



Regolamento Didattico

Corso di Studio in Scienze della Nutrizione Umana Classe LM61

Versione 01



Sommario

Articolo 1. Titolo, durata, crediti	3
Articolo 2. Profilo professionale e sbocchi occupazionali.....	3
Articolo 3. Obiettivi formativi specifici e competenze attese	6
Articolo 4. Conoscenze richieste per l'accesso e modalità di ammissione.....	9
Articolo 5. Offerta didattica programmata per la coorte - piano di studio.....	10
Articolo 6. Descrizione del percorso e metodi di accertamento	15
Articolo 7. Modalità di trasferimento, criteri e procedure per il riconoscimento crediti ed iscrizioni ad anni successivi.....	16
Articolo 8. Caratteristiche prova finale	18
Articolo 9. Struttura organizzativa e funzionamento del corso di studio.....	19
Articolo 10. Orientamento e tutorato	20
Articolo 11. Tirocinio formativo.....	21
Articolo 12. Iscrizione contemporanea a due corsi di istruzione superiore.....	22
Articolo 13. Mobilità internazionale.....	24
Articolo 14. Studenti con disabilità e/o disturbi specifici dell'apprendimento (DSA)	24



Articolo 1. Titolo, durata, crediti

7. Il presente Regolamento disciplina gli aspetti organizzativi del Corso di Studio Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana nel rispetto delle indicazioni riportate nel Regolamento Didattico di Ateneo.
8. Il Corso di Studio rientra nella Classe delle Lauree in Scienze della Nutrizione Umana (Classe LM61), come definita dal DM del 16 marzo 2007 del Ministero dell'Università e della Ricerca, ed è articolato in due *Curricula* specifici: uno con indirizzo in Nutrizione Umana ed uno con indirizzo in Nutraceutica.
9. La durata del Corso di Laurea è di 2 anni.
10. Il titolo si consegue con l'acquisizione di complessivi 120 CFU compresi quelli relativi alla prova finale, al tirocinio e alle conoscenze linguistiche richieste.

Articolo 2. Profilo professionale e sbocchi occupazionali

1. I laureati del Corso di Studio, grazie ad un percorso formativo che prevede di far sviluppare competenze specifiche nel campo degli alimenti e dei nutrienti e capacità teorico-pratiche proprie delle Scienze della Nutrizione Umana, possono svolgere attività professionali che riguardano:
 - 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.
2. Le principali competenze, intese come l'insieme dei processi cognitivi e attuativi da esercitare



nell'attività professionale, associate alle funzioni del laureato del Corso di Studio sono:

- 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.

3. Gli sbocchi professionali del laureato del Corso di Studio si collocano nelle diverse aree delle Scienze della Nutrizione Umana. Per il laureato si possono, dunque, prevedere specifici compiti o funzioni riconducibili a:

- esercizio della libera professione di biologo nutrizionista, previo superamento dell'esame di stato, per l'elaborazione di programmi nutrizionali personalizzati ed interventi di educazione alimentare finalizzati al benessere e al mantenimento dello stato di salute.
- 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 per:



- la valutazione delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti;
 - l'analisi della biodisponibilità dei nutrienti e dell'efficacia degli integratori sulla salute della persona e dei gruppi di popolazioni;
 - la valutazione dello stato nutrizionale dell'individuo sano e dei gruppi a rischio;
 - la definizione di strategie nutrizionali atte a prevenire l'insorgenza di malattie legate all'eccesso o al difetto di alimentazione;
 - l'applicazione delle metodiche di valutazione della sicurezza degli alimenti e della loro idoneità al consumo umano;
 - la progettazione dei programmi sanitari, nazionali e regionali;
 - la progettazione, lo sviluppo e la valorizzazione di prodotti alimentari (funzionali e tradizionali), oltre che la gestione di sistemi di certificazione;
 - la formazione, l'educazione e la divulgazione della qualità dei prodotti e della sicurezza alimentare;
 - l'indagine e l'analisi delle abitudini dei consumatori dei prodotti alimentari e degli integratori e della loro attitudine al consumo;
- 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.
 - l'insegnamento scolastico.

4. I laureati del Corso di Studio possono pertanto essere impiegati in:

- 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;
- Istituzioni sanitarie pubbliche e private;
- Istituzioni dedicate all'educazione nutrizionale;
- Studi professionali di nutrizione e sport/attività fisica;
- Istituti scolastici;
- Istituti di ricerca.

Le figure formate possono dunque inserirsi all'interno di aziende, studi associati e società di consulenza, centri di ricerca privati o universitari, enti territoriali, istituzioni e organizzazioni del



settore pubblico o privato sia a livello nazionale che internazionale. Nella Pubblica Amministrazione, si prevedono sbocchi lavorativi in ambiti in cui è richiesta anche una preparazione basilare.

5. Il corso prepara alle professioni di (Codice ISTAT):
 - Biologi e professioni assimilate - (2.3.1.1.1);
 - Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze biologiche - (2.6.2.2.1).

Articolo 3. Obiettivi formativi specifici e competenze attese

1. Il CdS in Scienze della Nutrizione Umana classe LM61, ha come obiettivo la formazione culturale, scientifica e applicativa, di una figura professionale qualificata 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.

2. Gli obiettivi specifici, per la formazione di questa figura professionale, si articolano e collocano in 3 aree disciplinari:
 - L'area delle discipline biomediche, quali fisiologia, biochimica e biochimica clinica e biologia molecolare clinica, biologia applicata, genetica medica, microbiologia e microbiologia clinica;
 - L'area delle discipline della nutrizione, quali farmacologia, medicina interna, endocrinologia, igiene generale ed applicata nonché scienze tecniche dietetiche applicate;
 - L'area delle 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 CdS in Scienze della Nutrizione Umana classe LM61 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.



3. Gli obiettivi formativi specifici, trasversali (*soft skills*) e professionalizzanti previsti per il Corso di Studio, anche in relazione alla destinazione professionale, sono:

Discipline biomediche

- 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 microorganismi 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.

Discipline della nutrizione

- 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.

Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e la gestione del sistema agroalimentare

- 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.

4. Per le competenze attese, il Corso mira ad infondere ai propri laureati “Autonomia di giudizio”, “Abilità comunicative” e “Capacità di apprendimento”, così come di seguito annoverate:

- Autonomia di giudizio

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



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

Al termine degli studi, il laureato magistrale dovrà essere capace di:

- raccogliere e interpretare i dati teorici e sperimentali di letteratura che permetteranno di costruire la base utile ad esprimere giudizi autonomi nel campo delle problematiche di ricerca e di opinione pubblica riguardante la Nutrizione Umana e la Nutraceutica;
- giudicare procedure non standardizzate, da applicare nella soluzione di problemi che si presentino nelle varie circostanze dell'attività prevista dal profilo professionale.

- **Abilità comunicative**

Al termine degli studi, sulla base delle conoscenze e delle competenze maturate, il laureato magistrale dovrà essere capace di:

- saper interagire in un ambito interdisciplinare, comunicando con interlocutori quali medici, responsabili dei laboratori tecnologici, responsabili aziendali e di marketing;
- essere capaci di interloquire con i responsabili di organizzazioni pubbliche sanitarie in campo nutrizionale;
- essere in grado di comunicare le proprie conoscenze o i risultati della propria ricerca, sia in forma scritta, sia oralmente, adeguando il livello della comunicazione agli interlocutori cui è rivolta;
- saper comunicare efficacemente in lingua inglese.

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

- **Capacità di apprendimento**

Al termine degli studi, sulla base delle conoscenze e delle competenze maturate, il laureato magistrale sarà in grado di:

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

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

Articolo 4. Conoscenze richieste per l'accesso e modalità di ammissione



1. 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.
 2. 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, comunque di carattere sanitario, biomedico o biologico, 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
3. 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
4. Il Corso di Studio è ad accesso libero.

Articolo 5. Offerta didattica programmata per la coorte - piano di studio

1. Il Corso di Studio è erogato in lingua italiana e in modalità “prevalentemente a distanza”.
2. I processi di apprendimento, in modalità *e-learning*, si svolgono attraverso un'intensa interazione fra gli studenti, i tutor e i docenti secondo due modalità distinte:



- attività asincrone, svolte attraverso video lezioni, forum, ecc., che non richiedono l'utilizzo simultaneo da parte di docenti e studenti dello stesso strumento consentendo confronti e valutazioni distinte, scandite in momenti diversi;
 - attività sincrone, svolte attraverso aule virtuali, che consentono a docenti e studenti di interagire simultaneamente, in un sistema che integra una connessione audio-video, una chat testuale, una lavagna virtuale, sistemi per la condivisione di file, test in tempo reale, al fine di consentire un'attività didattica interattiva, funzionale al dialogo simultaneo fra docenti e studenti o fra pari;
3. Sul sito web istituzionale dell'Ateneo, nella sezione relativa al Corso di Studio, sono disponibili, per ciascun insegnamento del Piano degli Studi, per ogni anno di corso, le schede insegnamento che riportano: il nome dell'insegnamento, il docente incaricato, il settore scientifico disciplinare, il numero di crediti formativi, gli obiettivi formativi, i risultati di apprendimento attesi, il programma, le modalità di accertamento dei risultati di apprendimento acquisiti dallo studente, i criteri di valutazione e di attribuzione del voto finale per le prove d'esame, i testi a stampa consigliati, i recapiti dei docenti ed i canali di ricevimento degli studenti, le eventuali propedeuticità o prerequisiti nonché le informazioni di dettaglio sull'organizzazione delle attività didattiche (DE, DI o di laboratorio).
 4. Tutte le attività telematiche del Corso di Studio sono erogate attraverso un LMS, altresì denominato piattaforma didattica. Le lezioni frontali in presenza sono pertanto sostituite da lezioni e attività da svolgere *on-line*, sempre disponibili per lo studente attraverso la rete internet. Ogni insegnamento erogato "a distanza" è costituito da video lezioni e/o audio lezioni predisposte dai docenti, per un numero complessivo proporzionale al carico didattico previsto per l'insegnamento. Ogni lezione è corredata dai materiali didattici scaricabili, in formato "Pdf", utilizzati dal docente per le attività di tipo trasmissivo. Ad esse, in molti casi, si aggiungono documenti preparati dal titolare dell'insegnamento. Il percorso formativo, di ciascun insegnamento, si completa con attività di carattere collaborativo tra docente e studente, o tra pari, anche in regime sincrono. La piattaforma rende infatti disponibili strumenti quali: compiti, blog, forum, aula virtuale, ecc. Il requisito della "presenza" è acquisito dallo studente seguendo le lezioni on-line e partecipando alle attività proposte dal docente. Le attività svolte da ciascun utente sono tracciate automaticamente dalla piattaforma con una granularità al singolo learning-object.
 5. Per ciascun CFU, lo studente deve svolgere 25 ore di "lavoro di apprendimento" suddivise tra ore di "didattica assistita" e ore in "autoapprendimento". Le ore di didattica assistita sono a loro volta suddivise in ore di "didattica erogativa" (DE) e in ore di "didattica interattiva" (DI). Il loro rapporto può variare in funzione degli obiettivi formativi specifici del singolo insegnamento nonché per ragioni di autonomia didattica riconosciuta al singolo docente. Ciononostante, per ogni CFU, la didattica assistita (DE+DI) prevede sempre almeno 7 ore di attività didattica, costituite di norma da: almeno 2,5 ore di DE (5 ore, tenuta in considerazione la necessità di riascolto) e 2 ore di DI (in attuazione di quanto previsto all'art. 4, comma 1, punto V del DM 1835 del 6/12/2024, ovvero che una quota "non inferiore al 20% del monte ore delle attività di didattica frontale previsto per ciascuno dei corsi erogati a distanza" sia svolto in forma sincrona). Il dettaglio dell'organizzazione delle attività didattiche di ciascun corso è riportato nelle schede di insegnamento pubblicate sul sito web d'Ateneo.



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

Curriculum Nutrizione

PRIMO ANNO	n.	Insegnamenti	SSD	CFU	TAF
	1	Nutrizione a livello metabolico: strutture biochimiche, reazioni e regolazioni	BIO/10	6	A
	2	Nutrizione a livello degli alimenti: tecnologie di produzione e gestione della qualità - <i>Modulo di Tecnologia</i> - <i>Modulo di economia</i>	AGR/15	5	B
			SECS-P/13	5	B
	3	Nutrizione a livello dell'organismo: tessuti organi e funzioni - <i>Modulo di Biologia applicata</i> - <i>Modulo di Fisiologia</i>	BIO/13	4	A
			BIO/09	4	A
	4	Nutrizione e microorganismi: infezioni e fermentazioni - <i>Modulo di Microbiologia e microbiologia clinica</i> - <i>Modulo di Microbiologia agraria</i>	MED/07	4	A
			AGR/16	5	B
	5	Intolleranze alimentari, immunità e farmaci - <i>Modulo di Patologia generale</i> - <i>Modulo di Farmacologia</i>	MED/04	4	C
			BIO/14	5	A
6	Metodologie dell'analisi nutrizionale - <i>Modulo di Statistica medica</i> - <i>Modulo di Biochimica Clinica</i>	MED/01	4	C	
		BIO/12	5	A	
7	Economia e Diritto dei consumi - <i>Modulo di Diritto</i> - <i>Modulo di economia</i>	IUS/01	5	B	
		SECS-P/08	5	C	
Totale				61	



SECONDO ANNO	n.	Insegnamenti	SSD	CFU	TAF
	8	Disturbi del comportamento Alimentare e Controllo Ormonale	MED/13	7	B
	9	Epidemiologia e genetica della nutrizione - <i>Modulo di Genetica medica</i> - <i>Modulo di Igiene applicata</i>	MED/03	3	C
			MED/42	5	B
	10	La sindrome metabolica e le malattie dell'intestino	MED/09	8	B
	11	Alimentazione e stato di salute: modelli nutrizionali tradizionali e innovativi	MED/49	8	B
Totale				31	

ALTRE ATTIVITA'	Insegnamenti	CFU	TAF
	Insegnamenti a scelta dello studente [#]	8	D
	Inglese	4	E
	Tirocinio formativo	8	B
	Prova finale	8	E
	Totale CdS	120	

LEGENDA	n.	Numero esame
	SSD	Settore scientifico disciplinare
	TAF	Tipologia di attività formativa: A – base B – caratterizzante C – affine/integrativa D – a scelta E – lingua / prova finale



Curriculum Nutraceutica

PRIMO ANNO	n.	Insegnamenti	SSD	CFU	TAF
	1	Farmacologia, Patologia e Scienze Regolatorie - <i>Modulo di farmacologia</i> - <i>modulo di patologia</i>	BIO/14 MED/04	6 4	B C
	2	Biochimica della nutrizione e nutraceutica	BIO/10	10	A
	3	Microbiologia e Microbiologia Clinica per la nutrizione e la nutraceutica	MED/07	8	A
	4	Nutraceutica fisio-biologica	BIO/09	8	A
	5	Sindrome metabolica e intestino	MED/09	8	B
	6	Innovazione tecnologica e sistemi di gestione per la qualità	SECS-P/13	6	B
	Totale			50	

SECONDO ANNO	n.	Insegnamenti	SSD	CFU	TAF
	7	Sperimentazione clinica e analisi dei dati	MED/01	6	C
	8	Nutrizione e stato di salute, scienze e tecniche dietetiche	MED/49	8	B
	9	Endocrinologia e nutrizione	MED/13	8	B
	10	Tecnologia e sicurezza degli alimenti - Igiene e sicurezza	AGR/15	8	B
	11	Diritto dei consumi e gestione delle imprese - Modulo di diritto - Modulo di economia	IUS/01 SECS-P/08	6 6	B B
	Totale			42	

ALTRE ATTIVITA'	Insegnamenti	CFU	TAF
	Insegnamenti a scelta dello studente [#]	8	D
	Inglese	4	E
	Tirocinio formativo	8	B
	Prova finale	8	E
	Totale CdS	120	

LEGENDA	n.	Numero esame
	SSD	Settore scientifico disciplinare
	TAF	Tipologia di attività formativa:
		A – base B – caratterizzante C – affine/integrativa D – a scelta E – lingua / prova finale



Articolo 6. Descrizione del percorso e metodi di accertamento

1. In rispondenza agli ordinamenti didattici nazionali, e in armonia con il Regolamento Didattico d'Ateneo, il Consiglio di Corso di Studio disciplina l'organizzazione didattica del Corso, prevedendo l'attribuzione di crediti formativi (CFU) e la loro distribuzione temporale.
2. Il Diploma di Laurea si consegue con l'acquisizione di 120 Crediti Formativi Universitari.
3. Il percorso formativo prevede anche lo svolgimento di attività di tirocinio curricolare. Per questa attività, il Piano degli Studi identifica un carico di lavoro complessivo che gli studenti devono sostenere, corrispondente ad un numero complessivo di 8 CFU, pari a un impegno complessivo di 200 ore.
4. Il Consiglio di Corso di Studio, organizza anche l'offerta di insegnamenti "a scelta dello studente" fra i quali lo studente può liberamente scegliere per il conseguimento di un numero massimo di 8 CFU.
5. Per i corsi di insegnamento, il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento è sempre certificato attraverso il superamento di un esame.
6. Gli Insegnamenti integrati danno luogo a un unico voto finale.
7. Gli esami di profitto si svolgono a conclusione del percorso didattico dell'insegnamento. Il voto minimo per il superamento dell'esame è diciotto trentesimi. La lode è concessa dalla Commissione d'esame all'unanimità.
8. Per l'ammissione agli esami, la frequenza è obbligatoria ed è necessario aver frequentato on-line almeno il 70% delle attività didattiche previste per l'insegnamento.
9. La verifica della frequenza on-line è garantita da meccanismi di tracciamento automatico resi disponibili dalla piattaforma didattica. Ciascuno studente, entrando in piattaforma attraverso le credenziali personali, può verificare lo stato della frequenza ai singoli insegnamenti.
10. Le prove d'esame sono svolte presso le Sedi dell'Ateneo e in eventuali sedi decentrate, anche tramite il supporto di strumenti tecnologici/aule informatiche messi a disposizione degli studenti dall'Università. Le prove possono consistere in test a risposta chiusa, aperta, o colloqui orali. È facoltà di ogni singolo docente stabilire il peso della prova finale nel contesto delle eventuali diverse attività obbligatorie richieste per il superamento dell'esame (elaborati su casi pratici, e-portfolio, attività di assessment in itinere, attività esercitative in aula virtuale ecc.) in relazione alle specifiche caratteristiche degli insegnamenti.
11. Durante lo svolgimento delle prove di verifica è consentito allo studente di ritirarsi. La pubblicità delle prove scritte è garantita dall'accesso agli elaborati fino al momento della registrazione del risultato. I candidati hanno comunque diritto a discutere con il docente titolare dell'insegnamento gli elaborati prodotti. Se sono previste prove scritte, il candidato ha diritto a prendere visione dei propri elaborati dopo la correzione. Gli esiti delle prove d'esame sono comunicati agli studenti per via telematica. L'eventuale rifiuto dell'esito conseguito deve essere esplicitamente espresso dallo studente entro sette giorni dalla comunicazione del risultato dell'esame. In caso di accettazione da parte dello studente, la registrazione avviene attraverso una procedura di verbalizzazione



elettronica che ha direttamente effetto sul libretto.

12. Le Commissioni degli esami sono composte da almeno due membri, il primo dei quali è di norma il titolare del corso di insegnamento, che svolge le funzioni di Presidente della Commissione, il secondo è un altro docente, ricercatore o un cultore della materia o di materia affine, oppure, ove necessario, da altro docente al quale il Dipartimento riconosca le competenze necessarie. I cultori della materia devono essere in possesso di Laurea Magistrale, Laurea Specialistica, o Dottorato di Ricerca, conseguiti in base alle normative previgenti l'applicazione del D.M. 509/99, e sono nominati dal Rettore su richiesta del Consiglio di Corso di Studi e su suggerimento del titolare del corso. Il Presidente della Commissione cura il corretto svolgimento delle prove di esame.
13. I calendari accademici sono deliberati dagli Organi di Ateneo e comunicati agli studenti dalla Segreteria Didattica. In nessun caso, la data d'inizio di un appello può essere anticipata.
14. Per sostenere validamente gli esami di profitto è obbligatoria l'iscrizione ad un appello d'esame. Gli studenti inoltre sono tenuti al rispetto delle regole di seguito elencate, in violazione delle quali saranno soggetti all'annullamento della prova:
 - essere in regola con l'iscrizione all'anno di corso al quale è riferito l'insegnamento;
 - sostenere un esame che sia previsto dal proprio Piano degli Studi;
 - rispettare le eventuali propedeuticità tra gli insegnamenti;
 - non sostenere gli esami dopo la presentazione di una domanda di trasferimento ad altro Ateneo o di passaggio ad altro Corso di Studio;
 - non sostenere esami già validi o per i quali è stata ottenuta convalida dai competenti organi accademici;
 - non sostenere un esame precedentemente annullato senza apposita comunicazione scritta da parte della Segreteria Didattica;
 - sostenere gli esami solo dopo che siano trascorsi 30 giorni dalla data di immatricolazione.
15. Lo studente è tenuto a conoscere le norme dell'ordinamento didattico del Corso di Studio ed è il solo responsabile dell'annullamento degli esami sostenuti in violazione delle già menzionate norme.
16. Gli studenti, in possesso di un titolo di Laurea o di Laurea magistrale, oppure iscritti a corsi di studio presso Università estere, possono iscriversi a singoli insegnamenti dietro il pagamento di specifici contributi. Al termine dell'attività didattica, possono sostenere il relativo esame e ottenere una certificazione dell'attività svolta. È consentito iscriversi fino a un massimo di quattro insegnamenti, per anno accademico, per ragioni professionali o concorsuali per le quali è richiesto un aggiornamento culturale e scientifico o un particolare perfezionamento delle competenze già acquisite.

Articolo 7. Modalità di trasferimento, criteri e procedure per il riconoscimento crediti ed iscrizioni ad anni successivi

1. Trasferimenti, passaggi di Corso di Studio, immatricolazioni di laureati o, più in generale, di



studenti che abbiano avuto una precedente carriera accademica possono avvenire compatibilmente con le modalità ed i termini dell'organizzazione dei corsi di insegnamento e nel rispetto delle disposizioni del presente Regolamento.

2. Il passaggio o il trasferimento sono in ogni caso subordinati alla regolarizzazione della posizione amministrativa.
3. Gli studenti provenienti da un Corso di Studio della stessa Classe di Laurea o da un Corso di Studio di un'altra Classe di Laurea, anche di altro Ateneo, italiano o straniero, nonché gli studenti decaduti o rinunciatari, o che abbiano già conseguito un titolo di studio universitario, possono presentare, contestualmente all'iscrizione, domanda di riconoscimento della carriera pregressa e abbreviazione degli studi. Resta fermo che non è possibile l'iscrizione ad annualità del Corso di Studio non attive.
4. Ai sensi di quanto previsto dal Regolamento Didattico di Ateneo, e per effetto del vaglio dei piani di Studio delle Università di provenienza, il Consiglio di Corso di Studio definisce i criteri per la convalida degli esami comuni senza debito formativo se, dal confronto dei programmi, dei crediti formativi e dei settori scientifici disciplinari, emerge che l'esame sostenuto nel Corso di provenienza è sovrapponibile all'esame previsto nel Corso di Studio dell'Università. Il riconoscimento deve essere effettuato esclusivamente sulla base delle competenze dimostrate da ciascuno studente e sono escluse forme di riconoscimento attribuite collettivamente.
5. Ai laureati in possesso del diploma di laurea conseguito secondo gli ordinamenti anteriori al D.M. 509/1999 sono riconosciuti gli esami sovrapponibili ai sensi dei criteri di cui sopra, fatta eccezione per il numero di CFU, con dispensa dal loro sostenimento.
6. I laureati in possesso di titolo di studio conseguito secondo gli ordinamenti successivi al D.M. 509/1999 presso altro Corso di Studio di altro Ateneo, possono immatricolarsi al Corso di Studio con il riconoscimento degli esami comuni secondo quanto disposto al comma precedente.
7. Gli esami riguardanti discipline senza corrispondenza o esami attinenti ma non presenti nel Corso di Studio possono essere riconosciuti come esami "a scelta dello studente" (art. 10 co. 5, lett. d, DM 270/04) nella misura e nelle modalità stabilite nei commi precedenti.
8. In stretta coerenza con gli obiettivi formativi e i risultati di apprendimento attesi, entro il limite massimo di 24 CFU, è previsto il riconoscimento dei crediti per "altre attività" del Corso di Studio (art. 10, c. 5, lett. d, DM 270/04) ed "attività extracurricolari" (art. 3, DM n. 931/2024), per:
 - ulteriori conoscenze linguistiche, tirocini, stages, attività professionale o esami non comuni o non compresi nell'offerta formativa del Corso di studio, che non siano stati riconosciuti come insegnamenti a scelta dello studente;
 - conoscenze e abilità professionali, certificate ai sensi della normativa vigente, nonché per altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario;
 - attività formative svolte nei cicli di studio presso gli istituti di formazione della pubblica amministrazione, nonché per altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario, alla cui progettazione e realizzazione l'università abbia concorso.
9. Le valutazioni dei crediti formativi riconoscibili sono effettuate da una Commissione di Ateneo sulla base dei criteri espressi nel presente articolo e sono trasmesse mensilmente ai Corsi di Studio



per approvazione.

10. È necessario che le attività di cui ai commi precedenti siano certificate a norma di legge dall'ente e/o dalla struttura presso cui sono state svolte. Ai fini del riconoscimento, se l'attività è stata svolta presso una pubblica amministrazione è sufficiente che lo studente presenti un'autocertificazione, ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. n. 445/2000; se l'attività è stata invece svolta presso un ente e/o una struttura non afferenti alla p.a., è necessario che lo studente presenti una certificazione rilasciata a norma di legge dall'ente e/o dalla struttura presso cui è stata svolta. La certificazione deve riportare il numero di ore dell'attività formativa svolta, la valutazione dell'apprendimento e le competenze acquisite all'esito dell'attività certificata.
11. Ai sensi di quanto previsto dal Regolamento Didattico di Ateneo, e alla luce dei Piani di Studio delle Università di provenienza, il Consiglio di Corso di Studio definisce i criteri per il riconoscimento delle attività extracurricolari. Le attività formative già riconosciute come CFU nell'ambito di Corsi di Laurea non possono essere nuovamente riconosciute nell'ambito di Corsi di Laurea Magistrale.
12. Allo studente è consentita la possibilità di chiedere più volte, nel corso della carriera accademica, il riconoscimento delle attività formative di cui ai commi precedenti, purché il numero dei crediti complessivamente riconosciuto non superi il limite massimo di 24 CFU.
13. Gli studenti che ottengono il riconoscimento di almeno 40 CFU potranno essere iscritti al secondo anno di Corso.
14. Gli studenti che ottengono il riconoscimento di almeno 90 CFU potranno essere iscritti al terzo anno di Corso.

Articolo 8. Caratteristiche prova finale

1. Per il conseguimento del Diploma di Laurea occorre sostenere una prova finale. Nella prova finale lo studente presenta un lavoro di tesi che può essere sviluppato nell'ambito delle discipline del Corso di Studio, incluse le attività svolte nel tirocinio.
2. 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.
3. 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".
4. 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.
5. 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.

6. L'argomento della tesi deve essere concordato con un docente che assume le funzioni di relatore.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. La Commissione può attribuire da un minimo di sessantasei centodecimi a un massimo di centodieci centodecimi con lode.
11. 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.
12. 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: fino ad un massimo di 11 punti per una tesi sperimentale ovvero fino ad un massimo di 7 punti per una tesi compilativa.
13. In particolare, nella definizione del voto, la Commissione tiene conto dei seguenti criteri:
 - qualità nell'esecuzione dell'elaborato finale anche in relazione all'argomento (originalità, innovatività ecc.): max 5 pt per tesi compilativa, max 9 pt per tesi sperimentale.
 - Numero di lodi in carriera: 2 pt se negli esami di profitto sono state conseguite più di 5 lodi; 1 punto negli esami di profitto sono state conseguite da 3 a 5 lodi.
14. 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.
15. Eventuale menzione aggiuntiva alla lode potrà essere attribuita dalla commissione, sempre all'unanimità, a candidati che abbiano conseguito 11 pt, abbiano svolto un elaborato finale particolarmente originale e rilevante e partano da una media di voti in carriera superiore a 105.

Articolo 9. Struttura organizzativa e funzionamento del corso di studio

1. Il Corso di Studio è caratterizzato da una struttura organizzativa che si compone dei seguenti organi e soggetti:
 - Consiglio del Corso di Studio;



- Coordinatore del Consiglio del Corso di studio;
- Gruppo di Assicurazione della Qualità della didattica del Corso di Studio (GAQ-D), che assume anche funzioni di Gruppo di Riesame.

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

2. Il Consiglio del Corso di Studio costituisce l'organo collegiale di gestione del Corso di Studio ed è composto da tutti i Professori di ruolo e fuori ruolo, dai Ricercatori affidatari di insegnamenti all'interno del Corso di Studio e dai professori a contratto, incaricati dal Dipartimento di svolgere attività didattica, come previsto dallo Statuto. Il Consiglio è l'organo a cui compete l'organizzazione e gestione dell'attività didattica, attraverso le specifiche funzioni previste dal Regolamento Didattico di Ateneo.
3. Il Coordinatore del Corso di Studio ha la responsabilità del funzionamento del Consiglio e ne convoca le riunioni ordinarie e straordinarie. È compito del Coordinatore presiedere e rappresentare il Consiglio, nonché di coordinare e promuovere i rapporti con le organizzazioni produttive e delle professioni. Il Coordinatore del Corso di Studio è inoltre il Responsabile dell'Assicurazione della Qualità e dei processi di autovalutazione e coordina il Gruppo di Assicurazione della Qualità per la didattica (GAQ-D) del Corso di Studio.
4. Il Gruppo di Assicurazione della Qualità per la didattica (GAQ-D) è composto dal Coordinatore, da almeno due docenti, da un rappresentante del personale tecnico-amministrativo e da un rappresentante degli studenti. Al GAQ-D è attribuito il compito di supervisionare l'attuazione del sistema di Assicurazione della Qualità con i correlati processi; svolgere le attività di monitoraggio e riesame finalizzate a individuare le cause di eventuali criticità del Corso di Studio e adottare interventi correttivi concreti, prevedendo tempi, modi e responsabilità per la loro realizzazione e il loro successivo monitoraggio. Il GAQ-D assolve anche funzioni di Gruppo di Riesame e si occupa del "riesame ciclico" e della redazione della Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA).
5. La sede del Corso di Studio è in via di Val Cannuta, 247 00166 Roma.

Articolo 10. Orientamento e tutorato

1. Le attività di orientamento e tutorato sono organizzate dall'Ateneo.
2. All'inizio di ciascun anno accademico, l'Università organizza, per i nuovi iscritti, attività di approccio agli studi oggetto dell'offerta formativa dell'Ateneo, diretti a fornire informazioni di base e consulenza anche personalizzata sia sull'organizzazione e sul funzionamento dei servizi, sia sugli insegnamenti dei corsi e sui relativi sbocchi professionali. All'inizio dell'anno accademico, ciascun docente mette a disposizione degli studenti un dettagliato programma delle attività didattiche e di ricerca relative al suo insegnamento, con indicazione di ogni informazione utile, anche per quanto attiene all'attività svolta dai collaboratori alle attività didattiche (tutor).
3. All'assistenza degli studenti nelle attività didattiche sono preposti i tutor, soggetti esperti sia nei rispettivi ambiti disciplinari sia negli aspetti tecnico-comunicativi della didattica online.



Articolo 11. Tirocinio formativo

1. Il Regolamento didattico del Corso di Studio annovera, fra le attività necessarie del processo formativo, l'esperienza di tirocinio svolta dallo Studente in ambiente professionale, orientato alla pratica lavorativa.
2. Nella piena coerenza con gli obiettivi formativi del Corso di Studio, lo svolgimento delle attività di tirocinio è intesa a contribuire all'inserimento dello studente nel mondo del lavoro. Il percorso di tirocinio rappresenta, infatti, una forma di apprendimento sviluppata in un contesto extrauniversitario, precipuamente mirata al completamento delle conoscenze e delle competenze maturate dallo studente attraverso gli insegnamenti curriculari.
3. Costituiscono obiettivi formativi dell'attività di Tirocinio:
 - favorire il confronto e l'integrazione tra le conoscenze teoriche acquisite durante il Corso di Studio e la pratica professionale;
 - agevolare la conoscenza di contesti lavorativi in cui abitualmente sono richiesti profili professionali rispondenti al percorso formativo del Corso di Studio;
 - favorire l'acquisizione di competenze professionali utili per l'inserimento nel mondo del lavoro.
4. Gli obiettivi formativi specifici dell'attività di tirocinio per il Corso di Studio possono essere definiti in termini di risultati di apprendimento attesi e distinti in:
 - conoscenza e capacità di comprensione (knowledge and understanding);
 - capacità di applicare conoscenza e comprensione (applying knowledge and understanding);
 - autonomia di giudizio (making judgements);
 - abilità comunicativa (communication skills);
 - capacità di comunicare efficacemente la propria ipotesi di lavoro e le procedure da eseguire
 - acquisizione di un linguaggio tecnico consono al mondo lavorativo;
 - capacità di apprendimento (learning skills);
 - sviluppo di capacità di progettazione e di riflessione sull'esperienza;
 - acquisizione di capacità relazionali e di interazione tra più individui per meglio affrontare le problematiche che possono sorgere nei diversi contesti lavorativi.
5. Durante lo svolgimento del tirocinio, lo Studente è chiamato a misurarsi con l'applicazione pratica delle conoscenze acquisite, utilizzando le proprie abilità e comprendendo le proprie necessità di crescita, relazionandosi con altre figure professionali.
6. L'attività di tirocinio è organizzata sulla scorta di convenzioni stipulate dall'Ateneo con altre Università, Istituzioni, Enti Pubblici e Privati e professionisti del mondo della biologia.
7. Il progetto formativo, redatto dallo studente che intende attivare la procedura di tirocinio, è approvato da un'apposita Commissione, composta da docenti del Corso che eleggono fra loro un



Responsabile, che assume il ruolo di Tutor accademico.

8. Nello svolgimento del tirocinio, oltre che dal Tutor accademico, lo studente è affiancato da un esperto del mondo del lavoro o Tutor aziendale, che deve possedere i requisiti coerenti con il Corso di Studi, oltre a un'esperienza professionale nel settore delle Scienze della Nutrizione Umana maturata da almeno un anno dopo la laurea.
9. Al termine dell'attività di tirocinio, le modalità di accertamento dei risultati di apprendimento, acquisiti dallo studente, prevedono che:
 - il Tutor aziendale valuti le attività svolte dallo studente, esprimendo il proprio giudizio, in una scheda di valutazione, in merito al raggiungimento degli obiettivi formativi previsti per questa attività.
 - Lo studente rediga una relazione sull'attività formativa svolta, da sottoporre all'approvazione del Tutor accademico.
 - il Tutor accademico esprima un giudizio sul raggiungimento degli obiettivi formativi previsti e sulla maturità didattico-professionale raggiunta dello studente.
10. I CFU previsti dall'ordinamento didattico del Corso di Studio sono riconosciuti allo studente nel caso in cui sia conseguita l'idoneità, ovvero, nel caso in cui tutti gli elementi sottoposti a valutazione dal tutor aziendale e accademico risultino sufficienti.
11. Tutte le informazioni sull'attivazione e lo svolgimento del tirocinio sono indicate nel "Regolamento di organizzazione e gestione dei tirocini curriculari, formativi e di orientamento" e nell'apposita sezione della piattaforma del Corso di Studio.

Articolo 12. Iscrizione contemporanea a due corsi di istruzione superiore

1. A partire dall'a.a. 2022/2023, ciascuno studente può iscriversi contemporaneamente a due diversi corsi di laurea o di laurea magistrale, sia presso l'Università Telematica San Raffaele Roma, sia presso l'Università Telematica San Raffaele Roma e altre Università, Scuole o Istituti superiori ad ordinamento speciale, purché i corsi di studio appartengano a Classi di Laurea o di Laurea Magistrale diverse, conseguendo due titoli di studio distinti.
2. Al fine di favorire l'interdisciplinarietà della formazione, l'iscrizione a due corsi di laurea o di laurea magistrale, appartenenti a Classi di Laurea o di Laurea Magistrale diverse, è consentita qualora i due corsi di studio si differenzino per almeno i due terzi delle attività formative.
3. È altresì consentita l'iscrizione contemporanea a un corso di laurea o di laurea magistrale e a un corso di master, di dottorato di ricerca o di specializzazione, ad eccezione dei corsi di specializzazione medica.
4. Non è consentita l'iscrizione contemporanea a due corsi di laurea o di laurea magistrale appartenenti alla stessa Classe, sia solo presso l'Università Telematica San Raffaele Roma, sia presso l'Università Telematica San Raffaele Roma e altre Università, Scuole o Istituti superiori ad ordinamento speciale.



5. L'iscrizione contemporanea è consentita presso istituzioni italiane ovvero italiane ed estere.
6. Resta fermo l'obbligo del possesso dei titoli di studio richiesti per l'accesso al corso di laurea oggetto del presente Regolamento nonché per altro corso scelto.
7. In fase di iscrizione, lo studente dichiara la volontà di iscriversi al secondo corso universitario, autocertificando il possesso dei requisiti necessari. Tale dichiarazione dovrà essere presentata presso entrambe le istituzioni. La medesima dichiarazione dovrà essere presentata anche nel caso in cui ci sia un passaggio di corso all'interno dello stesso Ateneo oppure un trasferimento di corso tra Atenei diversi ovvero nel caso in cui l'iscrizione al secondo corso non sia contestuale all'iscrizione al primo.
8. Qualora uno dei due corsi di studio, secondo quanto disciplinato nel rispettivo Regolamento Didattico, sia a frequenza obbligatoria, è consentita l'iscrizione ad un secondo Corso di Studio che non presenti obblighi di frequenza. Tale disposizione non si applica relativamente ai corsi di studio per i quali la frequenza obbligatoria è prevista per le sole attività laboratoriali e di tirocinio.
9. Su istanza dello studente è possibile riconoscere le attività formative svolte in uno dei corsi di studio cui lo studente risulta contemporaneamente iscritto:
 - nel caso di attività formative mutate nei due diversi corsi di studio, il riconoscimento è concesso automaticamente agli studenti, anche in deroga agli eventuali limiti quantitativi annuali previsti.
 - nel caso di riconoscimento parziale delle attività formative, l'Università promuove l'organizzazione e la fruizione da parte dello studente di attività formative integrative al fine del pieno riconoscimento dell'attività formativa svolta.
10. Con uno o più decreti Rettorali saranno disciplinate le modalità e i termini dei riconoscimenti automatici in itinere per effetto di esami sostenuti presso altro Ateneo, anche attraverso procedure telematiche, ivi compresa la modulistica e la documentazione probatoria da esibire.
11. È consentita, nel limite di due iscrizioni, l'iscrizione contemporanea a corsi di studio universitari e a corsi di studio presso le istituzioni dell'AFAM. Resta fermo l'obbligo del possesso dei titoli di studio richiesti dall'ordinamento per l'iscrizione ai singoli corsi di studio. Al fine di favorire l'interdisciplinarietà della formazione, l'iscrizione a due corsi di studio è consentita qualora i due corsi si differenzino per almeno i due terzi delle attività formative, in termini di crediti formativi accademici.



Articolo 13. Mobilità internazionale

1. L'Ateneo prevede, per coloro che ne facciano richiesta, la completa collaborazione per lo svolgimento di una parte del tirocinio obbligatorio presso Atenei o Enti di ricerca esteri, anche extraunitari, previa verifica, da parte di una Commissione composta dal Rettore, dal Responsabile della sicurezza di Ateneo, dal responsabile amministrativo dell'Ufficio tirocini e dal Tutor accademico per il tirocinio, dell'idoneità della struttura ospitante, sulla validità del progetto di tirocinio e sulla sua effettiva realizzabilità.

Articolo 14. Studenti con disabilità e/o disturbi specifici dell'apprendimento (DSA)

1. L'Ateneo ha istituito il Servizio Disabilità e DSA (Servizio DDSA) al fine di fornire strumenti di supporto, tutorato e assistenza, agli studenti che presentano disabilità permanenti o temporanee e/o disturbi specifici dell'apprendimento (DSA).
2. Gli studenti con disabilità e/o disturbi specifici dell'apprendimento (DSA), devono presentare richiesta di accreditamento al Servizio DDSA d'Ateneo; il quale fornisce un badge per l'accesso ai servizi dedicati.
3. Gli studenti, al fine di poter usufruire dei servizi didattici, compensativi e dispensativi in fase di studio e svolgimento delle prove di esame, devono inviare il badge ricevuto dal Servizio DDSA ai docenti.
4. Non è assolutamente prevista una riduzione del programma didattico da svolgere, ma eventualmente solo una sua divisione in unità didattiche.
5. In occasione degli esami gli studenti possono beneficiare di strumenti compensativi e dispensativi secondo quanto previsto nell'Art. 14 del "Regolamento di Ateneo per il diritto allo studio degli studenti con disabilità e/o DSA e/o bisogni specifici temporanei".

Approvato nel CdCdS del 11 Giugno 2025

Approvato nel Consiglio di Dipartimento del 13 Giugno 2025