



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università Telematica "E-CAMPUS"
Nome del corso in italiano	Scienze della nutrizione umana (<i>IdSua:1575015</i>)
Nome del corso in inglese	Human Nutrition Sciences
Classe	LM-61 - Scienze della nutrizione umana
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://esse3.uniecampus.it/CorsoDiStudio.do?cds_id=10194
Tasse	
Modalità di svolgimento	c. Corso di studio prevalentemente a distanza



Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	TARDITO Daniela														
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Comitato Tecnico Organizzatore														
Struttura didattica di riferimento ai fini amministrativi	Facoltà di PSICOLOGIA														
Docenti di Riferimento															
<table border="1"><thead><tr><th>N.</th><th>COGNOME</th><th>NOME</th><th>SETTORE</th><th>QUALIFICA</th><th>PESO</th><th>TIPO SSD</th></tr></thead><tbody><tr><td colspan="7">Nessun docente attualmente inserito</td></tr></tbody></table>	N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD	Nessun docente attualmente inserito							
N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD									
Nessun docente attualmente inserito															
Rappresentanti Studenti	Rappresentanti degli studenti non indicati														
Gruppo di gestione AQ	Nessun nominativo attualmente inserito														



Il Corso di Studio in breve

16/01/2020

L'obiettivo formativo del Corso di Studio è quello di fornire ai laureati magistrali le conoscenze, competenze 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) competenze teoriche, 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 competenze 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 l'attivazione di insegnamenti di 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 di didattica erogativa (DE) e didattica interattiva (DI) erogate in via telematica, attività di laboratorio in presenza (presso la sede eCampus), ed attività di tirocinio da svolgersi in idonee strutture convenzionate che operano su tutto il territorio Italiano nell'ambito della Nutrizione Umana.



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 da 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-Il-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&isstellata=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.

**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 anatomico-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.



16/01/2020

Il corso di laurea magistrale LM-61 non prevede un numero di accesso programmato. La verifica del possesso dei requisiti curriculari e della personale preparazione necessaria per l'ammissione sarà svolta con modalità definite dal Regolamento Didattico del corso LM-61 (Art. 12). Vengono valutate in particolare le conoscenze relative alle discipline biomediche (BIO/09, BIO/10, BIO/11, BIO/13, BIO/16, MED/01-MED/50), discipline chimico-fisiche (FIS/07 o FIS/01, CHIM/03, CHIM/06) e la conoscenza della lingua inglese.



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 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.	

▶ QUADRO A4.b.2

Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Dettaglio

DISCIPLINE BIOMEDICHE

Conoscenza e comprensione

Approfondita conoscenza delle principali classi di macromolecole di interesse nutrizionale (proteine, zuccheri, lipidi) e della loro funzione, nonché degli aspetti fisiologico-funzionali dei processi che consentono di modificare ed utilizzare la materia alimentare e dei meccanismi della regolazione dell'alimentazione; conoscenza delle reazioni delle principali vie metaboliche (cataboliche e anaboliche) e della loro compartimentazione in organi e tessuti nell'uomo. Le conoscenze sopra elencate sono verificate a mezzo di prove orali e/o scritte.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Acquisizione di competenze 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). La capacità di applicare le conoscenze acquisite verrà sviluppata attraverso l'utilizzo di strumenti di didattica erogativa ed interattiva, 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:

DISCIPLINE PER LA CARATTERIZZAZIONE DEGLI ALIMENTI E GESTIONE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE

Conoscenza e comprensione

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Acquisizione di competenze applicative per lo studio mediante tecniche spettroscopiche delle caratteristiche chimico-fisiche di matrici alimentari. Capacità di interpretare il dato analitico con un approccio statistico. Acquisizione di competenze applicative per valutare il ruolo degli alimenti nella nutrizione umana in relazione alla qualità del prodotto, al contesto produttivo e alla tracciabilità e certificazione. 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:

DISCIPLINE DELLA NUTRIZIONE UMANA

Conoscenza e comprensione

Gli insegnamenti inerenti questa area di apprendimento affrontano il tema della nutrizione da varie prospettive e a vari livelli.

In particolare:

- lo studente sarà in grado di acquisire conoscenze sulle situazioni che limitano l'apporto degli alimenti al fine di una nutrizione ottimale (es. intolleranze alimentari e delle reazioni infiammatorie, ecc.);
- il percorso formativo, con particolare riferimento a questa area di apprendimento permette l'acquisizione di conoscenze e competenze in merito alla sfera dei nutraceutici, degli integratori alimentari e degli alimenti funzionali;
- lo studente acquisirà conoscenze dei principali metodi di valutazione dello stato di nutrizione, dei bisogni di energia e nutrienti nelle varie età e condizioni fisiologiche, e sarà in grado di esaminare in ottica preventiva il tema della nutrizione, con riferimento a popolazione di individui ed atleti;
- il corso offre l'accesso a conoscenze e competenze nell'ambito della valutazione dello stato motivazionale e psicologico;
- il corso offre conoscenze delle proprietà nutrizionali ed igienico-sanitarie delle varie componenti degli alimenti, e delle caratteristiche epidemiologiche delle principali patologie trasmesse attraverso gli alimenti.

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Lo studente acquisirà la 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.).

Lo studente sarà in grado di applicare le conoscenze per l'individuazione di percorsi di alimentazione volti a integrare le carenze nutrizionali in situazioni in cui l'apporto degli alimenti è ridotto rispetto agli standard di una nutrizione ottimale. Lo studente acquisirà la capacità di interpretare i meccanismi che regolano fame e sazietà e interpretare le cause di eventuali alterazioni dello stato nutrizionale. Il laureato, quindi, sarà in grado di dare una adeguata lettura alle informazioni provenienti da quadri clinici specifici, in ambito professionale. Inoltre, il corso offre l'acquisizione di competenze applicative per la valutazione del ruolo di specifici alimenti/componenti sulla salute nonché per la valutazione della sicurezza degli alimenti e la loro idoneità per il consumo umano. 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:

DISCIPLINE AFFINI E INTEGRATIVE

Conoscenza e comprensione

Approfondita conoscenza sull'azione dell'alimentazione sui processi micro- e macro-evolutivi e sulle relazioni tra comportamento alimentare, nutrizione ed aspetti socioculturali del benessere e degli stili di vita. Approfondite conoscenze sugli elementi di didattica nelle discipline psico-antropo-pedagogiche. Approfondite conoscenze su sostenibilità ambientale e aspetti economici. Le conoscenze sopra elencate sono verificate a mezzo di prove orali e/o scritte.


Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Acquisizione di competenze applicative su tecniche e metodi finalizzati alle indagini su aspetti economici e sociologici degli stili di vita con particolare riferimento alle abitudini alimentari. Competenze applicative su alcune tecniche per l'individuazione precoce dei disturbi del comportamento alimentare. Competenze sugli elementi di didattica nelle discipline psico-antropo-pedagogiche. 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:

 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
--	--



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.



16/01/2020

Dopo aver superato tutte le verifiche presenti nel curriculum, ivi comprese quelle relative alla preparazione della prova finale, lo studente è ammesso a sostenere la prova finale, che consiste nella discussione pubblica di un elaborato scritto dinanzi alla Commissione di Laurea, su di un argomento a carattere compilativo e/o sperimentale applicativo, redatto in modo creativo ed originale e inerente gli argomenti presenti nel curriculum di studi. I regolamenti d'Ateneo e in particolare il regolamento per la prova finale di laurea (https://www.uniecampus.it/fileadmin/user_upload/regolamenti/regolamento_prova_finale_di_laurea.pdf) definiscono i termini e le modalità per l'attribuzione della tesi ed i criteri di individuazione del relatore. La tesi va preparata sotto la guida di un docente relatore e di un correlatore.

Il conseguimento del titolo è l'esito di una valutazione complessiva del curriculum di studi e della tesi di laurea da parte di una apposita commissione nominata dal Rettore. Di norma, nella Commissione di Laurea è presente il docente relatore. Possono essere componenti della commissione di valutazione della prova finale uno o più correlatori, non necessariamente docenti dell'Università e-Campus, che abbiano comunque supervisionato il lavoro in itinere in qualità di esperti.

Il giudizio finale è espresso in centodecimi e, qualora la votazione finale sia quella massima, la commissione può conferire in modo unanime la lode.



▶ QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Regolamento didattico

▶ QUADRO B1.c

Articolazione didattica on line

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Articolazione didattica on line

▶ QUADRO B1.d

Modalità di interazione prevista

16/01/2020

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 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;
- il Ricevimento telefonico: che permette la comunicazione diretta e gratuita tra studenti e docenti/TD, attraverso un sistema VOIP dedicato, con numerazione privata, tramite il sito o attraverso client da installare sul proprio device mobile;
- gli 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 file e conversazioni tramite chat.

Le modalità asincrone prevedono:

- il Sistema di messaggistica: che consente di scambiare messaggi e allegati tramite la piattaforma;
- coordinare online etivities collaborative o cooperative di gruppi di studenti sulle piattaforme C-MAP e Wiki di eCampus;

- 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'.

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 dell'LMS, delle attività didattiche svolte online dagli studenti (erogazione lezioni, svolgimento e valutazione esercitazioni, ecc.) e sono accessibili, con scalarità differenti, agli studenti, ai docenti e ai tutor. L'ePortfolio consente a docenti e tutor di monitorare direttamente lo studio 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 prove svolte e di inserire sia singole valutazioni, che un giudizio complessivo, che delle note personali: il tutto viene istantaneamente reso disponibile al discente 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 funzioni di motivazione e coinvolgimento degli studenti si realizzano attraverso diverse attività e iniziative volte anche a favorire il superamento dell'isolamento indotto dalla modalità telematica di formazione. Particolare rilievo viene data 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, inoltre i TD, tra le altre attività, supportano il corpo docente e gli studenti nelle attività di DI e di apprendimento in situazione e incoraggiano e supportano forme di collaborazione on line con strumenti sincroni e asincroni. Inoltre, i TD collaborano con i docenti nell'organizzare, progettare e realizzare le attività presenziali, quando previste. Per maggiori dettagli sulle attività di tutoria, garantite dall'Ateneo, si rimanda al quadro B5-Orientamento e tutorato in itinere.

Per agevolare il confronto tra pari, nel sito di Ateneo è presente il Forum degli studenti in cui è possibile interagire su aspetti legati all'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, inoltre, prevede che i rappresentanti degli studenti, membri delle Commissioni Paritetiche Docenti-Studenti o dei Gruppi di Riesame, siano coinvolti nelle procedure di riesame/riprogettazione/gestione del percorso formativo e nella definizione delle proposte di miglioramento, consentendo un opportuno dialogo e confronto con gli organi accademici e i docenti del CdS.



QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative



QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto



QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

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/10	Anno di corso 1	BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE link	MERCATELLI NERI CV		6	44	
3.	CHIM/10	Anno di corso 1	CHIMICA DEGLI ALIMENTI link	CAUTELA DOMENICO CV	RD	9	62	
4.	SECS-P/01	Anno di corso 1	ECONOMIA DELL' AMBIENTE link	PALMERI SALVATORE CV	OD	6	36	
5.	BIO/09	Anno di corso 1	FISIOLOGIA DEGLI ORGANI E DELLA NUTRIZIONE link	VECCHIO FABRIZIO CV	PA	6	36	
6.	MED/42	Anno di corso 1	IGIENE DEGLI ALIMENTI (MOD.2) (<i>modulo di NUTRACEUTICI, INTEGRATORI, ALIMENTI FUNZIONALI E IGIENE DEGLI ALIMENTI</i>) link	FERRERI ANNAMARIA CV		6	36	
7.	LINGUA	Anno di corso 1	INGLESE SCIENTIFICO link	ROSSI VALENTINA CV	RD	3	18	
8.	IUS/03	Anno di corso 1	LEGISLAZIONE E CERTIFICAZIONI ALIMENTARI link	BORGATO MICHELE		6	36	
9.	M-PSI/01	Anno di corso 1	MOTIVAZIONE E BENESSERE PERSONALE link	VAGLI MATTEO CV	ID	6	36	
10.	MED/49	Anno	NUTRACEUTICI, INTEGRATORI,	CIRCI		6	36	

		di	ALIMENTI FUNZIONALI (MOD. 1)	EMILIANO			
		corso	(<i>modulo di NUTRACEUTICI,</i>				
		1	<i>INTEGRATORI, ALIMENTI</i>				
			<i>FUNZIONALI E IGIENE DEGLI</i>				
			<i>ALIMENTI)</i> link				
11.	NN MED/42 MED/49	Anno di corso 1	NUTRACEUTICI, INTEGRATORI, ALIMENTI FUNZIONALI E IGIENE DEGLI ALIMENTI link			12	
12.	M- PED/03	Anno di corso 1	PEDAGOGIA DELLE ATTIVITA' MOTORIE ADATTATE link	DOCENTE NON DEFINITO		6	36
13.	MED/13	Anno di corso 1	REGOLAZIONE ENDOCRINA DEL METABOLISMO link	DEFEUDIS GIUSEPPE		6	44
14.	SPS/08	Anno di corso 1	SOCIOLOGIA DEL BENESSERE E DEGLI STILI DI VITA link	CEREDA AMBROGIA CV	ID	6	36
15.	MED/49	Anno di corso 2	ALIMENTAZIONE IN POPOLAZIONI SPECIALI E NELLO SPORT E PROGETTAZIONE DIETA link	MEMMOLA RAFFAELLA		6	44
16.	M- DEA/01	Anno di corso 2	ANTROPOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE link	PESCE MARIO CV	RD	6	36
17.	MED/09	Anno di corso 2	ASPETTI CLINICI DELLA NUTRIZIONE COMPRESSE INTOLLERANZE E ALLERGIE link	PICIOCCHI CLAUDIA		6	36
18.	M- PSI/08	Anno di corso 2	DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE link	FAINI ELENA GIUSEPPINA		6	36
19.	SECS- P/01	Anno di corso 2	ECONOMIA DELL' AMBIENTE link	PALMERI SALVATORE CV	OD	6	36
20.	M- PSI/01	Anno di corso 2	MOTIVAZIONE E BENESSERE PERSONALE link	VAGLI MATTEO CV	ID	6	36
21.	M- PED/03	Anno di	PEDAGOGIA DELLE ATTIVITA' MOTORIE ADATTATE link	DOCENTE NON		6	36

		corso 2		DEFINITO			
22.	SPS/08	Anno di corso 2	SOCIOLOGIA DEL BENESSERE E DEGLI STILI DI VITA link	CEREDA AMBROGIA CV	ID	6	36
23.	SECS-S/02	Anno di corso 2	STATISTICA E STRATEGIE D'INDAGINE E SORVEGLIANZA ALIMENTARE link	MARIGLIANO PIERGIORGIO		6	36
24.	AGR/15	Anno di corso 2	TECNOLOGIA E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI link	TRIFIRO' ANTONIO		9	54



QUADRO B4

Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Aule e sale studio



QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: laboratori e aule informatiche



QUADRO B4

Sale Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Aule e 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: Infrastruttura tecnologica - Requisiti delle soluzioni tecnologiche

▶ QUADRO B4

Infrastruttura tecnologica - Contenuti multimediali

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Infrastruttura tecnologica - contenuti multimediali

▶ QUADRO B5

Orientamento in ingresso

Il servizio di Orientamento in ingresso si occupa di:

16/01/2020

- promuovere una corretta informazione a studenti potenziali, famiglie e scuole sull'offerta formativa dei CdS, finalizzata a favorire la conoscenza dei CdS, delle loro caratteristiche e degli sbocchi per i quali si intendono preparare i laureati;
- orientare gli studenti, al fine di favorire scelte consapevoli, attraverso, in particolare, la promozione dell'autovalutazione da parte degli studenti, finalizzata a verificare il possesso delle conoscenze e/o delle capacità o l'adeguatezza della preparazione personale richieste per l'accesso rispettivamente ai Corsi di Laurea e ai Corsi di Laurea Magistrale.

Le attività di orientamento in ingresso possono essere realizzate tramite incontri di orientamento presso gli Istituti secondari superiori, l'organizzazione di visite didattiche nella sede universitaria, Open day e lo svolgimento, dedicato a studenti e famiglie, di colloqui informativi e di orientamento.

L'Ateneo garantisce un servizio di orientamento in ingresso agli studi coerente con i profili culturali e professionali delineati dai CdS che favorisce l'assunzione di scelte consapevoli da parte degli studenti e propone strumenti efficaci per l'autovalutazione delle conoscenze raccomandate in ingresso. L'orientamento in ingresso tiene conto inoltre dei risultati del monitoraggio delle carriere.

L'adeguatezza e l'efficacia del servizio fornito sono monitorate attraverso l'analisi dell'andamento delle iscrizioni e delle carriere degli studenti al primo anno.

▶ QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

Le attività di Orientamento e tutorato in itinere vengono svolte dai Tutor On Line (TOL), a cui sono affidate sia le attività dei Tutor di Corso di Studio che dei Tutor Tecnici, e dai Tutor Disciplinari (TD).

16/01/2020

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:

- progettare assieme allo studente un piano di programmazione didattica individuale e personalizzato, fornendo un supporto nell'organizzazione temporale dell'attività dello studente;
- 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, ecc.) ed eventuale attività laboratoriale/pratica in presenza;
- discutere assieme allo studente la metodologia e la programmazione dello studio, incoraggiando la partecipazione alle forme di didattica interattiva;
- fornire agli studenti informazioni ed orientamento sui calendari e sui contenuti delle aule virtuali e delle eventuali attività laboratoriali/pratiche in presenza associate ai diversi insegnamenti;
- monitorare periodicamente l'avanzamento del percorso di apprendimento dello studente;
- supportare lo studente nelle attività di segreteria;
- garantire il necessario supporto motivazionale.

Relativamente agli aspetti di supporto tecnico il TOL:

- si occupano dell'introduzione e della familiarizzazione dello studente con il sito web di Ateneo e le sue funzionalità all'inizio del percorso di studi;
- forniscono allo studente supporto tecnico in itinere nell'utilizzo del Virtual Learning Environment (VLE);
- orientare, dove opportuno, lo studente al helpdesk tecnico.

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:

- collaborano con i docenti del SSD di loro afferenza per la corretta predisposizione dei materiali didattici;
- 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 e ridurre i tassi di abbandono, migliorare la durata media degli studi e di contenere il numero degli studenti fuori corso;
- supportano il corpo docente e contribuiscono allo svolgimento delle attività Didattica Interattiva (DI) e relative all'apprendimento in situazione:
 - svolgono attività didattica nelle classi virtuali o comunque mediante l'uso della piattaforma d'Ateneo;
 - favoriscono il corretto svolgimento e 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 on-line basate su strumenti sincroni e asincroni;
 - collaborano con i docenti nell'organizzare, progettare e realizzare le attività presenziali.
- su indicazione del Coordinatore di Corso di Studio (CdS) di riferimento, e 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;
- possono supportare il corpo docente, a richiesta del medesimo, nelle attività di verifica di preparazione degli studenti e possono partecipare alle sessioni d'esame in qualità di membro della commissione d'esame;
- di concerto con i Coordinatori di CdS ed i singoli docenti interessati, forniscono un supporto metodologico e di indirizzamento in itinere agli studenti che presentino particolari difficoltà nell'impostazione del lavoro di tesi.

L'adeguatezza e l'efficacia del servizio fornito sono monitorate principalmente attraverso i questionari di rilevazione delle opinioni degli studenti.



L'Ufficio Tirocini offre assistenza per la ricerca e lo svolgimento di tirocini e in particolare:

- tirocini curriculari di tipo obbligatorio, 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 post-lauream, previsti per l'accesso alle professioni ordinistiche, che vengono gestiti in base alle indicazioni dell'Ordine di riferimento.

L'Ufficio Tirocini gestisce le convenzioni con aziende pubbliche e private, per la realizzazione di progetti di tirocinio formativo. L'elenco degli enti, a disposizione di tutti gli studenti per la scelta del tirocinio, viene fornito direttamente dall'ufficio che si rende disponibile a interfacciarsi con nuove realtà promuovendo il coinvolgimento e la valorizzazione dell'iniziativa personale dello studente per aprire nuove convenzioni.

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 e distinte per Facoltà/Corso di Studio o rivolgersi al front office.

L'adeguatezza e l'efficacia del servizio fornito sono monitorate principalmente attraverso il questionario di rilevazione delle opinioni dei laureandi.



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 relazioni per la mobilità internazionale degli studenti e dei docenti, sia in entrata che in uscita, è gestito dall'Ufficio SMARTdesk che 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.

Oltre ad attivare il programma Erasmus con altri paesi Europei, lo SMARTdesk promuove accordi con Università e Centri di Ricerca extra UE, come ad esempio i paesi del Mediterraneo (Egitto, Tunisia, Palestina), gli Stati Uniti d'America, il Sud-America (Colombia), la Georgia.

In particolare, lo SMARTdesk si occupa:

- della 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;
- dell'organizzazione e della gestione della mobilità internazionale degli studenti in uscita e dell'accoglienza degli studenti di altri paesi in ingresso (processi di application all'Agenzia Nazionale, della gestione delle borse mobilità in entrata e in

uscita, del riconoscimento dei crediti).

Sempre al fine di favorire le attività di mobilità nell'ottica internazionale, eCampus ha istituito il Centro Linguistico di Ateneo che assicura/certifica che gli studenti in uscita possiedano le competenze linguistiche specificate dall'istituzione ospite nell'accordo Erasmus. L'Ufficio SMARTdesk si occupa successivamente di garantire l'accesso degli studenti all'Online Linguistic Support previsto dal Programma Erasmus.

Per quanto riguarda gli studenti stranieri in entrata, eCampus sta provvedendo alla traduzione in inglese dei singoli corsi per ciascun CdS.

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 in un'azienda all'estero: 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).

Gli studenti, a partire dal secondo anno di studi, 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).

Gli studenti, a partire dal primo anno di studi, 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.

Anche i neolaureati possono fare domanda di tirocinio, entro 12 mesi dal conseguimento della laurea.

L'adeguatezza e l'efficacia del servizio fornito sono monitorate principalmente attraverso il questionario di rilevazione delle opinioni dei laureandi.

Nessun Ateneo



QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

L'Ufficio Placement si occupa dell'attività di orientamento in uscita e di accompagnamento al mondo del lavoro e ha il compito di gestire ed implementare accordi e convenzioni con enti pubblici o privati disponibili ad accogliere tirocinanti extracurriculari e interessati a inserire in organico neolaureati.

16/01/2020

I Principali strumenti utilizzati dall'Ufficio Placement per mettere in contatto aziende e studenti sono:

- la bacheca offerte di lavoro, disponibile nell'area riservata del sito di Ateneo, dove gli studenti ed i laureati possono consultare gli annunci di lavoro e di tirocinio extracurricolare;
- i Recruiting days, che rappresentano occasioni di incontro tra studenti e aziende, che descrivono le attività svolte e illustrano i profili ricercati.

Inoltre, L'Ufficio Placement, in collaborazione con i docenti d'Ateneo, ha predisposto una serie di seminari dedicati a studenti e laureati, con lo scopo fornire strumenti e tecniche per la ricerca attiva del lavoro. Tali seminari sono erogati online, nell'area riservata del sito di Ateneo, e sono relativi alle seguenti tematiche:

- Come scrivere un C.V. e una lettera di presentazione
- Come prepararsi al colloquio di lavoro (individuale e di gruppo)
- Mercato del lavoro: soggetti, profili, candidature e reclutamento online
- Soft skill e l'etica del lavoro
- La web reputation
- Il web 2.0 e linkedIn
- Auto motivazione e self leadership
- Gestione dello stress e tecniche di rilassamento

L'adeguatezza e l'efficacia del servizio fornito sono monitorate principalmente attraverso il questionario di rilevazione delle opinioni dei laureati.

▶ QUADRO B5 | Eventuali altre iniziative

▶ QUADRO B6 | Opinioni studenti

▶ QUADRO B7 | Opinioni dei laureati



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

▶ QUADRO C2 | Efficacia Esterna

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

