

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI TERAMO

FACOLTA' DI AGRARIA

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE

in Scienze e Tecnologie Alimentari

(Classe delle Lauree Magistrali –LM 70)

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

Art. 1. Denominazione del Corso di studio

1. È istituito, presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Teramo, il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, appartenente alla Classe LM-70 delle lauree magistrali in **Scienze e Tecnologie Alimentari**.

Art. 2. Requisiti per l'ammissione

1. Il corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari è istituito senza limitazioni di accesso che non siano quelle stabilite dalla legge, dai Decreti Ministeriali e da questo regolamento. Per essere ammessi al corso di Laurea occorre essere in possesso di un Diploma o titolo di laurea triennale, ovvero di altro titolo conseguito all'estero riconosciuto idoneo.

2. I requisiti curriculari richiesti per l'ammissione sono quelli propri dei laureati della classe L-26 (previgente classe 20), con laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e Tecnologie Alimentari. In particolare, tra le competenze e conoscenze necessarie per poter seguire proficuamente il corso di laurea magistrale risultano:

- la conoscenza delle principali reazioni chimiche biochimiche e processi biologici e tecnologici che avvengono durante la produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari;

- la conoscenza dei principali processi di trasformazione dell'industria alimentare ed le interazioni tra processo produttivo - qualità e sicurezza del prodotto;
- il possesso di strumenti logici e conoscitivi per comprendere il significato e le implicazioni delle principali operazioni e dei processi della tecnologia alimentare;
- l'abilità nell'uso consapevole e proficuo di tecniche analitiche, anche non strumentali, per la caratterizzazione di tipicità, qualità e sicurezza dei prodotti alimentari;
- la conoscenza delle principali teorie economiche, dell'offerta, della domanda, della produzione e degli scambi;
- la conoscenza e la capacità di interpretazione delle principali norme di legge in campo alimentare;
- la comprensione di concetti e metodi della qualità nelle imprese agroalimentari

3. In conseguenza del lavoro effettuato dal Consiglio di Coordinamento Didattico di tutte le sedi universitarie con corsi di studio in Scienze e Tecnologie Alimentari e Tecnologie Alimentari (Classe L-26), i Laureati provenienti dai corsi citati vengono ammessi direttamente al corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari senza alcuna verifica curriculare. I laureati di corsi con diversa denominazione e di classi differenti dalla L-26 accedono alla laurea magistrale dopo verifica curriculare da parte della Commissione Didattica Paritetica del Corso di Studio. Per tale verifica la Commissione si riserva di richiedere al candidato materiale integrativo di supporto (e.g. programmi dettagliati delle attività formative pregresse) ed eventuale colloquio mirato a valutare l'adeguatezza della preparazione personale.

4. La Commissione didattica comunica l'esito della verifica al Consiglio di Corso di studio che, in caso di ammissibilità del candidato, propone un percorso formativo atto ad integrare le competenze e definisce eventuali obblighi formativi aggiuntivi, identificando la propedeuticità degli stessi. Il Consiglio di corso di studio individua inoltre, per aree di competenza, i docenti responsabili per l'adempimento di tali obblighi. I docenti individuati si rendono disponibili a fornire allo studente indicazioni sulle attività utili ad integrare le competenze (cicli di lezioni frontali, esercitazioni pratiche, didattica a distanza, materiale cartaceo ed elettronico, etc.) e sono responsabili della verifica dell'apprendimento da parte dello studente. Il docente è tenuto a comunicare tempestivamente l'avvenuto adempimento degli obblighi formativi aggiuntivi per la sua area di competenza e la modalità

di verifica al Presidente e al tutor. Il piano di studi viene recepito dal Consiglio di Facoltà.

5. Conformemente all'art. 31 del Regolamento didattico di Ateneo, al Corso di studio in Scienze e Tecnologie Alimentari è consentito iscriversi come studente part-time. Lo studente part-time svolge le attività didattiche e consegue i crediti di ciascun anno accademico al massimo in due anni. Il Consiglio del Corso di studio, sentita la Commissione didattica paritetica, approva il piano di studio dello studente part-time, con l'indicazione del numero di crediti annui.

6. L'iscrizione al corso di laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari è incompatibile con l'iscrizione ad altro corso di laurea universitario.

Art. 3. Obiettivi formativi

1. Il laureato Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari svolge attività di programmazione, gestione, controllo, coordinamento e formazione relativamente alla produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande. Obiettivo fondamentale della sua attività è la gestione di funzioni professionali finalizzate al miglioramento costante dei prodotti alimentari in senso economico e qualitativo, nella garanzia della sostenibilità e della eco-compatibilità delle attività industriali. Il Laureato è quindi in grado di recepire, proporre e gestire le innovazioni relative alle diverse attività professionali del settore. La sua attività professionale si svolge prevalentemente nelle imprese agroalimentari e in tutte le aziende che integrano la filiera della produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari, nelle aziende della Grande Distribuzione Organizzata, negli Enti pubblici e privati che conducono attività di pianificazione, analisi, controllo, certificazione, nonché in quelli che svolgono indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari, negli enti di formazione, negli Uffici Studi e nella libera professione. Il laureato Magistrale dell'Università di Teramo sarà caratterizzato da un approccio generalista alle Scienze e Tecnologie Alimentari, i contenuti dei corsi e la scelta dei singoli casi di studio saranno tesi da un lato ad una integrazione sempre maggiore con il territorio e dall'altro alla valorizzazione della eccellenza di alcuni settori di ricerca tipici della Facoltà e dell'Ateneo riguardanti le Scienze e Tecnologie degli Alimenti

2. In linea con la raccomandazione del Parlamento Europeo per l'adozione di un quadro unico di riferimento per le qualifiche europee nel riguardo dei titoli universitari, il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari individua le competenze disciplinari e le abilità pratiche da conseguire, così come definite nel documento *EQF (European Qualifications Framework-Quadro Europeo delle Qualifiche)* il quale stabilisce, attraverso la definizione di un preciso *framework*, i risultati di apprendimento attesi.

I descrittori di Dublino, utilizzati nella definizione dell'offerta formativa, mirano al raggiungimento dei seguenti obiettivi:

Conoscenza e capacità di comprensione (*knowledge and understanding*)

Capacità di applicare conoscenza e comprensione (*applying knowledge and understanding*)

Autonomia di giudizio (*making judgements*)

Abilità comunicative (*communication skills*)

Capacità di apprendere (*learning skills*)

Conoscenza e capacità di comprensione (*knowledge and understanding*)

Il laureato Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari dovrà dimostrare di aver acquisito conoscenze più approfondite rispetto al primo ciclo nei settori disciplinari che caratterizzano la propria professionalità.

Dovrà acquisire una ottima conoscenza e comprensione degli strumenti concettuali, tecnici, normativi, etici, ambientali ed economici implicati nella produzione di beni e servizi nel settore agroalimentare. Dovrà inoltre essere in grado, in funzione del proprio aggiornamento e delle informazioni ottenute di elaborare idee originali relative a contesti occupazionali specifici del settore.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione (*applying knowledge and understanding*)

Al termine degli studi il Laureato Magistrale dovrà avere perfezionato le proprie capacità professionali ed essere in grado di valutare le informazioni acquisite al fine di progettare e gestire interventi atti a migliorare la qualità e l'efficienza della produzione alimentare e di ogni altra attività connessa, anche in termini di sostenibilità ambientale ed eco-compatibilità. Dovrà essere in grado di pianificare e sviluppare autonomamente attività relative all'innovazione nel settore agro-alimentare e di risolvere problematiche non affrontate precedentemente. Dovrà inoltre saper gestire le conoscenze acquisite ed applicare percorsi praticabili per lo sviluppo di nuovi prodotti, tecniche o nuovi processi mediante un approccio interdisciplinare, e saper programmarne adeguatamente le procedure di controllo.

Autonomia di giudizio (*making judgements*)

Il laureato Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari dovrà essere in grado di integrare le conoscenze per gestire la complessità dell'intero processo agroalimentare dalla produzione alla tavola. In questo ambito sarà in grado di formulare giudizi anche in assenza di informazioni complete, di prendere decisioni e di intraprendere azioni per il controllo della salubrità e qualità dei prodotti alimentari, tenendo in considerazione gli aspetti etici e sociali. Dovrà inoltre essere in grado di valutare gli approcci innovativi e di ricerca riguardanti il settore ed adattarli ad ambiti occupazionali specifici coniugando: rigore scientifico, efficacia tecnica, vantaggio economico e sostenibilità.

Abilità comunicative (*communication skills*)

Il laureato Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari dovrà sapersi esprimere correttamente e con rigore scientifico, anche in inglese, per comunicare in ambito accademico-scientifico e sociale sia ad un pubblico esperto che, in termini adeguatamente comprensibili ma altrettanto rigorosi, ad un pubblico non specializzato. Dovrà essere in grado di comunicare le proprie valutazioni esprimendo in modo chiaro le argomentazioni ed i ragionamenti sottesi. Dovrà inoltre aver acquisito capacità relazionali tali da gestire, anche parzialmente, il lavoro di gruppo, anche in contesto internazionale.

Capacità di apprendere (*learning skills*)

Il laureato Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari dovrà essere in grado di acquisire informazioni relative al settore dell'agroalimentare in modo completamente autonomo, utilizzando in modo appropriato strumenti tecnici ed informatici adeguati. Sarà in grado di comprendere autonomamente e di aggiornarsi costantemente su tutto ciò che riguarda produzione, processo, controllo, distribuzione e marketing della catena alimentare inclusi aspetti relativi alla salute umana ed alla sostenibilità. Sarà inoltre in grado di disegnare con rigore tecnico e scientifico percorsi innovativi ed originali sia per l'affronto di problematiche esistenti che per la costruzione di nuove linee di sviluppo nel proprio campo di azione.

3. Un elenco dei risultati attesi di apprendimento, suddivisi per settori scientifico disciplinari in cui si articola la Classe delle Lauree Magistrali in Scienze e Tecnologie Alimentari, è proposto nell'allegato 1.

Art. 4. Elenco delle attività formative

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, in conformità con l'Ordinamento didattico approvato, prevede specifiche attività formative riportate nella allegata tabella A, parte integrante del Manifesto degli

Studi. Il Manifesto degli Studi stabilisce annualmente la denominazione degli insegnamenti e l'eventuale articolazione in moduli.

Art. 5. Calendario e tipologia delle attività didattiche

1. Le attività didattiche del Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari si svolgono per semestri in base ad un calendario approvato annualmente dalla Facoltà e sono di norma organizzata per ciascun anno di corso in due cicli coordinati di durata inferiore all'anno, convenzionalmente chiamati "semestri" e pari a non meno di 12 settimane ciascuno.
2. L'organizzazione delle attività didattiche prevede uno spazio dedicato alle esercitazioni didattiche e di laboratorio, ad attività seminariali o a visite guidate a realtà produttive rappresentative del settore fino al 30% del monte ore totale dedicato sia per i corsi di base che per quelli professionalizzanti.
3. Gli insegnamenti possono essere articolati in moduli che si svolgono in successione all'interno del calendario semestrale e svolti anche in forma integrata da più docenti. In quest'ultimo caso l'esame finale può essere condotto da docenti diversi per i diversi moduli, anche se la valutazione finale sarà unica, complessiva e collegiale. Per ogni insegnamento impartito nel corso di laurea è prevista la produzione di materiale didattico reso disponibile per tutti gli studenti presso la biblioteca sia in formato cartaceo che in supporto elettronico.
4. Ciascun credito formativo (CFU) di lezione frontale corrisponde ad un numero di ore compreso tra 7 e 11; i CFU riservati ad esercitazioni pratiche corrispondono ad un numero di ore compreso tra 14 e 16 ore; quelli relativi al tirocinio e ad altre attività pratiche corrispondono ad almeno 20 ore di attività dello studente.
5. La quantità media di impegno complessivo di apprendimento svolto in un anno dallo studente a tempo pieno è convenzionalmente fissata in 60 crediti.
6. Previa delibera del Consiglio di Facoltà, il corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari può mutuare da o ad altro Corso di laurea, sia interi moduli d'insegnamento, sia parte di essi, precisando, in quest'ultimo caso, il corrispondente valore in crediti.

Art. 6. Riconoscimento di crediti formativi universitari

1. Su richiesta, agli studenti che siano già in possesso di titoli di studio universitari, o che si trasferiscano da altro corso di studio, o che abbiano già compiuto in parte studi universitari, vengono riconosciuti – in forma parziale o totale – i crediti formativi posseduti relativi alle attività didattiche (esami sostenuti con esito positivo, tirocinio) che presentino tipologie di impegno e obiettivi didattici analoghi a quelle previste nel Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari. Il riconoscimento viene approvato dal Consiglio di Facoltà, che si avvale del parere della Commissione Didattica Paritetica di Corso di Laurea. Le carriere vengono riformulate sulla base di criteri di flessibilità e trasparenza, utilizzando al massimo la duttilità del sistema dei crediti.
2. Conoscenze e abilità professionali certificate, nonché altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario alla cui progettazione e realizzazione l'Università abbia concorso, potranno essere riconosciute fino ad un massimo di 20 CFU previo parere della Commissione Didattica di Corso di Laurea e ed eventuale colloquio.

Art. 7. Attività a scelta dello studente

Lo studente potrà acquisire 8 CFU a scelta, individuando, anche con l'ausilio del Tutor individuale (definito dall' Art. 14), qualsiasi insegnamento offerto dall'Università degli Studi di Teramo, purché riconosciuto coerente con il percorso formativo da parte della Commissione Didattica Paritetica del Corso di Laurea. Per completare il proprio percorso formativo tenendo conto di nuove istanze e necessità professionali, lo studente potrà scegliere stages (Art. 9) o altre attività formative attivate direttamente dall'Università o alla cui attivazione l'Ateneo abbia concorso.

Art. 8. Manifesto degli Studi

1. L'Ateneo emana annualmente il Manifesto degli Studi, il quale contiene l'elenco di tutti i Corsi di Laurea attivati, la loro esatta ubicazione, le modalità di immatricolazione e di iscrizione, ed inoltre tutte le caratteristiche di ciascun Corso di Laurea come da seguito specificate:

Il Consiglio del Corso di Studio approva annualmente il Manifesto degli Studi specificando quanto segue:

- a) indicazione delle conoscenze richieste per l'accesso;
- b) insegnamenti attivati, articolazione temporale e obiettivi formativi degli stessi ed eventuale loro suddivisione in moduli;
- c) propedeuticità e conoscenze richieste;
- d) eventuali obblighi di frequenza;
- e) CFU assegnati ad ogni insegnamento e a ogni altra attività finalizzata al conseguimento della laurea Magistrale;
- f) la previsione della figura dello 'studente part-time', con le relative modalità del percorso formativo.

Art. 9. Tirocinio, stages, e periodi di studio all'estero

1. Durante la propria carriera universitaria, lo studente del Corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari in Biotecnologie potrà svolgere il periodo di attività sperimentale dedicata alla preparazione della tesi di laurea, o parte dello stesso, presso i laboratori del polo scientifico dell'Ateneo o in alternativa, sempre sotto la responsabilità di un docente interno, presso enti pubblici e privati convenzionati con l'Ateneo o con la Facoltà italiani o stranieri.

2. Lo studente del Corso di laurea magistrale, con le stesse modalità descritte al punto 1, potrà svolgere eventuali stages aggiuntivi. Lo stage rappresenta una esperienza formativa attraverso cui lo studente, oltre a maturare CFU acquisibili come crediti a scelta, o come altre attività formative, può maturare una esperienza professionale nel mondo del lavoro e acquisire specifiche competenze professionali.

3. Secondo quanto previsto dai Programmi di Studio all'estero (LLP/ERASMUS, Tirocini CRUI, etc), facendo riferimento ai diversi Regolamenti relativi alle specifiche iniziative, lo studente potrà altresì acquisire presso un'Università straniera fino a un massimo di 60 CFU per un periodo di permanenza annuale, o fino al corrispondente numero proporzionale di CFU, in caso di periodo inferiore all'anno.

Art. 10. Frequenza ed esami

1. La frequenza alle lezioni anche se non è obbligatoria è fortemente raccomandata ed incentivata per tutte le attività didattiche. A questo scopo viene attivata l' "Iscrizione ai Corsi", ovvero allo studente che frequenta un insegnamento viene proposto, su base volontaria e nel rispetto delle prerogative della privacy, di "Iscriversi" allo stesso indicando, tra l'altro, indirizzo postale ed e-mail. In questo modo, il docente titolare dell'insegnamento può mettere più agevolmente a disposizione degli studenti iscritti materiale didattico, anche in forma estemporanea e può proporre prove di verifica del grado di apprendimento in itinere ed a distanza. Mediante tale approccio il docente può inoltre stabilire un contatto costante e puntuale volto allo scambio di materiale didattico e al monitoraggio dell'efficacia del rapporto insegnamento/apprendimento.

2. I crediti attribuiti alle singole attività didattiche del Corso di laurea vengono acquisiti dallo studente con il superamento della relativa prova d'esame. La prova, alla quale va assicurata adeguata pubblicità, può essere scritta, orale o pratica. Per la valutazione del raggiungimento degli obiettivi di apprendimento attesi, per ogni singola attività didattica, possono essere previste, oltre alla prova finale, una o più prove in itinere.

3. Per ogni modulo didattico sono previsti n. 10 appelli ordinari la cui data va pubblicizzata almeno 30 giorni prima dell'inizio dell'appello. Nella stessa sessione, tra due successivi appelli d'esame di uno stesso insegnamento devono intercorrere almeno 25 giorni. La prenotazione all'esame è obbligatoria e va effettuata fino a 3 giorni lavorativi prima della data fissata per l'appello, con termine fino al giorno dell'esame per l'eventuale regolarizzazione della posizione dello studente.

4. Lo studente che segue più moduli in successione dello stesso insegnamento svolge una sola prova finale nei normali appelli di esame, alla presenza di tutti i docenti che compongono la Commissione.

5. Lo studente che non abbia conseguito almeno un terzo dei crediti previsti per ciascun anno di corso può iscriversi come 'studente part-time' nel successivo anno di corso.

6. Lo studente che non abbia completato il suo percorso formativo entro il termine della durata normale prevista per il Corso di studio viene iscritto come studente fuori corso.

Art. 11. Propedeuticità

1. Gli studenti sono tenuti al rispetto delle propedeuticità sia quelle di carattere generale, parte integrante del Manifesto degli Studi, sia eventuali propedeuticità legate ad obblighi formativi individuati nel piano di studi individuale.

Art. 12. Tesi sperimentale, prova finale e commissione di laurea

1. In ottemperanza alle disposizioni dell'art. 26 del Regolamento didattico di Ateneo, la prova finale per il conseguimento della laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari consiste nella discussione di fronte ad una commissione di un elaborato scritto, anche a carattere multimediale e comporta l'acquisizione di 4 crediti.

2. Per essere ammesso alla prova finale, lo studente deve:

- aver superato gli esami di profitto relativi agli insegnamenti di base, caratterizzanti e affini o integrativi e acquisito 8 CFU relativi alle attività formative a libera scelta.
- aver effettuato attività sperimentale con fine di ricerca di base o applicata in una delle discipline oggetto del corso di studi in una struttura Universitaria o altro Ente pubblico o privato italiano o estero per complessivi 22 crediti in un arco minimo temporale di 6 mesi

3. le attività sperimentali dello studente vengono coordinate da un docente del Consiglio di Facoltà allargato, scelto dallo studente. Qualora lo studente svolga l'attività sperimentale coordinata da un ricercatore non afferente alla Facoltà questo svolgerà la funzione di relatore esterno ed avrà facoltà di partecipare alla prova finale inclusa la valutazione del candidato.

4. lo studente è tenuto a comunicare relatore e argomento di tesi al Consiglio, con lettera indirizzata al Presidente, entro il 1° Marzo del secondo anno. Tale comunicazione, sollecitata dal tutor, ed inviata al Presidente della Commissione didattica Paritetica. Per un corretto svolgimento e monitoraggio delle attività sperimentali di tesi viene istituito l'uso di un "quaderno delle attività sperimentali", tale quaderno viene consegnato allo studente, su richiesta, alla data effettiva di inizio delle attività. La consegna del quaderno al Presidente della Commissione Didattica Paritetica, compilato in modo appropriato e con conferma di visione da parte del relatore (anche per e-mail) è requisito necessario per l'ammissione alla prova finale.

5. La Commissione di Laurea, nominata dal Presidente del Consiglio del corso di Studio, è composta da almeno cinque membri facenti parte del Consiglio di Corso di Facoltà allargato, di cui almeno tre facenti parte del Consiglio di Corso di Studi. I relatori di tesi possono essere inclusi nei cinque membri della Commissione anche se in sovrannumero; se esclusi, possono partecipare alla discussione proponendo il punteggio spettante al relatore come da regolamento. I correlatori che ne facciano richiesta sono ammessi a partecipare alla seduta di laurea senza facoltà di voto.

6. Durante la prova finale ogni candidato viene preliminarmente presentato alla Commissione dal Relatore che mette in luce: l'impegno mostrato dallo studente durante lo svolgimento della tesi, la qualità dell'attività svolta in termini soprattutto di autonomia e contributo personale ed originale, le abilità e le competenze acquisite, le capacità relazionali mostrate. Il relatore segnala inoltre ogni utile elemento di valutazione del candidato, anche in relazione all'intero percorso di studio, informando la Commissione di eventuali esperienze formative all'estero (per es. Erasmus)

7 L'elaborato deve essere inerente ad una delle tematiche specifiche del percorso formativo. Il candidato presenta e discute la sua tesi di laurea in un tempo assegnato, mettendo in evidenza con rigore metodologico lo stato dell'arte dell'argomento affrontato, la finalità del lavoro che ha svolto, le procedure che ha utilizzato, i risultati che ha ottenuto, evidenziando gli aspetti innovativi e multidisciplinari del progetto sperimentale portato a termine.

8. Il punteggio, in centodecimi, calcolato in funzione della media aritmetica degli esami, così come trasmesso dagli uffici competenti, può essere incrementato di 0,33 punti per ogni lode conseguita. Il punteggio massimo da assegnare per la valutazione della tesi è di n° 10 punti. Una quota pari ai 1/2 del punteggio massimo viene proposta dal relatore, l'altra quota dalla Commissione in ambito della sessione di laurea. La lode viene conferita, all'unanimità, solo agli studenti che abbiano raggiunto un punteggio di partenza maggiore o uguale a 101.

Art. 13. Trasferimento da altri corsi di studio

1. Le domande di trasferimento al Corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari sono esaminate dal Consiglio di Facoltà, sentito il parere della Commissione Didattica Paritetica o del Consiglio del Corso di Studi, entro 30 giorni dal ricevimento della domanda e della relativa documentazione da parte della Segreteria Studenti.

2. Per l'ammissione ed il riconoscimento di CFU curriculari si tengono presenti i criteri e le modalità riportate negli art. 2 e 6 del presente regolamento.

Art. 14. Orientamento e tutorato

1. La responsabilità delle attività di orientamento e tutorato del Corso di studio è del Consiglio di Corso di Laurea ed è esercitata tramite l'Ufficio di Orientamento e Tutorato.

2. All'atto dell'iscrizione ad ogni studente viene assegnato un docente "Tutor" individuale, appartenente al corpo docente ed al quale lo studente potrà rivolgersi per orientamento di tipo organizzativo e culturale durante tutta la sua carriera universitaria. Il Tutor seguirà al massimo dieci studenti per l'intera durata del percorso formativo, rappresentando un punto di riferimento per tutte le problematiche derivanti dalla programmazione delle attività di studio, dal corretto impiego dei servizi di Facoltà, nonché quelle collegate all'inserimento nel nuovo ambiente universitario con particolare attenzione alle metodologie di studio. In casi particolari, lo studente può richiedere al Presidente del Corso di essere assegnato a un diverso docente Tutor.

Art. 15 Consiglio del Corso di Laurea

1. Il Consiglio di Corso di Laurea è composto da tutti i docenti degli insegnamenti impartiti e da una rappresentanza degli studenti, secondo le proporzioni e le prerogative previste dalla normativa vigente.

Art. 16. Commissione Didattica Paritetica

1. La Commissione Didattica Paritetica è composta da docenti e studenti con rappresentanza Paritetica ed è nominata con delibera del Consiglio di Facoltà su proposta del Consiglio di Corso di Laurea. La Commissione elegge al suo interno un Presidente, tra i docenti che ne fanno parte.

2. La Commissione didattica Paritetica esprime il proprio parere circa la coerenza tra i CFU assegnati alle attività formative e i loro specifici obiettivi formativi prima della delibera delle competenti strutture didattiche.

3. È compito della Commissione didattica Paritetica collaborare con il Preside di Facoltà allo scopo di monitorare il regolare svolgimento dell'attività

didattica — in particolare per quanto attiene al rispetto degli obblighi didattici dei docenti, la regolarità delle lezioni e degli esami, l'osservanza dei relativi orari, compresi quelli di ricevimento, di assistenza e di tutorato.

4. La Commissione didattica Paritetica propone un'equilibrata regolamentazione del calendario didattico e degli orari delle singole attività, evitando che si determinino situazioni di squilibrio all'interno dei semestri e di sovrapposizione tra i singoli moduli didattici.

5. Singoli docenti e studenti possono sottoporre alla Commissione didattica Paritetica questioni attinenti alla didattica. La Commissione didattica Paritetica è tenuta ad esaminare e fornire un parere sulle eventuali disfunzioni della didattica segnalate da studenti e docenti.

6. Alla Commissione didattica Paritetica spetta anche la valutazione della qualità dell'offerta formativa, attraverso la rielaborazione dei dati relativi al corso di studio, proponendo eventuali iniziative correttive delle disfunzioni riscontrate.

Art. 17. Norme transitorie e finali

1. Modifiche al presente Regolamento sono proposte dal Consiglio di Corso di Studi ed approvate dal Consiglio di Facoltà.

2. Per quanto non previsto dal presente Regolamento di Corso di Laurea si rinvia al Regolamento didattico di Ateneo.

Allegato 1 . Elenco dei risultati di apprendimento attesi

Attività formative	Ambiti disciplinari.	Settori Scientifico Disciplinari	Obiettivi e risultati di apprendimento attesi
caratterizzanti	Discipline delle Tecnologie Alimentari.	AGR/12- Patologia vegetale AGR/15- Scienze e tecnologie alimentari AGR/16- Microbiologia agraria BIO/10- Biochimica CHIM/01- Chimica analitica CHIM/06- Chimica organica	<p>Conoscenze relative alla regolazione del metabolismo energetico e del fabbisogno nelle varie età e nelle diverse attività dell'individuo.</p> <p>Comprensione della qualità e funzionalità tecnologica delle materie prime e degli ingredienti in relazione ai processi di trasformazione e conservazione convenzionali e innovativi. Capacità di sviluppare procedure per la caratterizzazione chimica, biochimica e microbiologica di prodotti tradizionali e innovativi. Nozioni fondamentali sugli aspetti scientifici, tecnici ed economici dell'impiego di microrganismi nelle fermentazioni industriali. Capacità di individuare le strategie necessarie per la messa a punto di un processo microbiologico e il microrganismo idoneo per l'ottenimento di un definito metabolita. Padronanza dei processi basati su tecnologie innovative. Capacità di selezionare, sviluppare e gestire le metodiche analitiche per il controllo di qualità degli alimenti. Comprensione e capacità di analisi delle relazioni fra composizione, struttura e proprietà degli alimenti, degli effetti delle condizioni di processo sullo sviluppo di molecole di neoformazione. Competenze necessarie per la ottimizzazione dei processi produttivi delle filiere delle produzioni alimentari. Padronanza degli strumenti statistici per la validazione dei metodi e per la valutazione dei dati analitici prodotti dal laboratorio.</p>

	Discipline della Produzione e Gestione.	<p>AGR/01- Economia ed estimo rurale</p> <p>AGR/02- Agronomia e coltivazioni erbacee</p> <p>AGR/03 - Arboricoltura generale e coltivazioni arboree</p> <p>AGR/07 - Genetica agraria</p> <p>AGR/18 - Nutrizione e alimentazione animale</p> <p>AGR/19 - Zootecnica speciale</p> <p>AGR/20 - Zoocolture</p>	<p>Padronanza dei fattori che concorrono alla qualità delle materie prime di origine animale e vegetale destinate alle trasformazioni alimentari. Miglioramento delle qualità delle produzioni primarie in relazione ad aspetti di sicurezza funzionalità tecnologica e valenza nutrizionale.</p> <p>Abilità nel miglioramento della funzionalità di formulati alimentari.</p> <p>Conoscenza dei principali aspetti dell'offerta agro-alimentare in una logica di orientamento al mercato , capacità di inquadrare l'innovazione nella gestione tecnica, economica e finanziaria delle imprese agro-alimentari.</p> <p>Capacità di scale-up: dall'idea di un nuovo prodotto, al prototipo, alla produzione e alla collocazione nel mercato.</p>
affini o integrative	Discipline relative alla progettazione, l'organizzazione e la gestione nelle Imprese Alimentari, anche con riferimento a specifiche culture di contesto.	<p>ING-IND 25- Impianti chimici</p> <p>VET 04 - Ispezione degli alimenti di origine animale</p> <p>AGR/15- Scienze e tecnologie alimentari</p> <p>AGR/16- Microbiologia agraria</p>	<p>Completamento della formazione in campo tecnologico con particolare riferimento alle scienze ingegneristiche volte al calcolo e al dimensionamento dei sistemi idonei alla gestione e al trattamento di reflui liquidi e gassosi. Conoscenza della legislazione e dei meccanismi normativi che regolano il settore agroalimentare</p>

Allegato 2. Tabella delle attività formative

<i>N° esami</i>	<i>Ambiti</i>	<i>Denominazione esame</i>	<i>SSD</i>	<i>CFU</i>	<i>Ore (frontali/ totali*)</i>	<i>Copertura</i>
<i>I anno</i>						
1	T**	Tecnologia Alimentare I	AGR 15	9	63/90	
2	T	Microbiologia Alimentare	AGR 16	8	56/80	
3	PG	Produzioni Animali Sostenibili	AGR 19	8	56/80	
4	AI	Diritto e Legislazione Alimentare	VET 04	6	42/60	
5	T	Bioenergetica e Biochimica Applicata	BIO10	7	49/70	
6	AI	Ingegneria Alimentare	ING/IND 25	9	63/90	
7	T	Analisi Chimiche degli Alimenti	CHIM 01	7	49/70	
<i>CFU totali I anno</i>				54		
<i>II anno</i>						
1	AI	Produzioni Vegetali per le filiere agroalimentari	AGR02 AGR03	6	42/60	
2	T	Tecnologie Alimentari II	AGR 15	10	70/100	
3	P	Marketing e gestione delle imprese agroalimentare	AGR 01	6	42/60	
4	T	Microbiologia industriale	AGR 16	8	56/80	
	Prova finale	Preparazione e presentazione della tesi di laurea		26 (25-27)		
		Altre attività***		4		
<i>CFU totali II anno</i>				58		
		CFU a scelta autonoma****		8		
<i>CFU totali</i>				120		

**L'attività didattica non frontale prevede esercitazioni in aula, esercitazioni di laboratorio, esercitazioni in campo, seminari, visite guidate, ricerche monografiche ed attività assimilabili

**T = Discipline delle Tecnologie Alimentari; PG = Discipline della Produzione e della Gestione; AI = Affini e Integrative

****altre attività*: Ulteriori conoscenze linguistiche, abilità relazionali, tirocini presso strutture diverse da quelle frequentate per la preparazione della tesi

**** acquisibili indifferentemente in tutti gli anni di corso