



UNIVERSITÀ
DI CAMERINO

OGGETTO: Procedure di valutazione comparativa per il conferimento di incarichi di insegnamento, ai sensi dell'art. 23 comma 2 della Legge n. 240/2010, relativi al primo semestre dell'anno accademico 2026/2027, per la Scuola di Scienze del Farmaco e dei Prodotti della Salute (D.R. Prot.n. 53158 del 30.06.2026) – Rettifica degli insegnamenti oggetto del bando

IL RETTORE

VISTO il decreto rettorale Prot. n. 53158 del 30.06.2026 con il quale è stata emanata la procedura comparativa per il conferimento di incarichi di insegnamenti vacanti, ai sensi dell'art. 23, comma 2, della Legge 30 dicembre 2010, n. 240, per il I° semestre dell'A.A 2026/2027;

RICHIAMATO il Regolamento di Ateneo per il conferimento dei compiti didattici e di servizio agli studenti a professori e ricercatori universitari, per il conferimento di contratti per attività di insegnamento e per la valutazione delle attività dei professori e dei ricercatori, emanato con Decreto rettorale n. 115/2023 Prot. n. 25498 del 6 aprile 2023;

CONSIDERATO che, successivamente alla pubblicazione del suddetto bando, gli insegnamenti di *“PEDAGOGIA GENERALE E APPLICATA ssd PAED-01/A Scienze delle Attività Motorie e Sportive”* e *“INNOVATION IN FOOD PROCESSING AND STANDARD CERTIFICATION ssd AGRI-07/A corso di laurea Scienza e Innovazione del Cibo”* hanno trovato copertura mediante conferimento di incarico ai sensi dell'art. 23, comma 1, della medesima legge;

RITENUTO pertanto necessario procedere alla rettifica del bando sopra citato;

DECRETA

di rettificare il bando Prot. n. 53158 del 30.06.2026 relativo alla procedura comparativa per il conferimento di incarichi di insegnamento ai sensi dell'art. 23, comma 2, della Legge 30 dicembre 2010, n. 240;

di escludere i seguenti insegnamenti, dalla suddetta procedura comparativa per il conferimento degli incarichi di insegnamento di cui all'art. 23, comma 2, della Legge 30 dicembre 2010, n. 240, per le motivazioni dette in premessa:

- **PEDAGOGIA GENERALE E APPLICATA – SSD PAED-01/A**, Corso di Laurea in *Scienze delle Attività Motorie e Sportive*;

Amministrazione
www.unicam.it
C.F. 81001910439
P.IVA 00291660439
protocollo@pec.unicam.it

Area Persone, Organizzazione e Sviluppo
Via Pieragostini, 18 - 62032 Camerino (Italy)
Responsabile dott.ssa Gisella Claudi

Ufficio Reclutamento
Resp. dott.ssa Anna Silano
tel. +39 0737402024
anna.silano@unicam.it
Referente
laura.casoni@unicam.it
tel. +39 0737402433



- **INNOVATION IN FOOD PROCESSING AND STANDARD CERTIFICATION – SSD AGRI-07/A**, Corso di Laurea in *Scienza e Innovazione del Cibo*

di approvare i nuovi Allegati A e B, allegati al presente decreto, quale parte integrante dello stesso, recanti l'elenco dei due soli insegnamenti oggetto della procedura comparativa, per i quali è possibile presentare domanda di partecipazione;

di confermare, per quanto non espressamente modificato dal presente decreto, tutte le restanti disposizioni contenute nel bando Prot. n. 53158 del 30.06.2026

IL RETTORE
Prof. Graziano Leoni

NUOVO ALLEGATO A: ATTIVITA' DIDATTICHE
Scuola di Scienze del Farmaco e dei Prodotti della Salute I° semestre A.A. 2026/2027

Attività didattica	SSD attività	Denominazione del Corso	Anno	Semestre	Tipologia	CFU	Numero ore
TEORIA E METODOLOGIA DEL MOVIMENTO UMANO (modulo ATP)	MEDF-01/A	Scienze delle Attività Motorie e Sportive	1	1	A	2	24
CONSUMER BEHAVIOUR AND NEUROSENSORY IN FOOD INNOVATION*		Scienza e Innovazione del Cibo	2	1	D	6	42

***lingua INGLESE**



NUOVO ALLEGATO B: Obiettivi Formativi
Scuola di Scienze del Farmaco e dei Prodotti della Salute I semestre A.A. 2026/2027

TEORIA E METODOLOGIA DEL MOVIMENTO UMANO (modulo ATP)

Obiettivi

L'insegnamento introduce gli studenti allo studio scientifico del movimento umano, fornendo il quadro teorico e metodologico di riferimento per la formazione del Chinesiologo di base, e assolve una funzione fondativa nell'architettura del Corso di Studio: costruisce il lessico disciplinare condiviso, stabilisce i fondamenti neurofisiologici e pedagogici del movimento e avvia la comprensione dei processi di apprendimento motorio che saranno approfonditi negli insegnamenti successivi. Al termine dell'insegnamento lo/la studente/studentessa sarà in grado di descrivere e classificare il movimento umano nella sua complessità biologica; di utilizzare la terminologia tecnica standardizzata; di interpretare i principi del controllo motorio e dell'apprendimento delle abilità motorie; di progettare micro-unità didattiche elementari applicando i principi metodologici acquisiti.

D1 - CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPrensione

Al termine dell'insegnamento lo/la studente/studentessa sarà in grado di:

1. Riconoscere e descrivere il movimento umano nelle sue componenti fondamentali — biologica, neurofisiologica e pedagogica — identificandone le principali funzioni (espressive, comunicative, adattive, sportive) e classificandone le forme secondo i criteri condivisi a livello disciplinare.
2. Descrivere con precisione la terminologia tecnica standardizzata del movimento umano: nomenclatura delle parti corporee, assi e piani di riferimento, atteggiamenti, posizioni dei segmenti, movimenti elementari e loro direzioni, esercizi semplici, composti e combinati; riconoscere e denominare gli schemi motori di base come fondamento delle abilità motorie complesse.
3. Spiegare i meccanismi neurali e cognitivi alla base del controllo motorio: organizzazione del sistema motorio, plasticità cerebrale, elaborazione delle informazioni sensoriali, limiti dell'attenzione nella programmazione del movimento, teoria dei programmi motori generalizzati e dinamiche di coordinazione nei movimenti complessi.
4. Identificare e classificare le capacità motorie coordinative e condizionali, riconoscendone i fondamenti fisiologici e le manifestazioni motorie.
5. Descrivere e distinguere le principali teorie e i modelli dell'apprendimento, le fasi di acquisizione, ritenzione e transfer delle abilità, e i principi metodologici per l'organizzazione della pratica e l'utilizzo del feedback aumentato.



6. Collocare i contenuti disciplinari nel più ampio quadro della promozione della salute attraverso l'attività fisica, riconoscendo le linee guida OMS, i dati epidemiologici sulla sedentarietà e i concetti di well-being e wellness in relazione al profilo professionale del Chinesiologo di base.

D2 - CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE

Al termine dell'insegnamento lo/la studente/studentessa sarà in grado di:

1. Utilizzare correttamente la terminologia tecnica standardizzata del movimento umano per descrivere, analizzare e comunicare posture, movimenti ed esercizi in contesti professionali, applicando i criteri classificatori in modo preciso e coerente.
2. Applicare i principi del controllo motorio e dell'elaborazione delle informazioni per interpretare l'esecuzione di compiti motori, individuando i fattori che influenzano la performance e riconoscendone le implicazioni per la progettazione didattica.
3. Applicare le conoscenze sulle capacità motorie all'osservazione e alla valutazione qualitativa di situazioni motorie reali, riconoscendo le manifestazioni delle diverse capacità coordinative e condizionali in contesti pratici.
4. Progettare micro-unità didattiche elementari per l'insegnamento di abilità motorie di base, selezionando in modo motivato le strategie di organizzazione della pratica e le modalità di feedback appropriate agli obiettivi e al livello dei praticanti (Schmidt & Lee, capp. 10–11).
5. Dimostrare in contesti pratici (ATP) la padronanza della terminologia tecnica attraverso la descrizione di movimenti ed esercizi, la conduzione guidata di micro-unità didattiche e la simulazione di feedback correttivo in situazioni reali di insegnamento motorio.

D3 - AUTONOMIA DI GIUDIZIO

Al termine dell'insegnamento lo/la studente/studentessa sarà in grado di:

1. Valutare criticamente la coerenza tra obiettivi di una proposta motoria, strategie metodologiche adottate e modalità di feedback impiegate, motivando le scelte operative sulla base dei principi teorici e delle evidenze scientifiche acquisite.
2. Distinguere e interpretare le evidenze scientifiche sull'attività fisica e la salute, separando le raccomandazioni evidence-based dalle pratiche non validate, con riferimento alle linee guida OMS e alla letteratura di settore.
3. Riconoscere i propri ambiti di competenza professionale come futuro Chinesiologo di base, identificando le situazioni che richiedono il coinvolgimento di altre figure specialistiche e assumendo decisioni operative responsabili e coerenti con il profilo professionale della classe L-22.

D4 - ABILITÀ COMUNICATIVE

Al termine dell'insegnamento lo/la studente/studentessa sarà in grado di:

Amministrazione
www.unicam.it
C.F. 81001910439
P.IVA 00291660439
protocollo@pec.unicam.it

Area Persone, Organizzazione e Sviluppo
Via Pieragostini, 18 - 62032 Camerino (Italy)
Responsabile dott.ssa Gisella Claudi

Ufficio Reclutamento
Resp. dott.ssa Anna Silano
tel. +39 0737402024
anna.silano@unicam.it
Referente
laura.casoni@unicam.it
tel. +39 0737402433



1. Esporre con linguaggio tecnico preciso e appropriato i contenuti disciplinari relativi al movimento umano, al controllo motorio e all'apprendimento motorio, dimostrando padronanza del lessico specialistico nelle interazioni con colleghi, utenti e altri professionisti.
2. Descrivere e comunicare l'analisi di movimenti, posture ed esercizi in modo chiaro ed efficace, utilizzando la terminologia tecnica standardizzata sia in forma orale che scritta, adattando il registro comunicativo ai diversi interlocutori.
3. Presentare in modo strutturato e argomentato una proposta di micro-unità didattica elementare, esplicitando obiettivi, contenuti, organizzazione della pratica e criteri di feedback.

D5 - CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO

Al termine dell'insegnamento lo/la studente/studentessa sarà in grado di:

1. Consultare in modo autonomo i testi di riferimento e la letteratura scientifica di base del settore, orientandosi tra contributi teorici e ricerca applicata nel campo del movimento umano e dell'apprendimento motorio.
2. Collegare i contenuti dell'insegnamento con quelli degli altri insegnamenti del percorso formativo - in particolare Anatomia umana, Fisiologia, Psicologia generale e gli insegnamenti metodologici degli anni successivi - riconoscendo la progressione formativa prevista dal Corso di Studio.
3. Aggiornare progressivamente le proprie conoscenze in materia di metodologia del movimento e apprendimento motorio attraverso lo studio autonomo, sviluppando le basi per un apprendimento professionale continuo coerente con le esigenze della figura del Chinesiologo di base.

Contenuti

L'insegnamento è articolato in quattro moduli tematici per la parte frontale e in un blocco di Attività Tecnico-Pratiche (ATP).

1. Modulo 1 - Fondamenti: il movimento umano e la sua terminologia
 - Definizioni e funzioni del movimento umano
 - Classificazioni del movimento (forme, strutture, componenti)
 - Linguaggio tecnico: nomenclatura corporea, assi e piani del movimento
 - Atteggiamenti, posizioni, movimenti: definizione e classificazione
 - Esercizi semplici, composti e combinati: criteri classificatori
 - Schemi motori di base
2. Modulo 2 - Basi neuroscientifiche e controllo motorio
 - Neuroscienze e motricità umana: sistema motorio, plasticità cerebrale, intelligenza corporeo-cinestetica
 - Neurofisiologia della motricità: vie motorie, neuroni specchio, controllo motorio

Amministrazione
www.unicam.it
C.F. 81001910439
P.IVA 00291660439
protocollo@pec.unicam.it

Area Persone, Organizzazione e Sviluppo
Via Pieragostini, 18 - 62032 Camerino (Italy)
Responsabile dott.ssa Gisella Claudi

Ufficio Reclutamento
Resp. dott.ssa Anna Silano
tel. +39 0737402024
anna.silano@unicam.it
Referente
laura.casoni@unicam.it
tel. +39 0737402433



- Elaborazione delle informazioni e performance: tempo di reazione, processo decisionale (legge di Hick)
- Attenzione e limiti dell'elaborazione: identificazione dello stimolo, programmazione del movimento
- Contributi sensoriali alla performance: propiocezione, controllo visivo, udito
- Programmi motori: teoria, prove dell'esistenza, programmi motori generalizzati (Schmidt)
- Esecuzione di movimenti complessi: coordinazione di movimenti discreti e continui
- 3. Modulo 3 - Capacità e abilità motorie
 - Attività fisica, salute e benessere: livelli di sedentarietà, linee guida OMS, well-being e wellness
 - Classificazione delle capacità motorie coordinative e condizionali
 - Le capacità coordinative: reattività, equilibrio, combinazione, differenziazione cinestetica, orientamento spazio-temporale, ritmizzazione, trasformazione
 - Le capacità condizionali: forza, resistenza, rapidità, flessibilità
 - Definizione e classificazione delle abilità motorie: open e closed skills, abilità discrete, seriali e continue
 - Componenti delle abilità motorie e misurazione della performance abile
- 4. Modulo 4 - Apprendimento motorio e metodologia
 - Le attività motorie nel contesto pedagogico: teorie del movimento, educazione circa, al e attraverso il movimento
 - Definizione di apprendimento motorio; misurazione dell'apprendimento; distinzione tra apprendimento e performance
 - Il processo di apprendimento motorio: fasi di acquisizione (Fitts e Posner; approccio dei vincoli di Bernstein), ritenzione, transfer
 - Organizzare e programmare la pratica: motivazione, focus attentivo, dimostrazione e modeling, allenamento mentale, esercitazione variata vs costante, per blocchi vs randomizzata
 - Il feedback aumentato: classificazioni, funzioni e frequenza
 - Metodologia dell'apprendimento motorio: strategie di insegnamento delle abilità motorie
 - Il movimento umano nell'arco di vita: età adulta e anziana (adattamenti, invecchiamento motorio, attività fisica nella terza età)
- 5. Attività Tecnico-Pratiche (ATP)

Le ATP si svolgono in palestra presso le strutture del CUS Camerino. Le esperienze didattiche riguardano l'apprendimento motorio e le abilità motorie di base, la struttura e le modalità di realizzazione del movimento umano, e l'utilizzo di diverse metodologie di insegnamento e apprendimento motorio, integrando e consolidando i contenuti teorici dei moduli frontali attraverso la pratica diretta.



CONSUMER BEHAVIOUR AND NEUROSENSORY IN FOOD INNOVATION

Da erogare in lingua INGLESE

Obiettivi

Risultati di apprendimento attesi

D1 - CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPrensIONE

Al termine di questa attività formativa, lo studente dovrà dimostrare di essere in grado di:

1. Descrivere i principali modelli teorici della Consumer Science applicata al settore alimentare
2. Spiegare i meccanismi psicologici, sensoriali e cognitivi alla base delle scelte alimentari.
3. Illustrare i principi della percezione multisensoriale e della Neurosensory Science
4. Descrivere il ruolo dei consumer data e delle tecnologie digitali (AI) nei processi di innovazione alimentare

D2 - CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE

Al termine di questa attività formativa, lo studente sarà in grado di:

1. Applicare strumenti di analisi del comportamento del consumatore in contesti reali o simulati
2. Progettare e relizzare consumer acceptance test e semplici protocolli di sensory evaluation
3. Analizzare e interpretare dati derivanti da consumer research per supportare lo sviluppo di nuovi prodotti

D3 - AUTONOMIA DI GIUDIZIO

Al termine di questo modulo, lo studente sarà in grado autonomamente di:

1. Valutare criticamente dati e risultati di studi di Consumer Science
2. Interpretare in modo autonomo le preferenze dei consumatori in relazione ai fattori sensoriali e contestuali
3. Formulare giudizi sull'accettabilità di prodotti innovativi (es. Novel food, prodotti sostenibili)

D4 - ABILITÀ COMUNICATIVE

Al termine di questa attività formativa, lo studente sarà in grado di esprimersi chiaramente e con termini appropriati (in lingua italiana e/o in lingua inglese) nel corso di una descrizione di contenuti riguardanti gli esiti di una ricerca per:

1. Presentare risultati di analisi sensoriali e consumer test in forma orale e scritta

Amministrazione
www.unicam.it
C.F. 81001910439
P.IVA 00291660439
protocollo@pec.unicam.it

Area Persone, Organizzazione e Sviluppo
Via Pieragostini, 18 - 62032 Camerino (Italy)
Responsabile dott.ssa Gisella Claudi

Ufficio Reclutamento
Resp. dott.ssa Anna Silano
tel. +39 0737402024
anna.silano@unicam.it
Referente
laura.casoni@unicam.it
tel. +39 0737402433



2. Comunicare in modo efficace sonsumer insights a diversi stakeholder (tecnici, marketing, R&D)
3. Utilizzare terminologia tecnico-scientifica appropriata nel settore food

D5 - CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO

Lo studente sarà in grado di reperire, aggiornarsi, apprendere e integrare autonomamente i nuovi orientamenti scientifici relativi alla tematica del corso, attraverso:

1. L'utilizzo di fonti scientifiche aggiornate nel campo della Consumer Science
2. Aggiornamenti su tematiche emergenti (AI, sostenibilità, innovazione alimentare)
3. Integrazione di conoscenze multidisciplinari per affrontare problemi complessi nel settore agroalimentare per l'innovazione.

Contenuti

1. Introduction to Consumer Science in the Food Sector
 - definizione e ambiti della consumer science
 - modelli di consumer behaviour applicati al food
 - fattori individuali, sociali e culturali nelle scelte alimentari
2. Psychology of Food Choice
 - motivazioni del consumo alimentare
 - ruolo delle emozioni, delle abitudini e delle aspettative
 - percezione del rischio e fiducia nei prodotti alimentari
3. Sensory Perception and Consumer Preferences
 - basi fisiologiche della percezione sensoriale (gusto, olfatto, texture)
 - integrazione multisensoriale nell'esperienza alimentare
 - relazione tra percezione sensoriale e preferenze dei consumatori
4. Neurosensory and Neurogastronomy
 - introduzione alla neuroscienza della percezione del cibo
 - come il cervello integra stimoli sensoriali e informazioni contestuali
 - implicazioni per la progettazione di nuovi prodotti alimentari
5. Methods for Consumer Research
 - consumer acceptance tests
 - preference mapping e segmentazione dei consumatori
 - metodi qualitativi e quantitativi nella consumer research
6. Food Innovation and Market Acceptance
 - consumer insight nello sviluppo di nuovi prodotti



UNIVERSITÀ
DI CAMERINO

- accettazione di alimenti innovativi (novel food, alternative proteins, prodotti sostenibili)
- ruolo delle aspettative, del packaging e della comunicazione
- applicazioni dell'AI nello sviluppo e nella personalizzazione dei prodotti alimentari
- integrazione tra dati sensoriali, consumer research e strumenti digitali

Amministrazione
www.unicam.it
C.F. 81001910439
P.IVA 00291660439
protocollo@pec.unicam.it

Area Persone, Organizzazione e Sviluppo
Via Pieragostini, 18 - 62032 Camerino (Italy)
Responsabile dott.ssa Gisella Claudi

Ufficio Reclutamento
Resp. dott.ssa Anna Silano
tel. +39 0737402024
anna.silano@unicam.it
Referente
laura.casoni@unicam.it
tel. +39 0737402433