

Documento di progettazione

**CORSO DI LAUREA MAGISTRALE
IN SCIENZE
DELL'ALIMENTAZIONE E
SALUTE (LM-61)**

**UNIVERSITA' DEGLI STUDI "G. D'ANNUNZIO"
DI CHIETI - PESCARA**



1 – Definizione dei profili culturali e professionale e architettura del CdS

1.1 Premesse alla progettazione del CdS e consultazione con le parti interessate

L'importanza dell'alimentazione e della qualità degli alimenti nella promozione della salute è alla base, in questi anni, di numerose strategie, sia a livello internazionale che nazionale. Secondo **l'Organizzazione mondiale della sanità**, circa 1/3 delle malattie cardiovascolari e dei tumori potrebbero essere evitati grazie a una equilibrata e sana alimentazione. L'analisi del **Global Burden of Disease Study 2010 (WHO)** evidenzia che *"l'alimentazione sia il principale fattore nel condizionare salute e benessere nella regione Europea: è accertato che malnutrizione, denutrizione, carenza di micronutrienti sovrappeso e obesità, definite - noncommunicable diseases (NCDs) -"* in dipendenza di una dieta non idonea abbiano un costo sociale ed economico elevato per cittadini, famiglie, comunità e governi.

Delle 6 Macro aree WHO, quella Europea è la più esposta ai NCDs, che costituiscono la principale causa scatenante di disabilità e morte, malattie cardiovascolari diabete, cancro e malattie respiratorie. La promozione e l'accessibilità ad una dieta salutare e varia, come quella mediterranea, sono la chiave per migliorare le condizioni di salute e benessere, qualità della vita, e per ridurre le disuguaglianze sociali. Ciò si realizza con maggiori risorse e azioni per migliorare le conoscenze su qualità dei prodotti, nutrizione e salute promuovendo conseguentemente l'adozione di comportamenti razionali.

Sulla base di quanto esposto **l'European Food and Nutrition ACTION Plan 2015-2020** intende ridurre significativamente il peso di tali NCDs, obesità e ogni altra forma di malnutrizione e si prefigge di incidere, con azioni prioritarie, a migliorare la governance del sistema alimentare e la qualità generale della dieta e dello stato nutrizionale della popolazione europea.

Il **Ministero della Salute** ha indicato l'alimentazione come uno dei tre temi centrali e la "dieta mediterranea" viene valorizzata per l'insieme dei suoi componenti ad alto livello protettivo. Il monitoraggio della composizione corporea per le differenti tipologie umane costituisce uno strumento essenziale per la prevenzione di malattie multifattoriali, quali il diabete, l'obesità, alcune patologie cardiovascolari. Inoltre, la conoscenza della predisposizione genetica verso le malattie multifattoriali aiuta a comprendere i diversi effetti dei cibi su differenti individui.

Le premesse, pertanto, che hanno portato alla dichiarazione del carattere del presente Corso di Studio, **Scienze dell'alimentazione e salute**, nei suoi aspetti culturali e professionalizzanti, sono da far risalire alle sempre più evidenti e condivise acquisizioni scientifiche che stabiliscono correlazioni significative tra alimentazione e salute. La comprensione di tali interrelazioni innanzitutto prefigura approcci culturali innovativi, multidisciplinari, che permettono di fare ricerca e didattica "di filiera" dal settore della produzione agricola e della trasformazione, spesso controllando anche la variabile ambientale, fino al prodotto alimentare con la valutazione dei molteplici aspetti in ambito nutrizionale e medico. I risultati di tale attività e interesse scientifici, tenendo conto delle pubblicazioni nelle principali banche (SCOPUS, PUBMED, ISI), appaiono importanti, sia in termini quantitativi che qualitativi e confermano la tendenza descritta, come si osserva dalla proliferazione di lavori sia in settori di indagine tradizionali sia in nuovi (epigenetica, metabolomica, foodhomica ecc.), con ricerca multidisciplinare di indagine innovativa.

Circa gli aspetti formativi e professionalizzanti un'attenta disamina dell'offerta formativa universitaria

nazionale evidenzia forte attenzione, da sempre, per il sistema agroalimentare, nell'ambito comunque di classi di laurea, di master e specializzazioni di settore (agronomico-tecnologico, biomedico, economico, letterario-filosofico). E' peraltro recentissima la pubblicazione MIUR delle nuovi classi di Lauree in Scienze, culture e politiche della gastronomia, triennali L/GASTR e magistrali LM GASTR, Scienze Economiche e sociali della Gastronomia. Secondo la CRUI (prot. n.297/g I del 30 ottobre 2017) ***“la formazione e l'innovazione tecnologica e organizzativa nell'agricoltura e nel settore del food e l'educazione alimentare stanno assumendo un rilievo sempre crescente ai fini dello sviluppo economico e sociale del paese. Tutto questo richiede una più stretta collaborazione fra imprese, innovatori e sistema Universitario”***. In funzione di tale strategia la CRUI ha appositamente individuato un nuovo gruppo di lavoro nell'ambito dell'Osservatorio Università e imprese, focalizzato sul tema dei sistemi agroalimentari sostenibili. E' meritevole di attenzione anche l'iniziativa congiunta interministeriale con cui il 2018 è stata dichiarato ***“l'anno del cibo italiano”*** a compimento di una progettualità già avviata per la promozione e rilancio culturale del nostro paese attraverso il food. Ma a latere dell'interesse socio-economico e culturale che l'agroalimentare rappresenta per il paese, non può essere sottovalutato, in ragione delle acquisizioni scientifiche sinteticamente menzionate, l'importanza della creazione di un Corso di Studio professionalizzante che porti competenze su qualità degli alimenti, nutrizione e salute, soprattutto in una strategia di prevenzione e di benessere. Esperienze di questo tipo sono in crescita in USA (soprattutto graduate programs), UK, Francia e Germania.

Per quanto riguarda l'offerta di Corsi di Laurea Magistrale nella classe LM-61, si evidenzia sul territorio nazionale una concentrazione formativa orientata prevalentemente su Scienze degli alimenti e Nutrizione, risultando invece quella incentrata su Scienze degli alimenti e Salute meno diffusa (Figura 1).

Figura 1



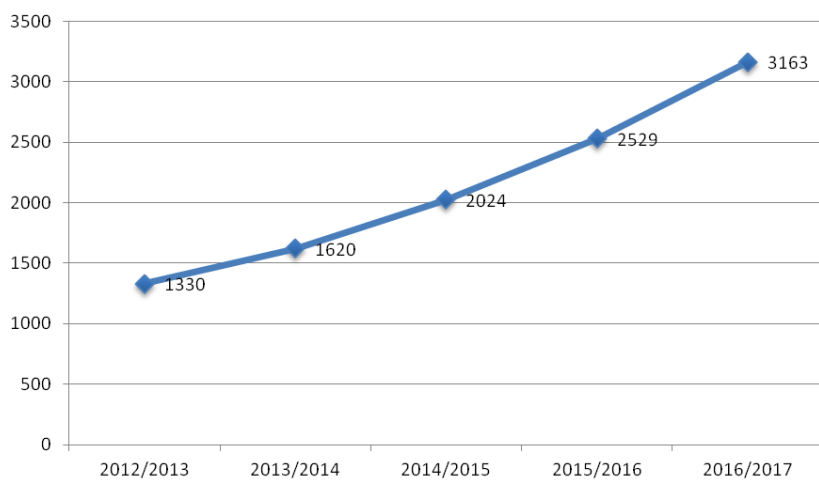
Nell'Ateneo di Chieti-Pescara non esiste ad oggi una Laurea nella Classe LM 61 né altro corso di laurea magistrale rispondente agli obiettivi formativi che tale corso Magistrale si propone. La classe di laurea LM61 non è presente a livello regionale ma solo in regioni limitrofe con i corsi di "Scienze degli alimenti e nutrizione umana" attivo presso l'Università degli Studi di Foggia, di "Scienze degli alimenti e nutrizione", attivo presso l'Università degli Studi di Napoli "Federico II", di "Scienze della nutrizione per la salute umana", attivo presso l'Università degli Studi di Bari, di "Scienza degli alimenti e della nutrizione umana", attivo presso l'Università di Perugia e di "Scienza della nutrizione umana", attivo presso l'Università di Roma Tor Vergata.

Se si guarda peraltro con attenzione agli obiettivi e quindi al percorso formativo che la Laurea magistrale attiva presso la università di Foggia – l'unica che ricade nello stesso bacino di utenza - si propone, ed emerge chiaramente, che il focus in tale corso di studio è posto in maniera prioritaria sulle Scienze degli alimenti mentre la proposta formulata dall'università G. d'Annunzio è focalizzata sulla alimentazione umana e sul suo ruolo nella salute e nella malattia, con gli aspetti culturali relativi alla Scienza degli alimenti organizzati in funzione della prima. Nessun Corso di Laurea nella Classe LM 61 è attivo nelle regioni che si affacciano sul versante del medio alto adriatico – Marche, Emilia Romagna, Veneto, Friuli – praticamente a Nord della Regione Abruzzo.

Nell'Ateneo di Chieti-Pescara si ritengono soddisfatte le esigenze e le potenzialità di sviluppo

scientifico e sanitario dei settori di riferimento soprattutto in funzione di sinergie che si intendono potenziare tra un approccio chimico-tecnologico delle produzioni di interesse mediterraneo che in passato ha già garantito pregevoli risultati a livello nazionale e internazionale per ricerca, formazione e terza missione. Cicli di studi presenti e programmati rappresentano peraltro un buon complemento dell'offerta formativa di Ateneo nel settore: infatti il corso di dietistica, nell'ambito delle professioni sanitarie, si caratterizza per un taglio con caratteristiche e finalità solo marginalmente coincidenti. Con riferimento all'andamento delle iscrizioni ai Corsi di Studio nella classe LM-61, i dati disponibili nell'Anagrafe Nazionale degli Studenti (ANS) segnalano un trend in forte crescita come dalla tabella di seguito riportata.

Andamento iscritti classe LM-61



Dati ANS-MIUR al 31.12.2017

Il dettaglio dell'andamento delle iscrizioni ai Corsi di Studio nella classe LM-61 per sede è riportato nella successiva tabella. I dati a livello di singola sede evidenziano, nella maggior parte dei casi, una crescita costante.

Iscritti a Corsi di Laurea Magistrale classe LM-61					
Ateneo	2012/2013	2013/2014	2014/2015	2015/2016	2016/2017
Università "Campus Bio-Medico" ROMA	61	66	83	87	106
Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli"	NA	104	216	284	253
Università degli Studi di BARI "Aldo Moro"	NA	NA	NA	NA	15
Università degli Studi di CAGLIARI	57	62	66	71	104
Università degli Studi di FIRENZE	59	175	337	461	567
Università degli Studi di FOGGIA	101	113	119	107	111
Università degli Studi di MILANO	243	345	440	415	433
Università degli Studi di NAPOLI "Federico II"	252	232	185	151	132
Università degli Studi di PERUGIA	136	125	105	127	152
Università degli Studi di ROMA "Tor Vergata"	210	187	172	168	160
Università degli Studi di TORINO	20	33	40	42	42
Università della CALABRIA	191	178	180	175	170
Università di PISA	NA	NA	NA	125	267
Università Telematica San Raffaele Roma	NA	NA	81	316	651
Totale	1330	1620	2024	2529	3163

In riferimento agli esiti occupazionali, i dati più recenti di Alma Laurea – rilevazione 2017 - indicano chiaramente un buon livello di opportunità occupazionali per i laureati nella Classe LM-61 a livello nazionale. In particolare:

- ad un anno: lavorano 49,5%; il 59,4% ritiene la propria laurea magistrale efficace per il proprio lavoro;
- a tre anni: lavorano 73,7%; il 71,8% ritiene la propria laurea magistrale efficace per il proprio lavoro;
- a cinque anni: lavorano 77,0%; il 72,5% ritiene la propria laurea magistrale efficace per il proprio lavoro.

A tre anni dalla laurea si rileva il 15,0% ha un'occupazione nel settore pubblico e l'81,6 in quello privato. Il 53,6% dei laureati svolge un lavoro autonomo e il 21,7% ha un contratto a tempo determinato. Gli esiti occupazionali rilevati per i Corsi della classe LM-61 attivati in università di regioni limitrofe mostrano dati mediamente in linea con i valori nazionali, superiori per quelli attivi nell'Università Roma Tor Vergata e Perugia. La Laurea magistrale LM61 rappresenta pertanto un peculiare percorso formativo con interessanti prospettive di inserimento nel mondo del lavoro che attiene alla nutrizione umana ed alla qualità degli alimenti.

Nella Regione Abruzzo e in regioni limitrofe (principalmente Molise, Marche e Nord Puglia) le filiere agroalimentari rappresentano un settore produttivo importante e trainante, diffuso su tutto il territorio: esistono importanti agglomerazioni, ad esempio nei settori vitivinicolo, olivicolo-elaiotecnico, cerealicolo-pastario, ortofrutticolo. Si stima che le imprese potranno assorbire, a latere di figure professionali con competenze agronomico-tecnologico e manageriali, tradizionali, laureati magistrali per attività di progettazione, controllo e produzione in una strategia orientata a corretta alimentazione, impiegati sia come dipendenti che come consulenti esterni. C'è inoltre un forte interesse dei governi regionali dell'area di riferimento, alle tematiche della sicurezza alimentare e dei problemi legati alla nutrizione, come dimostra l'impegno finanziario profuso nei bandi di ricerca relativi alla sicurezza e qualità degli alimenti, anche in una prospettiva di valorizzazione delle specificità selettive. Infatti anche l'affermazione di tipicità del territorio e della tradizione in chiave nutrizionale e salutistica costituisce un elemento di forte interesse socio-economico e commerciale: in passato (1970-80) le ricerche compiute sulla dieta mediterranea da scienziati americani e giapponesi (A. Keys et Al.) e quelle dei ricercatori del French paradox ne rappresentano solo gli esempi più evidenti. Anche l'approfondimento e quindi la divulgazione corretta in termini corretti scientificamente ed innovativi, a livello di CDS magistrale, delle problematiche legate alla **sostenibilità** nelle diverse componenti (biologico, biodinamico, a basso impatto secondo indici diversi) può essere considerato come un elemento di forte interesse per imprese e istituzioni pubbliche, soprattutto se correlato a tematiche emergenti per la società moderna come lo spreco alimentare. Appare di notevole interesse, inoltre, la valutazione, ai fini di strategie, con scelte conseguenti da introdurre nell'ambito delle svariate filiere produttive che costituiscono l'intero sistema agroindustriale, dei rischi tossicologici derivanti da contaminanti tecnologici e/o ambientali, per i quali soprattutto l'EFSA

aggiorna continuamente valori di riferimento e linee guida per gli alimenti nell'ambito dell'UE.

Le specificità del CDS che si propongono sono ascrivibili ad:

- 1 una forte integrazione tra le discipline, presenti in Ateneo, per la caratterizzazione degli alimenti e la gestione del sistema agroalimentare, e quelle della nutrizione umana e biomediche.
- 2 attività di laboratorio presso strutture di Ateneo, e presso strutture pubbliche e private (industrie, centri ricerca).
- 3 collegamenti con Società Scientifiche Nazionali e Internazionali.

La consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale, della produzione, dei servizi e delle professioni è stata avviata nel corso dell'anno 2017 da parte del Comitato Organizzatore. Nello specifico sono state consultate:

- **Aziende di rilievo del settore agroalimentare:** (De Cecco SpA, Pizzoli SpA, Pastificio Cocco, Rustichella d'Abruzzo, Citra Vini, Oleificio Capo, Oleificio La Casolana, SoGeDa, Tenuta Secolo IX, SOL & PHARMA);
- **Organizzazioni professionali e associazioni** (Confindustria Chieti-Pescara, Coldiretti Regionale, Associazioni celiaci e diabetici, CIA - Confederazione Italiana Agricoltori);
- **Istituzione ed Enti Pubblici** (Assessorato Regionale alla Sanità, Assessorato Regionale Agricoltura, Assessorato Regionale Lavori Pubblici, Urbanistica e Progetti Speciali Territoriali, ASL Chieti e Pescara, IQRF - Ispettorato qualità e repressione frodi del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, INAIL, Comando Unità per la Tutela forestale, Ambientale e Agroalimentare dell'Arma dei Carabinieri Provincia di Pescara, ARTA Abruzzo - Agenzia Regionale Tutela Ambientale, Istituti Scolastici di II grado, Polo AGIRE - AGroIndustria Ricerca Ecosostenibilità gestore del Polo di Innovazione Agroalimentare per la Regione Abruzzo, Consorzio di Ricerca Innovazione Tecnologica, Qualità e Sicurezza degli Alimenti – IT.QSA, Collegio Periti Agrari e Laureati in Agraria, Fondazione Abruzzese per le Scienze della Vita, UNASA – Unione Nazionale Accademie di Scienze Agrarie).

Le organizzazioni sono state consultate con modalità prevalentemente telematiche (riunioni skype, e-mail) e al termine degli incontri sono stati somministrati dei questionari contenenti quesiti relativi alle figure professionali che il corso di studio intende formare e alle conoscenze e competenze che lo stesso si propone di far acquisire allo studente (Allegato 1).

Da un primo esame delle risposte trasmesse la totalità dei soggetti intervistati ritiene che la denominazione comunica in modo chiaro le finalità del corso e che le figure professionali che lo stesso si propone di formare sono rispondenti alle esigenze del settore professionale o ambito produttivo rappresentato dal soggetto intervistato. Anche per quanto i risultati di apprendimento attesi nelle diverse aree di apprendimento i soggetti esprimono una piena rispondenza del progetto, con particolare riferimento all'area della caratterizzazione degli alimenti e della gestione del sistema agroalimentare.

I suggerimenti emersi dalle consultazioni sono stati presi in considerazione in fase di progettazione e nello specifico:

- è stata manifestata (da parte degli Assessorati Regionali, Istituti di Istruzione Secondaria e da alcune imprese oltre che da INAIL) la necessità di approfondire la caratterizzazione delle produzioni

mediterranee di interesse regionale in chiave salutistica, sia per traslare in chiave tecnico scientifica la conoscenza empirica di produzioni tipiche e sostenibili, sia per aumentare la potenzialità occupazionale qualificata delle piccole e medie imprese dell'areale di riferimento;

- è stata indicata (da parte di UNASA, POLO AGIRE, Assessorato ai Progetti Speciali) la necessità di offrire una significativa conoscenza della produzione e della trasformazione agroalimentare con una formazione mista, anche in sinergia con realtà del territorio (come Biocampus, Scuola Innovativa, finanziata da MIUR e altre Università sul territorio);

- è stata enfatizzata (da parte di UNASA, SOL & PHARMA) una particolare attenzione all'internazionalizzazione ;

- sono stati proposti (da parte di Pizzoli, Rustichella d'Abruzzo) alcuni contenuti formativi: necessità di conoscere nuovi schemi e standard certificativi legati alla sicurezza alimentare e problematiche di microbiologia.

L'elevato gradimento dell'iniziativa ha suggerito la costituzione un Comitato di Indirizzo che vede come componenti, oltre a rappresentanti interni dell'Ateneo, delegati del mondo della produzione, delle istituzioni pubbliche e dei consumatori.

Infine, sono stati consultati a supporto della progettazione del CdS i seguenti documenti e studi di settore:

- "Global Burden of Disease Study 2010" (WHO);
- "European Food and Nutrition Action Plan 2015-2020"
- FAO- CIHEAM 2017 "Development of voluntary guidelines for the sustainability of the Mediterranean diet in the Mediterranean region.2
- Documenti e studi in: www.efsa.europa.eu/it - www.salute.gov.it - www.politicheagricole.it - www.crea.gov.it

1.2 Il progetto formativo (R3.A.2-3-4)

Descrivere sinteticamente i principali elementi che contraddistinguono i profili culturali e professionali in uscita e il complesso dell'offerta formativa del CdS, con riferimento ai quadri della scheda SUA-CdS: A2.a, A2.b, A4.a, A4.b, A4.c, B1.a.

Punti di attenzione raccomandati:

1. Viene pro dichiarato con chiarezza il carattere del CdS, nei suoi aspetti culturali, scientifici e professionalizzanti?
2. L'analisi per identificare e definire i profili culturali e professionali, le funzioni e le competenze è esaustiva?
3. Le conoscenze, le abilità e le competenze e gli altri elementi che caratterizzano ciascun profilo culturale e professionale, sono descritte in modo chiaro e completo?
4. Gli obiettivi formativi specifici e i risultati di apprendimento attesi (disciplinari e trasversali) sono chiaramente declinati per aree di apprendimento e sono coerenti con i profili culturali, scientifici e professionali individuati dal CdS?
5. L'offerta ed i percorsi formativi proposti sono coerenti con gli obiettivi formativi definiti, sia negli contenuti disciplinari che negli aspetti metodologici e relativi all'elaborazione logico-linguistica?

Per i CdS sperimentali ad orientamento professionale (DM 635 201)

Il Corso di laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e Salute insiste su aspetti culturali che vanno dalla conoscenza, mediante un approccio innovativo e multidisciplinare, degli alimenti e della nutrizione fino alla prevenzione delle malattie per il conseguimento di uno stato di benessere ottimale. Ciò implica, nella strutturazione del Cds una base di insegnamenti caratterizzanti gli alimenti sotto l'aspetto chimico, biochimico e tecnologico su cui poggia una rigorosa impalcatura di discipline della nutrizione e biomediche della salute.

Le conoscenze, le abilità e le competenze e gli altri elementi che caratterizzano il profilo culturale e professionale, sono pertanto oggetto di adeguata preparazione su questi livelli, tra primo e secondo anno di corso magistrale. Le figure professionali sono delineate in modo esaustivo e caratterizzate da percorsi altamente professionalizzanti per il raggiungimento degli obiettivi legati allo stato di benessere dell'individuo.

Le più recenti acquisizioni scientifiche, a livello nazionale e internazionale su qualità dell'alimentazione, salute e qualità della vita, supportano il carattere scientifico individuato e programmato nel Cds, al fine di formare una figura professionale in grado di affermarsi all'interno di strutture pubbliche e private, con un ruolo centrale in attività di valutazione della qualità igienico-sanitaria e nutrizionale. E' una figura professionale che può affiancare il tecnologo alimentare nella filiere agroalimentari, in produzione, distribuzione, ristorazione e nel controllo della qualità; essa è in grado di collaborare con Enti pubblici, strutture sanitarie pubbliche e private per programmi e indagini su consumi alimentari e tendenze nutrizionali della popolazione, mense, scuole, comunità anche in riferimento a specifici settori di intervento in ambito pediatrico, geriatrico ed in ambito sportivo. Inoltre ha competenza nella interpretazione di dati di laboratorio e nella consulenza in ambito nutrizionale. Il laureato magistrale in Scienze dell'Alimentazione e salute, anche in funzione di capacità di aggiornamento continuo, può coordinare progetti sull'alimentazione in diversi ambiti applicativi e deve saper comunicare i risultati e le dinamiche emerse, a diversi livelli, anche in lingua inglese.

L'attività formativa integra gli insegnamenti programmati in una strategia multidisciplinare con forme e modalità didattiche diverse: lezioni frontali, esercitazioni di laboratorio, seminari, visite guidate a strutture del comparto agroalimentare, oltre che in ambito socio-sanitario.

Il Cds fornisce :

- nell'ambito delle discipline caratterizzanti gli alimenti conoscenze di chimica bromatologica, tecnologie alimentari, microbiologia degli alimenti
- nell'ambito delle discipline della nutrizione umana competenze di igiene, scienze dell'alimentazione, farmacologia degli alimenti, e di medicina interna e gastroenterologia.
- nell'ambito delle discipline biomediche biochimica clinica, fisiologia, microbiologia generale.

Il Cds propone tirocini in specifici ambiti, del settore pubblico e privato, su cui applicare teoria e metodologia acquisita.

2 - L'ESPERIENZA DELLO STUDENTE

Verifica dell'Indicatore R3.B: Accertare che il CdS promuova una didattica centrata sullo studente, incoraggi l'utilizzo di metodologie aggiornate e flessibili e accerti correttamente le competenze acquisite

Inserire, solo laddove ritenuto necessario, sintetiche informazioni ad integrazione di quanto già riportato nei quadri della scheda SUA-CDS: A3, B1.b, B2.a, B2.b, B5

Punti di attenzione raccomandati:

Modalità di verifica dell'apprendimento

1. *Il CdS ha definito in maniera chiara lo svolgimento delle verifiche intermedie e finali?*
2. *Le modalità di verifica adottate per i singoli insegnamenti sono adeguate ad accertare il raggiungimento dei risultati di apprendimento attesi?*

Orientamento, tutorato e accompagnamento al lavoro

La descrizione delle attività di orientamento è ampiamente contenuta nella documentazione nei quadri B5 – servizi di contesto inserita nella Scheda SUA CdS

Conoscenze richieste in ingresso e recupero delle carenze

Sono richieste specifici requisiti curriculari in riferimento a percorsi di laurea triennale e magistrale esplicitati nel quadro A3.a. L'approfondimento delle conoscenze in entrata è, inoltre, garantito dalla previsione di una prova mediante colloquio/test rispettivamente in presenza o in assenza della numerosità di studenti prevista per la classe (65).

Organizzazione di percorsi flessibili e metodologie didattiche

La previsione dell'utilizzo della figura di Teaching Assistant è programmata per garantire un supporto complementare a quello classico del tutorato, offrendo assistenza e consulenza flessibili in termini di scelte da parte degli studenti su definizione del piano di studio, propedeuticità, organizzazione dei tirocini, consigli relativi alla scelta di esami di lettera D.

Internazionalizzazione della didattica

Oltre alle possibilità offerte dalle numerose convenzioni attivate dall'Ateneo per la mobilità degli studenti a sostegno di periodi di studio e tirocinio all'estero, sono programmati accordi con Organismi Intergovernativi Internazionali con cui esistono già proficui rapporti di collaborazione:

- International Olive Oil Council (Madrid);
- Office International du Vin (Paris);
- FAO (Roma).

Modalità di verifica dell'apprendimento

Il CdS, attraverso l'organizzazione di riunioni collegiali, definisce tipologia e modalità di svolgimento delle verifiche intermedie e finali, con riferimento a ciascuno degli insegnamenti del piano di studi. Gli studenti, altresì, saranno costantemente informati attraverso le modalità tradizionali (es. bacheca docente) e telematiche (es. pagina web docente).

3–RISORSE DEL CDS

Si faccia riferimento ai nei quadri della scheda SUA-CDS: B3, B4, B5 che descrivono in maniera dettagliata le risorse del CdS.

4–MONITORAGGIO E REVISIONE DEL CDS

Si faccia riferimento ai nei quadri della scheda SUA-CDS: B1, B2, B4, B5, B6, B7, C1, C2, C3, D che descrivono in maniera dettagliata le modalità di monitoraggio e revisione del CdS.