Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università Politecnica delle MARCHE
Nome del corso in italiano	SCIENZE DELLA NUTRIZIONE E DELL'ALIMENTAZIONE *(IdSua:1611204)*
Nome del corso in inglese	NUTRITION AND FOOD SCIENCES
Classe	LM-61 R - Scienze della nutrizione umana
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	https://www.disva.univpm.it/content/corso-di-laurea-scienze-della-nutrizione-e-alimentazione
Tasse	http://www.univpm.it/Entra/Engine/RAServePG.php/P/327010013479/M/659810013400
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale

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)

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	BACCHETTI	Tiziana		PA	1	

2.	DAMIANI	Elisabetta		PA	1	
3.	FABRI	Mara		PA	1	
4.	GORBI	Stefania		PA	1	
5.	MARADONNA	Francesca		PA	1	
6.	ORLANDO	Patrick		RD	1	

Rappresentanti Studenti	Rappresentanti degli studenti non indicati
Gruppo di gestione AQ	Tiziana Bacchetti (Presidente CdS) Marco Barucca (RQD) Elisabetta Damiani (Altro docente - Vice Presidente CdS) Andrea Frontini (Altro docente) Laura Grizi (Amministrativo) Francesca Maradonna (Altro docente) Cristina Truzzi (AQ CdS)
Tutor	Laura CANONICO Stefano ACCORONI Francesca MARADONNA Patrick ORLANDO Alessandra NORICI Serena SIMONI

Il Corso di Studio in breve

22/01/2025

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione è un corso multisciplinare proposto dal Dipartimento di Scienze della Vita e dell'Ambiente (DISVA), che prevede anche il contributo di ricercatori e docenti afferenti al Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali (D3A). Il corso ha durata biennale, conferisce la qualifica accademica di dottore magistrale e consente di conseguire l'abilitazione alla professione di Biologo, previo superamento del relativo Esame di Stato.
Il corso è ad accesso libero, è necessario essere in possesso della laurea o del diploma universitario di durata triennale, ovvero di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo. Sono anche ammessi/e laureati/e magistrali o a ciclo unico in possesso dei requisiti necessari.

Il corso riflette una maggiore consapevolezza sociale sul ruolo della nutrizione nel mantenimento di un ottimale stato di salute, della prevenzione delle malattie croniche associate all'età e di un invecchiamento di successo. In questo contesto è significativa l'estensione di questo concetto oltre che alla salute umana, anche agli animali da compagnia per i quali il settore nutrizionale riveste un ruolo sempre più importante nel differenziamento e la valorizzazione del mercato. Nello specifico quindi il corso risponde anche al crescente interesse delle imprese e del mercato relativo agli alimenti salutistici e alla nutraceutica, associata all'esigenza di valorizzare le caratteristiche dei prodotti agroalimentari del territorio. Risponde a specifiche richieste del mercato relativamente a figure professionali nell'ambito della nutrizione con competenze su aspetti inerenti la salute del consumatore considerando, oltre ai classici elementi di tecniche dietetiche, aspetti di modulazione del microbiota intestinale da parte di alimenti e probiotici, elementi di nutrigenomica ed i principi della nutrigenetica quale introduzione al concetto di nutrizione personalizzata.

Allo stesso tempo verranno fornite anche le conoscenze relative agli alimenti nutraceutici ed in particolare alla validazione dell'efficacia di alimenti funzionali per l'uomo e per gli animali da compagnia anche tenendo conto delle normative inerenti la salute (health claim). In questo contesto gli aspetti prettamente biomedici che caratterizzano le competenze del/lla biologo/a nutrizionista saranno integrati con conoscenze relative alla qualità degli alimenti, le tecnologie alimentari comprese quelle microbiologiche e la sicurezza degli alimenti.
Il corso si propone pertanto di formare figure altamente professionali per l'impiego nel mondo dell'industria alimentare, nutraceutica e della mangimistica, in grado di coniugare le conoscenze sulla produzione e trasformazione degli alimenti a quelle sulla valenza nutrizionale e funzionale degli stessi.

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 possibilità sono rappresentate dall'accesso a 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.

Nell'ambito del percorso formativo il corso comprende attività formative finalizzate all'acquisizione di conoscenze avanzate nei diversi ambiti dell'alimentazione, da quello biomedico orientato alla salute umana a quello tecnologico relativo alla caratterizzazione e della trasformazione degli alimenti,
Il corso prevede annualmente attività seminariali, con la collaborazione di professionisti del mondo del lavoro, per l'acquisizione di conoscenze e competenze di grande rilevanza per l'esercizio dell'attività professionale; prevede la realizzazione di una tesi di laurea sperimentale, sia 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 umana. Sono inoltre previste 150 ore di tirocinio presso laboratori di ricerca dell'Università o presso enti, aziende, laboratori esterni, pubblici o privati, convenzionati con l'Università, 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 della qualità nutrizionale, nutraceutica. Conoscenza dell'influenza degli alimenti sul benessere, sulla prevenzione e cura delle malattie, anche attraverso la modulazione del microbiota intestinale.

- Conoscenza dell'economia e del marketing agroalimentare. Conoscenza delle normative relative alla commercializzazione, la sicurezza e ad i claim 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 multisciplinary 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.

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). In this context, the purely biomedical aspects that characterize the skills of the nutritionist biologist will be integrated with knowledge on food quality, food technologies including microbiological ones and food safety.
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 nutritional and nutraceutical quality. Knowledge of the influence of food on well-being and on the prevention and treatment of diseases, also through the modulation of the intestinal microbiota.

- Knowledge of agri-food economics and marketing. Knowledge of the regulations related to the marketing, 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

QUADRO A1.a

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

13/01/2022

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 Funcrional 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 Gorbi (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. Barocci 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 differenziamento 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.

QUADRO A1.b

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

09/06/2025

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 Barocci - 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).

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 atri 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.

Link: https://www.disva.univpm.it/Allegati_scheda_S.U.A._Scienze_della_Nutrizione_e_dell_Alimentazione_2025_2026 (Assicurazione Qualità DiSVA - Scheda SUA 2025/2026 - Allegati - Quadro A1.b Parti sociali)

QUADRO A2.a | **Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati**

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

funzione in un contesto di lavoro:
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 associate alla funzione:
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.

QUADRO A2.b — Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Biologi e professioni assimilate - (2.3.1.1.1)
2. Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze biologiche - (2.6.2.2.1)
3. Biotecnologi - (2.3.1.1.4)

QUADRO A3.a — Conoscenze richieste per l'accesso

13/01/2022

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.

QUADRO A3.b — Modalità di ammissione

07/05/2024

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 A3.a

Link:
https://www.univpm.it/Entra/Offerta_formativa_1/Offerta_formativa_2/Corso_di_laurea_magistrale_in_Scienze_della_Nutrizione_e_dell_Alimentazio
(Ammissione – come accedere al Corso)

QUADRO A4.a — Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

01/12/2021

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 nutritopo 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.

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

Conoscenza e capacità di comprensione	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.	
Capacità di applicare conoscenza e comprensione	I laureati magistrali in Scienza 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.	

QUADRO A4.b.2 | **Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Dettaglio**

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 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;
- 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;
- conoscenza del ruolo che gli alimenti, le sostanze additive e i contaminanti ambientali presenti nella dieta hanno sullo stato della salute riproduttiva.

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;
- applicare le conoscenze acquisite sull'interazione fra geni e nutrienti, di identificare varianti genetiche correlate a specifiche risposte nutrizionali e sarà in grado di proporre le analisi genetiche necessarie per prospettare possibili strategie 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;
- applicare le conoscenze acquisite per la definizione di diete per sportivi finalizzate alla massimizzazione dell'allenamento e ad un'ottimizzazione dei tempi di recupero nella pratica atletica (in insegnamento a scelta).

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:
Visualizza Insegnamenti
Chiudi Insegnamenti
ALIMENTAZIONE E ATTIVITA' FISICO SPORTIVA url
BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE E DEGLI ALIMENTI url
DIETA E DISORDINI METABOLICI *(modulo di CORSO INTEGRATO: NUTRIZIONE E METABOLISMO)* url
FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE *(modulo di CORSO INTEGRATO: NUTRIZIONE E METABOLISMO)* url
NUTRIGENETICA E NUTRIGENOMICA url
NUTRIZIONE E RIPRODUZIONE url
OXIDATIVE STRESS IN BIOLOGICAL SYSTEMS url
SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE 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 microorganismi 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 e superfoods;
- 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:
Visualizza Insegnamenti
Chiudi Insegnamenti
MICROBIOLOGIA E IGIENE DEGLI ALIMENTI url
MICROBIOTA DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI DEL TERRITORIO url
MICROBIOTA INTESTINALE E BENESSERE 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 alghe utilizzate nell'alimentazione umana, la loro composizione, il valore nutrizionale, oltre ai rischi di contaminazione degli alimenti con biotossine algali (in insegnamento a scelta);
- conoscere le nozioni giuridiche fondamentali e i principali istituti inerenti al diritto agrario e agroindustriale; le caratteristiche e il funzionamento del mercato agroindustriale e le nozioni di base del marketing concept, del marketing strategico ed operativo, e del marketing management (corso a scelta).

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il/La laureato/a dovrà essere in grado di:
- applicare le conoscenze acquisite per validare l'efficacia di alimenti funzionali con componenti bioattivi per la salute umana e degli animali da compagnia;
- giudicare e proporre il miglior uso della biomassa algale nell'ambito della nutrizione, valutare i rischi di contaminazione di prodotti ittici da biotossine algali e progettare metodi di controllo e prevenzione delle biointossicazioni (in insegnamento a scelta);
- utilizzare le principali tecniche statistiche per elaborare dati ed informazioni da fonti statistiche del settore primario ed agroindustriale, dai censimenti alle statistiche correnti annuali;
- valutare criticamente il funzionamento dei mercati agroindustriali e interpretare le relazioni intercorrenti tra i soggetti interessati al sistema per progettare e gestire azioni e piani di tipo commerciale ed organizzativo;
- impostare un piano di marketing per prodotti agricoli e agroindustriali con le tecniche più appropriate in relazione ai contesti sociali e ai

mercati di riferimento.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:
Visualizza Insegnamenti
Chiudi Insegnamenti
ALGAE AND NUTRITION url
BIOTECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI url
ECONOMIA E MARKETING AGROINDUSTRIALE url
NOVEL FOODS, FUNCTIONAL FOODS E NUTRACEUTICAL url
NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI DA COMPAGNIA 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 (in insegnamento a scelta);
- 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 (in insegnamento a scelta).

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:
Visualizza Insegnamenti
Chiudi Insegnamenti
ANALISI CHIMICHE DEGLI ALIMENTI *(modulo di CORSO INTEGRATO: QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE)* url
MALATTIE MICROBICHE DI ORIGINE ALIMENTARE url
RISCHIO MICROBIOLOGICO E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI url
TOSSICOLOGIA ALIMENTARE *(modulo di CORSO INTEGRATO: QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE)* 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 studente sarà in grado di preparare una tesi di Laurea originale basata su dati sperimentali da lui direttamente acquisiti. 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:
Visualizza Insegnamenti
Chiudi Insegnamenti
ELEMENTI DI LEGISLAZIONE, CERTIFICAZIONE E GESTIONE DELLA QUALITA' NELLA PROFESSIONE DEL BIOLOGO url
LINGUA INGLESE LIVELLO AVANZATO url
STAGE url
TESI url

QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio
Abilità comunicative
Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio	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.	
Abilità comunicative	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.	
Capacità di apprendimento	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.	

QUADRO A4.d — Descrizione sintetica delle attività affini e integrative

13/01/2022

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.

QUADRO A5.a — Caratteristiche della prova finale

20/12/2021

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.

QUADRO A5.b — Modalità di svolgimento della prova finale

07/05/2024

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.

Link: https://www.disva.univpm.it/content/esame-di-laurea-magistrale (Esame di Laurea Magistrale)

QUADRO B1 Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: visualizza

Descrizione Pdf: Piano didattico SNA

Link: https://www.disva.univpm.it/content/REG_DID_SNA_25-26

QUADRO B2.a Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

https://www.disva.univpm.it/orari

QUADRO B2.b Calendario degli esami di profitto

https://www.disva.univpm.it/content/esami-0?language=it

QUADRO B2.c Calendario sessioni della Prova finale

https://www.disva.univpm.it/content/date-appelli-di-laurea

QUADRO B3 Docenti titolari di insegnamento

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

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	BIO/01	Anno di	ALGAE AND NUTRITION link	ACCORONI STEFANO CV	PA	6	24	

		corso 1						
2.	BIO/01	Anno di corso 1	ALGAE AND NUTRITION link	NORICI ALESSANDRA CV	RU	6	24	
3.	BIO/09	Anno di corso 1	ALIMENTAZIONE E ATTIVITA' FISICO SPORTIVA link			6	48	
4.	BIO/10	Anno di corso 1	BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE E DEGLI ALIMENTI link	GASPARRINI MASSIMILIANO CV	RD	12	48	
5.	BIO/10	Anno di corso 1	BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE E DEGLI ALIMENTI link	BACCHETTI TIZIANA CV	PA	12	48	✔
6.	AGR/16	Anno di corso 1	BIOTECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI link	CANONICO LAURA CV	RD	6	48	
7.	BIO/09 BIO/16	Anno di corso 1	CORSO INTEGRATO: NUTRIZIONE E METABOLISMO link			10		
8.	BIO/16	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.	BIO/09	Anno di corso 1	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE *(modulo di CORSO INTEGRATO: NUTRIZIONE E METABOLISMO)* link	FABRI MARA CV	PA	5	40	✔
11.	NN	Anno di corso 1	LINGUA INGLESE LIVELLO AVANZATO link			3		
12.	BIO/19	Anno di corso 1	MALATTIE MICROBICHE DI ORIGINE ALIMENTARE link	SIMONI SERENA CV	RD	6	32	

13.	BIO/19	Anno di corso 1	MALATTIE MICROBICHE DI ORIGINE ALIMENTARE link	VIGNAROLI CARLA CV	PA	6	16	
14.	AGR/16	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA E IGIENE DEGLI ALIMENTI link	COMITINI FRANCESCA CV	PA	7	56	
15.	AGR/16	Anno di corso 1	MICROBIOTA INTESTINALE E BENESSERE link	CANONICO LAURA CV	RD	6	48	
16.	AGR/15	Anno di corso 1	NOVEL FOODS, FUNCTIONAL FOODS E NUTRACEUTICAL link			6	48	
17.	BIO/10	Anno di corso 1	NUTRIGENETICA E NUTRIGENOMICA link	DAMIANI ELISABETTA CV	PA	6	24	✔
18.	BIO/10	Anno di corso 1	NUTRIGENETICA E NUTRIGENOMICA link			6	24	
19.	BIO/06	Anno di corso 1	NUTRIZIONE E RIPRODUZIONE link	MARADONNA FRANCESCA CV	PA	6	48	✔
20.	BIO/10	Anno di corso 1	OXIDATIVE STRESS IN BIOLOGICAL SYSTEMS link	ORLANDO PATRICK CV	RD	6	24	✔
21.	BIO/10	Anno di corso 1	OXIDATIVE STRESS IN BIOLOGICAL SYSTEMS link	DAMIANI ELISABETTA CV	PA	6	24	✔
22.	AGR/16	Anno di corso 1	RISCHIO MICROBIOLOGICO E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI link	COMITINI FRANCESCA CV	PA	6	48	
23.	BIO/01	Anno di corso 2	ALGAE AND NUTRITION link			6	48	
24.	BIO/09	Anno di	ALIMENTAZIONE E ATTIVITA' FISICO SPORTIVA link			6	48	

		corso 2					
25.	CHIM/01	Anno di corso 2	ANALISI CHIMICHE DEGLI ALIMENTI *(modulo di CORSO INTEGRATO: QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE)* link		6	48	
26.	AGR/16	Anno di corso 2	BIOTECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI link		6	48	
27.	CHIM/01 BIO/13	Anno di corso 2	CORSO INTEGRATO: QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE link		12		
28.	SECS-P/07	Anno di corso 2	ECONOMIA E MARKETING AGROINDUSTRIALE link		6	48	
29.	BIO/19	Anno di corso 2	ELEMENTI DI LEGISLAZIONE, CERTIFICAZIONE E GESTIONE DELLA QUALITA' NELLA PROFESSIONE DEL BIOLOGO link		3	24	
30.	BIO/19	Anno di corso 2	MALATTIE MICROBICHE DI ORIGINE ALIMENTARE link		6	48	
31.	AGR/16	Anno di corso 2	MICROBIOTA DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI DEL TERRITORIO link		6	48	
32.	BIO/06	Anno di corso 2	NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI DA COMPAGNIA link		6	48	
33.	BIO/10	Anno di corso 2	OXIDATIVE STRESS IN BIOLOGICAL SYSTEMS link		6	48	
34.	AGR/16	Anno di corso 2	RISCHIO MICROBIOLOGICO E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI link		6	48	
35.	MED/49	Anno di corso 2	SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE link		7	56	

36.	NN	Anno di corso 2	STAGE link			6		
37.	PROFIN_S	Anno di corso 2	TESI link			12	96	
38.	BIO/13	Anno di corso 2	TOSSICOLOGIA ALIMENTARE *(modulo di CORSO INTEGRATO: QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE)* link			6	48	

QUADRO B4 Aule

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

QUADRO B4 Laboratori e Aule Informatiche

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

QUADRO B4 Sale Studio

Descrizione link: Descrizione link: Presso il Polo di Montedago sono presenti molteplici postazioni studio diffuse negli Edifici 1-2-3 di Scienze (100 posti), nel BAS - Blocco Aule Sud (200 posti) e nel Salone Polifunzionale del BAS (88 posti) per un totale di 388 posti circa.
Link inserito: http://www.disva.univpm.it/content/sede?language=it

QUADRO B4 Biblioteche

Descrizione link: Centro di Ateneo di Documentazione - C.A.D.
Link inserito: http://cad.univpm.it/

QUADRO B5 | Orientamento in ingresso

09/04/2025

L'Ateneo organizza durante l'anno accademico, tramite l'Ufficio Orientamento e Tutorato, una serie di attività ed azioni di orientamento sia di tipo informativo che formativo.
Tra i servizi informativi per i futuri studenti, Univpm organizza open day, presentazioni presso le scuole e visite guidate presso le strutture universitarie.
Tra le attività di orientamento formativo sono annoverati i Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO), le lezioni e i seminari sia in presenza che online, i corsi di 15 ore del PNRR Transizione Scuole Università2026, oltre ai corsi formativi dedicati ai docenti delle scuole superiori, anche in collaborazione con l'Ufficio Scolastico Regionale.
Le iniziative di orientamento sono pubblicate su WWW.ORIENTA.UNIVPM.IT , anche nella versione in lingua inglese.

Il CdS prende parte alle attività di orientamento in ingresso coordinate a livello di Ateneo: open day in presenza (Luglio, Ottobre), webinar, disponibilità per visite guidate con frequenza mensile da Marzo a Maggio su prenotazione.
Inoltre, il sito web dedicato all'orientamento in ingresso (www.orienta.univpm.it) è continuamente aggiornato con le caratteristiche del CdS (obiettivi formativi, punti di forza, immagini e video di interesse e con le diverse opportunità per tutti gli interessati).

Durante tutto l'anno, vengono poi organizzati seminari orientanti verso il mondo del lavoro, sia per gli studenti magistrali del presente corso di studi, sia per gli studenti triennali dei due corsi di laurea del Dipartimento di Scienze della Vita e dell'Ambiente (Scienze biologiche e Scienze Ambientali e Protezione civile) proprio con la finalità di presentare le prospettive professionali del laureato magistrale.

Inoltre, nel mese di Luglio, a partire dal 2024, viene organizzata una summer school aperta a tutti i laureati/laureandi triennali, dedicata a far conoscere i percorsi formativi del Corso di laurea magistrale, attraverso attività teoriche e esperienze laboratoriali/in campo. Per promuovere ulteriormente il corso di Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione sono stati fatti e diffusi sui principali social, brevi video con interviste ai docenti del corso.

L'efficacia delle azioni viene monitorata attraverso il numero di partecipanti alle attività sopra descritte e di iscritti al primo anno, il "Cruscotto Informativo di Ateneo per l'Orientamento in ingresso" consente di monitorare in tempo reale gli andamenti.
Link inserito: https://www.orienta.univpm.it/cosa-si-studia/scienze/scienze-della-nutrizione-e-alimentazione/

QUADRO B5 | Orientamento e tutorato in itinere

09/04/2025

L' orientamento in itinere si concretizza in azioni di accompagnamento lungo tutto il percorso universitario per contrastare la dispersione e sostenere la componente studentesca fino al conseguimento del titolo; oltre ai TUTOR MATRICOLARI e DISCIPLINARI, attinenti all'area di studio, è stata introdotta la figura del TUTOR GUIDA, intesa come sostegno individuale laddove le richieste siano connesse alla necessità di superare momenti di disorientamento e confusione. Il bando per l'assegnazione dei contratti di tutorato è pubblicato su https://www.univpm.it/Entra/Servizi_agli_studenti/Attivita_di_tutorato

Il Corso di Studio di Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione prevede un'attività di orientamento in itinere e di tutorato rivolta alla componente studentesca finalizzata al miglioramento dell'attività di studio ed all'informazione per una più adeguata fruizione del diritto allo studio e dei servizi.
In particolare, le attività di tutorato e di orientamento si svolgono in modo coordinato con le altre strutture dell'Ateneo ma sono coordinate dal responsabile didattico del corso e dal referente di orientamento per l'Area di Scienze e comprendono: supporto nel percorso di studio al fine di superare le eventuali situazioni di difficoltà incontrate, supporto allo studio

individuale, orientamento nella scelta dei percorsi didattici, supporto per la predisposizione dei piani di studio individuali e per l'individuazione delle tematiche per i progetti di tesi sperimentali.

Il percorso formativo delle studentesse e degli studenti nel CdS è supportato da "tutor matricolari" che svolgono una funzione di facilitatore per gli studenti del primo anno al fine di entrare il più rapidamente possibile nei meccanismi di funzionamento dell'Università (orari, piani di studio, iscrizione esami) e dai "tutor disciplinari" e "tutor in itinere" hanno il ruolo di favorire il recupero delle situazioni critiche e aumentare il tasso di successo nel sostenimento degli esami.
Il bando per l'assegnazione dei contratti di tutorato è pubblicato su https://www.univpm.it/Entra/Servizi_agli_studenti/Attivita_di_tutorato.

Il percorso formativo degli studenti del CdS è supportato da docenti tutor che, oltre ad orientare e supportare la componente studentesca per tutto il percorso di studio, forniscono supporto per la predisposizione dei piani di studio individuali e per l'individuazione delle possibili tematiche per il progetto di tesi.
Ai fini dell'orientamento in itinere, il CdS organizza incontri finalizzati ad illustrare i programmi degli insegnamenti a scelta ai fini della predisposizione dei piani di studio e le tematiche proposte per lo svolgimento di tesi di laurea sperimentale.

L'orientamento in itinere si avvale inoltre del supporto dei responsabili di Ateneo dei programmi di mobilità internazionale Erasmus e Campus World per la presentazione dei programmi di mobilità e del referente per l'internazionalizzazione di Dipartimento che orienta e supporta sia gli studenti in uscita che desiderano avere una valutazione delle attività formative da svolgere all'estero ai fini del loro riconoscimento, sia gli studenti stranieri che seguono le attività didattiche del Corso di studio.

L'efficacia delle azioni, misurata come percentuale di studenti regolari, viene monitorata continuamente attraverso il Cruscotto Informativo di Ateneo per l'Orientamento in itinere.

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

QUADRO B5 — Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno (tirocini e stage)

08/05/2024

L'ordinamento didattico del corso di studio di Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione prevede per i propri studenti lo svolgimento di periodi di formazione in laboratori di elevata qualificazione per attività di tirocinio o di stage. Le specifiche modalità di svolgimento di queste attività sono definite dal Regolamento Didattico di Corso di Studio.
L'attività di tirocinio può svolgersi presso enti pubblici, strutture private e strutture didattico scientifiche dell'Università. Essa può essere effettuata anche in più di una sede o all'estero.
Gli studenti della Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione debbono svolgere obbligatoriamente il tirocinio in sedi diverse da quelle universitarie, quali enti pubblici, privati o imprese.
Il tirocinio presso sedi esterne all'Università Politecnica delle Marche può effettuarsi solo in presenza di un'apposita convenzione. Le modalità di svolgimento del tirocinio sono programmate dal Consiglio di corso di studio.
Il responsabile del progetto di tirocinio indicato dalla struttura ospitante (referente locale) segue in loco il tirocinante verificandone la presenza e l'attività. Le modalità di valutazione finale del tirocinio ed i crediti relativi sono definiti nei Regolamenti di Corso di Studio. La domanda di tirocinio va presentata dagli studenti all'inizio dell'anno accademico in cui tale attività formativa è prevista.
Il Regolamento di Corso di Studio può fissare il numero massimo programmato di studenti per i quali il Dipartimento si impegna a garantire l'attività di tirocinio o stage presso strutture extra universitarie. In tal caso il regolamento stesso deve indicare anche i criteri da utilizzare per la predisposizione dell'opportuna graduatoria di accesso e la formazione sostitutiva per gli studenti in eccesso rispetto al massimo numero programmato. Tutti gli studenti possono inoltre proporre attività di tirocinio o di stage, simili a quelle previste dal Dipartimento, da svolgere in strutture da essi indicate che si dichiarino disponibili e con le quali si dovrà comunque stipulare un'apposita convenzione. Il Consiglio di Dipartimento può respingere,

accogliere pienamente o parzialmente le proposte degli studenti, indicando, in tal caso, l'attività integrativa residua che lo studente dovrà effettuare.
Informazioni dettagliate ed elenco delle aziende/enti convenzionati sono consultabili nella pagina collegata al link sotto riportato.

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

QUADRO B5 | Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti

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

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

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

---

Nessun Ateneo

QUADRO B5 | Accompagnamento al lavoro

07/05/2024

A livello di Ateneo è presente una struttura preposta all'accompagnamento al lavoro di studenti e laureati, che mette a disposizione di studenti, laureati e aziende una serie di servizi per favorire l'incontro tra domanda e offerta di lavoro e per consentire ai laureati di proporsi in maniera efficace e diretta alle aziende.
Tra i servizi erogati si segnalano l'organizzazione di eventi formativi dedicati all'accompagnamento al mondo del lavoro

(es. utilizzo di LinkedIn, scrittura di curriculum vitae, sostenimento di colloquio di lavoro, ricerca di lavoro on line, ecc.), l'organizzazione di momenti di incontro tra laureate/laureandi e aziende nonché la gestione di bacheche elettroniche e spazi virtuali utili a favorire l'incontro tra domanda e offerta di lavoro.
Link di Ateneo: https://www.univpm.it/Entra/Engine/RAServePG.php/P/772810010410

Al fine di promuovere la cultura imprenditoriale è stato attivato il Contamination Lab (CLab), finalizzato ad esporre gli studenti e i laureati ad un ambiente stimolante per lo sviluppo, attraverso l'interdisciplinarietà, di progetti innovativi.
Link CLAb: https://clab.univpm.it/it

Il CdS inoltre, organizza incontri di orientamento professionale e approfondimento scientifico con responsabili e/o dipendenti di aziende pubbliche e private che operano in settori attinenti ai profili culturali e professionali propri del Corso di Studi in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione
e segnala opportunità lavorative sia a livello nazionale sia a livello internazionale, attraverso l'inserimento di bandi e specifiche call da parte di enti di ricerca e/o società private nella sezione dedicata Job Placement and opportunities del DiSVA disponibile al link sotto riportato, dal quale si accede anche ai servizi di Ateneo.

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

QUADRO B5 | Eventuali altre iniziative

09/04/2025

Attività e iniziative seminariali, didattiche, convegnistiche, di orientamento e di accompagnamento rivolte agli studenti del corso sono di volta in volta indicate nel sito internet del Dipartimento di Scienze della Vita e dell'Ambiente
https://www.disva.univpm.it/
e per i seminari nella pagina https://www.disva.univpm.it/content/seminariseminars

Si segnalano inoltre le varie attività gestite dall'Ateneo e volte all'orientamento, accompagnamento e inserimento nel mondo del lavoro, ossia attività utili ad affiancare e supportare lo studente durante tutto l'intero percorso di studio. Tali attività sono riportate nella pagina 'servizi ed opportunità' della pagina di Ateneo.

L'Ateneo favorisce l'accessibilità a tutti gli studenti con esigenze specifiche prevedendo le seguenti iniziative dedicate.

Studenti con disabilità, Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA) e Bisogni Educativi Speciali (BES)

L'Università Politecnica delle Marche ha attivato un servizio dedicato all'accoglienza, all'assistenza ed all'integrazione della componente studentesca con disabilità e/o disturbi specifici dell'apprendimento (DSA) al fine di rendere più agevole ed accessibile il percorso universitario.
Al momento dell'immatricolazione o del rinnovo dell'iscrizione è necessario segnalare alla Segreteria Studenti di competenza la propria situazione presentando la debita certificazione (invalidità/disabilità o certificazione diagnostica DSA con data non superiore a tre anni se prodotta prima del compimento dei 18 anni).
Se si è in possesso di una certificazione per altre tipologie di Bisogni Educativi Speciali (BES) e si renda necessario un supporto per affrontare il percorso universitario, è opportuno seguire lo stesso iter di chi ha una disabilità/invalidità o un DSA; la situazione specifica verrà attentamente valutata.
Servizi previsti:
• Colloqui informativi.
• Assegnazione di un tutor alla pari per un totale di 150 ore.
• Misure Dispensative e Strumenti compensativi.
• Stage curricolare

• Mobilità internazionale
• Supporto psicologico gratuito per alcune sedute (vd sito sportello di ascolto)
• Servizio di accompagnamento attrezzato (servizi specifici per situazioni di disabilità/invalidità)
• Esonero totale dalla contribuzione studentesca (servizi specifici per situazioni di disabilità/invalidità)
Per ulteriori informazioni si rimanda al link:
https://www.univpm.it/Entra/Percorsi/Futuri_Studenti/Disabilita_e_DSA_Servizio_di_accoglienza/M/482610010400

Convenzione con l'ordine degli psicologi della Regione Marche

L'Università Politecnica delle Marche ha approvato una Convenzione con l'Ordine degli Psicologi della Regione Marche al fine di garantire il benessere psico-fisico della componente studentesca, prevedendo dei servizi in continuità con lo sportello di ascolto che garantiscano l'accesso a prestazioni psicologiche prolungate nel tempo rispetto ai percorsi individuali di counselling già garantiti dallo sportello. La convenzione, che si estende anche ai dipendenti e ai loro familiari, prevede un primo incontro gratuito; per le prestazioni successive la quota per la componente studentesca è ridotta del 40%, per i dipendenti e i loro familiari del 30% rispetto alla tariffa ordinaria del professionista.

Convenzione con Azienda Ospedaliero Universitaria

L'Università Politecnica delle Marche ha attivato una convenzione con l'Azienda Ospedaliera Universitaria delle Marche per offrire un servizio gratuito di consulenza per situazioni di particolare disagio psichiatrico. La convenzione prevede, per il tramite della Clinica Psichiatrica Universitaria, l'erogazione di servizi dedicati al benessere della componente studentesca, come ad esempio consulenze farmacologiche mirate. Le studentesse e gli studenti che sono già in carico allo Sportello di Ascolto di Ateneo, previa valutazione della psicologa di riferimento, potranno usufruire della consulenza specialistica psichiatrica.

Immatricolazione in regime di tempo parziale

L'Università Politecnica delle Marche prevede la possibilità di richiedere lo status di "studente part time" per coloro che abbiano necessità di articolare la durata del corso di studio in un numero di anni superiore alla durata normale.
Tale status si acquisisce per un periodo minimo di due anni accademici consecutivi e può essere ottenuto per un periodo massimo pari al doppio della durata normale del corso di studio. La quantità media di lavoro di apprendimento svolto in un anno da uno studente in regime di studio a tempo parziale è pari di norma a 30 CFU e non può in ogni caso superare di norma i 60 CFU nel biennio. Agli studenti che optano per il regime di studio a tempo parziale viene assegnato lo stesso piano di studio offerto agli studenti full time ma un tempo più lungo entro il quale acquisire i crediti necessari per il conseguimento del titolo di studio.
Allo studente a tempo parziale si applica una riduzione sull'ammontare dei contributi nella misura percentuale prevista dal Regolamento contribuzione studentesca.

Programma Doppia Carriera studente-atleta.

L'Università Politecnica delle Marche, al fine di perseguire la finalità di diffusione della cultura dello sport nell'ambito della più generale promozione dello sviluppo della persona, prevede che atleti, allenatori e arbitri d'interesse nazionale ed internazionale vengano ammessi al Programma "Doppia Carriera".
L'Università Politecnica delle Marche riconosce la qualifica di studente-atleta agli studenti regolarmente iscritti ad un Corso di Studio dell'Ateneo che:
• hanno conseguito meriti sportivi di particolare rilievo agonistico nazionale ed internazionale nei 24 mesi precedenti la scadenza della domanda;
• hanno superato almeno 12 CFU nell'anno accademico precedente.
Il programma "Doppia Carriera" prevede le seguenti agevolazioni:
• individuazione di un docente-tutor per gli aspetti legati alla carriera accademica designato dal Presidente del Corso di Laurea o suo delegato;
• possibilità di concordare con il docente, nel rispetto del principio di parità di trattamento degli studenti e compatibilmente con la natura delle prove di accertamento, una diversa data d'esame;
• autorizzazione a non conteggiare l'assenza nei casi di corsi e insegnamenti in cui sia previsto l'obbligo di frequenza, ove possibile, qualora tale assenza coincida con una competizione o manifestazione Federale;

• possibilità di sospensione temporanea degli studi per un anno per importanti impegni sportivi con esonero dai contributi universitari;
• certificazione dei meriti sportivi riconosciuti come studente-atleta nel Diploma Supplement, ad integrazione delle informazioni regolarmente previste riguardanti il percorso di studio conseguito.
• esonero dai contributi universitari, eventualmente in misura percentuale, previa verifica delle disponibilità di bilancio.
Ulteriori informazioni sono disponibili alla pagina:
https://www.univpm.it/Entra/Percorsi/Studenti/Programma_Doppia_Carriera_UNIVPM

Carriera Alias

L'Università Politecnica delle Marche ha previsto la possibilità di richiedere la "Carriera Alias" per tutti gli studenti che hanno intrapreso il percorso di transizione di genere.
La Carriera Alias garantisce infatti per tutti gli studenti in transizione di genere di utilizzare un "alias" cioè un nome diverso da quello anagrafico e corrispondente alla nuova identità in fase di acquisizione.
La Carriera Alias permetterà di iscriversi on line agli esami universitari e di avere un libretto/ tesserino per usufruire dei servizi universitari dell'Ateneo utilizzando la nuova identità.
Ulteriori informazioni sono disponibili alla pagina:
https://www.univpm.it/Entra/Percorsi/Studenti/Carriera_alias/M/415610010400

Carriera per studenti detenuti

L'Università Politecnica delle Marche, al fine di garantire il diritto allo studio anche agli studenti detenuti o sottoposti a misure detentive, ha istituito il "Polo Universitario Penitenziario Regionale. Le attività formative promosse dal Polo sono destinate a detenuti, italiani e stranieri, presenti negli Istituti penitenziari di Ancona, nonché a detenuti ristretti negli altri Istituti penitenziari del distretto Emilia-Romagna e Marche o provenienti da altri Istituti del territorio italiano che presentino richiesta di iscrizione ad un corso di studio attivato dall'UNIVPM, ad esclusione dei corsi afferenti alla Facoltà di Medicina.
L'Università riconosce l'esonero dalla contribuzione studentesca e si fa carico del pagamento della tassa regionale per chi si iscrive al primo anno, tali agevolazioni sono inoltre riconfermate per gli anni successivi previo conseguimento di un numero minimo di CFU.

Accoglienza studenti stranieri

L'UnivPM ha predisposto un apposito sito web per raccogliere le informazioni utili all'iscrizione di studenti internazionali:
https://www.international.univpm.it/become-a-student/
Inoltre, per i CdS erogati in lingua inglese sono previsti dei corsi di lingua italiana, erogati dallo CSAL (Centro di supporto per l'apprendimento delle lingue)
Link inserito: http://www.univpm.it/Entra/Engine/RAServePG.php/P/250210010410/T/Servizi-agli-studenti

QUADRO B6 | Opinioni studenti

14/04/2025

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

Opinione degli studenti sulla didattica erogata:
Per quanto riguarda l'Opinione degli studenti sulla didattica erogata, essendo il Corso di nuova istituzione, sono attualmente disponibili solo i dati relativi all'anno accademico 2022/2023.
Dall'analisi dei dati riportata da SISValDidat su 314 questionari, il livello di soddisfazione complessivo del CdS, espresso dagli studenti frequentanti e non frequentanti, è risultato molto elevato, con un gradimento medio pari a 92%.
Su un totale di 15 insegnamenti, ne sono stati valutati 12 considerando un numero di schede di valutazione statisticamente rilevante (maggiore di 4); dei 12 insegnamenti, 9 hanno ricevuto un gradimento medio superiore al 90%, mentre gli altri 3 hanno avuto valutazioni superiori al 80%.

La percentuale di studenti che ha fornito un giudizio buono o molto buono sui vari aspetti relativi all'organizzazione generale degli insegnamenti e sui docenti è risultata generalmente alta con solo pochissime criticità per alcuni insegnamenti e punti specifici.
Per quanto riguarda il quesito sulla adeguatezza delle conoscenze preliminari (D1), gli studenti le hanno ritenute sufficienti in quasi tutti i casi, con una media delle risposte positive pari all'84,08%.
Il carico di studio è risultato adeguato al numero di crediti (D2) per quasi tutti gli insegnamenti, con una media delle risposte positive pari all'81.21%. Gli studenti sono generalmente soddisfatti anche per quanto riguarda la disponibilità e l'adeguatezza del materiale di studio (D3, con 91,08 % risposte positive), nonché la definizione delle modalità di esame (D4, con 93.31% risposte positive) e il rispetto degli orari di lezione (D5, con 97,38% risposte positive).
Positivo è risultato anche il giudizio degli studenti sulla capacità dei docenti a stimolare interesse verso la materia (D6, con il 94,32% degli studenti soddisfatti) e sulla chiarezza espositiva (D7, con il 96.51% degli studenti soddisfatti).
Le attività didattiche integrative (esercitazioni, tutorati, laboratori) sono ritenute utili all'apprendimento della materia per tutti gli insegnamenti, con una media di risposte positive pari al 94,59% (D8).
Lo svolgimento dei corsi è risultato coerente con quanto indicato nel sito Web (D9, con 97,38% risposte positive).
Infine, i risultati sono molto soddisfacenti anche per quanto riguarda la disponibilità e reperibilità dei docenti per chiarimenti (D10, 96,18 % risposte positive).
Il 94,59 % degli studenti che hanno compilato il questionario risulta essere interessato per gli argomenti trattati.

I dati sono consultabili al seguente link:
https://sisvaldidat.it/AT-UNIVPM/AA-2022/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 riportata da SISValDidat su 102 questionari, i giudizi sono risultati molto positivi; la percentuale di risposte positive più bassa osservata in riferimento al tempo di restituzione dei risultati della prova scritta (con 96,67% dei giudizi positivi), mentre la maggior parte degli altri criteri ha avuto una percentuale di risposte positive superiore al 98%, a conferma di una completa soddisfazione.

I dati sono consultabili al seguente link:
https://sisvaldidat.it/AT-UNIVPM/AA-2022/T-13/S-10022/Z-1/CDL-SM06/C-GEN/TAVOLA

Opinione degli studenti sui servizi di supporto:
Solo una piccola parte degli studenti ha compilato al questionario Opinione degli studenti sui servizi di supporto (32 schede di cui 9 nulle); va anche sottolineato che molti di loro hanno dato risposte solo ad alcune domande.
Apprezzamento è stato espresso per l'adeguatezza delle aule (D4) e dei laboratori (D5) (con 100% risposte positive).
Positivo è anche il giudizio degli studenti sull'adeguatezza delle attrezzature per la didattica (D8) e per le piattaforme online (D9) (con risposte positive superiori all'85%). Il valore più basso osservato nella percentuale delle risposte positive è stato osservato nell'adeguatezza dell'organizzazione complessiva (orari, esami intermedi e finali) degli insegnamenti (D2) (con solo il 47,83% di risposte positive) e per la qualità della rete wireless (D10) (con solo 45,45% di risposte positive).
Tuttavia, l'82,61% degli studenti che hanno compilato il questionario, ha espresso una complessiva soddisfazione degli insegnamenti del Corso.

I dati sono disponibili ai seguenti link:
https://sisvaldidat.it/AT-UNIVPM/AA-2022/T-2/S-10022/Z-1/CDL-SM06/TAVOLA

Descrizione link: (Assicurazione Qualità DiSVA - Scheda SUA 2025/2026 - Allegati - Quadro B6 Opinioni studenti)
Link inserito:
https://www.disva.univpm.it/Allegati_scheda_S.U.A._Scienze_della_Nutrizione_e_dell_Alimentazione_2025_2026

QUADRO B7 | Opinioni dei laureati

01/09/2024

Corso istituito nell'a.a. 2022/23 - dati non ancora disponibili.

QUADRO C1 | Dati di ingresso, di percorso e di uscita

14/04/2025

Laurea magistrale in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione (LM-61)
Dati di ingresso, di percorso e di uscita

INDICATORI DI INGRESSO
IC00a. Nel 2023 il corso di Laurea in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione ha registrato 52 avvii di carriera, con un aumento significativo del 44,4% rispetto all'anno precedente (2022), quando si erano registrati solo 36 avvii di carriera. Gli avvii di carriera sono ancora inferiori rispetto alla media dei corsi LM61 dell'area geografica centro (66,6) e al dato nazionale (60,5).
IC04. La percentuale di iscritti al primo anno laureati in altro Ateneo è del 57,7%, decisamente in crescita rispetto all'anno precedente (50,0%). Risulta ancora inferiore rispetto alla media dei corsi LM61 dell'area geografica centro (64,0%), mentre risulta superiore alla media nazionale (51,4%).

INDICATORI DI PERCORSO
I valori di questi indicatori fanno riferimento al 2022. L'indicatore iC13 (Percentuale di CFU conseguiti al primo anno) è pari al 60,6%, in linea con il dato dell'area centro (61,1%) e solo di poco inferiore rispetto alla percentuale relativa alla media nazionale (66,6 %). L'indicatore iC14, relativo alla percentuale di studenti che proseguono nel II anno nello stesso corso di studio (88,5%) risulta più basso delle medie di area centro (94,4%) e nazionale (92,8%).
Per quanto riguarda la percentuale di studenti che proseguono al II anno nello stesso corso di studio avendo acquisito almeno 20 CFU al I anno (iC15, 84.6 %) oppure almeno 1/3 dei CFU previsti al I anno (iC15BIS, 88.5 %), esse risultano superiori alle medie sia dell'area centro (iC15:78,7%, iC15BIS: 79,2%) che a livello nazionale (iC15: 81,7%, iC15BIS: 81,9%).

INDICATORI DI USCITA
Non ancora disponibili

Il corso è di nuova attivazione (aa 2022/23), pertanto è verosimilmente ancora poco conosciuto a livello nazionale, e ciò giustificherebbe il basso numero di iscritti rispetto alla media dell'area geografica centro e nazionale e la relativa bassa percentuale di iscritti provenienti da altro Ateneo.
Tuttavia, il significativo incremento di iscritti al primo anno nel 2023 rispetto all'anno precedente, così come il deciso aumento di iscritti al primo anno laureati in altro Ateneo, evidenzia che il CdS inizia ad avere una risonanza maggiore a livello sia locale che nazionale.
Infine, l'alta percentuale di studenti che proseguono al II anno nello stesso corso di studio avendo acquisito almeno 20 CFU (o almeno 1/3) al I anno indica una carriera di buon livello.

I dati visibili nel link esterno.

Descrizione link: (Assicurazione Qualità DiSVA - Scheda SUA 2025/2026 - Allegati - Quadro C1 Dati di ingresso, di percorso e di uscita)
Link inserito:
https://www.disva.univpm.it/Allegati_scheda_S.U.A._Scienze_della_Nutrizione_e_dell_Alimentazione_2025_2026

QUADRO C2 | Efficacia Esterna

01/09/2024

Corso istituito nell'a.a. 2022/23 - dati non ancora disponibili

QUADRO C3 — Opinioni enti e imprese con accordi di stage / tirocinio curriculare o extra-curriculare

14/04/2025

Laurea magistrale in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione (LM-61)
Opinioni enti e imprese con Accordi di stage/tirocinio

La valutazione dei tirocini per il 2023 è stata fatta sulla base dei questionari compilati sia dagli studenti sia dai responsabili delle strutture esterne che li hanno accolti. Data la recente attivazione del corso di studi in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione, nel 2023, è stato svolto un unico tirocinio. La valutazione espressa da parte del tirocinante è stata di sette e il giudizio espresso sul tirocinante ha registrato "ottimo" per tutte le voci. Chiaramente è ancora presto per esprimere un giudizio sull'esperienza del tirocinio in questo nuovo corso di Laurea.
Link inserito: http://

QUADRO D1 — Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

09/04/2025

L'Università Politecnica delle Marche si è dotata dal 2007 di un Sistema di Gestione per la Qualità certificato ai sensi della norma internazionale UNI EN ISO 9001, sistema che ha fornito le basi per l'implementazione delle procedure AVA 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 Accreditamento 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:
a. Il referente del Rettore per la qualità, con funzioni di Coordinatore del Presidio della Qualità di Ateneo;
b. cinque docenti in rappresentanza delle rispettive aree dell'Ateneo, ciascuno nominato dal proprio Preside/Direttore;
c. il Direttore Generale o un suo delegato;
d. 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 sovraintende 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.

Descrizione link: ASSICURAZIONE QUALITA'
Link inserito: http://www.univpm.it/Entra/Assicurazione_qualita_1
Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: P.A.02 "Assicurazione qualità della Didattica"

QUADRO D2 — Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

09/04/2025

Per garantire una diffusione capillare dell'Assicurazione Qualità, il PQA ha definito all'interno dell'Ateneo una struttura di AQ così composta:
• un 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 Responsabile Qualità per ciascun Dipartimento, ove costituita la Facoltà designato del Consiglio di Dipartimento su proposta del Direttore del Dipartimento;
• un docente Responsabile Qualità (RQ) per ciascun Corso di Studio (docente indicato nel gruppo di Riesame CdS e nella scheda SUA-CdS), designato del Consiglio del Corso di Studio su proposta del Presidente del CdS.
Il 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 docente RQD, svolge i seguenti compiti:
• promuove, guida, sorveglia e verifica l'efficacia delle attività di AQ all'interno del Dipartimento;
• supporta il Responsabile Qualità di Facoltà nel corretto flusso informativo con i Responsabili Qualità di CdS e i Responsabili Qualità del Corso di Dottorato.
Il 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 il Presidio Qualità di Ateneo;

• collabora alla compilazione della scheda SUA-CdS;
• collabora, come membro 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 RQD/RQF, il corretto svolgimento delle attività didattiche e dei servizi di supporto;
• informa tempestivamente il 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 Presidente del Corso di Studio
• Il Consiglio del Corso di Studio
• Il 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
http://www.univpm.it/Entra/Assicurazione_qualita_1
I nominativi dei docenti che fanno parte del gruppo di gestione AQ sono indicati, all'interno della Scheda SUA-CdS, nella sezione Amministrazione/Informazioni/Gruppo di gestione AQ.

Descrizione link: ASSICURAZIONE QUALITA'
Link inserito: http://www.univpm.it/Entra/Assicurazione_qualita_1

QUADRO D3 — Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

09/04/2025

L'Ateneo ha definito la programmazione delle attività e le relative scadenze di attuazione del sistema AQ di Ateneo, nel rispetto della normativa vigente, all'interno della procedura P.A.01 "Progettazione didattica CdS"
Il CdS dà evidenza della presa in carico delle attività definite all'interno della suddetta procedura attraverso la compilazione del documento P.A.01/All01 "Adempimenti AVA annuali attività CCdS/CUCS – Check list registrazione CCdS/CUCS e monitoraggio PQA'.

Descrizione link: Progettazione Didattica CdS
Link inserito:
https://www.univpm.it/Entra/Engine/RAServeFile.php/f/qualita/Sistema_AQ_CdS/post_P.A.01_Linee_Guida_per_la_progettazione_didattica_rev_105-2024.pdf
Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: P.A.01/All01 "Adempimenti AVA annuali attività CCdS/CUCS – Check list registrazione CCdS/CUCS e monitoraggio PQA"

QUADRO D4 — Riesame annuale

17/02/2022

Corso di nuova istituzione. Riesame annuale non disponibile.

QUADRO D5 — Progettazione del CdS

17/02/2022

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

Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Progettazione del CdS

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

QUADRO D7 — Relazione illustrativa specifica per i Corsi di Area Sanitaria

Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università Politecnica delle MARCHE
Nome del corso in italiano	SCIENZE DELLA NUTRIZIONE E DELL'ALIMENTAZIONE
Nome del corso in inglese	NUTRITION AND FOOD SCIENCES
Classe	LM-61 R - Scienze della nutrizione umana
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	https://www.disva.univpm.it/content/corso-di-laurea-scienze-della-nutrizione-e-alimentazione
Tasse	http://www.univpm.it/Entra/Engine/RAServePG.php/P/327010013479/M/659810013400
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale

Corsi interateneo
RaD

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

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

Non sono presenti atenei in convenzione

Docenti di altre Università

Referenti e Strutture

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)

Docenti di Riferimento

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	MACRO SETTORE	QUALIFICA	PESO	INSEGNAMENTO ASSOCIATO
1.	BCCTZN74C46G157F	BACCHETTI	Tiziana	BIO/10	05/E1	PA	1	
2.	DMNLBT65S67B352M	DAMIANI	Elisabetta	BIO/10	05/E1	PA	1	
3.	FBRMRA57T59G702A	FABRI	Mara	BIO/09	05/D1	PA	1	
4.	GRBSFN73P57A271D	GORBI	Stefania	BIO/13	05/F1	PA	1	
5.	MRDFNC76L41A271I	MARADONNA	Francesca	BIO/06	05/B2	PA	1	
6.	RLNPRC85R06Z133Q	ORLANDO	Patrick	BIO/10	05/E1	RD	1	

Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :

SCIENZE DELLA NUTRIZIONE E DELL'ALIMENTAZIONE

Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
Rappresentanti degli studenti non indicati			

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

Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
MARADONNA	Francesca		Docente di ruolo
CANONICO	Laura		Docente di ruolo
ORLANDO	Patrick		Docente di ruolo
NORICI	Alessandra		Docente di ruolo
SIMONI	Serena		Docente di ruolo
ACCORONI	Stefano		Docente di ruolo

Programmazione degli accessi

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

Sede del Corso

Sede: 042002 - ANCONA	
Data di inizio dell'attività didattica	26/09/2025
Studenti previsti	65

Eventuali Curriculum

Non sono previsti curricula

Sede di riferimento Docenti,Figure Specialistiche e Tutor

Sede di riferimento DOCENTI

COGNOME	NOME	CODICE FISCALE	SEDE
MARADONNA	Francesca	MRDFNC76L41A271I	
ORLANDO	Patrick	RLNPRC85R06Z133Q	
BACCHETTI	Tiziana	BCCTZN74C46G157F	
DAMIANI	Elisabetta	DMNLBT65S67B352M	
GORBI	Stefania	GRBSFN73P57A271D	
FABRI	Mara	FBRMRA57T59G702A	

Sede di riferimento FIGURE SPECIALISTICHE

COGNOME	NOME	SEDE
Figure specialistiche del settore non indicate		

Sede di riferimento TUTOR

COGNOME	NOME	SEDE
MARADONNA	Francesca	
CANONICO	Laura	
ORLANDO	Patrick	
NORICI	Alessandra	
SIMONI	Serena	
ACCORONI	Stefano	

Altre Informazioni

Codice interno all'ateneo del corso	SM26	
Massimo numero di crediti riconoscibili	**24**	max 24 CFU, da DM 931 del 4 luglio 2024

Date delibere di riferimento

Data di approvazione della struttura didattica	06/11/2024
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	26/11/2024
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	30/11/2020 - 15/12/2021
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	13/01/2022

Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento

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

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

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

Il Nucleo di Valutazione 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.

Descrizione link: Relazione NdV su Offerta formativa 2022-23
Link inserito: https://www.univpm.it/Entra/Engine/RAServeFile.php/f/Nucleo/Offerta_formativa_2022_23.pdf

Sintesi del 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^ 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: visualizza
Descrizione Pdf: Estratto verbale CRUM 13 gennaio 2022 - UNIVPM

Certificazione sul materiale didattico e servizi offerti [corsi telematici]
RaD

Offerta didattica erogata

	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
1		2025	012503126	**ALGAE AND NUTRITION** *semestrale*	BIO/01	Stefano ACCORONI CV *Professore Associato (L. 240/10)*	BIO/01	24
2		2025	012503126	**ALGAE AND NUTRITION** *semestrale*	BIO/01	Alessandra NORICI CV *Ricercatore confermato*	BIO/04	24
3		2025	012503127	**ALIMENTAZIONE E ATTIVITA' FISICO SPORTIVA** *semestrale*	BIO/09	Docente non specificato		48
4		2024	012501818	**ANALISI CHIMICHE DEGLI ALIMENTI** (modulo di CORSO INTEGRATO: QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE) *semestrale*	CHIM/01	Cristina TRUZZI CV *Professore Associato (L. 240/10)*	CHIM/01	48
5		2025	012503185	**BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE E DEGLI ALIMENTI** *semestrale*	BIO/10	**Docente di riferimento** Tiziana BACCHETTI CV *Professore Associato (L. 240/10)*	BIO/10	48
6		2025	012503185	**BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE E DEGLI ALIMENTI** *semestrale*	BIO/10	Massimiliano GASPARRINI CV *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)*	BIO/10	48
7		2025	012503128	**BIOTECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI** *semestrale*	AGR/16	Laura CANONICO CV *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)*	AGR/16	48
8		2025	012503187	**DIETA E DISORDINI METABOLICI** (modulo di CORSO INTEGRATO: NUTRIZIONE E METABOLISMO) *semestrale*	BIO/16	Andrea FRONTINI CV *Professore Associato (L. 240/10)*	BIO/16	40
9		2025	012503129	**ECONOMIA E MARKETING AGROINDUSTRIALE** *semestrale*	SECS-P/07	Aldo BELLAGAMBA CV *Professore Associato (L. 240/10)*	SECS-P/08	48
10		2025	012503188	**FISIOLOGIA DELLA**	BIO/09	**Docente di**	BIO/09	40

			NUTRIZIONE (modulo di CORSO INTEGRATO: NUTRIZIONE E METABOLISMO) *semestrale*		**riferimento** Mara FABRI CV *Professore Associato confermato*		
11	2025	012503130	**MALATTIE MICROBICHE DI ORIGINE ALIMENTARE** *semestrale*	BIO/19	Serena SIMONI CV *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)*	BIO/19	32
12	2025	012503130	**MALATTIE MICROBICHE DI ORIGINE ALIMENTARE** *semestrale*	BIO/19	Carla VIGNAROLI CV *Professore Associato (L. 240/10)*	BIO/19	16
13	2025	012503190	**MICROBIOLOGIA E IGIENE DEGLI ALIMENTI** *semestrale*	AGR/16	Francesca COMITINI CV *Professore Associato (L. 240/10)*	AGR/16	56
14	2024	012501823	**MICROBIOTA DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI DEL TERRITORIO** *semestrale*	AGR/16	Docente non specificato		48
15	2025	012503191	**MICROBIOTA INTESTINALE E BENESSERE** *semestrale*	AGR/16	Laura CANONICO CV *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)*	AGR/16	48
16	2025	012503192	**NOVEL FOODS, FUNCTIONAL FOODS E NUTRACEUTICAL** *semestrale*	AGR/15	Docente non specificato		48
17	2025	012503193	**NUTRIGENETICA E NUTRIGENOMICA** *semestrale*	BIO/10	**Docente di riferimento** Elisabetta DAMIANI CV *Professore Associato (L. 240/10)*	BIO/10	24
18	2025	012503193	**NUTRIGENETICA E NUTRIGENOMICA** *semestrale*	BIO/10	Docente non specificato		24
19	2024	012501824	**NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI DA COMPAGNIA** *semestrale*	BIO/06	Matteo ZARANTONIELLO CV *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)*		48
20	2025	012503194	**NUTRIZIONE E RIPRODUZIONE** *semestrale*	BIO/06	**Docente di riferimento** Francesca MARADONNA CV *Professore Associato (L. 240/10)*	BIO/06	48
21	2025	012503122	**OXIDATIVE STRESS**	BIO/10	**Docente di**	BIO/10	24

				IN BIOLOGICAL SYSTEMS *semestrale*		**riferimento** Elisabetta DAMIANI CV *Professore Associato (L. 240/10)*		
22		2025	012503122	**OXIDATIVE STRESS IN BIOLOGICAL SYSTEMS** *semestrale*	BIO/10	**Docente di riferimento** Patrick ORLANDO CV *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)*	BIO/10	24
23		2025	012503131	**RISCHIO MICROBIOLOGICO E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI** *semestrale*	AGR/16	Francesca COMITINI CV *Professore Associato (L. 240/10)*	AGR/16	48
24		2024	012501827	**SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE** *semestrale*	MED/49	**Docente di riferimento** Patrick ORLANDO CV *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)*	BIO/10	56
25		2024	012501830	**TOSSICOLOGIA ALIMENTARE** (modulo di CORSO INTEGRATO: QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE) *semestrale*	BIO/13	**Docente di riferimento** Stefania GORBI CV *Professore Associato (L. 240/10)*	BIO/13	48
							ore totali	1008

Navigatore Repliche			
	Tipo	**Cod. Sede**	**Descrizione Sede Replica**
	PRINCIPALE		

Offerta didattica programmata

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline biologiche e biomediche	BIO/10 Biochimica ↳ *BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE E DEGLI ALIMENTI (1 anno) - 12 CFU - semestrale - obbl* ↳ *NUTRIGENETICA E NUTRIGENOMICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* BIO/13 Biologia applicata ↳ *TOSSICOLOGIA ALIMENTARE (2 anno) - 6 CFU - obbl*	24	24	18 - 36
Discipline della nutrizione umana	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate ↳ *SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (2 anno) - 7 CFU - obbl*	7	7	6 - 12
Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari ↳ *NOVEL FOODS, FUNCTIONAL FOODS E NUTRACEUTICAL (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* AGR/16 Microbiologia agraria ↳ *MICROBIOLOGIA E IGIENE DEGLI ALIMENTI (1 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl* ↳ *MICROBIOTA INTESTINALE E BENESSERE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* ↳ *MICROBIOTA DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI DEL TERRITORIO (2 anno) - 6 CFU - obbl* CHIM/01 Chimica analitica ↳ *ANALISI CHIMICHE DEGLI ALIMENTI (2 anno) - 6 CFU - obbl*	31	31	21 - 42
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 45 (minimo da D.M. 45)				
Totale attività caratterizzanti			62	45 - 90

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	BIO/06 Anatomia comparata e citologia ↳ *NUTRIZIONE E RIPRODUZIONE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* ↳ *NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI DA COMPAGNIA (2 anno) - 6 CFU - obbl* BIO/09 Fisiologia ↳ *FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl* BIO/16 Anatomia umana ↳ *DIETA E DISORDINI METABOLICI (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl*	22	22	12 - 24 min 12
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
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

Navigatore Repliche			
	Tipo	Cod. Sede	Descrizione Sede Replica
	PRINCIPALE		

Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori

Attività caratterizzanti

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline biologiche e biomediche	BIO/09 Fisiologia BIO/10 Biochimica BIO/11 Biologia molecolare BIO/13 Biologia applicata MED/07 Microbiologia e microbiologia clinica	18	36	-
Discipline della nutrizione umana	BIO/14 Farmacologia MED/13 Endocrinologia MED/42 Igiene generale e applicata MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate	6	12	-
Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 Microbiologia agraria CHIM/01 Chimica analitica CHIM/06 Chimica organica INF/01 Informatica	21	42	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 45:		45		
Totale Attività Caratterizzanti			45 - 90	

Attività affini

ambito disciplinare	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
	min	max	
Attività formative affini o integrative	12	24	12

Totale Attività Affini	12 - 24

Altre attività

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		8	12
Per la prova finale		12	18
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

Riepilogo CFU

CFU totali per il conseguimento del titolo	120
Range CFU totali del corso	86 - 159

Comunicazioni dell'ateneo al CUN

Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

Note relative alle attività di base

Note relative alle attività caratterizzanti

Note relative alle altre attività