



## Informazioni generali sul Corso di Studi

<b>Università</b>	Università degli Studi di Urbino Carlo Bo
<b>Nome del corso in italiano</b> RD	Scienza della Nutrizione( <i>IdSua:1559632</i> )
<b>Nome del corso in inglese</b> RD	Nutritional Science
<b>Classe</b>	L-29 - Scienze e tecnologie farmaceutiche RD
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b> RD	italiano
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b> RD	<a href="https://www.uniurb.it/corsi/1755831">https://www.uniurb.it/corsi/1755831</a>
<b>Tasse</b>	Pdf inserito: <a href="#">visualizza</a>
<b>Modalità di svolgimento</b>	a. Corso di studio convenzionale



## Referenti e Strutture

<b>Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS</b>	MAGNANI Mauro
<b>Organo Collegiale di gestione del corso di studio</b>	Consiglio della Scuola di Scienze Biologiche e Biotecnologiche
<b>Struttura didattica di riferimento</b>	Scienze Biomolecolari (DISB)

### Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	BAFFONE	Wally	MED/42	ID	1	Caratterizzante
2.	DE BELLIS	Roberta	BIO/10	RU	1	Base/Caratterizzante
3.	FRATERNALE	Daniele	BIO/15	PA	1	Base/Caratterizzante
4.	GIORGI	Luca	CHIM/03	PA	1	Base/Caratterizzante
5.	PALMA	Pierangela	CHIM/01	PA	1	Base/Caratterizzante
6.	PALOMBA	Letizia	BIO/14	RU	1	Caratterizzante
7.	POTENZA	Lucia Anna Maria	BIO/10	PA	1	Base/Caratterizzante
8.	ROMAGNOLI	Federica	CHIM/09	ID	1	Caratterizzante

9.	SISTI	Davide	MED/01	ID	1	Base
10.	VICERE'	Andrea	FIS/01	PO	1	Base

<b>Rappresentanti Studenti</b>	CAMPANELLA SALVATORE s.campanella3@campus.uniurb.it TORNATI FEDERICO f.tornati@campus.uniurb.it
<b>Gruppo di gestione AQ</b>	LUCA GIORGI PIERANGELA PALMA GIOVANNI ZAPPIA
<b>Tutor</b>	Luca GIORGI



## Il Corso di Studio in breve

02/05/2019

Il presente corso Ã¨ stato istituito in sostituzione del precedente Corso di Laurea in Scienza della Nutrizione classe 24-Scienze e Tecnologie Farmaceutiche approvato ai sensi del DM 509/1999, istituito nell'a.a.2001/2002.

L'attuale corso di Scienza della Nutrizione Ã¨ stato istituito ai sensi del DM 270/04 nell'anno accademico 2010/2011 con trasformazione ai sensi del DM 16/03/2007, art. 1, classe L-29 - Scienze e Tecnologie Farmaceutiche.

I criteri prioritari seguiti nella trasformazione, nel rispetto dei vincoli posti dalla normativa (DM 270/04), sono stati quelli di incrementare il numero di ore dedicate ad attivitÃ di laboratorio e prevedere tirocini e stage obbligatori presso aziende e/o altri centri di ricerca pubblici e privati. La riprogettazione del corso ha consentito di organizzare un'offerta formativa capace di fornire al laureato in Scienza della Nutrizione una solida preparazione di base ed una potenziata acquisizione di competenze pratiche, configurando profili professionali orientati all'acquisizione di conoscenze, capacitÃ e competenze nell'ambito delle scienze nutrizionali. Il corso intende formare figure professionali con conoscenze su composizione chimica e valore nutrizionale degli alimenti, proprietÃ di alimenti, integratori e nutraceutici e controllo chimico e microbiologico degli alimenti. L'obiettivo di ampliare le prospettive occupazionali del laureato Ã¨ stato perseguito attraverso un'offerta formativa in grado di garantire la necessaria interazione fra teoria e pratica. Sono infatti previste, oltre a lezioni frontali in aula, esercitazioni in laboratorio, seminari, stage.

La riprogrammazione dell'offerta formativa ha trovato positivo riscontro nel marcato incremento del numero di iscritti registrato nel corso degli anni accademici. L'attrazione di questo percorso formativo Ã¨ legata alle esigenze del mercato e al crescente interesse verso i prodotti nutrizionali e nutraceutici, ma anche all'opportunitÃ di accedere a Lauree Magistrali e Master di I livello, per la forte relazione professionalizzante con gli ambiti lavorativi di riferimento.

Link: <http://disb.uniurb.it/nutrizione>



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 organizzazioni 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 a 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](http://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 a 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)**

29/06/2020

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

Anno accademico 2017/2018

In data 11 ottobre 2017 Ã stata formalizzata l'istituzione di un Comitato d'indirizzo del Corso di Studio in Scienza della Nutrizione (SdN) nel quale sono rappresentati i seguenti soggetti pubblici e privati del mondo del lavoro e del settore delle professioni:

Ordine dei Chimici della Regione Marche

Istituto Zooprofilattico Sperimentale Umbria - Marche

ASUR Area Vasta 1 - Marche

Bio Lab S.r.l.

Laboratorio analisi cliniche SELEMAR S.a.s.

Una biologa nutrizionista

Il Comitato di Indirizzo (CI) Ã stato interpellato dalla Referente del Corso di Studio, per via telematica, con scadenza 5 febbraio 2018, per valutare la proposta di revisione dell'Ordinamento Didattico da presentare al CUN.

Il Comitato d'Indirizzo ha espresso all'unanimitÃ parere favorevole alla proposta.

La composizione del Comitato di indirizzo e i verbali degli incontri sono consultabili sul sito web del Corso di Studio in Scienza della Nutrizione alla voce "Assicurazione della QualitÃ".

Anno accademico 2016/2017

Il Corso di Studio in Scienza della Nutrizione (SdN) ha organizzato incontri con la Dott.ssa Manuela Cortese, Rappresentante dell'Ordine dei Chimici delle Marche, con il Dott. Francesco Tonucci, in rappresentanza dell'IZSUM (Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche) e il Dott. Bruno Fulvi, Direttore del laboratorio analisi SELEMAR-Urbino, accreditato per il controllo di qualitÃ degli alimenti. Tali incontri sono stati significativi, in quanto il corso prepara alla figura professionale di "Tecnici dei prodotti alimentari" (Codice ISTAT 3.2.2.3.2) che puÃ² svolgere attivitÃ di controllo di qualitÃ degli alimenti tramite esecuzione di indagini chimiche e microbiologiche su prodotti dietetici e nutrizionali. Il laureato triennale, inoltre, puÃ² accedere all'esame di stato di Chimico junior e proseguire gli studi iscrivendosi al Corso di Laurea Magistrale in Biologia molecolare, sanitaria e della nutrizione.

Nel corso delle riunioni le parti interessate consultate hanno espresso parere favorevole al piano degli studi del Corso di SdN ritenendo adeguata la preparazione del futuro laureato, per poter operare nell'ambito del controllo chimico e microbiologico degli alimenti.

Si allegano i verbali relativi alle consultazioni intercorse.

## SINTESI DEL TAVOLO DI CONSULTAZIONE DELL'ATENEO SULL'OFFERTA FORMATIVA 2020/2021 CON I RAPPRESENTANTI DELLE ORGANIZZAZIONI RAPPRESENTATIVE NEL MONDO DELLA PRODUZIONE, DEI SERVIZI E DELLE PROFESSIONI

Il giorno 10 gennaio 2020 si Ã riunito il Tavolo di Consultazione dell'Ateneo con i Rappresentanti delle organizzazioni rappresentative nel mondo della produzione, dei servizi e delle professioni, ai fini della presentazione dell'Offerta Formativa per l'a.a. 2020-21. Risultano presenti: un rappresentante del Sindaco del Comune di Urbino, una rappresentante del Presidente della Provincia di Pesaro e Urbino, il Vice Presidente dell'ERDIS, la Dirigente dell'Ufficio Scolastico Regionale - Ambito territoriale della Provincia di Pesaro e Urbino, un rappresentante della Confederazione Sindacale CISL, una rappresentante della Confederazione Sindacale CGIL, una rappresentante della Confindustria di Pesaro e Urbino, un rappresentante del Confartigianato di Pesaro e Urbino, il Presidente e il Segretario della Confcommercio di Pesaro e Urbino, un rappresentante dell'Associazione Commercianti di Urbino, il Dirigente Scolastico dell'Istituto d'Istruzione Superiore "Raffaello" di Urbino, la Dirigente Scolastica della Scuola del Libro Liceo Artistico Urbino, un rappresentante dell'Ordine degli Avvocati del Tribunale di Urbino, una rappresentante dell'Ordine degli Agronomi della Provincia di Pesaro e Urbino. Presiede la seduta il Rettore e partecipano all'incontro anche il Prorettore Vicario, un componente della Commissione all'Offerta formativa di Ateneo (CommOFF), un Professore Ordinario afferente al Dipartimento DISB, il Direttore Generale, un rappresentante del Direttore del Dipartimento DESP, i Direttori dei Dipartimenti DGIUR e DISCUI e la responsabile del Settore Didattica, MobilitÃ Internazionale e Servizi agli studenti, componente della CommOFF dell'Ateneo.

Ã presente inoltre un componente della Segreteria del Rettore, con funzione di Segretario verbalizzante.

Il Rettore, dopo aver salutato e ringraziato i presenti, invita il Professore Ordinario afferente al Dipartimento DISB a illustrare il primo punto dell'ordine del giorno.

### 1. Presentazione offerta formativa 2020-2021

Con l'aiuto di slide esplicative, viene illustrato ai presenti l'offerta formativa 2020-2021 dell'Ateneo, corredandola dei confortanti dati sull'andamento delle immatricolazioni all'Università di Urbino, giunte ormai a quota 4611 annue, pari all'8,7% in più rispetto al precedente anno e ormai in costante crescita da cinque anni. Si prosegue con ulteriori slide dedicate in particolare ai due corsi di laurea magistrale di nuova istituzione che verranno attivati dall'anno accademico 2020-2021: quello in Informatica Applicata (LM-18) presso il Dipartimento di Scienze Pure e Applicate (DiSPeA) e quello in Pedagogia (LM-85) presso il Dipartimento di studi Umanistici (DISTUM).

## 2. Attività Università - Territorio

Il Rettore sottolinea con soddisfazione i dati emersi dall'andamento delle immatricolazioni e sottolinea la crescita dell'Ateneo in termini di risorse e i positivi riscontri relativi di inserimento occupazionale dei nostri laureati, per poi illustrare le prospettive delineate dal Piano di Sviluppo dell'Ateneo.

La rappresentante di Confindustria plaude all'attivazione dei due corsi magistrali che vanno incontro a istanze manifestate dalle aziende, in particolare quello di Informatica applicata. Inoltre, esprime grande soddisfazione per le iniziative in essere con l'Ateneo che riguardano sia i tirocini curriculari che progetti specifici. I tirocini curriculari coinvolgono studenti di molte discipline (informatica, economia, marketing...) e Confindustria svolge un ruolo di trait d'union. In particolare viene data evidenza ad un'attività sperimentale riconducibile all'area Psicologica che ha trovato un'interessante applicazione in un'azienda nel settore secondario. Viene inoltre menzionato il progetto "Learning by doing" riproposto regolarmente da qualche anno. Interviene poi il Comune di Urbino, sottolineando la collaborazione in termini di organizzazione delle attività, in particolare quelle edilizie e urbanistiche che in questi anni stanno modificando in misura importante l'aspetto della città e che in futuro impegneranno tutti ad affrontare un nuovo assetto urbanistico e di mobilità urbana. Per la Confartigianato i percorsi di studio sono decisamente affini alle esigenze del territorio, pertanto i piccoli imprenditori interessati al finanziamento delle loro attività tramite il programma "Impresa 4.0", destinato a sostenere i progetti innovativi, saranno sicuramente interessati ai corsi prospettati dall'Ateneo, in primis al corso di Informatica Applicata o anche ad altri come il Corso di Restauro dei Beni Culturali, di sicuro interesse per le diverse attività che sul territorio si occupano della tutela del patrimonio artistico, e altri ancora. Una politica che la Confartigianato apprezza e per la quale si dichiara pronta a offrire la propria collaborazione. La CGIL, dopo aver ricordato l'annoso problema del sottoinquadramento e sottodimensionamento del personale tecnico-amministrativo dell'Ateneo a fronte di risultati di gestione sempre di alto livello, sottolinea l'importanza della spendibilità dei titoli di studio sul mercato del lavoro in collaborazione con le aziende, facendo particolare riferimento al corso di Pedagogia e alla necessità che il CUN e il MIUR intervengano con la revisione dei requisiti delle classi ai fini delle ammissioni ai concorsi per l'insegnamento. La Confcommercio apprezza poi l'attenzione dell'ateneo nei confronti delle ricadute sul territorio delle proprie attività in modo che la presenza sempre maggiore degli studenti continui a essere la linfa vitale della città di Urbino, pur mantenendo l'attenzione a garantire una serena convivenza tra studenti e cittadini. L'Erdis sottolinea il proprio ruolo e impegno per garantire con la qualità dei suoi servizi l'offerta complessiva della città di Urbino agli studenti universitari. Una qualità che si concretizza nell'aumento delle borse di studio concesse dalla Regione Marche che, con l'aumento dello stanziamento da 18 milioni di euro a più di 22 milioni, ha consentito di passare da 5414 borsisti a 5779, eliminando il fenomeno degli idonei non beneficiari. Per l'Ordine degli Agronomi sono importanti le occasioni di informazione e confronto come il Tavolo di Consultazione, a causa della grande importanza dell'Università di Urbino per il territorio, e auspica sempre maggiori sinergie. A questo proposito, il Direttore Generale sottolinea i risultati dello studio commissionato al Politecnico di Milano secondo il quale l'impatto economico dell'Università di Urbino sul territorio di riferimento è il più alto d'Italia, con i suoi 50 milioni di euro solo per gli studenti fuori sede presenti in città e circa di 100 milioni di euro per l'Ateneo nel suo complesso.

Link : [https://www.uniurb.it/it/portale/disb.php?mist\\_id=16880&lang=IT&tipo=DISB&page=3670](https://www.uniurb.it/it/portale/disb.php?mist_id=16880&lang=IT&tipo=DISB&page=3670) ( Assicurazione della Qualità - Corso di Studio in Scienza della Nutrizione )

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Verbali delle consultazioni con le organizzazioni rappresentative dei giorni: 13/01/2017 - 26/04/2017 - 5/02/2018



**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.

18/06/2020

1. Per essere ammessi al Corso di Laurea 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.
2. Le domande di immatricolazione vengono accettate fino al raggiungimento della numerosità massima sostenibile del CdL rispettando l'ordine di perfezionamento delle domande stesse.
3. 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 del Corso).
4. Il Test di Verifica della Preparazione Iniziale 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 universitari.
5. Il test VPI adottato dal Corso di Laurea è erogato dal CdL stesso ed è predisposto dai docenti di matematica e statistica afferenti alla Scuola di Scienze Biologiche e Biotecnologiche.
6. Il test VPI è somministrato per tre sessioni fra settembre e gennaio e le indicazioni dettagliate su date, orari e sedi delle varie sessioni del test VPI, nonché su argomenti, struttura e soglia di superamento del test stesso, sono pubblicate sul sito web del Corso.
7. 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.
8. Per coloro che non hanno superato la prima sessione del VPI, il Corso di Laurea in Scienza della Nutrizione organizza un corso di recupero di Matematica di base, che si svolge subito dopo la prima sessione del test. Le informazioni sul corso di recupero sono pubblicate sul sito web del Corso.
9. Gli OFA si considerano comunque assolti con il superamento del test VPI in una successiva sessione oppure con il superamento di un test propedeutico all'esame di Statistica medica con elementi di matematica.
10. La Segreteria Studenti competente provvederà a registrare all'interno del fascicolo dello studente il superamento del test VPI oppure l'attribuzione e l'estinzione degli OFA.
11. In presenza di OFA da assolvere, lo studente verrà contattato individualmente ai fini dell'assolvimento e non verrà consentita allo studente la partecipazione all'esame di Statistica medica con elementi di matematica e agli esami di anni successivi al primo.

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

**Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi**

**Conoscenza e**

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



<b>capacità di comprensione</b>	<p>per il controllo di qualità degli alimenti;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- adeguate informazioni e conoscenze sui prodotti di interesse nutrizionale;</li> <li>- adeguate conoscenze e capacità di comprensione sulle tematiche della sicurezza alimentare relativamente alla normativa nazionale ed internazionale.</li> </ul> <p>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.</p> <p>La verifica delle conoscenze acquisite viene effettuata mediante prove di profitto e in sede di elaborazione e discussione della prova finale.</p>
<b>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</b>	<p>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).</p> <p>In particolare sarà in grado di applicare conoscenza e comprensione relative a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- valore nutrizionale e composizione chimica degli alimenti, degli integratori alimentari e dei nutraceutici;</li> <li>- principali tecniche relative al controllo di qualità degli alimenti, degli integratori e delle materie prime utilizzate nella loro produzione;</li> <li>- rischi legati alla contaminazione chimica e biologica degli alimenti;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- utilizzare gli strumenti metodologici e tecnologici per l'aggiornamento continuo delle conoscenze;</li> <li>- lavorare in regime collaborativo e cooperativo con figure del settore alimentare e salutistico.</li> </ul> <p>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.</p> <p>Il raggiungimento di tali capacità sarà verificato durante tutto il percorso formativo tramite prove d'esame e prove pratiche in laboratorio. L'obiettivo sarà altresì verificato durante il periodo di tirocinio e al termine degli studi in sede di presentazione e discussione della prova finale.</p>

**AREA TEMATICA DI BASE**

**Conoscenza e comprensione**

Il laureato in Scienza della Nutrizione 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. Lo studente in Scienza della Nutrizione, 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 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. Le discipline dei settori MED/01, CHIM/03, CHIM/06, FIS/01, BIO/10, BIO/13 e BIO/16 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 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 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 lo studente potrà acquisire le conoscenze sulla composizione chimica e 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, CHIM/08, BIO/10, BIO/09, BIO/14 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 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 e 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

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, BIO/14 e CHIM/09, 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 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 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, nell'ambito del Corso di Laurea in Scienza della Nutrizione 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 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 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, BIO/19, BIO/11 e CHIM/08 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 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](#)



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 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 tiene 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

18/06/2020

1. Il titolo di studio è conferito previo superamento di una prova finale sostenuta dinanzi ad apposita Commissione.
2. Alla prova finale sono assegnati 5 CFU dei 180 richiesti per il conseguimento del titolo, dei quali 3 CFU riservati all'attività di preparazione e 2 CFU alla discussione finale. Per legge 1 CFU equivale a 25 ore complessive di impegno dello studente.
3. Per il conseguimento della laurea è prevista la presentazione di un elaborato scritto frutto di un lavoro di tipo compilativo o sperimentale 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.
4. Lo studente è tenuto a presentare domanda per l'assegnazione del docente relatore alla Commissione tesi preposta non prima di avere acquisito 115 CFU e 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.
5. 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 dal docente guida (relatore); alla preparazione della tesi sperimentale può concorrere anche l'attività di tirocinio.  
Il docente che concorda l'argomento o il lavoro sperimentale sovrintende alla preparazione dell'elaborato scritto e della relazione orale e funge da relatore in occasione della prova finale. L'elaborato può essere svolto in strutture didattiche delle Università estere convenzionate previo accordo tra il docente tutor e un docente guida, che funge da co-tutor, della struttura estera. 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 del relatore. Per gli studenti che abbiano svolto la preparazione (anche parziale) della tesi all'estero, il corso di studio riserva massimo i 2/3 dei CFU previsti per la "prova finale" alla voce "preparazione della tesi all'estero" in modo che tali CFU possano essere considerati come CFU maturati all'estero.
6. La votazione di laurea è espressa in centodecimi ed eventuale dichiarazione di lode e tiene conto del numero degli anni in cui si consegue la laurea, della media ponderata, del numero di lodi conseguite fino ad un massimo di sei lodi, del numero di CFU acquisiti per esami sostenuti all'estero con il programma Erasmus Plus e della durata del soggiorno all'estero con il

programma Erasmus Traineeship.

7. Lo svolgimento della prova finale Ã¨ pubblico alla stregua della proclamazione del risultato finale.

8. Le prove finali del Corso di Studio si svolgono in conformitÃ  al Regolamento Didattico d'Ateneo e al Regolamento tesi approvato dal Consiglio della Scuola di Scienze Biologiche e Biotecnologiche.



▶ QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Regolamento didattico di Scienza della Nutrizione a.a. 2020/2021

▶ QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

[https://www.uniurb.it/it/portale/disb.php?mist\\_id=16880&lang=IT&tipo=DISB&page=3291](https://www.uniurb.it/it/portale/disb.php?mist_id=16880&lang=IT&tipo=DISB&page=3291)

▶ QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

[https://www.uniurb.it/it/portale/disb.php?mist\\_id=16880&lang=IT&tipo=DISB&page=3291](https://www.uniurb.it/it/portale/disb.php?mist_id=16880&lang=IT&tipo=DISB&page=3291)

▶ QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

[https://www.uniurb.it/it/portale/disb.php?mist\\_id=16880&lang=IT&tipo=DISB&page=3291](https://www.uniurb.it/it/portale/disb.php?mist_id=16880&lang=IT&tipo=DISB&page=3291)





▶ 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 corso 1	ABILITÀ INFORMATICHE <a href="#">link</a>	CICLOSI FRANCESCO		3	21	
2.	BIO/16	Anno di corso	ANATOMIA UMANA (modulo di BIOLOGIA CELLULARE E	CANONICO BARBARA		6	42	



		1	ANATOMIA UMANA) <a href="#">link</a>						
3.	BIO/13	Anno di corso 1	BIOLOGIA CELLULARE (modulo di BIOLOGIA CELLULARE E ANATOMIA UMANA) <a href="#">link</a>	FRATERNALE ALESSANDRA <a href="#">CV</a>	RU	6	42		
4.	BIO/15	Anno di corso 1	BIOLOGIA VEGETALE <a href="#">link</a>	FRATERNALE DANIELE <a href="#">CV</a>	PA	6	42		
5.	CHIM/03	Anno di corso 1	CHIMICA GENERALE <a href="#">link</a>	GIORGI LUCA <a href="#">CV</a>	PA	6	42		
6.	CHIM/06	Anno di corso 1	CHIMICA ORGANICA <a href="#">link</a>	ZAPPIA GIOVANNI <a href="#">CV</a>	PA	6	42		
7.	FIS/01	Anno di corso 1	FISICA <a href="#">link</a>	VICERE' ANDREA <a href="#">CV</a>	PO	6	42		
8.	MED/42	Anno di corso 1	IGIENE GENERALE <a href="#">link</a>	DE SANTI MAURO <a href="#">CV</a>	RD	6	42		
9.	M-EDF/01	Anno di corso 1	NOZIONI DI PRIMO SOCCORSO <a href="#">link</a>	DI CARLO ANGIOLA ANNA GRAZIA	ID	6	42		
10.	MED/01	Anno di corso 1	STATISTICA MEDICA CON ELEMENTI DI MATEMATICA <a href="#">link</a>	SISTI DAVIDE	ID	6	42		

▶ QUADRO B4

Aule

Descrizione link: Il file evidenzia le aule attualmente adibite a lezioni, specificandone le dotazioni in termini di numero di posti a sedere, collegamento ad internet e audiovisivi

Link inserito: <https://www.uniurb.it/ateneo/persone-e-strutture/edifici>

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Descrizione link: Laboratori e Aule Informatiche

Link inserito: <https://www.uniurb.it/ateneo/persone-e-strutture/edifici>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Laboratori Didattici e Aula Informatica utilizzate dal CdS

▶ 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: il file evidenzia le Sale Studio principalmente a disposizione degli studenti, specificandone la dotazione in termini di numero di posti a sedere

▶ QUADRO B4 | Biblioteche

Descrizione link: Biblioteche

Link inserito: <https://www.uniurb.it/ateneo/persone-e-strutture/biblioteche>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Biblioteche: il file evidenzia le Biblioteche principalmente a disposizione degli studenti contenenti materiale inerente le tematiche di studio e di ricerca

▶ QUADRO B5 | Orientamento in ingresso

Il Corso di Studio in Scienza della Nutrizione, tramite i propri docenti, ricercatori, dottorandi e personale tecnico-amministrativo, partecipa alle iniziative organizzate dall'Ateneo per l'orientamento in ingresso, in itinere e post-universitario.

18/06/2020

In particolare il Corso di Studio in Scienza della Nutrizione, in coordinazione con quanto organizzato dall'Ateneo, effettua informazione diretta sul percorso di studi aderendo ad iniziative come Università Aperta (5-7 febbraio 2020) con interventi atti a divulgare le attività didattiche e di ricerca.

Durante il periodo estivo verranno organizzati tre incontri di orientamento (24 luglio, 24 agosto e 11 settembre 2020) rivolti agli studenti delle quarte e quinte classi delle scuole secondarie di secondo grado. Tali incontri coinvolgono i tutor e alcuni docenti che forniscono informazioni sul Corso agli studenti e alle famiglie che hanno aderito all'iniziativa.

Attraverso seminari dedicati agli studenti delle Scuole Superiori e realizzati presso le Scuole che ne fanno richiesta, vengono descritte le attività didattico-scientifiche che si svolgono nelle strutture della Scuola di Scienze Biologiche e Biotecnologiche e nei dipartimenti dell'Ateneo.

Presso i laboratori di ricerca dei Dipartimenti di Scienze Biomolecolari e Scienze di Pure e Applicate vengono accolti studenti delle scuole secondarie di secondo grado nell'ambito del progetto Alternanza Scuola Lavoro (AS/L), sotto la tutela di Docenti del Corso di Studio in Scienza della Nutrizione. Gli studenti svolgeranno le attività previste nel progetto formativo nei periodi di maggio, giugno, luglio e settembre 2019. È inoltre possibile contattare il Docente Tutor per organizzare incontri di orientamento personali.

Particolare attenzione viene rivolta alla costante implementazione e 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.

Lo studente del corso di studio ha la possibilità di avvalersi del supporto di un servizio di tutorato, svolto da studenti "senior", e indirizzato soprattutto agli studenti che frequentano il primo anno, allo scopo di acquisire:

- informazioni generali sull'organizzazione logistica, burocratica, amministrativa del corso di studio;
- informazioni e assistenza utili per l'attività didattica (biblioteche, archivi) e formativa (borse di studio anche per l'estero);
- informazioni di carattere più qualitativo sul corso di laurea: i principali contenuti, gli obiettivi formativi, le competenze di base necessarie per frequentare gli insegnamenti, i metodi di studio.

Nel caso di studenti lavoratori il tutor potrà consigliare la scelta di un percorso a tempo parziale.

Descrizione link: Attività di Orientamento - Sito del Corso di Laurea

Link inserito: [https://www.uniurb.it/it/portale/dipartimento-index.php?mist\\_id=16880&tipo=DISB&page=3299](https://www.uniurb.it/it/portale/dipartimento-index.php?mist_id=16880&tipo=DISB&page=3299)



QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

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, grazie alla presenza del Docente Tutor, Prof. Luca Giorgi ed alla presenza dello studente Tutor di riferimento

([https://www.uniurb.it/it/portale/dipartimento-index.php?mist\\_id=16880&tipo=DISB&page=3294](https://www.uniurb.it/it/portale/dipartimento-index.php?mist_id=16880&tipo=DISB&page=3294)), 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, finalizzate a chiarire le modalità di erogazione della didattica, nonché fornire informazioni sui servizi offerti in sede e sulle figure di riferimento per le varie attività. In tali incontri il Dott. Michele Buffalini, che gestisce il sito web della Scuola di Scienze Biologiche e Biotecnologiche, illustra l'organizzazione del sito e le modalità di reperimento in tempo rapido delle informazioni e degli aggiornamenti in itinere.

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;
- l'assistenza nella scelta delle strutture esterne all'ateneo (enti/aziende) presso le quali svolgere il tirocinio formativo;
- l'assistenza nella scelta e nella compilazione della tesi di laurea.

Al fine di aiutare 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 all'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.

Inoltre, è attivo presso il nostro Ateneo un servizio gratuito di Counseling Psicologico Universitario (CPU) che fornisce un supporto psicologico a studenti che presentino una condizione di disagio nel corso degli studi.

Descrizione link: Attività di Tutorato - Sito di Ateneo

Link inserito: <https://www.uniurb.it/studiakonnoi/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, dal Regolamento di Ateneo in materia di tirocini formativi e di orientamento 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 lo studente svolgerà attività pratiche in linea con gli obiettivi formativi del Corso di Laurea in Scienza della Nutrizione con l'assistenza di una figura professionale (docente o tutor).

Il Corso di Studio in Scienza della Nutrizione rivolge particolare attenzione al mondo imprenditoriale, promuovendo e potenziando i contatti con aziende/enti convenzionati con l'Ateneo presso cui 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 stata istituita una Commissione stage del Corso di Studio in Scienza della Nutrizione, con lo scopo di seguire gli studenti nello svolgimento di tirocini e stage. 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. 2020/2021, 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 dello studente.

Le Schede di valutazione redatte dall'azienda rappresentano un utile riscontro della preparazione acquisita dagli studenti.

Descrizione link: Tirocinio formativo - CdS in Scienza della Nutrizione

Link inserito: [https://www.uniurb.it/it/portale/disb.php?mist\\_id=16880&lang=IT&tipo=DISB&page=3292](https://www.uniurb.it/it/portale/disb.php?mist_id=16880&lang=IT&tipo=DISB&page=3292)

▶ QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti

**i**

*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 regola, 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.*

*I corsi di studio che rilasciano un titolo doppio o multiplo con un Ateneo straniero risultano essere internazionali ai sensi del DM 1059/13.*

#### 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.

Gli studenti dell'Università di Urbino possono partecipare, ad esempio, a soggiorni-studio semestrali negli Stati Uniti d'America grazie ad accordi con l'ISEP (International Student Exchange Program) e l'Università S.U.N.Y (State University of New York) New Paltz, New York.

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 Laurea 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 Laurea non possono essere reiterati nel periodo di studio all'estero.

Nell'a.a 2019/2020 cinque studenti del Corso di Laurea in Scienza della Nutrizione hanno ottenuto borse di studio Erasmus+ per un periodo di studio all'estero, mentre due studenti dall'estero sono venuti presso le strutture didattiche della sede di Urbino.

L'elenco delle destinazioni disponibili per gli studenti di Scienza della Nutrizione relativo alle borse Erasmus+ per studio a.a. 2020/2021 sono le seguenti:

Universidad Pablo de Olavide - Sevilla (Spagna) - 4 borse disponibili - durata del soggiorno 9 mesi; lingua richiesta: spagnolo - livello B1;

Universidad San Pablo CEU - Madrid (Spagna) - 2 borse disponibili - durata del soggiorno 9 mesi; lingua richiesta: spagnolo - livello B1;

Universidad De Murcia (Spagna) - 2 borse disponibili - durata del soggiorno 9 mesi; lingua richiesta: spagnolo - livello B1.

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.

Le informazioni sul programma Erasmus+ Traineeship sono reperibili nel sito:

<https://www.uniurb.it/international/mobilita-andare-all-estero/studenti/mobilita-per-tirocini-lavorare-all-estero>

Descrizione link: Informazioni sul Programma Erasmus Plus e sui Bandi

Link inserito: <https://www.uniurb.it/concorsi/4670>

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

▶ QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

Il piano degli studi di Scienza della Nutrizione 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 o a proseguire gli studi con l'iscrizione alla laurea magistrale. Durante il corso di studio, viene promosso l'inserimento degli studenti nel mondo del lavoro attraverso lo svolgimento di tirocini e stage presso aziende pubbliche e private del settore sanitario (Istituti Zooprofilattici, Enti di Ricerca, Studi nutrizionistici, aziende produttrici di alimenti e/o nutraceutici). Anche l'attività seminariale può creare le condizioni per un incontro diretto con possibili tutor per lo svolgimento di una futura attività di stage.

26/06/2020

Il Corso di Studio in Scienza della Nutrizione si avvale, per quanto concerne l'accompagnamento al lavoro, del supporto dell'Ufficio Stage e Job Placement presente in Ateneo che fornisce ai laureandi/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'ultima edizione si è svolta il 23 - 24 ottobre 2019) e, puntualmente, la partecipazione a questo tipo di iniziativa viene proposta agli studenti del III anno. 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; ottenere segnalazioni per Tirocini post-laurea, tutte attività che rappresentano una opportunità di primo inserimento nel mercato del lavoro per laureandi e neo-laureati.

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

Il Corso di Studio partecipa alle giornate di "Career Day" organizzate dall'Ateneo, rivolte a studenti iscritti all'ultimo anno dei corsi di laurea e neo-laureati, predisponendo incontri con aziende e professionisti del settore. 26/06/2020

Nell'ambito di tale manifestazione gli studenti possono partecipare a seminari tematici sulle tendenze e le prospettive d'impiego, incontrare aziende ed instaurare contatti per stages post-laurea presso industrie del settore.

Una importante iniziativa è rappresentata dal Corso di preparazione all'Esame di Stato per l'abilitazione all'esercizio della professione di Biologo, della durata di due giorni (articolato in seminari di durata variabile) rivolto a coloro che intendono sostenere l'Esame di Stato presso l'Università di Urbino Carlo Bo.

Tale corso è rivolto anche ai laureandi di Scienza della Nutrizione in quanto una consistente percentuale di questi laureati prosegue gli studi iscrivendosi al Corso di Laurea magistrale in Biologia molecolare, sanitaria e della nutrizione (LM-6).

## ▶ QUADRO B6

### Opinioni studenti

L'analisi relativa alle opinioni degli studenti del CdS di Scienza della Nutrizione (L-29) per l'a.a. 2018/19 si basa sui questionari compilati da 3.036 studenti di cui 2.332 frequentanti (F) e 704 non frequentanti (NF); i risultati sono stati elaborati e messi a disposizione dal Presidio della Qualità di Ateneo sulla piattaforma SisVALDIDAT (<https://sisvaldidat.unifi.it/AT-UNIURB/AA-2018/T-0/F-10037/CDL-6118/TAVOLA>). 31/03/2022

L'87,3% dei frequentanti e il 78,1% dei non frequentanti giudicano positivamente l'organizzazione didattica del CdS dichiarando che il carico di studio degli insegnamenti è proporzionato ai CFU ad essi assegnati (voto medio F 7,75; NF 7,2 - D2). Il 79,4% degli F e il 74,5% degli NF dichiarano, inoltre, che le conoscenze preliminari possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti previsti nei programmi d'esame (voto medio F 7,35; NF 7,8 - D1).

Vengono valutate molto positivamente anche la disponibilità e le indicazioni sul materiale didattico per lo studio delle materie, rese fruibili sulla piattaforma online Blended Learning (voto medio F 7,95; NF 7,4 - D3).

Inoltre il 91% dei frequentanti e l'81,3% dei non frequentanti afferma che le modalità d'esame sono state sempre definite in modo chiaro (voto medio F 8,3; NF 7,5 - D4) e il 96% dei frequentanti assegna un voto di 8,5 al rispetto degli orari delle lezioni, esercitazioni ed eventuali altre attività didattiche (D5).

Un'elevata percentuale di studenti frequentanti (88,4%) si ritiene soddisfatta del personale docente valutandone positivamente la chiarezza nell'esposizione degli argomenti (voto medio 8 - D7) e la capacità di stimolare l'interesse degli studenti verso la disciplina (87,4%) con voto medio 7,9 (D6).

L'89,7% degli studenti frequentanti valuta positivamente le attività didattiche integrative (esercitazioni, tutorati, laboratori) tenute durante l'anno (voto medio di 8,3 - D8) evidenziando anche un buon miglioramento rispetto all'anno precedente (voto medio 7,5).

Il 94,5% dei frequentanti dichiara che gli insegnamenti sono svolti in modo coerente con quanto dichiarato sul sito web del CdS (voto medio 8,2 - D9) e il 92,7% che tali insegnamenti sono coerenti con gli obiettivi formativi complessivi del CdS (voto medio 8,2 - D11).

Positivo il giudizio sul carico di studio degli insegnamenti nel periodo di riferimento (voto 7,6 - D12) e sull'organizzazione complessiva degli insegnamenti (voto medio 7,7 - D13). Inoltre, l'89% considera positiva la modalità con cui è stato congegnato l'orario delle lezioni, al fine di consentire sia la frequenza sia l'attività di studio individuale (voto medio 7,7- D14). Ulteriori punti di forza sono rappresentati dai giudizi positivi espressi dagli studenti (F e NF) su adeguatezza di: aule (78,7% voto medio 7,2 - D16); sale studio (82,8% voto medio 7,3 - D17); biblioteche (84,5% voto medio 7,4 - D18); laboratori (82,1% voto medio 7,2 - D19).

Per quanto riguarda gli argomenti trattati all'interno degli insegnamenti, si dichiarano interessati l'88,5% degli F e il 77,2% degli NF (voto medio F 8; NF 7,3 - D24); infine si dichiarano complessivamente soddisfatti degli insegnamenti il 90,4% degli F e l'80,5% degli NF (voto medio F 7,9; NF 7,2 - D23).

Non completamente positiva è l'adeguatezza del servizio svolto dalla segreteria studenti che ha ricevuto un voto medio di 6,5 dal complesso degli studenti (D20).

In conclusione, l'analisi dei dati rilevati per l'a.a. 2018/2019 evidenzia un generale miglioramento di tutti gli indicatori rispetto a quanto rilevato nell'a.a. 2017/2018 e, in generale, i dati di gradimento del CdS sono lievemente superiori o comunque in linea rispetto alla media degli altri corsi afferenti al Dipartimento di Scienze Biomolecolari e all'Ateneo.

Descrizione link: Riepilogo opinioni degli studenti a.a. 2018/2019

Link inserito: <https://sisvaldidat.it/AT-UNIURB/AA-2018/T-0/S-10037/Z-0/CDL-6118/TAVOLA>

▶ QUADRO B7

Opinioni dei laureati

I risultati della ricognizione sull'efficacia del processo formativo percepita dai laureati, relativamente ai singoli insegnamenti e al Corso di Studio in Scienza della Nutrizione (L-29) nel suo complesso, sono reperibili sul sito AlmaLaurea - XXII Indagine - Profilo dei Laureati 2019 - Rapporto 2020. 14/10/2020

I laureati in Scienza della Nutrizione (L-29) nell'anno solare 2019 sono stati complessivamente 105. Per una migliore confrontabilità della documentazione il collettivo preso in considerazione da AlmaLaurea è riferito ai soli laureati che si sono iscritti al corso di laurea in anni recenti (dal 2015) e cioè 81 laureati pari al 94,2% del totale (fonte AlmaLaurea, XXII Indagine - Profilo dei Laureati 2019 - Rapporto 2020).

I dati riferiscono una generale soddisfazione rispetto al corso di laurea (93,8%) che rimane in linea con i dati dell'anno 2018 (92,7%) e rispetto al rapporto con i docenti (92,6%) e con gli studenti (87,7%).

Per quanto riguarda l'utilizzo delle aule il 62% degli studenti le considera sempre o quasi sempre adeguate. Meno della metà degli studenti hanno utilizzato le postazioni informatiche, nonostante queste fossero presenti (48,1%): un 33,3% dichiara, infatti, di non averle utilizzate seppure presenti.

L'85,2% degli intervistati ha utilizzato i servizi bibliotecari e, di questi, l'88,4% ha espresso giudizi positivi su prestito, consultazione e orari di apertura. Rimane invariata la valutazione sulla disponibilità delle attrezzature per le altre attività didattiche che viene considerata adeguata dall'86,3% degli intervistati.

L'80,2% degli intervistati hanno ritenuto soddisfacente l'organizzazione degli esami (appelli, orari, informazioni, prenotazioni) e rimane stabile il giudizio sulla adeguatezza della sostenibilità del carico di studio dei vari insegnamenti (88,8%).

Il 74% dei laureati, sulla base della propria esperienza universitaria, si iscriverebbe nuovamente allo stesso Ateneo e di questi il 69,1% allo stesso corso di Laurea, contro il 66,2% dello scorso anno.

In leggera flessione la percentuale degli studenti che intende proseguire gli studi universitari (90,1% contro 92,6% dello scorso anno); di questi l'81,5% pensa di iscriversi ad un corso di laurea magistrale biennale mentre un altro 7,4% non intende proseguire gli studi.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: XXII Indagine ALMA LAUREA - Profilo dei Laureati 2019 - Rapporto 2020







## ▶ QUADRO C1

### Dati di ingresso, di percorso e di uscita

Secondo i dati forniti dall'Ateneo gli studenti iscritti al Corso di Studio in Scienza della Nutrizione (L-29) nell'a.a. 2019/2020 sono complessivamente 591. Il numero degli studenti iscritti al primo anno del corso risulta piuttosto elevato con 195 iscritti, di cui 168 di nuova immatricolazione, che sono gli studenti considerati al fine della seguente statistica. Il percorso part-time è stato scelto da 2 soli studenti.

Gli studenti immatricolati provengono per il 44% dalla Regione Marche e, di questi, circa il 25% dalla stessa provincia dell'Ateneo (Pesaro-Urbino). Dalle regioni limitrofe provengono circa il 26% degli studenti di cui la maggior parte dall'Emilia Romagna (23%). Dalle regioni centro meridionali ne provengono circa il 20%. Il 4% proviene da paesi esteri.

Gli immatricolati provengono per il 43% dai Licei, per il 51% dagli Istituti Tecnici e Professionali e per il 6% da altre tipologie di diploma. In base al voto di maturità conseguito, gli studenti iscritti sono suddivisi nelle seguenti fasce: 27% fra 60 e 69; 40% fra 70 e 79; 18% fra 80 e 89; 14% fra 90 e 100. Il voto 100 e lode è stato conseguito da 1 studente.

Dall'a.a. 2009/2010 viene effettuato il test di verifica della preparazione iniziale (VPI) previsto dal MIUR per l'iscrizione alle lauree triennali. Per il CdS in Scienza della Nutrizione (L-29), il test VPI verte su argomenti di matematica di base. Nell'a.a. 2019/2020 gli studenti hanno avuto a disposizione tre consecutive sessioni per eseguire il test: dopo la prima sessione del VPI è stato erogato un corso intensivo di recupero al fine di colmare le lacune conoscitive in matematica per tutti gli studenti che sono risultati non idonei. Alla fine delle tre sessioni hanno superato il test il 72% degli studenti. Il restante 28% che ha presentato una non soddisfacente preparazione ha colmato il proprio debito con il superamento dell'esame di Statistica medica con elementi di matematica, implementato con materiale didattico fornito dal docente.

Nell'a.a. 2019/2020 sono stati registrati 3 trasferimenti in ingresso, 3 in uscita, 53 abbandoni e 3 passaggi di corso.

Nell'a.a. 2019/2020 sono stati sostenuti complessivamente 2.534 esami di cui 2.273 da studenti in corso e 261 da studenti fuori corso.

I laureati in Scienza della Nutrizione (L-29) nell'anno solare 2019 sono stati complessivamente 105, ma per una migliore confrontabilità della documentazione il collettivo preso in considerazione da AlmaLaurea è riferito ai soli laureati che si sono iscritti al corso di laurea in anni recenti (dal 2015) e cioè 81 laureati pari al 94,2% del totale (fonte AlmaLaurea, XXII Indagine - Profilo dei Laureati 2019 - Rapporto 2020). L'analisi di AlmaLaurea riporta che circa il 65,4% dei laureati ha frequentato regolarmente più del 75% degli insegnamenti previsti. Il punteggio medio degli esami è risultato 25/30 e il voto medio di laurea 97,8/110. Il 61,6% si è laureato in corso, il 35% tra il 1° e il 2° anno fuori corso mentre i rimanenti dal 3° anno fuori corso in avanti, con una durata media degli studi di 3,6 anni. Il 3,7% ha studiato all'estero con il Programma Erasmus. Dai dati forniti dall'Ateneo sul totale dei 105 laureati dell'anno 2019 si evince che il 59% ha ottenuto un voto di laurea inferiore a 100, il 35% fra 100 e 110, il 6% ha ottenuto anche la lode.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: XXII Indagine ALMA LAUREA - Profilo dei Laureati 2019 - Rapporto 2020

## ▶ QUADRO C2

### Efficacia Esterna

L'efficacia esterna è stata misurata attraverso i dati riguardanti le percentuali di occupazione dei laureati ad un anno dal conseguimento del titolo di Laurea triennale e sono riferiti a 63 intervistati, come risulta dall'analisi di Alma Lauroa (XXII Indagine - Condizione occupazionale dei Laureati - Rapporto 2020, anno d'indagine 2019). Il 90,5% dei laureati in Scienza della Nutrizione (L-29) nell'anno 2018, ha proseguito gli studi iscrivendosi ad una laurea di secondo livello, dichiarando che la propria scelta è stata effettuata: per migliorare la propria formazione culturale (36,8%); per migliorare le possibilità di trovare lavoro (40,4%); perché necessaria per trovare lavoro (21,1%). La laurea di secondo livello scelta rappresenta per l'80,7% il proseguimento "naturale" della laurea di primo livello.

Risultano occupati 19 laureati dei 63 intervistati (30,2%): di questi il 21,1% con lavoro autonomo e il 5,3% con lavoro a tempo indeterminato; il 10,5% nel settore pubblico e l'89,5% in quello privato. Il 10,5% dei laureati dichiara di utilizzare le

competenze acquisite con la laurea nell'attuale lavoro in misura elevata e il 36,8% in misura ridotta.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: XXII Indagine ALMA LAUREA - Condizione occupazionale dei laureati - Rapporto 2020

## ▶ QUADRO C3

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

L'attività di tirocinio nel percorso della Laurea Triennale 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 una apposita modulistica che comprende anche una scheda di valutazione del tirocinante redatta dal tutor aziendale. Dall'esame di queste 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.

09/06/2020

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 una valutazione complessiva utilizzando gli stessi punteggi (vedi legenda).

Nell'anno accademico 2018-2019, gli studenti che hanno svolto tirocinio presso aziende sono risultati 125. Di questi il 94.3% ha riportato una votazione complessiva di 5 (ottimo), il 5.7% una votazione di 4 (buono) facendo emergere un buon grado di soddisfazione. Solo in pochissimi casi, relativamente alla valutazione dei singoli quesiti, sono state rilevate criticità che riguardano la capacità di analisi, la capacità di risoluzione di problemi e la non spiccata capacità di iniziativa, dovute probabilmente alle caratteristiche individuali dello studente. Infatti, per questi studenti è comprensibile pensare che un breve periodo di tirocinio non sia sufficiente a sviluppare le loro capacità organizzative, che invece possono essere acquisite svolgendo attività in un contesto lavorativo reale.

I risultati della ricognizione delle opinioni di enti o aziende riportati sono positivi e 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.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Tabella riepilogativa tirocini formativi a.a. 2018/2019