

Dipartimento
di Scienze
della Vita
e dell'Ambiente
DISVA

# VERBALE CONSIGLIO CORSO DI STUDIO "SCIENZE DELLA NUTRIZIONE E DELL'ALIMENTAZIONE" N. 5 DEL 9/09/2025 A.A. 2024/2025

L'anno 2025 addì 9 del mese di settembre in Ancona alle ore 13:30 si riunisce in aula S2 – Edificio Scienze 1, il CCS di Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione. La situazione delle presenze all'inizio della seduta è quella riportata in tabella

	NOMINATIVO	Р	G	Α		NOMINATIVO	Р	G	Α
1	ACCORONI STEFANO	Х			18	SIMONI SERENA			Χ
2	AQUILANTI LUCIA			Х	19	TRUZZI CRISTINA	Х		
3	BACCHETTI TIZIANA	Х			20	VIGNAROLI CARLA	Х		
4	BELLAGAMBA ALDO	Х			21	ZARANTONIELLO MATTEO	Х		
5	CANONICO LAURA	Х							
6	COMITINI FRANCESCA	Х							
7	DAMIANI ELISABETTA	Х							
8	D'ANZEO MARCO	Х							
9	FABRI MARA	Х							
10	FRONTINI ANDREA	Х							
11	GASPARRINI MASSIMILIANO	Х							
12	GORBI STEFANIA	Х							
13	GUESCINI MICHELE			Х					
14	MARADONNA FRANCESCA	Х							
15	MORRESI CAMILLA			Х					
16	NORICI ALESSANDRA		Х						
17	ORLANDO PATRICK	Х							

Presiede la seduta la Prof.ssa Tiziana Bacchetti

Assiste alla seduta il dott. Claudio Talamonti con il compito di supporto alla verbalizzazione.

Constatata la presenza del numero legale il Presidente apre la seduta con il seguente

#### **ORDINE DEL GIORNO:**

- 1. Comunicazioni
- 2. Approvazione verbali sedute precedenti
- 3. Discussione questionari didattica lato studenti e lato docenti
- 4. Approvazione Quadri Scheda SUA-CdS 2025 (B2, B6, B7, C1, C2, C3)
- 5. Approvazione Scheda di Monitoraggio Annuale CdS
- 6. Approvazione Matrice di Tuning
- 7. Azioni di miglioramento
- 8. Consultazioni con le parti sociali
- 9. Coordinamento didattico
- 10. Varie ed eventuali



#### OGGETTO n. 1 - Comunicazioni

La Presidente del CCS presenta il manifesto aggiornato dei corsi di studio. Si evidenzia una modifica relativa al corso "Novel Food, Functional Food e Nutraceutical": il docente incaricato è la Prof.ssa Pacetti, che subentra alla Prof.ssa Ancuta Nartea. La Prof.ssa Camilla Morresi, inizialmente designata, ha rinunciato all'incarico didattico per il corso di "Nutrigenetica e Nutrigenomica" (3 CFU). Si procederà pertanto, nel mese di ottobre, alla pubblicazione di un nuovo bando per individuare un docente sostitutivo. Complessivamente, la composizione del corpo docente rimane stabile e adeguata rispetto alle esigenze del Corso.

#### OGGETTO n. 2 – Approvazione verbali sedute precedenti

Il CCS approva all'unanimità il verbale della seduta precedente.

#### OGGETTO n. 3 – Discussione questionari didattica lato studenti e lato docenti

La Presidente del CCS illustra i risultati dell'analisi dei questionari compilati dagli studenti e dai docenti nell' AA 2023-2024. Viene considerato un giudizio positivo se il punteggio >6

#### Questionari didattica – lato studenti

Dall'analisi dei dati forniti da SISValDidat, basata su 563 questionari, emerge che il livello complessivo di soddisfazione per il CdS si mantiene su valori molto buoni: l'89% delle risposte risulta positivo, seppur in lieve diminuzione rispetto all'a.a. 2022/2023 (92%).

La percentuale di studenti che ha espresso un giudizio buono o molto buono sui diversi aspetti relativi all'organizzazione generale degli insegnamenti e sulla qualità della docenza è generalmente elevata, variando tra l'82% e il 95%. Si registra tuttavia una lieve flessione rispetto all'anno precedente in alcuni indicatori, quali l'interesse per la disciplina (D6) e la chiarezza espositiva dei docenti (D7), che rimangono comunque su valori soddisfacenti (rispettivamente 87% e 88,6% di giudizi positivi).

Su un totale di 22 insegnamenti, 19 risultano valutabili sulla base di un numero di schede statisticamente significativo (≥ 5). Tra questi, 13 hanno ottenuto un gradimento medio superiore al 90%, mentre i restanti 6 hanno conseguito valutazioni superiori al 75%. Il gradimento medio complessivo è pari all'89,4%, in lieve calo rispetto al 2022/2023 (93%). Molto positivi anche i risultati relativi all'opinione degli studenti sugli esami di profitto: quasi il 100% dei giudizi è favorevole, confermando l'apprezzamento per le modalità di svolgimento degli esami, ritenute coerenti con quanto indicato nei syllabus dei singoli insegnamenti.

Per quanto concerne l'opinione sugli strumenti e servizi di supporto, si rileva un miglioramento generale. Permane tuttavia la criticità relativa alla rete wireless, che ottiene il 66% di valutazioni positive, pur mostrando un progresso rispetto all'a.a. 2022/2023.

Si sottolinea quindi come nel complesso, i dati abbiano evidenziato un elevato grado di apprezzamento per la qualità della didattica e per l'organizzazione del CdS. Le leggere diminuzioni riscontrate in alcuni indicatori non compromettono il giudizio complessivo, che rimane molto positivo, ma suggeriscono l'opportunità di proseguire nel monitoraggio.

#### Questionari didattica – lato docenti

Per quanto riguarda i questionari compilati dai docenti, i risultati si basano su solo 10 risposte. Le valutazioni sono generalmente positive, con giudizi superiori al 90% in quasi



tutte le voci, ad eccezione dell'aspetto relativo al coordinamento didattico. Si evidenzia che tale criticità è stata affrontata grazie all'istituzione della Commissione di Coordinamento Didattico. Tale aspetto verrà comunque monitorato e la Presidente invita i docenti a compilare il questionario al fine di ottenere un quadro valutativo più completo.

# OGGETTO n. 4 – Approvazione Quadri Scheda SUA-CdS 2025 (B2, B6, B7, C1, C2, C3)

La Presidente presenta la Scheda SUA-CdS, con particolare attenzione ai quadri B6, C1 e C3. Il quadro B6 riassume e commenta i dati relativi ai risultati dei questionari didattica lato studenti precedentemente illustrati. Il quadro C1 mostra e commenta gli indicatori Anvur relativi ai dati di ingresso, percorso e uscita.

Per quanto concerne gli indicatori di ingresso si sottolinea che negli ultimi anni il numero di iscritti è cresciuto in maniera significativa, passando da 36 studenti nel 2022 a 71 nel 2024. Per quanto riguarda gli indicatori di percorso: il Corso mostra una buona capacità di trattenere gli studenti, con il 100% che prosegue al secondo anno. Il rendimento del primo anno, pur migliorato rispetto all'anno precedente e in linea con l'area centro, resta inferiore alla media nazionale, suggerendo l'opportunità di potenziare il supporto agli studenti al fine di ridurre il divario rispetto alle performance medie nazionali.

Si fa presente che i dati a disposizione (n=1) non sono ancora dati sufficienti per discutere gli indicatori in uscita.

I quadro C3, relativo all'"opinione di enti e imprese", prende in considerazione i dati raccolti attraverso i tirocini. La valutazione si basa sui questionari compilati dai responsabili delle strutture esterne al DiSVA che, nel corso del 2024, hanno ospitato 21 studenti del CdS in SNA per lo svolgimento del tirocinio. Le valutazioni espresse dalle strutture ospitanti risultano complessivamente molto positive. Anche i giudizi degli studenti nei confronti delle strutture sono favorevoli confermando che l'esperienza di tirocinio è percepita e vissuta in modo positivo. Alcuni studenti, tuttavia, evidenziano un supporto amministrativo non sempre adeguato; essendo il corso di recente attivazione, gli studenti hanno trovato maggiore difficoltà a reperire nuove strutture dove svolgere il proprio tirocinio.

I quadri Scheda SUA-CdS 2025 (B2, B6, B7, C1, C2, C3) sono approvati all'unanimità (**Allegato 4/1**).

#### OGGETTO n. 5 – Approvazione Scheda di Monitoraggio Annuale CdS

La scheda di Monitoraggio Annuale CdS viene approvata all'unanimità (Allegato 5/1).

#### OGGETTO n. 6 – Approvazione Matrice di Tuning

Dopo aver evidenziato gli aggiornamenti apportati, la Matrice di Tuning viene approvata all'unanimità (Allegato 6/1).

#### OGGETTO n. 7 – Azioni di miglioramento

Sulla base dei risultati emersi dalla scheda di monitoraggio, la Presidente suggerisce di avviare la definizione di specifiche azioni di miglioramento volte a rafforzare ulteriormente la qualità della didattica e dei servizi offerti dal CdS. Tali azioni potranno essere delineate nelle prossime riunioni.

#### OGGETTO n. 8 - Consultazioni con le parti sociali



La Presidente informa che si è svolto in data 9 maggio 2025 l'incontro del Comitato d'Indirizzo, al quale ha partecipato la Dott.ssa Maria Parmeggiani, Presidente della Sezione Emilia-Romagna e Marche dell'Ordine dei Biologi.

L'incontro ha affrontato il seguente Ordine del giorno:

Valutazione dello stato attuale dei Corsi di Studio in oggetto;

Analisi della valutazione dei tirocini formativi;

Presentazione delle competenze offerte dai Corsi di Studio in oggetto;

Varie ed eventuali.

Vengono brevemente descritte le tematiche trattate, tra cui la presentazione dei corsi erogati, il manifesto degli studi, le modalità di accesso, i dati relativi alle iscrizioni e il gradimento espresso dagli studenti

#### OGGETTO n. 9 - Coordinamento didattico

La Presidente ricorda che la Commissione di Coordinamento Didattico è composta da: Prof.ssa Francesca Maradonna, Prof. Patrick Orlando, Prof.ssa Serena Simoni e Prof. Matteo Zarantoniello. Prende la parola il Prof. Patrick Orlando che evidenzia che dall'analisi effettuata non sono emerse sovrapposizioni significative nei programmi degli insegnamenti. Interviene successivamente la Prof.ssa Francesca Maradonna, la quale riferisce che la Commissione ha esaminato i Syllabus e ha provveduto a segnalare ai docenti eventuali correzioni o aggiornamenti necessari.

#### OGGETTO n. 10 - Varie ed eventuali

Non essendoci altro da discutere, la Presidente del CdS, alle ore 15:00 dichiara chiusa la seduta.

La Presidente Prof.ssa Tiziana Bacchetti Tivine Becher

#### **QUADRI APPROVATI SCHEDA SUA CDS**

#### **QUADRO B6 Opinioni studenti**

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

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

#### Opinione degli studenti sulla didattica erogata

Essendo il Corso di nuova istituzione, sono attualmente disponibili solo i dati relativi all'anno accademico 2022/2023 e 2023/2024. Per quanto riguarda "Opinione degli studenti sulla didattica erogata", i dati discussi si riferiscono alle opinioni degli studenti sulla didattica rilevate nel 2023/2024 per gli studenti frequentanti e per gli studenti non frequentanti. Dall'analisi dei dati riportata da SISValDidat su 563 questionari, il livello di soddisfazione complessivo del CdS si attesta sempre su valori molto buoni ottenendo una percentuale di risposte positive pari al 89%, anche se in leggero calo rispetto al 2022/2023 (92%).

Su un totale di 22 insegnamenti, ne sono stati valutati 19 considerando un numero di schede di valutazione statisticamente rilevante (maggiore di 5); dei 19 insegnamenti, 13 hanno ricevuto un gradimento medio superiore al 90%, 6 hanno avuto valutazioni superiori al 75%. 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%. 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'82%, in linea con l'anno precedente. Gli studenti sono generalmente soddisfatti anche per quanto riguarda la disponibilità e l'adeguatezza del materiale di studio (D3, con 86,5 % risposte positive), nonché la definizione delle modalità di esame (D4, con 92% risposte positive) e il rispetto degli orari di lezione (D5, con 93% risposte positive).

Positivo è risultato anche il giudizio degli studenti sulla capacità dei docenti a stimolare interesse verso la materia (D6, con l'87% degli studenti soddisfatti) e sulla chiarezza espositiva (D7, con l'88,6 % degli studenti soddisfatti), in leggero calo rispetto all'anno precedente. Le attività didattiche integrative (esercitazioni, tutorati, laboratori) sono ritenute utili all'apprendimento della materia per tutti gli insegnamenti (D8, con 88,8 % di risposte positive). Lo svolgimento dei corsi è risultato coerente con quanto indicato nel sito Web e i docenti risultano essere disponibili e reperibili per chiarimenti (D9 e D10, con circa il 95% risposte positive). Circa l'89 % 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-2023/T-0/S-10022/Z-1/CDL-SM06/C-GEN/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 328 questionari, i giudizi sono risultati molto positivi in linea con l'anno precedente. La percentuale di risposte positive più bassa si è osservata in riferimento al tempo di restituzione dei risultati della prova scritta (D1 con 96,8% dei giudizi positivi), mentre la maggior parte degli altri criteri ha avuto una percentuale di risposte positive superiore al 97%. Nei quesiti D2 (La prova orale d'esame (se prevista) si è svolta in pubblico?) e D3 (I risultati della prova scritta (se prevista) sono stati forniti nei tempi dichiarati in sede d'esame?) la percentuale delle risposte positive è circa il 100%, a conferma di una completa soddisfazione.

I dati sono consultabili al seguente link: https://sisvaldidat.it/AT-UNIVPM/AA-2023/T-13/S-10022/Z-1/CDL-SM06/TAVOLA

Opinione degli studenti sui servizi di supporto

Gli studenti sono stati chiamati ad esprimersi anche su aspetti riguardanti sia l'attività didattica nel suo insieme (carico di studio, organizzazione complessiva del corso, orario delle lezioni, aule e spazi di studio, laboratori e le attrezzature), sia le strutture e servizi offerti dall'Ateneo (piattaforme online, rete wireless e segreteria studenti). Solo una parte degli studenti ha compilato al questionario "Opinione degli studenti sui servizi di supporto" (86 schede di cui 23 nulle). Le domande hanno avuto percentuali di risposte positive e in netto miglioramento rispetto all'anno precedente. Apprezzamento è stato espresso per l'adeguatezza delle aule (D4 con circa il 98% di risposte positive), le attrezzature per la didattica e i laboratori (D7 e D8 con più del 95 % risposte positive). Positivo è anche il giudizio degli studenti per le piattaforme online (D9, con circa 97 % di risposte positive). Un significativo miglioramento rispetto ai risultati dell'anno precedente, si è osservato nella percentuale delle risposte positive relative all'adeguatezza dell'organizzazione complessiva-orari, esami intermedi e finali- degli insegnamenti (D2 che da 47,83% è passato a 84,13% di risposte positive) e nella qualità della rete wireless (D10 che 45,4% è passato a 66,6% di risposte positive). L' 87 % degli studenti che hanno compilato il questionario, ha espresso una complessiva soddisfazione degli insegnamenti del Corso (D12), in miglioramento rispetto all'anno precedente (82,61%).

I dati sono disponibili ai seguenti link: https://sisvaldidat.it/AT-UNIVPM/AA-2023/T-2/S-10022/Z-1/CDL-SM06/TAVOLA

Le tabelle con i dati sono visibili nel link esterno.

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 Alimentazi one 2025 2026

#### QUADRO B7 Opinioni dei laureati

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

#### QUADRO C1 Dati di Ingresso, Percorso e di Uscita

#### INDICATORI DI INGRESSO

Nel 2024, il corso di laurea in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione (SNA) ha registrato un aumento significativo di tutti gli indicatori di accesso, rispetto agli anni precedenti (2022 e 2023). Considerando il numero di avvii di carriera al primo anno (iC00a), nel 2024 il corso di Laurea in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione ha registrato 71 avvii di carriera, con un aumento significativo del 36.5% rispetto all'anno precedente (2023), quando si erano registrati 52 avvii di carriera e un aumento di circa il 100% rispetto al 2022, anno di attivazione del corso. Gli avvii di carriera sono superiori rispetto alla media dei corsi LM61 dell'area geografica centro (64) e al dato nazionale (59). A fronte dell'aumento complessivo delle immatricolazioni, è cresciuto in misura più marcata il numero di studenti provenienti dallo stesso Ateneo rispetto a quelli provenienti da altri Atenei. Infatti, la percentuale di iscritti al primo anno in possesso di una laurea conseguita in altro Ateneo (iCO4) si attesta al 54% (38 su 71 totali). Tale valore risulta lievemente inferiore rispetto all'anno precedente (58%, 30 su 52 totali) e alla media dei corsi della stessa classe LM-61 nell'area geografica di riferimento (59%, 37 su 64 totali), mentre è sostanzialmente in linea con la media nazionale (52%, 30 su 59 totali). Questo andamento evidenzia che il corso seppur di nuova attivazione (aa 2022/23) ha buona capacità di attrazione sia livello locale che a livello nazionale, pur lasciando intravedere margini di miglioramento nella competizione con gli altri Atenei dell'area centro.

#### INDICATORI DI PERCORSO

I valori di questi indicatori fanno riferimento al 2023. La percentuale di studenti iscritti entro la durata normale del corso che abbiano conseguito almeno 40 CFU (iCO1, 45%) e il numero medio di crediti acquisiti al primo anno (iC13, 61%) mostrano un miglioramento rispetto all'anno precedente (44 % e 61%), pur restando inferiori sia ai valori medi dell'area centro (49% e 65%) sia a quelli nazionali (57% e 70%). Un dato particolarmente positivo riguarda l'indicatore iC14, relativo alla percentuale di studenti che proseguono al secondo anno nello stesso corso di studio, pari al 100%, sensibilmente superiore rispetto alle medie dell'area centro e nazionale (entrambe 96%); ciò segnala un'ottima capacità del corso di mantenere gli studenti iscritti.

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, 77,5 %) oppure almeno 1/3 dei CFU previsti al I anno (iC15BIS, 77,5 %), risultano in linea alle medie dell'area centro (iC15: 79,5%, iC15BIS: 79,8%), ma inferiori ai dati rilevati a livello nazionale (iC15: 85,9%, iC15BIS: 86,1%). Anche gli

indicatori iC16 (percentuale di studenti che proseguono al II anno nello stesso corso di studio avendo acquisito almeno 40 CFU al I anno, 50%) e iC16BIS (percentuale di studenti che proseguono al II anno nello stesso corso di studio avendo acquisito almeno 2/3 dei CFU previsti, 52,5%) risultano in linea alle medie dell'area centro (iC16: 52%, iC16BIS: 52,8%), ma inferiori ai dati rilevati a livello nazionale (iC16: 60,8%, iC16BIS: 61,8%).

#### INDICATORI DI USCITA

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

Nonostante la recente attivazione (a.a. 2022/23), il Corso di Laurea in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione mostra una significativa attrattività, con immatricolazioni in crescita (il un numero di iscritti per l'aa 2024-25 è raddoppiato rispetto all'aa 2022/23 anno di attivazione del corso), e superiori alle medie di area centro e nazionale. Tuttavia, a fronte dell'aumento complessivo delle immatricolazioni, è cresciuto in misura più marcata il numero di studenti provenienti dallo stesso Ateneo rispetto a quelli provenienti da altri Atenei. Questo dato, sebbene rispecchi un andamento generale, dal momento che anche la media nazionale si è abbassata di 7 punti, lascia intravedere margini di miglioramento in termini di attrattività.

L'elevata percentuale di studenti che prosegue al secondo anno (100%) evidenzia un ottimo livello di soddisfazione e fidelizzazione. Il rendimento del primo anno, pur migliorato rispetto all'anno precedente e in linea con l'area centro, resta inferiore alla media nazionale, suggerendo l'opportunità di potenziare il supporto agli studenti.

Le tabelle con i dati sono 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 Alimentazi one 2025 2026

#### **QUADRO C2 Efficacia Esterna**

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

QUADRO C3 Opinioni enti e imprese con accordi di stage / tirocinio curriculare o extra-curriculare Prendendo in esame le opinioni di enti e imprese relative all'anno 2024, la valutazione è stata effettuata sulla base dei questionari compilati dai responsabili delle strutture esterne al DiSVA che hanno ospitato, per il tirocinio, 21 studenti del CdS in SNA. Trattandosi di un corso di recente attivazione, l'anno precedente era stata raccolta la valutazione di un solo tirocinio; pertanto, non è

ancora possibile operare confronti significativi.

Nel 2024, i tirocini si sono svolti presso 21 strutture differenti: 13 nutrizionisti, 3 strutture sanitarie (pubbliche e private), 2 laboratori di analisi privati, 2 enti di ricerca e le restanti in altre tipologie di strutture private. In Tabella 1 è riportato l'elenco completo delle strutture con il numero di studenti accolti da ciascuna.

Le valutazioni espresse dalle strutture ospitanti sui tirocinanti risultano complessivamente positive. Come riportato in Tabella 2, non si registrano giudizi di 'insufficienza', mentre le valutazioni di "sufficienza" rappresentano il 9% per la maggior parte degli indicatori e raggiungono il 17% solo nel caso della preparazione nelle materie specialistiche. Per aspetti quali capacità di integrazione, autonomia, regolarità di frequenza, preparazione di base, impegno e motivazione, le valutazioni "ottimo" risultano nettamente prevalenti rispetto ai giudizi "buono". L'unica eccezione riguarda la preparazione specialistica, per la quale la quota di valutazioni "ottimo" si attesta al 48%.

Dal 2024 anche gli studenti, al termine del tirocinio, sono chiamati a compilare un questionario di 16 domande, con possibilità di risposta su una scala a quattro livelli: Decisamente No, Più No che Sì, Più Sì che No, Decisamente Sì. I risultati evidenziano un giudizio complessivamente molto positivo: sommando le valutazioni Più Sì che No e Decisamente Sì, le percentuali superano quasi sempre il 95% (Tabella 3). L'unica eccezione riguarda la domanda D13, relativa alla semplicità dell'iter amministrativo per l'attivazione del tirocinio, che registra un risultato positivo pari all'86%, equamente distribuito tra Decisamente Sì e Più Sì che No. In generale, le risposte Decisamente Sì prevalgono rispetto a quelle Più Sì che No, fatta eccezione per la domanda D8 (competenze acquisite), in cui prevalgono le seconde. Per le domande D14 e D15, riguardanti il supporto amministrativo, le risposte positive risultano invece equamente distribuite. È possibile ipotizzare che trattandosi di un corso di recente attivazione, alcuni studenti hanno incontrato difficoltà nel reperire nuove strutture per lo svolgimento del tirocinio. Tale criticità è confermata dalle uniche due risposte alla domanda D16 (motivazioni delle eventuali valutazioni negative), entrambe riferite alla complessità delle procedure di attivazione del tirocinio. Nel complesso, l'analisi dei questionari evidenzia che l'esperienza di Tirocinio è vissuta in modo molto positivo, dimostrando il senso di responsabilità e la maturità con cui gli studenti affrontano questa fase, nonché il valore formativo del contesto lavorativo.

Le tabelle con i dati sono visibili nel link esterno.

Descrizione link: (Assicurazione Qualità DiSVA - Scheda SUA 2025/2026 - Allegati - Quadro C3 Opinioni enti e imprese con accordi di stage/tirocinio)
Link inserito:

https://www.disva.univpm.it/Allegati scheda S.U.A. Scienze della Nutrizione e dell Alimentazi one 2025 2026

# LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE DELLA NUTRIZIONE E DELL'ALIMENTAZIONE SCHEDA DI MONITORAGGIO ANNUALE – 2024 - INDICATORI ANVUR 2025

L'analisi presentata è aggiornata utilizzando i dati disponibili alla data del 15 luglio 2025 ed è stata discussa nell'ambito del Consiglio del Corso di Studi tenutosi in data 9 settembre 2025.

Essendo il corso di nuova attivazione (a.a. 2022-23) alcuni indici non sono ancora disponibili.

Nel 2024, il corso di laurea in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione (SNA) ha registrato un aumento significativo di tutti gli indicatori di accesso (iC00a-iC00f), rispetto agli anni precedenti (2022 e 2023). Considerando il numero di avvii di carriera al primo anno (iC00a), nel 2024 il corso di Laurea in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione ha registrato 71 avvii di carriera, con un aumento significativo del 36.5% rispetto all'anno precedente (2023), quando si erano registrati 52 avvii di carriera e un aumento di circa il 100% rispetto al 2022, anno di attivazione del corso. Gli avvii di carriera sono superiori rispetto alla media dei corsi LM61 dell'area geografica centro (64) e al dato nazionale (59). Questo andamento evidenzia che il corso seppur di nuova attivazione (aa 2022/23) ha buona capacità di attrazione sia livello locale che a livello nazionale.

L'indicatore **iC04** non è stato analizzato in quanto, a seguito di verifiche interne da parte dell'Ateneo, è emersa un'anomalia nei dati di origine attualmente in fase di risoluzione.

Gli indicatori di percorso fanno riferimento al 2023; la percentuale di studenti iscritti entro la durata normale del corso che abbiano conseguito almeno 40 CFU (iC01, 45%) e il numero medio di crediti acquisiti al primo anno (iC13, 61%) mostrano un miglioramento rispetto all'anno precedente (44 % e 61%), pur restando inferiori sia ai valori medi dell'area centro (49% e 65%) sia a quelli nazionali (57% e 70%). Un dato particolarmente positivo riguarda l'indicatore iC14, relativo alla percentuale di studenti che proseguono al secondo anno nello stesso corso di studio, pari al 100%, sensibilmente superiore rispetto alle medie dell'area centro e nazionale (entrambe 96%); ciò segnala un'ottima capacità del corso di mantenere gli studenti iscritti. 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, 77,5 %) oppure almeno 1/3 dei CFU previsti al I anno (iC15BIS, 77,5 %), risultano in linea alle medie dell'area centro (iC15: 79,5%, iC15BIS: 79,8%), ma inferiori ai dati rilevati a livello nazionale (iC15: 85,9%, iC15BIS: 86,1%). Anche gli indicatori iC16 (percentuale di studenti che proseguono al II anno nello stesso corso di studio avendo acquisito almeno 40 CFU al I anno, 50%) e iC16BIS (percentuale di studenti che proseguono al II anno nello stesso corso di studio avendo acquisito almeno 2/3 dei CFU previsti, 52,5%) risultano in linea alle medie dell'area centro (iC16: 52%, iC16BIS: 52,8%), ma inferiori ai dati rilevati a livello nazionale (iC16: 60,8%, iC16BIS: 61,8%). Nel complesso, il quadro evidenzia da un lato una forte capacità di fidelizzazione degli studenti (iC14), dall'altro la necessità di rafforzare il supporto al rendimento del primo anno, al fine di ridurre il divario rispetto alle performance medie nazionali.

Poiché il corso è di nuova attivazione (aa 2022/23), non sono ancora disponibili indicatori di occupabilità (iC07, iC07BIS e iC07TER), l'indicatore di regolarità complessiva degli studi (iC17), il grado di soddisfazione dei laureati (iC18) e gli indicatori di approfondimento per la sperimentazione, soddisfazione e occupabilità (iC25, iC26, iC26BIS e iC26TER). Inoltre, nel 2024 si è laureato un solo studente (iC00g e iC00h) quindi non ci sono ancora dati sufficienti per discutere gli indicatori iC02 e Ic02BIS.

Nel 2024 il rapporto studenti/docenti (**iC05**) si attesta al 6,7%, in aumento rispetto all'anno precedente (4,4%). Tale valore risulta superiore sia alla media dei corsi LM-61 dell'area centro (5,7%) sia alla media nazionale (5,4%). Un andamento analogo si osserva anche per gli altri indicatori relativi al rapporto studenti/docenti (pesato per ore di docenza) (**iC27 e iC28**), i cui valori si collocano tuttavia in linea con le medie dell'area centro e nazionali. Questo quadro riflette la crescita delle immatricolazioni e del numero complessivo di studenti, che ha determinato un incremento della pressione didattica sul corpo docente. I valori osservati comparabili a quelli di riferimento confermano la buona sostenibilità del corso; tuttavia, sarà importante monitorare nel tempo l'equilibrio tra domanda formativa e risorse disponibili e attivare misure di reclutamento nei prossimi anni per garantire la qualità dell'offerta didattica.

L'indicatore **iC08**, relativo alla percentuale di docenti di ruolo appartenenti a settori scientifico-disciplinari di base e caratterizzanti, raggiunge il valore del 100%, significativamente superiore rispetto alle medie dei corsi LM-61 sia dell'area centro sia a livello nazionale. Le percentuali di ore di docenza erogate da docenti a tempo indeterminato e ricercatori di Ae B (**iC19**, **iC19BIS**, **iC19TER**) risultano stabili rispetto al 2023 e in linea con i valori medi di riferimento, a livello sia regionale sia nazionale. La qualità del corpo docente è ulteriormente confermata dal valore dell'indicatore iC09 (QRDLM), pari a 1. I dati evidenziano una struttura didattica solida, con un corpo docente qualificato e stabilmente impegnato nell'attività formativa.

Gli indicatori relativi all'internazionalizzazione del percorso formativo evidenziano alcune criticità. La percentuale di CFU conseguiti all'estero dagli studenti regolari (iC10 e iC10BIS), riferita al 2023, risulta pari a zero, dunque inferiore rispetto alle medie dei corsi LM-61 sia dell'area centro sia a livello nazionale. L'indicatore iC12 non è stato analizzato in quanto, a seguito di verifiche interne da parte dell'Ateneo, è emersa un'anomalia nei dati di origine attualmente in fase di risoluzione. Nonostante il corso sia di recente istituzione, questi dati segnalano la necessità di rafforzare le strategie di internazionalizzazione del corso, favorendo la mobilità studentesca e l'attrattività per studenti stranieri, al fine di colmare il divario rispetto agli standard nazionali e di area.

In conclusione, nonostante la recente attivazione (a.a. 2022/23), il Corso di Laurea in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione mostra una significativa attrattività, con immatricolazioni in crescita (il un numero di iscritti per l'aa 2024-25 è raddoppiato rispetto all'aa 2022/23 anno di attivazione del corso), e superiori alle medie di area centro e nazionale. Tuttavia, a fronte dell'aumento complessivo delle immatricolazioni, è cresciuto in misura più marcata il numero di studenti provenienti dallo stesso Ateneo rispetto a quelli provenienti da altri Atenei. Questo

dato, sebbene rispecchi un andamento generale, dal momento che anche la media nazionale si è abbassata di 7 punti, lascia intravedere margini di miglioramento in termini di attrattività.

L'elevata percentuale di studenti che prosegue al secondo anno (100%) evidenzia un ottimo livello di soddisfazione e fidelizzazione. Il rendimento del primo anno, pur migliorato rispetto all'anno precedente e in linea con l'area centro, resta inferiore alla media nazionale, suggerendo l'opportunità di potenziare il supporto agli studenti. La qualità e stabilità del corpo docente rappresentano un punto di forza, così come la sostenibilità complessiva del rapporto studenti/docenti.

Restano invece critici gli indicatori legati all'internazionalizzazione; sebbene il dato sia comprensibile data la recente attivazione del Corso, sarà importante rafforzare le politiche di mobilità internazionale e attrazione di studenti stranieri.

Nel complesso, il CdS mostra un percorso di sviluppo molto incoraggiante: ha saputo in pochi anni consolidare la propria attrattività e garantire la prosecuzione degli studi, poggiando su una base docente solida. Le principali sfide per i prossimi anni riguardano il miglioramento delle performance formative degli studenti e il rafforzamento della dimensione internazionale, così da confermare e ampliare il trend positivo già in atto.



### MATRICE DI TUNING CDS

## Corso di Laurea Magistrale in Scienze Della Nutrizione e dell'Alimentazione - LM61

Area Descrittori di Risultati di apprendimento Anno 1 Anno 2 Insegnamenti a scelta libera																										
Area	Descrittori di Dublino	Risultati di apprendimento specifici				Anı	no 1			600							Ins	egname	enti a sc	elta lib	era	32018				
			BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE E DEGLI ALIMENTI W002006	NUTRIGENETICA E NUTRIGENOMICA W002007	NUTRIZIONE E RIPRODUZIONE W002011		C.I. NUTRIZIONE E METABOLISMO WOZZOZ	MICROBIOLOGIA E IGIENE DEGLI ALIMENTI 3A491	MICROBIOTA INTESTINALE E BENESSERE W002010	NOVEL FOODS, FUNCTIONAL FOODS E NUTRACEUTICAL W002009	SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE W000704	MICROBIOTA DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI DEL TERRITORIO W002013	NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI DA COMPAGNIA W002014		C.I. QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE WOUZUIS	OXIDATIVE STRESS IN BIOLOGICAL SYSTEMS W001830	ALIMENTAZIONE E ATTIVITA' FISICO SPORTIVA W003645	ECONOMIA E MARKETING AGROINDUSTRIALE W002017	ALGAE AND NUTRITION W002019	MALATTIE MICROBICHE DI ORIGINE ALIMENTARE W001097	BIOTECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI W001531	RISCHIO MICROBIOLOGICO E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI W002018		certificaizone e gestione della qualità nella professione del biologo W001283	STAGE	PROVA FINALE
						DIETA E DISORDINI METABOLICI W002012	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE W000332							ANALISI CHIMICHE DEGLI ALIMENTI 5S123	TOSSICOLOGIA ALIMENTARE W002016								Lingua inglese livello avanzato W000690	Elementi di legislazione, certificaizone e ges		
	Conoscenza e comprensione	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	x			x	x				x					x										
		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		х																						
rizione e Salute)		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	x			x										x										
AREA DISCIPLINARE 1 (Nutrizione		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			х												x									
	comprensione	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.	х			x	x				х															
	сопоѕсепzа е	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.		х																						
	Capacità di applicare	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			х						х					х										
	Cal	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).														х	х									
		Conoscenze relative alla matrice alimentare come habitat microbico e al ruolo funzionale dei microrganismi coinvolti nella produzione, distribuzione e conservazione degli alimenti.						х				х														
	_	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).						x																		
	comprensione	Analisi critica del ruolo funzionale del microbiota nei principali alimenti fermentati.										х														
(a	Conoscenza e comp	Conoscenza dei metodi di produzione di biomasse di microrganismi protecnologici. Modalità di inoculo e crescita dei microorganismi. Processi produttivi multistarter.						х																		
nenti e Salute)	Cono:	Conoscenza dei metodi per l'identificazione e caratterizzazione dei ceppi microbici probiotici attraverso metodiche fenotipiche e genotipiche.							х																	

a degli Alin		Conoscenza delle attività metaboliche di microrganismi, l'influenza degli alimenti fermentati sul benessere fisiologico				х															
DISCIPLINARE 2 (Microbiologia		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																			
CIPLINARE 2 (		specialità alimentari del territorio, nonché i principali metaboliti prodotti e la loro importanza nella definizione delle proprietà di detti alimenti.						Х													
AREA DIS	ne	Applicare le conoscenze all'identificazione di matrici alimentari ottimali in relazione all'habitat microbico.			Х															<u> </u>	
	comprensione	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.			x			х													
	conoscenza e c	Applicare le conoscenze acquisite alla comprensione del ruolo dei microorganismi nelle produzioni alimentari del territorio, in termini di sicurezza e qualità degli alimenti.						х													
	di applicare	Applicare le conoscenze relative al ruolo funzionale dei microrganismi coinvolti nella produzione, trasformazione tecnologica, distribuzione e conservazione degli alimenti per lo sviluppo di alimenti fermentati, probiotici, funzionali, nutraceutici e superfoods.				х															
	Capacità	Applicazione di microorganismi in nutrizione in relazione al loro ruolo pro-tecnologico e pro-biotico				х		х													
		Valutare le iImplicazioni della dieta sul microbiota umano				х															
		Conoscere le sostanze bioattive, con effetti funzionali, presenti nelle diverse matrici alimentari che possono essere utilizzate per formulare alimenti funzionali e					x									х					
		nutraceutici.  Conoscere e definire la qualità nutrizionale degli alimenti in funzione della presenza di composti funzionali.					х									х					
	e comprensione	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							x												
(e)	Conoscenza	Conoscere le alghe utilizzate nell'alimentazione umana, la loro composizione, il valore nutrizionale, oltre ai rischi di contaminazione degli alimenti con biotossine algali												x							
Innovazione Industrial	8	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											х								
DISCIPLINARE 3	ione	Applicare le conoscenze acquisite per ideare e realizzare alimenti funzionali con componenti bioattivi per la salute umana e degli animali da compagnia					х		х							х					
AREA D	nza e comprensione	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												х							
	are conoscenza	utilizzare le principali tecniche statistiche per elaborare dati ed informazioni da fonti statistiche del settore primario ed agroindustriale, dai censimenti alle statistiche correnti annuali;											х								
	Capacità di applica	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;											х								
		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											х								
		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.								х	х										
	comprensione	conoscere i meccanismi di patogenicità dei più importanti microrganismi responsabili di infezioni alimentari, intossicazioni e tossinfezioni													х						
	a	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"															х				
ezza Alimentare	Conoscenza	Comprensione delle misure e condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità degli alimenti in ogni fase della catena alimentare, dalla produzione primaria al consumo.															х				
DISCIPLINARE 4 (Sicu		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.															х				
AREA D	oscenza e	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															x				
	plicare conc	Implementazione dei metodi e sistemi per la valutazione e la gestione del rischio microbiologico nella filiera alimentare: sistema HACCP.															х				
	Capacità di applicare conoscenza comprensione	Effettuare le più importanti analisi chimiche, sia classiche che strumentali, applicate agli alimenti, come la determinazione di sostanze di interesse nutrizionale e sostanze inquinanti.								х	х										
	Cai	Applicare le conoscenze scientifiche e tecniche di base necessarie per descrivere il ruolo dei microrganismi e delle loro tossine nelle intossicazioni e tossinfezioni													х						
	comprensione	Elementi di legislazione utili sia in preparazione all'Esame di Stato di Abilitazione alla Professione di Biologo, sia per una corretta gestione dell'attività di laboratorio																	х		
ттіліт	a	Conoscenza della lingua inglese a livello B2  Approfondimento delle conoscenze																х		х	
A ALTRE ATTIVITÀ	Conoscenza	Approfondimento in maniera autonoma di specifiche																			х
AREA		tematiche relative al Corso di Laurea  Applicare ulteriormente le conoscenze acquisite durante																			
	ità di ːare ョnza e nsione	il Corso di Laurea																		Х	

Capaci applic conosce comprei	Progettare e organizzare il lavoro di ricerca, interpretare criticamente i risultati sperimentali e comunicarli alla comunità scientifica																								х
Autonomia di giudizio	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.	x	х	х	х	х	х	x	х	х	х	х	х	х	x	x	х	х	х	х	х	х	х	х	х
abilità comunicative	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.																							х	х
capacità di apprendimento	sviluppo delle capacità di apprendimento che consentano di continuare a studiare a livello avanzato per lo più in modo auto-diretto o autonomo	x	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	x	х	х	х	х	х	х	х	х