



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università Telematica "E-CAMPUS"
Nome del corso in italiano	Scienze della nutrizione umana (<i>IdSua:1616065</i>)
Nome del corso in inglese	Human Nutrition Sciences
Classe	LM-61 R - Scienze della nutrizione umana
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.uniecampus.it
Tasse	https://www.uniecampus.it/iscrizione/procedura-di-immatricolazione-e-iscrizione/
Modalità di svolgimento	c. Corso di studio prevalentemente a distanza



Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	CAUTELA Domenico
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Dipartimento di Scienze Teoriche e Applicate
Struttura didattica di riferimento ai fini amministrativi	Facoltà di PSICOLOGIA

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	CAUTELA	Domenico		PA	1	
2.	CIRCI	Emiliano		ID	1	
3.	DEFEUDIS	Giuseppe		RD	1	

4.	FAINI	Elena Giuseppina	ID	1
5.	LOMBARDI	Angela	PA	1
6.	MOCINI	Edoardo	RD	1
7.	VECCHIO	Fabrizio	PA	1

Rappresentanti Studenti	ALFIERI LUCIA ROTONDO YLENIA
Gruppo di gestione AQ	DOMENICO CAUTELA GIUSEPPE DEFEUDIS ANGELA LOMBARDI
Tutor	CLARISSA RACHELE GAMUCCI Tutor tecnici PAOLA CONTAVALLI Tutor dei corsi di studio MARGHERITA MARCANTONI Tutor disciplinari ELENA DE NARDI Tutor dei corsi di studio



Il Corso di Studio in breve

06/06/2025

L'obiettivo formativo del Corso di Studio è quello di fornire ai laureati magistrali le conoscenze e capacità specialistiche nel campo della nutrizione umana, con particolare riguardo alle aree relative alle proprietà dei nutrienti, ai meccanismi fisiologici dell'apparato digerente e ai processi biochimici legati al metabolismo, anche in presenza di patologie ed intolleranze, agli aspetti nutrizionali legati agli integratori e agli alimenti funzionali, alle tecniche di misura delle variabili antropometriche e dello stato di nutrizione.

Il Corso propone, inoltre, l'acquisizione di: 1) conoscenze teoriche e capacità metodologiche e tecnico-pratiche nell'ambito della progettazione di interventi mirati, come la dieta per il mantenimento del benessere e della salute nel soggetto sano e in popolazioni speciali, quali soggetti in età evolutiva, donne in gravidanza, anziani, sportivi ed atleti, soggetti affetti da patologie; 2) conoscenze di strategie di sorveglianza nutrizionale e di rilevamento dei consumi alimentari. È infine prevista l'acquisizione di conoscenze e capacità legate all'igiene degli alimenti, alle tecniche di valutazione delle proprietà chimiche degli alimenti, alla legislazione vigente e alle relative certificazioni, agli aspetti psicologici dei disturbi dell'alimentazione e ad interventi psico-pedagogici finalizzati alla comprensione e alla promozione del benessere e delle spinte motivazionali. Tali obiettivi vengono realizzati con insegnamenti relativi a discipline biologiche, chimiche, mediche, discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare, discipline della nutrizione umana e discipline affini ed integrative.

L'ordinamento, organizzato in due anni, prevede la reciproca integrazione tra attività didattiche erogate in via telematica, ed esercitazioni pratiche strutturate in attività di laboratorio presenziali (presso la sede eCampus), suddivise tra le attività formative nei diversi settori disciplinari (8 CFU), esercitazioni di didattica interattiva, in aule virtuali e un tirocinio formativo (12 CFU) da svolgersi in idonee strutture che operano nell'ambito alimentare della Nutrizione Umana.

Il primo anno di corso prevede insegnamenti caratterizzanti quali discipline biomediche, della nutrizione umana e per la caratterizzazione degli alimenti volti alla conoscenza della natura chimica dei nutrienti, dei meccanismi fisiologici legati all'alimentazione umana e ai processi metabolici dei nutrienti, alla regolazione endocrina dei meccanismi biochimici legati al metabolismo, anche in presenza di patologie ed intolleranze, agli aspetti nutrizionali legati agli integratori e agli alimenti funzionali. L'offerta formativa prevede inoltre insegnamenti volti alla conoscenza della legislazione alimentare e sanitaria nazionale e comunitaria per quanto riguarda le normative relative alla commercializzazione, la sicurezza e ad i claim salutistici degli alimenti, degli ingredienti, degli additivi e degli integratori alimentari.

Il secondo anno prevede insegnamenti caratterizzanti dell'area della nutrizione umana finalizzati principalmente allo studio delle metodologie dell'analisi nutrizionale, dell'alimentazione in condizione fisiologiche e patologiche oltre che discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare finalizzate allo studio delle principali tecnologie industriali applicate degli alimenti.

Le attività formative affini o integrative sono volte alla conoscenza dei disturbi del comportamento alimentare ed alle strategie di sorveglianza nutrizionale e di rilevamento dei consumi alimentari.

Per essere ammessi al Corso di laurea magistrale occorre essere in possesso della laurea o del diploma universitario di durata triennale ovvero di altro titolo di studio equipollente. Il regolamento del CdS stabilisce criteri di accesso che prevedono il possesso di specifici requisiti curriculari. Fermo restando il requisito curriculare, ai fini dell'ammissione al Corso di laurea magistrale gli studenti dovranno sostenere con esito positivo una prova orale per la verifica della preparazione personale, ulteriori dettagli sono riportati nei quadri A3.a e A3.b.

Il CdS, in armonia con le disposizioni dell'Ateneo, incoraggia la mobilità di docenti e studenti attraverso il programma Erasmus, la cooperazione internazionale e gli accordi bilaterali.

Il laureato in Scienze della nutrizione umana può trovare impiego in aziende alimentari e farmaceutiche, istituzioni scolastiche, società di ristorazione e distribuzione, enti che studiano l'alimentazione e la salute, oppure intraprendere la carriera da biologo, previa iscrizione all'Albo, operando, inoltre, come figura di raccordo tra medici e settori produttivi di alimenti e integratori. Oltre all'inserimento nei contesti occupazionali indicati nel Quadro A2.a, il CdS permette il proseguimento degli studi a un livello più avanzato (Master di II livello, Dottorato di Ricerca, Scuole di Specializzazione).



QUADRO A1.a

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

16/01/2020

Il moderno stile di vita, caratterizzato da un incremento dell'urbanizzazione, da una globalizzazione alimentare, e da una ridotta attività fisica, favorisce lo sviluppo di sovrappeso e obesità in tutti gli stadi della vita. Infatti, l'obesità è un fenomeno che riguarda indistintamente sia bambini che adulti (<https://www.who.int/dietphysicalactivity/childhood/en/>) in tutti i paesi industrializzati. L'obesità comporta un incremento significativo del rischio di sviluppare malattie metaboliche croniche non trasmissibili ad elevata incidenza con un significativo incremento dei costi socio-sanitari. In particolare, l'insulino-resistenza e il diabete di tipo 2 sono, nelle ultime decadi, in progressivo aumento anche nella popolazione pediatrica e negli adolescenti.

L'incremento ponderale è attribuibile ad una varietà di fattori legati allo stile di vita sedentario e, in particolare, all'alimentazione scorretta. Diviene dunque un obiettivo primario 'invertire la tendenza all'aumento di sovrappeso e obesità in qualsiasi età e ridurre l'onere delle malattie croniche legate all'alimentazione' (Rome Declaration on Nutrition', FAO, 2014). Il documento europeo 'Action Plan on childhood obesity 2014-2020' e la 'Carta di Milano' sottoscritta durante l'EXPO 2015 riconoscono, tra gli obiettivi da raggiungere, la scelta di un'alimentazione corretta come opzione fondamentale, e incoraggiano ad una riformulazione degli alimenti che tenga conto dei fabbisogni nutrizionali nelle diverse età e che possa orientare i consumatori verso scelte corrette e consapevoli degli alimenti. In questa prospettiva, il Ministero della Salute si è attivato con numerose misure volte al miglioramento delle caratteristiche nutrizionali dei prodotti alimentari. Questo risultato è raggiungibile attraverso l'impegno di produttori e operatori della distribuzione e, soprattutto, attraverso l'attività di esperti professionisti dell'alimentazione e della salute. Gli specialisti della nutrizione umana, come precisato dal Ministero della Salute con Circolare del 6 Agosto 2012, devono ricoprire un ruolo fondamentale nel settore produttivo, in quello del monitoraggio e della prevenzione e in tutti gli ambiti nei quali sia possibile una azione di educazione all'alimentazione corretta. Alla luce di questi elementi, la laurea magistrale LM-61 costituisce una possibile risposta per la formazione di figure qualificate negli aspetti di rilievo della nutrizione umana. La definizione puntuale, realistica e aggiornata della corrispondenza tra la figura professionale formata dal CdS e le esigenze del territorio (Italiano ed Europeo) non può che muovere da una approfondita consultazione indiretta mediante studi di settore e da una consultazione diretta mediante interazione con le parti sociali. La consultazione indiretta è iniziata nell'ottobre del 2017, condotta dal Referente CdS L-22 e dal Responsabile CdS L-13, a partire dall'analisi del vademecum del biologo nutrizionista stilato dall'Ordine Nazionale dei Biologi (<https://docplayer.it/8639547-II-biologo-nutrizionista-vademecum-per-la-professione.html>) che definisce le competenze professionali in riferimento agli obiettivi formativi qualificanti del DM 16 marzo 2007 circa la classe di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana. Lo stesso ordine ha pubblicato le linee guida Professionalità e competenze del biologo nutrizionista (<http://www.onb.it/wp-content/uploads/2015/11/Professionalità-e-competenze-del-BN-rev-ott-2015.pdf>), nelle quali si afferma che, oltre alle attività di ricerca non solo di laboratorio, gli sbocchi professionali di questo settore comprendono anche attività relative alla valutazione dello stato di nutrizione, attività in vari campi della nutrizione applicata (ad esempio, dietetica delle comunità e del singolo individuo), l'elaborazione di schemi nutrizionali al fine di proporre alla persona che ne fa richiesta un miglioramento del proprio benessere, quale l'orientamento nutrizionale, finalizzato al miglioramento dello stato di salute. In tale ambito, il laureato della classe di laurea LM-61 'può suggerire o consigliare integratori alimentari, stabilendone o indicandone anche la modalità di assunzione' (ibidem, p.14-16). Il documento conclude infine precisando che «le competenze in materia di determinazione ed elaborazione di diete in qualsiasi condizione, fisiologica o patologica, nel singolo individuo o nelle collettività, rientrano a pieno titolo nelle competenze del Biologo Nutrizionista, al quale il SSN ne affida non solo la predisposizione, ma anche il controllo, la verifica, con piena e totale Autonomia e Responsabilità Istituzionale» (ibidem, p. 25). Il ruolo emergente dei profili professionali in uscita dal CdS LM-61 sono stati ribaditi anche in occasione del Futurecamp Europe: Job Projects for Young People tenutosi a Milano il 26/9/2016, nel quale i relatori hanno segnalato professioni legate all'impatto dei processi produttivi sull'ambiente e sulla certificazione dei prodotti, la trasformazione degli alimenti, il controllo della qualità, la tracciabilità, la certificazione e la progettazione che integri la tecnologia con la conoscenza e il rispetto delle coltivazioni e delle tradizioni locali, il packaging, nonché lo studio dei comportamenti del consumatore (<http://wisesociety.it/economia-e-impresa/nuove-professioni-alimentazione-e-tecnologia-sono-al-top/>). Il fatto che questo trend abbia già avuto inizio, è testimoniato anche dal rapporto sull'occupazione 2019 di AlmaLaurea ([Come ribadito anche dalla Commissione Europea nel documento ufficiale 'Status report of the European Commission's work in the field of Nutrition in Europe' \(2003\), i principali attori \(organizzazioni delle parti interessate\) che possono giocare un ruolo nel contrastare il consolidamento di cattive abitudini alimentari nella popolazione sono: ordini professionali correlati con la nutrizione umana; istituti scolastici; enti pubblici e privati per la valutazione della qualità, della sicurezza e dell'idoneità degli alimenti per il consumo umano; aziende alimentari; aziende per la ristorazione; aziende farmaceutiche; aziende produttrici di integratori alimentari.](https://www2.almaLaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/framescheda.php?anno=2018&corstipo=LS&ateneo=tutti&facolta=tutti&gruppo=tutti&pa=tutti&classe=tutti&postcorso=tutti&isstell=0&annolau=3&condocc=tutti&iscrls=tutti&disaggregazione=&LANG=it&che indica come a 3 anni dal conseguimento del titolo, i laureati magistrali LM-61 abbiano un tasso di occupazione del 84,1% e tasso di disoccupazione del 8,9%.</p></div><div data-bbox=)

Le consultazioni dirette con le organizzazioni rappresentative di produzione, servizi, sbocchi professionali sono state condotte in diversi tempi a partire da dicembre 2017, dal Referente del CdS L-22, dal Responsabile CdS L-13 e dal 2018 dal delegato del Rettore per la didattica. Sono state interpellate direttamente le seguenti organizzazioni: da dicembre 2017 le Aziende del Settore Alimentare (come la Ponti SpA nella figura del Responsabile Risorse Umane e Manager Sviluppo e la ICAM SpA nelle figure dei responsabili dell'Innovazione, Qualità e Certificazione) consultate per la certificazione e controllo dei prodotti alimentari; da gennaio 2018 l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia nella figura del Dirigente Medico Veterinario Area Sorveglianza Epidemiologica consultato per la valutazione della qualità, della sicurezza e dell'idoneità degli alimenti per il consumo umano; da luglio 2018 studi professionali clinici nella figura del Presidente Emerito della Società Italiana Scienze dell'Alimentazione consultato per l'approccio multidisciplinare alle esigenze nutrizionali di pazienti; da settembre 2018 il Centro di Ricerca CREA Alimenti e Nutrizione nella figura del Dirigente Ricerca consultato per la ricerca in campo nutrizionale; da settembre 2018 l'azienda farmaceutica ELI Lilly nella figura del Regulatory & PRA Director consultato per la ricerca e il controllo su farmaci e integratori alimentari; da settembre 2018 l'Ente Nazionale Previdenza ENPAB nella figura del Presidente consultato per il progetto Biologi nelle scuole 'la cultura e la consapevolezza alimentare nel rispetto coerente dell'ambiente e delle tradizioni'.

Inoltre, sono state consultate Società Scientifiche quali la Società Italiana di Scienze dell'Alimentazione (tramite Segretario Nazionale), Società Italiana di Endocrinologia (tramite il Presidente Fondazione Ricerca della SIE) e Università (tramite professori responsabili di Dipartimento o Laboratori o Corsi di Studio/Scuole di Specializzazione: Università Sapienza di Roma, Università di Roma 'Foro Italico') al fine di approfondire i ruoli che oggi un laureato in Scienze della Nutrizione Umana può svolgere sia nell'ambito di strutture pubbliche che private sia nel mondo sanitario, che in quello sportivo che nel mondo dell'agro-alimentare.

Dalle consultazioni è emerso come il laureato in Scienze della Nutrizione Umana sia chiamato a far fronte alle attuali necessità della popolazione con specifiche competenze professionali di alta qualificazione e al contempo con approccio multidisciplinare al fine di poter operare con perizia nei diversi settori della nutrizione umana. Sulla base di queste esigenze, il corso di laurea magistrale in Scienze della Nutrizione Umana è stato organizzato nel rispetto degli obiettivi didattici e formativi, focalizzandosi sulla necessità, da parte dello studente, di acquisire conoscenze trasversali che oggi sono imprescindibili per lo svolgimento della professione. In particolare, al fine di adeguare la figura professionale formata dal CdS alle innovative esigenze del contesto sia nazionale che internazionale, il corso di laurea magistrale in Scienze della Nutrizione Umana si propone di fornire approfondimenti interdisciplinari quali Chimica degli alimenti, Tecnologia e qualità degli Alimenti, Legislazione e certificazioni alimentari, Sociologia del benessere e degli stili di vita, Economia dell'Ambiente, patologie metaboliche a forte impatto socio-economico, conoscenze delle biotecnologie alimentari, dell'alimentazione e della nutraceutica.

QUADRO A1.b

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

06/06/2025

Il Corso di Laurea in Scienze della Nutrizione Umana (L-13) è un corso di recente istituzione (anno accademico (23/24), pertanto, il processo delle consultazioni con le parti interessate

successivo alla fase di progettazione, per eventuali aggiornamenti dell'offerta formativa, è stato avviato da poco.

Nel mese di Febbraio 2024 si è tenuto un incontro, mediante collegamento telematico, tra i coordinatori dei Corsi di Studio di Scienze Biologiche (L-13) e di Scienze della Nutrizione Umana (LM-61) dell'Ateneo con il presidente ed il vicepresidente dell'Ordine dei Biologi della Lombardia. Durante l'incontro sono stati presi in esame i percorsi formativi in relazione ai rispettivi futuri sbocchi professionali dei laureati triennali e magistrali.

Dalla discussione è emersa la disponibilità della presidenza dell'Ordine dei Biologi della Lombardia ad intraprendere azioni comuni per lo svolgimento di attività utili all'inserimento nel mondo lavorativo dei laureati quali: l'avvio di progetti di formazione sottoforma di seminari e altre attività legate alla job orientation, all'accesso alla libera professione e relative al codice deontologico.

Il verbale della consultazione è disponibile in allegato al presente Quadro.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Allegato al Quadro A1.b - Consultazioni successive

 QUADRO A2.a	Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati
Specialista in Scienze della Nutrizione Umana funzione in un contesto di lavoro: La figura professionale di nutrizionista, formata da questo corso di laurea, opera a tutti i livelli del sistema alimentare (dalla formulazione di alimenti alla loro distribuzione, dalla ristorazione allo sviluppo di sani stili di alimentazione), con un approccio distinto e integrato a quello sanitario, in accordo con il vademecum del biologo nutrizionista stilato dall'Ordine Nazionale dei Biologi (https://docplayer.it/8639547-II-biologo-nutrizionista-vademecum-per-la-professione.html) che definisce le competenze professionali direttamente in riferimento agli obiettivi formativi qualificanti del DM 16 marzo 2007 (classe di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana). In particolare, i laureati dovranno svolgere funzioni di: - monitoraggio e sorveglianza dei consumi alimentari e di applicazione delle normative vigenti per la valutazione della qualità, della sicurezza degli alimenti, degli integratori alimentari, alimenti funzionali e dell'adeguatezza dei programmi nutrizionali; - sviluppo di protocolli nutrizionali e diete per il mantenimento del benessere e per la prevenzione di patologie metaboliche croniche e, in collaborazione con il medico specialista, di diete personalizzate in soggetti con patologie quali malattie metaboliche e cardiovascolari ed in soggetti allergici ed intolleranti; - attività di ricerca e sviluppo per la produzione di integratori, alimenti funzionali e prodotti per alimentazione artificiale; - valutazione delle caratteristiche nutrizionali di alimenti e integratori e analisi della loro produzione e applicazione di tecniche e metodologie per valutarne la sicurezza, gli aspetti tossicologici e l'idoneità per il consumo umano; - valutazione dello stato nutrizionale e delle caratteristiche della composizione corporea e del metabolismo in diverse popolazioni di soggetti per lo sviluppo di interventi personalizzati (diverse età, presenza di patologie acute e croniche, attività sportiva, ecc.); - informazione ed interventi di tipo educativo rivolti agli operatori e alla popolazione generale sui principi di qualità e sicurezza alimentare; - organizzazione e presentazione dell'offerta educativa e didattica nella scuola, per insegnare ed educare ad una corretta alimentazione. Tali funzioni richiedono necessariamente al laureato LM-61 conoscenze e competenze multidisciplinari che coinvolgono l'integrazione delle aree specifiche delle scienze alimentari con le aree biomediche, chimiche, agroalimentari, statistiche, economiche, sociologiche e antropo-psico-pedagogiche che compongono l'offerta formativa proposta. competenze associate alla funzione: Per lo svolgimento delle funzioni sopra descritte il laureato LM-61 dovrà acquisire: - conoscenze e competenze sulle proprietà dei nutrienti e delle sostanze presenti negli alimenti e sui processi tecnologici di produzione e sulle metodologie di analisi e controllo in questo ambito; - conoscenze e competenze sui processi biochimici e fisiologici della digestione e dell'assorbimento e sui sistemi anatomo-fisiologici coinvolti; - conoscenze nell'ambito dei disturbi del comportamento alimentare e del loro trattamento; - competenze di tipo comunicativo-relazionale e psico-pedagogico per l'interazione prevista con coloro che saranno i beneficiari degli interventi nutrizionali del laureato LM-61 ed anche per l'interazione in équipe di lavoro di tipo multidisciplinare; - capacità di applicazione delle tecniche e dei metodi di misura della composizione corporea e del metabolismo energetico al fine di valutare lo stato di salute dei diversi soggetti in termini di malnutrizione per eccesso e per difetto; - conoscenze e capacità di applicare la legislazione alimentare e sanitaria ed i processi tecnologici per quanto riguarda la produzione ed il controllo degli alimenti, delle materie prime e degli integratori alimentari e alimenti funzionali; - conoscenze e capacità di applicare gli elementi di didattica acquisiti nelle materie antropo-psico-pedagogiche; - capacità di auto-apprendimento e di aggiornamento continuo sulle tematiche scientifiche riguardanti il rapporto tra nutrizione, benessere e salute nell'uomo. A questo riguardo il laureato dovrà essere in grado di utilizzare fluentemente, in forma scritta e orale, la lingua inglese con particolare riferimento ai lessici disciplinari per l'aggiornamento e lo sviluppo di skill comunicative. sbocchi occupazionali: Sulla base della sua preparazione e delle realtà già presenti ed operative sul territorio nazionale, secondo quanto dedotto dal sondaggio di cui al Quadro A1, gli sbocchi professionali del laureato LM-61 possono essere: - nelle aziende alimentari e farmaceutiche svolgendo ruoli di responsabilità per lo sviluppo, la ricerca e la progettazione di processi produttivi per lo sviluppo di prodotti alimentari (alimenti funzionali, alimenti per alimentazioni particolari e a fini medici); per la gestione della qualità, della sicurezza e dell'idoneità degli alimenti per il consumo umano; per la progettazione e il controllo sulla base delle normative nazionali e comunitarie in termini di qualità e sicurezza alimentare in ambito industriale. - Nelle istituzioni scolastiche con ruolo di responsabilità inerenti progetti educativi al fine di promuovere una corretta alimentazione e cultura alimentare. - Nelle aziende di distribuzione e di ristorazione con ruoli di progettazione e consulenza per la ristorazione collettiva e per l'alimentazione in popolazioni speciali (età pediatrica, anziani e disabili, disturbi del comportamento alimentare) in strutture scolastiche, sanitarie e socio-assistenziali; controllo, coordinamento e formazione, di sistemi integrati per la gestione della valutazione e del mantenimento della qualità del servizio erogato - Nelle istituzioni e negli enti che si occupano degli effetti dell'alimentazione sulla salute umana con ruoli di verifica dello stato nutrizionale e della corretta assunzione degli alimenti per il mantenimento dello stato di salute a livello di gruppi e di singoli individui, e per la conduzione di attività di educazione alimentare, formazione e divulgazione. Inoltre, la LM-61 è riconosciuta dall'Ordine Nazionale dei Biologi ed è titolo di ammissione al relativo Esame di Stato, superato il quale può essere effettuata l'iscrizione all'Albo Professionale. Infine, occorre ricordare che il laureato, pur afferendo culturalmente al settore dell'Alimentazione e Nutrizione Umana, non è un laureato dell'area sanitaria e non può quindi sovrapporsi al medico specialista in Scienza dell'Alimentazione. Tuttavia, può essere il tramite fra il medico e gli ambiti nei quali si svolge un'attività di preparazione e/o distribuzione degli alimenti ed integratori.	



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



16/01/2020

L'accesso è subordinato al possesso dei requisiti curriculari e alla verifica della preparazione individuale.

I requisiti curriculari si ritengono soddisfatti se si è in possesso di una laurea conseguita nelle classi: L-2 (Biotecnologie), L-13 (Scienze Biologiche), L-26 (Scienze e Tecnologie Agroalimentari), L-27 (Scienze e Tecnologie Chimiche), L-29 (Scienze e Tecnologie Farmaceutiche), LM-13 (Farmacia e farmacia industriale); LM-41 (Medicina e Chirurgia), L-SNT/03 (Professioni Sanitarie Tecniche, limitatamente a Dietistica) o equipollenti ex D.M. 509/99; e nelle classi di laurea equipollenti dei previgenti ordinamenti o relative a titoli di studio equipollenti conseguiti all'estero.

Nel caso in cui gli studenti abbiano conseguito un titolo di laurea di durata almeno triennale (180 CFU) appartenente ad altre classi, dovranno aver acquisito nella carriera pregressa:

- almeno 12 CFU nei settori BIO/10, BIO/11, BIO/13
- almeno 6 CFU nel settore BIO/09
- almeno 6 CFU nel settore BIO/16
- almeno 6 CFU nei settori FIS/07 o FIS/01
- almeno 6 CFU nei settori CHIM/03, CHIM/06
- almeno 6 CFU nei settori da MED/01 a MED/50

Si richiede inoltre la conoscenza della lingua inglese ad un livello di almeno B1.

La verifica della preparazione individuale avviene secondo quanto descritto nel Regolamento Didattico del corso LM-61.



16/06/2025

L'accesso al Corso di Studio non è a numero programmato. Fermo restando il requisito curriculare, ai fini dell'ammissione al Corso di laurea magistrale gli studenti dovranno sostenere con esito positivo una prova orale per la verifica della preparazione personale. A tal proposito il CdS nomina una commissione di valutazione dedicata. Il colloquio è svolto sulle tematiche generali rientranti negli ambiti disciplinari connessi ai requisiti curriculari per l'accesso al CdS, e che riguardano le conoscenze di base e caratterizzanti dei settori scientifico disciplinari BIO/09 (BIOS-06/A), BIO/10 (BIOS-07/A), BIO/11 (BIOS-08/A), BIO/13 (BIOS-10/A), BIO/16 (BIOS-12/A), MED/01-MED/50 (MEDS-24/A- 06/MEDS-26) (discipline biomediche) e FIS/07 (PHYS-06/A) o FIS/01 (PHYS-01/A), CHIM/03, (CHEM-03/A), CHIM/06 (CHEM-05/A) (discipline chimico-fisiche)

Nel Regolamento didattico di CdS, allegato al Quadro B1, sono dettagliati i criteri di valutazione e i casi in cui lo studente è esonerato dalla verifica dell'adeguatezza della personale preparazione.



16/01/2020

L'obiettivo formativo del Corso è quello di far acquisire ai laureati magistrali conoscenze, competenze e capacità avanzate nel campo della nutrizione umana, con particolare riguardo alle aree relative a:

- meccanismi biochimici e fisiologici legati all'alimentazione umana e ai processi metabolici dei nutrienti; proprietà dei nutrienti e delle sostanze presenti negli alimenti;
- processi tecnologici di produzione di alimenti, integratori, alimenti funzionali e prodotti per alimentazione artificiale, principali metodologie di analisi e controllo in ambito alimentare;
- tecniche e metodologie per la valutazione della composizione corporea e del metabolismo energetico per la determinazione dello stato di salute o di malnutrizione per eccesso e per difetto;
- conoscenze dei principali disturbi del comportamento alimentare e del loro trattamento in ambito medico e psicologico;
- competenze comunicativo-relazionali e psico-pedagogico per l'interazione prevista con i beneficiari degli interventi nutrizionali del laureato e con équipe di lavoro multidisciplinari;
- legislazione alimentare e sanitaria ed i processi applicativi di controllo di qualità e sicurezza delle materie prime, della produzione e della distribuzione;
- aggiornamento continuo sulle tematiche scientifiche riguardanti il rapporto tra nutrizione, benessere e salute nell'uomo e competenze di lingua inglese e di lessici disciplinari per l'aggiornamento e la comunicazione.

Tali obiettivi vengono realizzati con l'attivazione di un congruo numero di insegnamenti di area biologica, chimica, medica, delle scienze agrarie corredate da insegnamenti di area statistica, economica, legislativa, sociologica e antropo-psico-pedagogiche. L'ordinamento è organizzato in due anni: oltre alla parte teorica erogata in via telematica (in forma di didattica erogativa ed interattiva), il Corso prevede un contenuto pratico strutturato in attività di laboratorio e di tirocinio da svolgersi in idonee strutture appositamente identificate che operano nell'ambito delle scienze dell'alimentazione.

La verifica dell'acquisizione di tali competenze avverrà attraverso prove di valutazione in itinere e finali, come specificato nel Regolamento didattico del corso LM-61.

Conoscenza e capacità di comprensione	Tramite le specifiche attività formative previste dall'ordinamento didattico i laureati acquisiranno conoscenze approfondite sugli aspetti biologici, chimici, medici e anche statistici, legislativi e antropo-psico-pedagogici legati agli aspetti nutrizionali e alla produzione di alimenti per il benessere e la salute umana. In particolare, le modalità di acquisizione delle conoscenze e della comprensione delle stesse riguardano gli strumenti di didattica erogativa ed interattiva integrate dalle attività di laboratorio in presenza, con interazione costante degli studenti con i docenti di riferimento ed i tutor didattici. La verifica delle conoscenze e della comprensione degli argomenti trattati avviene attraverso prove in itinere nell'ambito della didattica interattiva ed esami finali scritti e/o orali.	
Capacità di applicare conoscenza e comprensione	Tramite le specifiche attività formative previste, i laureati acquisiranno la capacità di applicare le conoscenze al fine di assumere ruoli di responsabilità nell'ambito della progettazione, produzione e controllo qualità nelle aziende alimentari, nella sorveglianza dei consumi alimentati e nella strutturazione di interventi nutrizionali personalizzati e di gruppo anche in popolazioni speciali. In particolare, le modalità di acquisizione delle capacità di applicare le conoscenze acquisite sono rappresentate dagli strumenti di didattica erogativa ed interattiva, attività di laboratorio in presenza ed attività di tirocinio, integrate dall'interazione costante degli studenti con i docenti di riferimento ed i tutor. La verifica delle conoscenze e della comprensione degli argomenti trattati avviene attraverso prove in itinere nell'ambito della didattica interattiva ed esami finali scritti e/o orali.	

AREA BIOMEDICA

Conoscenza e comprensione

Approfondita conoscenza delle principali classi di macromolecole di interesse nutrizionale (proteine, carboidrati, lipidi) e della loro funzione, nonché degli aspetti fisiologico-funzionali dei processi che consentono di modificare ed utilizzare i nutrienti e dei relativi meccanismi di regolazione; conoscenza delle reazioni delle principali vie metaboliche (cataboliche e anaboliche) e della loro compartimentazione in organi e tessuti nell'uomo. Conoscenza dei meccanismi neuroendocrini che regolano la fame e la sazietà e che possono risultare alterati nei disturbi del comportamento alimentare. Conoscenze sulle situazioni che limitano l'apporto dei nutrienti al fine di una nutrizione ottimale (es. intolleranze alimentari e delle reazioni infiammatorie, ecc.).

Conoscenze relative alle analisi di laboratorio e l'interpretazione dei profili biochimico-clinici in condizioni fisio-patologiche correlate o influenzate dallo stile di vita e/o dallo stato nutrizionale in diverse età. Le conoscenze sopra elencate sono verificate a mezzo di prove orali e/o scritte.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Acquisizione di capacità applicative per la valutazione biochimico-nutrizionale dei principali nutrienti, dei meccanismi biologici alla base del metabolismo e dei meccanismi di controllo dei percorsi metabolici in condizioni normali e particolari (attività fisica, digiuno ed in popolazioni speciali). La capacità di applicare le conoscenze acquisite verrà sviluppata attraverso l'utilizzo di strumenti di didattica erogativa ed interattiva e attività di laboratorio, svolti con l'interazione costante degli studenti con i docenti di riferimento ed i tutor didattici. La verifica delle conoscenze e della comprensione degli argomenti trattati e delle capacità applicative avviene attraverso prove in itinere nell'ambito della didattica interattiva ed esami finali scritti e/o orali.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ASPETTI CLINICI DELLA NUTRIZIONE COMPRESE INTOLLERANZE E ALLERGIE [url](#)

BIOCHIMICA CLINICA DELLA NUTRIZIONE [url](#)

BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE [url](#)

FISIOLOGIA DEGLI ORGANI E DELLA NUTRIZIONE [url](#)

REGOLAZIONE ENDOCRINA DEL METABOLISMO [url](#)

AREA AGRO-ALIMENTARE

Conoscenza e comprensione

Approfondite conoscenze sulle proprietà nutrizionali ed igienico-sanitarie delle varie componenti degli alimenti, e delle caratteristiche epidemiologiche delle principali patologie trasmesse attraverso gli alimenti.

Approfondite conoscenze delle strategie d'indagine e sorveglianza alimentare sui contaminanti presenti nei prodotti alimentari, con particolare attenzione per le fonti di inquinamento, le modalità con cui gli alimenti possono venire contaminati e i meccanismi propri dell'azione tossica dei diversi xenobiotici, nonché conoscenza della legislazione e delle certificazioni alimentari italiane ed europee. Conoscenze dei processi che regolano il rapporto tra economia e ambiente e delle diverse problematiche della tutela ambientale.

Conoscenze di chimica analitica, dei metodi classici e strumentali applicati all'analisi degli alimenti e dei nutraceutici. Le conoscenze sopra elencate sono verificate a mezzo di prove orali e/o scritte.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Acquisizione di capacità applicative per valutare il ruolo degli alimenti nella nutrizione umana, in relazione alla qualità del prodotto, alla sicurezza igienico-sanitaria, al contesto produttivo, alla tracciabilità e certificazione di prodotto ed alla sostenibilità ambientale. Acquisizione di competenze applicative per lo studio delle caratteristiche chimico-fisiche di matrici alimentari e di valutazione dell'attività biologica dei nutraceutici. Capacità di interpretazione del dato analitico mediante un approccio statistico. La capacità di applicare le conoscenze acquisite verrà sviluppata e verificata attraverso l'utilizzo di strumenti di didattica erogativa ed interattiva in via telematica, durante le esperienze di laboratorio e le attività esercitative curriculari svolte in presenza (previste all'interno di selezionati insegnamenti) e mediante le attività di tirocinio svolte attraverso l'interazione costante degli studenti con i docenti di riferimento ed i tutor didattici. La verifica delle conoscenze e della comprensione degli argomenti trattati e delle capacità applicative avviene attraverso prove in itinere nell'ambito della didattica interattiva ed esami finali scritti e/o orali.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

CHIMICA DEGLI ALIMENTI [url](#)

CHIMICA E TECNOLOGIA DEI NUTRACEUTICI [url](#)

ECONOMIA DELL'AMBIENTE [url](#)

IGIENE DEGLI ALIMENTI (MOD. 2) [url](#)

LEGISLAZIONE E CERTIFICAZIONI ALIMENTARI [url](#)

STATISTICA E STRATEGIE D'INDAGINE E SORVEGLIANZA ALIMENTARE [url](#)

TECNOLOGIA E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI [url](#)

AREA NUTRIZIONE UMANA

Conoscenza e comprensione

Conoscenze dei principali metodi di valutazione dello stato di nutrizione e della composizione corporea, del fabbisogno di energia e di nutrienti in condizioni fisiopatologiche, con riferimento a popolazioni specifiche di individui (bambini, età evolutiva e adolescenza, adulti, anziani, gravidanza, allattamento, in soggetti affetti da malnutrizione per eccesso o per difetto, da patologie dismetaboliche, da patologie cardiovascolari, da patologie cronico-degenerative, da patologie gastrointestinali e malassorbimenti, da insufficienza renale, da patologie oncologiche) ed atleti.

Conoscenza dei principi alla base della stesura di piani alimentari specifici e adattati. Approfondite conoscenze sull'impiego dei principali nutraceutici, integratori alimentari e alimenti funzionali al fine di mantenere lo stato di salute.

Le conoscenze sopra elencate sono verificate a mezzo di prove orali e/o scritte.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Acquisizione delle capacità di applicare le principali tecniche di valutazione del fabbisogno nutrizionale in diverse condizioni fisiologiche (nel neonato, durante l'accrescimento corporeo, nell'adulto, nell'anziano e in gravidanza, ecc.) e della scelta degli idonei marcatori di stato nutrizionale; di individuare percorsi alimentari volti a integrare le carenze nutrizionali in situazioni in cui l'apporto degli alimenti è ridotto rispetto agli standard di una nutrizione ottimale.

Acquisizione di capacità nell'individuare la migliore strategia ed ambito di utilizzo di nutraceutici, integratori alimentari e alimenti funzionali al fine di prevenire gli stati morbosi. La capacità di applicare le conoscenze acquisite verrà sviluppata e verificata attraverso l'utilizzo di strumenti di didattica erogativa ed interattiva in via telematica, durante le esperienze di laboratorio e le attività esercitative curriculari svolte in presenza (previste all'interno di selezionati insegnamenti) e mediante le attività di tirocinio svolte attraverso l'interazione costante degli studenti con i docenti di riferimento ed i tutor didattici. La verifica delle conoscenze e della comprensione degli argomenti trattati e delle capacità applicative avviene attraverso prove in itinere nell'ambito della didattica interattiva ed esami finali scritti e/o orali.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ALIMENTAZIONE IN POPOLAZIONI SPECIALI E NELLO SPORT E PROGETTAZIONE DIETA [url](#)

BIOMARCATORI DI STATO NUTRIZIONALE [url](#)

NUTRACEUTICI, INTEGRATORI, ALIMENTI FUNZIONALI (MOD. 1) [url](#)

AREA PSICO- PEDAGOGICA E ANTROPOLOGICA

Conoscenza e comprensione

Approfondita conoscenza sulle relazioni tra comportamento alimentare, nutrizione ed aspetti socioculturali del benessere e degli stili di vita.

Conoscenza degli aspetti psico-pedagogici e antropologici legati alla nutrizione umana, ed agli interventi psico-pedagogici finalizzati alla comprensione e alla promozione del benessere e delle spinte motivazionali nutrizionali.

Le conoscenze sopra elencate sono verificate a mezzo di prove orali e/o scritte.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Acquisizione di capacità applicative relative agli aspetti psico-pedagogici e antropologici per la comprensione e la promozione del benessere e delle spinte motivazionali nutrizionali. Acquisizione di capacità applicative inerenti tecniche per l'individuazione precoce dei disturbi del comportamento alimentare.

La capacità di applicare le conoscenze acquisite verrà sviluppata e verificata attraverso l'utilizzo di strumenti di didattica erogativa ed interattiva in via telematica, durante le esperienze di laboratorio e le attività esercitative curriculari svolte in presenza (previste all'interno di selezionati) e mediante le attività di tirocinio svolte attraverso l'interazione costante degli studenti con i docenti di riferimento ed i tutor didattici.

La verifica delle conoscenze e della comprensione degli argomenti trattati e delle capacità applicative avviene attraverso prove in itinere nell'ambito della didattica interattiva ed esami finali scritti e/o orali.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ANTROPOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE [url](#)

DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE [url](#)

MOTIVAZIONE E BENESSERE PERSONALE [url](#)

AREA LINGUE STRANIERE

Conoscenza e comprensione

Conoscenze avanzate della lingua inglese (livello B2), con particolare riferimento alla terminologia tecnico scientifica del settore della nutrizione umana.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Acquisizione di capacità applicative dell'utilizzo della lingua inglese per la consultazione della letteratura scientifica e nel comunicare efficacemente i risultati di studi e ricerche in ambito internazionale.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

INGLESE SCIENTIFICO [url](#)

 QUADRO A4.c	Autonomia di giudizio Abilità comunicative Capacità di apprendimento
---	--

Autonomia di giudizio	I laureati, a conclusione del loro ciclo di studi, saranno in grado di selezionare autonomamente ed interpretare le informazioni teoriche ed i dati di letteratura e sperimentali nell'ambito delle scienze della nutrizione umana per l'elaborazione di giudizi autonomi necessari all'attività professionale tecnica, gestionale e scientifica. Inoltre, i laureati saranno in grado di consultare la letteratura scientifica per impostare le scelte progettuali, gestionali ed applicative nel loro settore. La valutazione dell'autonomia di giudizio verrà effettuata in ambito formativo disciplinare, durante la preparazione della tesi di Laurea e delle attività di tirocinio coinvolgendo i referenti delle strutture convenzionate sul territorio nazionale. In particolare, la modalità di acquisizione dell'autonomia di giudizio verrà potenziata e valutata attraverso attività di rielaborazione critica, collegamento, analisi proposte in forma di didattica interattiva e mediante attività di tirocinio e di preparazione della tesi di Laurea, integrata dall'interazione costante degli studenti con i docenti di riferimento ed i tutor didattici nelle aule virtuali, ma anche nei laboratori durante il tirocinio.	
Abilità comunicative	I laureati, a conclusione del loro ciclo di studi, saranno in grado di comunicare in modo chiaro nel loro ambito professionale ed in equipe multidisciplinari e avranno piena padronanza del lessico disciplinare anche in lingua inglese. Inoltre, saranno in grado di modulare il linguaggio in base ai diversi interlocutori, utilizzando con appropriatezza il linguaggio tecnico e scientifico durante le interazioni con altri componenti di gruppi interdisciplinari di lavoro ed uno più semplice e divulgativo con gli utenti e i loro gruppi di riferimento sociale. Inoltre, i laureati otterranno le abilità comunicative per motivare, coinvolgere e relazionarsi con il fruitore degli interventi nutrizionali. In particolare, la modalità di acquisizione delle abilità comunicative verrà potenziata e valutata attraverso gli strumenti di didattica interattiva, le attività laboratoriali in presenza e le attività di tirocinio e di preparazione della tesi di Laurea, integrata dall'interazione costante degli studenti con i docenti di riferimento ed i tutor didattici nelle aule virtuali.	
Capacità di apprendimento	Il laureato magistrale acquisisce gli strumenti culturali necessari a reperire autonomamente le conoscenze e le competenze per un aggiornamento tecnico e scientifico costante, sviluppando capacità critica ed interesse e motivazione alla partecipazione ad attività di innovazione e ricerca. In particolare, la modalità di acquisizione della capacità di apprendimento viene potenziata e valutata attraverso canali differenziati a seconda che si tratti di apprendimenti teorici o pratico-operativi. Nel primo caso, parallelamente alle attività di didattica interattiva, vengono organizzati seminari sul metodo di studio. La capacità di apprendere procedure e tecniche viene potenziata e valutata attraverso seminari in presenza, laboratori nelle aule virtuali e tirocini.	

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

26/11/2024

La formazione caratterizzante è completata da insegnamenti affini ed integrativi di natura specialistica, finalizzati a potenziare e ampliare conoscenze e capacità nell'ottica di favorire il raggiungimento di una preparazione interdisciplinare.

In particolare, nell'offerta formativa sono previste discipline legate alle tecnologie per la produzione di integratori alimentari con proprietà nutraceutiche e alla gestione di impresa e di marketing del settore della nutrizione umana. Inoltre, sono presenti tematiche relative a strategie di sorveglianza e controllo delle qualità nutrizionali e salutistiche delle produzioni alimentari di origine animale e vegetale. Infine, nell'ambito delle attività affini viene potenziata anche la formazione caratterizzante legata alle conoscenze dei disturbi del comportamento alimentare e delle modalità di rilevamento dei consumi alimentari.



16/01/2020

La prova finale di laurea consiste nella esposizione e discussione in seduta pubblica di una tesi preferibilmente di tipo sperimentale il cui contenuto dovrà avere carattere innovativo e di originalità.

L'attività di preparazione potrà essere svolta in ambito universitario, oppure presso aziende, organizzazioni, enti e strutture convenzionate scelte in accordo e sotto la guida di un docente relatore dell'Ateneo.

Il laureando durante lo svolgimento della prova finale dovrà dimostrare competenze nei temi trattati, capacità di operare in modo autonomo, con pensiero critico, attitudine alla ricerca e capacità di comunicazione.



09/06/2025

La prova finale per il conseguimento del titolo consiste nella stesura da parte dello studente di un elaborato scritto attinente ai temi dell'Alimentazione e Nutrizione Umana, il cui contenuto dovrà avere carattere innovativo e di originalità e corredato dei necessari riferimenti bibliografici, sotto la guida di un docente relatore secondo quanto previsto dalle "Linee Guida per la redazione dell'elaborato finale del CdS in Scienze della Nutrizione Umana"

Lo studente, indirizzato sulla base dei suoi interessi disciplinari dallo Sportello Tesi verso uno dei docenti degli insegnamenti caratterizzanti, affini o integrativi, o a scelta previsti nel Corso ed inseriti nel suo piano di studi, concorda con il docente l'argomento dell'elaborato di laurea.

L'elaborato potrà essere scritto anche in una lingua straniera, preventivamente concordata con il Relatore; in questo caso andrà predisposto anche un riassunto esteso, in lingua italiana, dell'attività svolta.

È prevista la discussione pubblica nel corso di una seduta presieduta da una Commissione, composta secondo quanto disposto dai regolamenti d'Ateneo vigenti, che valuta la qualità dell'elaborato sul lavoro svolto tenuto conto anche del giudizio del relatore e la qualità dell'esposizione.

La prova finale, valutata in base a parametri tra cui la difficoltà, la correttezza, la completezza (anche della bibliografia), la qualità dell'elaborato, la padronanza degli argomenti trattati e dell'analisi critica dei risultati ottenuti e il grado di autonomia nell'affrontare il tema prescelto, permette di conseguire un punteggio massimo di 8 di punti, che va aggiunto al punteggio di partenza calcolato sulla base della media ponderata delle votazioni conseguite negli esami sostenuti.

La votazione finale è espressa in centodecimali. In caso di votazione massima (110/110), la Commissione può concedere la lode con decisione unanime.

Per tutti gli aspetti qui non specificati trova applicazione il Regolamento per la prova finale di laurea, consultabile al link sotto riportato.

Link: <https://www.uniecampus.it/ateneo/statuto-e-regolamenti/regolamenti-didattica/index.html> (Regolamento per la prova finale di laurea)



QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Allegato al Quadro B1 - Descrizione del percorso di formazione



QUADRO B1.c

Articolazione didattica on line

23/06/2025

In allegato è disponibile la descrizione dell'articolazione didattica online.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Allegato al Quadro B1.c - Articolazione didattica online



QUADRO B1.d

Modalità di interazione prevista

16/06/2025

Le modalità di interazione e fruizione delle attività didattiche vogliono garantire:

- a) il supporto della motivazione degli studenti lungo tutto il percorso didattico, creando un contesto sociale di apprendimento collaborativo;
- b) un buon livello di interazione didattica, promuovendo il ruolo attivo degli studenti;
- c) una modulazione adeguata alle caratteristiche di ciascuno studente o ciascun gruppo di studenti.

I docenti e i Tutor Disciplinari (TD) possono interagire e comunicare con gli studenti attraverso modalità sincrone e asincrone presenti nel Virtual Learning Environment (VLE) dell'Ateneo e tracciate dallo stesso.

Le modalità sincrone comprendono:

- l'Ufficio Virtuale, che consente agli studenti di accedere al ricevimento online di docenti e TD e alla relativa sala di attesa. Tale sistema prevede comunicazioni bidirezionali audio e video in tempo reale (videoconferenza) e la possibilità di utilizzare lavagna/desktop condivisi;
- i Webinar/Aule Virtuali, che consistono in lezioni/sessioni di esercitazioni sui nuclei tematici dell'insegnamento a cui gli studenti possono partecipare previa prenotazione. Il sistema permette la comunicazione bidirezionale audio/video sincrone e la possibilità di condividere files e conversazioni tramite chat;
- i MetaMeeting, che consentono di effettuare riunioni tra docenti (collegi), conferenze e dibattiti (per invitati e terza missione) e lezioni nel metaverso di Ateneo;
- lezioni online sincrone: essenzialmente di carattere pratico-esercitativo ("disciplinare") o formativo su specifici processi curriculari ("trasversale"), sono erogate mediante software di web conference dedicato, secondo calendario accademico prefissato e pubblicato trimestralmente, comprendendo ogni insegnamento di tutti i CdS.

Le modalità asincrone consentono di:

- scambiare messaggi e allegati tramite il 'Sistema di messaggistica' presente nella piattaforma;
- coordinare e-tivities collaborative o cooperative di gruppi di studenti sulle piattaforme C-MAP e Wiki di eCampus e sull'A.I. del Tunnel EVOQUE;
- animare i Forum dei propri insegnamenti e le FAQ, inserendo topics per gli allievi e/o rispondendo agli stessi;
- visualizzare le esercitazioni infracorso realizzate dagli studenti, inviare file, inserire giudizi/valutazione ed eventuali note di commento tramite ePortfolio e la funzione 'Miei Documenti'.

Inoltre, docenti e TD possono comunicare con gli studenti in modalità asincrona anche tramite e-mail.

I Tutor On Line (TOL) interagiscono con gli studenti tramite strumenti sincroni e asincroni, quali telefono ed e-mail.

Le funzioni di monitoraggio delle attività formative dello studente si basano sul tracciamento automatico, ad opera del Learning Management System (LMS), delle attività didattiche svolte online dagli studenti (erogazione lezioni, svolgimento e valutazione e-tivities, test multiple-choice, ecc.) e sono accessibili, con scalarità differenti, agli studenti, ai docenti e ai tutor. L'ePortfolio consente a Docenti e Tutor di monitorare direttamente l'attività dello studente e permette di certificare sia il processo valutativo in itinere che quello sommativo per i singoli insegnamenti. I docenti e i TD hanno inoltre la possibilità di visualizzare, per ogni allievo, tutte le e-tivities svolte e di inserire sia singole valutazioni, sia un giudizio complessivo, sia delle note personali: il tutto viene istantaneamente reso disponibile allo studente nell'area di studio personale. Inoltre, i TOL monitorano periodicamente l'avanzamento del percorso di apprendimento degli studenti, tramite il contatto diretto con gli studenti stessi e ne tengono traccia all'interno di un apposito applicativo, che può essere visualizzato anche da docenti e TD per consentire la condivisione delle informazioni.

Le attività di motivazione e coinvolgimento degli studenti si concretizzano attraverso iniziative mirate a contrastare l'isolamento dovuto alla formazione telematica. Particolare rilievo viene dato all'attività di tutorato: i TOL, oltre ad assolvere alle funzioni di orientamento e monitoraggio, garantiscono agli studenti il necessario supporto motivazionale durante tutto il percorso di studi. I TD, fra le altre attività, supportano il corpo docente e gli studenti nelle attività di Didattica Interattiva (DI) e di apprendimento in situazione, incoraggiano e supportano forme di collaborazione online con strumenti sincroni e asincroni e, inoltre, collaborano con i docenti nell'organizzare, progettare e realizzare le attività presenziali, quando previste. Per maggiori dettagli sulle attività di tutoria, garantita dall'Ateneo, si rimanda al quadro B5-Orientamento e tutorato in itinere.

Per agevolare il confronto tra pari, il portale di Ateneo ospita il Forum degli studenti ed è stata realizzata l'app eCampusClub, strumenti che permettono agli studenti di interagire su diversi aspetti dell'esperienza formativa. Inoltre, la frequenza alle aule virtuali e alcune attività di DI permettono di creare gruppi di studio tra gli studenti che frequentano gli stessi insegnamenti.

Il Sistema di Assicurazione della Qualità dell'Ateneo, inoltre, prevede che i rappresentanti degli studenti – membri delle Commissioni Paritetiche Docenti-Studenti (CPDS), dei Gruppi di Riesame (GdR) e del Consiglio degli Studenti – siano coinvolti nelle procedure di riesame/riprogettazione/gestione del percorso formativo e nella definizione delle proposte di miglioramento, consentendo un opportuno dialogo e confronto tra i rappresentanti stessi e con gli organi accademici e i docenti del CdS.



QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

<https://www.uniecampus.it/studenti/calendari/calendario-accademico/index.html>



QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

<https://www.uniecampus.it/studenti/calendari/bacheca-appelli-desame/index.html>

▶ **QUADRO B2.c** | **Calendario sessioni della Prova finale**

<https://www.uniecampus.it/studenti/calendari/calendario-degli-appelli-di-laurea/index.html>

▶ **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.	M-DEA/01	Anno di corso 1	ANTROPOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE link	PESCE MARIO CV	RD	6	36	
2.	BIO/12	Anno di corso 1	BIOCHIMICA CLINICA DELLA NUTRIZIONE link	ZAMPIERO ALBERTO		6	36	
3.	BIO/10	Anno di corso 1	BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE link	LOMBARDI ANGELA	PA	6	36	
4.	BIO/09	Anno di corso 1	BIOMARCATORI DI STATO NUTRIZIONALE link	SIOTTO MARIACRISTINA CV		6	36	
5.	CHIM/10	Anno di corso 1	CHIMICA DEGLI ALIMENTI link	CAUTELA DOMENICO CV	PA	9	54	
6.	CHIM/10	Anno di corso 1	CHIMICA E TECNOLOGIA DEI NUTRACEUTICI link	SPANO MATTIA		6	36	
7.	M-PSI/08	Anno di corso 1	DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE link	FAINI ELENA GIUSEPPINA	ID	6	36	

8.	SECS-P/01	Anno di corso 1	ECONOMIA DELL'AMBIENTE link	PALMERI SALVATORE CV	OD	6	36	
9.	BIO/09	Anno di corso 1	FISIOLOGIA DEGLI ORGANI E DELLA NUTRIZIONE link	VECCHIO FABRIZIO CV	PA	6	36	
10.	MED/42	Anno di corso 1	IGIENE DEGLI ALIMENTI (MOD. 2) link	FERRERI ANNAMARIA CV	ID	6	36	
11.	NN	Anno di corso 1	INGLESE SCIENTIFICO link	WIESENMAYER ANITA TEODORA	ID	3	18	
12.	IUS/03	Anno di corso 1	LEGISLAZIONE E CERTIFICAZIONI ALIMENTARI link	BORGATO MICHELE	ID	6	36	
13.	M-PSI/01	Anno di corso 1	MOTIVAZIONE E BENESSERE PERSONALE link	VAGLI MATTEO CV	ID	6	36	
14.	MED/49	Anno di corso 1	NUTRACEUTICI, INTEGRATORI, ALIMENTI FUNZIONALI (MOD. 1) link	CIRCI EMILIANO	ID	6	36	
15.	M-PED/03	Anno di corso 1	PEDAGOGIA DELLE ATTIVITÀ MOTORIE ADATTATE link	PARENTE MAURIZIO		6	36	
16.	MED/13	Anno di corso 1	REGOLAZIONE ENDOCRINA DEL METABOLISMO link	DEFEUDIS GIUSEPPE CV	RD	6	36	
17.	SPS/08	Anno di corso 1	SOCIOLOGIA DEL BENESSERE E DEGLI STILI DI VITA link	CEREDA AMBROGIA CV	ID	6	36	
18.	MED/49	Anno di corso 2	ALIMENTAZIONE IN POPOLAZIONI SPECIALI E NELLO SPORT E PROGETTAZIONE DIETA link	MOCINI EDOARDO CV	RD	6	36	
19.	M-DEA/01	Anno di	ANTROPOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE link	PESCE MARIO CV	RD	6	36	

		corso 2					
20.	MED/09	Anno di corso 2	ASPETTI CLINICI DELLA NUTRIZIONE COMPRESSE INTOLLERANZE E ALLERGIE link	PICIOCCHI CLAUDIA	ID	6	36
21.	BIO/12	Anno di corso 2	BIOCHIMICA CLINICA DELLA NUTRIZIONE link	ZAMPIERO ALBERTO		6	36
22.	BIO/09	Anno di corso 2	BIOMARCATORI DI STATO NUTRIZIONALE link	SIOTTO MARIACRISTINA CV		6	36
23.	CHIM/10	Anno di corso 2	CHIMICA E TECNOLOGIA DEI NUTRACEUTICI link	SPANO MATTIA		6	36
24.	SECS- P/01	Anno di corso 2	ECONOMIA DELL'AMBIENTE link	PALMERI SALVATORE CV	OD	6	36
25.	M- PSI/01	Anno di corso 2	MOTIVAZIONE E BENESSERE PERSONALE link	VAGLI MATTEO CV	ID	6	36
26.	M- PED/03	Anno di corso 2	PEDAGOGIA DELLE ATTIVITÀ MOTORIE ADATTATE link	PARENTE MAURIZIO		6	36
27.	SPS/08	Anno di corso 2	SOCIOLOGIA DEL BENESSERE E DEGLI STILI DI VITA link	CEREDA AMBROGIA CV	ID	6	36
28.	SECS- S/02	Anno di corso 2	STATISTICA E STRATEGIE D'INDAGINE E SORVEGLIANZA ALIMENTARE link	MARIGLIANO PIERGIORGIO	ID	6	36
29.	AGR/15	Anno di corso 2	TECNOLOGIA E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI link	TRIFIRO' ANTONIO	ID	9	54
30.	NN	Anno di corso 2	TIROCINI link			12	



QUADRO B4

Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Allegato al Quadro B4 - Aule



QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Allegato al Quadro B4 - Laboratori e Aule Informatiche



QUADRO B4

Sale Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Allegato al Quadro B4 - Sale Studio



QUADRO B4

Biblioteche

Link inserito: <http://www.uniecampus.it/ateneo/polo-bibliotecario-multimediale-di-ateneo/index.html>



QUADRO B4

Infrastruttura tecnologica - Requisiti delle soluzioni tecnologiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Allegato al Quadro B4 - Infrastruttura tecnologica - Requisiti delle soluzioni tecnologiche



QUADRO B4

Infrastruttura tecnologica - Contenuti multimediali

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Allegato al Quadro B4 - Infrastruttura tecnologica - Contenuti multimediali



QUADRO B5

Orientamento in ingresso

16/06/2025

La struttura responsabile del servizio di orientamento in ingresso è la Direzione Generale dell'Ateneo che, attraverso una struttura delocalizzata su tutto il territorio nazionale, effettua tale attività lungo l'intero arco dell'anno accademico. In particolare, è costituito un ufficio operativo che si occupa dell'orientamento in ingresso in ogni sede universitaria dell'Ateneo.

Gli uffici sono aperti nei giorni feriali dell'anno con orario dalle 9.00 alle 19.00.

Gli uffici assicurano un'attività di orientamento a favore dei potenziali iscritti e delle nuove matricole nella consapevolezza che l'orientamento in ingresso, insieme all'orientamento e al tutorato in itinere, assumono una funzione centrale e strategica nella riduzione della dispersione e dell'insuccesso formativo degli studenti.

Il servizio di orientamento in ingresso prevede l'accoglienza delle matricole, fornendo un supporto in entrata, favorendo la consapevolezza delle scelte da parte degli studenti, anche considerando i risultati del monitoraggio delle carriere. Tale servizio ha il compito fondamentale di favorire l'iscrizione ai Corsi di Studio (CdS) di studenti in possesso delle conoscenze e delle attitudini necessarie ai fini di una proficua frequentazione dei CdS stessi, riducendo i rischi di abbandono e di tempi per il conseguimento del titolo di studio superiori a quelli stabiliti.

I principali obiettivi del servizio di orientamento in ingresso possono essere così riassunti:

- fornire una corretta informazione a studenti potenziali e nuove matricole sui Corsi di Laurea (L), sul Corso di Laurea Magistrale a Ciclo Unico (LMCU) e sui Corsi di Laurea Magistrale (LM) - in particolare, per quanto riguarda L e LMCU, anche a famiglie e scuole - sull'offerta formativa del CdS, finalizzata a favorire la conoscenza dei percorsi di formazione erogati e degli sbocchi nel mondo del lavoro ai quali è possibile accedere conclusi gli studi;
- fornire una corretta informazione sulle modalità di accesso al CdS, non solo in relazione ai requisiti di ammissione e alle conoscenze valutate in ingresso, ma anche alle principali difficoltà che può presentare il percorso di studi, che si evidenziano dal monitoraggio delle carriere degli studenti e, quindi, alle attitudini e all'impegno richiesti per una proficua frequentazione del CdS, al fine di promuovere l'autovalutazione dei potenziali studenti e delle nuove matricole.

Il servizio persegue questi obiettivi attraverso le seguenti principali iniziative:

- colloqui informativi e di orientamento con singoli studenti e famiglie;
- incontri di orientamento presso gli Istituti secondari superiori;
- organizzazione di visite didattiche nella sede universitaria;
- Open day: giornate dedicate alla presentazione dell'Ateneo, della sua offerta formativa e delle sue peculiarità, che normalmente sono effettuate all'interno delle sedi universitarie dell'Ateneo o, comunque, in strutture convenzionate.

L'adeguatezza e l'efficacia del servizio sono monitorate dal Presidio della Qualità di Ateneo (PQA) principalmente attraverso l'analisi dell'andamento delle iscrizioni e delle carriere degli studenti al primo anno. Gli esiti del monitoraggio sono documentati nella relazione annuale del PQA.



QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

16/06/2025

La struttura responsabile del servizio di orientamento e tutorato in itinere è la Direzione Didattica dell'Ateneo che, attraverso una struttura delocalizzata su tutto il territorio nazionale, effettua tale attività lungo l'intero arco dell'anno accademico.

In particolare, è costituito un ufficio operativo in ogni sede universitaria dell'Ateneo.

Gli uffici sono aperti nei giorni feriali dell'anno con orario dalle 9.00 alle 18.00.

Tutti gli uffici assicurano un'attività di orientamento a favore degli studenti lungo l'intero percorso formativo e, in particolare, a favore delle matricole, nella consapevolezza che l'orientamento e il tutorato in itinere, insieme all'orientamento in ingresso, assumono una funzione centrale e strategica nella riduzione della dispersione e dell'insuccesso formativo degli studenti.

Il servizio di orientamento e tutorato in itinere ha il compito fondamentale di favorire l'apprendimento degli studenti e promuovere un loro efficace avanzamento nella carriera.

I principali obiettivi del servizio di orientamento in ingresso possono essere così riassunti:

- garantire un servizio di tutorato disciplinare per favorire le capacità di dialogo e l'apprendimento degli studenti;
- favorire un efficace inserimento degli studenti nel percorso formativo del Corso di Studio (CdS) e nella vita dell'Ateneo;
- favorire un efficace avanzamento nella carriera degli studenti, attraverso attività finalizzate, in particolare, a: favorire la scelta da parte degli studenti del percorso formativo più consono alle proprie caratteristiche, tenendo conto dei risultati del monitoraggio delle carriere e assistendoli nella compilazione dei piani di studio individuali; pianificare gli esami di profitto e promuovere l'autovalutazione dei risultati raggiunti; supportare gli studenti in difficoltà nella prosecuzione del percorso.

Le attività di Orientamento e tutorato in itinere vengono svolte dai Tutor Disciplinari (TD) e dai Tutor On Line (TOL).

I TD, esperti dei contenuti e formati sugli aspetti tecnico-comunicativi della didattica on line, hanno il compito di affiancare il docente nelle attività di didattica. In particolare:

- a) collaborano con i docenti del Settore Scientifico Disciplinare di loro afferenza nella predisposizione dei materiali didattici;
- b) contribuiscono al miglioramento continuo della qualità degli insegnamenti (ivi compresa la verifica della qualità del materiale didattico), del servizio offerto agli studenti e dell'apprendimento degli studenti, al fine di garantire alti standard qualitativi, di ridurre i tassi di abbandono, di migliorare la durata media degli studi e di contenere il numero degli studenti fuori corso;
- c) supportano i docenti e contribuiscono allo svolgimento delle attività di Didattica Interattiva e relative all'apprendimento in situazione.

In particolare:

- svolgono attività didattica nelle classi virtuali o comunque mediante l'uso della piattaforma d'Ateneo;
- favoriscono il corretto svolgimento e il monitoraggio delle attività didattiche a distanza effettuate dagli studenti;
- supportano gli studenti nella comprensione dei contenuti e nello sviluppo di elaborati ed esercitazioni;
- incoraggiano e supportano le forme di collaborazione online basate su strumenti sincroni e asincroni;
- collaborano con i docenti nell'organizzare, progettare e realizzare le attività presenziali, se previste;
- d) su indicazione del Coordinatore di CdS e/o dei docenti interessati, supportano gli studenti che abbiano riscontrato particolari difficoltà nello studio di un insegnamento, anche a seguito di esito negativo nella prova d'esame, mediante specifici incontri in aula virtuale di carattere metodologico e contenutistico;
- e) possono supportare i docenti, a richiesta degli stessi, nelle attività di verifica della preparazione degli studenti e possono partecipare alle sessioni d'esame in qualità di membro della commissione d'esame;
- f) di concerto con i Coordinatori di CdS e i singoli docenti, forniscono un supporto metodologico e di indirizzamento in itinere agli studenti nell'impostazione del lavoro di tesi.

Ai TOL sono affidate sia la responsabilità di Tutor di Corso di Studio sia quella di Tutor Tecnico.

Come tutor di CdS, i TOL hanno l'obiettivo di supportare la motivazione dello studente lungo tutto il percorso didattico, modulare adeguatamente il percorso di studi alle caratteristiche di ciascuno studente e promuovere il suo ruolo attivo, favorendo la comprensione del contesto in cui si sviluppa il suo percorso formativo.

In particolare, la funzione del TOL è finalizzata a:

- a) progettare assieme allo studente un piano di programmazione didattica individuale e personalizzato, fornendo un supporto nell'organizzazione temporale dell'attività dello studente;
- b) fornire allo studente indicazioni sulle modalità d'esame e sull'articolazione dei singoli insegnamenti: Didattica Erogativa

(audio e video lezioni, aule virtuali, ecc.), Didattica Interattiva (esercitazioni, forum, attività collaborative, esercitazioni nelle aule virtuali, etc.) ed eventuale attività laboratoriale/pratica in presenza, se prevista;

c) operare un confronto con lo studente in merito alla metodologia e alla programmazione dello studio, incoraggiando la partecipazione alle forme di didattica interattiva;

d) monitorare periodicamente l'avanzamento del percorso di apprendimento dello studente;

e) supportare lo studente nelle attività legate alle procedure amministrative;

f) garantire il necessario supporto motivazionale.

Relativamente agli aspetti di supporto tecnico i TOL:

g) si occupano dell'introduzione e della familiarizzazione dello studente con il sito web di Ateneo e le sue funzionalità;

h) forniscono allo studente supporto tecnico in itinere nell'utilizzo del Virtual Learning Environment (VLE);

i) orientano, dove opportuno, lo studente al helpdesk tecnico.

Sotto il profilo quantitativo l'organico dei TD è definito in base alle indicazioni ministeriali, l'organico dei TOL è stabilito secondo il criterio di 1 TOL ogni 150 studenti.

L'adeguatezza e l'efficacia del servizio fornito sono monitorate dal Presidio della Qualità di Ateneo (PQA) principalmente attraverso l'analisi degli esiti dei questionari di rilevazione delle opinioni degli studenti. Gli esiti del monitoraggio sono documentati nella relazione annuale del PQA.



QUADRO B5

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

La struttura responsabile del servizio di assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno (tirocini e stage) ^{12/06/2025} è l'Ufficio Tirocini dell'Ateneo, il cui organico è costituito da un responsabile e da dieci addetti.

L'Ufficio è operativo dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 18.00.

I compiti fondamentali del servizio di assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno sono:

- la definizione di accordi con enti pubblici e/o privati per lo svolgimento di tirocini (ma anche, ad esempio, per lo svolgimento dell'elaborato per la prova finale), adeguati ai fini del conseguimento dei risultati di apprendimento attesi, se previsti dall'offerta formativa;
- l'organizzazione e la gestione dei tirocini; attraverso costanti rapporti con le imprese, gli ordini professionali, ove presenti, e gli enti pubblici nei settori legati ai Corsi di Studio (CdS) offerti dall'Ateneo, la stipula delle convenzioni per lo svolgimento di tirocini, la gestione dell'incontro tra domanda ed offerta e la gestione delle procedure amministrative di attivazione dei tirocini.

In particolare, l'Ufficio Tirocini offre assistenza per la ricerca, l'attivazione e lo svolgimento di:

- tirocini curriculari di tipo obbligatorio, se inseriti nel piano di studi. La durata e gli standard formativi dei tirocini obbligatori sono predeterminati dai singoli CdS;
- tirocini curriculari di tipo facoltativo, non inseriti nel piano di studi e, quindi, non finalizzati al conseguimento di CFU, ma all'acquisizione di un'esperienza pratica volta a concretizzare le conoscenze teoriche acquisite durante il percorso di studi e ad arricchire il curriculum in vista dell'ingresso nel mondo del lavoro;
- tirocini extracurriculari, attivabili a seguito del conseguimento della laurea;
- tirocini professionalizzanti, se previsti, per l'accesso alle professioni ordinistiche, che vengono gestiti in base alle indicazioni dell'Ordine di riferimento se previsti.

Lo studente può contare sul supporto orientativo e informativo dell'Ufficio Tirocini attraverso una corrispondenza telematica, inviando le richieste alle caselle di posta elettronica dedicate, o rivolgersi al front office.

L'elenco aggiornato degli enti convenzionati con l'Ateneo per lo svolgimento dei tirocini, a disposizione di tutti gli studenti, viene fornito direttamente dall'Ufficio Tirocini. Inoltre, viene valorizzata l'iniziativa personale degli studenti nell'individuazione di nuovi enti ospitanti con i quali, se valutati idonei, viene stipulata una nuova convenzione.

In calce è riportato il link di accesso alla pagina del sito di Ateneo relativa al servizio.

I dati relativi allo svolgimento dei tirocini sono disponibili presso la segreteria.

L'adeguatezza e l'efficacia del servizio fornito sono monitorate dal Presidio della Qualità di Ateneo (PQA) principalmente attraverso l'analisi degli esiti dei questionari di rilevazione delle opinioni dei laureandi. Gli esiti del monitoraggio sono documentati nella relazione annuale del PQA.

Descrizione link: Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno

Link inserito: <https://www.uniecampus.it/studenti/stage-e-placement/stage-e-tirocini/index.html>



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 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.

Il servizio di assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti (e dei docenti), sia in entrata che in uscita, rappresenta il centro di riferimento per le relazioni internazionali e promuove ogni anno l'attivazione del Programma Erasmus Plus Mobilità, operando in collaborazione con i docenti Delegati Erasmus di ciascun CdS. L'organico è costituito da un responsabile che svolge in autonomia la funzione, di concerto con la Direzione Generale.

L'Ufficio è operativo dal lunedì al venerdì nei seguenti orari: 9.00-12.00 e 15.00-18.00.

I compiti fondamentali del servizio di assistenza e accordi per la mobilità internazionale sono:

- la definizione di accordi con atenei di altri Paesi per la mobilità internazionale degli studenti, per lo svolgimento di periodi di studio o di tirocinio all'estero;
- l'organizzazione e la gestione della mobilità internazionale degli studenti in uscita e dell'accoglienza degli studenti di altri paesi in ingresso (processi di application all'Agenzia Nazionale, di gestione delle borse mobilità in entrata e in uscita, di riconoscimento dei crediti).

Gli studenti possono confrontarsi con realtà universitarie e lavorative di tipo internazionale, seguendo corsi e sostenendo esami presso un altro ateneo europeo, oppure praticando un tirocinio presso un'azienda all'estero.

In particolare, gli studenti:

- a partire dal primo anno di corso, a condizione che abbiano già sostenuto esami per 18 CFU, possono effettuare una mobilità per studio all'estero, presso università dei Paesi partecipanti al programma Erasmus Plus Mobilità, che può durare dai 3 a 12 mesi (incluso un periodo di tirocinio, se pianificato, e incluse precedenti esperienze di mobilità in LLP);
- a partire dal primo anno di corso, possono effettuare una mobilità per tirocinio all'estero, che può durare dai 2 a 12 mesi, presso imprese e organizzazioni dei Paesi partecipanti al programma.

Le due esperienze si possono sia alternare che ripetere nel rispetto della durata complessiva di 12 mesi per ciascun ciclo di studi (nel caso dei programmi di studio a ciclo unico, gli studenti possono usufruire di un periodo di mobilità fino a 24 mesi). Anche i neolaureati possono fare domanda di tirocinio, entro 12 mesi dal conseguimento della laurea.

Al fine di favorire le attività di mobilità nell'ottica internazionale, eCampus ha istituito il Centro Linguistico di Ateneo che supporta gli studenti in uscita affinché possiedano le competenze linguistiche specificate dall'istituzione ospite nell'accordo Erasmus. L'Ufficio per la mobilità internazionale si occupa successivamente di garantire l'accesso degli studenti all'Online Linguistic Support previsto dal Programma Erasmus. Per facilitare gli scambi con studenti stranieri in entrata, l'Ateneo sta provvedendo alla traduzione in inglese di alcuni insegnamenti dei diversi CdS.

L'Ateneo promuove iniziative per il potenziamento della mobilità degli studenti a sostegno di periodi di studio e tirocinio all'estero, anche collaterali al programma Erasmus. La politica dell'Ateneo per la mobilità internazionale degli studenti è documentata al link sotto riportato, mentre l'elenco delle Università partner è riportato in calce.

L'adeguatezza e l'efficacia del servizio fornito sono monitorate dal Presidio della Qualità di Ateneo (PQA) principalmente attraverso l'analisi degli esiti dei questionari di rilevazione delle opinioni dei laureandi e dei laureati. Gli esiti del monitoraggio sono documentati nella relazione annuale del PQA.

Sebbene negli ultimi anni sia stato potenziato il servizio di assistenza per la mobilità internazionale, la partecipazione degli studenti risulta ancora limitata. Per incentivare queste opportunità, i Dipartimenti hanno nominato un delegato all'internazionalizzazione e continueranno a promuovere iniziative volte ad ampliare le possibilità di mobilità degli studenti, rafforzando le attività di informazione e sensibilizzazione sul tema.

Descrizione link: Politica dell'Ateneo per la mobilità internazionale

Link inserito: <https://www.uniecampus.it/studenti/programma-erasmus/ecampus-policy/index.html>

Nessun Ateneo



QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

La struttura responsabile del servizio di accompagnamento al lavoro è l'Ufficio Placement dell'Ateneo, il cui organico è costituito da due addetti.

16/06/2025

L'Ufficio è operativo dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 18.00.

Il servizio di accompagnamento al lavoro ha il compito di favorire l'inserimento nel mondo del lavoro dei laureati, tenendo conto dei risultati del monitoraggio degli esiti e delle prospettive occupazionali.

I principali obiettivi del servizio di accompagnamento al lavoro possono essere così riassunti:

- facilitare i rapporti con il mondo del lavoro agli studenti che stanno per conseguire, o che hanno appena conseguito, il titolo di studio (attraverso, ad esempio: seminari su come compilare un curriculum vitae, su come gestire un colloquio finalizzato all'assunzione, ecc.);
- fornire informazioni agli studenti che stanno per conseguire, o che hanno appena conseguito, il titolo di studio sulle possibilità occupazionali e le opportunità di lavoro, favorendo l'incrocio tra domanda e offerta.

Attualmente, l'Ufficio facilita l'incontro tra domanda e offerta attraverso i seguenti strumenti principali:

- App eCampusWorkapp: consente agli studenti e laureati di cercare opportunità di impiego offerte da aziende ed enti aderenti al progetto, individuando quelle più adatte al proprio profilo. Permette inoltre di descrivere il proprio percorso formativo e professionale, aggiornare il curriculum vitae, predisporre una lettera di presentazione e creare una scheda infografica. L'app offre anche la possibilità di sostenere un colloquio con un assistente virtuale e completare una serie di assessment per analizzare il potenziale dello studente/laureato rispetto al contesto lavorativo. Tutti i servizi sono gratuiti e disponibili per gli studenti e i laureati dell'Ateneo.
- Recruiting Days: rappresentano un'importante occasione di confronto tra studenti e aziende, che illustrano le proprie attività e i profili professionali ricercati.

Inoltre, è in fase di attivazione il servizio di placement fornito dal Consorzio interuniversitario AlmaLaurea.

In calce è riportato il link di accesso alla pagina del sito di Ateneo relativa al servizio.

L'adeguatezza e l'efficacia del servizio fornito sono monitorate dal Presidio della Qualità di Ateneo (PQA) principalmente attraverso l'analisi degli esiti dei questionari di rilevazione delle opinioni dei laureati. Gli esiti del monitoraggio sono documentati nella relazione annuale del PQA.

Descrizione link: Accompagnamento al lavoro

Link inserito: <https://www.uniecampus.it/studenti/stage-e-placement/placement/index.html>



QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

16/06/2025

Nel caso si evidenzino difficoltà nelle progressioni delle carriere degli studenti, sono previste attività di supporto aggiuntive.

In particolare, a partire dall'a.a. 2023/24, l'Ateneo ha attivato due servizi gratuiti, rivolti agli studenti iscritti a tutti i CdS:

- Il servizio PO.ME.ST (<https://www.uniecampus.it/studenti/pomest/index.html>): rivolto a studenti che incontrano difficoltà nel superamento di uno o più specifici esami o problemi di metodo di studio (strategie, organizzazione, ecc.). Lo studente può accedere al servizio compilando un modulo disponibile nella propria area riservata del sito. Il servizio supporta lo studente con: una valutazione individuale del metodo di studio; una serie di indicazioni operative sul metodo di studio; un supporto individualizzato. Gli incontri si svolgono a distanza, individualmente e/o in piccolo gruppo.

- Il Servizio di Counseling Psicologico Universitario (<https://www.uniecampus.it/studenti/counseling/index.html>): rivolto a studenti che, a causa di disagi psicologici (come problemi d'ansia o depressione) o psicosociali (come stress relazionale, familiare o lavoro-correlato), si trovino in almeno una delle seguenti condizioni di stallo nella progressione degli studi: nessun esame superato nelle ultime due sessioni d'esame; nessuna iscrizione ad alcun esame nelle ultime due sessioni d'esame. Lo studente può accedere al servizio compilando un modulo disponibile nella propria area riservata del sito. Il servizio aiuta lo studente con un intervento di counseling psicologico, inteso come un processo relazionale fondato sull'ascolto e il supporto, e caratterizzato dall'utilizzo di abilità e strategie finalizzate all'attivazione e alla riorganizzazione delle risorse personali dell'individuo, al fine di rendere possibili scelte e cambiamenti in situazioni percepite come difficili, nel pieno rispetto dei suoi valori e delle sue capacità di autodeterminazione. L'intervento consiste in massimo 6 colloqui a distanza (online) e individuali con un operatore del servizio.

L'Università garantisce, inoltre, in ottemperanza alla normativa vigente, pari opportunità di accesso e fruizione del percorso di studi agli studenti disabili, con DSA e/o BES. La Commissione di Ateneo per gli studenti con Bisogni Educativi Speciali (CABES) valuta le esigenze specifiche e pianifica gli interventi utili a garantire il diritto allo studio e all'inclusione a tutti gli studenti iscritti.

Di seguito è riportato il link di accesso alla pagina del sito di Ateneo relativa al servizio:

<https://www.uniecampus.it/studenti/disabilita-dsa-e-bes/index.html>.



QUADRO B6

Opinioni studenti

05/09/2025

L'Università eCampus richiede agli studenti la compilazione di apposite schede di rilevazione delle loro opinioni, allegate al documento 'Autovalutazione, Valutazione e Accreditamento del Sistema Universitario Italiano', approvato dal Consiglio Direttivo dell'ANVUR il 09 gennaio 2013. Nello specifico:

- scheda 1 bis (Questionari insegnamenti): raccoglie le opinioni degli studenti relative agli insegnamenti;
- scheda 2 bis (Questionari Corso di Studi ed esami), articolata in due parti: 'Parte A', che registra le opinioni degli studenti

su Corso di Studi (CdS), aule e attrezzature e servizi di supporto; 'Parte B', che rileva le opinioni degli studenti sulle prove d'esame superate.

Le schede sono state modificate per consentire agli studenti di esprimere anche suggerimenti liberi.

Il Presidio della Qualità di Ateneo (PQA) ha predisposto apposite 'Linee guida per la rilevazione e la gestione delle opinioni degli studenti' che disciplinano gli aspetti salienti legati a questa tematica.

Gestione dei 'Questionari insegnamenti'

I questionari sugli insegnamenti (scheda 1 bis) sono somministrati online nell'area riservata del sito di Ateneo, al raggiungimento dei 2/3 delle attività previste sulla piattaforma. La compilazione può avvenire esclusivamente per via telematica. Sono adottate procedure specifiche per garantire l'anonimato degli studenti, in fase di compilazione, elaborazione e pubblicizzazione dei risultati.

La compilazione dei questionari è obbligatoria: lo studente non potrà completare l'erogazione delle lezioni degli insegnamenti se non avrà compilato i relativi questionari.

Vengono elaborati solo i questionari riferiti agli insegnamenti che hanno raccolto almeno cinque rilevazioni.

I risultati delle rilevazioni, in forma aggregata, sono resi disponibili per ciascun insegnamento, per l'intero CdS o per i singoli curricula ove previsti.

Gli esiti delle rilevazioni relative a eventuali quesiti aggiuntivi richiesti dal CdS sono resi disponibili in forma non aggregata ai Direttori di CdS.

Gestione dei 'Questionari Corso di Studi ed esami'

I questionari sui CdS e gli esami sono somministrati online al momento del passaggio all'anno di corso successivo. Anche in questo caso la compilazione è possibile solo telematicamente, nell'area riservata del portale di Ateneo, e avviene nel rispetto dell'anonimato. La partecipazione alla rilevazione è obbligatoria per accedere alle funzioni amministrative (accettazione dei voti, visualizzazione della carriera, ecc.).

I risultati sono elaborati solo se vi sono almeno cinque rilevazioni.

Gli esiti delle rilevazioni su aule, attrezzature e servizi di supporto (scheda 2 bis Parte A) sono resi disponibili aggregati per CdS o per singoli curricula ove previsti.

Gli esiti delle rilevazioni relative alle prove d'esame superate (scheda 2 bis Parte B) sono resi disponibili aggregati per singolo insegnamento, per l'intero CdS o per i singoli curricula ove previsti.

Pubblicizzazione degli esiti

Gli esiti delle rilevazioni sono resi disponibili:

- sul sito dell'Ateneo – senza l'indicazione del nome dell'insegnamento né del docente responsabile – ad accesso libero per qualsiasi utente o soggetto interessato, mediante il link sotto riportato;
- ai docenti titolari di ciascun insegnamento, attraverso la propria area riservata del sito di Ateneo;
- nell'area ad accesso riservato del portale dedicata al PQA:
 - a) agli Organi di Governo, al Nucleo di Valutazione (NdV) e al PQA, per tutti i CdS;
 - b) ai Dipartimenti, alle Commissioni Paritetiche Docenti-Studenti (CPDS), ai Direttori di CdS, ai Gruppi di Riesame (GdR) e ai Gruppi di Assicurazione della Qualità dei CdS (GdAQ-CdS), per il/i CdS di propria competenza.

Utilizzo degli esiti

Gli esiti delle rilevazioni sono utilizzati esclusivamente per finalità istituzionali, nell'ambito delle procedure di Assicurazione della Qualità (AQ), conformemente alle Linee guida sopra citate.

Tali procedure richiedono che, in presenza di criticità, esse vengano analizzate approfonditamente. Qualora l'analisi confermi la sussistenza delle criticità rilevate, è necessario individuare gli interventi più opportuni per il loro superamento, nonché definire le modalità di verifica dell'efficacia degli interventi attuati.

Di norma, gli esiti delle rilevazioni:

- sono oggetto di attenta valutazione se la percentuale di risposte positive (valori 3 e 4 della scala Likert) sono inferiori al 66,6% del totale;
- sono considerati critici se la percentuale di risposte positive sono inferiori al 60% del totale.

I risultati sono utilizzati da CdS, CPDS, NdV e PQA, come di seguito indicato.

Il Direttore di CdS, in presenza di criticità comuni a diversi insegnamenti, si attiva raccogliendo ulteriori elementi di analisi per comprenderne le ragioni e suggerire, in collaborazione con i membri del GdR e sentita la CPDS ed il Coordinatore dei Tutor online, provvedimenti mirati a migliorare gli aspetti critici della fruizione degli insegnamenti da parte degli studenti.

Nel caso in cui emergano criticità relative a singoli insegnamenti, viene di norma adottata la seguente procedura:

- il Direttore di CdS, rilevate tutte le criticità emerse dall'analisi dei questionari, chiede ai docenti degli insegnamenti interessati di predisporre un breve documento che analizzi le criticità emerse (preferibilmente utilizzando il 'Modulo per la gestione delle criticità nell'erogazione delle attività didattiche' allegato alle Linee guida sopra citate), discute il documento con il docente e propone i correttivi opportuni, le modalità e i tempi per la verifica della loro efficacia;

- qualora siano stati individuati correttivi, il Direttore di CdS, in collaborazione con il docente interessato, procede alla verifica dei risultati ottenuti. Tale verifica viene documentata, preferibilmente compilando l'apposito quadro all'interno dello stesso modulo.

Le criticità che impattano sull'organizzazione del CdS o sulle relazioni tra insegnamenti (nel caso, ad esempio, di insegnamenti che si pongono 'in continuità') sono discusse collegialmente nell'ambito del Consiglio di CdS, in modo che i docenti coinvolti possano contribuire alla definizione delle azioni correttive o di miglioramento da adottare.

Inoltre, il Direttore di CdS rendiconta al Consiglio di CdS e almeno ai rappresentanti degli studenti le iniziative intraprese e i relativi esiti, nel rispetto delle esigenze di privacy dei docenti.

La CPDS, come previsto dalle 'Linee Guida per le Commissioni Paritetiche Docenti-Studenti', in riferimento alle criticità emerse dall'analisi dei questionari, monitora le iniziative intraprese dal CdS per il loro superamento, collaborando eventualmente con il CdS per individuare e realizzare le iniziative più opportune. Gli esiti di tale monitoraggio vengono documentati nella Relazione annuale della CPDS.

Il NdV valuta, oltre agli esiti delle rilevazioni, anche l'adeguatezza e l'efficacia della gestione dell'intero processo di rilevazione, di pubblicizzazione dei risultati e del loro utilizzo ai fini del miglioramento continuo. I risultati di tale valutazione sono documentati nella Relazione annuale del NdV.

Il PQA analizza gli esiti dei questionari nell'ambito dei monitoraggi annuali e ne riporta i risultati nella propria relazione annuale.

Descrizione link: Esiti rilevazione opinioni studenti

Link inserito: <https://www.uniecampus.it/studenti/rilevazione-opinioni-studenti/index.html>



QUADRO B7

Opinioni dei laureati

L'Università eCampus monitora le opinioni dei laureandi attraverso l'analisi dei risultati dell'indagine 'Profilo Laureati' condotta dal Consorzio Interuniversitario AlmaLaurea. 05/09/2025

Il Presidio della Qualità di Ateneo (PQA) ha predisposto apposite 'Linee guida per la rilevazione e la gestione delle opinioni degli studenti' che disciplinano gli aspetti salienti legati a questa tematica.

Gestione

Il questionario è somministrato in fase di presentazione della domanda di laurea. La compilazione può avvenire solo per via telematica. Apposite procedure garantiscono l'anonimato degli studenti, sia nella fase di compilazione, sia nelle fasi successive di elaborazione, pubblicizzazione e utilizzo degli esiti della rilevazione.

Gli esiti delle rilevazioni sono resi disponibili solo in forma aggregata per CdS.

Pubblicizzazione degli esiti

Gli esiti delle rilevazioni sono pubblicati ad accesso libero per qualunque utente o soggetto interessato sul sito dell'Ateneo, al link sotto riportato.

Utilizzo degli esiti

Gli esiti delle rilevazioni sono utilizzati solo ai fini istituzionali.

Di norma, gli esiti delle rilevazioni:

- sono oggetto di attenta valutazione se la percentuale di risposte positive sono inferiori al 66,6% del totale;
- sono considerati critici se la percentuale di risposte positive sono inferiori al 60% del totale.

I risultati sono utilizzati da Corsi di Studio (CdS), Commissioni Paritetiche Docenti-Studenti (CPDS), Dipartimenti, Nucleo di Valutazione (NdV) e PQA, conformemente alle Linee guida sopra citate, come di seguito indicato.

Il Coordinatore di CdS, in presenza di criticità, si attiva, raccogliendo ulteriori elementi di analisi, per comprenderne le

ragioni e suggerire, in collaborazione con i membri del Gruppo di Riesame (GdR) e sentita la CPDS e i Direttori dei Dipartimenti, provvedimenti mirati a migliorare gli aspetti critici evidenziati.

Inoltre, il Coordinatore di CdS rendiconta al Consiglio di CdS e almeno ai rappresentanti degli studenti le iniziative assunte e gli esiti delle stesse.

La CPDS, come previsto dalle 'Linee Guida per le Commissioni Paritetiche Docenti-Studenti', in riferimento alle criticità emerse dall'analisi dei questionari, monitora le iniziative intraprese dal CdS per il loro superamento, collaborando eventualmente con il CdS per individuare e realizzare le iniziative più opportune. Gli esiti di tale monitoraggio vengono documentati nella Relazione annuale della CPDS.

Il NdV valuta, oltre agli esiti delle rilevazioni, anche l'adeguatezza e l'efficacia della gestione dell'intero processo di rilevazione, di pubblicizzazione dei risultati e del loro utilizzo ai fini del miglioramento continuo. I risultati di tale valutazione sono documentati nella Relazione annuale del NdV.

Il PQA analizza gli esiti dei questionari nell'ambito dei monitoraggi annuali e ne riporta i risultati nella propria relazione annuale.

Descrizione link: Esiti rilevazione opinioni laureandi

Link inserito: <https://www.uniecampus.it/studenti/rilevazione-opinioni-studenti/index.html>



QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

I dati presi in considerazione ai fini della valutazione dell'attrattività del Corso di Studi (CdS) e dell'efficacia del processo formativo sono quelli forniti periodicamente – indicativamente con scadenza 31 marzo, 30 giugno, 30 settembre e 31 dicembre di ogni anno – dall'ANVUR.

La Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA) è disponibile nell'apposita sezione del portale [ava.mur](#) (accesso riservato).

Oltre ai dati forniti dall'ANVUR, l'Ateneo mette sistematicamente a disposizione dei CdS i risultati delle prove di verifica dell'apprendimento e delle prove finali di Laurea evidenziati nel template riportato in allegato.

Inoltre, l'Ateneo mette a disposizione dei CdS anche i risultati relativi alla valutazione del possesso dei requisiti di ammissione da parte degli studenti iscritti per la prima volta al primo anno di corso dei Corsi di Laurea, dei Corsi di Laurea Magistrali a Ciclo Unico e dei Corsi di Laurea Magistrali, evidenziati nei rispettivi template, anch'essi riportati in allegato.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Allegato al Quadro C1 - Dati di ingresso, di percorso e di uscita

05/09/2025



QUADRO C2

Efficacia Esterna

I dati presi in considerazione ai fini della valutazione dell'efficacia esterna del Corso di Studi (CdS) sono quelli forniti periodicamente – indicativamente con scadenza 31 marzo, 30 giugno, 30 settembre e 31 dicembre di ogni anno – dall'ANVUR.

La Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA) è disponibile nell'apposita sezione del portale [ava.mur](#) (accesso riservato).

Inoltre, sempre ai fini del monitoraggio dell'efficacia esterna dei CdS, l'Università eCampus monitora gli esiti occupazionali dei laureati a 1, 3 e 5 anni attraverso l'analisi dei risultati dell'indagine 'Condizione occupazionale dei Laureati' condotta dal Consorzio Interuniversitario AlmaLaurea.

Gli esiti delle rilevazioni sono resi disponibili solo aggregati per CdS.

Pubblicizzazione degli esiti

Gli esiti delle rilevazioni sono pubblicati ad accesso libero per qualunque utente o soggetto interessato sul sito dell'Ateneo, al link sotto riportato, e sul portale di AlmaLaurea.

Utilizzo degli esiti

Gli esiti delle rilevazioni sono utilizzati solo ai fini istituzionali.

I risultati sono presi in considerazione dai CdS e dal Presidio della Qualità di Ateneo (PQA) per le relative attività di monitoraggio annuale.

Descrizione link: Esiti rilevazione condizioni occupazionali laureati

Link inserito: <https://www.uniecampus.it/studenti/rilevazione-opinioni-studenti/index.html>

05/09/2025

05/09/2025

Il monitoraggio delle opinioni di enti e imprese con accordi di tirocinio curriculare o extracurriculare, che hanno ospitato almeno uno studente – in merito ai punti di forza e alle aree di miglioramento nella preparazione degli studenti – viene effettuato tramite il questionario riportato in allegato.

Per ogni tirocinio curriculare ed extracurriculare svolto, i questionari sono compilati dai tutor aziendali al termine dell'esperienza formativa e trasmessi all'Ufficio tirocini.

I questionari vengono compilati su supporto cartaceo e digitalizzati dall'Ufficio tirocini in modo da consentire l'analisi sistematica dei dati.

I questionari sono consultabili dai Gruppi di Assicurazione della Qualità del Corso di Studio (GdAQ-CdS), con l'obiettivo di individuare eventuali criticità nella preparazione degli studenti e adottare le opportune misure correttive.

I risultati disponibili sono sintetizzati nella tabella allegata al presente Quadro.

Il GdAQ-CdS evidenzia una valutazione complessivamente positiva in merito all'impegno e al coinvolgimento del tirocinante nelle attività svolte, alle competenze operative acquisite in relazione agli obiettivi professionali concordati, al raggiungimento degli obiettivi previsti dal progetto formativo e al livello di preparazione dimostrato. Il GdAQ-CdS esprime soddisfazione per i risultati conseguiti.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Allegato al Quadro C3 - Opinioni enti e imprese con accordi di stage / tirocinio curriculare o extra-curriculare