



Organizzazione e Gestione del c

Presentazione

Informazioni generali



Università	Università Politecnica delle MARCHE
Nome del corso in italiano	SCIENZE DELLA NUTRIZIONE E DELL'ALIMENTAZIONE (IdSua:1627779)
Nome del corso in inglese	NUTRITION AND FOOD SCIENCES
Classe	LM-61 - Scienze della nutrizione umana
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Modalità di erogazione	a. Corso di studio convenzionale

Ulteriori informazioni generali

URL del corso	https://www.disva.univpm.it/content/corso-di-laurea-scienze-della-nutrizione-e-alimentazione
Riepilogo Caratteristiche Cds	1° anno in SUA: 2022

Programmazione Accessi

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

Sede del Corso

Sede	ANCONA (Cod.042002)
Codice interno all'Ateneo del Corso	SM26
Utenza sostenibile	65

Scheda SUA - Date creazione e aggiornamenti

Data di istituzione del corso	Da determinare
Data Ultimo aggiornamento Scheda SUA	05/02/2026 14:56
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

BACCHETTI Tiziana

Organo Collegiale di gestione del corso di studio

Consiglio di Corso di Studio

Struttura didattica di riferimento

SCIENZE DELLA VITA E DELL'AMBIENTE (Dipartimento Legge 240) - ID: 12453

Requisiti di Docenza e Docenti di riferimento

DOCENTI DI RIFERIMENTO

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	GSD	QUALIFICA	PESO	INS. ASSOCIATO
1.	BCCTZN74C46G 157F	BACCHETTI	Tiziana	BIOS-07/A	05/BIOS-07	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
2.	CNNLRA83D64I 608N	CANONICO	Laura	AGRI-08/A	07/AGRI-08	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
3.	DMNLBT65S67B 352M	DAMIANI	Elisabetta	BIOS-07/A	05/BIOS-07	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
4.	FBRMRA57T59G 702A	FABRI	Mara	BIOS-06/A	05/BIOS-06	PA - Professore Associato confermato	1	
5.	GRBSFN73P57A 271D	GORBI	Stefania	BIOS-10/A	05/BIOS-10	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
6.	MRDFNC76L41A 271I	MARADONNA	Francesca	BIOS-04/A	05/BIOS-04	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
7.	RLNPRC85R06Z 133Q	ORLANDO	Patrick	BIOS-07/A	05/BIOS-07	RD - Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)	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.
ACCORONI	Stefano		Docente di ruolo
CANONICO	Laura		Docente di ruolo
MARADONNA	Francesca		Docente di ruolo
NORICI	Alessandra		Docente di ruolo
ORLANDO	Patrick		Docente di ruolo
SIMONI	Serena		Docente di ruolo

Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
Bacchetti (Presidente CdS)	Tiziana
Barucca (RQD)	Marco
Damiani (Altro docente - Vice Presidente CdS)	Elisabetta
Frontini (Altro docente)	Andrea
Grizi (Amministrativo)	Laura
Maradonna (Altro docente)	Francesca
Truzzi (AQ CdS)	Cristina

Rappresentanti degli Studenti

Rappresentanti degli studenti non indicati



Organizzazione e Gestione del c

Documentazione

Il Corso di Studio in breve

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione, offerto dal Dipartimento di Scienze della Vita e dell'Ambiente (DISVA) con il contributo del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali (D3A), è un programma multidisciplinare biennale. Questo corso conferisce la qualifica accademica di dottore magistrale e permette di ottenere l'abilitazione alla professione di Biologo, previo superamento dell'Esame di Stato. L'accesso al corso è libero, ma è necessario possedere una laurea triennale o un titolo di studio equivalente riconosciuto. Sono ammessi anche laureati magistrali o a ciclo unico con i requisiti necessari. L'attività didattica è erogata in presenza, con possibilità per gli studenti di seguire in modalità streaming le lezioni. Le esercitazioni e i laboratori saranno garantiti solo in presenza. Il corso riflette una crescente consapevolezza sociale sull'importanza della nutrizione per mantenere un buono stato di salute, prevenire malattie croniche legate all'età e favorire un invecchiamento di successo. Questo concetto si estende anche alla salute degli animali da compagnia, un settore in crescita nel mercato nutrizionale. Il corso risponde all'interesse delle imprese e del mercato per alimenti salutistici e nutraceutici, associata all'esigenza di valorizzare le caratteristiche dei prodotti agroalimentari del territorio. Il corso, forma professionisti nel campo della nutrizione con competenze specifiche sulla salute del consumatore, includendo oltre ai classici elementi di tecniche dietetiche, anche aspetti innovativi quali la modulazione del microbiota intestinale, nutrigenomica e nutrigenetica, quale introduzione al concetto di nutrizione personalizzata. Il corso approfondisce il ruolo degli alimenti nutraceutici, con particolare riferimento alla valutazione e validazione scientifica dell'efficacia degli alimenti funzionali destinati all'uomo e agli animali da compagnia, in conformità alle normative vigenti in materia di health claims. Il percorso formativo integra competenze biomediche proprie del/la biologo/a nutrizionista con conoscenze avanzate sulla qualità e sicurezza degli alimenti e sulle tecnologie alimentari, incluse quelle microbiologiche, considerando la sostenibilità dei processi produttivi, l'ottimizzazione nell'uso delle risorse e la riduzione dell'impatto ambientale, includendo inoltre lo studio dei novel foods, elementi strategici nella transizione verso sistemi alimentari sostenibili. Il corso mira a formare, oltre al biologo nutrizionista, anche figure altamente professionali per l'industria alimentare, nutraceutica e della mangimistica, capaci di coniugare le conoscenze sulla produzione e trasformazione degli alimenti con la loro valenza nutrizionale e funzionale. Le figure professionali formate, oltre alla classica preparazione alla professione del biologo nutrizionista, avranno le competenze per analizzare e valutare le caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche di un prodotto alimentare, al fine di migliorarne qualità nutrizionale e sicurezza alimentare. Tali competenze consentiranno un accesso preferenziale presso aziende agroalimentari, nutraceutiche e zootecniche. I/Le futuri/e laureati/e potranno anche supportare imprese e associazioni per la valorizzazione dei prodotti locali, trovare impiego presso laboratori di controllo di qualità degli alimenti, occuparsi della gestione di sistemi di certificazione. Ulteriori opportunità includono posizioni nel settore pubblico (che attualmente impiega circa il 15% dei laureati LM61), presso enti sanitari nazionali e regionali coinvolti nella progettazione, monitoraggio e valutazione di programmi inerenti tematiche nutrizionali. Inoltre, con le conoscenze acquisite i laureati potranno svolgere attività di educazione alimentare e consulenza nutrizionale, in contesti di prevenzione e salvaguardia della salute. Il corso prevede annualmente attività seminariali, con la collaborazione di professionisti del mondo del lavoro, e 150 ore di tirocinio presso enti convenzionati per l'acquisizione di conoscenze e competenze di grande rilevanza per l'esercizio dell'attività professionale. Il percorso si conclude con la realizzazione di una tesi di laurea presso laboratori di ricerca dell'Università Politecnica delle Marche sia presso altre Università, enti di ricerca/aziende, pubblici o privati, che operano nel settore degli alimenti e della nutrizione. Gli obiettivi formativi del corso riguardano le seguenti competenze essenziali alla figura professionale: - Conoscenza della qualità delle materie prime e dei processi tecnologici e microbiologici associati alla loro trasformazione. Impiego dei bioprocessi per il miglioramento nutrizionale e nutraceutico degli alimenti con particolare attenzione ai prodotti del territorio. - Conoscenza degli aspetti che riguardano la sicurezza degli alimenti di origine animale e vegetale e la qualità dei processi di trasformazione. - Conoscenza dei meccanismi biochimici e fisiologici della digestione, assorbimento e processi metabolici a carico dei nutrienti. - Conoscenza delle tecniche e dei metodi di misura della composizione corporea e del metabolismo energetico e delle principali tecniche di valutazione dello stato di nutrizione. - Conoscenza della qualità nutrizionale degli alimenti e dei fattori che regolano la biodisponibilità dei macro e dei micronutrienti. - Conoscenza dell'influenza degli alimenti sul benessere, sulla prevenzione e cura delle malattie, anche attraverso la modulazione del microbiota intestinale e dell'espressione genica (nutrigenetica e nutrigenomica). - Conoscenza delle normative relative alla commercializzazione, la sicurezza e ad i claims salutistici degli alimenti, degli ingredienti, degli additivi e degli integratori alimentari. English version The Master's Degree Course in Nutrition and Food Sciences is a multidisciplinary course proposed by the Department of Life and Environmental Sciences (DISVA), with the contribution of researchers and professors from the Department of Food and Environmental Sciences (D3A). The course lasts two years and confers the academic qualification of doctoral degree, allowing to obtain the qualification to the profession of Biologist, after passing the relative State Exam. The course is open access, requiring a three-year university degree or diploma, or another qualification obtained abroad, recognized as suitable. Master's or single-cycle graduates with the necessary requirements are also admitted. Teaching activities are delivered in person, with the possibility for students to attend lectures via streaming. Practical exercises and laboratory activities are guaranteed only in person. The course reflects a greater social awareness on the role of nutrition in maintaining an optimal state of health, in the prevention of chronic diseases associated with age and consequently in the achievement of successful aging. In this context, the extension of this concept, in addition to human health, to pet animals is significant, since this nutritional sector plays an increasingly important role in differentiating and enhancing the market. Therefore, the course also responds to the growing interest of companies related to health foods and nutraceuticals, associated with the need to enhance the health characteristics of local agri-food products. In particular, it responds to specific market requests of professional figures in the field of nutrition with skills in the health of the consumer, considering in addition to the classic elements of dietary techniques, aspects of modulation of the intestinal microbiota by foods and probiotics, elements of nutrigenomics and the principles of nutrigenetics as an introduction to the concept of personalized nutrition. At the same time, technological knowledge related to food and nutraceuticals will also be provided, in particular on the validation of the efficacy of functional foods for humans and pets, taking into account the regulations on health claims (health claim). The program integrates the biomedical competencies of the nutrition biologist with advanced knowledge of food quality and safety, as well as food technologies, including microbiological ones, taking into account the sustainability of production processes, the efficient use of resources, and the reduction of environmental impact, also encompassing the study of novel foods, which are key elements in the transition toward more sustainable food systems. The course therefore aims to train highly professional figures for the food, nutraceutical and feed industry, able to combine knowledge on the production and processing of food with those on the nutritional and functional value of the same. Specifically, the trained professional figures in addition to the classic preparation for the profession of nutritional biologist, will have the skills to analyze and evaluate the chemical-physical and microbiological characteristics of a food product, in order to improve its nutritional quality and food safety. These skills will allow preferential access to agri-food, nutraceutical and zootechnical companies. Future graduates will also be able to support companies and associations for the enhancement of local products, find employment in food quality control laboratories, manage certification systems. Additional possibilities are represented by access to positions in the public sector (which currently employs about 15% of LM61 graduates), at national and regional health authorities involved in the design, monitoring and evaluation of programs relating to nutritional issues. As part of the training course, the course includes training activities aimed at acquiring advanced knowledge in the various areas of nutrition, from the biomedical oriented towards human health to the technological aspect related to the characterization and transformation of food. The course provides annual seminars, with the collaboration of professionals, for the acquisition of knowledge and skills of great importance for the exercise of the professional activity; it requires the realization of an experimental degree thesis, both in research laboratories of the Polytechnic University of Marche or in other Universities, in research institutes/companies, public or private, operating in the food and human nutrition sector. There are also 150 hours of internship in research laboratories of the University or in organizations, companies, external laboratories, public or

private, affiliated with the University, which operate in the food and nutrition sector. The training objectives of the course concern the following essential skills for the professional figure: - Knowledge of the quality of raw materials and of the technological and microbiological processes associated with their transformation. Use of bioprocesses for the nutritional and nutraceutical improvement of foods with particular attention to local products. - Knowledge of the aspects concerning the safety of food of animal and vegetable origin and the quality of the transformation processes. - Knowledge of the biochemical and physiological mechanisms of digestion, absorption and metabolic processes involving nutrients. - Knowledge of techniques and methods for measuring body composition and energy metabolism, and of the main methods for assessing nutritional status. - Knowledge of the nutritional quality of foods and of factors influencing the bioavailability of macro- and micronutrients. - Knowledge of the effects of food on health, disease prevention and management, also through modulation of the gut microbiota and gene expression (nutrigenetics and nutrigenomics). - Knowledge of regulations concerning the commercialization, safety, and health claims of foods, ingredients, additives, and food supplements. Link: <https://www.disva.univpm.it/content/corso-di-laurea-scienze-della-nutrizione-e-alimentazione>

Progettazione del CdS

Scheda di progettazione del Corso di Laurea Magistrale
Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione (Classe LM-61)

Pdf inserito: [Progettazione del CdS](#) 

Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento

Il Nucleo di Valutazione rileva l'adeguatezza e la compatibilità dell'Offerta Formativa relativa all'A.A. 2022/23 e delle modifiche proposte con le risorse di docenza e di strutture ad esse destinabili dall'Ateneo. In particolare, il NdV conferma la sostenibilità economico-finanziaria, come risulta dall'indicatore ISEF e constata: - l'adeguatezza e la compatibilità dei corsi con le risorse di docenza e di strutture ad esse destinabili dall'Ateneo; - il contributo agli obiettivi di razionalizzazione e qualificazione dell'offerta formativa. Ritiene soddisfatti i requisiti di docenza di cui all'Allegato A, punto b del DM n. 1.154/2021. Evidenzia, inoltre, la sussistenza dei seguenti requisiti: 1. Motivazioni per la progettazione/ attivazione del CdS 2. Analisi della domanda di formazione 3. Analisi dei profili di competenza e dei risultati di apprendimento attesi 4. L'esperienza dello studente (Analisi delle modalità che verranno adottate per garantire che l'andamento delle attività formative e dei risultati del CdS sia coerente con gli obiettivi e sia gestito correttamente rispetto a criteri di qualità con un forte impegno alla collegialità da parte del corpo docente) 5. Risorse previste 6. Assicurazione della Qualità. Il Nucleo in particolare: esprime parere favorevole alla proposta di nuova attivazione del CdS in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione (LM-61), Allegato 6 alla propria relazione sull'offerta formativa; Evidenzia come l'Ateneo, nell'ottica del perseguimento dell'obiettivo strategico "Specializzare l'offerta formativa a livello magistrale per favorire la continuità nella stessa sede e aumentare l'attrattività nazionale e internazionale" abbia avviato un processo di razionalizzazione e specializzazione dell'offerta formativa che nell'a.a. 2022/2023 vede la proposta di istituzione del CdS in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione (LM-61), il quale, unitamente ad altri nuovi corsi, ha l'intento da un lato di incrementare il tasso di permanenza nell'Ateneo dei laureati triennali per favorire una continuità di studio presso lo stesso Ateneo dove si è acquisita la preparazione di base, dall'altro di attrarre studenti provenienti da altri Atenei e da altre Regioni, anche a livello internazionale, grazie alla tipologia e alla qualità dei corsi erogati. Il corso prevede un approccio biologico che si arricchisce di contenuti legati alle scienze agrarie, per lo studio dei prodotti agroalimentari del territorio e più in generale degli alimenti, con riguardo al ruolo della nutrizione nel mantenimento di un ottimale stato di salute; risponde pertanto al crescente interesse del mercato verso la produzione di alimenti salutistici e la nutraceutica.

Parere del comitato regionale di coordinamento

COMITATO REGIONALE DI COORDINAMENTO DELLE UNIVERSITÀ MARCHIGIANE VERBALE N° 71 Il giorno 13 del mese di Gennaio dell'anno 2022, alle ore 15.00 presso la sala del Rettorato via Menicucci 6 (5^a piano), con possibilità di collegamento telematico tramite piattaforma Microsoft Teams, si è riunito il Comitato Regionale di Coordinamento, convocato dal Prof. Claudio Pettinari, Rettore dell'Università degli Studi di Camerino. Hanno preso parte alla riunione i componenti del Comitato: Pettinari Claudio Rettore dell'Università degli Studi di Camerino Gregori Gian Luca Rettore dell'Università Politecnica delle Marche Adornato Francesco Rettore dell'Università degli Studi di Macerata Calcagnini Giorgio Rettore dell'Università di Urbino "Carlo Bo" Latini Giorgia Delegata del Presidente della Giunta Regione Marche (In collegamento telematico) Agostini Simone Rappresentante della componente studentesca Centanni Marco Rappresentante della componente studentesca Cameli Andrea Rappresentante della componente studentesca Partecipano alla riunione: - prof. Claudio Ortenzi Prorettore Vicario, delegato alla didattica dell'Università degli Studi di Macerata - prof. Luciano Barboni Prorettore delegato alla didattica dell'Università degli Studi di Camerino (oggetto 3) - prof.ssa Rita Scocchera Dirigente Tecnico delegata del Direttore Generale dell'Ufficio Scolastico Regionale per le Marche (oggetto 3 punto 5). Partecipa il dott. Alessandro Iacopini, con funzioni di segretario verbalizzante coadiuvato dalla dott.ssa Lorena Fava. Il dott. Alessandro Iacopini si è accertato personalmente della identità dei presenti che hanno garantito la riservatezza dei lavori e l'assenza di ulteriori partecipanti. L'ordine del giorno è il seguente: 1) Comunicazioni del Presidente; 2) Approvazione verbale della seduta precedente; 3) Offerta formativa a.a. 2022/2023; 4) Referenti atenei in commissioni della Regione Marche; 5) Percorsi di specializzazione per il sostegno agli alunni con disabilità della scuola dell'infanzia e primaria e della scuola secondaria di primo e secondo grado per l'anno accademico 2021/2022; 6) Elezione Presidente; 7) Varie ed eventuali. OGGETTO N. 3 – OFFERTA FORMATIVA A.A 2022/2023. O M I S S I S 3) Università Politecnica delle Marche. Il Rettore Prof. Gregori Gian Luca presenta la proposta relativa all'Università Politecnica delle Marche che prevede per l'a.a. 2022/2023 l'inserimento dell'ordinamento didattico dei seguenti corsi di studio di nuova istituzione: La proposta viene allegata al presente verbale (Allegato 3 parte integrante e sostanziale del presente verbale). O M I S S I S Il Comitato esprime seduta stante, all'unanimità, parere favorevole alle modifiche del Regolamento Didattico di Ateneo della Università Politecnica delle Marche che prevede l'inserimento del seguente corso di studio di nuova istituzione: Classe LM-61 Scienze della nutrizione umana Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione.

Pdf inserito: [Estratto verbale CRUM 13 gennaio 2022 - UNIVPM](#) 

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



La progettualità relativa all'istituzione del nuovo CdS in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione rappresenta una evoluzione di un curriculum della laurea magistrale in Biologia Molecolare e Applicata (BMA). Tale corso nel suo complesso ha riscontrato un grande successo in termini di iscrizioni con valori pari a tre volte la media nazionale. La proposta di attivazione del nuovo corso di studi nella classe LM61 è emersa dalla consultazione con le parti sociali in data 30/11/2020, insieme a professionisti e rappresentanti di imprese attive nel settore delle biotecnologie che riflettono le attuali richieste del mercato in termini di competenze professionali. Durante la consultazione si è discussa la forte attrattività del suddetto corso di laurea magistrale in BMA, nell'ambito del quale il curriculum in "Scienze della nutrizione" ha registrato un crescente interesse.

Tale interesse trova riscontro negli studi di settore nell'ambito della nutrizione e del benessere. In particolare, gli studi di settore (Eurimonitor, AgbioForum) hanno evidenziato che l'attenzione dei consumatori in materia di nutrizione e gli standard di qualità dei prodotti alimentari è diventata un trend mondiale, che caratterizza il mercato della produzione alimentare. La maggiore consapevolezza del ruolo della dieta nel mantenimento di un livello di salute ottimale e nella prevenzione di patologie croniche correlate all'età, sono valori che si confermano prioritari per i consumatori. Secondo i dati diffusi da FederSalus, i prodotti nutraceutici hanno

subito una crescita formidabile negli ultimi anni e oggi il 58,4% degli italiani si dichiara un consumatore abituale di integratori alimentari e di cibi funzionali. I dati emersi dalla ricerca Nielsen Market Track Healthcare per FederSalus evidenziano che nel 2020 il mercato dei nutraceutici europeo ha registrato un fatturato pari a 1.964,5 milioni di euro, di cui il 29% è italiano, con una crescita media annua pari all'8,2% dal 2014.

E' importante notare che il concetto di salute e benessere è stato esteso anche agli animali da compagnia. Attualmente, in Italia il rapporto tra popolazione residente e animali da compagnia è di 1 a 1 con una stima di 60,3 milioni di animali. I risultati di un sondaggio dell'Eurispes raccontano che la maggior parte degli italiani possessori di animali spende per loro da € 50 fino a € 100-200 euro al mese.

Secondo il Rapporto Assalco– Zoomark 2020, "Alimentazione e cura degli animali da compagnia" (<http://www.assalco.it/showattach.php?nid=9011>), prosegue il trend positivo del mercato con un incremento del fatturato del +2,8% rispetto all'anno precedente, e con volumi di vendita da gennaio ad agosto 2020 pari a 617mila tonnellate di pet food. Tale interesse del mercato ha mobilitato anche colossi della distribuzione tra cui Amazon che a inizio 2019 ha lanciato Lifelong, la sua linea dedicata agli animali domestici

In questo contesto i consumatori sono sempre più attenti al benessere dei loro animali e richiedono prodotti di qualità. Due proprietari su tre, dopo aver avuto un confronto con un professionista, scelgono di acquistare alimenti speciali o di integrare la dieta dei propri animali con svariati supplementi, prodotti per l'integrazione e snack. Da qui l'idea di creare un percorso specifico con elementi caratterizzanti rispetto ai corsi della stessa classe già presenti sul territorio nazionale. Oltre ai classici elementi relativi alla nutrizione ed alimentazione umana, il corso intende formare esperti anche nell'ambito della nutrizione animale fornendo competenze utili per lo sviluppo e l'impiego di alimenti funzionali nelle diete per animali da compagnia, un settore in rapidissima crescita a livello, regionale, nazionale e internazionale. Inoltre, il corso sarà arricchito dalle competenze in ambito agronomico per la valorizzazione dei prodotti locali e le tecnologie alimentari, necessarie per lo sviluppo di alimenti funzionali sia per la dieta umana che degli animali da compagnia. In questo senso le caratteristiche di specializzazione e multidisciplinarietà sono promosse dalla natura interdisciplinare del corso che accoglierà docenti dei Dipartimenti D3A (Agraria) e DiSVA (Scienze).

L'analisi dell'offerta a livello Regionale evidenzia sia l'utilità di un Corso di Laurea specialistica nella classe LM61 (classe delle lauree magistrali in scienze della nutrizione umana) attualmente assente. L'analisi a livello nazionale, in particolare nelle regioni limitrofe alle Marche, conferma le caratteristiche di unicità del corso di studi: la proposta di UNIVPM si differenzia rispetto a quella delle regioni limitrofe per le sinergie tra i due Dipartimenti delle aree culturali di Scienze e di Agraria che consentono di ampliare l'offerta formativa ad aspetti tecnologici e di valorizzazione del territorio, oltre che per l'attenzione rivolta sia alla salute dell'uomo che degli animali da compagnia.

Nello specifico la mappatura Regionale evidenzia:

Camerino: UNICAM non presenta alcuna laurea nella classe LM-61. Nell'area 05-Scienze Biologiche presenta una laurea triennale in Scienza della Nutrizione (classe di laurea in Scienze Biologiche L-13) ed un indirizzo "Nutritional and Functional Food" nell'ambito della laurea magistrale in Inglese "Biological Sciences" (LM-6).

Urbino: Anche UNIURB non presenta alcuna laurea nella classe LM-61. Nell'area 05-Scienze Biologiche presenta una laurea triennale in Scienze della Nutrizione (classe L-29 Scienze e tecnologie farmaceutiche) ed una laurea magistrale in Biologia molecolare, sanitaria e della nutrizione (classe LM-6 Biologia)

Nome Classe Indirizzo Accesso

Camerino

Laurea Triennale Biologia della Nutrizione L-13 Programmato/esaurimento posti

Laurea Magistrale Biological Sciences (ENG) LM-6 Nutritional and

Functional Food Programmato/esaurimento posti

Urbino

Laurea Triennale Scienza della Nutrizione L-29

Scienze e tecnologie farmaceutiche Libero ma con numerosità di studenti sostenibile

Laurea Magistrale Biologia Molecolare, Sanitaria e della Nutrizione LM-6 Biologia della Nutrizione Libero ma con numerosità di studenti sostenibile

La mappatura nazionale evidenzia l'attivazione dei seguenti corsi di Laurea magistrale nella classe LM-61 negli Atenei delle regioni limitrofe alle Marche:

Scienze dell'Alimentazione e Salute, Università degli Studi 'G. d'Annunzio' CHIETI-PESCARA

Scienze della Alimentazione e della Nutrizione Umana, Università degli Studi di PERUGIA

Scienze della Nutrizione Umana, Università degli Studi di PARMA

Nel resto del territorio nazionale sono presenti i seguenti corsi di laurea magistrale LM-61:

Scienze della Nutrizione per la Salute Umana, Università degli Studi di BARI

Scienze degli Alimenti e della Nutrizione, Università degli Studi di CAGLIARI

Scienza della Nutrizione, Università degli Studi di RENDE

Scienze dell'Alimentazione, Università degli Studi di FIRENZE

Scienze Biotecnologiche, degli Alimenti e della Nutrizione Umana, Università degli Studi di FOGGIA

Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana, Università degli Studi di MESSINA

Scienze della Nutrizione Umana, Università degli Studi di NAPOLI

Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana, Università degli Studi di CASERTA

Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana, Università degli Studi di PALERMO

Scienze della Nutrizione Umana, Università degli Studi di PISA

Scienze della Nutrizione Umana, Università degli Studi di ROMA 'Tor Vergata'

Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana, Università di ROMA 'Campus Bio-Medico'

Scienze della nutrizione Umana, Università degli Studi di ROMA "Telematica S. Raffaele"

Scienze dell'Alimentazione, Salute e Benessere dell'Uomo, Università degli Studi di SASSARI

Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana, Università degli Studi di TORINO

Il Comitato di Indirizzo è costituito da:

Coordinatore:

Prof.ssa Oliana Carnevali (Presidente del CCS di BMA)

Referenti di Qualità:

Prof. Luca Tiano (Responsabile Assicurazione di Qualità di BMA)

Prof.ssa Stefania Gorbì (Responsabile Assicurazione di Qualità di SB)

Prof. Marco Barucca (RDQ)

Rappresentanti CdS di BMA

Prof.ssa Adriana Canapa (Gruppo di Riesame)

Prof.ssa Eleonora Giovanetti (Gruppo di Riesame)

Prof.ssa Cristina Truzzi (Gruppo di Riesame)

Rappresentanti studenti:

Agnese Giacometti, Renato Kurti, Omayema Taoussi

Rappresentanti CdS di SB

Prof.ssa Anna La Teana (Presidente del CCS di SB)

Prof. Daniele Di Marino (Gruppo di Riesame)

Prof. Stefania Puce (Gruppo di Riesame)

Prof. Maria Grazia Ortore (Gruppo di Riesame)

Rappresentanti studenti:

Giovanni Cirella, Martina Balilli, Flavia Dario, Gledis Qerret, Chiara D'Errico, Alberto Aleffi

Rappresentanti parti sociali:

Dott.ssa Polidori Annarita (Biologo Centro di Medicina della Riproduzione, Ospedale Salesi, Ancona)

Dott. Barocchi Simone (Dirigente Laboratorio analisi Ospedale Senigallia)

Dott.ssa Bocchetti Raffaella (Biologa Nutrizionista - libera professione)

Dott. Agnusdei Mauro (Ricercatore Azienda Internazionale GSK Vaccini-Centro di Ricerca di Siena)

Dott.ssa Ragni Lorella (Dirigente Azienda Angelini, Ancona)

Dott.ssa Linardelli Stefania (ex rappresentante provinciale ONB, dietista e Direttore di un laboratorio privato a Falconara)

Dott.ssa Rocchegiani Elena (Dirigente IZSUM) Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche

Dott. Orilisi Stefano (Direttore ARPAM) Agenzia Regionale per la Protezione ambientale delle Marche

Dott. Renzo Galli (Dirigente di Laboratorio Azienda Fileni)

Dott. Cataldo Ribecco (Direttore del Nutraceutical Interdisciplinary Laboratory – Ascoli Piceno)

Dott. Danilo Basili (UNILEVER Safety and Environmental Assurance Centre (SEAC) Bioinformatico)

Dott.ssa Giulia Russo (Embriologa umana presso Ospedale di Pesaro e la clinica Future Medical Care (FMC) Ancona)

Il Comitato di Indirizzo è stato convocato in data 15.12.2021.

Questa riunione è stata indetta per presentare e discutere i cambiamenti apportati al CdS di BMA a seguito dei suggerimenti che il Comitato di Indirizzo aveva indicato nel precedente incontro al fine di adeguare l'offerta formativa del CdS alle esigenze del mondo del lavoro.

E' stato presentato a livello di Ateneo anche il nuovo CdS di laurea magistrale in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione (classe LM-61).

Il corso come si evince dalla descrizione degli insegnamenti è stato ispirato a due aspetti fondamentali: il ruolo della nutrizione nel benessere e nella salute, non solo umana ma anche degli animali da compagnia. Un settore quest'ultimo in rapida crescita con un differenziazione di prodotti pari per diversi aspetti a quello nella nutrizione umana. L'altro asse fondamentale riguarda le conoscenze relative agli alimenti e prevede una forte attenzione alla valorizzazione dei prodotti del territorio, ai processi biotecnologici nella realizzazione dei cibi funzionali e dei nutraceutici che tenga conto anche degli aspetti normativi e delle linee guida dell'EFSA per la definizione di claim salutistici. In questa filosofia gli insegnamenti sono stati organizzati lungo quattro direzioni fondamentali che sono gli aspetti relativi al ruolo della nutrizione nella salute tenendo conto di aspetti fisiologici e biochimici nell'organismo sano, ma anche aspetti legati a disordini metabolici o centrati su esigenze particolari quali la riproduzione o l'esercizio fisico. Un filone sugli alimenti con attenzione particolare alle fermentazioni e alla valorizzazione dei prodotti del territorio; un terzo filone che interessa entrambi gli ambiti descritti, ossia relativamente alla tossicologia e alla sicurezza alimentare ed infine un quarto settore tematico relativo all'innovazione industriale che riguarda lo sviluppo di alimenti funzionali e integratori, aspetti relativi al marketing e normativi. Per favorire l'internazionalizzazione anche in questo caso diversi corsi saranno forniti in lingua inglese.

I rappresentanti del mondo del lavoro hanno espresso la loro opinione.

Il rappresentante della ditta CIAM di Ascoli Piceno e si occupa di alimenti ed integratori per animali, valuta molto positivamente il nuovo CdS apprezzando, in modo particolare, l'introduzione di contenuti in ambito Nutrizione e alimentazione degli animali da compagnia, settore in grande espansione negli ultimi anni e suggerisce, inoltre, di inserire anche gli aspetti legislativi che riguardano la sicurezza alimentare a livello europeo (EFSA).

Questi aspetti sono già stati previsti nell'offerta formativa del corso dove verranno trattati gli aspetti legislativi anche per gli animali da compagnia.

Il rappresentante della cooperativa di allevatori marchigiani, BovinMarche evidenzia l'importanza della figura del nutrizionista nel far conoscere in maniera corretta i valori nutrizionali della carne di alta qualità proveniente dagli allevamenti marchigiani. Il consumo di carne deve essere adeguato, ma è importante che la carne sia di qualità elevata come quella che proviene delle piccole aziende di allevamento delle Marche. Sottolinea come una collaborazione fra aziende di allevatori e Università possa valorizzare il prodotto ed auspica lo svolgimento di tirocini mirati che avrebbero il duplice fine di avvicinare gli studenti al mondo del lavoro ma anche di supportare lo sviluppo territoriale grazie al supporto scientifico fornito dalle università.

Il rappresentante che si occupa di analisi computazionali presso UNILEVER, Dipartimento: Safety and Environmental Assurance Centre (SEAC), Cambridge, ex studente UNIVPM, esprime piena soddisfazione per l'introduzione nell'offerta formativa dell'insegnamento "Microbiota intestinale e benessere" dal momento che lo studio del microbiota non può prescindere da un'analisi computazionale.

La dirigente dell'azienda 'Angelini' esprime al riguardo un parere molto favorevole sottolineando che sia stato accolto il suo suggerimento di introdurre il corso di "Tossicologia alimentare" espresso durante la precedente riunione del CdI.

I rappresentanti degli studenti di BMA e SB esprimono un parere molto favorevole sul cds e aggiungono che sono previsti incontri ed iniziative per la presentazione della nuova offerta formativa.

La rappresentante embriologa presso l'Ospedale di Pesaro che si occupa di riproduzione umana suggerisce di aumentare quanto più possibile le attività di laboratorio e comunque la parte pratica prevista negli insegnamenti. Sono previste almeno otto ore (1 CFU) di attività pratiche di laboratorio.

Il Presidente del CCS in Scienze Biologiche, sottolinea che le modifiche apportate all'offerta formativa nel CdS in Scienze Biologiche sono state attuate al fine di inserire insegnamenti propedeutici ai Corsi di laurea Magistrali offerti dal DISVA.

La rappresentante di Medicina della riproduzione, Ospedale Salesi Ancona si complimenta per il nuovo CdS in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione e suggerisce di rendere obbligatorie per gli studenti le attività di laboratorio previste per ciascun insegnamento vista l'importanza delle attività pratiche nella formazione dei laureati magistrali.

Il Direttore dell'ARPAM ha inviato un commento dopo aver visionato la documentazione sull'offerta formativa della nuova laurea magistrale Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione sottolineando che è ben organizzato, esaustivo e di sicuro interesse degli studenti.

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

Sin dalla sua istituzione e attivazione, al fine di ottenere una valutazione continua sull'offerta formativa del Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione LM-61, si sono svolte consultazioni con le parti sociali attraverso diverse modalità:

- Consultazioni in presenza e telematiche con rappresentanti del mondo del lavoro e delle professioni.

- Somministrazione di questionari alle aziende, pubbliche o private, che ospitano i nostri studenti per l'attività di tirocinio curricolare mirati ad ottenere informazioni sull'offerta didattica del CdS (obiettivi formativi, piani di studio, profili previsti), sui risultati di apprendimento attesi, e la coerenza tra la proposta formativa e le esigenze della società e del mondo produttivo.

- Organizzazione di incontri fra i relatori di seminari organizzati dal Dipartimento e gli studenti per un confronto sulle figure professionali richieste dal mercato e i possibili sbocchi nella specifica struttura da essi rappresentata.

Con l'istituzione e l'attivazione del Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione LM-61, il Comitato di Indirizzo congiunto, istituito nel 2020 dai Consigli del Corso di Laurea Triennale in Scienze Biologiche L-13 e del Corso di Laurea Magistrale in Biologia Molecolare e Applicata LM-6 è stato esteso anche al nuovo Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione.

Il Comitato d'Indirizzo, istituito per adeguare i percorsi formativi dei Corsi di Studio ai fabbisogni del mondo del lavoro e implementare il diretto e formale confronto con le organizzazioni rappresentative del mondo della produzione, dei servizi e delle professioni, è costituito da rappresentanti dei tre CdS, compresi rappresentanti delle studentesse e degli studenti, stakeholders e rappresentanti di vari settori del mondo del lavoro (Dott. Simone Barocchi - Direttore presso Azienda Sanitaria Territoriale Pesaro-Urbino UOC PATOLOGIA CLINICA; Dott. Danilo Basili - Computational Toxicologist Azienda Unilever UK; Dott.ssa Raffaella Bocchetti - Biologa Nutrizionista - libera professione; Dott.ssa Stefania Linardelli - Dietista e Direttore laboratorio analisi di Falconara; Dott. Stefano Orilisi - Agenzia Regionale per la Protezione ambientale delle Marche – ARPAM; Dott.ssa Lorella Ragni - Azienda Angelini Pharma – Ancona; Dott. Renzo Galli - Laboratorio Azienda Fileni – Cingoli; Dott.ssa Elena Rocchegiani - Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche – IZSUM; Dott. Luca Massaccesi - Biologo presso la BIOSOLVING SRL; Dott. Lorenzo Tufano - Direttore Sanitario del DarwinLab 365 Laboratorio e consulenza analisi veterinarie; Dott. Marco D'Anzeo - Dirigente Biologo Azienda Ospedaliero-Universitaria delle Marche (Reparto Medicina di Laboratorio) – Ancona; Dott.ssa Giulia Cinti -

Resp.le Assicurazione Qualità/Ricerca e sviluppo della Cooperlat Soc. Coop. Agricola; Pietro Giugliarelli - Filotea experience soc. coop; Marco Moroder - Azienda Agricola Alessandro Moroder; Dott.ssa Cristina Cionna - Nutrizionista - libera professione; Dott.ssa Beatrice Migliarini - Biologa Laboratorio analisi AB; Dott.ssa Liliana Mossuto - Membro direttivo della società italiana di Citologia; Dott.ssa Sofia Miccio: Biologa nutrizionista; Dott.ssa Sonia Croci – Biologo Nutrizionista, presidente del consiglio direttivo dell'Associazione scientifico culturale NutriFood).

Nel corso della consultazione con il Comitato d'Indirizzo tenutasi in data 11.05.2023 è stato fatto il punto della situazione sul primo anno di vita del Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione sottolineando l'importante risultato positivo in termini di numero di iscritti. In particolare, il Corso di Studio ha registrato un numero di iscritti sensibilmente superiore a quello in precedenza registrato dal curriculum in Scienze della Nutrizione, ora non più attivo, del corso di Laurea Magistrale in Biologia Molecolare Applicata. Il Corso ha attratto studenti molto motivati e ha suscitato un grande interesse anche da parte di studenti provenienti da altri atenei.

Nel corso di una nuova consultazione con il Comitato d'Indirizzo tenutasi il 23.04.2024 è stato fatto il punto della situazione della situazione sul secondo anno di vita del Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione sottolineando il sensibile aumento del numero di iscritti rispetto al primo anno che conferma l'interesse nei confronti del Corso anche da parte di studenti provenienti da altri Atenei. E' stata, inoltre, ribadita la necessità di ampliare le offerte di strutture adeguate allo svolgimento dei tirocini per offrire ad un sempre maggior numero di studenti la possibilità di entrare in contatto con le diverse realtà lavorative. Si è registrata da parte dei rappresentanti delle parti sociali la disponibilità ad andare in questa direzione.

In data 9 maggio 2025 si è tenuta una nuova riunione del Comitato d'Indirizzo, alla quale ha preso parte anche la Dott.ssa Parmeggiani, Presidente della Sezione regionale Emilia-Romagna e Marche dell'Ordine dei Biologi. Nel corso dell'incontro sono stati presentati i Manifesti degli Studi 2025-2026 dei tre CdS. Sono stati valutati molto positivamente l'incremento nel numero di iscritti rispetto agli anni precedenti, nonché un alto livello di gradimento da parte degli studenti per la didattica erogata. Le parti sociali hanno espresso un generale apprezzamento per la preparazione degli studenti e per l'introduzione di tematiche attuali (per esempio la nutrizione degli animali da compagnia e gli aspetti relativi alla sicurezza alimentare per il CdS di Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione). È stata inoltre sottolineata la necessità di potenziare i tirocini e le collaborazioni con aziende e strutture sanitarie. Infine, si è discusso del tema della laurea abilitante e delle criticità legate all'accesso alle scuole di specializzazione per i Biologi. La nuova consultazione del Comitato d'indirizzo si è svolta il giorno 25 Maggio 2026.

Pdf inserito: [Link Consultazione con le organizzazioni rappresentative.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



La laurea magistrale in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione è rivolta alla formazione di esperti di alto livello nei campi della nutrizione, e più in generale nelle biotecnologie in ambito alimentare e delle tecnologie per la salute e la qualità della vita. Gli obiettivi formativi riguardano l'acquisizione di una cultura solida e integrata nella patofisiologia della nutrizione, relativa agli aspetti igienico-sanitari degli alimenti e le biotecnologie alimentari (dalle specifiche del prodotto allo stato di salute dell'individuo) valorizzando ed approfondendo conoscenze e competenze relative alla comprensione delle relazioni tra nutrizione e salute, la prototipizzazione di alimenti funzionali e nutraceutici innovativi per la loro applicazione in campo industriale, sanitario, nutrizionistico. Gli specialisti formati saranno in grado di gestire attività di lavoro e/o di ricerca comuni all'area della nutrizione e salute e dovranno essere in grado di svolgere attività manageriali e di coordinamento nei settori tipici della professione del biologo e del biotecnologo nutrizionista

Il percorso formativo specifico prevede particolari competenze nei campi della biochimica e fisiologia della nutrizione e delle scienze dietetiche in condizioni fisiologiche e patologiche. Nell'ambito della nutrizione umana verranno anche forniti elementi relativi alla nutrizione personalizzata che prevedono competenze sia di nutrigenetica, relative al ruolo del nutrimento nell'evoluzione e differenziazione del genoma umano, che di nutrigenomica inerenti il ruolo dei nutrienti nella regolazione dell'espressione genica. Prevede inoltre competenze relative alla microbiologia sia per quanto riguarda i microrganismi coinvolti nella produzione, distribuzione e conservazione degli alimenti, ma anche in relazione al microbiota e la salute umana. Tali aspetti saranno completati da competenze relative alla qualità e sicurezza degli alimenti sia in ambito microbiologico che tossicologico. Infine il corso avrà la finalità di sviluppare competenze nell'innovazione industriale in ambito alimentare, con particolare attenzione a settori di mercato in crescita quali i cibi funzionali e l'alimentazione per gli animali da compagnia, con competenze in tali contesti che includono aspetti tecnologici ed economici.

La struttura del percorso di studio del corso di laurea magistrale in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione inoltre prevede:

- Attività formative, lezioni ed esercitazioni di laboratorio, per non meno di 30 crediti complessivi, dedicate alla conoscenza delle metodologie biochimiche, microbiologiche e biotecnologiche e all'elaborazione dei dati.
- Attività esterne quali tirocini formativi presso aziende e soggiorni di studio presso altre Università italiane e straniere, anche nel quadro di accordi internazionali.
- I laureati in questo corso di laurea magistrale devono essere in grado di utilizzare fluentemente, in forma scritta e orale, la lingua inglese, con riferimento anche ai lessici disciplinari; pertanto sono previste attività formative congrue ad acquisire, prima del conseguimento della laurea, competenze linguistiche equiparabili al livello B2.
- Preparazione di una tesi di laurea originale basata su dati sperimentali acquisiti direttamente dallo studente sotto la guida di un relatore. A questo scopo lo studente è tenuto a frequentare uno dei laboratori dell'Università Politecnica delle Marche o, previo accordo o apposita convenzione, un laboratorio di altre Università italiane o straniere, o di strutture pubbliche o private o di industrie.

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

I laureati magistrali in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione dovranno aver dimostrato conoscenze e capacità di comprensione che rafforzino e approfondiscano quelle acquisite nel primo ciclo riguardanti in particolare gli aspetti inerenti la Nutrizione, compresi i livelli avanzati della biochimica e della microbiologia. I laureati avranno acquisito conoscenze anche in ambito biotecnologico per quanto riguarda l'ideazione e la formulazione di alimenti funzionali con attenzione anche ai prodotti del territorio e la realizzazione di mangimi funzionali per animali da compagnia. Nel complesso tali competenze consentiranno ai laureati di elaborare e/o applicare idee originali, sia in un contesto di ricerca che applicativo. Lo studente potrà conseguire la conoscenza e la capacità di comprensione attraverso le lezioni teoriche dei singoli insegnamenti integrate da corsi integrativi e seminari attinenti alla disciplina di ciascun insegnamento. La verifica dei risultati conseguiti verrà effettuata con l'esame.

I laureati magistrali in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione dovranno essere capaci di applicare le loro conoscenze, capacità di comprensione e abilità nel risolvere problemi, a tematiche nuove o non familiari, inserite in contesti più ampi connessi alle applicazioni nel campo della biochimica e fisiologia della nutrizione, della microbiologia degli alimenti, della sicurezza e tossicologia alimentare, dell'innovazione industriale in ambito nutrizionale. Lo studente potrà conseguire la capacità di applicare conoscenze e comprensione attraverso le esercitazioni di laboratorio previste per ciascun insegnamento, attraverso un periodo di stage presso laboratori pubblici o privati e soprattutto attraverso il lavoro di tesi sperimentale che prevede la frequenza per almeno un anno di un laboratorio universitario. La verifica dei risultati conseguiti verrà effettuata con gli esami di profitto, con il colloquio di verifica dell'attività svolta durante lo stage e con l'esame finale.

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

I laureati magistrali in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione dovranno avere la capacità di integrare le conoscenze e gestire la complessità, nonché formulare giudizi sulla base di informazioni limitate o incomplete, includendo la riflessione sulle responsabilità sociali ed etiche collegate all'applicazione delle loro conoscenze e sulla base del loro autonomo giudizio.

L'autonomia di giudizio potrà essere acquisita soprattutto durante l'attività per la tesi sperimentale in cui lo studente dovrà, sia pure interagendo con il relatore, partecipare alla progettazione dell'attività sperimentale, all'analisi dei dati conseguiti e dovrà elaborare una discussione critica sul significato e sull'importanza dei dati ottenuti, anche nei confronti della bibliografia specifica sull'argomento trattato. La verifica dei risultati conseguiti verrà effettuata con l'esame di laurea.

I laureati magistrali in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione dovranno saper comunicare in modo chiaro e privo di ambiguità le loro conclusioni, nonché le conoscenze e la ratio ad esse sottese, a interlocutori specialisti e non specialisti. Le abilità comunicative potranno essere conseguite attraverso un ciclo di seminari già previsti nell'Ateneo, attraverso l'interazione nel corso dello studio individuale con il docente e con i coadiutori didattici e nel corso della preparazione dell'esposizione finale del lavoro di tesi. E' prevista anche la possibilità di seguire corsi di lingua inglese di livello superiore o di altre lingue della Comunità Europea diverse dall'Italiano. La verifica dei risultati conseguiti verrà effettuata con l'esame finale.

I laureati magistrali in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione dovranno aver sviluppato quelle capacità di apprendimento che consentano loro di continuare a studiare a livello avanzato per lo più in modo auto-diretto o autonomo. La capacità di apprendimento potrà essere conseguita e migliorata attraverso un percorso didattico coerente e progressivo che preveda anche prove in itinere all'interno di ciascun insegnamento ed eventuali strumenti di autoverifica. La verifica dei risultati conseguiti verrà effettuata con gli esami di profitto e con l'esame di laurea.



Profilo e sbocchi

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati



Nome della figura professionale formata

Biologo nutrizionista, Esperto sviluppo e gestione di alimenti e integratori per la salute

Funzione in un contesto di lavoro e competenze

Il laureato in Scienze della Nutrizione e dell’Alimentazione ha un elevato profilo professionale inerente le applicazioni biologiche in campo alimentare e nutrizionistico quale specialista della salute, Biologo nutrizionista, Biotecnologo della nutrizione, Ricercatore nel campo delle Scienze dell’Alimentazione. E’ in grado di:

- coordinare laboratori sia pubblici che privati in ambito nutrizionistico;
- svolgere attività di ricerca sulle relazioni esistenti tra alimentazione e stato di salute;
- svolgere attività libero professionali di gestione, coordinamento della ricerca o consulenza per imprese attive nel settore dell'alimentazione umana e degli animali da compagnia;
- svolgere attività di coordinamento e gestione nell'ambito della grande distribuzione nel settore alimentare.

Le attività formative sono finalizzate all’apprendimento della corretta alimentazione e della nutrizione nell’ambito della salute e del benessere con particolare attenzione anche agli aspetti normativi, di sicurezza ed inerenti le nuove tecnologie sulla nutraceutica e gli alimenti funzionali.

In particolare, le attività che i laureati specialisti della classe potranno svolgere sono:

- 1) valutazione delle caratteristiche nutrizionali e la sicurezza degli alimenti e delle loro modificazioni indotte dai processi tecnologici e biotecnologici;
- 2) attività di ricerca, diffusione e divulgazione delle conoscenze in campo nutrizionistico, sui principi di qualità e sicurezza alimentare e valorizzazione dei prodotti alimentari del territorio rivolta agli operatori istituzionali e alla popolazione generale;
- 3) analisi della biodisponibilità dei nutrienti negli alimenti e negli integratori alimentari e disegno di studi sperimentali volti alla verifica dei loro effetti ed alla identificazione di indicazioni per la salute (health claim);
- 4) valutazione dello stato nutrizionale anche mediante impiego di strumentazione non invasiva per la rilevazione di parametri utili alla valutazione dei bisogni nutritivi ed energetici; prescrizione di diete individuali o per strutture, anche tenendo conto di particolari condizioni patologiche, previa valutazione dello stato di salute da parte del medico.

COMPETENZE

Il laureato in Scienze della Nutrizione e dell’Alimentazione ha competenze riguardanti la biochimica e fisiologia della nutrizione, le basi teoriche e le applicazioni delle scienze dietetiche in condizioni fisiologiche e patologiche, e competenze sul ruolo funzionale dei microrganismi coinvolti nella produzione, distribuzione e conservazione degli alimenti, con particolare riferimento agli alimenti legati al territorio e al ruolo dei nutrienti nella regolazione dell'espressione genica. Il laureato conosce i principi fondamentali delle metodiche chimico-analitiche classiche e strumentali applicate all'analisi degli alimenti per determinazioni di sostanze importanti sia dal punto di vista nutrizionale che di controllo della presenza di specie chimiche indesiderabili; ha conoscenza sul ruolo degli alimenti funzionali e degli integratori nutrizionali sia rivolti all’uomo che agli animali da compagnia e sui processi biotecnologici necessari per la loro realizzazione nonché sulle normative che regolano le indicazioni per la salute degli stessi (health claim). Il laureato ha inoltre capacità di raccogliere e interpretare i dati di studi utili a determinare giudizi autonomi su problematiche specifiche, inclusa la riflessione su temi sociali, scientifici ed etici, nonché capacità di comunicare le informazioni raccolte, le idee che intende avanzare nel proprio ambito di lavoro, i problemi che dovessero emergere e le relative soluzioni a interlocutori specialisti nei vari campi delle scienze molecolari e applicate, ma anche ad interlocutori non specialisti. Il laureato ha:

- 1) Capacità di valutazione delle caratteristiche nutrizionali e sicurezza degli alimenti, delle loro modificazioni indotte dai processi tecnologici e biotecnologici;
- 2) Capacità di informazione, formazione ed educazione rivolta agli operatori istituzionali e alla popolazione generale sui principi di qualità e sicurezza alimentare;
- 3) Capacità di analizzare la biodisponibilità dei nutrienti negli alimenti, nei cibi funzionali e negli integratori alimentari e dei loro effetti; progettazione e prototipizzazione degli stessi funzionale per il supporto di specifiche funzioni di salute e verifica della loro efficacia;
- 4) Capacità di elaborare e prescrivere diete e strategie di integrazione nutrizionale anche tenendo conto di particolari condizioni patologiche, previa valutazione medica.

Sbocchi occupazionali

Il Laureato della laurea Magistrale LM 61 potrà iscriversi all'Ordine Professionale dei Biologi (previo superamento dell'esame di Stato). Gli sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati (Decreti sulle Classi, Art. 3, comma 7) sono:

- Specialista della Salute - Biologo Nutrizionista
- Biotecnologo alimentare
- Ricercatore nel campo della Scienza dell'alimentazione

Specifici settori di attività possono essere:

- 1) Sanità pubblica: nel contesto dei programmi sanitari nazionali e regionali, partecipazione a progetti di prevenzione delle condizioni di salute e progettazione e gestione di programmi di valutazione e sorveglianza nutrizionale.
- 2) Istituti di ricerca pubblici e/o privati (Università, Consiglio Nazionale delle Ricerche, Istituto Superiore di Sanità, Istituti di Zooprofilassi, Aziende Ospedaliere, ARPA, etc), per la progettazione, gestione e sviluppo di studi scientifici di ricerca nell'ambito delle scienze dell'alimentazione.
- 3) Aziende alimentari di ristorazione, dietetiche e nutraceutiche: implementazione di sistemi integrati di gestione per la qualità del servizio erogato, progettazione, sviluppo e valorizzazione di prodotti alimentari ad elevato impatto nutrizionale (alimenti funzionali) sia per l'uomo che per gli animali da compagnia; gestione dell'etichettatura e dell'informazione relativa alle indicazioni nutrizionali e sulla salute (Health Claims); sviluppo dei sistemi di certificazione.
- 4) I laureati che avranno crediti in numero sufficiente in adeguati gruppi di settori potranno, come previsto dalla legislazione vigente, partecipare alle prove di ammissione per i percorsi di formazione per l'insegnamento secondario.

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
2.3.1.1.4	Biotecnologi

Conoscenze richieste per l'accesso



L'accesso al Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione è riservato ai laureati che possiedono almeno uno dei due requisiti indicati di seguito:

Requisito 1)

diploma universitario di durata triennale o laurea o laurea magistrale nelle successive classi relative al DM 270/04. Sono titoli ammissibili anche le lauree o lauree specialistiche delle classi ex DM 509/99 corrispondenti alle sotto indicate classi ai sensi del DM 386/07 e riportate nell'allegato 2 del decreto medesimo, o altro titolo acquisito all'estero e riconosciuto idoneo:

Classi di laurea

- L-2 Biotecnologie
- L-13 Scienze Biologiche
- L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali
- L-26 Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari
- L-27 Scienze e tecnologie chimiche
- L-29 Scienze e tecnologie farmaceutiche
- L-32 Scienze e tecnologie per l'ambiente e la natura
- L-38 Scienze zootecniche e tecnologie delle produzioni animali
- L-SNT3 Dietistica (Abilitante alla professione sanitaria di Dietista)

Classi di laurea magistrale

- LM-6 Biologia
- LM-7 Biotecnologie agrarie
- LM-8 Biotecnologie industriali
- LM-9 Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche
- LM-13 Farmacia e farmacia industriale
- LM-41 Medicina e Chirurgia
- LM-42 Medicina veterinaria
- LM-60 Scienze della natura
- LM-69 Scienze e tecnologie agrarie
- LM-70 Scienze e tecnologie alimentari
- LM-73 Scienze e tecnologie forestali ed ambientali
- LM-75 Scienze e tecnologie per l'ambiente e il territorio
- LM-86 Scienze zootecniche e tecnologie animali

Inoltre, è richiesta un'adeguata conoscenza di almeno una lingua dell'Unione Europea oltre all'Italiano (Lingua Inglese corrispondente ad un livello almeno B1), comprovata dal superamento di un esame/prova idoneativa nel percorso universitario precedente.

Per questo gruppo si ritiene assolta la verifica dell'adeguatezza della personale preparazione se la votazione di laurea è maggiore o uguale a 90/110.

Per i laureati con votazione inferiore a 90/110, l'adeguatezza della personale preparazione verrà valutata dalla Commissione di Ammissione alla Laurea Magistrale tramite prova individuale.

Requisito 2)

aver acquisito almeno 40 cfu complessivi nei SSD: MAT, FIS, CHIM, BIO, AGR, VET, MED, di cui almeno 20 cfu di BIO.

Inoltre è richiesta un'adeguata conoscenza di almeno una lingua dell'Unione Europea oltre all'Italiano (Lingua Inglese corrispondente ad un livello almeno B1), comprovata dal superamento di un esame/prova idoneativa nel percorso universitario precedente.

Per questo gruppo la Commissione di Ammissione alla Laurea Magistrale valuterà l'adeguatezza della personale preparazione tramite prova individuale.

Modalità di ammissione

Il bando per l'ammissione alle lauree magistrali è reperibile sul sito UNIVPM al link di seguito indicato, nella sezione Ammissione – come accedere al Corso. I requisiti di accesso sono indicati nell'Ordinamento - RAD e riportati nel quadro precedente

Link: https://www.univpm.it/Entra/Offerta_formativa_1/Offerta_formativa_2/Corso_di_laurea_magistrale_in_Scienze_della_Nutrizione_e_dell_Alimentazione

Caratteristiche della prova finale



La prova finale consiste nella discussione di una tesi elaborata in modo originale basata su dati sperimentali acquisiti direttamente dallo studente sotto la guida di un relatore. A questo scopo lo studente è tenuto a frequentare un laboratorio del Dipartimento di Scienze della Vita e dell'Ambiente o di un altro Dipartimento dell'Ateneo. La tesi può essere svolta presso un'altra Università italiana o straniera o presso altre strutture pubbliche o private, previa valutazione del Dipartimento.

Modalità di svolgimento della prova finale

La prova finale consiste nella presentazione e discussione del lavoro sperimentale svolto in laboratorio nell'arco di un anno. La commissione di laurea tiene conto della capacità di esposizione, della padronanza dell'argomento e della carriera universitaria del laureando, assegnando un punteggio fino ad un massimo di 10 punti oltre la media ponderata conseguita.

Il numero dei componenti della Commissione di Laurea è di nove.

Link: <https://www.disva.univpm.it/content/esame-di-laurea-magistrale>

Attività caratterizzanti



Ambito Disciplinare	Settore	min	MAX	min da D.M. per l'ambito
Discipline biologiche e biomediche	BIOS-06/A Fisiologia BIOS-07/A Biochimica BIOS-08/A Biologia molecolare BIOS-10/A Biologia cellulare e applicata MEDS-03/A Microbiologia e microbiologia clinica	18	36	-
Discipline della nutrizione umana	BIOS-11/A Farmacologia MEDS-08/A Endocrinologia MEDS-08/C Scienza dell'alimentazione e delle tecniche dietetiche applicate MEDS-24/B Igiene generale e applicata	6	12	-
Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	AGRI-07/A Scienze e tecnologie alimentari AGRI-08/A Microbiologia agraria, alimentare e ambientale CHEM-01/A Chimica analitica CHEM-05/A Chimica organica INFO-01/A Informatica	21	42	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo (minimo da D.M. 45):		45		
Totale Attività caratterizzanti		45 - 90		

Attività affini



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

Descrizione sintetica delle attività affini o integrative



Dieta e disordini metabolici

Meccanismi ormonali coinvolti nella nutrizione e nell'omeostasi energetica. Ruolo della dieta (stile di vita) nell'alterazione dei meccanismi molecolari che sono alla base dell'insorgenza dei più comuni disordini metabolici come obesità e diabete

Nutrizione e riproduzione

Controllo ormonale e meccanismi molecolari che regolano il corretto funzionamento dell'asse ipotalamo-ipofisi-gonade. Ruolo degli alimenti, delle sostanze additive e dei contaminanti ambientali presenti nella dieta sullo stato della salute riproduttiva

Nutrizione e alimentazione degli animali da compagnia

Esigenze nutrizionali di animali da compagnia in relazione all'età e alla taglia, integrazione nutrizionale e ottimizzazione della salute.

Altre attività



Ambito Disciplinare		min	MAX
A scelta dello studente		8	12
Per la prova finale		12	18
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c -			
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	3	6
	Abilità informatiche e telematiche		
	Tirocini formativi e di orientamento	4	6
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	2	3
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		29 - 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	86 - 159
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)

Non sono previsti curricula

Offerta Didattica Programmata

Attività caratterizzanti	Settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline biologiche e biomediche	BIOS-07/A Biochimica	24	24	18 - 36
	BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE E DEGLI ALIMENTI (1 anno) - 12 CFU - semestrale - obbl			
	NUTRIGENETICA E NUTRIGENOMICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
	BIOS-10/A Biologia cellulare e applicata			
Discipline della nutrizione umana	TOSSICOLOGIA ALIMENTARE (2 anno) - 6 CFU - obbl			
	MEDS-08/C Scienza dell'alimentazione e delle tecniche dietetiche applicate	7	7	6 - 12
	SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (2 anno) - 7 CFU - obbl			
Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	AGRI-07/A Scienze e tecnologie alimentari	31	31	21 - 42
	NOVEL FOODS, FUNCTIONAL FOODS E NUTRACEUTICAL (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
	AGRI-08/A Microbiologia agraria, alimentare e ambientale			
	MICROBIOTA INTESTINALE E BENESSERE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
	MICROBIOLOGIA E IGIENE DEGLI ALIMENTI (1 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl			
	MICROBIOTA DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI DEL TERRITORIO (2 anno) - 6 CFU - obbl			
	CHEM-01/A Chimica analitica			
	ANALISI CHIMICHE DEGLI ALIMENTI (2 anno) - 6 CFU - obbl			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 45 (minimo da D.M. 45)			62	45 - 90
Totale Attività caratterizzanti				
Attività affini	Settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	BIOS-04/A Anatomia, biologia cellulare e biologia dello sviluppo comparate	22	22	12 - 24
	NUTRIZIONE E RIPRODUZIONE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			CFU min 12
	NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI DA COMPAGNIA (2 anno) - 6 CFU - obbl			
	BIOS-06/A Fisiologia			
	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl			
	BIOS-12/A Anatomia umana			
	DIETA E DISORDINI METABOLICI (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: -				

Totale Attività affini		22	12 - 24
Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente	12		8 - 12
Per la prova finale	12		12 - 18
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c -			
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	3	3 - 6
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	6	4 - 6
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	3	2 - 3
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	36		29 - 45
CFU totali per il conseguimento del titolo		120	
CFU totali inseriti		120	86 - 159

Regolamento Didattico del CdS

Pdf inserito: [RDCS SNA 2026-27-completo.pdf](#) 

Indicazione dei piani di studio offerti agli studenti

Pdf inserito: [RDCS SNA 2026-27 - Piano didattico.pdf](#) 

Matrice di Tuning

Area Nutrizione e salute

Conoscenza e comprensione

Alla fine del corso lo/la studente/ssa dovrà:

- conoscere la struttura e la funzione dei principali nutrienti, i principali processi metabolici alla base dell'assunzione e utilizzazione dei nutrienti, i principi e linee guida di una sana alimentazione, le basi molecolari delle principali patologie associate ad errate abitudini alimentari ed il ruolo di diversi nutrienti nella prevenzione di tali patologie, le basi teoriche e applicazioni delle scienze dietetiche in condizioni fisiologiche e patologiche, la valutazione dello stato nutrizionale e le indagini di laboratorio necessarie. Inoltre, lo studente dovrà conoscere i meccanismi di controllo endocrino e nervoso dell'omeostasi alimentare ed idrica, e le funzioni digestive in relazione al metabolismo energetico;
- Conoscere le tecniche di valutazione dello stato nutrizionale e i metodi di misura della composizione corporea e del metabolismo energetico.
- conoscere le relazioni tra genoma e nutrizione, il ruolo dei nutrienti sulla regolazione dell'espressione genica, l'influenza delle varianti alleliche sul metabolismo dei diversi nutrienti e sulla suscettibilità a particolari patologie;
- conoscere i meccanismi biomolecolari che sovrintendono al controllo della nutrizione e del metabolismo energetico, con particolare riguardo al ruolo delle specie reattive dell'ossigeno nei sistemi biologici al loro ruolo come mediatori del segnale o promotori di stress e danno ossidativo di potenziale rilevanza patologica, compresi alcuni meccanismi patogenetici alla base dei principali disturbi metabolici, come obesità e diabete;
- conoscenza del ruolo che gli alimenti, le sostanze additive e i contaminanti ambientali presenti nella dieta hanno sullo stato della salute riproduttiva;
- 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;

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Alla fine del corso lo/la studente/ssa sarà in grado di:

- affrontare con competenza le tematiche relative all'area della biochimica e fisiologia della nutrizione, di pianificare e realizzare interventi di assistenza dietetico-nutrizionale nelle diverse condizioni fisiologiche, descrivere e applicare le indagini di laboratorio necessarie alla valutazione dello stato nutrizionale.;
- descrivere e applicare le tecniche di valutazione dello stato nutrizionale e i metodi di misura della composizione corporea e del metabolismo energetico, al fine di elaborare e monitorare interventi dietetici personalizzati in relazione alle esigenze fisiologiche e patologiche dell'individuo.
- identificare varianti genetiche correlate a specifiche risposte nutrizionali e sarà in grado di proporre le analisi genetiche necessarie per prospettare possibili strategie nutrizionali di prevenzione personalizzate nei confronti di alcune patologie;
- fornire indicazioni nutrizionali in grado di accompagnare il paziente nelle varie fasi della riproduzione assistita, sia all'interno di strutture pubbliche o private che in qualità di libero professionista;
- pianificare e realizzare diete in particolari stati fisiologici dove la dieta e l'integrazione alimentare possono svolgere un ruolo critico, ad esempio nella riproduzione e l'esercizio fisico.

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

Anno di corso 1 - BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE E DEGLI ALIMENTI (cfu 12 - SM26 - 012603290) [url](#)

Anno di corso 1 - DIETA E DISORDINI METABOLICI (cfu 5 - SM26 - 012603309) [url](#)

Anno di corso 1 - FISILOGIA DELLA NUTRIZIONE (cfu 5 - SM26 - 012603308) [url](#)

Anno di corso 1 - NUTRIGENETICA E NUTRIGENOMICA (cfu 6 - SM26 - 012603302) [url](#)

Anno di corso 1 - NUTRIZIONE E RIPRODUZIONE (cfu 6 - SM26 - 012603291) [url](#)

Anno di corso 2 - SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (cfu 7 - SM26 - 012701809) [url](#)

Area Microbiologia degli alimenti e salute

Conoscenza e comprensione

Alla fine del corso lo/la studente/ssa avrà acquisito:

- conoscenze relative alla matrice alimentare come habitat microbico e al ruolo funzionale dei microrganismi coinvolti nella produzione, distribuzione e conservazione degli alimenti;
- capacità di comprendere le fasi che stabiliscono la potenziale sopravvivenza e/o la colonizzazione stabile di popolazioni microbiche negli alimenti, siano essi inoculati come starters commerciali, che facenti parte di un microbiota spontaneo, che microrganismi indesiderati (alterativi o patogeni);
- capacità di analisi critica del ruolo funzionale del microbiota nei principali alimenti fermentati;
- conoscenza dei metodi di produzione di biomasse di microrganismi protecnologici. Modalità di inoculo e crescita dei microorganismi. Processi produttivi multistarter;
- conoscenza dei metodi per l'identificazione e caratterizzazione dei ceppi microbici probiotici attraverso metodiche fenotipiche e genotipiche;
- conoscenza delle attività metaboliche di microrganismi, l'influenza degli alimenti fermentati sul benessere fisiologico e sulla salute dell'uomo anche considerando le interazioni col microbiota;
- conoscenza dei principali gruppi microbici e del loro ruolo nelle trasformazioni alimentari per la produzione di specialità alimentari del territorio, nonché i principali metaboliti prodotti e la loro importanza nella definizione delle proprietà di detti alimenti.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Alla fine del corso lo/la studente/ssa sarà in grado di:

- applicare le conoscenze all'identificazione di matrici alimentari ottimali in relazione all' habitat microbico;
- applicare le conoscenze relative alla caratterizzazione funzionale di batteri lattici e lieviti da utilizzare come colture starter, o colture protettive negli alimenti e nelle bevande fermentate;
- applicare le conoscenze acquisite alla comprensione del ruolo dei microorganismi nelle produzioni alimentari del territorio, in termini di sicurezza e qualità degli alimenti;
- applicare le conoscenze relative al ruolo funzionale dei microrganismi coinvolti nella produzione, trasformazione tecnologica, distribuzione e conservazione degli alimenti per ottenere alimenti fermentati, probiotici, funzionali, nutraceutici;
- applicare microorganismi in nutrizione in relazione al loro ruolo pro-tecnologico e pro-biotico;
- valutare le implicazioni della dieta sul microbiota umano.

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

Anno di corso 1 - MICROBIOLOGIA E IGIENE DEGLI ALIMENTI (cfu 7 - SM26 - 012603292) [url](#)

Anno di corso 1 - MICROBIOTA INTESTINALE E BENESSERE (cfu 6 - SM26 - 012603289) [url](#)

Anno di corso 2 - MICROBIOTA DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI DEL TERRITORIO (cfu 6 - SM26 - 012701811) [url](#)

Area Innovazione industriale

Conoscenza e comprensione

Alla fine del corso lo/la studente/ssa dovrà:

- conoscere le sostanze bioattive, con effetti funzionali, presenti nelle diverse matrici alimentari che possono essere utilizzate per formulare alimenti funzionali e nutraceutici;
- conoscere e definire la qualità nutrizionale degli alimenti in funzione della presenza di composti funzionali;
- conoscere le esigenze nutrizionali delle principali classi di animali da compagnia, le matrici ottimali e la formulazione di micronutrienti per migliorare la salute ed il benessere animale in relazione alla taglia, all'età e alla razza dell'animale;
- conoscere le fonti sostenibili e alternative di nutrienti, inclusi i novel food, utilizzate nell'alimentazione umana,

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il/La laureato/a dovrà essere in grado di:

- applicare le conoscenze acquisite per ideare e valutare l'efficacia di alimenti funzionali con componenti bioattivi per la salute umana e degli animali da compagnia.;
- applicare le conoscenze relative alle fonti sostenibili e alternative di nutrienti, inclusi i novel food, per valutarne l'impiego nell'alimentazione umana, interpretarne il profilo nutrizionale e i potenziali rischi
- applicare le conoscenze sulle esigenze nutrizionali degli animali da compagnia per formulare diete e integrazioni adeguate a taglia, età e razza, finalizzate al benessere e alla salute animale.

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

Anno di corso 1 - NOVEL FOODS, FUNCTIONAL FOODS E NUTRACEUTICAL (cfu 6 - SM26 - 012603300) [url](#)

Anno di corso 2 - NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI DA COMPAGNIA (cfu 6 - SM26 - 012701807) [url](#)

Area Sicurezza alimentare

Conoscenza e comprensione

Alla fine del corso lo/la studente/ssa dovrà:

- conoscere i principi fondamentali delle metodiche chimico-analitiche classiche e strumentali applicate all'analisi dei più importanti gruppi di alimenti/bevande per la determinazione di sostanze importanti sia dal punto di vista nutrizionale che di controllo della presenza di specie chimiche indesiderabili;
- conoscere i meccanismi di patogenicità dei più importanti microrganismi responsabili di infezioni alimentari, intossicazioni e tossinfezioni
- essere in grado di definire il concetto multifattoriale di "qualità" riferito agli alimenti e di "sicurezza alimentare", come prerequisito di base per la comprensione della norma CE 852/04 che definisce "l'igiene degli alimenti";
- comprendere le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità degli alimenti in ogni fase della catena alimentare, dalla produzione primaria al consumo;
- essere in grado di progettare a livello teorico un piano di controllo per la sicurezza alimentare, sapendo riconoscere i punti della catena di trasformazione da monitorare a tutela della sicurezza microbiologica degli alimenti.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il/La Laureato/a sarà in grado di:

- applicare le conoscenze al monitoraggio dei principali vettori e veicoli di contaminazione microbica, nell'ottica di ottenere un processo alimentare sicuro nell'ambito delle direttive dell'Istituto Superiore di Sanità relative alla identificazione e caratterizzazione dei pericoli microbiologici negli alimenti;
- implementare dei metodi e sistemi per la valutazione e la gestione del rischio microbiologico nella filiera alimentare: sistema HACCP;
- effettuare le più importanti analisi chimiche, sia classiche che strumentali, applicate agli alimenti, come la determinazione di sostanze di interesse nutrizionale e sostanze inquinanti;
- applicare le conoscenze scientifiche e tecniche di base necessarie per descrivere il ruolo dei microrganismi e delle loro tossine nelle intossicazioni e tossinfezioni.

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

Anno di corso 1 - MALATTIE MICROBICHE DI ORIGINE ALIMENTARE (cfu 6 - SM26 - 012603311) [url](#)

Anno di corso 1 - MICROBIOLOGIA E IGIENE DEGLI ALIMENTI (cfu 7 - SM26 - 012603292) [url](#)

Anno di corso 2 - ANALISI CHIMICHE DEGLI ALIMENTI (cfu 6 - SM26 - 012701814) [url](#)

Anno di corso 2 - RISCHIO MICROBIOLOGICO E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI (cfu 6 - SM26 - 012701816) [url](#)

Anno di corso 2 - TOSSICOLOGIA ALIMENTARE (cfu 6 - SM26 - 012701813) [url](#)

Area altre attività (Altri insegnamenti, Lingua inglese, Prova finale, Tirocinio)

Conoscenza e comprensione

Il percorso formativo è completato da due insegnamenti a scelta dello/a studente/ssa per approfondire tematiche di interesse coerenti con gli obiettivi formativi del corso. E' prevista un'attività formativa in Elementi di legislazione, certificazione e gestione della qualità nella professione del biologo per far acquisire conoscenze utili sia in preparazione all'Esame di Stato di Abilitazione alla Professione di Biologo, sia per una corretta gestione dell'attività di laboratorio. Prima del conseguimento della Laurea lo/la studente/ssa dovrà avere acquisito una conoscenza della lingua inglese di livello B2 e avere sviluppato ulteriormente le proprie conoscenze durante l'attività di stage. La preparazione della prova finale contribuirà all'approfondimento in maniera autonoma di specifiche tematiche relative al Corso di Laurea.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

L'esperienza di tirocinio permetterà allo/a studente/ssa di applicare ulteriormente le conoscenze acquisite durante il corso di Laurea. Lo/a studente/ssa sarà in grado di preparare una tesi di Laurea originale basata su un'attività di ricerca individuale, con carattere di originalità. Al termine della preparazione e presentazione della prova finale avrà sviluppato la capacità di progettare e organizzare il lavoro di ricerca, interpretare criticamente i risultati sperimentali e comunicarli alla comunità scientifica. Le attività di tirocinio e tesi consentiranno agli studenti di applicare anche le conoscenze acquisite nell'attività formativa di Elementi di legislazione, certificazione e gestione della qualità nella professione del biologo, con particolare riguardo alla sicurezza e gestione della qualità nelle pratiche di laboratorio.

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

Anno di corso 1 - STAGE (cfu 6 - SM26 - 012603301) [url](#)

Anno di corso 2 - ELEMENTI DI LEGISLAZIONE, CERTIFICAZIONE E GESTIONE DELLA QUALITA' NELLA PROFESSIONE DEL BIOLOGO (cfu 3 - SM26 - 012701806) [url](#)

Anno di corso 2 - TESI (cfu 12 - SM26 - 012701810) [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	042002	2026	012603299	ALGAE AND NUTRITION <i>semestrale</i>	BIOS-01/A	Stefano ACCORONI CV Professore Associato (L. 240/10)	BIOS-01/A	24
2	042002	2026	012603299	ALGAE AND NUTRITION <i>semestrale</i>	BIOS-01/A	Alessandra NORICI CV Professore Associato (L. 240/10)	BIOS-02/A	24
3	042002	2026	012603296	ALIMENTAZIONE E ATTIVITA' FISICO SPORTIVA <i>semestrale</i>	BIOS-06/A	Michele GUESCINI CV Professore Associato (L. 240/10) Università degli Studi di Urbino Carlo Bo	BIOS-07/A	48
4	042002	2026	012603290	BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE E DEGLI ALIMENTI <i>semestrale</i>	BIOS-07/A	Docente di riferimento Tiziana BACCHETTI CV Professore Associato (L. 240/10)	BIOS-07/A	48
5	042002	2026	012603290	BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE E DEGLI ALIMENTI <i>semestrale</i>	BIOS-07/A	Massimiliano GASPARRINI Professore Associato (L. 240/10)	BIOS-07/A	48
6	042002	2026	012603306	BIOTECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI <i>semestrale</i>	AGRI-08/A	Docente di riferimento Laura CANONICO CV Professore Associato (L. 240/10)	AGRI-08/A	48
7	042002	2026	012603309	DIETA E DISORDINI METABOLICI (modulo di CORSO INTEGRATO: NUTRIZIONE E METABOLISMO) <i>semestrale</i>	BIOS-12/A	Andrea FRONTINI CV Professore Associato (L. 240/10)	BIOS-12/A	40
8	042002	2026	012603305	ECONOMIA E MARKETING AGROINDUSTRIALE <i>semestrale</i>	SECS-P/07	Aldo BELLAGAMBA CV Professore Associato (L. 240/10)	ECON-07/A	48
9	042002	2026	012603308	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (modulo di CORSO INTEGRATO: NUTRIZIONE E METABOLISMO) <i>semestrale</i>	BIOS-06/A	Docente di riferimento Mara FABRI CV Professore Associato confermato	BIOS-06/A	40
10	042002	2026	012603311	MALATTIE MICROBICHE DI ORIGINE ALIMENTARE <i>semestrale</i>	BIOS-15/A	Serena SIMONI CV Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)	BIOS-15/A	32
11	042002	2026	012603311	MALATTIE MICROBICHE DI ORIGINE ALIMENTARE <i>semestrale</i>	BIOS-15/A	Carla VIGNAROLI CV Professore Associato (L. 240/10)	BIOS-15/A	16
12	042002	2026	012603292	MICROBIOLOGIA E IGIENE DEGLI ALIMENTI <i>semestrale</i>	AGRI-08/A	Francesca COMITINI CV Professore Associato (L. 240/10)	AGRI-08/A	56
13	042002	2026	012603289	MICROBIOTA INTESTINALE E BENESSERE <i>semestrale</i>	AGRI-08/A	Docente di riferimento Laura CANONICO CV Professore Associato (L. 240/10)	AGRI-08/A	48
14	042002	2026	012603300	NOVEL FOODS, FUNCTIONAL FOODS E NUTRACEUTICAL <i>semestrale</i>	AGRI-07/A	Docente non specificato		48

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
15	042002	2026	012603302	NUTRIGENETICA E NUTRIGENOMICA <i>semestrale</i>	BIOS-07/A	<i>Docente di riferimento</i> Elisabetta DAMIANI CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIOS-07/A	48
16	042002	2026	012603291	NUTRIZIONE E RIPRODUZIONE <i>semestrale</i>	BIOS-04/A	<i>Docente di riferimento</i> Francesca MARADONNA CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIOS-04/A	48
17	042002	2026	012603293	OXIDATIVE STRESS IN BIOLOGICAL SYSTEMS <i>semestrale</i>	BIOS-07/A	<i>Docente di riferimento</i> Elisabetta DAMIANI CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIOS-07/A	24
18	042002	2026	012603293	OXIDATIVE STRESS IN BIOLOGICAL SYSTEMS <i>semestrale</i>	BIOS-07/A	<i>Docente di riferimento</i> Patrick ORLANDO CV <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	BIOS-07/A	24
N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
19	042002	2025	012603298	ANALISI CHIMICHE DEGLI ALIMENTI (modulo di CORSO INTEGRATO: QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE) <i>annuale</i>	CHIM/01	Cristina TRUZZI CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	CHEM-01/A	48
20	042002	2025	012601772	MICROBIOTA DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI DEL TERRITORIO <i>semestrale</i>	AGR/16	Lucia AQUILANTI CV <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGRI-08/A	48
21	042002	2025	012601773	NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI DA COMPAGNIA <i>semestrale</i>	BIO/06	Matteo ZARANTONIELLO CV <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	AGRI-09/D	48
22	042002	2025	012601775	RISCHIO MICROBIOLOGICO E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI <i>semestrale</i>	AGR/16	Francesca COMITINI CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGRI-08/A	48
23	042002	2025	012601776	SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE <i>semestrale</i>	MED/49	<i>Docente di riferimento</i> Patrick ORLANDO CV <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	BIOS-07/A	56
24	042002	2025	012603297	TOSSICOLOGIA ALIMENTARE (modulo di CORSO INTEGRATO: QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE) <i>annuale</i>	BIO/13	<i>Docente di riferimento</i> Stefania GORBI CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIOS-10/A	48

Ore totali di didattica assistita: 1008

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.	BIOS-01/A	Anno di corso 1	ALGAE AND NUTRITION link	NORICI ALESSANDRA CV	PA	6	24	
2.	BIOS-01/A	Anno di corso 1	ALGAE AND NUTRITION link	ACCORONI STEFANO CV	PA	6	24	
3.	BIOS-06/A	Anno di corso 1	ALIMENTAZIONE E ATTIVITA' FISICO SPORTIVA link	GUESCINI MICHELE CV		6	48	
4.	BIOS-07/A	Anno di corso 1	BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE E DEGLI ALIMENTI link	GASPARRINI MASSIMILIANO	PA	12	48	
5.	BIOS-07/A	Anno di corso 1	BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE E DEGLI ALIMENTI link	BACCHETTI TIZIANA CV	PA	12	48	
6.	AGRI-08/A	Anno di corso 1	BIOTECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI link	CANONICO LAURA CV	PA	6	48	
7.	BIOS-06/A BIOS-12/A	Anno di corso 1	CORSO INTEGRATO: NUTRIZIONE E METABOLISMO link			10		

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
8.	BIOS-12/A	Anno di corso 1	DIETA E DISORDINI METABOLICI (modulo di CORSO INTEGRATO: NUTRIZIONE E METABOLISMO) link	FRONTINI ANDREA CV	PA	5	40	
9.	SECS-P/07	Anno di corso 1	ECONOMIA E MARKETING AGROINDUSTRIALE link	BELLAGAMBA ALDO CV	PA	6	48	
10.	BIOS-06/A	Anno di corso 1	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (modulo di CORSO INTEGRATO: NUTRIZIONE E METABOLISMO) link	FABRI MARA CV	PA	5	40	
11.	BIOS-15/A	Anno di corso 1	MALATTIE MICROBICHE DI ORIGINE ALIMENTARE link	VIGNAROLI CARLA CV	PA	6	16	
12.	BIOS-15/A	Anno di corso 1	MALATTIE MICROBICHE DI ORIGINE ALIMENTARE link	SIMONI SERENA CV	RD	6	32	
13.	AGRI-08/A	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA E IGIENE DEGLI ALIMENTI link	COMITINI FRANCESCA CV	PA	7	56	
14.	AGRI-08/A	Anno di corso 1	MICROBIOTA INTESTINALE E BENESSERE link	CANONICO LAURA CV	PA	6	48	
15.	AGRI-07/A	Anno di corso 1	NOVEL FOODS, FUNCTIONAL FOODS E NUTRACEUTICAL link			6	48	
16.	BIOS-07/A	Anno di corso 1	NUTRIGENETICA E NUTRIGENOMICA link	DAMIANI ELISABETTA CV	PA	6	48	
17.	BIOS-04/A	Anno di corso 1	NUTRIZIONE E RIPRODUZIONE link	MARADONNA FRANCESCA CV	PA	6	48	
18.	BIOS-07/A	Anno di corso 1	OXIDATIVE STRESS IN BIOLOGICAL SYSTEMS link	DAMIANI ELISABETTA CV	PA	6	24	
19.	BIOS-07/A	Anno di corso 1	OXIDATIVE STRESS IN BIOLOGICAL SYSTEMS link	ORLANDO PATRICK CV	RD	6	24	
20.	NN	Anno di corso 1	PROLUNGAMENTO STAGE link			6		
21.	NN	Anno di corso 1	STAGE link			6		
22.	NN	Anno di corso 1	STAGE INTERNAZIONALE link			6		
23.	CHEM-01/A	Anno di corso 2	ANALISI CHIMICHE DEGLI ALIMENTI (modulo di CORSO INTEGRATO: QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE) link			6		
24.	BIOS-10/A CHEM-01/A	Anno di corso 2	CORSO INTEGRATO: QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE link			12		
25.	BIOS-15/A	Anno di corso 2	ELEMENTI DI LEGISLAZIONE, CERTIFICAZIONE E GESTIONE DELLA QUALITA' NELLA PROFESSIONE DEL BIOLOGO link			3		
26.	AGRI-08/A	Anno di corso 2	MICROBIOTA DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI DEL TERRITORIO link			6		
27.	BIOS-04/A	Anno di corso 2	NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI DA COMPAGNIA link			6		
28.	NN	Anno di corso 2	PROLUNGAMENTO STAGE link			6		
29.	AGRI-08/A	Anno di corso 2	RISCHIO MICROBIOLOGICO E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI link			6		
30.	MEDS-08/C	Anno di corso 2	SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE link			7		
31.	NN	Anno di corso 2	STAGE INTERNAZIONALE link			6		
32.	PROFIN_S	Anno di corso 2	TESI link			12		

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
33.	BIOS-10/A	Anno di corso 2	TOSSICOLOGIA ALIMENTARE (modulo di CORSO INTEGRATO: QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE) link			6		



Organizzazione e Gestione del c

Servizi per gli studenti

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative	https://www.disva.univpm.it/orari
Calendario degli esami di profitto	https://www.disva.univpm.it/content/esami-0?language=it
Calendario sessioni della Prova finale	https://www.disva.univpm.it/content/date-appelli-di-laurea
Data di inizio dell'attività didattica	26/09/2026

Infrastrutture

Aule

Link inserito: <https://www.disva.univpm.it/content/aule>

Laboratori e Aule Informatiche

Link inserito: <http://www.disva.univpm.it/content/laboratori-didattici?language=it>

Sale Studio

Link inserito: <http://www.disva.univpm.it/content/sede?language=it>

Biblioteche

Link inserito: <http://cad.univpm.it/>

Servizi a supporto

Orientamento in ingresso e in itinere

Link inserito: <https://www.orienta.univpm.it/cosa-si-studia/scienze/scienze-della-nutrizione-e-alimentazione/>

Pdf inserito: [SNA_Quadro orientamento in ingresso e in itinere.pdf](#) 

Tutorato

Link inserito: <https://www.disva.univpm.it/content/tutorato>

Pdf inserito: [Quadro Tutorato.pdf](#) 

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

Link inserito: <http://www.disva.univpm.it/content/tirocinio-formativo?language=it>

Pdf inserito: [SNA_Quadro Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno.pdf](#) 

Accompagnamento al lavoro

Link inserito: <http://www.disva.univpm.it/content/job-placement-and-opportunities?language=it>

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

Eventuali altre iniziative

Link inserito: <http://www.univpm.it/Entra/Engine/RAServePG.php/P/250210010410/T/Servizi-agli-studenti>

Pdf inserito: [Quadro eventuali iniziative.pdf](#) 

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale

Il Corso di studi in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione, al fine di promuovere attività di internazionalizzazione nell'ambito del percorso formativo, incoraggia gli studenti a svolgere periodi di studio all'estero presso Università convenzionate. Le opportunità di studio all'estero sono rese note agli studenti attraverso appositi bandi di selezione. Agli studenti prescelti potranno essere concessi contributi finanziari in forma di borse di mobilità, assegnate nel quadro del Programma comunitario Erasmus+ o campus world. I periodi di studio all'estero hanno di norma una durata compresa tra 3 e 10 mesi prolungabile, laddove necessario, fino a un massimo di 12 mesi. Il piano di studi da svolgere presso l'università di accoglienza, valido ai fini della carriera universitaria, e il numero di crediti acquisibili devono essere congrui alla durata dei soggiorni. Nella definizione dei progetti di attività formative da seguire all'estero verrà posta particolare attenzione alla coerenza con gli obiettivi formativi del corso di studio previsti dal Regolamento didattico piuttosto che la ricerca dell'identità dei contenuti. L'organizzazione del Servizio e le modalità di partecipazione vengono indicate nel bando ERASMUS+ di Ateneo. Il link sotto riportato rimanda ad una pagina contenente tutte le informazioni per la mobilità internazionale degli studenti e sulle Università partners.

Link inserito: <http://www.univpm.it/Entra/Engine/RAServePG.php/P/330110010425/T/Internazionale>

Inserimento atenei in convenzione

Atenei in convenzione per programmi di mobilità internazionale

Nessun Ateneo in convenzione inserito



Organizzazione e Gestione del c

Monitoraggio dei risultati

Opinioni studenti

Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione e degli Alimenti (LM-61)

Le opinioni degli studenti sono rilevate attraverso tre distinti questionari e analizzate attraverso la piattaforma SISValDidat:

- Opinione degli studenti sulla didattica erogata
- Opinione degli studenti sugli esami di profitto
- Opinione degli studenti sui servizi di supporto

Opinione degli studenti sulla didattica erogata

Per quanto riguarda l'“Opinione degli studenti sulla didattica erogata”, i dati analizzati si riferiscono alle rilevazioni effettuate nell'a.a. 2024/2025 mediante SISValDidat, relative sia agli studenti frequentanti sia agli studenti non frequentanti. L'analisi, condotta su un totale di 855 questionari, evidenzia un livello di soddisfazione complessivo del CdS molto buono, con una percentuale di risposte positive pari al 90%, in linea con il dato rilevato nell'anno precedente. Dei 26 insegnamenti complessivamente presenti nel CdS, 20 sono stati valutati sulla base di un numero di schede statisticamente significativo (superiore a 5). Tra questi, 16 insegnamenti hanno registrato un gradimento medio superiore al 90%, 2 hanno ottenuto valutazioni superiori all'80% e 2 superiori al 70%. Nel complesso, la percentuale di studenti che ha espresso un giudizio buono o molto buono sui diversi aspetti relativi all'organizzazione degli insegnamenti e alla docenza è risultata generalmente elevata, evidenziando solo poche e circoscritte criticità relative a specifici insegnamenti e a singoli aspetti della didattica.

Analizzando i singoli quesiti, la percentuale di giudizi positivi è sempre superiore all'80%. Per quanto riguarda il quesito relativo all'adeguatezza delle conoscenze preliminari (D1), gli studenti le hanno ritenute complessivamente sufficienti nella maggior parte dei casi, con una percentuale media di risposte positive pari all'81%, che sale a 84% se si considerano solo gli studenti frequentanti. Il dato risulta in linea con quello degli anni precedenti (84%). Il carico di studio in relazione al numero di crediti formativi (D2) è stato giudicato adeguato alla maggior parte degli insegnamenti, con una percentuale media di risposte positive pari all'84%, in linea con il dato dell'anno precedente.

Positivo è risultato anche il giudizio relativo alla disponibilità e adeguatezza del materiale didattico (D3), con l'86% di risposte positive, così come quello relativo alla chiarezza nella definizione delle modalità di esame (D4), che raggiunge il 92% e al rispetto degli orari delle lezioni (D5), con il 93% di risposte positive. Nel complesso, tali valori risultano sostanzialmente in linea con quelli rilevati nell'anno precedente e confermano una buona organizzazione della didattica.

Anche la valutazione della capacità dei docenti di stimolare l'interesse verso la disciplina (D6) risulta positiva, con l'86% degli studenti soddisfatti, così come quella relativa alla chiarezza espositiva dei docenti (D7), con l'89% di risposte positive.

Particolarmente favorevole risulta il giudizio sulle attività didattiche integrative, quali esercitazioni, tutorati e laboratori (D8), ritenute utili ai fini dell'apprendimento dal 92,4% degli studenti, in leggero miglioramento rispetto all'anno precedente (88,8%).

Lo svolgimento degli insegnamenti in coerenza con quanto indicato sul sito web del CdS (D9) e la disponibilità e reperibilità dei docenti per chiarimenti e spiegazioni (D10) sono stati valutati molto positivamente, con circa il 93% di risposte positive per entrambi gli indicatori. Tali risultati confermano una buona corrispondenza tra la didattica programmata e quella effettivamente erogata, nonché un adeguato livello di disponibilità dei docenti nei confronti degli studenti.

Infine, circa l'86% degli studenti che hanno compilato il questionario ha espresso interesse per gli argomenti trattati negli insegnamenti (D11). Il dato risulta particolarmente positivo se si considerano esclusivamente gli studenti frequentanti, tra i quali la percentuale raggiunge il 90%. Tale risultato conferma il buon livello di interesse degli studenti frequentanti verso i contenuti e le attività formative proposte dal CdS.

I dati sono consultabili al seguente link:

<https://sisvaldidat.it/AT-UNIVPM/AA-2024/T-0/S-10022/Z-1/CDL-SM06/TAVOLA>

Opinione degli studenti sugli esami di profitto

Gli studenti hanno inoltre valutato le modalità di esame, considerando il tempo concesso per la prova scritta, il tempo di restituzione dei risultati dello scritto, lo svolgimento in pubblico della prova orale, la coerenza delle modalità d'esame, delle domande d'esame e dei criteri di valutazione con quanto dichiarato nella scheda insegnamento.

Dall'analisi dei dati rilevati da SISValDidat su 525 questionari emerge un quadro complessivamente molto positivo, con livelli di soddisfazione elevati e sostanzialmente in linea con quelli registrati nell'anno precedente. La percentuale più bassa di risposte positive riguarda il tempo di restituzione degli esiti delle prove scritte (D3), che si attesta all'84,6%. Il valore risulta inferiore rispetto al 96,8% rilevato nell'anno precedente; tale flessione è tuttavia riconducibile principalmente alla valutazione relativa a un singolo insegnamento e non appare pertanto indicativa di una criticità generalizzata a livello di CdS. Per tutti gli altri quesiti, le risposte positive risultano superiori al 93%, confermando un elevato livello di soddisfazione degli studenti rispetto alle modalità di svolgimento e valutazione degli esami.

I dati sono consultabili al seguente link:

<https://sisvaldidat.it/AT-UNIVPM/AA-2024/T-13/S-10022/Z-1/CDL-SM06/TAVOLA>

Opinione degli studenti sui servizi di supporto

Gli studenti sono stati chiamati ad esprimersi anche su aspetti riguardanti sia l'attività didattica nel suo insieme (carico di studio, organizzazione complessiva del corso, orario delle lezioni, aule e spazi di studio, laboratori e le attrezzature), sia le strutture e servizi offerti dall'Ateneo (piattaforme online, rete wireless e segreteria studenti). Solo una parte degli studenti ha compilato al questionario “Opinione degli studenti sui servizi di supporto” (134 schede di cui 35 nulle).

Nel complesso, si osserva un miglioramento rispetto agli anni precedenti per quanto riguarda l'adeguatezza dell'organizzazione complessiva degli insegnamenti (D2), che raggiunge il 94% di risposte positive, rispetto al 47,8% del 2022/2023 e all'84,1% del 2023/2024. Migliora anche il giudizio sulla qualità della rete wireless (D10), con il 79% di risposte positive, rispetto al 45,4% del 2022/2023 e al 66,6% del 2023/2024.

Si rileva, invece, una flessione rispetto all'anno precedente nella valutazione dell'adeguatezza delle aule e degli spazi di studio. In particolare, per quanto riguarda la possibilità di vedere e trovare posto (D4), la percentuale di risposte positive è scesa dal 98% all'86,6%. Anche il giudizio relativo alla disponibilità di prese elettriche e alla climatizzazione delle aule e degli spazi di studio (D5) ha registrato una diminuzione, passando dal 91% al 73% di risposte positive.

Rimane positivo il giudizio sulle attrezzature didattiche e dei laboratori (D7 e D8), con rispettivamente l'88% e il 94% di risposte positive, così come quello relativo alle piattaforme online (D9), con circa il 94% di giudizi positivi.

Infine, l'84% degli studenti ha espresso una valutazione complessivamente positiva degli insegnamenti del Corso di Studio (D12), dato sostanzialmente in linea con l'anno precedente (87%).

Nel complesso, emergono risultati positivi per l'organizzazione della didattica, le attrezzature, i laboratori e le piattaforme online, mentre l'adeguatezza degli spazi e delle aule rappresenta l'aspetto che merita maggiore attenzione.

I dati sono disponibili ai seguenti link:

<https://sisvaldidat.it/AT-UNIVPM/AA-2024/T-2/S-10022/Z-1/CDL-SM06/TAVOLA>

Le tabelle con i dati sono visibili nel link esterno.

Link inserito: https://www.disva.univpm.it/Allegati_scheda_S.U.A_Scienze_della_Nutrizione_e_del...

Pdf inserito: [Allegato OPINIONE STUDENTI.pdf](#) 

Opinioni dei laureati

Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione e degli Alimenti (LM-61)

Opinione dei laureati

I dati relativi all'opinione dei laureati sono contenuti nel Rapporto AlmaLaurea 2026 e sono stati analizzati e presi in carico nella seduta del CdS dell'8 settembre 2026. Il campione di riferimento è costituito da 23 laureati nell'anno solare 2025. Considerata la recente istituzione del Corso di Studio, avvenuta nell'a.a. 2022/2023, e il fatto che nel 2024 si sia laureato un solo studente, non risulta possibile effettuare un confronto significativo con gli anni precedenti. Nel complesso, i dati relativi all'opinione dei laureati risultano soddisfacenti, anche in confronto con quelli dei corsi della medesima classe di laurea a livello nazionale e nell'area geografica del Centro.

Particolarmente positivi risultano i giudizi relativi al rapporto con i docenti, valutato positivamente dal 100% dei laureati, rispetto all'87% a livello nazionale e al 90% nell'area centro. Valori superiori ai dati di confronto si rilevano anche per la frequenza regolare delle attività didattiche, dichiarata dal 61% dei laureati rispetto al 57,1% a livello nazionale e al 56,3% nell'area del Centro, nonché per l'adeguatezza delle attrezzature per le attività didattiche, con il 91% di giudizi positivi, rispetto all'84% registrato sia a livello nazionale sia nell'area del Centro.

Positivi risultano inoltre i giudizi relativi alle aule, valutate adeguate dal 95,4% dei laureati, rispetto all'82,8% del dato nazionale e all'80,3% dell'area del Centro, alle biblioteche, con il 100% di giudizi positivi rispetto al 93,5% nazionale e al 94,8% dell'area Centro, e alle postazioni informatiche, con il 77,8% di valutazioni positive, a fronte del 65,7% a livello nazionale e del 64,5% nell'area del Centro. Il giudizio sull'organizzazione degli esami risulta sostanzialmente in linea con i valori di riferimento, con l'87% di risposte positive, rispetto all'85,6% a livello nazionale e all'88,3% nell'area Centro.

Risultano invece meno favorevoli, rispetto ai valori di confronto, i dati relativi al carico di studio, ritenuto adeguato dal 78,2% dei laureati, rispetto all'83,2% del dato nazionale e all'85,6% dell'area Centro. Anche la soddisfazione complessiva per il Corso di Studio si attesta al 78,3%, valore leggermente inferiore rispetto all'81,3% rilevato a livello nazionale e all'85,2% dell'area del Centro. Inoltre, il 56% dei laureati dichiara che si iscriverebbe nuovamente allo stesso Corso di Studio, rispetto al 68,5% del dato nazionale e al 71,5% dell'area Centro.

Questi ultimi aspetti saranno oggetto di attento monitoraggio negli anni successivi, anche considerando la limitata numerosità del campione.

Le tabelle con i dati sono visibili nel link esterno.

Link inserito: https://www.disva.univpm.it/Allegati_scheda_S.U.A_Scienze_della_Nutrizione_e_del...

Pdf inserito: [Allegato 4 -Opnione laureatiOK-combinato.pdf](#) 

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

Laurea magistrale in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione (LM-61)

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

DATI DI INGRESSO, DI PERCORSO E DI USCITA

I dati analizzati provengono dalla Scheda del Corso di Studio elaborata e messa a disposizione dall'ANVUR, nonché dalla sezione "Analisi" del Repository Corso di Studio, nel cruscotto "Atenei/CdS a confronto – Indicatori ANVUR", fornito dall'Ufficio Nucleo di Valutazione e Presidio Qualità di UnivPM. I dati sono aggiornati al 4 luglio 2026. I dati del CdS sono confrontati con le medie degli atenei non telematici sia dell'area geografica sia nazionali.

Dati di ingresso

Con riferimento all'indicatore iC00a – Avvii di carriera al primo anno, nel 2025 il Corso di Laurea in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione ha registrato 65 avvii di carriera. Il dato evidenzia una sostanziale stabilizzazione della numerosità degli studenti in ingresso, dopo il significativo incremento registrato nei primi anni di attivazione del Corso (aumento di circa il 25% rispetto al 2023 e di circa l'80% rispetto al 2022 anno di attivazione del corso). Sebbene lievemente inferiore rispetto ai 71 avvii registrati nel 2024, il valore risulta superiore sia alla media dei corsi della classe LM-61 nell'area geografica del Centro (63,5), sia al dato nazionale (60,8). Nel complesso, il dato conferma il consolidamento dell'attrattività del Corso di Studio. È cresciuta la percentuale degli studenti provenienti da altri Atenei. La percentuale di iscritti al primo anno in possesso di una laurea conseguita in altro Ateneo (iC04) sale infatti al 58,5% (38 su 65 totali), in aumento rispetto all'anno (54%, 38 su 71 totali) tornando ai livelli registrati nel 2023. Tale valore risulta in linea con la media dei corsi della stessa classe LM-61 nell'area geografica di riferimento (57,5%, 36 su 63 totali), mentre è maggiore rispetto alla media nazionale (51%, 31 su 61 totali). Ciò conferma una buona capacità del corso di generare attenzione e interesse sia livello locale che a livello nazionale, nonostante la recente istituzione (aa 2022/23).

Dati di percorso

Gli indicatori di percorso riferiti al 2024 evidenziano un andamento complessivamente positivo delle carriere degli studenti. Si conferma particolarmente elevata la percentuale di studenti che proseguono al secondo anno nello stesso Corso di Studio (iC14: 96,7%), superiore sia alla media dell'area geografica di riferimento (94,0%) sia a quella nazionale (95,2%), evidenziando una elevata capacità del Corso di Studio di favorire la prosecuzione e la permanenza degli studenti nel percorso formativo.

Per quanto riguarda l'andamento delle carriere, la percentuale di studenti iscritti entro la durata normale del corso che abbiano conseguito almeno 40 CFU (iC01, 54,2%) è aumentata significativamente rispetto all'anno precedente (45,2%), raggiungendo i valori medi dell'area centro (55,1%), anche se rimane inferiore alla media nazionale (61,1%). Il numero medio di crediti acquisiti al primo anno su CFU da conseguire (iC13, 61,9%) mostra un leggero miglioramento rispetto all'anno precedente (61,0%), pur restando inferiore sia ai valori medi dell'area centro (64,6%) sia a quelli nazionali (70,6%).

Anche gli indicatori iC15 (percentuale di studenti che proseguono al II anno nello stesso corso di studio avendo acquisito almeno 20 CFU al I anno) iC16 iC16 (percentuale di studenti che proseguono al II anno nello stesso corso di studio avendo acquisito almeno 40 CFU al I anno) risultano in crescita rispetto all'anno precedente e, in alcuni casi, superiori ai valori dell'area geografica. Permane tuttavia un divario rispetto alle medie nazionali, evidenziando l'opportunità di proseguire nel monitoraggio delle carriere e nelle azioni di supporto alla progressione degli studenti, con particolare attenzione al primo anno.

Dati di uscita

Nel 2025 si sono laureati 23 studenti, di cui 9 (39,1%) entro la durata normale del corso (iC02). La percentuale risulta nettamente inferiore rispetto alla media dell'area centro (62,5%) e a livello nazionale (67,0%). Risulta, di conseguenza, elevata la percentuale di laureati che consegue il titolo entro un anno oltre la durata

normale del corso (95,7%). Essendo il Corso di Studio di recente istituzione, non è tuttavia ancora possibile effettuare un confronto con gli anni precedenti e valutare l'evoluzione temporale di tali indicatori. Il CdS prende atto di questi risultati e ritiene opportuno monitorarne attentamente l'andamento. A tal fine, a partire dal 2025, ai laureandi viene somministrato un questionario finalizzato a individuare le principali motivazioni alla base dell'eventuale ritardo nel conseguimento del titolo. Le informazioni raccolte potranno fornire elementi utili per monitorare il fenomeno e, ove necessario, individuare azioni di miglioramento volte a favorire una maggiore regolarità del percorso di studi e ad accrescere il livello di soddisfazione degli studenti.

Conclusioni

Nel complesso, gli indicatori analizzati restituiscono un quadro complessivamente positivo del Corso di Laurea in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione (LM-61). Gli indicatori di ingresso evidenziano una buona capacità di attrazione, confermata sia dalla numerosità degli avvisi di carriera sia dalla crescente presenza di studenti provenienti da altri Atenei. Gli indicatori di percorso mostrano una buona capacità di accompagnare gli studenti nella prosecuzione degli studi, con particolare riferimento all'elevata percentuale di studenti che proseguono al secondo anno nello stesso CdS. Permangono alcuni aspetti da monitorare, in particolare la regolarità del percorso nel primo anno e il conseguimento del titolo entro la durata normale del corso, per i quali il CdS intende proseguire le attività di monitoraggio e approfondimento già avviate. Nel complesso, i risultati confermano un buon andamento del Corso di Studio e una positiva capacità di attrarre e mantenere gli studenti, tenuto conto della recente istituzione del CdS.

Le tabelle con i dati sono visibili nel link esterno.

Link inserito: https://www.disva.univpm.it/Allegati_scheda_S.U.A_Scienze_della_Nutrizione_e_del...

Pdf inserito: [Allegato 5 indicatori SMA 2026-DATI DI INGRESSO, DI PERCORSO E DI USCITA COMBINATO.pdf](#) 

Efficacia Esterna

Poiché il corso è stato istituito nell'a.a. 2022/23 e nel 2024 si è laureato un solo studente, non vi sono ancora dati sufficienti per discutere i risultati di questa sezione.

Link inserito: <http://>

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

Laurea magistrale in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione (LM-61)

Opinioni enti e imprese con Accordi di stage/tirocinio

Opinioni enti e imprese con Accordi di stage/tirocinio

La valutazione dei tirocini è stata effettuata sulla base dei questionari compilati dai responsabili delle strutture esterne al DiSVA che hanno ospitato studenti del CdS in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione nonché dei questionari compilati dagli studenti al termine dell'esperienza.

Nel 2025 sono stati coinvolti 35 tirocinanti, con un incremento del 66,6% rispetto al 2024, quando gli studenti erano 21, in linea con la crescita delle immatricolazioni. Le attività di tirocinio si sono svolte presso circa 30 strutture, di cui 17 studi di nutrizionisti, 4 laboratori di analisi privati e le restanti strutture appartenenti ad ambiti di ricerca o ad altre realtà private. L'elenco delle strutture ospitanti è riportato in Tabella 1. Nel complesso, le valutazioni espresse dalle strutture ospitanti nel 2025 risultano molto positive: tutti gli studenti sono stati valutati positivamente e non sono stati registrati giudizi di insufficienza. Le valutazioni di "sufficiente" rappresentano il 6% per la maggior parte degli aspetti considerati e il 14% per la preparazione nelle materie specialistiche. Tali valori risultano in diminuzione rispetto al 2024, quando erano rispettivamente del 9% e del 17%. Per quanto riguarda frequenza, impegno e motivazione, il giudizio "ottimo" risulta nettamente prevalente e passa dall'82% all'85%. Si registrano inoltre miglioramenti significativi nella capacità di integrazione (dal 74% all'83%), nella preparazione nelle materie di base (dal 65% al 74%) e nella preparazione nelle materie specialistiche (dal 48% al 66%). L'unico indicatore che evidenzia una flessione è quello relativo all'autonomia, per il quale la valutazione "ottimo" passa dall'82% al 71%.

Nel complesso, i risultati confermano il positivo valore formativo dell'esperienza di tirocinio, sia dal punto di vista delle strutture ospitanti sia da quello degli studenti. L'analisi conferma inoltre che il tirocinio rappresenta uno strumento efficace non solo per verificare la preparazione, il grado di autonomia e la capacità di lavorare in gruppo degli studenti di SNA, ma anche per far loro conoscere le diverse attività professionali. In particolare, i tirocini si rivelano preziosi per favorire il contatto con strutture pubbliche e private, creando opportunità di relazione in vista di un futuro inserimento nel mondo del lavoro.

Le tabelle con i dati sono visibili nel link esterno.

Link inserito: https://www.disva.univpm.it/Allegati_scheda_S.U.A_Scienze_della_Nutrizione_e_del...

Pdf inserito: [ALLEGATO 6-ESTRATTO REL. TIROCINI 2026 LAUREA SNA- indicazioni PQ .pdf](#) 



Organizzazione e Gestione del c

Organizzazione e gestione della qualità

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

Con Decreto Rettorale n. 544 del 19/04/2013, e successive modifiche, ai sensi del D. Lgs. 19/2012 e del documento ANVUR del Sistema di Autovalutazione, Valutazione e Accredimento del sistema universitario italiano, è stato costituito il Presidio della Qualità di Ateneo (PQA). Esso opera in conformità alle Linee Guida ANVUR per l'accreditamento periodico delle sedi e dei corsi di studio universitari (AVA 3), ai relativi decreti ministeriali e al Regolamento di funzionamento del PQA.

Il PQA, i cui componenti sono nominati con decreto del Rettore, è costituito da:

- Il Delegato del Rettore per la qualità, con funzioni di Coordinatore del Presidio della Qualità di Ateneo;
- cinque docenti in rappresentanza delle rispettive aree dell'Ateneo, ciascuno nominato dal proprio Preside/Direttore;
- il Direttore Generale o un suo delegato;
- un rappresentante della componente studentesca designato dal Presidente del Consiglio Studentesco tra i componenti del Consiglio stesso.

Il PQA si avvale di una struttura tecnica e amministrativa, all'uopo preposta, individuata nell'Ufficio Nucleo di Valutazione e Presidio Qualità, collocata all'interno del Servizio Supporto Organi di Ateneo e Pianificazione Strategica.

Il PQA garantisce il funzionamento delle attività di Assicurazione Qualità (AQ), promuovendo la cultura della Qualità all'interno dell'Ateneo. La presenza del PQA in Ateneo costituisce un requisito per l'accreditamento, in quanto struttura che sovrintende allo svolgimento delle procedure di AQ a livello di Ateneo, nei CdS, nei Dottorati di Ricerca e nei Dipartimenti, in base agli indirizzi formulati dagli Organi di Governo, assicurando la gestione dei flussi informativi interni ed esterni e sostenendo l'azione delle strutture.

Al PQA sono attribuite, in materia di didattica, le competenze descritte nel Regolamento di funzionamento e nella procedura P.A.02 "AQ della Didattica" che contiene, inoltre, la definizione delle responsabilità di tutti gli attori coinvolti nel sistema di AQ.

Link: http://www.univpm.it/Entra/Assicurazione_qualita_1

Pdf inserito: [PA02_AQ_della_Didattica.pdf](#) 

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

Per garantire una diffusione capillare dell'Assicurazione Qualità, il PQA ha definito all'interno dell'Ateneo una struttura di AQ così composta:

- un Docente o una Docente Responsabile Qualità di Dipartimento (RQD) o di Facoltà ove costituita (RQF), designato del Consiglio di Dipartimento/Facoltà su proposta del Direttore del Dipartimento/ Preside di Facoltà/ quale componente del PQA;
- un Docente o una Docente Responsabile Qualità per ciascun Dipartimento, ove costituita la Facoltà designato del Consiglio di Dipartimento su proposta del Direttore del Dipartimento;
- un Docente o una Docente Responsabile Qualità (RQ) per ciascun Corso di Studio (docente indicato nel gruppo di Riesame CdS e nella scheda SUA-CdS), designato/a del Consiglio del Corso di Studio su proposta del Presidente del CdS.

Il/La docente RQD/RQF, oltre a svolgere le attività previste in qualità di componente del PQA, ha i seguenti compiti:

- promuove, guida, sorveglia e verifica l'efficacia delle attività di AQ all'interno del Dipartimento/Facoltà ove costituita;
- garantisce il corretto flusso informativo tra il Presidio Qualità di Ateneo, i RQD nelle Facoltà ove costituite, i RQ di CdS e i Responsabili Qualità dei Corsi di Dottorato;

- Relaziona al PQA, con cadenza annuale, sullo stato del Sistema di Gestione per la Qualità.

All'interno delle Facoltà, il/La docente RQD, svolge i seguenti compiti:

- promuove, guida, sorveglia e verifica l'efficacia delle attività di AQ all'interno del Dipartimento;
- supporta il/La Responsabile Qualità di Facoltà nel corretto flusso informativo con i Responsabili Qualità di CdS e i Responsabili Qualità del Corso di Dottorato.

Il/La docente RQ dei Corsi di Studio svolge i seguenti compiti:

- promuove, guida, sorveglia e verifica l'efficacia delle attività di AQ all'interno del Corso di Studio, in sintonia col RQD/RQF e con il Presidio Qualità di Ateneo;
- collabora alla compilazione della scheda SUA-CdS;
- collabora, come membro/a del GR, alla stesura della Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA) e dei Rapporti di Riesame Ciclici CdS;
- pianifica le azioni di miglioramento/correttive mediante gli strumenti messi a disposizione dal Sistema AQ;
- promuove qualsiasi altra iniziativa volta al miglioramento della didattica, avendo cura di darne adeguata evidenza nelle procedure di qualità;
- monitora, in collaborazione con il/La RQD/RQF, il corretto svolgimento delle attività didattiche e dei servizi di supporto;
- informa tempestivamente il/La Presidente CdS/CUCS di qualunque problema riguardante il corretto svolgimento delle attività didattiche, anche in base alle segnalazioni degli studenti.

In particolare, l'AQ a livello del Corso di Studio è garantita principalmente dalle figure che seguono, le cui funzioni sono dettagliate nella P.A.02 "Assicurazione Qualità della Didattica"

- Il/La Presidente del Corso di Studio
- Il Consiglio del Corso di Studio
- Il/La Responsabile Qualità del Corso di Studio
- Il Gruppo di Riesame

Le modalità di erogazione del servizio formativo sono esplicitate nella scheda processo di Area "Erogazione Servizio Formativo" P.DiSVA.01 Rev. 04 del 22/12/2020

disponibile alla pagina "Assicurazione Qualità" del sito web di Ateneo:

https://www.univpm.it/Entra/Assicurazione_qualita_1/Sistema_AQ_CdS

I nominativi dei/delle docenti che fanno parte del gruppo di gestione AQ sono indicati, all'interno della SUA-CdS, nella sezione INFORMAZIONI GENERALI

SUL CORSO DI STUDIO/Risorse di personale/Gruppo di gestione AQ
Link:http://www.univpm.it/Entra/Assicurazione_qualita_1

Riesame annuale

Scheda Monitoraggio Annuale 2025

Pdf inserito: [SNA SMA SuA2024 Indi24 0420106201300001 042002.pdf](#) 

Documenti di Assicurazione della Qualità