

# **Regolamento Didattico del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e Food Design**

**Coorte 2024/2025**

## **Indice**

<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> .....	6
<b>Art. 5 - Piano degli Studi</b> .....	9
<b>Art. 6 - Crediti Formativi Universitari</b> .....	11
<b>Art. 7 - Articolazione e organizzazione delle attività didattiche</b> .....	11
<b>Art. 8 - Approccio all'insegnamento e all'apprendimento</b> .....	14
<b>Art. 9 - Attività di Tutorato</b> .....	14
<b>Art. 10 – Procedure di ammissione</b> .....	14
<b>Art. 11 - Iscrizione ad anni successivi, abbreviazioni di carriera, riconoscimenti di carriere pregresse e iscrizione a corsi singoli</b> .....	15
<b>Art. 12 - Trasferimenti da altri Atenei</b> .....	17
<b>Art. 13 - Iscrizione a tempo parziale</b> .....	17
<b>Art. 14 - Obblighi di frequenza</b> .....	17
<b>Art. 15 - Esami e altre verifiche del profitto</b> .....	19
<b>Art. 16 - Mobilità internazionale e riconoscimento degli studi compiuti</b> .....	22
<b>Art. 17 - Prova finale</b> .....	22
<b>Art. 18 - Certificazione della carriera universitaria</b> .....	24
<b>Art. 19 - Trasparenza e Assicurazione della Qualità</b> .....	24
<b>Art. 20 - Disposizioni finali</b> .....	24

*A supporto della lettura del documento, si segnala che l'uso del genere maschile per indicare i soggetti, gli incarichi e gli stati giuridici è da intendersi riferito a entrambi i generi e risponde esclusivamente a esigenze di leggibilità del testo*

### **Art.1 - Premesse**

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e Food Design (di seguito denominato FOODTECH) 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 Design*".

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 Food Design, 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 Food Design, 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 Food Design prepara alla professione di Biotecnologi (codice ISTAT 2.3.1.1.4) e di Tecnologi alimentari - (codice ISTAT 2.3.1.1.8).

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

Le Laureate e i laureati magistrali in Scienze e Tecnologie Alimentari e Food Design potranno svolgere le seguenti funzioni in un contesto di lavoro:

- sviluppo, gestione e organizzazione dei processi produttivi degli alimenti, perseguendo il miglioramento della qualità e della efficacia ed efficienza del sistema con particolare riferimento alla promozione della salute del consumatore e alla garanzia della sostenibilità e dell'eco-compatibilità della filiera agro-alimentare e agro-industriale. Il laureato recepisce e propone innovazioni (bioeconomia, intelligenza artificiale) relative alle varie attività professionali del settore alimentare:
- coordinamento della programmazione e della formazione legate alla produzione,
- effettuare controlli sulle materie prime, prodotti finiti e ausili tecnologici
- gestire i vari processi della filiera alimentare identificando eventuali punti critici e opportunità.

- verificare la conformità alle normative aziendali,
- sovrintendere alle attività di conservazione, distribuzione, somministrazione, controllo e analisi di alimenti e bevande,
- progettare nuovi alimenti secondo le metodologie applicate nel Food Design promuovendo l'ideazione, la progettazione, la formulazione e lo sviluppo e il lancio sul mercato di prodotti alimentari tradizionali evoluti e innovativi in un contesto di bioeconomia e sostenibilità ambientale
- coordinare e gestire le attività di produzione e conservazione di alimenti rispondenti a specifiche esigenze di qualità, sicurezza e sostenibilità
- introdurre metodologie di gestione di mense di ristorazione collettiva per ridurre gli sprechi e migliorare la sostenibilità dei processi.

### **Competenze associate alla funzione**

Il laureato magistrale presenta competenze avanzate e capacità professionali che consentono di coordinare e gestire le attività:

- di pianificazione, coordinamento e gestione dei processi di trasformazione alimentare, dall'approvvigionamento della materia prima al prodotto finito, utilizzando processi innovativi e tecnologie avanzate;
- di progettazione di “atti alimentari” riferibili all’ideazione, la preparazione, la realizzazione, la produzione e la comunicazione del cibo;
- di analisi dei prodotti alimentari e delle bevande
- d’innovazione, progettazione (food design) e sviluppo di prodotti alimentari e di processi alimentari e settori correlati, come alimenti funzionali, integratori alimentari e nutraceutica;
- di controllo di qualità degli alimenti e della filiera alimentare;
- di responsabilità nella supervisione e gestione dei processi di convalida, certificazione e controllo alimentare in laboratori, sia quelli pubblici che privati.
- normative e regolatorie per il sistema alimentare;
- di tutela del Made in Italy contro frodi, contraffazioni, e italian sounding
- di gestione dell'etichettatura/etichettatura nutrizionale e tracciabilità dei prodotti alimentari, nonché la disciplina dei prodotti OGM, DOP, IGP etc.
- di microbiologia predittiva e dei processi biotecnologici per la produzione di ingredienti, alimenti e bevande
- dei marcatori di processo e di prodotto per la gestione dei processi e valutazione della qualità degli alimenti
- di gestione dei piani di autocontrollo e di valutazione del rischio per le filiere alimentari
- di sviluppo dei metodi e delle procedure per la caratterizzazione/valorizzazione dei

prodotti alimentari utilizzando anche tecnologie innovative quali: sensoristica, IoT, Intelligenza Artificiale.

Il Laureato Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e Food Design mette in pratica la sua competenza scientifica attraverso sperimentazioni di laboratorio, visite didattiche, stage e tirocini presso enti di ricerca e aziende alimentari. Applica le sue competenze in vari settori, tra cui medicina, produzione di beni e servizi, agricoltura, allevamento, farmaceutica e alimentazione umana e animale.

### **Sbocchi occupazionali**

Con riferimento alla classificazione delle professioni operata dall'ISTAT, le laureate e i laureati del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e Food Design hanno sbocchi lavorativi nell'ambito delle professioni di elevata qualificazione del settore agroalimentare.

In particolare, il laureato può trovare sbocchi occupazionali, sia come liberi professionisti sia come lavoratori dipendenti, in:

- industrie alimentari e aziende collegate alla progettazione (food design), 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 agroalimentare;

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

Le laureate e i laureati Magistrali in Scienze e Tecnologie Alimentari e Food Design possono svolgere la professione di tecnologo alimentare in regime libero professionale, iscrivendosi all'albo dell'ordine professionale dei Tecnologi alimentari e di Dottore Agronomo e Dottore Forestale, previo superamento dell'Esame di Stato.

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

Il Corso di Laurea Magistrale in “Scienze e Tecnologie Alimentari e Food Design” è un corso si propone di formare figure professionali con competenze avanzate nel settore delle scienze e tecnologie alimentari per gestione, controllo, e sviluppo di prodotti e processi all'interno delle filiere alimentari.

Le laureate e i laureati magistrali avranno competenze specifiche nel Food Design per contribuire alla creazione e progettazione di prodotti alimentari distintivi che soddisfino non solo l'adeguatezza nutrizionale, ma anche le aspettative di sostenibilità, ambientale, economica e sociale.

Tali competenze si tradurranno in una figura in grado di saper gestire, in modo innovativo e consapevole, le necessità aziendali, del mercato e della ricerca secondo una visione olistica legata alla produzione alimentare. Le laureate e i laureati magistrali saranno in grado di creare innovazione mediante competenze specifiche negli ambiti dei processi della microbiologia e tecnologia alimentare, della progettazione di alimenti (con particolare riferimento all'Italian Food Design) e della chimica degli alimenti. Completeranno la formazione competenze trasversali legate agli aspetti normativi, regolatori, di bioeconomia, di marketing, di sensori e dell'intelligenza artificiale.

Il percorso formativo vede, al primo anno, il raggiungimento dei seguenti obiettivi formativi specifici declinati nelle seguenti aree formative:

- area dell'analisi della filiera agroalimentare: gestione dei processi nelle varie fasi produttive degli alimenti dal campo alla tavola;
- area dei processi e delle tecnologie: processi innovativi delle tecnologie alimentari per la trasformazione e conservazione degli alimenti, marcatori di processo e di prodotto per la gestione dei processi e la valutazione della qualità degli alimenti, valutazione del ciclo di vita delle produzioni e trasformazioni degli alimenti, sviluppo di metodi e procedure per la caratterizzazione/valorizzazione dei prodotti agro-alimentari utilizzando anche tecnologie innovative quali sensoristica, IoT, Intelligenza Artificiale;
- area chimica e microbiologica: metodiche avanzate per le analisi chimico-fisiche e microbiologiche e di biotecnologie microbiche per la valorizzazione degli alimenti;
- area biotecnologica: biotecnologie vegetali e miglioramento genetico per la produzione di nuovi alimenti sostenibili;
- area giuridica del settore alimentare: normativa e attività regolatoria per il sistema alimentare.
- e al secondo anno il raggiungimento dei seguenti obiettivi formativi specifici declinati nelle seguenti aree formative:
  - area dei processi e delle tecnologie: metodiche sensoriali per la valutazione della qualità e sicurezza degli alimenti, progettazione (food design) per la formulazione e lo sviluppo di alimenti tradizionali evoluti;
  - area dell'economia e dei mercati: bioeconomia, gestione e marketing delle imprese alimentari e sostenibilità aziendale;
  - area giuridica del settore alimentare: etichettatura nutrizionale, tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari e loro certificazioni.

L'insieme di tali conoscenze e capacità saranno acquisite mediante attività miste di didattica frontale, esercitazioni tecnico-pratiche di laboratorio, applicazione di metodologie innovative connesse alla valutazione dei prodotti alimentari, dei processi

produttivi in stretta sinergia con industrie del settore.

Un elemento fortemente caratterizzante saranno le visite didattiche, i tirocini e la preparazione dell'elaborato per la prova finale attraverso attività sperimentali che potranno essere svolte anche presso aziende del settore alimentare o enti di ricerca nazionali e/o internazionali. Le competenze acquisite dalle laureate e dai laureati potranno essere, così, trasferite nel contesto produttivo delle aziende del settore agro-alimentare.

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

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

Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e Food Design possiede conoscenze e capacità di comprensione nelle seguenti aree:

##### Area dell'analisi della filiera agroalimentare:

- conosce e comprende le diverse filiere agroalimentari e la gestione dei processi nelle varie fasi produttive, che includono produzione primaria, industria di trasformazione, distribuzione degli alimenti e ristorazione.

##### Area dei processi e delle tecnologie:

- conosce e comprende le discipline scientifiche e di carattere tecnologico applicativo necessarie per la formulazione, lo sviluppo, la valutazione, il controllo e l'analisi sensoriale di alimenti tradizionali, evoluti e di nuovi alimenti;
- conosce e comprende i processi che hanno un impatto sulla qualità degli alimenti e che ne influenzano la sicurezza igienico-sanitaria: procedimenti di stoccaggio e conservazione, includendo la capacità di individuare i punti critici lungo l'intera catena di produzione alimentare;
- conosce e comprende le tecnologie alimentari e le metodologie innovative per la conservazione e il confezionamento degli alimenti, mediante l'utilizzo di materiali da fonti rinnovabili, sensori e marcatori biologici per garantire elevati standard di controllo di qualità;
- conosce e comprende le discipline applicate al food design quale processo e ricerca che porta alla nascita di nuovi prodotti legati al cibo con particolare riguardo alla loro formulazione, sviluppo, valutazione e controllo finale tenendo in considerazione non solo l'adeguatezza nutrizionale, ma anche le aspettative di sostenibilità ambientale, economica e sociale.

##### Area chimica e microbiologica:

- ha una approfondita conoscenza delle analisi di laboratorio degli alimenti. Le sue conoscenze si estendono alle trasformazioni chimiche e microbiologiche che si verificano durante i processi tecnologici di trasformazione e conservazione degli alimenti.

#### Area biotecnologica:

- conosce e comprende le biotecnologie vegetali e la genetica e il miglioramento genetico dei vegetali per la produzione di alimenti sempre più sostenibili

#### Area dell'economia e dei mercati:

- conosce e comprende il funzionamento dell'economia del sistema alimentare, arricchita da una prospettiva orientata verso l'economia circolare e la sostenibilità ambientale;
- conosce e comprende le complessità intrinseche ai mercati agroalimentari, nonché ha una conoscenza della gestione dei processi di liberalizzazione del mercato e nell'osservanza delle regole della competizione nel settore.

#### Area giuridica del settore alimentare:

- conosce e comprende gli aspetti giuridici concernenti il settore alimentare, garantendo la conformità alle normative vigenti.
- conosce e comprende le discipline 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;

Tali conoscenze e capacità sono acquisite attraverso lezioni, esercitazioni, seminari, studio personale, visite didattiche e tirocini. La valutazione del raggiungimento degli obiettivi avviene principalmente attraverso esami orali e scritti.

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

Le Laureate e i laureati magistrali in “Scienze e Tecnologie Alimentari e Food Design” sono professionisti specializzati nel settore alimentare in grado di analizzare le diverse fasi del processo di produzione e trasformazione degli alimenti.

Le Laureate e i laureati magistrale sono in grado di:

- creare e sviluppare nuovi prodotti alimentari in un contesto di Food Design che include la formulazione di ricette, identificazione degli ingredienti e ottimizzazione dei processi di produzione.
- garantire che la produzione degli alimenti rispettino gli standard di qualità e sicurezza alimentare. Questo può essere ottenuto mediante test e analisi per monitorare la conformità agli standard di riferimento.
- migliorare l'efficienza dei processi di produzione alimentare, valutando eventualmente la riduzione di sprechi e costi, senza compromettere la qualità del prodotto finale.
- assicurare che i prodotti alimentari rispettino le normative e gli standard locali e internazionali relativi alla sicurezza alimentare, all'etichettatura e altri aspetti

normativi.

- poter essere coinvolto nella formazione del personale per tutto ciò che concerne le pratiche di produzione conformi agli standard. Inoltre, può fornire consulenza sulla risoluzione di problemi legati alla produzione alimentare.
- progettare la filiera alimentare con un approccio basato sull'economia circolare e sulla sostenibilità aziendale.
- effettuare le principali analisi chimiche e microbiologiche per garantire la qualità e la sicurezza alimentare.
- avere capacità di scale-up: dall'idea di un nuovo prodotto al prototipo e al prodotto industriale;

Il raggiungimento delle capacità avviene attraverso la riflessione critica su testi proposti per lo studio individuale, l'analisi di casi reali presentati durante le lezioni e seminari da docenti o esperti del settore, la partecipazione a esercitazioni pratiche in laboratorio. Tali approfondimenti includono una profonda comprensione della ricerca bibliografica, la preparazione di progetti individuali e/o di gruppo previsti nell'ambito degli insegnamenti inseriti nel piano didattico, esperienze pratiche in tirocini e nella preparazione dell'elaborato per la prova finale attraverso attività sperimentali. Le valutazioni comprendono esami scritti e orali, relazioni e esercitazioni durante le quali verranno verificate le competenze relative a strumenti, metodologie e autonomia critica.

### **Autonomia di giudizio**

Le Laureate e i laureati magistrali acquisiscono, durante il percorso degli studi, la necessaria consapevolezza ed autonomia di giudizio per poter analizzare e valutare le diverse situazioni di un contesto produttivo e di mercato. Le Laureate e i laureati magistrale acquisiscono, 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.

Le Laureate e i laureati magistrali dovranno essere in grado di collaborare in gruppi interdisciplinari, interagendo sia con esperti del settore che con figure non specializzate, evidenziando competenza autonoma e capacità di discernimento in ambito tecnico ed economico.

I colloqui previsti nelle verifiche dell'apprendimento durante lo svolgimento delle attività pratiche e mediante il confronto con realtà economico-aziendali consentono di conseguire e verificare l'autonomia di giudizio.

### **Abilità comunicative**

Al termine degli studi, le Laureate e i laureati magistrali dovranno possedere capacità comunicative e relazionali adeguate a 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.

Le Laureate e i laureati magistrali dovranno 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 pertinenza.

Le capacità comunicative saranno conseguite attraverso lavori personali o di gruppo finalizzati alla predisposizione di presentazioni ed elaborati.

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 un elaborato finale (tesi di laurea magistrale).

### **Capacità di apprendimento**

Oltre alla didattica frontale, 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 e 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.

La capacità d'apprendimento è conseguita attraverso le attività didattiche e le attività di tirocinio in azienda/enti e in altre realtà anche produttive e viene verificata dal tutor di tirocinio, nonché in fase di redazione della tesi di laurea sperimentale.

### **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.

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 l'ordinamento didattico del CdS dell'anno di immatricolazione.

La coerenza del piano degli studi verrà valutata dalla Giunta della Facoltà Dipartimentale. Il piano degli studi è pubblicato sul sito del CdS alla pagina [Didattica - UCBM \(unicampus.it\)](#).

## **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 Food Design 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 Food Design.

#### *- 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 dal docente o dai tutor di disciplina e 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 (<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 (anche extra rispetto alle ore di lezione previste) 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.

#### *- Prova finale*

La prova finale 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. 17 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 Food Design 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. 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 Food Design i candidati devono 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.

Se non in possesso di almeno uno dei titoli sopra elencati, 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/06-08, CHIM/10-12;

- 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, MED/42, MED/49, ING-IND 10/11, ING-IND/25;
- 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 certificare di almeno livello B1 la capacità di utilizzo della lingua inglese parlata e scritta.

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, definita annualmente, è pubblicata 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 Food Design*", 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-corsi-di-laurea/> 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**

*Iscrizione ad anni successivi*

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 FD, su specifica richiesta dello Studente all'atto dell'iscrizione, può riconoscergli 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 FD verifica la rispondenza dei programmi degli insegnamenti sostenuti nel precedente CdS rispetto a quelli previsti dal piano degli studi del Corso di Laurea Magistrale FOODTECH.

In seguito a tale valutazione, in ragione degli esami convalidati e alla verifica delle propedeuticità, la Giunta della FD 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 degli studi*

Si ha decadenza quando lo studente non abbia sostenuto esami per otto anni accademici consecutivi e successivi all'anno di superamento dell'ultimo esame compiuto. Il computo degli otto anni va fatto, se più favorevole, dalla data dell'ultima iscrizione in corso. Tale norma non si applica in caso di passaggio ad altro corso di studi e nei confronti degli studenti che siano in difetto del solo esame finale.

Qualora lo studente decaduto intenda iscriversi nuovamente al CdS è obbligato a immatricolarsi ex novo. La Giunta della FD stabilisce, su istanza dello studente, se riconoscere, o meno, gli esami di profitto superati o i crediti acquisiti nella precedente carriera e determina eventuali obblighi formativi per il conseguimento del titolo.

Lo studente che sia fuori corso deve superare gli esami di profitto mancanti al completamento della propria carriera universitaria entro un termine pari al doppio della durata del Corso di Studio.

La Giunta della FD prevede 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.

#### *Riconoscimento crediti acquisiti 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 di Presidenza della Facoltà Dipartimentale 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 nella procedura d'ammissione di cui all'art. 10 del presente Regolamento.

### **Art. 13 - Iscrizione a tempo parziale**

Il Corso di Studio prevede la possibilità di iscrizione con modalità a tempo parziale. Le indicazioni su tale modalità sono reperibili sul sito di Ateneo.

### **Art. 14 - Obblighi di frequenza e programmi degli insegnamenti**

#### **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.

#### *Esonero dalla frequenza per gravi problemi di salute*

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 medica. 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 medico 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.

#### *Maternità e genitorialità*

Al fine di garantire misure di sostegno della maternità e della genitorialità a favore delle studentesse e degli studenti iscritti ai corsi di laurea triennale, magistrale e a ciclo unico dell'Università (ivi inclusi i casi di affidamento e adozione, applicabili fino al raggiungimento del dodicesimo anno di vita del figlio/a come da D. Lgs n. 105/2022), l'Ateneo prevede la possibilità di esonero dalla frequenza alle attività con frequenza obbligatoria, previa presentazione di specifica documentazione comprovante lo stato di necessità.

L'accesso alle attività didattiche avverrà con le forme e nei modi stabiliti per la generalità degli studenti, fatta salva la preclusione allo svolgimento di attività pericolose di cui al D. Lgs. n. 151/2001, artt. 7, 8 e allegato B all'Ufficio Diritto allo Studio.

In presenza di particolari attività didattiche il cui regolare svolgimento sia reso impossibile dallo stato di gravidanza o di allattamento, i docenti predisporranno modalità di fruizione alternativa per agevolare il rispetto delle scadenze.

I docenti agevoleranno, ove espressamente richiesto e ove ritenuto possibile, lo svolgimento degli incontri di ricevimento anche in modalità da remoto e/o fuori dall'orario

#### *Studenti atleti*

In caso di attività con frequenza obbligatoria, gli studenti in possesso di adeguata certificazione attestante lo status di "studente atleta" (apposito modulo per il riconoscimento dello status è disponibile presso la Segreteria Studenti) dovranno fornire al personale docente incaricato della rilevazione delle frequenze, la certificazione di assenza per appuntamenti sportivi (allenamenti o competizioni sportive).

Gli studenti atleti potranno chiedere ai docenti lo svolgimento degli incontri di ricevimento anche in modalità da remoto e/o fuori dall'orario previsto.

#### *Rappresentanti degli studenti*

Gli studenti eletti negli organi collegiali sono esonerati dalla frequenza, in caso di attività con frequenza obbligatoria, previa presentazione della formale convocazione dell'organo collegiale e verifica della effettiva partecipazione.

### **Programmi degli insegnamenti**

I contenuti e i programmi degli insegnamenti sono coerenti con gli obiettivi formativi del CdS. Le schede degli insegnamenti vengono aggiornate annualmente dai docenti e vengono pubblicate nell'apposita sezione del sito web istituzionale secondo i modi e i tempi stabiliti dal Consiglio della Facoltà Dipartimentale ([Homepage | Course Catalogue, Università Campus Bio-Medico di Roma \(cineca.it\)](#)).

Il programma, e quindi gli argomenti oggetto di esame e i metodi di verifica, sono da considerarsi vigenti per tutta la durata dell'a.a. di erogazione dell'attività formativa, ivi

inclusa la sessione straordinaria di esame (generalmente tra gennaio e febbraio dell'anno successivo a quello di erogazione della didattica).

Lo studente che non abbia sostenuto l'esame durante le sessioni relative al proprio a.a. di frequenza, è tenuto a contattare il docente titolare dell'insegnamento nell'a.a. in cui vuole sostenere l'esame per verificare il programma oggetto di esame e, ove il docente lo richieda, integrarne i contenuti sulla base del programma vigente.

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

Il Consiglio della Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per lo Sviluppo Sostenibile e One Health, su proposta del Presidente del Corso di Studio, stabilisce le tipologie ed il numero delle prove di esame necessarie per valutare l'apprendimento degli studenti

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.

#### **Studentesse in gravidanza o in maternità:**

Nei casi di svolgimento delle prove d'esame in forma orale, la Commissione d'esame potrà, previa presentazione da parte della candidata di certificazione medica attestante lo stato di gravidanza, modificare l'ordine di chiamata dei candidati in modo da evitare il protrarsi di attese in aula durante il giorno d'appello.

Nei casi di svolgimento delle prove d'esame in forma scritta, le strutture amministrative delle sedi metteranno a disposizione facilitazioni logistiche tenendo conto delle esigenze delle

studentesse in gravidanza o in allattamento (ad es. postazioni dedicate o isolate, etc.), ivi incluso il recupero del tempo impiegato per allattare.

Alle studentesse in possesso di certificazione medica attestante una gravidanza a rischio potrà essere consentito il sostenimento degli esami di profitto da remoto.

### **Studenti atleti**

Previa presentazione di certificato attestante la concomitanza della competizione con la data stabilita per l'esame, il docente potrà definire un appello riservato allo studente atleta anche in date non coincidenti con la normale programmazione degli appelli.

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:

<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 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 Studio al sito <http://www.unicampus.it> sul portale ESSE3.

Le Commissioni d'esame sono nominate dalla Giunta della FD, su proposta del Presidente del CdS, sentiti i docenti, o i docenti Coordinatori dei C.I.

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.

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. 16 - 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 ([Internazionale - UCBM](#)).

Nei bandi pubblicati annualmente sono reperibili tutte le informazioni relative alle modalità per accedere alla mobilità e al riconoscimento del periodo svolto all'estero ([Bandi Erasmus - UCBM \(unicampus.it\)](#)).

Gli studenti con disabilità e DSA, se interessati a partecipare a questi specifici programmi di mobilità internazionale, sono invitati a contattare l'Ufficio Relazioni Internazionali al fine di ottenere informazioni sulle misure compensative messe in atto dalle Università partner per le destinazioni di interesse.

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

La Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e Food Design si consegue dopo aver superato una prova finale pari a 21 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 4 (quattro) sessioni organizzate dall'Università che, orientativamente, cadono nei mesi di luglio, ottobre, dicembre, febbraio-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. 17, 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, dalla Giunta 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 Vicepresidente. Nel caso d'entrambe le impossibilità, la seduta di Laurea Magistrale sarà presieduta da un Professore Ordinario e Associato afferente alla Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per lo Sviluppo Sostenibile e One Health.

#### **Art. 18 - 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. 19 - Trasparenza e Assicurazione della Qualità**

La Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie e Food Design 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 approvate Consiglio di Amministrazione, previa delibera del Senato Accademico, su proposta dal Consiglio della Facoltà Dipartimentale interessata, entro i termini utili per l'approvazione del piano dell'offerta formativa dell'anno accademico successivo.

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.