

Consiglio della Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per l'Uomo e l'Ambiente	04/05/2020
Senato Accademico	03/06/2020
Comitato Esecutivo	18/06/2020

**REGOLAMENTO DIDATTICO
DEL CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
E GESTIONE DI FILIERA**



4

INDICE

Art. 1 – Obiettivi formativi e sbocchi occupazionali	2
Art. 2 – Organizzazione amministrativa del CdS	3
Art. 3 – Requisiti di ammissione al corso di studio.....	3
Art. 4 – Trasferimenti in ingresso	4
Art. 5 – Organizzazione del percorso formativo.....	4
Art. 6 – Piano di studi e iscrizione agli anni di corso	5
Art. 7 – Opportunità offerte durante il percorso formativo	5
Art. 8 – Conseguimento del titolo.....	5
Art. 9 – Assicurazione della qualità.....	6
Art. 10 – Norme finali e transitorie.....	6

Art. 1 – Obiettivi formativi e sbocchi occupazionali

1. Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gestione di Filiera (STAGeF) 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.
2. Obiettivi formativi specifici del Corso di Studio 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;
 - 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;
 - l'acquisizione della capacità di operare nella gestione integrata della filiera agro-alimentare anche in un'ottica di bio-economia/economia circolare.
3. 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.
4. Gli obiettivi formativi specifici del Corso di Studio e i risultati di apprendimento attesi sono più dettagliatamente descritti in University, nella specifica sezione del Quadro A4 (<https://www.university.it/index.php/scheda/sua/42620#3>).
5. Gli sbocchi occupazionali e professionali sono descritti in University, nella specifica sezione del Quadro A2 (<https://www.university.it/index.php/scheda/sua/42620#3>).



Art. 2 – Organizzazione amministrativa del CdS

1. Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gestione di Filiera appartiene alla classe “LM-70 - Scienze e Tecnologie Alimentari”.
2. La struttura didattica responsabile del Corso di Studio è la Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per l’Uomo e l’Ambiente.
3. Al Consiglio della Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per l’Uomo e l’Ambiente è attribuita, tra le altre, la funzione di proporre al Senato Accademico la programmazione dell’offerta didattica e l’organizzazione delle attività didattiche.
4. Alla Giunta della Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per l’Uomo e l’Ambiente sono attribuite, tra le altre, le funzioni di predisporre e aggiornare l’offerta formativa, di verificare il corretto assolvimento degli impegni didattici dei docenti, di approvare i piani di studio degli studenti, e di curare ogni altra questione rilevante per il funzionamento della Facoltà Dipartimentale.
5. Il Presidente del Corso di Studio ha la responsabilità della gestione delle attività didattiche e del buon funzionamento delle attività tutoriali nel Corso di Studio.
6. Le attività didattiche si svolgono presso i tre edifici dell’Università Campus Bio-Medico di Roma, internamente collegati tra loro. L’accesso principale è in via Álvaro del Portillo, 21 - 00128 Roma.
7. Le attività di ricerca a supporto delle attività formative del Corso di Studio si svolgono presso i tre edifici dell’Università Campus Bio-Medico di Roma, internamente collegati tra loro. L’accesso principale è in via Álvaro del Portillo, 21 - 00128 Roma.
8. La pagina web del Corso di Studio è <https://www.unicampus.it/scienze-alimentazione-e-nutrizione/cdlm-scienze-e-tecnologie-alimentari-e-gestione-di-filiera>.
9. Il Presidente del Corso di Studio e l’Organo di gestione del Corso di Studio sono indicati in University, nella sezione Presentazione, in ogni anno accademico di attivazione del corso di studio (<https://www.university.it/index.php/scheda/sua/42620#3>).

Art. 3 – Requisiti di ammissione al corso di studio

1. L’accesso al Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gestione di Filiera è a numero programmato definito annualmente in funzione delle risorse didattiche a disposizione dell’Ateneo, nonché sulla base della domanda del mondo del lavoro.
2. Per essere ammessi al CdS 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-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 60 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 28 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 di AGR/15;
 - almeno 6 CFU di AGR/16.
3. I candidati devono dimostrare una capacità di utilizzo della lingua inglese parlata e scritta certificata da un livello B1.
4. L’articolazione della prova di ammissione è definita annualmente sul bando di concorso per l’ammissione degli studenti al primo anno del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gestione di Filiera, pubblicato sulla seguente pagina web <https://www.unicampus.it/ammissioni/lauree/esami-di-ammissione>.



Art. 4 – Trasferimenti in ingresso

1. Di norma non sono ammessi trasferimenti al secondo anno verso il Corso di Studio. Eventuali deroghe possono essere stabilite nello specifico bando di ammissione.
2. La Giunta della Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per l'Uomo e l'Ambiente può riconoscere attività formative attribuibili a specifici SSD e precedentemente svolte presso altri Corsi di Studio dell'Ateneo o in altre università italiane o straniere su specifica richiesta dello studente all'atto dell'iscrizione. I voti assegnati alle attività formative e certificati dalla struttura di provenienza vengono riconosciuti in relazione a insegnamenti di SSD coerenti e al peso in Crediti Formativi Universitari ad esse assegnato.

Art. 5 – Organizzazione del percorso formativo

1. La durata normale del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gestione di Filiera è di 2 anni. Le attività formative previste, corrispondenti a 120 Crediti Formativi Universitari, sono organizzate su base semestrale e distribuite su 4 semestri didattici.
2. Ai fini del raggiungimento degli obiettivi didattici, il corso di laurea prevede 120 CFU complessivi, articolati su 2 anni di corso da acquisire attraverso attività didattiche in aula, laboratori, preparazione della tesi e in attività di tirocinio.
3. Le attività formative e i relativi obiettivi formativi sono descritti nella Tabella 1 pubblicata in University nella sezione B “Esperienza dello studente” al quadro “Descrizione del percorso di formazione” (<https://www.university.it/index.php/scheda/sua/42620#3>).
4. L'unità di misura del lavoro richiesto allo studente per l'espletamento di ogni attività formativa prescritta dall'Ordinamento Didattico per conseguire il titolo di studio è il Credito Formativo Universitario (CFU). A ogni CFU corrispondono 25 ore di impegno complessivo dello studente ripartite come di seguito:
 - a) 8 ore di lezione frontali;
 - b) 12 ore di laboratorio didattico;
 - c) 25 ore di tirocinio formativo e di attività per la preparazione della tesi.
5. I crediti formativi corrispondenti a ciascuna attività formativa sono acquisiti dallo studente previo il superamento dell'esame o a seguito di altra forma di verifica della preparazione o delle competenze conseguite stabilite nel presente Regolamento.
6. Modalità di coordinamento didattico: Il Consiglio di Amministrazione, d'intesa con il Rettore, sentito il rispettivo Preside, nomina il Presidente di Corso di Studio. Il coordinamento della didattica è affidato al Presidente di Corso di Studio che ha la responsabilità della gestione ordinaria delle attività didattiche e tutoriali del Corso di Studio.
7. Informazioni organizzative quali i programmi dettagliati dei corsi, il semestre di attivazione, le modalità di valutazione, il materiale didattico utilizzato, sono pubblicate tramite mezzi informatici messi a disposizione dall'Ateneo.
8. Il superamento degli esami di profitto dà luogo a un voto espresso in trentesimi (Allegato 1 - Descrizione della valutazione dell'accertamento della preparazione – aspetti comuni a tutti gli insegnamenti), mentre le altre attività per cui è prevista una valutazione danno luogo a un giudizio di idoneità.
9. Gli esami di profitto possono prevedere diverse tipologie di prova, anche complementari tra loro (a titolo di esempio: prove scritte, orali, test con domande a risposta libera o vincolata, prova di laboratorio, esercitazione al computer, etc.). Le modalità di verifica del profitto per ciascuna attività sono pubblicate nelle schede dei corsi, accessibili tramite mezzi informatici messi a disposizione dall'Ateneo.



[Handwritten mark]

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

Art. 6 – Piano di studi e iscrizione agli anni di corso

1. Il Consiglio della Facoltà Dipartimentale propone annualmente al Senato Accademico il “Manifesto degli Studi” e riporta nella “Guida dello Studente” l’articolazione dei Corsi integrati nei semestri, i relativi CFU e gli obiettivi dell’apprendimento specifici di ogni corso integrato, e la tipologia delle verifiche di profitto.
2. Le verifiche di profitto sono programmate dal competente Consiglio della Facoltà Dipartimentale nei periodi di interruzione delle attività didattiche frontali. La verifica di profitto, superata positivamente, dà diritto all’acquisizione dei CFU corrispondenti.
3. Nei periodi e con le modalità indicate dalla segreteria studenti all’inizio dell’a.a. gli studenti possono sottoporre alla Giunta di Facoltà un piano di studio individuale, che sarà valutato dallo stesso Organo.

Art. 7 – Opportunità offerte durante il percorso formativo

1. Le opportunità di mobilità internazionale offerte agli studenti e i requisiti di partecipazione richiesti sono indicati alla seguente pagina del sito web d’Ateneo <https://www.unicampus.it/risorse-e-uffici/internazionale>.
2. Tutte le convenzioni per la mobilità internazionale degli studenti attivate con Atenei stranieri sono consultabili sito web d’Ateneo <https://www.unicampus.it/risorse-e-uffici/internazionale>.
3. Gli studenti del Corso di Studio che lo desiderino possono svolgere Tirocini di Formazione e Orientamento finalizzati anche alla tesi di laurea.
4. I Tirocini di Formazione e Orientamento, svolti dagli studenti del Corso di Studio prima del conseguimento del relativo titolo, sono denominati tirocini curriculari e si svolgono presso Aziende, Enti convenzionati o unità di ricerca dell’Ateneo. L’elenco delle convenzioni attive è disponibile presso l’ufficio Career Service <https://www.unicampus.it/risorse-e-uffici/career-service>.
5. Gli studenti del Corso di Studio possono usufruire delle attività offerte dal Servizio di d’Ateneo finalizzate all’orientamento in ingresso e all’orientamento in itinere (<https://www.unicampus.it/risorse-e-uffici/orientamento>).
6. Gli studenti del Corso di Studio possono usufruire delle attività offerte dal servizio dell’ufficio Career Service per l’orientamento professionale <https://www.unicampus.it/risorse-e-uffici/career-service>.

Art. 8 – Conseguimento del titolo

1. La Laurea Magistrale in “Scienze e Tecnologie Alimentari e Gestione di Filiera” si consegue dopo aver superato una prova finale pari a 18 CFU. La prova finale consiste nella presentazione di un elaborato individuale scritto (tesi di laurea) il cui contenuto sviluppa un tema sperimentale o comunque con caratteristiche di innovatività. Tale elaborato è preparato dallo studente sotto la supervisione del Tutor Accademico (relatore) e (se presente) di un correlatore anche esterno.
2. D'accordo con il relatore, l'attività relativa alla prova finale può essere svolta presso i laboratori dell'Ateneo, presso istituzioni o enti esterni, o in modo autonomo da parte del candidato nel caso in cui la natura dell'attività lo consenta. Qualora l'attività venga svolta presso istituzioni o enti esterni occorre ottenere previamente il nulla osta degli organi responsabili del CdS, e formalizzare



il rapporto tra l'istituzione o l'ente ospitante e l'Ateneo sulla base di un programma formativo concordato tra le parti. L'elaborato che raccoglie i risultati della suddetta attività deve essere approvato dal relatore e successivamente discusso di fronte a una Commissione di docenti la cui composizione è stabilita dal Regolamento Didattico di Ateneo.

3. I tempi e le modalità di consegna dell'elaborato finale sono indicati al link University allegato A 5.b "modalità di svolgimento della prova finale – pdf regolamento per l'esame di laurea magistrale" (<https://www.university.it/index.php/scheda/sua/42620#3>).

Art. 9 –Assicurazione della qualità

1. Il Corso di Studio persegue la realizzazione, al proprio interno, di un sistema per l'assicurazione della qualità in accordo con le relative politiche promosse dall'Ateneo in accordo con il PQA.
2. All'interno del Corso di Studio è operativo un gruppo di assicurazione della qualità della didattica che svolge un costante monitoraggio delle iniziative realizzate e dei risultati prodotti, anche mediante la predisposizione della Scheda di monitoraggio annuale e la redazione, quando ritenuto opportuno o quando prescritto, del Rapporto di riesame ciclico.
3. Il gruppo di assicurazione della qualità della didattica ha il compito di coadiuvare e supportare il Presidente del Corso di Studio nella gestione dei processi di assicurazione della qualità della didattica anche con riferimento alle attività di tutorato.

Art. 10 – Norme finali e transitorie

1. Le disposizioni del presente Regolamento rimangono in vigore fino all'eventuale emanazione di un successivo Regolamento.
2. Per quanto non espressamente qui disciplinato si rinvia al Regolamento Didattico di Ateneo e alla normativa vigente.



Allegato 1 - Descrizione della valutazione dell'accertamento della preparazione – aspetti comuni a tutti gli insegnamenti

L'accertamento delle conoscenze e capacità di comprensione avviene tramite esami scritti e orali o orali durante i quali vengono posti quesiti relativi agli aspetti teorico-pratici delle discipline volti a verificare le conoscenze acquisite e la capacità di applicare le stesse a problemi di carattere pratico.

La valutazione delle performance degli studenti avviene sulla base di criteri prestabiliti che comprendono:

- a) la coerenza con gli argomenti del programma,
- b) la qualità della trattazione,
- c) la capacità di analisi,
- d) il livello di strutturazione delle argomentazioni.

La misura della prestazione segue lo schema seguente:

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.

Nella scheda di ogni insegnamento sono definite le modalità di verifica dell'accertamento della preparazione, la presenza di possibili prove intermedie di valutazione con le relative modalità di svolgimento, nonché eventuali aspetti che il/i docenti del corso/corso integrato ritengono opportuno segnalare come ulteriori criteri di valutazione.



Handwritten mark