

# **Regolamento Didattico del Corso di Studio in Scienze dell’Alimentazione e Gastronomia Classe L-26**

**(A.A. 2021/2022)**

(Approvato nel CdCdS del 19/05/2021)

## **Indice**

<b>Articolo 1. Oggetto e finalità del Regolamento .....</b>	<b>1</b>
<b>Articolo 2. Profilo professionale e sbocchi occupazionali .....</b>	<b>1</b>
Comma 1. Funzione in un contesto di lavoro .....	1
Comma 2. Competenze associate alla funzione .....	2
Comma 3. Sbocchi professionali .....	2
<b>Articolo 3. Obiettivi formativi specifici e competenze attese.....</b>	<b>3</b>
Comma 1. Obiettivi formativi.....	3
Comma 2. Conoscenza, Comprensione e Capacità di applicare conoscenza e comprensione ..	7
Comma 3. Autonomia di giudizio, Abilità comunicative, Capacità di apprendimento .....	13
<b>Articolo 4. Conoscenze richieste per l’accesso e modalità di ammissione .....</b>	<b>14</b>
<b>Articolo 5. Offerta didattica programmata coorte-piano di studio.....</b>	<b>16</b>
Comma 1. Organizzazione delle attività di insegnamento.....	16
Comma 2. Piano degli studi: elenco insegnamenti .....	17
Comma 3. Schede insegnamento.....	18
<b>Articolo 6. Descrizione del percorso e metodi di accertamento .....</b>	<b>18</b>
Comma 1. Crediti formativi .....	18
Comma 2. Attività formative.....	19
Comma 3. Percorso di formazione.....	20
Comma 4. Corsi Singoli d’insegnamento.....	21
Comma 5. Esami di profitto e verifiche del profitto .....	21
Comma 6. Annullamento prove di esame.....	22
<b>Articolo 7. Modalità di trasferimento da altri corsi di studio, trasferimenti, criteri e procedure per il riconoscimento crediti.....</b>	<b>23</b>
Comma 1. Trasferimenti, passaggi di Corso di Studio e immatricolati laureati.....	23
Comma 2. CFU “Altre attività” .....	24
<b>Articolo 8. Modalità riconoscimento crediti e Iscrizione ad anni successivi .....</b>	<b>24</b>
<b>Articolo 9. Caratteristiche prova finale .....</b>	<b>26</b>
Comma 1. Prova finale .....	26
<b>Articolo 10. Struttura organizzativa e funzionamento del corso di studio .....</b>	<b>27</b>
Comma 1. Erogazione e gestione del Corso di Studio .....	27
<b>Articolo 11. Orientamento e tutorato.....</b>	<b>28</b>
<b>Articolo 12. Tirocinio formativo e/o laboratori .....</b>	<b>28</b>

## **Articolo 1. Oggetto e finalità del Regolamento**

1. Il presente regolamento disciplina gli aspetti organizzativi del Corso di Laurea in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia (Food Science and Gastronomy) nel rispetto delle indicazioni riportate nel Regolamento Didattico di Ateneo.
2. Il Corso di Laurea in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia rientra nella Classe delle Lauree in Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (Classe L-26) come definita dal D.M. Università e Ricerca del 16 marzo 2007.
3. L'indirizzo internet del Corso di Studio, presente all'interno del sito web istituzionale d'Ateneo, è:  
<http://www.unisanraffaele.gov.it/triennale/triennale-scienze-dell-alimentazione-e-gastronomia.html>
4. Ulteriori informazioni in merito al Corso di Studio sono anche pubblicate sul sito:  
<http://www.universitaly.it>
5. Il presente regolamento risultato approvato nelle seguenti sedute:
  - Consiglio di Corso di Studio: 19/05/2021.

## **Articolo 2. Profilo professionale e sbocchi occupazionali**

### ***Comma 1. Funzione in un contesto di lavoro***

1. I laureati del Corso di Studio, grazie ad un percorso formativo che prevede di far sviluppare competenze tecnico-scientifiche proprie delle tecnologie alimentari e capacità teorico-pratiche proprie del mondo gastronomico, possono svolgere attività professionali che riguardano:
  - l'analisi, lo sviluppo e il monitoraggio delle attività di imprese agro-alimentari, sia del settore della produzione agricola sia della lavorazione dei prodotti agroalimentari, con particolare riguardo a procedure e processi di: trasformazione, preparazione, distribuzione e somministrazione dei prodotti agro-alimentari;

- la selezione e l'acquisto di prodotti agro- alimentari;
- la promozione e la commercializzazione di prodotti agro-alimentari;
- lo sviluppo e la promozione di attività del settore turistico con particolare attenzione alla valorizzazione di risorse locali e agrituristiche.

### ***Comma 2. Competenze associate alla funzione***

1. Le principali competenze, intese come l'insieme dei processi cognitivi e attuativi da esercitare nell'attività professionale, associate alle funzioni del laureato del Corso di Studio sono:

- conoscere e saper controllare, monitorare e migliorare la qualità dei prodotti agro-alimentari con particolare attenzione alle possibili fonti di contaminazione (allergeni, microorganismi, fitofarmaci, ecc.), alle loro caratteristiche organolettiche e alle loro peculiarità nutrizionali;
- conoscere e saper selezionare i prodotti alimentari da un punto di vista del rapporto prezzo/qualità, delle caratteristiche nutrizionali, chimiche e sensoriali, della tradizione, della tipicità ed anche della cultura gastronomica;
- conoscere e saper analizzare le fonti istituzionali e scientifiche di settore per svolgere attività di analisi e studio del mercato locale, regionale e nazionale, ai fini di promuovere e commercializzare prodotti agro alimentari con particolare attenzione ad attività di comunicazione, studio della concorrenza e normativa regolatoria;
- saper promuovere iniziative di turismo culturale per la valorizzazione delle dimensioni storico-culturali, ambientali e gastronomiche del territorio.

### ***Comma 3. Sbocchi professionali***

1. Gli sbocchi professionali del laureato del Corso di Studio si collocano nelle diverse aree della produzione e trasformazione degli alimenti; si possono quindi prevedere specifiche mansioni riconducibili a:

- controllo di qualità dei processi di produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande;

- marketing, inteso come promozione e valorizzazione dei prodotti agro-alimentari con particolare attenzione ai prodotti tipici e alle risorse locali;
  - comunicazione e turismo culturale eno-gastronomico.
2. I laureati del Corso di Studio possono pertanto essere impiegati in:
- industrie alimentari;
  - grande distribuzione organizzata;
  - società addette alla ristorazione collettiva;
  - aziende agrituristiche;
  - enti, consorzi e fondazioni del settore agro-alimentare
3. Il corso prepara alle professioni di (Codice ISTAT):
- Tecnici della preparazione alimentare - (3.1.5.4.1)

### **Articolo 3. Obiettivi formativi specifici e competenze attese**

#### ***Comma 1. Obiettivi formativi***

1. Il Corso di Studio ha come obiettivo la formazione culturale, scientifica e applicativa di una figura professionale qualificata che possa operare nell'ambito delle tecnologie agro-alimentari, dell'alimentazione e della gastronomia.
2. Gli obiettivi specifici, per la formazione di questa figura professionale, si articolano e collocano in quattro aree disciplinari:
  - *l'area delle discipline di base*, propedeutica a comprendere il comportamento della materia, la natura della materia vivente, le caratteristiche degli organismi vegetali e animali, la composizione molecolare degli alimenti nonché le relazioni che sussistono con le loro proprietà chimico-fisiche;
  - *l'area delle scienze e tecnologie alimentari*, necessaria ad acquisire conoscenze sull'analisi delle materie prime, sui processi industriali di trasformazione e sui processi che garantiscono la conservazione e la distribuzione degli alimenti in condizioni di

sicurezza igienica, con particolare attenzione all'integrità delle loro proprietà organolettiche e del loro valore nutrizionale;

- *l'area delle discipline economiche e giuridiche*, utile per introdurre lo studente alle principali teorie economiche, commerciali e di marketing. Inoltre, attraverso le discipline di quest'area, lo studente sviluppa specifiche capacità di uso e interpretazione delle principali norme di legge, nazionali ed europee, che trovano applicazione nel settore commerciale e alimentare. Tutto ciò, al fine di sostenere la possibilità di progettare e sviluppare specifiche azioni di promozione di prodotti agro-alimentari.
- *l'area delle scienze gastronomiche*, funzionale ad affrontare tematiche proprie della gastronomia attraverso un approccio interdisciplinare, storico-geografico e socio-antropologico, mirato a definire il cibo come elemento culturale nella vita dell'uomo e, più in generale, nelle diverse etnie.

3. Gli obiettivi primari del Corso di Studio, e specifici per la formazione di questa figura professionale, sono raggiunti attraverso insegnamenti, e attività pratiche di tirocinio curricolare, articolate come segue:

- insegnamenti afferenti all'area delle discipline di base (Fondamenti di matematica e statistica; Informatica; "Fisica; Chimica Inorganica ed Organica; Biochimica e Chimica degli Alimenti; Biologia; Fondamenti di fisiologia e anatomia) necessari a fornire le nozioni fondamentali sulle scienze sperimentali e di calcolo, con particolare attenzione alle loro applicazioni nel settore alimentare;
- insegnamenti afferenti all'area delle tecnologie alimentari (Ingegneria agraria, Produzioni animali, Produzioni vegetali, Scienze e tecnologie degli alimenti) utili a introdurre lo studente alla conoscenza delle procedure agronomiche e zootecniche, ai processi industriali e gastronomici utilizzati per la produzione, modificazione e distribuzione degli alimenti;
- insegnamenti afferenti all'area della sicurezza e valutazione degli alimenti (Microbiologia degli alimenti; Igiene, sicurezza alimentare e controllo qualità; Scienza della nutrizione umana) funzionali a trasmettere le nozioni alla base dell'analisi degli alimenti, soprattutto quelli di rilevanza nutrizionale per l'uomo, e dei processi che ne garantiscono la conservazione e l'arrivo alla tavola in condizioni di sicurezza igienica e integrità delle loro caratteristiche organolettiche e del loro valore nutrizionale;

- insegnamenti afferenti all'area delle discipline economiche e giuridiche (Fondamenti di economia e marketing; Diritto commerciale ed agroalimentare) utili a inserire lo studente nel contesto socio-economico dell'obiettivo formativo, con le sue norme, le sue regole e le sue strategie per la promozione di prodotti e attività imprenditoriali del settore agro-alimentare;
- insegnamenti afferenti all'area delle scienze gastronomiche (Storia della gastronomia, Gastronomia I e II; Tecniche di degustazione e valutazione sensoriale; Estetica gastronomica; Cibo e arte; Comunicazione gastronomica e nutrizionale) necessari ad acquisire gli strumenti per l'analisi delle caratteristiche sensoriali e la valorizzazione degli alimenti, attraverso un punto di vista interdisciplinare, adottando anche opportune strategie di carattere comunicativo.

Ciascuna di queste aree, affrontate progressivamente durante il Corso di Studio attraverso competenze diversificate raccolte in un unico contesto formativo omogeneo, contribuiscono alla formazione del Tecnologo in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia. Infine, il Tirocinio pratico curricolare, la conoscenza di una lingua straniera (inglese) e l'esame finale concludono il percorso formativo dello studente.

4. Ad ulteriore integrazione si riporta che gli obiettivi formativi specifici e trasversali (*soft skills*), previsti per questo Corso di Studio, anche in relazione alla destinazione professionale, sono:
- raggiungere una conoscenza adeguata delle materie scientifiche di base (matematica, fisica, chimica e biologia) con particolare attenzione alla loro applicazione al settore alimentare;
  - conoscere la composizione chimico-fisica degli alimenti e le loro caratteristiche nutrizionali;
  - saper valutare e controllare la qualità delle produzioni agro-alimentari con particolare riferimento all'igiene degli alimenti freschi, trasformati, nonché alla gestione, trasformazione, commercializzazione e somministrazione di prodotti di origine vegetale e animale;
  - conoscere i principali sistemi di stoccaggio di prodotti agro-alimentari e saper ottimizzare i tempi e la conservabilità delle materie prime da lavorare;

- saper effettuare la scelta di materie prime, e di prodotti trasformati, e saperne verificare la corrispondenza a standard di sicurezza e qualità;
- conoscere i principi dell'analisi sensoriale di alimenti e bevande, sapendone valorizzare le caratteristiche qualitative e organolettiche;
- conoscere i principi che governano l'economia delle imprese del settore alimentare e saper utilizzare gli strumenti della ricerca di mercato per determinare il potenziale commerciale di un prodotto;
- saper utilizzare opportuni strumenti di marketing per pianificare e promuovere prodotti e attività imprenditoriali del settore eno-gastronomico;
- conoscere la legislazione applicabile ad attività di carattere commerciale nonché la componente specifica del settore agroalimentare;
- saper utilizzare opportuni strumenti di comunicazione per veicolare, divulgare e gestire l'informazione sia in ambito alimentare che gastronomico;
- saper utilizzare efficacemente, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre all'italiano, nell'ambito specifico di pertinenza nonché per lo scambio di informazioni di carattere generale.

Come obiettivi professionalizzanti e trasversali (*soft skills*), il Corso di Studio prevede invece:

- saper sviluppare competenze di analisi e rielaborazione personale di contenuti, sistemi, buone pratiche e linee guida nell'ambito delle scienze dell'alimentazione e della gastronomia;
- essere in grado di condurre attività e esperienze formative specifiche, all'interno del mondo lavorativo.

Il raggiungimento degli obiettivi formativi specifici elencati completa la formazione del Tecnologo in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia, declinato nei suoi diversi ambiti applicativi.

## ***Comma 2. Conoscenza, Comprensione e Capacità di applicare conoscenza e comprensione***

### ***1. Area delle discipline di base***

#### *Conoscenza e comprensione*

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare lo studente acquisirà conoscenze specifiche inerenti: la matematica, la fisica, la chimica e la biologia. Nel dettaglio, i risultati di apprendimento attesi sono:

- la comprensione dei diversi insiemi numerici, delle funzioni elementari e complesse e degli strumenti base della statistica descrittiva;
- la comprensione del funzionamento dei moderni computer e dei più comuni software applicativi;
- la comprensione dei principi fondamentali della fisica classica, della meccanica, della termodinamica e dei concetti di base dell'elettrostatica;
- la conoscenza del linguaggio, dei concetti e dei modelli della chimica generale;
- la conoscenza delle strutture chimiche, della stechiometria e della reattività dei composti organici e biochimici;
- la conoscenza dei processi chimici che avvengono durante la produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari;
- la comprensione del funzionamento di base delle cellule animali e vegetali;
- la conoscenza dell'inquadramento tassonomico dei principali gruppi e delle piante di interesse alimentare;
- la comprensione dei meccanismi cellulari e delle funzioni integrate dei principali organi ed apparati dell'organismo umano;
- la conoscenza degli elementi di base della lingua inglese, nelle dimensioni dell'ascolto, della comprensione e della produzione scritta;
- la conoscenza dei momenti fondamentali della storia della gastronomia in considerazione delle fonti artistiche, letterarie e storiche.

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

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare lo studente acquisirà le capacità di:

- operare nei diversi insiemi numerici;



- utilizzare gli indicatori di posizione e di variabilità per descrivere un insieme di dati;
- utilizzare le leggi fisiche nella soluzione di problemi reali;
- utilizzare pienamente il calcolatore per comunicare efficacemente delle informazioni, svolgere delle elaborazioni di dati nonché impostare database per la raccolta e l'archiviazione di dati e fonti;
- conoscere la composizione chimica e biochimica delle materie prime e valutare la loro modificazione nel corso del processo produttivo;
- conoscere il funzionamento delle cellule animali e vegetali al fine di applicare le migliori e più innovative tecniche di controllo degli alimenti;
- valutare i parametri quantitativi delle funzioni corporee e delle loro variazioni nelle diverse condizioni;
- utilizzare i linguaggi specifici di ciascuna disciplina;
- leggere e comprendere la letteratura scientifica internazionale.

## **2. Area disciplinare delle tecnologie alimentari**

### *Conoscenza e comprensione*

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare lo studente acquisirà conoscenze specifiche relative alla produzione di alimenti di origine vegetale e animale nonché ai principali processi tecnologici di trasformazione, con particolare riferimento a tematiche attuali quali: il benessere animale, le produzioni biologiche, nonché, la sicurezza degli alimenti. Nel dettaglio, i risultati di apprendimento attesi sono:

- la conoscenza delle macchine, delle tecnologie e delle procedure tipiche delle produzioni zootecniche ed agro-alimentari;
- la conoscenza degli elementi di ingegneria agraria per la gestione e il controllo dei dispositivi, degli impianti, delle macchine e dei cicli di lavorazione;
- la conoscenza dei processi di produzione degli alimenti di origine vegetale e animale, come conserve, salsa, latte e carne;
- la conoscenza dell'anatomia e della fisiologia dei vegetali e delle principali tecniche colturali;

- la conoscenza delle operazioni unitarie alla base dei processi di trasformazione delle materie prime;
- la conoscenza di elementi di igiene degli alimenti al fine di garantire la sicurezza dei prodotti alimentari.

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

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare, lo studente acquisirà conoscenze che applicherà nella gestione dei processi produttivi per ottenere prodotti alimentari idonei al consumo umano. Nel dettaglio, lo studente avrà la capacità di:

- controllare i cicli produttivi predisponendo sistemi di monitoraggio, verifica, controllo e miglioramento delle varie fasi produttive;
- valutare la sostenibilità delle produzioni animali e vegetali;
- riconoscere le funzioni economiche delle principali specie foraggere, oleifere e orticole;
- elaborare i dati d'impresa per sviluppare e migliorare le produzioni (animali e vegetali) delle aziende agricole;
- applicare protocolli per garantire l'igiene delle produzioni alimentari.

### **3. Area disciplinare della valutazione e sicurezza degli alimenti**

#### *Conoscenza e comprensione*

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare lo studente acquisirà conoscenze specifiche relative alla qualità e alla sicurezza delle materie prime, dei prodotti alimentari finiti nonché alle caratteristiche che gli alimenti devono possedere per essere consumati dall'uomo. Nel dettaglio, i risultati di apprendimento attesi sono:

- la conoscenza e comprensione dei principali processi di trasformazione dell'industria alimentare nonché delle interazioni che sussistono tra il processo produttivo e la qualità/sicurezza del prodotto alimentare, considerando anche le sue caratteristiche nutrizionali;
- la conoscenza e comprensione dei processi che garantiscono la conservazione dei prodotti agro-alimentari in termini di sicurezza igienica e integrità del valore nutrizionale;
- la conoscenza dei principali agenti di alterazione delle materie prime;

- la conoscenza delle tecniche di monitoraggio, difesa e lotta nei confronti degli agenti che possono alterare le materie prime;
- la conoscenza dei principali microrganismi, e del loro ruolo, nell'ambito della sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti;
- la conoscenza delle procedure necessarie a garantire il controllo igienico sanitario della produzione degli alimenti;
- la conoscenza delle metodologie delle analisi di base degli alimenti e delle materie prime;
- la conoscenza di elementi di nutrizione umana.

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

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare lo studente acquisirà conoscenze specifiche che applicherà nella gestione dei processi produttivi al fine di poter garantire la sicurezza e la qualità dei prodotti alimentari. Nel dettaglio, lo studente avrà la capacità di:

- monitorare la qualità dei prodotti alimentari, con particolare attenzione alle caratteristiche nutrizionali e alle possibili fonti di contaminazione (allergeni, microorganismi, ecc.);
- applicare il sistema HACCP, verificando i livelli di rischio delle fasi di lavorazione e predisponendo eventuali correttivi;
- predisporre analisi di base utili a caratterizzare un alimento e a garantirne sicurezza e qualità;
- garantire la qualità nei sistemi di distribuzione degli alimenti;
- valutare le problematiche legate alla preparazione del cibo a livello artigianale e industriale;
- valutare le problematiche legate al consumo del cibo in termini di prevenzione della salute.

#### **4. Area delle discipline economico-giuridiche applicate**

##### *Conoscenza e comprensione*

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare lo studente acquisirà conoscenze specifiche relative alle principali teorie economiche inerenti: l'offerta, la domanda, la

produzione e gli scambi commerciali. Inoltre, acquisirà conoscenza e capacità di interpretazione delle principali norme di legge in campo alimentare nonché concetti e metodi relativi alla qualità nelle imprese agro-alimentari. Nel dettaglio, i risultati di apprendimento attesi sono:

- la conoscenza e comprensione dei concetti, e delle nozioni di base, dell'economia;
- la conoscenza e comprensione dei concetti, e delle nozioni di base, del marketing nonché del ruolo e funzione del marketing all'interno dell'impresa;
- la conoscenza dei criteri che regolano le scelte aziendali inerenti la commercializzazione dei prodotti;
- la conoscenza della normativa nazionale e internazionale che regola la commercializzazione e la somministrazione degli alimenti;
- la conoscenza e comprensione dei concetti, e delle teorie di base, della comunicazione gastronomica e nutrizionale.

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

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare lo studente acquisirà conoscenze che applicherà nella gestione economica-legislativa dell'industria alimentare o della ristorazione. Nel dettaglio, lo studente avrà la capacità di:

- effettuare attività di analisi dell'efficienza della piccola e grande distribuzione;
- utilizzare gli indicatori del rapporto qualità/prezzo;
- organizzare attività di stampo comunicativo/informativo/commerciale nelle aree della gastronomia, del Food and Beverage e dell'enogastronomia;
- gestire il marketing di un'azienda alimentare;
- selezionare i prodotti alimentari valorizzandone il rapporto prezzo/qualità;
- reperire, consultare, interpretare e applicare la normativa, nazionale e internazionale, legata alla produzione e somministrazione degli alimenti;
- utilizzare tecniche comunicative efficaci nell'area della nutrizione e della gastronomia.

## **5. Area disciplinare dell'alimentazione e della gastronomia**

### *Conoscenza e comprensione*

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare lo studente acquisirà conoscenze specifiche relative ai metodi di indagine propri dell'alimentazione e della gastronomia. Nel dettaglio, i risultati di apprendimento attesi sono:

- la conoscenza dei valori sociali, culturali e simbolici attribuiti al cibo nei diversi periodi storici;
- la conoscenza delle basi dell'estetica, e delle sue applicazioni, nel campo dei modelli di consumo e valorizzazione del gusto;
- la conoscenza dei principali elementi che caratterizzano le tradizioni eno-gastronomiche nel mondo;
- la conoscenza delle strategie di comunicazione nella valorizzazione delle risorse eno-gastronomiche;
- la conoscenza dell'analisi sensoriale impiegata per valutare la qualità organolettica dei prodotti alimentari.

### *Capacità di applicare conoscenza e comprensione*

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare lo studente acquisirà conoscenze specifiche che applicherà nelle attività di progettazione, definizione e promozione di piani di sviluppo relativi al mondo dell'alimentazione, della gastronomia, della ristorazione e dei relativi segmenti di mercato. Nel dettaglio, lo studente avrà la capacità di:

- analizzare le preparazioni degli alimenti mettendo in evidenza le loro proprietà sensoriali e i loro riferimenti culturali;
- effettuare analisi sensoriali degli alimenti, per caratterizzare, valorizzare e definire la qualità dei prodotti;
- affrontare le problematiche del consumo del cibo attraverso il gusto;
- analizzare le tradizioni gastronomiche, nazionali e internazionali, per comprendere i fattori storico-culturali da cui dipendono e gli elementi che le caratterizzano;
- effettuare una valutazione estetica della qualità del cibo e del rapporto tra cibo e arte.

### ***Comma 3. Autonomia di giudizio, Abilità comunicative, Capacità di apprendimento***

#### *1. Autonomia di giudizio*

Al termine degli studi il laureato è in grado di valutare, interpretare e rielaborare le informazioni necessarie per esprimere in autonomia dei giudizi nell'ambito di un contesto alimentare, produttivo e di mercato, al fine di attuare interventi atti a sviluppare, monitorare, migliorare e promuovere la qualità della produzioni alimentari e di ogni altra attività ad esse connessa.

Lo sviluppo di capacità critiche e di giudizio è raggiunto attraverso gli insegnamenti e le specifiche attività di tirocinio previste dal percorso didattico nonché in occasione dell'attività assegnata dal docente relatore per la preparazione della prova finale.

La verifica dell'acquisizione dell'autonomia di giudizio avviene attraverso la valutazione delle prove d'esame previste per gli insegnamenti del piano degli studi nonché attraverso la valutazione del grado di autonomia e capacità di lavorare, anche in gruppo, espressa durante le attività svolte nell'ambito del tirocinio curriculare e in preparazione della prova finale.

#### *2. Abilità comunicative*

Il laureato è in grado di comunicare efficacemente, oralmente e per iscritto, anche utilizzando una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria, di norma l'Inglese, nell'ambito delle discipline specifiche del percorso formativo.

Questa abilità si forma e consolida attraverso il confronto sistematico con i docenti, sia on-line che in presenza, e con i tutor universitari e aziendali. Inoltre, anche l'uso della piattaforma didattica e la frequenza alle attività di carattere collaborativo, sono occasioni ulteriori per stimolare questa abilità, soprattutto in un'ottica trasversale.

La valutazione e la verifica dell'acquisizione di opportune abilità comunicative avviene attraverso l'esecuzione delle prove d'esame, sia scritte sia orali, la stesura di elaborati di approfondimento e di presentazioni tematiche, anche attraverso l'uso di strumenti informatici, in occasione dello svolgimento del tirocinio e della relazione conclusiva, nonché nel momento espositivo della prova finale. Le abilità comunicative per la lingua straniera, invece, sono verificate tramite specifico insegnamento e per mezzo della relativa prova d'esame.

### 3. *Capacità di apprendimento*

Il laureato è in grado di approfondire e aggiornare in autonomia le competenze acquisite durante il percorso di studi, sulla base del modello "life-long-learning".

Questa capacità si sviluppa durante il percorso formativo stimolando lo studente a utilizzare le fonti bibliografiche e le banche dati multimediali presenti sia in Ateneo sia in rete. Inoltre, l'interazione tra studente e docente, studente e tutor, e tra pari, esercitata in presenza e attraverso gli strumenti collaborativi disponibili nella piattaforma didattica, costituisce un'occasione ulteriore per sostenere lo sviluppo di questa abilità.

La suddivisione delle ore di lavoro complessive, che attribuisce un forte rilievo a quelle dedicate allo studio personale, offre allo studente la possibilità di verificare e di migliorare continuamente la propria capacità di apprendimento. Anche i test di autovalutazione, presenti in piattaforma didattica all'interno di ciascun insegnamento, rappresentano per lo studente uno strumento ulteriore di verifica e promozione di questa abilità. Infine, l'elaborato per la prova finale contribuisce al raggiungimento di questa capacità, prevedendo che lo studente si misuri e comprenda informazioni nuove, non necessariamente fornite dal docente relatore.

## **Articolo 4. Conoscenze richieste per l'accesso e modalità di ammissione**

1. Per essere ammessi al Corso di Studio si richiede il possesso di un diploma di scuola media superiore o di altro titolo di studio equipollente (se conseguito all'estero).
2. Gli studenti in possesso del diploma di istruzione secondaria, di durata quadriennale, devono colmare un debito formativo. Il percorso didattico da dover svolgere è definito dal Consiglio di Corso di Studio per ciascun caso e gli eventuali obblighi formativi devono essere assolti nel primo anno di corso.
3. Gli studenti in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore, o di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo, devono comunque possedere (o acquisire) un'adeguata preparazione iniziale al fine di poter affrontare con profitto il percorso di studi.

4. Sono tuttavia richieste delle conoscenze e competenze iniziali funzionali a svolgere con profitto il percorso formativo del Corso di Studio; esse comprendono: conoscenze e competenze dei fondamenti della matematica, sufficiente alfabetizzazione informatica, padronanza delle grandezze fisiche fondamentali (sia in termini di unità di misura del Sistema Internazionale sia in termini di equivalenze e proporzioni nel sistema metrico-decimale), conoscenze dei fondamenti della biologia e della chimica generale, doti di logica e 'problem-solving', capacità di una fluida espressione orale e scritta ed una discreta cultura generale nelle discipline dell'area storico-artistica.
5. Tali conoscenze e competenze iniziali saranno oggetto di verifica ai sensi dell'art. 6 comma 1 del D.M. 270/04. La verifica delle competenze iniziali, volta ad individuare eventuali lacune formative, avverrà mediante la somministrazione di uno o più prove valutative (test). Lo studente, dovrà obbligatoriamente verificare le proprie competenze iniziali entro e non oltre il primo anno d'iscrizione al Corso di Studio. Qualora il risultato delle prove di valutazione non risulti adeguato, allo studente verranno assegnati degli Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA) che potranno essere assolti attraverso attività didattiche integrative da svolgere in modalità erogativa (video lezioni, audio lezioni, dispense, ecc.) e/o interattiva (aula virtuale, chat, forum, ecc.). La frequenza alle attività didattiche integrative sarà obbligatoria. Il percorso didattico si concludere con una nuova valutazione utile ad assicurare l'effettivo raggiungimento delle conoscenze e competenze iniziali definite per il Corso di Studio.
6. L'intero processo di valutazione delle conoscenze iniziali, i termini di obblighi, tempistiche, criteri, modalità di assegnazione, esecuzione e verifica degli obblighi formativi aggiuntivi (OFA), come anche le modalità attuative dello stesso sono indicate nel "Regolamento vigente sulla verifica e integrazione delle conoscenze e competenze iniziali in ingresso al Corso di Studio L26" del Corso di Studio.



## **Articolo 5. Offerta didattica programmata coorte-piano di studio**

### ***Comma 1. Organizzazione delle attività di insegnamento***

1. Il Consiglio di Corso di Studio disciplina l'organizzazione didattica del Corso di Studio in armonia con gli ordinamenti didattici nazionali e con il Regolamento Didattico d'Ateneo, prevedendo altresì l'attribuzione di crediti formativi (CFU) e la loro distribuzione temporale. Il Consiglio di Corso di Studio, organizza anche l'offerta di insegnamenti "elettivi". Su di essi, lo Studente esercita la propria scelta fino al conseguimento di un numero complessivo di 12 CFU.
2. A ciascun insegnamento corrisponde uno specifico numero di crediti formativi. I CFU misurano il lavoro di apprendimento richiesto allo studente per ciascuna specifica attività formativa (decreto 87/327/CEE del Consiglio del 15/06/87). Nello specifico, si conviene che 1 CFU equivalga a: 25 ore complessive di lavoro di apprendimento, articolate in ore di attività didattica assistita e ore di attività in auto-apprendimento. I CFU, per ciascun insegnamento, sono acquisiti attraverso lo svolgimento di tutte le attività didattiche proposte dal docente (incluse le attività valutative e collaborative) oltre al superamento dell'esame di profitto.
3. Il percorso formativo prevede anche lo svolgimento di attività pratiche di tirocinio curricolare. Anche per queste attività, il Piano degli Studi identifica un carico di lavoro complessivo che gli studenti devono sostenere che esprime attraverso un numero complessivo di CFU (ovvero 8 CFU, pari a un impegno complessivo di 200 ore). La valutazione finale dell'attività di tirocinio è svolta dal tutor universitario tenendo in considerazione il giudizio espresso dal tutor aziendale e quanto riportato nella relazione prodotta dal tirocinante sulle attività pratiche e professionalizzanti svolte (per ulteriori dettagli, si rimanda al "Regolamento vigente sulla gestione dei tirocini curricolari, e sulla definizione dei contenuti didattici, per il Corso di Studio L26"). Il completamento del curriculum di tirocinio è riconosciuto attraverso il sistema dell'idoneità.
4. La prova finale o tesi di laurea, conclude il percorso formativo. Per essere ammessi all'esame di laurea, gli studenti devono aver concluso con esito positivo tutti gli insegnamenti del Piano degli Studi e le attività di tirocinio.

## Comma 2. Piano degli studi: elenco insegnamenti

### PRIMO ANNO

Insegnamenti	SSD	CFU
Fondamenti di matematica, statistica	MAT/05	6
Informatica	ING-INF/05	6
Fisica	FIS/07	6
Chimica Inorganica ed Organica	CHIM/03 CHIM/06	12
Biochimica e Chimica degli Alimenti	BIO/10 CHIM/10	12
Biologia e Produzioni Vegetali	BIO/13 AGR/02	12
Storia della Gastronomia	M-STO/05	6
<i>Totale</i>		<i>60</i>

### SECONDO ANNO

Insegnamenti	SSD	CFU
Fondamenti di fisiologia e anatomia	BIO/09	8
Diritto commerciale ed agroalimentare	IUS/03	6
Microbiologia degli alimenti	AGR/16	8
Gastronomia I	AGR/15	6
Scienza della nutrizione umana	MED/49	8
Produzioni animali	AGR/19	6
Scienze e Tecnologie degli alimenti	AGR/15	10
<i>Totale</i>		<i>52</i>

### TERZO ANNO

Insegnamenti	SSD	CFU
Fondamenti di economia e marketing	SECS-P/08	6
Igiene, Sicurezza alimentare e Controllo qualità	VET/04	8
Ingegneria agraria	AGR/09	6
Estetica Gastronomica	M-FIL/04	6
Comunicazione gastronomica e nutrizionale	SPS/08	6
<i>A scelta due esami tra le seguenti materie:</i>		
Gastronomia II	AGR/15	6
Tecniche di degustazione e valutazione sensoriale	AGR/15	6
Cibo e Arte	L-ART/06	6

Tecniche di progettazione europea	IUS/14	6
Lingua straniera: Inglese	L-LIN/12	8
Tirocinio - Prova finale		8 - 8
<i>Totale percorso di studi</i>		<i>180</i>

### **Comma 3. Schede insegnamento**

1. Sul sito web istituzionale dell'Ateneo, nella sezione relativa al Corso di Studio (<https://www.uniroma5.it/triennale/piano-degli-studi/triennale-scienze-dell-alimentazione-e-gastronomia.html>), sono disponibili, per ciascun insegnamento del Piano degli Studi, le schede insegnamento che riportano: il nome dell'insegnamento, il docente incaricato, l'anno di corso, il semestre, il settore scientifico disciplinare, il numero di crediti formativi, gli obiettivi formativi, i risultati di apprendimento attesi, il programma, le modalità di accertamento dei risultati di apprendimento acquisiti dallo studente, le eventuali propedeuticità e/o prerequisiti nonché informazioni di dettaglio sull'organizzazione delle attività didattiche (DE e DI).

## **Articolo 6. Descrizione del percorso e metodi di accertamento**

### **Comma 1. Crediti formativi**

1. Il Diploma di Laurea si consegue con l'acquisizione di 180 CFU.
2. Per ciascun CFU, lo studente deve svolgere 25 ore di "lavoro di apprendimento" suddivise tra ore di "didattica assistita" e ore in "autoapprendimento". Le ore di didattica assistita sono a loro volta suddivise in ore di "didattica erogativa" (DE) e in ore di "didattica interattiva" (DI). Il loro rapporto può variare in funzione degli obiettivi formativi specifici del singolo insegnamento nonché per ragioni di autonomia didattica riconosciuta al singolo docente. Ciononostante, per ogni CFU, la didattica assistita (DE+DI) prevede sempre almeno 6 ore di attività didattica rappresentate con almeno un'ora di attività sia per la

didattica erogativa che per la didattica interattiva. Per maggiori informazioni sulla ripartizione delle ore di didattica assistita (DE e DI) di ciascun insegnamento del Corso di Studio nonché per la quantificazione e descrizione delle singole attività didattiche in esso previste (ore di didattica erogativa, interattiva ovvero numero di video/audio lezioni, ore in aula virtuale, e-tivity, wiki, glossari, forum/blog, quiz, compiti, elaborati, studio di casi, ecc.) si rimanda alle singole schede insegnamento pubblicate sul sito web istituzionale dell'Ateneo.

3. Il percorso formativo dello studente si completa partecipando anche ad altre attività: tirocinio e prova finale. Anche queste attività prevedono un carico didattico espresso nel Piano degli Studi in termini di CFU. Tuttavia, le peculiarità di queste attività impongono una differente ripartizione tra ore di didattica assistita e ore in autoapprendimento sebbene il lavoro di apprendimento complessivo, previsto per ciascun CFU, sia sempre pari a 25 ore. Per il tirocinio, la didattica assistita può rappresentare la quota prevalente del lavoro di apprendimento. Nel caso della prova finale, invece, le proporzioni possono invertirsi prevedendo comunque una quota di didattica assistita per ciascun CFU.
4. La durata fisica di erogazione della DE può essere moltiplicata per 2, date le necessità di riascolto.

### ***Comma 2. Attività formative***

1. I processi di apprendimento si svolgono on-line attraverso un'intensa interazione fra gli studenti, i tutor e i docenti secondo due modalità distinte:
  - attività asincrone attraverso video lezioni, forum, ecc. che non richiedono l'utilizzo simultaneo da parte di docenti e studenti dello stesso strumento sebbene possano prevedere, in tempi diversi, dei momenti di confronto e valutazione;
  - attività sincrone in cui gli studenti incontrano il docente in Aula virtuale ovvero in un sistema che integra una connessione audio-video, una chat testuale, una lavagna virtuale, sistemi per la condivisione di file, test in tempo reale con il fine ultimo di ottenere una spiegazione interattiva, chiarire punti critici, porre delle domande e avere subito delle risposte dialogando simultaneamente sia con il docente sia con altri studenti.

### **Comma 3. Percorso di formazione**

1. La scansione temporale del percorso formativo, sulle tre annualità, prevede che durante il primo anno del Corso di Studio siano affrontate tutte le materie proprie dell'area delle discipline di base, come: “Fondamenti di matematica, statistica”, “Informatica”, “Fisica”, “Chimica Inorganica e Organica”, “Biochimica e Chimica degli Alimenti” e “Biologia (modulo)”. Tali insegnamenti, hanno l’obiettivo di fornire allo studente le conoscenze necessarie per affrontare le materie di carattere tecnico-scientifico proprie del percorso formativo. Tuttavia, già a questo livello, aspetti legati a temi propri della gastronomia sono affrontati attraverso il corso di “Storia della gastronomia”.

Nel secondo anno del Corso di Studio sono proposti insegnamenti più caratterizzanti del percorso formativo sia nell'ambito delle funzioni e delle strutture dell’organismo umano che interagiscono con gli alimenti (“Fondamenti di fisiologia e anatomia” e “Scienza della nutrizione umana”) sia nell'ambito delle tecnologie agroalimentari (“Microbiologia degli alimenti”, “Scienza e tecnologie degli alimenti”, “Produzioni animali” e “Produzioni Vegetali (modulo)”). Obiettivo di questi insegnamenti è di fornire agli studenti le basi necessarie per affrontare le materie professionalizzanti del terzo anno, utili ad acquisire le competenze specifiche della figura professionale che il Corso di Studio si propone di formare. Anche durante quest’annualità, il tema gastronomico è oggetto di approfondito attraverso l'insegnamento di “Gastronomia I” anche in sinergia con argomenti propri delle discipline del “Diritto commerciale ed agroalimentare”.

Nel terzo anno di corso, si affrontano materie più tecniche (“Sicurezza alimentare e controllo qualità” e “Ingegneria agraria”) assieme a insegnamenti appartenenti all'area delle discipline “affini e integrative” come: “Fondamenti di economia e marketing” e “Progettazione europea”. Questi insegnamenti, hanno l'obiettivo di completare e consolidare tutte le expertise richieste al professionista che il Corso di Studio intende formare. Anche in quest’annualità il percorso formativo riconducibile all'ambito gastronomico, e caratterizzante il Corso di Studio, è ulteriormente sviluppato attraverso insegnamenti specifici come: “Estetica gastronomica”, “Arte e cibo”, “Tecniche di degustazione e valutazione sensoriale” e “Gastronomia II”.

#### ***Comma 4. Corsi Singoli d'insegnamento***

1. Gli studenti, in possesso di un titolo di Laurea o di Laurea magistrale, oppure iscritti a corsi di studio presso università estere, possono iscriversi a singoli insegnamenti dietro il pagamento di specifici contributi.
2. Al termine dell'attività didattica, possono sostenere il relativo esame e ottenere una certificazione dell'attività svolta.
3. È consentito iscriversi fino a un massimo di quattro insegnamenti, per anno accademico, per ragioni professionali o concorsuali per le quali è richiesto un aggiornamento culturale e scientifico o un particolare perfezionamento delle competenze già acquisite.

#### ***Comma 5. Esami di profitto e verifiche del profitto***

1. Le prove di valutazione che determinano l'acquisizione di crediti formativi possono consistere in esami (prove orali e/o scritte e/o pratiche e/o grafiche, tesine, colloqui, ecc.) la cui valutazione è espressa in trentesimi o in prove di idoneità valutate con un giudizio positivo o negativo.
2. Per l'ammissione agli esami è necessario dimostrare di aver frequentato on-line almeno il 70% delle attività didattiche previste per l'insegnamento. La frequenza on-line è garantita da meccanismi di tracciamento automatico resi disponibili dalla piattaforma didattica. Lo studente, entrando in piattaforma attraverso le sue credenziali, può verificare il suo "report delle attività svolte". Il docente, e il tutor, possono monitorare le attività didattiche svolte dagli studenti che partecipano al corso e verificare che esse siano quantitativamente (e qualitativamente) adeguate per l'ammissione alla prova d'esame.
3. È consentito, ove previsto dal docente, lo svolgimento di prove intermedie che non diano luogo all'attribuzione di crediti formativi.
4. Gli esami di profitto si svolgono a conclusione del percorso didattico dell'insegnamento. Il voto minimo per il superamento dell'esame è diciotto trentesimi. La commissione d'esame può concedere al candidato il massimo dei voti con lode.
5. Le prove d'esame sono pubbliche e si svolgono in presenza presso le Sedi dell'Ateneo o, durante i periodi di eccezionale emergenza, in modalità a distanza, mediante i sistemi

tecnologici in messi a disposizione dall'Ateneo. Se sono previste prove scritte, il candidato ha diritto a prendere visione dei propri elaborati dopo la correzione, presso la sede dove la prova è stata archiviata e previo appuntamento.

6. Gli esiti delle prove d'esame sono comunicati agli studenti per via telematica (Libretto Elettronico) entro e non oltre dieci giorni lavorativi. L'eventuale rifiuto dell'esito conseguito deve essere esplicitamente espresso dallo studente entro tre giorni dalla comunicazione del risultato dell'esame. In caso di accettazione da parte dello studente, la registrazione avviene attraverso una procedura di verbalizzazione elettronica che ha direttamente effetto sul libretto.
7. Le Commissioni giudicatrici degli esami, e delle altre prove di verifica di profitto, sono composte da almeno due membri. Il primo, è il titolare dell'insegnamento e svolge le funzioni di Presidente della Commissione; il secondo, è un altro docente del medesimo ambito disciplinare o di ambito disciplinare affine o un cultore della materia indicato dal titolare dell'insegnamento.
8. Gli appelli d'esame hanno inizio nella data comunicata agli studenti dalla Segreteria Didattica. Eventuali deroghe devono essere autorizzate dal Direttore del Dipartimento e comunicate tempestivamente agli studenti. In nessun caso, la data d'inizio di un appello può essere anticipata.
9. In ciascuna sessione, lo studente in regola con la posizione amministrativa può sostenere, una sola volta per sessione, tutti gli esami di profitto nel rispetto di eventuali propedeuticità e compatibilmente con attestazioni di svolgimento di eventuali attività didattiche integrative previste dall'ordinamento del Corso di Studio e/o dal docente incaricato. Se lo studente non supera la prova d'esame, non può tornare a sostenere la stessa prova nella medesima sessione d'esame.

### ***Comma 6. Annullamento prove di esame***

1. Per sostenere validamente gli esami di profitto si è tenuti al rispetto delle regole di seguito elencate, violando le quali si è soggetti all'annullamento della prova:
  - essere in regola con l'iscrizione all'anno di corso al quale è riferito l'insegnamento;

- sostenere un esame che sia previsto dal proprio Piano degli Studi;
  - rispettare le eventuali propedeuticità tra gli insegnamenti;
  - non sostenere l'esame precedentemente non superato nella medesima sessione;
  - non sostenere gli esami dopo la presentazione di una domanda di trasferimento ad altro Ateneo o di passaggio ad altro Corso di Studio;
  - non sostenere esami già validi o per i quali è stata ottenuta convalida dai competenti organi accademici;
  - risostenere un esame precedentemente annullato prima di aver ricevuto apposita comunicazione scritta da parte della Segreteria Didattica attraverso cui, l'Ateneo, può comunicare all'interessato gli estremi del provvedimento amministrativo di annullamento dell'esame;
  - sostenere gli esami solo dopo che siano trascorsi 60 giorni dalla data di immatricolazione
2. Lo studente è tenuto a conoscere le norme dell'ordinamento didattico del Corso di Studio ed è il solo responsabile dell'annullamento degli esami sostenuti in violazione delle predette norme.

## **Articolo 7. Modalità di trasferimento da altri corsi di studio, trasferimenti, criteri e procedure per il riconoscimento crediti**

### ***Comma 1. Trasferimenti, passaggi di Corso di Studio e immatricolati laureati***

1. Trasferimenti, passaggi di Corso di Studio, immatricolazioni di laureati o più in generale, di studenti che abbiano avuto una precedente carriera accademica, possono dar luogo al riconoscimento di crediti formativi universitari (CFU). Le modalità con cui questi riconoscimenti possono avvenire sono stabilite nel "Regolamento vigente sull'attività della Commissione Didattica e di Riconoscimento Crediti Formativi del Consiglio di Corso di Studio L26" dell'Università Telematica San Raffaele Roma (<https://sag.uniroma5.it/mod/folder/view.php?id=5033>).



2. Il passaggio, o il trasferimento, sono in ogni caso subordinati alla regolarizzazione della posizione amministrativa.
3. I laureati in possesso di laurea conseguita secondo gli ordinamenti successivi al D.M. 509/1999 presso altro Corso di Studio, di altro ateneo, possono immatricolarsi al Corso di Studio con il riconoscimento degli esami comuni secondo quanto disposto al punto 1.
4. Ai laureati in possesso del diploma di laurea conseguito secondo gli ordinamenti anteriori al D.M. 509/1999 sono riconosciuti gli esami comuni secondo quanto disposto al punto 1.

### ***Comma 2. CFU "Altre attività"***

1. Il Corso di Studio può riconoscere crediti formativi per "Altre attività" (art. 10 co. 5, lett. d, DM 270/04) in accordo con quanto previsto dall'art. 8 del presente Regolamento.
2. Gli esami riguardanti discipline senza corrispondenza o esami attinenti ma non presenti nel Corso di Studio possono essere riconosciuti come esami "a scelta dello studente" (art. 10 co. 5, lett. d, DM 270/04) nella misura e nelle modalità stabilite dall'art. 5 comma 1 del presente Regolamento.
3. Gli studenti che svolgono un'attività professionale congrua con gli obiettivi formativi del corso possono essere dispensati dallo svolgimento di esami e vengono loro riconosciuti crediti formativi, nella misura e nelle modalità stabilite dall'art. 5 comma 1 del presente Regolamento.

### **Articolo 8. Modalità riconoscimento crediti e Iscrizione ad anni successivi**

1. L'attività di riconoscimento crediti formativi è svolta dalla Commissione Didattica del Corso di Studi ed è regolamentata dal "Regolamento sull'attività della Commissione Didattica e di Riconoscimento Crediti Formativi del Consiglio di Corso di Studi L-26 Università Telematica San Raffaele Roma" (<https://sag.uniroma5.it/mod/folder/view.php?id=5033>).

2. La Commissione Didattica del Corso di Studi delibera riguardo il riconoscimento dei crediti conseguiti per trasferimento da altro Ateneo, passaggio da altro Corso di Studio, abbreviazione di corso per studenti già laureati, svolgimento di parti di attività formative in altro Ateneo.
3. L'attività della Commissione Didattica del Corso di Studi deve assicurare omogeneità di trattamento a tutti gli studenti dell'Ateneo e standardizzare l'applicazione dei criteri in base ai quali sia possibile esaminare la carriera universitaria pregressa e/o l'esperienza professionale maturata dagli studenti.
4. Il riconoscimento crediti formativi deve avvenire sulla base sei seguenti principi:
  - direttamente se sussiste analogia di denominazione e appartenenza allo stesso Settore Scientifico Disciplinare di quelli compresi nel piano degli studi del Corso di Studio;
  - subordinatamente alla verifica della sostanziale equivalenza dei programmi di studio e degli impliciti obiettivi formativi, nel caso in cui l'esame sostenuto non abbia la stessa denominazione e/o non appartenga allo stesso Settore Scientifico Disciplinare di quelli compresi nel piano degli studi del Corso di Studio.
5. Qualora si effettui un riconoscimento parziale, si deve demandare ai docenti dei singoli insegnamenti la definizione ed i termini per la necessaria integrazione.
6. La Commissione, qualora debba valutare il riconoscimento di insegnamenti che appartengano ad un corso di laurea del vecchio ordinamento (esami senza crediti), può valorizzare gli stessi fino ad un massimo di 9 crediti.
7. La Commissione didattica valuta le conoscenze e le abilità professionali maturate in attività lavorative nonché in attività formative ai sensi dell'art. 4, comma 3, del D.M. 16 marzo 2007. Esse possono essere riconosciute esclusivamente in luogo delle "altre attività formative" di cui all'art. 10 comma 5 punto d) del D.M. 270/2004 e dei tirocini (o stage), nel limite massimo di 12 CFU come consentito dalla Legge 240/2010.
8. La Commissione può valutare il riconoscimento dei crediti formativi conseguiti presso Università estere.
9. L'anno di iscrizione, determinato sulla base del numero dei crediti formativi riconosciuti, deve tenere presente le specifiche riportate nella tabella seguente:

<b>Numero di Crediti riconosciuti</b>	<b>Anno di iscrizione</b>
<i>Da 0 a 39</i>	<i>Primo</i>
<i>Da 40 a 79</i>	<i>Secondo</i>
<i>Da 80</i>	<i>Terzo</i>

## **Articolo 9. Caratteristiche prova finale**

### **Comma 1. Prova finale**

1. Per il conseguimento del Diploma di Laurea in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia occorre sostenere una prova finale che consiste nella discussione, dinanzi ad apposita Commissione, di un elaborato scritto.
2. Il calendario relativo alla prova finale, per il conseguimento del titolo, è disposto nelle sessioni: estiva (luglio), autunnale (ottobre) e invernale (febbraio) ed è reso noto agli studenti a cura della Segreteria Didattica. Lo studente, che intende laurearsi, deve fare esplicita richiesta. Maggiori informazioni in merito alla procedura amministrativa da assolvere sono disponibili sulla "Guida dello Studente", pubblicata nel sito web istituzionale dell'Ateneo.
3. Entro i termini fissati dalla Segreteria Didattica il laureando deve aver sostenuto tutti gli esami previsti dal Piano degli Studi.
4. Il Consiglio di Corso di Studio, o una specifica Commissione Didattica nominata dal Consiglio di Corso di Studio, può autorizzare la preparazione dell'elaborato finale presso altre Università, strutture di ricerca italiane ed estere, o nell'ambito di attività di tirocinio o stage di lavoro.
5. Il Consiglio di Corso di Studio può intervenire per regolamentare la equa ripartizione tra i docenti delle responsabilità della supervisione degli elaborati relativi alla prova finale.
6. La Commissione giudicatrice della prova finale è nominata dal Rettore, è composta da almeno 7 docenti e comprende tutti i relatori delle tesi assegnate, in discussione in ciascuna seduta.

7. La Commissione è presieduta dal Rettore o dal più anziano dei professori di ruolo dell'Ateneo presenti. La Commissione può attribuire da un minimo di sessantasei centodecimi ad un massimo di centodieci centodecimi con lode.
8. Il voto di base, con il quale lo studente si presenta alla seduta di laurea, è calcolato con il seguente rapporto: il voto massimo conseguibile di laurea (110) moltiplicato per la media aritmetica dei voti conseguiti nelle varie discipline diviso il voto massimo conseguibile nelle singole discipline (30).
9. Dopo la discussione della tesi, il relatore propone alla Commissione il voto finale, che viene deliberato a maggioranza semplice. Per il conferimento della lode, occorre l'unanimità. La Commissione può attribuire, oltre il voto curriculare di partenza: fino ad un massimo di 11 punti per una tesi sperimentale, fino ad un massimo di 7 punti per una tesi compilativa.
10. Nella formalizzazione del voto, la Commissione deve tenere in debita considerazione la qualità nell'esecuzione dell'elaborato finale e la qualità espositiva espressa dal candidato in un rapporto approssimativamente di 2/3 del voto riconosciuto.

## **Articolo 10. Struttura organizzativa e funzionamento del corso di studio**

### ***Comma 1. Erogazione e gestione del Corso di Studio***

1. La struttura didattica di riferimento, ai fini amministrativi, è il Dipartimento.
2. L'organo collegiale di gestione del Corso di Studio è il Consiglio di Corso di Studio.
3. Il Coordinatore del Corso di Studio è il Prof. Gianluca Tripodi. Il Corso di Studio non prevede: (i) un accesso programmato, (ii) posti riservati a studenti non comunitari e (iii) titoli multipli o congiunti con altri Atenei in convenzione.
4. La sede del Corso di Studio è in Via Val Cannuta 247, 00166 – ROMA.
5. Il Corso di Studio è erogato in lingua italiana e in modalità e-learning.
6. La data di inizio delle attività didattiche è: 01/11/2021.
7. L'organizzazione della didattica è semestrale.

### **Articolo 11. Orientamento e tutorato**

1. Le attività di orientamento, e tutorato, sono organizzate dall'Ateneo e attuate all'interno del Corso di Studio.
2. Queste attività, con particolare riferimento ai nuovi iscritti, mirano a fornire informazioni di base sull'organizzazione dei servizi, sul percorso formativo nonché sui possibili sbocchi professionali previsti in uscita dal Corso di Studio.

### **Articolo 12. Tirocinio formativo e/o laboratori**

1. Gli obiettivi formativi dell'attività di Tirocinio sono:
  - favorire il confronto e l'integrazione tra le conoscenze teoriche acquisite durante il Corso di Studio universitario e la pratica professionale;
  - agevolare la conoscenza di contesti lavorativi in cui abitualmente sono richiesti profili professionali rispondenti al percorso formativo del Corso di Studio;
  - favorire l'acquisizione di competenze professionali utili per l'inserimento nel mondo del lavoro.
2. Gli obiettivi formativi specifici dell'attività di tirocinio, per il Corso di Studio, possono essere definiti in termini di risultati di apprendimento attesi e distinti in:
  - conoscenza e capacità di comprensione (knowledge and understanding);
  - conoscenza e comprensione degli aspetti tecnici correlati alla produzione, trasformazione e conservazione di materie prime e dei prodotti agroalimentari, distribuzione e ristorazione collettiva nonché aspetti inerenti i prodotti alimentari analizzati da un punto di vista prettamente gastronomico;
  - capacità di applicare conoscenza e comprensione (applying knowledge and understanding);
  - capacità di utilizzare strumenti e metodologie per la verifica di conformità o non conformità di un processo alimentare, in applicazione degli specifici Regolamenti, al fine

di identificare e controllare eventuali punti critici che possano avere effetto sulla sicurezza e tutela del consumatore;

- capacità di utilizzare strumenti e metodologie necessarie allo sviluppo/studio di un nuovo prodotto agroalimentare o di una tecnologia innovativa;
- capacità di utilizzare strumenti e metodologie per la caratterizzazione di un prodotto e/o una materia prima dal punto di vista nutrizionale, microbiologico, sensoriale, chimico e chimico-fisico;
- autonomia di giudizio (*making judgements*);
- capacità di utilizzare strumenti e metodologie necessarie per la valutazione della convenienza economica a produrre/trasformare/commercializzare un nuovo prodotto;
- abilità comunicativa (*communication skills*);
- capacità di valorizzare aspetti gastronomici legati ad un determinato prodotto e territorio;
- capacità di utilizzare strumenti di comunicazione efficaci per lanciare e/o valorizzare un prodotto alimentare o un evento gastronomico;
- acquisizione di un linguaggio tecnico consono al mondo lavorativo;
- capacità di apprendimento (*learning skills*);
- sviluppo di capacità di progettazione e di riflessione sull'esperienza;
- acquisizione di capacità relazionali e di interazione tra più individui per meglio affrontare le problematiche che possono sorgere nei diversi contesti lavorativi.

3. Le modalità di accertamento dei risultati di apprendimento, acquisiti dallo studente, prevedono che:

- prima dell'inizio del tirocinio, il Tutor universitario stabilisce, assieme al Tutor aziendale e allo studente, quali siano le attività da svolgere e gli obiettivi di apprendimento attesi.

4. In itinere, l'attività svolta è costantemente monitorata dal Tutor universitario che mantiene i contatti con il Tutor aziendale il quale ha il compito di segnalare eventuali difficoltà o problemi nello svolgimento delle attività concordate.

5. Al termine del tirocinio l'azienda ospitante compila una scheda di valutazione delle attività svolte dal tirocinante. La scheda di valutazione di fine tirocinio (a cura del Tutor aziendale)

ha il compito di valutare il raggiungimento degli obiettivi formativi previsti per questa attività curricolare. Essa analizza alcuni specifici aspetti riconducibili all'esperienza formativa condotta, valutati attraverso la seguente scala di valori: A = ottimo; B = buono; C = Sufficiente; D = insufficiente). Nel dettaglio, gli aspetti analizzati sono:

- formativi e professionali (adeguatezza della preparazione accademica di base, raggiungimento degli obiettivi formativi proposti, capacità di organizzazione del lavoro, flessibilità e motivazione);
- relazionali (capacità comunicative e di relazione, spirito di gruppo e di collaborazione, spirito d'iniziativa, comportamento e puntualità);
- il raggiungimento degli obiettivi formativi previsti dal progetto;
- lo sviluppo di conoscenze specifiche relativamente agli obiettivi previsti dal progetto, valorizzando e contestualizzando le competenze possedute e acquistandone di nuove;
- un giudizio di sintesi sull'attività svolta dallo studente.

6. Lo studente redige una relazione di sintesi sull'esperienza formativa condotta. La relazione viene valutata dal tutor accademico che esprime un giudizio relativo al raggiungimento degli obiettivi formativi e alla maturità didattica professionale espressa dallo studente. Il giudizio è espresso attraverso la seguente scala di valori: A = ottimo; B = buono; C = Sufficiente; D = insufficiente).

7. I CFU previsti dall'ordinamento didattico del Corso di Studio vengono riconosciuti allo studente nel caso in cui venga conseguita una idoneità, ovvero, nel caso in cui tutti gli elementi sottoposti a valutazione dal tutor aziendale e accademico risultino sufficienti (ovvero maggiori o uguali al valore "C").