

Regolamento didattico del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gestione di Filiera

Coorte 2023/2024

Indice

Art.1 - Premesse	2
Art. 2 - Sbocchi professionali e occupazionali	2
Art. 3 - Obiettivi formativi	4
Art. 4 - Risultati di apprendimento attesi	5
Art. 5 - Piano degli Studi	11
Art. 6 - Crediti Formativi Universitari	12
Art. 7 - Articolazione e organizzazione delle attività didattiche	12
Art. 8 - Approccio all'insegnamento e all'apprendimento	15
Art. 9 - Attività di Tutorato	15
Art. 10 – Procedure di ammissione	16
Art. 11 - Iscrizione ad anni successivi, abbreviazioni di carriera, riconoscimenti di carriere pregresse e iscrizione a corsi singoli	17
Art. 12 - Trasferimenti da altri Atenei	19
Art. 13 - Obblighi di frequenza	19
Art. 14 - Esami e altre verifiche del profitto	20
Art. 15 - Mobilità internazionale e riconoscimento degli studi compiuti	22
Art. 16 - Prova finale	23
Art. 17 - Certificazione della carriera universitaria	25
Art. 18 - Trasparenza e Assicurazione della Qualità	25
Art. 19 - Disposizioni finali	25

Art.1 - Premesse

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gestione di Filiera (di seguito denominato STAGeF) dell'Università Campus Bio-Medico di Roma (d'ora in poi Università) appartiene alla Classe delle lauree magistrali LM-70 Scienze e tecnologie alimentari (DD.MM. 16 marzo 2007) ed è erogato in modalità convenzionale.

La denominazione in inglese del Corso di Studio è "*Food science and technology and food chain management*".

La durata normale del Corso di Studio è di 2 anni.

Per conseguire il titolo di studio e, cioè, la Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gestione di Filiera lo Studente deve aver acquisito 120 Crediti Formativi Universitari (CFU).

Al compimento degli studi, l'Università rilascia 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 citata Laurea Magistrale compete la qualifica accademica di "Dottore Magistrale".

Il presente Regolamento didattico (d'ora in poi Regolamento), redatto in conformità con la normativa vigente e con i Regolamenti dell'Ateneo, disciplina l'organizzazione didattica del Corso di Studio (d'ora in poi CdS).

Art. 2 - Sbocchi professionali e occupazionali

Il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gestione di Filiera prepara alla professione di Biotecnologi (codice ISTAT 2.3.1.1.4).

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

Gli studenti di STAGeF dell'Università Campus Bio-Medico di Roma al termine del percorso formativo avranno acquisito:

Aree delle Discipline delle Tecnologie Alimentari

- Conoscenza approfondita dei principi che governano i processi di trasformazione degli alimenti da un punto di vista chimico, microbiologico e tecnologico;
- Conoscenza dei principi per la formulazione, lo sviluppo, la valutazione e il controllo di qualità di alimenti tradizionali, evoluti e di nuovi alimenti;

- Conoscenza dei metodi di analisi chimico-fisiche, microbiologiche e sensoriali dei prodotti alimentari per la determinazione della qualità, del valore nutrizionale e per la valutazione della loro sicurezza microbiologica;
- Conoscenze approfondite 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;
- Conoscenza delle diverse filiere agroalimentari e capacità di comprensione della gestione dei processi nelle varie fasi del sistema agroalimentare con particolare riferimento all'industria di trasformazione, distribuzione degli alimenti e ristorazione;
- Conoscenza degli strumenti metodologici per la valutazione dei punti critici delle filiere di produzione, per gestione dei rischi chimici, fisici e microbiologici e per la predisposizione di manuali di autocontrollo;
- Conoscenza delle basi scientifico-tecnologiche necessarie all'ottimizzazione dei processi e della gestione dei progetti di ricerca e di sviluppo industriale;
- Conoscenza 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;
- Conoscenza delle dinamiche fisiologiche e neurofisiologiche che regolano gli stimoli della fame e della sete e i fenomeni di food addiction e di disregolazione alimentare;
- Conoscenza di metodi e modelli per la gestione e l'analisi dei dati dei prodotti e dei processi alimentari e comprensione delle problematiche di gestione, e dei modelli di rappresentazione e collegamento dei dati.

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.

Area delle Discipline della Produzione e Gestione

- Adeguate conoscenze relative alle problematiche che caratterizzano i mercati agroalimentari e la gestione dei processi di liberalizzazione e delle regole della competizione.
- Conoscenza e comprensione del funzionamento dell'economia del sistema agroalimentare anche in chiave di economia circolare e sostenibilità ambientale.
- Conoscenze delle diverse filiere agroalimentari e comprensione della gestione dei processi nelle varie fasi del sistema agroalimentare (produzione primaria, industria di trasformazione, distribuzione degli alimenti e ristorazione).
- Conoscenza delle nozioni normative ed economiche necessarie all'ottimizzazione dei processi e della gestione dei progetti di ricerca e di sviluppo industriale.
- Conoscenze e comprensione della gestione delle imprese, delle filiere agro-alimentari e delle imprese di consulenza e servizi ad esse connesse.
- Conoscenze riguardanti la disciplina dei mercati agroalimentari, la tutela del Made in Italy contro frodi e contraffazioni, l'etichettatura e la tracciabilità dei prodotti agroalimentari, la disciplina dei prodotti OGM, DOP, IGP o con altre caratteristiche specifiche.

- Conoscenze dei processi biotecnologici e di miglioramento genetico che contribuiscono alla sicurezza alimentare, in termini qualitativi e quantitativi, anche in ottica di sostenibilità ambientale e di riduzione delle perdite alimentari.

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.

Area delle Attività Affini

- Conoscenze approfondite 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 (con il contributo delle discipline delle tecnologie alimentari).
- Conoscenza adeguata del fabbisogno energetico e nutrizionale dell'uomo e degli apporti dei singoli alimenti e dei fattori che regolano la biodisponibilità dei macro e micronutrienti di alimenti tradizionali, funzionali e nutraceutici.
- Conoscenza di nozioni tecnologiche ed economico-normative necessarie all'ottimizzazione dei processi e della gestione dei progetti di ricerca e di sviluppo industriale.
- Conoscenza e comprensione del funzionamento dell'economia del sistema agroalimentare anche in chiave di economia circolare.
- Conoscenze degli strumenti di gestione delle imprese di trasformazione e di consulenza e servizi ad esse connesse.
- Conoscenza delle tecniche e dei dispositivi per il monitoraggio di parametri nutrizionali legati alla conservazione e alla produzione di prodotti alimentari mediante l'utilizzo di sensori e/o sistemi di sensori in grado di garantirne la stabilità e prolungarne la shelf life.
- Conoscenza delle operazioni unitarie e dei modelli teorici e pratici nelle filiere agroalimentari (produzione primaria, industria di trasformazione, distribuzione degli alimenti e ristorazione) e dei principi che sono alla base del controllo e della sicurezza;
- 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.

Area delle Altre Attività

- Adeguate conoscenze della lingua inglese con particolare riferimento ai lessici disciplinari;
- Comprensione dell'importanza dell'approccio multidisciplinare basato sull'integrazione di competenze alla filiera agro-alimentare e all'alimentazione (con

le discipline delle tecnologie alimentari, le discipline della produzione e gestione e le attività affini);

- Conoscenza dei contesti di ricerca e produttivi nel settore agro-alimentare.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Gli studenti in STAGeF dell'Università Campus Bio-Medico di Roma al termine del percorso formativo sapranno:

Aree delle Discipline delle Tecnologie Alimentari

- gestire i meccanismi tecnologici, microbiologici, chimico-fisici che guidano i processi di trasformazione degli alimenti;
- sviluppare sistemi di controllo e gestione dell'intera filiera produttiva, anche utilizzando sistemi tecnologici avanzati e innovativi;
- sviluppare alimenti tradizionali, evoluti e nuovi alimenti che rispondano all'esigenze di salute del consumatore e di sostenibilità ambientale;
- progettare e predisporre procedure per il mantenimento della qualità degli alimenti, individuando le metodiche chimiche e microbiologiche adeguate per effettuare controlli di qualità di alimenti e per la loro valorizzazione nutrizionale;
- individuare le strategie tecnologiche e biotecnologiche necessarie per lo sviluppo di alimenti innovativi ad alta valenza dietetico-nutrizionale;
- identificare le strategie adeguate all'identificazione di frodi e contraffazioni nelle diverse filiere agroalimentari;
- formulare, rappresentare e risolvere, per via analitica o per mezzo di strumenti informatici, problemi di gestione dati legati all'analisi di prodotti e processi alimentari;
- ottimizzare la produzione attraverso l'uso dei sistemi di elaborazione delle informazioni di processi;
- lo scale-up: dall'idea di un nuovo prodotto al prototipo e al prodotto industriale.

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 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.

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.

Area delle Discipline della Produzione e Gestione

- 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;
- individuare le strategie tecnologiche e biotecnologiche necessarie per lo sviluppo di alimenti innovativi e ad alta valenza dietetico-nutrizionale e che rispondano alle regole della sostenibilità ambientale e della bio-economia;

- individuare strategie finalizzate al miglioramento della sicurezza e alla riduzione delle perdite alimentare, anche in un'ottica di sostenibilità ambientale;
- predisporre l'etichettatura di prodotti alimentari anche nell'ottica di rispondere a criteri di tracciabilità e valorizzazione del prodotto;
- individuare e mettere a punto delle strategie adeguate all'identificazione di frodi e contraffazioni nelle diverse filiere agro-alimentari;
- progettare la filiera alimentare nell'ottica dell'economia circolare e della sostenibilità ambientale;
- sviluppare sistemi di controllo e gestione dell'intera filiera produttiva, anche utilizzando sistemi tecnologici avanzati e innovativi;
- lo scale-up: dall'idea di un nuovo prodotto al prototipo e al prodotto industriale (con l'apporto delle discipline della produzione e della gestione e le attività formative affini).

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 e le visite didattiche, lo svolgimento di esercitazioni pratiche di laboratorio, la ricerca bibliografica, lo svolgimento di progetti individuali e/o di gruppo previsti nell'ambito degli insegnamenti inseriti nel piano didattico.

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.

Area delle Attività Affini

- sviluppare sistemi di controllo e gestione nell'intera filiera produttiva, anche utilizzando sistemi tecnologici avanzati e innovativi;
- sviluppare alimenti tradizionali, evoluti e nuovi alimenti nell'ottica della conservazione e miglioramento delle condizioni di salute;
- identificare le strategie adeguate all'identificazione di frodi e contraffazioni nelle diverse filiere agroalimentari;
- ottimizzare la produzione attraverso sistemi di automatizzazione;
- lo scale-up: dall'idea di un nuovo prodotto al prototipo e al prodotto industriale;
- la lettura epistemologica dei processi scientifico-culturali e tecnologici legati al sistema agro-alimentare.

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 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.

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.

Area delle Altre Attività

- Operare in contesti multidisciplinari;

- utilizzare in forma scritta e orale la lingua inglese in riferimento ai lessici disciplinari.

Il raggiungimento di tali capacità è conseguito mediante tutte le attività svolte dallo Studente e mediante l'insegnamento della lingua inglese.

Le conoscenze e le capacità di comprensione sono conseguite tramite le lezioni frontali, i tirocini e le attività di orientamento alla professione, i seminari, le visite a sedi produttive e la tesi finale.

La verifica del raggiungimento dei risultati avviene tramite esame e valutazione del tirocinio, nonché con la valutazione della tesi.

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

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 a ogni insegnamento.

Per ogni insegnamento si definiscono:

- Denominazione
- Anno di offerta
- Anno di corso
- Lingua di erogazione
- Carico didattico in crediti formativi universitari (per ciascun modulo, se articolato in moduli)
- Tipo di attività didattica
- Tipo di esame
- Valutazione
- Periodo didattico d'erogazione: semestre di erogazione (per ciascun modulo, se articolato in moduli)
- Moduli componenti (se articolato in moduli)
- Settore scientifico-disciplinare (per ciascun modulo, se articolato in moduli)
- Numero di ore di attività didattica assistita (per ciascun modulo, se articolato in moduli)
- Docente/i (per ciascun modulo, se articolato in moduli)
- Obiettivi formativi
- Prerequisiti
- Contenuti
- Metodi didattici: 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
- Metodi e criteri di verifica dell'apprendimento
- Criteri di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale
- Materiale didattico utilizzato e materiale didattico consigliato.

La Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per lo Sviluppo Sostenibile e One Health aggiorna annualmente il piano degli studi e ne cura la pubblicazione sul sito web

istituzionale, a seguito dell'approvazione della "Didattica Programmata" da parte del Senato Accademico, su proposta del Consiglio di Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per lo Sviluppo Sostenibile e One Health.

Lo Studente, annualmente, dovrà dichiarare le attività da inserire nel proprio piano degli studi secondo le modalità e le scadenze comunicate dalla Segreteria Didattica del CdS.

Lo Studente inserisce nel proprio piano degli studi gli insegnamenti elettivi per il numero di CFU indicati nel piano degli studi. In aggiunta, lo Studente ha la possibilità di inserire ulteriori esami (fino a un massimo di 12 CFU), che, se sostenuti, non concorrono al raggiungimento dei crediti obbligatori per il conseguimento della Laurea Magistrale, ma sono considerati, in termini di votazione e CFU, ai fini del computo della media ponderata. È possibile presentare un piano degli studi individuale comprendente anche attività formative diverse da quelle previste dal piano degli studi proposto, purché in coerenza con gli obiettivi formativi del CdS.

La coerenza del piano degli studi verrà valutata dalla Giunta della Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per lo Sviluppo Sostenibile e One Health.

Art. 6 - Crediti Formativi Universitari

Il Credito Formativo Universitario (CFU) è l'unità di misura del lavoro dello Studente per l'espletamento di ogni attività formativa prevista nel suo piano degli studi. A ogni CFU corrispondono, di norma, 25 ore di impegno complessivo per lo Studente.

Per il Corso di Laurea Magistrale di Scienze e Tecnologie Alimentari e Gestione di Filiera le 25 ore di impegno complessivo per lo Studente, corrispondenti a n. 1 (uno) CFU sono, così, ripartite a seconda della tipologia d'attività didattica prevista:

- Lezioni frontali, 1 CFU = 8 ore di lezioni frontali + 17 ore di apprendimento autonomo;
- Laboratori didattici/esercitazioni, 1 CFU = 12 ore d'attività nei laboratori didattici/esercitazioni + 13 ore d'apprendimento autonomo;
- Laboratori linguistici, 1 CFU = 20 ore di laboratori linguistici + 5 ore per l'apprendimento autonomo;
- Tirocinio formativo ed elaborato finale (tesi di laurea magistrale), 1 CFU = 25 ore di tirocinio o per la preparazione dell'elaborato finale.

Art. 7 - Articolazione e organizzazione delle attività didattiche

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 quelli caratterizzanti, anche con riguardo alle culture di contesto e alla formazione interdisciplinare;
- c) attività autonomamente scelte dallo Studente, purché coerenti con il suo progetto formativo;
- d) attività relative alla preparazione della prova finale per il conseguimento del titolo di studio;

- e) attività relative alla conoscenza di almeno una lingua dell'Unione Europea diversa dall'italiano;
- f) attività, non previste nei punti precedenti, volte ad acquisire ulteriori conoscenze linguistiche, nonché 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 tramite:

- 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

Può essere prevista, nei limiti definiti dalla normativa vigente la “didattica a distanza” definita come 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 asincrona.

Tipologie di attività didattiche

Le tipologie di attività didattiche possono comprendere:

- Corsi Integrati

Allo scopo di conseguire le finalità formative dell'Ordinamento Didattico del CdS, gli insegnamenti possono essere organizzati in Corsi Integrati (C.I.), 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 lo Sviluppo Sostenibile e One Health.

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

- rappresenta per gli studenti la figura di riferimento del corso;
- propone al Presidente di CdS 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 degli esami di profitto;
- 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.

- Lezione ex cathedra

Si definisce “lezione ex cathedra” la trattazione, tramite didattica frontale, di specifici argomenti facenti parte del curriculum formativo previsto per il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gestione di Filiera.

- Seminario

Il “Seminario” è un'attività didattica che ha le stesse caratteristiche della lezione ma può interessare diversi ambiti disciplinari. Le attività seminariali possono essere interuniversitarie.

- Esercitazioni/ attività pratiche

Le esercitazioni/attività pratiche sono attività che consentono allo Studente di consolidare le conoscenze acquisite nelle lezioni frontali e di conseguire competenze attraverso attività di laboratorio, discussione di casi reali, simulazioni.

- Laboratori

Le attività di laboratorio (svolte in laboratori didattici e/o di ricerca) costituiscono una forma di didattica interattiva indirizzata agli studenti eventualmente organizzati in gruppi. Sono attività assistite che prevedono l'interazione dello Studente con strumenti, apparecchiature e software applicativi.

- Attività formativa professionalizzante/ tirocinio

Consiste in un Tirocinio di Formazione e Orientamento, svolto dagli studenti del Corso di Laurea Magistrale prima del conseguimento del relativo titolo, presso Aziende, Enti convenzionati o unità di ricerca dell'Ateneo o esterni. L'elenco delle convenzioni attive è disponibile presso l'Ufficio Career Service all'indirizzo web <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 dell'elaborato finale.

- Didattica tutoriale

L'attività di didattica tutoriale costituisce una forma di didattica interattiva indirizzata a singoli o a gruppi di studenti; tale attività didattica è condotta da un Tutor di disciplina, il cui compito è quello di colmare eventuali lacune formative e di assistere gli studenti nel processo di acquisizione delle conoscenze e delle abilità richieste per il raggiungimento dei risultati di apprendimento previsti dal percorso formativo. Il Consiglio della Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per lo Sviluppo Sostenibile e One Health, su proposta del Presidente del CdS, nomina i Tutor di disciplina nel rispetto della vigente normativa.

- Corsi di Inglese

I Corsi di Inglese vengono erogati attraverso il Centro Linguistico di Ateneo.

- Prova finale

La prova finale per il conseguimento della Laurea Magistrale STAGeF è volta a dimostrare il livello delle conoscenze e delle capacità acquisite dal laureato magistrale al termine del suo percorso formativo e il livello di maturità raggiunto in termini di autonomia intellettuale e operativa, di capacità di collegamento dei diversi saperi appresi nel corso di studi e la capacità di comunicare e trasferire le conoscenze.

La struttura e le modalità di svolgimento della prova finale sono definite nell'art. 16 del presente Regolamento.

- Apprendimento autonomo

Il CdS 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 autonomo sono dedicate:

- all'utilizzazione individuale, in modo autonomo o dietro indicazione dei Docenti dei sussidi didattici (testi, simulatori, audiovisivi, programmi per computer, etc.) messi a disposizione dal corso per l'auto-apprendimento e per l'autovalutazione, al fine di conseguire gli obiettivi formativi prefissi.
- allo studio personale, per la preparazione degli esami di profitto.

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

Il CdS 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 e nell'organizzazione dello studio, prevedendo metodi didattici che favoriscano la partecipazione attiva nel processo di apprendimento con spirito critico, nonché un approccio alla didattica "*research based*" e "*problem based*".

Art. 9 - Attività di Tutorato

Nel 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 e nello svolgimento delle attività di laboratorio. Il tutorato Linguistico è erogato dal Centro Linguistico d'Ateneo.

Art. 10 – Procedure di ammissione

L'accesso al CdS è a numero programmato (ex art.2 comma 1 L. n. 264/1999). Il numero di studenti previsto è programmato annualmente in funzione delle risorse didattiche a disposizione dell'Università, nonché sulla base della domanda del mondo del lavoro.

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.

Gli studenti devono, inoltre, dimostrare una capacità di utilizzo della lingua inglese parlata e scritta certificata da un livello B1.

L'ammissione al Corso di Laurea Magistrale è in ogni caso subordinata, oltre che al possesso dei requisiti curriculari predeterminati, all'accertamento della adeguatezza della preparazione personale che consiste nella valutazione del *Curriculum Studiorum* e dei titoli posseduti (voto di laurea o media universitaria, anni impiegati per il conseguimento del titolo di studio, conoscenza della lingua inglese) documentati dal candidato all'interno della domanda di partecipazione al concorso di ammissione.

La verifica del possesso dei prerequisiti soprariportati e dell'adeguatezza della preparazione personale viene valutata da una apposita commissione nominata dalla Giunta della Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per lo Sviluppo Sostenibile e One Health.

La procedura d'ammissione è definita, annualmente, nel Bando di concorso d'ammissione dedicato e pubblicato sul sito web di Ateneo all'indirizzo <https://www.unicampus.it/ammissioni-corsi-di-laurea/>.

È previsto, nell'ambito dell'ammissione al CdS l'accesso a uno specifico percorso integrativo, denominato "*Percorso di Eccellenza del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gestione di Filiera*", con borsa di studio a copertura totale del contributo unico universitario per il biennio di corso, fatto salvo la soddisfazione di requisiti per il mantenimento della borsa entro il 31 ottobre di ciascun anno di corso. Esso consiste in attività formative aggiuntive a quelle del CdS stesso proposte con lo scopo di valorizzare la formazione degli studenti iscritti, meritevoli e interessati ad attività di approfondimento e di integrazione culturale e di approccio alla metodologia della ricerca scientifica.

Il complesso delle attività formative previste dal Percorso di Eccellenza comporta per lo Studente un impegno complessivo di 10 CFU e non dà luogo al riconoscimento di CFU utilizzabili per il conseguimento dei titoli universitari rilasciati dall'Università.

Al conseguimento del titolo di studio, l'Università rilascia allo Studente che ha concluso il suo Percorso, oltre al diploma di Laurea, un'attestazione di conseguimento del Percorso di Eccellenza. Tale attestazione viene registrata nella carriera dello Studente in termini di CFU extracurricolari acquisiti che confluiscono nel suo *Diploma Supplement*.

L'accesso al percorso di eccellenza è regolato all'interno del citato bando di concorso d'ammissione al CdS pubblicato sul sito web d'Ateneo all'indirizzo <https://www.unicampus.it/ammissioni/lauree/esami-di-ammissione> che definisce i requisiti di accesso e i requisiti di mantenimento.

Art. 11 - Iscrizione ad anni successivi, abbreviazioni di carriera, riconoscimenti di carriere pregresse e iscrizione a corsi singoli

Il passaggio dello Studente da un anno al successivo è consentito a prescindere dal numero di esami sostenuti.

La possibilità di sostenere gli esami per gli anni successivi è determinata dalle eventuali propedeuticità culturali annualmente definite e pubblicate con il piano degli studi.

Lo Studente è iscritto "**fuori corso**" qualora abbia seguito il proprio CdS 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.

Abbreviazioni di carriera e riconoscimento di carriere pregresse

La Giunta della Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per lo Sviluppo Sostenibile e One Health (d'ora in poi Giunta della Facoltà Dipartimentale), su specifica richiesta dello Studente all'atto dell'iscrizione, può riconoscerli attività formative, attribuibili a specifici SSD, acquisite presso precedenti Corsi di Laurea Magistrale o di Laurea Magistrale a ciclo unico sia dell'Ateneo sia di altre università italiane o straniere.

Lo Studente deve presentare richiesta di riconoscimento degli esami di profitto superati presso altro Ateneo alla Segreteria Studenti dell'Università entro e non oltre due settimane dopo la pubblicazione dell'esito della prova di ammissione al CdS.

La Giunta della Facoltà Dipartimentale verifica la rispondenza dei programmi degli insegnamenti sostenuti nel precedente CdS rispetto a quelli previsti dal piano degli studi del Corso di Laurea Magistrale STAGeF.

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.

In tutti i casi, i CFU acquisiti da uno Studente in precedenti carriere possono essere valutati per un eventuale riconoscimento solo qualora la richiesta riguardi esami di profitto sostenuti da non più di 8 (otto) anni dalla data della richiesta.

Riconoscimento della Laurea conseguita presso Università estere

L'art. 2 della Legge 148 del 2002 stabilisce che *“la competenza per il riconoscimento dei cicli e dei periodi di studio svolti all'estero e dei titoli di studio stranieri, è attribuita alle Università ed agli Istituti di istruzione universitaria, che la esercitano nell'ambito della loro autonomia e in conformità ai rispettivi ordinamenti, fatti salvi gli accordi bilaterali in materia”*.

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 8 (otto) anni accademici consecutivi.

La sospensione della frequenza per un numero di anni superiore a 4 (quattro) impone l'iscrizione a un anno del CdS deliberato dal Consiglio della Facoltà Dipartimentale.

Si possono prevedere forme di verifica periodica dei crediti acquisiti, al fine di valutarne la non obsolescenza dei contenuti conoscitivi. Gli studenti interessati a tale verifica saranno informati con un preavviso di almeno 6 (sei) mesi. Qualora venga rilevata l'obsolescenza dei contenuti culturali e professionali dei crediti acquisiti, la Giunta della Facoltà Dipartimentale procederà alla definizione degli esami integrativi da sostenere sui singoli insegnamenti.

Iscrizione a corsi singoli

In relazione alle competenze dell'Università in materia di educazione permanente e ricorrente, tutte le persone interessate che non siano iscritte a Corsi di Studio dell'Università, ma che, avendone i titoli, chiedano di essere iscritte nella prospettiva di una successiva prosecuzione della loro carriera per aggiornamento culturale o a integrazione delle loro competenze professionali, possono essere ammesse a seguire per un anno accademico singoli insegnamenti svolti in Corsi di Laurea e in Corsi di Laurea Magistrale attivati presso l'Università e a sostenere i relativi esami di profitto, ricevendone regolare attestazione, comprensiva dell'indicazione dei CFU conseguiti.

A chi usufruisce di tale facoltà non è consentito seguire più di 2 (due) insegnamenti in ciascun anno accademico, salvo situazioni particolari preventivamente autorizzate.

Usufruiscono della medesima norma i Laureati, i quali abbiano necessità di seguire gli insegnamenti e superare gli esami di profitto di discipline non inserite nei percorsi formativi seguiti per il conseguimento della Laurea ma che, in base alle disposizioni in vigore, siano richiesti per l'ammissione a Lauree Magistrali o a Scuole di Specializzazione ovvero a concorsi pubblici.

La misura del contributo da versare nel caso di ammissione a uno o più corsi singoli è stabilita annualmente dal Consiglio di Amministrazione dell'Università ed è riportata nel "Regolamento Tasse e Contributi" d'Ateneo.

Riconoscimento crediti presso Atenei Italiani

È possibile l'acquisizione di CFU presso altri atenei italiani sulla base di convenzioni stipulate tra le istituzioni interessate, ai sensi della normativa vigente.

La richiesta di riconoscimento dei CFU acquisiti deve essere presentata alla Segreteria Didattica del CdS secondo le scadenze rese note ogni anno dalla segreteria stessa.

La Giunta della Facoltà Dipartimentale verifica la rispondenza della validità delle competenze teorico pratiche acquisite e ne delibera l'eventuale inserimento in carriera.

Art. 12 - Trasferimenti da altri Atenei

Di norma non sono ammessi trasferimenti al Corso di Studio.

Eventuali deroghe possono essere stabilite nel citato bando di concorso d'ammissione di cui all'art. 10 del presente Regolamento.

Art. 13 - Obblighi di frequenza

La frequenza degli insegnamenti del CdS – sebbene fortemente consigliata - non è obbligatoria, fatto salvo per le attività di laboratorio eventualmente previste nei singoli insegnamenti.

È possibile richiedere l'esenzione dalla frequenza delle attività didattiche per gravi e documentati problemi di salute. Detta richiesta di esenzione dev'essere presentata tempestivamente, tramite apposita istanza, all'Ufficio Diritto allo Studio d'Università che la sottoporrà a valutazione d'una dedicata Commissione Medica. La Commissione Medica esprimerà un parere che, a seconda della gravità della patologia potrà contemplare la frequenza da remoto o l'assoluta astensione dalla frequenza. L'Ufficio Diritto allo Studio inoltrerà il parere della Commissione Medica al Presidente del CdS e, qualora sia stato accertato l'effettivo grave impedimento alla frequenza, quest'ultimo si attiverà al fine di consentire allo Studente il recupero delle lezioni mancanti, rendendo disponibili materiali didattici integrativi e coinvolgendo il servizio di tutorato personale e disciplinare.

Per le Studentesse in stato di gravidanza vale quanto disposto dai termini di legge con particolare riguardo al D. Lgs n. 151 del 26/3/2001 che vieta di adibire le Studentesse in stato di gravidanza, e fino al settimo mese dopo il parto, ad attività di laboratorio.

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

Art. 14 - Esami e altre verifiche del profitto

Il Consiglio della Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per lo Sviluppo Sostenibile e One Health approva il calendario degli esami di profitto necessari per valutare l'apprendimento degli studenti e la composizione delle relative Commissioni d'esame proposte dal Presidente del CdS, sentiti i Docenti, o i Docenti Coordinatori dei C.I..

Le valutazioni formative e gli esami di profitto devono essere sostenuti dallo Studente in presenza nell'Università.

Come da art. 5 del presente Regolamento, la scheda di ogni insegnamento del CdS definisce i metodi e i criteri di verifica dell'apprendimento e, altresì, i criteri di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale.

La verifica dell'apprendimento può avvenire attraverso valutazioni formative e valutazioni certificative.

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. Quando attuate, non hanno valore certificativo, non sono obbligatorie (per lo Studente) e non esonerano lo Studente dal presentare l'intero programma del corso in sede di valutazione certificativa, avendo come unico scopo quello di aiutarlo nel controllare lo stato della sua preparazione. Devono comunque essere organizzate in modo da non ostacolare la frequenza di altri corsi;
- **prove idoneative**, di norma 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, o di parte di esso; 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 di profitto. Lo Studente è comunque tenuto a dimostrare in sede di esame la conoscenza degli argomenti relativi alla prova idoneativa 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 didattiche, 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 conoscenza dei contenuti previsti dall'insegnamento
- b) la proprietà di linguaggio nella trattazione o nel rispondere ai quesiti posti
- c) la capacità di analisi e di logica
- d) il livello di strutturazione delle argomentazioni.

La valutazione, segue, quindi il seguente schema:

Intervallo	Grado	Criteri generali di valutazione
30-30 e lode	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
27-29	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.
23-26	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.
18-22	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.
< 18	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 norma, di almeno 2 (due) settimane. Il numero degli appelli è fissato in almeno 2 (due) per ogni sessione di esame al termine del ciclo didattico e almeno 1 (uno) per mese nelle altre sessioni.

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.

Il calendario degli esami di profitto è affisso, con adeguato anticipo, nella pagina web del Corso di laurea magistrale al sito <http://www.unicampus.it> sul portale ESSE3.

La Commissione di esame è costituita da almeno 2 (due) membri, impegnati nel relativo Corso di insegnamento ed è presieduta, di norma, dal Docente Coordinatore dell'insegnamento. All'interno della Commissione d'esame può essere nominato uno o più 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 citata Commissione può disporre la sostituzione dei membri ufficiali con i membri supplenti della stessa.

Art. 15 - Mobilità internazionale e riconoscimento degli studi compiuti

L'Ateneo promuove la mobilità internazionale per lo svolgimento di periodi di studio, per le attività volte alla preparazione dell'elaborato finale o di tirocinio in uscita e in ingresso, anche in modalità blended o virtuale, nell'ambito di accordi internazionali stipulati con Atenei o presso enti pubblici o privati.

L'Università partecipa, altresì, al progetto ERASMUS+ e attraverso numerosi accordi di mobilità internazionale con Paesi sia comunitari, sia extracomunitari che consentono la permanenza all'estero per lo svolgimento di periodi di studio (*mobility for study*) o di tirocinio/elaborato finale (*mobility for traineeship*).

Le informazioni sono aggiornate e rese disponibili agli studenti attraverso le pagine dedicate alla Mobilità Internazionale presenti sul sito web dell'Università.

Lo Studente per accedere alla mobilità nell'ambito del programma ERASMUS+ deve presentare al "Referente alla Mobilità internazionale del CdS Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gestione di Filiera" la sua proposta di Learning Agreement for studies redatto insieme all'Ufficio Relazioni Internazionali dell'Università. Nel Learning Agreement for studies sono indicati gli insegnamenti e le attività formative che lo Studente desidera sostenere presso l'Ateneo estero ospitante. Detto Referente, acquisito il parere dei Docenti Coordinatori degli insegnamenti da seguire e dei quali sostenere gli esami di profitto all'estero, trasmette al Referente della Mobilità internazionale della Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per lo Sviluppo Sostenibile e One Health detto documento per l'approvazione definitiva.

Riconoscimento del periodo di Mobilità all'estero

L'Ufficio Relazioni Internazionali dell'Università gestisce la mobilità internazionale degli studenti.

Lo Studente, entro una settimana dalla partenza per il periodo di mobilità, deve inviare all'Ufficio Relazioni Internazionali il *Certificate of Stay*, che attesta la sua effettiva partenza per la destinazione estera. I documenti che attestano gli esiti della mobilità dello Studente, che dovranno essere inviati a cura dello Studente stesso all'Ufficio Relazioni Internazionali dell'Università, sono il *Transcript of Record* e *After the Mobilty* una volta rientrato in Italia. Durante il periodo di mobilità (anche non legati a programmi comunitari e internazionali) lo studente non può sostenere esami di profitto e/o prove idoneative o intermedie in Università.

Al rientro dalla mobilità estera, il Presidente del CdS procede al riconoscimento delle attività svolte dallo Studente all'estero, in relazione a quanto approvato nel suo *Learning Agreement*, alla verifica sulle attività effettivamente svolte all'estero, opportunamente certificate dall'Università ospitante e provvede a proporle alla Giunta della Facoltà Dipartimentale. La delibera della Giunta della Facoltà Dipartimentale, con il riconoscimento della carriera (Insegnamenti, SSD e CFU) viene inviata all'Ufficio Relazioni Internazionali e, congiuntamente, alla Segreteria Studenti che la inserisce nel sistema gestionale della carriera degli studenti dell'Università (ESSE3).

Lo Studente che ha sostenuto un intero semestre accademico all'estero con profitto, una volta rientrato in Università, è autorizzato a partecipare alle sessioni di esami straordinarie del semestre successivo già programmate in sede.

Gli studenti possono partecipare a mobilità di tirocinio e/o ricerca per l'elaborato finale fuori dal programma ERASMUS+ (extra-Erasmus). Tuttavia, sono obbligati a seguire le stesse procedure in termini di approvazione e di riconoscimento. Il Learning Agreement per mobilità extra-Erasmus è fornito dall'Ufficio Relazioni Internazionali ed è disponibile nelle pagine web dedicate sul sito dell'Università.

Art. 16 - 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 discussione orale davanti - e con - una Commissione di Laurea Magistrale di un elaborato individuale, redatto in lingua italiana o inglese, il cui contenuto sviluppa un tema sperimentale o comunque con caratteristiche di innovatività. Detto elaborato è sviluppato dallo Studente sotto la guida di uno o più Docenti. Il Docente/i che segue/ono direttamente lo Studente nella redazione del suo elaborato finale è/sono definito/i Relatore/i. A discrezione del/dei Relatore/i può essere previsto anche uno o più Correlatori che coadiuvano lo Studente nella redazione del suo elaborato finale. Il Correlatore può essere un professionista dell'azienda/ente presso la quale lo Studente ha svolto il Tirocinio di Formazione e Orientamento.

D'accordo con il Relatore, l'attività relativa alla prova finale può essere, infatti, svolta presso i laboratori di ricerca dell'Università, presso aziende, 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 sia svolta presso aziende, 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 finale che raccoglie i risultati della suddetta attività deve essere

approvato dal Relatore/i e dal/dagli eventuale/i Correlatore/i affinché possa essere ammesso alla prova finale prevista nel piano degli studi.

Per essere ammesso a sostenere la prova finale lo Studente deve aver conseguito tutti i CFU relativi agli insegnamenti previsti nel suo piano degli studi e al tirocinio; deve aver presentato alla Segreteria Studenti apposita Domanda di Esame di Laurea Magistrale (da ritirare presso la Segreteria Studenti), allegando il versamento richiesto entro i termini previsti; deve avere consegnato alla Segreteria Studenti i documenti richiesti.

La prova finale può essere sostenuta in una delle 5 (cinque) sessioni organizzate dall'Università che, orientativamente, cadono nei mesi di luglio, ottobre, dicembre, febbraio-marzo e maggio.

Lo svolgimento della prova finale prevede, da parte dello Studente, la presentazione (Power Point) del suo elaborato alla Commissione di Laurea Magistrale e la relativa discussione: il tempo massimo a disposizione per lo svolgimento della prova finale è pari a 20 minuti.

La Commissione di Laurea Magistrale esprime la propria valutazione sentito il Relatore/i, l'eventuale/i Correlatore/i e tenendo conto della valutazione degli esami di profitto dello Studente.

A determinare il voto di laurea, espresso in 110 (centodecimi), contribuiscono i seguenti parametri:

a) la media ponderata dei voti conseguiti negli esami di profitto, espressa in 110 (centodecimi).

b) assegnazione fino a un massimo di 8 (otto) punti da parte della Commissione di Laurea Magistrale sulla base della qualità del lavoro sperimentale svolto dallo Studente, dall'impegno da lui profuso (sentito il/i Relatore/i), dalla sua esposizione e dalla discussione dell'elaborato finale;

c) assegnazione di 1 (uno) punto per gli studenti che hanno completato gli esami di profitto entro la fine della sessione ordinaria del I° semestre del II anno di CdS;

d) assegnazione di 0,1 punto per ogni Lode ottenuta negli esami di profitto;

Il voto complessivo, determinato dalla somma dei punteggi previsti dalle lettere da a) a d) del presente art. 16, viene arrotondato per eccesso al numero intero superiore se la parte decimale del punteggio è almeno 50.

Lo Studente supera la prova finale se consegue una votazione complessiva non inferiore a 66/110 (sessantasei punti su centodieci), con giudizio positivo assegnato dalla Commissione di Laurea alla prova finale.

Su proposta del Presidente della Commissione di Laurea Magistrale, la lode può essere attribuita all'unanimità dalla Commissione stessa agli studenti che abbiano conseguito una media ponderata degli esami di profitto di almeno 103/110 e un voto complessivo di almeno 110/110.

La commissione può proporre una "*menzione di merito*" per gli studenti che abbiano avuto un curriculum accademico particolarmente qualificato. Tale menzione richiede una media ponderata di almeno 106.

Commissione di Laurea Magistrale

La Commissione di Laurea Magistrale (d'ora in poi Commissione) è composta da non meno di 5 membri ed è costituita in maggioranza da Professori e Ricercatori. Almeno un membro della Commissione deve essere un Professore di prima o seconda fascia afferente all'Università. La composizione della Commissione di Laurea è definita, per ogni anno

solare, dal Consiglio della Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per lo Sviluppo Sostenibile e One Health.

Le funzioni di Presidente della Commissione sono svolte dal Presidente del CdS che, se impossibilitato per giustificati motivi, sarà sostituito dal Preside della Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per lo Sviluppo Sostenibile e One Health. Se il Preside è, a sua volta, impossibilitato per giustificati motivi, sarà sostituito dal Vicepreside. Nel caso d'entrambe le impossibilità, la seduta di Laurea Magistrale sarà presieduta da un Professore Ordinario afferente alla Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per lo Sviluppo Sostenibile e One Health.

Art. 17 - Certificazione della carriera universitaria

L'Università, 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. 18 - Trasparenza e Assicurazione della Qualità

La 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. 19 - 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.

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.