

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE UMANA

CLASSE: LM-61 “Scienze della nutrizione umana”

REGOLAMENTO DIDATTICO

ARTICOLO 1

Funzioni e struttura del Corso di studio

1. È istituito presso l'Università degli studi di Torino il Corso di Laurea Magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana della Classe “LM-61 – Scienze della nutrizione umana”.
Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana è organizzato secondo le disposizioni previste dalla classe delle Lauree Magistrali in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana di cui al DM 16 marzo 2007 (*G.U. n. 155 del 6-7-2007 Suppl. Ordinario n. 153/G.U. n. 157 del 9-7-2007 Suppl. Ordinario n. 155*).
2. Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana ha, come dipartimenti di riferimento, il Dipartimento di Scienze della Vita e Biologia dei Sistemi e il Dipartimento di Scienze Mediche e afferisce alla Scuola di Scienze della Natura.
3. La struttura didattica competente è il Consiglio di Corso di Laurea Magistrale, di seguito indicato con CCLM.
4. Il presente Regolamento (redatto nel rispetto dello schema tipo deliberato dal Senato Accademico), in armonia con il Regolamento Didattico di Ateneo (RDA), il Regolamento Didattico di Dipartimento e il Regolamento di Ateneo sui rapporti tra Scuole, Dipartimenti e Corsi di Studio, disciplina l'organizzazione didattica del Corso di Laurea Magistrale per quanto non definito dai predetti Regolamenti. L'ordinamento didattico del corso di Laurea Magistrale, con gli obiettivi formativi specifici ed il quadro generale delle attività formative, redatto secondo lo schema della Banca Dati ministeriale, è riportato nell'ALLEGATO 1, che forma parte integrante del presente Regolamento. Il Consiglio dei Dipartimenti di riferimento si riserva di disciplinare particolari aspetti dell'organizzazione didattica attraverso specifici Regolamenti.
5. Il presente Regolamento viene annualmente adeguato all'Offerta Formativa pubblica ed è di conseguenza legato alla coorte riferita all'anno accademico di prima iscrizione.
6. La sede e le strutture logistiche di supporto alle attività didattiche e di laboratorio sono di norma quelle del Dipartimento di Scienze della Vita e Biologia dei Sistemi e/o del Dipartimento di Scienze Mediche e/o della Scuola di Scienze della Natura, fatta salva la possibilità che alcuni insegnamenti possano essere mutuati o tenuti presso altri corsi di studio dell'Università degli Studi di Torino. Attività didattiche e di tirocinio potranno essere svolte anche presso altre strutture didattiche e scientifiche dell'Università degli Studi di Torino, nonché presso Enti esterni, pubblici e privati, nell'ambito di accordi e convenzioni specifiche.

ARTICOLO 2

Obiettivi formativi specifici, sbocchi occupazionali e professionali

I futuri laureati conseguiranno le seguenti competenze:

- 1) saper collaborare ad indagini sui consumi alimentari volte alla sorveglianza delle tendenze nutrizionali della popolazione;
- 2) saper valutare le caratteristiche nutrizionali degli alimenti e delle loro modificazioni indotte dai processi tecnologici e biotecnologici;
- 3) saper controllare e valutare la biodisponibilità dei nutrienti negli alimenti e negli integratori alimentari e i loro effetti;
- 4) saper applicare metodiche atte a valutare la sicurezza degli alimenti e la loro idoneità per il consumo umano;

- 5) saper verificare la corretta assunzione di alimenti per raggiungere i livelli raccomandati di nutrienti per il mantenimento dello stato di salute;
- 6) saper valutare il ruolo della flora microbica commensale nella metabolizzazione degli alimenti assunti e le funzioni che possono svolgere i microrganismi probiotici nel mantenimento dello stato di salute.
- 7) saper valutare lo stato di nutrizione più consono alle caratteristiche fisiche e psichiche dell'individuo sottoposto a stress, con particolare riguardo all'attività fisica ed agonistica;
- 8) saper informare ed educare gli operatori istituzionali e la popolazione generale sui principi di sicurezza alimentare;
- 9) saper collaborare a programmi internazionali di formazione e di assistenza sul piano delle disponibilità alimentari in aree depresse e in situazioni di emergenza;
- 10) saper collaborare alle procedure di accreditamento e di sorveglianza di laboratori e strutture sanitarie, per quanto riguarda la preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti;

Il percorso formativo sarà così indirizzato:

Durante il primo anno gli studenti approfondiranno, tramite corsi a contenuto integrato e con approccio interdisciplinare, le conoscenze in discipline caratterizzanti la laurea triennale (quali la chimica degli alimenti, la microbiologia, le tecnologie alimentari, la biochimica, la genetica e l'igiene) con una attenzione specifica alle problematiche specialistiche della nutrizione umana.

In questo modo sarà possibile garantire un consolidamento della precedente preparazione, fornendo al contempo già contenuti di livello specialistico della classe di laurea.

Si affronteranno quindi contenuti riguardanti la biochimica della nutrizione con particolare attenzione sia ad aspetti tecnologici legati alla evidenziazione dei componenti, dei residui e degli additivi negli alimenti, sia ad aspetti metabolici in condizioni fisiologiche e patologiche.

Inoltre lo studente dovrà apprendere i principi della genetica medica applicata in campo nutrizionale con particolare attenzione alla Nutrigenomica e della fisiologia della nutrizione umana utili a interpretare i diversi comportamenti alimentari. Si forniranno le nozioni di base sull'assorbimento e utilizzazione dei nutrienti e sui rischi della alimentazione impostata scorrettamente. Lo studente dovrà inoltre conoscere e rilevare la presenza di alterazioni microbiologiche negli alimenti conservati e di produzione industriale, i rischi connessi alla presenza di allergeni e di additivi, le caratteristiche igienico-organizzative della nutrizione delle collettività e della ristorazione.

Nel primo anno sono inoltre previsti due corsi ad alto contenuto specialistico che affrontano tematiche di chimica degli alimenti e le tecniche di produzione alimentare, e corsi di notevole rilevanza per la preparazione interdisciplinare.

Il secondo anno è fortemente connotato da un approccio pratico alle problematiche della nutrizione: dalla declaratoria Ministeriale è chiara l'importanza fondamentale di un tirocinio da svolgere sia in ambito universitario sia presso aziende o Amministrazioni Pubbliche.

Il tirocinio è previsto durante lo svolgimento del secondo anno.

Al tirocinio si affiancano due corsi specialistici riguardanti gli alimenti funzionali ed integratori alimentari e gli aspetti nutrizionali legati alla salute dell'Uomo.

L'intero secondo semestre del secondo anno è quindi dedicato ad attività di laboratorio ed alla preparazione della Tesi di Laurea. Essa deve riguardare una ricerca sperimentale originale da presentare come memoria scritta.

Risultati di apprendimento attesi espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio **Conoscenza e capacità di comprensione (knowledge and understanding)**

Il corso di studi è organizzato sulla base di corsi di insegnamento integrati con alto contenuto interdisciplinare. I programmi didattici mirano pertanto, da un punto di vista sia contenutistico che formale, a fornire strumenti (interdisciplinarietà, approccio integrato a problemi complessi, contenuti proposti attraverso approcci multipli di didattica frontale, esercitazioni, discussioni di pubblicazioni e elaborazione di proposte di ricerca) atti ad elaborare e applicare idee originali, come richiesto ad un laureato magistrale.

La capacità di organizzare e sfruttare le conoscenze acquisite in un contesto di ricerca (in campo accademico, sanitario, industriale o professionale) verrà sviluppata con specifica attenzione tramite la proposta, ove possibile, di esempi di programmi di ricerca in campo della sicurezza alimentare e della nutrizione umana e la loro discussione in aula e in sede di esame.

A tale scopo si ricorda il coinvolgimento dei docenti del corso in programmi di ricerca strategici di interesse locale, nazionale e internazionale, attestabile dai rispettivi curricula.

Gli studenti dovranno dimostrare di sapere correlare i contenuti proponendo possibili approcci, percorsi di ricerca interdisciplinari (anche non originali) sui temi - della sicurezza alimentare, - dei relativi controlli - sulle problematiche affrontate durante i corsi relative alla nutrizione umana (soggetti sani in varie fasce di età e soggetti patologici).

Il superamento dei singoli esami integrati attesterà il raggiungimento del livello di conoscenza richiesto.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione (applying knowledge and understanding)

L'approccio interdisciplinare e lo spazio dedicato in termini di crediti sia al tirocino pratico, sia al lavoro sperimentale di tesi mira a fornire ai laureati la capacità di affrontare e quindi di poter risolvere problemi in ambiti nuovi o non familiari, inseriti in contesti più ampi (o interdisciplinari). I tirocini pratici e le tesi sperimentali proposte agli studenti o da loro autonomamente scelte verranno vagliate opportunamente per garantire che forniscano una adeguata formazione in particolare per la conoscenza e la comprensione di problemi applicati relativi agli sbocchi professionali caratteristici della classe, quali:

- valutazione delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti e delle loro modificazioni indotte dai processi tecnologici e biotecnologici;
- analisi della biodisponibilità dei nutrienti negli alimenti e negli integratori alimentari e dei loro effetti;
- applicazione di metodiche atte a valutare la sicurezza degli alimenti e la loro idoneità per il consumo umano;
- valutazione dei requisiti necessari alla definizione di un organismo probiotico;
- collaborazione a programmi di studio delle relazioni esistenti tra assunzione di alimenti e stato di salute;
- valutazione dello stato di nutrizione a livello di popolazioni e di specifici gruppi di esse;
- gestione di imprese e società di consulenza nel settore dell'alimentazione umana;
- collaborazione alle procedure di accreditamento e di sorveglianza di laboratori e strutture sanitarie, per quanto riguarda la preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti;
- partecipazione alle attività di formazione, educazione, divulgazione e pubblicistica in tema di qualità e sicurezza degli alimenti.

L'acquisizione delle competenze sopramenzionate sarà verificata in numerose circostanze durante il percorso formativo mediante la valutazione di:

- relazioni su esercitazioni in laboratorio e in aula, effettuate da piccoli gruppi o singolarmente - capacità di analizzare, esporre e discutere dati di letteratura - prove teoriche scritte (domande aperte e test a risposta multipla) e orali (capacità di affrontare e risolvere problemi mediante discussione).

Saranno infine determinanti:

- la verifica effettuata durante lo svolgimento delle attività connesse con la preparazione della tesi di laurea e con la stesura dell'elaborato;
- la discussione dei risultati scientifici ottenuti di fronte alla Commissione di Laurea.

Autonomia di giudizio (making judgments)

In tutti i corsi curriculari verranno, ove necessario, segnalate agli studenti le possibili implicazioni etiche delle ricerche e degli studi in oggetto.

In particolare alcuni corsi affronteranno tematiche in cui verranno approfonditi gli strumenti necessari alla riflessione sociale, etica e psicologica riguardo ai problemi della nutrizione umana.

Presentando agli studenti esempi di progetti di ricerca e proponendo loro di simulare una presentazione (approccio didattico già descritto in altri campi per conseguire i risultati attesi) si

evidenzierà la necessità (richiesta a livello di progetti UE e regionali) di evidenziare e discutere le implicazioni etico-sociali della richiesta.

La stessa discussione verrà richiesta anche per l'elaborato finale di tesi.

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 e di relazioni, e infine in occasione della preparazione, stesura e discussione della tesi di laurea.

Abilità comunicative (communication skills)

Per fornire ai laureati magistrali un adeguato sviluppo delle capacità di comunicazione delle conclusioni e delle conoscenze e della ratio ad esse sottesa, a interlocutori specialisti e non specialisti verranno proposti agli studenti metodi di didattica e di valutazione che stimolino le capacità di comunicazione dei contenuti appresi, in particolare favorendo lo svolgimento di presentazioni orali con supporto powerpoint sia in lingua italiana che (in modo facoltativo) in lingua inglese, la presentazione di relazioni e memorie scritte. L'approccio interdisciplinare dei corsi integrati, la richiesta agli studenti di partecipare attivamente alla discussione di presentazioni di risultati da parte di loro colleghi, di docenti e di specialisti esterni mira a stimolare la capacità di comunicare le conoscenze sia a livello specialistico che non-specialistico o divulgativo (anche in vista dei possibili sbocchi professionali nel campo della informazione ed educazione rivolta agli operatori istituzionali e alla popolazione generale sui principi di sicurezza alimentare). L'utilizzo per la didattica non solo di libri di testo ma soprattutto di pubblicazioni scientifiche (review ed articoli di ricerca), di proposte e relazioni finali di progetti di ricerca e di rapporti di indagini conoscitive fornirà esempi formali per le modalità della comunicazione scientifica e non scientifica.

Verrà inoltre richiesto in occasione della scelta del tirocinio pratico e della scelta del laboratorio di tesi che lo studente dimostri di sapere comunicare le proprie competenze/interessi tramite la presentazione di un curriculum vitae. Si ritiene inoltre formativo e verrà pertanto incoraggiato e valutato positivamente che lo studente applichi le sue capacità di comunicazione in occasione della scelta del tirocinio e del laboratorio di tesi, mettendosi in contatto direttamente con l'ente pubblico o privato ospitante.

Le capacità sopradescritte saranno acquisite attraverso la presentazione di articoli scientifici che sarà compresa nella valutazione di profitto di numerosi corsi; progetti e relazioni nell'ambito delle attività di laboratorio di alcuni corsi; relazioni periodiche durante le attività sperimentali connesse con la preparazione della tesi di laurea.

Capacità di apprendimento (learning skills)

Gli studenti saranno incoraggiati a scegliere autonomamente tra il materiale didattico proposto (in particolare suggerendo la lettura di articoli scientifici e rapporti di ricerca) e verranno invitati ad approfondire tematiche di loro interesse e a proporle in relazioni orali o memorie scritte che costituiranno parte integrante del percorso formativo didattico. Inoltre durante le esercitazioni pratiche il numero di studenti (20) consentirà di proporre ove necessario esercitazioni a posto singolo con richiesta di trarre autonomamente risultati e conclusioni.

Per la scelta del tirocinio pratico e della tesi sperimentale, pur suggerendo possibili opzioni, il CCS raccomanda che lo studente scelga il più possibile autonomamente, ritenendo che sia formativo per la capacità di apprendimento un percorso di approccio diretto alle tematiche applicate che lo studente può scegliere.

Strumenti per raggiungere questi livelli di capacità di apprendimento saranno:

i) apprendimento da testi tecnico-scientifici di elevata complessità, da monografie e da periodici scientifici; ii) uso di strumenti informatici e di banche dati finalizzato in particolare alla conduzione di ricerche bibliografiche; iii) capacità di apprendere dalla letteratura scientifica in ambito nutrizionale le informazioni dirette alla soluzione di problematiche nuove e alla caratterizzazione della propria attività professionale.

ARTICOLO 3

Requisiti di ammissione e modalità di verifica

1. Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana è ad accesso **programmato**.

2. Gli studenti che intendono iscriversi al Corso di Laurea magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana devono in possesso di Laurea in Scienze Biologiche (classe L-13) o della Laurea in Dietistica (classe L/SNT3) o equivalente riconosciuto idoneo dal CCLM. L'accesso al test di ammissione e alla successiva iscrizione per studenti provenienti da corsi di laurea (o di altro titolo conseguito all'estero) diversi da quelli indicati sarà subordinato al possesso curriculare di almeno 60 CFU nelle attività formative di base e/o caratterizzanti ripartite come segue:

10 CFU complessivi di MAT/05, SECS-S/02, INF/01, FIS/01, FIS/07;

12 CFU complessivi di CHIM/01, CHIM/03, CHIM/06, CHIM/10;

20 CFU complessivi di BIO/04, BIO/06, BIO/09, BIO/10, BIO/11, BIO/14, BIO/16, BIO/18, BIO/19;

18 CFU complessivi di MED/03, MED/04, MED/07, MED/42, MED/49.

3. L'ammissione al Corso di Laurea è condizionato da una prova di ammissione su discipline indicate dal CCS intese ad accertare una adeguata preparazione sulle materie biomediche caratterizzanti, e precisamente su quelle afferenti ai seguenti SSD: BIO/09, BIO/10, BIO/11, BIO/19, MED/07, MED/42, CHIM/10, MED/49.

La prova di selezione consisterà in una prova scritta.

La prova scritta consisterà nella risoluzione di un quiz a risposta multipla sulle seguenti materie:

- Fisiologia
- Biochimica
- Microbiologia Generale e Microbiologia Medica
- Igiene
- Chimica degli Alimenti
- Nutrizione Umana.

Il numero di Studenti ammessi al Corso di laurea magistrale in Scienze degli Alimenti e Nutrizione Umana è programmato in base alla disponibilità di Personale Docente, di strutture didattiche (aule, laboratori) utilizzabili per la conduzione delle attività pratiche, coerentemente con le raccomandazioni dell'Unione Europea, applicando i parametri e le direttive predisposti dall'Ateneo.

Art. 4

Durata del corso di studio

1. La durata normale del corso è di due anni. Per il conseguimento del titolo lo studente dovrà acquisire almeno 120 CFU, secondo le indicazioni contenute nella scheda delle attività formative e dei crediti relativi al curriculum del biennio compresa nell'Ordinamento Didattico del Corso, come disciplinato nel RDA.

2. La quantità media di impegno complessivo di apprendimento, svolto in un anno da uno studente impegnato a tempo pieno negli studi universitari, è convenzionalmente fissata in 60 crediti. È altresì possibile l'iscrizione a tempo parziale, secondo le regole fissate dall'Ateneo.

3. I crediti corrispondenti a ciascuna attività formativa sono acquisiti dallo studente con il superamento dell'esame o di altra forma di verifica del profitto, effettuata con le modalità stabilite all'art. 7 del presente regolamento, in accordo con il Regolamento Didattico di Ateneo nonché con i Regolamenti dei Dipartimenti di riferimento.

4. Gli iscritti al Corso di Laurea Magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana non decadono dalla qualità di studente: in caso di interruzione prolungata della carriera scolastica, questa potrà essere riattivata previa valutazione da parte del CCLM della non obsolescenza dei crediti formativi maturati prima dell'interruzione; in ogni caso, anche in assenza di prolungate interruzioni, qualora il titolo finale non venga conseguito entro un periodo di tempo pari al triplo della durata normale del corso, tutti i crediti sino ad allora maturati saranno soggetti a verifica della non intervenuta obsolescenza dei contenuti formativi, con possibilità di aggiornamenti integrativi da valutare caso per caso.

ARTICOLO 5

Attività Formative e curricula

1. Il Corso di Laurea Magistrale non si articola in curricula:
2. Il piano di studio è descritto nell'allegato n. 2, che viene annualmente aggiornato.

ARTICOLO 6

Tipologia delle attività formative

1. Le attività didattiche formative dei settori disciplinari si articolano in insegnamenti, secondo un programma articolato in due periodi didattici, approvato dal CCLM e pubblicato nel Manifesto degli Studi. L'articolazione dei moduli e la durata dei corsi sono stabilite secondo le indicazioni dei Dipartimenti di riferimento ovvero della Scuola. Le attività didattiche (lezioni ed esami) si svolgono secondo la data di inizio e il calendario stabilito annualmente secondo quanto previsto al successivo art. 7 comma 6, all'interno del periodo ordinario delle lezioni fissato a norma dell'art. 23 comma 1 del Regolamento Didattico di Ateneo.
2. I corsi offerti variano da un minimo di 5 a un massimo di 11 crediti e le relative ore variano a seconda della ripartizione dell'attività didattica in lezione frontali (8 ore per credito), esercitazioni e laboratori (16 ore per credito). I corsi prevedono uno studio personale di 17 ore a fronte di 8 ore di lezione frontale o di 9 ore a fronte di 16 ore di esercitazione o laboratorio.
3. Il Corso di Laurea Magistrale, oltre alle attività formative, può organizzare laboratori e stage esterni in collaborazione con istituzioni pubbliche e private, italiane o straniere, a seconda delle necessità, essendocene concreta praticabilità e riscontrandosene l'opportunità formativa; devono essere approvate singolarmente dal CCLM e svolgersi sotto la responsabilità didattica di un docente del Corso di Laurea. I crediti didattici assegnati a tali attività saranno fissati dal CCLM di volta in volta.
4. Gli studenti del Corso di Laurea Magistrale possono ottenere il riconoscimento di tirocini, stages ecc., che siano coerenti con gli obiettivi didattici del Corso, fino a un massimo di 3 crediti.
5. Nel quadro di una crescente integrazione con istituzioni universitarie italiane e straniere, è prevista la possibilità di sostituire attività formative svolte nel Corso di Laurea Magistrale con altre discipline insegnate in Università italiane o straniere. Ciò avverrà nel quadro di accordi e programmi internazionali, di convenzioni interateneo o di specifiche convenzioni, proposte dal Corso di Laurea Magistrale, approvate dal Consiglio del Dipartimento o dei Dipartimenti di riferimento ovvero della Scuola e deliberate dal competente organo accademico, con altre istituzioni universitarie o di analoga rilevanza culturale.

ARTICOLO 7

Esami ed altre verifiche del profitto degli studenti

1. Per ciascuna attività formativa indicata è previsto un accertamento conclusivo alla fine del periodo in cui si è svolta l'attività. Per le attività formative articolate in moduli, la valutazione finale del profitto è comunque unitaria e collegiale. Con il superamento dell'esame o della verifica lo studente consegue i CFU attribuiti all'attività formativa in oggetto.
2. Gli accertamenti finali possono consistere in: esame orale o verifica scritta o relazione, scritta od orale, sull'attività svolta, oppure test con domande, a risposta libera o a scelta multipla, o prova di laboratorio od esercitazione al computer. Le modalità dell'accertamento finale, che possono comprendere anche più di una tra le forme su indicate, e la possibilità di effettuare accertamenti parziali in itinere, sono indicate prima dell'inizio di ogni anno accademico dal docente responsabile dell'attività formativa. Le modalità con cui si svolge l'accertamento devono essere le stesse per tutti gli studenti e rispettare quanto stabilito all'inizio dell'anno accademico.
3. Il periodo di svolgimento degli appelli d'esame viene fissato all'inizio di ogni anno accademico.
4. Gli appelli degli esami di profitto iniziano al termine dell'attività didattica dei singoli corsi di insegnamento.

5. Il calendario degli esami di profitto prevede di norma almeno 5 appelli, distribuiti nel corso dell'anno accademico. Gli appelli sono ridotti a 3 per corsi non attivati nell'anno.
6. Il calendario delle attività didattiche (lezioni ed esami) per i Corsi di Studio è stabilito annualmente dal Consiglio dei Dipartimenti di riferimento (ovvero della Scuola di riferimento), su proposta del Direttore, sentita la Commissione didattica competente.
7. L'orario delle lezioni e il calendario degli esami sono stabiliti dal Direttore di Dipartimento o dai suoi delegati in conformità con quanto disposto dal Regolamento del Corso di Studio, sentita la **Commissione Consultiva Paritetica** competente e i Docenti interessati
8. Il calendario degli esami viene comunicato con congruo anticipo. La pubblicità degli orari delle lezioni e degli appelli deve essere assicurata nei modi e coi mezzi più ampi possibili. Lo stesso vale per ogni altra attività didattica, compresi gli orari di disponibilità dei professori e dei ricercatori.
9. Qualora, per un giustificato motivo, un appello di esame debba essere spostato o l'attività didattica prevista non possa essere svolta, il docente ne dà comunicazione tempestiva agli studenti e al responsabile della struttura didattica per i provvedimenti di competenza e secondo la normativa esistente.
10. Le date degli esami, una volta pubblicate, non possono essere in alcun caso anticipate; gli esami si svolgono secondo un calendario di massima predisposto dal docente il giorno dell'appello.
11. L'intervallo tra due appelli successivi è di almeno dieci giorni.
12. Le commissioni esaminatrici per gli esami di profitto sono nominate dal Direttore di Dipartimento o per sua delega, dal Presidente del Consiglio di Corso di Studio. Sono composte da almeno due membri e sono presiedute dal professore ufficiale del corso o dal professore indicato nel provvedimento di nomina. E' possibile operare per sottocommissioni, ove i componenti siano sufficienti. Tutti gli studenti, su richiesta, hanno il diritto di essere esaminati anche dal Presidente della commissione d'esame. I membri diversi dal Presidente possono essere altri professori, ricercatori, cultori della materia. Il riconoscimento di cultore della materia è deliberato dal Consiglio di Dipartimento, su proposta dei competenti Consigli di Corso di Studio, sulla base di criteri prestabiliti che assicurino il possesso di requisiti di alto profilo scientifico. Il Dottorato di ricerca rappresenta un titolo preferenziale.
13. Lo studente può presentarsi ad un medesimo esame 3 volte in un Anno Accademico.
14. Il Presidente della Commissione informa lo studente dell'esito della prova e della sua valutazione prima della proclamazione ufficiale del risultato; sino a tale proclamazione lo studente può ritirarsi dall'esame senza conseguenze per il suo curriculum personale, valutabile al fine del conseguimento del titolo finale. La presentazione all'appello deve essere comunque registrata. Il ritiro dello studente è verbalizzato unicamente sul registro degli esami.
15. Nella determinazione dell'ordine con cui gli studenti devono essere esaminati, vengono tenute in considerazione le specifiche esigenze degli studenti lavoratori, previa presentazione di un certificato attestante l'esigenza.
16. Il voto d'esame è espresso in trentesimi e l'esame si considera superato se il punteggio è maggiore o uguale a 18. All'unanimità può essere concessa la lode, qualora il voto finale sia 30.
17. Le prove sono pubbliche ed è pubblica la comunicazione del voto finale.

ARTICOLO 8

Prova finale

1. Dopo aver superato tutte le verifiche delle attività formative incluse nel piano di studio ed aver acquisito almeno 120 crediti, ivi compresi quelli relativi alla preparazione della prova finale, lo studente, indipendentemente dal numero di anni di iscrizione all'università, è ammesso a sostenere la prova finale, che consiste nella discussione, in sede pubblica di fronte ad una commissione di docenti, di un elaborato (relazione scritta) inerente un'attività di ricerca sperimentale originale svolta presso i laboratori del Corso di Laurea.
2. La valutazione conclusiva della carriera dello studente dovrà tenere conto delle valutazioni sulle attività formative precedenti e sulla prova finale nonché di ogni altro elemento rilevante.

ARTICOLO 9

Iscrizione e frequenza di singoli insegnamenti

1. Chi è in possesso dei requisiti necessari per iscriversi ad un Corso di Studio, oppure sia già in possesso di titolo di studio di livello universitario può effettuare l'iscrizione a singoli insegnamenti impartiti presso l'Ateneo. Le modalità d'iscrizione sono fissate nel Regolamento Studenti dell'Università di Torino.

ARTICOLO 10

Propedeuticità e obblighi di frequenza

1. Non sono previste propedeuticità obbligatorie.
2. La frequenza ai corsi, ai laboratori e alle attività di esercitazione relative ai corsi è obbligatoria. Le prove di esame potranno essere sostenute esclusivamente con una frequenza non inferiore al 60% del totale delle ore previste per ogni singolo modulo dell'insegnamento. La verifica della presenza verrà realizzata dai Docenti attraverso l'appello e/o le firme di frequenza. La frequenza all'attività stagistica è richiesta al 100% delle ore previste. Modalità di svolgimento e documenti di frequenza sono disciplinati dalla procedura stage del corso di laurea pubblicata sul sito.
3. Le modalità e la verifica della frequenza, ove prevista, sono stabilite annualmente dal CCLM e rese note agli studenti entro la data di inizio delle iscrizioni tramite il Manifesto degli Studi e la Guida dello studente.

ARTICOLO 11

Piano carriera

1. Il CCLM determina annualmente, nel presente Regolamento e nel Manifesto degli studi, i percorsi formativi consigliati, precisando anche gli spazi per le scelte autonome degli studenti.
2. Lo studente presenta il proprio piano carriera, nel rispetto dei vincoli previsti dal Decreto Ministeriale relativo alla classe di appartenenza, con le modalità prevista nel Manifesto degli Studi.
3. Il piano carriera può essere articolato su una durata più lunga rispetto a quella normale per gli studenti a tempo parziale, ovvero, in presenza di un rendimento didattico eccezionalmente elevato per quantità di crediti ottenuti negli anni accademici precedenti, su una durata più breve.
4. Il piano carriera individuale, ovvero difforme dai piani carriera indicati nel presente Regolamento, dev'essere conforme all'Ordinamento Didattico e viene sottoposto all'approvazione del CCLM.
5. Le delibere di cui al comma 4 sono assunte entro 40 giorni dalla scadenza del termine fissato per la presentazione dei piani carriera.

ARTICOLO 12

Riconoscimento di crediti in caso di passaggi, trasferimenti e seconde lauree

1. Salvo diverse disposizioni, il Consiglio propone al Consiglio di Dipartimento competente il riconoscimento o meno dei crediti e dei titoli accademici conseguiti in altre Università, anche nell'ambito di programmi di scambio. Per il riconoscimento di prove di esame sostenute in corsi di studio diversi dal Corso di Laurea Magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana dell'Università di Torino, relativamente al trasferimento degli studenti da un altro Corso di studio ovvero da un'altra Università, il CCLM convaliderà gli esami sostenuti indicando espressamente la tipologia di attività formativa, l'ambito disciplinare, il settore scientifico disciplinare e il numero di CFU coperti nel proprio ordinamento didattico, nonché l'anno di corso al quale viene inserito lo studente, in base al numero di esami convalidati; nel caso di esami didatticamente equipollenti, essi devono essere dichiarati tali con specifica delibera, anche ricorrendo eventualmente a colloqui per la verifica delle conoscenze effettivamente possedute. Il mancato riconoscimento di crediti sarà motivato. Agli studenti che provengono da corsi di Laurea Magistrale della medesima classe, viene assicurato il riconoscimento di almeno il 50% dei crediti maturati nella sede di provenienza.

2. Il numero massimo dei crediti riconoscibili risulta determinato dalla ripartizione dei crediti stabilita nell'Ordinamento didattico del Corso di Laurea Magistrale.
3. Per gli esami non compresi nei settori scientifico-disciplinari indicati dall'Ordinamento didattico del Corso di Laurea Magistrale o eccedenti i limiti di cui al precedente comma 2, a richiesta dello studente potrà essere riconosciuto un massimo di 14 crediti a titolo di "Attività formative a scelta dello studente".
4. Sarà possibile il riconoscimento di crediti assolti in "Ulteriori attività formative" (D. M. 270/04, art. 10, c. 5, d), per un massimo di 3 crediti, secondo quanto indicato nel Manifesto degli studi.
5. Salvo il caso della provenienza da altri Corsi di Laurea della classe LM-61, il numero dei crediti riconosciuti non potrà superare il limite massimo di 45 sotto specifica valutazione della Giunta di CCLM.
6. Nel caso di studente già in possesso di titolo universitario dello stesso livello, il riconoscimento dei crediti sarà di volta in volta esaminato ed approvato dalla Commissione pratiche studenti del Corso di Laurea.

ARTICOLO 13

Docenti

Docenti del corso di studio

Nominativo (DDMM 16/03/2009 – ART. 1.9)	SSD Appartenenza
Abbate Daga Giovanni	MED/25
Banche Giuliana	MED/07
Bertea Cinzia	BIO/04
Bertolino Marta	AGR/15
Bo Simona	MED/49
Broglia Fabio	MED/13
Canaparo Roberto	BIO/14
Costelli Paola	MED/04
Fea Elisabetta	MED/42
Doublier Sophie	BIO/10
Durazzo Marilena	MED/09
Gallo Maria Pia	BIO/09
Gambino Roberto	BIO/12
Gastaldi Daniela	CHIM/01
Gruden Gabriella	MED/09
Matullo Giuseppe	MED/03
Munno Donato	M-PSI/08
Nucera Daniele	AGR/16
Pessione Enrica	BIO/10
Serini Guido	BIO/12

Docenti di riferimento (*come da Decreto Direttoriale 10/06/2008, n. 61, stilato sulla base della attuali risorse di docenza, da aggiornare annualmente*)

Prof. Giovanni Abbate Daga

D.ssa Cinzia Bertea

D.ssa Simona Bo

Dott. Fabio Broglia

Dott. Roberto Canaparo

Prof.ssa Paola Costelli

Prof.ssa Enrica Pessione

ARTICOLO 14

Tutor

1. Il tutorato, svolto dai docenti del Corso di Laurea Magistrale, è istituito per orientare ed assistere gli studenti lungo il loro corso di studi, per renderli attivamente partecipi del processo formativo e per rimuovere gli eventuali ostacoli ad una proficua frequenza dei corsi.

L'attività tutoriale nei confronti del laureandi è svolta primariamente dal docente supervisore della dissertazione finale.

Per il tutorato di inserimento e orientamento lavorativo, gli studenti del Corso di laurea fruiscono delle apposite strutture (Job Placement) attivate presso la Scuola di Scienze della Natura.

2. Docenti (soggetti previsti dall'art. 1, comma 1, lett. B del D.L. n. 105/2003):

Prof.ssa Marilena Durazzo

D.ssa Simona Bo

D.ssa Giuliana Banche

Prof.ssa Enrica Pessione

Prof.ssa Elisabetta Fea

ARTICOLO 15

Assicurazione della Qualità e Gruppo di Riesame

1. Il Presidente del Corso di Studio è il responsabile dell'Assicurazione della Qualità e sovrintende alla redazione dei Rapporti di Riesame (annuale e ciclico); può nominare un suo delegato quale referente dell'Assicurazione della Qualità.

2. Il Consiglio di Corso di Studio nomina il Gruppo di Riesame, che procede all'autovalutazione e alla stesura del Rapporto di Riesame (annuale e ciclico) del Corso di Studio.

3. Il Rapporto di Riesame è un processo periodico e programmato di autovalutazione che ha lo scopo di monitorare le attività di formazione, verificare l'adeguatezza degli obiettivi di apprendimento che il Corso di Studio si è proposto, la corrispondenza tra gli obiettivi e i risultati e l'efficacia del modo con cui il Corso è gestito. Al fine di adottare tutti gli opportuni interventi di correzione e miglioramento, il Rapporto di Riesame individua le cause di eventuali criticità prevedendo azioni correttive concrete insieme a tempi, modi e responsabili per la loro realizzazione.

4. Il Gruppo di Riesame è composto dal Presidente del Corso di Studio, da un numero di professori stabilito dal Consiglio del Corso di Studio e da una rappresentanza studentesca. Il Presidente del Corso di Studio sottopone i Rapporti di riesame al Consiglio del Corso di Studio, che ne assume la responsabilità. Non possono far parte del Gruppo di Riesame i componenti della Commissione Didattica Paritetica (di Dipartimento o di Scuola) di riferimento del Corso di Studio stesso.

ARTICOLO 16

Commissione consultiva paritetica

1. Nel Consiglio di corso di studio è istituita la Commissione consultiva paritetica con compiti di istruzione e di proposta.

2. La Commissione è composta da un numero uguale di studenti e docenti, nominati dal Consiglio rispettivamente tra gli iscritti al Corso di studio, su proposta dei rappresentanti degli studenti, e tra i docenti che compongono il Consiglio. La Commissione è permanente e dura in carica tre anni accademici. Qualora un membro si dimetta o venga a cessare per qualsiasi causa, la Commissione viene reintegrata dal Consiglio nella seduta immediatamente successiva. Il mandato del subentrante scade alla scadenza del triennio.

3. La Commissione ha funzioni di confronto tra docenti e studenti e di istruttoria sui problemi relativi all'efficacia e alla funzionalità dei risultati dell'attività didattica, dei piani di studio, del tutorato e dei servizi forniti agli studenti; riferisce periodicamente, e ogni volta che lo ritenga necessario, al Consiglio; svolge funzioni di collegamento con le strutture didattiche per i problemi di sua competenza; propone eventuali attività didattiche integrative.

4. Il Presidente del Corso di studio può richiedere la convocazione d'urgenza della Commissione e intervenire alle sue adunanze. La Commissione è inoltre convocata su richiesta di almeno un terzo dei suoi componenti. Le sue adunanze possono essere aperte a tutti i docenti, studenti e al personale tecnico-amministrativo.

ARTICOLO 17

Altre Commissioni

1. Il consiglio di corso di studio può istituire commissioni temporanee o permanenti, con compiti istruttori e/o consultivi, o con compiti operativi delegati dal Consiglio. Alle commissioni permanenti possono essere delegate specifiche funzioni deliberative (relative ad esempio alle carriere degli studenti) secondo norme e tipologie fissate nel Regolamento del Corso di Studio. Avverso le delibere delle Commissioni è comunque possibile rivolgere istanza al Consiglio di Corso di Studio.

ARTICOLO 16

Modifiche al Regolamento

1. Il Regolamento didattico del Corso di studio è approvato dal Consiglio di Dipartimento, per ogni dipartimento di riferimento, su proposta del CCLM. Per i corsi di studio interdipartimentali, in caso di persistente dissenso tra i dipartimenti coinvolti, l'approvazione è rimessa al Senato Accademico, che delibera previo parere favorevole del Consiglio d'Amministrazione.

2. I Regolamenti Didattici dei Corsi di Studio sono annualmente adeguati all'Offerta Formativa pubblica e di conseguenza sono legati alla coorte riferita all'Anno Accademico di prima iscrizione a un determinato corso di studio.

ARTICOLO 17

Norme transitorie

1. Gli studenti che al momento dell'attivazione del Corso di Laurea Magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana siano già iscritti in un ordinamento previgente hanno facoltà di optare per l'iscrizione al nuovo corso. Il Consiglio di Corso di Laurea Magistrale determina i crediti da assegnare agli insegnamenti previsti dagli ordinamenti didattici previgenti e, ove necessario, valuta in termini di crediti le carriere degli studenti già iscritti; stabilisce il percorso di studio individuale da assegnare per il completamento del piano carriera.

ALLEGATO N. 1

RAD

ALLEGATO N. 2

Percorso Formativo a.a. 2016/2017