

**Regolamento didattico del Corso di Laurea Magistrale in  
Scienze e Tecnologie Alimentari e Gestione di Filiera  
Coorte 2022/2023**

<b>Art.1 - Premesse</b> .....	2
<b>Art. 2 - Sbocchi professionali e occupazionali</b> .....	2
<b>Art. 3 - Obiettivi formativi</b> .....	4
<b>Art. 4 - Risultati di apprendimento attesi</b> .....	5
<b>Art. 5 - Piano degli studi</b> .....	8
<b>Art. 6 - Crediti formativi universitari</b> .....	9
<b>Art. 7 - Articolazione e organizzazione delle attività didattiche</b> .....	9
<b>Art. 8 - Approccio all'insegnamento e all'apprendimento</b> .....	12
<b>Art. 9 - Calendario didattico</b> .....	12
<b>Art. 10 - Attività di tutorato</b> .....	12
<b>Art. 11 - Ammissione al Corso</b> .....	13
<b>Art. 12 - Iscrizione ad anni successivi, abbreviazioni di carriera e riconoscimenti di carriere pregresse</b> .....	14
<b>Art. 13 - Passaggi, trasferimenti e riconoscimento di crediti</b> .....	15
<b>Art. 14 - Obblighi di frequenza</b> .....	15
<b>Art. 15 - Esami e altre verifiche del profitto</b> .....	15
<b>Art. 16 - Mobilità internazionale e riconoscimento degli studi compiuti</b> .....	17
<b>Art. 17 - Prova finale</b> .....	18
<b>Art. 18 - Certificazione della carriera universitaria</b> .....	20
<b>Art. 19- Trasparenza e Assicurazione della Qualità</b> .....	20
<b>Art. 20 Disposizioni finali</b> .....	20

## **Art.1 – Premesse**

1. Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gestione di Filiera (di seguito denominato STAGeF) classe delle lauree LM-70 Scienze e tecnologie alimentari, è erogato in modalità convenzionale.
2. La denominazione in inglese del corso è Food science and technology and food chain management.
3. La durata normale del corso è di 2 anni.
4. Per conseguire la laurea magistrale lo studente deve aver acquisito 120 Crediti Formativi Universitari (CFU).
5. Al compimento degli studi viene rilasciato il titolo di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gestione di Filiera, Classe delle lauree magistrali LM-70. A coloro che hanno conseguito la laurea magistrale compete la qualifica accademica di dottore magistrale.
6. Il presente Regolamento didattico, redatto in conformità con la normativa vigente e con i Regolamenti dell'Ateneo, disciplina l'organizzazione didattica del CdS.

## **Art. 2 - Sbocchi professionali e occupazionali**

### **Funzione in un contesto di lavoro:**

Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gestione di Filiera:

- svolge funzioni gestionali e organizzative relative ai processi produttivi e finalizzate al costante miglioramento dei prodotti alimentari, tradizionali e innovativi, in senso economico e qualitativo, anche in un'ottica di miglioramento della salute del consumatore, nella garanzia della sostenibilità e della eco-compatibilità delle attività industriali e di filiera, recependo e proponendo innovazioni relative alle diverse attività professionali del settore;
- svolge attività di programmazione, coordinamento e formazione relativamente alla produzione;
- svolge attività di accertamento e controllo quali-quantitativo delle materie prime alimentari, di prodotti finiti di coadiuvanti tecnologici, di semilavorati e di quant'altro attiene alla produzione e alla trasformazione di prodotti alimentari;
- svolge attività di interconnessione dei vari segmenti della filiera, con capacità di identificare i punti critici e le opportunità, anche in un'ottica di economia circolare e di innovazione di processi e di prodotti;
- verifica il rispetto delle normative sulla produzione aziendale in collaborazione con altri profili professionali;
- sovrintende e gestisce attività di conservazione, distribuzione, somministrazione, controllo e analisi di alimenti e bevande;
- collabora nella ideazione, progettazione, realizzazione e lancio sul mercato di prodotti alimentari tradizionali e innovativi.

### **Competenze associate alla funzione:**

Il laureato magistrale presenta competenze avanzate e capacità professionali che consentono di coordinare e gestire le attività di progettazione, produzione e conservazione di alimenti rispondenti a specifiche esigenze di qualità, sicurezza e sostenibilità, declinate nelle attività di progettazione, gestione, miglioramento della qualità, autenticità, sicurezza e funzionalità degli alimenti.

In particolare le competenze del laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gestione della Filiera riguardano:

-l'innovazione e lo sviluppo di prodotti alimentari o di processi di produzione in aziende del comparto alimentare e di quello relativo agli alimenti funzionali, integratori alimentari e nutraceutica;

- la programmazione, il coordinamento e la gestione dei processi di trasformazione degli alimenti, dall'approvvigionamento della materia prima al prodotto finito, anche utilizzando processi automatizzati e di alta tecnologia;

-il controllo di qualità degli alimenti e della filiera alimentare;

-la gestione o supervisione di processi di validazione, certificazione e controllo di alimenti in laboratori pubblici o privati a questo preposti;

-la sicurezza alimentare e la disciplina dei mercati agro-alimentari, la tutela del Made in Italy contro le frodi e le contraffazioni, l'etichettatura e tracciabilità dei prodotti agro-alimentari, la disciplina dei prodotti OGM, DOP, IGP ecc.

- la predisposizione di piani di autocontrollo e di valutazione del rischio in relazione alle filiere agro-alimentari;

-lo sviluppo di metodi e procedure per la caratterizzazione chimico-fisica e microbiologica degli alimenti anche utilizzando approcci di sensoristica e IoT;

- la ricerca e sviluppo di nuovi prodotti e processi in enti/strutture di ricerca pubblica e privata.

Il CdS promuove inoltre lo sviluppo e l'acquisizione di competenze relative ad autonomia di giudizio, capacità comunicative e capacità di autoapprendimento, nonché di sensibilità verso la sostenibilità ambientale e la persona umana come destinatario, a vario titolo (cliente, collega, dipendente, sottoposto, ecc.), di qualsiasi attività produttiva.

### **Sbocchi occupazionali:**

Con riferimento alla classificazione delle professioni operata dall'ISTAT, i laureati del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gestione di Filiera hanno sbocchi lavorativi nell'ambito delle professioni di elevata qualificazione del settore agro-alimentare.

In particolare, il laureato può trovare sbocchi occupazionali con ruoli dirigenziali o di consulenza in:

- industrie alimentari e aziende collegate alla produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari, di nutraceutici/integratori, di alimenti funzionali o prodotti dietetici a fini medici speciali;

- aziende della Grande Distribuzione Organizzata e del settore del commercio all'ingrosso (intermediari di commercio di prodotti alimentari e di bevande, o di materie prime per la produzione di alimenti, integratori ecc.);

- aziende di ristorazione collettiva per quanto concerne i processi gestionali e di controllo di qualità;

- enti pubblici e privati che effettuano certificazioni, analisi e controllo di alimenti o di processi di produzione, impegnate indagini scientifiche per la valorizzazione o tutela di prodotti agro-alimentari nonché che si occupano di formazione di addetti del settore agro-alimentare;

Nell'ambito della Pubblica Amministrazione, sono previsti sbocchi lavorativi in ambiti in cui è richiesta una preparazione di elevato livello formativo.

Il laureato svolge la professione di tecnologo alimentare in regime libero professionale, iscrivendosi all'albo dell'ordine professionale dei Tecnologi alimentari, previo superamento dell'Esame di Stato.

### **Art. 3 - Obiettivi formativi**

Il corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gestione di Filiera si propone di formare laureati in possesso di conoscenze e capacità avanzate utili allo svolgimento di attività di ricerca e sviluppo, di gestione e di controllo di prodotto e di processo nell'ambito delle filiere agro-alimentari, con una particolare sensibilità alle tematiche inerenti la sostenibilità e la bio-economia e con adeguate conoscenze della disciplina dei mercati agro-alimentari.

I risultati di apprendimento attesi alla fine del percorso formativo sono stabiliti in coerenza sia con i risultati di apprendimento della classe di appartenenza sia con le competenze necessarie allo svolgimento delle funzioni previste per i laureati.

Obiettivi formativi specifici del Corso di studi sono:

- il completamento della formazione chimico, biologica e di tecnologie e microbiologia degli alimenti, in relazione a metodi e strumenti per la produzione, caratterizzazione, innovazione e valorizzazione, anche in chiave funzionale, degli alimenti e per i relativi controlli di qualità nel corso della loro produzione (I anno di corso);

- l'acquisizione di conoscenze e capacità relative all'innovazione di prodotto e di processo nel contesto agro-alimentare, anche utilizzando approcci di tipo biotecnologico, ingegneristico e con conoscenze e capacità gestionali ed economico-legislative (I e II anno di corso);

- la capacità di operare nella gestione integrata della filiera agro-alimentare anche in un'ottica di bio-economia/economia circolare (I e II anno di corso);

I risultati di apprendimento attesi alla fine del percorso formativo sono riconducibili alle due aree formative caratterizzanti la Classe di Laurea Magistrale, ognuna integrata da attività affini e integrative come di seguito specificato:

Area delle Tecnologie alimentari con riferimento a: produzione e innovazione di alimenti; controlli di qualità, anche mediante approcci chimici e microbiologici; caratterizzazione e valorizzazione degli alimenti in termini analitici e biologici; bisogni nutrizionali dell'organismo umano; capacità di elaborare informazioni e dati nel contesto delle filiere agro-alimentari; sostenibilità agro-alimentare anche in ottica della bio-economia/economia circolare.

Area della produzione e gestione con riferimento a: gestione economica delle filiere agro-alimentari, discipline dei mercati agro-alimentari, dinamiche regolatorie e normative che regolano flussi e valorizzazione di alimenti; etichettatura e discipline che regolano prodotti con particolari specificità e marchi; ruolo della biodiversità e della produzione di nuove varietà anche ai fini di nuovi alimenti e

alimenti funzionali nonché alla valorizzazione di molecole bio-attive anche nell'ottica di filiere caratterizzate da un approccio bio-economico.

Aree delle attività integrative e affini con riferimento a: processi di produzione e innovazione proprie delle filiere agro-alimentari, anche mediante approcci ingegneristici (sensori, automazione, IoT ecc.) e competenze statistiche – gestionali; ruolo degli alimenti come determinanti di salute e benessere; capacità di lettura epistemologica dei processi scientifico-culturali e tecnologici legati al sistema agro-alimentare.

Le conoscenze e capacità acquisite nei processi di trasformazione, nella gestione e innovazione, e nella promozione dell'autenticità, della qualità e della sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti nella disciplina dei mercati agro-alimentari, forniscono al laureato magistrale capacità di pianificazione, gestione, controllo, coordinamento e formazione nell'ambito dell'intera filiera produttiva o di segmenti di essa. Il laureato magistrale, inoltre, gestisce funzioni professionali volte a promuovere, anche mediante approcci metodologici innovativi e non convenzionali, l'autenticità e l'innovazione nel settore della produzione degli alimenti.

L'insieme di tali conoscenze e capacità saranno acquisite dal laureato magistrale mediante attività di didattica frontale, esercitazioni tecnico-pratiche di laboratorio o di simulazione di situazioni reali, sviluppo di processi in condizioni d'impianto pilota, applicazione e sviluppo di procedure innovative connesse alla valutazione dell'autenticità dei prodotti alimentari e ai processi di qualità di produzione e mediante una stretta sinergia con le industrie partecipanti al Comitato Università Impresa, Sezione Scienze degli Alimenti e della Nutrizione, o che hanno mostrato interesse per l'offerta formativa, attraverso attività seminari, visite didattiche e stage presso le loro strutture.

Di particolare efficacia saranno i tirocini e l'elaborazione della tesi sperimentale che potranno essere svolte presso aziende alimentari, favorendo i rapporti con il territorio locale e il trasferimento tecnologico e presso laboratori/istituzioni qualificate in ambito agro-alimentare, anche straniere nel quadro di accordi internazionali, preposti alla ricerca, alle certificazioni o al controllo di qualità.

#### **Art. 4 - Risultati di apprendimento attesi**

##### **Conoscenza e capacità di comprensione**

Il laureato magistrale:

- conosce le discipline scientifiche e di carattere tecnologico applicativo necessarie per la formulazione, lo sviluppo, la valutazione e il controllo di alimenti tradizionali, evoluti e di nuovi alimenti;
- conosce e comprende i processi che incidono sulla qualità degli alimenti e ne influenzano la salubrità, anche durante i processi di stoccaggio e conservazione, nonché conosce i criteri di identificazione dei punti critici della filiera di produzione degli alimenti;
- ha una approfondita conoscenza delle analisi di laboratorio (chimico-fisiche e sensoriali) degli alimenti, e delle reazioni/trasformazioni chimiche e microbiologiche che modificano l'alimento durante i processi tecnologici di trasformazione e conservazione;
- ha conoscenze di base su aspetti giuridici relativi al settore agro-alimentare;
- ha approfondite conoscenze relative alle procedure innovative di conservazione/confezionamento degli alimenti anche mediante l'uso di biomateriali e sensori o marcatori biologici per i controlli di qualità;

- ha adeguate conoscenze relative alle problematiche che caratterizzano i mercati agroalimentari e la gestione dei processi di liberalizzazione e delle regole della competizione;
- conosce e comprende il funzionamento dell'economia del sistema agroalimentare anche in chiave di economia circolare e sostenibilità ambientale;
- conosce le diverse filiere agroalimentari e ha capacità di comprensione della gestione dei processi nelle varie fasi del sistema agroalimentare (produzione primaria, industria di trasformazione, distribuzione degli alimenti e ristorazione);
- ha una conoscenza adeguata degli apporti energetici e delle qualità nutrizionali dei singoli alimenti e dei fattori che regolano la biodisponibilità dei macro e micronutrienti, anche nell'ottica di formulazione di nuovi alimenti funzionali e nutraceutici;
- comprende l'importanza dell'approccio multidisciplinare basato sull'integrazione di competenze chimico-biologiche, microbiologiche, tecnologiche, ingegneristiche ed economico-giuridiche applicate alla filiera agro-alimentare e all'alimentazione;
- conosce le basi scientifico-tecnologiche, e le nozioni normative ed economiche necessarie all'ottimizzazione dei processi e della gestione de progetti di ricerca e di sviluppo industriale;
- ha conoscenze nella gestione delle imprese, delle filiere agro-alimentari e delle imprese di consulenza e servizi ad esse connesse;
- ha solide conoscenze riguardanti la sicurezza alimentare, la disciplina dei mercati agroalimentari, la tutela del Made in Italy contro le frodi e contraffazioni, l'etichettatura e la tracciabilità dei prodotti agroalimentari, la disciplina dei prodotti OGM, DOP, IGP o con altre caratteristiche specifiche;
- ha una capacità di comprensione delle basi epistemologiche dei processi culturali e tecnologici legati alle filiere alimentari e ai consumatori;

Le conoscenze e le capacità di comprensione sopraelencate sono conseguite tramite la partecipazione alle lezioni frontali, alle esercitazioni, ai seminari, allo studio personale, alle visite didattiche e ai tirocini previsti dalle attività formative programmate nel corso di studio. La verifica del raggiungimento dei risultati di apprendimento avviene principalmente attraverso gli esami orali e scritti.

### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Il laureato magistrale è in grado di:

- sviluppare sistemi di controllo e gestione nell'intera filiera produttiva, anche utilizzando sistemi tecnologici avanzati e innovativi;
- progettare sistemi di qualità secondo le norme cogenti e volontarie del settore;
- identificare le metodiche chimiche e microbiologiche più adeguate per effettuare controlli di qualità di alimenti o per la loro valorizzazione nutrizionale;
- individuare le strategie tecnologiche e biotecnologiche necessarie per lo sviluppo di alimenti innovativi e ad alta valenza dietetico-nutrizionale;
- predisporre l'etichettatura di prodotti alimentari anche nell'ottica di rispondere a criteri di tracciabilità e valorizzazione del prodotto;

- identificare le strategie adeguate per l'identificazione di frodi e contraffazioni nelle diverse filiere agro-alimentari;
- progettare la filiera alimentare nell'ottica dell'economia circolare e della sostenibilità ambientale;
- effettuare le principali analisi chimiche e microbiologiche di interesse per i controlli di qualità e salubrità degli alimenti;
- utilizzare sistemi di elaborazione delle informazioni e di automatizzazione di processi per ottimizzare la produzione;
- avere capacità di scale-up: dall'idea di un nuovo prodotto al prototipo e al prodotto industriale;
- operare in contesti multidisciplinari;

Il raggiungimento delle capacità di applicare conoscenza e comprensione sopraelencate avviene tramite la riflessione critica sui testi proposti per lo studio individuale, l'analisi e la discussione di casi di ricerca e di applicazione mostrati dai docenti durante le lezioni o da esperti durante i seminari e le visite didattiche, lo svolgimento di esercitazioni pratiche di laboratorio e/o informatiche, la ricerca bibliografica, lo svolgimento di progetti individuali e/o di gruppo previsti nell'ambito degli insegnamenti inseriti nel piano didattico, oltre che in occasione del tirocinio e della preparazione della prova finale.

Le verifiche vengono effettuate tramite esami scritti e orali, relazioni ed esercitazioni che prevedono lo svolgimento di specifici compiti in cui lo studente dimostra la padronanza di strumenti, metodologie e autonomia critica.

### **Autonomia di giudizio**

Il laureato magistrale acquisisce durante il percorso di studi la necessaria consapevolezza ed autonomia di giudizio per poter analizzare e valutare le diverse situazioni di un contesto produttivo e di mercato. Il laureato magistrale acquisisce inoltre la capacità di programmare azioni volte a monitorare e migliorare la qualità e l'efficienza della produzione di alimenti e di ogni altra attività connessa, anche in termini di sostenibilità ambientale e di economia circolare.

L'autonomia di giudizio viene conseguita e verificata costantemente nei colloqui di esame delle singole discipline, durante lo svolgimento delle attività pratiche e mediante il confronto con realtà economico-aziendali finalizzato ad acquisire una personale capacità di interpretazione dei processi produttivi.

### **Abilità comunicative**

Al termine degli studi, il laureato magistrale dovrà possedere capacità comunicative e relazionali adeguate ad interagire correttamente nel proprio contesto professionale e nelle relazioni con professionisti con altri profili di competenze, potendosi inserire in contesti multidisciplinari anche con ruolo di gestione e coordinamento.

Il laureato magistrale dovrà essere in grado di:

- esporre i contenuti di un rapporto scientifico/tecnico di fronte a un uditorio anche di non specialisti;
- organizzare e redigere documentazione scientifica e tecnica descrittiva di attività progettuali nei settori di pertinenza;
- preparare e illustrare delle presentazioni a contenuto tecnico-scientifico nei settori di pertinenza;

- interagire e collaborare nella progettazione e sviluppo di prodotti e processi con colleghi di pari livello e con esperti.

- utilizzare in forma scritta e orale la lingua inglese, con adeguata padronanza del lessico tecnico-scientifico relativo alle discipline del settore di pertinenze.

Tali abilità sono sviluppate attraverso lavori di gruppo monotematici, multidisciplinari e discussione di casi concreti.

La verifica dell'acquisizione delle abilità comunicative avverrà attraverso esami di profitto, in particolare quelli che si svolgono oralmente o che prevedono la redazione di elaborati e/o la presentazione orale di un lavoro svolto. Inoltre, tali abilità saranno verificate nella prova finale, che prevede la stesura e presentazione di una tesi di ricerca.

### **Capacità di apprendimento**

Oltre alla didattica formale il corso di studi si avvale di metodologie interattive che si propongono di stimolare nello studente la continua ricerca di informazioni per la comprensione e/o soluzione di problemi relativi alla realtà produttiva ed aziendale. Il corso di studi inoltre si propone di sviluppare la capacità di raccogliere, organizzare ed interpretare le informazioni provenienti dalle diverse risorse e database disponibili e dalla letteratura scientifica di riferimento. Ciò allo scopo di utilizzare la tecnologia associata all'informazione e alle comunicazioni come supporto all'attività di produzione e di gestione della filiera. Il raggiungimento di questi obiettivi è favorito dalle attività di tirocinio in azienda e in altre realtà produttive nonché attraverso prove scritte e/o orali.

## **Art. 5 - Piano degli studi**

Per quanto riguarda il piano degli studi trova applicazione la disciplina generale disposta nell'art. 21 del Regolamento Didattico di Ateneo.

Nel Piano degli Studi è descritta l'organizzazione in anni e semestri, l'elenco dei Corsi Integrati con l'indicazione dei Settori Scientifico-Disciplinari di riferimento, l'articolazione in moduli di insegnamento, i CFU assegnati ad ogni insegnamento.

Per ogni insegnamento si definiscono:

- Denominazione
- Moduli componenti (se articolato in moduli)
- Settore scientifico-disciplinare (per ciascun modulo, se articolato in moduli)
- Anno di corso e semestre di erogazione (per ciascun modulo, se articolato in moduli)
- Lingua di insegnamento (se diversa dall'italiano)
- Carico didattico in crediti formativi universitari (per ciascun modulo, se articolato in moduli)
- Numero di ore di attività didattica assistita (per ciascun modulo, se articolato in moduli)



- Tipologie di attività didattiche previste (anche in termini di ore complessive per ogni tipologia) e relative modalità di svolgimento (anche in termini di ore complessive per ogni modalità) (per ciascun modulo, se articolato in moduli)

- Propedeuticità

Le propedeuticità sono definite annualmente dalla Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per l'Uomo e l'Ambiente e rese evidenti nel piano degli studi.

La Segreteria della Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per l'Uomo e l'Ambiente aggiorna annualmente il piano degli studi e ne cura la pubblicazione sul sito web istituzionale.

Il Consiglio della Facoltà Dipartimentale propone annualmente al Senato Accademico il “Manifesto degli Studi” e riporta nella “Guida dello Studente” l'articolazione dei Corsi integrati nei semestri, i relativi CFU e gli obiettivi dell'apprendimento specifici di ogni corso integrato, e la tipologia delle verifiche di profitto.

Il periodo delle verifiche di profitto è programmato dal competente Consiglio della Facoltà Dipartimentale di norma nei periodi di interruzione delle attività didattiche frontali. La verifica di profitto, superata positivamente, dà diritto all'acquisizione dei CFU corrispondenti.

Nei periodi e con le modalità indicate dalla segreteria studenti all'inizio dell'a.a. gli studenti possono sottoporre per l'approvazione alla Giunta di Facoltà un piano di studio individuale.

#### **Art. 6 - Crediti formativi universitari**

Per quanto riguarda i crediti formativi universitari, trova applicazione la disciplina generale disposta nell'Art. 10 del Regolamento didattico di Ateneo, consultabile sul sito dell'Ateneo all'indirizzo <https://www.unicampus.it/ateneo/statuto-e-regolamenti>.

Ai fini del raggiungimento degli obiettivi didattici, il corso di laurea prevede 120 CFU complessivi, articolati su 2 anni di corso e erogati attraverso attività didattiche in aula, laboratori, preparazione della tesi e in attività di tirocinio.

L'unità di misura del lavoro richiesto allo studente per l'espletamento di ogni attività formativa prescritta dall'Ordinamento Didattico è il Credito Formativo Universitario (CFU). A ogni CFU corrispondono 25 ore di impegno complessivo dello studente ripartite come di seguito:

- a) 8 ore di lezione frontali;
- b) 12 ore di laboratorio didattico/esercitazioni;
- c) 25 ore di tirocinio formativo e di attività per la preparazione della tesi

#### **Art. 7 - Articolazione e organizzazione delle attività didattiche**

Per quanto riguarda le forme didattiche, trova applicazione la disciplina generale disposta nell'Art. 17 del Regolamento didattico di Ateneo, consultabile sul sito dell'Ateneo all'indirizzo <https://www.unicampus.it/ateneo/statuto-e-regolamenti>.

Il percorso formativo finalizzato al raggiungimento degli obiettivi formativi comprende:

- a) attività negli ambiti disciplinari caratterizzanti la classe;
- b) attività in uno o più ambiti disciplinari affini rispetto a quello caratterizzanti, anche con riguardo alle culture di contesto e alla formazione interdisciplinare;
- d) attività autonomamente scelte dallo studente, purché coerenti con il suo progetto formativo;
- e) attività relative alla preparazione della prova finale per il conseguimento del titolo di studio;
- f) attività relative alla conoscenza di almeno una lingua dell'Unione Europea diversa dall'italiano;
- g) attività, non previste nei punti precedenti, volte ad acquisire ulteriori conoscenze linguistiche, nonché abilità informatiche e telematiche, relazionali, o comunque utili per l'inserimento nel mondo del lavoro, nonché attività formative volte ad agevolare le scelte professionali, mediante la conoscenza diretta del settore lavorativo cui il titolo di studio può dare accesso, tra cui, in particolare, sulla base di apposite convenzioni, i tirocini formativi presso imprese, amministrazioni pubbliche, enti pubblici o privati, ivi compresi quelli del terzo settore, ordini e collegi professionali; attività formative non convenzionali, culturalmente qualificanti e coerenti con gli obiettivi formativi del corso di studio, debitamente approvate dalla struttura didattica competente.

### **Modalità di erogazione**

Le attività didattiche possono essere svolte con:

#### **- Didattica in presenza**

Si definiscono come "didattica in presenza" le lezioni, le esercitazioni, e i seminari che danno luogo a crediti formativi (CFU) nell'ambito di attività formative del Corso di Laurea Magistrale erogate interamente in presenza sulla base di un calendario predefinito, ed impartiti agli studenti regolarmente iscritti ad un determinato anno di corso, anche suddivisi in piccoli gruppi.

#### **- Didattica a distanza**

Si definiscono come "didattica a distanza" le lezioni, le esercitazioni, e i seminari che danno luogo a crediti formativi (CFU) nell'ambito di attività formative del Corso di Laurea Magistrale erogate attraverso sistemi di videoconferenza in modalità sincrona o a distanza. Gli esami di profitto e la discussione della prova finale, di norma si tengono in presenza.

### **Tipologie di attività didattiche**

Le tipologie di attività didattiche possono comprendere:

#### **- Corsi Integrati**

Allo scopo di conseguire le finalità formative dell'Ordinamento didattico, gli insegnamenti possono essere organizzati in Corsi Integrati, eventualmente articolati in più moduli distinti, secondo la logica dell'integrazione didattica, che consente di acquisire le interrelazioni esistenti fra i contenuti delle varie discipline e di procedere ad una valutazione complessiva delle conoscenze e delle abilità acquisite. Qualora nello stesso Corso Integrato (C.I.) siano affidati compiti didattici a più di un docente, è prevista la nomina di un Coordinatore, designato a cadenza annuale dal Consiglio della Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per l'Uomo e l'Ambiente.

Il Coordinatore di C.I. esercita le seguenti funzioni:

- rappresenta per gli studenti la figura di riferimento del corso;
- propone al Presidente di Corso di Studio l'attribuzione dei compiti e dei tempi didattici concordati con docenti e docenti-tutor in funzione degli obiettivi didattici propri del corso;
- coordina la preparazione delle prove d'esame;
- presiede, di norma, la commissione di esame del corso da lui coordinato e ne propone la composizione;
- è responsabile della corretta conduzione di tutte le attività didattiche previste per il conseguimento degli obiettivi definiti per il corso integrato stesso.

#### **- Didattica frontale (ex cathedra)**

Si definisce attività didattica frontale la trattazione di specifici argomenti facenti parte del curriculum formativo previsto per il Corso di Laurea in “Scienze e Tecnologie Alimentari e Gestione di Filiera”, ed impartita, sulla base di un calendario predefinito, agli Studenti nella forma di lezione magistrale o ex-cathedra.

#### **- Seminario**

Il “Seminario” è un'attività didattica che ha le stesse caratteristiche della lezione ma può essere svolta da più docenti, anche di ambiti disciplinari (o con competenze) diversi. Le attività seminariali possono essere interuniversitarie e realizzate sotto forma di videoconferenze.

#### **Attività formativa professionalizzante**

Consiste in un Tirocinio di Formazione e Orientamento, svolti dagli studenti del Corso di Laurea Magistrale prima del conseguimento del relativo titolo, e si svolgono presso Aziende, Enti convenzionati o unità di ricerca dell'Ateneo. L'elenco delle convenzioni attive è disponibile presso l'ufficio Career Service <https://www.unicampus.it/risorse-e-uffici/career-service>

Gli studenti del Corso di Laurea Magistrale che lo desiderino possono svolgere Tirocini di Formazione e Orientamento anche come attività durante la quale sarà svolto il lavoro sperimentale finalizzato alla preparazione della tesi.

#### **Esercitazioni**

Le esercitazioni sono attività che consentono allo Studente di chiarire i contenuti delle lezioni mediante lo sviluppo di applicazioni. Non si aggiungono contenuti rispetto alle lezioni frontali, ma sono associate alle medesime, consistendo nell'applicazione pratica dei contenuti, e sono effettuate dallo Studente con la supervisione del Docente.

#### **Laboratori**

I laboratori sono attività assistite che prevedono l'interazione dello Studente con strumenti, apparecchiature, software applicativi.

#### **Prova finale:**

La prova finale per il conseguimento della Laurea magistrale consiste nella discussione di una tesi di laurea elaborata in modo originale, di carattere tecnico scientifico, redatta in lingua italiana o inglese e sviluppata dal candidato sotto la guida di uno o più docenti. L'elaborato finale può anche vertere su esperienze di tirocinio in aziende o strutture produttive coerenti con il percorso formativo.

La prova finale è volta a dimostrare il livello delle conoscenze e delle capacità acquisite dal laureato al termine del percorso formativo e inoltre il livello di maturità raggiunto in termini di autonomia

intellettuale e operativa, di capacità di collegamento dei diversi saperi appresi nel corso di studi, nonché di comunicare e trasferire le conoscenze.

### **Apprendimento autonomo:**

Il Corso di Laurea Magistrale garantisce agli studenti la disponibilità di un numero di ore mediamente non inferiore alla metà di quelle previste per il raggiungimento dei 120 CFU utili al conseguimento del titolo completamente libere da attività didattiche per consentire loro di dedicarsi all'apprendimento autonomo.

Le ore riservate all'apprendimento sono dedicate:

- all'utilizzazione individuale, o nell'ambito di piccoli gruppi, in modo autonomo o dietro indicazione dei docenti, dei sussidi didattici messi a disposizione dal corso per l'auto-apprendimento e per l'autovalutazione, al fine di conseguire gli obiettivi formativi prefissi. I sussidi didattici (testi, simulatori, manichini, audiovisivi, programmi per computer, etc.) saranno collocati, nei limiti del possibile, in spazi gestiti dal personale della Facoltà Dipartimentale
- allo studio personale, per la preparazione degli esami.

### **Art. 8 - Approccio all'insegnamento e all'apprendimento**

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie per l'Uomo e l'Ambiente promuove un approccio alla didattica 'centrato sullo studente', che incoraggia gli studenti ad assumere un ruolo attivo nel processo di insegnamento e apprendimento, creando i presupposti per l'autonomia dello studente nelle scelte, prevedendo metodi didattici che favoriscano la partecipazione attiva nel processo di apprendimento e l'apprendimento critico degli studenti e favorendo l'autonomia dello studente nell'organizzazione dello studio.

### **Art. 9 - Calendario didattico**

Per quanto riguarda il calendario didattico, trova applicazione la disciplina generale disposta nell'Art. 20 del Regolamento didattico di Ateneo, consultabile sul sito dell'Ateneo all'indirizzo <https://www.unicampus.it/ateneo/statuto-e-regolamenti>.

La definizione dell'orario delle lezioni e del calendario degli esami di profitto è coordinata dal Gruppo AQD, al fine, in particolare, di razionalizzare gli orari delle lezioni e la distribuzione temporale degli esami.

### **Art. 10 - Attività di tutorato**

Per quanto riguarda le attività di orientamento e tutorato, trova applicazione la disciplina generale disposta nell'Art. 28 del Regolamento didattico di Ateneo dell'Ateneo, consultabile sul sito dell'Ateneo all'indirizzo <https://www.unicampus.it/ateneo/statuto-e-regolamenti>.

In particolare, per il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gestione di Filiera si definiscono due distinte figure di Tutor:

a) il **Tutor personale** al quale il singolo studente può rivolgersi per avere suggerimenti e consigli inerenti alla sua carriera studentesca, o in generale inerenti alla sua formazione. Il Tutor al quale lo studente viene affidato dal Coordinatore di Tutorato è in genere lo stesso per tutta la durata degli studi o per parte di essa. Questa figura è imperniata non sull'insegnamento, ma sulla relazione di aiuto. Esplica la sua funzione in modo particolare in caso di difficoltà di apprendimento, perdita di motivazione, necessità di un orientamento sul percorso di studio da seguire. Tutti i professori e ricercatori del CdS sono invitati a rendersi disponibili per svolgere le mansioni di tutor.

b) Il **Tutor di disciplina** collabora con il docente alle attività didattiche con particolare riferimento alle attività di laboratorio e esercitazioni. Lo svolgimento delle attività di didattica tutoriale come percorso formativo può anche essere finalizzato a colmare eventuali lacune formative. Questa attività tutoriale si configura come attività di supporto. Ogni Tutor di disciplina è tenuto a coordinare le proprie funzioni con le attività didattiche dei corsi di insegnamento che ne condividono gli obiettivi formativi e può essere impegnato anche nella preparazione dei materiali da utilizzare nella didattica tutoriale.

#### **Art. 11 - Ammissione al Corso**

L'accesso al Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gestione di Filiera è a numero programmato locale (ex art.2 comma 1 L. n. 264/1999) definito annualmente in funzione dell'utilizzazione di laboratori ad alta specializzazione, di sistemi informatici e tecnologici e di posti-studio personalizzati.

Per essere ammessi al Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gestione di Filiera è necessario essere in possesso di un titolo di laurea conseguito nelle classi L-2, L-Gastr, L-13, L-25, L-26; L-29, L-38 o delle corrispondenti classi di laurea dei previgenti ordinamenti, ovvero di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo in base alla normativa vigente.

Inoltre, gli studenti devono aver acquisito almeno 56 CFU nei seguenti SSD:

almeno 10 CFU di MAT/01-09, FIS/01-08, ING-INF/05, SECS-S/01;

almeno 10 CFU di CHIM 01-03, CHIM/06, CHIM/10;

almeno 24 CFU di BIO/01-04, BIO/09-11, BIO/15, BIO/19, AGR/02-04, AGR/07, AGR/09, AGR/11-13, AGR/17-20;

almeno 6 CFU del SSD AGR/15 o comunque riconducibili a contenuti relativi alle tecnologie alimentari

almeno 6 CFU del SSD AGR/16 o comunque riconducibili a contenuti relativi alla microbiologia degli alimenti.

I candidati devono inoltre dimostrare una capacità di utilizzo della lingua inglese parlata e scritta certificata da un livello B1.

La verifica del possesso dei pre-requisiti soprariportati e dell'adeguatezza della preparazione personale viene valutata da una apposita commissione nominata dalla Giunta della Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per l'Uomo e l'Ambiente.

L'ammissione al Corso di Laurea Magistrale è in ogni caso subordinata, oltre che al possesso dei requisiti curricolari predeterminati, all'accertamento della adeguatezza della preparazione personale che verrà effettuata attraverso modalità riportate annualmente nel bando di ammissione pubblicato sul sito internet dell'Ateneo.

### **Art. 12 - Iscrizione ad anni successivi, abbreviazioni di carriera e riconoscimenti di carriere pregresse**

Lo studente è iscritto **“fuori corso”** qualora abbia seguito il proprio corso di studi per un numero di anni superiore alla durata legale del corso senza aver conseguito il titolo accademico o senza aver superato tutti gli esami necessari per l'ammissione all'esame finale di laurea.

#### **Abbreviazioni di carriera e riconoscimento di carriere pregresse**

La Giunta della Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per l'Uomo e l'Ambiente può riconoscere attività formative attribuibili a specifici SSD e precedentemente svolte presso altri Corsi di laurea magistrale dell'Ateneo o in altre università italiane o straniere su specifica richiesta dello studente all'atto dell'iscrizione. In seguito a tale valutazione, in ragione degli esami convalidati e alla verifica delle propedeuticità, la Giunta della Facoltà Dipartimentale delibera in merito all'anno di corso al quale lo studente può essere iscritto.

La richiesta di riconoscimento degli esami già superati deve essere presentata alla Segreteria Studenti entro e non oltre una settimana dopo la pubblicazione dell'esito della prova di ammissione al Corso di Laurea Magistrale.

In tutti i casi, i crediti acquisiti da uno studente in precedenti carriere, possono essere valutati per un eventuale riconoscimento in conformità con le regole di seguito elencate:

- la convalida degli esami è presa in considerazione solo qualora la richiesta riguardi esami sostenuti da non più di otto anni dalla data della richiesta;
- gli esami relativi a un Corso di Laurea Magistrale concluso (studente già in possesso di una Laurea) purchè coerenti con il percorso formativo del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gestione di Filiera sono valutati ed eventualmente riconosciuti dalla Giunta della Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per l'Uomo e l'Ambiente.

#### **Riconoscimento della Laurea conseguita presso Università estere**

Per i laureati che abbiano conseguito la Laurea Magistrale presso le Università straniere il riconoscimento del titolo è subordinato all'esistenza di accordi bilaterali o convenzioni internazionali che prevedano questa fattispecie.

#### **Decadenza, obsolescenza dagli studi**

Al fine di limitare l'obsolescenza dei CFU acquisiti, lo studente fuori corso decade dallo status di studente iscritto al Corso di Laurea Magistrale qualora non abbia superato alcun esame previsto dall'Ordinamento per otto anni accademici consecutivi.

### **Art. 13 - Passaggi, trasferimenti e riconoscimento di crediti**

Per quanto riguarda passaggi da altri corsi di laurea magistrale dell'Ateneo o trasferimenti da altri Atenei trova applicazione la disciplina generale disposta nell'Art. 23 del Regolamento didattico di Ateneo, consultabile sul sito dell'Ateneo all'indirizzo <https://www.unicampus.it/ateneo/statuto-e-regolamenti>.

Di norma non sono ammessi trasferimenti al Corso di Studio.

Eventuali deroghe possono essere stabilite nello specifico bando di ammissione.

### **Art. 14 - Obblighi di frequenza**

La frequenza è fortemente raccomandata ma non obbligatoria. Le modalità organizzative per studenti "a tempo parziale" possono essere regolamentate dalla Facoltà Dipartimentale di competenza.

Gli studenti eletti negli organi collegiali sono esonerati dalla frequenza previa presentazione della formale convocazione dell'organo collegiale e verifica della effettiva partecipazione.

### **Art. 15 - Esami e altre verifiche del profitto**

Per quanto riguarda esami ed altre verifiche del profitto, trova applicazione la disciplina generale disposta nell'Art. 22 del Regolamento didattico di Ateneo, consultabile sul sito dell'Ateneo all'indirizzo <https://www.unicampus.it/ateneo/statuto-e-regolamenti>.

Il periodo delle verifiche di profitto è programmato dal competente Consiglio della Facoltà Dipartimentale nei periodi di interruzione delle attività didattiche frontali. La verifica di profitto, superata positivamente, dà diritto all'acquisizione dei CFU corrispondenti.

Gli esami di profitto possono prevedere diverse tipologie di prova, anche complementari tra loro (a titolo di esempio: prove scritte, orali, test con domande a risposta libera o vincolata, prova di laboratorio, esercitazione al computer, etc.). Le modalità di verifica del profitto per ciascuna attività sono pubblicate nelle schede dei corsi, accessibili tramite mezzi informatici messi a disposizione dall'Ateneo.

Le valutazioni formative possono riguardare:

- prove in itinere, esclusivamente intese a rilevare l'efficacia dei processi di apprendimento e d'insegnamento nei confronti di contenuti determinati. Devono comunque essere organizzate in modo da non ostacolare la frequenza di altri corsi;
- prove idoneative, poste alla fine di uno dei semestri del corso, che possono essere sostenute facoltativamente dallo studente. In esse viene accertata la preparazione relativa al programma svolto nel semestre stesso; l'esito viene annotato dal docente con votazione in trentesimi o giudizio, e - se superate - naturalmente non comportano un nuovo accertamento in sede di esame finale. Lo studente è comunque tenuto a dimostrare in sede di esame la conoscenza degli argomenti del colloquio tramite richiami o riferimenti.

Le valutazioni certificative (esami di profitto) sono finalizzate a valutare, e quantificare con un voto, il conseguimento degli obiettivi dei corsi, certificando il grado di preparazione individuale degli studenti.

Gli esami di profitto possono essere effettuati esclusivamente nei periodi a ciò dedicati e denominati sessioni d'esame.

I momenti di verifica non possono coincidere con i periodi nei quali si svolgono le attività ufficiali, né con altri che comunque possano limitare la partecipazione degli studenti a tali attività.

La valutazione dell'acquisizione da parte dello studente delle conoscenze e delle capacità di comprensione avviene sulla base di criteri prestabiliti che comprendono:

- a) la coerenza degli argomenti con i programmi
- b) la qualità della trattazione
- c) la capacità di analisi
- d) il livello di strutturazione delle argomentazioni

Le commissioni di esame sono costituite da almeno due membri effettivi (di cui uno è il Presidente) e da un membro supplente.

La valutazione segue quindi il seguente schema:

<b>Intervallo</b>	<b>Grado</b>	<b>Criteri generali di valutazione</b>
<b>30-30 e lode</b>	Lodevole <i>approvato</i>	Preparazione eccellente, elevato livello di conoscenza, assoluta padronanza della materia e del linguaggio. Dimostrazione di aver acquisito tutti gli argomenti e di essere in grado di applicarli a ottimo livello. Eccellenza nello sviluppo di analisi dei problemi e nella struttura delle argomentazioni
<b>27-29</b>	Accurato <i>approvato</i>	Preparazione accurata, ottimo livello di conoscenza, buona padronanza della materia e del linguaggio. Dimostrazione di aver assimilato tutti gli argomenti e di essere in grado di applicarli ad un buon livello. Buona capacità di analisi dei problemi e di strutturazione delle argomentazioni.
<b>23-26</b>	Soddisfacente <i>approvato</i>	Preparazione soddisfacente, discreto livello di conoscenza, discreta padronanza della materia e del linguaggio. Dimostrazione di aver compreso tutti gli argomenti e di essere in grado di applicarli ad un discreto livello. Discreta capacità di analisi dei problemi e di strutturazione delle argomentazioni.
<b>18-22</b>	Sufficiente <i>approvato</i>	Preparazione sufficiente, livello di conoscenza adeguato al livello minimo delle richieste, sufficiente padronanza della materia e del linguaggio. Accettabile capacità di analisi dei problemi e di strutturazione delle argomentazioni.
<b>&lt; 18</b>	Insufficiente <i>Non approvato</i>	Preparazione insufficiente, livello di conoscenza non adeguato al livello minimo delle richieste, insufficiente padronanza della materia e del linguaggio. Scarsa capacità di analisi dei problemi e di strutturazione delle argomentazioni.



## **Sessioni di esame**

Le sessioni di esame si svolgono di norma nei seguenti periodi:

- I° Semestre: la sessione ordinaria è fissata al termine del ciclo didattico corrispondente (Gennaio/Febbraio), le sessioni di recupero nei mesi di Giugno, Luglio e Settembre.
- II° Semestre: la sessione ordinaria è fissata al termine del ciclo didattico corrispondente (Giugno/Luglio), le sessioni di recupero nei mesi di Settembre, Gennaio/Febbraio dell'anno successivo.

In ogni sessione sono definite le date di inizio degli appelli, distanziate di almeno due settimane. Il numero degli appelli è fissato in almeno due per ogni sessione di esame.

Gli studenti fuori corso possono partecipare a qualunque appello di esame; in casi motivati possono essere istituiti ulteriori appelli d'esame.

Eventuali sessioni straordinarie possono essere istituite su delibera della Giunta della Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per l'Uomo e l'Ambiente, evitando di norma la sovrapposizione con i periodi di lezione.

Il calendario degli esami è affisso, con adeguato anticipo, nella pagina web del Corso di laurea magistrale al sito <http://www.unicampus.it> sulla bacheca virtuale della piattaforma e-learning e sul portale ESSE3.

La Commissione di esame è costituita da almeno due docenti, impegnati nel relativo Corso di insegnamento ed è presieduta, di norma, dal docente Coordinatore.

La Commissione di esame può, inoltre, includere cultori della materia (disciplinati secondo DR n.55 del 3 febbraio 2022).

Nel caso di assenza di uno o più componenti di una Commissione alla data di un appello d'esame, il Presidente della Commissione può disporre la sostituzione dei membri ufficiali con i membri supplenti della stessa.

## **Art. 16 - Mobilità internazionale e riconoscimento degli studi compiuti**

Per quanto riguarda la mobilità internazionale, trova applicazione la disciplina generale disposta nell'Art. 26 del Regolamento didattico di Ateneo, consultabile sul sito dell'Ateneo all'indirizzo <https://www.unicampus.it/ateneo/statuto-e-regolamenti>.

Le opportunità di Mobilità Internazionale offerte agli studenti e i requisiti di partecipazione richiesti sono indicati alla seguente pagina del sito web d'Ateneo <https://www.unicampus.it/risorse-e-uffici/internazionale>.

### **Riconoscimento del periodo di Mobilità all'estero**

Lo studente è ammesso a trascorrere un periodo di studio o tirocinio dalla Giunta della Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per l'Uomo e l'Ambiente che approva almeno una settimana prima della partenza, il suo *Learning Agreement*, proposto dallo studente, indicando le attività formative da sostenere presso l'Università ospitante.

L'Ufficio Relazioni Internazionali gestisce la mobilità internazionale, avendo cura di monitorare l'effettivo svolgimento dal *Certificate of Arrival*, inviato dallo studente entro una settimana dalla sua partenza per il periodo di mobilità, al *Certificate of Arrival, Transcript of Record, After the Mobility* documenti che attestano gli esiti della mobilità. Durante il periodo di mobilità lo studente non può sostenere esami di profitto e/o verifiche intermedie.

Al rientro della mobilità la Giunta della Facoltà Dipartimentale procede al riconoscimento delle attività svolte all'estero in relazione a quanto approvato nel *Learning Agreement*, alla verifica sulle attività effettivamente svolte all'estero, opportunamente certificate dall'Università di destinazione e organizza sessioni di esami straordinarie.

La delibera con il riconoscimento della carriera (Insegnamenti, SSD e CFU) viene inviata alla Segreteria Studenti che la inserisce nel sistema informatico di Ateneo.

### **Art. 17 - Prova finale**

La Laurea Magistrale in “Scienze e Tecnologie Alimentari e Gestione di Filiera” si consegue dopo aver superato una prova finale pari a 18 CFU. La prova finale consiste nella presentazione di un elaborato individuale scritto (tesi di laurea) il cui contenuto sviluppa un tema sperimentale o comunque con caratteristiche di innovatività. Tale elaborato è preparato dallo studente sotto la supervisione del Relatore e (se presente) di un correlatore anche esterno.

D'accordo con il relatore, l'attività relativa alla prova finale può essere svolta presso i laboratori dell'Ateneo, presso istituzioni o enti esterni, o in modo autonomo da parte del candidato nel caso in cui la natura dell'attività lo consenta. Qualora l'attività venga svolta presso istituzioni o enti esterni occorre ottenere previamente il nullaosta degli organi responsabili del CdS e formalizzare il rapporto tra l'istituzione o l'ente ospitante e l'Ateneo sulla base di un programma formativo concordato tra le parti. L'elaborato che raccoglie i risultati della suddetta attività deve essere approvato dal Relatore e successivamente discusso di fronte a una Commissione di docenti la cui composizione è stabilita dal Regolamento Didattico di Ateneo.

La tesi di laurea è depositata, a cura dello studente, in Segreteria Studenti secondo le scadenze e le modalità previste dal preposto ufficio e consegnata al Relatore almeno 15 giorni prima della presunta data di laurea al fine della predisposizione della nota di valutazione.

L'elaborato è consegnato dallo studente in copia cartacea presso la segreteria didattica 3 giorni prima della presunta data di laurea perché possa essere a disposizione della commissione con la nota di valutazione fatta dal tutor sulla base del lavoro svolto dallo studente.

Per essere ammesso a sostenere l'esame di laurea lo studente deve:

- i) aver seguito tutti i Corsi ed avere superato i relativi esami e valutazioni per un numero di CFU pari a 102;
- ii) presentare alla Segreteria Studenti apposita Domanda di Esame di Laurea (da ritirare presso la Segreteria Studenti), allegando il versamento richiesto entro i termini previsti;
- iii) avere consegnato alla Segreteria Studenti i documenti richiesti.

L'esame di laurea si svolge, di norma, nei mesi di luglio, ottobre, dicembre e marzo e verte sulla discussione della tesi di laurea preparata dal candidato in lingua italiana o in inglese secondo quanto suggerito dal Relatore.

Lo studente supera la prova finale quando consegue una votazione complessiva non inferiore a sessantasei punti, con giudizio positivo assegnato alla prova finale.

A determinare il voto di laurea, espresso in centodecimi, contribuiscono i seguenti parametri:

a) la media ponderata dei voti conseguiti negli esami curriculari, espressa in centodecimi. Al fine di valutare adeguatamente il peso che le singole attività didattiche hanno nella formazione complessiva del laureando, tale media verrà calcolata dopo aver convertito in Punti-credito (PCr) i voti conseguiti nei singoli esami (la conversione in PCr di un voto espresso in trentesimi verrà eseguita con il seguente calcolo:  $PCr = (V \times Cr \times 110) / (N \times 30)$  dove Cr = numero dei crediti attribuiti al corso, V = voto in trentesimi conseguito nel relativo esame, N = numero dei crediti conseguiti con voto previsti dall'ordinamento).

Nel computo della media non vengono considerati esami in soprannumero.

Agli esami convalidati di studenti provenienti da altre università italiane è assegnata la votazione dell'Università di provenienza. Agli esami convalidati di studenti provenienti da università straniere sia in regime di convenzione sia nell'ambito del programma scambi internazionali è assegnata la votazione dell'Università di provenienza che, quando espressa con altre scale numeriche o letterali, è convertita in trentesimi sulla base di apposite tabelle di corrispondenza o sulla base di una valutazione espressa da una commissione appositamente nominata;

b) i punti fino ad un massimo di 8 sulla base della qualità del lavoro sperimentale svolto, dall'impegno dello studente (cfr nota di valutazione presentata dal tutor), dall'esposizione e dalla discussione dell'elaborato di tesi;

Degli 8 punti, fino ad un massimo di 5 saranno assegnati su proposta del Relatore e fino ad un massimo di 3 punti su proposta degli altri membri della Commissione di Laurea con votazione a scrutinio palese in base alla media dei punteggi (numeri interi da 0 a 3) indicati individualmente dai commissari;

c) 1 punto per gli studenti che hanno completato gli esami di profitto entro il mese di febbraio del II anno di corso;

d) i punti per ogni lode ottenuta negli esami di profitto (0,1 punto per lode);

Il voto complessivo, determinato dalla somma dei punteggi previsti dalle voci "a-d" viene arrotondato per eccesso al numero intero superiore se la parte decimale del punteggio è almeno 50.

Su proposta del Presidente, la lode può essere attribuita all'unanimità dalla Commissione, ai candidati che abbiano conseguito, senza alcun arrotondamento, un punteggio di base (voce a) di almeno 103/110 (media ponderata) ed un voto complessivo (voci a-d) di almeno 110/110 senza alcun arrotondamento.

La commissione può proporre una menzione di merito per i candidati che abbiano avuto un cv accademico particolarmente qualificato. Tale menzione richiede un punteggio di base (voce a) di almeno 106.

### **Commissione di laurea**

La Commissione di laurea è composta da non meno di 5 membri e costituita in maggioranza da Professori e Ricercatori. Almeno un membro della Commissione deve essere un Professore di prima o seconda fascia.

### **Art. 18 - Certificazione della carriera universitaria**

L'Ateneo, su richiesta, fornisce ai laureati il '*Diploma Supplement*' in italiano e in inglese, che descrive la natura, il livello, il contesto, il contenuto e lo status degli studi effettuati secondo il modello standard in otto punti, sviluppato per iniziativa della Commissione Europea, del Consiglio d'Europa e dell'UNESCO.

### **Art. 19- Trasparenza e Assicurazione della Qualità**

Il Corso di Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie e Gestione di Filiera adotta le procedure per soddisfare i requisiti di trasparenza e le condizioni necessarie per una corretta comunicazione, rivolta agli studenti e a tutti i soggetti interessati. In particolare, rende disponibili le informazioni richieste dalla normativa prima dell'avvio delle attività didattiche. Inoltre, aggiorna costantemente e sollecitamente le informazioni inserite nel proprio sito internet.

Il CdS aderisce al Sistema di Assicurazione della Qualità dell'Ateneo.

### **Art. 20 Disposizioni finali**

Le modifiche al presente Regolamento sono proposte dal Consiglio della Facoltà Dipartimentale, e deliberate dal Consiglio di Amministrazione, previa delibera del Senato Accademico.

Le modifiche al presente Regolamento sono emanate con Decreto del Rettore ed entrano in vigore dall'inizio dell'anno accademico successivo all'emanazione.

Eventuali atti normativi dell'Ateneo incompatibili con quanto descritto nel presente regolamento troveranno immediata applicazione anche in assenza di una espressa modifica, ma determinano l'immediato avvio della procedura di cui al comma primo del presente articolo.

Per tutto quanto non previsto nel presente Regolamento Didattico si rinvia alle norme di legge, allo Statuto, al Regolamento Generale dell'Università Campus Bio-Medico di Roma e al Regolamento Didattico d'Ateneo.