



Regolamento didattico del Corso di Laurea Magistrale in LM-61 Scienze della Nutrizione Umana

Anno Accademico 2025/2026

Indice

- Art. 1 – Premesse
- Art. 2 – Gestione del Corso di Studi
- Art. 3 – Trasparenza e Assicurazione della Qualità
- Art. 4 – Ordinamento didattico
- Art. 5 – Sbocchi professionali e occupazionali
- Art. 6 – Obiettivi formativi specifici e Risultati di apprendimento attesi
- Art. 7 – Piano degli studi
- Art. 8 – Piani di studio ufficiali e piani di studio individuali
- Art. 9 – Esami e verifiche
- Art. 10 – Prova finale
- Art. 11 – Orientamento e tutorato
- Art. 12 – Ammissione al Corso di Studi
- Art. 13 – Riconoscimento di CFU in ingresso
- Art. 14 – Iscrizioni agli anni successivi, fuori corso, trasferimenti e rinuncia agli studi
- Art. 15 – Studenti a tempo parziale
- Art. 16 – Obblighi di frequenza
- Art. 17 – Tirocini curriculari
- Art. 18 – Mobilità degli studenti e opportunità all'estero
- Art. 19 – Modifiche al Regolamento
- Allegato 1 – Ordinamento didattico
- Allegato 2 – Piano degli studi

Art.1 - Premesse

1. Presso l'Ateneo è istituito, a decorrere dall'a.a. 2023/24 il Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana, Classe delle lauree LM -61 R. La denominazione in inglese del corso è *Human Nutrition Sciences*.
2. Il corso è erogato in modalità prevalentemente a distanza.
3. La durata normale del corso è stabilita in 2 anni.
4. Per conseguire la laurea magistrale lo studente deve aver acquisito 120 Crediti Formativi Universitari (CFU).
5. Al compimento degli studi viene rilasciato il diploma di laurea magistrale in Scienze della Nutrizione Umana Classe delle lauree LM-61. A coloro che hanno conseguito la laurea magistrale compete la qualifica accademica di dottore magistrale.
6. La segreteria, su richiesta, fornisce ai laureati il Diploma Supplement in italiano e in inglese, che descrive la natura, il livello, il contesto, il contenuto e lo status degli studi effettuati, secondo il modello standard in otto punti, sviluppato per iniziativa della Commissione Europea, del Consiglio d'Europa e dell'UNESCO.
7. Il presente Regolamento didattico, redatto in conformità con la normativa vigente e con i Regolamenti dell'Ateneo, a cui si rimanda per quanto non espressamente indicato, disciplina l'organizzazione didattica e la gestione del Corso di Studi (CdS).

Art.2 - Gestione del Corso di Studi

1. Il Consiglio di Corso di Studio (CCdS) è composto dai docenti responsabili degli insegnamenti obbligatori.
2. Il CCdS è presieduto dal Direttore del Corso di Studio, che ha la responsabilità del funzionamento del corso.
3. Al CCdS compete l'organizzazione delle attività didattiche previste dalla legge, dallo Statuto e dai regolamenti d'Ateneo, con particolare riferimento all'art. 18, comma 4 dei Regolamenti di Dipartimento.
4. Il CCdS prospetta al Consiglio di Dipartimento di appartenenza le esigenze didattiche per le quali si rende necessaria l'attivazione di nuovi insegnamenti.
5. Il CCdS è responsabile dello svolgimento degli adempimenti relativi all'Assicurazione della Qualità del CdS, individuati dal Sistema di Assicurazione della Qualità di Ateneo.
6. Le riunioni del CCdS sono convocate dal Direttore del Corso di Studio, che provvede, altresì, alla predisposizione, alla sottoscrizione e alla trasmissione del verbale delle sedute al Direttore del Dipartimento.
7. Le convocazioni del CCdS sono effettuate mediante comunicazione all'indirizzo di posta elettronica dell'università intestato al docente (@uniecampus.it) almeno sette giorni prima di quello fissato per la riunione.
8. È ammessa la possibilità che le riunioni del CCdS si tengano con intervenuti dislocati in più luoghi, contigui o distanti, mediante mezzi di telecomunicazione, a condizione che siano rispettati il metodo collegiale e i principi di buona fede e di parità di trattamento dei partecipanti; è altresì ammessa la possibilità che le riunioni del CCdS si tengano anche mediante consultazione scritta o consenso espresso per iscritto in modalità asincrona; in questo caso la comunicazione deve assegnare un termine congruo (non inferiore ai tre giorni non superiore ai sette giorni) entro il quale il singolo membro del CCdS è tenuto a rispondere e oltre il quale il mancato intervento equivarrà a mancata partecipazione all'incontro.
9. Il quorum di validità delle sedute del CCdS è costituito da almeno un terzo di professori di prima e seconda fascia e ricercatori.

Art.3 - Trasparenza e Assicurazione della Qualità

1. L'Ateneo adotta le procedure per soddisfare i requisiti di trasparenza e le condizioni necessarie per una corretta comunicazione, rivolta agli studenti e a tutti i soggetti interessati. In particolare, rende disponibili le informazioni richieste dalla normativa, prima dell'avvio delle attività didattiche. Inoltre, aggiorna costantemente e sollecitamente le informazioni inserite nel proprio sito internet.
2. Il CdS aderisce al Sistema di Assicurazione della Qualità dell'Ateneo.

Art.4 - Ordinamento didattico

1. Ai sensi dell'articolo 11, comma 3, del DM 22 ottobre 2004, n. 270, il CdS ha un proprio ordinamento didattico, in armonia con gli ordinamenti didattici nazionali e con il Regolamento didattico di Ateneo. L'ordinamento didattico è riportato nell'Allegato 1.
2. Il CdS comprende attività formative raggruppate nelle seguenti tipologie:
 - a. attività formative caratterizzanti;
 - b. attività formative affini o integrative;
 - c. attività a scelta dello studente;
 - d. attività formative relative alla preparazione della prova finale;
 - e. eventuali attività formative per ulteriori conoscenze linguistiche, per eventuali tirocini formativi, per le abilità informatiche, telematiche e relazionali.
3. Il CCdS è responsabile della corretta corrispondenza tra i piani di studio e l'ordinamento del CdS.

Art. 5 - Sbocchi professionali e occupazionali e sbocchi legati alla prosecuzione degli studi

1. Le laureate e i laureati della classe possono trovare occupazione come liberi professionisti o lavoratori dipendenti, con ruoli di elevata responsabilità, in attività finalizzate alla corretta alimentazione e nutrizione e alla conoscenza delle relative normative vigenti, all'utilizzo delle nuove tecnologie e all'interpretazione dei dati anche al fine di valutare la qualità nutrizionale, la sicurezza, l'idoneità degli alimenti per il consumo umano, la malnutrizione in eccesso o in difetto nell'individuo e nelle popolazioni.
2. Sbocchi professionali e occupazionali:
 - a. nelle aziende alimentari e farmaceutiche svolgendo ruoli di responsabilità per: a) lo sviluppo, la ricerca e la progettazione di processi produttivi di prodotti alimentari (alimenti funzionali, alimenti per alimentazioni particolari e a fini medici); b) la gestione della qualità, della sicurezza e dell'idoneità degli alimenti per il consumo umano; c) la progettazione e controllo sulla base delle normative nazionali e comunitarie in termini di qualità e sicurezza alimentare in ambito industriale;
 - b. nelle istituzioni scolastiche con ruolo di responsabilità inerenti progetti educativi al fine di promuovere una corretta alimentazione e cultura alimentare;
 - c. 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;
 - d. 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.
3. Sbocchi formativi previsti per i laureati: il CdS magistrale Scienze della Nutrizione Umana permette il proseguimento degli studi ad un livello avanzato (Esempio: Master, Dottorato di Ricerca, Scuole di Specializzazione).

Art. 6 – Obiettivi formativi specifici e Risultati di apprendimento attesi

1. L'obiettivo formativo del Corso è quello di fare acquisire ai laureati magistrali conoscenze, competenze e capacità avanzate nel campo della nutrizione umana, con particolare riguardo alle aree relative a:
 - a. meccanismi biochimici e fisiologici legati all'alimentazione umana e ai processi metabolici dei nutrienti; proprietà dei nutrienti e delle sostanze presenti negli alimenti;
 - b. processi tecnologici di produzione di alimenti, integratori, alimenti funzionali e prodotti per alimentazione artificiale, principali metodologie di analisi e controllo in ambito alimentare;

- c. 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;
- d. conoscenze dei principali disturbi del comportamento alimentare e del loro trattamento in ambito medico e psicologico;
- e. competenze comunicativo-relazionali e psicologico-pedagogico per l'interazione prevista con i beneficiari degli interventi nutrizionali del laureato e con équipes di lavoro multidisciplinari;
- f. legislazione alimentare e sanitaria ed i processi applicativi di controllo di qualità e sicurezza delle materie prime, della produzione e della distribuzione;
- g. 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.

2. Risultati di apprendimento attesi:

- a. Conoscenza e capacità di comprensione (*Knowledge and understanding*): 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.
- b. Capacità di applicare conoscenza e comprensione (*Applying knowledge and understanding*): 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 alimentari 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.
- c. Autonomia di giudizio (*Making judgements*): 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.
- d. Abilità comunicative (*Communication Skills*): 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.

- e. Capacità di apprendimento (*Learning skills*): 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.

Art. 7 - Piano degli studi

1. Il piano ufficiale degli studi per l'anno accademico 2025/2026 è riportato nell'Allegato 2.
2. Il CdS definisce annualmente il piano ufficiale degli studi, approvato dal Senato Accademico, sentito il Dipartimento di afferenza del CdS come insieme di tutte le attività formative previste per la coorte di studenti che si immatricola nell'anno accademico di riferimento. Per ciascuna attività formativa è indicato il normale anno di corso, l'eventuale articolazione in moduli, i SSD, i CFU previsti.
3. Un CFU equivale a 25 ore di impegno complessivo degli studenti.
4. L'articolazione didattica di ciascun CFU erogato in modalità online, per ogni insegnamento, prevede la seguente distribuzione: almeno 6 ore complessive suddivise tra DE e DI, con almeno un'ora dedicata a ciascuna modalità; una quota adeguata di attività didattiche svolte in forma sincrona pari a non meno del 20% del monte ore delle attività di didattica frontale online (almeno 72 minuti); la restante parte delle 25 ore è destinata all'autoapprendimento, comprensivo di studio individuale, approfondimento e ripasso. La scelta delle attività di DE e di DI è affidata al docente, che ha la libertà di utilizzare gli strumenti disponibili nel modo più adeguato rispetto agli obiettivi dell'insegnamento.
Un CFU di laboratorio in presenza è articolato in 10 ore di attività, da svolgersi presso i laboratori didattici, e altre 15 ore di impegno individuale dello studente per la preparazione di una relazione conclusiva.
Un CFU di laboratorio online è articolato in 8 ore di attività che consiste in lezioni sincrone accompagnate da e-tivities (simulatore virtuale di esperimenti di laboratorio, casi studio etc) e altre 17 ore di impegno individuale dello studente per la preparazione di una relazione conclusiva.
Un CFU di tirocinio equivale a 25 ore di attività pratica.
5. Per ogni attività formativa il CdS garantisce la redazione da parte del docente e la pubblicazione sul sito di Ateneo di una Scheda insegnamento contenente: i risultati di apprendimento dell'insegnamento, il programma dettagliato, le eventuali propedeuticità consigliate, le modalità di svolgimento dell'esame, i criteri di valutazione dell'apprendimento, i criteri di attribuzione del voto finale, il materiale didattico, le attività didattiche e gli eventuali consigli del docente. La scheda può inoltre contenere altre informazioni ritenute utili per agevolare la frequenza del corso e le attività di studio individuale dello studente, favorendone l'apprendimento consapevole e attivo.
6. I programmi degli insegnamenti e delle altre attività formative, nonché il calendario delle sessioni di esame e della prova finale sono resi noti prima dell'inizio dell'anno accademico.
7. I docenti responsabili degli insegnamenti e delle altre attività formative sono reperibili sul sito dell'Ateneo all'indirizzo www.uniecampus.it/studenti/cerca-docenti.

Art. 8 - Piani di studio ufficiali e piani di studio individuali

1. I piani di studio ufficiali, e cioè coerenti con il piano ufficiale degli studi, sono automaticamente approvati.

2. Al posto degli insegnamenti a scelta indicati nel piano ufficiale degli studi, lo studente che lo desidera può scegliere autonomamente altri insegnamenti, da individuarsi tra quelli previsti dall'Offerta formativa dell'Ateneo.
I piani di studio individuali, e cioè con insegnamenti diversi da quelli previsti dal piano ufficiale degli studi, devono essere approvati dal CCdS.
3. Il CdS, attraverso la collaborazione della tutoria, propone attività di orientamento e tutoraggio in relazione sia alla definizione del piano di studio individuale sia in merito allo svolgimento delle attività di tirocinio curriculare, promuovendo un approccio all'apprendimento centrato sullo studente, che lo incoraggi ad assumere un ruolo attivo nella definizione e nella scansione temporale del processo di apprendimento. Il CdS si agevola inoltre della collaborazione dei tutor disciplinari i quali, coordinandosi con i docenti titolari degli insegnamenti, hanno un compito di supporto alla predisposizione dei materiali didattici e nell'attività di verifica in itinere degli apprendimenti, garantendo la possibilità di implementare percorsi di apprendimento connotati da flessibilità. Infine, lo studente ha la possibilità di iscriversi al CdS e di usufruire dell'offerta formativa in qualsiasi periodo dell'anno accademico.
4. Per quanto non disciplinato dal presente articolo, si rinvia al Regolamento degli studenti - Corsi di Laurea.

Art. 9 - Esami e verifiche

1. Solo il superamento della prova conclusiva di accertamento dell'apprendimento consente allo studente di acquisire i CFU attribuiti alla relativa attività formativa.
2. Gli accertamenti finali consistono in un esame strutturato in conformità a quanto previsto dal Regolamento per lo svolgimento degli esami di profitto.
3. La commissione preposta agli esami di profitto, formata nel rispetto dei Regolamento didattico di Ateneo, è composta da almeno 2 membri.
4. Il docente responsabile dell'insegnamento e la segreteria, nel rispetto delle indicazioni e delle procedure definite dai regolamenti o dalle indicazioni generali d'Ateneo, definiscono le date e gli orari delle prove di accertamento.

Art. 10 - Prova finale

1. La prova finale consiste nella discussione di una tesi redatta in modo originale dallo studente sotto la guida di un Relatore e/o di un Correlatore attinente ai temi dell'Alimentazione e Nutrizione Umana, il cui contenuto dovrà avere carattere innovativo e di originalità e corredato dei necessari riferimenti bibliografici 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 caratterizzante, affine o integrativo, o a scelta previsti nel Corso ed inseriti nel suo piano di studi, concorda con il docente l'argomento dell'elaborato di laurea.

Il contenuto della prova finale dovrà garantire la raggiunta capacità dello studente di approfondire una tematica specifica connessa a un insegnamento o ad altra attività didattica, attraverso l'analisi critica della letteratura scientifica di riferimento e, ove previsto affrontare, sviluppare e gestire un lavoro applicativo di ricerca.

La tesi può rientrare in una delle seguenti tipologie di riferimento:

- a) tesi compilative (note anche come tesi bibliografiche o teoriche), basate sulla discussione dei libri e degli articoli scientifici (pubblicati su riviste nazionali e internazionali) più rilevanti rispetto alla materia scelta;
- b) tesi empiriche (note anche, a seconda delle diverse discipline, come tesi di ricerca o tesi sperimentali), basate sulla partecipazione ad un lavoro applicativo di ricerca.

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.

2. Per tutti gli aspetti qui non disciplinati trova applicazione il Regolamento per la prova finale di laurea.
3. La prova finale potrà essere scritta in una lingua straniera, preventivamente concordata con il Docente, e in questo caso andrà predisposto anche un riassunto esteso, in lingua italiana, dell'attività svolta.
4. All'esame di laurea sono ammessi gli studenti che soddisfino i requisiti specificati nel Regolamento per la prova finale di laurea.

Art. 11 - Orientamento e tutorato

1. L'attività di orientamento e tutorato è organizzata in conformità con il Regolamento didattico di Ateneo, consultabile nella sezione del sito Ateneo/Statuto e Regolamenti, e con quanto indicato nei quadri B5 della SUA-CdS "Orientamento in ingresso" e "Orientamento e tutorato in itinere", consultabile nella sezione Offerta formativa/Corsi di laurea del portale di Ateneo.

Art. 12 - Ammissione al Corso di Studi

1. Per essere ammessi ad un Corso di Laurea Magistrale occorre essere in possesso della laurea o del diploma universitario di durata triennale ovvero di altro pari titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo.
 2. Sono previsti specifici requisiti di ammissione che prevedono, comunque, il possesso di requisiti curriculari.
 - a. possesso di 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/o
 - b. dovranno aver acquisito nella carriera pregressa:
 - almeno 12 CFU nei settori BIO/10 (BIOS-07/A), BIO/11 (BIOS-08/A), BIO/13 (BIOS-10/A),
 - almeno 6 CFU nel settore BIO/09 (BIOS-06/A)
 - almeno 6 CFU nel settore BIO/16 (BIOS-12/A),
 - almeno 6 CFU nei settori FIS/07 (PHYS-06/A) o FIS/01 (PHYS-01/A)
 - almeno 6 CFU nei settori CHIM/03, (CHEM-03/A), CHIM/06 (CHEM-05/A) (discipline chimico-fisiche),
 - almeno 6 CFU nei settori da MED/01-MED/50 (MEDS-24/A- 06/MEDS-26) (discipline biomediche)
- Si richiede inoltre la conoscenza della lingua inglese ad un livello di almeno B1.
Eventuali integrazioni curriculari in termini di crediti formativi universitari devono essere acquisite prima della verifica della preparazione individuale.
3. Fermo restando il requisito di ammissione, come richiesto dalla normativa vigente, viene valutato in ingresso il possesso di adeguata preparazione personale.
 4. La prova di verifica della preparazione personale è costituita da un colloquio svolto da una Commissione nominata dal CCdS. Il colloquio è svolto sulle tematiche generali rientranti negli ambiti disciplinari connessi ai requisiti curriculari per l'accesso al CdS.
 5. Con riferimento ai criteri di valutazione, la prova si intenderà superata in presenza di una conoscenza giudicata almeno "sufficiente" (nella scala insufficiente, sufficiente, buono, ottimo) negli ambiti indicati nel comma precedente.
 6. Ai fini dell'immatricolazione, sono esentati dalla verifica della preparazione personale gli studenti in possesso di uno o più dei seguenti requisiti:
 - a) Studente in possesso di un Titolo di Studio conseguito con una votazione non inferiore a 86/110 in una classe di Laurea che, ai sensi della normativa applicabile, consente l'accesso diretto al Corso di Laurea Magistrale;

- b) Studente in possesso di un Titolo di Studio conseguito con una votazione non inferiore a 100/110 in una classe di Laurea che, ai sensi della normativa applicabile, NON consente l'accesso diretto al Corso di Laurea Magistrale;
- c) Studente al quale, provenendo da un diverso Corso di Laurea Magistrale, ai sensi della normativa vigente, vengono riconosciuti in ingresso un numero di CFU che consenta l'immatricolazione al secondo anno.

Art.13 - Riconoscimento di CFU in ingresso

1. Trova applicazione la disciplina generale disposta dall'Ateneo nel Regolamento d'Ateneo per il riconoscimento dei CFU (consultabile nella sezione del sito Ateneo/Statuto e Regolamenti), ivi compreso l'eventuale richiesta di parere del CdS nei casi in cui la richiamata disciplina espressamente la preveda.

Art. 14 - Iscrizioni agli anni successivi, fuori corso, trasferimenti e rinuncia agli studi

1. Trova applicazione la disciplina generale disposta dall'Ateneo nel Regolamento degli studenti (consultabile nella sezione del sito Ateneo/Statuto e Regolamenti).

Art. 15 - Studenti a tempo parziale

1. Il CdS prevede l'iscrizione in regime di studio a tempo parziale per gli studenti che ne hanno i requisiti, secondo quanto disciplinato nel Regolamento degli studenti (consultabile nella sezione del sito Ateneo/Statuto e Regolamenti).

Art. 16 - Obblighi di frequenza

1. Lo studente è ammesso a sostenere l'esame del singolo insegnamento solo dopo aver svolto tutte le attività didattiche previste in piattaforma, con particolare riferimento al download di tutte le lezioni del corso, almeno entro la data di chiusura della prenotazione dell'appello *de quo* (le ore 24:00 del mercoledì antecedente la settimana di svolgimento dell'appello) e dopo aver svolto le eventuali attività didattiche e/o esercitazioni previste come obbligatorie.
2. La frequenza delle attività didattiche esercitative/laboratoriali in presenza è obbligatoria.

Art. 17 - Tirocini curriculari

1. Il Piano di studi del CdS in Scienze della Nutrizione Umana prevede un tirocinio curriculare con funzione di esercitazione pratica per il completamento della formazione di 12 CFU, pari a 300 ore. Gli obiettivi e le attività di tirocinio curriculare sono definiti nel Regolamento Tirocinio curriculare del CdS in Scienze della Nutrizione Umana pubblicato nella sezione del sito Stage e Tirocini.
2. L'Ateneo offre assistenza per la ricerca e lo svolgimento di tirocini/stage come indicato nella sezione del sito Studenti/Stage e Placement/Stage e tirocini.

Art. 18 - Mobilità degli studenti e opportunità all'estero

1. Il Corso, in armonia con le disposizioni dell'Ateneo, incoraggia lo scambio di docenti e studenti attraverso la cooperazione internazionale e gli accordi bilaterali. Si vedano a tale proposito le indicazioni pubblicate sul sito dell'Ateneo nella sezione dedicata alla Cooperazione internazionale Studenti/Erasmus+.

Art. 19 - Modifiche al Regolamento

1. Le modifiche al presente Regolamento sono proposte dal Direttore del CCdS o da almeno un terzo dei membri del CCdS e devono essere approvate con il voto favorevole della maggioranza assoluta dei presenti e, successivamente, deliberate dal Senato Accademico, previo parere del Consiglio di Dipartimento.
2. In caso di mancata approvazione da parte del CCdS, è facoltà del proponente inviare la proposta, accompagnata da una relazione che illustri le motivazioni, al Senato Accademico, previo parere del Consiglio di Dipartimento.
3. Le modifiche al presente Regolamento, previa verifica della loro conformità alla normativa dell'Ateneo sono emanate con Decreto Rettorale.

Allegato 1 - Ordinamento didattico

Attività caratterizzanti				
ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline biologiche e biomediche	BIO/09 Fisiologia BIO/10 Biochimica BIO/12 Biochimica clinica e biologia molecolare clinica BIO/13 Biologia applicata BIO/15 Biologia farmaceutica MED/03 Genetica medica MED/07 Microbiologia e microbiologia clinica	9	18	-
Discipline della nutrizione umana	BIO/14 Farmacologia M-PSI/01 Psicologia generale M-PSI/08 Psicologia clinica MED/09 Medicina interna MED/12 Gastroenterologia MED/13 Endocrinologia MED/42 Igiene generale e applicata MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate	24	42	-
Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 Microbiologia agraria CHIM/01 Chimica analitica CHIM/06 Chimica organica CHIM/10 Chimica degli alimenti ING-INF/05 Sistemi di elaborazione delle informazioni IUS/03 Diritto agrario IUS/04 Diritto commerciale SECS-P/13 Scienze merceologiche SECS-S/05 Statistica sociale	18	36	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 45:				-
Totale Attività Caratterizzanti				51 - 96

Attività affini			
ambito disciplinare	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
	min	max	
Attività formative affini o integrative	12	24	12
Totale Attività Affini			12 - 24

Altre attività			
ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		8	12
Per la prova finale		10	18
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	3	6
	Abilità informatiche e telematiche	0	2
	Tirocini formativi e di orientamento	6	15
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	0	2
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre Attività		27 - 55	

Riepilogo CFU	
CFU totali per il conseguimento del titolo	120
Range CFU totali del corso	90 - 175

Allegato 2 - Piano ufficiale degli studi

LM-61 - SCIENZE DELLA NUTRIZIONE UMANA						
TAF*	Ambito disciplinare	Insegnamento	Moduli	SSD	CFU	
					Totali	di cui per laboratori in presenza
1° Anno di Corso						
B	discipline biologiche e biomediche	Fisiologia degli organi e della nutrizione		BIO/09 (BIOS-06/A)	6	
B	discipline biologiche e biomediche	Biochimica degli alimenti e della nutrizione		BIO/10 (BIOS-07/A)	6	2
B	discipline della nutrizione umana	Nutraceutici, integratori, alimenti funzionali ed Igiene degli alimenti	Nutraceutici, integratori, alimenti funzionali (mod. 1)	MED/49 (MEDS-08/C) (6 CFU)	12	
			Igiene degli alimenti (mod. 2)	MED/42(MEDS-24/B) (6 CFU)		
B	discipline della nutrizione umana	Regolazione endocrina del metabolismo		MED/13 (MEDS-08/A)	6	2
B	discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	Chimica degli alimenti		CHIM/10 (CHEM-07/B)	9	2
B	discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	Legislazione e certificazioni alimentari		IUS/03 (GIUR-03/B)	6	
C	attività formative affini o integrative	Disturbi del comportamento alimentare		M-PSI/08 (PSIC-04/B)	6	
	A scelta	Esame a scelta			6	
	art.10, comma 5, lettera d	Inglese scientifico			3	
2° Anno di Corso						
B	discipline della nutrizione umana	Aspetti clinici della nutrizione comprese intolleranze e allergie		MED/09 (MEDS-05/A)	6	
B	discipline della nutrizione umana	Alimentazione in popolazioni speciali e nello sport e progettazione dieta		MED/49 (MEDS-08/C)	6	2
B	discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	Tecnologia e qualità degli alimenti		AGR/15 (AGRI-07/A)	9	
C	Attività formative affini o integrative	Statistica e strategie d'indagine e sorveglianza alimentare		SECS-S/02 (STAT-01/B)	6	
	A scelta	Esame a scelta			6	
	art.10, comma 5, lettera d	tirocini			12	
		Prova Finale			15	
A scelta dello studente						
D	Attività a scelta	Economia dell'ambiente		SECS-P/01 (ECON-01/A)	6	
D	Attività a scelta	Pedagogia delle attività motorie adattate		M-PED/03 (PAED-02/A)	6	
D	Attività a scelta	Motivazione e benessere personale		M-PSI/01 (PSIC-01/A)	6	
D	Attività a scelta	Antropologia dell'alimentazione		M-DEA/01 (SDEA-01/A)	6	
D	Attività a scelta	Sociologia del benessere e degli stili di vita		SPS/08 (GSPS-06/A)	6	
D	Attività a scelta	Chimica e tecnologia dei Nutraceutici		CHIM/10 (CHEM-07/B)	6	

D	Attività a scelta	Biomarcatori di stato nutrizionale		BIO/09 (BIOS-06/A)	6	
D	Attività a scelta	Biochimica clinica della nutrizione		BIO/12 (BIOS-09/A)	6	

* Tipologia Attività Formativa (TAF) legenda:

B Attività caratterizzanti

C Attività formative affini o integrative

D Attività a scelta dello studente

E Prova finale

F Altre attività

D.R. n. 342/25 del 12 giugno 2025