrastruttura tecnologica di Ateneo. Le attività di tirocinio, invece, sono svolte in presenza. Gli studenti possono fruire di numerosi servizi resi disponibili e accessibili on-line dall'Ateneo attraverso il portale e la piattaforma didattica. Il laureato in Scienze della Nutrizione Umana può esercitare la libera professione di biologo nutrizionista, previo superamento dell'esame di Stato ed iscrizione all'Albo; lavorare all'interno di strutture professionali ed imprenditoriali dei settori della nutrizione, della nutraceutica e della produzione alimentare, della farmaceutica nonché nei laboratori di controllo e sperimentazione di tecnologie alimentari; esercitare attività di progettazione, sviluppo e valorizzazione di prodotti alimentari (funzionali e tradizionali), oltre che della gestione di sistemi di certificazione; accedere ad attività lavorative nel settore pubblico, ad esempio per la progettazione dei programmi sanitari, nazionali e regionali o per la ristorazione collettiva scolastica, aziendale, ospedaliera, nosocomiale, socio-assistenziale; e proseguire gli studi in percorsi post laurea Magistrale, quali Dottorati o Assegni di ricerca, Scuole di specializzazione o Master di II livello.

Progettazione del CdS

Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento

Il NVA ritiene che l'introduzione del corso di Scienze della nutrizione umana della classe LM 61 sia ampiamente motivata dall'esigenza di completare l'attuale offerta formativa dell'Ateneo nel campo, con un percorso di secondo livello, in un'area di buone prospettive professionali. Il corso di studio proposto è un passaggio obbligato verso la piena e chiara caratterizzazione dell'offerta formativa dell'Ateneo. Tenuto conto della disponibilità di strutture didattiche e tecnologiche ampiamente sufficienti, e dell'asserita potenzialità per il necessario reclutamento della docenza, il NVA ritenendo che la proposta è motivata e che la sua progettazione è coerente con gli obiettivi formulati, esprime parere favorevole.

Parere del comitato regionale di coordinamento

Certificazione sul materiale didattico e servizi offerti [corsi telematici]

Pdf inserito: [Certificazione materiali didattici - 2026.pdf](#) 

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



La definizione della proposta didattica del Corso di Studi è stata preceduta dalla consultazione di organizzazioni rappresentative, sia a livello locale sia a livello nazionale. Tali consultazioni, hanno consentito un più chiaro e specifico sviluppo dei curricula formativi, indirizzati sia a personale laureato triennale sia a personale già impiegato in diversi servizi come la scuola, la Sanità ed i servizi sociali.

Le istituzioni coinvolte costituiscono interlocutori con i quali l'Ateneo dialoga ordinariamente nella pianificazione delle proprie attività e sono state specificamente ascoltate nell'individuazione della domanda di formazione e conseguentemente degli sbocchi occupazionali e professionali nonché degli obiettivi formativi del corso di laurea in Scienze della Nutrizione Umana.

Le Istituzioni coinvolte, gli obiettivi formativi identificati e le competenze associate alle funzioni nei contesti lavorativi da loro individuate sono di seguito riportate, classificate per categoria.

Le consultazioni vengono effettuate dalla commissione ad hoc formata dal Rettore, il Coordinatore del Corso di Laurea Triennale di Riferimento, il Referente proponente della nuova laurea. La Commissione può decidere altresì di includere altri membri in virtù della relativa esperienza e competenze in relazione al processo di confronto che deriva da questa attività.

ENTI di RICERCA:

CRA – Consiglio della Ricerca Agroalimentare del Ministero dell'Agricoltura, nella persona del Direttore di Sezione Viticoltura che ha espresso il seguente interesse: “Nell'area tecnologica e della gestione agroalimentare, i laureati devono conoscere la composizione degli alimenti, nonché le tecniche più avanzate per la lavorazione e la conservazione del cibo, oltre agli eventi di trasformazione chimica indotti dalla sua cottura. Devono inoltre conoscere le più comuni strumentazioni per le analisi di laboratorio e i principi su cui si basano le relative tecniche, essere istruiti sulle malattie da microrganismi trasmesse dagli animali domestici e dal terreno e causate dalle loro tossine diffuse nelle derrate alimentari. Infine devono essere istruiti sulle principali norme giuridiche che regolano la circolazione delle derrate a livello nazionale e comunitario”.

ISS – Istituto Superiore di Sanità del Ministero della Salute – nella persona del Direttore del Reparto Alimentazione, Nutrizione e Salute, che ha espresso il seguente interesse: “I laureati magistrali devono conoscere le tecniche di valutazione dello stato nutrizionale, i concetti di dieta bilanciata e di fabbisogno nutrizionale, anche in relazione alle diverse età e condizioni dell'organismo, oltre agli effetti metabolici delle diete ipocaloriche più diffuse”.

IRCCS – Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico San Raffaele Pisana, nella persona Del Presidente, che ha espresso il seguente interesse: “valutazione dello stato di nutrizione più consona alle caratteristiche fisiche e psichiche dell'individuo sottoposto a stress, con particolare riguardo all'attività fisica”

GRANDI GRUPPI INDUSTRIALI OPERANTI NEL SETTORE

FERRERO ITALIA Spa nella persona del Presidente, che ha espresso il seguente interesse: “Le funzioni che potranno svolgere spazieranno dall'indagine scientifica, su tematiche legate alla nutrizione e alla sicurezza alimentare, fino ad aspetti più applicativi, legati alla nutrizione di particolari categorie, all'educazione alimentare e alla sorveglianza nelle procedure di preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti”.

KELLOGG ITALIA Spa nella persona del Director of Nutrition and Corporate Affairs, che ha espresso il seguente interesse: “applicazione di metodiche atte a valutare la sicurezza degli alimenti e la loro idoneità per il consumo umano”.

ASSOCIAZIONI OPERATORI DEL SETTORE

COLDIRETTI – Federazione Nazionale Coltivatori Diretti– nella persona del Responsabile Area Territorio e Consumi, che ha espresso il seguente interesse:

“collaborazione ad indagini sui consumi alimentari volte alla sorveglianza delle tendenze nutrizionali della popolazione”

AIC – Associazione Italiana Celiachia – nella persona del Responsabile Nazionale Food, che ha espresso il seguente interesse: “le principali patologie correlate ai disturbi nutrizionali, come la malattia celiaca, la sindrome metabolica e i deficit nutrizionali”.

UNC – Unione Nazionale dei Consumatori– nella persona del Consulente per la Sicurezza Alimentare e la Sanità Pubblica, che ha espresso il seguente interesse: “informazione ed educazione rivolta agli operatori istituzionali e alla popolazione generale sui principi di sicurezza alimentare”.

Inoltre, si sottolinea che un consistente supporto alla progettazione del corso è derivato dallo stretto rapporto di vicinanza e collaborazione con l'Ateneo ha con le attività sanitarie del gruppo San Raffaele. Sono stati pertanto suggeriti temi per l'espansione delle materie di studio alle tematiche pubbliche sulla nutrizionistica nazionale italiana salvaguardando l'interdisciplinarietà che caratterizza questi indirizzi specialistici. La struttura generale del Corso di Studi che ne è derivata, si presume formerà delle figure professionali che saranno significativamente richieste dal mercato nel prossimo futuro.

Si allega la 'Domanda di Formazione' derivante dalle consultazioni e il conseguente 'Percorso di Formazione' con specifiche relative ai risultati d'apprendimento attesi dei singoli segmenti rispondenti agli obiettivi della classe LM61, strettamente correlati alla figura professionale da formare ed ai conseguenti sbocchi occupazionali.

Pdf inserito: [A.1.a..pdf](#)

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

L'attività di consultazione delle Parti Interessate (PI) costituisce un processo di Assicurazione della Qualità che coinvolge il Corso di Studio (CdS) sia nella fase di progettazione sia nella fase di autovalutazione e miglioramento continuo. Con l'introduzione delle riforme degli Ordinamenti Didattici, avviate con il D.M. 509/1999 e il D.M. 270/2004, è stata sottolineata l'importanza di costituire un Comitato che includa membri esterni all'ambiente accademico, al fine di monitorare in maniera continuativa la coerenza del progetto formativo con le esigenze espresse dal mondo del lavoro, dalle professioni e dal sistema socio-economico di riferimento.

In tale prospettiva, il Comitato di Indirizzo del Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana (LM-61) opera come sede stabile di confronto tra il CdS, le organizzazioni produttive e di servizi, le strutture sanitarie, gli enti, le associazioni professionali e i professionisti operanti nei settori della nutrizione umana, della nutraceutica, della ristorazione collettiva, dell'alimentazione funzionale, della ricerca, della prevenzione e della consulenza nutrizionale. Le attività di consultazione hanno l'obiettivo di acquisire indicazioni utili per migliorare la qualità dell'offerta formativa, comprendere le esigenze attuali e prospettiche del mercato del lavoro, rafforzare il raccordo con il mondo professionale e favorire attività di stage, tirocinio, orientamento e job placement.

Documenti

1. Regolamento del Comitato di Indirizzo.
2. Linee guida per la consultazione delle Parti Sociali e per la ricognizione esterna della domanda di formazione.
3. Presentazione sintetica e materiale informativo del Corso di Studio.
4. Questionario semi-strutturato per le consultazioni.
5. Verbali delle riunioni del Comitato di Indirizzo.
6. Report attività relativo alle interlocuzioni con gli stakeholder.
7. File riepilogativo dei componenti interni ed esterni del Comitato.
8. File contenente gli esiti dei questionari somministrati agli stakeholder.

Composizione del Comitato di Indirizzo

Gli interlocutori individuati appartengono alle seguenti categorie:

- organizzazioni private operanti nel settore nutraceutico, degli integratori, dell'alimentazione funzionale, dell'alimentazione biologica e della produzione alimentare;
- organizzazioni private operanti nel settore della ristorazione collettiva e dei servizi integrati;

- professionisti operanti nel settore della nutrizione umana, della nutrizione clinica, della nutrizione sportiva, della nutrizione funzionale e della consulenza nutrizionale;
- professionisti e referenti di strutture sanitarie, ambulatori specialistici, centri medici, centri diagnostici e realtà attive nella prevenzione;
- rappresentanti di ordini professionali, associazioni e realtà rappresentative delle professioni;
- laureati del Corso di Studio già inseriti nel mondo del lavoro;
- docenti del Corso di Laurea Magistrale.

Per il Corso di Studio, la componente interna del Comitato di Indirizzo risulta costituita da:

- prof. Gennaro Maione (Presidente);
- prof.ssa Serenella Anzilotti;
- prof.ssa Federica Campanelli;
- prof.ssa Serena Castelli;
- prof. Danilo Cialoni;
- prof.ssa Federica Flammini;
- prof.ssa Roberta Foligni;
- prof.ssa Silvia Frangella;
- prof.ssa Stefania Manetti;
- prof.ssa Alessandra Musella;
- prof.ssa Simona Pace.

Per le organizzazioni rappresentative e per gli interlocutori esterni, il Comitato ha progressivamente ampliato la propria composizione, coinvolgendo un insieme articolato di soggetti qualificati. Tra essi figurano aziende attive nella ricerca, produzione e commercializzazione di integratori, alimenti funzionali, prodotti biologici e prodotti alimentari; imprese della ristorazione collettiva; realtà operanti nella nutrizione clinica, sportiva e funzionale; strutture sanitarie, centri medici e ambulatori specialistici; professionisti della nutrizione umana; biologi nutrizionisti; medici nutrizionisti; laureati LM-61 inseriti nel mercato del lavoro; ulteriori portatori di interesse coerenti con gli obiettivi formativi e con i profili professionali del CdS.

Incontri del gruppo

Nell'ambito delle attività riferibili all'A. A. 2025/2026, il Comitato di Indirizzo ha svolto riunioni e consultazioni in modalità telematica, prevalentemente mediante piattaforma Google Meet, nonché attività di contatto, raccolta e analisi dei questionari.

In particolare, sono state considerate le seguenti attività:

1. riunione del 24 giugno 2025, dedicata alla composizione del Comitato, alla missione e alle funzioni del Comitato di Indirizzo, all'indirizzo e-mail del Comitato, alla cartella condivisa, ai collegamenti con la Commissione Tirocini, alla ristrutturazione del questionario e alla suddivisione delle responsabilità operative;
2. riunione del 17 luglio 2025, con partecipazione di Parti Interessate esterne, presentazione delle finalità dell'incontro, somministrazione del questionario semi-strutturato e raccolta di feedback qualitativi e quantitativi sull'adeguatezza dell'offerta formativa;
3. riunione del 14 ottobre 2025, relativa all'aggiornamento della composizione del Comitato, alla definizione delle attività da svolgere, alle modalità di rendicontazione, all'adeguamento del materiale informativo destinato alle Parti Interessate e alla razionalizzazione del materiale condiviso;
4. riunioni del 27 novembre 2025 e del 17 dicembre 2025, dedicate all'esame del Report attività, all'aggiornamento dell'Archivio documentale di Ateneo, alla rendicontazione delle attività svolte dai componenti interni, all'aggiornamento sugli stakeholder coinvolti e alla valutazione dell'ingresso di nuovi componenti esterni;
5. riunioni del 27 gennaio 2026, 26 febbraio 2026, 25 marzo 2026 e 30 aprile 2026, dedicate alla verifica periodica del Report attività, all'aggiornamento sugli stakeholder coinvolti nei rispettivi periodi di riferimento, alla valutazione di ulteriori ingressi nella componente esterna del Comitato e alla discussione preliminare dei feedback ricevuti.

Gestione delle consultazioni

La gestione delle consultazioni ha seguito una procedura strutturata e documentata. Una presentazione sintetica del progetto formativo del Corso di Studio e il materiale informativo relativo agli obiettivi formativi, ai curricula, alle aree di apprendimento e ai profili professionali in uscita sono stati predisposti e condivisi con gli stakeholder. Sulla base dell'offerta formativa del CdS è stato utilizzato un questionario semi-strutturato, coerente con le finalità della ricognizione esterna della domanda di formazione e finalizzato a rilevare il giudizio delle Parti Interessate sull'adeguatezza del progetto formativo.

Le consultazioni sono state condotte mediante incontri telematici, consultazioni dirette, somministrazione di questionari, interlocuzioni preliminari con soggetti esterni, verifica periodica dei riscontri ricevuti e aggiornamento dei documenti condivisi. In particolare, il Comitato ha adottato un Report attività condiviso, utilizzato come strumento operativo permanente per registrare le interlocuzioni svolte dai singoli componenti interni, indicare i nominativi degli stakeholder coinvolti, annotare le date di compilazione dei questionari, distinguere le attività formali dalle interlocuzioni preliminari e supportare la successiva redazione dei verbali.

Il Report attività ha consentito di rafforzare la tracciabilità delle consultazioni, evitare dispersioni informative e mantenere una documentazione ordinata delle attività svolte. I verbali approvati vengono trasmessi agli organi accademici competenti e destinati al successivo caricamento nell'Archivio documentale di Ateneo. Gli esiti delle consultazioni sono inoltre utilizzati come base informativa per le riflessioni del Comitato di Indirizzo, del Gruppo di Assicurazione della Qualità e del Consiglio di Corso di Studio.

Il questionario è stato organizzato in sezioni finalizzate a rilevare:

- la chiarezza della denominazione del Corso di Studio;
- l'adeguatezza delle figure professionali previste dal CdS;
- la coerenza delle conoscenze, abilità e competenze associate ai profili in uscita;
- la rispondenza dei risultati di apprendimento attesi alle esigenze dei contesti professionali;
- l'esperienza degli stakeholder con studenti, tirocinanti o laureati del CdS;
- i criteri di reclutamento adottati dalle organizzazioni;
- i comparti con maggiore fabbisogno di personale;
- le figure professionali emergenti;
- le tematiche, le metodologie didattiche e le iniziative ritenute utili per arricchire il percorso formativo.

Report sull'esito della consultazione del Comitato di Indirizzo

Alla data di estrazione degli esiti disponibili, 11 maggio 2026, risultano raccolte 164 risposte riferibili all'A. A. 2025/2026. Il dato, rapportato alla natura specialistica del CdS e alla varietà degli interlocutori coinvolti, evidenzia una partecipazione ampia e significativa. Le risposte risultano distribuite tra settembre 2025 e maggio 2026, con una maggiore concentrazione nei mesi di dicembre 2025, febbraio 2026, marzo 2026 e aprile 2026. Tale distribuzione conferma che la consultazione non è stata circoscritta a un singolo momento annuale, ma è stata condotta secondo una logica progressiva e continuativa, coerente con il calendario delle sedute del Comitato.

Gli esiti del questionario restituiscono un giudizio complessivamente positivo sul Corso di Studio. In particolare, la denominazione del Corso è stata valutata positivamente da tutti i rispondenti: 139 stakeholder hanno risposto "Decisamente sì" e 25 hanno risposto "Più sì che no". Tale evidenza conferma che la denominazione del CdS è percepita come chiara, riconoscibile e coerente con le finalità formative e professionali della Laurea Magistrale.

Anche la valutazione delle figure professionali risulta nel complesso favorevole. Il profilo riferito alle discipline della nutrizione umana ottiene il livello più elevato di riconoscimento da parte degli stakeholder, sia con riferimento alla rispondenza alle esigenze del settore sia con riguardo alla richiesta del mercato del lavoro, alle conoscenze e alle abilità/competenze. Positivo, sebbene più articolato, è anche il giudizio relativo all'ambito delle discipline biomediche. L'ambito giuridico, tecnologico e della gestione agroalimentare registra una maggioranza di valutazioni favorevoli, accompagnata da una quota più elevata di risposte "Non saprei" e da alcune osservazioni critiche. Tale risultato induce il Comitato a ritenere opportuno rendere maggiormente visibile, nel dialogo con le Parti Interessate e nella comunicazione del percorso formativo, il contributo di tale area alla costruzione del profilo professionale del laureato LM-61, soprattutto in relazione alla gestione dei processi, alla sicurezza, alla qualità, all'innovazione agroalimentare e alla comprensione dei contesti normativi e organizzativi.

Le risposte relative a stage, tirocini e laureati confermano l'esistenza di rapporti già attivi tra il CdS e il mondo professionale. Una parte degli stakeholder dichiara di aver ospitato studenti o laureati in attività di tirocinio curricolare, extracurricolare o in altre forme di collaborazione formativa. Il numero di soggetti che dichiara di aver assunto laureati del Corso è più contenuto, circostanza che può essere interpretata alla luce della natura di molti interlocutori coinvolti, spesso rappresentati da studi professionali, ambulatori, liberi professionisti, centri specialistici o realtà organizzative di dimensioni variabili, nelle quali la collaborazione con il CdS può tradursi più frequentemente in tirocini, testimonianze, seminari, orientamento professionale, supervisione e confronto specialistico, piuttosto che in assunzioni dirette.

Per quanto riguarda la valutazione dei laureati, gli stakeholder che hanno espresso un giudizio manifestano prevalentemente soddisfazione. Accanto alle valutazioni positive, sono emersi anche giudizi di parziale soddisfazione e alcune valutazioni critiche, considerate dal Comitato particolarmente utili ai fini del miglioramento continuo. Le osservazioni qualitative mettono in evidenza, in modo ricorrente, la necessità di rafforzare la capacità dei laureati di trasferire le conoscenze teoriche nella pratica professionale, affrontare casi concreti, comunicare efficacemente con il paziente, costruire piani nutrizionali personalizzati, interpretare criticamente la

letteratura scientifica, aggiornarsi autonomamente e collaborare con altre figure professionali.

Dalle risposte aperte e dai confronti svolti nelle sedute del Comitato emergono alcune direttrici tematiche particolarmente rilevanti. Gli stakeholder riconoscono la solidità teorica del percorso formativo e la coerenza generale dell'impianto del Corso, auspicando al contempo un ulteriore potenziamento della dimensione applicativa e professionalizzante. In particolare, vengono richiamati: l'integrazione tra teoria e pratica; il rafforzamento delle attività laboratoriali, cliniche e applicative; l'ampliamento delle esperienze legate al tirocinio; l'uso di casi professionali, simulazioni, esercitazioni e testimonianze operative; lo sviluppo di competenze comunicative e relazionali; l'approfondimento del counseling nutrizionale; la gestione del paziente; la capacità di lavorare in équipe interdisciplinari; la collaborazione con psicologi, medici, professionisti delle scienze motorie e altri specialisti nei casi complessi.

Ulteriori ambiti ritenuti meritevoli di attenzione riguardano la nutrizione sportiva, i disturbi del comportamento alimentare, la nutrizione clinica, la nutrizione femminile, la gravidanza, la nutraceutica, l'integrazione alimentare, la sicurezza alimentare, la tecnologia alimentare, la diagnostica, l'analisi di laboratorio, la qualità e la gestione dei processi agroalimentari. Alcuni stakeholder sottolineano inoltre l'importanza di competenze trasversali legate all'esercizio della libera professione, alla normativa di settore, alla deontologia, agli aspetti assicurativi, alla gestione dello studio professionale, all'uso consapevole delle evidenze scientifiche e all'aggiornamento continuo.

Le indicazioni ricevute sono state discusse dal Comitato di Indirizzo in un'ottica di miglioramento progressivo del CdS. Il Comitato ha pertanto individuato alcune linee di attenzione: consolidare il raccordo con la Commissione Tirocini; valorizzare le sedi e i professionisti disponibili ad accogliere studenti; favorire un maggiore coinvolgimento degli stakeholder in attività seminariali, testimonianze professionali e momenti di orientamento al lavoro; rendere più esplicito il contributo delle diverse aree disciplinari alla formazione delle competenze professionali; monitorare in modo continuativo i feedback relativi alla spendibilità dei profili in uscita; utilizzare i risultati delle consultazioni per alimentare le riflessioni del Corso di Studio, del Gruppo di Assicurazione della Qualità e degli organi accademici competenti.

Il Comitato ha inoltre rilevato una significativa disponibilità da parte di diversi stakeholder a collaborare con il Corso di Studio, anche mediante interventi didattici, lezioni, seminari, testimonianze, suggerimenti di esperti o contributi su tematiche specialistiche. Tale disponibilità rappresenta un elemento strategico per rafforzare il collegamento tra formazione universitaria e contesti professionali, soprattutto in una Laurea Magistrale orientata alla costruzione di competenze scientifiche, applicative e relazionali nel campo della nutrizione umana.

Conclusioni

La consultazione con il Comitato di Indirizzo ha confermato una valutazione complessivamente positiva dell'offerta formativa del CdS, apprezzata per la solidità dei contenuti, per la coerenza con le finalità della classe LM-61 e per l'integrazione di competenze biomediche, nutrizionali, giuridiche, tecnologiche e gestionali. Gli stakeholder hanno riconosciuto la pertinenza del profilo formativo e la rilevanza delle competenze sviluppate, evidenziando al contempo la necessità di rafforzare ulteriormente gli aspetti tecnico-pratici, laboratoriali, comunicativi, relazionali e professionalizzanti.

Considerate nel loro insieme, le consultazioni confermano l'adeguatezza generale del progetto formativo e la riconoscibilità del Corso di Studio presso gli interlocutori esterni. Al tempo stesso, esse offrono indicazioni utili per il miglioramento dell'offerta formativa, con particolare riferimento alla dimensione pratico-applicativa, alla comunicazione professionale, al tirocinio, all'interdisciplinarietà e alla valorizzazione delle competenze emergenti richieste dal mercato del lavoro. Il processo consultivo svolto nell'A. A. 2025/2026 evidenzia una progressiva maturazione del sistema di confronto con le Parti Interessate, che si configura come processo documentato, continuativo e orientato al miglioramento della qualità del Corso di Studio.

Pdf inserito: [Relazione comitato indirizzo LM-61 2025 2026.pdf](#) 

Istituzione di più corsi nella classe



Gruppo di affinità

Gruppo: 1

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



Organizzazione e Gestione del c

Ordinamento didattico



Parte Testuale

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



In armonia con gli obiettivi formativi qualificanti della Classe, il Corso di Laurea Magistrale in Scienze della nutrizione umana si propone di formare una figura professionale di elevato profilo, dotata di solide conoscenze e competenze scientifiche innanzitutto sulle caratteristiche funzionali della persona e della sua nutrizione, sulla valutazione della qualità del suo piano alimentare e del valore terapeutico degli alimenti funzionali, nutraceutici ed integratori alimentari in generale, sulle condizioni di patologia nonché sulla funzione preventiva e terapeutica dei protocolli nutrizionali del singolo, della popolazione e di gruppi omogenei di soggetti (infanti, gestanti, puerpere, anziani o soggetti affetti da patologie) che necessitino di piani alimentari specifici o di interventi terapeutici intesi alla correzione delle abitudini alimentari e dello stile di vita.

In ragione della multidisciplinarietà che lo connota, il Corso è altresì volto a formare professionisti esperti nella ricerca e nello sviluppo dei prodotti alimentari e della nutrizione umana, nella valutazione delle fondamentali caratteristiche nutrizionali e nutraceutiche dei prodotti destinati al consumo soggetti a trasformazioni tecnologiche e biotecnologiche, nella valutazione della conservabilità e delle caratteristiche igienico-sanitarie degli alimenti, negli aspetti della sostenibilità alimentare, del diritto e nell'economia dei consumi alimentari.

A tali fini, il Corso è concepito per la trasmissione delle conoscenze nei settori caratterizzanti della Classe di Laurea relativamente:

- alle discipline biomediche, quali fisiologia, biochimica e biochimica clinica e biologia molecolare clinica, biologia applicata, genetica medica, microbiologia e microbiologia clinica;
- alle discipline della nutrizione, quali farmacologia, medicina interna, endocrinologia, igiene generale ed applicata nonché scienze tecniche dietetiche applicate.
- alle discipline per la caratterizzazione degli alimenti e la gestione del sistema agroalimentare, quali le scienze e tecnologie alimentari, il diritto dei consumi e della sicurezza alimentare e le scienze merceologiche.

Il Corso è articolato in due specifici percorsi curriculari. Il primo inteso ad impartire conoscenze più specialistiche nell'ambito biomedico e della nutrizione, mediante l'erogazione di insegnamenti inerenti alla biochimica clinica, la biologia molecolare clinica, la biologia applicata ed i disturbi del comportamento alimentare. Il secondo volto a trasmettere conoscenze più specialistiche nell'ambito della biomedica per la nutraceutica, mediante l'erogazione di insegnamenti inerenti alla biochimica della nutrizione e nutraceutica, microbiologia e dell'endocrinologia.

Il percorso formativo prevede poi la prova della lingua inglese per il lessico disciplinare e degli insegnamenti a scelta degli studenti.

Per l'acquisizione delle competenze elencate, i Curricula del Corso di Scienze della nutrizione prevedono la frequenza obbligatoria:

- delle lezioni teoriche di tutti gli insegnamenti previsti nel piano degli studi, compresi anche gli esami a scelta degli studenti;
- delle attività sperimentali e pratiche dedicate, in particolare, alla conoscenza di metodiche sperimentali, alla raccolta, elaborazione e interpretazione dei dati e all'uso delle tecnologie, svolte per la redazione delle tesi sperimentali e verificate durante l'esame finale nonché svolte nel corso del tirocinio presso laboratori e/o ambulatori di ricerca della sede universitaria e/o di altre Università e/o laboratori di ricerca di enti o istituti di ricerca o strutture extra universitarie, pubbliche o private, anche esteri, convenzionate con l'Ateneo nel quadro di accordi internazionali.

Il Corso di laurea si conclude con il superamento dell'esame finale per la discussione della tesi di laurea.

Il conseguimento della laurea in Scienze della nutrizione umana consente l'iscrizione all'albo nazionale dei Biologi sez. A, previo superamento dell'esame di Stato.

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

Il Corso di laurea magistrale mira a trasferire ai laureati in Scienze della nutrizione umana conoscenza e capacità di comprensione riguardo:

- le complesse relazioni tra alimentazione e stato di salute e i principi della prevenzione delle malattie attraverso l'alimentazione, ad esempio con riferimento alle malattie metaboliche o neurodegenerative, sia dei singoli individui che delle popolazioni a rischio per particolari condizioni fisiologiche, quali gravidanza, allattamento, crescita, invecchiamento, senescenza ed attività sportiva;
- i diversi componenti degli alimenti, la loro stabilità e l'eventuale tossicità;
- la qualità nutrizionale, l'efficacia funzionale, la sicurezza e l'idoneità degli alimenti per il consumo umano;
- le pratiche di laboratorio su metodi e tecniche di rilevamento dei consumi alimentari e dello stato di nutrizione, della composizione corporea e del dispendio energetico, per la valutazione dei macro e micronutrienti dei singoli alimenti e delle loro caratteristiche biochimiche, nutrizionali e tossicologiche;
- le normative vigenti in materia di sicurezza alimentare e diritto dei consumi;
- i principi della chimica e delle tecnologie di produzione e i sistemi di gestione e certificazione della qualità di prodotto, processo e di filiera.
- le nuove tecnologie applicate all'alimentazione e alla nutrizione umana;

Le attività formative necessarie per l'acquisizione di tali competenze sono costituite da lezioni teoriche ed esercitazioni pratiche. La verifica dell'acquisizione delle competenze indicate ha luogo mediante esami di profitto, svolti mediante prove scritte e/o orali.

Al termine del percorso di studi, i laureati in Scienze della nutrizione umana maturano la capacità di applicare le conoscenze teoriche e le abilità acquisite, ben potendo:

- valutare le proprietà nutrizionali degli alimenti inclusi quelli funzionali e quelli destinati ad un'alimentazione particolare e a fini medici speciali, anche tenuto conto delle modifiche che essi subiscono nei processi tecnologici e biotecnologici cui sono assoggettati;
- valutare e comprendere la biodisponibilità, la qualità e gli effetti funzionali, anche a livello genico, dei nutrienti presenti negli alimenti e negli integratori e valutarne gli effetti sull'organismo;
- condurre analisi sui consumi alimentari della popolazione e monitorare le tendenze nutrizionali;

- verificare la sicurezza degli alimenti e l'idoneità al consumo umano e contribuire all'elaborazione di linee guida e procedure per il controllo nella preparazione, conservazione e distribuzione degli stessi;
- partecipare a studi che indagano il legame tra l'alimentazione e lo stato di salute, oltre a valutare lo stato nutrizionale di individui o gruppi specifici, con un focus particolare sulla prevenzione;
- collaborare a programmi internazionali mirati a migliorare la disponibilità alimentare;
- gestire imprese o società di consulenza specializzate nel settore dell'alimentazione umana;
- promuovere attività di formazione, informazione ed educazione, con un'attenzione particolare alla prevenzione e alla qualità e sicurezza degli alimenti.

Le capacità predette sono sviluppate mediante le attività didattiche previste dal Corso di Studio, articolate in attività teoriche e attività pratiche, quali, ad esempio, laboratori e seminari specialistici. Anche il tirocinio curriculare concorre allo sviluppo delle capacità previste in uscita, in quanto costituisce un'importante occasione di crescita dello studente che, ammesso a confrontarsi con la realtà lavorativo-professionale del settore, è chiamato ad esercitare l'applicazione dell'insieme delle conoscenze acquisite.

La verifica dell'acquisizione delle capacità è svolta mediante esami di profitto, valutazione della relazione di tirocinio e prova finale ovvero valutando il progetto di tesi e la qualità dell'elaborato prodotto dallo studente.

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

Le conoscenze fornite durante il percorso di Studio sono volte a preparare una figura professionale autonoma, in grado di raccogliere e interpretare i dati teorici e sperimentali e valutare, elaborare e risolvere le problematiche connesse all'esercizio della propria attività lavorativa nonché di prevedere e gestire le implicazioni delle proprie attività in termini di sostenibilità ambientale.

L'Autonomia di giudizio è acquisita progressivamente durante il biennio del corso, attraverso la frequenza delle lezioni e delle attività pratiche previste. Il grado di autonomia raggiunto è verificato, in particolare, attraverso gli esami di profitto dei singoli insegnamenti, le attività di tirocinio e le attività di ricerca finalizzate alla redazione della tesi di laurea, tenendo conto della capacità di risolvere problemi sperimentali incontrati, elaborare e presentare i risultati scientifici raggiunti, interagire in gruppi interdisciplinari e dialogare efficacemente con esperti di specifici settori applicativi, così da comprendere le necessità gestionali e suggerire soluzioni efficaci.

Le Abilità comunicative sono acquisite progressivamente durante il biennio del corso, attraverso la frequenza delle lezioni e delle attività pratiche previste e sono verificate, in particolare, attraverso gli esami di profitto dei singoli insegnamenti, l'attività di tirocinio e l'attività di ricerca finalizzata alla redazione della tesi di laurea, tenendo conto soprattutto della capacità di comunicare efficacemente i risultati delle analisi condotte, in forma scritta e orale, di esporli in gruppo o con i singoli docenti o i gruppi interdisciplinari e gli esperti di specifici settori applicativi della nutrizione e della nutraceutica.

Il Corso è inteso a formare una figura professionale in grado di apprendere, approfondire ed aggiornare, in modo autonomo ed auto-determinato, le conoscenze e gli sviluppi delle scienze e tecnologie conosciute nonché di utilizzare con competenza i principali strumenti informatici e digitali e della comunicazione telematica. La Capacità di apprendimento è acquisita progressivamente durante il biennio del corso, attraverso la frequenza delle lezioni e delle attività pratiche previste ed è verificata, in particolare, attraverso gli esami di profitto dei singoli insegnamenti, l'attività di tirocinio e il lavoro di studio e di ricerca finalizzati alla redazione della tesi di laurea, con particolare riferimento alla capacità dimostrata di svolgere ricerche bibliografiche approfondite, utilizzare le Banche dati informatiche di aggiornamento fornite dalla Biblioteca dell'Ateneo ed esporre i risultati raggiunti mediante la presentazione multimediale dell'elaborato finale.



Profilo e sbocchi

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati



Nome della figura professionale formata

Esperto nel campo della Nutrizione Umana

Funzione in un contesto di lavoro e competenze

Fra le funzioni che i laureati magistrali in Scienze della Nutrizione Umana possono svolgere nel contesto lavorativo, in ragione delle specifiche competenze acquisite attraverso il percorso di studio, rientrano:

- la valutazione delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti e delle loro modificazioni indotte dai processi tecnologici e biotecnologici;
- le indagini dei consumi alimentari volte alla sorveglianza delle tendenze nutrizionali della popolazione;
- l'analisi della biodisponibilità dei nutrienti negli alimenti e negli integratori alimentari e dei loro effetti;
- la valutazione della sicurezza degli alimenti e della loro idoneità per il consumo umano anche in relazione all'elaborazione di linee guida e procedure relative ai controlli nella preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti;
- la collaborazione a programmi di studio delle relazioni esistenti tra assunzione di alimenti e stato di salute;
- la valutazione dello stato di nutrizione a livello di individui, popolazioni e di specifici gruppi di esse, anche a fini di prevenzione;
- la collaborazione a programmi internazionali di formazione e di assistenza sul piano delle disponibilità alimentari;
- la gestione di imprese e società di consulenza nel settore dell'alimentazione umana;
- la formazione, informazione, educazione e divulgazione in tema di prevenzione e di qualità e sicurezza degli alimenti.

COMPETENZE

Il Corso di laurea magistrale in scienze della nutrizione umana è incentrato sulle esigenze espresse dal mondo della nutrizione e della produzione alimentare/nutraceutica allo scopo di impartire conoscenze innanzitutto correlate all'ambito biologico, biomedico e della nutrizione umana, indirizzate alla prevenzione ed alla salute umana, nonché all'ambito della ricerca e dello sviluppo tecnico-industriale, della gestione e del controllo della qualità, del marketing e della regolamentazione del settore.

Fra le competenze attese dai laureati del Corso rientrano:

- la solida conoscenza delle proprietà dei nutrienti e dei non nutrienti presenti negli alimenti e delle modificazioni che avvengono durante i processi tecnologici;
- la specifica conoscenza dei meccanismi biochimici e fisiologici della digestione e dell'assorbimento nonché dei processi metabolici a carico dei nutrienti e degli effetti dovuti alla malnutrizione per eccesso e per difetto;
- la conoscenza delle tecniche e dei metodi di misura della composizione corporea e del metabolismo energetico;
- la conoscenza delle principali tecniche di valutazione dello stato di nutrizione e capacità di interpretare i risultati;
- la conoscenza della legislazione alimentare e sanitaria nazionale e comunitaria relativa alla commercializzazione ed al controllo degli alimenti, degli ingredienti, degli additivi e degli integratori alimentari;
- la conoscenza delle principali tecnologie industriali utilizzate per la preparazione di integratori alimentari e di alimenti destinati ad alimentazioni particolari;
- la capacità di definire la qualità nutrizionale e l'apporto energetico dei singoli alimenti (compresi gli alimenti funzionali e i novel-foods), degli ingredienti e degli integratori e di valutare i fattori che regolano la biodisponibilità dei macro e dei micronutrienti;
- la conoscenza dell'influenza degli alimenti sul benessere e sulla prevenzione delle malattie, nonché dei livelli di sicurezza, delle dosi giornaliere accettabili e del rischio valutabile nell'assunzione di sostanze contenute o veicolate dalla dieta;
- la capacità di svolgere attività di educazione alimentare e consulenza nutrizionale, in contesti di prevenzione e salvaguardia della salute;
- la conoscenza delle tecniche di rilevamento dei consumi alimentari e delle strategie di sorveglianza nutrizionale su popolazioni in particolari condizioni fisiologiche, quali gravidanza, allattamento, crescita, senescenza e attività sportiva nonché in ambito di studi epidemiologici;
- la conoscenza delle problematiche relative alle politiche alimentari nazionali e internazionali.

Sbocchi occupazionali

I principali sbocchi occupazionali previsti dal Corso di Laurea magistrale in Scienze della nutrizione umana sono relativi ad attività di elevata qualificazione intese alla corretta applicazione dell'alimentazione e della nutrizione, nel rispetto delle normative di settore, utilizzando le nuove tecnologie applicate all'alimentazione e nutrizione umana e interpretandone i dati al fine di valutare la qualità nutrizionale, la sicurezza, l'idoneità degli alimenti per il consumo umano, nonché la malnutrizione in eccesso o in difetto sia nell'individuo sia nelle popolazioni.

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

1. Biologi e professioni assimilate - (2.3.1.1.1);

2. Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze biologiche - (2.6.2.2.1).

In particolare, fra le principali funzioni di ruolo dirigenziale o di consulenza che i laureati possono svolgere in ambito lavorativo rientrano:

- l'esercizio della libera professione di biologo nutrizionista, previo superamento dell'esame di stato;
 - l'esercizio di attività all'interno di strutture pubbliche e private che operano nei settori della nutrizione, della nutraceutica e della produzione alimentare, della farmaceutica e nei laboratori di controllo e sperimentazione di tecnologie alimentari;
 - l'esercizio di attività all'interno di imprese di ristorazione collettiva scolastica, aziendale, ospedaliera, nosocomiale, socio-assistenziale e per gruppi sportivi;
 - il prosieguo degli studi in percorsi post laurea Magistrale, quali Dottorati o Assegni di ricerca, Scuole di specializzazione o Master di II livello;
- Il percorso formativo dei due Curricula in cui si articola il Corso di laurea magistrale in Scienze della Nutrizione umana consente quindi l'esercizio di attività lavorativa presso: aziende del settore agro-alimentare, laboratori di controllo degli alimenti, organismi preposti all'etichettatura, alle indicazioni nutrizionali degli alimenti e alla formulazione degli health claims, aziende di ristorazione collettiva, sanità pubblica e privata, educazione nutrizionale, nutrizione e sport/attività fisica, insegnamento scolastico, istituti di ricerca, libera professione.

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



Gli studenti che intendono iscriversi al Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana devono essere in possesso di una laurea triennale o di un diploma universitario di durata almeno triennale o di un titolo conseguito all'estero e riconosciuto idoneo in base alla normativa vigente, unitamente al possesso dei requisiti curriculari e di un'adeguata preparazione iniziale.

Per i candidati con titolo di studio italiano, i requisiti curriculari sono soddisfatti con il possesso di una laurea appartenente a una delle seguenti classi:

- L-29 (Scienze e tecnologie farmaceutiche)
- L-26 (Scienze tecnologiche agro-alimentari)
- L-2 (Biotecnologie)
- L-13 (Scienze biologiche)
- L/SN3 (Professioni sanitarie) limitatamente al corso di laurea in Dietistica.

In alternativa, l'accesso è consentito ai laureati in ambito sanitario, biomedico o biologico, che abbiano acquisito almeno 60 CFU complessivi nei seguenti gruppi disciplinari:

- Area Biologica, Biochimica e Medico-Clinica: almeno 20 CFU (nei settori BIO/09, BIO/10, BIO/13, BIO/14, BIO/15 e/o BIO/16; MED/01; MED/02; MED/03; MED/04; MED/07; MED/09; MED/12; MED/13; MED/18; MED/42; MED/49)
- Area Giuridica, Economico-Statistica e Matematica: almeno 20 CFU (nei settori IUS/01; IUS/03; IUS/04; SECS-P/07; SECS-P/08; SECS-P/13; MAT/01; MAT/02; MAT/05; MAT/09; SECS-S/01; SECS-P/07; SECS-P/08; SECS-P/13)
- Area Tecnologia, Sicurezza e Chimica degli alimenti: almeno 20 CFU (nei settori AGR/01; AGR/15; AGR/16; CHIM/01; CHIM/03; CHIM/06; CHIM/10)

È inoltre richiesta una preparazione personale adeguata nelle discipline propedeutiche alla nutrizione umana, con particolare riferimento alle materie di ambito biologico, chimico e medico di base, nonché una conoscenza della lingua inglese almeno di livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento, documentata da certificazioni linguistiche riconosciute, esami universitari equivalenti, titoli conseguiti in lingua inglese o provenienza da Paese anglofono.

La verifica del possesso dei requisiti curriculari e dell'adeguatezza della preparazione personale è effettuata prima dell'iscrizione, secondo modalità definite dal Corso di Studio, come dettagliato nel quadro A3.b e nel Regolamento didattico del CdS.

Modalità di ammissione

Ai sensi dell'art. 6, comma 2, del D.M. 270/04, per l'accesso al corso di studio sono richiesti particolari requisiti curriculari nonché il possesso di un'adeguata preparazione personale.

I requisiti curriculari richiesti si articolano come segue:

a) Possesso del Diploma di Laurea o di altro titolo di studio equipollente, anche conseguito all'estero, riconosciuto idoneo ai sensi delle leggi vigenti, nelle seguenti classi:

- CdS Scienze e tecnologie farmaceutiche (L-29)
- CdS Scienze tecnologiche agro-alimentari (L-26)
- CdS Biotecnologie (L-2)
- CdS Scienze biologiche (L-13)
- CdS Professioni sanitarie (L/SN3, limitatamente al corso di laurea in Dietistica).

b) In caso di possesso di altra laurea triennale o magistrale, l'aver conseguito, nella precedente carriera accademica, almeno 60 CFU complessivi nei seguenti ambiti

scientifico-disciplinari, di cui:

- almeno 20 CFU nell'Area Biologica, Biochimica e Medico-Clinica;
- almeno 20 CFU nell'Area Giuridica, Economico-Statistica e Matematica;
- almeno 20 CFU nell'Area Tecnologia, Sicurezza e Chimica degli alimenti;

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

c) Possesso di adeguata conoscenza della lingua inglese che risulti da una delle seguenti opzioni:

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

Oltre al possesso dei requisiti curriculari predeterminati, l'ammissione al Corso sarà subordinata all'accertamento di una preparazione personale adeguata del candidato, che avverrà tramite l'esecuzione di un test o un colloquio orale. I candidati, in possesso di un diploma di laurea triennale in una delle classi di cui al comma 2, punto "a", conseguito con una votazione superiore o uguale a 85 su 110, potranno essere dispensati dall'esecuzione della prova di verifica dell'adeguata preparazione personale

Il Corso di Studio è ad accesso libero.

Caratteristiche della prova finale



La prova finale consiste in un'attività di ricerca individuale, con carattere di originalità, condotta sotto la guida di un docente relatore e che si conclude con la preparazione e la discussione di un elaborato che dimostri padronanza degli argomenti, capacità di comunicazione, di operare in modo autonomo e di analizzare criticamente i risultati ottenuti.

Modalità di svolgimento della prova finale

Per il conseguimento del Diploma di Laurea in Scienze della Nutrizione umana lo studente è tenuto a sostenere una prova finale, presentando un lavoro di tesi su argomenti riferiti alle discipline del Corso di Studio o alle attività svolte durante tirocinio.

Il calendario relativo alla prova finale, per il conseguimento del titolo, è scandito fra la sessione estiva, autunnale ed invernale, come riportato nel calendario diffuso sul sito di Ateneo, reso noto agli studenti a cura della Segreteria Didattica.

L'iter per la richiesta di tesi degli studenti e la procedura amministrativa da assolvere sono disponibili nella "Guida dello Studente", pubblicata nel sito web istituzionale dell'Ateneo, e nella sezione "Servizi Lauree".

Ai fini del sostenimento della prova finale, il laureando deve aver sostenuto tutti gli esami previsti dal Piano degli Studi e svolto l'attività di tirocinio, entro la sessione antecedente quella di laurea o entro quella straordinaria. I termini sono comunicati dalla Segreteria Didattica.

Il Consiglio di Corso di Studio può autorizzare la preparazione dell'elaborato finale presso altre Università o strutture di ricerca italiane o estere, anche nell'ambito di attività di tirocinio o stage. Il Consiglio di Corso di Studio può intervenire per regolamentare la equa ripartizione, tra i docenti, delle responsabilità nella supervisione degli elaborati relativi alla prova finale.

L'argomento della tesi deve essere concordato con un docente che assume le funzioni di relatore.

Non è obbligatoria la nomina di un correlatore. Previa autorizzazione del Consiglio del Corso di Studio, tuttavia, il docente relatore può avvalersi di un correlatore scelto fra docenti di altre Università o esperti esterni.

La tesi è redatta in lingua italiana, salvo diversa autorizzazione del Consiglio di Corso di Studio. Per la redazione della tesi in lingua straniera è richiesto, a necessario corredo, un riassunto redatto in lingua italiana.

La Commissione giudicatrice della prova finale è nominata dal Rettore ed è composta da almeno 7 docenti, secondo quanto previsto dall'Art. 25 comma 7, del Regolamento di Ateneo.

La Commissione può attribuire da un minimo di sessantasei centodecimi a un massimo di centodieci centodecimi con lode.

Il voto di base, con il quale lo studente si presenta alla seduta di laurea, è calcolato sulla base della media ponderata dei voti conseguiti durante il percorso di studi.

Dopo la valutazione dell'elaborato finale, il Relatore propone alla Commissione il voto finale, che è deliberato a maggioranza semplice. La Commissione può attribuire, oltre al voto curriculare di partenza ottenuto sulla base della media ponderata degli esami superati dallo studente, un incremento fino a un massimo di 11 punti per una tesi sperimentale ovvero fino a un massimo di 7 punti per una tesi compilativa, secondo i criteri di seguito riportati.

Nella definizione del voto, la Commissione tiene conto dei seguenti criteri:

- a) Qualità dell'elaborato finale — anche in relazione all'argomento (originalità, innovatività, rigore metodologico): max 9 punti per tesi sperimentale max 5 punti per tesi compilativa
- b) Lodi in carriera: 2 punti se negli esami di profitto sono state conseguite più di 5 lodi 1 punto se negli esami di profitto sono state conseguite da 3 a 5 lodi
- c) Premialità per carriera regolare — fino a un massimo di 2 punti, attribuiti secondo il seguente schema cumulativo: 1 punto se lo studente consegue la laurea entro la durata normale del CdS (3 anni dalla prima immatricolazione); 1 punto aggiuntivo se lo studente ha acquisito tutti i CFU previsti dal piano degli studi al primo anno entro il termine del primo anno accademico e non ha registrato interruzioni di carriera.

I punteggi attribuiti per ciascun criterio concorrono al raggiungimento del tetto massimo sopra indicato.

Per il conferimento della lode, occorre l'unanimità. La lode potrà essere attribuita all'unanimità e decisa solo quando la media dei voti in carriera, sommata a tutti gli altri punteggi, raggiunga o superi 110 e lo studente abbia dimostrato originalità dell'elaborato, qualità e interesse dei contenuti, ricchezza ed accuratezza della bibliografia, autonomia di elaborazione dello studente.

Eventuale menzione aggiuntiva alla lode potrà essere attribuita dalla commissione, sempre all'unanimità, a candidati che abbiano conseguito 11 pt, e abbiano svolto un elaborato finale particolarmente originale e rilevante e partano da una media di voti in carriera superiore a 105.

Attività caratterizzanti



Ambito Disciplinare	Settore	min	MAX	min da D.M. per l'ambito
Discipline biologiche e biomediche	BIOS-06/A Fisiologia	18	26	-
	BIOS-07/A Biochimica			
	BIOS-08/A Biologia molecolare			
	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			

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	20	35	-
Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	AGRI-06/B Chimica agraria AGRI-07/A Scienze e tecnologie alimentari AGRI-08/A Microbiologia agraria, alimentare e ambientale CHEM-07/B Chimica degli alimenti ECON-10/A Scienze merceologiche GIUR-01/A Diritto privato GIUR-03/B Diritto agrario e alimentare	16	24	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo (minimo da D.M. 45):		-		
Totale Attività caratterizzanti		54 - 85		

Attività affini



Ambito Disciplinare	Settore	min	MAX	min da D.M. per l'ambito
Attività formative affini o integrative		12	20	12
Totale Attività affini	12 - 20			

Descrizione sintetica delle attività affini o integrative



Nel definire le attività formative affini e integrative previste nel percorso formativo, si è tenuto conto dei settori scientifico-disciplinari indicati dalle disposizioni ministeriali per la classe LM-61 e degli sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati in Scienze della Nutrizione Umana. In particolare, le aree della patologia generale, dell'economia e della statistica medica sono state selezionate per fornire competenze interdisciplinari fondamentali per il mondo del lavoro. Le attività affini e integrative supportano l'acquisizione delle competenze necessarie per:

- Comprendere i meccanismi eziopatogenetici delle malattie legate alla nutrizione: la conoscenza della patologia generale è essenziale per svolgere attività di prevenzione e valutare lo stato nutrizionale.
- Analizzare i consumi alimentari e interpretare dati epidemiologici: le competenze in statistica medica permettono ai laureati di svolgere attività di sorveglianza nutrizionale e di analizzare le tendenze alimentari delle popolazioni.
- Gestire imprese e consulenze nel settore alimentare: le attività nell'area dell'economia forniscono le competenze necessarie per comprendere le dinamiche del mercato agroalimentare, pianificare strategie commerciali e valutare la sostenibilità economica di prodotti e servizi, in linea con i ruoli manageriali e di consulenza previsti dal decreto ministeriale.

Queste attività affini e integrative sono strettamente funzionali agli sbocchi professionali che comprendono ruoli di responsabilità nella gestione della nutrizione, nella consulenza alimentare, nella valutazione della sicurezza degli alimenti e nell'educazione nutrizionale. Tali competenze assicurano una formazione completa e interdisciplinare, adeguata alle esigenze del mercato del lavoro e coerente con le nuove disposizioni ministeriali.

Altre attività



Ambito Disciplinare	min	MAX
A scelta dello studente	8	12
Per la prova finale	6	12
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c -		
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	4	6
Ulteriori conoscenze linguistiche	4	
Abilità informatiche e telematiche		
Tirocini formativi e di orientamento	4	15
Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro		
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d -		
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		
Totale Altre attività	22 - 45	

Note relative alle attività di base



Note relative alle attività caratterizzanti



Note relative alle altre attività



Raggruppamento settori



Per modificare il raggruppamento dei settori

Riepilogo CFU



CFU totali per il conseguimento del titolo	120
Range CFU totali del corso	88 - 150
Massimo numero di crediti riconoscibili (D.M. n. 931/2024)	24



Organizzazione e Gestione del c

Offerta Didattica Programmata

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

[Curriculum: Nutrizione Umana ▼](#)

Codice Interno Ateneo: 0611

[Curriculum: Nutraceutica ▼](#)

Codice Interno Ateneo: 0612

Offerta Didattica Programmata

Curriculum: Nutrizione Umana

Attività caratterizzanti	Settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline biologiche e biomediche	BIOS-06/A Fisiologia	26	26	18 - 26
	<i>Nutrizione a livello dell'organismo: tessuti organi e funzioni (1 anno) - 4 CFU - obbl</i>			
	BIOS-07/A Biochimica			
	<i>Nutrizione a livello metabolico: strutture biochimiche, reazioni e regolazioni (1 anno) - 6 CFU - obbl</i>			
	BIOS-09/A Biochimica clinica e biologia molecolare clinica			
	<i>Metodologie dell'analisi nutrizionale (1 anno) - 5 CFU - obbl</i>			
	BIOS-10/A Biologia cellulare e applicata			
	<i>Nutrizione a livello dell'organismo: tessuti organi e funzioni (1 anno) - 4 CFU - obbl</i>			
	MEDS-01/A Genetica medica			
	<i>Biochimica della nutrizione e nutraceutica (MED/03) (1 anno) - 3 CFU - obbl</i>			
Discipline della nutrizione umana	MEDS-03/A Microbiologia e microbiologia clinica			
	<i>Nutrizione e microorganismi: infezioni e fermentazioni (1 anno) - 4 CFU - obbl</i>			
	BIOS-11/A Farmacologia	33	33	20 - 35
	<i>Intolleranze alimentari, immunità e farmaci (1 anno) - 5 CFU - obbl</i>			
	MEDS-05/A Medicina interna			
Discipline per la caratterizzazione degli	<i>La sindrome metabolica e le malattie dell'intestino (2 anno) - 8 CFU - obbl</i>			
	MEDS-08/A Endocrinologia			
	<i>Disturbi del comportamento Alimentare e Controllo Ormonale (2 anno) - 7 CFU - obbl</i>			
	MEDS-08/C Scienza dell'alimentazione e delle tecniche dietetiche applicate			
	<i>Alimentazione e stato di salute: modelli nutrizionali tradizionali e innovativi (2 anno) - 8 CFU - obbl</i>			
	MEDS-24/B Igiene generale e applicata			
	<i>Epidemiologia e genetica della nutrizione (2 anno) - 5 CFU - obbl</i>			
		20	20	16 - 24

alimenti e gestione del sistema agroalimentare	AGRI-07/A Scienze e tecnologie alimentari			
	<i>Nutrizione a livello degli alimenti: tecnologie di produzione e gestione della qualità (1 anno) - 5 CFU - obbl</i>			
	AGRI-08/A Microbiologia agraria, alimentare e ambientale			
	<i>Nutrizione e microorganismi: infezioni e fermentazioni (1 anno) - 5 CFU - obbl</i>			
	ECON-10/A Scienze merceologiche			
	<i>Nutrizione a livello degli alimenti: tecnologie di produzione e gestione della qualità (1 anno) - 5 CFU - obbl</i>			
	GIUR-01/A Diritto privato			
	<i>Diritto ed economia dei consumi (IUS/01) (1 anno) - 5 CFU - obbl</i>			

Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 45)

Totale Attività caratterizzanti			79	54 - 85
Attività affini	Settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	ECON-07/A Economia e gestione delle imprese	13	13	12 - 20
	<i>Diritto ed economia dei consumi (SECS-P/08) (1 anno) - 5 CFU - obbl</i>			CFU min 12
	MEDS-02/A Patologia generale			
	<i>Intolleranze alimentari, immunità e farmaci (1 anno) - 4 CFU - obbl</i>			
	MEDS-24/A Statistica medica			
	<i>Metodologie dell'analisi nutrizionale (1 anno) - 4 CFU - obbl</i>			

Minimo di crediti riservati dall'ateneo: -

Totale Attività affini			13	12 - 20
	Altre attività	CFU	CFU Rad	
A scelta dello studente	8	8 - 12		
Per la prova finale	8	6 - 12		
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	4	4 - 6	
	Abilità informatiche e telematiche	-	-	
	Tirocini formativi e di orientamento	8	4 - 15	
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-	
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d -				
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali	-	-		
Totale Altre attività	28	22 - 45		
CFU totali per il conseguimento del titolo		120		
CFU totali inseriti nel curriculum: <i>Nutrizione Umana</i>		120	88 - 150	

Curriculum: Nutraceutica

Attività caratterizzanti	Settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline biologiche e biomediche	BIOS-06/A Fisiologia	26	26	18 - 26
	<i>Nutraceutica fisio-biologica (1 anno) - 8 CFU - obbl</i>			
	BIOS-07/A Biochimica			
	<i>Biochimica della nutrizione e nutraceutica (BIO/10) (1 anno) - 7 CFU - obbl</i>			
	MEDS-01/A Genetica medica			
	<i>Biochimica della nutrizione e nutraceutica (MED/03) (1 anno) - 3 CFU - obbl</i>			
	MEDS-03/A Microbiologia e microbiologia clinica			
	<i>Microbiologia e Microbiologia Clinica per la nutrizione e la nutraceutica (1 anno) - 8 CFU - obbl</i>			
Discipline della nutrizione umana	BIOS-11/A Farmacologia	30	30	20 - 35
	<i>Farmacologia, Patologia e Scienze Regolatorie (1 anno) - 6 CFU - obbl</i>			
	MEDS-05/A Medicina interna			
	<i>La sindrome metabolica e le malattie dell'intestino (2 anno) - 8 CFU - obbl</i>			
	MEDS-08/A Endocrinologia			
	<i>Endocrinologia e nutrizione (2 anno) - 8 CFU - obbl</i>			
	MEDS-08/C Scienza dell'alimentazione e delle tecniche dietetiche applicate			
	<i>Nutrizione e stato di salute, scienze e tecniche dietetiche (2 anno) - 8 CFU - obbl</i>			

Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	AGRI-07/A Scienze e tecnologie alimentari	20	20	16 - 24
	<i>Tecnologia e sicurezza degli alimenti - Igiene e sicurezza (2 anno) - 8 CFU - obbl</i>			
	ECON-10/A Scienze merceologiche			
	<i>Innovazione tecnologica e sistemi di gestione per la qualità (1 anno) - 6 CFU - obbl</i>			
	GIUR-01/A Diritto privato			
	<i>Diritto dei consumi e gestione delle imprese (2 anno) - 6 CFU - obbl</i>			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 45)				
Totale Attività caratterizzanti			76	54 - 85
Attività affini	Settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	ECON-07/A Economia e gestione delle imprese	16	16	12 - 20
	<i>Diritto dei consumi e gestione delle imprese (2 anno) - 6 CFU - obbl</i>			CFU min 12
	MEDS-02/A Patologia generale			
	<i>Farmacologia, Patologia e Scienze Regolatorie (1 anno) - 4 CFU - obbl</i>			
	MEDS-24/A Statistica medica			
	<i>Sperimentazione clinica e analisi dei dati (2 anno) - 6 CFU - obbl</i>			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: -				
Totale Attività affini			16	12 - 20
	Altre attività	CFU		CFU Rad
A scelta dello studente	8	8 - 12		
Per la prova finale	8	6 - 12		
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	4	4 - 6	
	Abilità informatiche e telematiche	-	-	
	Tirocini formativi e di orientamento	8	4 - 15	
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-	
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d -				
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali	-	-		
Totale Altre attività	28	22 - 45		
CFU totali per il conseguimento del titolo		120		
CFU totali inseriti nel curriculum: <i>Nutraceutica</i>		120	88 - 150	

Regolamento Didattico del CdS

Pdf inserito: [Regolamento didattico LM61 2026_V1 \(1\).pdf](#) 

Indicazione dei piani di studio offerti agli studenti

Pdf inserito: [piani di studio offerti agli studenti.pdf](#) 

Matrice di Tuning

Nutrizione Umana
Conoscenza e comprensione

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

- conoscere la struttura e la funzione dei principali nutrienti, i principi e linee guida di una sana alimentazione, le basi teoriche e le applicazioni delle scienze dietetiche in condizioni fisiologiche e patologiche, la valutazione dello stato nutrizionale;
- conoscere i meccanismi di controllo endocrino e nervoso dell'omeostasi alimentare ed idrica, e le funzioni digestive in relazione al metabolismo energetico;
- acquisire conoscenze sulle situazioni che limitano l'apporto degli alimenti ai fini di una nutrizione ottimale (es. intolleranze alimentari e delle reazioni infiammatorie, etc.);
- acquisire conoscenze e competenze in merito alla sfera dei disturbi del comportamento alimentare, andando a evidenziarne le cause su più livelli (ad es. quello endocrinologico) e offrendo conoscenze in merito ai meccanismi di regolamento e alterazione del metabolismo;
- esaminare in ottica preventiva il tema della nutrizione, con riferimento a popolazioni di individui;
- acquisire conoscenze e competenze nell'ambito della valutazione dello stato nutrizionale;
- conoscere le esigenze nutrizionali specifiche per ottimizzare la funzionalità dell'organismo in particolari stati fisiologici dove la dieta e l'integrazione alimentare possono svolgere un ruolo critico, ad esempio nella riproduzione e l'esercizio fisico;
- approfondire i temi legati alla sostenibilità alimentare, con particolare riferimento all'impatto ecologico delle diete;
- acquisire conoscenze e competenze avanzate nell'ambito della valutazione dello stato nutrizionale, incluse le tecnologie di ultima generazione (es. analisi genetica, test metabolici, software di pianificazione alimentare);
- proporre interventi nutrizionali personalizzati che combinino la nutrizione ottimale con la sostenibilità ecologica;
- analizzare criticamente le informazioni derivanti da strumenti avanzati di diagnostica e dai prodotti della ricerca scientifica.

Tali risultati verranno raggiunti attraverso lezioni in modalità asincrona a distanza, esercitazioni in modalità sincrona in presenza, attività collaborative e cooperative in presenza e a distanza.

Lo studente verrà incoraggiato a integrare le conoscenze apprese con l'attività didattica istituzionale con altre nozioni derivanti dalla lettura di testi scientifici e tecnici pertinenti.

L'accertamento e la successiva valutazione del grado di conoscenza e comprensione delle nozioni oggetto di insegnamento, sarà effettuata mediante prove in itinere.

I docenti svilupperanno le attività interattive tenendo conto delle indicazioni fornite dagli studenti nei questionari di valutazione dei corsi degli anni precedenti.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Lo studente sarà, allora, in grado di:

- applicare le conoscenze per l'individuazione di percorsi di alimentazione volti a integrare le carenze nutrizionali in situazioni in cui l'apporto degli alimenti è ridotto rispetto agli standard di una nutrizione ottimale;
 - interpretare i meccanismi che regolano fame e sazietà e interpretare le cause di eventuali alterazioni dello stato nutrizionale;
 - dare una adeguata lettura alle informazioni provenienti da quadri clinici specifici, in ambito professionale;
 - affrontare con competenza le tematiche relative alla fisiologia della nutrizione;
 - pianificare e realizzare interventi di assistenza dietetico-nutrizionale nelle diverse condizioni fisiologiche o patologiche.
- Inoltre, sarà in grado di valutare gli effetti benefici della nutrizione a livello sia fisiologico, che preventivo e terapeutico.

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

Anno di corso 1 - Intolleranze alimentari, immunità e farmaci (cfu 5 - 061 - E42616126013) [url](#)

Anno di corso 2 - Alimentazione e stato di salute: modelli nutrizionali tradizionali e innovativi (cfu 8 - 061 - E42616126025) [url](#)

Anno di corso 2 - Disturbi del comportamento Alimentare e Controllo Ormonale (cfu 7 - 061 - E42616126020) [url](#)

Anno di corso 2 - Epidemiologia e genetica della nutrizione (cfu 5 - 061 - E42616126023) [url](#)

Anno di corso 2 - La sindrome metabolica e le malattie dell'intestino (cfu 8 - 061 - E42616126024) [url](#)

Area Biomedica

Conoscenza e comprensione

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

- conoscere i principali processi metabolici alla base dell'assunzione e utilizzazione dei nutrienti;
- conoscere le basi molecolari delle principali patologie associate ad errate abitudini alimentari ed il ruolo di diversi nutrienti nella prevenzione di tali patologie;
- acquisire conoscenze dei meccanismi molecolari alla base del metabolismo;
- acquisire conoscenze degli effetti biochimici dei nutrienti introdotti con la dieta su organi e tessuti;
- acquisire conoscenze degli effetti dei nutrienti sui processi fisiologici e patologici che interessano l'organismo in toto;
- acquisire conoscenze del ruolo di microorganismi, come lieviti e batteri, sui processi fisiologici e patologici dell'organismo umano;
- acquisire conoscenze relative al ruolo funzionale dei microrganismi nei processi di produzione, distribuzione e conservazione degli alimenti;
- comprendere il ruolo del microbiota nella fisiopatologia umana e nei principali alimenti fermentati;
- acquisire conoscenze relative ai metodi per l'identificazione e caratterizzazione di ceppi microbici;
- acquisire conoscenze degli effetti nutrizionali di alimenti funzionali e probiotici avanzati;
- acquisire conoscenze dell'impatto di inquinanti ambientali e fattori tossicologici sui processi metabolici;
- acquisire conoscenze del ruolo di tecnologie innovative, come la metabolomica e la spettrometria di massa, per analizzare problematiche nutrizionali.

Tali risultati verranno raggiunti attraverso lezioni in modalità asincrona a distanza, esercitazioni in modalità sincrona in presenza, attività collaborative e cooperative in presenza e a distanza.

Lo studente verrà incoraggiato a integrare le conoscenze apprese con l'attività didattica istituzionale con altre nozioni derivanti dalla lettura di testi scientifici e tecnici pertinenti.

L'accertamento e la successiva valutazione del grado di conoscenza e comprensione delle nozioni oggetto di insegnamento saranno effettuati mediante prove in itinere.

I docenti svilupperanno le attività interattive tenendo conto delle indicazioni fornite dagli studenti nei questionari di valutazione dei corsi degli anni precedenti.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Lo studente sarà, dunque, in grado di:

- applicare le conoscenze acquisite allo studio ed alla gestione dei processi fisiologici, con particolare riferimento agli aspetti nutrizionali ed all'effetto dei nutrienti;
- affrontare con competenza le tematiche relative all'area della biochimica della nutrizione;
- descrivere e applicare le indagini di laboratorio necessarie alla valutazione dello stato nutrizionale;
- individuare le relazioni tra metabolismo e meccanismi molecolari;
- definire il ruolo dei microorganismi in ambito nutrizionale;
- applicare le conoscenze acquisite sull'interazione fra geni e nutrienti, varianti genetiche e specifiche risposte nutrizionali al fine di prospettare possibili strategie di prevenzione personalizzate nei confronti di alcune patologie;
- applicare le conoscenze acquisite alla comprensione del ruolo dei microorganismi nelle produzioni alimentari, in termini di sicurezza e qualità degli alimenti.
- applicare le conoscenze relative al ruolo dei microorganismi nella produzione, trasformazione, distribuzione e conservazione degli alimenti;
- applicare le conoscenze relative all'impiego di microorganismi in nutrizione come pro-biotici;
- applicare le conoscenze relative alle interazioni tra patologie, dieta e microbiota umano;
- applicare le conoscenze acquisite per la risoluzione di problemi specifici legati alla sfera nutrizionale.

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

Anno di corso 1 - Biochimica della nutrizione e nutraceutica (MED/03) (cfu 3 - 061 - E42626126006) [url](#)

Anno di corso 1 - Metodologie dell'analisi nutrizionale (cfu 5 - 061 - E42616126016) [url](#)

Anno di corso 1 - Nutrizione a livello dell'organismo: tessuti organi e funzioni (cfu 4 - 061 - E42616126006) [url](#)

Anno di corso 1 - Nutrizione a livello dell'organismo: tessuti organi e funzioni (cfu 4 - 061 - E42616126007) [url](#)

Anno di corso 1 - Nutrizione a livello metabolico: strutture biochimiche, reazioni e regolazioni (cfu 6 - 061 - E42616126001) [url](#)

Anno di corso 1 - Nutrizione e microorganismi: infezioni e fermentazioni (cfu 4 - 061 - E42616126009) [url](#)

Caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare

Conoscenza e comprensione

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

- Comprendere il ruolo del processo di trasformazione degli input nella conservazione della funzionalità e proprietà degli alimenti;
- Comprendere l'inquadramento giuridico ed il ruolo del destinatario dei prodotti alimentari;
- Comprendere la portata essenziale del diritto alla salute e del diritto alla sicurezza alimentare ed alla qualità della vita dell'individuo;
- Comprendere approfonditamente il sistema di disciplina delle produzioni agroalimentari e dei rapporti di consumo nonché conoscere gli obblighi da rispettare nell'esercizio della propria professione;
- Acquisire conoscenze in campi diversi sulle tematiche di food safety e food security;
- Approfondire la normativa su food safety, food security e etichettature ambientali;
- stimare l'impatto delle scelte produttive sul ciclo di vita degli alimenti (LCA);
- collaborare alla preparazione e produzione di prodotti agroalimentari sostenibili rispettando le normative vigenti in materia.

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

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

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

Tali risultati verranno raggiunti attraverso lezioni in modalità asincrona a distanza, esercitazioni in modalità sincrona in presenza, attività collaborative e cooperative in presenza e a distanza.

Lo studente verrà incoraggiato a integrare le conoscenze apprese attraverso l'attività didattica istituzionale con altre nozioni derivanti dalla lettura di testi scientifici e tecnici pertinenti.

L'accertamento e la successiva valutazione del grado di conoscenza e comprensione delle nozioni oggetto di insegnamento, sarà effettuata mediante prove in itinere.

I docenti svilupperanno le attività interattive tenendo conto delle indicazioni fornite dagli studenti nei questionari di valutazione dei corsi degli anni precedenti.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

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

Anno di corso 1 - Diritto ed economia dei consumi (IUS/01) (cfu 5 - 061 - E42616126018) [url](#)

Anno di corso 1 - Nutrizione a livello degli alimenti: tecnologie di produzione e gestione della qualità (cfu 5 - 061 - E42616126003) [url](#)

Anno di corso 1 - Nutrizione a livello degli alimenti: tecnologie di produzione e gestione della qualità (cfu 5 - 061 - E42616126004) [url](#)

Anno di corso 1 - Nutrizione e microorganismi: infezioni e fermentazioni (cfu 5 - 061 - E42616126010) [url](#)

Affini e Integrativi

Conoscenza e comprensione

Attraverso l'offerta didattica relativa a questa area il laureato acquisirà:

- conoscenza delle dinamiche nutrizionali in ottica sociale e con riferimento a gruppi di popolazione;
- comprensione dei meccanismi che regolano le scelte di consumo da parte degli individui in ambito alimentare e delle dinamiche di consumo di prodotti alimentari nella società;
- capacità di lettura dei dati e di analisi degli stessi sia a livello macro, che micro;
- comprensione degli elementi fisiologici che possono portare a una alterazione dei consumi degli alimenti da parte degli individui.

Tali esiti verranno determinati attraverso lezioni in modalità asincrona a distanza, esercitazioni in modalità sincrona, attività collaborative e cooperative in presenza e a distanza.

Lo studente verrà incoraggiato a integrare le conoscenze apprese con l'attività didattica istituzionale con altre nozioni derivanti dalla lettura di testi scientifici e tecnici pertinenti.

L'accertamento e la successiva valutazione del grado di conoscenza e comprensione delle nozioni oggetto di insegnamento, sarà effettuata mediante prove in itinere.

I docenti svilupperanno le attività interattive tenendo conto delle indicazioni fornite dagli studenti nei questionari di valutazione dei corsi degli anni precedenti.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

In ragione dello studio delle materie afferenti questa area, il laureato sarà in grado di:

- leggere criticamente dati, organizzarli per le elaborazioni fondamentali e analizzarli;
- analizzare criticamente le principali dinamiche che caratterizzano i consumi a livello sociale e in determinati gruppi di popolazione;
- gestire al meglio i dati personali e sensibili dei pazienti che tratterà, una volta abilitato alla professione del nutrizionista.

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

Anno di corso 1 - Diritto ed economia dei consumi (SECS-P/08) (cfu 5 - 061 - E42616126019) [url](#)

Anno di corso 1 - Intolleranze alimentari, immunità e farmaci (cfu 4 - 061 - E42616126012) [url](#)

Anno di corso 1 - Metodologie dell'analisi nutrizionale (cfu 4 - 061 - E42616126015) [url](#)



Organizzazione e Gestione del c

Offerta Didattica Erogata

Offerta Didattica Erogata

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
1		2026	E42626126026	Alimentazione e benessere: strategie dietetiche per l'attività fisica	MEDS-08/C	<i>Docente di riferimento</i> Elisabetta CAMAJANI <i>Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)</i>	MEDS-08/C	28
2		2026	E42616126025	Alimentazione e stato di salute: modelli nutrizionali tradizionali e innovativi	MEDS-08/C	<i>Docente di riferimento</i> Giuseppe ANNUNZIATA <i>Attività di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	MEDS-08/C	2
3		2026	E42616126025	Alimentazione e stato di salute: modelli nutrizionali tradizionali e innovativi	MEDS-08/C	<i>Docente di riferimento</i> Andrea ARMANI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MEDS-08/C	24
4		2026	E42616126025	Alimentazione e stato di salute: modelli nutrizionali tradizionali e innovativi	MEDS-08/C	<i>Docente di riferimento</i> Sofia BATTISTI <i>Attività di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	MEDS-08/C	2
5		2026	E42616126025	Alimentazione e stato di salute: modelli nutrizionali tradizionali e innovativi	MEDS-08/C	<i>Docente di riferimento</i> Giada LA PLACA <i>Attività di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	MEDS-08/C	2
6		2026	E42616126025	Alimentazione e stato di salute: modelli nutrizionali tradizionali e innovativi	MEDS-08/C	<i>Docente di riferimento</i> Donatella PASTORE <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MEDS-08/C	24
7		2026	E42616126025	Alimentazione e stato di salute: modelli nutrizionali tradizionali e innovativi	MEDS-08/C	<i>Docente di riferimento</i> Giorgia SANTORO <i>Attività di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	MEDS-08/C	2
8		2026	E42626126032	Basi biologiche molacori e del benessere della persona	MEDS-03/A	<i>Docente di riferimento</i> Dolores LIMONGI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MEDS-03/A	28
9		2026	E42616126032	Basi biologiche molecolari del benessere della persona	MEDS-03/A	<i>Docente di riferimento</i> Dolores LIMONGI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MEDS-03/A	28
10		2026	E42626126005	Biochimica della nutrizione e nutraceutica (BIO/10) (modulo di Biochimica della nutrizione e nutraceutica)	BIOS-07/A	<i>Docente di riferimento</i> Serena CASTELLI <i>Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)</i>	BIOS-07/A	14
11		2026	E42626126005	Biochimica della nutrizione e nutraceutica (BIO/10) (modulo di Biochimica della nutrizione e nutraceutica)	BIOS-07/A	<i>Docente di riferimento</i> Bruno HAY MELE <i>Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)</i>	BIOS-07/A	7
12		2026	E42626126005	Biochimica della nutrizione e nutraceutica (BIO/10) (modulo di Biochimica della nutrizione e nutraceutica)	BIOS-07/A	<i>Docente di riferimento</i> Angelo L'ERARIO <i>Attività di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	BIOS-07/A	1
13		2026	E42626126005	Biochimica della nutrizione e nutraceutica (BIO/10) (modulo di Biochimica della nutrizione e nutraceutica)	BIOS-07/A	<i>Docente di riferimento</i> Laura MOSCA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIOS-07/A	12
14		2026	E42626126005	Biochimica della nutrizione e nutraceutica (BIO/10) (modulo di Biochimica della nutrizione e nutraceutica)	BIOS-07/A	<i>Docente di riferimento</i> Elena PUGLISI <i>Attività di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	BIOS-07/A	1

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
15		2026	E42626126005	Biochimica della nutrizione e nutraceutica (BIO/10) (modulo di Biochimica della nutrizione e nutraceutica)	BIOS-07/A	<i>Docente di riferimento</i> Sonia SILVESTRI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIOS-07/A	14
16		2026	E42626126006	Biochimica della nutrizione e nutraceutica (MED/03) (modulo di Biochimica della nutrizione e nutraceutica)	MEDS-01/A	<i>Docente di riferimento</i> Silvia FRANGELLA <i>Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)</i>	MEDS-01/A	21
17		2026	E42626126013	Diritto dei consumi e gestione delle imprese (modulo di Diritto dei consumi e gestione delle imprese)	ECON-07/A	<i>Docente di riferimento</i> Ernesto CARDAMONE <i>Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)</i>	ECON-07/A	7
18		2026	E42626126013	Diritto dei consumi e gestione delle imprese (modulo di Diritto dei consumi e gestione delle imprese)	ECON-07/A	<i>Docente di riferimento</i> Stefania MANETTI <i>Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)</i>	ECON-07/A	35
19		2026	E42626126012	Diritto dei consumi e gestione delle imprese (modulo di Diritto dei consumi e gestione delle imprese)	GIUR-01/A	<i>Docente di riferimento</i> Rachele MARSEGLIA <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	GIUR-01/A	42
20		2026	E42616126028	Diritto delle persone e della privacy	GIUR-01/A	<i>Docente di riferimento</i> Rachele MARSEGLIA <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	GIUR-01/A	28
21		2026	E42626126020	Diritto delle persone e della privacy	GIUR-01/A	<i>Docente di riferimento</i> Rachele MARSEGLIA <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	GIUR-01/A	28
22		2026	E42616126018	Diritto ed economia dei consumi (IUS/01) (modulo di Diritto ed economia dei consumi)	GIUR-01/A	<i>Docente di riferimento</i> Rachele MARSEGLIA <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	GIUR-01/A	33
23		2026	E42616126018	Diritto ed economia dei consumi (IUS/01) (modulo di Diritto ed economia dei consumi)	GIUR-01/A	<i>Docente di riferimento</i> Adriana Gioel TRANCHINA <i>Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	GIUR-01/A	2
24		2026	E42616126019	Diritto ed economia dei consumi (SECS-P/08) (modulo di Diritto ed economia dei consumi)	ECON-07/A	<i>Docente di riferimento</i> Miriana FERRARA <i>Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	ECON-07/A	2
25		2026	E42616126019	Diritto ed economia dei consumi (SECS-P/08) (modulo di Diritto ed economia dei consumi)	ECON-07/A	<i>Docente di riferimento</i> Gennaro MAIONE <i>Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)</i>	ECON-07/A	31
26		2026	E42616126019	Diritto ed economia dei consumi (SECS-P/08) (modulo di Diritto ed economia dei consumi)	ECON-07/A	<i>Docente di riferimento</i> Mara NORMANDO <i>Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	ECON-07/A	2
27		2026	E42616126020	Disturbi del comportamento Alimentare e Controllo Ormonale	MEDS-08/A	<i>Docente di riferimento</i> Gaia TABACCO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MEDS-08/A	24
28		2026	E42616126020	Disturbi del comportamento Alimentare e Controllo Ormonale	MEDS-08/A	<i>Docente di riferimento</i> Maria Grazia TARSITANO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MEDS-08/A	25
29		2026	E42626126016	Endocrinologia e nutrizione	MEDS-08/A	<i>Docente di riferimento</i> Massimiliano CAPRIO <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	MEDS-08/A	54
30		2026	E42626126016	Endocrinologia e nutrizione	MEDS-08/A	<i>Docente di riferimento</i> Agnese PERSICHETTI <i>Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	MEDS-08/A	1
31		2026	E42626126016	Endocrinologia e nutrizione	MEDS-08/A	Mauroelio DESTINO <i>Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	MEDS-08/C	1
32		2026	E42616126022	Epidemiologia e genetica della nutrizione (modulo di Epidemiologia e genetica della nutrizione)	MEDS-01/A	<i>Docente di riferimento</i> Paola FORTUGNO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MEDS-01/A	21
33		2026	E42616126023	Epidemiologia e genetica della nutrizione (modulo di Epidemiologia e genetica della nutrizione)	MEDS-24/B	<i>Docente di riferimento</i> Laura VITIELLO <i>Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)</i>	MEDS-24/B	35
34		2026	E42626126002	Farmacologia, Patologia e Scienze Regolatorie (modulo di Farmacologia, Patologia e Scienze Regolatorie)	BIOS-11/A	<i>Docente di riferimento</i> Serenella ANZILOTTI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIOS-11/A	14

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
35		2026	E42626126002	Farmacologia, Patologia e Scienze Regolatorie (modulo di Farmacologia, Patologia e Scienze Regolatorie)	BIOS-11/A	<i>Docente di riferimento</i> Mariamena ARBITRIO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIOS-11/A	14
36		2026	E42626126003	Farmacologia, Patologia e Scienze Regolatorie (modulo di Farmacologia, Patologia e Scienze Regolatorie)	MEDS-02/A	<i>Docente di riferimento</i> Francis Michael CAVALLLO <i>Attività' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	MEDS-02/A	1
37		2026	E42626126003	Farmacologia, Patologia e Scienze Regolatorie (modulo di Farmacologia, Patologia e Scienze Regolatorie)	MEDS-02/A	<i>Docente di riferimento</i> Rosella MECHELLI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MEDS-02/A	26
38		2026	E42626126002	Farmacologia, Patologia e Scienze Regolatorie (modulo di Farmacologia, Patologia e Scienze Regolatorie)	BIOS-11/A	<i>Docente di riferimento</i> Francesca SARCINA <i>Attività' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	BIOS-11/A	1
39		2026	E42626126002	Farmacologia, Patologia e Scienze Regolatorie (modulo di Farmacologia, Patologia e Scienze Regolatorie)	BIOS-11/A	Alessandra MUSELLA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i> <i>Neuromed Mediterranean University of Sciences and Technologies</i>	BIOS-11/A	14
40		2026	E42616126037	Igiene ambientale e alimentazione sostenibile	MEDS-24/B	<i>Docente di riferimento</i> Elvira DEROSA <i>Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)</i>	MEDS-24/B	28
41		2026	E42626126030	Igiene ambientale e alimentazione sostenibile	MEDS-24/B	<i>Docente di riferimento</i> Elvira DEROSA <i>Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)</i>	MEDS-24/B	26
42		2026	E42626126030	Igiene ambientale e alimentazione sostenibile	MEDS-24/B	<i>Docente di riferimento</i> Giada MASTRANGELI <i>Attività' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	MEDS-24/B	26
43		2026	E42626126029	Immunologia e patologie metaboliche	MEDS-02/A	<i>Docente di riferimento</i> Maria Teresa CENCIONI <i>Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)</i>	MEDS-02/A	28
44		2026	E42616126036	Immunologia e patologie metaboliche	MEDS-02/A	<i>Docente di riferimento</i> Maria Teresa CENCIONI <i>Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)</i>	MEDS-02/A	28
45		2026	E42626126018	Inglese	ANGL-01/C	<i>Docente di riferimento</i> Liviana GALIANO <i>Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)</i>	ANGL-01/C	28
46		2026	E42626126018	Inglese	ANGL-01/C	<i>Docente di riferimento</i> Roberto MASONE <i>Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)</i>	ANGL-01/C	28
47		2026	E42616126026	Inglese	ANGL-01/C	Federico GASPARI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	ANGL-01/C	28
48		2026	E42626126010	Innovazione tecnologica e sistemi di gestione per la qualità	ECON-10/A	<i>Docente di riferimento</i> Manuela D'EUSANIO <i>Ricercatore a t.d.-t.pieno (L. 79/2022)</i>	ECON-10/A	7
49		2026	E42626126010	Innovazione tecnologica e sistemi di gestione per la qualità	ECON-10/A	<i>Docente di riferimento</i> Benedetta ESPOSITO <i>Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)</i>	ECON-10/A	14
50		2026	E42626126010	Innovazione tecnologica e sistemi di gestione per la qualità	ECON-10/A	<i>Docente di riferimento</i> Sabrina Antonia PRENCIPE <i>Attività' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	ECON-10/A	1
51		2026	E42626126010	Innovazione tecnologica e sistemi di gestione per la qualità	ECON-10/A	<i>Docente di riferimento</i> Stefania SUPINO <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	ECON-10/A	21
52		2026	E42616126034	Innovazioni tecnologiche per la valutazione dello stato nutrizionale	BIOS-09/A	<i>Docente di riferimento</i> Giuliaannamaria MALAGUARNERA <i>Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)</i>	BIOS-09/A	28
53		2026	E42626126027	Innovazioni tecnologiche per la valutazione dello stato nutrizionale	BIOS-09/A	<i>Docente di riferimento</i> Giuliaannamaria MALAGUARNERA <i>Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)</i>	BIOS-09/A	28
54		2026	E42616126013	Intolleranze alimentari, immunità e farmaci (modulo di Intolleranze alimentari, immunità e farmaci)	BIOS-11/A	<i>Docente di riferimento</i> Simona PACE <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIOS-11/A	14

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
55		2026	E42616126013	Intolleranze alimentari, immunità e farmaci (modulo di Intolleranze alimentari, immunità e farmaci)	BIOS-11/A	<i>Docente di riferimento</i> Giuseppe ROSANO <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	BIOS-11/A	20
56		2026	E42616126012	Intolleranze alimentari, immunità e farmaci (modulo di Intolleranze alimentari, immunità e farmaci)	MEDS-02/A	<i>Docente di riferimento</i> Nataschia VENTURA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MEDS-02/A	28
57		2026	E42616126013	Intolleranze alimentari, immunità e farmaci (modulo di Intolleranze alimentari, immunità e farmaci)	BIOS-11/A	Andrea BROSSA		1
58		2026	E42616126024	La sindrome metabolica e le malattie dell'intestino	MEDS-05/A	<i>Docente di riferimento</i> Leonilde BONFRATE <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MEDS-05/A	28
59		2026	E42616126024	La sindrome metabolica e le malattie dell'intestino	MEDS-05/A	<i>Docente di riferimento</i> Caterina CONTE <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	MEDS-05/A	28
60		2026	E42626126031	Matematica per la nutrizione	MATH-03/A	<i>Docente di riferimento</i> Stefano BARANZINI <i>Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)</i>	MATH-03/A	28
61		2026	E42616126038	Matematica per la nutrizione	MATH-03/A	<i>Docente di riferimento</i> Stefano BARANZINI <i>Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)</i>	MATH-03/A	28
62		2026	E42616126016	Metodologie dell'analisi nutrizionale (modulo di Metodologie dell'analisi nutrizionale)	BIOS-09/A	<i>Docente di riferimento</i> Valeria D'ARGENIO <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	BIOS-09/A	20
63		2026	E42616126016	Metodologie dell'analisi nutrizionale (modulo di Metodologie dell'analisi nutrizionale)	BIOS-09/A	<i>Docente di riferimento</i> Fiorella GUADAGNI <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	BIOS-09/A	14
64		2026	E42616126015	Metodologie dell'analisi nutrizionale (modulo di Metodologie dell'analisi nutrizionale)	MEDS-24/A	<i>Docente di riferimento</i> Alice MANNOCCI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MEDS-24/A	28
65		2026	E42616126016	Metodologie dell'analisi nutrizionale (modulo di Metodologie dell'analisi nutrizionale)	BIOS-09/A	<i>Docente di riferimento</i> Iolanda VENERUSO <i>Attività di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	BIOS-09/A	1
66		2026	E42616126027	Metodologie per lo studio degli effetti dei nutrienti sulla risposta cellulare	BIOS-10/A	<i>Docente di riferimento</i> Federica LIMANA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIOS-10/A	28
67		2026	E42626126019	Metodologie per lo studio degli effetti dei nutrienti sulla risposta cellulare	BIOS-10/A	<i>Docente di riferimento</i> Federica LIMANA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIOS-10/A	28
68		2026	E42626126007	Microbiologia e Microbiologia Clinica per la nutrizione e la nutraceutica	MEDS-03/A	<i>Docente di riferimento</i> Cecilia AMBROSI SACCONI ROSATI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MEDS-03/A	28
69		2026	E42626126007	Microbiologia e Microbiologia Clinica per la nutrizione e la nutraceutica	MEDS-03/A	<i>Docente di riferimento</i> Carla PREZIOSO <i>Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)</i>	MEDS-03/A	28
70		2026	E42616126035	Neurofisiologia cognitiva	BIOS-06/A	<i>Docente di riferimento</i> Valeria CALABRESE <i>Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)</i>	BIOS-06/A	28
71		2026	E42626126028	Neurofisiologia cognitiva	BIOS-06/A	<i>Docente di riferimento</i> Valeria CALABRESE <i>Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)</i>	BIOS-06/A	28
72		2026	E42626126008	Nutraceutica fisio-biologica	BIOS-06/A	<i>Docente di riferimento</i> Veronica ALFANO <i>Ricercatore a t.d.-t.pieno (L. 79/2022)</i>	BIOS-06/A	14
73		2026	E42626126008	Nutraceutica fisio-biologica	BIOS-06/A	<i>Docente di riferimento</i> Federica CAMPANELLI <i>Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)</i>	BIOS-06/A	21
74		2026	E42626126008	Nutraceutica fisio-biologica	BIOS-06/A	<i>Docente di riferimento</i> Ester Sara DI FILIPPO <i>Ricercatore a t.d.-t.pieno (L. 79/2022)</i>	BIOS-06/A	21

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
75		2026	E42616126003	Nutrizione a livello degli alimenti: tecnologie di produzione e gestione della qualità (modulo di Nutrizione a livello degli alimenti: tecnologie di produzione e gestione della qualità)	AGRI-07/A	<i>Docente di riferimento</i> Giulia D'ALESSIO <i>Attività' di insegnamento</i> (art. 23 L. 240/10)	AGRI-07/A	1
76		2026	E42616126004	Nutrizione a livello degli alimenti: tecnologie di produzione e gestione della qualità (modulo di Nutrizione a livello degli alimenti: tecnologie di produzione e gestione della qualità)	ECON-10/A	<i>Docente di riferimento</i> Benedetta ESPOSITO <i>Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)</i>	ECON-10/A	14
77		2026	E42616126003	Nutrizione a livello degli alimenti: tecnologie di produzione e gestione della qualità (modulo di Nutrizione a livello degli alimenti: tecnologie di produzione e gestione della qualità)	AGRI-07/A	<i>Docente di riferimento</i> Antonio GATTUSO <i>Attività' di insegnamento</i> (art. 23 L. 240/10)	AGRI-07/A	1
78		2026	E42616126004	Nutrizione a livello degli alimenti: tecnologie di produzione e gestione della qualità (modulo di Nutrizione a livello degli alimenti: tecnologie di produzione e gestione della qualità)	ECON-10/A	<i>Docente di riferimento</i> Mattia RAPA <i>Ricercatore a t.d.-t.pieno (L. 79/2022)</i>	ECON-10/A	2
79		2026	E42616126004	Nutrizione a livello degli alimenti: tecnologie di produzione e gestione della qualità (modulo di Nutrizione a livello degli alimenti: tecnologie di produzione e gestione della qualità)	ECON-10/A	<i>Docente di riferimento</i> Stefania SUPINO <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	ECON-10/A	19
80		2026	E42616126003	Nutrizione a livello degli alimenti: tecnologie di produzione e gestione della qualità (modulo di Nutrizione a livello degli alimenti: tecnologie di produzione e gestione della qualità)	AGRI-07/A	Roberta FOLIGNI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i> <i>Università Telematica PEGASO</i>	AGRI-07/A	32
81		2026	E42616126003	Nutrizione a livello degli alimenti: tecnologie di produzione e gestione della qualità (modulo di Nutrizione a livello degli alimenti: tecnologie di produzione e gestione della qualità)	AGRI-07/A	Emanuela LO FARO <i>Attività' di insegnamento</i> (art. 23 L. 240/10)	AGRI-07/A	1
82		2026	E42616126007	Nutrizione a livello dell'organismo: tessuti organi e funzioni (modulo di Nutrizione a livello dell'organismo: tessuti organi e funzioni)	BIOS-06/A	<i>Docente di riferimento</i> Danilo CIALONI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIOS-06/A	28
83		2026	E42616126006	Nutrizione a livello dell'organismo: tessuti organi e funzioni (modulo di Nutrizione a livello dell'organismo: tessuti organi e funzioni)	BIOS-10/A	<i>Docente di riferimento</i> Diego FRESEGNA <i>Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)</i>	BIOS-10/A	7
84		2026	E42616126006	Nutrizione a livello dell'organismo: tessuti organi e funzioni (modulo di Nutrizione a livello dell'organismo: tessuti organi e funzioni)	BIOS-10/A	<i>Docente di riferimento</i> Angela GALLO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIOS-10/A	7
85		2026	E42616126006	Nutrizione a livello dell'organismo: tessuti organi e funzioni (modulo di Nutrizione a livello dell'organismo: tessuti organi e funzioni)	BIOS-10/A	<i>Docente di riferimento</i> Federica LIMANA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIOS-10/A	14
86		2026	E42616126006	Nutrizione a livello dell'organismo: tessuti organi e funzioni (modulo di Nutrizione a livello dell'organismo: tessuti organi e funzioni)	BIOS-10/A	<i>Docente di riferimento</i> Francesco RAGONESE <i>Attività' di insegnamento</i> (art. 23 L. 240/10)	BIOS-10/A	1
87		2026	E42616126001	Nutrizione a livello metabolico: strutture biochimiche, reazioni e regolazioni	BIOS-07/A	<i>Docente di riferimento</i> Roberto CAMPAGNA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIOS-07/A	10

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
88		2026	E42616126001	Nutrizione a livello metabolico: strutture biochimiche, reazioni e regolazioni	BIOS-07/A	<i>Docente di riferimento</i> Sabrina DONATI ZEPPA <i>Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)</i>	BIOS-07/A	11
89		2026	E42616126001	Nutrizione a livello metabolico: strutture biochimiche, reazioni e regolazioni	BIOS-07/A	<i>Docente di riferimento</i> Roberta GIORDO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIOS-07/A	10
90		2026	E42616126001	Nutrizione a livello metabolico: strutture biochimiche, reazioni e regolazioni	BIOS-07/A	<i>Docente di riferimento</i> Rossella ROTONDO <i>Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)</i>	BIOS-07/A	11
91		2026	E42616126009	Nutrizione e microorganismi: infezioni e fermentazioni (modulo di Nutrizione e microorganismi: infezioni e fermentazioni)	MEDS-03/A	<i>Docente di riferimento</i> Dolores LIMONGI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MEDS-03/A	28
92		2026	E42616126010	Nutrizione e microorganismi: infezioni e fermentazioni (modulo di Nutrizione e microorganismi: infezioni e fermentazioni)	AGRI-08/A	<i>Docente di riferimento</i> Lorenzo NISSEN <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGRI-08/A	14
93		2026	E42616126010	Nutrizione e microorganismi: infezioni e fermentazioni (modulo di Nutrizione e microorganismi: infezioni e fermentazioni)	AGRI-08/A	<i>Docente di riferimento</i> Debora PINAMONTI <i>Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	AGRI-08/A	1
94		2026	E42616126010	Nutrizione e microorganismi: infezioni e fermentazioni (modulo di Nutrizione e microorganismi: infezioni e fermentazioni)	AGRI-08/A	<i>Docente di riferimento</i> Maria Luisa SAVO SARDARO <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	AGRI-08/A	20
95		2026	E42626126015	Nutrizione e stato di salute, scienze e tecniche dietetiche	MEDS-08/C	<i>Docente di riferimento</i> Silviairina BRIGANTI <i>Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)</i>	MEDS-08/C	28
96		2026	E42626126015	Nutrizione e stato di salute, scienze e tecniche dietetiche	MEDS-08/C	<i>Docente di riferimento</i> Elena MASSIMINO <i>Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)</i>	MEDS-08/C	28
97		2026	E42616126033	Principi metodologici nella valutazione dello stato di nutrizione	MEDS-08/C	<i>Docente di riferimento</i> Francesco FRIGERIO <i>Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)</i>	MEDS-08/C	28
98		2026	E42626126025	Principi metodologici nella valutazione dello stato di nutrizione	MEDS-08/C	<i>Docente di riferimento</i> Francesco FRIGERIO <i>Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)</i>	MEDS-08/C	28
99		2026	E42626126021	Ruolo della nutrizione negli stati trombofilici	BIOS-09/A	<i>Docente di riferimento</i> Maria Concetta CUFARO <i>Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	BIOS-09/A	2
100		2026	E42626126021	Ruolo della nutrizione negli stati trombofilici	BIOS-09/A	<i>Docente di riferimento</i> Patrizia FERRONI <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	BIOS-09/A	24
101		2026	E42626126021	Ruolo della nutrizione negli stati trombofilici	BIOS-09/A	<i>Docente di riferimento</i> Cristina MENNITTI <i>Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	BIOS-09/A	2
102		2026	E42626126009	Sindrome metabolica e intestino	MEDS-05/A	<i>Docente di riferimento</i> Alfredo CATURANO <i>Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)</i>	MEDS-05/A	14
103		2026	E42626126009	Sindrome metabolica e intestino	MEDS-05/A	<i>Docente di riferimento</i> Gina MALATESTA <i>Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	MEDS-05/A	7
104		2026	E42626126009	Sindrome metabolica e intestino	MEDS-05/A	<i>Docente di riferimento</i> Piero SCHIRO' <i>Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	MEDS-05/A	7
105		2026	E42626126009	Sindrome metabolica e intestino	MEDS-05/A	<i>Docente di riferimento</i> Cristiana VITALE <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MEDS-05/A	21
106		2026	E42626126009	Sindrome metabolica e intestino	MEDS-05/A	Francesca PACIFICI		7
107		2026	E42626126014	Sperimentazione clinica e analisi dei dati	MEDS-24/A	<i>Docente di riferimento</i> Annarita FANIZZI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MEDS-24/A	20

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
108		2026	E42626126014	Sperimentazione clinica e analisi dei dati	MEDS-24/A	Docente di riferimento Roberto PASSERA Attività' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)	MEDS-24/A	2
109		2026	E42626126014	Sperimentazione clinica e analisi dei dati	MEDS-24/A	Docente di riferimento Annamaria PORRECA Professore Associato (L. 240/10)	MEDS-24/A	20
110		2026	E42626126022	Stili di vita e nutrizione nelle varie età della vita	MEDS-08/C	Docente di riferimento Alessandra FERACO Professore Associato (L. 240/10)	MEDS-08/C	26
111		2026	E42616126029	Stili di vita e nutrizione nelle varie età della vita	MEDS-08/C	Docente di riferimento Alessandra FERACO Professore Associato (L. 240/10)	MEDS-08/C	28
112		2026	E42626126022	Stili di vita e nutrizione nelle varie età della vita	MEDS-08/C	Docente di riferimento Nataschia TAHANI Attività' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)	MEDS-08/C	2
113		2026	E42616126030	Stili di vita e nutrizione per la prevenzione delle patologie croniche	MEDS-08/C	Docente di riferimento Stefania GORINI Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)	MEDS-08/C	28
114		2026	E42626126023	Stili di vita e nutrizione per la prevenzione delle patologie croniche	MEDS-08/C	Docente di riferimento Stefania GORINI Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)	MEDS-08/C	26
115		2026	E42626126023	Stili di vita e nutrizione per la prevenzione delle patologie croniche	MEDS-08/C	Docente di riferimento Eleonora MORICONI Attività' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)	MEDS-08/C	2
116		2026	E42616126031	Storia della medicina	MEDS-02/A	Patrizia RUSSO		28
117		2026	E42626126024	Storia della medicina	MEDS-02/A	Patrizia RUSSO		28
118		2026	E42626126017	Tecnologia e sicurezza degli alimenti - Igiene e sicurezza	AGRI-07/A	Docente di riferimento Federica FLAMMINI Professore Associato (L. 240/10)	AGRI-07/A	28
119		2026	E42626126017	Tecnologia e sicurezza degli alimenti - Igiene e sicurezza	AGRI-07/A	Docente di riferimento Sofia MELCHIOR Professore Associato (L. 240/10)	AGRI-07/A	28
120		2026	E42616126039	Tirocinio	Non e' stato indicato il settore dell'attività' formativa	Docente FITTIZIO		200
121		2026	E42626126033	Tirocinio	Non e' stato indicato il settore dell'attività' formativa	Docente FITTIZIO		200

Ore totali di didattica assistita: 2526

Didattica programmata per coorte

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

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	MEDS-03/A	Anno di corso 1	Basi biologiche molecolari del benessere della persona link	LIMONGI DOLORES	PA	4	28	
2.	BIOS-07/A BIOS-07/A	Anno di corso 1	Biochimica della nutrizione e nutraceutica link			10		
3.	BIOS-07/A	Anno di corso 1	Biochimica della nutrizione e nutraceutica (BIO/10) (modulo di Biochimica della nutrizione e nutraceutica) link	MOSCA LAURA	PA	7	12	
4.	BIOS-07/A	Anno di corso 1	Biochimica della nutrizione e nutraceutica (BIO/10) (modulo di Biochimica della nutrizione e nutraceutica) link	ELENA PUGLISI	ID	7	1	

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
5.	BIOS-07/A	Anno di corso 1	Biochimica della nutrizione e nutraceutica (BIO/10) (modulo di Biochimica della nutrizione e nutraceutica) link	HAY MELE BRUNO	RD	7	7	
6.	BIOS-07/A	Anno di corso 1	Biochimica della nutrizione e nutraceutica (BIO/10) (modulo di Biochimica della nutrizione e nutraceutica) link	ANGELO L'ERARIO	ID	7	1	
7.	BIOS-07/A	Anno di corso 1	Biochimica della nutrizione e nutraceutica (BIO/10) (modulo di Biochimica della nutrizione e nutraceutica) link	SILVESTRI SONIA	PA	7	14	
8.	BIOS-07/A	Anno di corso 1	Biochimica della nutrizione e nutraceutica (BIO/10) (modulo di Biochimica della nutrizione e nutraceutica) link	CASTELLI SERENA	RD	7	14	
9.	MEDS-01/A	Anno di corso 1	Biochimica della nutrizione e nutraceutica (MED/03) (modulo di Biochimica della nutrizione e nutraceutica) link	FRANGELLA SILVIA	RD	3	21	
10.	GIUR-01/A	Anno di corso 1	Diritto delle persone e della privacy link	MARSEGLIA RACHELE	PO	4	28	
11.	GIUR-01/A ECON-07/A	Anno di corso 1	Diritto ed economia dei consumi link			10		
12.	GIUR-01/A	Anno di corso 1	Diritto ed economia dei consumi (IUS/01) (modulo di Diritto ed economia dei consumi) link	MARSEGLIA RACHELE	PO	5	33	
13.	GIUR-01/A	Anno di corso 1	Diritto ed economia dei consumi (IUS/01) (modulo di Diritto ed economia dei consumi) link	TRANCHINA ADRIANA GIOEL	ID	5	2	
14.	ECON-07/A	Anno di corso 1	Diritto ed economia dei consumi (SECS-P/08) (modulo di Diritto ed economia dei consumi) link	MAIONE GENNARO	RD	5	31	
15.	ECON-07/A	Anno di corso 1	Diritto ed economia dei consumi (SECS-P/08) (modulo di Diritto ed economia dei consumi) link	FERRARA MIRIANA	ID	5	2	
16.	ECON-07/A	Anno di corso 1	Diritto ed economia dei consumi (SECS-P/08) (modulo di Diritto ed economia dei consumi) link	NORMANDO MARIA	ID	5	2	
17.	MEDS-02/A	Anno di corso 1	Farmacologia, Patologia e Scienze Regolatorie (modulo di Farmacologia, Patologia e Scienze Regolatorie) link	MECHELLI ROSSELLA	PA	4	26	
18.	BIOS-11/A	Anno di corso 1	Farmacologia, Patologia e Scienze Regolatorie (modulo di Farmacologia, Patologia e Scienze Regolatorie) link	ARBITRIO MARIAMENA	PA	6	14	
19.	BIOS-11/A	Anno di corso 1	Farmacologia, Patologia e Scienze Regolatorie (modulo di Farmacologia, Patologia e Scienze Regolatorie) link	MUSELLA ALESSANDRA		6	14	
20.	MEDS-02/A	Anno di corso 1	Farmacologia, Patologia e Scienze Regolatorie (modulo di Farmacologia, Patologia e Scienze Regolatorie) link	CAVALLO MICHAEL FRANCYS	ID	4	1	
21.	BIOS-11/A MEDS-02/A	Anno di corso 1	Farmacologia, Patologia e Scienze Regolatorie link			10		
22.	BIOS-11/A	Anno di corso 1	Farmacologia, Patologia e Scienze Regolatorie (modulo di Farmacologia, Patologia e Scienze Regolatorie) link	ANZILLOTTI SERENELLA	PA	6	14	
23.	BIOS-11/A	Anno di corso 1	Farmacologia, Patologia e Scienze Regolatorie (modulo di Farmacologia, Patologia e Scienze Regolatorie) link	SARCINA FRANCESCA	ID	6	1	
24.	MEDS-24/B	Anno di corso 1	Igiene ambientale e alimentazione sostenibile link	DE ROSA ELVIRA	RD	4	28	
25.	MEDS-02/A	Anno di corso 1	Immunologia e patologie metaboliche link	CENCIONI MARIA TERESA	RD	4	28	

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
26.	ECON-10/A	Anno di corso 1	Innovazione tecnologica e sistemi di gestione per la qualità link	D'EUSANIO MANUELA	RD	6	7	
27.	ECON-10/A	Anno di corso 1	Innovazione tecnologica e sistemi di gestione per la qualità link	SUPINO STEFANIA	PO	6	21	
28.	ECON-10/A	Anno di corso 1	Innovazione tecnologica e sistemi di gestione per la qualità link	ESPOSITO BENEDETTA	RD	6	14	
29.	ECON-10/A	Anno di corso 1	Innovazione tecnologica e sistemi di gestione per la qualità link	PRENCIPE SIMONA	ID	6	1	
30.	BIOS-09/A	Anno di corso 1	Innovazioni tecnologiche per la valutazione dello stato nutrizionale link	MALAGUARNERA GIULIA ANNA MARIA	RD	4	28	
31.	MEDS-02/A	Anno di corso 1	Intolleranze alimentari, immunità e farmaci (modulo di Intolleranze alimentari, immunità e farmaci) link	VENTURA NATASCIA	PA	4	28	
32.	BIOS-11/A	Anno di corso 1	Intolleranze alimentari, immunità e farmaci (modulo di Intolleranze alimentari, immunità e farmaci) link	BROSSA ANDREA		5	1	
33.	MEDS-02/A BIOS-11/A	Anno di corso 1	Intolleranze alimentari, immunità e farmaci link			9		
34.	BIOS-11/A	Anno di corso 1	Intolleranze alimentari, immunità e farmaci (modulo di Intolleranze alimentari, immunità e farmaci) link	PACE SIMONA	PA	5	14	
35.	BIOS-11/A	Anno di corso 1	Intolleranze alimentari, immunità e farmaci (modulo di Intolleranze alimentari, immunità e farmaci) link	ROSANO GIUSEPPE	PO	5	20	
36.	MATH-03/A	Anno di corso 1	Matematica per la nutrizione link	BARANZINI STEFANO	RD	4	28	
37.	BIOS-09/A	Anno di corso 1	Metodologie dell'analisi nutrizionale (modulo di Metodologie dell'analisi nutrizionale) link	GUADAGNI FIORELLA	PO	5	14	
38.	BIOS-09/A	Anno di corso 1	Metodologie dell'analisi nutrizionale (modulo di Metodologie dell'analisi nutrizionale) link	D'ARGENIO VALERIA	PO	5	20	
39.	MEDS-24/A	Anno di corso 1	Metodologie dell'analisi nutrizionale (modulo di Metodologie dell'analisi nutrizionale) link	MANNOCCI ALICE	PA	4	28	
40.	BIOS-09/A	Anno di corso 1	Metodologie dell'analisi nutrizionale (modulo di Metodologie dell'analisi nutrizionale) link	VENERUSO IOLANDA	ID	5	1	
41.	MEDS-24/A BIOS-09/A	Anno di corso 1	Metodologie dell'analisi nutrizionale link			9		
42.	BIOS-10/A	Anno di corso 1	Metodologie per lo studio degli effetti dei nutrienti sulla risposta cellulare link	LIMANA FEDERICA	PA	4	28	
43.	MEDS-03/A	Anno di corso 1	Microbiologia e Microbiologia Clinica per la nutrizione e la nutraceutica link	AMBROSI SACCONI ROSATI CECILIA	PA	8	28	
44.	MEDS-03/A	Anno di corso 1	Microbiologia e Microbiologia Clinica per la nutrizione e la nutraceutica link	PREZIOSO CARLA	RD	8	28	
45.	BIOS-06/A	Anno di corso 1	Neurofisiologia cognitiva link	CALABRESE VALERIA	RD	4	28	
46.	BIOS-06/A	Anno di corso 1	Nutraceutica fisio-biologica link	DI FILIPPO ESTER SARA	RD	8	21	
47.	BIOS-06/A	Anno di corso 1	Nutraceutica fisio-biologica link	ALFANO VERONICA	RD	8	14	
48.	BIOS-06/A	Anno di corso 1	Nutraceutica fisio-biologica link	CAMPANELLI FEDERICA	RD	8	21	
49.	ECON-10/A	Anno di corso 1	Nutrizione a livello degli alimenti: tecnologie di produzione e gestione della qualità (modulo di Nutrizione a livello degli alimenti: tecnologie di produzione e gestione della qualità) link	SUPINO STEFANIA	PO	5	19	

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
50.	AGRI-07/A	Anno di corso 1	Nutrizione a livello degli alimenti: tecnologie di produzione e gestione della qualità (modulo di Nutrizione a livello degli alimenti: tecnologie di produzione e gestione della qualità) link	D'ALESSIO GIULIA	ID	5	1	
51.	AGRI-07/A	Anno di corso 1	Nutrizione a livello degli alimenti: tecnologie di produzione e gestione della qualità (modulo di Nutrizione a livello degli alimenti: tecnologie di produzione e gestione della qualità) link	LOFARO EMANUELA	ID	5	1	
52.	ECON-10/A	Anno di corso 1	Nutrizione a livello degli alimenti: tecnologie di produzione e gestione della qualità (modulo di Nutrizione a livello degli alimenti: tecnologie di produzione e gestione della qualità) link	RAPA MATTIA	RD	5	2	
53.	AGRI-07/A	Anno di corso 1	Nutrizione a livello degli alimenti: tecnologie di produzione e gestione della qualità (modulo di Nutrizione a livello degli alimenti: tecnologie di produzione e gestione della qualità) link	FOLIGNI ROBERTA		5	32	
54.	AGRI-07/A	Anno di corso 1	Nutrizione a livello degli alimenti: tecnologie di produzione e gestione della qualità (modulo di Nutrizione a livello degli alimenti: tecnologie di produzione e gestione della qualità) link	GATTUSO ANTONIO	ID	5	1	
55.	AGRI-07/A ECON-09/A	Anno di corso 1	Nutrizione a livello degli alimenti: tecnologie di produzione e gestione della qualità link			10		
56.	ECON-10/A	Anno di corso 1	Nutrizione a livello degli alimenti: tecnologie di produzione e gestione della qualità (modulo di Nutrizione a livello degli alimenti: tecnologie di produzione e gestione della qualità) link	ESPOSITO BENEDETTA	RD	5	14	
57.	BIOS-10/A	Anno di corso 1	Nutrizione a livello dell'organismo: tessuti organi e funzioni (modulo di Nutrizione a livello dell'organismo: tessuti organi e funzioni) link	RAGONESE FRANCESCO	ID	4	1	
58.	BIOS-10/A	Anno di corso 1	Nutrizione a livello dell'organismo: tessuti organi e funzioni (modulo di Nutrizione a livello dell'organismo: tessuti organi e funzioni) link	LIMANA FEDERICA	PA	4	14	
59.	BIOS-06/A	Anno di corso 1	Nutrizione a livello dell'organismo: tessuti organi e funzioni (modulo di Nutrizione a livello dell'organismo: tessuti organi e funzioni) link	CIALONI DANILO	PA	4	28	
60.	BIOS-10/A	Anno di corso 1	Nutrizione a livello dell'organismo: tessuti organi e funzioni (modulo di Nutrizione a livello dell'organismo: tessuti organi e funzioni) link	FRESEGNA DIEGO	RD	4	7	
61.	BIOS-10/A BIOS-06/A	Anno di corso 1	Nutrizione a livello dell'organismo: tessuti organi e funzioni link			8		
62.	BIOS-10/A	Anno di corso 1	Nutrizione a livello dell'organismo: tessuti organi e funzioni (modulo di Nutrizione a livello dell'organismo: tessuti organi e funzioni) link	GALLO ANGELA	PA	4	7	

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
63.	BIOS-07/A	Anno di corso 1	Nutrizione a livello metabolico: strutture biochimiche, reazioni e regolazioni link	GIORDO ROBERTA	PA	6	10	✓
64.	BIOS-07/A	Anno di corso 1	Nutrizione a livello metabolico: strutture biochimiche, reazioni e regolazioni link	ROTONDO ROSSELLA	RD	6	11	✓
65.	BIOS-07/A	Anno di corso 1	Nutrizione a livello metabolico: strutture biochimiche, reazioni e regolazioni link	DONATI ZEPPA SABRINA	RD	6	11	✓
66.	BIOS-07/A	Anno di corso 1	Nutrizione a livello metabolico: strutture biochimiche, reazioni e regolazioni link	CAMPAGNA ROBERTO	PA	6	10	✓
67.	MEDS-03/A	Anno di corso 1	Nutrizione e microorganismi: infezioni e fermentazioni (modulo di Nutrizione e microorganismi: infezioni e fermentazioni) link	LIMONGI DOLORES	PA	4	28	✓
68.	AGRI-08/A	Anno di corso 1	Nutrizione e microorganismi: infezioni e fermentazioni (modulo di Nutrizione e microorganismi: infezioni e fermentazioni) link	SAVOSARDARO MARIALUISA	RD	5	20	✓
69.	AGRI-08/A	Anno di corso 1	Nutrizione e microorganismi: infezioni e fermentazioni (modulo di Nutrizione e microorganismi: infezioni e fermentazioni) link	PIANMONTI DEBORA	ID	5	1	✓
70.	MEDS-03/A	Anno di corso 1	Nutrizione e microorganismi: infezioni e fermentazioni link			9		
71.	AGRI-08/A	Anno di corso 1	Nutrizione e microorganismi: infezioni e fermentazioni (modulo di Nutrizione e microorganismi: infezioni e fermentazioni) link	NISSEN LORENZO	PA	5	14	✓
72.	MEDS-08/C	Anno di corso 1	Principi metodologici nella valutazione dello stato di nutrizione link	FRIGERIO FRANCESCO	RD	4	28	✓
73.	NN	Anno di corso 1	Prova finale link			8		
74.	MEDS-05/A	Anno di corso 1	Sindrome metabolica e intestino link	CATURANO ALFREDO	RD	8	14	✓
75.	MEDS-05/A	Anno di corso 1	Sindrome metabolica e intestino link	PACIFICI FRANCESCA		8	7	
76.	MEDS-05/A	Anno di corso 1	Sindrome metabolica e intestino link	MALATESTA GINA	ID	8	7	✓
77.	MEDS-05/A	Anno di corso 1	Sindrome metabolica e intestino link	SCHIRÒ PIERO	ID	8	7	✓
78.	MEDS-05/A	Anno di corso 1	Sindrome metabolica e intestino link	VITALE CRISTIANA	PA	8	21	✓
79.	MEDS-08/C	Anno di corso 1	Stili di vita e nutrizione nelle varie età della vita link	FERACO ALESSANDRA	PA	4	28	✓
80.	MEDS-08/C	Anno di corso 1	Stili di vita e nutrizione per la prevenzione delle patologie croniche link	GORINI STEFANIA	RD	4	28	✓
81.	MEDS-02/A	Anno di corso 1	Storia della medicina link	RUSSO PATRIZIA		4	28	
82.	NN	Anno di corso 1	Tirocinio link	FITTIZIO DOCENTE		8	200	
83.	MEDS-08/C	Anno di corso 2	Alimentazione e benessere: strategie dietetiche per l'attività fisica link	CAMAJANI ELISABETTA	RD	4	28	✓
84.	MEDS-08/C	Anno di corso 2	Alimentazione e stato di salute: modelli nutrizionali tradizionali e innovativi link	BATTISTI SOFIA	ID	8	2	✓
85.	MEDS-08/C	Anno di corso 2	Alimentazione e stato di salute: modelli nutrizionali tradizionali e innovativi link	LAPLACA GIADA	ID	8	2	✓
86.	MEDS-08/C	Anno di corso 2	Alimentazione e stato di salute: modelli nutrizionali tradizionali e innovativi link	PASTORE DONATELLA	PA	8	24	✓
87.	MEDS-08/C	Anno di corso 2	Alimentazione e stato di salute: modelli nutrizionali tradizionali e innovativi link	ARMANI ANDREA	PA	8	24	✓
88.	MEDS-08/C	Anno di corso 2	Alimentazione e stato di salute: modelli nutrizionali tradizionali e innovativi link	BATTISTI SOFIA	ID	8	2	✓

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
89.	MEDS-08/C	Anno di corso 2	Alimentazione e stato di salute: modelli nutrizionali tradizionali e innovativi link	SANTORO GIORGIA	ID	8	2	✓
90.	MEDS-03/A	Anno di corso 2	Basi biologiche molacori e del benessere della persona link	LIMONGI DOLORES	PA	4	28	✓
91.	ECON-07/A	Anno di corso 2	Diritto dei consumi e gestione delle imprese (modulo di Diritto dei consumi e gestione delle imprese) link	MANETTI STEFANIA	RD	6	35	✓
92.	GIUR-01/A	Anno di corso 2	Diritto dei consumi e gestione delle imprese (modulo di Diritto dei consumi e gestione delle imprese) link	MARSEGLIA RACHELE	PO	6	42	✓
93.	ECON-07/A	Anno di corso 2	Diritto dei consumi e gestione delle imprese (modulo di Diritto dei consumi e gestione delle imprese) link	CARDAMONE ERNESTO	RD	6	7	✓
94.	GIUR-01/A ECON-07/A	Anno di corso 2	Diritto dei consumi e gestione delle imprese link			12		
95.	GIUR-01/A	Anno di corso 2	Diritto delle persone e della privacy link	MARSEGLIA RACHELE	PO	4	28	✓
96.	MEDS-08/A	Anno di corso 2	Disturbi del comportamento Alimentare e Controllo Ormonale link	TARSITANO MARIAGRAZIA	PA	7	25	✓
97.	MEDS-08/A	Anno di corso 2	Disturbi del comportamento Alimentare e Controllo Ormonale link	TABACCO GAIA	PA	7	24	✓
98.	MEDS-08/A	Anno di corso 2	Endocrinologia e nutrizione link	CAPRIO MASSIMILIANO	PO	8	54	✓
99.	MEDS-08/A	Anno di corso 2	Endocrinologia e nutrizione link	DESTINO MAURO ELIO	ID	8	1	
100.	MEDS-08/A	Anno di corso 2	Endocrinologia e nutrizione link	PERSICHETTI AGNESE	ID	8	1	✓
101.	MEDS-01/A MEDS-24/B	Anno di corso 2	Epidemiologia e genetica della nutrizione link			8		
102.	MEDS-24/B	Anno di corso 2	Epidemiologia e genetica della nutrizione (modulo di Epidemiologia e genetica della nutrizione) link	VITIELLO LAURA	RD	5	35	✓
103.	MEDS-01/A	Anno di corso 2	Epidemiologia e genetica della nutrizione (modulo di Epidemiologia e genetica della nutrizione) link	FORTUGNO PAOLA	PA	3	21	✓
104.	MEDS-24/B	Anno di corso 2	Igiene ambientale e alimentazione sostenibile link	DE ROSA ELVIRA	RD	4	26	✓
105.	MEDS-24/B	Anno di corso 2	Igiene ambientale e alimentazione sostenibile link	MASTRANGELI GIADA	ID	4	26	✓
106.	MEDS-02/A	Anno di corso 2	Immunologia e patologie metaboliche link	CENCIONI MONICA	RD	4	28	✓
107.	ANGL-01/C	Anno di corso 2	Inglese link	MASONE ROBERTO	RD	4	28	✓
108.	ANGL-01/C	Anno di corso 2	Inglese link	GASPARI FEDERICO	PA	4	28	
109.	ANGL-01/C	Anno di corso 2	Inglese link	GALIANO LIVIANA	RD	4	28	✓
110.	BIOS-09/A	Anno di corso 2	Innovazioni tecnologiche per la valutazione dello stato nutrizionale link	MALAGUARNERA GIULIA ANNA MARIA	RD	4	28	✓
111.	MEDS-05/A	Anno di corso 2	La sindrome metabolica e le malattie dell'intestino link	BONFRATE LEONILDE	PA	8	28	✓
112.	MEDS-05/A	Anno di corso 2	La sindrome metabolica e le malattie dell'intestino link	CONTE CATERINA	PO	8	28	✓
113.	MATH-03/A	Anno di corso 2	Matematica per la nutrizione link	BARANZINI STEFANO	RD	4	28	✓
114.	BIOS-10/A	Anno di corso 2	Metodologie per lo studio degli effetti dei nutrienti sulla risposta cellulare link	LIMANA FEDERICA	PA	4	28	✓
115.	BIOS-06/A	Anno di corso 2	Neurofisiologia cognitiva link	CALABRESE VALERIA	RD	4	28	✓
116.	MEDS-08/C	Anno di corso 2	Nutrizione e stato di salute, scienze e tecniche dietetiche link	BRIGANTI SILVIA	RD	8	28	✓

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
117.	MEDS-08/C	Anno di corso 2	Nutrizione e stato di salute, scienze e tecniche dietetiche link	MASSIMINO ELENA	RD	8	28	✓
118.	MEDS-08/C	Anno di corso 2	Principi metodologici nella valutazione dello stato di nutrizione link	FRIGERIO FRANCESCO	RD	4	28	✓
119.	NN	Anno di corso 2	Prova finale link			8		
120.	BIOS-09/A	Anno di corso 2	Ruolo della nutrizione negli stati trombofilici link	CUFARO MARIA CONCETTA	ID	4	2	✓
121.	BIOS-09/A	Anno di corso 2	Ruolo della nutrizione negli stati trombofilici link	MENNITI CRISTINA	ID	4	2	✓
122.	BIOS-09/A	Anno di corso 2	Ruolo della nutrizione negli stati trombofilici link	FERRONI PATRIZIA	PO	4	24	✓
123.	MEDS-24/A	Anno di corso 2	Sperimentazione clinica e analisi dei dati link	PORRECA ANNAMARIA	PA	6	20	✓
124.	MEDS-24/A	Anno di corso 2	Sperimentazione clinica e analisi dei dati link	FANIZZI ANNARITA	PA	6	20	✓
125.	MEDS-24/A	Anno di corso 2	Sperimentazione clinica e analisi dei dati link	PASSERA ROBERTO	ID	6	2	✓
126.	MEDS-08/C	Anno di corso 2	Stili di vita e nutrizione nelle varie età della vita link	TAHANI NATASCIA	ID	4	2	✓
127.	MEDS-08/C	Anno di corso 2	Stili di vita e nutrizione nelle varie età della vita link	FERACO ALESSANDRA	PA	4	26	✓
128.	MEDS-08/C	Anno di corso 2	Stili di vita e nutrizione per la prevenzione delle patologie croniche link	GORINI STEFANIA	RD	4	26	✓
129.	MEDS-08/C	Anno di corso 2	Stili di vita e nutrizione per la prevenzione delle patologie croniche link	MORICONI ELEONORA	ID	4	2	✓
130.	MEDS-02/A	Anno di corso 2	Storia della medicina link	RUSSO PATRIZIA		4	28	
131.	AGRI-07/A	Anno di corso 2	Tecnologia e sicurezza degli alimenti - Igiene e sicurezza link	MELCHIOR SOFIA	PA	8	28	✓
132.	AGRI-07/A	Anno di corso 2	Tecnologia e sicurezza degli alimenti - Igiene e sicurezza link	FLAMMINII FEDERICA	PA	8	28	✓
133.	NN	Anno di corso 2	Tirocinio link	FITTIZIO DOCENTE		8	200	