

Allegato 2 - Scheda BIP

Docente proponente e referente Cognome, Nome E-mail	Boraldi, Federica federica.boraldi@unimore.it
Personale tecnico amministrativo di supporto	Notarsanto, Cristina Cristina.notarsanto@unimore.it
Dipartimento	Scienze della Vita (DSV)
Corso/i di Studio ammessi a partecipare	LM Bioscienze LM Biotecnologie Industriali/ Sistemi Biotecnologici per lo Sviluppo Sostenibile LM Sostenibilità Integrata dei Sistemi Agricoli LM Controllo e Sicurezza degli Alimenti LM5 Farmacia
Titolo del BIP	Personalized and sustainable gluten-free diet – health benefits and risks
Atenei che prendono parte al programma	<i>Partner Coordinatore</i> Warsaw University of Life Science (WULS), Faculty of Human Nutrition, Warsaw Poland
BIP ID	<i>Verrà comunicato successivamente</i>
Numero di posti disponibili per gli studenti UNIMORE	10
Periodo di svolgimento mobilità fisica - attività in presenza: data inizio e data fine	06/07/2026 – 10/07/2026 per studenti
Mobilità fisica - attività in presenza: durata:	Attività in presenza c/o UAL Durata: 5 gg
Periodo di svolgimento componente virtuale – tempistiche rispetto alla componente fisica	Dal 1 al 3 luglio 2026
Componente virtuale - durata	Circa 6 ore complessive distribuite nel periodo dal 1 al 3 luglio 2026.
Componente virtuale - date e descrizione	Lezioni asincrone. Per ulteriori dettagli si rimanda al Flyer e al referente DSV dell'iniziativa.
Paese in cui si svolgerà il BIP - mobilità in presenza	Polonia
Città di svolgimento del BIP	Varsavia Le sessioni si svolgeranno presso l'Università di Scienza della vita- Facoltà della Nutrizione umana
Lingua di svolgimento e requisiti linguistici:	Inglese B1 sufficiente esame di idoneità presente in carriera - se svolto presso altro Ateneo allegare autocertificazione . La documentazione non presente in carriera deve essere allegata alla candidatura

Tipologia di attività didattica prevista	Workshop interdisciplinari, sessioni di cucina e attività culturali.
Numero di crediti ECTS previsti dal BIP (minimo 3)	3
Numero di crediti ECTS che verranno riconosciuti;	3 ECTS (CFU) riconosciuti come “mobilità Erasmus+ BIP” Il CdS di riferimento potrà riconoscere ulteriori 3 crediti relativi alla idoneità di lingua inglese di livello B2 prevista nell’ordinamento didattico.
Descrizione del programma sia per le attività in presenza che per quelle on-line.	Si allega il BIP ERASMUS Programme cui fare riferimento per una descrizione più dettagliata del programma e il link al sito web: https://www.sggw.edu.pl/en/short-term-mobility-bip-at-sggw/
Presenza docente accompagnatore	No
Commissione di selezione/ Docente Referente	Prof.ssa Federica Boraldi/ Docente referente Prof. Enrico Francia Prof. Alberto Venturelli
Criteri di selezione	La Commissione di selezione attribuirà ai candidati un punteggio determinato in base ai seguenti criteri: 1. Per tutti/e i/le candidati/e - Conoscenza della lingua inglese: livello B1 (0 punti), livello > B1 (2 punti) - Lettera motivazionale (redatta in lingua inglese): massimo 10 punti 2.a. Per gli/le iscritti/e al PRIMO anno LM - Voto di laurea triennale: • 110L (10 punti) • 110 (9 punti) • 109–108 (8 punti) • 107–105 (7 punti) • 104–100 (6 punti) • < 100 (1 punto) - Velocità di carriera: • laureato in corso (8 punti) • laureato entro sei mesi dalla durata regolare del corso (5 punti) • laureato entro un anno dalla durata regolare del corso (2 punti) • oltre un anno (0 punti) 2.b. Per gli/le iscritti/e al SECONDO anno LM o al III, IV o V anno LM5 - Numero di CFU acquisiti normalizzati sui CFU previsti per gli anni frequentati (esclusi quelli dell’anno in corso): • 100% dei CFU (10 punti) • tra 90 e 99% (9 punti) • tra 80 e 89% (8 punti) • tra 70 e 79% (7 punti)

	• tra 60 e 69% (6 punti) • < 60% (1 punto) - Media ponderata degli esami: • $\geq 28,00$ (8 punti) • 27,00–27,99 (5 punti) • 26,00–26,99 (2 punti) • < 26,00 (0 punti) Criteri di priorità in caso di parità di punteggio. In caso di parità di punteggio complessivo attribuito ai titoli valutabili, sarà data priorità al/alla candidato/a con minore età anagrafica alla data di scadenza del bando. In caso di ulteriore parità, sarà data precedenza agli/alle studenti/studentesse in una fase iniziale del percorso di studi, con priorità agli/alle iscritti/e al primo anno di corso rispetto a quelli/e iscritti/e ad anni successivi.
--	---

Documenti obbligatori richiesti da allegare in candidatura su Esse3

- Curriculum vitae (indicante la classe di laurea ed il voto conseguito all'esame finale)
- Lettera motivazionale (redatta in lingua inglese)
- Autocertificazione del diploma di laurea triennale e della carriera degli esami sostenuti, qualora il titolo sia stato conseguito presso altro Ateneo.

Eventuali ulteriori requisiti NO

Eventuali ulteriori informazioni NO

BIP Erasmus Programme

**Topic: Personalized and Sustainable Gluten-Free Diet
– Health Benefits and Risks**

Course title: Nutrition and dietetics

Date: 6—10 July 2026

Place: Warsaw University of Life Science (WULS), Faculty of Human Nutrition, Warsaw, Poland

more about WULS: <https://www.youtube.com/watch?v=2iMiG6BRmF4>



Description:

Students will increase their knowledge of:

⇒ the scientific, technological, and practical aspects of gluten-free diet in the context of personalized dietary needs and sustainability principles

Students will increase their skills in:

- ⇒ planning sustainable gluten-free menu according to the dietary guidelines
- ⇒ assessing the nutritional value of planned gluten-free meals
- ⇒ cooking of planned gluten-free meals
- ⇒ assessing the impact of planned gluten-free menu on environment

Students will increase their competencies in:

- ⇒ using library and/or web-based data for research, analysis and educational purposes
- ⇒ working in international groups
- ⇒ effective communication in English



Programme highlights

Lectures on:

Personalized nutrition and gluten-free diets
Health benefits and risks of gluten exclusion
Sustainable food systems and responsible consumption
Sensory analysis in product development

Cooking labs: from recipe design to sensory testing

Team workshops: product development, innovation, and sustainability assessment

Expert sensory panel and final presentations



Join us in July 2026 in Warsaw!

The programme is open to Bachelor's and Master's students.

Learn how to combine **personalized nutrition, sustainability, and science** — and enjoy your week in Warsaw!

Contact the BIP coordinators for more details:

Danuta Gajewska danuta_gajewska@sggw.edu.pl

Joanna Myszkowska-Ryciak joanna_myszkowska-ryciak@sggw.edu.pl

Faculty of Human Nutrition, WULS-SGGW



BIP Erasmus Programme

Topic: Personalized and sustainable gluten-free diet – health benefits and risks

Course title: Nutrition and dietetics

Course code: (to be confirmed)

Number of ECTS credits: 3

Description:

Students will increase their knowledge of:

- ✓ the scientific, technological, and practical aspects of gluten-free diet in the context of personalized dietary needs and sustainability principles

Students will increase their skills in:

- ✓ planning sustainable gluten-free menu according to the dietary guidelines
- ✓ assessing the nutritional value of planned gluten-free meal
- ✓ cooking of planned gluten-free meals
- ✓ assessing the impact of planned gluten-free menu on environment

Students will increase their competencies in:

- ✓ using library and/or web-based data for research, analysis and educational purposes
- ✓ working in international groups
- ✓ effective communication in English

Date: 6—10 July 2026

Place: Warsaw University of Life Science (WULS), Faculty of Human Nutrition, Warsaw, Poland

Virtual component:

MSTeams meeting for students and lecturers: 1-3.07.2026 (6 hours).

Description:

At the first virtual meeting prior to the participants' arrival, the participants will become acquainted with the host university and general information on the BIP program. Participants will also familiarize with the general principles of gluten-free diet and sustainable approach to nutrition.

The condition for obtaining a COURSE CERTIFICATE is to complete all tasks indicated in the schedule.

Date	Time	Activity	Time
6.07.26 Monday	9:00-10:00	Morning coffee*	
	10:00– 12.15	Welcome and introduction (WULS, 10 min) Project task #1: Thematic presentations conducted by students: – We are from – presentation of the country/city – We study at – presentation of the university – Presentation of national food-based dietary guidelines (FBDG) (20-25 min per instituton)	3h
	12.15 – 13.30	Lunch	
	13.30 – 15.00	– Gluten-free diet from CD patients perspective (lecture) – Division into international mixed students groups - team integration game (4-5 grups)	2h
	15.00 – 15.15	Coffee break	
	15.15-16.45	– Introduction and instructions (detailed guidelines for tasks carried out during workshops, lecturers: Danuta Gajewska, Joanna Myszkowska-Ryciak) Project task #2: development of guidelines/rules for sustainable gluten-free meals planned for practical implementation	2 h
	17.00-19.00	Welcoming party	
7.07.2026 Tuesday	9.00 – 12.00	Project task #3: development of sustainable gluten-free menu for individual person (case-study)	4 h
	12.00 – 13.30	Lunch	
	13.30 – 15.00	Lecture/workshops: Basics of sensory analysis.	2 h
	15.30 -	City tour	
8.07.2026 Wednesday	9.00 – 12.00	Project task #4: developing sustainable gluten-free muffins: ingredients, nutritional value, carbon footprint. Deciding on a recipes for practical preparation and developing a shopping list	4h
	12.00 – 13.30	Lunch	
	14.00 –	City tour	
9.07.2026 Thursday	9.00 – 13.30	Project task #4: shopping + cooking lab (lunch included)	6 h
	13.30 – 14.00	Coffee break	
	14.00 – 15.30	Project task #5: preparation of final presentation: nutrtnional characteriscis of muffins, consumer sensory test, photos	2 h
	15.30 -	Free time	
10.07.2026 Friday	9.00 – 10.30	Project task #5: finishing work on final presentation; evaluation survey	2h
	10.30 – 11.00	Coffee break	
	11.00 – 12.30 12.30-13.15	Project task #6: Presentation of the results and discussion Certificates. Final conclusions & closing remarks.	3h
30 contact hours			
July 1-3 2026		MS Teams meetings: Practical information about the course - discussion of tasks to prepare for the BIP stationary part (1 hour). Lectures: Definitions and classification of gluten-related disorders (celiac disease, gluten sensitivity, wheat allergy). Key challenges of maintaining a nutritionally balanced gluten-free diet. Introduction to the concept of personalized nutrition and its relevance for gluten-free dietary management (5 hours)	6 h
Total contact hours: 36			

* lunches and coffee breaks are included

Planed participants:

University of Ljubljana, Faculty of Education

Lithuanian University of Health Sciences

Warsaw University of Life Sciences (WULS), Faculty of Human Nutrition, Poland (host institution)

Lecturers:

Danuta Gajewska (WULS)

Joanna Myszkowska-Ryckiak (WULS)

Joanna Rachtan-Janicka (WULS)

Stojan Kostanjevec (UL)

Vilma Kriaucioniene (LU)

Ausra Petrauskienė (LU)