



**VERBALE CONSIGLIO CORSO DI STUDIO
"SCIENZE DELLA NUTRIZIONE E DELL'ALIMENTAZIONE"
N. 2 DEL 27.03.2025 A.A. 2024/2025**

L'anno 2025 addì del mese di marzo in Ancona alle ore 14:30 si riunisce in modalità telematica, il CCS di Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione.

La situazione delle presenze all'inizio della seduta è quella riportata in tabella

	NOMINATIVO	P	G	A		NOMINATIVO	P	G	A
1	ACCORONI STEFANO			X	18	SIMONI SERENA	X		
2	AQUILANTI LUCIA			X	19	TRUZZI CRISTINA	X		
3	BACCHETTI TIZIANA	X			20	VIGNAROLI CARLA	X		
4	BELLAGAMBA ALDO		X		21	ZARANTONIELLO MATTEO	X		
5	CANONICO LAURA	X							
6	COMITINI FRANCESCA	X							
7	DAMIANI ELISABETTA	X							
8	D'ANZEO MARCO		X						
9	FABRI MARA	X							
10	FRONTINI ANDREA	X							
11	GASPARRINI MASSIMILIANO	X							
12	GORBI STEFANIA			X					
13	GUESCINI MICHELE			X					
14	MARADONNA FRANCESCA			X					
15	MORRESI CAMILLA	X							
16	NORICI ALESSANDRA	X							
17	ORLANDO PATRICK			X					

Presiede la seduta la Prof.ssa Tiziana Bacchetti.

Assiste alla seduta il dott. Claudio Talamonti con il compito di supporto alla verbalizzazione.

Constatata la presenza del numero legale il Presidente apre la seduta con il seguente

ORDINE DEL GIORNO:

- 1) Comunicazioni;
- 2) Approvazione verbali sedute precedenti;
- 3) Programmazione viaggi di istruzione 2025;
- 4) Programmazione consultazioni parti sociali 2025;
- 5) Approvazione Quadri SUA (presentazione, A1.b, A3.b, A4.b2, A5.b, B1, B4, B5, D1, D2, D3);
- 6) Varie ed eventuali.



OGGETTO n. 1 – Comunicazioni

Si comunica che la proposta di modifica della distribuzione dei corsi tra il primo e il secondo semestre del primo anno, discussa nella scorsa seduta, non verrà attuata per l'anno accademico successivo per via della complessità organizzativa e del carico didattico dei docenti. La questione potrà essere ripresa in futuro con una programmazione più anticipata.

OGGETTO n. 2 – Approvazione verbali sedute precedenti

Il verbale della seduta precedente è disponibile per la consultazione. Tuttavia, la Prof.ssa Mara Fabri segnala problemi di accesso all'area riservata dove sono pubblicati i verbali. Il problema viene riconosciuto come tecnico e in attesa di risoluzione da parte dell'Ufficio ICT. Pertanto, il verbale è stato inviato via e-mail ai membri del CCS e viene approvato.

OGGETTO n. 3 – Programmazione viaggi di istruzione 2025

Vengono presentate e discusse le seguenti richieste di viaggi di istruzione pervenute:

- Visita presso lo stabilimento Fileni (dicembre 2025)

Proponente: Prof.ssa Comitini e Prof.ssa Canonico

Costo stimato: 350 € per trasporto

-Visita presso il Punto di Controllo Frontaliero di Napoli (maggio 2025)

Proponente: Prof.ssa Gorbi, Prof.ssa Simoni, Prof.ssa Vignaroli

Costo stimato: 1.500 € per trasporto (due conducenti necessari)

-Visita ai laboratori AMAP di Jesi (novembre-dicembre 2025)

Proponente: Prof.ssa Truzzi

Costo stimato: 350 € per trasporto

Il totale stimato per i viaggi è di circa 2.200-2.400 €, compatibile con il budget disponibile di 2.300 €.

Si approva l'organizzazione di tutti e tre i viaggi.

Viene inoltre brevemente illustrata la nuova versione del regolamento per i viaggi di istruzione.

OGGETTO n. 4 – Programmazione consultazioni parti sociali 2025

Si conferma che le consultazioni con le parti sociali si terranno tra aprile e maggio. La Prof.ssa Bacchetti comunica che la Prof.ssa La Teana ha ottenuto la disponibilità del Presidente dell'Ordine dei Biologi dell'Emilia-Romagna/Marche a partecipare. La data dell'incontro verrà fissata in base alla sua disponibilità. Si conferma che il comitato di indirizzo sarà congiunto tra i corsi di laurea magistrale SNA e BMA e il corso triennale di Scienze Biologiche. L'elenco dei partecipanti sarà condiviso con i membri del CCS.

OGGETTO n. 5 – Approvazione Quadri SUA (presentazione, A1.b, A3.b, A4.b2, A5.b, B1, B4, B5, D1, D2, D3)

Vengono presentate le sezioni della Scheda SUA che sono state aggiornate (**Allegato 5/1**). Le modifiche sono minime rispetto all'anno precedente. I quadri vengono approvati.

OGGETTO n. 6 – Varie ed eventuali

Si comunica che ad aprile si terrà un altro CCS per l'approvazione del regolamento didattico, attualmente in fase di completamento.



UNIVERSITÀ
POLITECNICA
DELLE MARCHE

Non essendoci altro da discutere, il Presidente del CdS, alle ore 14:50 dichiara chiusa la seduta.

La Presidente
Prof.ssa Tiziana Bacchetti
Tiziana Bacchetti

SCIENZE DELLA NUTRIZIONE E DELL'ALIMENTAZIONE

CORSO DI STUDIO IN BREVE

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione è un corso multidisciplinare proposto dal Dipartimento di Scienze della Vita e dell'Ambiente (DISVA), che prevede anche il contributo di ricercatori e docenti afferenti al Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali (D3A). Il corso ha durata biennale, conferisce la qualifica accademica di dottore magistrale e consente di conseguire l'abilitazione alla professione di Biologo, previo superamento del relativo Esame di Stato. Il corso è ad accesso libero, è necessario essere in possesso della laurea o del diploma universitario di durata triennale, ovvero di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo. Sono anche ammessi/e laureati/e magistrali o a ciclo unico in possesso dei requisiti necessari.

Il corso riflette una maggiore consapevolezza sociale sul ruolo della nutrizione nel mantenimento di un ottimale stato di salute, della prevenzione delle malattie croniche associate all'età e di un invecchiamento di successo. In questo contesto è significativa l'estensione di questo concetto oltre che alla salute umana, anche agli animali da compagnia per i quali il settore nutrizionale riveste un ruolo sempre più importante nel differenziamento e la valorizzazione del mercato. Nello specifico quindi il corso risponde anche al crescente interesse delle imprese e del mercato relativo agli alimenti salutistici e alla nutraceutica, associata all'esigenza di valorizzare le caratteristiche dei prodotti agroalimentari del territorio. Risponde a specifiche richieste del mercato relativamente a figure professionali nell'ambito della nutrizione con competenze su aspetti inerenti la salute del consumatore considerando, oltre ai classici elementi di tecniche dietetiche, aspetti di modulazione del microbiota intestinale da parte di alimenti e probiotici, elementi di nutrigenomica ed i principi della nutrigenetica quale introduzione al concetto di nutrizione personalizzata. Allo stesso tempo verranno fornite anche le conoscenze relative agli alimenti nutraceutici ed in particolare alla validazione dell'efficacia di alimenti funzionali per l'uomo e per gli animali da compagnia anche tenendo conto delle normative inerenti la salute (health claim). In questo contesto gli aspetti prettamente biomedici che caratterizzano le competenze del/la biologo/a nutrizionista saranno integrati con conoscenze relative alla qualità degli alimenti, le tecnologie alimentari comprese quelle microbiologiche e la sicurezza degli alimenti. Il corso si propone pertanto di formare figure altamente professionali per l'impiego nel mondo dell'industria alimentare, nutraceutica e della mangimistica, in grado di coniugare le conoscenze sulla produzione e trasformazione degli alimenti a quelle sulla valenza nutrizionale e funzionale degli stessi.

Le figure professionali formate, oltre alla classica preparazione alla professione del biologo nutrizionista, avranno le competenze per analizzare e valutare le caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche di un prodotto alimentare, al fine di migliorarne qualità nutrizionale e sicurezza alimentare. Tali competenze consentiranno un accesso preferenziale presso aziende agroalimentari, nutraceutiche e zootecniche. I/Le futuri/e laureati/e potranno anche supportare imprese e associazioni per la valorizzazione dei prodotti locali, trovare impiego presso laboratori di controllo di

qualità degli alimenti, occuparsi della gestione di sistemi di certificazione. Ulteriori possibilità sono rappresentate dall'accesso a posizioni nel settore pubblico (che attualmente impiega circa il 15% dei laureati LM61), presso enti sanitari nazionali e regionali coinvolti nella progettazione, monitoraggio e valutazione di programmi inerenti tematiche nutrizionali. Nell'ambito del percorso formativo il corso comprende attività formative finalizzate all'acquisizione di conoscenze avanzate nei diversi ambiti dell'alimentazione, da quello biomedico orientato alla salute umana a quello tecnologico relativo alla caratterizzazione e della trasformazione degli alimenti.

Il corso prevede annualmente attività seminariali, con la collaborazione di professionisti del mondo del lavoro, per l'acquisizione di conoscenze e competenze di grande rilevanza per l'esercizio dell'attività professionale; prevede la realizzazione di una tesi di laurea sperimentale, sia presso laboratori di ricerca dell'Università Politecnica delle Marche, sia presso altre Università, enti di ricerca/aziende, pubblici o privati, che operano nel settore degli alimenti e della nutrizione umana. Sono inoltre previste 150 ore di tirocinio presso laboratori di ricerca dell'Università o presso enti, aziende, laboratori esterni, pubblici o privati, convenzionati con l'Università, che operano nel settore degli alimenti e della nutrizione.

Gli obiettivi formativi del corso riguardano le seguenti competenze essenziali alla figura professionale:

- Conoscenza della qualità delle materie prime e dei processi tecnologici e microbiologici associati alla loro trasformazione. Impiego dei bioprocessi per il miglioramento nutrizionale e nutraceutico degli alimenti con particolare attenzione ai prodotti del territorio.
- Conoscenza degli aspetti che riguardano la sicurezza degli alimenti di origine animale e vegetale e la qualità dei processi di trasformazione.
- Conoscenza dei meccanismi biochimici e fisiologici della digestione, assorbimento e processi metabolici a carico dei nutrienti. Conoscenza della qualità nutrizionale, nutraceutica. Conoscenza dell'influenza degli alimenti sul benessere, sulla prevenzione e cura delle malattie, anche attraverso la modulazione del microbiota intestinale.
- Conoscenza dell'economia e del marketing agroalimentare. Conoscenza delle normative relative alla commercializzazione, la sicurezza e ad i claim salutistici degli alimenti, degli ingredienti, degli additivi e degli integratori alimentari.

English version

The Master's Degree Course in Nutrition and Food Sciences is a multidisciplinary course proposed by the Department of Life and Environmental Sciences (DISVA), with the contribution of researchers and professors from the Department of Food and Environmental Sciences (D3A). The course lasts two years and confers the academic qualification of doctoral degree, allowing to obtain the qualification to the profession of Biologist, after passing the relative State Exam.

The course is open access, requiring a three-year university degree or diploma, or another qualification obtained abroad, recognized as suitable. Master's or single-cycle graduates with the necessary requirements are also admitted.

The course reflects a greater social awareness on the role of nutrition in maintaining an optimal state of health, in the prevention of chronic diseases associated with age and consequently in the achievement of successful aging. In this context, the extension of this concept, in addition to human health, to pet animals is significant, since this nutritional sector plays an increasingly important role in differentiating and enhancing the market. Therefore, the course also responds to the growing interest of companies related to health foods and nutraceuticals, associated with the need to enhance the health characteristics of local agri-food products. In particular, it responds to specific market requests of professional figures in the field of nutrition with skills in the health of the consumer, considering in addition to the classic elements of dietary techniques, aspects of modulation of the intestinal microbiota by foods and probiotics, elements of nutrigenomics and the principles of nutrigenetics as an introduction to the concept of personalized nutrition.

At the same time, technological knowledge related to food and nutraceuticals will also be provided, in particular on the validation of the efficacy of functional foods for humans and pets, taking into account the regulations on health claims (health claim). In this context, the purely biomedical aspects that characterize the skills of the nutritionist biologist will be integrated with knowledge on food quality, food technologies including microbiological ones and food safety. The course therefore aims to train highly professional figures for the food, nutraceutical and feed industry, able to combine knowledge on the production and processing of food with those on the nutritional and functional value of the same.

Specifically, the trained professional figures in addition to the classic preparation for the profession of nutritional biologist, will have the skills to analyze and evaluate the chemical-physical and microbiological characteristics of a food product, in order to improve its nutritional quality and food safety. These skills will allow preferential access to agri-food, nutraceutical and zootechnical companies. Future graduates will also be able to support companies and associations for the enhancement of local products, find employment in food quality control laboratories, manage certification systems. Additional possibilities are represented by access to positions in the public sector (which currently employs about 15% of LM61 graduates), at national and regional health authorities involved in the design, monitoring and evaluation of programs relating to nutritional issues.

As part of the training course, the course includes training activities aimed at acquiring advanced knowledge in the various areas of nutrition, from the biomedical oriented towards human health to the technological aspect related to the characterization and transformation of food, The course provides annual seminars, with the collaboration of professionals, for the acquisition of knowledge and skills of great importance for the exercise of the professional activity; it requires the realization of an experimental degree thesis, both in research laboratories of the Polytechnic

University of Marche or in other Universities, in research institutes / companies, public or private, operating in the food and human nutrition sector. There are also 150 hours of internship in research laboratories of the University or in organizations, companies, external laboratories, public or private, affiliated with the University, which operate in the food and nutrition sector.

The training objectives of the course concern the following essential skills for the professional figure:

- Knowledge of the quality of raw materials and of the technological and microbiological processes associated with their transformation. Use of bioprocesses for the nutritional and nutraceutical improvement of foods with particular attention to local products.
- Knowledge of the aspects concerning the safety of food of animal and vegetable origin and the quality of the transformation processes.
- Knowledge of the biochemical and physiological mechanisms of digestion, absorption and metabolic processes involving nutrients. Knowledge of nutritional and nutraceutical quality. Knowledge of the influence of food on well-being and on the prevention and treatment of diseases, also through the modulation of the intestinal microbiota.
- Knowledge of agri-food economics and marketing. Knowledge of the regulations related to the marketing, safety and health claims of foods, ingredients, additives and food supplements.

QUADRO A1.b Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Consultazioni successive)

Sin dalla sua istituzione e attivazione, al fine di ottenere una valutazione continua sull'offerta formativa del Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione LM-61, si sono svolte consultazioni con le parti sociali attraverso diverse modalità:

- Consultazioni in presenza e telematiche con rappresentanti del mondo del lavoro e delle professioni.
- Somministrazione di questionari alle aziende, pubbliche o private, che ospitano i nostri studenti per l'attività di tirocinio curricolare mirati ad ottenere informazioni sull'offerta didattica del CdS (obiettivi formativi, piani di studio, profili previsti), sui risultati di apprendimento attesi, e la coerenza tra la proposta formativa e le esigenze della società e del mondo produttivo.
- Organizzazione di incontri fra i relatori di seminari organizzati dal Dipartimento e gli studenti per un confronto sulle figure professionali richieste dal mercato e i possibili sbocchi nella specifica struttura da essi rappresentata.

Con l'istituzione e l'attivazione del Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione LM-61, il Comitato di Indirizzo congiunto, istituito nel 2020 dai Consigli del Corso di Laurea Triennale in Scienze Biologiche L-13 e del Corso di Laurea Magistrale in Biologia Molecolare e Applicata LM-6 è stato esteso anche al nuovo Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione.

Il Comitato d'Indirizzo, istituito per adeguare i percorsi formativi dei Corsi di Studio ai fabbisogni

del mondo del lavoro e implementare il diretto e formale confronto con le organizzazioni rappresentative del mondo della produzione, dei servizi e delle professioni, è costituito da rappresentanti dei tre CdS, compresi rappresentanti degli studenti, stakeholders e rappresentanti di vari settori del mondo del lavoro.

Nel corso della consultazione con il Comitato d'Indirizzo tenutasi in data 11.05.2023 è stato fatto il punto della situazione sul primo anno di vita del Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione sottolineando l'importante risultato positivo in termini di numero di iscritti. In particolare, il Corso di Studio ha registrato un numero di iscritti sensibilmente superiore a quello in precedenza registrato dal curriculum in Scienze della Nutrizione, ora non più attivo, del corso di Laurea Magistrale in Biologia Molecolare Applicata. Il Corso ha attratto studenti molto motivati e ha suscitato un grande interesse anche da parte di studenti provenienti da altri atenei.

Nel corso di una nuova consultazione con il Comitato d'Indirizzo tenutasi il 23.04.2024 è stato fatto il punto della situazione della situazione sul secondo anno di vita del Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione sottolineando il sensibile aumento del numero di iscritti rispetto al primo anno che conferma l'interesse nei confronti del Corso anche da parte di studenti provenienti da altri Atenei.

È stata, inoltre, ribadita la necessità di ampliare le offerte di strutture adeguate allo svolgimento dei tirocini per offrire ad un sempre maggior numero di studenti la possibilità di entrare in contatto con le diverse realtà lavorative. Si è registrata da parte dei rappresentanti delle parti sociali la disponibilità ad andare in questa direzione. **È prevista una nuova consultazione con il Comitato d'indirizzo nel mese di Maggio 2025.**

Link: https://www.disva.univpm.it/Allegati_S.U.A._SNA_2024/2025 (Assicurazione Qualità DiSVA - Scheda SUA 2024/2025 - Allegati - Quadro A1.b Parti sociali)

QUADRO A3.b Modalità di ammissione

Il bando per l'ammissione alle lauree magistrali è reperibile sul sito UNIVPM al link di seguito indicato, nella sezione Ammissione – come accedere al Corso.

I requisiti di accesso sono indicati nell'Ordinamento - RAD e riportati nel quadro precedente A3.a

Link:

https://www.univpm.it/Entra/Offerta_formativa_1/Offerta_formativa_2/Corso_di_laurea_magistrale_in_Scienze_della_Nutrizione_e_dell_Alimentazione (Ammissione – come accedere al Corso)

QUADRO A4.b2 Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: De aglio

AREA NUTRIZIONE E SALUTE

Conoscenza e comprensione

Alla fine del corso lo/la studente/ssa dovrà:

- conoscere la struttura e la funzione dei principali nutrienti, i principali processi metabolici alla base dell'assunzione e utilizzazione dei nutrienti, i principi e linee guida di una sana alimentazione, le basi molecolari delle principali patologie associate ad errate abitudini alimentari ed il ruolo di diversi nutrienti nella prevenzione di tali patologie, le basi teoriche e applicazioni delle scienze dietetiche in condizioni fisiologiche e patologiche, la valutazione dello stato nutrizionale e le indagini di laboratorio necessarie. Inoltre lo studente dovrà conoscere i meccanismi di controllo endocrino e nervoso dell'omeostasi alimentare ed idrica, e le funzioni digestive in relazione al metabolismo energetico;
- conoscere le relazioni tra genoma e nutrizione, il ruolo dei nutrienti sulla regolazione dell'espressione genica, l'influenza delle varianti alleliche sul metabolismo dei diversi nutrienti e sulla suscettibilità a particolari patologie;
- conoscere i meccanismi biomolecolari che sovrintendono al controllo della nutrizione e del metabolismo energetico, con particolare riguardo al ruolo delle specie reattive dell'ossigeno nei sistemi biologici al loro ruolo come mediatori del segnale o promotori di stress e danno ossidativo di potenziale rilevanza patologica, compresi alcuni meccanismi patogenetici alla base dei principali disturbi metabolici, come obesità e diabete;
- conoscere le esigenze nutrizionali specifiche per ottimizzare la funzionalità dell'organismo in particolari stati fisiologici dove la dieta e l'integrazione alimentare possono svolgere un ruolo critico, ad esempio nella riproduzione e l'esercizio fisico;
- conoscenza del ruolo che gli alimenti, le sostanze additive e i contaminanti ambientali presenti nella dieta hanno sullo stato della salute riproduttiva.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Alla fine del corso lo/la studente/ssa sarà in grado di:

- affrontare con competenza le tematiche relative all'area della biochimica e fisiologia della nutrizione, di pianificare e realizzare interventi di assistenza dietetico-nutrizionale nelle diverse condizioni fisiologiche, descrivere e applicare le indagini di laboratorio necessarie alla valutazione dello stato nutrizionale;
- applicare le conoscenze acquisite sull'interazione fra geni e nutrienti, di identificare varianti genetiche correlate a specifiche risposte nutrizionali e sarà in grado di proporre le analisi genetiche necessarie per prospettare possibili strategie di prevenzione personalizzate nei confronti di alcune patologie;
- fornire indicazioni nutrizionali in grado di accompagnare il paziente nelle varie fasi della riproduzione assistita, sia all'interno di strutture pubbliche o private che in qualità di libero professionista;
- applicare le conoscenze acquisite per la definizione di diete per sportivi finalizzate alla massimizzazione dell'allenamento e ad un'ottimizzazione dei tempi di recupero nella pratica

atletica (in insegnamento a scelta).

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

AREA MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI E SALUTE

Conoscenza e comprensione

Alla fine del corso lo/la studente/ssa avrà acquisito:

- conoscenze relative alla matrice alimentare come habitat microbico e al ruolo funzionale dei microrganismi coinvolti nella produzione, distribuzione e conservazione degli alimenti;
- capacità di comprendere le fasi che stabiliscono la potenziale sopravvivenza e/o la colonizzazione stabile di popolazioni microbiche negli alimenti, siano essi inoculati come starters commerciali, che facenti parte di un microbiota spontaneo, che microrganismi indesiderati (alterativi o patogeni);
- capacità di analisi critica del ruolo funzionale del microbiota nei principali alimenti fermentati;
- conoscenza dei metodi di produzione di biomasse di microrganismi protecnologici. Modalità di inoculo e crescita dei microrganismi. Processi produttivi multistarter;
- conoscenza dei metodi per l'identificazione e caratterizzazione dei ceppi microbici probiotici attraverso metodiche fenotipiche e genotipiche;
- conoscenza delle attività metaboliche di microrganismi, l'influenza degli alimenti fermentati sul benessere fisiologico e sulla salute dell'uomo anche considerando le interazioni col microbiota;
- conoscenza dei principali gruppi microbici e del loro ruolo nelle trasformazioni alimentari per la produzione di specialità alimentari del territorio, nonché i principali metaboliti prodotti e la loro importanza nella definizione delle proprietà di detti alimenti.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Alla fine del corso lo/la studente/ssa sarà in grado di:

- applicare le conoscenze all'identificazione di matrici alimentari ottimali in relazione all' habitat microbico;
- applicare le conoscenze relative alla caratterizzazione funzionale di batteri lattici e lieviti da utilizzare come colture starter, o colture protettive negli alimenti e nelle bevande fermentate;
- applicare le conoscenze acquisite alla comprensione del ruolo dei microrganismi nelle produzioni alimentari del territorio, in termini di sicurezza e qualità degli alimenti;
- applicare le conoscenze relative al ruolo funzionale dei microrganismi coinvolti nella produzione, trasformazione tecnologica, distribuzione e conservazione degli alimenti per ottenere alimenti fermentati, probiotici, funzionali, nutraceutici e superfoods;
- applicare microrganismi in nutrizione in relazione al loro ruolo pro-tecnologico e pro-biotico;
- valutare le implicazioni della dieta sul microbiota umano.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

AREA INNOVAZIONE INDUSTRIALE

Conoscenza e comprensione

Alla fine del corso lo/la studente/ssa dovrà:

- conoscere le sostanze bioattive, con effetti funzionali, presenti nelle diverse matrici alimentari che possono essere utilizzate per formulare alimenti funzionali e nutraceutici;
- conoscere e definire la qualità nutrizionale degli alimenti in funzione della presenza di composti funzionali;
- conoscere le esigenze nutrizionali delle principali classi di animali da compagnia, le matrici ottimali e la formulazione di micronutrienti per migliorare la salute ed il benessere animale in relazione alla taglia, all'età e alla razza dell'animale;
- conoscere le alghe utilizzate nell'alimentazione umana, la loro composizione, il valore nutrizionale, oltre ai rischi di contaminazione degli alimenti con biotossine algali (in insegnamento a scelta);
- conoscere le nozioni giuridiche fondamentali e i principali istituti inerenti al diritto agrario e agroindustriale; le caratteristiche e il funzionamento del mercato agroindustriale e le nozioni di base del marketing concept, del marketing strategico ed operativo, e del marketing management (corso a scelta).

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il/La laureato/a dovrà essere in grado di:

- applicare le conoscenze acquisite per validare l'efficacia di alimenti funzionali con componenti bioattivi per la salute umana e degli animali da compagnia;
- giudicare e proporre il miglior uso della biomassa algale nell'ambito della nutrizione, valutare i rischi di contaminazione di prodotti ittici da biotossine algali e progettare metodi di controllo e prevenzione delle biointossicazioni (in insegnamento a scelta);
- utilizzare le principali tecniche statistiche per elaborare dati ed informazioni da fonti statistiche del settore primario ed agroindustriale, dai censimenti alle statistiche correnti annuali;
- valutare criticamente il funzionamento dei mercati agroindustriali e interpretare le relazioni intercorrenti tra i soggetti interessati al sistema per progettare e gestire azioni e piani di tipo commerciale ed organizzativo;
- impostare un piano di marketing per prodotti agricoli e agroindustriali con le tecniche più appropriate in relazione ai contesti sociali e ai mercati di riferimento.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

AREA SICUREZZA ALIMENTARE

Conoscenza e comprensione

Alla fine del corso lo/la studente/ssa dovrà:

- conoscere i principi fondamentali delle metodiche chimico-analitiche classiche e strumentali applicate all'analisi dei più importanti gruppi di alimenti/bevande per la determinazione di sostanze importanti sia dal punto di vista nutrizionale che di controllo della presenza di specie chimiche indesiderabili;
- conoscere i meccanismi di patogenicità dei più importanti microrganismi responsabili di infezioni alimentari, intossicazioni e tossinfezioni (in insegnamento a scelta);
- essere in grado di definire il concetto multifattoriale di "qualità" riferito agli alimenti e di "sicurezza alimentare", come prerequisito di base per la comprensione della norma CE 852/04 che definisce "l'igiene degli alimenti";
- comprendere le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità degli alimenti in ogni fase della catena alimentare, dalla produzione primaria al consumo;
- essere in grado di progettare a livello teorico un piano di controllo per la sicurezza alimentare, sapendo riconoscere i punti della catena di trasformazione da monitorare a tutela della sicurezza microbiologica degli alimenti.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il/La Laureato/a sarà in grado di:

- applicare le conoscenze al monitoraggio dei principali vettori e veicoli di contaminazione microbica, nell'ottica di ottenere un processo alimentare sicuro nell'ambito delle direttive dell'Istituto Superiore di Sanità relative alla identificazione e caratterizzazione dei pericoli microbiologici negli alimenti;
- implementare dei metodi e sistemi per la valutazione e la gestione del rischio microbiologico nella filiera alimentare: sistema HACCP;
- effettuare le più importanti analisi chimiche, sia classiche che strumentali, applicate agli alimenti, come la determinazione di sostanze di interesse nutrizionale e sostanze inquinanti;
- applicare le conoscenze scientifiche e tecniche di base necessarie per descrivere il ruolo dei microrganismi e delle loro tossine nelle intossicazioni e tossinfezioni (in insegnamento a scelta).

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

AREA ALTRE ATTIVITÀ (ALTRI INSEGNAMENTI, LINGUA INGLESE, PROVA FINALE, TIROCINIO)

Conoscenza e comprensione

Il percorso formativo è completato da due insegnamenti a scelta dello/a studente/ssa per approfondire tematiche di interesse coerenti con gli obiettivi formativi del corso. E' prevista un'attività formativa in Elementi di legislazione, certificazione e gestione della qualità nella professione del biologo per far acquisire conoscenze utili sia in preparazione all'Esame di Stato di Abilitazione alla Professione di Biologo, sia per una corretta gestione dell'attività di laboratorio.

Prima del conseguimento della Laurea lo/la studente/ssa dovrà avere acquisito una conoscenza della lingua inglese di livello B2 e avere sviluppato ulteriormente le proprie conoscenze durante l'attività di stage. La preparazione della prova finale contribuirà all'approfondimento in maniera autonoma di specifiche tematiche relative al Corso di Laurea.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

L'esperienza di tirocinio permetterà allo/a studente/ssa di applicare ulteriormente le conoscenze acquisite durante il corso di Laurea. Lo studente sarà in grado di preparare una tesi di Laurea originale basata su dati sperimentali da lui direttamente acquisiti. Al termine della preparazione e presentazione della prova finale avrà sviluppato la capacità di progettare e organizzare il lavoro di ricerca, interpretare criticamente i risultati sperimentali e comunicarli alla comunità scientifica. Le attività di tirocinio e tesi consentiranno agli studenti di applicare anche le conoscenze acquisite nell'attività formativa di Elementi di legislazione, certificazione e gestione della qualità nella professione del biologo, con particolare riguardo alla sicurezza e gestione della qualità nelle pratiche di laboratorio.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

QUADRO A5.b Modalità di svolgimento della prova finale

La prova finale consiste nella presentazione e discussione del lavoro sperimentale svolto in laboratorio nell'arco di un anno.

La commissione di laurea tiene conto della capacità di esposizione, della padronanza dell'argomento e della carriera universitaria del laureando, assegnando un punteggio fino ad un massimo di 10 punti oltre la media ponderata conseguita.

Link: <https://www.disva.univpm.it/content/esame-di-laurea-magistrale> (Esame di Laurea Magistrale)

QUADRO B1 Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Piano didattico SNA

Link: https://www.disva.univpm.it/REG_DID_SNA_24-25

QUADRO B4 Aule

Link inserito: <https://www.disva.univpm.it/content/aule>

QUADRO B4 Laboratori e Aule Informatiche

Link inserito: <http://www.disva.univpm.it/content/laboratori-didattici?language=it>

QUADRO B4 Sale Studio

Descrizione link: Presso il Polo di Montedago sono presenti molteplici postazioni studio diffuse negli Edifici 1-2-3 di Scienze (100 posti), nel BAS - Blocco Aule Sud (200 posti) e nel Salone Polifunzionale del BAS (88 posti) per un totale di 388 posti circa.

Link inserito: <http://www.disva.univpm.it/content/sede?language=it>

QUADRO B4 Biblioteche

Descrizione link: Centro di Ateneo di Documentazione - C.A.D.

Link inserito: <http://cad.univpm.it/>

QUADRO B5 Servizi di contesto

QUADRO B5 Orientamento in ingresso

L'Ateneo organizza durante l'anno accademico, tramite l'Ufficio Orientamento e Tutorato, una serie di attività ed azioni di orientamento sia di tipo informativo che formativo.

Tra i servizi informativi per i futuri studenti, Univpm organizza open day, presentazioni presso le scuole e visite guidate presso le strutture universitarie.

Tra le attività di orientamento formativo sono annoverati i Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO), le lezioni e i seminari sia in presenza che online, i corsi di 15 ore del PNRR Transizione Scuole Università2026, oltre ai corsi formativi dedicati ai docenti delle scuole superiori, anche in collaborazione con l'Ufficio Scolastico Regionale.

Le iniziative di orientamento sono pubblicate su WWW.ORIENTA.UNIVPM.IT , anche nella versione in lingua inglese.

Il CdS prende parte alle attività di orientamento in ingresso coordinate a livello di Ateneo: open day in presenza (Luglio, Ottobre), webinar, disponibilità per visite guidate con frequenza mensile da Marzo a Maggio su prenotazione. Inoltre, il sito web dedicato all'orientamento in ingresso (www.orienta.univpm.it) è continuamente aggiornato con le caratteristiche del CdS (obiettivi formativi, punti di forza, immagini e video di interesse e con le diverse opportunità per tutti gli interessati), anche nella versione in lingua inglese. Durante tutto l'anno, vengono poi organizzati seminari orientanti verso il mondo del lavoro, sia per gli studenti magistrali del presente corso di studi, sia per gli studenti triennali dei due corsi di laurea del Dipartimento di Scienze della Vita e dell'Ambiente (Scienze biologiche e Scienze Ambientali e Protezione civile) proprio con la finalità di presentare le prospettive professionali del laureato magistrale.

Inoltre, nel mese di Luglio, a partire dal 2024, viene organizzata una summer school aperta a tutti i laureati/laureandi triennali, dedicata a far conoscere i percorsi formativi del Corso di laurea magistrale, attraverso attività teoriche e esperienze laboratoriali/in campo. **Per promuovere ulteriormente il corso di Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione sono stati fatti e diffusi sui principali social, brevi video con interviste ai docenti del corso.**

L'efficacia delle azioni viene monitorata attraverso il numero di partecipanti alle attività sopra descritte e di iscritti al primo anno, il "Cruscotto Informativo di Ateneo per l'Orientamento in ingresso" consente di monitorare in tempo reale gli andamenti.

Link inserito: <https://www.orienta.univpm.it/cosa-si-studia/scienze/scienze-della-nutrizione-e-alimentazione/>

QUADRO B5 Orientamento e tutorato in itinere

L'orientamento in itinere si concretizza in azioni di accompagnamento lungo tutto il percorso universitario per contrastare la dispersione e sostenere la componente studentesca fino al conseguimento del titolo; oltre ai TUTOR MATRICOLARI e DISCIPLINARI, attinenti all'area di studio, è stata introdotta la figura del TUTOR GUIDA, intesa come sostegno individuale laddove le richieste siano connesse alla necessità di superare momenti di disorientamento e confusione. Il bando per l'assegnazione dei contratti di tutorato è pubblicato su https://www.univpm.it/Entra/Servizi_agli_studenti/Attivita_di_tutorato

Il Corso di Studio di Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione prevede un'attività di orientamento in itinere e di tutorato rivolta alla componente studentesca finalizzata al miglioramento dell'attività di studio ed all'informazione per una più adeguata fruizione del diritto allo studio e dei servizi. In particolare, le attività di tutorato e di orientamento si svolgono in modo coordinato con le altre strutture dell'Ateneo ma sono coordinate dal responsabile didattico del corso e dal referente di orientamento per l'Area di Scienze e comprendono: supporto nel percorso di studio al fine di superare le eventuali situazioni di difficoltà incontrate, supporto allo studio individuale, orientamento nella scelta dei percorsi didattici, supporto per la predisposizione dei piani di studio individuali e per l'individuazione delle tematiche per i progetti di tesi sperimentali. Il percorso formativo delle studentesse e degli studenti nel CdS è supportato da "tutor matricolari" che svolgono una funzione di facilitatore per gli studenti del primo anno al fine di entrare il più rapidamente possibile nei meccanismi di funzionamento dell'Università (orari, piani di studio, iscrizione esami) e dai "tutor disciplinari" e "tutor in itinere" hanno il ruolo di favorire il recupero delle situazioni critiche e aumentare il tasso di successo nel sostenimento degli esami. Il bando per l'assegnazione dei contratti di tutorato è pubblicato su https://www.univpm.it/Entra/Servizi_agli_studenti/Attivita_di_tutorato.

Il percorso formativo degli studenti del CdS è supportato da docenti tutor che, oltre ad orientare e supportare la componente studentesca per tutto il percorso di studio, forniscono supporto per la predisposizione dei piani di studio individuali e per l'individuazione delle possibili tematiche per il progetto di tesi.

Ai fini dell'orientamento in itinere, il CdS organizza incontri finalizzati ad illustrare i programmi degli insegnamenti a scelta ai fini della predisposizione dei piani di studio e le tematiche proposte per lo svolgimento di tesi di laurea sperimentale.

L'orientamento in itinere si avvale inoltre del supporto dei responsabili di Ateneo dei programmi di mobilità internazionale Erasmus e Campus World per la presentazione dei programmi di mobilità e

del referente per l'internazionalizzazione di Dipartimento che orienta e supporta sia gli studenti in uscita che desiderano avere una valutazione delle attività formative da svolgere all'estero ai fini del loro riconoscimento, sia gli studenti stranieri che seguono le attività didattiche del Corso di studio. L'efficacia delle azioni, misurata come percentuale di studenti regolari, viene monitorata continuamente attraverso il Cruscotto Informativo di Ateneo per l'Orientamento in itinere.

Link inserito: <https://www.disva.univpm.it/content/tutorato>

QUADRO B5 Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno (tirocini e stage)

L'ordinamento didattico del corso di studio di Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione prevede per i propri studenti lo svolgimento di periodi di formazione in laboratori di elevata qualificazione per attività di tirocinio o di stage. Le specifiche modalità di svolgimento di queste attività sono definite dal Regolamento Didattico di Corso di Studio. L'attività di tirocinio può svolgersi presso enti pubblici, strutture private e strutture didattico scientifiche dell'Università. Essa può essere effettuata anche in più di una sede o all'estero. Gli studenti della Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione debbono svolgere obbligatoriamente il tirocinio in sedi diverse da quelle universitarie, quali enti pubblici, privati o imprese. Il tirocinio presso sedi esterne all'Università Politecnica delle Marche può effettuarsi solo in presenza di un'apposita convenzione. Le modalità di svolgimento del tirocinio sono programmate dal Consiglio di corso di studio. Il responsabile del progetto di tirocinio indicato dalla struttura ospitante (referente locale) segue in loco il tirocinante verificandone la presenza e l'attività. Le modalità di valutazione finale del tirocinio ed i crediti relativi sono definiti nei Regolamenti di Corso di Studio. La domanda di tirocinio va presentata dagli studenti all'inizio dell'anno accademico in cui tale attività formativa è prevista. Il Regolamento di Corso di Studio può fissare il numero massimo programmato di studenti per i quali il Dipartimento si impegna a garantire l'attività di tirocinio o stage presso strutture extra universitarie. In tal caso il regolamento stesso deve indicare anche i criteri da utilizzare per la predisposizione dell'opportuna graduatoria di accesso e la formazione sostitutiva per gli studenti in eccesso rispetto al massimo numero programmato. Tutti gli studenti possono inoltre proporre attività di tirocinio o di stage, simili a quelle previste dal Dipartimento, da svolgere in strutture da essi indicate che si dichiarino disponibili e con le quali si dovrà comunque stipulare un'apposita convenzione. Il Consiglio di Dipartimento può respingere, accogliere pienamente o parzialmente le proposte degli studenti, indicando, in tal caso, l'attività integrativa residua che lo studente dovrà effettuare. Informazioni dettagliate ed elenco delle aziende/enti convenzionati sono consultabili nella pagina collegata al link sotto riportato.

Link inserito: <http://www.disva.univpm.it/content/tirocinio-formativo?language=it>

QUADRO B5 Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studen

i

In questo campo devono essere inserite tutte le convenzioni per la mobilità internazionale degli studenti attivate con Atenei stranieri, con l'eccezione delle convenzioni che regolamentano la struttura di corsi interateneo; queste ultime devono invece essere inserite nel campo apposito "Corsi interateneo".

Per ciascun Ateneo straniero convenzionato, occorre inserire la convenzione che regola, fra le altre cose, la mobilità degli studenti, e indicare se per gli studenti che seguono il relativo percorso di mobilità sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo. In caso non sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo con l'Ateneo straniero (per esempio, nel caso di convenzioni per la mobilità Erasmus) come titolo occorre indicare "Solo italiano" per segnalare che gli studenti che seguono il percorso di mobilità conseguiranno solo il normale titolo rilasciato dall'ateneo di origine.

Il Corso di studi in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione, al fine di promuovere attività di internazionalizzazione nell'ambito del percorso formativo, incoraggia gli studenti a svolgere periodi di studio all'estero presso Università convenzionate. Le opportunità di studio all'estero sono rese note agli studenti attraverso appositi bandi di selezione. Agli studenti prescelti potranno essere concessi contributi finanziari in forma di borse di mobilità, assegnate nel quadro del Programma comunitario Erasmus+ o campus world. I periodi di studio all'estero hanno di norma una durata compresa tra 3 e 10 mesi prolungabile, laddove necessario, fino a un massimo di 12 mesi. Il piano di studi da svolgere presso l'università di accoglienza, valido ai fini della carriera universitaria, e il numero di crediti acquisibili devono essere congrui alla durata dei soggiorni. Nella definizione dei progetti di attività formative da seguire all'estero verrà posta particolare attenzione alla coerenza con gli obiettivi formativi del corso di studio previsti dal Regolamento didattico piuttosto che la ricerca dell'identità dei contenuti. L'organizzazione del Servizio e le modalità di partecipazione vengono indicate nel bando ERASMUS+ di Ateneo. Il link sotto riportato rimanda ad una pagina contenente tutte le informazioni per la mobilità internazionale degli studenti e sulle Università partners.

Link inserito:

<http://www.univpm.it/Entra/Engine/RAServePG.php/P/330110010425/T/Internazionale>

QUADRO B5 Accompagnamento al lavoro

A livello di Ateneo è presente una struttura preposta all'accompagnamento al lavoro di studenti e laureati, che mette a disposizione di studenti, laureati e aziende una serie di servizi per favorire l'incontro tra domanda e offerta di lavoro e per consentire ai laureati di proporsi in maniera efficace e diretta alle aziende.

Tra i servizi erogati si segnalano l'organizzazione di eventi formativi dedicati all'accompagnamento al mondo del lavoro (es. utilizzo di LinkedIn, scrittura di curriculum vitae, sostenimento di colloquio di lavoro, ricerca di lavoro on line, ecc.), l'organizzazione di momenti di incontro tra

laureate/laureandi e aziende nonché la gestione di bacheche elettroniche e spazi virtuali utili a favorire l'incontro tra domanda e offerta di lavoro.

Link di Ateneo: <https://www.univpm.it/Entra/Engine/RAServePG.php/P/772810010410>

Al fine di promuovere la cultura imprenditoriale è stato attivato il Contamination Lab (CLab), finalizzato ad esporre gli studenti e i laureati ad un ambiente stimolante per lo sviluppo, attraverso l'interdisciplinarietà, di progetti innovativi.

Link CLAB: <https://clab.univpm.it/it>

Il CdS inoltre, organizza incontri di orientamento professionale e approfondimento scientifico con responsabili e/o dipendenti di aziende pubbliche e private che operano in settori attinenti ai profili culturali e professionali propri del Corso di Studi in Scienze della Nutrizione e dell'Alimentazione e segnala opportunità lavorative sia a livello nazionale sia a livello internazionale, attraverso l'inserimento di bandi e specifiche call da parte di enti di ricerca e/o società private nella sezione dedicata Job Placement and opportunities del DISVA disponibile al link sotto riportato, dal quale si accede anche ai servizi di Ateneo.

Link inserito: <http://www.disva.univpm.it/content/job-placement-and-opportunities?language=it>

QUADRO B5 Eventuali altre iniziative

Attività e iniziative seminariali, didattiche, convegnistiche, di orientamento e di accompagnamento rivolte agli studenti del corso sono di volta in volta indicate nel sito internet del Dipartimento di Scienze della Vita e dell'Ambiente <https://www.disva.univpm.it/>

e per i seminari nella pagina <https://www.disva.univpm.it/content/seminariseminars>

Si segnalano inoltre le varie attività gestite dall'Ateneo e volte all'orientamento, accompagnamento e inserimento nel mondo del lavoro, ossia attività utili ad affiancare e supportare lo studente durante tutto l'intero percorso di studio. Tali attività sono riportate nella pagina 'servizi ed opportunità' della pagina di Ateneo.

L'Ateneo favorisce l'accessibilità a tutti gli studenti con esigenze specifiche prevedendo le seguenti iniziative dedicate.

- **Studenti con disabilità, Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA) e Bisogni Educativi Speciali (BES)**

L'Università Politecnica delle Marche ha attivato un servizio dedicato all'accoglienza, all'assistenza ed all'integrazione della componente studentesca con disabilità e/o disturbi specifici dell'apprendimento (DSA) al fine di rendere più agevole ed accessibile il percorso universitario.

Al momento dell'immatricolazione o del rinnovo dell'iscrizione è necessario segnalare alla Segreteria Studenti di competenza la propria situazione presentando la debita certificazione (invalidità/disabilità o certificazione diagnostica DSA con data non superiore a tre anni se prodotta prima del compimento dei 18 anni).

Se si è in possesso di una certificazione per altre tipologie di Bisogni Educativi Speciali (BES) e si renda necessario un supporto per affrontare il percorso universitario, è opportuno seguire lo stesso iter di chi ha una disabilità/invalidità o un DSA; la situazione specifica verrà attentamente valutata.

Servizi previsti:

- Colloqui informativi.
- Assegnazione di un tutor alla pari per un totale di 150 ore.
- Misure Dispensative e Strumenti compensativi.
- Stage curricolare
- Mobilità internazionale
- Supporto psicologico gratuito per alcune sedute (vd sito sportello di ascolto)
- Servizio di accompagnamento attrezzato (servizi specifici per situazioni di disabilità/invalidità)
- Esonero totale dalla contribuzione studentesca (servizi specifici per situazioni di disabilità/invalidità)

Per ulteriori informazioni si rimanda al link:

https://www.univpm.it/Entra/Percorsi/Futuri_Studenti/Disabilita_e_DSA_Servizio_di_accoglienza/M/482610010400

- **Convenzione con l'ordine degli psicologi della Regione Marche**

L'Università Politecnica delle Marche ha approvato una Convenzione con l'Ordine degli Psicologi della Regione Marche al fine di garantire il benessere psico-fisico della componente studentesca, prevedendo dei servizi in continuità con lo sportello di ascolto che garantiscano l'accesso a prestazioni psicologiche prolungate nel tempo rispetto ai percorsi individuali di counselling già garantiti dallo sportello. La convenzione, che si estende anche ai dipendenti e ai loro familiari, prevede un primo incontro gratuito; per le prestazioni successive la quota per la componente studentesca è ridotta del 40%, per i dipendenti e i loro familiari del 30% rispetto alla tariffa ordinaria del professionista.

- **Convenzione con Azienda Ospedaliero Universitaria**

L'Università Politecnica delle Marche ha attivato una convenzione con l'Azienda Ospedaliero Universitaria delle Marche per offrire un servizio gratuito di consulenza per situazioni di particolare disagio psichiatrico. La convenzione prevede, per il tramite della Clinica Psichiatrica Universitaria, l'erogazione di servizi dedicati al benessere della componente studentesca, come ad esempio consulenze farmacologiche mirate. Le studentesse e gli studenti che sono già in carico allo Sportello di Ascolto di Ateneo, previa valutazione della psicologa di riferimento, potranno usufruire della consulenza specialistica psichiatrica.

- **Immatricolazione in regime di tempo parziale**

L'Università Politecnica delle Marche prevede la possibilità di richiedere lo status di "studente part time" per coloro che abbiano necessità di articolare la durata del corso di studio in un numero di anni superiore alla durata normale.

Tale status si acquisisce per un periodo minimo di due anni accademici consecutivi e può essere ottenuto per un periodo massimo pari al doppio della durata normale del corso di studio. La quantità media di lavoro di apprendimento svolto in un anno da uno studente in regime di studio a tempo parziale è pari di norma a 30 CFU e non può in ogni caso superare di norma i 60 CFU nel biennio. Agli studenti che optano per il regime di studio a tempo parziale viene assegnato lo stesso piano di studio offerto agli studenti full time ma un tempo più lungo entro il quale acquisire i crediti necessari per il conseguimento del titolo di studio.

Allo studente a tempo parziale si applica una riduzione sull'ammontare dei contributi nella misura percentuale prevista dal Regolamento contribuzione studentesca.

- **Programma Doppia Carriera studente-atleta**

L'Università Politecnica delle Marche, al fine di perseguire la finalità di diffusione della cultura dello sport nell'ambito della più generale promozione dello sviluppo della persona, prevede che atleti, allenatori e arbitri d'interesse nazionale ed internazionale vengano ammessi al Programma "Doppia Carriera".

L'Università Politecnica delle Marche riconosce la qualifica di studente-atleta agli studenti regolarmente iscritti ad un Corso di Studio dell'Ateneo che:

- hanno conseguito meriti sportivi di particolare rilievo agonistico nazionale ed internazionale nei 24 mesi precedenti la scadenza della domanda;
- hanno superato almeno 12 CFU nell'anno accademico precedente.

Il programma "Doppia Carriera" prevede le seguenti agevolazioni:

- individuazione di un docente-tutor per gli aspetti legati alla carriera accademica designato dal Presidente del Corso di Laurea o suo delegato;
- possibilità di concordare con il docente, nel rispetto del principio di parità di trattamento degli studenti e compatibilmente con la natura delle prove di accertamento, una diversa data d'esame;
- autorizzazione a non conteggiare l'assenza nei casi di corsi e insegnamenti in cui sia previsto l'obbligo di frequenza, ove possibile, qualora tale assenza coincida con una competizione o manifestazione Federale;
- possibilità di sospensione temporanea degli studi per un anno per importanti impegni sportivi con esonero dai contributi universitari;
- certificazione dei meriti sportivi riconosciuti come studente-atleta nel Diploma Supplement, ad integrazione delle informazioni regolarmente previste riguardanti il percorso di studio conseguito.

- esonero dai contributi universitari, eventualmente in misura percentuale, previa verifica delle disponibilità di bilancio.

Ulteriori informazioni sono disponibili alla pagina:

[https://www.univpm.it/Entra/Percorsi/Studenti/Programma Doppia Carriera UNIVPM](https://www.univpm.it/Entra/Percorsi/Studenti/Programma_Doppia_Carriera_UNIVPM)

- **Carriera Alias**

L'Università Politecnica delle Marche ha previsto la possibilità di richiedere la "Carriera Alias" per tutti gli studenti che hanno intrapreso il percorso di transizione di genere.

La Carriera Alias garantisce infatti per tutti gli studenti in transizione di genere di utilizzare un "alias" cioè un nome diverso da quello anagrafico e corrispondente alla nuova identità in fase di acquisizione.

La Carriera Alias permetterà di iscriversi on line agli esami universitari e di avere un libretto/tesserino per usufruire dei servizi universitari dell'Ateneo utilizzando la nuova identità.

Ulteriori informazioni sono disponibili alla pagina:

https://www.univpm.it/Entra/Percorsi/Studenti/Carriera_alias/M/415610010400

- **Carriera per studen detenu**

L'Università Politecnica delle Marche, al fine di garantire il diritto allo studio anche agli studenti detenuti o sottoposti a misure detentive, ha istituito il "Polo Universitario Penitenziario Regionale. Le attività formative promosse dal Polo sono destinate a detenuti, italiani e stranieri, presenti negli Istituti penitenziari di Ancona, nonché a detenuti ristretti negli altri Istituti penitenziari del distretto Emilia-Romagna e Marche o provenienti da altri Istituti del territorio italiano che presentino richiesta di iscrizione ad un corso di studio attivato dall'UNIVPM, ad esclusione dei corsi afferenti alla Facoltà di Medicina. L'Università riconosce l'esonero dalla contribuzione studentesca e si fa carico del pagamento della tassa regionale per chi si iscrive al primo anno, tali agevolazioni sono inoltre riconfermate per gli anni successivi previo conseguimento di un numero minimo di CFU.

- **Accoglienza studen stranieri**

L'UnivPM ha predisposto un apposito sito web per raccogliere le informazioni utili all'iscrizione di studenti internazionali: <https://www.international.univpm.it/become-a-student/>

Inoltre, per i CdS erogati in lingua inglese sono previsti dei corsi di lingua italiana, erogati dallo CSAL (Centro di supporto per l'apprendimento delle lingue)

D1 – Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

L'Università Politecnica delle Marche si è dotata dal 2007 di un Sistema di Gestione per la Qualità certificato ai sensi della norma internazionale UNI EN ISO 9001, sistema che ha fornito le basi per l'implementazione delle procedure AVA di Ateneo.

Con Decreto Rettorale n. 544 del 19/04/2013, e successive modifiche, ai sensi del D. Lgs. 19/2012 e del documento ANVUR del Sistema di Autovalutazione, Valutazione e Accredimento del sistema universitario italiano, è stato costituito il Presidio della Qualità di Ateneo (PQA). Esso opera in conformità alle Linee Guida ANVUR per l'accREDITamento periodico delle sedi e dei corsi di studio universitari (AVA 3), ai relativi decreti ministeriali e al Regolamento di funzionamento del PQA.

Il PQA, i cui componenti sono nominati con decreto del Rettore, è costituito da:

- a. Il referente del Rettore per la qualità, con funzioni di Coordinatore del Presidio della Qualità di Ateneo;
- b. cinque docenti in rappresentanza delle rispettive aree dell'Ateneo, ciascuno nominato dal proprio Preside/Direttore;
- c. il Direttore Generale o un suo delegato;
- d. un rappresentante della componente studentesca designato dal Presidente del Consiglio Studentesco tra i componenti del Consiglio stesso.

Il PQA si avvale di una struttura tecnica e amministrativa, all'uopo preposta, individuata nell'Ufficio Nucleo di Valutazione e Presidio Qualità, collocata all'interno del Servizio Supporto Organi di Ateneo e Pianificazione Strategica.

Il PQA garantisce il funzionamento delle attività di Assicurazione Qualità (AQ), promuovendo la cultura della Qualità all'interno dell'Ateneo. La presenza del PQA in Ateneo costituisce un requisito per l'accREDITamento, in quanto struttura che sovrintende allo svolgimento delle procedure di AQ a livello di Ateneo, nei CdS, nei Dottorati di Ricerca e nei Dipartimenti, in base agli indirizzi formulati dagli Organi di Governo, assicurando la gestione dei flussi informativi interni ed esterni e sostenendo l'azione delle strutture.

Al PQA sono attribuite, in materia di didattica, le competenze descritte nel Regolamento di funzionamento e nella procedura P.A.02 "AQ della Didattica" che contiene, inoltre, la definizione delle responsabilità di tutti gli attori coinvolti nel sistema di AQ.

Link: http://www.univpm.it/Entra/Assicurazione_qualita_1

D2 - Organizzazione e responsabilità dell'AQ a livello del Corso di Studio

Per garantire una diffusione capillare dell'Assicurazione Qualità, il PQA ha definito all'interno dell'Ateneo una struttura di AQ così composta:

- un docente Responsabile Qualità di Dipartimento (RQD) o di Facoltà ove costituita (RQF), designato del Consiglio di Dipartimento/Facoltà su proposta del Direttore del Dipartimento/ Preside di Facoltà/ quale componente del PQA;
- un docente Responsabile Qualità per ciascun Dipartimento, ove costituita la Facoltà designato del Consiglio di Dipartimento su proposta del Direttore del Dipartimento;
- un docente Responsabile Qualità (RQ) per ciascun Corso di Studio (docente indicato nel gruppo di Riesame CdS e nella scheda SUA-CdS), designato del Consiglio del Corso di Studio su proposta del Presidente del CdS.

Il docente RQD/RQF, oltre a svolgere le attività previste in qualità di componente del PQA, ha i seguenti compiti:

- promuove, guida, sorveglia e verifica l'efficacia delle attività di AQ all'interno del Dipartimento/Facoltà ove costituita;
- garantisce il corretto flusso informativo tra il Presidio Qualità di Ateneo, i RQD nelle Facoltà ove costituite, i RQ di CdS e i Responsabili Qualità dei Corsi di Dottorato;
- Relaziona al PQA, con cadenza annuale, sullo stato del Sistema di Gestione per la Qualità.

All'interno delle Facoltà, il docente RQD, svolge i seguenti compiti:

- promuove, guida, sorveglia e verifica l'efficacia delle attività di AQ all'interno del Dipartimento;
- supporta il Responsabile Qualità di Facoltà nel corretto flusso informativo con i Responsabili Qualità di CdS e i Responsabili Qualità del Corso di Dottorato.

Il docente RQ dei Corsi di Studio svolge i seguenti compiti:

- promuove, guida, sorveglia e verifica l'efficacia delle attività di AQ all'interno del Corso di Studio, in sintonia col RQD/RQF e il Presidio Qualità di Ateneo;
- collabora alla compilazione della scheda SUA-CdS;
- collabora, come membro del GR, alla stesura della Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA) e dei Rapporti di Riesame Ciclici CdS;
- pianifica le azioni di miglioramento/correttive mediante gli strumenti messi a disposizione dal Sistema AQ;
- promuove qualsiasi altra iniziativa volta al miglioramento della didattica, avendo cura di darne adeguata evidenza nelle procedure di qualità;
- monitora, in collaborazione con il RQD/RQF, il corretto svolgimento delle attività didattiche e dei servizi di supporto;
- informa tempestivamente il Presidente CdS/CUCS di qualunque problema riguardante il corretto svolgimento delle attività didattiche, anche in base alle segnalazioni degli studenti.

In particolare, l'AQ a livello del Corso di Studio è garantita principalmente dalle figure che seguono, le cui funzioni sono dettagliate nella P.A.02 "Assicurazione Qualità della Didattica"

- Il Presidente del Corso di Studio
- Il Consiglio del Corso di Studio
- Il Responsabile Qualità del Corso di Studio
- Il Gruppo di Riesame

Le modalità di erogazione del servizio formativo sono esplicitate nella scheda processo di Area "Erogazione Servizio Formativo" P.DiSVA.01 Rev. 04 del 22/12/2020 disponibile alla pagina "Assicurazione Qualità" del sito web di Ateneo http://www.univpm.it/Entra/Assicurazione_qualita_1

I nominativi dei docenti che fanno parte del gruppo di gestione AQ sono indicati, all'interno della Scheda SUA-CdS, nella sezione Amministrazione/Informazioni/Gruppo di gestione AQ.

Link: http://www.univpm.it/Entra/Assicurazione_qualita_1

D3 – Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

L'Ateneo ha definito la programmazione delle attività e le relative scadenze di attuazione del sistema AQ di Ateneo, nel rispetto della normativa vigente, all'interno della procedura P.A.01 "Progettazione didattica CdS"

Il CdS dà evidenza della presa in carico delle attività definite all'interno della suddetta procedura attraverso la compilazione del documento P.A.01/All01 "Adempimenti AVA annuali attività CCdS/CUCS – Check list registrazione CCdS/CUCS e monitoraggio PQA"

Link:[https://www.univpm.it/Entra/Engine/RAServeFile.php/f/qualita/Sistema AQ CdS/post P.A.01 Linee Guida per la progettazione didattica rev 15-05-2024.pdf](https://www.univpm.it/Entra/Engine/RAServeFile.php/f/qualita/Sistema_AQ_CdS/post_P.A.01_Linee_Guida_per_la_progettazione_didattica_rev_15-05-2024.pdf)