REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE DELLA NUTRIZIONE UMANA

(classe LM-61 codice interno corso: 5126)

Titolo I – Istituzione ed attivazione

Art. 1 - Informazioni generali

Titolo II – Obiettivi formativi – Risultati di apprendimento attesi - Profili occupazionali

Art. 2 - Obiettivi formativi

Art. 3 – Risultati di apprendimento attesi

Art. 4 - Profili Occupazionali

Titolo III – Requisiti per l'accesso e modalità di verifica

Art. 5 - Utenza sostenibile e programmazione degli accessi

Art. 6 - Ammissione al corso di studio

Art. 7 – Trasferimenti, passaggi e riconoscimenti CFU

Titolo IV – Organizzazione didattica e svolgimento del percorso formativo

Art. 8 - Curricula

Art. 9 - Svolgimento attività formative

Art. 10 - Riconoscimento studi compiuti all'estero

Art. 11 - Monitoraggio della qualità della didattica

Art. 12 - Frequenza, tutorato e orientamento

Art. 13 - Piano degli studi

Art. 14 - Attività di libera partecipazione

Art. 15 – Iscrizione all'a.a. successivo

Art. 16 - Verifica e valutazione del profitto

Art. 17 - Prova finale e conseguimento del titolo

Art. 18 – Corsi singoli

Titolo V – Norme finali e transitorie

Art. 19 - Entrata in vigore e validità del regolamento

Allegati

Allegato 1 Piano degli studi

Allegato 2 Piano degli studi Part-Time

Allegato 3 Regolamento Tirocini e Prova finale

Titolo I – Istituzione ed attivazione

Art. 1 - Informazioni generali

1. Il presente Regolamento didattico si riferisce al Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana, classe LM-61.
2. Il corso di studio rilascia il titolo di Dottore Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana.
3. La struttura didattica responsabile e la sede in cui si svolge l'attività didattica è il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco.
4. L'organo cui sono attribuite le responsabilità è il Consiglio di Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco. Il corso di studio è retto da un Consiglio di Corso di Studio, nella composizione prevista dallo Statuto, che elegge nel suo seno, tra i docenti/le docenti, un/una Presidente. La gestione del CdS è supportata, conformemente alle specifiche competenze, dal Gruppo di Riesame (GdR), dalla Commissione Paritetica Docenti-Studenti (CPDS), dal/dalla Responsabile dell'Assicurazione della Qualità (RAQ) e dal Servizio per la Qualità della didattica del Dipartimento di SAF.
5. Le informazioni relative al Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana sono disponibili sul sito web del corso di laurea magistrale: https://corsi.unipr.it/it/cdlm-snu

Titolo II – Obiettivi formativi specifici – risultati di apprendimento attesi - profili occupazionali

Art. 2 - Obiettivi formativi

Gli obiettivi generali del corso sono mirati a formare una figura professionale di elevata qualificazione che possieda:

1) conoscenze altamente specializzate, parte delle quali all'avanguardia, nell'ambito della nutrizione umana come base del pensiero originario e/o della ricerca;

2) abilità specializzate, orientate alla soluzione di problemi legati ai settori della nutrizione, degli alimenti e dei prodotti per la salute, necessarie nella ricerca e/o nell' innovazione al fine sia di sviluppare conoscenze e procedure nuove sia di integrare la conoscenza ottenuta in ambiti diversi;

3) competenze nella gestione di contesti di lavoro o di studio complessi e imprevedibili nell'ambito della nutrizione umana che richiedono nuovi approcci strategici, conoscenza e prassi professionale.

La LM-61 ha pertanto come obiettivi specifici la formazione di professionalità avanzate sui temi della Nutrizione Umana grazie ad un'organizzazione didattica in grado di garantire conoscenze, abilità e competenze basate su una solida formazione scientifica interdisciplinare riguardo alla fisiologia, alla nutrizione di base e alla nutrizione applicata nonché ad aree culturali complementari quali sicurezza alimentare, biochimica degli alimenti, epidemiologia e studi di intervento, tecnologie alimentari e farmaceutiche, farmacologia e tossicologia, aspetti regolatori e legali. La presenza di discipline cliniche, inoltre, permetterà di approfondire ulteriori aspetti, quali quelli legati alle patologie a componente o genesi nutrizionale, al ruolo di alimenti e regimi dietetici in diversi stati fisiologici, come la gravidanza, l'allattamento, la crescita, la senescenza e l'attività sportiva, alla prevenzione di malattie cronico-degenerative e al miglioramento del benessere e della qualità della vita.

Il percorso formativo del laureato magistrale LM-61 è articolato e interdisciplinare. Richiede tempi adeguati e la presenza nel CdS di insegnamenti che abbiano come obiettivo l'organizzazione dei saperi specifici necessari al raggiungimento degli obiettivi formativi negli ambiti della 1) Nutrizione Umana, generale e specifica, 2) efficacia e sicurezza degli alimenti e degli integratori, 3) formulazione, produzione e gestione della qualità degli alimenti e degli integratori, inclusi gli affari regolatori e legali, 4) altre attività formative dell'ambito, 5) attività di tirocinio e/o tesi.

1) La gestione della formazione in Nutrizione Umana è riconducibile in primo luogo alla fisiologia, alla biochimica e alle scienze dietetiche applicate. In particolare, la biochimica e la fisiologia identificano gli insegnamenti dedicati alla formazione nutrizionale di base mentre le scienze dietetiche applicate, oltre ad ambiti fisiologici e clinici, si interessano degli aspetti applicativi. Inoltre, le conoscenze cliniche vengono integrate in quegli ambiti quali la medicina interna, la cardiologia, la gastroenterologia, la nefrologia e la psichiatria dove è ben consolidato il ruolo della nutrizione e integrazione alimentare a scopo preventivo e terapeutico.

2) La gestione della formazione sull'efficacia e sicurezza degli alimenti, ingredienti, integratori e sostanze bioattive è riconducibile in primo luogo alla farmacologia, alla chimica farmaceutica e alla chimica degli alimenti. In particolare, ci si focalizzerà su insegnamenti dedicati alla farmacologia e tossicologia generale e all'attività farmacologica e tossicologica dei principali composti bioattivi e/o dei contaminanti, unitamente ad insegnamenti legati alla qualità e alla sicurezza degli alimenti, degli ingredienti e dei potenziali composti indesiderati, anche in

relazione a formulazioni tradizionali e innovative e alle fonti naturali di ingredienti e composti bioattivi.

3) La gestione della formazione sulla formulazione, produzione e gestione della qualità di alimenti, ingredienti e integratori è riconducibile alle tecnologie farmaceutiche e alimentari, inclusa la microbiologia alimentare. In particolare, il focus verterà su attività formative legate alle tecnologie di formulazione, produzione, trasformazione e condizionamento rispettivamente dei prodotti alimentari e degli integratori utilizzati in forma farmaceutica, nonché alla biotrasformazione microbica, all'impiego di microorganismi per la salute e alle interazioni col microbiota intestinale. A completamento dell'ambito sono compresi gli aspetti legali, con l'insegnamento del diritto dell'Unione Europea che identifica le competenze regolatorie e normative legate al settore degli alimenti e degli integratori, anche in riferimento alle specifiche differenze coi farmaci.

4) Tra le altre attività formative sono compresi crediti a scelta dello studente / della studentessa e crediti per attività didattiche linguistiche e informatiche che permettano l'approfondimento di specifici aspetti a completamento del proprio percorso formativo.

5) Infine, i crediti dedicati allo svolgimento della tesi di laurea forniranno ai/alle laureati/e gli strumenti conoscitivi necessari a sviluppare la capacità di pianificare e gestire l'attività di ricerca e/o di tirocinio attraverso l'uso di testi avanzati, riviste scientifiche specialistiche e strumenti informatici.

Art. 3 – Risultati di apprendimento attesi

3.1 – Conoscenza e comprensione

L'insieme di conoscenze acquisite permetterà allo studente / alla studentessa di comprendere l'intera sequenza del complesso processo multidisciplinare che, partendo dai bisogni fisiologici dell'individuo e dall'effetto della dieta sulla prevenzione e trattamento delle malattie, porta alla progettazione, alla formulazione, alla produzione, al controllo, alla registrazione e alla commercializzazione di nuovi alimenti con valenza salutistica (integratori, alimenti funzionali, alimenti destinati a un'alimentazione particolare e a fini medici speciali), di comprovata efficacia. Le conoscenze acquisite durante il percorso formativo si articolano su tre ambiti e riguardano: le complesse relazioni tra dieta e stato di salute e la prevenzione delle malattie legate all'alimentazione, inclusa la valutazione dello stato di nutrizione degli individui della popolazione e di sottopopolazioni specifiche e l'uso appropriato e basato sull'evidenza di alimenti e integratori tradizionali e innovativi (AMBITO DELLA FORMAZIONE IN NUTRIZIONE UMANA - SSD BIOS-06/A (ex BIO/09); BIOS-07/A (ex BIO/10); BIOS-08/A (ex BIO/11); BIOS-

12/A (ex BIO/16); MEDS02/A (ex MED/04); MEDS-05/A (ex MED/09); MEDS-07/B (ex MED/11); MEDS10/A (ex MED/12); MEDS-08/A (ex MED/13); MEDS-08/B (ex MED/14); MEDS11/A (ex MED/25); MEDS-08/C (ex ;MED/49)];

le caratteristiche di efficacia e di sicurezza dei prodotti e degli integratori alimentari, e le conoscenze e competenze chimico-tossicologiche per la manipolazione in sicurezza nelle fasi produttive [AMBITO DELL'EFFICACIA E SICUREZZA - SSD BIOS-11/A (ex BIO/14); CHEM-07/A (ex CHIM/08); CHEM07//B (ex CHIM/10)];

le conoscenze avanzate in campo industriale e specificamente nella progettazione, ricerca, sviluppo, formulazione, produzione e nel controllo degli alimenti con valenza salutistica, oltre agli aspetti regolatori necessari per permetterne l'entrata in commercio (AMBITO DELLA PRODUZIONE E GESTIONE DELLA QUALITA' – SSD AGRI-07/A (ex AGR/15); CHEM-08/A (ex CHIM/09); AGRI-08/A (ex AGR/16); GIUR-10/A (ex IUS/14).

Tali conoscenze e competenze sono acquisite attraverso la frequenza degli insegnamenti caratterizzanti o affini compresi nei tre diversi ambiti, i cui contenuti sono specificamente progettati e coordinati per il raggiungimento degli obiettivi formativi previsti.

La qualità e l'attinenza dei contenuti dei corsi con gli obiettivi prefissati dal corso di laurea sono garantite dalle competenze presenti nel dipartimento proponente cui afferiscono docenti con interessi didattici e di ricerca propri sia dell'ambito nutrizionale e degli alimenti sia farmacologico/farmaceutico/tecnologico. Le competenze presenti nel dipartimento forniscono inoltre la possibilità agli studenti/alle studentesse di frequentare seminari di esperti del settore provenienti da altre realtà nazionali e internazionali.

L'efficacia del percorso formativo nel conferire agli studenti/alle studentesse tali conoscenze e la capacità di comprensione acquisita è puntualmente verificata attraverso esami orali e scritti.

3.2 Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Le Dottoresse e i Dottori Magistrali LM-61 devono essere in grado di applicare le conoscenze acquisite durante il percorso formativo e dimostrare capacità e abilità nell'affrontare e risolvere problemi su tematiche nuove inserite in contesti interdisciplinari connessi alle esigenze del mondo della produzione e dei servizi che riguardano il settore degli alimenti con valenza salutistica.

Nel dettaglio, il laureato/la laureata dovrà essere in grado di:

- valutare lo stato di nutrizione dell'individuo, tenendo in considerazione le esigenze specifiche relative alle varie fasi della vita e alla pratica dell'attività sportiva, e delle comunità e applicare i trattamenti dietetici più opportuni secondo criteri di evidence-based nutrition;

- affrontare le problematiche derivanti dalla necessità di garantire l'impiego sicuro ed efficace di nutrienti e composti bioattivi;
- affrontare gli aspetti legati a ricerca e sviluppo, manufacturing e controllo della qualità, vigilanza, regolatori e marketing degli alimenti e degli integratori per la salute.

Inoltre, le Dottoresse e i Dottori Magistrali devono avere la capacità di raccogliere e interpretare in modo critico i dati teorici e sperimentali di letteratura utili per esprimere giudizi autonomi nel campo delle problematiche di ricerca e di opinione pubblica riguardanti la Nutrizione Umana, e la capacità di giudicare procedure non standardizzate da applicare nella soluzione di problemi che si presentino durante le attività previste dal profilo professionale. L'acquisizione di tali capacità è favorita non solo dai corsi teorici previsti dal piano degli studi, ma anche da esercitazioni pratiche, parte integrante dell'offerta formativa, e dalla frequenza del tirocinio curricolare in laboratori qualificati all'interno o esterno dell'università o in aziende del settore. La capacità di applicare le conoscenze e di comprensione è ulteriormente sviluppata e verificata nel corso della prova finale.

3.3 Autonomia di giudizio

Al termine degli studi, il laureato/la laureata magistrale possiede consapevolezza ed autonomia di giudizio tali per cui è in grado di valutare e interpretare protocolli sperimentali, metodi e risultati pubblicati nella letteratura scientifica in ambito di Nutrizione e Salute, di riconoscere gli aspetti legati all'integrità della ricerca scientifica in generale e nell'ambito dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana in particolare, nonché di identificare gli aspetti e le competenze acquisite nel percorso di studi utili alle proprie decisioni professionali e di riconoscere gli aspetti e le competenze che necessitano di un ulteriore approfondimento. L'autonomia di giudizio deve inoltre contemplare la capacità di interpretare correttamente il ruolo e le funzioni degli alimenti, dei nutrienti e degli integratori nel mantenimento di un corretto stato di nutrizione e di riconoscere il grado di evidenza scientifica alla base delle raccomandazioni nutrizionali e di impiego (Evidence-Based Nutrition), oltre che di confrontarsi con referenti scientifici esperti, anche di diverse aree scientifiche, appartenenti sia al mondo della ricerca che al mondo industriale. La verifica dell'autonomia di giudizio si baserà sulla capacità di discutere in gruppo tra pari, o con i/le docenti, elaborati, relazioni, letteratura scientifica e testi di studio. Altre importanti strumenti per sviluppare capacità decisionali e di giudizio sono rappresentati dalle esercitazioni. Infine, l'autonomia di giudizio sarà ulteriormente sviluppata e valutata in modo approfondito in occasione della preparazione, stesura e discussione della tesi di laurea.

3.4 Abilità comunicative

Il laureato al termine degli studi ha sviluppato attitudini personali alla chiarezza comunicativa, alla proprietà di linguaggio specifico della disciplina e al rigore scientifico, con riferimento alle proprie conoscenze e ai risultati della propria ricerca, sia in ambito scientifico sia in ambito divulgativo, sia in forma scritta che orale. Particolare valenza avrà la capacità di comunicare, in un ambito interdisciplinare con interlocutori quali medici, responsabili dei laboratori tecnologici, responsabili aziendali e di marketing, responsabili di organizzazioni pubbliche sanitarie, le proprie conoscenze o i risultati della propria ricerca, sia in forma scritta, sia oralmente, adeguando il livello della comunicazione agli interlocutori cui è rivolta. Il laureato/La laureata sarà inoltre in grado di trasmettere correttamente il valore nutrizionale e salutistico di alimenti, ingredienti, integratori alimentari e prodotti dietetici utilizzando mezzi diversi (etichette, relazioni, pubblicità, presentazioni orali), nonché di lavorare in gruppo e di mantenere corrette relazioni interpersonali, utilizzando in modo appropriato ed efficace gli strumenti informatici per la presentazione di dati. La valutazione delle abilità comunicative verrà effettuata dai/dalle docenti, oltre che in sede di esame, anche nel corso di seminari universitari e aziendali, discussione di letteratura scientifica, esercitazioni e laboratori. Le abilità comunicative verranno inoltre ulteriormente sviluppate e valutate nel corso delle attività di tirocinio/tesi e nella discussione della tesi di laurea.

3.5 Capacità di apprendimento

Il corso di studio fornisce gli strumenti cognitivi e gli elementi logici che possano garantire al laureato/alla laureata magistrale un aggiornamento continuo delle conoscenze acquisite nello specifico settore professionale, attraverso la consultazione di materiale bibliografico in modo autonomo e auto-determinato. Importanza particolare riveste la capacità di consultare le banche dati in ambito nutrizionale e di approcciare ipotesi di ricerca legate alla formulazione, efficacia e impiego degli elementi rappresentativi dei diversi settori affrontati (alimenti, ingredienti, integratori, tecnologie etc.), mettendo a frutto le competenze acquisite e utilizzando in modo critico e/o creativo le evidenze scientifiche esistenti. Altro aspetto di particolare importanza riguarda l'acquisizione della capacità di utilizzare con competenza i principali strumenti informatici e digitali della comunicazione telematica. I risultati attesi verranno valutati in occasione dell'elaborazione della discussione della tesi di laurea, oltre che durante gli esami dei singoli insegnamenti.

Art. 4 - Profili occupazionali

Nutrizionista esperto in ricerca, sviluppo e gestione degli alimenti e integratori per la salute.

Funzione in un contesto di lavoro: Il profilo professionale è solidamente centrato sulle competenze che il laureato/la laureata acquisirà nella valutazione dello stato di nutrizione, nella pianificazione dietetica e nella promozione di sani stili di vita partendo dalle esigenze dell'individuo in diverse situazioni fisiologiche e in condizioni particolari che richiedono conoscenze e capacità per sviluppare e utilizzare al meglio alimenti funzionali, alimenti speciali e integratori alimentari. L'approccio del/della Nutrizionista così formato sarà complementare a quello di altre figure centrate sull'ambito nutrizionale clinico-sanitario (medico specialista, dietista), con le quali dovrà avere capacità di interagire per sviluppare e proporre prodotti e servizi aggiuntivi e migliorativi. competenze associate alla funzione:

- lo sviluppo, la formulazione e il corretto impiego di prodotti alimentari ad alto impatto nutrizionale (alimenti funzionali, alimenti e supplementi destinati a un'alimentazione particolare e alimenti a fini medici speciali);
- la ricerca di base nei diversi ambiti della nutrizione umana;
- la ricerca applicata e la dimostrazione degli effetti salutistici esercitati dai componenti (alimenti, nutrienti e non nutrienti) presenti nella dieta (health claims);
- la valutazione delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti e delle loro modificazioni indotte dai processi tecnologici e biotecnologici;
- la valutazione della sicurezza e dell'idoneità al consumo di alimenti e integratori alimentari, anche in relazione all'elaborazione di linee guida e procedure relative ai controlli nella preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti;
- la partecipazione a indagini sui consumi alimentari per la valutazione dell'esposizione dietetica ad alimenti, ingredienti e integratori alimentari per la sorveglianza nutrizionale e la nutrivigilanza;
- la capacità di valutare i consumi e le abitudini alimentari dell'individuo, di popolazioni e di specifici sottogruppi con bisogni speciali e il loro ruolo nel mantenimento della salute e del benessere;
- la gestione delle problematiche regolatorie nazionali e sovrannazionali nel settore degli alimenti e degli ingredienti alimentari, incusa l'etichettatura nutrizionale degli alimenti e l'etichettatura e l'immissione in commercio degli integratori e dei novel foods;

- il disegno e la gestione di protocolli dietetici finalizzati al mantenimento della salute in condizioni fisiologiche, incluse condizioni particolari quali accrescimento, gravidanza, allattamento, attività sportiva, senescenza etc.;
- la progettazione e la gestione della comunicazione istituzionale e/o aziendale riguardo al rapporto alimentazione e salute.

Sbocchi occupazionali: In riferimento alle attività classificate dall'ISTAT, gli sbocchi occupazionali del laureato/della laureata magistrale in Scienze della Nutrizione Umana riguardano le attività professionali, libero-professionali ed imprenditoriali nell'ambito delle Scienze della vita. In particolare, gli sbocchi occupazionali riguardano:
- le aziende alimentari e chimico-farmaceutiche, con compiti di ricerca, produzione, controllo, marketing, vigilanza, regolatorio;
- i punti vendita di prodotti salutistici, incluse le farmacie e la grande distribuzione organizzata;
- gli enti pubblici e privati di controllo e di analisi degli alimenti;
- le aziende di ristorazione collettiva e di dietetica delle comunità;
- la consulenza, la formazione e la divulgazione, l'educazione e la pubblicistica nel settore dell'alimentazione umana;
- la ricerca scientifica di base e applicata nel settore dell'alimentazione e della nutrizione.

Ulteriore sbocco occupazionale collegato all'iscrizione del Laureato Magistrale all'Ordine dei Biologi, previo superamento dell'esame di stato. è l'abilitazione professionale alla valutazione dello stato di nutrizione e dei bisogni nutritivi dell'individuo in tutte le sue fasi della vita, così come all'elaborazione e determinazione di diete ottimali

Titolo III – Requisiti per l'accesso e modalità di verifica

Art. 5 - Utenza sostenibile e programmazione degli accessi

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana è ad accesso programmato a livello locale. Il numero dei posti è stabilito ogni anno.

Art. 6 – Ammissione al Corso di Studio

1 - REQUISITI DI AMMISSIONE

Ai sensi dell'art. 6, comma 2, del D.M. 270/04, per l'accesso al corso di studio sono richiesti particolari requisiti curricolari (vedi punto 2.1) nonché il possesso di un'adeguata preparazione personale (vedi punto 2.21.1 REQUISITI CURRICULARI

I requisiti curriculari di cui ai successivi punti 1.1.1. e 1.1.2. dovranno essere posseduti al momento dell'invio della domanda di ammissione alla selezione.

1.1.1 TITOLO DI STUDIO

- Laurea triennale nelle classi di laurea: L-2 Biotecnologie, L-13 Scienze Biologiche, L-26 Scienze e Tecnologie Alimentari, L-29 Scienze e Tecnologie Farmaceutiche o alle corrispondenti classi di laurea di cui all'ex D.M. 509/99;

oppure

- Laurea magistrale a ciclo unico nelle classi di laurea: LM-13 Farmacia e Farmacia Industriale, LM-41 Medicina e Chirurgia o alle corrispondenti clsi di laurea di cui all'ex D.M. 509/99;

oppure

- Laurea magistrale nelle classi di laurea: LM-6 Biologia, LM-8 Biotecnologie Industriali, LM-9 Biotecnologie Mediche, Veterinarie e Farmaceutiche, LM-70 Scienze e Tecnologie Alimentari o alle corrispondenti classi di laurea di cui all'ex D.M. 509/99.

oppure,

- In caso di possesso di altra laurea triennale o magistrale, il candidato/la candidata dovrà aver conseguito (anche tramite corsi singoli) almeno 40 CFU complessivi negli ambiti scientifico disciplinari:

  - MATH-01/A; MATH-01B; MATH-02A; MATH-02B; MATH-03A; MATH-03B; MATH-04A (ex MAT01-02-03-04-05-06-07);
  - PHYS -01/A; PHYS-02/A; PHYS-03/A; PHYS-04/A; PHYS-05/A; PHYS-05/B; PHYS-06/A (ex FIS/01-02-03-04-05-06-07);
  - CHEM-01/A; CHEM-02/A; CHEM-03/A; CHEM-04/A; CHEM-05/A; CHEM-06/A; CHEM-07/A; CHEM-07/B; CHEM-07/C; CHEM-08/A (ex CHIM/01-02-03-04-05-06-07-08-09-10-11)
  - BIOS-06/A; BIOS-07/A; BIOS-08/A; BIOS-09/A; BIOS-10/A (ex BIO/09-10-11-12-13)

  con il rispetto dei seguenti limiti minimi di CFU per ciascun ambito:

  - 6 CFU in uno o più settori scientifico disciplinari MATH-01/A; MATH-01B; MATH-02A; MATH-02B; MATH-03A; MATH-03B; MATH-04A (ex MAT01-02-03-04-05-06-07);
  - 4 CFU in uno o più settori scientifico disciplinari PHYS -01/A; PHYS-02/A; PHYS-03/A; PHYS-04/A; PHYS-05/A; PHYS-05/B; PHYS-06/A (ex FIS/01-02-03-04-05-06-07);

- 8 CFU in uno o più settori scientifico disciplinari CHEM-01/A; CHEM-02/A; CHEM-03/A; CHEM-04/A; CHEM-05/A; CHEM-06/A; CHEM-07/A; CHEM-07/B; CHEM-07/C; CHEM-08/A (ex CHIM/01-02-03-04-05-06-07-08-09-10-11);
- 12 CFU in uno o più settori scientifico disciplinari BIOS-06/A; BIOS-07/A; BIOS-08/A; BIOS-09/A; BIOS-10/A (ex BIO/09-10-11-12-13).

1.1.2 ADEGUATA CONOSCENZA DELLA LINGUA INGLESE

È richiesto il possesso di un'adeguata conoscenza della lingua inglese che risulti da una delle seguenti opzioni:

– aver sostenuto un esame universitario per l'apprendimento della lingua inglese di livello almeno B1, oppure un esame di lingua inglese con valenza di almeno 3 CFU;
– essere in possesso di una certificazione ufficiale di livello almeno B1;
– aver acquisito un titolo universitario di primo livello erogato ufficialmente in lingua inglese.

1.2 VALUTAZIONE DELLA PREPARAZIONE PERSONALE

La preparazione personale del candidato/della candidata in possesso dei requisiti curriculari sarà valutata dalla Commissione di Ammissione, e prenderà in considerazione i seguenti elementi di giudizio desumibili dalla carriera studentesca:

1 - votazione di laurea

2 - numero di CFU conseguiti nelle materie "requisito"

3 - numero di CFU conseguiti nelle materie "di interesse"

Al termine della valutazione la Commissione di ammissione attribuirà a ciascun candidato/ciascuna candidata un punteggio, utile al fine della formulazione della graduatoria di merito finalizzata all'ammissione al corso, calcolato con il seguente algoritmo:

P = A+B = L + 1 (in caso di 110L) + (CFU req. + CFU int.) / n.ro anni di durata del/i corso/i

Dove P = punteggio finale (espresso con arrotondamento a due numeri decimali) risulta dalla somma di 2 elementi A e B.

A - **LA VOTAZIONE DI LAUREA ESPRESSA IN CENTODECIMI** + 1 PUNTO PER LA LODE

Sarà calcolato nel seguente modo:

A = L + 1 (in caso di 110 e Lode)

L = Voto di laurea espresso in centodecimi.

Nel caso il candidato/la candidata abbia conseguito più di un titolo di laurea o laurea magistrale, verrà considerato ai fini del punteggio il voto di laurea più alto.

B - PUNTEGGIO PARI ALLA SOMMA DEI **CFU CONSEGUITI NEI SSD APPARTENENTI ALLE MATERIE REQUISITO E NEI SSD APPARTENENTI ALLE MATERIE INTERESSE**, NORMALIZZATO MEDIANTE IL RAPPORTO CON IL NUMERO DI ANNI DI STUDIO DEL CORSO (O DEI CORSI) DI PROVENIENZA

Sarà calcolato nel seguente modo

B = (CFU req. + CFU int.) /n.ro anni di durata del corso

CFU req. = numero di CFU conseguiti in tutti gli esami sostenuti in tutti i corsi di livello universitario frequentati nelle materie appartenenti a SSD requisito.

SSD delle materie requisito:

- MATH-01/A; MATH-01B; MATH-02A; MATH-02B; MATH-03A; MATH-03B; MATH-04A (ex MAT01-02-03-04-05-06-07);
- PHYS -01/A; PHYS-02/A; PHYS-03/A; PHYS-04/A; PHYS-05/A; PHYS-05/B; PHYS-06/A (ex FIS/01-02-03-04-05-06-07);
- CHEM-01/A; CHEM-02/A; CHEM-03/A; CHEM-04/A; CHEM-05/A; CHEM-06/A; CHEM-07/A; CHEM-07/B; CHEM-07/C; CHEM-08/A (ex CHIM/01-02-03-04-05-06-07-08-09-10-11);
- BIOS-06/A; BIOS-07/A; BIOS-08/A; BIOS-09/A; BIOS-10/A (ex BIO/09-10-11-12-13).

CFU int. = numero di CFU conseguiti negli esami sostenuti in tutti i corsi di livello universitario frequentati nelle materie appartenenti a SSD di interesse.

SSD delle materie di interesse:

BIOS-11/A (ex BIO/14); BIOS-15/A (ex BIO/19); MEDS-24/B (ex MED/42); MEDS-08/C (ex MED/49); AGRI-07/A (ex AGR/15); AGRI-08/A (ex AGR/16)

Nel caso di corsi integrati in cui non tutti i moduli hanno SSD appartenente alle materie requisito o alle materie di interesse, sono valutati solo i CFU del modulo con SSD requisito o di interesse

n.ro anni di durata del corso = n.ro di anni di durata nominale del corso universitario (o dei corsi) di provenienza:

- "3" per corsi di laurea triennale
- "5" per corsi di laurea magistrale a ciclo unico quinquennali
- "6" per corsi di laurea magistrale a ciclo unico sessennali
- "2" per corsi di laurea magistrale

In caso il/la candidato/a avesse completato più corsi universitari di durata diversa, il punteggio verrà calcolato normalizzando le somme dei cfu conseguiti rapportati alla somma delle diverse durate.
Es. studente o studentessa che ha conseguito un corso di laurea triennale (1) e un corso di laurea magistrale (2):
P = L (voto di laurea maggiore tra i corsi 1 e 2) + 1 (in caso di lode) + [(n.ro cfu requisito corso 1 + n.ro cfu interesse corso 1) + (n.ro cfu requisito corso 2 + n.ro cfu interesse corso 2)] / [(3 (durata del corso di laurea triennale 1) + 2 (durata del corso di laurea magistrale 2)].

In casi particolari, la Commissione di Ammissione effettuerà le opportune valutazioni.

Non è considerata adeguata la preparazione personale dei candidati/delle candidate che conseguano un punteggio finale inferiore a 100,00; tali candidati/e non saranno inseriti nella graduatoria di ammissione al corso e saranno indicati come "non idonei/e".
A parità di punteggio saranno preferiti i candidati e le candidate con valore più alto della votazione di laurea. In caso di parità di tale valore, verranno preferiti i candidati e le candidate di minore età.

Le modalità e i termini di presentazione della domanda di ammissione sono illustrate nel bando di ammissione pubblicato sul sito web del corso di studio (https://corsi.unipr.it/it/cdlm-snu/modalita-di-iscrizione-e-scadenze). Le modalità di immatricolazione per studenti e studentesse ammessi/e sono riportate nel Manifesto degli Studi e nel sito web di Ateneo.

Art. 7 – Trasferimenti, passaggi e riconoscimenti CFU

Non si accettano trasferimenti o passaggi al 1^ anno di corso.

Per l'ingresso al 2^ anno gli studenti e le studentesse dovranno aver ottenuto il riconoscimento di un minimo di 40 cfu conseguiti nella carriera pregressa, relativi ad attività formative del 1^ anno di corso. La domanda di trasferimento o passaggio dovrà pervenire entro il 30 settembre, o altra data deliberata dal Consiglio di Corso di Studio, secondo le modalità dettagliate ul sito web di Ateneo https://www.unipr.it e sul sito web del corso https://corsi.unipr.it/it/cdlm-snu.
Il Consiglio di Corso di studio o una struttura interna al consiglio da questo delegata, valuterà il

riconoscimento degli esami sostenuti e dei crediti acquisiti nella carriera universitaria precedente.
Possono essere riconosciuti esami sostenuti in una carriera magistrale pregressa. Le modalità e i termini per la richiesta di riconoscimento/convalida CFU sono indicati sul sito web del corso di laurea magistrale: https://corsi.unipr.it/it/cdlm-snu .
I crediti formativi universitari acquisiti sono riconosciuti dal Consiglio di Corso di studio sulla base dei seguenti criteri: analisi del programma svolto; valutazione della congruità dei settori scientifico disciplinari e dei contenuti delle attività formative in cui lo studente / la studentessa ha maturato i crediti con gli obiettivi formativi specifici del corso di studio e delle singole attività formative da riconoscere, perseguendo comunque la finalità di mobilità degli studenti; eventuale obsolescenza delle competenze acquisite dal punto di vista culturale e professionale.

Sono riconosciuti fino ad un massimo di 24 cfu per le attività, le competenze e le abilità di cui all'art. 2 – comma 1 del DI 931 del 04-07-2024, sulla base della valutazione della stretta coerenza con gli obiettivi formativi e i risultati di apprendimento attesi del corso di studio.

Titolo IV – Organizzazione didattica e svolgimento del percorso formativo

Art. 8 – Curricula

1. Il Corso di Laurea in Scienze della Nutrizione Umana prevede un solo curriculum.

Art. 9 - Svolgimento attività formative

1. Di norma entro il 15 giugno di ogni anno, o comunque entro la data stabilita dall'Ateneo, il Consiglio di Dipartimento approva il piano degli studi del corso di laurea magistrale, precisando, per ogni attività formativa, le modalità di svolgimento, il numero di crediti formativi universitari, il numero di ore di attività didattica frontale, esercitazioni e attività di laboratorio, la sede, il periodo di svolgimento ed eventuali obblighi di frequenza specifici.
2. La durata del Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana è di 2 anni. Le attività formative previste, corrispondenti a 120 crediti, sono organizzate su base semestrale. Le attività formative possono essere organizzate in lezioni frontali, esercitazioni, attività di laboratorio e tirocini. Nei limiti di quanto consentito dalla normativa per corsi di studio in modalità convenzionale e in conformità alle disposizioni dell'Ateneo, potranno essere

considerate modalità di insegnamento telematiche. Il carico di lavoro di apprendimento, compreso lo studio individuale, corrispondente a un credito formativo è pari a 25 ore. Relativamente agli insegnamenti elencati nel piano degli studi, a ciascun credito formativo corrispondono 8 ore di attività didattica frontale, o 15 ore di esercitazioni in aula, o 15 ore di attività di laboratorio.

3. Per accedere alle esercitazioni di laboratorio gli studenti e le studentesse devono essere in possesso del certificato relativo all'espletamento del Corso Sicurezza rilasciato dall'Università di Parma.

Tutti gli studenti e tutte le studentesse al 1^ anno devono obbligatoriamente svolgere il Corso "Sicurezza sul posto di lavoro" entro la data di inizio dei laboratori, che sarà comunicata con la pubblicazione del calendario delle lezioni del 1^ semestre. Tale corso predisposto dall'Ateneo in modalità on line. Al termine del corso si conseguono gli attestati che verranno richiesti prima di accedere ai laboratori.

4. Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana consente e favorisce, nei limiti previsti dalla normativa vigente per i corsi offerti in modalità convenzionale e in conformità con le linee guida di Ateneo (Art. 27 del Regolamento Didattico di Ateneo), l'adozione di modalità didattiche innovative e multimediali, caratterizzate e supportate dall'impiego delle tecnologie della comunicazione, con l'obiettivo di ampliare l'accessibilità, migliorare la qualità della formazione e promuovere l'inclusione di studenti e studentesse.

Art. 10 – Riconoscimento studi compiuti all'estero

Nel rispetto delle leggi vigenti e del Regolamento Didattico di Ateneo, il Consiglio di Corso di Studio promuove azioni volte a migliorare il livello di internazionalizzazione dei percorsi formativi attraverso l'inserimento di opportunità di studio all'estero, anche in mobilità virtuale, rese note a studenti e studentesse attraverso appositi bandi, sulla base di rapporti convenzionali di scambio tramite l'utilizzo del sistema di European Credit Transfer and Accumulation System (ECTS). A tal fine il Consiglio di Corso di Studio individua un/una Referente per la Mobilità Internazionale, il/la quale partecipa come membro alla Commissione di Dipartimento per la Mobilità Internazionale. Sul sito del Dipartimento è disponibile un Vademecum per lo studente / la studentessa intenzionato a intraprendere un'esperienza all'estero nell'ambito dei programmi di mobilità europea e internazionale a fini di studio e di tirocinio, che include informazioni, scadenze e documentazioni necessarie per seguire l'iter

burocratico e pianificare per tempo la partecipazione ai bandi: https://saf.unipr.it/it/internazionale/mobilita-e-relazioni-internazionali.

Art. 11 - Monitoraggio della qualità della didattica

1. Il Consiglio di Corso di Studio, avvalendosi anche del Gruppo di Riesame (GdR) e del Responsabile dell'Assicurazione della Qualità (RAQ) nominati al suo interno, e in collaborazione con il Presidio della Qualità Dipartimentale (PQD), la CPDS, e con il Presidio della Qualità di Ateneo, mette in atto, per la parte ad esso spettante, le procedure necessarie per il monitoraggio della qualità della didattica, per il controllo del rispetto degli orari di lezione e di ricevimento dei/delle singoli/e docenti, per la verifica della corretta compilazione del Syllabus per ciascun insegnamento del corso, per la verifica della presenza nel portale online Elly, del materiale didattico presentato a lezione, che i/le docenti sono tenuti a pubblicare tempestivamente, e per la libera fruizione delle strutture didattiche e di studio da parte di studenti e studentesse. Esso inoltre adotta tutte le iniziative idonee a promuovere un coinvolgimento pieno e costante della totalità dei docenti del Corso di Studio nelle attività istituzionali volte a garantire la qualità della didattica.
https://saf.unipr.it/it/dipartimento/qualita-di-dipartimento
https://saf.unipr.it/it/didattica/qualita-della-didattica
https://corsi.unipr.it/it/cdlm-snu

2. Il Consiglio, inoltre, mette in atto tutte le strategie necessarie per massimizzare la compilazione dei questionari di rilevazione dell'opinione studenti (OPIS). L'OPIS, infatti, è uno strumento finalizzato a rilevare l'opinione delle studentesse e degli studenti al fine di migliorare la didattica, la qualità e l'organizzazione dei corsi di studio e costituisce parte integrante del sistema di valutazione dell'Ateneo.

Art. 12 - Frequenza, tutorato e orientamento

1. La frequenza alle lezioni frontali non è obbligatoria, ma è vivamente consigliata.
2. La frequenza alle attività di laboratorio è obbligatoria. Le attività di laboratorio saranno suddivise in turnazioni sulla base del numero degli studenti e delle studentesse immatricolati/e.
3. Il percorso di studio è supportato dalla presenza di un/una docente referente per l'orientamento in ingresso e da un/una docente per l'orientamento in uscita. L'attività di

tutorato è rivolta a tutti gli studenti e le studentesse iscritti/e per guidarli/e e sostenerli/e durante il percorso formativo, garantendo loro un supporto informativo e motivazionale, al fine di favorire il completamento degli studi nei tempi previsti. Sono inoltre previste attività di orientamento rivolte agli studenti e alle studentesse iscritti/e al corso di studio e a coloro che abbiano già conseguito un titolo accademico, per favorirne l'ingresso nel mondo del lavoro.

4. Sul sito web del Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana sono disponibili i nominativi dei/delle referenti per attività di orientamento e tutorato https://corsi.unipr.it/it/cdlm-snu/organizzazione-del-corso .

Art. 13 - Piano degli studi

1. All'atto dell'iscrizione al primo anno di corso allo studente e alla studentessa è attribuito un piano degli studi standard. Il corso di studio prevede anche un piano degli studi per gli studenti e le studentesse part-time part-time. Il piano degli studi è riportato sul sito web del Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana: https://corsi.unipr.it/it/cdlm-snu

2. È prevista la seguente propedeuticità: il superamento dell'esame del 1^ anno di "Chimica e biochimica dei nutrienti e degli xenobiotici" è propedeutico all'esame del 1^ anno di "Biochimica e patologia della Nutrizione".

3. Nell'ambito delle attività formative "a libera scelta dello studente", il Consiglio di Corso, all'inizio di ogni anno accademico, rende note le attività predisposte dal Corso di Studio, ferma restando la possibilità da parte dello studente / della studentessa di scegliere autonomamente altre attività all'interno dell'Ateneo di Parma, previo parere favorevole del Consiglio di Corso o di struttura interna da questo delegata, che valuterà la coerenza con il progetto formativo. Lo studente/La studentessa può scegliere liberamente il corso a scelta purché coerente con il progetto formativo e rispettando le seguenti limitazioni:

- non è consentito scegliere insegnamenti già sostenuti all'interno della laurea triennale di provenienza;
- non è consentito scegliere insegnamenti i cui contenuti siano già compresi in altri insegnamenti facenti parte del piano degli studi adottato o della carriera pregressa dello studente/della studentessa

Nel piano degli studi è consentito l'inserimento di un numero massimo di 15 CFU di insegnamenti opzionali, che, una volta inseriti nel piano degli studi, dovranno tutti essere sostenuti per potersi laureare.

Le procedure e i termini per la compilazione del piano degli studi e la scelta dei corsi opzionali per gli studenti e le studentesse del 2^ anno, sono illustrate nel sito web del corso di laurea https://corsi.unipr.it/it/cdlm-snu/insegnamenti-e-piano-degli-studi .

Art. 14 - Attività di libera partecipazione

Il Consiglio di Corso di Studio provvede al riconoscimento, come attività a scelta, dei CFU relativi alle attività di libera partecipazione come stabilito dal Regolamento per le attività di libera partecipazione emanato con DRD n. 834 del 6 aprile 2017:

- attività in ambito sportivo;
- attività di partecipazione sociale;
- attività culturali ed artistiche.

Tali attività potranno essere riconosciute nel limite massimo di 6 CFU sia nel caso di istanza di riconoscimento di CFU per un'unica tipologia di attività (sportiva, sociale, artistico-culturale), che nel caso di richiesta cumulativa riferita a più tipologie.

Per ulteriori dettagli occorre consultare il sito web di Ateneo (https://www.unipr.it/crediti-attivita-di-libera-partecipazione) nella sezione dedicata ai crediti per attività di libera partecipazione e il sito web del corso di studio (https://corsi.unipr.it/it/cdlm-snu).

Art. 15 - Iscrizione all'a.a. successivo

L'iscrizione all'a.a. successivo del corso non prevede blocchi specifici o particolari propedeuticità.

Art. 16 - Verifica e valutazione del profitto

1. Il Dipartimento definisce i periodi per le verifiche di profitto. Le date delle prove di esame sono rese note tramite inserimento su applicativi messi a disposizione dall'Ateneo.
2. Le modalità di verifica del profitto possono prevedere esami scritti e/o orali, prove in itinere, test con domande a risposta libera o vincolata, prove di laboratorio, esercitazioni al computer, elaborati personali o il riconoscimento di attività formative svolte nell'ambito di programmi di mobilità internazionale.
3. Le modalità di svolgimento dell'attività didattica e le modalità di esame sono pubblicate per ciascun insegnamento nel Syllabus di ciascun corso.

4. L’esame è valutato in trentesimi, con eventuale lode.

5. Per quanto non disciplinato dal presente articolo si rimanda a quanto previsto nel Regolamento Didattico di Ateneo.

Art. 17 – Tirocinio, prova finale e conseguimento del titolo

1. La Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana si consegue, dopo aver superato tutte le altre attività formative, con il superamento della prova finale che prevede la discussione di una tesi di laurea ad alto contenuto tecnico-scientifico di fronte ad una Commissione di Laurea.

2. La tesi consiste in una dissertazione scritta in lingua italiana o in lingua inglese redatta autonomamente dal laureando sotto la supervisione di un relatore. Nel caso di dissertazione redatta in lingua inglese, questa dovrà comunque essere corredata da un riassunto in lingua italiana.

3. Tirocinio e prova finale sono interconnessi in modo che lo studente / la studentessa possa acquisire ulteriori capacità relative allo sviluppo di una ricerca originale, all’organizzazione in una relazione scritta (tesi di laurea) delle informazioni raccolte e alla presentazione e discussione critica delle stesse durante la prova finale. L’attività di tirocinio, perciò, è parte integrante della prova finale. In taluni casi, la tesi potrà basarsi su un'attività originale di trattazione compilativa di problemi emergenti di particolare innovatività o complessità.

4. Il Consiglio di Corso nomina con cadenza annuale un/una Docente Referente per le Tesi di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana, il cui nominativo è pubblicato sul sito web del corso. L’attività prevista dalla Tesi di Laurea Magistrale può essere svolta in tre diverse modalità:

- tirocinio in mobilità internazionale
- tirocinio presso struttura dell’Ateneo (presso Dipartimenti o gruppi di ricerca operanti all’interno dell’Università degli Studi di Parma)
- tirocinio presso struttura esterna (presso Aziende, Enti di diritto pubblico o privato esterni all’Università degli Studi di Parma, ivi comprese altre Università), con cui siano state stipulate apposite convenzioni.

L'attività di tesi di laurea magistrale corrisponde a 21 CFU (525 ore) di cui 11 CFU (275 ore) sono relativi al tirocinio e 10 CFU (250 ore) alla prova finale.

Le modalità di svolgimento e di valutazione dell’attività di tirocinio e tesi e della prova finale sono disciplinate dall’apposito Regolamento Tirocini e Prova Finale che costituisce appendice

e parte integrante del presente Regolamento e che è disponibile anche sul sito web del corso di studio: https://corsi.unipr.it/it/cdlm-snu

Art. 18 – Corsi singoli

È ammessa la possibilità di iscriversi a singoli corsi di insegnamento per un numero massimo di 30 CFU, previa approvazione della domanda da parte del Consiglio di Corso di Studio, ferma restando la possibilità di incrementare il suddetto numero di CFU per motivate esigenze formative da parte del Consiglio di Corso di Studio.

Non è consentito l'acquisto di corsi singoli per gli insegnamenti che prevedono attività di laboratorio.

Le domande per l'acquisto di corsi singoli del 1^ semestre e annualizzati dovranno essere inviate secondo le modalità indicate nella pagina del sito web di Ateneo (https://www.unipr.it) dedicata all'iscrizione a singoli insegnamenti entro il 30 settembre o altra data deliberata dal Consiglio di Corso di Studio.

Le domande per l'acquisto di corsi singoli del 2^ semestre dovranno essere inviate secondo le modalità indicate nella pagina del sito web di Ateneo (https://www.unipr.it) dedicata all'iscrizione a singoli insegnamenti entro il 23 febbraio o altra data deliberata dal Consiglio di Corso di Studio.

Non verranno prese in considerazione domande inviate oltre tali termini.

Titolo V – Norme finali e transitorie

Art. 19 - Entrata in vigore e validità del regolamento

1. Il presente Regolamento didattico entra in vigore con la coorte di studenti e studentesse immatricolati/e nell'a.a. 2026-2027 e rimane valido per ogni coorte successiva per un periodo almeno pari alla durata normale del corso di studio o comunque sino all'emanazione del successivo regolamento.

2. Su richiesta degli studenti e delle studentesse, il Consiglio di Dipartimento si pronuncia riguardo alla corretta applicazione delle norme del presente Regolamento.

Per quanto non espressamente indicato nel presente regolamento si fa riferimento allo Statuto dell'Università degli Studi di Parma, al Regolamento Didattico di Ateneo ed al Regolamento Didattico del Dipartimento.
La modifica degli allegati 1 e 2 è approvata dal CCLM a maggioranza dei presenti e non comporta la necessità di modificare il presente regolamento.

Allegati

Allegato 1 Piano degli studi

Allegato 2 Piano degli studi Part-Time

Allegato 3 Regolamento Tirocini e Prova Finale

Allegato 1 Piano degli studi

LM Scienze della Nutrizione Umana
Piano degli studi

1^ ANNO

Insegnamento	Codice	SSD	Cfu	TAF	Esito
1^ ANNO					
1^ SEMESTRE					
Fisiologia della nutrizione e regolazione metabolica	1009042	BIOS-06/A *(ex BIO/09)*	6	B	V
C.I. Chimica e biochimica dei nutrienti e degli xenobiotici	1012998		11		V
- Modulo 1 - Chimica degli alimenti e degli xenobiotici	1012999	CHEM-07/B *(ex CHIM/10)*	(5)	B	
- Modulo 2 - Biochimica e metabolismo dei nutrienti	1013000	BIOS-07/A *(ex BIO/10)*	(6)	B	
C.I. Farmacologia e Tossicologia	1009061		12		V
- Modulo 1 – Farmacologia	00351	BIOS-11/A *(ex BIO/14)*	(6)	B	
- Modulo 2 - Tossicologia	1000486	BIOS-11/A *(ex BIO/14)*	(6)	B	
Inglese B2	1005267		3	F	G
TOTALE CREDITI DEL 1^ SEMESTRE			**32**		

Insegnamento	Codice	SSD	Cfu	TAF	Esito
1^ ANNO					
2^ SEMESTRE					
C.I.: Nutrizione Umana:	1009059		13		V
- Modulo 1 – Basi di nutrizione applicata e valutazione dello stato di nutrizione	1009046	MEDS-08/C *(ex MED/49)*	(6)	B	
- Modulo 2 – Antropometria clinica nei disordini della nutrizione	1009047	BIOS-12/A *(ex BIO/16)*	(1)	C	
- Modulo 3 – Dietetica dell'individuo e delle comunità	1009048	MEDS-08/C *(ex MED/49)*	(6)	B	
C.I: Biochimica e patologia della nutrizione	1009044		6		V
- Modulo 1: Biochimica dell'alimentazione	1002632	BIOS-07/A *(ex BIO/10)*	(3)	B	
- Modulo 2: Patologia generale	06030	MEDS-02/A *(ex MED/04)*	(3)	C	
C.I.: Evidence-based Nutrition in Medicina generale e specialistica	1009049		11		V
- Modulo 1: Endocrinologia	03467	MEDS-08/A *(ex MED/13)*	(6)	B	
- Modulo 2: Aspetti pratici della nutrizione in medicina interna	1009050	MEDS-05/A *(ex MED/09)*	(1)	B	
- Modulo 3: Aspetti pratici della nutrizione in cardiologia	1009060	MEDS-07/B *(ex MED/11)*	(1)	C	
- Modulo 4: Aspetti pratici della nutrizione in gastroenterologia	1009051	MEDS-10/A *(ex MED/12)*	(1)	B	
- Modulo 5: Aspetti pratici della nutrizione in nefrologia	1009052	MEDS-08/B *(ex MED/14)*	(1)	C	
- Modulo 6: Aspetti pratici della nutrizione nei disturbi dell'alimentazione e della nutrizione	1009053	MEDS-11/A *(ex MED/25)*	(1)	C	
TOTALE CREDITI NEL 2^ SEMESTRE			**30**		
TOTALE CREDITI NEL 1^ ANNO			**62**		

2^ ANNO

Insegnamento	Codice	SSD	Cfu	TAF	Esito
2^ ANNO					
1^ SEMESTRE					
Struttura e attività dei composti bioattivi	1009054	CHEM-07/A (*ex CHIM/08)*	5	C	V
C.I. Tecnologie alimentari e farmaceutiche	1009080		9		V
- Modulo 1: Tecnologie e controllo qualità degli alimenti funzionali	1009055	AGRI-07/A *(ex AGR/15)*	(4)	B	
- Modulo 2: Tecnologie farmaceutiche e controllo qualità	1009056	CHEM-08/A *(ex CHIM/09)*	(5)	C	
Dietetica per le fasi speciali della vita e lo sportivo	1012996	MEDS-08/C *(ex MED/49*)	6	B	V
Corsi a scelta			9	D	
TOTALE CREDITI NEL 1^ SEMESTRE			**29**		

Insegnamento	Codice	SSD	Cfu	TAF	Esito
2^ ANNO					
2^ SEMESTRE					
Microbiologia dei prodotti funzionali	1009057	AGRI-08/A *(ex AGR/16)*	5	B	V
Legislazione europea	1009058	GIUR-10/A *(ex IUS/14)*	3	C	V
Tirocinio da svolgere in una delle seguenti modalità:			11	F	G
Tirocinio presso struttura esterna	1006658				
Tirocinio presso struttura dell'Ateneo	1006659				
Tirocinio in mobilità internazionale	1006660				
Prova finale	14250		10	E	V
TOTALE CREDITI 2^ SEMESTRE			**29**		
TOTALE CREDITI 2^ ANNO			**58**		

1 cfu = 8 ore di lezione frontale
1 cfu = 15 ore di esercitazioni di laboratorio
1 cfu = 15 ore di esercitazioni in aula

Propedeuticità

Il presidente propone inoltre di confermare nel piano degli studi part-time le seguenti propedeuticità:
L'insegnamento integrato "*Chimica e biochimica dei nutrienti e degli xenobiotici*" 1^ anno – 1^ slot **è propedeutico** all'insegnamento integrato "*Biochimica e patologia della nutrizione*" 1^ anno – 2^ slot.

Allegato 2 Piano degli studi Part-Time

LM Scienze della Nutrizione Umana

Piano degli studi part-time

1^ anno 1^ slot

Insegnamento	Codice	SSD	Cfu	TAF	Esito
Fisiologia della nutrizione e regolazione metabolica –	1009042	BIOS-06/A *(ex BIO/09*)	6	B	V
C.I. Chimica e biochimica dei nutrienti e degli xenobiotici	1012998		11		V
Modulo 1 - Chimica degli alimenti e degli xenobiotici	1012999	CHEM-07/B (*ex CHIM/10)*	(5)	B	
Modulo 2 - Biochimica e metabolismo dei nutrienti	1013000	BIOS-07/A *(ex BIO/10)*	(6)	B	
C.I.: Nutrizione Umana:	1009059		13		V
- Modulo 1 – Basi di nutrizione applicata e valutazione dello stato di nutrizione	1009046	MEDS-08/C *(ex MED/49*)	(6)	B	
- Modulo 2 – Antropometria clinica nei disordini della nutrizione	1009047	BIOS-12/A *(ex BIO/16)*	(1)	C	
- Modulo 3 – Dietetica dell'individuo e delle comunità	1009048	MEDS-08/C *(ex MED/49*)	(6)	B	
TOTALE CREDITI 1^ ANNO – 1^ SLOT			**30**		

1^ anno 2^ slot

Insegnamento	Codice	SSD	Cfu	TAF	Esito
Inglese B2	1005267		3	F	G
C.I. Farmacologia e Tossicologia	1009061		12		V
- Modulo 1 – Farmacologia	00351	BIOS-11/A *(ex BIO/14)*	(6)	B	
- Modulo 2: - Tossicologia	1000486	BIOS-11/A *(ex BIO/14)*	(6)	B	
C.I: Biochimica e patologia della nutrizione	1009044		6		V
- Modulo 1: Biochimica dell'alimentazione	1002632	BIOS-07/A *(ex BIO/10)*	(3)	B	
- Modulo 2: Patologia generale	06030	MEDS-02/A (*ex MED/04*)	(3)	C	
C.I.: Evidence-based Nutrition in Medicina generale e specialistica	1009049		11		V
- Modulo 1: Endocrinologia	03467	MEDS-08/A *(ex MED/13)*	(6)	B	
- Modulo 2: Aspetti pratici della nutrizione in medicina interna	1009050	MEDS-05/A *(ex MED/09)*	(1)	B	
- Modulo 3: Aspetti pratici della nutrizione in cardiologia	1009060	MEDS-07/B *(ex MED/11)*	(1)	C	
- Modulo 4: Aspetti pratici della nutrizione in gastroenterologia	1009051	MEDS-10/A *(ex MED/12)*	(1)	B	
- Modulo 5: Aspetti pratici della nutrizione in nefrologia	1009052	MEDS-08/B *(ex MED/14*)	(1)	C	
- Modulo 6: Aspetti pratici della nutrizione nei disturbi dell'alimentazione e della nutrizione	1009053	MEDS-11/A (*ex MED/25)*	(1)	C	
TOTALE CREDITI 1^ ANNO – 2^SLOT			**32**		

2^ anno 1^ slot

Insegnamento	Codice	SSD	Cfu	TAF	Esito
Struttura e attività dei composti bioattivi	1009054	CHEM-07/A (*ex CHIM/08)*	5	C	V
C.I. Tecnologie alimentari e farmaceutiche	1009080		9		V
- Modulo 1: Tecnologie e controllo qualità degli alimenti funzionali	1009055	AGRI-07/A *(ex AGR/15)*	(4)	B	
- Modulo 2: Tecnologie farmaceutiche e controllo qualità	1009056	CHEM-08/A *(ex CHIM/09)*	(5)	C	
Legislazione europea	1009058	GIUR-10/A *(ex IUS/14)*	3	C	V
Microbiologia dei prodotti funzionali	1009057	AGRI-08/A *(ex AGR/16)*	5	B	V
Corsi a scelta	1005267		9	D	V
TOTALE CREDITI 2^ ANNO 1^SLOT			**31**		

2^ anno 2^ slot

Insegnamento	Codice	SSD	Cfu	TAF	Esito
Dietetica per le fasi speciali della vita e lo sportivo	1012996	MEDS-08/C *(ex MED/49*)	6	B	V
Tirocinio da svolgere in una delle seguenti modalità:			11	F	G
Tirocinio presso struttura esterna	1006658				
Tirocinio presso struttura dell'Ateneo	1006659				
Tirocinio in mobilità internazionale	1006660				
Prova finale	14250		10	E	V
TOTALE CREDITI 2^ ANNO 2^ SLOT			**27**		

1 cfu = 8 ore di lezione frontale
1 cfu = 15 ore di esercitazioni di laboratorio
1 cfu = 15 ore di esercitazioni in aula

Propedeuticità

Il presidente propone inoltre di confermare nel piano degli studi 2024-2025 le seguenti propedeuticità:
L'insegnamento integrato "Chimica e biochimica dei nutrienti e degli xenobiotici" 1^ anno – 1^ semestre **è propedeutico** all'insegnamento integrato "Biochimica e patologia della nutrizione" 1^ anno – 2^ semestre.

Allegato 3 Regolamento Tirocini e Prova Finale

REGOLAMENTO PER I TIROCINI E PER LO SVOLGIMENTO E DISCUSSIONE DELLA TESI DI LAUREA MAGISTRALE
CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE DELLA NUTRIZIONE UMANA

Art. 1. Aspetti generali

La Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana si consegue con il superamento della Prova finale (esame di Laurea) che consiste nella discussione di una Tesi di Laurea ad alto contenuto tecnico-scientifico, su un argomento originale sviluppato durante il Tirocinio Formativo (Tesi di ricerca). Le tesi di ricerca sono finalizzate ad apportare un contributo originale alla disciplina di riferimento. Pertanto, Tirocinio Formativo e Prova finale sono interconnessi in modo che lo studente / la studentessa possa acquisire ulteriori capacità relative allo sviluppo di una ricerca originale, all'organizzazione in una relazione scritta (Tesi di Laurea) delle informazioni raccolte e alla presentazione e discussione critica delle stesse durante la Prova finale. L'attività di Tirocinio, perciò, è parte integrante della Prova finale in un percorso didattico sinergico e congiunto.

Il Consiglio di Corso di Laurea nomina uno/una o più docenti Referenti per i Tirocini e le Tesi di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana, il cui nominativo è indicato sul sito web del Corso di Studio. Il/La docente Referente ha il compito di coordinare le attività di cui al presente regolamento.

L'attività prevista dalla Tesi di Laurea Magistrale può essere svolta in tre diverse modalità:

- TIROCINIO IN MOBILITA' INTERNAZIONALE
- TIROCINIO PRESSO STRUTTURA DELL'ATENEO (presso Dipartimenti o gruppi di ricerca operanti all'interno dell'Università degli Studi di Parma)
- TIROCINIO PRESSO STRUTTURA ESTERNA (presso Aziende, Enti di diritto pubblico o privato esterni all'Università degli Studi di Parma, ivi comprese altre Università), con cui siano state stipulate apposite convenzioni.

In alternativa alla Tesi di tipo sperimentale, lo studente/la studentessa potrà optare per una Tesi di compilazione da svolgersi, generalmente, presso una struttura dell'ateneo. Eventuali richieste dello studente/della studentessa di svolgere tesi di compilazione in strutture esterne dovranno essere valutate ed approvate dal/dalla Referente per i Tirocini e le Tesi di Laurea Magistrale, che ha facoltà di valutare la richiesta congiuntamente alla Commissione Didattica interna del Consiglio di Corso di Studio. Le Tesi di compilazione consisteranno in un'attività

originale di trattazione compilativa di problemi emergenti di particolare innovatività o complessità assegnati o comunque concordati con il Relatore. L'elaborazione della tesi da parte del laureando/della laureanda avverrà con un certo grado di autonomia attingendo all'insieme delle conoscenze e delle competenze acquisite nel corso degli studi.

Art. 2. Accesso al periodo di Tesi

Possono fare domanda di Tesi gli studenti/le studentesse che sono iscritti all'ultimo anno di corso (o fuori corso) e che abbiano acquisito almeno 60 cfu degli esami obbligatori o esami opzionali offerti dal corso di studi. L'attività di tesi potrà iniziare dopo aver compilato il piano degli studi del 2^ anno ed aver scelto, in quella sede, la modalità di tirocinio (presso struttura dell'ateneo, presso struttura esterna, in mobilità internazionale).

L'attività di Tirocinio prevista dalla Tesi richiede l'attivazione di un Progetto Formativo che dovrà essere attivato e gestito con una procedura interamente online a cui lo studente/la studentessa può accedere dalla propria pagina Esse3 attraverso il link:

https://unipr.esse3.cineca.it/Home.do

La procedura online vede la presenza di diversi soggetti, ciascuno dei quali dovrà svolgere i compiti indicati dalle guide pubblicate al seguente link:

https://www.unipr.it/tirocini-curriculari-online

Tali soggetti sono:

STUDENTE/STUDENTESSA

TUTOR ACCADEMICO (è il/la docente relatore/relatrice che approva il progetto formativo, segue lo svolgimento del tirocinio e la redazione della Tesi, collabora con il soggetto esterno in caso di tirocini esterni, verifica il raggiungimento degli obiettivi formativi)

REFERENTE TIROCINI E TESI (uno/a o più docenti il cui nome è pubblicato sul sito web del corso di laurea magistrale con funzione di coordinamento per tutti/e i/le docenti del corso che offrono opportunità di tirocinio e di riferimento per i/le tirocinanti in caso di problemi o nella scelta del Tutor Accademico per tirocini esterni).

Le offerte di opportunità di tirocinio interno, per tesi di ricerca o di carattere compilativo, da svolgere presso le strutture dell'Ateneo, sono proposte da docenti interni/e all'Ateneo che fungono da Tutor Accademico e Relatore/Relatrice della Tesi di Laurea.

Nel caso di offerte di tirocini da parte di soggetti ospitanti esterni (Aziende, Enti, altre Università, etc) lo studente/la studentessa, prima di dichiarare online la propria disponibilità ad accettare l'offerta di opportunità deve verificare la disponibilità di un/una docente ad agire da Tutor Accademico e quindi come Relatore/Relatrice della Tesi. Il Tutor Accademico di

riferimento è il/la docente che collaborerà con il Tutor del soggetto ospitante esterno e non è da confondere con il/la docente Referente di Tirocini e Tesi che ha funzioni di coordinamento.
La funzione di Tutor Accademico, e perciò di Relatore/Relatrice, può essere svolta da qualsiasi docente o Ricercatore che sia afferente al Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco o a cui siano affidati insegnamenti attivati nell'ambito di Corsi di Studio Triennali o Magistrali del Dipartimento. È possibile anche scegliere docenti o ricercatori afferenti ad altri dipartimenti previa comunicazione al/alla docente referente per i Tirocini.
Previo accordo, lo studente/la studentessa sarà tenuto/a ad indicare il nominativo del/della docente Tutor Accademico tramite la procedura on line di ESSE3, prima dell'approvazione del progetto formativo.
Poiché le caratteristiche e/o il numero delle offerte (interne/esterne) potrebbero non essere in grado di soddisfare la domanda, lo studente/la studentessa può anche attivarsi personalmente per la ricerca di una proposta di tirocinio, sia interno che esterno all'Ateneo. In questo caso si richiede allo studente/alla studentessa di contattare un'azienda o un ente per volta, sempre in stretto accordo con il/la docente/tutor interno, aspettando la risposta prima di procedere con nuovi contatti.
Una volta acquisita da parte dello studente/della studentessa la disponibilità del soggetto ospitante esterno e del Tutor Accademico, l'Ente o Azienda ospitante dovrà attivare, se non già attiva, la Convenzione con l'Università.
La procedura di gestione delle Convenzioni da sottoscrivere con le Aziende/Enti ospitanti e dei Progetti Formativi oggetto di tirocinio, avviene on line secondo quanto indicato dal Settore Tirocini dell'Ateneo (http://www.unipr.it/tirocini-curriculari-online).
L'inizio dell'attività di Tirocinio può avvenire esclusivamente dopo aver ricevuto conferma del completamento della procedura da parte dei servizi competenti di Ateneo. In ogni caso, una volta trovato l'accordo con un'azienda o un ente, si consiglia di chiedere conferma della validità della convenzione al Settore Orientamento e Tirocini dell'Ateneo inviando una mail a tirocini@unipr.it specificando la Ragione Sociale e l'indirizzo della sede legale.
I Tirocini in Mobilità Internazionale vengono attivati all'interno dei programmi di Mobilità Internazionale di Ateneo (Erasmus, Overworld) secondo le modalità previste dal regolamento, con la compilazione del documento di Learning Agreement e la firma da parte dell'ente ospitante e del Tutor accademico prima e al termine dello svolgimento del periodo di tirocinio.

Art. 3. Modalità di svolgimento e conclusione della tesi

L'attività di Tesi di Laurea Magistrale corrisponde a 21 CFU (525 ore) di cui 11 CFU (275 ore) sono relativi al tirocinio e 10 CFU (250 ore) alla prova finale.

Art. 4. Chiusura e verbalizzazione del tirocinio

La verbalizzazione può avvenire secondo diverse modalità:

- La verbalizzazione di TIROCINIO IN MOBILITA' INTERNAZIONALE sarà effettuata dalla Commissione per la mobilità internazionale del Dipartimento.
- Il TIROCINIO PRESSO STRUTTURA DELL'ATENEO e il TIROCINIO PRESSO STRUTTURA ESTERNA entreranno in carriera dello studente/della studentessa al termine dello svolgimento del medesimo, e attraverso opportuna procedura espletata dal Tutor Accademico, con la collaborazione del/della Referente Tirocini.

La verbalizzazione del tirocinio, come tutti gli altri esami, dovrà essere registrata entro il termine previsto per ogni sessione di Laurea.

Sarà inoltre responsabilità dello studente/della studentessa compilare il questionario di valutazione del tirocinio online, che sarà disponibile in Esse3 a partire dal giorno seguente la chiusura del tirocinio e la cui compilazione è necessaria per consentire al Tutor Accademico il conferimento dei cfu del tirocinio.

Art.5. Accesso alla Prova Finale

Per poter accedere alla Prova Finale lo studente/la studentessa deve ottemperare agli adempimenti di seguito descritti:

a – **Domanda di Laurea**: lo studente/la studentessa può verificare le date delle sessioni di laurea sul sito web del corso (https://corsi.unipr.it/it/cdlm-snu) nella pagina dedicata al calendario delle sessioni di laurea (https://corsi.unipr.it/it/cdlm-snu/calendario-delle-sessioni-di-laurea-e-scadenze). Deve presentare la domanda di laurea seguendo la procedura esclusivamente online riportata alla pagina web del sito di Ateneo: https://www.unipr.it/domanda-di-laurea e rispettando i termini indicati dagli avvisi pubblicati sul sito web del Corso di Studio (https://corsi.unipr.it/it/cdlm-snu).

b – **Libretto Elettronico**: per potersi laureare il Libretto Elettronico dello studente/della studentessa dovrà risultare completo entro la data prevista, pubblicata per tempo sul sito web del corso https://corsi.unipr.it/it/cdlm-snu

c – **Termine e procedura per il deposito della tesi :** entro la data indicata nel sito web del corso di laurea magistrale (https://corsi.unipr.it/it/cdlm-snu), i laureandi/le laureande dovranno depositare, seguendo la procedura online descritta al seguente link : https://www.unipr.it/domanda-di-laurea e dettagliata negli avvisi pubblicati sul sito web del corso, la seguente documentazione:

- Tesi - formato Pdf/A

Nella pagina del sito web del corso (https://corsi.unipr.it/it/cdlm-snu/tesi-di-laurea-prova-finale) sono disponibili i modelli e le informazioni utili per la redazione della Tesi. La scelta del modello da utilizzare tra quelli disponibili è a discrezione del/della docente relatore/relatrice.

d- **Invio riassunti e presentazioni finali** - Il laureando/la laureanda dovrà depositare, secondo le modalità e i termini indicati sul sito web, copia del riassunto della tesi e della presentazione finale.
Nella pagina del sito web del corso (https://corsi.unipr.it/it/cdlm-snu/tesi-di-laurea-prova-finale) sono disponibili modelli e indicazioni utili per la redazione del riassunto e della presentazione finale. La scelta del modello da utilizzare tra quelli disponibili è a discrezione del/della docente relatore/relatrice.

Art. 6. Redazione e discussione della Tesi in lingua inglese

La Tesi di Laurea Magistrale può essere redatta in lingua inglese in accordo con il Relatore/la Relatrice e il/la docente Referente. In tale caso il laureando/la laureanda è tenuto/a a presentare, contestualmente all'elaborato in lingua inglese col relativo riassunto, anche una breve sintesi in lingua italiana. La discussione finale può svolgersi in lingua inglese previa motivata richiesta dello studente/della studentessa, in accordo con il relatore, al/alla docente Referente Tirocini e Tesi di Laurea Magistrale.

Art. 7. La Commissione di Laurea Magistrale

Le commissioni di laurea magistrale sono nominate dal Direttore del Dipartimento di afferenza del corso di studio e sono composte da almeno cinque membri, che devono essere docenti e/o cultori della materia. La maggioranza dei componenti della commissione deve essere comunque costituita da docenti in ruolo presso l'Università.

Art. 8. Modalità di svolgimento della prova finale

Per il conseguimento della Laurea Magistrale il laureando/la laureanda espone alla Commissione di Laurea i risultati ottenuti durante il periodo di tesi. Il tempo di esposizione previsto per la discussione della Tesi di Laurea è tra 15 e 20 minuti. Al termine dell'esposizione la Commissione pone domande relative al lavoro svolto e ad argomenti ad esso collegati.

Per la definizione del voto di Laurea, la Commissione considera il punteggio risultante dalla media ponderata delle votazioni conseguite nei singoli esami di profitto espressa su base 110, incrementato, di norma, come di seguito specificato:

- un massimo di 3 punti attribuiti dal relatore/dalla relatrice sulla base della capacità e dell'impegno dimostrati dal laureando/dalla laureanda nello svolgimento della tesi;
- un massimo di 4 punti attribuiti in sede di laurea dalla Commissione sulla base della esposizione e della discussione della tesi, dell'intero percorso di studi dello studente / della studentessa, della maturità culturale, della capacità di elaborazione del candidato/della candidata nonché della qualità del lavoro svolto nel corso della tesi;
- 1 punto se la laurea magistrale è conseguita "in corso" (entro 2 anni, stabiliti come durata legale del corso di studio, a partire dall'anno di immatricolazione);
- 1 punto se lo studente/la studentessa ha acquisito almeno 9 CFU all'estero;
- 1 punto ulteriore può essere assegnato agli studenti/alle studentesse che abbiano svolto o ricoprano ruoli all'interno di organi/commissioni istituzionali (es. Commissione Paritetica Docenti Studenti, Gruppo del Riesame, Rappresentanze studentesche, etc.) partecipando almeno ai 2/3 delle sedute. Lo studente/la studentessa interessato/a dovrà inoltrare al Cds di appartenenza (didattica.scienzealimenti@unipr.it), entro 15 giorni dalla data di laurea, la richiesta di riconoscimento sulla base del ruolo svolto.

La Commissione, a sua discrezione, può attribuire la valutazione di 110/110 ai laureandi/alle laureande con punteggio complessivo pari a 109/110. La lode, per la quale è in ogni caso necessaria l'unanimità della Commissione, può essere attribuita solo se il punteggio di partenza stabilito sulla sola media ponderata delle votazioni conseguite nei singoli esami di profitto è uguale o superiore a 103/110 e almeno 2 esami superati con lode.

Per il conferimento della menzione d'onore sono richiesti i seguenti requisiti:

- laurea in corso;
- almeno 8 esami superati con lode;
- non più di un esame con votazione inferiore a 30 e comunque uguale o superiore a 28/30.

Ai fini del calcolo della media il "30 e Lode" è conteggiato con il valore di 30 e sono considerati anche i voti di tutti gli esami sovrannumerari inseriti nel piano degli studi dallo studente / dalla studentessa, con l'approvazione del Consiglio di Corso di Laurea Magistrale.

Art. 9. Norme di comportamento

Al termine della prova finale vanno osservate le disposizioni di Ateneo circa i festeggiamenti.