Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di Urbino Carlo Bo
Nome del corso in italiano	Scienza della Nutrizione *(IdSua:1598349)*
Nome del corso in inglese	Nutritional Science
Classe	L-29 - Scienze e tecnologie farmaceutiche
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	https://www.uniurb.it/corsi/1757142
Tasse	https://www.uniurb.it/studiaconnoi/studenti/contributi
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	DE CRESCENTINI Lucia
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio della Scuola di Scienze Biologiche e Biotecnologiche
Struttura didattica di riferimento	Scienze Biomolecolari (DISB) (Dipartimento Legge 240)

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	BALDELLI	Giulia		ID	1	
2.	CANONICO	Barbara		PA	1	
3.	CITTERIO	Barbara		PA	1	

4.	DE BELLIS	Roberta		RU	1	
5.	GIORGI	Luca		PA	1	
6.	PALOMBA	Letizia		RU	1	
7.	RAGNI	Lorella		ID	1	
8.	ROSSI	Luigia		PO	1	
9.	SISTI	Davide		PA	1	

Rappresentanti Studenti	TITAS ADRIANA a.titas@campus.uniurb.it
Gruppo di gestione AQ	BARBARA CANONICO (Docente) MATTIA CARLONI (Studente) LUCIA DE CRESCENTINI (Referente del CdS) LUCA GIORGI (Docente) DAVIDE SISTI (Docente) ANNA LUCIANA TOMMASOLI (Personale tecnico-amministrativo)
Tutor	Luca GIORGI DOMENICO PIO LOSITO

Il Corso di Studio in breve

31/05/2024

L'attuale Corso di Studio (CdS) in Scienza della Nutrizione (L-29, classe delle lauree in Scienze e tecnologie farmaceutiche), istituito ai sensi del DM 270/04 dell'anno accademico 2010/2011, è nato come naturale evoluzione di un precedente Corso di Laurea inquadrato nella classe 24, rispetto al quale si è incrementato il numero di ore dedicate ad attività di laboratorio e si sono previsti tirocini e stages obbligatori presso aziende e/o altri centri di ricerca pubblici e privati.
La riprogettazione del Corso di Studio (d'ora in avanti indicato come CdS) ha consentito di organizzare un'offerta formativa capace di fornire alla laureata e al laureato in Scienza della Nutrizione (L-29) una solida preparazione di base ed una potenziata acquisizione di competenze pratiche, configurando profili professionali con conoscenze, capacità e competenze nell'ambito delle scienze nutrizionali, con particolare riguardo a composizione chimica, valore nutrizionale, proprietà e controllo chimico e microbiologico degli alimenti.
Il CdS offre l'opportunità di acquisire le necessarie competenze per accedere a Corsi di Lauree Magistrali e a Master di I livello del settore.
Il CdS in Scienza della Nutrizione (L-29) è un corso triennale e prevede lezioni frontali non obbligatorie nonché lezioni di laboratorio obbligatorie per almeno i 2/3 delle ore. La maggior parte dei corsi è semestrale, essendo gli insegnamenti distribuiti in modo omogeno tra primo e secondo semestre. Alcuni corsi sono tuttavia annuali, essendo estesi sia al primo che al secondo semestre. Il percorso formativo è inoltre implementato con la frequenza di tirocini formativi e di orientamento nonché di tirocini per tesi sperimentali.
La laureata o il laureato in Scienza della Nutrizione (L-29) rientra nella figura professionale (codifiche ISTAT) di Tecnici dei prodotti alimentari (3.2.2.3.2) e trova occupazione nei seguenti ambiti professionali:
• controllo di qualità degli alimenti, tramite esecuzione di indagini chimiche e microbiologiche su prodotti dietetici e nutrizionali;
• informazione sulla natura e sull'impiego di formulazioni dietetiche particolari, nutraceutici e integratori alimentari per conto

di aziende produttrici e/o distributrici;
• supporto tecnico sulle caratteristiche chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti a beneficio di personale operante in strutture sanitarie e salutistiche;
• indagini volte alla raccolta di informazioni sulle abitudini alimentari e alla messa a punto di politiche di educazione alimentare.
La laureata o il laureato in Scienza della Nutrizione (L-29) può iscriversi all'Albo dei Dottori Chimici - Sezione B - previo superamento dello specifico Esame di Stato per l'abilitazione all'esercizio della professione di Chimico.
Per conseguire la Laurea in Scienza della Nutrizione (L-29), la studentessa o lo studente deve aver acquisito 180 CFU distribuiti tra: attività formative di base, caratterizzanti, affini ed integrative, a scelta dello studente, lingua inglese (livello B1), abilità informatiche, stage, prova finale.
La frequenza ai Corsi è fortemente consigliata, ma obbligatoria per i 2/3 per le lezioni di laboratorio ove previsto.
Il tirocinio formativo e di orientamento (Stage) è della durata di 200 ore.
Il CdS in Scienza della Nutrizione (L-29) permette alle sue iscritte e ai suoi iscritti di acquisire parte della propria preparazione all’estero mettendo a disposizione borse di studio nell’ambito del programma Erasmus+ Studio, in virtù di accordi bilaterali con università estere, in particolare spagnole. Un’ulteriore possibilità di svolgere un’esperienza all’estero è data dalle borse Erasmus+ Traineeship, usufruendo delle quali le studentesse e gli studenti possono accedere a tirocini presso imprese e centri di formazione e ricerca all'estero, per un periodo non inferiore a 2 mesi.
La finalità del CdS in Scienza della Nutrizione (L-29) è quella di fornire alle studentesse e agli studenti adeguata padronanza nonché conoscenze dei metodi pratici e dei contenuti teorici volti a garantire una preparazione nell'ambito delle scienze nutrizionali.
La laureata o il laureato acquisisce, inoltre, la capacità di utilizzare, in forma scritta ed orale, la lingua inglese, anche e soprattutto con riferimento ai lessici disciplinari, nonché capacità informatiche generali.

Link: https://www.uniurb.it/corsi/1757142 (Corso di Studio in Scienza della Nutrizione L-29)

QUADRO A1.a

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

24/05/2018

Il Corso di Laurea in Scienza della Nutrizione programma la consultazione con le organizzazione rappresentative del mondo del lavoro, in presenza o per via telematica, almeno una volta all'anno e ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità per discutere eventuali modifiche da apportare all'ordinamento, al regolamento e per la verifica della congruità dell'offerta formativa in atto col profilo professionale del laureato in Scienza della Nutrizione richiesto dal mondo del lavoro.

Il Comitato di Indirizzo (CI) è stato interpellato, dalla Referente del Corso di Studio, per via telematica in data 5 febbraio 2018 per valutare la proposta di revisione dell'Ordinamento Didattico da presentare al CUN.
Il Comitato d'Indirizzo ha espresso all'unanimità parere favorevole alla proposta.

Gli esperti esterni consultati sono stati:
- Rappresentante dell'Ordine dei Chimici delle Marche
- Rappresentante dell'Istituto Zooprofilattico dell'Umbria e delle Marche (IZSUM)
- Rappresentante del SIAN del Dipartimento di Prevenzione –Area Vasta 1- ASUR Marche
- Biologo che opera in laboratorio di analisi chimico-microbiologiche accreditato per il controllo di qualità degli alimenti (SELEMAR – Urbino)
- Biologo Nutrizionista che opera per società private in campo nutrizionistico
- Medico che opera per società private in campo nutrizionistico (Biolab - Vallefoglia, Pesaro).

La composizione del Comitato di indirizzo e i verbali degli incontri sono consultabili sul sito web del Corso di Laurea in Scienza della Nutrizione:
disb.uniurb.it/nutrizione alla voce “Assicurazione della Qualità”.

Sintesi del Tavolo di Consultazione tenutosi in data 22 gennaio 2014
Nel Tavolo di Consultazione del 22 gennaio 2014 il Prorettore ai Processi Formativi, in rappresentanza del Rettore, ha illustrato ai rappresentanti degli enti locali della provincia di Pesaro – Urbino, dell'Ufficio Scolastico della Regione Marche, delle organizzazioni rappresentative della produzione (Confindustria, CCIAA e CNA della Provincia di Pesaro e Urbino), delle diverse rappresentanze delle Confederazioni presenti nel settore dei servizi e del commercio e ai rappresentanti di categoria (Ordine degli Avvocati e Ordine dei Geologi della provincia PU) il piano dell'Offerta Formativa a.a. 2014/2015. In questo piano di Offerta Formativa viene presentato anche il Corso di laurea in Scienza della Nutrizione.
I presenti si dichiarano soddisfatti delle iniziative intraprese dall'Ateneo e della rinnovata capacità propositiva che viene espressa.

QUADRO A1.b

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

29/05/2024

CONSULTAZIONI PER IL CORSO DI STUDIO IN SCIENZA DELLA NUTRIZIONE (L-29)

Il Comitato di Indirizzo del CdS in Scienza della Nutrizione (L-29), aggiornato in data 6 maggio 2024 dal Consiglio della Scuola di Scienze Biologiche e Biotecnologiche, è così formato:

Rappresentanti del Corso di Studio:
De Crescentini Lucia - Referente del CdS
De Bellis Roberta – Docente del CdS e referente Erasmus del CdS
Giorgi Luca – Docente Tutor e responsabile del Gruppo di Assicurazione della Qualità del CdS
Roselli Carla – Responsabile dell'Orientamento e dei Tirocini formativi del CdS
Rossi Luigia – Docente del CdS e referente del CdL Magistrale in Biologia della Nutrizione (LM-6)
Ragni Lorella - Professoressa a contratto di Tecnologia e legislazione del prodotto alimentare

Il mondo del lavoro e del settore delle professioni è rappresentato dalle seguenti figure professionali:
- da un Consigliere dell'Ordine dei Chimici e dei Fisici della Regione Marche
- dal Direttore del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) - Azienda Sanitaria Territoriale della provincia di Pesaro - Urbino
- da un Dirigente medico - Azienda Sanitaria Territoriale della provincia di Pesaro - Urbino
- da un Dirigente Veterinario dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Umbria – Marche
– da un Medico di Medicina generale convenzionato e Aggregato alla Federazione Medico Sportiva Italiana (FMSI)
- da due biologi nutrizionisti
- da una Ex Docente del CdS ed ex Professoressa a contratto di Alta Qualificazione di Igiene degli alimenti

Il Comitato di Indirizzo, nella composizione definitiva sopra descritta, si è riunito in data 21 maggio 2024.

Sintesi della riunione
Il giorno 21 maggio 2024, in modalità telematica, si è tenuto l'incontro tra i rappresentanti del Corso di studio ed i rappresentanti delle organizzazioni rappresentative della produzione e delle professioni di riferimento, per una consultazione sul progetto formativo per l'a.a. 2023/2024 relativo al Corso di Studio di cui sopra.

Durante suddetta riunione, la referente del corso ha fatto il punto della situazione relativamente alle iscrizioni al CdS in Scienza della Nutrizione, per l'a.a.2023/2024. I dati mostrano un decremento marcato rispetto agli anni precedenti, che tuttavia, è riscontrabile anche a livello di macro-area regionale ed a livello nazionale. Si è fatta una disamina delle probabili motivazioni che sono riassumibili i tre punti:
- Aumento del numero di posti disponibili per il CdLM in Medicina e Chirurgia.
- Aumento considerevole del numero delle Università telematiche.
- Percezione da parte degli esperti del settore di una certa saturazione del mercato dei Biologi Nutrizionisti.
Si è dunque rilevata la necessità, soprattutto in virtù delle nuove tabelle delle classi di Laurea emanate dal MUR a dicembre 2023, di rivedere l'organizzazione del corso. A tal proposito, si sono delineate diverse linee principali: la prima, di dare un taglio più originale al CdS che preveda competenze sia in ambito nutrizionale sia nella produzione di alimenti di qualità; la seconda, che rimoduli un corso di laurea per formare un "tecnologo alimentare", adibito al controllo di qualità degli alimenti, coinvolgendo le aziende presenti sul territorio che si occupano di prodotti alimentari; infine una terza linea contempla di dare un'impronta orientata decisamente verso la formazione di biologi nutrizionisti, che si dovrà completare con la laurea Magistrale in biologia della Nutrizione, istanza prevalente da parte degli studenti.
Viene altresì puntualizzato che il nuovo corso dovrà necessariamente far fronte alla concorrenza delle università telematiche, attraverso delle specifiche misure, come, ad esempio, l'erogazione della didattica in modalità mista.
Riguardo poi i tirocini curricolari, si è ribadita l'importanza del fatto che vengano svolti presso enti di ricerca o imprese del settore dell'alimentazione e della nutrizione, compresa l'Università stessa. A questo ultimo proposito, è stato sollevato il problema della mancanza di spazi e disponibilità dei docenti riguardo ai tirocini interni nonché quello dell'istituto zooprofilattico delle Marche e dell'Umbria che non accetta più tirocinanti per questioni legate alla sicurezza sul lavoro ed alle visite mediche.

I verbali delle riunioni sono pubblicati nella pagina Assicurazione della Qualità del CdS alla voce 'Consultazioni parti interessate'.

Link: https://www.uniurb.it/corsi/1757015/assicurazione-della-qualita (Assicurazione della Qualita'-Corso di Studio in Scienza della Nutrizione)

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

TECNICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI (3.2.2.3.2. - Codice ISTAT)

funzione in un contesto di lavoro:
Il laureato in Scienza della Nutrizione rientra nella figura professionale (codifiche ISTAT) di Tecnici dei prodotti alimentari (3.2.2.3.2) in grado di svolgere attività professionale in diversi ambiti di applicazione.
Il laureato svolge pertanto attività nell'ambito del controllo di qualità degli alimenti, attività di carattere informativo sui prodotti di interesse nutrizionale e funzioni di supporto tecnico al personale operante in strutture sanitarie e/o salutistiche.

competenze associate alla funzione:
Il laureato in Scienza della Nutrizione rientra nella figura professionale (codifiche ISTAT) di Tecnici dei prodotti alimentari (3.2.2.3.2) con competenze su valore nutrizionale e composizione chimica degli alimenti, proprietà di alimenti, integratori e nutraceutici, e controllo chimico e microbiologico degli alimenti, che gli consentono di svolgere attività professionale in diversi ambiti di applicazione.
Il laureato in Scienza della Nutrizione acquisisce le competenze necessarie per svolgere attività professionale in diversi ambiti e in particolare:
- conoscenze in ambito chimico, molecolare e microbiologico;
- conoscenze relative alla composizione chimica di alimenti, integratori e nutraceutici;
- conoscenze sulla contaminazione chimica e microbiologica degli alimenti;
- capacità informatiche;
- padronanza del lessico tecnico e di una lingua straniera (inglese).

sbocchi occupazionali:
Il laureato in Scienza della Nutrizione:
- svolge attività di tecnico di controllo di qualità degli alimenti, presso Aziende e/o Enti Pubblici e Privati deputati all'esecuzione di analisi chimiche e microbiologiche su prodotti alimentari, dietetici e nutrizionali;
- svolge attività di informatore sui prodotti di interesse nutrizionale per conto di aziende produttrici e/o distributrici di formulazioni dietetiche particolari, nutraceutici e integratori alimentari;
- opera in regime di dipendenza a supporto del personale medico in strutture sanitarie e/o salutistiche Pubbliche e/o Private;
- opera all'interno di Enti Pubblici e/o Privati preposti all'educazione alimentare e allo studio dei problemi nutrizionali a più alta incidenza nella popolazione.
Il laureato in Scienza della Nutrizione (classe L-29) può iscriversi all'Albo dei Dottori Chimici - Sezione B - previo superamento dello specifico Esame di Stato per l'abilitazione all'esercizio della professione di Chimico.

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

1. Tecnici dei prodotti alimentari - (3.2.2.3.2)

QUADRO A3.a Conoscenze richieste per l'accesso

24/05/2018

1. Per essere ammessi al Corso di Laurea in Scienza della Nutrizione occorre essere in possesso di un Diploma di Scuola secondaria superiore secondo quanto previsto dall'art. 6 del D.M. 270/2004.
2. Le iscrizioni vengono accettate fino al raggiungimento dell'utenza massima sostenibile.
3. Sono richieste conoscenze di base di matematica facenti parte dei programmi della scuola secondaria. La preparazione di base verrà valutata, prima dell'inizio delle attività didattiche, tramite un test non coercitivo ai fini dell'immatricolazione. Gli eventuali debiti di preparazione dovranno essere recuperati attraverso obblighi formativi aggiuntivi (OFA) da soddisfare nel primo anno di corso secondo le modalità indicate nel Regolamento didattico del Corso di Studio.

QUADRO A3.b Modalità di ammissione

20/05/2024

Per essere ammessi al CdS in Scienza della Nutrizione occorre essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di altro titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo in base alla normativa vigente.
Il Corso è ad accesso libero: le domande di immatricolazione vengono accettate fino al raggiungimento della numerosità massima sostenibile del Corso rispettando l'ordine di perfezionamento delle domande stesse.
È prevista una prova obbligatoria di Verifica dell'adeguata Preparazione Iniziale (test VPI) che verte sul possesso di competenze di Matematica di base, facenti parte dei programmi della scuola secondaria superiore (si veda il relativo Syllabus di riferimento pubblicato nel sito web del Corso di Studio).
Il Test VPI non è selettivo ma è finalizzato unicamente all'individuazione di eventuali carenze formative ed è utile come strumento di autovalutazione per l'inserimento nel percorso di studi universitario.
Il test VPI viene somministrato in almeno due edizioni: una prima dell'inizio del primo semestre e l'ultima entro il mese di febbraio dell'anno accademico relativo all'immatricolazione. Le studentesse e gli studenti sono tenuti a sostenere la VPI nella prima data prevista.
Il test VPI adottato dal CdS è erogato dal corso stesso ed è predisposto dai docenti di matematica e statistica afferenti alla Scuola di Scienze Biologiche e Biotecnologiche. Le indicazioni dettagliate su date, orari, modalità di svolgimento delle edizioni del test VPI, nonché su argomenti, struttura e soglia di superamento del test stesso, sono pubblicate nella pagina web del Corso di Studio.
La mancata partecipazione al test VPI, così come il suo mancato superamento, comporta l'attribuzione di Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA) che devono essere soddisfatti entro il primo anno di Corso.
Gli OFA si ritengono assolti attraverso il recupero delle competenze di matematica di base, da accertare mediante una

successiva verifica attraverso il sostenimento di una ulteriore prova scritta o la partecipazione ai corsi di recupero organizzati dal CdS, al termine dei quali è previsto l'accertamento del superamento degli OFA.
Il mancato assolvimento degli OFA comporta l'impossibilità, a partire dall'anno successivo a quello di immatricolazione, di sostenere esami di profitto relativi ad anni successivi al primo.

Link: https://www.uniurb.it/corsi/1757142 (Sito del CdS di Scienza della Nutrizione (L-29))

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

24/05/2018

L'obiettivo del Corso di Laurea consiste nel fornire le conoscenze di base e avanzate per la comprensione degli aspetti fondamentali e delle problematiche specifiche in ambito alimentare, riguardanti il controllo chimico e microbiologico degli alimenti, la composizione chimica degli alimenti, il valore nutrizionale e le proprietà di alimenti, integratori e nutraceutici.
La formazione culturale avviene sia attraverso lezioni frontali, sia tramite attività di laboratorio. Dopo l'erogazione di discipline di base, seguendo un'adeguata propedeuticità dei contenuti, il Corso prevede l'inserimento di insegnamenti che forniscono una formazione scientifica multidisciplinare. Sono pertanto previste discipline e attività di laboratorio mirate a far acquisire allo studente conoscenze e abilità tecniche per il controllo chimico, microbiologico e di qualità degli alimenti e dei prodotti dietetici.
Il Corso di Laurea prevede inoltre il conseguimento di CFU dedicati allo svolgimento di tirocini formativi presso i Dipartimenti dell'Ateneo, aziende o laboratori convenzionati e soggiorni presso altre Università italiane od estere, anche all'interno di accordi internazionali.
Il percorso formativo del Corso di Laurea in Scienza della Nutrizione si articola come segue.

A) Area delle conoscenze di base:
è individuata dagli insegnamenti necessari per l'acquisizione delle conoscenze di base di carattere matematico, chimico, fisico e biologico che rappresentano gli strumenti culturali fondamentali per affrontare lo studio delle materie previste nelle diverse aree di apprendimento.

B) Aree di apprendimento

1) Biochimico-Nutrizionistica:
si prefigge di fornire allo studente i fondamenti di fisiologia, scienza dell'alimentazione e le conoscenze su caratteristiche chimiche e biochimiche degli alimenti, degli integratori alimentari e dei nutraceutici.
A tale riguardo la struttura didattica del corso prevede di fornire insegnamenti nell'ambito delle discipline quali biologia vegetale, chimica e biochimica degli alimenti, fisiologia, scienza dell'alimentazione, farmacologia e farmacognosia, botanica farmaceutica.

2) Applicata:
si prefigge di fornire allo studente conoscenze sui fondamenti di tossicologia e igiene degli alimenti con particolare riferimento ai rischi legati alla loro contaminazione chimica e biologica, e sulle principali norme giuridiche che regolano la produzione e la circolazione delle derrate a livello nazionale e comunitario.
A tal fine la struttura didattica del corso prevede di fornire insegnamenti nell'ambito delle discipline quali igiene e igiene degli alimenti, tossicologia, tecnologia e legislazione dei prodotti alimentari.

3) Tecnico-analitica:
si prefigge di fornire allo studente conoscenze riguardanti le principali tecniche analitiche, colturali e molecolari per il controllo chimico e microbiologico degli alimenti, degli integratori e delle materie prime utilizzate nella loro produzione, strumenti necessari all'attività professionale di riferimento.

A questo proposito la struttura didattica del corso prevede di fornire insegnamenti nell'ambito delle discipline quali chimica analitica con attività di laboratorio; microbiologia con attività di laboratorio per il controllo microbiologico degli alimenti, biologia molecolare, preparazione estrattiva con attività di laboratorio per il controllo di qualità dei prodotti dietetici e alimentari.

Ulteriori attività formative sono finalizzate all'apprendimento della lingua inglese, di abilità informatiche e allo svolgimento di tirocini formativi e stage.
La prova finale costituisce un'importante occasione formativa individuale a completamento del percorso di studio.

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

Conoscenza e capacità di comprensione	Il laureato in Scienza della Nutrizione dovrà dimostrare di possedere adeguate conoscenze e capacità di comprensione degli aspetti fondamentali e delle problematiche specifiche in ambito alimentare riguardanti il controllo chimico e microbiologico degli alimenti, la composizione chimica degli alimenti, il valore nutrizionale e le proprietà di alimenti, integratori e nutraceutici. In particolare il laureato in Scienza della Nutrizione possiede: - adeguate conoscenze e capacità di comprensione nelle discipline di base (fisica, matematica, chimica, biologia e biochimica) indirizzate agli aspetti applicativi del corso di laurea; - conoscenze delle peculiarità strutturali di molecole e macromolecole alimentari e delle tecniche per il controllo di qualità degli alimenti; - adeguate informazioni e conoscenze sui prodotti di interesse nutrizionale; - adeguate conoscenze e capacità di comprensione sulle tematiche della sicurezza alimentare relativamente alla normativa nazionale ed internazionale. Lo studente potrà conseguire la conoscenza e la capacità di comprensione attraverso le lezioni teoriche dei singoli insegnamenti integrati da seminari e attraverso le esercitazioni pratiche di laboratorio. La verifica delle conoscenze acquisite viene effettuata mediante prove di profitto e in sede di elaborazione e discussione della prova finale.	
Capacità di applicare conoscenza e comprensione	Il laureato in Scienza della Nutrizione dovrà essere in grado di applicare le conoscenze e le capacità di comprensione per un approccio professionale al mondo del lavoro, e possedere le competenze delle Professioni tecniche dei prodotti alimentari così come indicato dalla classificazione ISTAT (Codice ISTAT 3.2.2.3.2). In particolare sarà in grado di applicare conoscenza e comprensione relative a: - valore nutrizionale e composizione chimica degli alimenti, degli integratori alimentari e dei nutraceutici; - principali tecniche relative al controllo di qualità degli alimenti, degli integratori e delle materie prime utilizzate nella loro produzione;	

	- rischi legati alla contaminazione chimica e biologica degli alimenti; - attività finalizzate a fornire il completamento culturale e professionale sulle principali norme che regolano la preparazione, la conservazione, la distribuzione e la commercializzazione dei prodotti alimentari; - utilizzare efficacemente, in forma scritta e orale, nell'ambito specifico di competenza almeno una lingua dell'Unione Europea, preferibilmente l'inglese oltre all'italiano, con lo scopo di confrontare e condividere le attività scientifiche del settore espresse nei diversi paesi dell'UE; - utilizzare gli strumenti metodologici e tecnologici per l'aggiornamento continuo delle conoscenze; - lavorare in regime collaborativo e cooperativo con figure del settore alimentare e salutistico. Lo studente potrà conseguire le capacità di applicare conoscenze e comprensione attraverso le esercitazioni pratiche di laboratorio ed attraverso un periodo di tirocinio formativo e di orientamento da svolgere presso laboratori di ricerca sia dell'Ateneo che di altri Atenei, nonché presso aziende/enti pubblici o privati di servizio e/o di produzione. Il raggiungimento di tali capacità è verificato durante tutto il percorso formativo tramite prove d'esame e prove pratiche in laboratorio. L'obiettivo è altresì verificato durante il periodo di tirocinio e al termine degli studi in sede di presentazione e discussione della prova finale.	

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

AREA TEMATICA DI BASE

Conoscenza e comprensione

La laureata o il laureato in Scienza della Nutrizione (L-29) deve possedere un'adeguata conoscenza degli aspetti metodologico-operativi delle scienze di base. A tale proposito, le nozioni di chimica generale e organica, biochimica, statistica e matematica, fisica, biologia e anatomia umana rappresentano gli strumenti culturali di base per la comprensione delle materie previste nelle diverse aree di apprendimento. La studentessa o lo studente in Scienza della Nutrizione (L-29), attraverso il ciclo di lezioni in aula e il contatto diretto con tutor e docenti del corso, acquisisce gli strumenti cognitivi di base per orientarsi nella consultazione di banche dati e di documentazione scientifica di livello avanzato, specifiche del settore nutrizionale.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

L’apprendimento delle nozioni fornite dalle materie di base di carattere matematico, chimico, fisico e biologico consente alla studentessa o allo studente di acquisire capacità di elaborare e sintetizzare le tematiche attinenti le discipline delle diverse aree in cui è articolato il percorso di studi di Scienza della Nutrizione (L-29).
Le discipline dei settori MED/01 (Statistica medica con elementi di matematica), CHIM/03 (Chimica generale), CHIM/06 (Chimica organica), FIS/01 (Fisica), BIO/10 (Biochimica), BIO/13 (Biologia cellulare) e BIO/16 (Anatomia umana) presenti tra le materie di base, concorreranno al raggiungimento degli obiettivi prefissati. La verifica del raggiungimento degli obiettivi formativi è ottenuta attraverso prove di esame di carattere orale e/o attraverso prove scritte.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:
Visualizza Insegnamenti
Chiudi Insegnamenti
ANATOMIA UMANA *(modulo di BIOLOGIA CELLULARE E ANATOMIA UMANA)* url
BIOCHIMICA url
BIOLOGIA CELLULARE *(modulo di BIOLOGIA CELLULARE E ANATOMIA UMANA)* url
CHIMICA GENERALE url
CHIMICA ORGANICA url
FISICA url
STATISTICA MEDICA CON ELEMENTI DI MATEMATICA url

AREA TEMATICA BIOCHIMICO - NUTRIZIONISTICA

Conoscenza e comprensione

Le discipline inserite in questa area tematica permettono l'apprendimento di conoscenze di biologia vegetale, chimica e biochimica degli alimenti, fisiologia, scienza dell'alimentazione, farmacologia e farmacognosia, botanica farmaceutica e consentono alla studentessa o allo studente di acquisire competenze sulla composizione chimica, sul valore nutrizionale degli alimenti e sul loro corretto utilizzo per un'alimentazione varia ed equilibrata nell'ambito di regimi dietetici tradizionali e particolari.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

In tale area, la studentessa o lo studente potrà acquisire le conoscenze sulla composizione chimica e le caratteristiche compositive dei prodotti dietetici di interesse nutrizionale, quali integratori e nutraceutici.
Tali conoscenze consentiranno di fornire le giuste indicazioni nella determinazione di regimi alimentari ottimali nelle collettività. Le discipline dei settori BIO/15 (Biologia vegetale e Botanica farmaceutica applicata), CHIM/08 (Chimica degli alimenti), BIO/10 (Principi di biochimica della nutrizione e Scienza dell'alimentazione), BIO/09 (Fisiologia), BIO/14 (Elementi di farmacologia e farmacognosia) presenti tra le materie caratterizzanti, concorreranno al raggiungimento degli obiettivi prefissati.
La verifica del raggiungimento degli obiettivi formativi è ottenuta attraverso prove di esame di carattere orale e/o attraverso prove scritte.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:
Visualizza Insegnamenti
Chiudi Insegnamenti
BIOLOGIA VEGETALE url
BOTANICA FARMACEUTICA APPLICATA *(modulo di ELEMENTI DI FARMACOLOGIA E FARMACOGNOSIA E BOTANICA FARMACEUTICA APPLICATA)* url
CHIMICA DEGLI ALIMENTI *(modulo di CHIMICA DEGLI ALIMENTI E PRINCIPI DI BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE)* url
ELEMENTI DI FARMACOLOGIA E FARMACOGNOSIA *(modulo di ELEMENTI DI FARMACOLOGIA E FARMACOGNOSIA E BOTANICA FARMACEUTICA APPLICATA)* url
FISIOLOGIA url
PRINCIPI DI BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE *(modulo di CHIMICA DEGLI ALIMENTI E PRINCIPI DI BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE)* url
SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE url

AREA TEMATICA APPLICATA

Conoscenza e comprensione

Lo studio di discipline che consentono l'apprendimento di conoscenze di igiene ed igiene degli alimenti, tossicologia,

tecnologia e legislazione dei prodotti alimentari consentirà di acquisire competenze sui rischi legati alla contaminazione chimica e biologica degli alimenti e sulle principali norme giuridiche che regolano la produzione e la circolazione delle derrate a livello nazionale e comunitario.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

La laureata o il laureato sarà in grado di applicare le conoscenze acquisite nell'ambito degli insegnamenti teorici di questa area tematica a contesti pratici, dimostrando un approccio professionale al proprio lavoro. Le discipline dei settori MED/42 (Igiene generale ed Igiene degli alimenti), BIO/14 (Tossicologia) e CHIM/09 (Tecnologia e legislazione dei prodotti alimentari), presenti tra le materie caratterizzanti e affini/ integrative, concorreranno al raggiungimento degli obiettivi prefissati.
La verifica del raggiungimento degli obiettivi formativi è ottenuta attraverso prove di esame di carattere orale e/o attraverso prove scritte.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:
Visualizza Insegnamenti
Chiudi Insegnamenti
IGIENE DEGLI ALIMENTI *(modulo di TOSSICOLOGIA E IGIENE DEGLI ALIMENTI)* url
IGIENE GENERALE url
TECNOLOGIA E LEGISLAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI url
TOSSICOLOGIA *(modulo di TOSSICOLOGIA E IGIENE DEGLI ALIMENTI)* url

AREA TEMATICA TECNICO - ANALITICA

Conoscenza e comprensione

In tale area, la studentessa o lo studente acquisisce conoscenze riguardanti le principali tecniche analitiche, colturali e molecolari per il controllo chimico e microbiologico degli alimenti, degli integratori e delle materie prime utilizzate nella loro produzione, strumenti necessari all'attività professionale di riferimento. Inoltre, nel CdS in Scienza della Nutrizione (L-29) sono programmati insegnamenti nell'ambito delle discipline quali chimica analitica con attività di laboratorio, microbiologia con attività di laboratorio per il controllo microbiologico degli alimenti, biologia molecolare, preparazione estrattiva con attività di laboratorio per il controllo di qualità dei prodotti dietetici e alimentari, che permettono alla studentessa e allo studente di acquisire le conoscenze utili per una attività pratica necessaria nell'ambito professionale di riferimento.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Lo studio delle discipline di tale area e le esercitazioni pratiche in laboratorio rappresentano importanti strumenti per il raggiungimento dell'obiettivo formativo e delle abilità progettuali che permetteranno alla laureata e al laureato di acquisire le conoscenze e gli strumenti necessari all'attività professionale in ambiti lavorativi volti al controllo di qualità dei prodotti alimentari. Le discipline dei settori CHIM/01 (Chimica analitica con laboratorio), BIO/19 (Microbiologia e controllo microbiologico degli alimenti), BIO/11 (Biologia molecolare) e CHIM/08 (Preparazione estrattiva e Controllo di qualità dei prodotti dietetici e alimentari) presenti tra le materie caratterizzanti e affini/integrative, concorreranno al raggiungimento degli obiettivi prefissati. La verifica del raggiungimento degli obiettivi formativi è ottenuta attraverso prove di esame di carattere orale e/o attraverso prove scritte nonché attraverso prove pratiche di laboratorio.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:
Visualizza Insegnamenti
Chiudi Insegnamenti
BIOLOGIA MOLECOLARE url
CHIMICA ANALITICA CON LABORATORIO url
CONTROLLO DI QUALITÀ DEI PRODOTTI DIETETICI E ALIMENTARI *(modulo di PREPARAZIONE ESTRATTIVA E*

CONTROLLO DI QUALITÀ DEI PRODOTTI DIETETICI E ALIMENTARI) url
MICROBIOLOGIA E CONTROLLO MICROBIOLOGICO DEGLI ALIMENTI url
PREPARAZIONE ESTRATTIVA *(modulo di PREPARAZIONE ESTRATTIVA E CONTROLLO DI QUALITÀ DEI PRODOTTI DIETETICI E ALIMENTARI)* url

ULTERIORI ATTIVITA' FORMATIVE

Conoscenza e comprensione

A completamento del percorso formativo concorrono lo studio della lingua inglese e delle abilità informatiche, utili anche per l'elaborazione della prova finale, e la partecipazione a stages e tirocini.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

L'acquisizione della conoscenza della lingua inglese, delle abilità informatiche e la partecipazione a stages e tirocini rappresentano un ulteriore contributo all'acquisizione delle conoscenze e alla capacità di comprensione per un approccio professionale al mondo del lavoro.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:
Visualizza Insegnamenti
Chiudi Insegnamenti
ABILITÀ INFORMATICHE url
LINGUA INGLESE url

QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio
Abilità comunicative
Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio	Il Corso di Laurea in Scienza della Nutrizione è progettato affinché il laureato, attraverso il ciclo di lezioni in aula, le attività di laboratorio ed il contatto diretto con tutor e docenti del corso, acquisisca una consapevole autonomia di giudizio nella valutazione, nell'analisi e nell'interpretazione dei dati, nonché la capacità di comprensione e di verifica dell'impatto sociale, etico ed ambientale degli stessi. La prova finale, a sua volta, è istituita e progettata con lo scopo di favorire lo sviluppo delle capacità di giudizio critico da parte dello studente. Il laureato, inoltre, matura la consapevolezza delle proprie responsabilità professionali ed etiche. L'autonomia di giudizio viene valutata: - nel corso degli esami di profitto dei singoli insegnamenti, verificando la capacità dello studente di affrontare in maniera critica i diversi aspetti della disciplina; - nel corso delle lezioni di laboratorio, ove previste, richiedendo la redazione di relazioni che descrivano obiettivi, metodi e valutazione critica dei risultati; - durante lo svolgimento del tirocinio e nell'elaborazione della tesi di laurea, dove lo studente applicherà le proprie conoscenze teorico-pratiche in modo integrato e critico sotto la supervisione di docenti di riferimento; - nelle attività seminariali, tenendo conto di interazioni e discussioni tra studenti e docenti o esperti esterni.	

Abilità comunicative	Il laureato in Scienza della Nutrizione acquisisce la capacità di comunicare e divulgare le conoscenze apprese durante il percorso formativo; sviluppa, inoltre, adeguate competenze e strumenti per la gestione e la comunicazione dell'informazione a interlocutori, specialisti e non, rappresentativi delle diverse e specifiche competenze della materia, anche attraverso le conoscenze informatiche e linguistiche. Acquisisce la capacità di lavorare in gruppo e, attraverso il tirocinio pratico obbligatorio, quelle abilità comunicative, relazionali e organizzative indispensabili per l'inserimento nel mondo del lavoro. Il laureato in Scienza della Nutrizione dimostra di avere maturato tali abilità comunicative attraverso: - esami scritti e/o orali sui singoli insegnamenti; - eventuale redazione ed esposizione di tesine o di lavori di ricerca scritte; - elaborazione e discussione della tesi di laurea.	
Capacità di apprendimento	Il laureato in Scienza della Nutrizione acquisisce gli elementi logici e le competenze metodologiche necessarie a favorire le abilità per un costante approfondimento ed aggiornamento che gli consentiranno, con alto grado di autonomia, di proseguire gli studi in master universitari di primo livello o in corsi di laurea magistrale in particolare in quei settori scientifici culturalmente più affini al corso di laurea. Il laureato sviluppa adeguate capacità di utilizzare le conoscenze linguistiche e gli strumenti informatici per la consultazione di banche dati e della letteratura specializzata. Lo sviluppo delle capacità di apprendimento è costruito durante tutto il percorso di studio, grazie allo studio individuale previsto, alla preparazione di elaborati in occasione dell'attività di tirocinio, all'attività svolta per l'elaborazione della prova finale. La capacità di apprendimento viene valutata in tutti quei momenti delle attività formative (insegnamenti, tirocinio, elaborato della prova finale) che richiedono la presentazione e discussione critica di dati reperiti autonomamente.	

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

QUADRO A5.a | Caratteristiche della prova finale

07/02/2018

1. Il titolo di studio è conferito previo superamento di una prova finale sostenuta dinanzi ad apposita Commissione.
2. Per il conseguimento della laurea è prevista la presentazione di un elaborato compilativo scritto in modo personale dallo studente e svolto sotto la guida di un docente relatore. L'elaborato può essere redatto e discusso in lingua italiana o in lingua inglese.
3. L'argomento della prova è scelto nell'ambito di uno degli insegnamenti presenti nel piano degli studi dello studente, d'intesa con il relativo docente o con un altro docente del settore. L'elaborato può essere svolto in strutture didattiche delle Università estere convenzionate previo accordo tra il docente relatore e un docente della struttura estera. La votazione di laurea è espressa in centodecimi ed eventuale dichiarazione di lode e terrà conto della media ponderata, del numero degli anni in cui si consegue la laurea, del numero di lodi conseguite e del soggiorno di studio all'estero, secondo le modalità previste dal regolamento didattico del corso di studio.
4. Le prove finali si svolgono in conformità al Regolamento Didattico d'Ateneo e al Regolamento Didattico del corso di studio.

QUADRO A5.b | Modalità di svolgimento della prova finale

17/05/2024

La Laurea si consegue con l'acquisizione di 180 CFU, nel rispetto del numero massimo di esami o valutazioni finali del profitto previste dal piano di studi della studentessa o dello studente, compreso l'esito positivo della prova finale. Le modalità e i criteri per la valutazione conclusiva tengono conto dell'intera carriera della studentessa o dello studente all'interno del CdS, dei tempi e delle modalità di acquisizione dei CFU, delle attività formative sostenute e della prova finale.
La studentessa o lo studente è tenuto a presentare domanda per l'assegnazione della/del docente relatore/relatrice alla Commissione tesi del CdS preposta non prima di avere acquisito 115 CFU e, preferibilmente, non oltre 135 CFU e deve, inoltre, aver conseguito l'idoneità della lingua inglese. Il modulo di 'richiesta relatore tesi' è reperibile nel sito del Corso di Studio.
L'argomento della prova è scelto nell'ambito di uno degli insegnamenti presenti nel piano degli studi, oppure può essere frutto di lavoro sperimentale individuale compiuto presso una struttura universitaria o anche esterna all'Università, purché riconosciuta congrua con gli obiettivi formativi del corso di laurea dalla/dal docente guida (relatrice/relatore); alla preparazione della tesi sperimentale può concorrere anche l'attività di tirocinio. Previa apposita istanza alla/al referente del CdS, è possibile chiedere la tesi anche nell'ambito di un insegnamento fuori piano.
La/Il docente che concorda l'argomento o il lavoro sperimentale sovrintende alla preparazione dell'elaborato scritto e della relazione orale e funge da relatrice/relatore in occasione della prova finale.
La/Il docente relatrice o relatore può nominare una correlatrice o un correlatore, sia per le tesi compilative che per le tesi sperimentali. L'elaborato può essere svolto in strutture didattiche delle Università estere convenzionate previo accordo tra la/il docente tutor e una/un docente guida, che funge da co-tutor, della struttura estera. Le studentesse e gli studenti possono, inoltre, condurre in tutto o in parte le attività di ricerca connesse alla predisposizione dell'elaborato finale avvalendosi del programma Erasmus o di altre forme di cooperazione interuniversitaria, previa autorizzazione da parte della relatrice o del relatore.
Il voto finale di laurea è espresso in centodecimi, con eventuale lode se presente parere unanime della Commissione per la prova finale. Il voto minimo per superare la prova è sessantasei/centodieci (66/110).
La prova finale consiste nella preparazione di un elaborato scritto a carattere compilativo o sperimentale concordato da e sotto la guida di una/un docente relatrice/relatore.
L'elaborato finale ha la finalità di attestare la maturità e la competenza conseguite dalla laureanda o dal laureando. L'elaborato può essere redatto in lingua straniera (previa approvazione da parte del Consiglio della Scuola). In questo caso è richiesta la presentazione di almeno una sintesi in lingua italiana da parte della studentessa o dello

studente.
La studentessa o lo studente può condurre la/le parte/i delle attività connesse alla predisposizione dell'elaborato finale in soggiorno Erasmus (Studio o Traineeship), previa autorizzazione da parte della relatrice o del relatore.
Tipologia dell'elaborato
Elaborato/tesi compilativa: riguardante argomenti già affrontati dalla studentessa o dallo studente nell'ambito dell'insegnamento cui la tesi si riferisce, del quale fornisce un approfondimento e/o uno sviluppo dei contenuti, e/o una illustrazione di esperienze.
Elaborato/tesi sperimentale: consiste nella presentazione di un'idea progettuale o di un'attività sperimentale o di un tirocinio formativo, anche derivanti da un'esperienza professionale e/o personale della studentessa o dello studente, di cui deve mostrare un'adeguata conoscenza e una capacità di autonoma interpretazione critica dei contenuti.
Criteri generali relativi all'assegnazione della tesi e alla predisposizione dell'elaborato La prova finale viene assegnata nell'ambito di un insegnamento che sia stato inserito nel piano degli studi della studentessa o dello studente.
Nell'ipotesi in cui la studentessa o lo studente intenda sostenere la prova finale nell'ambito di un insegnamento fuori piano dovrà presentare apposita istanza alla/al Referente del CdS.
Modalità di conseguimento del titolo
Il titolo viene conseguito nelle 2 fasi di seguito riportate:
1. Valutazione preliminare dell'elaborato finale
L'elaborato, una volta approvato dalla relatrice o dal relatore, viene illustrato dalla candidata o dal candidato alla presenza della/del Relatrice/Relatore di e altre/altri due docenti identificati dalla/dal referente del CdS.
La presentazione dell'elaborato avviene in presenza.
Al termine della presentazione la relatrice o il relatore, di concerto con le/gli altre/altri componenti della Commissione, formula una valutazione e attribuisce un punteggio che tenga in considerazione la capacità di argomentazione, la chiarezza espositiva, la capacità di sintesi della candidata o del candidato.
Il nominativo della correlatrice o del correlatore (ove presente) deve essere indicato e riportato nel frontespizio della tesi.
2. Proclamazione pubblica del conseguimento titolo e attribuzione del voto finale
La Commissione per la prova finale formula il voto finale di conseguimento titolo sulla base:
a. della media ponderata (voto pesato per il numero dei CFU del singolo esame) degli esami sostenuti nel percorso formativo, espressa in 110mi;
b. del numero di anni in cui si consegue la laurea (in corso/fuori corso);
c. della partecipazione al Programma Erasmus + Studio o Erasmus Traineeship;
d. del numero di lodi ottenute;
e. della valutazione dell'elaborato finale (comprensiva della presentazione);
f. dei punti aggiuntivi assegnati sulla base delle determinazioni assunte dal Senato Accademico.
La Commissione di prova finale proclama pubblicamente la votazione finale e l'eventuale attribuzione di lode, con contestuale consegna del diploma di laurea.
PUNTEGGIO AGGIUNTIVO deliberato dal Senato Accademico
Il Senato Accademico con Delibera n. 78 del 28/5/21, ha previsto l'assegnazione di un punto aggiuntivo al voto di laurea per le rappresentanze studentesche nei seguenti organi:
• Senato Accademico
• Consiglio di Amministrazione
• Nucleo di Valutazione
• Commissioni Paritetiche Docenti - Studenti
• Consiglio di Dipartimento
• Consiglio della Scuola
• Consiglio di Amministrazione dell'Erdis
Se la studentessa o lo studente ha fatto parte di uno di questi organi collegiali per almeno 1 anno ed ha partecipato ad almeno il 75% delle riunioni, verrà attribuito dalla Commissione di laurea, il punto aggiuntivo (1/110) su istanza dell'interessata o dell'interessato e ne verrà fatta menzione anche nel
Diploma Supplement.
Il punto viene attribuito in base ai seguenti criteri:
a) partecipazione ad almeno il 75% delle sedute/riunioni, salvo assenze motivate da malattia o da impegni didattici (limitatamente alla frequenza di laboratori o lezioni con frequenza obbligatoria e alla partecipazione agli esami di profitto);
b) calcolo della percentuale delle presenze sul numero di sedute complessive previste nell'arco del mandato, purché di durata non inferiore a dodici mesi.
Menzione speciale

Al fine di premiare la carriera che porta la candidata o il candidato a discutere la tesi avendo raggiunto una media straordinariamente alta, è prevista l'automatica attribuzione da parte della Commissione Tesi della Menzione speciale.
Per l'attribuzione della Menzione speciale, si terrà conto dei seguenti requisiti:
1) laurea in corso (entro la durata legale del corso di studi);
2) media ponderata degli esami almeno pari al 29.5/30;
3) numero di lodi pari ad almeno 1/3 del totale delle votazioni conseguite (7 lodi).
L'attribuzione della Menzione speciale sarà inserita nel Diploma Supplement.
Per ulteriori dettagli sulla richiesta di assegnazione della tesi, predisposizione e criteri di valutazione degli elaborati, si rinvia alle relative Linee guida approvate dal Consiglio della Scuola di Scienze Biologiche e Biotecnologiche, consultabili nel sito web del CdS alla voce: Tesi di Laurea.

Link: https://www.uniurb.it/corsi/1757142/tesi-di-laurea (Pagina informativa Tesi di Laurea)

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

Pdf inserito: visualizza

Descrizione Pdf: Regolamento didattico con piani di studio 2024-2025

Link: https://www.uniurb.it/corsi/1757142

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

https://www.uniurb.it/corsi/1757142/calendario-lezioni-esami-e-tesi

QUADRO B2.b Calendario degli esami di profitto

https://www.uniurb.it/corsi/1757142/calendario-lezioni-esami-e-tesi

QUADRO B2.c Calendario sessioni della Prova finale

https://www.uniurb.it/corsi/1757142/calendario-lezioni-esami-e-tesi

QUADRO B3 Docenti titolari di insegnamento

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

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	INF/01	Anno di	ABILITÀ INFORMATICHE link	SISTI DAVIDE CV	PA	3	24	

		corso 1						
2.	BIO/16	Anno di corso 1	ANATOMIA UMANA *(modulo di BIOLOGIA CELLULARE E ANATOMIA UMANA)* link	CANONICO BARBARA CV	PA	6	48	✔
3.	BIO/13	Anno di corso 1	BIOLOGIA CELLULARE *(modulo di BIOLOGIA CELLULARE E ANATOMIA UMANA)* link	DIOTALLEVI AURORA		6	48	
4.	BIO/13 BIO/16	Anno di corso 1	BIOLOGIA CELLULARE E ANATOMIA UMANA link			12		
5.	BIO/15	Anno di corso 1	BIOLOGIA VEGETALE link	POMPA ANDREA CV	PA	6	48	
6.	CHIM/03	Anno di corso 1	CHIMICA GENERALE link	GIORGI LUCA CV	PA	6	48	✔
7.	CHIM/06	Anno di corso 1	CHIMICA ORGANICA link	MANTELLINI FABIO CV	PA	6	48	
8.	FIS/01	Anno di corso 1	FISICA link	VICERE' ANDREA CV	PO	6	48	
9.	MED/42	Anno di corso 1	IGIENE GENERALE link	DE SANTI MAURO CV	PA	6	48	
10.	L-LIN/12	Anno di corso 1	LINGUA INGLESE link	RAMADORI HENRY		4	32	
11.	M-EDF/01	Anno di corso 1	NOZIONI DI PRIMO SOCCORSO link	DI CARLO ANGIOLA ANNA GRAZIA CV		6	48	
12.	MED/01	Anno di corso 1	STATISTICA MEDICA CON ELEMENTI DI MATEMATICA link	SISTI DAVIDE CV	PA	6	48	✔

13.	BIO/10	Anno di corso 2	BIOCHIMICA link			8		
14.	BIO/11	Anno di corso 2	BIOLOGIA MOLECOLARE link			6		
15.	BIO/15	Anno di corso 2	BOTANICA FARMACEUTICA APPLICATA *(modulo di ELEMENTI DI FARMACOLOGIA E FARMACOGNOSIA E BOTANICA FARMACEUTICA APPLICATA)* link			6		
16.	CHIM/01	Anno di corso 2	CHIMICA ANALITICA CON LABORATORIO link			10		
17.	CHIM/08	Anno di corso 2	CHIMICA DEGLI ALIMENTI *(modulo di CHIMICA DEGLI ALIMENTI E PRINCIPI DI BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE)* link			6		
18.	CHIM/08 BIO/10	Anno di corso 2	CHIMICA DEGLI ALIMENTI E PRINCIPI DI BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE link			12		
19.	BIO/14	Anno di corso 2	ELEMENTI DI FARMACOLOGIA E FARMACOGNOSIA *(modulo di ELEMENTI DI FARMACOLOGIA E FARMACOGNOSIA E BOTANICA FARMACEUTICA APPLICATA)* link			6		
20.	BIO/14 BIO/15	Anno di corso 2	ELEMENTI DI FARMACOLOGIA E FARMACOGNOSIA E BOTANICA FARMACEUTICA APPLICATA link			12		
21.	BIO/19	Anno di corso 2	MICROBIOLOGIA E CONTROLLO MICROBIOLOGICO DEGLI ALIMENTI link			8		
22.	BIO/10	Anno di corso 2	PRINCIPI DI BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE *(modulo di CHIMICA DEGLI ALIMENTI E PRINCIPI DI BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE)* link			6		
23.	CHIM/08	Anno di corso 3	CONTROLLO DI QUALITÀ DEI PRODOTTI DIETETICI E ALIMENTARI *(modulo di PREPARAZIONE ESTRATTIVA E CONTROLLO DI*			8		

			QUALITÀ DEI PRODOTTI DIETETICI E ALIMENTARI) link					
24.	BIO/09	Anno di corso 3	FISIOLOGIA link			6		
25.	MED/42	Anno di corso 3	IGIENE DEGLI ALIMENTI *(modulo di TOSSICOLOGIA E IGIENE DEGLI ALIMENTI)* link			6		
26.	CHIM/08	Anno di corso 3	PREPARAZIONE ESTRATTIVA *(modulo di PREPARAZIONE ESTRATTIVA E CONTROLLO DI QUALITÀ DEI PRODOTTI DIETETICI E ALIMENTARI)* link			6		
27.	CHIM/08	Anno di corso 3	PREPARAZIONE ESTRATTIVA E CONTROLLO DI QUALITÀ DEI PRODOTTI DIETETICI E ALIMENTARI link			14		
28.	BIO/10	Anno di corso 3	SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE link			6		
29.	CHIM/09	Anno di corso 3	TECNOLOGIA E LEGISLAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI link			6		
30.	BIO/14	Anno di corso 3	TOSSICOLOGIA *(modulo di TOSSICOLOGIA E IGIENE DEGLI ALIMENTI)* link			6		
31.	BIO/14 MED/42	Anno di corso 3	TOSSICOLOGIA E IGIENE DEGLI ALIMENTI link			12		

QUADRO B4 | Aule

Descrizione link: Aule - Strutture di Ateneo
Link inserito: https://www.uniurb.it/ateneo/persone-e-strutture/edifici
Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Il file evidenzia le aule principali del CdS adibite a lezione, specificandone le dotazioni in termini di numero di posti a sedere, collegamento ad internet

QUADRO B4 | Laboratori e Aule Informatiche

Descrizione link: Laboratori e Aule Informatiche - Strutture di Ateneo
Link inserito: https://www.uniurb.it/ateneo/persone-e-strutture/edifici
Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Laboratori didattici e Aula Informatica

QUADRO B4 | Sale Studio

Descrizione link: Sale Studio
Link inserito: https://www.uniurb.it/ateneo/persone-e-strutture/edifici
Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Sale Studio

QUADRO B4 | Biblioteche

Descrizione link: Biblioteche e Sistema Bibliotecario di Ateneo
Link inserito: https://www.uniurb.it/ateneo/persone-e-strutture/biblioteche
Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Biblioteca Area Scientifica

QUADRO B5 | Orientamento in ingresso

29/05/2024

Il CdS in Scienza della Nutrizione (L-29), tramite il proprio corpo docente, il personale tecnico-amministrativo e le dottorande ed i dottorandi partecipa alle iniziative organizzate dall'Ateneo per l'Orientamento in ingresso.
In particolare, il CdS in Scienza della Nutrizione (L-29), in coordinazione con quanto organizzato dall'Ateneo ed in sinergia con l'Ufficio Orientamento e Tutorato, effettua informazione diretta sul percorso di studi, aderendo ogni anno accademico all'iniziativa Università Aperta, durante la quale le studentesse e gli studenti degli ultimi anni delle scuole superiori possono visitare le strutture universitarie e ricevere informazioni dettagliate sull'offerta formativa proposta. Relativamente all'a.a. 2023/2024 l'iniziativa ha previsto due momenti: un webinar svolto in modalità online il 6 febbraio 2024 ed un evento in presenza l'8 e 9 febbraio 2024.
Dopo l'iniziativa Università aperta sono stati organizzati due 'Open Day' rivolti alle studentesse ed agli studenti delle quarte e quinte classi delle scuole secondarie di secondo grado. Il primo 'Open Day' in data 29 maggio 2024, in modalità online, l'altro in data 6 settembre 2024, in presenza. Presiedono gli incontri: il Docente Tutor, il Responsabile del CdS, il Responsabile dell'Orientamento del CdS, e lo Studente Tutor. Durante l'incontro i soggetti nominati forniscono informazioni sul Corso di Studio alle future studentesse ed ai futuri studenti ed alle loro famiglie quando presenti all'evento.

A livello del Corso di Studio, attraverso seminari dedicati alle studentesse e agli studenti delle scuole secondarie di secondo grado e tenuti presso le Scuole che ne facciano richiesta, le docenti e i docenti del CdS descrivono le attività didattico-scientifiche che si svolgono nelle strutture della Scuola di Scienze Biologiche e Biotecnologiche e nei Dipartimenti dell'Ateneo.
Per l'anno accademico 2023/2024 sono già stati effettuati due incontri: uno presso l'Istituto Panzini di Senigallia il 29 febbraio 2024 ed uno nell'ambito dell'Orientamento Internazionale presso la Scuola Superiore Secondaria di San Marino il 15 Aprile 2024.
Nell'ambito del Progetto orientamento PNRR - SALUTE (area tematica 6 PNRR) è stato presentato un progetto dal titolo: Il cibo e la sua influenza sulla salute dell'uomo, della durata totale di 15 ore. Il progetto è stato richiesto e presentato, nel febbraio 2024, presso due Istituti: Istituto Professionale Alberghiero "S. Marta" di Pesaro e Istituto Tecnico POLO 3 di Fano.

Presso i laboratori di ricerca dei Dipartimenti di Scienze Biomolecolari e di Scienze Pure e Applicate, vengono accolti studenti e studentesse delle scuole secondarie di secondo grado nell'ambito del PCTO - Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento sotto la tutela di Docenti del Corso di Studio in Scienza della Nutrizione. Le studentesse e gli studenti svolgono le attività previste nel progetto formativo nei periodi concordati con i diversi istituti.
É inoltre possibile contattare le/i Docenti Tutor per organizzare incontri di orientamento personali.
Particolare attenzione viene rivolta alla costante implementazione ed al continuo aggiornamento della pagina web dedicata alla Scuola di Scienze Biologiche e Biotecnologiche, con coinvolgimento della segreteria didattica e della segreteria studenti, nonché dell'intero corpo docente. Il sito internet si è dimostrato il canale di interazione più efficace sia per l'orientamento in ingresso, sia per la divulgazione di informazioni in itinere.
Il Corso di Studio si avvale del supporto di uno studente tutor, selezionato tramite bando di Ateneo tra studenti 'senior', il quale, subito dopo la sua nomina ufficiale, viene presentato dalla referente del CdS, mediante incontri, uno per ogni anno di corso, all'inizio del primo e del secondo semestre. In tali incontri viene chiarita la sua attività e vengono fornite le modalità di contatto, che sono anche pubblicate sulla pagina web del CdS.
Per l'a.a. 2023/2024, gli incontri con le studentesse e gli studenti si sono svolti nelle seguenti date:
-Primo anno: 12 ottobre 2023 e 21 febbraio 2024;
-Secondo anno: 19 ottobre 2023 e 26 febbraio 2024;
-Terzo anno: 9 ottobre 2023 e 27 febbraio 2024.
Gli incontri, soprattutto per le studentesse e gli studenti che frequentano il primo anno, hanno lo scopo di far loro acquisire:
-informazioni generali sull'organizzazione logistica, burocratica, amministrativa del corso di studio;
-informazioni di carattere più qualitativo sul corso di laurea riguardanti i principali contenuti, gli obiettivi formativi, le competenze di base necessarie per frequentare gli insegnamenti, i metodi di studio, nonché informazioni sulle attività da svolgere in laboratorio, sulla scelta degli insegnamenti opzionali e sul Programma Erasmus;
-informazioni sulla corretta consultazione del sito web del CdS.

Link Attività di Orientamento del CdS:
https://www.uniurb.it/corsi/1757142/orientamento

Informazioni dettagliate sui servizi a favore degli studenti e delle studentesse in possesso di certificazione di disabilità o con DSA sono consultabili sulle pagine web di Ateneo "Studenti con disabilità" e "Studenti con DSA" reperibili rispettivamente ai seguenti link:

Servizi per Studenti con disabilità
Servizi per Studenti con DSA

In Ateneo, infine, è presente l'Ufficio Inclusione a cui ci si può rivolgere scrivendo a: ufficio.inclusione@uniurb.it

Descrizione link: Orientamento agli Studi- Sito di Ateneo
Link inserito: https://www.uniurb.it/studiaconnoi/futuri-studenti/orientarsi-e-scegliere

QUADRO B5 | Orientamento e tutorato in itinere

29/05/2024

La funzione tutoriale prosegue lungo tutto il corso degli studi e assume una grande importanza relativamente all'assistenza allo studio.
Infatti, il Corso di Laurea in Scienza della Nutrizione (L-29), grazie alla presenza dei Docenti Tutor, ed alla presenza dello Studente Tutor di riferimento, è in grado di assicurare una costante disponibilità verso gli studenti che necessitano di informazioni e supporto per orientarsi nel percorso formativo intrapreso.
Molto importanti sono gli incontri con le matricole, a inizio anno accademico,
finalizzati a chiarire le modalità di erogazione della didattica, nonché a fornire informazioni sui servizi offerti in sede e sulle figure di riferimento per le varie attività. In tali incontri vengono illustrate l'organizzazione del sito e le modalità di reperimento in tempo rapido delle informazioni e degli aggiornamenti in itinere.
Oltre che con le matricole, sono previsti incontri all'inizio del primo e del secondo semestre, anche con le studentesse e con gli studenti del secondo e del terzo anno.
I servizi erogati in questa fase sono connessi con:
- l'assistenza e l'attenzione alla scelta del percorso nel piano di studio in base alle propedeuticità consigliate;
- l'assistenza nella proficua frequenza dei corsi e la guida allo studio, fornendo in particolar modo informazioni sulla frequenza dei laboratori obbligatori;
- l'assistenza nella scelta delle strutture esterne all'ateneo (enti/aziende) presso le quali svolgere il tirocinio formativo;
- la presentazione dei bandi Erasmus;
- l'assistenza nella scelta e nella compilazione della tesi di laurea.

Il CdS si avvale dei seminari formativi per la redazione della tesi e per effettuare ricerche bibliografiche, offerti dal Centro Integrato Servizi Didattici ed E-learning (CISDEL di Ateneo).
Al fine di aiutare la studentessa e lo studente nella scelta dell'argomento e del docente tutor per la prova finale, è stata istituita una Commissione che svolge il ruolo di riferimento per lo studente e di monitoraggio e distribuzione delle tesi tra i docenti.
Costanti e continui sono l'implementazione e l'aggiornamento della pagina web dedicata al Corso di Studio che vede il coinvolgimento della segreteria didattica e della segreteria studenti, oltre che dell'intero corpo docente.
Il sito internet si è dimostrato il canale di interazione più efficace sia per l'orientamento in ingresso, sia per la divulgazione di informazioni in itinere.

Link Attività di Tutorato del CdS:
https://www.uniurb.it/corsi/1757142/tutor

Informazioni dettagliate sui servizi a favore degli studenti e delle studentesse in possesso di certificazione di disabilità o con DSA sono consultabili sulle pagine web di Ateneo "Studenti con disabilità" e "Studenti con DSA" reperibili rispettivamente ai seguenti link:

Servizi per Studenti con disabilità
Servizi per Studenti con DSA

In Ateneo, infine, è presente l'Ufficio Inclusione a cui ci si può rivolgere scrivendo a: ufficio.inclusione@uniurb.it

Descrizione link: Attività di Tutorato - Sito di Ateneo
Link inserito: https://www.uniurb.it/studiaconnoi/futuri-studenti/orientarsi-e-scegliere/attivita-di-tutorato

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

Il Tirocinio Formativo e di Orientamento (stage), previsto nel terzo anno del Corso di Studio e disciplinato dall'art. 18 della Legge 12 giugno 1997, n.196, dal Decreto del Ministero del Lavoro 25 marzo 1998 n. 142 e dal Regolamento didattico del Corso di Laurea, può essere svolto presso laboratori di ricerca dell'Ateneo o di altri Atenei nonché presso aziende o enti pubblici o privati, di servizio o di produzione, in cui la studentessa o lo studente svolgerà attività pratiche in linea con gli obiettivi formativi del Corso di Laurea in Scienza della Nutrizione (L-29) con l'assistenza di una figura professionale (docente o tutor).
Il Corso di Studio in Scienza della Nutrizione (L-29) rivolge particolare attenzione al mondo imprenditoriale, promuovendo e potenziando i contatti con aziende/enti convenzionati con l'Ateneo presso cui le proprie studentesse e i propri studenti possono svolgere Tirocini e Stages curriculari, che rappresentano un'opportunità per:
-acquisire competenze pratiche in ambiti di ricerca di interesse;
-stabilire interazioni dirette con il mondo del lavoro e aprirsi a prospettive future;
-completare la propria formazione universitaria.
All'interno della Scuola di Scienze Biologiche e Biotecnologiche è istituita una Commissione stage del Corso di Studio in Scienza della Nutrizione (L-29), con lo scopo di seguire le studentesse e gli studenti nello svolgimento di tirocini e stage.
La studentessa o lo studente, laddove si renda necessario ed opportuno, può segnalare alla Commissione stage anche il nominativo di aziende o enti non convenzionati, ma con cui ha preso contatti. In tal caso, se la Commissione giudica valida la proposta formulata, si provvederà a stipulare la convenzione con la struttura segnalata.
La durata dello stage, stabilita dal Regolamento Didattico del corso di laurea a.a. 2024/2025, è di 200 ore e deve concludersi, secondo l'art. 7 del D.M. n. 142/98, entro dodici mesi dalla data d'inizio.
Gli stages possono essere svolti all'estero nell'ambito di progetti internazionali, su specifica richiesta della studentessa o dello studente.
Le Schede di valutazione redatte dall'azienda rappresentano un utile riscontro della preparazione acquisita dalle studentesse e dagli studenti.
Ai fini dello svolgimento dei tirocini formativi e di orientamento e per l'accesso ai laboratori didattici previsti nel Corso di Studio, le studentesse e gli studenti devono frequentare i seguenti Corsi di Formazione sulla Sicurezza nei luoghi di lavoro:
1) Corso di Formazione generale sulla Sicurezza per i lavoratori (durata 4 ore)
2) Corso di Formazione sui Rischi specifici (durata 8 ore)
3) Corso sulla sicurezza nel Laboratorio Chimico (durata 2 ore)
4) Corso sulla sicurezza nel Laboratorio di Biologia (durata 2 ore)
5) Corso di Formazione sui Rischi di esposizione ai campi elettromagnetici (durata 1 ora)

Tutti i corsi si svolgono in modalità e-learning. I corsi nn. 1 e 2 prevedono, ai fini del rilascio dell'attestato di partecipazione, un test finale di verifica in modalità online alla presenza del personale dell'Ufficio Prevenzione e Protezione di Ateneo. I corsi nn. 3-4-5 prevedono il rilascio dell'attestato al termine dell'espletamento del corso online.

Informazioni dettagliate sui servizi a favore degli studenti e delle studentesse in possesso di certificazione di disabilità o con DSA sono consultabili sulle pagine web di Ateneo “Studenti con disabilità” e “Studenti con DSA” reperibili rispettivamente ai seguenti link:

Servizi per Studenti con disabilità
Servizi per Studenti con DSA

In Ateneo, infine, è presente l'Ufficio Inclusione a cui ci si può rivolgere scrivendo a: ufficio.inclusione@uniurb.it

Descrizione link: Tirocinio formativo - CdS in Scienza della Nutrizione -
Link inserito: https://www.uniurb.it/corsi/1757142/tirocinio-formativo

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

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

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

ACCORDI INTERNAZIONALI DI COOPERAZIONE
L'Università degli Studi di Urbino Carlo Bo sostiene la mobilità internazionale dei propri studenti regolarmente iscritti, offrendo la possibilità di trascorrere periodi di studio e tirocinio all'estero, occasione unica per arricchire il proprio curriculum formativo, conoscere altre culture e confrontarsi con sistemi educativi diversi in un contesto internazionale.
Oltre ad aderire al programma europeo Erasmus+ con cui frequentare corsi di laurea triennale e magistrale in una delle quasi 200 università partner, l'Ateneo offre anche l'opportunità di soggiorni studio in paesi extra UE.
L'Ufficio preposto a fornire informazioni dettagliate in merito è l'Ufficio Mobilità Internazionale di Ateneo.

PROGRAMMI ERASMUS: Erasmus+ Studio ed Erasmus+ Traineeship
Gli studenti del Corso di Studio in Scienza della Nutrizione sono incentivati a trascorrere periodi di studio all'estero presso Università con le quali sono stati approvati dall'Ateneo accordi e convenzioni per il riconoscimento dei CFU, e in particolare nell'ambito dei programmi di mobilità dell'Unione Europea. I programmi di studio all'estero sono approvati dalla Commissione Erasmus in base alla coerenza con gli obiettivi formativi specifici del Corso di Studio in Scienza della Nutrizione e alla compatibilità dei programmi e delle attività dei singoli corsi di studio.
Le attività formative presso le Università Europee sono qualificate in base all'European Credit Transfer System (ECTS). I contenuti degli insegnamenti che lo studente ha già superato presso il Corso di Studio non possono essere reiterati nel periodo di studio all'estero.
Nell'a.a 2023/2024, 7 studenti del Corso di Laurea in Scienza della Nutrizione sono partiti con borse di studio Erasmus+ per un periodo di studio all'estero, mentre 2 studenti sono venuti dall'estero presso le strutture didattiche dell'Università di Urbino nell'ambito di accordi di scambio riguardanti l'area della nutrizione.

L'elenco delle destinazioni disponibili per gli studenti di Scienza della Nutrizione relativo alle borse Erasmus+ per studio l'a.a. 2024/2025 sono le seguenti:
GRECIA University of Thessaly - 2 borse disponibili - durata del soggiorno 6 mesi - lingua richiesta: - inglese - livello B1;
SPAGNA Universidad Pablo de Olavide - Sevilla - 6 borse disponibili - durata del soggiorno 9 mesi; lingua richiesta: spagnolo - livello B1;
SPAGNA Universidad San Pablo CEU - Madrid (Spagna) - 4 borse disponibili - durata del soggiorno 9 mesi; lingua richiesta: spagnolo - livello B1;
SPAGNA Universidad De Murcia (Spagna) - 4 borse disponibili - durata del soggiorno 9 mesi; lingua richiesta: spagnolo - livello B1.

Inoltre sono in corso contatti con 'Universitat de Barcelona' per nuove convenzioni.

La borsa Erasmus+ Traineeship permette agli studenti dell'Università di accedere a tirocini presso imprese e centri di formazione e ricerca all'estero, per un periodo non inferiore a 2 mesi.
Lo studente può ricevere sovvenzioni per periodi di mobilità per un totale di 12 mesi al massimo per ogni ciclo di studi, indipendentemente dal numero e dalla tipologia di attività di mobilità.
Per esempio uno studente iscritto alla laurea triennale che ha già ricevuto una borsa Erasmus+ per studio della durata di 6 mesi può far domanda per una borsa per Traineeship fino ad un massimo di altri 6 mesi.
Il bando Erasmus+ Traineeship per l'a.a. 2023/2024 è aperto a nuove possibili candidature fino al 30 novembre 2024.

Il CdS promuove il potenziamento della mobilità degli studenti tramite iniziative a sostegno della mobilità internazionale quali erogazione di seminari informativi e attribuzione di un punteggio aggiuntivo in sede di valutazione finale per i laureandi che abbiano superato esami presso università estere (Programma Erasmus+), o che abbiano svolto all'estero il tirocinio pratico (Programma Erasmus Traineeship).

Le informazioni sul programma Erasmus+ Traineeship sono reperibili nel sito: https://www.uniurb.it/international/mobilita-andare-all-estero/studenti/bandi-di-concorso

Descrizione link: Informazioni sul Programma Erasmus Plus e sui Bandi
Link inserito: https://www.uniurb.it/international/mobilita-andare-all-estero/studenti

---

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Grecia	UNIVERSITY OF THESSALY		02/11/2022	solo italiano
2	Spagna	Universidad De Murcia	29491-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	12/12/2013	solo italiano
3	Spagna	Universidad Pablo de Olavide		26/11/2013	solo italiano
4	Spagna	Universidad San Pablo CEU		26/05/0016	solo italiano

QUADRO B5 | Accompagnamento al lavoro

29/05/2024

Il piano degli studi di Scienza della Nutrizione (L-29) offre una buona formazione negli argomenti trattati nell'ambito delle diverse discipline, ai fini di preparare una figura idonea ad essere inserita nel mondo del lavoro e/o a proseguire gli studi con l'iscrizione alla laurea magistrale. Durante il corso di studio, viene promosso l'inserimento delle studentesse e degli studenti nel mondo del lavoro attraverso lo svolgimento di tirocini e stage presso aziende pubbliche e private quali Studi nutrizionistici, aziende produttrici di alimenti e/o nutraceutici, Istituti Zooprofilattici, Enti di Ricerca. Anche l'attività seminariale può creare le condizioni per un incontro diretto con possibili tutor per lo svolgimento di una futura attività di stage.
Il Corso di Studio in Scienza della Nutrizione (L-29) si avvale, per quanto concerne l'accompagnamento al lavoro, del supporto dell'Ufficio Stage e Job Placement presente in Ateneo che fornisce alle laureande e ai laureandi alle laureate e ai laureati informazioni riguardanti gli sbocchi professionali, le occasioni di formazione continua, nonché i profili aziendali richiesti dal sistema produttivo locale e le relative prospettive occupazionali.

L'Ufficio Stage e Job Placement organizza annualmente il 'Career Day'. L'edizione del 2023 si è svolta dal 9 al 26 ottobre ed è stata organizzata in due modalità: alcune aziende hanno partecipato solo in modalità virtuale (Virtual Career Day), mentre altre hanno partecipato in presenza (Career Day in presenza). Puntualmente, la partecipazione a questo tipo di iniziativa viene proposta agli studenti del III anno.
La giornata clou del 'Career Day' 2023 è stata quella del 26 ottobre, preceduta da laboratori, webinar, seminari di orientamento e presentazioni aziendali.
Suddetta giornata a cui si è potuto partecipare sia in presenza che in streaming, è iniziata con la Tavola Rotonda con i Laureati Capolavoro (designati dai singoli Dipartimenti) e con l'intervento di importanti ospiti ed è proseguita con i laboratori del Centro per l'impiego e con l'apertura degli stand aziendali, realizzati in presenza, dove studenti/sse,

laureandi/e e laureati/e hanno potuto incontrare e sostenere un colloquio con i Responsabili degli Uffici Risorse Umane delle aziende maggiormente rappresentative del territorio.
Infine dal 27 ottobre al 3 novembre 2023 è stato organizzato il 'Virtual Career Day: incontra i recruiter delle aziende online'.

All'evento autunnale del Career day, che ha raggiunto nel 2023 la XXII edizione, nell'anno 2024, ha fatto seguito la seconda edizione primaverile, Spring Edition, anche questa con la doppia modalità, online e in presenza, secondo il seguente programma:
dal 9 al 10 maggio 2024: Presentazioni aziendali online;
dal 13 al 15 maggio 2024: Incontri di preparazione, workshop, lavori di gruppo per partecipare con stile al Career Day.
Il giorno 16 maggio 2024 si è tenuta la giornata clou dell'evento, in cui le studentesse e gli studenti hanno potuto incontrare le aziende presso il Cortile d'Onore del Palazzo Ducale.
L'adesione a questa iniziativa offre la possibilità di partecipare a laboratori di orientamento al lavoro, seguire workshop tematici, incontrare aziende ed effettuare colloqui finalizzati a selezione per eventuali posizioni segnalate e ottenere segnalazioni per Tirocini post-laurea, tutte attività che rappresentano una opportunità di primo inserimento nel mercato del lavoro per laureandi/e e neo-laureati/e.
I partecipanti al Career Day, quindi, in generale possono:
• migliorare la conoscenza del mondo del lavoro, le aspettative delle imprese, le condizioni per fare carriera al loro interno, le esigenze di profili professionali nei settori evidenziati, le norme che lo regolano, i diritti e doveri di chi lavora in azienda;
• ottenere suggerimenti utili per definire una strategia di ricerca attiva per affrontare il mercato del lavoro.
• incontrare aziende ed instaurare contatti per stages post-laurea presso industrie del settore.

Descrizione link: Servizio Placement - Sito di Ateneo
Link inserito: https://www.uniurb.it/studiaconnoi/laureati/placement-e-mondo-del-lavoro

QUADRO B5 | Eventuali altre iniziative

31/05/2024

Studenti lavoratori
Il corso di laurea in Scienza della Nutrizione (L-29) offre alle studentesse lavoratrici e agli studenti lavoratori la possibilità di optare per la frequenza "a tempo parziale", della durata di 6 anni accademici.

Centro Integrato Servizi Didattici ed E-Learning
In Ateneo è operante il Centro Integrato Servizi Didattici ed E-Learning (CISDEL) che fornisce a docenti e studenti i seguenti servizi generali per la didattica:
- seminari di didattica universitaria (modalità di insegnamento) per neo docenti
- corsi di didattica metacognitiva (strategie di apprendimento e abilità di studio) per studenti
- seminari di scrittura (redazione di articoli e tesi) e di ricerca bibliografica
- laboratori interculturali per studenti in mobilità
- corsi di formazione per studenti tutor
- gruppi di studio per approfondimenti/recuperi disciplinari

Blended Learning
Il Blended Learning è una modalità di erogazione della didattica che prevede l'affiancamento di una piattaforma digitale alla didattica tradizionale in presenza. Gli obiettivi sono favorire il passaggio di materiale didattico in formato digitale aperto dai docenti agli studenti e sviluppare tra gli stessi attività didattiche e forme di comunicazione a distanza.
La piattaforma per il blended learning si basa sul learning management system open-source denominato Moodle. Questa piattaforma viene strutturata attraverso l'uso di un apposito plug-in di Moodle chiamato Course Fisher, il quale trasferisce automaticamente dentro Moodle l'offerta formativa di un determinato anno accademico prelevandola da un data base costruito tramite estrazioni automatizzate dei dati necessari da U-Gov didattica.

Centro Linguistico di Ateneo

Il Centro Linguistico d'Ateneo (CLA) offre, oltre alla gestione dell'accertamento della lingua inglese e delle altre lingue per i corsi di studio dell'Ateneo che aderiscono al servizio, altri servizi, la cui adesione è facoltativa, relativi a:
- rilascio di attestazioni del livello di competenze linguistiche per le studentesse e gli studenti che intendono partecipare ai bandi Erasmus (studenti Erasmus outgoing) e possibilità di partecipare a corsi intensivi di lingua prima della partenza;
- corsi di lingua italiana per le studentesse e gli studenti internazionali che intendono perfezionare il proprio livello di conoscenza della lingua italiana;
- rilascio di certificazioni linguistiche internazionali.

Studenti con DSA e studenti con disabilità
DS-A Studio Lab è il nuovo servizio di Ateneo istituito per offrire consulenza e supporto a studentesse e studenti con diagnosi di Disturbo Specifico dell'Apprendimento - DSA (secondo la Legge 170/2010) o con Disabilità Sensoriale (DS).
È aperto alle studentesse e agli studenti iscritte/i al primo e secondo anno delle lauree (triennali) e/o magistrali a ciclo unico.
Il DS-A Studio Lab offre incontri di consulenza psico-pedagogica per l'individuazione di strategie di studio, misure compensative e supporti didattici personalizzati, al fine di sostenere il percorso universitario in presenza di diagnosi di DSA o DS. È fortemente consigliato lo svolgimento degli incontri in presenza. Per supporto o indicazioni ci si può rivolgere all'Ufficio Inclusione, scrivendo a: ufficio.inclusione@uniurb.it.

Per informazioni:
Servizi per Studenti con disabilità
Servizi per Studenti con DSA

Agevolazioni ed esoneri
L'Università di Urbino ogni anno offre a tutti gli studenti e le studentesse la possibilità di ottenere esoneri o riduzioni dell'importo della quota di contribuzione studentesca.
LINK: https://www.uniurb.it/studiaconnoi/studenti/contributi/agevolazioni-ed-esoneri

Counseling Psicologico Universitario
È attivo presso il nostro Ateneo il Servizio di Counseling Psicologico Universitario (CPU) per le studentesse e gli studenti dell'Università di Urbino Carlo Bo quale integrazione degli attuali Servizi di Orientamento e di Job Placement, con il fine di fornire supporto psicologico a studenti/sse che presentino una condizione di disagio nel corso degli studi.
Il Servizio è erogato gratuitamente e sarà svolto - garantendo riservatezza e rispetto dei principi di deontologia professionale – da una psicologa-psicoterapeuta contattabile al seguente indirizzo mail:
counseling.psicologico@uniurb.it
Ulteriori dettagli sono reperibili al link: https://www.uniurb.it/studiaconnoi/servizi-agli-studenti/aiuto-psicologico

Sportello d'ascolto
L'incaricato/a dello sportello di ascolto è una figura istituita dall'Ateneo ai sensi del Codice di condotta per la tutela e la prevenzione del mobbing, delle molestie sessuali e morali. Lo sportello è rivolto a tutti/e coloro che studiano, ricercano, lavorano e operano a qualsiasi titolo nell'Ateneo e che vivono situazioni di disagio psicologico correlato all'attività di studio/ricerca/lavoro, che violano il codice di condotta.
Per maggiori informazioni: https://www.uniurb.it/studiaconnoi/servizi-agli-studenti/servizi-alla-persona/sportelloascolto

Consigliere di fiducia
La/Il Consigliera/e di Fiducia è una figura istituita dall'Ateneo ai sensi del Codice di condotta per la tutela e la prevenzione del mobbing, delle molestie sessuali e morali
Possono rivolgersi alla/al Consigliera/e tutte/i coloro che studiano, ricercano, lavorano e operano a qualsiasi titolo nell'Ateneo. Per maggiori informazioni:
https://www.uniurb.it/studiaconnoi/servizi-agli-studenti/servizi-alla-persona/consigliere-di-fiducia

Carriere Alias
La carriera alias permette alle studentesse e agli studenti in transizione di genere di utilizzare un 'alias', cioè un nome diverso da quello anagrafico, corrispondente alla nuova identità in fase di acquisizione.
Il nome scelto quale alias sarà riconosciuto e utilizzato ai fini delle procedure interne all'Ateneo (es. iscrizione agli esami)

tramite la stipula di un accordo confidenziale con l'Ateneo di Urbino.

Recupero delle studentesse e degli studenti fuori corso
Da alcuni anni il Corso di studio in Scienza della Nutrizione (L-29) aderisce al progetto di Ateneo di recupero delle studentesse e degli studenti fuori corso.
La procedura è ormai standardizzata ed è la seguente.
La Segreteria studenti trasmette al referente del corso e allo studente tutor l'elenco delle studentesse e degli studenti che, pur non sostenendo esami da diversi anni, non hanno fatto domanda di rinuncia agli studi.
Il tutor invia una mail informativa a questi/e studenti/sse nel periodo maggio-agosto.
A questo primo contatto (via mail) fa seguito un secondo contatto (telefonico) entro il 15 settembre in virtù del quale viene fissato un incontro in presenza tra il referente del corso e lo/a studente/ssa fuori corso al fine di valutare la ripresa della carriera e la programmazione di un piano di recupero personalizzato.

Raccolta criticità e segnalazioni
E' stato attivato un servizio di raccolta delle criticità e segnalazioni tramite un form online raggiungibile dalla pagina web del Corso di Studio.

Studenti meritevoli
L'Ateneo di Urbino prevede bandi di concorso per l'assegnazione di premi di studio a favore di studenti meritevoli.
Per maggiori informazioni: https://www.uniurb.it/ateneo/utilita/concorsi/bandi-e-opportunita-per-studenti

QUADRO B6 | Opinioni studenti

13/09/2024

L'analisi relativa alle opinioni degli studenti del CdS di Scienza della Nutrizione (L-29) per l'a.a. 2022/23 si basa su 2.544 questionari
compilati dagli studenti, di cui il 67.1% risulta aver frequentato almeno il 50% del corso. I risultati sono elaborati e resi disponibili tramite il Sistema informatico statistico per la valutazione della didattica universitaria (SISValDidat).
Per il gruppo di indicatori riguardanti l'insegnamento (D1-D4) e analizzando le risposte dell'intera coorte degli studenti in esame, si notano dati positivi, andando i valori dal 7.21 all'8.13, sovrapponibili con quelli dell'anno precedente.
Analizzando le risposte degli studenti frequentanti, nel gruppo D5-D9 e D11, riguardanti la docenza, i dati permangono molto positivi, fluttuando dal 7.90 all'8.44. Relativamente all'indicatore D10, riguardante la reperibilità del docente, vengono considerate le risposte dei soli studenti non frequentanti, ed il suo valore si attesta su 7.68, del tutto simile a quello dello scorso anno.
Relativamente agli indicatori D12-D22, riferentisi all'organizzazione della docenza, essi si attestano su valori molto buoni (7.21 – 8.64), eccezion fatta per: l'indicatore D16 relativo alle aule dove si svolgono le lezioni che si attesta sul 6.64 e l'indicatore D20 riguardante il servizio svolto dalle segreterie studenti, che permane basso (6.95), in leggero miglioramento rispetto all'anno precedente.
I valori relativi alle infrastrutture D17, D18 e D19 (sale studio, biblioteche, laboratori) sono in leggero peggioramento rispetto all'anno precedente e i valori sono rispettivamente di 7.26, 7.57 e 7.27.
Da segnalare una leggera flessione dell'indicatore D21 (da 7.37 a 7.21) relativo al servizio svolto dal tutor studente.
Continuano, infine, ad essere piuttosto positivi e stabili gli indicatori legati all'interesse per gli insegnamenti (D23: 7.55, D24: 7.69) per l'intera coorte di studenti.
Da rilevare il fatto che il valore 7 viene considerato come valore soglia sotto il quale l'indicatore è ritenuto da attenzionare.

Descrizione link: Dal link sotto riportato è possibile accedere ai dati completi relativi all'a.a. 2022/2023; tramite lo stesso link, selezionando l'anno accademico dal menu a tendina, è possibile effettuare anche la rilevazione dei dati del I semestre dell' anno accademico 2023/2024.
Link inserito: https://sisvaldidat.it/AT-UNIURB/AA-2022/T-0/S-10037/Z-1/CDL-6118/TAVOLA

QUADRO B7 | Opinioni dei laureati

06/09/2024

I risultati della ricognizione sull'efficacia del processo formativo percepita dai laureati, relativamente ai singoli insegnamenti ed al CdS in Scienza della Nutrizione (L-29), sono reperibili sul sito AlmaLaurea - XXVI Indagine (Rapporto 2024) - Profilo dei Laureati 2023. I laureati in Scienza della Nutrizione (L-29) nell'anno solare 2023 sono stati complessivamente 90 (valore assoluto) ma per una migliore confrontabilità della documentazione, il sistema AlmaLaurea analizza e riporta i dati relativi ai soli laureati che si siano iscritti al corso di laurea in anni recenti (dal 2019), ossia 67 laureati di cui 64 intervistati.
I dati indicano una generale soddisfazione dei laureati rispetto al corso di laurea (89%), ai rapporti con i docenti (84.4%) e a quelli con gli altri studenti (90.6%). I valori sono ottenuti dalla somma dei due dati relativi alle risposte 'Decisamente sì' e 'Più si che no' e questo vale per tutte le domande che prevedono siffatte risposte.
Riguardo all'utilizzo delle aule, fornisce un giudizio positivo il 59.7% degli studenti. Il 40.6% di essi dichiara di utilizzare le postazioni informatiche ed il 57.7% di questi ritiene che siano in numero adeguato. Il 71.9% degli studenti ha utilizzato i servizi di biblioteca e, di questi, l'87% fornisce un giudizio positivo.
Riguardo alla fruizione delle attrezzature per le altre attività didattiche (laboratori ed attività pratiche), ne ha fruito il 98.4% degli studenti e, di questi, l'87.3% esprime la propria soddisfazione.
Ha utilizzato gli spazi dedicati allo studio individuale, il 54.7% degli studenti ed il 77.1% di essi li ritiene adeguati.
Il 68.8% degli studenti ha usufruito dei servizi di orientamento allo studio post laurea e il 66% di questi se ne è ritenuto soddisfatto.
Il 54.7% si è avvalso di iniziative formative di orientamento al lavoro e, di questi, il 51.4% si ritiene soddisfatto.
Solo il 50% degli studenti ha fruito dei servizi di sostegno alla ricerca del lavoro esprimendo un giudizio positivo nel 53.1% dei casi. Il 51.6% dei laureati si è servito dell'Ufficio/Servizi Job Placement e il 63.7% di essi ha espresso soddisfazione in merito.
Il 95.3% dei laureati che ha risposto all'intervista ha poi usufruito dei servizi delle segreterie studenti che hanno soddisfatto solo il 57.4% di essi.
Il 68.7% degli intervistati ha espresso soddisfazione per l'organizzazione degli esami e l'82.8% ha ritenuto il carico di studio degli insegnamenti adeguato alla durata del corso di studio.
In conclusione, il 71.9% dei laureati si iscriverebbe nuovamente allo stesso Corso di Studio di questo Ateneo. Il dato è superiore rispetto a quello della classe 'centro Italia' (68.7%).
Il 100% degli intervistati intende proseguire gli studi dopo il conseguimento del titolo e di questi l'89.1% in un Corso di Laurea Magistrale biennale.

Pdf inserito: visualizza

Descrizione Pdf: XXVI Indagine AlmaLaurea - Rapporto 2024 - Profilo dei Laureati 2023

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

22/08/2024

I dati rilevati dagli indicatori continuano a sottolineare che il CdS in Scienza della Nutrizione (L-29) dell'Università degli Studi di Urbino
Carlo Bo ha un'elevata attrattività rispetto ad altri corsi analoghi sia della stessa area geografica del Centro Italia (Toscana, Umbria, Lazio, Marche) sia dell'intero territorio nazionale.

Dati in ingresso
Il numero degli avvii di carriera al primo anno nel 2023 (iC00a) è pari a 138 iscritti. Tale dato è in calo rispetto ai tre anni precedenti e non è stata raggiunta la numerosità massima sostenibile prevista dal CdS (200). Dei 138 avvii di carriera del 2023, 100 sono gli immatricolati puri (iC00b) e 38 sono gli studenti con precedente carriera.
Il numero degli iscritti totali al CdS (iC00d) nell'anno 2023 si attesta sui 513.
Gli iscritti regolari ai fini del CSTD (iC00e) è di 360 unità.
La percentuale degli iscritti al primo anno provenienti da altre regioni (iC03) è in calo di circa l'8% rispetto all'anno 2022 e si attesta sul 53.6%.
E' degno di nota che tutti gli indicatori esaminati risultino più elevati sia rispetto alla medesima area geografica del Centro Italia sia rispetto all'intero territorio nazionale.

Dati di percorso
Gli indicatori del quadriennio 2019-2022 relativi al percorso delle studentesse e degli studenti risultano nettamente superiori a quelli di area geografica e nazionale.
La percentuale di studenti iscritti entro la durata normale del CdS che abbiano acquisito almeno 40 CFU per anno solare (iC01) per il 2022, è pressoché costante rispetto all'anno precedente (41.5%). La media del quadriennio si attesta sul valore di 43.3%.
Riguardo all'indicatore iC13 (percentuale dei CFU conseguiti al primo anno su CFU da conseguire), la percentuale del 2022 è pari al 44.8%, in linea con quella dell'anno precedente (45.4%).
La percentuale di studenti che nel 2023 proseguono nel II anno dello stesso CdS (iC14) rimane buona ed addirittura in lieve aumento rispetto al 2022, attestandosi al 64.7% (vs 63.5% del 2022).
Relativamente agli indicatori iC15, iC15BIS, iC16, iC16BIS, i dati del 2022 sono in leggero calo rispetto a quelli dell'anno precedente.
Nel dettaglio:
iC15 e iC15BIS: la percentuale degli studenti che proseguono al II anno nello stesso CdS avendo conseguito almeno 20 CFU al primo anno (un terzo di quelli previsti) per il 2022 si attesta sul 51.7% rispetto al 52.9% del 2021. La media del quadriennio 2019-2022 è ben oltre il 50% essendo di 54.1%;
iC16 e iC16BIS: nel quadriennio 2019-2022 la percentuale media degli studenti che proseguono al II anno nello stesso CdS avendo conseguito almeno 40 CFU al primo anno (due terzi di quelli previsti) è del 31.9%. Il dato del 2022 (32.2%) è in leggero calo rispetto a quello del 2021 (34.4%).

L'indicatore iC10 (percentuale di CFU conseguiti all'estero dagli studenti regolari sul totale dei CFU conseguiti dagli studenti entro la durata normale del corso) nel 2022 mostra un deciso incremento rispetto al biennio 2019-2020, ma un decremento rispetto all'anno 2021 e si attesta intorno al 8.9‰.
Stessa tendenza è riscontrabile nell'indicatore iC10BIS che riguarda la percentuale di CFU conseguiti all'estero dagli iscritti sul totale dei CFU conseguiti dagli studenti.
Riguardo all'indicatore iC11 (percentuale di laureati entro la durata normale del corso che hanno acquisito almeno 12 CFU all'estero), il dato del 2023 è in nettissimo aumento rispetto agli anni 2020-2022 ed è pari al 43.5%.
Tutti i dati relativi all'internazionalizzazione (iC10-iC10BIS-iC11) sono nettamente superiori a quelli della macroarea regionale nonché a quelli nazionali.

Dati di uscita
Il dato iC22 del 2022 (percentuale di immatricolati che si laureano nel CdS entro la durata normale del corso) è in aumento rispetto a quello dell'anno precedente (26.2% vs 22.7%), in linea con i dati del 2019 e del 2022, 28.2% e 26.0%, rispettivamente e nettamente superiore rispetto alla macroarea regionale (8.9%) e nazionale (10.6%).
Infine, l'indicatore iC25 (percentuale di laureandi complessivamente soddisfatti del CdS) per l'anno 2023 permane elevato (88.5%) benché in leggero calo rispetto all'anno precedente (91.9%), dimostrando ancora una volta l'attrattività dell'offerta formativa erogata.

Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Indicatori del Corso di Studio alla data del 06/07/2024

QUADRO C2 | Efficacia Esterna

03/09/2024

L'efficacia esterna è stata misurata attraverso i dati dell'indagine AlmaLaurea 2023 (aggiornati ad aprile 2024), riguardanti le
percentuali di occupazione dei laureati ad un anno dal conseguimento del titolo di Laurea triennale.
Dei 90 laureati nel 2022, ne sono stati intervistati 66, dei quali è stato preso in considerazione, per una migliore confrontabilità della documentazione, il collettivo più ristretto rappresentato da 51 laureati/intervistati che non lavoravano al momento della laurea, come risulta dall'analisi di AlmaLaurea (XXVI Indagine - Condizione occupazionale dei Laureati).
L'82.4% degli intervistati, laureati in Scienza della Nutrizione (L-29) nell'anno 2022, ha proseguito gli studi iscrivendosi ad un corso di laurea di secondo livello. Questo dato è decisamente superiore rispetto a quello della classe 'centro Italia' (66.4%). Di questo 82.4%, il 57.1% si iscriverebbe nel nostro stesso Ateneo ed esprime un tasso di soddisfazione pari a 8.3/10 per gli studi di secondo livello intrapresi.
La scelta di proseguire gli studi è stata effettuata per migliorare la propria formazione culturale (31%) e per migliorare la possibilità di trovare lavoro (40.5%). Il 23.8% ritiene che la laurea di secondo livello sia necessaria per trovare lavoro.
I laureati entrati nel mercato del lavoro a 1 anno dalla laurea sono 15 dei 51 intervistati, pari al 29.4%. Mediamente hanno reperito il primo lavoro a 3.4 mesi dalla laurea.
La percentuale di laureati che hanno trovato un posto di lavoro e sono iscritti ad una laurea di secondo livello è pari al 15.7%.
La percentuale di laureate e laureati che non lavorano e sono iscritti ad una laurea di secondo livello è pari a 66.7%.
Di coloro che lavorano, il 40% ritiene la laurea efficace nello svolgimento del loro attuale impiego.
In conclusione, la scelta della laurea di secondo livello rappresenta, per la quasi totalità degli intervistati, il proseguimento 'naturale' della laurea di primo livello e questo spiega il tasso di occupazione più basso rispetto alla classe 'centro Italia' (29.4% vs 36.4%).

Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: XXVI Indagine AlmaLaurea - Rapporto 2024 - Profilo dei Laureati ad 1 anno dalla laurea

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

22/08/2024

L'attività di tirocinio nel percorso del CdS è parte integrante della Offerta formativa e viene effettuata o all'interno delle strutture dell'Ateneo (Tirocinio Interno) o presso aziende o enti esterni convenzionati con l'Ateneo stesso (Tirocinio Esterno). Al termine del tirocinio lo studente presenta una rendicontazione sull'attività svolta attraverso un'apposita modulistica che comprende anche una scheda di valutazione del tirocinante redatta dal tutor aziendale. Dall'esame delle schede di valutazione è possibile conoscere il grado di soddisfazione della azienda ospitante nei confronti del tirocinante, verificare il livello di preparazione dello studente e predisporre eventuali correzioni nelle aree suscettibili di miglioramento. Le aziende ospitanti sono chiamate a formulare un giudizio sul tirocinante seguendo le indicazioni di una scheda

utilizzando un punteggio da 1 a 5 (legenda: 5=Ottimo; 4=Buono; 3=Discreto; 2=Sufficiente; 1=Insufficiente) in cui si richiede di rispondere ai seguenti quesiti:

1. Atteggiamento collaborativo dello stagista
2. Disponibilità dimostrata nei confronti dei colleghi
3. Capacità di analisi
4. Capacità di risoluzione problemi
5. Iniziative
6. Capacità di comunicazione
7. Capacità di organizzare le proprie attività

Al termine del periodo di tirocinio, l'azienda esprime anche una valutazione complessiva utilizzando gli stessi punteggi.
Dall'analisi delle schede di tirocinio (a.a. 2023), sui punti sopra riportati si evidenziano i seguenti risultati:
Punto 1: 7.3% Buono, 92.7% Ottimo;
Punto 2: 1.9% Discreto, 7.4% Buono, 90.7% Ottimo;
Punto 3: 0.9% Sufficiente, 2.7% Discreto, 24.6% Buono, 71.8% Ottimo;
Punto 4: 0.9% Sufficiente, 4.5% Discreto, 24.6% Buono, 70% Ottimo;
Punto 5: 6.4% Discreto, 20.2% Buono, 73.4% Ottimo;
Punto 6: 0.9% Sufficiente, 2.7% Discreto, 19.1% Buono, 77.3% Ottimo;
Punto 7: 1.8% Discreto, 11.8% Buono, 86.4% Ottimo.
Nell'anno solare 2023, gli studenti che hanno svolto tirocinio formativo sono risultati 110 (83 femmine e 27 maschi).
I tirocini si sono svolti prevalentemente presso: Biologi Nutrizionisti (46.36%); laboratori interni all'Università (3.64%); laboratori analisi (32.73%); ASUR varie (5.45%); altre strutture (11.82%).
Dall'analisi della scheda di valutazione stage è risultato quanto segue:
La valutazione complessiva della scheda è risultata ottima per il 89.1% di studenti, buona per il 10% e discreta solo per il 0.9%. Da tali valutazioni emergere un ottimo grado di soddisfazione da parte delle aziende ospitanti.
Si evidenzia, inoltre, che un 52.7% ha riportato la votazione massima (di 5) in tutte le voci.
Le opinioni degli studenti relative all'esperienza di tirocinio sono risultate positive, come anche i risultati della ricognizione delle opinioni di enti o aziende. Tali risultati incentivano a mantenere quelle attività formative del piano studi che forniscono basi teoriche e/o competenze pratiche che servono a rafforzare gli obiettivi formativi raggiunti con l'attività di tirocinio/stage.
Si riporta inoltre il dato relativo alla distribuzione geografica dei tirocini eseguiti nel 2023. Le regioni interessate sono state 15:

- Abruzzo: 3
- Basilicata: 1
- Campania: 1
- Emilia-Romagna: 29
- Friuli-Venezia Giulia: 1
- Lazio: 2
- Lombardia: 2
- Marche: 53
- Puglia: 2
- Sicilia: 2
- Toscana: 1
- Trentino alto Adige: 1
- Umbria: 3
- Veneto: 3
- RSM: 6

Dai dati raccolti risulta che: almeno il 75.6% dei tirocini è stato svolto nelle regioni Marche (48.2 %) ed Emilia Romagna (26.4%), mentre un 5.5% nella Repubblica di S. Marino.

Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Scheda di valutazione dello stage

QUADRO D1 | Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

14/03/2024

Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: STRUTTURA ORGANIZZATIVA E RESPONSABILITA' ATENEO

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

29/05/2024

La politica di Assicurazione Qualità (AQ) del CdS risponde al Sistema di Assicurazione della Qualità dell'Ateneo e opera in linea con il Piano Strategico di Ateneo, in coordinamento con il Presidio di Qualità (PQA), il Nucleo di Valutazione (NdV), il Dipartimento e la Scuola di afferenza del CdS.

Il sistema di gestione del CdS, con particolare riferimento a quanto previsto dalla Scheda Unica Annuale del Corso di Studio (SUA-CDS) in termini di Obiettivi della Formazione, Esperienza dello Studente, Risultati della Formazione e Organizzazione e Gestione della Qualità è descritto nel Documento di gestione del Corso di Studio.
Il sistema di AQ di Ateneo è definito nel Piano Strategico di Ateneo, nel Documento di adozione della Politica per la Qualità di Ateneo e dalla struttura organizzativa prevista per il conseguimento degli obiettivi relativi al sistema di Qualità.
Gli organi dell'AQ didattica si occupano dell'assicurazione della qualità dei corsi di studio e dei relativi processi, nonché della diffusione della cultura della qualità ad ogni livello, della compilazione della SUA-CDS, della SMA e del Rapporto di riesame ciclico, nonché del coordinamento di tutte le azioni preventive e correttive necessarie a garantire la qualità dei corsi di studio; si occupano, altresì, della gestione delle segnalazioni e dei reclami provenienti dalle diverse componenti, studentesse/studenti, docenti, personale TA e della predisposizione di interventi di miglioramento continuo della gestione dei CdS per tutti gli aspetti attinenti alla didattica.

Gli organi della Assicurazione Qualità del CdS sono:
- il/la Referente del CdS,
- il Gruppo di Riesame (GdR)

La/Il Referente del CdS:
è nominata/o con delibera di Dipartimento, su proposta della Scuola;
è responsabile del buon funzionamento del singolo CdS;
si occupa:
a) della gestione del CdS;
b) della compilazione e aggiornamento della Scheda Unica Annuale del Corso di Studio (SUA-CdS);
c) di analizzare le opinioni delle studentesse e degli studenti relative al CdS di pertinenza;
d) di analizzare gli indicatori della Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA) con relativo commento;
e) di analizzare l'andamento del CdS attraverso la redazione del Rapporto di Riesame Ciclico (RRC).
è componente obbligatorio del Gruppo di Riesame (GdR) e lo coordina.

Il GdR del CdS:
è nominato con delibera di Dipartimento su proposta della Scuola, è coordinato dal Referente del CdS, è costituito

all’interno del CdS;

La Commissione Paritetica Docenti Studenti (CPDS) del Dipartimento svolge attività di valutazione, consultazione e controllo sulle attività didattiche e di servizio alle studentesse e agli studenti; è costituita da una rappresentanza paritetica di docenti, designate/i dal Consiglio di Dipartimento su proposta della Scuola, e di studentesse e studenti elette/i, secondo quanto indicato nel Regolamento Generale di Ateneo (art. 72) che ne stabilisce anche la composizione numerica, la durata in carica e le modalità di funzionamento.

La partecipazione della studentessa e dello studente costituisce un fattore imprescindibile all’interno dei processi di Qualità di Ateneo e viene assicurata attraverso la presenza della rappresentanza studentesca all’interno degli Organi di governo e delle sedi consiliari dei corsi di studio e di Dipartimento (Consiglio di Scuola, Consiglio di Dipartimento), nonché in tutte le commissioni istituite al loro servizio.
Una rappresentanza studentesca indefettibile compone la Commissione paritetica docenti-studenti.
Il monitoraggio delle rilevazioni delle opinioni di studentesse e studenti, di laureande e laureandi e di laureate e laureati, unitamente alla valutazione dell'efficacia degli interventi di miglioramento e le loro effettive conseguenze, costituiscono ulteriori modalità concrete per la realizzazione del continuo confronto con le studentesse e gli studenti e le parti interessate ai fini della ottimale erogazione della formazione e dei servizi.

Delle relative tempistiche e responsabilità dei processi e dei sotto-processi viene fornita descrizione di dettaglio all’interno dei documenti di gestione, a livello di CdS.

Descrizione link: Pagina Assicurazione della Qualità del CdS in Scienza della Nutrizione
Link inserito: https://www.uniurb.it/corsi/1757142/assicurazione-della-qualita
Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Documento di Gestione - CdS Scienza della Nutrizione (L-29)

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

31/05/2024

Il CdS programma le modalità e le tempistiche delle iniziative relativo all'AQ principalmente su indicazione del Presidio di Qualità e dell'Ufficio Offerta formativa al fine di consentire agli Organi Accademici di assumere in tempo utile le necessarie deliberazioni finalizzate ad ottenere l’accreditamento del corso di studio.
Le attività programmate si svolgono nel rispetto delle scadenze previste dal Ministero e dall'Ateneo.
Le informazioni relative alla programmazione dei lavori e alle scadenze di attuazione delle iniziative sono inserite nel Documento di gestione del CdS e riportate nel link sottostante alla voce dedicata.

Le principali attività relative all'Assicurazione Qualità si riferiscono a:
- compilazione della scheda SUA-CdS nel rispetto della scadenza ministeriale, nel mese di maggio e nelle successive scadenze di settembre e febbraio (a cura del referente del CdS con il supporto della segreteria Didattica e del PQA);
- redazione della Scheda di Monitoraggio Annuale e del Rapporto di riesame ciclico secondo le modalità e le scadenze indicate dal Ministero (a cura del Gruppo di Riesame);
- monitoraggio, coordinamento e supporto all'attuazione delle azioni correttive, preventive e di miglioramento della qualità del CdS secondo quanto indicato nella Scheda di Monitoraggio Annuale e nel Riesame ciclico e dai suggerimenti della CPDS (a cura del Referente e del Gruppo di Riesame);
- presa in carico della Relazione annuale della Commissione Paritetica Docenti Studenti di Dipartimento la quale verifica la qualità del CdS sulla base di appositi indicatori, definisce proposte di miglioramento e azioni correttive.

Accanto a queste scadenze periodiche viene svolto un monitoraggio continuo, in carico al Referente del CdS, delle criticità e la raccolta delle segnalazioni da parte dei diversi organi. E’ attivo un form online per la raccolta delle criticità e segnalazioni raggiungibile dalla pagina web del Corso di Studio: https://www.uniurb.it/corsi/1757142

Descrizione link: Pagina Assicurazione della Qualità del CdS in Scienza della Nutrizione
Link inserito: https://www.uniurb.it/corsi/1757142/assicurazione-della-qualita
Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Cronoprogramma adempimenti dipartimentali AQ

QUADRO D4 | Riesame annuale

29/05/2024

Il Rapporto di Riesame annuale è stato sostituito dalla Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA), che costituisce parte della documentazione relativa all'attività di autovalutazione del CdS.

Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: SMA - Anno 2023

QUADRO D5 | Progettazione del CdS

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

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

Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di Urbino Carlo Bo
Nome del corso in italiano	Scienza della Nutrizione
Nome del corso in inglese	Nutritional Science
Classe	L-29 - Scienze e tecnologie farmaceutiche
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	https://www.uniurb.it/corsi/1757142
Tasse	https://www.uniurb.it/studiaconnoi/studenti/contributi
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale

Corsi interateneo

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

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

Non sono presenti atenei in convenzione

Docenti di altre Università

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	DE CRESCENTINI Lucia
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio della Scuola di Scienze Biologiche e Biotecnologiche
Struttura didattica di riferimento	Scienze Biomolecolari (DISB) (Dipartimento Legge 240)

Docenti di Riferimento

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	MACRO SETTORE	QUALIFICA	PESO	INSEGNAMENTO ASSOCIATO
1.	BLDGLI90T53D749Y	BALDELLI	Giulia	MED/42	06/M	ID	1	
2.	CNNBBR69R55I608S	CANONICO	Barbara	BIO/16	05/H1	PA	1	
3.	CTTBBR60E61E507Q	CITTERIO	Barbara	BIO/19	05/I2	PA	1	
4.	DBLRRT67E43L500T	DE BELLIS	Roberta	BIO/10	05/E1	RU	1	
5.	GRGLCU72A07H294U	GIORGI	Luca	CHIM/03	03/B1	PA	1	
6.	PLMLTZ67T51C129S	PALOMBA	Letizia	BIO/14	05/G1	RU	1	
7.	RGNLLL63R71C615U	RAGNI	Lorella	CHIM/09	03/D	ID	1	
8.	RSSLGU59T54L500D	ROSSI	Luigia	BIO/10	05/E1	PO	1	
9.	SSTDVD69D07F715O	SISTI	Davide	MED/01	06/M1	PA	1	

✔ Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :

Scienza della Nutrizione

Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
TITAS	ADRIANA	a.titas@campus.uniurb.it	

Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
CANONICO (Docente)	BARBARA
CARLONI (Studente)	MATTIA
DE CRESCENTINI (Referente del CdS)	LUCIA
GIORGI (Docente)	LUCA
SISTI (Docente)	DAVIDE
TOMMASOLI (Personale tecnico-amministrativo)	ANNA LUCIANA

Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
GIORGI	Luca		Docente di ruolo
LOSITO	DOMENICO PIO		Tutor previsti dal regolamento ateneo

Programmazione degli accessi

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

Sedi del Corso

Sede del corso:Piazza Rinascimento, 6 - 61029 Urbino - URBINO	
Data di inizio dell'attività didattica	16/09/2024
Studenti previsti	180

Eventuali Curriculum

Non sono previsti curricula

Sede di riferimento Docenti,Figure Specialistiche e Tutor

Sede di riferimento DOCENTI

COGNOME	NOME	CODICE FISCALE	SEDE
RAGNI	Lorella	RGNLLL63R71C615U	URBINO
BALDELLI	Giulia	BLDGLI90T53D749Y	URBINO
SISTI	Davide	SSTDVD69D07F715O	URBINO
ROSSI	Luigia	RSSLGU59T54L500D	URBINO
GIORGI	Luca	GRGLCU72A07H294U	URBINO
CITTERIO	Barbara	CTTBBR60E61E507Q	URBINO
DE BELLIS	Roberta	DBLRRT67E43L500T	URBINO
PALOMBA	Letizia	PLMLTZ67T51C129S	URBINO
CANONICO	Barbara	CNNBBR69R55I608S	URBINO

Sede di riferimento FIGURE SPECIALISTICHE

COGNOME	NOME	SEDE
Figure specialistiche del settore non indicate		

Sede di riferimento TUTOR

COGNOME	NOME	SEDE
GIORGI	Luca	URBINO
LOSITO	DOMENICO PIO	URBINO

Altre Informazioni

Codice interno all'ateneo del corso	6118^PDS0-2010^1
Massimo numero di crediti riconoscibili	**12** *DM 16/3/2007 Art 4 Nota 1063 del 29/04/2011*
Numero del gruppo di affinità	1

Date delibere di riferimento

Data di approvazione della struttura didattica	14/12/2017
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	23/01/2018
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	15/01/2018 -
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	16/01/2018

Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

Il corso è progettato correttamente in tutte le sue parti, è internamente coerente e l'ordinamento contiene informazioni complete e congrue. Inoltre, esso è coerente con i requisiti di legge, gli obiettivi di Ateneo e quelli nazionali di razionalizzazione e qualificazione dell'offerta formativa.
La proposta è nel complesso ben motivata, con obiettivi formativi specifici di apprendimento significativi, un percorso formativo conseguente, sbocchi professionali coerenti.
Il corso di laurea, inoltre, in base alla normativa vigente dispone potenzialmente di risorse di docenza e infrastrutture adeguate e compatibili con gli obiettivi formativi.

Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento

La relazione completa del NdV necessaria per la procedura di accreditamento dei corsi di studio deve essere inserita nell'apposito spazio all'interno della scheda SUA-CdS denominato "Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento" entro e non oltre il 28 febbraio di ogni anno ***SOLO per i corsi di nuova istituzione****. La relazione del Nucleo può essere redatta seguendo i criteri valutativi, di seguito riepilogati, dettagliati nelle linee guida ANVUR per l'accreditamento iniziale dei Corsi di Studio di nuova attivazione, consultabili sul sito dell'ANVUR*
Linee guida ANVUR

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

Il corso è progettato correttamente in tutte le sue parti, è internamente coerente e l'ordinamento contiene informazioni complete e congrue. Inoltre, esso è coerente con i requisiti di legge, gli obiettivi di Ateneo e quelli nazionali di razionalizzazione e qualificazione dell'offerta formativa.
La proposta è nel complesso ben motivata, con obiettivi formativi specifici di apprendimento significativi, un percorso formativo conseguente, sbocchi professionali coerenti.
Il corso di laurea, inoltre, in base alla normativa vigente dispone potenzialmente di risorse di docenza e infrastrutture adeguate e compatibili con gli obiettivi formativi.

Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

Il Rettore dell'Università degli Studi di Urbino Carlo Bo, Prof. Vilberto Stocchi, durante la riunione del Comitato Regionale di Coordinamento delle Università Marchigiane tenutosi il 16 gennaio 2018 presso il Rettorato dell'Università Politecnica delle Marche, ha illustrato l'offerta formativa dell'Ateneo per l'a.a. 2018/19. Il Comitato ne prende atto.

Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Verbale CRUM 16/1/2018

Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2024	632402050	**ABILITÀ INFORMATICHE** *semestrale*	INF/01	**Docente di riferimento** Davide SISTI CV *Professore Associato (L. 240/10)*	MED/01	24
2	2024	632402051	**ANATOMIA UMANA** (modulo di BIOLOGIA CELLULARE E ANATOMIA UMANA) *semestrale*	BIO/16	**Docente di riferimento** Barbara CANONICO CV *Professore Associato (L. 240/10)*	BIO/16	48
3	2023	632401181	**BIOCHIMICA** *semestrale*	BIO/10	**Docente di riferimento** Luigia ROSSI CV *Professore Ordinario (L. 240/10)*	BIO/10	56
4	2024	632402053	**BIOLOGIA CELLULARE** (modulo di BIOLOGIA CELLULARE E ANATOMIA UMANA) *semestrale*	BIO/13	Aurora DIOTALLEVI		48
5	2023	632401182	**BIOLOGIA MOLECOLARE** *semestrale*	BIO/11	Annamaria RUZZO CV *Professore Associato (L. 240/10)*	BIO/11	42
6	2024	632402054	**BIOLOGIA VEGETALE** *semestrale*	BIO/15	Andrea POMPA CV *Professore Associato (L. 240/10)*	BIO/04	48
7	2023	632401183	**BOTANICA FARMACEUTICA APPLICATA** (modulo di ELEMENTI DI FARMACOLOGIA E FARMACOGNOSIA E BOTANICA FARMACEUTICA APPLICATA) *semestrale*	BIO/15	Michela OSNATO CV *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)*	BIO/04	42
8	2023	632401185	**CHIMICA ANALITICA CON LABORATORIO** *semestrale*	CHIM/01	Adriana ARIGO' CV *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)*	CHIM/01	112
9	2023	632401186	**CHIMICA DEGLI ALIMENTI**	CHIM/08	Matteo	CHIM/10	42

			(modulo di CHIMICA DEGLI ALIMENTI E PRINCIPI DI BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE) *semestrale*		MICUCCI CV *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)*		
10	2024	632402055	**CHIMICA GENERALE** *semestrale*	CHIM/03	**Docente di riferimento** Luca GIORGI CV *Professore Associato (L. 240/10)*	CHIM/03	48
11	2024	632402056	**CHIMICA ORGANICA** *semestrale*	CHIM/06	Fabio MANTELLINI CV *Professore Associato (L. 240/10)*	CHIM/06	48
12	2022	632402035	**CONTROLLO DI QUALITÀ DEI PRODOTTI DIETETICI E ALIMENTARI** (modulo di PREPARAZIONE ESTRATTIVA E CONTROLLO DI QUALITÀ DEI PRODOTTI DIETETICI E ALIMENTARI) *semestrale*	CHIM/08	Annalida BEDINI CV *Professore Associato (L. 240/10)*	CHIM/08	21
13	2022	632402038	**CONTROLLO DI QUALITÀ DEI PRODOTTI DIETETICI E ALIMENTARI** (modulo di PREPARAZIONE ESTRATTIVA E CONTROLLO DI QUALITÀ DEI PRODOTTI DIETETICI E ALIMENTARI) *semestrale*	CHIM/08	Lucia DE CRESCENTINI CV *Ricercatore confermato*	CHIM/06	35
14	2022	632402036	**CONTROLLO DI QUALITÀ DEI PRODOTTI DIETETICI E ALIMENTARI** (modulo di PREPARAZIONE ESTRATTIVA E CONTROLLO DI QUALITÀ DEI PRODOTTI DIETETICI E ALIMENTARI) *semestrale*	CHIM/08	Michele MARI CV *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)*	CHIM/08	21
15	2022	632402037	**CONTROLLO DI QUALITÀ DEI PRODOTTI DIETETICI E ALIMENTARI** (modulo di PREPARAZIONE ESTRATTIVA E CONTROLLO DI QUALITÀ DEI PRODOTTI DIETETICI E ALIMENTARI) *semestrale*	CHIM/08	Michele RETINI CV *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)*	CHIM/08	21
16	2022	632402034	**CONTROLLO DI QUALITÀ DEI PRODOTTI DIETETICI E ALIMENTARI** (modulo di PREPARAZIONE ESTRATTIVA E CONTROLLO DI QUALITÀ DEI PRODOTTI DIETETICI E ALIMENTARI) *semestrale*	CHIM/08	Gilberto SPADONI CV *Professore Ordinario*	CHIM/08	21

17	2023	632401188	**ELEMENTI DI FARMACOLOGIA E FARMACOGNOSIA** (modulo di ELEMENTI DI FARMACOLOGIA E FARMACOGNOSIA E BOTANICA FARMACEUTICA APPLICATA) *semestrale*	BIO/14	**Docente di riferimento** Letizia PALOMBA CV *Ricercatore confermato*	BIO/14 *DM 855/2015 (settore concorsuale 05G1)*	42
18	2024	632402057	**FISICA** *semestrale*	FIS/01	Andrea VICERE' CV *Professore Ordinario (L. 240/10)*	FIS/01	48
19	2022	632400520	**FISIOLOGIA** *semestrale*	BIO/09	Patrizia AMBROGINI CV *Professore Associato (L. 240/10)*	BIO/09	42
20	2022	632400521	**IGIENE DEGLI ALIMENTI** (modulo di TOSSICOLOGIA E IGIENE DEGLI ALIMENTI) *semestrale*	MED/42	**Docente di riferimento** Giulia BALDELLI CV *Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)*	MED/42	42
21	2024	632402058	**IGIENE GENERALE** *semestrale*	MED/42	Mauro DE SANTI CV *Professore Associato (L. 240/10)*	MED/42	48
22	2024	632402059	**LINGUA INGLESE** *semestrale*	L-LIN/12	Henry RAMADORI		32
23	2023	632402048	**MICROBIOLOGIA E CONTROLLO MICROBIOLOGICO DEGLI ALIMENTI** *semestrale*	BIO/19	**Docente di riferimento** Barbara CITTERIO CV *Professore Associato (L. 240/10)*	BIO/19	21
24	2023	632402049	**MICROBIOLOGIA E CONTROLLO MICROBIOLOGICO DEGLI ALIMENTI** *semestrale*	BIO/19	**Docente di riferimento** Barbara CITTERIO CV *Professore Associato (L. 240/10)*	BIO/19	21
25	2023	632402044	**MICROBIOLOGIA E CONTROLLO MICROBIOLOGICO DEGLI ALIMENTI** *semestrale*	BIO/19	Gianmarco MANGIATERRA CV *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)*	BIO/19	21
26	2023	632402046	**MICROBIOLOGIA E CONTROLLO MICROBIOLOGICO DEGLI ALIMENTI** *semestrale*	BIO/19	Gianmarco MANGIATERRA CV *Ricercatore a t.d. - t.pieno*	BIO/19	21

					(art. 24 c.3-a L. 240/10)		
27	2023	632402047	**MICROBIOLOGIA E CONTROLLO MICROBIOLOGICO DEGLI ALIMENTI** *semestrale*	BIO/19	Gianmarco MANGIATERRA CV *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)*	BIO/19	21
28	2023	632402045	**MICROBIOLOGIA E CONTROLLO MICROBIOLOGICO DEGLI ALIMENTI** *semestrale*	BIO/19	Gianmarco MANGIATERRA CV *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)*	BIO/19	35
29	2024	632402060	**NOZIONI DI PRIMO SOCCORSO** *semestrale*	M-EDF/01	Angiola Anna Grazia DI CARLO CV		48
30	2022	632402043	**PREPARAZIONE ESTRATTIVA** (modulo di PREPARAZIONE ESTRATTIVA E CONTROLLO DI QUALITÀ DEI PRODOTTI DIETETICI E ALIMENTARI) *semestrale*	CHIM/08	Gian Marco ELISI CV *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)*	CHIM/08	21
31	2022	632402039	**PREPARAZIONE ESTRATTIVA** (modulo di PREPARAZIONE ESTRATTIVA E CONTROLLO DI QUALITÀ DEI PRODOTTI DIETETICI E ALIMENTARI) *semestrale*	CHIM/08	Carla ROSELLI CV *Professore Associato (L. 240/10)*	CHIM/01	21
32	2022	632402040	**PREPARAZIONE ESTRATTIVA** (modulo di PREPARAZIONE ESTRATTIVA E CONTROLLO DI QUALITÀ DEI PRODOTTI DIETETICI E ALIMENTARI) *semestrale*	CHIM/08	Carla ROSELLI CV *Professore Associato (L. 240/10)*	CHIM/01	21
33	2022	632402041	**PREPARAZIONE ESTRATTIVA** (modulo di PREPARAZIONE ESTRATTIVA E CONTROLLO DI QUALITÀ DEI PRODOTTI DIETETICI E ALIMENTARI) *semestrale*	CHIM/08	Carla ROSELLI CV *Professore Associato (L. 240/10)*	CHIM/01	21
34	2022	632402042	**PREPARAZIONE ESTRATTIVA** (modulo di PREPARAZIONE ESTRATTIVA E CONTROLLO DI QUALITÀ DEI PRODOTTI DIETETICI E ALIMENTARI) *semestrale*	CHIM/08	Carla ROSELLI CV *Professore Associato (L. 240/10)*	CHIM/01	21
35	2023	632401190	**PRINCIPI DI BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE** (modulo di CHIMICA DEGLI	BIO/10	**Docente di riferimento** Roberta DE	BIO/10	42

			ALIMENTI E PRINCIPI DI BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE) *semestrale*		BELLIS CV *Ricercatore confermato*		
36	2022	632400524	**SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE** *semestrale*	BIO/10	Lucia Anna Maria POTENZA CV *Professore Associato (L. 240/10)*	BIO/10	42
37	2024	632402061	**STATISTICA MEDICA CON ELEMENTI DI MATEMATICA** *semestrale*	MED/01	**Docente di riferimento** Davide SISTI CV *Professore Associato (L. 240/10)*	MED/01	48
38	2022	632400525	**TECNOLOGIA E LEGISLAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI** *semestrale*	CHIM/09	**Docente di riferimento** Lorella RAGNI CV *Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)*	CHIM/09	42
39	2022	632400526	**TOSSICOLOGIA** (modulo di TOSSICOLOGIA E IGIENE DEGLI ALIMENTI) *semestrale*	BIO/14	Walter BALDUINI CV *Professore Ordinario (L. 240/10)*	BIO/14	42
						ore totali	1440

Offerta didattica programmata

Attività di base	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline Matematiche, Fisiche, Informatiche e Statistiche	FIS/01 Fisica sperimentale *FISICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* MED/01 Statistica medica *STATISTICA MEDICA CON ELEMENTI DI MATEMATICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	12	12	6 - 12
Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica *CHIMICA GENERALE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* CHIM/06 Chimica organica *CHIMICA ORGANICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	12	12	12 - 18
Discipline Biologiche e Morfologiche	BIO/10 Biochimica *BIOCHIMICA (2 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl* BIO/13 Biologia applicata *BIOLOGIA CELLULARE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* BIO/16 Anatomia umana *ANATOMIA UMANA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	20	20	12 - 24
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 30 (minimo da D.M. 30)				
Totale attività di Base			44	30 - 54

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline Farmaceutiche e Tecnologiche	CHIM/08 Chimica farmaceutica ↳ *CHIMICA DEGLI ALIMENTI (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* ↳ *CONTROLLO DI QUALITÀ DEI PRODOTTI DIETETICI E ALIMENTARI (3 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl* ↳ *PREPARAZIONE ESTRATTIVA (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* CHIM/09 Farmaceutico tecnologico applicativo ↳ *TECNOLOGIA E LEGISLAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	26	26	25 - 31
Discipline chimiche	CHIM/01 Chimica analitica ↳ *CHIMICA ANALITICA CON LABORATORIO (2 anno) - 10 CFU - semestrale - obbl*	10	10	10 - 18
Discipline biologiche	BIO/09 Fisiologia ↳ *FISIOLOGIA (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* BIO/10 Biochimica ↳ *PRINCIPI DI BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* ↳ *SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* BIO/14 Farmacologia ↳ *ELEMENTI DI FARMACOLOGIA E FARMACOGNOSIA (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* BIO/15 Biologia farmaceutica ↳ *BIOLOGIA VEGETALE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* ↳ *BOTANICA FARMACEUTICA APPLICATA (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	36	36	15 - 36
Discipline Mediche	MED/42 Igiene generale e applicata ↳ *IGIENE GENERALE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	12	12	10 - 12

	↳ *IGIENE DEGLI ALIMENTI (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 60 (minimo da D.M. 60)				
Totale attività caratterizzanti			84	60 - 97

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	BIO/11 Biologia molecolare ↳ *BIOLOGIA MOLECOLARE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* BIO/14 Farmacologia ↳ *TOSSICOLOGIA (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* BIO/19 Microbiologia ↳ *MICROBIOLOGIA E CONTROLLO MICROBIOLOGICO DEGLI ALIMENTI (2 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl*	20	20	18 - 26 min 18
Totale attività Affini			20	18 - 26

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	12 - 16
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	5	5 - 7
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	4	4 - 6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		9	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	0	0 - 6
	Abilità informatiche e telematiche	3	0 - 6
	Tirocini formativi e di orientamento	8	1 - 8
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	0	0 - 6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		1	

Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali	0	0 - 4
Totale Altre Attività	32	22 - 59

CFU totali per il conseguimento del titolo	**180**	
CFU totali inseriti	180	130 - 236

Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori

Attività di base
RaD

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline Matematiche, Fisiche, Informatiche e Statistiche	FIS/01 Fisica sperimentale FIS/02 Fisica teorica modelli e metodi matematici FIS/03 Fisica della materia FIS/04 Fisica nucleare e subnucleare FIS/05 Astronomia e astrofisica FIS/06 Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) FIS/08 Didattica e storia della fisica ING-INF/05 Sistemi di elaborazione delle informazioni MAT/01 Logica matematica MAT/02 Algebra MAT/03 Geometria MAT/04 Matematiche complementari MAT/05 Analisi matematica MAT/06 Probabilita' e statistica matematica MAT/07 Fisica matematica MAT/08 Analisi numerica MAT/09 Ricerca operativa MED/01 Statistica medica	6	12	6
Discipline chimiche	CHIM/01 Chimica analitica CHIM/03 Chimica generale ed inorganica CHIM/06 Chimica organica	12	18	12

Discipline Biologiche e Morfologiche	BIO/09 Fisiologia BIO/10 Biochimica BIO/13 Biologia applicata BIO/15 Biologia farmaceutica BIO/16 Anatomia umana	12	24	12
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 30:		30		
Totale Attività di Base		30 - 54		

Attività caratterizzanti

RaD

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline Farmaceutiche e Tecnologiche	CHIM/08 Chimica farmaceutica CHIM/09 Farmaceutico tecnologico applicativo	25	31	25
Discipline chimiche	CHIM/01 Chimica analitica CHIM/06 Chimica organica	10	18	10
Discipline biologiche	BIO/09 Fisiologia BIO/10 Biochimica BIO/11 Biologia molecolare BIO/14 Farmacologia BIO/15 Biologia farmaceutica BIO/19 Microbiologia	15	36	15
Discipline Mediche	MED/42 Igiene generale e applicata	10	12	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:		60		
Totale Attività Caratterizzanti				60 - 97

Attività affini
RaD

ambito disciplinare	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
	min	max	
Attività formative affini o integrative	18	26	18
Totale Attività Affini			18 - 26

Altre attività
RaD

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		12	16
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	5	7
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	4	6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		9	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	0	6
	Abilità informatiche e telematiche	0	6
	Tirocini formativi e di orientamento	1	8
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	0	6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		1	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		0	4

Totale Altre Attività	22 - 59

Riepilogo CFU

CFU totali per il conseguimento del titolo	**180**
Range CFU totali del corso	130 - 236

Comunicazioni dell'ateneo al CUN

Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

Note relative alle attività di base

Note relative alle altre attività

Note relative alle attività caratterizzanti