

## **Regolamento Didattico**

**Corso di Studio in Scienze delle Tecnologie e della Sostenibilità Alimentare**

**Classe LM-70**



## *Indice*

<b>Articolo 1. Titolo. Durata. Crediti .....</b>	<b>1</b>
<b>Articolo 2. Profilo professionale e sbocchi occupazionali .....</b>	<b>1</b>
<b>Articolo 3. Obiettivi formativi specifici e competenze attese.....</b>	<b>2</b>
<b>Articolo 4. Modalità di ammissione.....</b>	<b>5</b>
<b>Articolo 5. Offerta didattica programmata coorte-piano di studio.....</b>	<b>6</b>
<b>Articolo 6. Descrizione del percorso e metodi di accertamento .....</b>	<b>9</b>
<b>Articolo 7. Modalità di trasferimento, criteri e procedure per il riconoscimento crediti ed iscrizioni ad anni successivi.....</b>	<b>10</b>
<b>Articolo 8. Caratteristiche prova finale .....</b>	<b>11</b>
<b>Articolo 9. Struttura organizzativa e funzionamento del corso di studio .....</b>	<b>13</b>
<b>Articolo 10. Orientamento e tutorato .....</b>	<b>13</b>
<b>Articolo 11. Tirocinio formativo e/o laboratori .....</b>	<b>14</b>
<b>Articolo 12. Iscrizione contemporanea a due corsi di istruzione superiore.....</b>	<b>15</b>
<b>Articolo 13. Mobilità internazionale.....</b>	<b>16</b>
<b>Articolo 14. Studenti con disabilità e/o disturbi specifici dell'apprendimento (DSA) .....</b>	<b>17</b>



## **Articolo 1. Titolo. Durata. Crediti**

1. Il presente Regolamento disciplina gli aspetti organizzativi del Corso di Studio Magistrale in Scienze delle Tecnologie e della Sostenibilità Alimentare (Science of Food Technology and Food Sustainability) nel rispetto delle indicazioni riportate nel Regolamento Didattico di Ateneo.
2. Il Corso di Studio Magistrale in Scienze delle Tecnologie e della Sostenibilità Alimentare rientra nella Classe delle Lauree Magistrali in Scienze e Tecnologie Alimentari (Classe LM-70) come definita dal DM del 16 marzo 2007 del Ministero dell'Università e della Ricerca.
3. La durata del Corso di Laurea è di 2 anni.
4. Il titolo si consegue con l'acquisizione di complessivi 120 CFU compresi quelli relativi alla prova finale, al tirocinio e alle conoscenze linguistiche richieste.
5. Il presente Regolamento risultato approvato nella seduta del:
  - Consiglio di Dipartimento del 18/12/2023.

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

1. Il Corso di Laurea è vocato alla formazione del profilo professionale del Tecnologo Alimentare esperto in sostenibilità delle produzioni e dei prodotti. Il laureato avrà conoscenze e competenze che riguardano le tecnologie alimentari con una predisposizione alla progettazione sostenibile degli stabilimenti, degli impianti e dei prodotti dando anche importanza al packaging e alla logistica delle filiere alimentari. Avrà conoscenze e competenze nei suddetti settori puntando ad una gestione sostenibile e di qualità dei prodotti e dei processi e alla valorizzazione dei sottoprodotti e degli scarti.
2. I laureati del Corso di Studio acquisiranno durante il percorso formativo conoscenze e competenze utili a svolgere compiti, e/o attività professionali autonome, nel campo della:
  - gestione e sviluppo di prodotti e processi innovativi nel settore delle tecnologie alimentari;
  - gestione, monitoraggio e ottimizzazione dei processi tecnologici sostenibili nella filiera agro-alimentare;
  - progettazione di piani a livello aziendale e di ambiente alimentare volti a implementare modelli di transizione ecologica ed economia circolare;
  - consulenza per la progettazione e progettazione di impianti di smaltimento rifiuti agro-alimentari;
  - gestione della catena distributiva secondo modelli di transizione ecologica;
  - efficienza economico-ambientale dei processi produttivi nell'agro-alimentare;
  - progettazione, nelle imprese operanti nel settore agro-alimentare, di metodi di produzione di energia da fonti rinnovabili;
  - progettazione e gestione delle politiche di settore in linea con le strategie europee legate al Green Deal;
  - gestione e implementazione di certificazioni sostenibili di processo, di prodotto e organizzative;
  - fornitura di consulenze e servizi per le imprese agro-alimentari.



3. L'interdisciplinarietà dell'offerta formativa proposta e l'ampia rosa di insegnamenti elettivi previsti consentono ad ogni iscritto la strutturazione del piano di studi individuale idoneo ad acquisire conoscenze e competenze ancora più specifiche e settoriali.

4. 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:

- conoscenze sulla progettazione degli stabilimenti alimentari, con particolare interesse delle pratiche a supporto della sostenibilità;
- conoscenze sullo sviluppo di alimenti innovativi che possano valorizzare i sottoprodotti delle produzioni alimentari;
- conoscenze sulla progettazione di impianti di produzione degli alimenti, con un'attenzione alle possibilità di progettazioni innovative e sostenibili;
- conoscenze approfondite sul packaging alimentare, relativamente soprattutto a materiali e tecnologie innovativi ed eco-sostenibili;
- conoscenze informatiche avanzate e adeguate alla digitalizzazione dell'intera filiera agro-alimentare;
- conoscenze dei concetti economici alla base dell'economia circolare, utili per una gestione oculata e sostenibile della filiera agro-alimentare;
- conoscenze teoriche ed operative per la programmazione, il controllo e la rendicontazione delle aziende, coerentemente alle logiche di creazione del valore e gestione delle imprese;
- conoscenze approfondite sulle normative nazionali, comunitarie e internazionali relative al diritto e la sicurezza dei prodotti agro-alimentari.

5. I laureati in Scienze delle Tecnologie e della Sostenibilità Alimentare potranno, previo superamento dell'esame di stato, svolgere la professione di Tecnologo Alimentare in regime libero professionale. Altresì potranno inserirsi all'interno di aziende agro-alimentari, studi associati e società di consulenza, centri di ricerca privati o universitari, enti territoriali pubblici, istituzioni e organizzazioni del settore pubblico o privato sia a livello nazionale che internazionale.

6. Il corso prepara alle professioni di (Codice ISTAT):

- Tecnologo alimentare - (2.3.1.1.8)

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

1. Il Corso di Studio Magistrale in Scienze delle Tecnologie e della Sostenibilità Alimentare è orientato a formare tecnologi alimentari esperti in sostenibilità delle produzioni e dei prodotti, in possesso di conoscenze, competenze e capacità di applicare conoscenze e competenze, utili allo svolgimento di attività di ricerca e sviluppo, alla gestione, progettazione e di processi, prodotti e servizi di qualità nell'ambito delle filiere agro-alimentari, con una particolare sensibilità alle tematiche inerenti la sostenibilità economica, ambientale e sociale.

2. Gli obiettivi specifici, per la formazione di questa figura professionale, si articolano e collocano in quattro aree disciplinari:



- *l'area delle discipline delle Tecnologie alimentari, processi e prodotti innovativi e sostenibili*, conferire conoscenze approfondite sulle tecnologie di produzione degli alimenti e sulla progettazione di stabilimenti, impianti e prodotti agro-alimentari innovativi che siano rivolti alla sostenibilità economica e ambientale, senza venir meno i principi cardine delle tecnologie alimentari ovvero sicurezza, qualità e salubrità dei prodotti. Conferiranno anche conoscenze approfondite in merito al packaging alimentare e alle possibilità di innovazione dei materiali e dei sistemi di produzione degli stessi, con particolare attenzione al prolungamento della shelf-life (primaria e secondaria) dei prodotti alimentari. Infine, verranno date conoscenze informatiche che permetteranno un adeguato approccio ai processi di digitalizzazione che imperversano l'intera filiera agro-alimentare, dalle produzioni primarie, all'industria fino alla tavola dei consumatori.
  - *l'area discipline della Sicurezza e qualità alimentare*, conferire conoscenze approfondite sulle caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche dei prodotti agro-alimentari, conferendo inoltre capacità tecnico-pratiche in merito alle strumentazioni e alle tecniche di analisi, anche avanzate, utili alla definizione e al controllo della qualità dei prodotti stessi. Verranno approfondite anche le conoscenze e le competenze in merito alle normative alimentari, vigenti a livello nazionale, comunitario e internazionale, indispensabili per un approccio multidisciplinare alla valutazione e alla gestione della qualità, a 360°, dei processi e dei prodotti. Queste saranno la base sulla quale verteranno le conoscenze tecniche che verranno attribuite in merito alle attività e ai controlli effettuati in fase di ispezione degli alimenti, al fine di garantirne il rispetto della qualità anche igienico-sanitaria. *l'area delle discipline economiche e giuridiche*, utile per introdurre le 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 discipline dell'Economia circolare e sostenibilità*, conferire conoscenze sulla gestione economico-finanziaria delle aziende alimentari con un'attenzione alla circolarità dei prodotti e alla gestione delle risorse. Verranno acquisiti gli strumenti e il metodo corretti per poter avere la capacità di effettuare considerazioni in merito alla performance economico-finanziaria sia dell'azienda nel suo complesso che delle singole unità operative. Verranno anche conferite conoscenze e abilità sulla gestione sostenibile della logistica della filiera agro-alimentare.;
  - *l'area delle discipline delle Produzioni primarie sostenibili*, conferire conoscenze avanzate sulle produzioni di alimenti di origine vegetale e animale. In particolare, verranno conferite conoscenze e abilità di gestione degli allevamenti e delle coltivazioni in un'ottica di miglioramento della qualità dei prodotti, di eco-sostenibilità delle aziende e delle produzioni e di innovazione delle pratiche. Una particolare attenzione verrà data alle tematiche del benessere animale, delle produzioni biologiche, della gestione degli scarti e dell'adeguamento delle aziende alle nuove tecnologie di tracciabilità connettendosi ai temi di sicurezza alimentare.
3. Gli obiettivi formativi specifici, trasversali (*soft skills*) e professionalizzanti previsti per il Corso di Studio, anche in relazione alla destinazione professionale, sono:
- saper progettare gli stabilimenti alimentari, con particolare interesse delle pratiche a supporto della sostenibilità;
  - saper progettare impianti di produzione degli alimenti, con un'attenzione alle possibilità di progettazioni innovative e sostenibili;



- saper operare nello sviluppo di alimenti innovativi che possano valorizzare i sotto-prodotti delle produzioni alimentari;
- saper intervenire sulle questioni del packaging alimentare, relativamente soprattutto a materiali e tecnologie innovativi ed eco-sostenibili;
- saper eseguire analisi chimico-fisiche e microbiologiche per la valutazione della qualità e dell'idoneità dei prodotti alimentari, considerando le più innovative tecniche analitiche e strumentali;
- saper svolgere attività informatiche avanzate e adeguate alla digitalizzazione dell'intera filiera agro-alimentare;
- saper applicare e contestualizzare i concetti economici alla base dell'economia circolare, utili per una gestione oculata e sostenibile della filiera agro-alimentare;
- saper intervenire sulla programmazione, il controllo e la rendicontazione delle aziende, coerentemente alle logiche di creazione del valore e gestione delle imprese;
- saper applicare e contestualizzare le normative nazionali, comunitarie e internazionali relative al diritto e la sicurezza dei prodotti agro-alimentari;
- capacità relazionali e di gestione del lavoro di gruppo all'interno di progetti complessi;
- fluente utilizzo, in forma scritta e orale con riferimento anche ai lessici disciplinari, oltre che dell'Italiano, anche dell'inglese.

4. Per le competenze attese il Corso mira ad infondere ai propri laureati Autonomia di giudizio, Abilità comunicative e Capacità di apprendimento, così come di seguito annoverate:

- *Autonomia di giudizio*

Al termine degli studi il laureato sarà in grado di valutare, interpretare e rielaborare le informazioni necessarie per esprimere in autonomia giudizi e pareri tecnici per l'intero contesto agro-alimentare. Sarà in grado di prendere decisioni e di intraprendere azioni per la gestione e il miglioramento aziendale tenendo in considerazione anche aspetti etici e di sostenibilità. Il laureato saprà applicare quanto appreso, anche in ottica gestionale, al costante miglioramento dei processi e dei prodotti alimentari, enfatizzando l'innovazione e tutelando la salute del consumatore.

L'acquisizione dell'autonomia di giudizio e lo sviluppo di capacità critiche avverrà in modo progressivo durante lo sviluppo del percorso didattico che vede l'alternanza di attività teoriche, progettuali e specifiche attività laboratoriali e di tirocinio, nonché in occasione della preparazione della tesi finale.

La verifica dell'acquisizione dell'autonomia di giudizio avverrà 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 di laboratorio e la preparazione della tesi finale.

Inoltre, in sede di attività di tirocinio, lo studente potrà dare prova della propria attitudine ad analizzare problemi di natura applicata e formulare soluzioni, in un contesto diverso da quello sperimentato durante le lezioni.

- *Abilità comunicative*

Il laureato sarà in grado di comunicare, sia verbalmente che in forma scritta, anche in inglese, nell'ambito delle discipline specifiche del percorso formativo con relazioni tecnico/scientifiche.



Saprà esprimersi con rigore scientifico, per comunicare in ambito accademico-scientifico, divulgativo e commerciale con capacità relazionali tali da operare o gestire lavori di gruppo anche in contesti internazionali.

Il laureato sarà in grado di lavorare in gruppo articolando e sintetizzando pensieri e idee, comunicando efficacemente le soluzioni progettuali e i servizi.

Tali abilità saranno sviluppate e consolidate, anche in un'ottica trasversale, nell'ambito dei diversi insegnamenti, nello svolgimento delle attività progettuali e di laboratorio, nella partecipazione a seminari e visite aziendali. L'attività di tirocinio sarà utile a far interagire il laureando in contesti lavorativi strutturati con i diversi ruoli aziendali o di ricerca. Inoltre, questa abilità si consoliderà attraverso il costante confronto tra studenti, con i docenti, con i tutor universitari e aziendali.

La verifica del raggiungimento dell'abilità comunicativa acquisita, considerando anche l'appropriato utilizzo del linguaggio tecnico, avverrà attraverso lo svolgimento delle prove d'esame, la stesura di elaborati, di relazioni sulle attività laboratoriali e di tirocinio, nonché nella discussione della tesi finale. Le abilità comunicative per la lingua straniera (inglese), invece, saranno verificate tramite la prova d'esame del relativo insegnamento che, certificando il raggiungimento del livello linguistico B2, garantirà la capacità di comunicazione con un linguaggio tecnico.

- *Capacità di apprendimento*

Il Considerati i rapidi cambiamenti radicati nel settore agro-alimentare, e ancor più degli aspetti sostenibili, il corso di studio mira a sviluppare la capacità di aggiornamento continuo delle competenze e conoscenze del laureato in funzione dell'avanzamento tecnologico, metodologico e strumentale.

Il laureato, sulla base del modello life-long-learning, sarà in grado di approfondire e aggiornare autonomamente le conoscenze e le competenze acquisite durante il percorso di studi, riconducibili a produzione e processo correlando le tecnologie alimentari e l'innovazione sostenibile.

Inoltre, saprà selezionare in autonomia gli strumenti metodologici e tecnologici più adatti alle necessità di progettazione e sviluppo di processi e di prodotti, nonché utilizzare gli strumenti di apprendimento acquisiti nel corso di studio per approfondire e avviare le attività di ricerca e sperimentazione.

Questa capacità sarà sviluppata durante il percorso formativo stimolando lo studente ad utilizzare le fonti bibliografiche e le banche dati multimediali presenti sia in Ateneo sia in rete. Anche, l'interazione tra studente/docente, studente/tutor e tra pari costituirà un'ulteriore occasione 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, offrirà allo studente la possibilità di verificare e di migliorare continuamente la propria capacità di apprendimento. I test di autovalutazione, presenti in piattaforma didattica all'interno di ciascun insegnamento e direttamente connessi alle singole lezioni, rappresenteranno per lo studente uno strumento ulteriore di verifica e promozione di questa abilità. Anche il lavoro di stesura della tesi finale, che prevede lo sviluppo di un lavoro sperimentale elaborato in modo originale dallo studente, contribuirà al raggiungimento di questa capacità.

#### **Articolo 4. Modalità di ammissione**

1. Ai sensi dell'art. 6, comma 2, del D.M. 270/04, per l'accesso al corso di studio sono richiesti particolari requisiti curriculari nonché il possesso di un'adeguata preparazione personale.



## 2. REQUISIT CURRICULARI

a) Possesso di un titolo di laurea triennale (o un diploma universitario di durata triennale) o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo, nelle classi ex D.M. 270/04:

- L-26 (Scienze e Tecnologie Alimentari)
- L-2 (Biotecnologie)
- L-13 (Scienze Biologiche)
- L-25 (Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali)
- L-27 (Scienze e Tecnologie Chimiche)
- L-29 (Scienze e Tecnologie Farmaceutiche)
- L-38 (Scienze Zootecniche e Tecnologie delle Produzioni Animali)

oppure nelle corrispondenti classi ex D.M. 509/99.

b) In caso di possesso di altra laurea triennale o magistrale, i requisiti curriculari prevedono il possesso (l'aver conseguito nella precedente carriera accademica) di almeno 60 CFU in settori caratterizzanti la classe LM-70, ovvero:

- 30 CFU tra AGR/15 e AGR/16;
- 30 CFU tra BIO/09, BIO/10, CHIM/10, MED/49, IUS/03, dal MAT/01 al MAT/05, dal FIS/01 al FIS/07.

Eventuali carenze nei requisiti curriculari devono essere colmate dallo studente prima dell'iscrizione al Corso di Laurea magistrale, acquisendo dei crediti formativi mediante l'iscrizione a specifici corsi singoli o ad un altro Corso di Laurea.

c) Possesso di adeguata conoscenza della lingua inglese che risulti da una delle seguenti opzioni:

- aver sostenuto un esame universitario per l'apprendimento della lingua inglese, almeno di livello B1;
- essere in possesso di una certificazione ufficiale di livello almeno B1;
- aver acquisito un titolo di primo livello erogato ufficialmente in lingua inglese.

## 3. ADEGUATEZZA DELLA PREPARAZIONE PERSONALE

• Oltre al possesso dei requisiti curriculari predeterminati, l'ammissione al corso di laurea magistrale sarà subordinata all'accertamento dell'adeguatezza della preparazione personale, che avverrà tramite l'esecuzione di un test d'ingresso o un colloquio orale. I candidati che hanno conseguito un diploma di laurea triennale con una votazione superiore o uguale a 85 su 110, potranno essere dispensati dall'esecuzione della prova di verifica dell'adeguata preparazione personale.

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

1. I processi di apprendimento si svolgono on-line attraverso un'intensa interazione fra gli studenti, i tutor ed i docenti secondo modalità distinte:





- attività asincrone, svolte attraverso video lezioni, forum, ecc., che non richiedono l'utilizzo simultaneo da parte di docenti e studenti dello stesso strumento, ma che consentono confronto e valutazione scanditi in momenti diversi;
  - attività sincrone, svolte attraverso aule virtuali, che consentono a docenti e studenti di interagire simultaneamente, 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, al fine ultimo di consentire un'attività didattica interattiva, funzionale al dialogo simultaneo fra docenti e studenti e fra studenti e studenti.
  - attività pratico-laboratoriali, svolte in presenza presso aziende di rilievo e/o laboratori ad alta specializzazione, sotto la diretta supervisione di personale esperto operante presso le suddette strutture e mediante l'impiego di attrezzature e strumentazioni all'avanguardia.
2. Sul sito web istituzionale dell'Ateneo, nella sezione relativa al Corso di Studio, sono disponibili, per ciascun insegnamento del Piano degli Studi, per ogni anno di corso, le schede insegnamento che riportano: il nome dell'insegnamento, il docente incaricato, 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, i criteri di valutazione e di attribuzione del voto finale per le prove d'esame, i testi a stampa consigliati, i recapiti dei docenti ed i canali di ricevimento degli studenti, le eventuali propedeuticità o prerequisiti nonché le informazioni di dettaglio sull'organizzazione delle attività didattiche (DE e DI).
3. Tutte le attività telematiche del Corso di Studio sono erogate attraverso un LMS, altresì denominato piattaforma didattica. Le lezioni frontali in presenza sono pertanto sostituite da lezioni e attività da svolgere on-line, sempre disponibili per lo studente attraverso la rete internet. Ogni insegnamento erogato "a distanza" è costituito da video lezioni e/o audio lezioni predisposte dai docenti, per un numero complessivo proporzionale al carico didattico previsto per l'insegnamento. Ogni lezione è corredata dai materiali didattici scaricabili, in formato "Pdf", utilizzati dal docente per le attività di tipo trasmissivo. Ad esse, in molti casi, si aggiungono documenti preparati dal titolare dell'insegnamento. Il percorso formativo, di ciascun insegnamento, si completa con attività di carattere collaborativo tra docente e studente, o tra pari, anche in regime sincrono. La piattaforma rende infatti disponibili strumenti quali: compiti, blog, forum, aula virtuale, ecc. Il requisito della "presenza" è acquisito dallo studente seguendo le lezioni on-line e partecipando alle attività proposte dal docente. Le attività svolte da ciascun utente vengono infatti tracciate dalla piattaforma con una granularità al singolo learning-object.
4. 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, costituite da: almeno un'ora di attività di didattica erogativa che di didattica interattiva, così come indicato nelle singole schede di insegnamento, pubblicate sul sito web istituzionale dell'Ateneo.
5. 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. Le ore di didattica assistita in laboratorio sono pari a 15 ore/CFU. 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.

6. La durata fisica di erogazione della DE deve essere moltiplicata per 2, date le necessità di riascolto.
7. Piano degli studi, elenco insegnamenti:

#### PRIMO ANNO

Insegnamenti	SSD	CFU
C.I. Progettazione sostenibile delle produzioni		12
<i>Progettazione degli stabilimenti alimentari</i>	<i>AGR/15</i>	6
<i>Progettazione degli impianti</i>	<i>AGR/09</i>	6
Chimica analitica e degli alimenti	CHIM/10	7
Qualità microbiologica degli alimenti	AGR/16	7
Progettazione di alimenti innovativi e valorizzazione degli scarti alimentari	AGR/15	7
Digitalizzazione della filiera agro-alimentare	ING-INF/05	6
Economia circolare nel settore alimentare	SECS-P/13	6
Modelli di gestione delle aziende agro-alimentari	SECS-P/07	6
Legislazione e normativa nel sistema agro-alimentare	IUS/03	6
<b>Totale</b>		<b>57</b>

#### SECONDO ANNO

Insegnamenti	SSD	CFU
Packaging innovativi ed ecosostenibili	AGR/15	6
C.I. Sostenibilità delle produzioni primarie		12
<i>Sistemi di agricoltura sostenibile</i>	<i>AGR/02</i>	6
<i>Sistemi di allevamento sostenibile</i>	<i>AGR/19</i>	6
Ispezione degli alimenti	VET/04	6
<b>Totale</b>		<b>36</b>
Lingua straniera: Inglese	L-LIN/12	3
Insegnamenti elettivi *		12
Tirocinio		8
Prova finale		16
<b>Totale percorso di studi</b>		<b>120</b>

(\*) Gli insegnamenti a elettivi vengono inseriti nel piano di studi nell'anno accademico nel quale vengono frequentati e sostenuti.



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

1. In rispondenza agli ordinamenti didattici nazionali ed in armonia con il Regolamento Didattico d'Ateneo, il Consiglio di Corso di Studio disciplina l'organizzazione didattica del Corso, prevedendo altresì l'attribuzione di crediti formativi (CFU) e la loro distribuzione temporale.
2. Il Diploma di Laurea si consegue con l'acquisizione di 120 Crediti Formativi Universitari.
3. Il percorso formativo prevede, fra l'altro, lo svolgimento di attività di tirocinio curricolare. Per questa attività, il Piano degli Studi identifica un carico di lavoro complessivo che gli studenti devono sostenere, corrispondente ad un numero complessivo di 8 CFU, pari a un impegno complessivo di 200 ore).
4. Il Consiglio di Corso di Studio, organizza anche l'offerta di insegnamenti "elettivi" fra i quali lo studente può liberamente scegliere per il conseguimento di un numero massimo di 12 CFU.
5. Per i corsi di insegnamento, il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento è sempre certificato attraverso il superamento di un esame.
6. Gli Insegnamenti integrati danno luogo a un unico voto finale.
7. 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 lode è concessa dalla Commissione d'esame all'unanimità.
8. Per l'ammissione agli esami, la frequenza è obbligatoria ed è necessario dimostrare di aver frequentato on-line almeno il 70% delle attività didattiche previste per l'insegnamento.
9. La verifica della frequenza on-line è garantita da meccanismi di tracciamento automatico resi disponibili dalla piattaforma didattica. Ciascuno studente, entrando in piattaforma attraverso le credenziali personali, può verificare lo stato della frequenza.
10. Le prove d'esame sono svolte presso le Sedi dell'Ateneo e in eventuali sedi decentrate, anche tramite il supporto di strumenti tecnologici/aule informatiche messi a disposizione degli studenti dall'Università. Le prove possono consistere in test a risposta chiusa, aperta, o colloqui orali. È facoltà di ogni singolo docente stabilire il peso della prova finale nel contesto delle eventuali diverse attività obbligatorie richieste per il superamento dell'esame (elaborati su casi pratici, e-portfolio, attività di assessment in itinere ecc.) in relazione alle specifiche caratteristiche degli insegnamenti.
11. Durante lo svolgimento delle prove di verifica è consentito allo studente di ritirarsi. La pubblicità delle prove scritte è garantita dall'accesso agli elaborati fino al momento della registrazione del risultato. I candidati hanno comunque diritto a discutere con il docente titolare dell'insegnamento gli elaborati prodotti. Se sono previste prove scritte, il candidato ha diritto a prendere visione dei propri elaborati dopo la correzione. Gli esiti delle prove d'esame sono comunicati agli studenti per via telematica. L'eventuale rifiuto dell'esito conseguito deve essere esplicitamente espresso dallo studente entro sette 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.
12. Le Commissioni degli esami sono composte da almeno due membri, il primo dei quali è di norma il titolare del corso di insegnamento, che svolge le funzioni di Presidente della Commissione, il secondo è un altro docente, ricercatore o un cultore della materia o di materia affine, oppure, ove necessario, da altro docente al quale il Dipartimento riconosca le competenze necessarie. I cultori della materia



devono essere in possesso di Laurea Magistrale, Laurea Specialistica o di Laurea, conseguita in base alle normative previgenti l'applicazione del D.M. 509/99, e sono nominati dal Rettore su richiesta del Consiglio di Corso di Studi e su suggerimento del titolare del corso. Il Presidente della Commissione cura il corretto svolgimento delle prove di esame.

13. I calendari accademici sono deliberati dagli Organi di Ateneo e comunicati agli studenti dalla Segreteria Didattica. In nessun caso, la data d'inizio di un appello può essere anticipata.

14. 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 prima che siano trascorsi 30 giorni dalla data della prova non superata;
- 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;
- non sostenere un esame precedentemente annullato senza apposita comunicazione scritta da parte della Segreteria Didattica;
- sostenere gli esami solo dopo che siano trascorsi 30 giorni dalla data di immatricolazione.

15. 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.

16. 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. Al termine dell'attività didattica, possono sostenere il relativo esame e ottenere una certificazione dell'attività svolta. 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.

## **Articolo 7. Modalità di trasferimento, criteri e procedure per il riconoscimento crediti ed iscrizioni ad anni successivi**

1. Trasferimenti, passaggi di Corso di Studio, immatricolazioni di laureati o, più in generale, di studenti che abbiano avuto una precedente carriera accademica possono avvenire compatibilmente con le modalità ed i termini dell'organizzazione dei corsi di insegnamento e nel rispetto delle disposizioni del presente Regolamento. Possono inoltre dar luogo al riconoscimento di crediti formativi universitari (CFU) secondo le modalità stabilite nel presente articolo.

2. Il passaggio o il trasferimento sono in ogni caso subordinati alla regolarizzazione della posizione amministrativa.



3. Gli studenti provenienti dallo stesso corso di laurea (classe LM-70) o da altro corso di laurea di altro Ateneo, italiano o straniero, e gli studenti decaduti o rinunciatari o che abbiano già conseguito un titolo di studio universitario possono presentare, contestualmente all'iscrizione, domanda di riconoscimento della carriera pregressa e abbreviazione degli studi. Resta fermo che non è possibile l'iscrizione ad annualità del CdS non attive.
4. Ai sensi di quanto previsto dal Regolamento Didattico di Ateneo ed alla stregua del vaglio dei piani di Studio delle Università di provenienza, il Consiglio di Corso di Studio definisce i criteri per la convalida degli esami comuni senza debito formativo se, dal confronto dei programmi, dei crediti formativi e dei settori scientifici disciplinari emerge che l'esame sostenuto nel Corso di provenienza è sovrapponibile all'esame previsto nel Corso di Studio Magistrale in Scienze delle Tecnologie e della Sostenibilità Alimentare.
5. Ai laureati in possesso del diploma di laurea conseguito secondo gli ordinamenti anteriori al D.M. 509/1999 vengono riconosciuti gli esami sovrapponibili ai sensi dei criteri di cui sopra, fatta eccezione per il numero di CFU, con dispensa dal loro sostenimento.
6. I laureati in possesso di titolo di studio conseguito secondo gli ordinamenti successivi al D.M. 509/1999 presso altro corso di studio di altro Ateneo possono immatricolarsi al Corso di Studio in Corso di Studio in Scienze delle Tecnologie e della Sostenibilità Alimentare con il riconoscimento degli esami comuni secondo quanto disposto al comma precedente.
7. Ai laureati in possesso del diploma di laurea conseguito secondo gli ordinamenti anteriori al D.M. 509/1999 vengono riconosciuti gli esami comuni, con dispensa dal loro sostenimento.
8. Il riconoscimento dei crediti per "Altre attività" del Corso di Studio in Scienze delle Tecnologie e della Sostenibilità Alimentare (Art. 10, comma 5, lett. d, DM 270/04) è previsto per gli studenti che siano in possesso di attestati o certificazioni rispondenti agli obiettivi formativi del Corso, per le seguenti competenze: ulteriori conoscenze linguistiche, tirocini, stages ed attività professionale o esami non comuni o non compresi nell'offerta formativa del Corso di studio, che non siano stati riconosciuti come insegnamenti a scelta dello studente.
9. 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 comma 5, lett. d, DM 270/04) nella misura e nelle modalità stabilite nei commi precedenti.
10. Gli studenti che svolgono un'attività professionale congrua con gli obiettivi formativi del corso possono essere dispensati dallo svolgimento di esami e beneficiare del riconoscimento di crediti formativi nel limite massimo di 12 CFU, come previsto dalla legge e nelle modalità stabilite nei precedenti commi.
11. Gli studenti che ottengono il riconoscimento di almeno 40 CFU potranno essere iscritti al secondo anno di Corso.

### **Articolo 8. Caratteristiche prova finale**

1. Per il conseguimento del titolo di Dottore Magistrale in Scienze delle Tecnologie e della Sostenibilità Alimentare (LM-70) occorre sostenere una prova finale presentazione di un lavoro di tesi che può essere sviluppato nell'ambito delle discipline del corso di Studi, incluse le attività svolte nel tirocinio.



2. L'elaborazione della tesi di laurea, di carattere sperimentale, prevede lo sviluppo di un'attività di ricerca elaborata in modo originale nell'ambito delle tematiche affrontate durante lo studio e/o nelle attività di tirocinio, e coerenti con gli obiettivi formativi del Corso. L'elaborazione della tesi dovrà svolgersi presso aziende qualificate e/o laboratori ad alta specializzazione, sotto la supervisione di un relatore, docente del Corso di Laurea, e in stretta collaborazione con un tutor/referente aziendale o del laboratorio presso il quale si svolgerà l'attività.
3. Il calendario relativo alla prova finale, per il conseguimento del titolo, è scandito fra la sessione estiva, autunnale ed invernale, come riportato nel calendario diffuso sul sito di Ateneo, reso noto agli studenti a cura della Segreteria Didattica.
4. L'iter per la richiesta di tesi degli studenti e la procedura amministrativa da assolvere sono disponibili nella "Guida dello Studente", pubblicata nel sito web istituzionale dell'Ateneo, e nella sezione Servizi\_ Lauree.
5. Ai fini del sostenimento della prova finale, il laureando deve aver sostenuto tutti gli esami previsti dal Piano degli Studi e svolto l'attività di tirocinio, entro la sessione antecedente quella di laurea od entro quella straordinaria. I termini sono comunicati dalla Segreteria Didattica.
6. Il Consiglio di Corso di Studio può autorizzare la preparazione dell'elaborato finale presso altre Università o strutture di ricerca italiane od estere anche nell'ambito di attività di tirocinio o stage. 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.
7. L'argomento della tesi deve essere concordato con un docente che assume le funzioni di relatore.
8. Non è obbligatoria la nomina di un correlatore. Previa autorizzazione del Consiglio del Corso di Studio, tuttavia, il docente relatore può avvalersi di un correlatore scelto fra docenti di altre Università od esperti esterni.
9. La tesi è redatta in lingua italiana, salvo diversa autorizzazione del Consiglio di Corso di Studio. Per la redazione della tesi in lingua straniera è richiesto, a necessario corredo, un riassunto redatto in lingua italiana.
10. La Commissione giudicatrice della prova finale è nominata dal Rettore ed è composta da almeno 7 docenti, secondo quanto previsto dall'Art. 25 comma 7, del Regolamento di Ateneo.
11. La Commissione può attribuire da un minimo di sessantasei centodecimi ad un massimo di centodieci centodecimi con lode.
12. Il voto di base, con il quale lo studente si presenta alla seduta di laurea, è calcolato sulla base della media aritmetica dei voti conseguiti durante il percorso di studi.
13. La Commissione può attribuire, oltre il voto curriculare di partenza: fino ad un massimo di 11 punti.
14. Nella formalizzazione del voto, la Commissione deve tenere in considerazione:
  - originalità ed innovatività della ricerca (sino a 5 punti);
  - completezza del lavoro e delle ricerche bibliografiche (sino a 4 punti);
  - qualità espositiva (sino a 4 punti).
  - tempi di acquisizione dei crediti formativi per il conseguimento del titolo (fino a 1 punto per i laureandi in corso).



15. Durante la sessione di laurea il relatore propone alla Commissione il voto finale, che viene deliberato a maggioranza semplice. Per il conferimento della lode, occorre l'unanimità.

### **Articolo 9. Struttura organizzativa e funzionamento del corso di studio**

1. Il Corso di Studio Magistrale in Scienze delle Tecnologie e della Sostenibilità Alimentare è caratterizzato da una struttura organizzativa che si compone dei seguenti organi e soggetti:

- Consiglio del Corso di Studio;
- Coordinatore del Consiglio del Corso di studio;
- Gruppo di Assicurazione della Qualità della didattica del Corso di Studio (GAQ), che assume anche funzioni di Gruppo di Riesame;

2. La struttura didattica di riferimento, ai fini amministrativi, è il Dipartimento.

3. Consiglio del Corso di Studio costituisce l'organo collegiale di gestione del Corso di Studio ed è composto da tutti i Professori di ruolo e fuori ruolo, dai Ricercatori affidatari di insegnamenti all'interno del Corso di Studio e dai professori a contratto, incaricati dal Dipartimento di svolgere attività didattica, come previsto dallo Statuto. Il Consiglio è l'organo a cui compete l'organizzazione e gestione dell'attività didattica, attraverso le specifiche funzioni previste dal Regolamento Didattico di Ateneo.

4. Il Coordinatore del Corso di Studio ha la responsabilità del funzionamento del Consiglio e ne convoca le riunioni ordinarie e straordinarie. È compito del Coordinatore presiedere e rappresentare il Consiglio, nonché di coordinare e promuovere i rapporti con le organizzazioni produttive e delle professioni. Il Coordinatore del Corso di Studio è inoltre il Responsabile dell'Assicurazione della Qualità e dei processi di autovalutazione e coordina il Gruppo di Assicurazione della Qualità (GAQ) del Corso di Studio.

5. Il Gruppo di Assicurazione della Qualità (GAQ) è composto dal Coordinatore, da almeno due docenti, da un rappresentante del personale tecnico-amministrativo e da un rappresentante degli studenti. Al GAQ è attribuito il compito di supervisionare l'attuazione del sistema di Assicurazione della Qualità con i correlati processi; svolge le attività di monitoraggio e riesame finalizzate a individuare le cause di eventuali criticità del Corso di Studio e ad adottare interventi correttivi concreti, prevedendo tempi, modi e responsabili della loro realizzazione e il loro successivo monitoraggio. Il GAQ assolve anche funzioni di Gruppo di Riesame e si occupa delle attività di riesame ciclico e della redazione della Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA).

6. 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.

7. La sede del Corso di Studio è in via di Val Cannuta, 247 00166 Roma.

8. Il Corso di Studio è erogato in lingua italiana e in modalità e-learning.

### **Articolo 10. 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 11. Tirocinio formativo e/o laboratori**

1. Il Regolamento didattico del Corso di Studio annovera fra le attività necessarie del processo formativo:

- attività pratico-laboratoriali, associate agli insegnamenti, che si svolgono in presenza presso strutture e/o laboratori altamente specializzate convenzionate con l'Ateneo, garantendo l'applicazione dei concetti teorici affrontati.
- esperienza di tirocinio svolta dallo Studente in ambiente professionale, orientato alla pratica lavorativa nel mondo delle tecnologie alimentari.

2. Gli insegnamenti che prevedono attività di laboratorio devono dedicare almeno 2 CFU a tali pratiche. Le ore di didattica assistita in laboratorio sono pari a 15 ore/CFU.

3. I docenti ed i responsabili dei laboratori ospitanti provvedono ad organizzare le attività suddividendo gli studenti in gruppi di adeguata numerosità; realizzando attività esercitative ripetute per ognuno dei gruppi e garantendo a tutti gli studenti di svolgere le attività laboratoriali.

4. Durante lo svolgimento delle attività laboratoriali, lo Studente è chiamato a misurarsi con l'applicazione pratica delle conoscenze acquisite nel corso delle attività teoriche dei medesimi insegnamenti.

5. Nella piena coerenza con gli obiettivi formativi del Corso di Studio, lo svolgimento delle attività di tirocinio è intesa a contribuire all'inserimento dello studente nel mondo del lavoro. Il percorso di tirocinio rappresenta, infatti, una forma di apprendimento sviluppata in un contesto extrauniversitario, precipuamente mirata al completamento delle conoscenze e delle competenze maturate dallo studente attraverso gli insegnamenti curriculari.

6. Durante lo svolgimento del tirocinio, lo Studente è chiamato a misurarsi con l'applicazione pratica delle conoscenze acquisite, utilizzando le proprie abilità e comprendendo le proprie necessità di crescita, relazionandosi con altre figure professionali.

7. L'attività di tirocinio viene organizzata sulla scorta di convenzioni stipulate dall'Ateneo con altre Università, Istituzioni, Enti Pubblici e Privati e professionisti del mondo della nutrizione.

8. Il progetto formativo redatto dallo studente che intende attivare la procedura di tirocinio è approvato da un'apposita Commissione, composta da docenti del Corso che eleggono fra loro un Responsabile, che assume il ruolo di Tutor accademico.

9. Nello svolgimento del tirocinio, oltre che dal Tutor accademico, lo studente è affiancato da un esperto del mondo del lavoro o Tutor aziendale, che deve possedere i requisiti coerenti con il corso di Studi che vengono individuati nel possesso di lauree magistrali inerenti gli ambiti della nutrizione e della nutraceutica, oltre ad un'esperienza professionale nel settore dell'alimentazione maturata da almeno un anno dopo la laurea.

10. Al termine dell'attività di tirocinio le modalità di accertamento dei risultati di apprendimento, acquisiti dallo studente, prevedono che:





- il Tutor aziendale è chiamato a valutare le attività svolte dallo studente, esprimendo il proprio giudizio in una scheda di valutazione per la verifica del raggiungimento degli obiettivi formativi, mediante il vaglio di 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.

- lo studente è tenuto a redigere una relazione sull'attività formativa svolta, da sottoporre all'approvazione del Tutor accademico.

- il Tutor accademico è chiamato ad esprimere un giudizio relativo al raggiungimento degli obiettivi formativi e della maturità didattico-professionale dello studente, attraverso la seguente scala di valori: A = ottimo; B = buono; C = Sufficiente; D = insufficiente.

11. I CFU previsti dall'ordinamento didattico del Corso di Studio vengono riconosciuti allo studente nel caso in cui venga conseguita l'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").

12. Tutte le informazioni sull'attivazione e lo svolgimento del tirocinio sono indicate nel "Regolamento di organizzazione e gestione dei tirocini curriculari, formativi e di orientamento", entrato in vigore col D.R. n. 45/2014, prot. n. 218 del 22 dicembre 2014, e nell'apposita sezione della piattaforma del Corso di Studio.

## **Articolo 12. Iscrizione contemporanea a due corsi di istruzione superiore**

1. A partire dall'a.a. 2022/2023, ciascuno studente può iscriversi contemporaneamente a due diversi corsi di laurea o di laurea magistrale, sia solo presso l'Università Telematica San Raffaele Roma, sia presso l'Università Telematica San Raffaele Roma e altre Università, Scuole o Istituti superiori ad ordinamento speciale, purché i corsi di studio appartengano a classi di laurea o di laurea magistrale diverse, conseguendo due titoli di studio distinti.

2. Al fine di favorire l'interdisciplinarietà della formazione, l'iscrizione a due corsi di laurea o di laurea magistrale, appartenenti a classi di laurea o di laurea magistrale diverse, è consentita qualora i due corsi di studio si differenzino per almeno i due terzi delle attività formative.

3. È altresì consentita l'iscrizione contemporanea a un corso di laurea o di laurea magistrale e a un corso di master, di dottorato di ricerca o di specializzazione, ad eccezione dei corsi di specializzazione medica.

4. Non è consentita l'iscrizione contemporanea a due corsi di laurea o di laurea magistrale appartenenti alla stessa classe, sia solo presso l'Università Telematica San Raffaele Roma, sia presso



l'Università Telematica San Raffaele Roma e altre Università, Scuole o Istituti superiori ad ordinamento speciale.

5. L'iscrizione contemporanea è consentita presso istituzioni italiane ovvero italiane ed estere.
6. Resta fermo l'obbligo del possesso dei titoli di studio richiesti per l'accesso al corso di laurea oggetto del presente Regolamento nonché per altro corso scelto.
7. In fase di iscrizione, lo studente dichiara la volontà di iscriversi al secondo corso universitario, autocertificando il possesso dei requisiti necessari. Tale dichiarazione dovrà essere presentata presso entrambe le istituzioni. La medesima dichiarazione dovrà essere presentata anche nel caso in cui ci sia un passaggio di corso all'interno dello stesso Ateneo oppure un trasferimento di corso tra Atenei diversi ovvero nel caso in cui l'iscrizione al secondo corso non sia contestuale all'iscrizione al primo.
8. Qualora uno dei due corsi di studio, secondo quanto disciplinato nel rispettivo regolamento didattico, sia a frequenza obbligatoria, è consentita l'iscrizione ad un secondo corso di studio che non presenti obblighi di frequenza. Tale disposizione non si applica relativamente ai corsi di studio per i quali la frequenza obbligatoria è prevista per le sole attività laboratoriali e di tirocinio.
9. Su istanza dello studente è possibile riconoscere le attività formative svolte in uno dei corsi di studio cui lo studente risulta contemporaneamente iscritto:
  - nel caso di attività formative mutate nei due diversi corsi di studio, il riconoscimento è concesso automaticamente agli studenti, anche in deroga agli eventuali limiti quantitativi annuali previsti.
  - nel caso di riconoscimento parziale delle attività formative, l'Università promuove l'organizzazione e la fruizione da parte dello studente di attività formative integrative al fine del pieno riconoscimento dell'attività formativa svolta.
10. Con uno o più decreti Rettorali saranno disciplinate le modalità e i termini dei riconoscimenti automatici in itinere per effetto di esami sostenuti presso altro Ateneo, anche attraverso procedure telematiche, ivi compresa la modulistica e la documentazione probatoria da esibire.
11. È consentita, nel limite di due iscrizioni, l'iscrizione contemporanea a corsi di studio universitari e a corsi di studio presso le istituzioni dell'AFAM. Resta fermo l'obbligo del possesso dei titoli di studio richiesti dall'ordinamento per l'iscrizione ai singoli corsi di studio. Al fine di favorire l'interdisciplinarietà della formazione, l'iscrizione a due corsi di studio è consentita qualora i due corsi si differenzino per almeno i due terzi delle attività formative, in termini di crediti formativi accademici.

### **Articolo 13. Mobilità internazionale**

1. L'Ateneo prevede, per coloro che ne facciano richiesta, la completa collaborazione per lo svolgimento di una parte del tirocinio obbligatorio presso Atenei od Enti di ricerca esteri anche extraunitari, previa verifica, da parte di una Commissione composta dal Rettore, dal Responsabile della sicurezza di Ateneo, dal responsabile amministrativo dell'Ufficio tirocini e dal Tutor accademico per il tirocinio, dell'idoneità della struttura ospitante, sulla validità del progetto di tirocinio e sulla sua effettiva realizzabilità.



#### **Articolo 14. Studenti con disabilità e/o disturbi specifici dell'apprendimento (DSA)**

1. L'Ateneo ha istituito il Servizio Disabilità e DSA (Servizio DDSA) al fine di fornire strumenti di supporto, tutorato e assistenza, agli studenti che presentano disabilità permanenti o temporanee e/o disturbi specifici dell'apprendimento (DSA).
2. Gli studenti con disabilità e/o disturbi specifici dell'apprendimento (DSA), devono presentare richiesta di accreditamento al Servizio DDSA d'Ateneo; il quale fornisce un badge per l'accesso ai servizi dedicati.
3. Gli studenti, al fine di poter usufruire dei servizi didattici, compensativi e dispensativi in fase di studio e svolgimento delle prove di esame, devono inviare il badge ricevuto dal Servizio DDSA ai docenti.
4. Non è assolutamente prevista una riduzione del programma didattico da svolgere, ma eventualmente solo una sua divisione in unità didattiche.
5. In occasione degli esami gli studenti possono beneficiare di strumenti compensativi e dispensativi secondo quanto previsto nell'Art. 14 del "Regolamento di Ateneo per il diritto allo studio degli studenti con disabilità e/o DSA e/o bisogni specifici temporanei".