REGOLAMENTO DIDATTICO CORSO DI LAUREA MAGISTRALE SCIENZE DELLA NUTRIZIONE UMANA (LM61)

ANNO ACCADEMICO 2025-2026

Approvato dal Consiglio di Amministrazione del 09.06.2025 (Rif. 171)
Emanato con Decreto Rettorale n. 295 del 10.06.2025

INDICE

Articolo 1 - Informazioni generali 3
Articolo 2 - Obiettivi formativi 3
Articolo 3 - Risultati di apprendimento attesi 4
Articolo 4 - Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati 6
Articolo 5 - Requisiti di ammissione 6
Articolo 6 - Componenti e organi del corso di laurea 7
Articolo 7 - Organizzazione delle attività didattiche 8
Articolo 8 - Calendario didattico 8
Articolo 9 - Frequenza, tutorato e orientamento 9
Articolo 10 – Regime tempo parziale (part-time) 9
Articolo 11 - Verifica e valutazione del profitto 9
Articolo 12 - Prova finale 10
Articolo 13 - Monitoraggio qualità didattica 10
Articolo 14 – Trasferimenti in ingresso da altri Atenei 11
Articolo 15 – Rinuncia, trasferimento in uscita e abbandono degli studi 11
Articolo 16 - Criteri di riconoscimento di studi compiuti presso altri corsi di laurea 11
Articolo 17 - Disposizioni finali 12
(Allegato 1) PIANO DI STUDI 13
(Allegato 2) PIANO DI STUDI (Regime part-time) 16

UniCamillus University – Saint Camillus International University of Health Sciences – Via di Sant'Alessandro 8 - 00131 Roma
www.unicamillus.org info@unicamillus.org PEC: unicamillus@pec.it Tel. +39 06 400 640 Codice Fiscale 97962900581 P.Iva. 15031161001

Articolo 1 - Informazioni generali

Il presente Regolamento didattico si riferisce al Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana, classe LM-61 (D.M. 270/2004) per l'A.A.2025/2026.
Il presente Regolamento specifica, nel rispetto della libertà di insegnamento e dei diritti doveri dei docenti e degli studenti, gli aspetti organizzativi e funzionali del corso di laurea magistrale in Scienze della Nutrizione Umana, in analogia con il relativo Ordinamento didattico.
L'organo collegiale competente per il coordinamento delle attività didattiche è il Consiglio del Corso di Laurea, che svolge la sua attività secondo quanto previsto dalle norme vigenti in materia. In via transitoria le funzioni del Consiglio di Corso di Laurea saranno svolte alla Commissione didattica del corso di studio.
Il CdL sarà erogato in modalità mista che prevede la erogazione con modalità telematica di una quota delle attività formative, comunque non superiore ai due terzi.
Il corso di Laurea è a programmazione locale.

Articolo 2 - Obiettivi formativi

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana si propone di formare laureati in possesso di una solida e altamente qualificata preparazione scientifica, professionale e metodologica nell'ambito dell'alimentazione e della nutrizione in grado di svolgere compiti avanzati e attività complesse di valutazione, coordinamento, controllo, programmazione, indirizzo, gestione e formazione in vari contesti professionali (sanitario, industriale, regolatorio) mirati al mantenimento e alla promozione dello stato di salute umana attraverso l'alimentazione.

I risultati di apprendimento attesi alla fine del percorso formativo sono stabiliti in coerenza con i risultati di apprendimento della classe di appartenenza e con le competenze necessarie allo svolgimento delle funzioni previste per i laureati.
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 igiene e sicurezza alimentare, biochimica degli alimenti, microbiologia alimentare, tecnologie alimentari, farmacologia e aspetti di legislazione in ambito alimentare. 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, nonché mirati alla prevenzione di malattie cronico-degenerative e al miglioramento del benessere e della qualità della vita.

I risultati di apprendimento attesi alla fine del percorso formativo, che sarà erogato in modalità mista, sono riconducibili alle aree formative caratterizzanti la Classe di Laurea Magistrale, comprensive di attività affini e integrative come la chimica farmaceutica, la fisiopatologia, gli aspetti epidemiologici della nutrizione, i disturbi del comportamento alimentare.

Le specifiche discipline interessate comprendono:
Area delle discipline biomediche con riferimento alla conoscenza dei meccanismi bio-molecolari e fisiologici di regolazione degli stimoli della fame e della sete, agli approcci metodologici per lo studio dell'alimentazione e della nutrizione umana, alle nuove frontiere della ricerca bio-molecolare di interesse nel settore delle scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana;
Area delle discipline della nutrizione umana con riferimento alle principali fisiopatologie correlate alla nutrizione nelle diverse età e alla loro prevenzione attraverso adeguati stili alimentari; all'interazione farmaci - alimenti; all'acquisizione di capacità relazionali nella gestione di problematiche nutrizionali;
Area delle discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare con riferimento ai diversi aspetti di caratterizzazione e certificazione degli alimenti, alla gestione e supervisione dei processi di trasformazione e distribuzione degli alimenti, alla sicurezza microbiologica degli alimenti e alle normative e regole del comparto nutrizionale.

UniCamillus University – Saint Camillus International University of Health Sciences – Via di Sant'Alessandro 8 - 00131 Roma
www.unicamillus.org info@unicamillus.org PEC: unicamillus@pec.it Tel. +39 06 400 640 Codice Fiscale 97962900581 P.Iva. 15031161001

Infine il percorso formativo consente l'acquisizione di conoscenze relative all'utilizzazione, in forma scritta e orale, della lingua inglese, nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali.

Articolo 3 - Risultati di apprendimento attesi

Conoscenza e capacità di comprensione

I laureati magistrali devono conseguire conoscenze e capacità di comprensione negli ambiti appartenenti a tre aree disciplinari: l'area biomedica, l'area della nutrizione umana e l'area di caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare. All'interno delle tre aree, gli insegnamenti, complementari fra loro, saranno coordinati al fine di garantire il raggiungimento degli obiettivi formativi previsti.

Discipline dell'area biomedica: il laureato in Scienze della Nutrizione Umana, nell'ambito dello studio delle discipline biomediche, acquisirà una solida preparazione nelle discipline biomediche di base che contribuiscono alle Scienze della Nutrizione. Il laureato magistrale avrà solide conoscenze sulla struttura e funzione delle molecole biologiche e dei nutrienti e sulle loro implicazioni nei processi metabolici e una conoscenza dei principali metodi di valutazione dello stato di nutrizione, dei bisogni di energia e nutrienti in condizioni fisiologiche e/o patologiche. Le conoscenze e la capacità di comprensione verranno raggiunte attraverso attività frontali anche in modalità telematica, esercitazioni, attività seminariali e di laboratori. La verifica dell'acquisizione di tali capacità avverrà attraverso colloqui orali e prove scritte relative alla risoluzione di problemi specifici.
Discipline dell'area della nutrizione umana: il laureato magistrale nell'ambito dello studio delle discipline dell'area della nutrizione umana acquisirà solide conoscenze sui rapporti fra alimentazione e malattie metaboliche, disturbi del comportamento alimentare nelle varie fasce di età. Inoltre, conoscerà i programmi di prevenzione di patologie tramite un corretto approccio alimentare, nonché l'interazione farmaci-alimenti. Le conoscenze e la capacità di comprensione verranno raggiunte attraverso attività frontali anche telematiche, esercitazioni, attività seminariali e di laboratori. La verifica dell'acquisizione di tali capacità avverrà attraverso colloqui orali e prove scritte.
Discipline dell'area di caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare: attraverso gli insegnamenti il laureato magistrale conoscerà le proprietà nutrizionali degli alimenti e le tecniche analitiche strumentali impiegate nel settore della sicurezza e della qualità degli alimenti.
Le conoscenze e le capacità di comprensione sono conseguite sia mediante lo studio personale, coadiuvato anche attraverso mirate attività di tutorato, sia mediante la partecipazione dello studente a lezioni frontali anche in modalità telematica, esercitazioni e attività di laboratorio. La verifica del raggiungimento dei risultati di apprendimento avviene principalmente attraverso prove in itinere, prove di laboratorio, esercitazioni, esami orali e scritti, esposizioni orali durante il corso ed in sede di prova finale.

Capacità di applicare la conoscenza

I laureati magistrali 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 inserite in contesti interdisciplinari connessi alle esigenze che riguardano l'ambito nutrizionale, il settore alimentare e della produzione/manipolazione/somministrazione degli alimenti. Il laureato dovrà essere in grado di:
- avere un'approfondita conoscenza gli alimenti (convenzionali e non), gli additivi alimentari e le loro modificazioni indotte dai processi naturali, tecnologici e biotecnologici valutando l'influenza degli alimenti sul benessere e sulla prevenzione delle malattie, nonché i livelli di sicurezza, le dosi giornaliere accettabili ed il rischio valutabile nell'assunzione di sostanze contenute o veicolate dalla dieta;
- trasmettere un'educazione alimentare e formulare piani dietetici mirati a promuovere corretti stil alimentari in vari contesti fisiologici nonché per varie patologie a componente e/o genesi nutrizionale;
- collaborare ad indagini sui consumi alimentari volte alla sorveglianza delle tendenze nutrizionali della popolazione e alle procedure di accreditamento e di sorveglianza di laboratori e strutture sanitarie, per quanto riguarda la preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti.

Gli strumenti didattici, volti a valutare la sua capacità di applicare le conoscenze e le competenze acquisite avvengono attraverso lezioni frontali, interazioni telematiche, esercitazioni in laboratorio e partecipazione attiva a seminari e workshop organizzati anche con la collaborazione di professionisti esperti del settore.
Le verifiche dell'apprendimento avverranno mediante prove scritte e/o orali integrate da relazioni di laboratorio (nel caso di insegnamenti che lo prevedano), esami orali e scritti oltre che con il superamento della prova finale.

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 e della salute 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.
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, oltre che di confrontarsi con referenti scientifici esperti, anche di diverse aree scientifiche, appartenenti sia al mondo della ricerca sia al mondo industriale.
La verifica dell'autonomia di giudizio sarà effettuata attraverso la valutazione della capacità di discutere in gruppo o con i singoli docenti, attraverso la valutazione di elaborati, di relazioni, letteratura scientifica e testi di studio. L'autonomia di giudizio sarà inoltre valutata in modo approfondito in occasione della preparazione, stesura e discussione della tesi di laurea.

Abilità comunicative
Il laureato al termine degli studi avrà sviluppato attitudini personali alla chiarezza comunicativa, alla proprietà di linguaggio e al rigore scientifico, anche in lingua inglese, con riferimento alle proprie conoscenze e ai risultati della propria ricerca, sia in ambito scientifico sia in ambito divulgativo. 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 in forma orale, adeguando il livello della comunicazione agli interlocutori cui è rivolta.
Il laureato sarà inoltre in grado di trasmettere correttamente il valore nutrizionale e l'impatto sulla salute 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 correttamente ed efficacemente gli strumenti informatici per la presentazione di dati.
La verifica del raggiungimento di questo obiettivo formativo avverrà con le prove di esame per il superamento dei singoli insegnamenti, con gli eventuali elaborati scritti prodotti, con le presentazioni, eventualmente multimediali, di progetti o di argomenti specifici assegnati, nelle discussioni e nelle relazioni individuali e di gruppo. La prova finale offre allo studente un'ulteriore opportunità per verificare la capacità di comunicazione del lavoro svolto.

Capacità di apprendimento
l 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, interesse e motivazione alla partecipazione ad attività di innovazione e ricerca. Importanza particolare riveste la capacità di interrogare 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, integratori, tecnologie, politiche sanitarie, legislazione alimentare etc.), mettendo a frutto le competenze acquisite e utilizzando in modo critico e/o creativo le evidenze scientifiche esistenti.
La verifica della capacità di apprendimento è effettuata nei colloqui di esame delle singole discipline e durante la presentazione e discussione della prova finale.

Articolo 4 - Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Sulla base delle competenze acquisite durante il percorso formativo, il laureato magistrale potrà trovare sbocchi occupazionali nelle seguenti aree:
1) sanità pubblica e/o privata: nel contesto dei programmi sanitari nazionali e regionali, partecipazione a progetti di prevenzione delle condizioni di salute e progettazione e gestione di programmi di valutazione e sorveglianza nutrizionale;
2) istituti di ricerca pubblici e/o privati: progettazione, gestione e sviluppo di studi scientifici di ricerca nell'ambito della scienza dell'alimentazione;
3) aziende alimentari, dietetiche e farmaceutiche: progettazione, sviluppo e valorizzazione di prodotti alimentari (ad esempio integratori ed alimenti funzionali); gestione dell'etichettatura e dell'informativa relativa alle indicazioni nutrizionali e sulla salute (health claims); supervisione dei sistemi di certificazione e dei laboratori di controllo e sperimentazione di tecnologie alimentari;
4) aziende di ristorazione collettiva e ristorazione ospedaliera: gestione del servizio erogato e controllo qualità.
5) libera professione: svolgere attività imprenditoriale e di libero professionista, previo superamento dell'esame di Stato e iscrizione all'ordine dei Biologi;
6) salute in ambito internazionale: il laureato potrà inoltre prestare consulenza e lavorare presso enti internazionali e ONG interessati a problemi di salute pubblica quali la malnutrizione nei Paesi del sud del mondo o in gruppi di popolazioni a rischio.
7) Inoltre, come stabilito nel DM 259-17 l'acquisizione della Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana (LM-61) è un requisito che permette l'insegnamento in:
– Discipline sanitarie presso vari Istituti Tecnici e Istituti Professionali;
– Matematica e Scienze presso scuole secondarie di I grado;
– Scienze naturali, chimiche e biologiche presso vari tipi di Liceo, Istituti Tecnici e Istituti Professionali.

Il Laureato della laurea Magistrale LM 61 potrà iscriversi, previo superamento dell'esame di Stato, all'Ordine Professionale dei Biologi, con tutte le declinazioni professionali che questo comporta.

Il corso di laurea prepara alla professione di:
1. Biologi e professioni assimilate - (2.3.1.1.1)
2. Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze biologiche - (2.6.2.2.1)

Articolo 5 - Requisiti di ammissione

Ai sensi dell'art. 6, comma 2, del D.M. 270/04, per l'accesso al corso di studio sono richiesti specifici **requisiti curricolari** (vedi punto 5.1) nonché il possesso di un'**adeguata preparazione personale** (vedi punto 5.2).

5.1. Requisiti curriculari

I requisiti curriculari di cui ai successivi punti 5.1.1. e 5.1.2. dovranno essere posseduti al momento dell'invio della domanda di ammissione alla selezione.

5.1.1. Titoli di studio

A) Aver conseguito la Laurea in una delle seguenti classi o possedere altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo:

- **L-2** Biotecnologie
- **L-13** Scienze Biologiche
- **L-22** Scienze delle Attività Motorie e Sportive
- **L-26** Scienze e Tecnologie Alimentari
- **L-27** Scienze e Tecnologie Chimiche
- **L-29** Scienze e Tecnologie Farmaceutiche
- **L-SNT/03**, limitatamente a Dietistica

- **LM-13** Farmacia e Farmacia Industriale
- **LM-41** Medicina e Chirurgia
- **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 o alle corrispondenti classi di cui al D.M. 509/99.

B) Possono altresì accedere al corso di laurea magistrale anche i laureati in altre classi di laurea, purché siano in possesso di **minimo 48 CFU** nei settori scientifico-disciplinari (SSD) sottoelencati:

- MAT/01 e/o MAT/07 (almeno 6 CFU)
- FIS/01 e/o FIS/07 (almeno 4 CFU)
- CHIM/01 e/o CHIM/11 (almeno 8 CFU)
- da BIO/01 a BIO/19 (almeno 20 CFU).

5.1.2. 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 almeno di livello B1
- aver acquisito un titolo universitario di primo livello erogato ufficialmente in lingua inglese.

5.2. Valutazione della preparazione personale

La preparazione personale del candidato in possesso dei requisiti curriculari (punto 5.1) sarà valutata attraverso il punteggio ottenuto a seguito del sostenimento di una prova di ammissione, in forma scritta, che si svolgerà in presenza presso la sede UniCamillus.
La graduatoria di merito verrà formulata in base al punteggio ottenuto nel questionario (da 0 a 30 punti).
La prova di ammissione consiste in un questionario composto da 30 domande a risposta multipla su discipline bio-mediche, tra cui il candidato deve individuarne una soltanto, scartando le conclusioni errate, arbitrarie o meno probabili. La prova avrà una durata di 30 minuti.
La prova sarà valutata assegnando:

- punti 1 per ogni risposta esatta
- punti 0 per ogni risposta errata o multipla
- punti 0 per ogni risposta non data

In caso di parità di punteggio, sarà data la precedenza al candidato più giovane.

Articolo 6 - Componenti e organi del corso di laurea

Il CdL in Scienze della Nutrizione Umana si avvale dei seguenti componenti/organi:

- Presidente/Presidentessa: eletto/a secondo le norme statutarie, ha la responsabilità del coordinamento del CdL sia negli aspetti progettuali, che di realizzazione, verifica e revisione dei percorsi formativi. Persegue e promuove il processo di Assicurazione della Qualità del CdL tenendo conto degli obiettivi strategici dell'Ateneo, in conformità con le indicazioni dell'Agenzia Nazionale del Sistema Universitario e della Ricerca (ANVUR). Convoca e presiede il Consiglio del CdL; sovraintende e rappresenta tutte le attività del CdL.
- Direttore/Direttrice della didattica: è responsabile della progettazione, gestione e valutazione della preparazione professionalizzante degli/delle studenti in accordo alle competenze attese dal Profilo Professionale.

- Consiglio del Corso di Laurea: è costituito da tutti/e i/le docenti del Corso e assolve alle funzioni previste dal Regolamento di Ateneo. Ha competenze deliberative, propositive e consultive sulle materie concernenti l'organizzazione e la gestione delle attività didattiche e professionalizzanti e può avvalersi della collaborazione di una Commissione Didattica per un migliore coordinamento delle attività. Partecipa alle riunioni del Consiglio del Corso di Laurea una rappresentanza degli/delle studenti come componente di diritto.
- Commissione Didattica: è costituita da una rappresentanza di docenti del CdL, presieduta e coordinata dal/dalla Presidente/Presidentessa e dal/dalla Direttore/Direttrice delle Attività Didattiche; formula proposte ed esprime pareri in merito alle attività didattiche del CdL al fine di assicurare alti livelli qualitativi e organizzativi del CdL.
- Coordinatore/Coordinatrice del Corso Integrato: coordina i programmi didattici ai fini del raggiungimento degli obiettivi del corso integrato (esempio, redazione scheda di insegnamento), organizza e coordina le prove di esame, presiede le prove di profitto integrate, cura la comunicazione degli esiti della prova agli studenti, assicura la regolare conduzione di tutte le attività didattiche previste, ponendosi come interfaccia tra i singoli docenti che compongono il Corso Integrato.
- Sistema di Tutoraggio: il CdL è dotato di un sistema di Tutoraggio, garantito dal coinvolgimento attivo di Tutor, che appartengono al corpo docenti di UniCamillus. Si rimanda alla pagina del tutoraggio didattico personali
- zzato di Ateneo per un maggiore dettaglio.

Articolo 7 - Organizzazione delle attività didattiche

L'unità di misura del lavoro richiesto allo studente per l'espletamento di ogni attività formativa prescritta dall'Ordinamento didattico per conseguire il titolo di studio è il Credito Formativo Universitario (CFU).
Il CdL Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana ha una durata di due anni e corrisponde al conseguimento di 120 Crediti Formativi Universitari (CFU).
Sono previsti sia insegnamenti mono disciplinari che corsi integrati, comprendenti due o più moduli distinti. In quest'ultimo caso l'esame finale può essere condotto da docenti diversi per i diversi moduli, anche se la valutazione finale sarà unica, complessiva e collegiale. Per la valutazione del raggiungimento degli obiettivi di apprendimento attesi; le prove potranno essere scritte, orali e/o pratiche.
Le attività formative possono essere organizzate in lezioni frontali, esercitazioni e attività di laboratorio. Nei limiti di quanto consentito dalla normativa per corsi di studio in modalità mista 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 erogati in modalità in sede, a ciascun credito formativo corrispondono almeno 6 ore di attività didattica frontale.
Relativamente agli insegnamenti erogati in modalità telematica, a ciascun credito formativo corrispondono almeno 3 ore di didattica telematica (videoregistrata) e 1 ora di didattica interattiva. La didattica interattiva è parte integrante di tutti i corsi in modalità telematica (videoregistrati).

Per attività formativa a scelta dello studente si intende una attività organizzata al fine di garantire l'allargamento culturale e disciplinare, ottimizzando la preparazione e la formazione del singolo rispondendo alle personali inclinazioni di ogni studente.
Il Consiglio del Corso di Laurea organizza e calendarizza l'offerta delle attività formative a scelta dello studente all'inizio dell'anno accademico o, in ogni caso, all'inizio di ciascun periodo didattico, fino al conseguimento del numero complessivo di 8 CFU.

Articolo 8 - Calendario didattico

Il Corso di Laurea in Scienze della Nutrizione Umana è diviso in due semestri. Durante l'anno accademico sono previste diverse sessioni di esame:

1. Sessioni ordinarie: ci sono due sessioni ordinarie; ogni sessione ordinaria prevede due date di appello. La prima sessione ordinaria si svolge a *febbraio* e riguarda gli esami del primo semestre. La seconda sessione ordinaria si svolge a *giugno/luglio* e copre gli esami sia del primo che del secondo semestre.
2. Sessioni straordinarie di recupero: ci sono due sessioni straordinarie di recupero. La prima si svolge ad *aprile* e la seconda a *settembre*. Per entrambe queste sessioni straordinarie di recupero è previsto un solo appello.

Per gli immatricolati nell'anno accademico 2025/2026 la sede degli appelli d'esame, inclusa la prova finale, è presso UniCamillus sede di Roma.

Articolo 9 - Frequenza, tutorato e orientamento

La frequenza alle lezioni è consigliata, ma non è obbligatoria. Il percorso di studio è supportato dalla presenza di Tutor. L'attività di tutorato è rivolta a tutti gli studenti iscritti per guidarli e sostenerli 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 iscritti al corso di studio e a coloro che abbiano già conseguito un titolo accademico, per favorirne l'ingresso nel mondo del lavoro.

Articolo 10 – Regime tempo parziale (part-time)

È possibile riconoscere lo status di studente lavoratore, di studente atleta, di studente in situazione di difficoltà e di studente con disabilità producendo idonea documentazione e attivando di conseguenza la frequenza delle lezioni in regime parziale. Lo studente interessato deve richiedere l'immatricolazione o l'iscrizione a tempo parziale (part-time) presentando la relativa istanza attraverso la compilazione e l'invio dell'apposito modulo disponibile presso la Segreteria Didattica del CdL. L'attivazione del regime part-time prevede la corresponsione dei contributi universitari in misura ridotta, come previsto dal Regolamento Tasse e Contributi di riferimento, e un'organizzazione delle attività didattiche volta a garantire un'efficace fruizione dell'offerta formativa, nonché la possibilità di sostenere gli esami negli appelli straordinari riservati a tali categorie. L'attivazione del regime parziale prevede per ogni anno accademico lo svolgimento delle attività didattiche pari al 50% del piano di studio (vedi All. 2). Il superamento di tale limite comporta il decadimento dello stato di studente part-time e delle agevolazioni sul pagamento dei contributi universitari.
L'immatricolazione o l'iscrizione in regime di tempo parziale vincola lo studente al mantenimento di tale opzione per due anni accademici consecutivi.
Il regime part time non può essere applicato in caso di iscrizione come studente fuori corso.

Articolo 11 - Verifica e valutazione del profitto

Per ciascuna attività formativa è previsto un accertamento conclusivo alla fine del periodo in cui si è svolta l'attività didattica. Nel caso di insegnamenti integrati, lo studente sarà sottoposto a verifiche inserite in un quadro di giudizio complessivo che produrrà una valutazione unitaria e collegiale per l'intero insegnamento. Con il superamento dell'esame o della verifica lo studente consegue i CFU attribuiti all'attività formativa in oggetto.
Gli accertamenti finali possono consistere in: esame orale, compito scritto (strutturato con domande a risposta libera o con test a scelta multipla), presentazione scritta o orale di una relazione su una specifica attività svolta oppure prova di laboratorio o esercitazione. Le modalità dell'accertamento finale, che possono comprendere anche più di una tra le forme su indicate e la possibilità di effettuare accertamenti in itinere, sono approvate dalla Commissione didattica del Corso di Studio su proposta del docente titolare dell'insegnamento e pubblicate prima dell'inizio di ogni anno accademico sul sito dell'Ateneo.

Il periodo di svolgimento degli appelli d'esame viene fissato all'inizio di ogni Anno Accademico o, in ogni caso, all'inizio di ciascun periodo didattico, e viene reso noto con congruo anticipo. Le date degli esami, una volta pubblicate, non possono essere in alcun caso anticipate.
Le commissioni esaminatrici per gli esami sono composte da almeno due membri e sono presiedute dal docente titolare del corso o da un docente indicato con provvedimento di nomina.
Nella determinazione dell'ordine con cui gli studenti devono essere esaminati, vengono tenute in particolare conto le specifiche esigenze degli studenti lavoratori, studenti atleta, studenti in situazione di difficoltà e studenti con disabilità.
Il voto d'esame è espresso in trentesimi e l'esame si considera superato se il punteggio è uguale o maggiore a 18. All'unanimità può essere concessa la lode, qualora il voto finale sia 30.
Lo studente con disabilità o DSA/BES accertati è tenuto a produrre ed a depositare agli uffici competenti dell'Ateneo idonea documentazione in corso di validità, al fine di avere accesso ai servizi ed alle misure compensative e/o dispensative che possono essere accordate durante le attività didattiche e lo svolgimento delle prove di verifica.

Articolo 12 - Prova finale

La prova finale di laurea consiste nella esposizione e discussione in seduta pubblica di una tesi, in lingua italiana o in inglese, il cui contenuto dovrà avere carattere innovativo e di originalità di fronte ad una Commissione di docenti.
L'attività di preparazione potrà essere svolta in ambito universitario, oppure presso aziende, organizzazioni, enti e strutture scelte in accordo e sotto la guida di un docente relatore dell'Ateneo.
La prova finale ha il compito di completare il percorso formativo svolto dallo studente, durante il percorso di laurea, consentendo di perfezionare le sue competenze in termini di conoscenze, capacità di applicare le conoscenze, sviluppo di capacità relazionali, abilità comunicative e autonomia di giudizio.
Alla prova finale sono attribuiti 12 CFU. Per sostenere la prova finale del corso di laurea magistrale lo studente deve avere superato tutti gli esami di profitto relativi agli insegnamenti inclusi nel proprio piano di studi, nonché le eventuali prove di idoneità. La votazione finale è espressa in cento decimi. La Commissione propone un punteggio di merito adeguato al lavoro svolto dallo studente e che tenga anche conto del suo intero percorso formativo in termini di risultati attesi ed obiettivi raggiunti.
Il voto di laurea viene determinato come somma tra:

a. media dei voti conseguiti negli esami curriculari, espressa in cento decimi;
b. voto attribuito dalla Commissione, tra 0 e 11 punti, successivamente alla discussione della tesi.

Qualora si raggiunga il punteggio massimo, su proposta del Relatore, la Commissione esaminatrice all'unanimità può attribuire la lode.
Sono previste tre sessioni di Laurea:

- I sessione: luglio
- II sessione dicembre/gennaio
- III sessione marzo/aprile

La sede della prova finale è a Roma e si svolge unicamente in presenza.
Tutte le informazioni in merito alla modalità e all'organizzazione dello svolgimento della prova finale sono specificate nell'apposito "Regolamento prova finale" pubblicato sul sito istituzionale.

Articolo 13 - Monitoraggio qualità didattica

La Commissione didattica del corso di studio avvalendosi anche del Gruppo di Riesame (GdR), dalla Commissione Paritetica e in collaborazione con il Presidio della Qualità 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 singoli docenti e per la libera fruizione delle strutture didattiche e di studio da parte degli studenti. 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. La commissione, inoltre, mette in atto tutte le strategie necessarie per massimizzare la compilazione dei questionari di rilevazione dell'opinione studenti. Il Questionario, infatti, è uno strumento finalizzato a rilevare l'opinione 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.

Articolo 14 – Trasferimenti in ingresso da altri Atenei

Il trasferimento da altre Università al Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana è consentito nei limiti dei posti residui indicati dal relativo bando di trasferimento.
La Commissione didattica del corso di studio, sulla base del parere della Commissione Valutatrice, delibererà sulla convalida degli esami della precedente carriera, sul riconoscimento dei relativi crediti tenendo presente che coloro a cui saranno riconosciuti almeno 40 CFU possono essere iscritti al 2° anno.

Articolo 15 – Rinuncia, trasferimento in uscita e abbandono degli studi

Gli studenti che, volessero rinunciare agli studi o trasferirsi presso un altro Ateneo, dovranno presentare apposita istanza seguendo la prevista procedura online accedendo al portale dello studente (Gomp) con le proprie credenziali.

La rinuncia agli studi si intende perfezionata con il rilascio del relativo foglio di congedo. Tale foglio sarà rilasciato solo agli studenti in regola, al momento della presentazione dell'istanza, con il pagamento delle tasse e contributi previsti.

Il *nulla osta* al trasferimento in uscita e il rilascio della relativa documentazione può essere concesso unicamente agli studenti in regola, alla data di consegna della domanda, con il pagamento di contributi accademici, tasse e bolli.

In caso di rinuncia o trasferimento, gli importi già pagati fino al momento di presentazione della relativa istanza non saranno rimborsati in nessun caso dall'Università.

Lo studente che abbandona gli studi dopo l'inizio delle lezioni è tenuto in ogni caso al pagamento integrale di tasse e contributi previsti dal Regolamento Tasse e Contributi relativo all'Anno Accademico al quale risulta iscritto, agevolmente consultabile sul sito internet dell'Università al seguente link https://www.unicamillus.org/it/regolamenti/.

Articolo 16 - Criteri di riconoscimento di studi compiuti presso altri corsi di laurea

Il riconoscimento dei CFU conseguiti dello studente, con relativa valutazione, in altri Corsi di Laurea sono valutati da una apposita Commissione didattica di docenti incaricata dal Rettore.
La Commissione didattica valuta le eventuali richieste di riconoscimento crediti per attività formative pregresse che riguardino esclusivamente:

- un corso di laurea magistrale a ciclo unico in cui siano indicati i settori scientifici disciplinari (SSD) e i crediti formativi universitari (CFU)
- un corso di laurea magistrale in cui siano indicati i settori scientifici disciplinari (SSD) e i crediti formativi universitari (CFU)

Non possono essere riconosciuti insegnamenti appartenenti a:

- corsi di laurea triennale
- master

La Commissione didattica valuta la riconoscibilità dei CFU relativi agli insegnamenti già sostenuti che appartengono allo stesso settore scientifico disciplinare (SSD) dei corsi previsti dal corso di studio in Scienze della Nutrizione Umana. L'istanza di riconoscimento di crediti deve essere effettuata solo attraverso la procedura online prevista dal portale dello studente (Gomp).

Per quanto non espressamente indicato in merito alla modalità di riconoscimento dei crediti nel presente articolo, si rimanda a quanto previsto dal Regolamento dello Studente.

Articolo 17 - Disposizioni finali

Ai fini giuridici ed interpretativi del presente Regolamento fa fede il testo originale depositato presso l'Ufficio Concorsi, Decreti e Regolamenti e redatto in lingua italiana di cui è possibile ottenere copia conforme.

Per tutto quanto non previsto nel presente documento si rinvia allo Statuto e ai Regolamenti che disciplinano il funzionamento delle attività dell'Ateneo.

UniCamillus University – Saint Camillus International University of Health Sciences – Via di Sant'Alessandro 8 - 00131 Roma
www.unicamillus.org info@unicamillus.org PEC: unicamillus@pec.it Tel. +39 06 400 640 Codice Fiscale 97962900581 P.Iva. 15031161001

(Allegato 1) **PIANO DI STUDI**

PRIMO ANNO (A.A. 2025/2026)

INSEGNAMENTI	SSD	CFU	TIPO DI ATTIVITÀ FORMATIVA
Fisiologia dei processi di digestione, assorbimento e nutrizione umana	BIOS-06/A (già BIO/09)	6	Caratterizzante
C.I. Biochimica e biologia molecolare			
Biochimica e metabolismo dei nutrienti	BIOS-07/A (già BIO/10)	7	Caratterizzante
Biochimica clinica e biologia molecolare clinica	BIOS-09/A (già BIO/12)	5	Caratterizzante
C.I Igiene, qualità e sicurezza alimentare			
Igiene degli alimenti	MEDS-24/B (già MED/42)	5	Caratterizzante
Qualità e sicurezza microbiologica degli alimenti	AGRI-08/A (già AGR/16)	6	Caratterizzante
C.I. Chimica analitica, farmaceutica e degli alimenti			
Chimica degli alimenti	CHEM-07/B (già CHIM/10)	5	Caratterizzante
Chimica farmaceutica	CHEM-07/A (già CHIM/08)	5	Affine/integrativa
C.I Intolleranze alimentari, immunità e farmaci			
Farmacologia	BIOS-11A (già BIO/14)	7	Caratterizzante
Fisiopatologia	MEDS-02/A (già MED/04)	4	Affine/integrativa
C.I Statistica ed elaborazioni			

Statistica medica ed epidemiologica	MEDS-24/A (già MED/01)	3	Affine/integrativa
Gestione dei dati e delle informazioni	IINF-05/A (già ING-INF/05)	3	Caratterizzante
Attività a scelta		4	
TOTALE CFU		**60**	

SECONDO ANNO (A.A. 2026/2027)

INSEGNAMENTI	SSD	CFU	TIPO DI ATTIVITÀ FORMATIVA
C.I. Tecnologia e legislazione alimentare			
Tecnologia e controllo della qualità degli alimenti	AGRI-07/A (già AGR/15)	6	Caratterizzante
Legislazione alimentare	GIUR-03/B (già IUS/03)	5	Caratterizzante
C.I. Nutrizione umana			
Alimentazione e promozione della salute	MEDS-08/C (già MED/49)	8	Caratterizzante
Bioetica della nutrizione	MEDS-25° (già MED/43)	2	Affine/integrativa
C.I. Aspetti pratici in medicina generale e specialistica			
Endocrinologia	MEDS-08/A (già MED/13)	5	Caratterizzante
Aspetti pratici della nutrizione in cardiologia	MEDS-07/B (già MED/11)	2	Affine/integrativa
Aspetti pratici della nutrizione nella medicina interna	MEDS-05/A (già MED/09)	5	Caratterizzante
Aspetti pratici della nutrizione nei disordini del comportamento alimentare	MEDS-11/A (già MED/25)	2	Affine/integrativa
Attività a scelta		4	
Lingua inglese		6	
Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro		3	
Prova finale		12	
TOTALE CFU		**60**	

(Allegato 2) **PIANO DI STUDI (Regime part-time)**

PRIMO ANNO (Regolamento 2025/2026)

INSEGNAMENTI	SSD	CFU	TIPO DI ATTIVITÀ FORMATIVA
C.I. Biochimica e biologia molecolare			
Biochimica e metabolismo dei nutrienti	BIOS-07/A (già BIO/10)	7	Caratterizzante
Biochimica clinica e biologia molecolare clinica	BIOS-09/A (già BIO/12)	5	Caratterizzante
C.I. Chimica analitica, farmaceutica e degli alimenti			
Chimica degli alimenti	CHEM-07/B (già CHIM/10)	5	Caratterizzante
Chimica farmaceutica	CHEM-07/A (già CHIM/08)	5	Affine/integrativa
C.I Statistica ed elaborazioni			
Statistica medica ed epidemiologica	MEDS-24/A (già MED/01)	3	Affine/integrativa
Gestione dei dati e delle informazioni	IINF-05/A (già ING-INF/05)	3	Caratterizzante
TOTALE CFU		**28**	

SECONDO ANNO (Regolamento 2025/2026)

INSEGNAMENTI	SSD	CFU	TIPO DI ATTIVITÀ FORMATIVA
Fisiologia dei processi di digestione, assorbimento e nutrizione umana	BIOS-06/A (già BIO/09)	6	Caratterizzante
C.I Igiene, qualità e sicurezza alimentare			

Igiene degli alimenti	MEDS-24/B (già MED/42)	5	Caratterizzante
Qualità e sicurezza microbiologica degli alimenti	AGRI-08/A (già AGR/16)	6	Caratterizzante
C.I Intolleranze alimentari, immunità e farmaci			
Farmacologia	BIOS-11A (già BIO/14)	7	Caratterizzante
Fisiopatologia	MEDS-02/A (già MED/04)	4	Affine/integrativa
Attività a scelta		4	
TOTALE CFU		**32**	

TERZO ANNO (Regolamento 2026/2027)

INSEGNAMENTI	SSD	CFU	TIPO DI ATTIVITÀ FORMATIVA
C.I. Tecnologia e legislazione alimentare			
Tecnologia e controllo della qualità degli alimenti	AGRI-07/A (già AGR/15)	6	Caratterizzante
Legislazione alimentare	GIUR-03/B (già IUS/03)	5	Caratterizzante
C.I. Nutrizione umana			
Alimentazione e promozione della salute	MEDS-08/C (già MED/49)	8	Caratterizzante
Bioetica della nutrizione	MEDS-25° (già MED/43)	2	Affine/integrativa
Attività a scelta		4	
Lingua inglese		6	
TOTALE CFU		**31**	

QUARTO ANNO (Regolamento 2026/2027)

INSEGNAMENTI	SSD	CFU	TIPO DI ATTIVITÀ FORMATIVA
C.I. Aspetti pratici in medicina generale e specialistica			
Endocrinologia	MEDS-08/A (già MED/13)	5	Caratterizzante
Aspetti pratici della nutrizione in cardiologia	MEDS-07/B (già MED/11)	2	Affine/integrativa
Aspetti pratici della nutrizione nella medicina interna	MEDS-05/A (già MED/09)	5	Caratterizzante
Aspetti pratici della nutrizione nei disordini del comportamento alimentare	MEDS-11/A (già MED/25)	2	Affine/integrativa
Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro		3	
Prova finale		12	
TOTALE CFU		**29**	