



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi del PIEMONTE ORIENTALE "Amedeo Avogadro"-Vercelli
Nome del corso in italiano	Alimenti Salute e Ambiente(<i>IdSua:1554645</i>)
Nome del corso in inglese	Food Health and Environment
Classe	LM-6 - Biologia
Lingua in cui si tiene il corso	inglese
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	https://www.disit.uniupo.it/tutto-studenti/scegli-il-corso-disit/lauree-magistrali/master-degree-food-health-and-environment
Tasse	https://www.uniupo.it/tuttostudenti/iscriviti-al-primo-anno/tasse-e-contributi Pdf inserito: visualizza
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	DIANZANI Irma
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di Corso di Laurea Magistrale in FOOD, HEALTH AND ENVIRONMENT
Struttura didattica di riferimento	Scienze e Innovazione Tecnologica (DISIT)

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
----	---------	------	---------	-----------	------	----------

1.	DIANZANI	Irma	MED/04	PO	1	Caratterizzante
2.	TERRAZZINO	Salvatore	BIO/14	RD	1	Caratterizzante
3.	VALE'	Giampiero	BIO/18	PA	1	Caratterizzante
4.	VOLA	Paola	SECS-P/07	RU	1	Affine
5.	PROSDOCIMI DA CASTRO SANTOS	FRANCISCO (UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO)	BIO/07	PO	1	Caratterizzante
6.	VAN DER MEULEN	Bernhard Martijn Juliaan (Landbouuniversitet Wageningen)	IUS/14	PO	1	Caratterizzante

Rappresentanti Studenti	Barbero Mazzucca Camilla Rota Giulia
Gruppo di gestione AQ	Camilla Barbero Mazzucca Maria Cavaletto Irma Dianzani
Tutor	Maria CAVALETTO Irma DIANZANI Paola VOLA

Il Corso di Studio in breve

15/04/2019

Il Corso di Laurea Magistrale Food Health and Environment nasce come iniziativa congiunta del DiSIT (Dipartimento di Scienze e Innovazione Tecnologica), DiSS (Dipartimento di Scienze della Salute), DiMET (Dipartimento di Medicina Traslazionale) e DiSEI (Dipartimento di Studi per l'Economia e l'Impresa). In questo Corso di Laurea ci sar  il contributo, in termini di docenza, anche del DiGSPES (Dipartimento di Giurisprudenza e Scienze Politiche, Economiche e Sociali) e del DSF (Dipartimento di Scienze del Farmaco). Questo Corso di Laurea, a carattere marcatamente interdisciplinare, nasce per formare laureati magistrali con una preparazione specifica negli argomenti legati all'Alimentazione e alla Salute, ma in grado anche di valutare il peso che i meccanismi legati alla produzione degli alimenti possono avere sull'ambiente. Il Corso inoltre preparer  lo studente anche da un punto di vista della capacit  organizzativa del proprio lavoro, incluso il miglioramento delle capacit  comunicative, attraverso l'introduzione di alcuni insegnamenti vertenti sulle soft skills. Il Corso sar  erogato in lingua inglese. Sono ammessi a questa Laurea Magistrale i laureati della classe L-13 Scienze Biologiche dell'Universit  del Piemonte Orientale. Possono altres  essere ammessi laureati di altre sedi e/o di altre classi di laurea e quanti in possesso di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo, previa verifica da parte della struttura didattica di adeguati requisiti curriculari. Lo studente approfondisce le conoscenze sulla composizione chimica degli alimenti e sui principali metodi di trasformazione; acquisisce conoscenze sulla biochimica e fisiologia degli alimenti ed   in grado di utilizzare metodi complessi, tipici della biologia dei sistemi, per valutare i diversi aspetti della nutrizione. Lo studente impara a valutare il ruolo dell'alimentazione nelle persone sane e in relazione a molti stati patologici, nonch  in termini di prevenzione. Lo studente approfondir  anche l'aspetto agronomico della produzione dei cibi, con riguardo all'impatto ambientale, in un'ottica legata alla salute.

Food Health and Environment requires an integrated action among several departments of UPO, i.e. the DiSIT (Dipartimento di Scienze e Innovazione Tecnologica), DiSS (Dipartimento di Scienze della Salute), DiMET (Dipartimento di Medicina Traslazionale) and DiSEI (Dipartimento di Studi per l'Economia e l'Impresa). Other departments, i.e. DiGSPES (Dipartimento di Giurisprudenza e Scienze Politiche, Economiche e Sociali) and DSF (Dipartimento di Scienze del Farmaco) will be involved in terms of lectures. This master course is characterized by a high degree of interdisciplinarity, with the aim to give the students a specific preparation in the field of food and health but with some competence in the evaluation of the environmental risks associated with food production. An increase of the soft skills of our students is expected as well as job

organization. All lectures will be in English. In order to be admitted to this course, students need to have a degree in L-13 class (Biology) obtained from UPO or any other Italian university; students with degrees in similar subjects obtained in Italy or abroad will be admitted only after the faculty has ascertained that the curricula requirements were achieved. Students will learn about food chemistry and transformation, food biochemistry and physiology and will be trained in the highly complex methods of system biology. The aim is to evaluate different aspects of nutrition, with reference to both healthy and pathological conditions. Prevention will also be addressed. Insights of the agronomical aspects of food production (including plant physiology and genetics) and the environmental impact of agriculture with respect to human health will also be covered.



QUADRO A1.a
RAD

Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Istituzione del corso)

15/12/2017

Il 4 aprile 2017 a Vercelli, presso l'ex Collegio San Giuseppe in piazza Sant'Eusebio 5, nella riunione con le Organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione di beni e servizi e delle professioni era stata indicata come prospettiva futura per l'a.a. 2018/2019 l'attivazione del Corso di Studio Magistrale Internazionale in Biologia, in lingua inglese, presso il polo didattico di Vercelli.

Il Comitato Promotore del Corso di Studio Magistrale FH&E ha incontrato nell'arco di alcuni mesi rappresentanti di un certo numero di organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi e delle professioni. Durante questi incontri è stata illustrata la struttura del corso in termini di insegnamenti nei diversi ambiti con i relativi SSD e, di conseguenza, gli obiettivi formativi che si intendono raggiungere, con lo scopo di valutare se le competenze fornite, non ultimo l'approfondimento della lingua inglese, possano incontrare e soddisfare le principali aspettative delle realtà produttive, potenziali target dei laureati formati.

Il rappresentante dell'azienda PROBIOTICAL spa (gruppo Mofinalce) ha espresso parere positivo sul nuovo Corso di Studio Magistrale, indicando come punti di forza la lingua inglese, indispensabile nel loro ambito lavorativo, nonché l'inserimento abbastanza cospicuo di crediti in materie nell'ambito della microbiologia e di altre legate all'alimentazione. Ha fatto notare che gli studenti che attualmente si laureano mostrano delle carenze nelle cosiddette 'soft skills', suggerendo, come punto principale, l'introduzione di insegnamenti non strettamente afferenti all'ambito biologico, bensì legati al miglioramento delle capacità comunicative e relazionali degli studenti stessi.

Il rappresentante dell'azienda PROGEFARM ha espresso parere positivo sul nuovo Corso di Studio Magistrale, indicando come punti di forza la lingua inglese, ritenuta assolutamente indispensabile nell'ambito lavorativo dell'azienda, nonché l'approfondimento di tematiche legate alla microbiologia, non solo riconducibili a settori scientifico-disciplinari, ma anche in relazione alla loro ulteriore declinazione in altri SSD. E' stato inoltre suggerito di puntare su insegnamenti relativi ai meccanismi di controllo della qualità, assolutamente necessari nell'ambito lavorativo dell'azienda, nonché di cercare di sviluppare negli studenti la capacità di 'vivere' il laboratorio. Un altro punto emerso riguarda la capacità di lavorare in team, non sempre ben sviluppata nei laureati attuali, ma che sarebbe una caratteristica molto interessante per le aziende del settore e il cui sviluppo andrebbe stimolato anche attraverso l'acquisizione delle soft skills.

I rappresentanti dell'Azienda Ospedaliera di Alessandria S.S. Antonio, Biagio e Cesare Arrigo, dell'Ordine dei Medici Chirurghi e degli Odontoiatri della Provincia di Alessandria, della Fondazione della Cassa di Risparmio di Alessandria, dell'Azienda Servizi Athena del gruppo IREN hanno espresso un parere positivo sul Corso di Studio Magistrale indicando come punti di forza la lingua inglese, nonché l'approfondimento di tematiche legate agli aspetti trasversali tra salute, nel senso moderno del termine, e alimentazione che, nell'attuale contesto, ricopre un ruolo fondamentale. Questa sintesi trova suo compimento nell'introduzione di insegnamenti legati alle origini delle patologie su base alimentare e insegnamenti legati alla fisiologia e alla scienza dell'alimentazione e della microbiologia, sia medica sia ambientale. E' stato inoltre posto l'accento sul fatto che la componente ambientale del Corso di Studio dovrebbe fornire agli studenti gli strumenti per valutare la possibilità del recupero energetico di tutte le biomasse prodotte ma non utilizzate, ad esempio, nella produzione di alimenti.

Il rappresentante dell'ASL di Vercelli con la direzione medica vede positivamente l'introduzione di una Laurea Magistrale Internazionale in Biologia in quanto capace di attrarre studenti non soltanto italiani, ma anche europei, le cui materie, declinate sulle tematiche FH&E, potrebbero rendere il percorso universitario particolarmente attraente per studenti provenienti dal nord Europa. La direzione inoltre garantisce la disponibilità a intraprendere collaborazioni didattico-scientifiche come quelle già in atto con il Corso di Studio Magistrale in Medical Biotechnology. La direzione ritiene inoltre che la presenza nel Corso di Studio di insegnamenti trasversali, ma allo stesso tempo specifici, possa contribuire a creare nuove figure professionali che, oltre a diventare imprenditori di se stessi, possano contribuire al cambio di mentalità necessario per fare

un significativo passo in avanti nel nuovo concetto di salute, superando quello riduttivo della semplice prevenzione.

La rappresentante dell'Ordine Regionale dei Biologi auspica che la docenza sia estremamente competente nella lingua inglese, assicurabile attraverso il coinvolgimento di docenti madrelingua. La rappresentante dell'Ordine è fiduciosa che i laureati in FH&E possano poi esercitare la libera professione come nutrizionisti non solo in Italia ma, avendo l'importante prerequisito non sempre scontato di una buona conoscenza della lingua inglese, anche in altri paesi Europei, in campi diversi, tra cui in quello farmaceutico. La delegata ha mostrato apprezzamento per lo sforzo che l'Ateneo sta facendo al fine di offrire un'offerta formativa che formi laureati con competenze molto trasversali, una caratteristica verso la quale il mercato si sta orientando. Si raccomanda inoltre che venga dato ampio spazio a tutti quegli strumenti inerenti al job placement e all'acquisizione di una maggior quantità di soft skills. All'interno di questo tipo di attività devono inoltre essere resi noti tutti i canali che possano portare gli studenti di FH&E a un più stretto contatto con l'alta formazione a livello europeo, che potrebbe costituire poi una chance occupazionale ulteriore.

QUADRO A1.b

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

14/06/2019

Il giorno giovedì 28 febbraio 2019, presso l'Aula Magna sita al piano terra dell'Ex collegio San Giuseppe, piazza Sant'Eusebio 5, Vercelli, si svolge la riunione per la consultazione con le organizzazioni rappresentative del territorio, della produzione di beni e servizi e delle professioni del territorio.

La riunione convocata per le ore 14, come da lettera d'invito prot. n.472 del 4.2.2019 inoltrata per e-mail e avente per oggetto confronto sulle necessità di formazione del territorio, inizia alle ore 14.15.

Per le organizzazioni sono stati invitati e hanno partecipato i soggetti indicati nel verbale allegato al link

<https://www.disit.uniupo.it/chi-siamo/assicurazione-qualita/organizzazioni-rappresentative-della-produzione-di-beni-e-servizi>

Sono presenti per il Dipartimento: un Delegato del Rettore per la Terza missione e impatto sociale, con l'incarico di rappresentare il Direttore del Dipartimento, il Presidente del Corso di Laurea in Scienza dei materiali-chimica con alcuni docenti, il Presidente del Corso di Laurea in Scienze biologiche con alcuni docenti, la Presidente del Corso di Laurea Magistrale in Biologia, la Presidente del Corso di Laurea Magistrale in Food, Health and Environment, la Presidente dei Corsi di Laurea Triennale e Magistrale in Informatica con alcuni docenti e un referente dell'Ufficio Ricerca e TTO di Ateneo.

Il Delegato del Rettore per la Terza missione apre la seduta illustrando le proposte formative sui poli didattici del Dipartimento, di Alessandria e Vercelli e i rispettivi Corsi offerti. Viene inoltre illustrato l'andamento delle iscrizioni. Vengono presentati i Corsi di Studio previsti per l'a.a. 2019/2020, rimandando agli incontri specifici le parti più dettagliate riguardanti l'elenco degli insegnamenti.

Passa quindi ad illustrare per sommi capi le finalità dell'incontro: creare contatti, facilitare relazioni tra le aziende, costruire percorsi di integrazione attraverso gli studenti con diverse modalità come tirocini, visite aziendali, attività formative specifiche, proposte di tesi, attivazione di posizioni di dottorato, convenzioni e contratti di ricerca, attivazione posizioni in apprendistato, partecipazione a progetti di ricerca finanziati e illustra gli indirizzi strategici dell'ateneo per la didattica e la terza missione.

Si apre il dibattito e viene data la parola alle persone intervenute:

gli esponenti di Federmanager di Vercelli e Novara, espongono la positiva esperienza avuta con una serie di 12 incontri da loro organizzati sulla sede di VC con circa 25 studenti del terzo anno (CdL di Informatica, Scienze Biologiche e Scienza dei Materiali) dedicato allo sviluppo delle cosiddette "Soft Skills".

E' stata evocata la possibilità di trasformare gli incontri in un vero e proprio corso a scelta da 3 Crediti Formativi Universitari (CFU), per esempio aggiungendo delle attività che gli studenti dovrebbero fare in autonomia in parallelo agli incontri a cadenza settimanale o anche estendendo il programma con visite in aziende, eventualmente differenziate per CdL.

Prende la parola un referente dell'Ufficio Ricerca e TTO di Ateneo che espone ai convenuti gli strumenti e i servizi attuabili

attraverso l'apprendistato in alta formazione, sottolineando che è un'opportunità importante per le aziende e l'ateneo, attualmente poco utilizzata e rispetto alla quale è possibile fornire il massimo supporto alla realizzazione di iniziative. La riunione generale si conclude alle ore 16.15 per passare alle sessioni specifiche dei Corsi di Laurea.

La consultazione, dopo una introduzione comune a cura del Delegato alla Terza Missione, è proseguita insieme alle Parti interessate all'indirizzo Biologico.

Erano presenti la Sales Manager della CRODA Italiana spa, la rappresentante dell'Ospedale di Vercelli, docenti delle scuole superiori, la rappresentante dell'Ufficio Ambiente della Provincia di Vercelli.

All'ordine del giorno, vi erano i seguenti obiettivi:

- Creare contatti e/o facilitare le relazioni esistenti con aziende, scuole ed enti interessati;
- Valutare l'offerta formativa e le figure professionali formate dal corso di studi magistrale in Biologia, e discutere eventuali modifiche, integrazioni o miglioramenti, alla luce delle richieste del mercato;
- Valutare la possibilità di collaborazione con le aziende, soprattutto tramite il percorso di tesi, ma anche tramite l'eventuale attivazione di posizioni in apprendistato.

Le opinioni dei partecipanti sono state raccolte direttamente tramite la discussione in assemblea, ed ulteriormente precisate tramite la compilazione di un apposito questionario fornito dal Dipartimento.

Per quanto riguarda le Lauree Magistrali in Biologia, la discussione ha fatto emergere un sostanziale allineamento tra le aspettative del mercato del lavoro ed i contenuti formativi del corso di studio. Sono emersi soprattutto suggerimenti e proposte di maggiore interazione per creare nuove opportunità di esperienze lavorative per tali laureati: il direttore dell'Ospedale di Vercelli ha proposto di implementare la frequentazione dei biologi magistrali alla Banca del latte umano dell'Ospedale di Vercelli per specializzarsi nelle pratiche laboratoristiche necessarie al mantenimento della banca stessa. Inoltre, la Sales Manager della CRODA Italiana spa, richiede figure di laureati magistrali da formare con esperienze all'estero per figure tecnico-commerciali con background biologico.

Infine, si ravvisa l'opportunità di istituire un Comitato di Indirizzo, per un confronto più puntuale e continuativo con le Parti Sociali più attive e interessate. I presenti si sono dichiarati disponibili a fare parte di tale comitato.

ALTRE MODALITA' DI INTERAZIONE CON LE PARTI SOCIALI

Il Dipartimento sta inoltre intraprendendo altre modalità di interazione con importanti aziende, mirate ad un più diretto contatto con le stesse, tra le quali:

- Interazione con FederManager Alessandria, Vercelli, Novara. Sono state formalizzate convenzioni di collaborazione anche per la creazione di momenti di formazione con interventi aziendali per gli studenti. Si sta pensando con loro alla creazione di un seminario sulle competenze trasversali, per far fronte alle necessità che sono emerse nelle riunioni precedenti e con un corso di laurea si è già realizzata una edizione sperimentale "Laboratorio di Soft Skills e azienda 4.0"

- Inoltre il 27 novembre scorso Il DISIT ha ospitato IOLavoro Alessandria (evento di incontro tra aziende e chi in ricerca di lavoro) e ha supportato il Comune di Alessandria nell'organizzazione, momento che ha permesso di stringere legami con le aziende partecipanti.

Il CCS di FHE recepisce le indicazioni emerse dalle consultazioni con le parti sociali come indicato nel verbale della riunione del 26 aprile 2019. In particolare, in rapporto al fatto che questa laurea sia internazionale e svolta in lingua inglese, il CCS e la Commissione didattica di FHE trovano di interesse le proposte di lavoro all'estero offerte da alcune ditte.

Il giorno 22 maggio 2019 a Vercelli, presso il Complesso S. Giuseppe, si svolge un incontro tra i Presidenti dei Corsi di Laurea e le Agenzie per il lavoro. Sono presenti i vertici di Ateneo, rappresentate tutte le strutture dipartimentali, la componente amministrativa degli Uffici centrali coinvolti e sono presenti i Rappresentanti di 7 Agenzie per il lavoro Adecco, Umara, Randstad Italia, Synergie, Netmi, Manpowergroup E Gi Group.

Aprè l'incontro il Rettore, che sottolinea l'importanza del confronto tra i responsabili delle agenzie per il lavoro e i presidenti dei corsi di laurea per meglio comprendere le richieste occupazionali del territorio, auspicando che segua una serie di approfondimenti successivi.

Il delegato per la Didattica, come l'incontro sia funzionale a fare riflessioni sulla programmazione dell'offerta formativa. Dopo breve presentazione dei diversi Corsi di Studio fatta dai Presidenti di CdS, il Delegato per Orientamento, Job Placement e

AlmaLaurea invita i rappresentanti delle agenzie a presentarsi e a fare il proprio intervento incentrato sui profili professionali e sulle figure professionali ricercate sul mercato del lavoro nel territorio del Piemonte orientale.

Da tutti gli interventi appare comunque evidente la grande importanza che le aziende danno alle competenze trasversali possedute dai candidati durante i colloqui di assunzione.

Da tutti gli interventi appare evidente la grande importanza che le aziende danno alle competenze trasversali possedute dai candidati durante i colloqui di assunzione.

Segue un proficuo dibattito e confronto, al quale partecipano tutti i presenti, a conclusione del quale emerge:

- La richiesta dei Presidenti dei Cdl di poter avere i contatti dei referenti presenti (o di quelli delle filiali sul territorio) per approfondire la conoscenza e invitarli durante gli incontri con le parti sociali effettuati dai Dipartimenti. Le agenzie hanno tutte confermato il loro interesse.

- Il desiderio delle agenzie di meglio conoscere i corsi di laurea e quanto in essi insegnato, gli sbocchi professionali a cui i corsi preparano e le caratteristiche peculiari di ognuno di essi al fine di poter far da tramite con le aziende clienti e poter diffondere informazioni più precise sulle competenze che si possono trovare nei laureati della nostra università.

- L'interesse ad approfondire questo tipo di incontri non solo a livello di Dipartimento ma anche centrale di Ateneo per dibattere ulteriormente i temi di cui si è iniziato a parlare tenendo conto delle necessità del mondo del lavoro, delle esigenze dell'università e delle richieste dell'ANVUR.

L'incontro, iniziato alle ore 9.00 termina alle ore 11.00 con il desiderio di tutte le parti coinvolte di continuare la collaborazione intrapresa e di creare nuovi momenti di incontro.

QUADRO A2.a

R&D

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Biologo senior in Enti pubblici e privati

funzione in un contesto di lavoro:

Le funzioni cui sarà chiamato il laureato della Classe consistono:

- in attività di promozione e sviluppo dell'innovazione scientifica in area biologica;
- in attività di progettazione ed applicazione tecnologiche per la risoluzione di problemi concreti nel campo della biologia, della scienza della nutrizione, dei principali processi patologici, della genetica, della botanica e dell'ecologia con particolare riguardo alla salute, al cibo e all'ambiente;
- in attività che prevedono l'applicazione delle conoscenze biologiche alla diagnostica chimico-clinica, a diagnosi e prognosi in campo ambientale e al miglioramento della qualità della vita e della salute in laboratori di ricerca e sviluppo.

competenze associate alla funzione:

I laureati della Classe acquisiranno competenze nell'ambito della nutrizione, dell'ambiente e della salute. Tali competenze permetteranno di affrontare le problematiche in cui siano importanti le interazioni tra queste tre tematiche. Il tutto permetterà lo svolgimento di attività professionali e dirigenziali riconosciute dalle normative vigenti come competenze della figura professionale del biologo in tutti gli specifici campi di applicazione che, pur rientrando fra quelli previsti per il laureato triennale della Classe L-13, richiedano il contributo di una figura di ampia formazione culturale e di alto profilo professionale.

Le competenze acquisite nel Corso di Studio possono altresì consentire l'accesso al Dottorato di ricerca in ambito universitario e Master di II livello secondo la normativa di riferimento.

sbocchi occupazionali:

Il laureato magistrale potrà spendere le competenze acquisite presso:

- enti pubblici e privati che nella loro mission prevedano attività di analisi biologiche, microbiologiche, chimico-cliniche e di controllo di qualità dei prodotti di origine biologica;
- società private o enti pubblici attivi nel settore della nutrizione;
- studi che prevedano l'esercizio della libera professione;
- i settori della comunicazione, della divulgazione e dell'informazione scientifica nonché dell'editoria scientifica;
- Università ed Enti di ricerca

1. Biologi e professioni assimilate - (2.3.1.1.1)

12/02/2018

Sono ammessi al Corso di Studio Magistrale i laureati in possesso di un titolo afferente alla Classe L-13 Scienze biologiche ex DM 270/2004 e alla Classe 12 ex DM 509/1999 nonché $\frac{1}{2}$ alla Classe L-2 Biotecnologie. Possono altresì essere ammessi laureati in possesso di un titolo afferente ad altre Classi delle lauree o conseguito all'estero e riconosciuto idoneo, se i suddetti laureati contemplino il fatto di aver maturato un numero di crediti formativi almeno pari a: 40 CFU nell'ambito delle discipline biologiche nei settori scientifico-disciplinari da BIO/01 a BIO/19, MED/42 e almeno 20 CFU nei settori scientifico-disciplinari nell'ambito delle discipline matematiche, informatiche, fisiche e chimiche (da MAT/01 a MAT/09, INF/01, da FIS/01 a FIS/08, CHIM/01, CHIM/02, CHIM/03, CHIM/06). Tali requisiti non potranno prescindere da una solida base culturale nelle discipline ritenute fondamentali. Il livello linguistico di accesso $\frac{1}{2}$ il B2 o equivalente ad esso rispetto ai contenuti linguistici maturati all'atto del conseguimento del titolo universitario precedente. Le modalità $\frac{1}{2}$ di verifica delle conoscenze sono descritte nel Regolamento Didattico del Corso di Studio. Successivamente al controllo formale dei requisiti curriculari viene effettuato un colloquio con la Commissione Didattica per valutare l'adeguatezza della preparazione iniziale.

15/04/2019

Per i laureati in altre Classi di laurea triennali diverse da quelle esplicitate all'articolo relativo alle Conoscenze richieste per l'accesso, ovvero di altra Laurea Magistrale o titolo equivalente, ovvero di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo, la Commissione Didattica si riserva di valutare caso per caso. In quest'ultimo caso, in particolare, gli stranieri residenti all'estero richiedenti Visto per studio "immatricolazione all'Università $\frac{1}{2}$ ", prima di procedere con la preiscrizione universitaria presso le competenti sedi Diplomatico-consolari italiane all'estero, dovranno proporre la propria candidatura scrivendo all'indirizzo fhemasterdegree@uniupo.it allegando il titolo di studio conseguito presso il proprio Paese, propedeutico all'iscrizione al CdLM, nonché $\frac{1}{2}$ i programmi degli insegnamenti di cui siano stati superati i relativi esami in fase di conseguimento del titolo stesso. A seguito della preventiva valutazione delle singole candidature, la Commissione Didattica invier $\frac{1}{2}$ a ciascun candidato il riscontro di tale disamina. Ai candidati risultati idonei, in particolare, verri $\frac{1}{2}$ inoltrata una Lettera di idoneità $\frac{1}{2}$ all'immatricolazione.

In tutti gli altri casi, successivamente al controllo formale dei requisiti curriculari, viene effettuata una prova di verifica della preparazione personale dinanzi alla Commissione Didattica prevedendo, se necessario, eventuali integrazioni prima dell'immatricolazione. Essendo la didattica dell'intero Corso erogata in lingua inglese, la Commissione Didattica verifica che il livello linguistico di accesso sia pari al B2 o equivalente ad esso rispetto ai contenuti linguistici maturati all'atto del conseguimento del titolo universitario precedente.

Il superamento delle integrazioni conferisce un nulla osta a firma del Presidente del CCS ed $\frac{1}{2}$ vincolante ai fini del

completamento della procedura di immatricolazione presso l'ufficio che gestisce le pratiche di Segreteria degli Studenti.

Admission requirements

The FHE Faculty (Commissione Didattica) will evaluate eligibility of each applicant, that has obtained an Italian Degree (three years in duration) that is different from Biology, or other Master degrees or other University degree obtained in a foreign country. In particular, foreign students living in a foreign country that require a VISA for University enrolment ("immatricolazione all'Università"), when applying to University pre-enrolment at the appropriate Italian Consulates in their countries, will have to ask for a Pre-admission letter by our University at the address fhemasterdegree@uniupo.it. They are also required to send the following supporting documents: 1) degree certificate 2) transcripts of records; 3) personal statement; 4) curriculum vitae.

Programs of the classes required to obtain the degree should be also provided. The FHE Faculty will send a letter reporting the evaluation of the documents and eligibility. The candidates that are considered eligible will receive a pre-admission letter. All other candidates will be submitted to oral verification of their achievements by the faculty (Commissione Didattica).

Additional courses, if required to achieve the necessary background, will be provided before enrolment. The Faculty will also evaluate whether the candidate has a fluency of English comparable to B2.

Passing the additional courses is a pre-requisite to master courses. The CCS President will provide a letter of admission, which is necessary for completing the enrolment procedure at the University Offices.

QUADRO A4.a
RAD

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

15/12/2017

Gli insegnamenti della Laurea Magistrale Food Health and Environment si svolgeranno in lingua inglese. L'obiettivo è quello di formare laureati esperti con una preparazione avanzata ed operativa nell'ambito delle scienze della nutrizione, dei settori chimici e biomedici ad esse legate, coniugate a una preparazione scientifica adeguata nelle discipline che riguardano l'ambiente, visto come matrice fisica nella quale i processi di produzione del cibo avvengono e che possono influenzarne la qualità, e quindi il benessere della persona, in modo determinante.

Sono obiettivi specifici del Corso fornire:

- conoscenza del ruolo delle principali specie vegetali utilizzate nell'alimentazione e nella loro interazione con l'ambiente, nonché delle tecnologie attualmente disponibili per modificarne selettivamente le proprietà nutrizionali o la loro resistenza a stress biotici o abiotici;
- conoscenze approfondite delle proprietà dei nutrienti e dei non nutrienti contenuti negli alimenti nonché delle eventuali modificazioni che si possono generare durante i processi tecnologici, dei meccanismi biochimici della digestione, dell'assorbimento e dei processi metabolici a carico dei nutrienti, incluse le principali patologie su base alimentare, derivanti da diete qualitativamente o quantitativamente inadeguate o da intolleranze alimentari su base allergica;
- conoscenze dell'influenza degli alimenti sul benessere e sulla prevenzione delle malattie, compresa la caratterizzazione dei 'novel foods', conoscenza dei livelli di sicurezza degli stessi durante la trasformazione tecnologica e/o biotecnologica, nonché dei livelli tossicologici, delle dosi giornaliere accettabili e del rischio valutabile nell'assunzione di sostanze contenute o veicolate dalla dieta;
- conoscenze della farmacologia delle sostanze nutrienti, degli integratori alimentari, delle varie sostanze di origine naturale, di minerali e vitamine, degli effetti dei farmaci su stato nutrizionale ed assorbimento di nutrienti e delle relazioni tra alimentazione ed azione dei farmaci;
- conoscenze di Diritto Europeo: Legislazione Alimentare;
- conoscenze delle principali classi di contaminanti chimici (pesticidi, metalli pesanti) o biologici (tossine batteriche, tossine fungine), della loro eco-tossicologia e del loro comportamento nell'ambiente;


- conoscenze nel settore delle fermentazioni e in generale delle trasformazioni biotecnologiche degli alimenti e dei loro scarti produttivi, nel rispetto delle nuove tendenze in ambito di bioeconomia circolare.

Il Corso si propone inoltre di fornire agli studenti una solida preparazione nelle discipline biologiche di base volte ad una più approfondita comprensione dei processi fisiologici e patologici legati all'alimentazione a livello molecolare, cellulare e sistemico, obiettivo formativo fondamentale di FH&E

Il Corso si propone come ulteriori obiettivi formativi quello di fornire agli studenti alcune competenze di natura non biologica ma che sicuramente potranno avere un ruolo importante sullo sviluppo professionale dei laureati in FH&E. Come ripetutamente emerso dal confronto con le parti sociali, queste riguardano gli aspetti di organizzazione aziendale e marketing, comprensione dell'impatto sociale della scienza, alcune conoscenze di psichiatria e antropologia, che potrebbero rivelarsi importanti nella comprensione dei meccanismi decisionali alla base delle scelte che l'ambito professionale impone. Inoltre, stimolare la capacità di lavorare con ampia autonomia, oltre la capacità di lavorare in gruppo, valorizzando la propria e l'altrui competenza ed anche assumendo responsabilità di progetti e strutture costituisce un ulteriore obiettivo formativo di FH&E.

Percorso formativo. I laureati nel Corso di Studio Magistrale della Classe devono avere una preparazione culturale solida e integrata nei settori biologici e biomedici inerenti alla nutrizione, nonché una approfondita conoscenza della chimica degli alimenti e dei principali processi di trasformazione tecnologica e biotecnologica degli alimenti, compresi i derivanti rischi chimici e microbiologici; i laureati devono inoltre acquisire un'approfondita conoscenza della metodologia strumentale, degli strumenti analitici e delle tecniche di acquisizione e analisi dei dati. Devono essere in grado di lavorare con ampia autonomia. Ai fini indicati vengono svolte attività formative finalizzate ad acquisire conoscenze approfondite della biologia di base e delle sue applicazioni, con particolare riguardo alla nutrizione, alla salute, all'ambiente e alle loro interazioni.

Il Corso è svolto interamente in lingua inglese.

QUADRO A4.b.1 	Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi
Conoscenza e capacità di comprensione	<p>I laureati devono avere acquisito competenze culturali integrate con riferimento ai settori nutrizione, ambiente e salute. Devono inoltre possedere una preparazione scientifica avanzata a livello: cellulare-molecolare, morfologico-funzionale, chimico-biochimico, ambientale, di igiene e di patologia umana; dei meccanismi di riproduzione, sviluppo ed ereditarietà, ed inoltre competenze in ambito delle biotecnologie alimentari, della nutrigenomica, della nutraceutica nel contesto sociologico, economico, giuridico ed antropologico.</p> <p>Le conoscenze e capacità di comprensione sopraelencate sono conseguite tramite la partecipazione alle lezioni frontali, lo studio personale, le attività di laboratorio previste dalle attività formative attivate negli ambiti caratterizzanti e integrativi. Un segmento di particolare importanza nella formazione del laureato magistrale è l'elaborazione della tesi di laurea.</p> <p>La verifica del raggiungimento dei risultati di apprendimento avviene attraverso prove in itinere e attraverso esami orali e/o scritti sostenuti a fine corso.</p>
	<p>Il laureato magistrale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - possiede approfondite competenze applicative multidisciplinari per l'analisi biologica, di tipo metodologico, tecnologico e strumentale, nonché abilità pratiche in biologia acquisite durante il corso di studi ed in particolare durante lo svolgimento della tesi; - possiede una buona propensione al lavoro di gruppo in generale, nonché buone capacità di gestire e coordinare progetti e gruppi di lavoro multidisciplinari;

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

- \bar{i} $\frac{1}{2}$ capace di raccogliere ed interpretare dati biologici;
- \bar{i} $\frac{1}{2}$ in grado di applicare la conoscenza scientifica in biologia, in attività $\frac{1}{2}$ di ricerca e nelle sperimentazioni di laboratorio.
I risultati attesi vengono conseguiti attraverso le attività $\frac{1}{2}$ di didattica frontale, e in particolare durante le attività $\frac{1}{2}$ di laboratorio, i tirocini e la preparazione della prova finale. Queste ultime prevedono un'attività $\frac{1}{2}$ sperimentale per un periodo di diversi mesi, presso un laboratorio di ricerca universitario o presso altri Enti convenzionati. La preparazione della tesi verrà $\frac{1}{2}$ seguita costantemente dal relatore che ha proprio il compito della verifica periodica dell'acquisizione delle capacità $\frac{1}{2}$ in oggetto. La verifica dei risultati avviene attraverso le prove orali e/o scritte dei singoli esami e durante la prova finale.

QUADRO A4.b.2

Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Dettaglio

AREA BIOCHIMICA E MOLECOLARE

Conoscenza e comprensione

Lo studente approfondisce le conoscenze sulle basi chimico-molecolari, genetiche, biotecnologiche e metaboliche degli alimenti, diventa in grado di utilizzare metodi complessi, tipici della biologia dei sistemi per valutare i diversi aspetti della nutrizione.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Lo studente acquisisce approfondite competenze culturali e applicative per l'analisi metodologica e strumentale dei meccanismi complessi dell'alimentazione. Acquisisce inoltre abilità $\frac{1}{2}$ nell'utilizzo degli innovativi strumenti informatici di supporto alle analisi biologiche.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

BIOCHEMICAL AND CLINICAL NUTRITION [url](#)

BIOINFORMATICS, GENOMICS AND GENETICS APPLIED TO ENVIRONMENT AND FOOD INTERACTION WITH HUMAN HEALTH [url](#)

AREA SOCIALE E ANTROPOLOGICA

Conoscenza e comprensione

Acquisisce informazioni sugli aspetti antropologici e sociologici dell'alimentazione, incluse le problematiche connesse ai disturbi alimentari, che verranno trattate anche da un punto di vista psichiatrico.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Lo studente diventa in grado di conoscere gli aspetti antropologici e sociologici dell'alimentazione ed anche i problemi psichiatrici talora ad essa connessi.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

EATING DISORDERS FROM A CLINICAL AND SOCIOLOGICAL POINT OF VIEW [url](#)

AREA BIOMEDICA

Conoscenza e comprensione

Acquisisce conoscenze sulle patologia generale e immunologia generale, soffermandosi sul ruolo del microbiota nella risposta immune. Lo studente tratterà ½ le malattie genetiche, quelle endocrine e metaboliche, la diagnosi e il trattamento delle malattie degli adulti, concentrandosi, in particolare, sull'impatto dei comportamenti nutrizionali sulle malattie croniche. Verranno trattati anche i metodi del calcolo statistico e dell'epidemiologia.

Affronterà ½ il campo della microbiologia generale, acquisendo informazioni sulle basi molecolari, la patogenesi, l'evoluzione e la diffusione delle infezioni. In campo di igiene verrà ½ considerato anche il cambiamento comportamentale nell'alimentazione.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Lo studente acquisisce conoscenze sulle patologie connesse all'alimentazione. Acquisisce inoltre informazioni sulle analisi biologiche ad esse collegate.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

BIOINFORMATICS, GENOMICS AND GENETICS APPLIED TO ENVIRONMENT AND FOOD INTERACTION WITH HUMAN HEALTH [url](#)

IMPACT OF DIET ON HUMAN HEALTH [url](#)

MICROBIOLOGY [url](#)

PATHOPHYSIOLOGY AND IMMUNOBIOLOGY: FROM ENVIRONMENT TO NUTRITION [url](#)

AREA NUTRIZIONE E AMBIENTE

Conoscenza e comprensione

In campo di botanica, verranno trattate le interazioni tra piante e ambiente in un contesto filogenetico e verranno trattati i principali inquinanti ambientali e loro impatto sulle piante, introducendo anche il concetto di fitorisanamento. Lo studente acquisirà ½ conoscenze sull'organizzazione ed espressione dei genomi delle cellule vegetali e la produzione di nuove varietà ½ resistenti a stress biotici e abiotici.

Lo studente acquisirà ½ informazioni sui meccanismi di tossicità ½ dei contaminanti alimentari in campo dell'ecotossicologia.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Lo studente acquisisce approfondite competenze culturali in campo di botanica, di genetica botanica e di fisiologia botanica. Acquisisce inoltre informazioni sulle analisi collegate a questi argomenti.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ECOLOGY AND TOXICOLOGY [url](#)

PLANT BIOTECHNOLOGY [url](#)

AREA BIOTECNOLOGICA E TECNOLOGICA

Conoscenza e comprensione

Diverrà ½ competente sulle biotecnologie applicate alla trasformazione e alle produzioni alimentari e alla microbiologia industriale e sulle tecnologie alimentari.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Lo studente acquisisce approfondite competenze culturali sulle biotecnologie e tecnologie alimentari.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

AREA ALIMENTI E GIURISPRUDENZA**Conoscenza e comprensione**

Una parte del corso tratterà anche alcuni aspetti della legislazione dell'Unione europea, del settore specifico dell'agricoltura e del quadro normativo alimentare. Verranno, inoltre, acquisiti gli strumenti e le metodologie a supporto della lettura del bilancio ed i meccanismi di gestione dei costi e misurazione delle performance aziendali.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Lo studente acquisisce informazioni sulla legislazione dell'Unione Europea e principi della finanza.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

FOOD LAW AND BUSINESS [url](#)

QUADRO A4.c



Autonomia di giudizio

Abilità comunicative

Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio

Il laureato magistrale:

- è capace di raccogliere e interpretare rilevanti dati scientifici derivati dall'osservazione e dalla misurazione in laboratorio;
- è capace di programmare e condurre esperimenti, di progettarne i tempi e le modalità e di valutarne e quantificarne il risultato;
- è in grado di formulare un problema analitico e di proporre idee e soluzioni;
- è in grado di dare giudizi che includano riflessioni su importanti questioni scientifiche;
- è capace di adattarsi ad ambiti di lavoro e tematiche diverse;
- possiede capacità di reperire e vagliare fonti di informazione, database, dati e letteratura. Tali capacità vengono acquisite attraverso le attività di studio e di analisi di dati provenienti da diverse fonti. La capacità critica viene anche stimolata dai docenti durante le lezioni, le esercitazioni e le visite guidate. Un momento essenziale per l'acquisizione dell'autonomia di giudizio è rappresentato dalla preparazione e dalla stesura della tesi di laurea. La verifica del raggiungimento di una buona autonomia di giudizio è elemento di valutazione nel corso dell'erogazione di diversi insegnamenti.

Abilità comunicative

Il laureato magistrale:

- è capace di esporre e presentare il proprio sapere con sistemi multimediali;
- è capace di trasmettere e divulgare ad alto livello informazioni, idee, problemi e soluzioni su tematiche scientifiche in lingua inglese;
- possiede propensione al lavoro di gruppo in generale, nonché buone capacità di gestire e coordinare progetti e gruppi di lavoro multidisciplinari;
- è capace di interagire con altre persone e di condurre attività in collaborazione;
- è capace di lavorare in ampia autonomia e di adattarsi a nuove situazioni;
- possiede capacità di pianificazione e di gestione del tempo.

Il raggiungimento di questi obiettivi sarà verificato in modo specifico attraverso la redazione della tesi di laurea e l'esposizione pubblica dei contenuti della stessa in sede di esame di laurea. Durante il periodo di preparazione della tesi, infatti, il laureando deve esporre periodicamente al relatore i risultati dell'attività svolta, le motivazioni delle scelte compiute e le conseguenti

indicazioni per il proseguimento del proprio lavoro.

Capacità di apprendimento

Il laureato magistrale:

- acquisisce adeguate capacità $\frac{1}{2}$ per lo sviluppo e l'approfondimento continuo delle competenze, facendo ricorso alle proprie conoscenze e/o alle fonti scientifiche;
- $\frac{1}{2}$ in grado di apprendere tecnologie innovative, e di utilizzare strumenti conoscitivi avanzati per l'aggiornamento continuo delle conoscenze;
- possiede abilità $\frac{1}{2}$ di apprendimento che sono necessarie per intraprendere studi futuri con un sufficiente grado di autonomia;
- $\frac{1}{2}$ capace di lavorare per obiettivi ed in gruppo;
- possiede capacità $\frac{1}{2}$ di lavorare autonomamente e di continuare la propria formazione professionale.

La capacità $\frac{1}{2}$ di apprendimento viene verificata durante il sostenimento delle prove previste in occasione degli esami di profitto e di laboratorio. Gli insegnamenti aventi attività $\frac{1}{2}$ di laboratorio e seminariali favoriscono l'interazione individuale con i docenti e la realizzazione di esperienze didattiche assistite.

La capacità $\frac{1}{2}$ di apprendimento viene sviluppata inoltre durante il periodo di preparazione della tesi di laurea e verificata durante la discussione della tesi stessa.

QUADRO A5.a
R^{AD}

Caratteristiche della prova finale

15/12/2017

La prova finale consiste nella redazione di una tesi di laurea riguardante lo svolgimento di un consistente lavoro di ricerca sperimentale presso laboratori dipartimentali dell'Università $\frac{1}{2}$ degli Studi del Piemonte Orientale o presso altri laboratori pubblici o privati qualificati, sotto la guida di un relatore e di un docente o ricercatore o cultore della materia, interno, incaricato di seguire la preparazione dello studente, ovvero anche nell'ambito di Progetti di mobilità $\frac{1}{2}$ internazionale. La relazione sul lavoro svolto $\frac{1}{2}$ discussa in inglese davanti a un'apposita Commissione.

QUADRO A5.b

Modalità $\frac{1}{2}$ di svolgimento della prova finale

15/04/2019

La prova finale consiste in una verifica della capacità $\frac{1}{2}$ del candidato di esporre e discutere con chiarezza e padronanza di linguaggio i contenuti di un elaborato/tesi in lingua inglese con requisiti di originalità $\frac{1}{2}$, alla presenza di una Commissione nominata con Decreto del Direttore su proposta del CCS.

Le attività $\frac{1}{2}$ formative relative alla preparazione della prova finale/tesi si svolgono sotto la guida di un Docente Relatore.

Lo Studente dovrà $\frac{1}{2}$ condurre un'attività $\frac{1}{2}$ di ricerca su un argomento trattato in sede di studio e preparazione di un esame di profitto per un'attività $\frac{1}{2}$ superata e presente sul proprio libretto universitario. Il periodo di sviluppo dei contenuti richiesti per la prova finale oltre a poter essere svolto presso un laboratorio di ricerca dell'Ateneo o di altra università $\frac{1}{2}$ o di ente esterno, pubblico o privato, in Convenzione e/o sulla base di accordi specifici, potrà $\frac{1}{2}$ essere promosso anche nell'ambito di Progetti di mobilità $\frac{1}{2}$ internazionale.

Gli studenti, in base ai profili specifici dell'argomento, possono eventualmente redigere il lavoro di tesi interamente in lingua diversa dall'inglese rispettando obbligatoriamente e congiuntamente le seguenti condizioni:

1. l'elaborato dovrà essere redatto nella lingua straniera scelta;
2. l'elaborato dovrà contenere un riassunto in lingua inglese;
3. È necessaria l'acquisizione da parte dello studente del consenso del Relatore, il quale si fa garante della qualità anche linguistica dell'elaborato. Tale consenso consisterà in una dichiarazione scritta, firmata dal Relatore di tesi, da presentare al Presidente del CCS, che ne prenderà atto senza ulteriori approvazioni formali.

La relazione scritta dovrà evidenziare le metodologie utilizzate e un'analisi critica dei risultati ottenuti.

I termini e le procedure amministrative volte alla discussione della prova finale e al conseguimento del titolo sono stabiliti dal Dipartimento in maniera tassativa.

Per poter discutere la prova finale sulla base del completamento del percorso universitario e per consentire l'espletamento degli adempimenti amministrativi ad essa collegati, lo studente dovrà aver maturato tutti i crediti previsti per accedere alla stessa. La domanda di laurea va depositata presso l'ufficio che gestisce le pratiche di Segreteria degli Studenti tassativamente entro il mese antecedente rispetto alla data fissata dal Calendario Annuale delle Lauree approvato dal Consiglio del Dipartimento. I CFU per accedere alla prova finale devono essere maturati entro i 15 giorni antecedenti la data di laurea.

La Commissione di Laurea è composta da 7 Docenti, proposti dal CCS e nominati con Decreto del Direttore.

Alla prova finale verrà assegnato un giudizio da parte della Commissione, giudizio che dovrà essere almeno sufficiente per essere considerato positivo. In caso di superamento della prova finale, la Commissione attribuisce il voto di laurea secondo i criteri stabiliti dal CCS ovvero di norma aumentando fino a un massimo di 8 punti (esclusi eventuali 2 punti di bonus per gli studenti che si laureano nei tempi previsti per la conclusione del piano di studi) il valore della media base, calcolata come media pesata dei voti degli esami di profitto, riportata in centodecimi, con aumento di 0,2 punti, per gli esami con votazione 30/30 e lode e di 0,3 punti per aver ricoperto un ruolo elettivo di rappresentanza studentesca in uno dei vari Organi collegiali (di Ateneo, Dipartimento, Corso di Laurea). La partecipazione a programmi di mobilità internazionale potrà essere valutata con un punteggio di merito. Ai fini del calcolo della media ponderata, verranno considerati i soli crediti degli esami che porteranno a concludere il percorso formativo fino a 126 crediti formativi (laddove i 6 ulteriori crediti non siano scorporabili da un monte crediti maggiore assegnato all'esame altrimenti concorreranno al calcolo della media tutti i cfu corrispondenti al peso dell'insegnamento): le restanti attività in sovrannumero maturate nel momento cronologicamente più vicino alla discussione della prova finale verranno tuttavia certificate, ma non rientreranno nel calcolo della media volta all'assegnazione della votazione finale espressa in centodecimi.

Nel caso in cui il punteggio finale raggiunga i 113/110, il relatore può proporre l'attribuzione della lode, che deve essere deliberata con voto unanime della Commissione e, nel caso in cui il punteggio raggiunga 118/110, il relatore può proporre la menzione.

Un'apposita commissione, nominata dal Presidente e convocata con congruo anticipo, potrà conferire la dignità di stampa a tesi di particolare valore scientifico.

Seguirà la proclamazione con l'indicazione della votazione finale conseguita.

FINAL EXAM PROCEDURE

The aim of final exam is to verify the candidate's ability of reporting and discussing their thesis clearly and using the appropriate terminology. The thesis will be discussed with a Faculty, that is nominated by the Course Director after CCL proposal.

The thesis work is guided by a Tutor, who is one of the Course Professors. The student is expected to perform a research project based on the information gathered within the course. The research project may be carried out not only within one of the University research laboratories, but also within a research laboratory pertaining to a different University, Italian or foreign, or an external public or private facility, that could be Italian or foreign, provided that an official agreement is stipulated.

Students may write their thesis in a non-English language, provided that the following criteria are considered:

- 1) the thesis may be written in a foreign language
- 2) It will include an abstract in English
- 3) Tutor is compelled to approve this procedure and will guarantee the quality of the language used. A document reporting the tutor's approval, signed by the tutor, will be presented to the CCS President for approval.

The thesis will include a detailed description of the methodologies that were used and a critical discussion of the results. The administrative procedures of the final exam and the acquisition of the title are decided and approved by the Department.

The student can have access to the final exam, only after completion of the course program and need to have acquired all the necessary credits.

The degree certificate should be deposited at the appropriate office (Segreteria degli Studenti) one month before the deadline previewed by the Annual Degree Ceremony Calendar, approved by the Department. The credits (CFU) should be acquired at least 15 days before the Degree Ceremony. The Degree Faculty includes 7 professors, that are proposed by the CCS and nominated by the Department Director. If the exam is passed, the Faculty will calculate the degree score, using the criteria established by the Department.

In detail, the Degree Faculty is allowed to give a maximum of 8 points for the final exam, plus 2 points that are accrued by those students that obtain their degree within the time previewed by the study plan. This score is added to the mean score, calculated as a pondered mean of the scores acquired by all the exams reported in the study plan, expressed as /110; 0.2 points will be added for each 30/30 cum laude achieved and 0.3 points are achieved for having been elected as student representative in one of the various University committees (Organi Collegiali) (University, Department, degree course council). The participation to the international mobility programs could be evaluated with a further score. To calculate the pondered mean only the credits (CFU) acquired to complete the study program up to 126 CFUs will be used. The activities in excess acquired in a period of time close to the final exam will be certified, but will not be used to calculate the final mean. If the total score is >113/110, the tutor may propose the addition of "cum laude" to the final score of 110/110. The proposal should be approved by the Faculty. If the final mean is >118, the tutor could propose the further addition of the sentence "the Faculty considers that this student's career deserves a honourable mention".

A specific committee nominated by the President may evaluate whether a thesis may be recommended for publication because of its high scientific value.

At the Degree Ceremony the student will be conferred the title and will know her/his final score.

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: AF per Anno corso

Link:

<https://www.disit.uniupo.it/tutto-studenti/iscritti/lauree-magistrali/master-degree-food-health-and-environment-corso-di-laurea>

QUADRO B2.a**Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative**

<http://www.disit.uniupo.it/tutto-studenti/calendario-attivita>

QUADRO B2.b**Calendario degli esami di profitto**

<http://www.disit.uniupo.it/tutto-studenti/calendario-attivita>

QUADRO B2.c**Calendario sessioni della Prova finale**

<http://www.disit.uniupo.it/tutto-studenti/calendario-attivita>

QUADRO B3**Docenti titolari di insegnamento**

Sono garantiti i collegamenti informatici alle pagine del portale di ateneo dedicate a queste informazioni.

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	CHIM/01	Anno di corso 1	ANALYSIS OF POLLUTANTS link	ROBOTTI ELISA CV	PA	3	24	

2.	BIO/10	Anno di corso 1	BIOCHEMICAL AND CLINICAL NUTRITION: BIOCHEMISTRY (<i>modulo di BIOCHEMICAL AND CLINICAL NUTRITION</i>) link	FERRARIS DAVIDE MARIA CV	RD	5	24
3.	BIO/10	Anno di corso 1	BIOCHEMICAL AND CLINICAL NUTRITION: BIOCHEMISTRY (<i>modulo di BIOCHEMICAL AND CLINICAL NUTRITION</i>) link	MIGGIANO RICCARDO CV	RD	5	16
4.	MED/49	Anno di corso 1	BIOCHEMICAL AND CLINICAL NUTRITION: NUTRITION (<i>modulo di BIOCHEMICAL AND CLINICAL NUTRITION</i>) link	PRODAM FLAVIA CV	PA	5	40
5.	SPS/08	Anno di corso 1	COMMUNICATION SKILLS AND SOCIAL MEDIA link	SIGOT CINZIA CV	ID	3	24
6.	M-DEA/01	Anno di corso 1	EATING DISORDERS FROM A CLINICAL AND SOCIOLOGICAL POINT OF VIEW: ANTHROPOLOGY (<i>modulo di EATING DISORDERS FROM A CLINICAL AND SOCIOLOGICAL POINT OF VIEW</i>) link	ZOLA LIA EMILIA		3	24
7.	MED/25	Anno di corso 1	EATING DISORDERS FROM A CLINICAL AND SOCIOLOGICAL POINT OF VIEW: EATING DISORDERS: BIOLOGY, PSYCHOPATHOLOGY AND CLINICAL ASPECTS (<i>modulo di EATING DISORDERS FROM A CLINICAL AND SOCIOLOGICAL POINT OF VIEW</i>) link	ZEPPEGNO PATRIZIA CV	PA	2	16
8.	SPS/12	Anno di corso 1	EATING DISORDERS FROM A CLINICAL AND SOCIOLOGICAL POINT OF VIEW: SOCIAL FACTORS, LIFESTYLES AND NUTRITION (<i>modulo di EATING DISORDERS FROM A CLINICAL AND SOCIOLOGICAL POINT OF VIEW</i>) link	PIGNATTO ANTONIO CV		2	16
9.	BIO/07	Anno di corso 1	ECOLOGY AND TOXICOLOGY: ECOLOGY (<i>modulo di ECOLOGY AND TOXICOLOGY</i>) link	PROSDOCIMI FRANCISCO CV	PO	5	40
10.	BIO/14	Anno di corso 1	ECOLOGY AND TOXICOLOGY: TOXICOLOGY (<i>modulo di ECOLOGY AND TOXICOLOGY</i>) link	TERRAZZINO SALVATORE CV	RD	5	16
11.	BIO/14	Anno di corso 1	ECOLOGY AND TOXICOLOGY: TOXICOLOGY (<i>modulo di ECOLOGY AND TOXICOLOGY</i>) link	GENAZZANI ARMANDO CV	PO	5	24
12.	CHIM/02	Anno di corso 1	ENVIRONMENTAL CHEMISTRY link	MILETTO IVANA CV	RD	3	24
		Anno					

13.	IUS/14	di corso 1	FOOD LAW AND BUSINESS: EU FOOD LAW (<i>modulo di FOOD LAW AND BUSINESS</i>) link	RUBINO VITO CV	RU	5	16
14.	IUS/14	Anno di corso 1	FOOD LAW AND BUSINESS: EU FOOD LAW (<i>modulo di FOOD LAW AND BUSINESS</i>) link	VAN DER MEULEN BERNHARD MARTIJN JULIAAN	PO	5	24
15.	SECS-P/07	Anno di corso 1	FOOD LAW AND BUSINESS: FINANCIAL STATEMENT AND PERFORMANCE MEASUREMENTS (<i>modulo di FOOD LAW AND BUSINESS</i>) link	VOLA PAOLA CV	RU	4	32
16.	SECS-P/08	Anno di corso 1	INNOVATION MANAGEMENT IN LIFE SCIENCES link	TRAVERSA SILVIO		3	24
17.	BIO/19	Anno di corso 1	INVESTIGATING THE MICROBIOTA link	CAVALETTO MARIA CV	PA	3	12
18.	BIO/19	Anno di corso 1	INVESTIGATING THE MICROBIOTA link	BONA ELISA CV	RD	3	12
19.	MED/04	Anno di corso 1	PATHOPHYSIOLOGY AND IMMUNOBIOLOGY: FROM ENVIRONMENT TO NUTRITION: IMMUNOBIOLOGY (<i>modulo di PATHOPHYSIOLOGY AND IMMUNOBIOLOGY: FROM ENVIRONMENT TO NUTRITION</i>) link	CAPPELLANO GIUSEPPE CV	ID	3	24
20.	MED/04	Anno di corso 1	PATHOPHYSIOLOGY AND IMMUNOBIOLOGY: FROM ENVIRONMENT TO NUTRITION: PATHOPHYSIOLOGY (<i>modulo di PATHOPHYSIOLOGY AND IMMUNOBIOLOGY: FROM ENVIRONMENT TO NUTRITION</i>) link	ASPESI ANNA CV	RD	5	24
21.	MED/04	Anno di corso 1	PATHOPHYSIOLOGY AND IMMUNOBIOLOGY: FROM ENVIRONMENT TO NUTRITION: PATHOPHYSIOLOGY (<i>modulo di PATHOPHYSIOLOGY AND IMMUNOBIOLOGY: FROM ENVIRONMENT TO NUTRITION</i>) link	DIANZANI IRMA CV	PO	5	16
22.	BIO/01	Anno di corso 1	PLANT BIOTECHNOLOGY: BOTANY (<i>modulo di PLANT BIOTECHNOLOGY</i>) link	LINGUA GUIDO CV	PA	2	16
23.	BIO/18	Anno di corso 1	PLANT BIOTECHNOLOGY: PLANT GENETICS (<i>modulo di PLANT BIOTECHNOLOGY</i>) link	VALE' GIAMPIERO CV	PA	3	24

24.	BIO/04	Anno di corso 1	PLANT BIOTECHNOLOGY: PLANT PHYSIOLOGY (<i>modulo di PLANT BIOTECHNOLOGY</i>) link	BARBATO ROBERTO CV	PO	1	8
25.	SECS-P/07	Anno di corso 1	TECNOLOGICAL TRANSFER: FROM RESEARCH TO INDUSTRY link	CASAROSA MARCO		3	24

QUADRO B4

Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Elenco e caratteristiche aule

QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Elenco e caratteristiche laboratori

QUADRO B4

Sale Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Planimetria sale studio

QUADRO B4

Biblioteche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione biblioteche

QUADRO B5

Orientamento in ingresso

L'orientamento in ingresso comprende una pluralità di azioni volte a supportare i percorsi di scelta e progettazione individuale dello studente, in prospettiva formativa e professionale. Il Servizio Orientamento in ingresso si rivolge a tutti coloro che intendano proseguire, attraverso percorsi magistrali, nella formazione di livello avanzato per l'esercizio di attività di ^{24/04/2019} $\frac{1}{2}$ di

elevata qualificazione in ambiti specifici. Le azioni erogate dall'Università ½ prevedono una stretta sinergia tra gli uffici centrali e quelli dipartimentali oltre che con i docenti referenti dei corsi di laurea in particolare per i percorsi magistrali.

Nelle attività ½ intraprese il Servizio Orientamento favorisce sempre la conoscenza e la divulgazione dei benefici erogati dall'Ente Regionale per il Diritto allo Studio Universitario (EDiSU Piemonte) presente nelle sedi universitarie di Alessandria, Novara e Vercelli per attuare gli interventi mirati a facilitare l'accesso agli studi universitari.

Le principali attività ½ sono:

- Servizio informativo: raccoglie in modo strutturato le richieste di informazione ed eroga il servizio informativo sia tramite l'incontro diretto sia a distanza via e-mail
- Servizio di prima informazione agli studenti stranieri: fornisce strumenti di prima informazione agli studenti stranieri che contattano l'università ½ reindirizzandoli agli uffici interni di competenza per le pratiche di immatricolazione
- Colloquio di orientamento di primo livello: per la presa in carico e l'individuazione delle necessità ½ dell'utente
- Colloquio di orientamento di secondo livello: ½ una relazione professionale tra un operatore specializzato e l'utente con l'obiettivo di rispondere alle necessità ½ di informazione e orientamento, di supportare l'individuo nel periodo di cambiamento e di passaggio. A seconda delle esigenze il colloquio può ½ concentrarsi in un solo incontro o svilupparsi attraverso un percorso costituito da più ½ incontri strutturati, individuali o di gruppo, fino ad avviare il bilancio di orientamento, volto ad accrescere la consapevolezza di sé ½ e delle opportunità ½ offerte dai percorsi
- Bilancio di competenze: percorso strutturato per la riflessione e l'analisi delle competenze acquisite dall'utente e la definizione di futuri piani d'azione
- Seminari di orientamento: comportano attività ½ in piccoli gruppi: seminari tematici per la scelta e la progettazione post-diploma
- P.I.M. - Punti Informativi Matricole: sportelli attivati tramite collaborazioni studentesche per favorire l'incontro fra pari, pensati per il supporto agli studenti in ingresso nel primo contatto con l'Università ½.
- Un catalogo di eventi per la presentazione dell'offerta formativa curato dall'ufficio Comunicazione ½ realizzato con la partecipazione di tutti i Dipartimenti.

Le attività ½ di orientamento specifiche del Dipartimento sono pianificate dalla Commissione Orientamento del Dipartimento che ½ composta da un referente per ogni area disciplinare e che si riunisce periodicamente, coordinata dal suo Presidente. Il supporto delle attività ½ viene assicurato dall'Ufficio Didattica e Servizi agli studenti. Sono inoltre coinvolti gli studenti universitari nella realizzazione delle iniziative. I principali eventi:

- a) Open day;
- b) partecipazione a saloni di orientamento sul territorio;
- c) visite individuali o di gruppo previo contatto;
- d) seminari scientifici in Dipartimento;
- e) specifici eventi con particolare riferimento all'energia e alla sostenibilità ½.

Sta inoltre supportando gli enti del territorio nella realizzazione di iniziative destinate a giovani (attraverso modalità ½ diverse Conferenze, Collegamenti Video con Centri di Ricerca, collaborazioni con associazioni culturali per attività ½ divulgative).

Tutte le iniziative del Dipartimento vengono pubblicizzate attraverso la pagina web:

<https://disit.uniupo.it/servizi/iniziative-scuole-e-famiglie>

e in particolare il catalogo delle attività ½ di orientamento del DiSIT si trovano alla pagina:

<https://orienta.dir.uniupo.it/course/view.php?id=94#section-1>

a cui ½ possibile iscriversi e trovare materiale relativo alle attività ½ organizzate.

Catalogo di Ateneo: <https://uniupo.it/tuttostudenti/orientamento>

Recapiti

Servizio Orientamento di Ateneo

Tel. 0161.261527 - 0161.228428

orientamento@uniupo.it

Descrizione link: Servizio Orientamento in ingresso

Link inserito: <https://www.uniupo.it/tuttostudenti/orientamento/incontri-di-orientamento>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Catalogo orientamento 18-19

QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

Il Servizio Orientamento estende la sua azione agli studenti universitari rivolgendosi alla generalità degli iscritti all'UPO, nell'arco temporale del loro percorso formativo. Le azioni erogate dall'Università prevedono una stretta sinergia tra gli uffici centrali e quelli dipartimentali, sia nel supporto decisionale alle scelte di percorso, sia nelle azioni di supporto allo studio e di peer-tutoring. Il Servizio Orientamento di Ateneo fornisce infatti strumenti di supporto all'integrazione nel sistema universitario e al successo negli studi, al fine di favorire il processo decisionale, le scelte, la progettazione individuale. Nelle attività intraprese in questo ambito il Servizio Orientamento favorisce sempre la conoscenza e la divulgazione delle opportunità offerte attraverso i servizi di Ateneo e i benefici erogati dall'Ente Regionale per il Diritto allo Studio Universitario (EDiSU Piemonte).

Le principali attività sono:

- Colloqui di orientamento: per affrontare eventuali problematiche sorte durante il percorso con il fine di offrire strumenti utili per prevenire situazioni di inattività e abbandono
- Tutorato individuale: per il supporto a studenti con necessità specifiche (es. studenti stranieri, studenti con disabilità e DSA e studenti lavoratori)
- Gruppi di Studio sono ambienti di apprendimento cooperativo che hanno l'obiettivo di offrire occasioni di condivisione e confronto sulle materie di studio, favorire la frequenza dei corsi, la socializzazione, l'apprendimento attivo. L'attività si rivolge soprattutto agli studenti del primo anno per supportarli nella gestione del cambiamento di metodo e di relazione che il passaggio dalla scuola all'università implica. Gli incontri sono utili anche per gli studenti stranieri per superare le difficoltà legate agli aspetti linguistici. Il gruppo agisce su impulso di un mentor (studente tutor laureando o laureato iscritto a corsi di laurea magistrale o di dottorato di ricerca) che ha il compito di coinvolgere, stimolare e incoraggiare l'attività del gruppo di studio, ponendosi al tempo stesso come punto di riferimento per offrire al gruppo una modalità organizzativa e di pianificazione del materiale di studio in previsione dell'esame. L'attività di gruppo non sostituisce lo studio individuale, anzi ne segue lo svolgimento, proponendosi come strumento di confronto con gli altri, di pianificazione e organizzazione. Non si tratta quindi di "ripetizioni" ma di una modalità interattiva di apprendimento in presenza, in cui ciascun membro del gruppo porta un contributo attivo per sé e per gli altri. E' un'iniziativa di peer mentoring e in quanto tale si basa sulla collaborazione e il supporto fra pari. Principali obiettivi dei Gruppi di studio:
 - supportare gli studenti nella pianificazione dei tempi di studio
 - individuare un metodo di studio efficace
 - aiutare nell'organizzazione dei materiali
 - fornire informazioni pratiche per orientarsi nell'università e per gestire operazioni amministrative
 - contribuire ad arricchire il percorso didattico dello studente attraverso una pratica attiva dello studio e del confronto di gruppo
 - prevenire eventuali situazioni di difficoltà nello studio e in particolare nell'affrontare i primi esami
- Sportelli Servizio Orientamento e Servizio Tutorato di Ateneo (S.O.S.T.A.) presenti in ciascun dipartimento assicurano un ponte fra gli studenti e gli uffici dell'Ateneo. Sono presenti in ciascun Dipartimento dell'Ateneo e coinvolgono studenti universitari senior attraverso collaborazioni e assegni, al fine di far conoscere i principali servizi di Ateneo, le opportunità rivolte agli studenti, accogliere gli studenti in difficoltà emerse nel percorso universitario e supportarli nella risoluzione dei problemi. Gli sportelli sono coinvolti anche nelle attività di orientamento in ingresso con gli studenti delle scuole superiori e sono particolarmente utili nel supporto rivolto agli studenti internazionali così come nel supporto alle matricole.

Recapiti:

Servizio Orientamento di Ateneo

Tel. 0161 261527 - 0161 228428

orientamento@uniupo.it

Ciascun Corso di Studio seleziona ogni anno alcuni docenti che svolgeranno il ruolo di tutor. A questi docenti ci si può rivolgere sia nella fase di inserimento, durante il primo anno di corso, sia nell'anno successivo per ricevere indicazioni sul modo di affrontare il percorso universitario e superare eventuali difficoltà, o sulle scelte per il piano di studio. Inoltre, il titolare di ogni corso è a disposizione su appuntamento per chiarimenti relativi alla propria materia.

Descrizione link: Orientamento in itinere

Link inserito: <https://www.uniupo.it/tuttostudenti/i-nostri-servizi-gli-studenti/orientamento-itinere>

QUADRO B5

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

Per questo Corso di Laurea Magistrale non sono previsti specifici crediti dedicati ai tirocini allo stage. 06/05/2019
Entro 12 mesi dal conseguimento della laurea è possibile svolgere tirocini formativi e di orientamento: per maggiori informazioni ci si può rivolgere all'Ufficio Stage e Job Placement del Rettorato o all'Ufficio Stage di Dipartimento che si occuperà dell'attivazione del tirocinio. Il laureato può cercare autonomamente uno stage post laurea in un'azienda/ente di suo interesse oppure consultare le proposte di tirocinio inserite dalle aziende sulla banca dati stage <https://www.studenti.uniupo.it/Home.do> a cui ci si può candidare on line.

Descrizione link: Stage

Link inserito: <https://www.uniupo.it/tuttostudenti/i-nostri-servizi-gli-studenti/orientamento-al-lavoro/stage-e-tirocini>

QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti

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.

I corsi di studio che rilasciano un titolo doppio o multiplo con un Ateneo straniero risultano essere internazionali ai sensi del DM 1059/13.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Elenco accordi Erasmus

L'Università del Piemonte Orientale assiste gli studenti in uscita nell'ambito di una delle numerose tipologie di mobilità all'estero promosse dall'Ateneo (Bando Erasmus+ ai fini di studio e ai fini di Traineeship, Bando Free Mover e percorsi di

Lauree Binazionali). In particolare, l'Ufficio Erasmus e Studenti Stranieri opera come intermediario tra studenti e Responsabili per l'internazionalizzazione presso le Università partner. Tale supporto trova elevato riscontro non solo nell'ambito del Bando Erasmus+ ai fini di studio, bensì si estende anche alle mobilità ai fini di tirocinio attraverso il sostegno nella ricerca della sede lavorativa, pubblicando sul sito web di Ateneo una lista di tirocini predefiniti e di siti web utili per la ricerca di un ente ospitante.

Al fine di agevolare ulteriormente gli studenti in partenza si cerca di mettere loro in contatto con studenti che abbiano già svolto un'esperienza di mobilità internazionale e/o con studenti stranieri in ingresso, in modo tale che possa esserci uno scambio di informazioni dal punto di vista pratico-organizzativo.

L'Ufficio Erasmus e Studenti Stranieri si occupa, inoltre, della distribuzione dei fondi comunitari e ministeriali procedendo al calcolo delle borse di studio spettanti e alle relative rendicontazioni.

Per quanto concerne gli accordi per la mobilità internazionale, si segnala che al momento sono attivi 154 accordi inter-istituzionali, 14 accordi di cooperazione internazionale in ambito europeo e 12 accordi di cooperazione internazionale in ambito extra UE.

Nell'ambito degli studenti in entrata, l'Ufficio Erasmus e Studenti Stranieri offre supporto e assistenza agli studenti durante la fase di candidatura, trasmettendo loro i contatti degli Uffici Servizi agli Studenti, Orientamento e Job Placement al fine di ottenere delucidazioni circa gli alloggi disponibili nelle residenze universitarie e il calendario delle attività didattiche.

L'Ufficio Erasmus e Studenti Stranieri, inoltre, collabora anche con l'associazione ESN Piemonte Orientale nell'ambito dell'organizzazione di eventi destinati a promuovere la mobilità internazionale, quali il Tandem Linguistico.

Il Dipartimento, attraverso l'Ufficio Didattica e Studenti - Sportello studenti fornisce supporto agli studenti interessati alla mobilità, fornendo informazioni specifiche di possibilità, contributi e servizi generali, affiancandoli nella compilazione delle domande di contributo per attività all'estero (seminari, preparazione tesi, stage). Inoltre è a disposizione anche per gli studenti stranieri in ingresso.

Descrizione link: pagina web 'Vuoi Studiare all'Estero'

Link inserito: <https://www.uniupo.it/tuttostudenti/vuoi-studiare-allestero>

Nessun Ateneo

QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

La fase dell'accompagnamento al lavoro è rivolta principalmente agli studenti degli ultimi anni e ai neo-laureati dell'Ateneo e si compie principalmente attraverso 2 tipologie di iniziative:

- Iniziative di matching, volte a facilitare l'incontro tra domanda e offerta di lavoro;
- Iniziative formative rivolte a studenti e laureati UPO, volte ad approfondire la conoscenza sul mondo del lavoro e a favorire l'ingresso.

Tra le principali iniziative di matching, che favoriscono il contatto diretto tra aziende e laureandi/laureati, troviamo:

- il Career Day di Ateneo che offre, in un solo giorno, a laureandi/laureati l'opportunità di dialogare personalmente con i Responsabili delle Risorse Umane di 50 aziende e di consegnare il proprio curriculum;
- le Presentazioni aziendali che permettono di approfondire la conoscenza di una singola azienda che illustra il proprio business e le posizioni lavorative ricercate;
- i Recruiting day che permettono, all'interno dell'Ateneo, ad aziende e laureati di effettuare colloqui conoscitivi, test psico-attitudinali, business game e di effettuare il primo step di selezione;
- Tirocini curriculari e post laurea di orientamento alle scelte professionali.

Tra le principali iniziative formative, che sono volte a favorire la conoscenza nel mondo del lavoro, troviamo:

- Seminari per la ricerca attiva del lavoro, ad indirizzo pratico, in cui vengono trattati temi quali la redazione del curriculum vitae, il colloquio di lavoro, l'assessment, le competenze trasversali, l'organizzazione aziendale, la contrattualistica. . . ;
- Laboratori e workshop dove sperimentarsi in tematiche quali il public speaking, la simulazione del lavoro in impresa ecc;
- Colloqui individuali di orientamento al lavoro volti a favorire l'orientamento professionale.

17/04/2019

Altri strumenti utilizzati per avvicinare studenti e laureati alle aziende sono:

- la Banca Dati con le offerte di lavoro a cui hanno direttamente accesso le aziende/enti e i laureandi/laureati;
- la consultazione on line dei CV degli studenti e laureati a cui hanno accesso le aziende/enti interessati a offrire proposte di lavoro;
- la newsletter Infojob di Ateneo, inviata periodicamente ai laureati dell'Ateneo con le iniziative di placement dell'Ateneo e del territorio;

Il Dipartimento organizza, inoltre, visite didattiche e approfondimenti congiunti con Aziende ed Enti pubblici, attraverso incontri con i relativi responsabili del personale e con professionisti del settore.

Inoltre il Dipartimento sta erogando un percorso progettato con FEDERMANAGER AL, VC, NO relativo ad AZIENDE 4.0 che permette lo sviluppo di competenze trasversali e cenni di organizzazione aziendale.

Da segnalare che il Dipartimento ha co-organizzato con il Comune di Alessandria e l' Agenzia Piemonte Lavoro, Regione Piemonte le passate edizioni di IOLAVORO ALESSANDRIA.

Descrizione link: Alta formazione, aziende, lavoro

Link inserito: <http://www.uniupo.it/it/alta-formazione-aziende-lavoro>

QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

22/02/2018

Descrizione link: Lavorare in Ateneo

Link inserito: <http://www.uniupo.it/it/tuttostudenti/i-nostri-servizi-gli-studenti/lavorare-ateneo>

QUADRO B6

Opinioni studenti

16/09/2019

Il limite di queste analisi deriva dal basso numero di studenti iscritti (9), che dipende dal fatto che il corso è stato approvato dal MIUR nell'agosto 2018. Ciò ha impedito l'iscrizione di studenti internazionali, che generalmente hanno bisogno di diversi mesi per le pratiche del visto. Inoltre, i dati si riferiscono solo al primo anno di corso, l'unico attivato.

Dall'analisi della scheda di riepilogo della valutazione della didattica pubblicata sul sito dell'Ateneo relativa alle risposte di 132 questionari compilati emerge una generale soddisfazione degli studenti relativamente all'ambiente didattico in termini di docenza e didattica. Il numero dei frequentanti è alto (>70%), coloro che non possono frequentare per motivi lavorativi sono 13%: questi dati dimostrano una grande motivazione degli studenti alla frequenza delle lezioni.

Tra gli studenti frequentanti si osserva un giudizio nettamente positivo nella capacità di affrontare gli argomenti previsti nei programmi d'esame con le conoscenze in loro possesso, con indice percentuale simile (78,58%) a quanto si riscontra in seno al dipartimento (80%) o in seno all'Ateneo nel suo complesso (84%). Il carico di studio appare proporzionato ai crediti assegnati (75,27%). Relativamente al materiale didattico fornito, il CdS si attesta su un indice (87,1%) favorevole e superiore rispetto al dipartimento (84%) e pari a quello dell'Ateneo (89%). Tali giudizi identificano una situazione di chiara coerenza didattica e formativa all'interno dei corsi proposti dal CdS. Le modalità didattiche appaiono descritte in modo chiaro agli studenti dai docenti (87,1%), con percentuali simili, seppure un po' inferiori, a quelle riportate dal Dipartimento (91,8%) e dall'Ateneo (91,2%).

Emerge un quadro positivo relativamente agli spazi offerti per finalità didattiche (89,25%), simile di quanto registrato a carico del dipartimento (91%) e dell'Ateneo (87%).

I corsi si sono svolti rispettando gli orari (89,25%), con percentuali sostanzialmente in linea con quelle del Dipartimento (95,4) e dell' Ateneo (94,6%). I docenti stimolano l'interesse per la materia (83,87%) in maniera simile a quanto riportato per il Dipartimento (84,72%) e per l'Ateneo (87,86%). I docenti espongono in modo chiaro (91,4%), con giudizi leggermente superiori rispetto a quelli riportati per il Dipartimento (85,22%) e per l'Ateneo (88,91%).

I corsi si sono svolti in maniera coerente con quanto riportato sul sito Web del corso di studio (93,45%) , e i dati sono simili a quanto riportato per il Dipartimento (95%) e per l'Ateneo (94,8%).

I docenti sono risultati reperibili per chiarimenti e spiegazioni (84,95) in maniera leggermente inferiore a quanto riportato per il Dipartimento (95,34) e per l'Ateneo (94,74). C'è ½ potrebbe essere determinato dal fatto che alcuni docenti sono stranieri e vivono in altri stati o continenti.

L'interesse per argomenti trattati appare buono (83,87), in linea con i dati del Dipartimento (87,35,) e dell'Ateneo (89,91.)

Emerge pertanto un sostanziale apprezzamento da parte degli studenti per questo corso.

QUADRO B7

Opinioni dei laureati

Il Corso ½ stato attivato nell'a.a. 2018/19, per cui non si dispone ancora di dati in merito.

16/09/2019



QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

16/09/2019

I dati disponibili (ricavati dagli Indicatori di Monitoraggio evidenziano che:

Ingresso

Il numero di iscritti ("Avvii di carriera al primo anno") nel percorso magistrale è stato di 9 studenti nel primo anno di attività, 11% degli studenti provengono da altri atenei. Il numero appare ridotto in quanto la laurea è stata approvata dal MIUR ad agosto 2018.

Percorso

- Il rapporto tra numero di studenti iscritti e numero di docenti è di 2.1, quando la media di Ateneo è 7.9. Ciò dipende al basso numero degli studenti,
- La percentuale ore di docenza erogata da docenti assunti a tempo indeterminato sul totale delle ore di docenza erogata è di 55%, a confronto con il 71.1% dell'Ateneo.
- La didattica erogata da docenti assunti a tempo indeterminato rispetto alle ore di docenza totale erogata presenta valori ancora elevati 71,3% nel 2018 e in linea con l'andamento e i valori degli Atenei di riferimento di area geografica.

QUADRO C2

Efficacia Esterna

16/09/2019

Il Corso è stato attivato nell'a.a. 2018/19, per cui non si dispone ancora di dati in merito.

QUADRO C3

Opinioni enti e imprese con accordi di stage / tirocinio curriculare o extra-curriculare

16/09/2019

Poiché la quasi totalità degli studenti effettua la propria tesi nei laboratori interni alle strutture universitarie, non sono stati messi in campo analisi strutturate delle opinioni provenienti da enti esterni. Non sono pertanto disponibili dati al riguardo.



25/05/2019

Per quanto riguarda la struttura organizzativa di Ateneo e i relativi livelli di responsabilità, si veda l'organigramma contenuto nel documento allegato.

Per quanto riguarda specificamente la parte relativa all'Assicurazione della Qualità e in applicazione della normativa AVA, con Decreto Rettorale Repertorio n. 118/2013 (Prot. N. 1952 del 04.02.13), è stato istituito il Presidio di Qualità di Ateneo (PQA). Obiettivi del Presidio di Qualità di Ateneo sono i seguenti:

- Promuovere la cultura della qualità nell'Ateneo;
- costituire i processi per l'Assicurazione della Qualità (AQ);
- garantire la capacità di miglioramento continuo dei Corsi di Studio e di tutte le attività formative, nonché l'efficienza e l'efficacia delle strutture che li erogano.
- sovrintendere al regolare svolgimento delle procedure di AQ per le attività di ricerca in conformità con quanto programmato.

In particolare il Presidio ha la responsabilità operativa dell'AQ di Ateneo attraverso:

- l'attuazione della politica per la qualità definita dagli organi politici di Ateneo,
- l'organizzazione e la supervisione di strumenti comuni (modelli e dati) per l'AQ,
- la progettazione e la realizzazione di attività formative ai fini della loro applicazione,
- la sorveglianza sull'adeguato e uniforme svolgimento delle procedure di AQ in tutto l'Ateneo,
- il supporto ai Corsi di Studio, ai loro Referenti e ai Direttori di Dipartimento per la formazione e l'aggiornamento del personale (sia docente, sia tecnico-amministrativo) ai fini dell'AQ,
- il supporto alla gestione dei flussi informativi trasversali a tutti i livelli coinvolti nel processo di AQ.

L'attuale composizione del Presidio di Qualità di Ateneo, è la seguente:

- Presidente Prof. Vincenzo CAPIZZI,
- Prof.ssa Carla POMARE' DETTO MONTIN (Dipartimento di Studi Umanistici).
- Prof. Mauro RAVERA (Dipartimento di Scienze e Innovazione Tecnologica),
- Prof. Vito RUBINO (Dipartimento di Giurisprudenza e Scienze politiche, economiche e sociali),

Il Presidio di Qualità di Ateneo si avvale del supporto amministrativo dell'Ufficio di Assicurazione Qualità e del Supporto del Nucleo di Valutazione e del Presidio di Qualità

Con Decreto Rettorale Rep. n. 145/2014 Prot. n. 2877 del 05/03/2014 sono stati istituiti i Presidi di Qualità delle Sedi la cui articolazione, a livello di Strutture Didattiche/Dipartimenti, prevede il coinvolgimento dei Responsabili della Qualità dei Dipartimenti per la Didattica (RQDF) e per la Ricerca (RQDR).

Responsabili della Qualità dei Dipartimenti per la Didattica (RQDF)

Il RQDF assicura il collegamento tra Presidio Qualità di Ateneo (PQA) e strutture periferiche (Dipartimento, Corsi di studio - CdS), Commissione Paritetica Docenti Studenti (CPDS) e fornisce supporto, consulenza e supervisione nell'ambito della didattica.

Il RQDF svolge compiti di:

monitoraggio delle attività didattiche dei CdS con particolare riguardo all'orientamento in ingresso, al tutorato e alle azioni volte a risolvere problematiche sollevate dagli studenti;

consulenza e supporto ai CdS per la stesura della Scheda unica annuale dei corsi di studio (SUA-CdS), del Rapporto annuale di riesame (RAR) e del Rapporto ciclico di riesame (RCR), consulenza e supporto alle CPDS per la stesura della relazione annuale;

consulenza e supporto per l'organizzazione didattica (es. copertura docenti di riferimento, distribuzione carico didattico);

attività di formazione in materia di AQ per il personale del Dipartimento.

- Prof.ssa Carla Marchese (Dipartimento di Giurisprudenza e Scienze politiche, economiche e sociali)
- Prof. Mauro Ravera. (Dipartimento di Scienze e Innovazione Tecnologica),
- Prof. Francesco Barone Adesi (Dipartimento di Scienze del Farmaco)

- Prof.ssa Antonella Capriello (Dipartimento di Studi per l'Economia e l'Impresa)
- Prof.ssa Carla Pomare' detto Montin (Dipartimento di Studi Umanistici)
- Prof. Massimiliano Panella (Dipartimento di Medicina Traslazionale)
- Dott.ssa Sarah Gino (Dipartimento di Scienze della Salute)

Responsabili della Qualità dei Dipartimenti per la Ricerca (RQDR)

Il RQDR assicura il collegamento tra PQA e Dipartimento e fornisce supporto, consulenza e supervisione nell'ambito della ricerca e della terza missione

Il RQDR svolge compiti di:

monitoraggio del corretto svolgimento delle attività comprese nei piani triennali e delle attività di riesame della ricerca
consulenza e supporto al Direttore del Dipartimento per la stesura della SUA-RD

attività di formazione in materia di AQ per il personale del Dipartimento

- Prof. Ferruccio Ponzano (Dipartimento di Giurisprudenza e Scienze politiche, economiche e sociali)
- Prof. Pietro Grassi (Dipartimento di Scienze e Innovazione Tecnologica),
- Prof. Armando Genazzani (Dipartimento di Scienze del Farmaco)
- Prof.ssa Lucrezia Songini (Dipartimento di Studi per l'Economia e l'Impresa)
- Prof.ssa Michele Mastroianni (Dipartimento di Studi Umanistici)
- Prof. Guido Valente (Dipartimento di Medicina Traslazionale)
- Prof. Claudio Santoro (Dipartimento di Scienze della Salute)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Il sistema AQ nella struttura organizzativa UPO

QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

22/02/2018

Il gruppo di gestione AQ del CdS

- recepisce e analizza le richieste degli studenti e dei docenti del CdS;
- propone azioni correttive e di miglioramento;
- decide se inserire tali richieste, corredate di eventuali commenti, nella Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA). Fornisce una risposta alle richieste entro 30 giorni dalla loro ricezione;
- compila, entro i termini stabiliti e con dati aggiornati, la Scheda Unica Annuale (SUA-CDS);
- compila, entro i termini stabiliti e con dati aggiornati, la SMA. Nella Scheda: confronta i risultati ottenuti con gli obiettivi prefissati; propone interventi correttivi e/o di miglioramento; i relativi obiettivi, misurabili e la tempistica; le risorse per raggiungerli;
- porta la SUA-CdS e la SMA in approvazione al Consiglio di CdS e di Dipartimento del DiSIT;
- verifica il rispetto dei requisiti di trasparenza previsti dalle normative vigenti e di ulteriori requisiti di trasparenza specifici decisi dal CdS;
- svolge tutte le sue attività in modo pianificato, sistematico, documentato e verificabile, in ottemperanza a cui viene istituita una apposita sezione sulla pagina web del corso:

Assicurazione della Qualità

Il gruppo di gestione AQ si assicura che il CdS

- attui e adotti le indicazioni e gli strumenti forniti dal PQ;
- deliberi circa le azioni correttive o di miglioramento proposte, i relativi obiettivi, le risorse e i tempi previsti per raggiungerli;
- deliberi circa la SUA-CdS e la SMA;
- invii, nei tempi stabiliti, la SMA al PQ;
- svolga tutte le sue attività in modo pianificato, sistematico, documentato e verificabile.

22/02/2018

- 1) Indagine sulla domanda di formazione. Biennale entro il 31 ottobre secondo modalità $\frac{1}{2}$ definite: mediante incontri o per via telematica.
- 2) Definizione degli obiettivi formativi. Ogni 3 anni entro il 31 dicembre.
- 3) Verifica e controllo dell'Offerta Formativa. Ogni 3 anni entro il 31 dicembre.
- 4) Armonizzazione dei programmi degli insegnamenti. Biennale entro il 30 luglio.
- 5) Aggiornamento delle schede degli insegnamenti per il successivo a.a. Ogni anno entro il 30 giugno.
- 6) Valutazione dei questionari degli studenti. Ogni anno entro il 30 settembre.
- 7) Compilazione della SUA-CdS. Ogni anno secondo le scadenze ministeriali.
- 8) Compilazione della Scheda di Monitoraggio Annuale. Ogni anno secondo scadenza ministeriale.
- 9) Riunioni del gruppo AQ rivolta alla proposta di iniziative migliorative:
 - una ad inizio anno accademico (analisi dei dati della SUA e della valutazione degli studenti, dell'indagine sulla domanda di formazione, compilazione SMA);
 - una tra dicembre e febbraio (analisi di eventuali modifiche degli obiettivi formativi e dell'offerta formativa, monitoraggio degli abbandoni e proposte migliorative);
 - una tra marzo e maggio (predisposizione della SUA);
 - una entro fine giugno (armonizzazione dei programmi, aggiornamento schede degli insegnamenti, predisposizione del Manifesto degli Studi).

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Documento di Progettazione del Corso



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi del PIEMONTE ORIENTALE "Amedeo Avogadro"-Vercelli
Nome del corso in italiano RD	Alimenti Salute e Ambiente
Nome del corso in inglese RD	Food Health and Environment
Classe RD	LM-6 - Biologia
Lingua in cui si tiene il corso RD	inglese
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea RD	https://www.disit.uniupo.it/tutto-studenti/scegli-il-corso-disit/lauree-magistrali/master-degree-food-health-and-environment
Tasse	https://www.uniupo.it/tuttostudenti/iscriviti-al-primo-anno/tasse-e-contributi Pdf inserito: visualizza
Modalità di svolgimento RD	a. Corso di studio convenzionale

Corsi interateneo

RD

Questo campo dev'essere compilato solo per corsi di studi interateneo,

Un corso si dice "interateneo" quando gli Atenei partecipanti stipulano una convenzione finalizzata a disciplinare direttamente gli obiettivi e le attività formative di un unico corso di studio, che viene attivato congiuntamente dagli Atenei coinvolti, con uno degli Atenei che (anche a turno) segue la gestione amministrativa del corso. Gli Atenei coinvolti si accordano altresì sulla parte degli insegnamenti che viene attivata da ciascuno; e dev'essere previsto il rilascio a tutti gli studenti iscritti di un titolo di studio congiunto (anche attraverso la predisposizione di una doppia pergamena - doppio titolo).

Un corso interateneo può coinvolgere solo atenei italiani, oppure atenei italiani e atenei stranieri. In questo ultimo caso il corso di studi risulta essere internazionale ai sensi del DM 1059/13.

Corsi di studio erogati integralmente da un Ateneo italiano, anche in presenza di convenzioni con uno o più Atenei stranieri che, disciplinando essenzialmente programmi di mobilità internazionale degli studenti (generalmente in regime di scambio), prevedono il rilascio agli studenti interessati anche di un titolo di studio rilasciato da Atenei stranieri, non sono corsi interateneo. In questo caso le relative convenzioni non devono essere inserite qui ma nel campo "Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti" del quadro B5 della scheda SUA-CdS.

Per i corsi interateneo, in questo campo devono essere indicati quali sono gli Atenei coinvolti, ed essere inserita la convenzione che regola, fra le altre cose, la suddivisione delle attività formative del corso fra di essi.

Qualsiasi intervento su questo campo si configura come modifica di ordinamento. In caso nella scheda SUA-CdS dell'A.A. 14-15 siano state inserite in questo campo delle convenzioni non relative a corsi interateneo, tali convenzioni devono essere spostate nel campo "Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti" del quadro B5. In caso non venga effettuata alcuna altra modifica all'ordinamento, è sufficiente indicare nel campo "Comunicazioni dell'Ateneo al CUN" l'informazione che questo spostamento è l'unica modifica di ordinamento effettuata quest'anno per assicurare l'approvazione automatica dell'ordinamento da parte del CUN.

Non sono presenti atenei in convenzione

Docenti di altre Università

Corso internazionale: DM 987/2016 - DM935/2017

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO Rio de Janeiro Brasile

PROSDOCIMI DA CASTRO SANTOS FRANCISCO (docente straniero)	BIO/07
---	--------

Landbouuniversitet Wageningen Wageningen Netherlands

VAN DER MEULEN Bernhard Martijn Juliaan (docente straniero)	IUS/14
---	--------

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS

DIANZANI Irma

Organo Collegiale di gestione del corso di studio

Consiglio di Corso di Laurea Magistrale in FOOD, HEALTH AND ENVIRONMENT

Struttura didattica di riferimento

Scienze e Innovazione Tecnologica (DISIT)

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD	Incarico didattico
1.	DIANZANI	Irma	MED/04	PO	1	Caratterizzante	1. PATHOPHYSIOLOGY AND IMMUNOBIOLOGY: FROM ENVIRONMENT TO NUTRITION: PATHOPHYSIOLOGY
2.	TERRAZZINO	Salvatore	BIO/14	RD	1	Caratterizzante	1. ECOLOGY AND TOXICOLOGY: TOXICOLOGY
3.	VALE'	Giampiero	BIO/18	PA	1	Caratterizzante	1. PLANT BIOTECHNOLOGY: PLANT GENETICS
4.	VOLA	Paola	SECS-P/07	RU	1	Affine	1. FOOD LAW AND BUSINESS: FINANCIAL STATEMENT AND PERFORMANCE MEASUREMENTS
5.	PROSDOCIMI DA CASTRO SANTOS	FRANCISCO (UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO)	BIO/07	PO	1	Caratterizzante	1. ECOLOGY AND TOXICOLOGY: ECOLOGY
6.	VAN DER MEULEN	Bernhard Martijn Juliaan (Landbouwniversitet Wageningen)	IUS/14	PO	1	Caratterizzante	1. FOOD LAW AND BUSINESS: EU FOOD LAW

requisito di docenza (numero e tipologia) verificato con successo!

requisito di docenza (incarico didattico) verificato con successo!

Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
Barbero Mazzucca	Camilla	Template schema piano di raggiungimento	Upload piano di raggiungimento
Rota	Giulia		

Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
Barbero Mazzucca	Camilla
Cavaletto	Maria
Dianzani	Irma

Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
CAVALETTO	Maria		
DIANZANI	Irma		
VOLA	Paola		

Programmazione degli accessi

Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	No
Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999)	No

Sedi del Corso

DM 6/2019 Allegato A - requisiti di docenza

Sede del corso: Istituto San Giuseppe Piazza Duomo - VERCELLI	
Data di inizio dell'attività didattica	23/09/2019
Studenti previsti	25

Eventuali Curriculum

Non sono previsti curricula



Altre Informazioni

RAD

Codice interno all'ateneo del corso	A041^000^002158
Massimo numero di crediti riconoscibili	10 DM 16/3/2007 Art 4 Nota 1063 del 29/04/2011
Corsi della medesima classe	<ul style="list-style-type: none">• Biologia

Date delibere di riferimento

RAD

Data di approvazione della struttura didattica	07/02/2018
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	16/02/2018
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	04/04/2017 -
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	17/01/2018

Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento

La relazione completa del NdV necessaria per la procedura di accreditamento dei corsi di studio deve essere inserita nell'apposito spazio all'interno della scheda SUA-CdS denominato "Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento" entro la scadenza del 8 marzo 2019 **SOLO per i corsi di nuova istituzione**. La relazione del Nucleo può essere redatta seguendo i criteri valutativi, di seguito riepilogati, dettagliati nelle linee guida ANVUR per l'accREDITamento iniziale dei Corsi di Studio di nuova attivazione, consultabili sul sito dell'ANVUR

[Linee guida ANVUR](#)

1. Motivazioni per la progettazione/attivazione del CdS

2. Analisi della domanda di formazione

3. Analisi dei profili di competenza e dei risultati di apprendimento attesi

4. L'esperienza dello studente (Analisi delle modalità che verranno adottate per garantire che l'andamento delle attività formative e dei risultati del CdS sia coerente con gli obiettivi e sia gestito correttamente rispetto a criteri di qualità con un forte impegno alla collegialità da parte del corpo docente)

5. Risorse previste

6. Assicurazione della Qualità

Il Nucleo di Valutazione è chiamato a redigere una relazione tecnico-illustrativa per il corso di nuova istituzione proposto dall'Ateneo per l'a.a. 2018/2019. Il NdV ha esaminato l'istituzione del nuovo Corso di Studio Magistrale in Food, Health and Environment. Il corso è presentato come un Corso di Studio magistrale internazionale nella classe LM-6 Biologia incardinato nel Dipartimento di Scienze e Innovazione Tecnologica (DiSIT), ma con un elevato carattere interdipartimentale dal momento che vede il coinvolgimento della Scuola di Medicina, del Dipartimento di Scienze della Salute (DiSS) e del Dipartimento di Medicina Traslazionale (DiMET) e del Dipartimento di Scienze del Farmaco (DSF). Per gli insegnamenti in settori scientifico-disciplinari differenti può contare anche sugli insegnamenti erogati dagli altri Dipartimenti dell'Ateneo (DiGSPES, DiSEI e DiSUM)

Il Nucleo di Valutazione, ha analizzato la documentazione pervenuta che consiste in:

1. Documento di progettazione del Corso di Studio
2. Delibera 4.1 del Consiglio di Dipartimento di Scienze e Innovazione Tecnologica del 24/01/2018
3. Verbale della seduta del CdA del 22/12/2017 relativa alle politiche di Ateneo e programmazione
4. Il piano strategico di Ateneo ed i piani strategici dei Dipartimenti
5. Regolamento Didattico
6. Scheda SUA-CdS
7. RAD

In riferimento all'istituzione del nuovo corso di studio magistrale erogato interamente in lingua inglese il NdV rileva come tale azione risulti essere coerente con il Piano Strategico di Ateneo 2016-2018 così come con quelli dei Dipartimenti coinvolti ed in particolare del Dipartimento proponente, il DiSIT e dei due Dipartimenti di eccellenza della Scuola di Medicina; tale azione contribuisce infatti positivamente al potenziamento della dimensione internazionale dell'Ateneo che, come segnalato dal NdV nelle sue relazioni annuali, costituisce un elemento di debolezza. L'analisi della documentazione dimostra: l'assenza di corsi analoghi in Atenei delle regioni circostanti e consente di ritenere giustificata l'opportunità della preparazione della nuova figura professionale nel contesto sia di realtà produttive che di ricerca in un settore emergente di primario interesse sia nel territorio che a livello regionale e nazionale; la corretta individuazione delle conoscenze e competenze per la figura professionale preparata dal CdS la coerente e corretta costruzione del percorso formativo e la sua organizzazione, in particolare in relazione all'opportuna copertura multidisciplinare, essenziale in questo percorso formativo, ed al coinvolgimento collegiale dell'intero Ateneo attraverso tutti i suoi Dipartimenti; la sostenibilità del corso in relazione alle risorse certificate messe a disposizione.

Si apprezzano inoltre le consultazioni con le parti interessate ed il loro apporto. Tuttavia, il NdV suggerisce che in relazione a quest'ultimo punto si proceda ad un più esteso interessamento di parti sociali del territorio di Novara, ancora di più alla luce della partecipazione di ben quattro Dipartimenti dell'Ateneo insediati in tale città. Inoltre si consiglia di attivare al più presto convenzioni con Atenei internazionali anche alla luce della partecipazione di tre docenti di riferimento provenienti da Atenei esteri così come di estendere le consultazioni ad un maggior numero di imprese che, nel territorio e nella regione in cui l'Ateneo è insediato, rappresentano eccellenze internazionali. Ancora, sempre in relazione ad aspetti di internazionalizzazione, il NdV rileva che al momento non risultano pianificate specifiche attività indirizzate al reclutamento di studenti stranieri, una ovvia e primaria missione di questo CdS.

Infine, il NdV ritiene che non emerga chiaramente l'attenzione che nel CdS verrà posta all'Assicurazione della Qualità (AQ). Nonostante ciò sia parzialmente comprensibile alla luce del fatto che il CCdS non è naturalmente ancora stato istituito, è necessario che vengano da subito definite, anche a livello del documento di progettazione del CdS, tutte le ineludibili azioni che assicurino un corretto processo di AQ nel CdS.

In conclusione, alla luce della documentazione analizzata, e considerando che le azioni correttive sopra suggerite vengano al più presto implementate, il Nucleo di Valutazione esprime parere favorevole sulla proposta di nuova istituzione del Corso di Studio Magistrale in FOOD, HEALTH AND ENVIRONMENT.

Il componenti del Nucleo di Valutazione approvano all'unanimità e seduta stante.

COMITATO REGIONALE DI COORDINAMENTO DEL PIEMONTE

Estratto dal VERBALE DELLA RIUNIONE

DEL 17 Gennaio 2018 h. 15.00

4. PARERE RICHIESTO DALL'UNIVERSITÀ DEL PIEMONTE ORIENTALE PER L'ISTITUZIONE DEL CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN INGLESE FOOD HEALTH AND ENVIRONMENT (LM-6 $\frac{1}{2}$ Biologia)

Il Presidente del Comitato informa che l'Università del Piemonte Orientale, in data 16.01.2018, ha fatto pervenire alla Segreteria del Comitato Regionale di Coordinamento la richiesta di esprimere il prescritto parere in merito all'istituzione del corso di laurea Magistrale in $\frac{1}{2}$ Food Health and Environment $\frac{1}{2}$ (LM-6 - Biologia).

Interviene il Direttore Generale dell'Università del Piemonte Orientale, che illustra il nuovo corso di studi. Sottolinea, in primo luogo, che si tratta di un corso di laurea erogato in lingua inglese che $\frac{1}{2}$ strutturato in tale modo al fine di facilitare l'apprendimento degli studenti stranieri che intendono intraprendere i propri studi presso l'Università del Piemonte Orientale.

Il Direttore Generale dell'Università del Piemonte Orientale ricorda inoltre che il Corso di Laurea Magistrale in $\frac{1}{2}$ Food Health and Environment $\frac{1}{2}$ permette di avere una solida preparazione integrata nella biologia di base e nei diversi settori della biologia applicata, un'approfondita conoscenza metodologica degli strumenti analitici e delle tecniche di analisi dei dati e un'avanzata conoscenza degli strumenti matematici ed informatici di supporto alle scienze della vita.

Il Direttore Generale dell'Università del Piemonte Orientale ricorda infine che il Corso di Laurea Magistrale in $\frac{1}{2}$ Food Health and Environment $\frac{1}{2}$ offre ai propri laureati la possibilità di intraprendere un percorso professionale presso enti pubblici e privati nel campo della ricerca in area biologica, nelle applicazioni tecnologiche correlate alla biologia, nel settore della scienza della nutrizione, in quello della genetica, della botanica, della sicurezza alimentare e nel settore dell'ambiente.

Il Presidente del Comitato Regionale pone in approvazione il parere relativo al Corso di Laurea Magistrale in $\frac{1}{2}$ Food Health and Environment $\frac{1}{2}$.

Il Comitato approva.

OMISSIS

La seduta termina alle ore 16.00

Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didatti assistit
1	2019	C81903354	ANALYSIS OF POLLUTANTS <i>semestrale</i>	CHIM/01	Elisa ROBOTTI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	CHIM/01	24
2	2019	C81903364	BIOCHEMICAL AND CLINICAL NUTRITION: BIOCHEMISTRY (modulo di BIOCHEMICAL AND CLINICAL NUTRITION) <i>semestrale</i>	BIO/10	Davide Maria FERRARIS <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	BIO/10	24
3	2019	C81903364	BIOCHEMICAL AND CLINICAL NUTRITION: BIOCHEMISTRY (modulo di BIOCHEMICAL AND CLINICAL NUTRITION) <i>semestrale</i>	BIO/10	Riccardo MIGGIANO <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	BIO/10	16
4	2019	C81903365	BIOCHEMICAL AND CLINICAL NUTRITION (modulo di BIOCHEMICAL AND CLINICAL NUTRITION) <i>semestrale</i>	MED/49	Flavia PRODAM <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MED/49	40
5	2018	C81900843	BIOINFORMATICS, GENOMICS AND GENETICS APPLIED TO ENVIRONMENT AND FOOD INTERACTION WITH HUMAN HEALTH: APPLIED BIOINFORMATICS (modulo di BIOINFORMATICS, GENOMICS AND GENETICS APPLIED TO ENVIRONMENT AND FOOD INTERACTION WITH	BIO/11	Davide COR <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	BIO/11	40

6	2018	C81900843	<p>HUMAN HEALTH) <i>semestrale</i></p> <p>BIOINFORMATICS, GENOMICS AND GENETICS APPLIED TO ENVIRONMENT AND FOOD INTERACTION WITH HUMAN HEALTH: APPLIED</p> <p>BIOINFORMATICS (modulo di BIOINFORMATICS, GENOMICS AND GENETICS APPLIED TO ENVIRONMENT AND FOOD INTERACTION WITH HUMAN HEALTH) <i>semestrale</i></p> <p>BIOINFORMATICS, GENOMICS AND GENETICS APPLIED TO ENVIRONMENT AND FOOD INTERACTION WITH HUMAN HEALTH: FUNCTIONAL GENOMICS AND EPIGENOMICS (modulo di BIOINFORMATICS, GENOMICS AND GENETICS APPLIED TO ENVIRONMENT AND FOOD INTERACTION WITH HUMAN HEALTH) <i>semestrale</i></p> <p>BIOINFORMATICS, GENOMICS AND GENETICS APPLIED TO ENVIRONMENT AND FOOD INTERACTION WITH HUMAN HEALTH: HUMAN AND MEDICAL GENETICS (modulo di BIOINFORMATICS, GENOMICS AND GENETICS APPLIED TO ENVIRONMENT AND FOOD INTERACTION WITH</p>	BIO/11	<p>Giulia PINTON <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i></p>	BIO/13	20
7	2018	C81900844	<p>BIOINFORMATICS, GENOMICS AND GENETICS APPLIED TO ENVIRONMENT AND FOOD INTERACTION WITH HUMAN HEALTH: FUNCTIONAL GENOMICS AND EPIGENOMICS (modulo di BIOINFORMATICS, GENOMICS AND GENETICS APPLIED TO ENVIRONMENT AND FOOD INTERACTION WITH HUMAN HEALTH) <i>semestrale</i></p> <p>BIOINFORMATICS, GENOMICS AND GENETICS APPLIED TO ENVIRONMENT AND FOOD INTERACTION WITH HUMAN HEALTH: HUMAN AND MEDICAL GENETICS (modulo di BIOINFORMATICS, GENOMICS AND GENETICS APPLIED TO ENVIRONMENT AND FOOD INTERACTION WITH</p>	BIO/18	<p>Silvia ZUCHELLI <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i></p>	BIO/18	40
8	2018	C81900845	<p>BIOINFORMATICS, GENOMICS AND GENETICS APPLIED TO ENVIRONMENT AND FOOD INTERACTION WITH HUMAN HEALTH: HUMAN AND MEDICAL GENETICS (modulo di BIOINFORMATICS, GENOMICS AND GENETICS APPLIED TO ENVIRONMENT AND FOOD INTERACTION WITH</p>	MED/03	<p>Sandra D'ALFONSO <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i></p>	MED/03	16

			HUMAN HEALTH) <i>semestrale</i>				
9	2019	C81903356	COMMUNICATION SKILLS AND SOCIAL MEDIA <i>semestrale</i>	SPS/08	Cinzia SIGOT <i>Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	SPS/08	24
10	2019	C81903367	EATING DISORDERS FROM A CLINICAL AND SOCIOLOGICAL POINT OF VIEW: ANTHROPOLOGY (modulo di EATING DISORDERS FROM A CLINICAL AND SOCIOLOGICAL POINT OF VIEW) <i>semestrale</i>	M-DEA/01	Lia Emilia ZOLA <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i> <i>Università degli Studi di TORINO</i>	M-DEA/01	24
11	2019	C81903368	EATING DISORDERS FROM A CLINICAL AND SOCIOLOGICAL POINT OF VIEW: EATING DISORDERS: BIOLOGY, PSYCHOPATHOLOGY AND CLINICAL ASPECTS (modulo di EATING DISORDERS FROM A CLINICAL AND SOCIOLOGICAL POINT OF VIEW) <i>semestrale</i>	MED/25	Patrizia ZEPPEGNO <i>Professore Associato confermato</i>	MED/25	16
12	2019	C81903369	EATING DISORDERS FROM A CLINICAL AND SOCIOLOGICAL POINT OF VIEW: SOCIAL FACTORS, LIFESTYLES AND NUTRITION (modulo di EATING DISORDERS FROM A CLINICAL AND SOCIOLOGICAL POINT OF VIEW) <i>semestrale</i>	SPS/12	Antonio PIGNATTO		16
13	2019	C81903371	ECOLOGY AND TOXICOLOGY: ECOLOGY (modulo di ECOLOGY AND TOXICOLOGY) <i>semestrale</i>	BIO/07	Docente di riferimento Francisco PROSDOCIMI <i>Prof. 1a fascia</i> <i>UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO</i>	BIO/07	40
			ECOLOGY AND		Docente di riferimento	BIO/14	

14	2019	C81903372	TOXICOLOGY: TOXICOLOGY (modulo di ECOLOGY AND TOXICOLOGY) <i>semestrale</i>	BIO/14	Salvatore TERRAZZINO <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	DM 855/2015 (settore concorso 05G1)	16
15	2019	C81903372	ECOLOGIA AND TOXICOLOGY: TOXICOLOGY (modulo di ECOLOGY AND TOXICOLOGY) <i>semestrale</i>	BIO/14	Armando GENAZZANI <i>Professore Ordinario</i>	BIO/14	24
16	2019	C81903358	ENVIRONMENTAL CHEMISTRY <i>semestrale</i>	CHIM/02	Ivana MILETTO <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	CHIM/02	24
17	2018	C81900847	FOOD CHEMISTRY, BASIC PRINCIPLES OF FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY: BASIC PRINCIPLES OF CHEMISTRY, BIOTECHNOLOGY AND INDUSTRIAL MICROBIOLOGY (modulo di FOOD CHEMISTRY, BASIC PRINCIPLES OF FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY) <i>semestrale</i>	CHIM/11	Marco ARLORIO <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	CHIM/10	16
18	2018	C81900848	FOOD CHEMISTRY, BASIC PRINCIPLES OF FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY: BASIC PRINCIPLES OF FOOD TECHNOLOGY (modulo di FOOD CHEMISTRY, BASIC PRINCIPLES OF FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY) <i>semestrale</i>	AGR/15	Vladimiro CARDENIA <i>Professore Associato (L. 240/10) Università degli Studi di TORINO</i>	AGR/15	16
19	2018	C81900849	FOOD CHEMISTRY, BASIC PRINCIPLES OF FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY: FOOD CHEMISTRY (modulo di FOOD CHEMISTRY, BASIC PRINCIPLES OF FOOD TECHNOLOGY AND	CHIM/10	Marco ARLORIO <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	CHIM/10	32

		BIOTECHNOLOGY) <i>semestrale</i>				
20 2019	C81903374	FOOD LAW AND BUSINESS: EU FOOD LAW (modulo di FOOD LAW AND BUSINESS) <i>semestrale</i>	IUS/14	Docente di riferimento Bernhard Martijn Juliaan VAN DER MEULEN <i>Prof. Ia fascia</i> <i>Landbouwwuniversitet Wageningen</i>	IUS/14	24
21 2019	C81903374	FOOD LAW AND BUSINESS: EU FOOD LAW (modulo di FOOD LAW AND BUSINESS) <i>semestrale</i>	IUS/14	Vito RUBINO <i>Ricercatore confermato</i>	IUS/14	16
22 2019	C81903375	FOOD LAW AND BUSINESS: FINANCIAL STATEMENT AND PERFORMANCE MEASUREMENTS (modulo di FOOD LAW AND BUSINESS) <i>semestrale</i>	SECS-P/07	Docente di riferimento Paola VOLA <i>Ricercatore confermato</i>	SECS-P/07	32
23 2018	C81900851	IMPACT OF DIET ON HUMAN HEALTH: ENDOCRINE AND METABOLIC DISEASES (modulo di IMPACT OF DIET ON HUMAN HEALTH) <i>semestrale</i>	MED/13	Paolo MARZULLO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MED/13	16
24 2018	C81900852	IMPACT OF DIET ON HUMAN HEALTH: INTRODUCTION TO STATISTICAL AND EPIDEMIOLOGICAL METHODS (modulo di IMPACT OF DIET ON HUMAN HEALTH) <i>semestrale</i>	MED/01	Corrado MAGNANI <i>Professore Associato confermato</i>	MED/01	16
25 2018	C81900853	IMPACT OF DIET ON HUMAN HEALTH: NUTRITION IN INTERNAL MEDICINE: IMPLICATIONS FOR HEALTH AND DESIASE (modulo di IMPACT OF	MED/09	Elisa CERIANI		16

26	2018	C81900854	DIET ON HUMAN HEALTH) <i>semestrale</i> IMPACT OF DIET ON HUMAN HEALTH: PROMOTION OF HEALTHY DIET AND DISEASE PREVENTION (modulo di IMPACT OF DIET ON HUMAN HEALTH) <i>semestrale</i>	MED/42	Fabrizio FAGGIANO <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	MED/42	16
27	2019	C81903360	INNOVATION MANAGEMENT IN LIFE SCIENCES <i>semestrale</i>	SECS-P/08	Silvio TRAVERSA		24
28	2019	C81904174	INVESTIGATING THE MICROBIOTA <i>semestrale</i>	BIO/19	Elisa BONA <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	BIO/19	12
29	2019	C81904174	INVESTIGATING THE MICROBIOTA <i>semestrale</i>	BIO/19	Maria CAVALETTO <i>Professore Associato confermato</i>	BIO/10	12
30	2018	C81900856	MICROBIOLOGY: GENERAL MICROBIOLOGY (modulo di MICROBIOLOGY) <i>semestrale</i>	BIO/19	Elisa BONA <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	BIO/19	40
31	2018	C81900857	MICROBIOLOGY: MEDICAL MICROBIOLOGY IN NUTRITION (modulo di MICROBIOLOGY) <i>semestrale</i>	MED/07	Cinzia BORGOGNA <i>Ricercatore confermato</i>	MED/07	40
32	2019	C81903377	PATHOPHYSIOLOGY AND IMMUNOBIOLOGY: FROM ENVIRONMENT TO NUTRITION: IMMUNOBIOLOGY (modulo di PATHOPHYSIOLOGY AND IMMUNOBIOLOGY: FROM ENVIRONMENT TO NUTRITION) <i>semestrale</i> PATHOPHYSIOLOGY	MED/04	Giuseppe CAPPELLANO <i>Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	MED/04	24

33	2019	C81903378	AND IMMUNOBIOLOGY: FROM ENVIRONMENT TO NUTRITION: PATHOPHYSIOLOGY (modulo di PATHOPHYSIOLOGY AND IMMUNOBIOLOGY: FROM ENVIRONMENT TO NUTRITION) <i>semestrale</i>	MED/04	Docente di riferimento Irma DIANZANI <i>Professore Ordinario</i>	MED/04	16	
34	2019	C81903378	PATHOPHYSIOLOGY (modulo di PATHOPHYSIOLOGY AND IMMUNOBIOLOGY: FROM ENVIRONMENT TO NUTRITION) <i>semestrale</i>	MED/04	Anna ASPESI <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	MED/04	24	
35	2019	C81903380	PLANT BIOTECHNOLOGY: BOTANY (modulo di PLANT BIOTECHNOLOGY) <i>semestrale</i>	BIO/01	Guido LINGUA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/01	16	
36	2019	C81903381	PLANT BIOTECHNOLOGY: PLANT GENETICS (modulo di PLANT BIOTECHNOLOGY) <i>semestrale</i>	BIO/18	Docente di riferimento Giampiero VALE' <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/18	24	
37	2019	C81903382	PLANT BIOTECHNOLOGY: PLANT PHYSIOLOGY (modulo di PLANT BIOTECHNOLOGY) <i>semestrale</i>	BIO/04	Roberto BARBATO <i>Professore Ordinario</i>	BIO/04	8	
38	2019	C81903362	TECNOLOGICAL TRANSFER: FROM RESEARCH TO INDUSTRY <i>semestrale</i>	SECS-P/07	Marco CASAROSA		24	
							ore totali	868

Offerta didattica programmata

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline del settore biodiversità e ambiente	BIO/07 Ecologia <i>ECOLOGY AND TOXICOLOGY (1 anno) - semestrale - obbl</i>	5	5	5 - 10
	<i>ECOLOGY AND TOXICOLOGY: ECOLOGY (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>			
Discipline del settore biomolecolare	BIO/19 Microbiologia <i>MICROBIOLOGY (2 anno) - semestrale - obbl</i> <i>MICROBIOLOGY: GENERAL MICROBIOLOGY (2 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>	20	20	15 - 25
	BIO/18 Genetica <i>BIOINFORMATICS, GENOMICS AND GENETICS APPLIED TO ENVIRONMENT AND FOOD INTERACTION WITH HUMAN HEALTH (2 anno) - semestrale - obbl</i> <i>BIOINFORMATICS, GENOMICS AND GENETICS APPLIED TO ENVIRONMENT AND FOOD INTERACTION WITH HUMAN HEALTH: FUNCTIONAL GENOMICS AND EPIGENOMICS (2 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>			
Discipline del settore biomolecolare	BIO/11 Biologia molecolare <i>BIOINFORMATICS, GENOMICS AND GENETICS APPLIED TO ENVIRONMENT AND FOOD INTERACTION WITH HUMAN HEALTH (2 anno) - semestrale - obbl</i> <i>BIOINFORMATICS, GENOMICS AND GENETICS APPLIED TO ENVIRONMENT AND FOOD INTERACTION WITH HUMAN HEALTH: APPLIED BIOINFORMATICS (2 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>	20	20	15 - 25
	BIO/10 Biochimica <i>BIOCHEMICAL AND CLINICAL NUTRITION (1 anno) - semestrale - obbl</i> <i>BIOCHEMICAL AND CLINICAL NUTRITION: BIOCHEMISTRY (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>			
Discipline del settore biomolecolare	MED/07 Microbiologia e microbiologia clinica <i>MICROBIOLOGY (2 anno) - semestrale - obbl</i> <i>MICROBIOLOGY: MEDICAL MICROBIOLOGY IN NUTRITION (2 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>	20	20	15 - 25
	MED/04 Patologia generale <i>PATHOPHYSIOLOGY AND IMMUNOBIOLOGY: FROM ENVIRONMENT TO NUTRITION (1 anno) - semestrale - obbl</i>			

settore biomedico	<i>PATHOPHYSIOLOGY AND IMMUNOBIOLOGY: FROM ENVIRONMENT TO NUTRITION: PATHOPHYSIOLOGY (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>	15	15	20
	BIO/14 Farmacologia <i>ECOLOGY AND TOXICOLOGY (1 anno) - semestrale - obbl</i> <i>ECOLOGY AND TOXICOLOGY: TOXICOLOGY (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>			
	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate <i>BIOCHEMICAL AND CLINICAL NUTRITION (1 anno) - semestrale - obbl</i>			
Discipline del settore nutrizionistico e delle altre applicazioni	<i>BIOCHEMICAL AND CLINICAL NUTRITION: NUTRITION (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>	10	10	10 - 15
	IUS/14 Diritto dell'unione europea <i>FOOD LAW AND BUSINESS (1 anno) - semestrale - obbl</i> <i>FOOD LAW AND BUSINESS: EU FOOD LAW (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 48 (minimo da D.M. 48)				
Totale attività caratterizzanti			50	48 - 70
Attività formative affini o integrative			CFU	CFU Rad
intervallo di crediti da assegnarsi complessivamente all'attività (minimo da D.M. 12)		38		33 - 42
	BIO/01 - Botanica generale <i>PLANT BIOTECHNOLOGY (1 anno) - semestrale - obbl</i> <i>PLANT BIOTECHNOLOGY: BOTANY (1 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</i>			
	BIO/04 - Fisiologia vegetale <i>PLANT BIOTECHNOLOGY (1 anno) - semestrale - obbl</i>			
A11	<i>PLANT BIOTECHNOLOGY: PLANT PHYSIOLOGY (1 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>	6 - 6	6 - 8	
	BIO/18 - Genetica <i>PLANT BIOTECHNOLOGY (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i> <i>PLANT BIOTECHNOLOGY: PLANT GENETICS (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
	MED/01 - Statistica medica <i>IMPACT OF DIET ON HUMAN HEALTH (2 anno) - semestrale - obbl</i> <i>IMPACT OF DIET ON HUMAN HEALTH: INTRODUCTION TO STATISTICAL AND EPIDEMIOLOGICAL METHODS (2 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</i>			
	MED/03 - Genetica medica <i>BIOINFORMATICS, GENOMICS AND GENETICS APPLIED TO ENVIRONMENT AND FOOD INTERACTION WITH HUMAN HEALTH (2 anno) - semestrale - obbl</i> <i>BIOINFORMATICS, GENOMICS AND GENETICS APPLIED TO ENVIRONMENT AND FOOD INTERACTION WITH HUMAN HEALTH: HUMAN AND MEDICAL GENETICS (2 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</i>			

	MED/04 - Patologia generale		
	<i>PATHOPHYSIOLOGY AND IMMUNOBIOLOGY: FROM ENVIRONMENT TO NUTRITION (1 anno) - semestrare - obbl</i>		
	<i>PATHOPHYSIOLOGY AND IMMUNOBIOLOGY: FROM ENVIRONMENT TO NUTRITION: IMMUNOBIOLOGY (1 anno) - 3 CFU - semestrare - obbl</i>		
A12	MED/09 - Medicina interna	15 - 12 -	
	<i>IMPACT OF DIET ON HUMAN HEALTH (2 anno) - semestrare - obbl</i>	15	16
	<i>IMPACT OF DIET ON HUMAN HEALTH: NUTRITION IN INTERNAL MEDICINE: IMPLICATIONS FOR HEALTH AND DISEASE (2 anno) - 2 CFU - semestrare - obbl</i>		
	MED/13 - Endocrinologia		
	<i>IMPACT OF DIET ON HUMAN HEALTH (2 anno) - semestrare - obbl</i>		
	<i>IMPACT OF DIET ON HUMAN HEALTH: ENDOCRINE AND METABOLIC DISEASES (2 anno) - 2 CFU - semestrare - obbl</i>		
	MED/25 - Psichiatria		
	<i>EATING DISORDERS FROM A CLINICAL AND SOCIOLOGICAL POINT OF VIEW (1 anno) - semestrare - obbl</i>		
	<i>EATING DISORDERS FROM A CLINICAL AND SOCIOLOGICAL POINT OF VIEW: EATING DISORDERS: BIOLOGY, PSYCHOPATHOLOGY AND CLINICAL ASPECTS (1 anno) - 2 CFU - semestrare - obbl</i>		
	MED/42 - Igiene generale e applicata		
	<i>IMPACT OF DIET ON HUMAN HEALTH (2 anno) - semestrare - obbl</i>		
	<i>IMPACT OF DIET ON HUMAN HEALTH: PROMOTION OF HEALTHY DIET AND DISEASE PREVENTION (2 anno) - 2 CFU - semestrare - obbl</i>		
	AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari		
	<i>FOOD CHEMISTRY, BASIC PRINCIPLES OF FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY (2 anno) - semestrare - obbl</i>		
	<i>FOOD CHEMISTRY, BASIC PRINCIPLES OF FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY: BASIC PRINCIPLES OF FOOD TECHNOLOGY (2 anno) - 2 CFU - semestrare - obbl</i>		
	CHIM/10 - Chimica degli alimenti		
	<i>FOOD CHEMISTRY, BASIC PRINCIPLES OF FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY (2 anno) - semestrare - obbl</i>		
	<i>FOOD CHEMISTRY, BASIC PRINCIPLES OF FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY: FOOD CHEMISTRY (2 anno) - 4 CFU - semestrare - obbl</i>		
	CHIM/11 - Chimica e biotecnologia delle fermentazioni		
	<i>FOOD CHEMISTRY, BASIC PRINCIPLES OF FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY (2 anno) - semestrare - obbl</i>		
	<i>FOOD CHEMISTRY, BASIC PRINCIPLES OF FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY: BASIC PRINCIPLES OF CHEMISTRY, BIOTECHNOLOGY AND INDUSTRIAL MICROBIOLOGY (2 anno) - 2 CFU - semestrare - obbl</i>	17 - 15 -	
A13		17	18
	M-DEA/01 - Discipline demografiche e antropologiche		
	<i>EATING DISORDERS FROM A CLINICAL AND SOCIOLOGICAL POINT OF VIEW (1 anno) - semestrare - obbl</i>		
	<i>EATING DISORDERS FROM A CLINICAL AND SOCIOLOGICAL POINT OF VIEW: ANTHROPOLOGY (1 anno) - 3 CFU - semestrare - obbl</i>		
	SECS-P/07 - Economia aziendale		

FOOD LAW AND BUSINESS (1 anno) - semestrale - obbl

FOOD LAW AND BUSINESS: FINANCIAL STATEMENT AND

PERFORMANCE MEASUREMENTS (1 anno) - 4 CFU - semestrale - obbl

SPS/12 - Sociologia giuridica, della devianza e mutamento sociale

EATING DISORDERS FROM A CLINICAL AND SOCIOLOGICAL POINT OF VIEW (1 anno) - semestrale - obbl

EATING DISORDERS FROM A CLINICAL AND SOCIOLOGICAL POINT OF VIEW: SOCIAL FACTORS, LIFESTYLES AND NUTRITION (1 anno) - 2

CFU - semestrale - obbl

Totale attività Affini

38 33 -
42

Altre attività

**CFU CFU
Rad**

A scelta dello studente

9 8 - 12

Per la prova finale

20 20 - 24

Ulteriori conoscenze linguistiche

1 1 - 2

Ulteriori attività formative Abilità informatiche e telematiche

- 0 - 3

(art. 10, comma 5, lettera Tirocini formativi e di orientamento

- 0 - 3

d)

Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro

2 1 - 3

Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d 2

Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali

- -

Totale Altre Attività

32 30 - 47

CFU totali per il conseguimento del titolo 120

CFU totali inseriti

120 111 - 159



Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori

Attività caratterizzanti R²D

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline del settore biodiversità e ambiente	BIO/01 Botanica generale BIO/03 Botanica ambientale e applicata BIO/06 Anatomia comparata e citologia BIO/07 Ecologia	5	10	-
Discipline del settore biomolecolare	BIO/04 Fisiologia vegetale BIO/10 Biochimica BIO/11 Biologia molecolare BIO/18 Genetica BIO/19 Microbiologia	15	25	-
Discipline del settore biomedico	BIO/09 Fisiologia BIO/12 Biochimica clinica e biologia molecolare clinica BIO/14 Farmacologia BIO/16 Anatomia umana MED/04 Patologia generale MED/05 Patologia clinica MED/07 Microbiologia e microbiologia clinica MED/42 Igiene generale e applicata	10	20	-
Discipline del settore nutrizionistico e delle altre applicazioni	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari BIO/13 Biologia applicata CHIM/10 Chimica degli alimenti CHIM/11 Chimica e biotecnologia delle fermentazioni IUS/14 Diritto dell'unione europea MED/13 Endocrinologia MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate	10	15	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 48:		48		
Totale Attività Caratterizzanti			48 - 70	

Attività affini



ambito: Attività formative affini o integrative		CFU	
intervallo di crediti da assegnarsi complessivamente all'attività (minimo da D.M. 12)		33	42
A11	BIO/01 - Botanica generale	6	8
	BIO/04 - Fisiologia vegetale		
	BIO/07 - Ecologia		
	BIO/09 - Fisiologia		
	BIO/10 - Biochimica		
	BIO/11 - Biologia molecolare		
	BIO/18 - Genetica		
A12	MED/01 - Statistica medica	12	16
	MED/03 - Genetica medica		
	MED/04 - Patologia generale		
	MED/05 - Patologia clinica		
	MED/09 - Medicina interna		
	MED/13 - Endocrinologia		
	MED/25 - Psichiatria		
	MED/42 - Igiene generale e applicata		
MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate			
A13	AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari	15	18
	AGR/16 - Microbiologia agraria		
	CHIM/01 - Chimica analitica		
	CHIM/02 - Chimica fisica		
	CHIM/03 - Chimica generale ed inorganica		
	CHIM/10 - Chimica degli alimenti		
	CHIM/11 - Chimica e biotecnologia delle fermentazioni		
	INF/01 - Informatica		
	M-DEA/01 - Discipline demotnoantropologiche		
	M-GGR/02 - Geografia economico-politica		
	SECS-P/07 - Economia aziendale		
	SPS/12 - Sociologia giuridica, della devianza e mutamento sociale		
Totale Attività Affini		33 - 42	

Altre attività



ambito disciplinare	CFU min	CFU max
A scelta dello studente	8	12

Per la prova finale		20	24
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	1	2
	Abilità informatiche e telematiche	0	3
	Tirocini formativi e di orientamento	0	3
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	1	3
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		2	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-

Totale Altre Attività

30 - 47

Riepilogo CFU

RAD

CFU totali per il conseguimento del titolo

120

Range CFU totali del corso

111 - 159

Comunicazioni dell'ateneo al CUN

RAD

Si precisa che già in prima istanza l'Ateneo ha riservato alle ulteriori attività formative un minimo di 2 CFU

Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

RAD

Inserimento del testo obbligatorio.

Note relative alle attività di base

Note relative alle altre attività $\frac{1}{2}$

L'intervallo di crediti per la prova finale si giustifica con la differenziazione del lavoro sperimentale, previsto dall'offerta formativa e che può $\frac{1}{2}$ prevedere tempi di realizzazione diversi.

Motivazioni dell'inserimento nelle attività $\frac{1}{2}$ affini di settori previsti dalla classe o Note attività $\frac{1}{2}$ affini

(Settori della classe inseriti nelle attività affini e non in ambiti di base o caratterizzanti : MED/01)

(Settori della classe inseriti nelle attività affini e anche/già inseriti in ambiti di base o caratterizzanti : AGR/15 , BIO/01 , BIO/04 , BIO/07 , BIO/09 , BIO/10 , BIO/11 , BIO/18 , CHIM/10 , CHIM/11 , MED/04 , MED/05 , MED/13 , MED/42 , MED/49)

I settori caratterizzanti ripetuti negli affini integrativi sono utilizzati per poter realizzare attività $\frac{1}{2}$ formative di tipo laboratoristico integrate o che integrino trasversalmente SSD diversi, come attualmente accade nelle moderne metodologie applicate alla ricerca scientifica.

Settore AGR/15: per approfondire le diverse tecnologie legate alla trasformazione degli alimenti

Settore BIO/01: per approfondire aspetti morfofisiologici delle piante, ricorrendo a pratiche esercitative con analisi microscopiche, submicroscopiche, molecolari

Settore BIO/04: studio ecofisiologico delle piante, anche in ambienti naturali, utilizzando un approccio integrato di tipo biochimico, biomolecolare e biofisico

Settore BIO/07: per approfondire metodiche di laboratorio ecotossicologiche

Settore BIO/09: per approfondire metodiche di laboratorio fisiologiche

Settore BIO/10 per approfondire la biochimica applicata alle metodologie per l'identificazione, la caratterizzazione e l'analisi delle biomolecole

Settore BIO/11: per approfondire lo studio di tecniche altamente avanzate di biologia molecolare, applicate all'ambiente ed al settore biomedico

Settore BIO/18: per approfondire le metodiche di studio della genetica nel settore della ricerca applicata e di base

Settore CHIM/10: per approfondire le metodiche applicato all'analisi dei cibi

Settore CHIM/11: per approfondire le metodiche legate alla trasformazione biotecnologica degli alimenti

Settore MED/04: per approfondire le metodiche del laboratorio di patologia e immunologia

Settore MED/05: per approfondire gli aspetti diagnostici ed applicativi nel campo della patologia

Settore MED/42: per approfondire metodiche del laboratorio di igiene, prevenzione e epidemiologia

Settore MED/49: $\frac{1}{2}$ stato introdotto per approfondire tematiche laboratoristiche legate all'elaborazione delle diete

Settore MED/13: $\frac{1}{2}$ stato introdotto per approfondire le metodiche dei profili ormonali legati alle relazioni tra alimentazione e salute

Settore M-DEA/01: $\frac{1}{2}$ stato introdotto tra gli affini per caratterizzare aspetti culturali e antropologici legati, anche storicamente, al cibo.

Il Regolamento Didattico del Corso di Studio e l'offerta formativa saranno tali da consentire agli studenti che lo vogliono di

seguire percorsi formativi nei quali sia presente un'adeguata quantità di crediti in settori affini e integrativi che non sono già caratterizzanti.

Note relative alle attività caratterizzanti

R^aD

Con delibera n. 9/2010/8.2 del 25 ottobre 2010 il Senato Accademico ha disposto che gli insegnamenti e le altre attività formative di base e caratterizzanti erogabili in ciascun corso di studio nelle classi definite in attuazione del D.M. n. 270/2004 devono essere organizzati in modo tale che a ciascuno di essi, ovvero a ciascun modulo coordinato, corrispondano non meno di 5 crediti, fatti salvi i casi di deroga previsti dal comma 2 del D.M. 17/2010, allegato D.