

**VERBALE CONSIGLIO CORSO DI STUDIO**  
**“SCIENZE DELLA NUTRIZIONE E DELL’ALIMENTAZIONE”**  
**N. 4 DEL 23.04.2026 A.A. 2025/2026**

L'anno 2026 addì 23 del mese di aprile in Ancona alle ore 12.30 si riunisce in aula S3– 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              | P | G | A |    | NOMINATIVO           | P | G | A |
|----|-------------------------|---|---|---|----|----------------------|---|---|---|
| 1  | ACCORONI STEFANO        |   |   | X | 19 | SIMONI SERENA        | X |   |   |
| 2  | AQUILANTI LUCIA         |   |   | X | 20 | TRUZZI CRISTINA      | X |   |   |
| 3  | BACCHETTI TIZIANA       | X |   |   | 21 | VIGNAROLI CARLA      | X |   |   |
| 4  | BELLAGAMBA ALDO         | X |   |   | 22 | ZARANTONIELLO MATTEO |   |   | X |
| 5  | CANONICO LAURA          | X |   |   |    |                      |   |   |   |
| 6  | CIAMPI GIACOMO          |   |   | X |    |                      |   |   |   |
| 7  | COMITINI FRANCESCA      | X |   |   |    |                      |   |   |   |
| 8  | DAMIANI ELISABETTA      | X |   |   |    |                      |   |   |   |
| 9  | D'ANZEO MARCO           |   |   | X |    |                      |   |   |   |
| 10 | FABRI MARA              | X |   |   |    |                      |   |   |   |
| 11 | FRONTINI ANDREA         | X |   |   |    |                      |   |   |   |
| 12 | GASPARRINI MASSIMILIANO | X |   |   |    |                      |   |   |   |
| 13 | GORBI STEFANIA          | X |   |   |    |                      |   |   |   |
| 14 | GUESCINI MICHELE        |   |   | X |    |                      |   |   |   |
| 15 | MARADONNA FRANCESCA     | X |   |   |    |                      |   |   |   |
| 16 | NORICI ALESSANDRA       |   | X |   |    |                      |   |   |   |
| 17 | ORLANDO PATRICK         | X |   |   |    |                      |   |   |   |
| 18 | PACETTI DEBORAH         |   |   | X |    |                      |   |   |   |

Presiede la seduta la Prof.ssa Tiziana Bacchetti

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) Regolamento didattico dei Corsi di Studio;
- 4) Approvazione Matrice di Tuning;
- 5) Approvazione Quadri SUA in scadenza;
- 6) Nomina Commissione di accesso Corso di Laurea Magistrale Scienze della Nutrizione e dell’Alimentazione;
- 7) Programmazione consultazioni parti sociali 2026;
- 8) Varie ed eventuali.



**OGGETTO n. 1 – Comunicazioni**

La presidente informa che il CdS di Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione (LM-61) sarà oggetto dell'Audit, a cura del NdV. Si informa che si stanno preparando i documenti richiesti per l'autovalutazione e che l'audit si terrà venerdì 5 giugno 2026, ore 09.45-10.45.

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

Si approva il verbale della seduta precedente.

**OGGETTO n. 3 – Regolamento didattico dei Corsi di Studio**

La Presidente comunica che il Regolamento didattico non presenta modifiche sostanziali rispetto alla precedente versione. L'unica variazione introdotta consiste nell'eliminazione della frase iniziale del punto 11 dell'art. 25 (Tirocinio formativo/stage). Interviene la Dott.ssa Laura Grizi che informa inoltre che, a seguito delle indicazioni fornite dall'Ateneo in merito allo scorporo degli insegnamenti a scelta dal piano didattico e al loro inserimento nella didattica erogata, potrebbero rendersi necessari ulteriori adeguamenti di carattere tecnico e formale, quali, l'aggiornamento dei collegamenti informatici per consentire agli studenti una corretta visualizzazione degli insegnamenti opzionali. Tali interventi non comporteranno modifiche sostanziali ai contenuti del Regolamento.

Il Regolamento didattico viene quindi posto in votazione e approvato all'unanimità (Allegato 1)

**OGGETTO n. 4 – Approvazione Matrice di Tuning**

La Presidente presenta le modifiche apportate alla matrice di Tuning (Allegato 2), consistenti nell'inserimento dell'insegnamento a scelta Analisi biochimiche e nell'aggiornamento delle competenze associate agli insegnamenti. Le revisioni effettuate tengono conto altresì delle indicazioni dell'Ateneo relative allo scorporo degli insegnamenti a scelta dal piano didattico e al loro inserimento nella didattica erogata. La matrice viene approvata all'unanimità.

**OGGETTO n. 5 – Approvazione Quadri SUA in scadenza**

La Presidente informa che sono state compilate le sezioni della Scheda SUA-CDS in scadenza. Procede alla presentazione dei relativi quadri (Allegato 3) e illustra le principali modifiche apportate rispetto all'anno precedente, che riguardano in particolare l'eliminazione delle informazioni relative agli insegnamenti a scelta nei quadri dell'Offerta didattica programmata. Per quanto riguarda la sezione relativa alle consultazioni con le parti interessate, si comunica che le consultazioni con il Comitato d'indirizzo si svolgeranno in data 25 maggio 2026, congiuntamente ai corsi BMA e Scienze Biologiche. A tal fine, nella Scheda SUA-CDS è stata inserita una nota a titolo di promemoria, che verrà successivamente aggiornata con i dettagli dell'incontro una volta effettuata la consultazione e comunque entro la scadenza dei quadri.

La Presidente, infine, riferisce gli aggiornamenti introdotti nella sezione relativa all'orientamento. I quadri in scadenza vengono approvati all'unanimità.

**OGGETTO n. 6 – Nomina Commissione di accesso Corso di Laurea Magistrale Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione**



La Presidente informa che è necessario procedere all'aggiornamento della Commissione di accesso del Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione. Viene presentata una proposta di composizione, precisando che i colleghi interessati a farne parte sono invitati a manifestare la propria disponibilità, al fine di consentire eventuali integrazioni prima della formalizzazione definitiva. La Commissione nominata per il Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione risulta così composta:

Tiziana Bacchetti  
Elisabetta Damiani  
Andrea Frontini  
Francesca Maradonna  
Patrick Orlando  
Cristina Truzzi

**OGGETTO n. 7 – Programmazione consultazioni parti sociali 2026**

La Presidente ribadisce che le consultazioni con le parti sociali sono state programmate per il 25 maggio 2026 congiuntamente con BMA e Scienze Biologiche.

**OGGETTO n. 8 – Varie ed eventuali**

-La Presidente comunica la necessità che il Consiglio di Corso di Studio si esprima in merito alle modalità di erogazione della didattica per l'a.a. 2026/2027. Viene pertanto presentata la seguente proposta: "Per l'a.a. 2026/2027 i corsi del CdS saranno erogati in presenza. Pur raccomandando la frequenza in aula, viene mantenuta la possibilità per gli studenti di seguire in modalità streaming le lezioni e gli insegnamenti ad esclusivo contenuto teorico. Gli insegnamenti a elevato contenuto pratico, le esercitazioni, i laboratori e le uscite di campo saranno invece erogati esclusivamente in presenza".

La proposta viene sottoposta all'approvazione del Consiglio e approvata all'unanimità.

-La Presidente comunica inoltre che l'Ateneo ha richiesto di indicare la riserva di posti destinata agli studenti cinesi accolti dall'UNIVPM nell'ambito del programma Marco Polo per l'a.a. 2027/2028. Per SNA, tale riserva viene individuata in 4-5 posti.

-Infine, la Presidente aggiorna il Consiglio sullo stato di avanzamento della revisione delle informazioni pubblicate sul sito DiSVA, nella sezione "Stage e tirocini". Il gruppo di lavoro, composto dai Presidenti dei CCS e dai referenti di tirocinio dei diversi corsi di studio, ha predisposto le nuove linee guida per la compilazione del progetto formativo e per la redazione della relazione finale di tirocinio, già disponibili online. È inoltre in fase di aggiornamento l'elenco degli enti convenzionati presso i quali è possibile svolgere l'attività di tirocinio.

Non essendoci altro da discutere, la Presidente del CdS, alle ore 13.20 dichiara chiusa la seduta.

La Presidente  
Prof.ssa Tiziana Bacchetti  
*Tiziana Bacchetti*



**PIANO DIDATTICO A.A. 2026/2027**

**Classe LM-61 R - Scienze della nutrizione umana (D.M. 270/04)  
LAUREA MAGISTRALE "SCIENZE DELLA NUTRIZIONE E DELL'ALIMENTAZIONE"**

|    | DISCIPLINA                                                                                      | Tipologia | SETTORE           |   | CFU | Tot. Ore |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------|---|-----|----------|
|    | <b>I ANNO</b>                                                                                   |           |                   |   |     |          |
| 1  | Biochimica della nutrizione e degli alimenti                                                    | Caratt.   | BIOS-07/A         |   | 12  | 96       |
| 2  | Microbiologia e igiene degli alimenti                                                           | Caratt.   | AGRI-08/A         |   | 7   | 56       |
|    | <b>C.I. Nutrizione e metabolismo</b>                                                            |           |                   |   |     |          |
| 3  | >Fisiologia della nutrizione                                                                    | Aff.      | BIOS-06/A         | 5 | 10  | 80       |
|    | >Dieta e disordini metabolici                                                                   | Aff.      | BIOS-12/A         | 5 |     |          |
| 4  | Nutrigenetica e nutrigenomica                                                                   | Caratt.   | BIOS-07/A         |   | 6   | 48       |
| 5  | Novel foods, functional foods e nutraceutical (Eng.)                                            | Caratt.   | AGRI-07/A         |   | 6   | 48       |
| 6  | Microbiota intestinale e benessere                                                              | Caratt.   | AGRI-08/A         |   | 6   | 48       |
| 7  | Nutrizione e riproduzione                                                                       | Aff.      | BIOS-04/A         |   | 6   | 48       |
|    | Lingua inglese livello avanzato                                                                 |           |                   |   | 3   |          |
|    | Stage                                                                                           | Altre     |                   |   | 6   |          |
|    | Crediti a scelta *                                                                              |           |                   |   | 6   |          |
|    |                                                                                                 |           | <b>Totale CFU</b> |   | 68  |          |
|    | <b>II ANNO (attivato 27/28)</b>                                                                 |           |                   |   |     |          |
| 8  | Microbiota delle produzioni alimentari del territorio                                           | Caratt.   | AGRI-08/A         |   | 6   | 48       |
| 9  | Nutrizione e alimentazione degli animali da compagnia                                           | Aff.      | BIOS-04/A         |   | 6   | 48       |
|    | <b>C.I. Qualità e sicurezza alimentare</b>                                                      |           |                   |   |     |          |
| 10 | >Analisi chimiche degli alimenti                                                                | Caratt.   | CHEM-01/A         | 6 | 12  | 96       |
|    | >Tossicologia alimentare                                                                        | Caratt.   | BIOS-10/A         | 6 |     |          |
| 11 | Scienze e tecniche dietetiche applicate                                                         | Caratt.   | MEDS-08/C         |   | 7   | 56       |
|    | Elementi di legislazione, certificazione e gestione della qualità nella professione del biologo | Altre     | BIOS-15/A         |   | 3   | 24       |
|    | Crediti a scelta *                                                                              |           |                   |   | 6   |          |
|    | Tesi                                                                                            |           |                   |   | 12  |          |
|    |                                                                                                 |           | <b>Totale CFU</b> |   | 52  |          |
|    |                                                                                                 |           | <b>Totale</b>     |   | 120 |          |
| 12 | <b>Corsi per crediti a scelta *</b>                                                             |           |                   |   |     |          |
|    | Rischio microbiologico e sicurezza degli alimenti (2°anno) **                                   | D         | AGRI-08/A         |   | 6   | 48       |
|    | Malattie microbiche di origine alimentare (1° anno) **                                          | D         | BIOS-15/A         |   | 6   | 48       |

**\*La studentessa/lo studente dovrà scegliere ed inserire nel piano di studio gli insegnamenti a scelta libera offerti nell'anno di erogazione. Almeno 6 CFU a scelta devono essere conseguiti superando uno dei corsi per crediti a scelta**

\*\* insegnamento statutario, inserito d'ufficio se lo studente non presenta piano di studio e modificabile dallo studente secondo le regole e modalità previste per la presentazione dei piani.

> Malattie microbiche di origine alimentare - 1° anno

> Rischio microbiologico e sicurezza degli alimenti - 2° anno

a) 1 CFU = 8 ore: tutti i corsi oltre alle lezioni teoriche debbono prevedere almeno 1 CFU di attività didattica sperimentale

b) i corsi integrati sono costituiti da più discipline e prevedono un unico esame finale

c) non sono previste propedeuticità

d) lo stage deve essere svolto esclusivamente in sedi diverse dal Di.S.V.A. per 150 ore

|  |                           | UNIVERSITÀ<br>POLITECNICA<br>DELLE MARCHE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                      | <div>MATRICE DI TUNING CDS</div> <div>Corso di Laurea Magistrale in Scienze Della Nutrizione e dell'Alimentazione - LM61</div> |                                   |                                       |   |                                             |                                            |                                                       |                                                 |                                                               |                                                               |                                              |                              |                                                |                                                   |                                              |                             |                                                   |                                                 |                                                           |                           |                                         |                                                                                                         |       |              |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|---|---------------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------|--|--|
| Area                                                                              | Descrittori di<br>Dublino | Risultati di apprendimento<br>specifici                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Anno 1                                               |                                                                                                                                |                                   |                                       |   |                                             | Anno 2                                     |                                                       |                                                 |                                                               |                                                               |                                              | Insegnamenti a scelta libera |                                                |                                                   |                                              |                             |                                                   |                                                 |                                                           |                           |                                         |                                                                                                         |       |              |  |  |
|                                                                                   |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE E DEGLI ALIMENTI W002006 | NUTRIGENETICA E NUTRIGENOMICA W002007                                                                                          | NUTRIZIONE E RIPRODUZIONE W002011 | C.I. NUTRIZIONE E METABOLISMO W002008 |   | 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. QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE W002015 |                              | 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 | ANALISI BIOCHIMICHE 5S028 | Lingua inglese livello avanzato W000690 | Elementi di legislazione, certificazione e gestione della qualità nella professione del biologo W001283 | STAGE | PROVA FINALE |  |  |
| AREA DISCIPLINARE 1 (Nutrizione e Salute)                                         | 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                            | X                                              |                                                   |                                              |                             |                                                   |                                                 |                                                           | X                         |                                         |                                                                                                         |       |              |  |  |
|                                                                                   |                           | Conoscere le tecniche di valutazione dello stato nutrizionale e i metodi di misura della composizione corporea e del metabolismo energetico.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                      |                                                                                                                                |                                   |                                       |   |                                             |                                            | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                      | X                                                                                                                              |                                   |                                       |   |                                             |                                            |                                                       |                                                 |                                                               |                                                               |                                              |                              |                                                |                                                   |                                              |                             |                                                   |                                                 |                                                           |                           |                                         |                                                                                                         |       |              |  |  |
|                                                                                   |                           | 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                                              |                                                   |                                              |                             |                                                   |                                                 |                                                           |                           | X                                       |                                                                                                         |       |              |  |  |
|                                                                                   |                           | Conoscere il ruolo che gli alimenti, le sostanze additive e i contaminanti ambientali presenti nella dieta hanno sullo stato della salute riproduttiva.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                      |                                                                                                                                | X                                 |                                       |   |                                             |                                            |                                                       |                                                 |                                                               |                                                               |                                              |                              |                                                |                                                   |                                              |                             |                                                   |                                                 |                                                           |                           |                                         |                                                                                                         |       |              |  |  |
|                                                                                   |                           | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                      |                                                                                                                                | X                                 |                                       |   |                                             |                                            | X                                                     |                                                 |                                                               |                                                               |                                              |                              |                                                | X                                                 |                                              |                             |                                                   |                                                 |                                                           |                           |                                         |                                                                                                         |       |              |  |  |
|                                                                                   |                           | Affrontare con competenza le tematiche relative all'area della biochimica e fisiologia della nutrizione, pianificare e realizzare interventi di assistenza dietetico-nutrizionale nelle diverse condizioni fisiologiche.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | X                                                    |                                                                                                                                |                                   | X                                     | X |                                             |                                            | X                                                     |                                                 |                                                               |                                                               |                                              |                              | X                                              | X                                                 |                                              |                             |                                                   |                                                 |                                                           |                           |                                         | X                                                                                                       |       |              |  |  |
|                                                                                   |                           | Descrivere e pplicare le tecniche di valutazione dello stato nutrizionale e i metodi di misura della composizione corporea e del metabolismo energetico, al fine di elaborare e monitorare interventi dietetici personalizzati in relazione alle esigenze fisiologiche e patologiche dell'individuo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                      |                                                                                                                                |                                   | X                                     | X |                                             |                                            | X                                                     |                                                 |                                                               |                                                               |                                              |                              |                                                |                                                   |                                              |                             |                                                   |                                                 |                                                           |                           |                                         |                                                                                                         |       |              |  |  |
|                                                                                   |                           | Identificare varianti genetiche correlate a specifiche risposte nutrizionali e sarà in grado di proporre le analisi genetiche necessarie per prospettare possibili strategie nutrizionali di prevenzione personalizzate nei confronti di alcune patologie.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                      | X                                                                                                                              |                                   |                                       |   |                                             |                                            |                                                       |                                                 |                                                               |                                                               |                                              |                              |                                                |                                                   |                                              |                             |                                                   |                                                 |                                                           |                           |                                         |                                                                                                         |       |              |  |  |
|                                                                                   |                           | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                      |                                                                                                                                | X                                 |                                       |   |                                             |                                            |                                                       | X                                               |                                                               |                                                               |                                              |                              |                                                | X                                                 |                                              |                             |                                                   |                                                 |                                                           |                           |                                         |                                                                                                         |       |              |  |  |
|                                                                                   |                           | Pianificare e realizzare diete in particolari stati fisiologici dove la dieta e l'integrazione alimentare possono svolgere un ruolo critico, ad esempio nella riproduzione e l'esercizio fisico.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                      |                                                                                                                                | X                                 | X                                     | X |                                             |                                            | X                                                     |                                                 |                                                               |                                                               |                                              |                              | X                                              | X                                                 |                                              |                             |                                                   |                                                 |                                                           |                           |                                         |                                                                                                         |       |              |  |  |
|                                                                                   | enza e comprensione       | Conoscenze relative alla matrice alimentare come habitat microbico e al ruolo funzionale dei microrganismi coinvolti nella produzione, distribuzione e conservazione degli alimenti.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                      |                                                                                                                                |                                   |                                       |   | X                                           |                                            |                                                       | X                                               |                                                               |                                                               |                                              |                              |                                                |                                                   |                                              |                             | X                                                 |                                                 |                                                           |                           |                                         |                                                                                                         |       |              |  |  |
|                                                                                   |                           | 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                                               |                                                               |                                                               |                                              |                              |                                                |                                                   |                                              |                             |                                                   |                                                 |                                                           |                           |                                         |                                                                                                         |       |              |  |  |
|                                                                                   |                           | Analisi critica del ruolo funzionale del microbiota nei principali alimenti fermentati.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                      |                                                                                                                                |                                   |                                       |   |                                             |                                            |                                                       | X                                               |                                                               |                                                               |                                              |                              |                                                |                                                   |                                              |                             | X                                                 |                                                 |                                                           |                           |                                         |                                                                                                         |       |              |  |  |
|                                                                                   |                           | Conoscenza dei metodi di produzione di biomasse di microrganismi protecnologici. Modalità di inoculo e crescita dei microorganismi. Processi produttivi multistarter.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                      |                                                                                                                                |                                   |                                       |   | X                                           |                                            |                                                       | X                                               |                                                               |                                                               |                                              |                              |                                                |                                                   |                                              |                             |                                                   |                                                 |                                                           |                           |                                         |                                                                                                         |       |              |  |  |

|                                                             |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |  |  |  |   |  |   |  |  |   |   |   |   |  |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|---|---|---|---|---|---|---|--|--|--|---|--|---|--|--|---|---|---|---|--|
| AREA DISCIPLINARE 2 (Microbiologia degli Alimenti e Salute) | Conosc                                          | Conoscenza dei metodi per l'identificazione e caratterizzazione dei ceppi microbici probiotici attraverso metodiche fenotipiche e genotipiche.                                                                                                                                                                         |  |  |  |  |  |  |   | X |   |   |   |   |   |  |  |  |   |  | X |  |  |   |   |   |   |  |
|                                                             |                                                 | 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                                                                                                                      |  |  |  |  |  |  |   | X |   |   |   |   |   |  |  |  |   |  | X |  |  |   |   |   |   |  |
|                                                             |                                                 | 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.                                               |  |  |  |  |  |  |   |   |   | X |   |   |   |  |  |  |   |  |   |  |  |   |   |   |   |  |
|                                                             | Capacità di applicare conoscenza e comprensione | Applicare le conoscenze all'identificazione di matrici alimentari ottimali in relazione all'habitat microbico.                                                                                                                                                                                                         |  |  |  |  |  |  | X |   |   |   | X |   |   |  |  |  |   |  |   |  |  |   |   |   |   |  |
|                                                             |                                                 | 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 |   |   |  |  |  |   |  | X |  |  |   |   |   |   |  |
|                                                             |                                                 | Applicare le conoscenze acquisite alla comprensione del ruolo dei microorganismi nelle produzioni alimentari del territorio, in termini di sicurezza e qualità degli alimenti.                                                                                                                                         |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   | X |   |   |  |  |  |   |  |   |  |  |   |   |   |   |  |
|                                                             |                                                 | 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 s.                                                            |  |  |  |  |  |  |   | X |   |   |   |   |   |  |  |  |   |  | X |  |  |   |   |   |   |  |
|                                                             |                                                 | Applicazione di microorganismi in nutrizione in relazione al loro ruolo pro-tecnologico e pro-biotico.                                                                                                                                                                                                                 |  |  |  |  |  |  |   | X |   |   | X |   |   |  |  |  |   |  | X |  |  |   |   |   |   |  |
|                                                             |                                                 | Valutare le implicazioni della dieta sul microbiota umano.                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |  |  |  |  |   | X |   |   |   |   |   |  |  |  |   |  | X |  |  |   |   |   |   |  |
| AREA DISCIPLINARE 3 (Innovazione Industriale)               | Conoscenza e comprensione                       | Conoscere le sostanze bioattive, con effetti funzionali, presenti nelle diverse matrici alimentari che possono essere utilizzate per formulare alimenti funzionali e nutraceutici.                                                                                                                                     |  |  |  |  |  |  |   |   | X |   |   |   |   |  |  |  |   |  | X |  |  |   |   |   |   |  |
|                                                             |                                                 | Conoscere e definire la qualità nutrizionale degli alimenti in funzione della presenza di composti funzionali.                                                                                                                                                                                                         |  |  |  |  |  |  |   |   | X |   |   |   |   |  |  |  |   |  | X |  |  |   |   |   |   |  |
|                                                             |                                                 | 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 |   |   |  |  |  |   |  |   |  |  |   |   |   |   |  |
|                                                             |                                                 | Conoscere le fonti sostenibili e alternative di nutrienti, inclusi i novel food, utilizzate nell'alimentazione umana e animale.                                                                                                                                                                                        |  |  |  |  |  |  |   |   | X |   |   | x |   |  |  |  | X |  |   |  |  |   |   |   |   |  |
|                                                             | Capacità di applicare conoscenza e comprensione | Applicare le conoscenze acquisite per ideare e valutare l'efficacia di alimenti funzionali con componenti bioattivi per la salute umana e degli animali da compagnia.                                                                                                                                                  |  |  |  |  |  |  |   |   | X |   |   | X |   |  |  |  |   |  | X |  |  |   |   |   |   |  |
|                                                             |                                                 | Applicare le conoscenze relative alle fonti sostenibili e alternative di nutrienti, inclusi i novel food, per valutarne l'impiego nell'alimentazione umana e animale, interpretarne il profilo nutrizionale e i potenziali rischi                                                                                      |  |  |  |  |  |  |   |   | X |   |   |   |   |  |  |  | X |  |   |  |  |   |   |   |   |  |
|                                                             |                                                 | Applicare le conoscenze sulle esigenze nutrizionali degli animali da compagnia per formulare diete e integrazioni adeguate a taglia, età e razza, finalizzate al benessere e alla salute animale.                                                                                                                      |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   | X |   |   |  |  |  | X |  |   |  |  |   |   |   |   |  |
| AREA DISCIPLINARE 4 (Sicurezza Alimentare)                  | Conoscenza e comprensione                       | 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.   |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   | X | X |  |  |  |   |  |   |  |  |   |   |   |   |  |
|                                                             |                                                 | Conoscere i meccanismi di patogenicità dei più importanti microrganismi responsabili di infezioni alimentari, intossicazioni e tossinfezioni.                                                                                                                                                                          |  |  |  |  |  |  | X |   |   |   |   |   |   |  |  |  | X |  |   |  |  |   |   |   |   |  |
|                                                             |                                                 | 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".                                                                                  |  |  |  |  |  |  | X |   |   |   |   |   |   |  |  |  |   |  | X |  |  |   |   |   |   |  |
|                                                             |                                                 | Comprendere le 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.                                                                                                                             |  |  |  |  |  |  | X |   |   |   |   |   |   |  |  |  |   |  | X |  |  |   |   |   |   |  |
|                                                             |                                                 | 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.                                                                                    |  |  |  |  |  |  | X |   |   |   |   |   |   |  |  |  |   |  | X |  |  |   |   |   |   |  |
|                                                             | Capacità di applicare conoscenza e comprensione | 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 |   |   |   |   |   |   |  |  |  |   |  | X |  |  |   |   |   |   |  |
|                                                             |                                                 | Implementazione dei metodi e sistemi per la valutazione e la gestione del rischio microbiologico nella filiera alimentare: sistema HACCP.                                                                                                                                                                              |  |  |  |  |  |  | X |   |   |   |   |   |   |  |  |  |   |  | X |  |  |   |   |   |   |  |
|                                                             |                                                 | Effettuare le più importanti analisi chimiche, sia classiche che strumentali, applicate agli alimenti, come la determinazione di sostanze di interesse nutrizionale e sostanze inquinanti.                                                                                                                             |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   | X | X |  |  |  |   |  |   |  |  |   |   |   |   |  |
|                                                             |                                                 | Applicare le conoscenze scientifiche e tecniche di base necessarie per descrivere il ruolo dei microrganismi nelle intossicazioni e tossinfezioni.                                                                                                                                                                     |  |  |  |  |  |  | X |   |   |   |   |   |   |  |  |  | X |  |   |  |  |   |   |   |   |  |
| AREA ALTRE ATTIVITÀ                                         | Conoscenza e 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.                                                                                                                                         |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |  |  |  |   |  |   |  |  |   | X |   |   |  |
|                                                             |                                                 | Conoscenza della lingua inglese a livello B2.                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |  |  |  |   |  |   |  |  | X |   |   |   |  |
|                                                             |                                                 | Approfondimento delle conoscenze.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |  |  |  |   |  |   |  |  |   |   | X |   |  |
|                                                             |                                                 | Approfondimento in maniera autonoma di specifiche tematiche relative al Corso di Laurea.                                                                                                                                                                                                                               |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |  |  |  |   |  |   |  |  |   |   |   | X |  |
|                                                             | Capacità di applicare conoscenza e comprensione | Applicare ulteriormente le conoscenze acquisite durante il Corso di Laurea.                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |  |  |  |   |  |   |  |  |   |   | X |   |  |
|                                                             |                                                 | Progettare e organizzare il lavoro di ricerca, interpretare criticamente i risultati sperimentali e comunicarli alla comunità scientifica.                                                                                                                                                                             |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |  |  |  |   |  |   |  |  |   |   |   | X |  |



**SUA CDS SNA LM-61****SEZIONE: DOCUMENTAZIONE****Il Corso di Studio in breve**

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione e dell’Alimentazione, offerto dal Dipartimento di Scienze della Vita e dell’Ambiente (DISVA) con il contributo del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali (D3A), è un programma multidisciplinare biennale. Questo corso conferisce la qualifica accademica di dottore magistrale e permette di ottenere l'abilitazione alla professione di Biologo, previo superamento dell'Esame di Stato. L'accesso al corso è libero, ma è necessario possedere una laurea triennale o un titolo di studio equivalente riconosciuto. Sono ammessi anche laureati magistrali o a ciclo unico con i requisiti necessari. L'attività didattica è erogata in presenza, con possibilità per gli studenti di seguire in modalità streaming le lezioni. Le esercitazioni e i laboratori saranno garantiti solo in presenza.

Il corso riflette una crescente consapevolezza sociale sull'importanza della nutrizione per mantenere un buono stato di salute, prevenire malattie croniche legate all'età e favorire un invecchiamento di successo. Questo concetto si estende anche alla salute degli animali da compagnia, un settore in crescita nel mercato nutrizionale. Il corso risponde all'interesse delle imprese e del mercato per alimenti salutistici e nutraceutici, associata all'esigenza di valorizzare le caratteristiche dei prodotti agroalimentari del territorio. Il corso, forma professionisti nel campo della nutrizione con competenze specifiche sulla salute del consumatore, includendo oltre ai classici elementi di tecniche dietetiche, anche aspetti innovativi quali la modulazione del microbiota intestinale, nutrigenomica e nutrigenetica, quale introduzione al concetto di nutrizione personalizzata.

Il corso approfondisce il ruolo degli alimenti nutraceutici, con particolare riferimento alla valutazione e validazione scientifica dell'efficacia degli alimenti funzionali destinati all'uomo e agli animali da compagnia, in conformità alle normative vigenti in materia di health claims. Il percorso formativo integra competenze biomediche proprie del/la biologo/a nutrizionista con conoscenze avanzate sulla qualità e sicurezza degli alimenti e sulle tecnologie alimentari, incluse quelle microbiologiche, considerando la sostenibilità dei processi produttivi, l'ottimizzazione nell'uso delle risorse e la riduzione dell'impatto ambientale, includendo inoltre lo studio dei novel foods, elementi strategici nella transizione verso sistemi alimentari sostenibili.

Il corso mira a formare, oltre al biologo nutrizionista, anche figure altamente professionali per l'industria alimentare, nutraceutica e della mangimistica, capaci di coniugare le conoscenze sulla produzione e trasformazione degli alimenti con la loro valenza nutrizionale e funzionale.

Le figure professionali formate, oltre alla classica preparazione alla professione del biologo nutrizionista, avranno le competenze per analizzare e valutare le caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche di un prodotto alimentare, al fine di migliorarne qualità nutrizionale e sicurezza alimentare. Tali competenze consentiranno un accesso preferenziale presso aziende

agroalimentari, nutraceutiche e zootecniche. I/Le futuri/e laureati/e potranno anche supportare imprese e associazioni per la valorizzazione dei prodotti locali, trovare impiego presso laboratori di controllo di qualità degli alimenti, occuparsi della gestione di sistemi di certificazione

Ulteriori opportunità includono posizioni nel settore pubblico (che attualmente impiega circa il 15% dei laureati LM61), presso enti sanitari nazionali e regionali coinvolti nella progettazione, monitoraggio e valutazione di programmi inerenti tematiche nutrizionali. Inoltre, con le conoscenze acquisite i laureati potranno svolgere attività di educazione alimentare e consulenza nutrizionale, in contesti di prevenzione e salvaguardia della salute.

Il corso prevede annualmente attività seminariali, con la collaborazione di professionisti del mondo del lavoro, e 150 ore di tirocinio presso enti convenzionati per l'acquisizione di conoscenze e competenze di grande rilevanza per l'esercizio dell'attività professionale. Il percorso si conclude con la realizzazione di una tesi di laurea presso laboratori di ricerca dell'Università Politecnica delle Marche sia presso altre Università, enti di ricerca/aziende, pubblici o privati, che operano nel settore degli alimenti e della nutrizione.

Gli obiettivi formativi del corso riguardano le seguenti competenze essenziali alla figura professionale:

- Conoscenza della qualità delle materie prime e dei processi tecnologici e microbiologici associati alla loro trasformazione. Impiego dei bioprocessi per il miglioramento nutrizionale e nutraceutico degli alimenti con particolare attenzione ai prodotti del territorio.

- Conoscenza degli aspetti che riguardano la sicurezza degli alimenti di origine animale e vegetale e la qualità dei processi di trasformazione.

- Conoscenza dei meccanismi biochimici e fisiologici della digestione, assorbimento e processi metabolici a carico dei nutrienti.

- Conoscenza delle tecniche e dei metodi di misura della composizione corporea e del metabolismo energetico e delle principali tecniche di valutazione dello stato di nutrizione.

- Conoscenza della qualità nutrizionale degli alimenti e dei fattori che regolano la biodisponibilità dei macro e dei micronutrienti.

- Conoscenza dell'influenza degli alimenti sul benessere, sulla prevenzione e cura delle malattie, anche attraverso la modulazione del microbiota intestinale e dell'espressione genica (nutrigenetica e nutrigenomica).

- Conoscenza delle normative relative alla commercializzazione, la sicurezza e ad i claims salutistici degli alimenti, degli ingredienti, degli additivi e degli integratori alimentari.

The Master's Degree Course in Nutrition and Food Sciences is a multidisciplinary course proposed by the Department of Life and Environmental Sciences (DISVA), with the contribution of researchers and professors from the Department of Food and Environmental Sciences (D3A). The course lasts two years and confers the academic qualification of doctoral degree, allowing to obtain the qualification to the profession of Biologist, after passing the relative State Exam.

The course is open access, requiring a three-year university degree or diploma, or another qualification obtained abroad, recognized as suitable. Master's or single-cycle graduates with the necessary requirements are also admitted.

Teaching activities are delivered in person, with the possibility for students to attend lectures via streaming. Practical exercises and laboratory activities are guaranteed only in person.

The course reflects a greater social awareness on the role of nutrition in maintaining an optimal state of health, in the prevention of chronic diseases associated with age and consequently in the achievement of successful aging. In this context, the extension of this concept, in addition to human health, to pet animals is significant, since this nutritional sector plays an increasingly important role in differentiating and enhancing the market. Therefore, the course also responds to the growing interest of companies related to health foods and nutraceuticals, associated with the need to enhance the health characteristics of local agri-food products. In particular, it responds to specific market requests of professional figures in the field of nutrition with skills in the health of the consumer, considering in addition to the classic elements of dietary techniques, aspects of modulation of the intestinal microbiota by foods and probiotics, elements of nutrigenomics and the principles of nutrigenetics as an introduction to the concept of personalized nutrition.

At the same time, technological knowledge related to food and nutraceuticals will also be provided, in particular on the validation of the efficacy of functional foods for humans and pets, taking into account the regulations on health claims (health claim). The program integrates the biomedical competencies of the nutrition biologist with advanced knowledge of food quality and safety, as well as food technologies, including microbiological ones, taking into account the sustainability of production processes, the efficient use of resources, and the reduction of environmental impact, also encompassing the study of novel foods, which are key elements in the transition toward more sustainable food systems.

The course therefore aims to train highly professional figures for the food, nutraceutical and feed industry, able to combine knowledge on the production and processing of food with those on the nutritional and functional value of the same.

Specifically, the trained professional figures in addition to the classic preparation for the profession of nutritional biologist, will have the skills to analyze and evaluate the chemical-physical and microbiological characteristics of a food product, in order to improve its nutritional quality and food safety. These skills will allow preferential access to agri-food, nutraceutical and zootechnical companies. Future graduates will also be able to support

companies and associations for the enhancement of local products, find employment in food quality control laboratories, manage certification systems.

Additional possibilities are represented by access to positions in the public sector (which currently employs about 15% of LM61 graduates), at national and regional health authorities involved in the design, monitoring and evaluation of programs relating to nutritional issues.

As part of the training course, the course includes training activities aimed at acquiring advanced knowledge in the various areas of nutrition, from the biomedical oriented towards human health to the technological aspect related to the characterization and transformation of food.

The course provides annual seminars, with the collaboration of professionals, for the acquisition of knowledge and skills of great importance for the exercise of the professional activity; it requires the realization of an experimental degree thesis, both in research laboratories of the Polytechnic University of Marche or in other Universities, in research institutes/companies, public or private, operating in the food and human nutrition sector. There are also 150 hours of internship in research laboratories of the University or in organizations, companies, external laboratories, public or private, affiliated with the University, which operate in the food and nutrition sector.

The training objectives of the course concern the following essential skills for the professional figure:

- Knowledge of the quality of raw materials and of the technological and microbiological processes associated with their transformation. Use of bioprocesses for the nutritional and nutraceutical improvement of foods with particular attention to local products.
- Knowledge of the aspects concerning the safety of food of animal and vegetable origin and the quality of the transformation processes.
- Knowledge of the biochemical and physiological mechanisms of digestion, absorption and metabolic processes involving nutrients.
- Knowledge of techniques and methods for measuring body composition and energy metabolism, and of the main methods for assessing nutritional status.
- Knowledge of the nutritional quality of foods and of factors influencing the bioavailability of macro- and micronutrients.
- Knowledge of the effects of food on health, disease prevention and management, also through modulation of the gut microbiota and gene expression (nutrigenetics and nutrigenomics).
- Knowledge of regulations concerning the commercialization, safety, and health claims of foods, ingredients, additives, and food supplements.

**Link:** <https://www.disva.univpm.it/content/corso-di-laurea-scienze-della-nutrizione-e-alimentazione>

**RAD - Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Istituzione del corso) – QUADRO NON MODIFICABILE ORA (copiato solo per lettura e per eventuale modifica del successivo sul tema)**

La progettualità relativa all'istituzione del nuovo CdS in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione rappresenta una evoluzione di un curriculum della laurea magistrale in Biologia Molecolare e Applicata (BMA). Tale corso nel suo complesso ha riscontrato un grande successo in termini di iscrizioni con valori pari a tre volte la media nazionale. La proposta di attivazione del nuovo corso di studi nella classe LM61 è emersa dalla consultazione con le parti sociali in data 30/11/2020, insieme a professionisti e rappresentanti di imprese attive nel settore delle biotecnologie che riflettono le attuali richieste del mercato in termini di competenze professionali. Durante la consultazione si è discussa la forte attrattività del suddetto corso di laurea magistrale in BMA, nell'ambito del quale il curriculum in "Scienze della nutrizione" ha registrato un crescente interesse. Tale interesse trova riscontro negli studi di settore nell'ambito della nutrizione e del benessere. In particolare, gli studi di settore (Eurimonitor, AgbioForum) hanno evidenziato che l'attenzione dei consumatori in materia di nutrizione e gli standard di qualità dei prodotti alimentari è diventata un trend mondiale, che caratterizza il mercato della produzione alimentare. La maggiore consapevolezza del ruolo della dieta nel mantenimento di un livello di salute ottimale e nella prevenzione di patologie croniche correlate all'età, sono valori che si confermano prioritari per i consumatori. Secondo i dati diffusi da FederSalus, i prodotti nutraceutici hanno subito una crescita formidabile negli ultimi anni e oggi il 58,4% degli italiani si dichiara un consumatore abituale di integratori alimentari e di cibi funzionali. I dati emersi dalla ricerca Nielsen Market Track Healthcare per FederSalus evidenziano che nel 2020 il mercato dei nutraceutici europeo ha registrato un fatturato pari a 1.964,5 milioni di euro, di cui il 29% è italiano, con una crescita media annua pari all'8,2% dal 2014. E' importante notare che il concetto di salute e benessere è stato esteso anche agli animali da compagnia. Attualmente, in Italia il rapporto tra popolazione residente e animali da compagnia è di 1 a 1 con una stima di 60,3 milioni di animali. I risultati di un sondaggio dell'Eurispes raccontano che la maggior parte degli italiani possessori di animali spende per loro da € 50 fino a € 100-200 euro al mese. Secondo il Rapporto Assalco-Zoomark 2020, "Alimentazione e cura degli animali da compagnia" (<http://www.assalco.it/showattach.php?nid=9011>), prosegue il trend positivo del mercato con un incremento del fatturato del +2,8% rispetto all'anno precedente, e con volumi di vendita da gennaio ad agosto 2020 pari a 617mila tonnellate di pet food. Tale interesse del mercato ha mobilitato anche colossi della distribuzione tra cui Amazon che a inizio 2019 ha lanciato Lifelong, la sua linea dedicata agli animali domestici. In questo contesto i

consumatori sono sempre più attenti al benessere dei loro animali e richiedono prodotti di qualità. Due proprietari su tre, dopo aver avuto un confronto con un professionista, scelgono di acquistare alimenti speciali o di integrare la dieta dei propri animali con svariati supplementi, prodotti per l'integrazione e snack. Da qui l'idea di creare un percorso specifico con elementi caratterizzanti rispetto ai corsi della stessa classe già presenti sul territorio nazionale. Oltre ai classici elementi relativi alla nutrizione ed alimentazione umana, il corso intende formare esperti anche nell'ambito della nutrizione animale fornendo competenze utili per lo sviluppo e l'impiego di alimenti funzionali nelle diete per animali da compagnia, un settore in rapidissima crescita a livello, regionale, nazionale e internazionale. Inoltre, il corso sarà arricchito dalle competenze in ambito agronomico per la valorizzazione dei prodotti locali e le tecnologie alimentari, necessarie per lo sviluppo di alimenti funzionali sia per la dieta umana che degli animali da compagnia. In questo senso le caratteristiche di specializzazione e multidisciplinarietà sono promosse dalla natura interdisciplinare del corso che accoglierà docenti dei Dipartimenti D3A (Agraria) e DiSVA (Scienze). L'analisi dell'offerta a livello Regionale evidenzia sia l'utilità di un Corso di Laurea specialistica nella classe LM61 (classe delle lauree magistrali in scienze della nutrizione umana) attualmente assente. L'analisi a livello nazionale, in particolare nelle regioni limitrofe alle Marche, conferma le caratteristiche di unicità del corso di studi: la proposta di UNIVPM si differenzia rispetto a quella delle regioni limitrofe per le sinergie tra i due Dipartimenti delle aree culturali di Scienze e di Agraria che consentono di ampliare l'offerta formativa ad aspetti tecnologici e di valorizzazione del territorio, oltre che per l'attenzione rivolta sia alla salute dell'uomo che degli animali da compagnia. Nello specifico la mappatura Regionale evidenzia: Camerino: UNICAM non presenta alcuna laurea nella classe LM-61. Nell'area 05-Scienze Biologiche presenta una laurea triennale in Scienza della Nutrizione (classe di laurea in Scienze Biologiche L-13) ed un indirizzo "Nutritional and Functional Food" nell'ambito della laurea magistrale in Inglese "Biological Sciences" (LM-6). Urbino: Anche UNIURB non presenta alcuna laurea nella classe LM-61. Nell'area 05-Scienze Biologiche presenta una laurea triennale in Scienze della Nutrizione (classe L-29 Scienze e tecnologie farmaceutiche) ed una laurea magistrale in Biologia molecolare, sanitaria e della nutrizione (classe LM-6 Biologia) Nome Classe Indirizzo Accesso Camerino Laurea Triennale Biologia della Nutrizione L-13 Programmato/esaurimento posti Laurea Magistrale Biological Sciences (ENG) LM-6 Nutritional and Functional Food Programmato/esaurimento posti Urbino Laurea Triennale Scienza della Nutrizione L-29 Scienze e tecnologie farmaceutiche Libero ma con numerosità di studenti sostenibile Laurea Magistrale Biologia Molecolare, Sanitaria e della Nutrizione LM-6 Biologia della Nutrizione Libero ma con numerosità di studenti sostenibile La mappatura nazionale evidenzia l'attivazione dei seguenti corsi di Laurea magistrale nella classe LM-61 negli Atenei delle regioni limitrofe alle Marche: Scienze dell'Alimentazione e Salute, Università degli Studi 'G. d'Annunzio' CHIETI-PESCARA Scienze della Alimentazione e della Nutrizione Umana, Università degli Studi di PERUGIA Scienze della Nutrizione Umana, Università degli Studi di PARMA Nel resto del territorio nazionale sono presenti i seguenti corsi di laurea magistrale LM-61: Scienze della Nutrizione per la Salute Umana, Università degli Studi di BARI Scienze degli Alimenti e della Nutrizione, Università degli Studi di CAGLIARI Scienza della

Nutrizione, Università degli Studi di RENDE Scienze dell'Alimentazione, Università degli Studi di FIRENZE Scienze Biotecnologiche, degli Alimenti e della Nutrizione Umana, Università degli Studi di FOGGIA Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana, Università degli Studi di MESSINA Scienze della Nutrizione Umana, Università degli Studi di NAPOLI Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana, Università degli Studi di CASERTA Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana, Università degli Studi di PALERMO Scienze della Nutrizione Umana, Università degli Studi di PISA Scienze della Nutrizione Umana, Università degli Studi di ROMA 'Tor Vergata' Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana, Università di ROMA 'Campus Bio-Medico' Scienze della nutrizione Umana, Università degli Studi di ROMA “Telematica S. Raffaele” Scienze dell'Alimentazione, Salute e Benessere dell'Uomo, Università degli Studi di SASSARI Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana, Università degli Studi di TORINO Il Comitato di Indirizzo è costituito da: Coordinatore: Prof.ssa Oliana Carnevali (Presidente del CCS di BMA) Referenti di Qualità: Prof. Luca Tiano (Responsabile Assicurazione di Qualità di BMA) Prof.ssa Stefania 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 Querret, 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 dalle piccole aziende di allevamento delle Marche. Sottolinea come una collaborazione fra aziende di allevatori e Università possa valorizzare il prodotto ed auspica lo svolgimento di tirocini mirati che avrebbero il duplice fine di avvicinare gli studenti al mondo del lavoro ma anche di supportare lo sviluppo territoriale grazie al supporto scientifico fornito dalle università. Il rappresentante che si occupa di analisi computazionali presso UNILEVER, Dipartimento: Safety and Environmental Assurance Centre (SEAC), Cambridge, ex studente UNIVPM, esprime piena soddisfazione per l'introduzione nell'offerta formativa dell'insegnamento "Microbiota intestinale e benessere" dal momento che lo studio del microbiota non può prescindere da un'analisi computazionale. La dirigente dell'azienda 'Angelini' esprime al riguardo un parere molto favorevole sottolineando che sia stato accolto il suo suggerimento di introdurre il corso di "Tossicologia alimentare" espresso durante la precedente riunione del CdI. I rappresentanti degli studenti di BMA e SB esprimono un parere molto favorevole sul cds e aggiungono che sono previsti incontri ed iniziative per la presentazione della nuova offerta formativa. La rappresentante embriologa presso l'Ospedale di Pesaro che si occupa di riproduzione umana suggerisce di aumentare quanto più possibile le attività di laboratorio e comunque la parte pratica prevista negli insegnamenti. Sono previste almeno otto ore (1 CFU) di attività pratiche di laboratorio. Il Presidente del CCS in

Scienze Biologiche, sottolinea che le modifiche apportate all'offerta formativa nel CdS in Scienze Biologiche sono state attuate al fine di inserire insegnamenti propedeutici ai Corsi di laurea Magistrali offerti dal DISVA. La rappresentante di Medicina della riproduzione, Ospedale Salesi Ancona si complimenta per il nuovo CdS in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione e suggerisce di rendere obbligatorie per gli studenti le attività di laboratorio previste per ciascun insegnamento vista l'importanza delle attività pratiche nella formazione dei laureati magistrali. Il Direttore dell'ARPAM ha inviato un commento dopo aver visionato la documentazione sull'offerta formativa della nuova laurea magistrale Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione sottolineando che è ben organizzato, esaustivo e di sicuro interesse degli studenti.

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

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

- Consultazioni in presenza e telematiche con rappresentanti del mondo del lavoro e delle professioni.
- Somministrazione di questionari alle aziende, pubbliche o private, che ospitano i nostri studenti per l'attività di tirocinio curricolare mirati ad ottenere informazioni sull'offerta didattica del CdS (obiettivi formativi, piani di studio, profili previsti), sui risultati di apprendimento attesi, e la coerenza tra la proposta formativa e le esigenze della società e del mondo produttivo.
- Organizzazione di incontri fra i relatori di seminari organizzati dal Dipartimento e gli studenti per un confronto sulle figure professionali richieste dal mercato e i possibili sbocchi nella specifica struttura da essi rappresentata.

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

Il Comitato d'Indirizzo, istituito per adeguare i percorsi formativi dei Corsi di Studio ai fabbisogni del mondo del lavoro e implementare il diretto e formale confronto con le organizzazioni rappresentative del mondo della produzione, dei servizi e delle professioni, è costituito da rappresentanti dei tre CdS, compresi rappresentanti delle studentesse e degli studenti, stakeholders e rappresentanti di vari settori del mondo del lavoro (Dott. Simone 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; Dott.ssa Sofia Miccio: Biologa nutrizionista; Dott.ssa Sonia Croci – Biologo Nutrizionista, presidente del consiglio direttivo dell'Associazione scientifico culturale NutriFood ).

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

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

In data 9 maggio 2025 si è tenuta una nuova riunione del Comitato d'Indirizzo, alla quale ha preso parte anche la Dott.ssa Parmeggiani, Presidente della Sezione regionale Emilia-Romagna e Marche dell'Ordine dei Biologi. Nel corso dell'incontro sono stati presentati i Manifesti degli Studi 2025–2026 dei tre CdS. Sono stati valutati molto positivamente l'incremento nel numero di iscritti rispetto agli anni precedenti, nonché un alto livello di gradimento da parte degli studenti per la didattica erogata. Le parti sociali hanno espresso un generale apprezzamento per la preparazione degli studenti e per l'introduzione di tematiche

attuali (per esempio la nutrizione degli animali da compagnia e gli aspetti relativi alla sicurezza alimentare per il CdS di Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione). È stata inoltre sottolineata la necessità di potenziare i tirocini e le collaborazioni con aziende e strutture sanitarie. Infine, si è discusso del tema della laurea abilitante e delle criticità legate all'accesso alle scuole di specializzazione per i Biologi. **E' prevista una nuova consultazione con il Comitato d'indirizzo nel mese di Maggio 2026.**

**Link:**

**[https://www.disva.univpm.it/Allegati\\_scheda\\_S.U.A.\\_Scienze\\_della\\_Nutrizione\\_e\\_dell\\_Alimentazione\\_2025\\_2026](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 )**

## **SEZIONE: ORDINAMENTO DIDATTICO**

### **RAD - Conoscenze richieste per l'accesso – QUADRO NON MODIFICABILE ORA (copiato solo per lettura e per eventuale modifica del successivo sul tema)**

L'accesso al Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione è riservato ai laureati che possiedono almeno uno dei due requisiti indicati di seguito: Requisito 1) diploma universitario di durata triennale o laurea o laurea magistrale nelle successive classi relative al DM 270/04. Sono titoli ammissibili anche le lauree o lauree specialistiche delle classi ex DM 509/99 corrispondenti alle sotto indicate classi ai sensi del DM 386/07 e riportate nell'allegato 2 del decreto medesimo, o altro titolo acquisito all'estero e riconosciuto idoneo: Classi di laurea L-2 Biotecnologie L-13 Scienze Biologiche L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali L-26 Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari L-27 Scienze e tecnologie chimiche L-29 Scienze e tecnologie farmaceutiche L-32 Scienze e tecnologie per l'ambiente e la natura L-38 Scienze zootecniche e tecnologie delle produzioni animali L-SNT3 Dietistica (Abilitante alla professione sanitaria di Dietista) Classi di laurea magistrale LM-6 Biologia LM-7 Biotecnologie agrarie LM-8 Biotecnologie industriali LM-9 Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche LM-13 Farmacia e farmacia industriale LM-41 Medicina e Chirurgia LM-42 Medicina veterinaria LM-60 Scienze della natura LM-69 Scienze e tecnologie agrarie LM-70 Scienze e tecnologie alimentari LM-73 Scienze e tecnologie forestali ed ambientali LM-75 Scienze e tecnologie per l'ambiente e il territorio LM-86 Scienze zootecniche e tecnologie animali Inoltre, è richiesta un'adeguata conoscenza di almeno una lingua dell'Unione Europea oltre all'Italiano (Lingua Inglese corrispondente ad un livello almeno B1), comprovata dal superamento di un esame/prova idoneativa nel percorso universitario precedente. Per questo gruppo si ritiene assolta la verifica dell'adeguatezza della personale preparazione se la votazione di laurea è maggiore o uguale a 90/110. Per i laureati con votazione inferiore a 90/110, l'adeguatezza della personale preparazione verrà valutata dalla Commissione di Ammissione alla Laurea Magistrale tramite prova individuale. Requisito 2) aver acquisito almeno 40 cfu complessivi nei SSD: MAT, FIS, CHIM, BIO, AGR, VET, MED, di

cui almeno 20 cfu di BIO. Inoltre è richiesta un'adeguata conoscenza di almeno una lingua dell'Unione Europea oltre all'Italiano (Lingua Inglese corrispondente ad un livello almeno B1), comprovata dal superamento di un esame/prova idoneativa nel percorso universitario precedente. Per questo gruppo la Commissione di Ammissione alla Laurea Magistrale valuterà l'adeguatezza della personale preparazione tramite prova individuale.

### **Modalità di ammissione**

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

**Link:** [https://www.univpm.it/Entra/Offerta\\_formativa\\_1/Offerta\\_formativa\\_2/Corso\\_di\\_laurea\\_magistrale\\_in\\_Sienze\\_della\\_Nutrizione\\_e\\_dell\\_Alimentazione](https://www.univpm.it/Entra/Offerta_formativa_1/Offerta_formativa_2/Corso_di_laurea_magistrale_in_Sienze_della_Nutrizione_e_dell_Alimentazione)

### **RAD - Caratteristiche della prova finale – QUADRO NON MODIFICABILE ORA (copiato solo per lettura e per eventuale modifica del successivo sul tema)**

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

### **Modalità di svolgimento della prova finale**

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

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

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

### **SEZIONE: OFFERTA DIDATTICA PROGRAMMATA**

#### **Regolamento Didattico del CdS**

**Inserito in SUA come PDF** (parte tabellare piano didattico + parte testuale del regolamento)

**Matrice di Tuning - 8**

## **Area Nutrizione e salute**

### **Conoscenza e comprensione**

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

- conoscere la struttura e la funzione dei principali nutrienti, i principali processi metabolici alla base dell'assunzione e utilizzazione dei nutrienti, i principi e linee guida di una sana alimentazione, le basi molecolari delle principali patologie associate ad errate abitudini alimentari ed il ruolo di diversi nutrienti nella prevenzione di tali patologie, le basi teoriche e applicazioni delle scienze dietetiche in condizioni fisiologiche e patologiche, la valutazione dello stato nutrizionale e le indagini di laboratorio necessarie. Inoltre, lo studente dovrà conoscere i meccanismi di controllo endocrino e nervoso dell'omeostasi alimentare ed idrica, e le funzioni digestive in relazione al metabolismo energetico;

**-Conoscere le tecniche di valutazione dello stato nutrizionale e i metodi di misura della composizione corporea e del metabolismo energetico.**

- conoscere le relazioni tra genoma e nutrizione, il ruolo dei nutrienti sulla regolazione dell'espressione genica, l'influenza delle varianti alleliche sul metabolismo dei diversi nutrienti e sulla suscettibilità a particolari patologie;

- conoscere i meccanismi biomolecolari che sovrintendono al controllo della nutrizione e del metabolismo energetico, con particolare riguardo al ruolo delle specie reattive dell'ossigeno nei sistemi biologici al loro ruolo come mediatori del segnale o promotori di stress e danno ossidativo di potenziale rilevanza patologica, compresi alcuni meccanismi patogenetici alla base dei principali disturbi metabolici, come obesità e diabete;

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

-conoscere le esigenze nutrizionali specifiche per ottimizzare la funzionalità dell'organismo in particolari stati fisiologici dove la dieta e l'integrazione alimentare possono svolgere un ruolo critico, ad esempio nella riproduzione e l'esercizio fisico;

### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

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

- affrontare con competenza le tematiche relative all'area della biochimica e fisiologia della nutrizione, di pianificare e realizzare interventi di assistenza dietetico-nutrizionale nelle diverse condizioni fisiologiche, descrivere e applicare le indagini di laboratorio necessarie alla valutazione dello stato nutrizionale.;

**-descrivere e applicare le tecniche di valutazione dello stato nutrizionale e i metodi di misura della composizione corporea e del metabolismo energetico, al fine di elaborare e monitorare**

interventi dietetici personalizzati in relazione alle esigenze fisiologiche e patologiche dell'individuo.

- identificare varianti genetiche correlate a specifiche risposte nutrizionali e sarà in grado di proporre le analisi genetiche necessarie per prospettare possibili strategie nutrizionali di prevenzione personalizzate nei confronti di alcune patologie;

- fornire indicazioni nutrizionali in grado di accompagnare il paziente nelle varie fasi della riproduzione assistita, sia all'interno di strutture pubbliche o private che in qualità di libero professionista;

- pianificare e realizzare diete in particolari stati fisiologici dove la dieta e l'integrazione alimentare possono svolgere un ruolo critico, ad esempio nella riproduzione e l'esercizio fisico.

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

verranno inseriti gli insegnamenti previsti per l'Area nella matrice di tuning da approvare in ccs ad aprile per l'a.a. 2026/27

## **Area Microbiologia degli alimenti e salute**

### **Conoscenza e comprensione**

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

- conoscenze relative alla matrice alimentare come habitat microbico e al ruolo funzionale dei microrganismi coinvolti nella produzione, distribuzione e conservazione degli alimenti;

- capacità di comprendere le fasi che stabiliscono la potenziale sopravvivenza e/o la colonizzazione stabile di popolazioni microbiche negli alimenti, siano essi inoculati come starters commerciali, che facenti parte di un microbiota spontaneo, che microrganismi indesiderati (alterativi o patogeni);

- capacità di analisi critica del ruolo funzionale del microbiota nei principali alimenti fermentati;

- conoscenza dei metodi di produzione di biomasse di microrganismi protecnologici. Modalità di inoculo e crescita dei microrganismi. 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 microorganismi coinvolti nella produzione, trasformazione tecnologica, distribuzione e conservazione degli alimenti per ottenere alimenti fermentati, probiotici, funzionali, nutraceutici;
- applicare microorganismi in nutrizione in relazione al loro ruolo pro-tecnologico e probiotico;
- valutare le implicazioni della dieta sul microbiota umano.

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

verranno inseriti gli insegnamenti previsti per l'Area nella matrice di tuning da approvare in ccs ad aprile per l'a.a. 2026/27

## **Area Innovazione industriale**

### **Conoscenza e comprensione**

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

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

- 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 ideare e valutare l'efficacia di alimenti funzionali con componenti bioattivi per la salute umana e degli animali da compagnia.;

- applicare le conoscenze relative alle fonti sostenibili e alternative di nutrienti, inclusi i novel food, per valutarne l'impiego nell'alimentazione umana, interpretarne il profilo nutrizionale e i potenziali rischi

- applicare le conoscenze sulle esigenze nutrizionali degli animali da compagnia per formulare diete e integrazioni adeguate a taglia, età e razza, finalizzate al benessere e alla salute animale.

- 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:**

verranno inseriti gli insegnamenti previsti per l'Area nella matrice di tuning da approvare in ccs ad aprile per l'a.a. 2026/27

### **Area Sicurezza alimentare**

#### **Conoscenza e comprensione**

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

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

### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Il/La Laureato/a sarà in grado di:

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

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

verranno inseriti gli insegnamenti previsti per l'Area nella matrice di tuning da approvare in ccs ad aprile per l'a.a. 2026/27

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

## **Conoscenza e comprensione**

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

## **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

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

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

[verranno inseriti gli insegnamenti previsti per l'Area nella matrice di tuning da approvare in ccs ad aprile per l'a.a. 2026/27](#)

## **SEZIONE: SERVIZI PER GLI STUDENTI**

### **Orientamento in ingresso e in itinere**

[Di seguito il testo suggerito con mail del 18/02/2026 dal PQA ai Presidenti CdS, che potrà essere integrato con eventuali informazioni specifiche del CdS, ove necessario, mantenendo coerenza con l'impianto generale del testo comune](#)

### **Quadro "Orientamento in ingresso e in itinere" (ex quadro B5)**

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

- **Orientamento in ingresso**

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.

Le iniziative di orientamento sono pubblicate su [WWW.ORIENTA.UNIVPM.IT](http://WWW.ORIENTA.UNIVPM.IT), anche nella versione in lingua inglese.

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.

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

- **Orientamento in itinere e tutorato**

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 con l'aiuto di TUTOR MATRICOLARI, DISCIPLINARI e IN ITINERE.

Il tutorato è rivolto a guidare gli studenti al miglioramento dell'attività di studio ed all'informazione per una più adeguata fruizione del diritto allo studio e dei servizi allo scopo di contribuire alla diminuzione del tasso di abbandono, del tempo necessario al completamento del corso di studio, e per fornire loro consigli relativi alla scelta del percorso di studio.

Le attività di tutorato e di orientamento si svolgono di concerto con le altre strutture dell'Ateneo e sono coordinate dal responsabile didattico del corso e dal referente di orientamento per l'Area di Scienze. Esse 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 degli studenti del CdS è supportato anche 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 proprio 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 CdS e 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>

***(da integrare con iniziative specifiche del CdS)***

Di seguito il testo suggerito con mail del 18/02/2026 dal PQA ai Presidenti CdS, che potrà essere integrato con eventuali informazioni specifiche del CdS, ove necessario, mantenendo coerenza con l'impianto generale del testo comune

## Quadro "Tutorato" (ex quadro B5)

Nell'ambito delle iniziative per il sostegno degli studenti e delle studentesse (art. 1 legge 170/2003), l'Università Politecnica delle Marche eroga alle studentesse e agli studenti capaci e meritevoli assegni per l'incentivazione delle attività di tutorato. L'art. 13 della legge 341/90 definisce il tutorato come "attività finalizzata ad orientare ed assistere gli studenti lungo tutto il corso degli studi, a renderli attivamente partecipi del processo formativo, a rimuovere gli ostacoli ad una proficua frequenza dei corsi, anche attraverso iniziative rapportate alle necessità, alle attitudini ed alle esigenze dei singoli". In questo ambito, l'Università Politecnica delle Marche identifica le seguenti figure:

**TUTOR MATRICOLARE:** svolge una funzione di facilitatore per gli studenti e le studentesse del primo anno al fine di entrare il più rapidamente possibile nei meccanismi di funzionamento dell'Università (orari, piani di studio, iscrizione esami). Il/la tutor matricolare dovrà inoltre supportare i futuri studenti e studentesse nel processo di orientamento nel mondo universitario illustrando i contenuti dei corsi di laurea dell'area culturale di afferenza e fornendo indicazioni sui servizi offerti dall'Ateneo.

**TUTOR IN ITINERE:** ha il ruolo di favorire il recupero delle situazioni critiche e aumentare il tasso di successo nel sostenimento degli esami per coloro che, rispetto all'anno di iscrizione incontrano difficoltà o sono in ritardo nel conseguimento di crediti formativi; agisce in coordinamento con i/le tutor disciplinari.

**TUTOR DISCIPLINARE:** svolge attività inerenti a specifiche competenze in determinate discipline o materie.

**DOCENTI TUTOR:** è incaricato/a di fornire supporto e orientamento agli studenti ed alle studentesse. Il/La Docente tutor, quindi, accompagna gli studenti e le studentesse nel loro percorso, e, in particolare, rappresenta una risorsa molto utile per aiutare gli iscritti e le iscritte al primo anno a prendere contatto con la realtà universitaria. Le problematiche per le quali il supporto dei/delle Docenti tutor può risultare molto utile alle studentesse ed agli studenti nel loro percorso formativo includono: l'approfondimento del Piano di Studio del CdS e di quello individuale, il metodo di studio e le strategie per affrontare gli esami, gli sbocchi professionali del CdS, il corretto utilizzo degli strumenti messi a disposizione dall'Ateneo, quali, ad esempio, le risorse bibliografiche online e cartacee.

Link:

[https://www.univpm.it/Entra/Servizi\\_agli\\_studenti/Borse\\_di\\_studio\\_e\\_opportunita/Attivita\\_di\\_tutorato](https://www.univpm.it/Entra/Servizi_agli_studenti/Borse_di_studio_e_opportunita/Attivita_di_tutorato)

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

**(da integrare con informazioni circa la mobilità' per studio e tirocinio all'estero)**

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 **nell'ambito dei programmi di mobilità attivi presso l'Ateneo.**

Gli studenti della Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione debbono svolgere obbligatoriamente il tirocinio in sedi diverse **dal Dipartimento di Scienze della Vita e dell'Ambiente, quali enti pubblici o imprese, o altri Dipartimenti dell'Università.** 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~~

~~predispensione 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>

### **Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti NO**

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>

### **Accompagnamento al lavoro**

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 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>

**Eventuali altre iniziative** (testo suggerito con mail del 18/02/2026 dal PQA ai Presidenti CdS potrà essere integrato con eventuali informazioni specifiche del CdS, ove necessario, mantenendo coerenza con l'impianto generale del testo comune .. ma direi che questo quadro sia già esaustivo)

## Quadro "Eventuali altre iniziative" (ex quadro B5)

- **Studenti/Studentesse con disabilità, Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA) e altri 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.
- Supporto per organizzazione Stage curricolare
- Supporto per pianificazione Mobilità internazionale
- Sostegno 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](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 erogate da professionisti privati. Le prestazioni possono configurarsi come proseguimento di percorsi individuali di counselling già garantiti dallo sportello o come terapie da intraprendere ex novo. La convenzione, che si estende anche ai dipendenti e ai loro familiari, prevede un primo incontro gratuito; e uno sconto del 40% per le prestazioni per la componente studentesca, mentre per i dipendenti e i loro familiari una riduzione 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/studentesse 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/una docente-tutor per gli aspetti legati alla carriera accademica designato dal Presidente del Corso di Laurea o suo delegato;
- possibilità di concordare con il/la docente, nel rispetto del principio di parità di trattamento degli studenti e delle studentesse 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](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/studentesse che hanno intrapreso il percorso di transizione di genere.

La Carriera Alias garantisce infatti per tutti gli studenti ed alle studentesse 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](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 ed alle studentesse 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/e 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)