

# **REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA IN SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA NUTRIZIONE UMANA (SANU) (LM-61)**

## **Art. 1**

### **Oggetto del regolamento**

1. Il presente Regolamento disciplina l'organizzazione didattica e lo svolgimento delle attività formative del Corso di laurea magistrale interdipartimentale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana e in coerenza con le linee di indirizzo del Senato Accademico, del Consiglio del Dipartimento di Scienze Ecologiche e Biologiche (DEB), Dipartimento di Innovazione dei Sistemi Biologici Agroalimentari e Forestali (DIBAF) e nel rispetto di quanto disposto dallo Statuto, dal Regolamento Didattico di Ateneo e dal Regolamento dei due Dipartimenti interessati.
2. Il Corso è retto dal Consiglio di Corso di Studio ai sensi del Regolamento Didattico di Ateneo.

## **Art. 2**

### **Denominazione e classe di appartenenza**

1. È attivato presso l'Università degli Studi della Tuscia il Corso di Laurea magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana (SANU), della classe delle lauree magistrali in Scienze della Nutrizione Umana (LM-61). Il Dipartimento di riferimento del presente corso di Laurea è il Dipartimento di Scienze Ecologiche e Biologiche (DEB).

## **Art. 3**

### **Obiettivi formativi del corso**

1. Obiettivi. Il Corso di Laurea in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana presso l'Università degli Studi della Tuscia, si pone l'obiettivo di formare un professionista nell'ambito della scienza della nutrizione con adeguate conoscenze di base e con le competenze metodologiche necessarie per valutare lo stato di nutrizione di soggetti sani o patologici, conoscere in modo dettagliato le molecole in grado di poter svolgere le funzioni utili per l'organismo in tutte le sue funzioni, chimiche, biochimiche, nutraceutiche e nutrigenetiche. Il Corso prevede che gli insegnamenti si susseguano nel biennio in modo che l'apprendimento degli aspetti di base dei vari

ambiti preceda e sia finalizzato alla costruzione delle competenze operative ed applicative. A tal proposito, poiché alcuni insegnamenti saranno tenuti in lingua inglese, al primo semestre del primo anno sarà svolto un insegnamento obbligatorio di lingua inglese di livello B2, che affronta sia le basi linguistiche che gli aspetti specifici del mondo scientifico e della nutrizione, per garantire agli studenti la possibilità di seguire efficacemente i successivi insegnamenti. Inoltre, durante il primo anno saranno proposte le attività formative per l'acquisizione delle conoscenze relative alla biochimica generale e clinica, alla fisiologia, alla chimica degli alimenti, alla nutrigenetica e alla qualità e sicurezza microbiologica. Al secondo anno di corso sono previsti gli insegnamenti afferenti alle scienze 'omiche' della nutrizione, alle scienze e tecniche dietetiche applicate e alla qualità degli alimenti. Infine, sono previsti 12 CFU di attività formative a scelta e un esame opzionale obbligatorio con tre possibilità di scelta nell'ambito: dell'ecologia della nutrizione ed ecotossicologia, dello studio del microbiota intestinale e prebiotici/probiotici, e dello studio degli effetti biochimici della disbiosi intestinale. La prova finale e il tirocinio curriculare (al secondo anno) sono considerati parte integrante delle attività che concorrono alla definizione di tutte le aree di apprendimento e tutti i docenti del CdS svolgeranno il ruolo di tutor sia della prova finale, sia del tirocinio. In particolare, le attività di tirocinio sono parte integrante del processo formativo e sono organizzate in stretta collaborazione con diversi enti convenzionati o convenzionabili.

## 2. Conoscenze e competenze.

### 2a. Conoscenze.

Al termine dell'attività formativa, i laureati acquisiranno conoscenze relative alla qualità alimentare e microbiologica, alla composizione chimica delle matrici alimentari, agli effetti chimico-biologici delle molecole nutrizionali e non- nutrizionali, e alle problematiche nutrizionali relative a soggetti in particolari condizioni fisiologiche/patologiche, alla formulazione di nutraceutici ed alimenti funzionali, e all'impatto che la produzione degli alimenti hanno sull'ambiente. La conoscenza e la capacità di comprensione saranno stimulate durante tutto il percorso formativo grazie alla frequenza agli insegnamenti, alle attività curricolari ed integrative, nonché mediante lo studio individuale. La modalità di accertamento della conoscenza e capacità di comprensione sarà verificata prevalentemente mediante prove d'esame, scritte (saggio breve, questionari), orali e pratiche, nonché in sede di preparazione e discussione della prova finale.

In particolare, i laureati in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana acquisiranno le seguenti conoscenze.

- Conoscenze approfondite sui contaminanti presenti nei prodotti alimentari, le modalità con cui gli alimenti possono venire contaminati ed i meccanismi propri dell'azione tossica dei diversi xenobiotici;
- Approfondita conoscenza delle problematiche nutrizionali di fasce di popolazione in particolari condizioni fisiologiche e patologiche;
- Conoscenza della chimica delle principali classi di macromolecole di interesse nutrizionale, della loro funzione e della relazione tra struttura e funzione;
- Solide conoscenze delle caratteristiche chimico-fisiche di nutrienti e non nutrienti presenti negli alimenti e sulle modificazioni indotte da cottura e processi tecnologici di produzione e conservazione;
- Solida conoscenza delle proprietà nutrizionali ed igienico-sanitarie delle varie componenti degli alimenti;
- Conoscenze relative alla legislazione alimentare e sanitaria nazionale e comunitaria per quanto riguarda la commercializzazione e il controllo degli alimenti, degli ingredienti, degli additivi e degli integratori alimentari e l'economia alla base del commercio alimentare;
- Conoscenze relative all'influenza degli alimenti sul benessere ed il ruolo dell'alimentazione nell'insorgenza e nella prevenzione delle malattie;
- Conoscenze relative ai fattori che influenzano i comportamenti in ambito alimentare, dei principali disturbi dell'alimentazione e relativa terapia farmacologica;
- Conoscenze relative all'impatto che la produzione degli alimenti ha sull'ambiente e delle strategie per mitigare tale impatto;
- Conoscenza della terminologia adeguata in italiano e in inglese.

## 2b. Competenze.

Il processo formativo è finalizzato ad acquisire competenze riguardanti il saper valutare lo stato nutrizionale e la composizione corporea, saper valutare la sicurezza alimentare degli alimenti, saper informare gli operatori in relazione alla sicurezza alimentare, saper applicare i principi di dietetica in condizioni patologiche e fisiologiche ed elaborare profili nutrizionali specifici, valutare le proprietà nutraceutiche, chimiche e microbiologiche degli alimenti ed avere familiarità approfondita sui metodi scientifici di indagine. La capacità di applicare conoscenze e comprensione sarà acquisita mediante esperienze pratiche e la valutazione delle abilità sarà compiuta mediante esperienze pratiche individuali o di gruppo.

## 3. Sbocchi occupazionali.

Il laureato detiene competenze professionalizzanti che gli consentono di operare in strutture pubbliche e private allo scopo di mettere a disposizione la propria professionalità nel settore nutrizione umana, ed in particolare le funzioni che potrà ricoprire saranno le seguenti:

- Sorveglianza Nutrizionale: la quale prevede la raccolta di dati epidemiologici, la rilevazione dello stato nutrizionale per gruppi di popolazione e dei consumi e delle abitudini alimentari;
- Educazione Alimentare: ovvero interventi di prevenzione nutrizionale per la diffusione delle conoscenze di stili alimentari corretti e protettivi alla popolazione generale e per gruppi di popolazione con l'utilizzo di tecniche e strumenti propri dell'informazione e dell'educazione alimentare e nutrizionale;
- Nutrizione Collettiva: ovvero interventi nutrizionali per la ristorazione collettiva, predisposizione, verifica e controllo sulle tabelle dietetiche, indagini sulla qualità nutrizionale dei pasti forniti e consulenza sui capitolati per i servizi di ristorazione;
- Dietetica Preventiva: la quale prevede la consulenza dietetico-nutrizionale, prevenzione, trattamento ambulatoriale, terapia di gruppo per fasce di popolazione a rischio, rapporti di collaborazione e consulenza con strutture specialistiche e medici specialisti e di medicina generale;
- Ricerca in ambito alimentare: presso enti pubblici e privati, come R&S in multinazionali alimentari, nel campo delle biotecnologie associate alla produzione e controllo di cibi, alla formulazione di nutraceutici ed alimenti funzionali;
- Sorveglianza della qualità nutrizionale: sia come supervisione o responsabile dei controlli, che come collaborazione alle procedure di accreditamento e di sorveglianza di laboratori e strutture sanitarie, per quanto riguarda la preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti.

Per il laureato Magistrale LM-61 è attualmente prevista l'iscrizione all'Albo A dell'Ordine Nazionale dei Biologi (Biologo Senior), previo superamento di un Esame di Stato.

#### **Art. 4**

##### **Organi del Corso di Studio**

1. Sono organi del Corso di Studio (CdS):
  - a) il Consiglio del Corso di Studio (CCS);
  - b) il Presidente del Corso di Studio.
2. Il funzionamento di tali organi è disciplinato dallo Statuto e dal Regolamento Generale di Ateneo.

3. È prevista nell'ambito del Corso di Studio una Commissione Didattica nominata dai Consigli di Dipartimento (CdD) su proposta del CCS, con funzione deliberante sulle materie individuate dal CdD.

## **Art. 5**

### **Requisiti di ammissione e modalità di verifica**

1. Gli studenti che intendono iscriversi al Corso di Laurea magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana devono essere in possesso di diploma di laurea triennale (o laurea quinquennale di vecchi ordinamenti) o di altro titolo di studi equipollente conseguito all'estero in base alla normativa vigente.
2. L'accesso al corso è consentito a tutti coloro che sono in possesso di una laurea triennale in Scienze Biologiche (L-13 ed equipollenti), in Scienze e Tecnologie Agro-alimentari (L-26 ed equipollenti), in Dietistica (classe SNT/03 ed equipollenti) e Biotecnologie (L-2 ed equipollenti) o di altri titoli acquisiti all'estero e riconosciuti idonei.
3. Per i laureati di altre classi, è richiesta una buona preparazione nelle discipline chimiche, fisiche e un'approfondita conoscenza delle discipline biologiche tramite il possesso di almeno 40 CFU (crediti formativi universitari) complessivi nei seguenti settori scientifico-disciplinari (SSD) (tra parentesi viene riportato il numero di CFU minimo richiesto per ciascun settore): BIO/09-19, MED/03-05, MED/07, MED/08, MED/42, MED/49, AGR/15, AGR/16 (12 CFU); CHIM/03, CHIM/06, CHIM/10, CHIM/11 (6 CFU); SECS-S/01, SECS-S/02, SECS-S/03, SECS-S/05 (4 CFU). Inoltre, essendo il corso in modalità mista italiano-inglese, è richiesto il possesso della conoscenza della lingua inglese almeno ad un livello B1, dimostrata dall'aver sostenuto un esame universitario almeno di livello B1, o essere in possesso di una certificazione ufficiale di livello almeno B1.
4. Per perfezionare l'iscrizione dovranno essere colmate le eventuali carenze formative rispetto ai requisiti curriculari. L'adeguatezza della preparazione personale è verificata mediante un colloquio; il calendario dei colloqui verrà pubblicato annualmente.
5. Il Corso di Laurea è ad accesso libero.

## **Art. 6**

### **CFU per conseguimento del titolo, studenti a tempo pieno e a tempo parziale**

1. Per conseguire la Laurea magistrale è necessario acquisire 120 CFU.

2. All'atto dell'immatricolazione o dell'iscrizione agli anni successivi gli studenti possono optare tra impegno a tempo pieno o a tempo parziale secondo quanto disposto dal Regolamento Didattico di Ateneo e dal Regolamento per gli studenti iscritti a tempo parziale.

## **Art. 7**

### **Riconoscimento di crediti in caso di passaggio da altro corso di studio**

1. I laureati in Corso di Laurea Magistrale o gli studenti che chiedono il passaggio da un altro Corso di Laurea Magistrale, di questa o di altra Università potranno richiedere il riconoscimento dei CFU già acquisiti.
2. Il Consiglio di Dipartimento DEB, in relazione alla classe di Laurea magistrale di provenienza, assicura il riconoscimento dei crediti già maturati dallo studente tenendo conto della congruità dei programmi relativi ai corsi già sostenuti con quelli previsti dalla Laurea magistrale. In caso di equivalenza parziale, i CFU già acquisiti potranno essere riconosciuti previo colloquio integrativo. Nel caso di passaggio fra corsi ex D.M. n. 270/04 della stessa classe vanno riconosciuti almeno il 50% dei crediti acquisiti in ciascun SSD (art. 3 comma 9 del D.M. delle classi di laurea magistrale). Il mancato riconoscimento di crediti nei SSD presenti nell'ordinamento del CdS deve essere adeguatamente motivato.
3. Ai sensi dell'art. 5, comma 7, del D.M. n. 270/2004 sono riconoscibili conoscenze e abilità professionali certificate, nonché altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario alla cui progettazione e realizzazione l'università abbia concorso, per un massimo di 12 CFU.
4. Gli studenti provenienti da altri corsi di laurea magistrale di questa università o di altre università, previa verifica dei requisiti di accesso, potranno ottenere l'iscrizione al II anno di corso solo se otterranno il riconoscimento di un minimo di 32 CFU.
5. Il CCS, previa procedura di valutazione culturale e amministrativa della carriera pregressa, con particolare attenzione alla verifica della non obsolescenza dei contenuti degli esami superati, stabilisce l'iscrizione al CdL di coloro che sono in possesso di un diploma di laurea conseguito secondo il vecchio ordinamento.
6. Il riconoscimento dei CFU già acquisiti è deliberato dal Consiglio di Dipartimento DEB secondo quanto disposto dal Regolamento Didattico di Ateneo.

## **Art. 8**

### **Riconoscimento crediti per programmi di mobilità studentesca**

1. Lo studente che intenda utilizzare programmi di mobilità studentesca deve, prima della partenza, indicare le attività formative, e i relativi CFU, che intende conseguire all'estero, concordando il piano formativo (*learning agreement*) con il referente di Dipartimento DEB per l'internazionalizzazione. Tale piano di studio, approvato dal Consiglio di Dipartimento DEB, è comunque modificabile anche dopo la partenza dello studente, seguendo analoga procedura (*change*). Al ritorno in sede dello studente, l'avvenuta acquisizione di CFU sarà verificata sulla base di certificazioni prodotte dall'università straniera, come previsto dal Regolamento Didattico di Ateneo.

## **Art. 9**

### **Organizzazione della didattica**

1. L'ordinamento didattico del Corso di studio è organizzato secondo il D.M. n. 270/2004 in modo da soddisfare i requisiti della Classe LM-61.
2. L'ordinamento didattico è inserito nella banca dati dell'Offerta Formativa del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca ai sensi dell'art. 9, c. 3, del Decreto Ministeriale 22 ottobre 2004, n. 270, e nel sito del Dipartimento e costituisce parte integrante del presente regolamento.
3. Il percorso degli studi è organizzato in semestri. Il calendario delle lezioni e degli esami di profitto viene stabilito dal Consiglio di Dipartimento DEB e pubblicato nelle apposite bacheche e sul sito del CdS.
4. Non sono previste propedeuticità.

## **Art. 10**

### **Elenco e caratteristiche degli insegnamenti**

1. Sulla Guida dello studente e sul sito dei due Dipartimenti coinvolti sono riportati l'elenco degli insegnamenti ripartiti per anno di corso, per ciascun insegnamento è indicato altresì il numero di CFU ed il settore scientifico disciplinare di appartenenza.
2. In presenza di particolari e comprovate esigenze didattiche e formative, gli insegnamenti possono essere articolati in moduli; in questo caso l'accertamento finale dell'attività formativa deve comunque essere unico e comprensivo di tutti i contenuti formativi erogati in ciascun modulo.

## **Art. 11**

### **Tipologia delle forme didattiche**

1. Il percorso formativo prevede l'utilizzazione di diverse forme di insegnamento, aventi differenti obiettivi specifici e distinto significato pedagogico.
2. Nel percorso sono previste:
  - lezioni frontali;
  - attività di laboratorio didattico, esercitazioni e visite di istruzione, ove ritenuto utile;
  - attività formative finalizzate alla acquisizione di capacità professionali specifiche, che comprendono esperienze presso laboratori di ricerca esterni, esperienze di lavoro (tirocini o stage) presso strutture pubbliche o private di servizio o di produzione;
  - seminari svolti a livello di Ateneo che danno diritto al riconoscimento di CFU così come stabilito nell'elenco reso noto dall'Ateneo stesso. Sono da includere in questa fattispecie anche i seminari svolti a livello dei due Dipartimenti coinvolti e per i quali il Consiglio di Corso di Studi abbia deliberato il riconoscimento di CFU.

### **Art. 12**

#### **Forme di verifica del profitto e di valutazione**

1. Per ciascuna attività formativa è previsto un accertamento finale il cui superamento permette l'acquisizione dei crediti attribuiti alla attività formativa in oggetto.
2. Gli accertamenti finali possono consistere in:
  - esami di profitto;
  - prove di idoneità.
3. Gli esami di profitto e le prove di idoneità possono essere effettuate solamente nelle sessioni di esame individuate nel calendario didattico.
4. La conoscenza della lingua inglese è verificata attraverso una prova di idoneità.

### **Art. 13**

#### **Prova finale**

1. La prova finale prevede un periodo di attività di ricerca da svolgersi presso i laboratori afferenti al Corso di Laurea magistrale o in altre strutture interne o esterne al Dipartimento di Scienze Ecologiche e Biologiche e Dipartimento per l'Innovazione nei sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali. Durante il lavoro sperimentale, lo studente acquisirà conoscenze sulle metodologie sperimentali e sul metodo di indagine scientifico, nonché di analisi ed elaborazione dei dati. Per la tipologia del percorso

formativo e della figura professionale formata, l'originalità della tesi deve essere intesa come risultato di una attività sperimentale. Nel corso del lavoro di preparazione, lo studente dovrà anche svolgere lavoro di ricerca bibliografica sull'argomento, nei testi scientifici e su riviste anche in lingua inglese. È consentita la redazione e la discussione della tesi anche in lingua inglese.

2. Il lavoro richiesto allo studente laureando deve risultare coerente, in termini di impegno e di obiettivi di apprendimento richiesti, al numero di CFU assegnati alla prova finale.

3. La pertinenza, il contenuto e la stesura dell'elaborato scritto dovranno essere controllati da un Relatore responsabile. Il Relatore viene individuato dallo studente tra i docenti del Corso di Studio e, previa accettazione della richiesta tesi, segue il candidato in tutte le fasi del lavoro, ne approva la versione finale e presenta il candidato in seduta di laurea.

4. Il CCS, previa presentazione di apposita domanda da parte dello studente, nomina un Controrelatore scelto fra i docenti dei due Dipartimenti. Sarà cura del laureando incontrare in tempi brevi, e non più tardi di 3 mesi prima della data presunta per l'esame di laurea, il Controrelatore per informarlo della tematica affrontata durante il lavoro sperimentale e degli eventuali risultati raggiunti. In quella sede, il Controrelatore, se lo riterrà necessario, concorderà con il candidato il calendario dei futuri colloqui.

5. La relazione sul lavoro svolto è discussa davanti ad una Commissione di laurea nominata dal Direttore del Dipartimento e composta, ai sensi del Regolamento Didattico di Ateneo, da almeno 5 docenti titolari di insegnamento in questo o in altri CdS di Ateneo. Il Relatore ed il Controrelatore devono far parte della Commissione giudicatrice della prova finale.

6. L'ammissione alla prova finale presuppone l'acquisizione dei crediti formativi previsti dal regolamento didattico del corso di studio, al netto del numero di crediti attribuiti alla prova finale.

7. Per il conseguimento della laurea lo studente dovrà superare con esito positivo la prova finale.

8. Il voto finale di laurea è espresso in centodecimi, con possibilità di far seguire la lode al punteggio massimo (110/110). La Commissione assegnerà la votazione sulla base dei seguenti criteri: (i) media ponderata (espressa in centodecimi) delle votazioni delle prove di esame sostenute nel CdL; (ii) completamento degli studi entro il periodo previsto (2 punti per gli studenti in corso e 1 punto per gli studenti fuori corso di 1 anno, limitatamente alla sessione di Laurea anticipata estiva ed estiva); (iii) partecipazione ai programmi di mobilità studentesca internazionale (1 punto); (iv) giudizio sulla qualità dell'elaborato da parte del Relatore (fino ad un massimo di 4 punti); (v) giudizio sulla qualità dell'elaborato da parte del Controrelatore (fino ad un massimo di 3 punti); (vi) giudizio sulla qualità dell'elaborato finale e dell'esposizione da parte della Commissione (fino a un massimo di 2 punti).

L'assegnazione del voto finale è basata sui punteggi riportati per ciascuno dei suddetti criteri. La lode è conferita, all'unanimità, agli studenti che conseguono un punteggio di partenza di almeno 102 punti.

9. Dopo la discussione, il Presidente comunica il voto, stabilito dalla Commissione in conformità a quanto disposto sopra, conferendo il titolo di Dottore magistrale, ma senza procedere alla proclamazione. Gli effetti di legge legati al conseguimento del titolo decorrono dalla data di conferimento del medesimo.

10. Le date delle sessioni di laurea vengono fissate annualmente dal Consiglio di Dipartimento DEB come parte del Calendario Accademico e sono pubblicate sul sito del Dipartimento DEB.

11. La proclamazione avverrà in due giorni all'anno, prestabiliti dall'Ateneo per tutti i CdL, alla presenza del corpo accademico e delle famiglie dei laureati.

#### **Art. 14**

##### **Riconoscimento di crediti per stage e tirocini**

1. Per le attività di stage e di tirocinio lo studente potrà ottenere il riconoscimento di 4 CFU (1 CFU corrisponde a 25 ore di attività svolta) su certificazione rilasciata dall'ente/azienda ospitante.

2. L'acquisizione dei suddetti crediti potrà avvenire mediante attivazione di tirocini curriculari in convezione con i Dipartimenti, riconoscimento di attività lavorative già svolte e documentate, svolgimento di *project work* e frequentazione di seminari dell'Ateneo per i quali sia deliberato nelle opportune sedi il riconoscimento di crediti formativi dopo aver accertato l'acquisizione di idonee competenze. Per il riconoscimento di attività svolte all'estero, si applicano le disposizioni dell'art. 8.

#### **Art. 15**

##### **Regole di presentazione dei piani di studio individuali**

1. Il piano di studio deve essere compilato dallo studente sull'apposita piattaforma della didattica secondo le finestre temporali stabilite dal Dipartimento DEB. Il piano di studio è approvato previo rispetto delle regole previste dall'ordinamento didattico.

#### **Art. 16**

##### **Tutorato**

1. Sono previste ai sensi dell'art. 16 del Regolamento Didattico di Ateneo, le seguenti attività di tutorato:

- collaborazione alle diverse iniziative di orientamento dirette agli studenti;
  - orientamento e assistenza degli studenti durante il corso di studio, al fine di renderli attivamente partecipi del processo formativo, rimuovendo gli ostacoli ad una proficua frequenza dei corsi;
  - interazione con la segreteria studenti e la segreteria unica;
  - orientamento *post-lauream* e *placement*.
2. Le attività di tutorato saranno svolte da docenti delegati, da studenti dei corsi di laurea magistrale e del dottorato di ricerca e/o da figure qualificate opportunamente selezionate.
3. Il tutorato rientra comunque tra i compiti di tutti i docenti del corso di studio, previo opportuno coordinamento con il Presidente del CCS o altro docente da lui delegato.

### **Art. 17**

#### **Attività di ricerca**

1. Le attività formative svolte dal CdS trovano base imprescindibile nell'attività di ricerca con riferimento ai settori scientifico-disciplinari che sono in esso compresi.

### **Art. 18**

#### **Valutazione della qualità dell'organizzazione e dei risultati della didattica**

1. Il Corso di Studio, attraverso il Gruppo di Riesame, attua iniziative per la valutazione ed il monitoraggio delle attività didattiche con le seguenti modalità:
- prima del sostenimento degli esami di profitto gli studenti dovranno compilare, per ciascun insegnamento, i questionari di valutazione della didattica. I risultati dei questionari, visualizzabili da ciascun docente all'interno del proprio Portale, saranno oggetto di riflessione e valutazione da parte del gruppo di Riesame e del Consiglio di Corso di Studio.
  - Il Corso di Studio dovrà aderire a quanto previsto in tema di Sistema di valutazione e autovalutazione (es. AVA 2.0), anche aggiornando, secondo le scadenze dettate per legge ed a livello di Ateneo e poi di Dipartimento, tutti i documenti previsti dal sistema di qualità.

### **Art. 19**

#### **Norme finali**

1. Per quanto non disciplinato dal presente Regolamento si rinvia al Regolamento Didattico di Ateneo ed al Regolamento del Dipartimento di Scienze Ecologiche e Biologiche e del Dipartimento di



Regolamento didattico del corso di laurea in Scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana  
(Emanato con D.R. n. 333/22 del 05.07.2022)

Innovazione dei Sistemi Biologici Agroalimentari e Forestali. Le modifiche al presente Regolamento, su proposta del CCS, sono approvate dai Consigli di Dipartimento, prima di essere sottoposte al Senato Accademico ed al Consiglio di Amministrazione.