

# **UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE**

**DIPARTIMENTO AGRICOLTURA, AMBIENTE E ALIMENTI**

**DIPARTIMENTO BIOSCIENZE E TERRITORIO**

**DIPARTIMENTO DI MEDICINA E SCIENZE DELLA SALUTE  
“VINCENZO TIBERIO”**



***REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA MAGISTRALE INTERCLASSE E  
INTERDIPARTIMENTALE***

***IN***

***NUTRIZIONE E BIOSICUREZZA DEGLI ALIMENTI***

***CLASSI LM6I (Scienze della nutrizione umana) e LM70 (Scienze e tecnologie alimentari)***



## INDICE

ARTICOLO 1 Definizioni .....	1
ARTICOLO 2 Corso di Laurea Magistrale Interclasse e Titolo di studio .....	2
ARTICOLO 3 Struttura didattica.....	2
ARTICOLO 4 Requisiti di ammissione al Corso di Laurea Magistrale Interclasse, attività formative propedeutiche e integrative .....	3
ARTICOLO 5 Crediti formativi universitari, curricula, tipologia e articolazione degli insegnamenti .....	3
ARTICOLO 6 Manifesto degli studi .....	6
ARTICOLO 7 Valutazione della qualità della didattica, attività di orientamento e attività tutoriali ..	7
ARTICOLO 8 Trasferimenti, passaggi di Corso e di Dipartimento, ammissione a singoli insegnamenti .....	7
ARTICOLO 9 Studenti iscritti a tempo parziale, studenti fuori corso .....	9
ARTICOLO 10 Esami ed altre verifiche di profitto .....	10
ARTICOLO 11 Mobilità internazionale .....	11
ARTICOLO 12 Doveri didattici dei Docenti di ruolo .....	11
ARTICOLO 13 Prova finale e conseguimento del titolo di studio.....	12
ARTICOLO 14 Modifiche del Regolamento didattico di corso di laurea.....	13
ARTICOLO 15 Norme transitorie e finali.....	13
ALLEGATO A .....	I
ALLEGATO B1.....	III
ALLEGATO B2.....	V
ALLEGATO B3.....	XIV
ALLEGATO C.....	XV



## **ARTICOLO 1**

### **Definizioni**

Nel presente Regolamento didattico, predisposto ai sensi degli artt. 13 e 14 del Regolamento Didattico di Ateneo e che costituisce parte integrante del Regolamento del Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti, s'intende:

- a) per Dipartimento: il Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti dell'Università degli Studi del Molise;
- b) per corso di laurea magistrale interclasse (CdLMI): il corso di laurea in Nutrizione e biosicurezza degli alimenti, come individuato ai sensi dell'art. 1 del D.M. 22 ottobre 2004, n. 270;
- c) per titolo di studio: la laurea magistrale in Nutrizione e biosicurezza degli alimenti rilasciata al termine del corso di studio;
- d) per classe di appartenenza del corso di studio: la classe LM61/LM70 definita ai sensi dell'art. 4 del D.M. 270/04 che raggruppa l'insieme dei corsi di studio, comunque denominati, aventi gli stessi obiettivi formativi qualificanti, ed individuata nel D.M. 16 marzo 2007;
- e) per settori scientifico-disciplinari (SSD): i raggruppamenti di discipline di cui al D.M. 4 ottobre 2000, e successive modifiche;
- f) per ambito disciplinare: un insieme di settori scientifico-disciplinari culturalmente e professionalmente affini, definito dai decreti ministeriali;
- g) per credito formativo universitario (CFU): la misura del lavoro di apprendimento, compreso lo studio individuale, richiesto ad uno studente in possesso di adeguata preparazione iniziale per l'acquisizione di conoscenze ed abilità nelle attività formative previste dal presente Regolamento Didattico;
- h) per obiettivi formativi: l'insieme di conoscenze, abilità e competenze, in termini di risultati di apprendimento attesi, che caratterizzano il profilo culturale e professionale di un corso di studio, al conseguimento delle quali lo stesso è finalizzato;
- i) per attività formativa: ogni attività organizzata al fine di assicurare la formazione culturale e professionale degli studenti, con riferimento, tra l'altro, ai corsi di insegnamento, ai seminari, alle esercitazioni pratiche o di laboratorio, alle attività didattiche a piccoli gruppi, al tutorato, all'orientamento, ai tirocini, ai progetti, alle tesi, alle attività di studio individuale e di autoapprendimento;
- j) per Consiglio di Corso di Studio: il Consiglio del Corso di Studi in Nutrizione e biosicurezza degli alimenti;
- k) per Ordinamento didattico: l'insieme delle indicazioni dei crediti assegnati ad ogni ambito disciplinare, alle attività formative autonomamente scelte dallo studente, alle attività relative al tirocinio e alla prova finale per il conseguimento della laurea magistrale in Nutrizione e biosicurezza degli alimenti;
- l) per Università o Ateneo: l'Università degli Studi del Molise;
- m) per Statuto, lo Statuto di autonomia emanato ai sensi dell'art. 16 della Legge 9 maggio 1989, n. 168;
- n) per Regolamento didattico di Ateneo (RDA), il Regolamento approvato dall'Università ai sensi del D.M. del 23 ottobre 2004, n. 270;
- o) per Regolamento sull'Autonomia didattica, il Regolamento recante norme concernenti l'Autonomia Didattica degli Atenei di cui al D.M. del 3 novembre 1999, n. 509 come modificato e sostituito dal D.M. 23 ottobre 2004, n. 270;
- p) nonché tutte le altre definizioni di cui all'art. 1<sup>1</sup> del RDA.

---

<sup>1</sup> **Art. 1 del RDA - Definizioni**

1. Ai sensi del presente Regolamento si intendono:

a) per Regolamento Generale sull'Autonomia, il D. M. 22 ottobre 2004, n. 270, recante "Modifiche al Regolamento recante norme concernenti l'autonomia didattica degli Atenei, approvato con decreto del Ministero dell'Università e della Ricerca Scientifica e Tecnologica 3 novembre 1999, n.509";

## **ARTICOLO 2**

### **Corso di Laurea Magistrale Interclasse e Titolo di studio**

1. Il presente Regolamento disciplina il Corso di Laurea Magistrale interclasse in “Nutrizione e biosicurezza degli alimenti” appartenente alle classi di laurea LM-61 “Scienza della nutrizione umana” e LM-70 “Scienze e tecnologie alimentari” il cui Ordinamento didattico risulta dalle tabelle allegate al RDA nonché all’Allegato B1.
2. La durata normale del Corso di Laurea è di due anni e comporta l’acquisizione di 120 crediti formativi universitari (CFU).
3. Ciascuno studente deve indicare al momento dell’immatricolazione la classe entro cui intende conseguire il titolo di studio. Lo studente può comunque modificare la sua scelta, purché questa diventi definitiva al momento dell’iscrizione al secondo anno.

## **ARTICOLO 3**

### **Struttura didattica**

1. Il Corso di Laurea Magistrale Interclasse (CdLMI) è retto dal Consiglio del Corso di Studio in Nutrizione e biosicurezza degli alimenti - in seguito denominato semplicemente “Consiglio” o CCS - costituito secondo quanto previsto all’art. 36<sup>2</sup>, comma 3 dello Statuto e successivi indirizzi deliberati dal Senato Accademico.

b) per corsi di studio: i corsi di laurea, di laurea magistrale e di specializzazione, di dottorato di ricerca come individuati nell’art. 1 del DM 22 ottobre 2004, n. 270, che detta le “Modifiche al regolamento recante norme concernenti l’autonomia didattica degli atenei, approvato con decreto del Ministro dell’università e della ricerca scientifica e tecnologica 3 novembre 1999, n. 509”;

c) per titoli di studio: la laurea, la laurea magistrale, il diploma di specializzazione e il dottorato di ricerca, rilasciati al termine dei corrispondenti corsi di studio;

d) per decreti ministeriali: i decreti emanati ai sensi e secondo le procedure di cui all’art. 17, comma 95, della Legge 15 maggio 1997, n. 127 e successive modifiche;

e) per classe di appartenenza dei corsi di studio: l’insieme dei corsi di studio, comunque denominati, aventi gli stessi obiettivi formativi qualificanti, raggruppati ai sensi dell’articolo 4 del DM 270/04;

f) per Regolamenti didattici dei Corsi di studio: i Regolamenti di cui all’art.11, comma 2, della Legge del 19 novembre 1990, n. 341, nonché all’art. 12 del Regolamento Generale sull’Autonomia, secondo quanto specificato nell’art. 14;

g) per ordinamenti didattici dei Corsi di studio: l’insieme delle norme che regolano i Corsi medesimi;

h) per settori scientifico-disciplinari: i raggruppamenti di discipline di cui al Decreto ministeriale del 4 ottobre 2000, pubblicato nella Gazzetta ufficiale n. 249 del 24 ottobre 2000 e successive modifiche;

i) per ambito disciplinare: un insieme di settori scientifico-disciplinari culturalmente e professionalmente affini, definito dai decreti ministeriali;

j) per credito formativo universitario: la misura del volume di lavoro di apprendimento, compreso lo studio individuale, richiesto ad uno studente in possesso di adeguata preparazione iniziale per l’acquisizione di conoscenze ed abilità nelle attività formative previste dagli Ordinamenti didattici dei corsi di studio;

k) per obiettivi formativi: l’insieme di conoscenze e abilità che caratterizzano il profilo culturale e professionale di un corso di studio, al conseguimento delle quali lo stesso è finalizzato;

l) per attività formativa: ogni attività organizzata o prevista dall’Università al fine di assicurare la formazione culturale e professionale degli studenti, con riferimento, tra l’altro, ai corsi di insegnamento, ai seminari, alle esercitazioni pratiche o di laboratorio, alle attività didattiche a piccoli gruppi, al tutorato, all’orientamento, ai tirocini, ai progetti, alle tesi, alle attività di studio individuale e di autoapprendimento;

m) per curriculum: l’insieme delle attività formative universitarie ed extrauniversitarie specificate nell’ordinamento e nel regolamento didattico del corso di studio e finalizzate al conseguimento del relativo titolo;

n) per consiglio di corso di studio: il consiglio competente per il corso stesso.

2

#### **Art. 36 Statuto: Corsi di studio**

1. I corsi di studio sono attivati secondo le tipologie previste dalla vigente normativa in seno ai Dipartimenti in coerenza con gli obiettivi del Dipartimento.

2. Per ogni corso di studio è costituito un Consiglio di corso di studi. Il Consiglio di Amministrazione, su proposta del Dipartimento, previo parere conforme della Commissione paritetica docenti-studenti e del Senato Accademico, può unificare più Consigli di corso di studi secondo quanto previsto dall’ordinamento vigente.

3. Il Consiglio di corso di studi è costituito dai professori di ruolo e dai ricercatori dell’Ateneo titolari degli insegnamenti attivati nell’offerta didattica programmata ed erogata, nonché da una rappresentanza degli studenti pari al 15% degli altri componenti. Sono ammessi a partecipare, senza diritto di voto, e al di fuori del numero legale, i docenti titolari di supplenze o di contratti di insegnamento.

4. Il Consiglio di Corso di studi è l’organo di indirizzo, programmazione e gestione delle attività formative del corso.

Il Consiglio di Corso di studi:

a) approva il regolamento e l’ordinamento didattico del corso di studi e le relative modifiche, sottoponendolo al Dipartimento per la relativa ratifica di uniformità;

b) sottopone annualmente all’approvazione del Dipartimento l’offerta didattica programmata;

c) procede all’attivazione degli insegnamenti previsti negli ordinamenti del corso, affida gli insegnamenti e attribuisce altri compiti didattici ai professori e ai ricercatori;

d) assicura la copertura di tutti gli insegnamenti attivati, anche attraverso l’affidamento di insegnamenti o compiti didattici a docenti a contratto;

e) delibera in merito alla convalida di attività formative svolte dagli studenti in altri corsi di studio;

f) delibera in merito alle richieste di abbreviazione di carriera degli studenti;

g) approva il calendario didattico del corso di studi nel rispetto del calendario didattico di Ateneo;

h) esprime parere in merito alle richieste di attribuzione della funzione di cultore della materia;

i) nomina le commissioni per gli esami di profitto e dell’esame finale;

j) approva tutte le procedure relative al normale svolgimento delle attività del corso di studi.

5. Le modalità di elezione dei rappresentanti degli studenti sono stabilite nel Regolamento elettorale di Ateneo.

2. Il Consiglio è presieduto da un Presidente, eletto secondo quanto previsto dall'art. 37<sup>3</sup>, co. 2 dallo Statuto. Il Presidente ha la responsabilità del funzionamento del Consiglio e ne convoca le riunioni ordinarie e straordinarie.
3. Il Consiglio e il Presidente svolgono i compiti previsti dall'art. 36<sup>4</sup>, comma 4, e successivi indirizzi deliberati dal Senato Accademico.

#### **ARTICOLO 4**

##### ***Requisiti di ammissione al Corso di Laurea Magistrale Interclasse, attività formative propedeutiche e integrative***

1. Per l'ammissione al Corso di Laurea Magistrale Interclasse, oltre al possesso del titolo di studio specificato dall'art. 6<sup>5</sup>, comma 2 del D.M. 270/04, è richiesto allo studente il possesso di una preparazione iniziale indicata nell'Allegato A che costituisce parte integrante del presente Regolamento.
2. Gli immatricolati al Corso di Laurea Magistrale Interclasse dovranno obbligatoriamente sostenere la prova d'ingresso per la verifica delle conoscenze, ai sensi dell'art. 6 del D.M. 22 ottobre 2004 n. 270, volto ad appurare la conoscenza degli elementi essenziali richiesti. Le modalità di svolgimento della prova sono indicate nell'Allegato A che costituisce parte integrante del presente Regolamento. La partecipazione al test è obbligatoria sebbene la prova non abbia finalità selettive.
3. Il CCS può attivare corsi ed altre attività didattiche, per permettere allo studente l'acquisizione delle conoscenze e competenze necessarie per soddisfare i requisiti di accesso.

#### **ARTICOLO 5**

##### ***Crediti formativi universitari, curricula, tipologia e articolazione degli insegnamenti***

1. Le attività formative che fanno capo ai corsi di studio attivati dall'Università danno luogo all'acquisizione da parte degli studenti che ne usufruiscono di crediti formativi universitari (CFU), ai sensi della normativa vigente. Il credito formativo universitario (CFU) è definito nell'art. 18<sup>6</sup>, comma 2 del RDA e nell'allegato di cui al successivo comma 2. I CFU rappresentano una misura del lavoro di apprendimento richiesto allo studente e corrispondono

---

6. In seno a ciascun Corso di studi è attiva una Unità di gestione della qualità. L'Unità è il referente del Presidio della qualità per il Corso di studi ed assicura il regolare svolgimento delle attività relative all'autovalutazione, assicurazione della qualità e accreditamento del Corso di Studi. Le modalità di costituzione e di funzionamento dell'Unità sono disciplinate da apposito Regolamento.

<sup>3</sup> **Art. 37 Statuto: Presidente dei Consigli dei Corsi di studio.**

1. Ogni Consiglio di corso di studi elegge al suo interno, tra i professori di ruolo, un Presidente.
2. Le modalità di elezione del Presidente sono stabilite nel Regolamento elettorale di Ateneo.
3. L'elettorato passivo è riservato ai professori di ruolo a tempo pieno o che optino per il regime di tempo pieno.
4. Il Presidente presiede il Consiglio, lo convoca con le modalità previste da apposito regolamento, ha la vigilanza sulle attività del Corso di studi nonché la responsabilità delle procedure di assicurazione della qualità del Corso di studi.
5. Il Presidente è nominato con decreto del Rettore, il suo mandato dura tre anni e può essere rinnovato.
6. Il Rettore qualora ne ravvisi l'interesse, o su richiesta della maggioranza dei Presidenti dei Consigli dei corsi di studi, convoca riunioni collegiali dei Presidenti stessi su problemi generali inerenti la progettazione, la gestione e l'erogazione delle attività didattiche per acquisire pareri e proposte.

<sup>4</sup> cfr nota 2.

<sup>5</sup> **Art. 6, co. 1, del D.M. 270/04 - Requisiti di ammissione ai corsi di studio**

1. Per essere ammessi ad un corso di laurea occorre essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo. I regolamenti didattici di ateneo, ferme restando le attività di orientamento, coordinate e svolte ai sensi dell'articolo 11, comma 7, lettera g), richiedono altresì il possesso o l'acquisizione di un'adeguata preparazione iniziale. A tal fine gli stessi regolamenti didattici definiscono le conoscenze richieste per l'accesso e ne determinano le modalità di verifica, anche a conclusione di attività formative propedeutiche, svolte eventualmente in collaborazione con istituti di istruzione secondaria superiore. Se la verifica non è positiva vengono indicati specifici obblighi formativi aggiuntivi da soddisfare nel primo anno di corso. Tali obblighi formativi aggiuntivi sono assegnati anche agli studenti dei corsi di laurea ad accesso programmato che siano stati ammessi ai corsi con una votazione inferiore ad una prefissata votazione minima.

<sup>6</sup> **Art. 18, co. 2 del RDA - Crediti formativi**

2. A ciascun credito formativo universitario (di seguito denominato CFU) corrispondono 25 ore di impegno complessivo dello studente; un diverso numero di ore, in aumento o in diminuzione, entro il limite del 20 per cento, è possibile solo se determinato da decreti ministeriali o da altra specifica normativa.

L'impegno complessivo dello studente comprende ore di lezione, di esercitazione, di laboratorio, di seminario e di altre attività formative richieste dagli ordinamenti didattici, oltre le ore di studio e comunque di impegno personale necessarie per completare la formazione per il superamento dell'esame oppure per realizzare le attività formative non direttamente subordinate alla didattica universitaria (tesi, progetti, tirocini, competenza linguistica e informatica, ecc.).

ciascuno a un carico standard di 25 ore di attività didattiche, che possono essere distribuite nelle forme seguenti:

- 8 ore di lezioni frontali con 17 ore di studio individuale
- 8 ore di esercitazioni pratiche con 17 ore di rielaborazione personale
- 16 ore di laboratorio 9 ore di rielaborazione personale
- 20 ore di attività formative di tirocinio o stage con 5 ore di rielaborazione personale
- 25 ore di attività formative relative alla preparazione della prova finale.

I CFU corrispondenti a ciascuna attività formativa, sono acquisiti dallo studente previo il superamento di un esame e la valutazione del profitto, espressa secondo le modalità stabilite nel Regolamento Didattico di Ateneo.

2. Nell'Allegato B1, redatto ai sensi dell'art. 11<sup>7</sup> del RDA e che costituisce parte integrante del presente Regolamento, sono riportati gli Ordinamenti didattici relativi alle diverse coorti di studenti iscritti nell'anno accademico di riferimento.
3. L'Allegato B2 riporta in sintesi gli obiettivi formativi specifici indicati nel RAD, compreso un quadro delle conoscenze, competenze e abilità da acquisire, oltre a indicare i possibili sbocchi professionali e definisce il Piano di studi contenente, per ogni coorte degli studenti iscritti nell'anno accademico di riferimento:
  - l'elenco degli insegnamenti del Corso di Laurea Magistrale Interclasse, con l'eventuale articolazione in moduli e i crediti ad essi assegnati, con l'indicazione della tipologia di attività, della modalità di svolgimento e dei settori scientifico-disciplinari di riferimento;
  - le attività a scelta dello studente e i relativi CFU;
  - le altre attività formative previste e i relativi CFU;
  - i CFU assegnati per la preparazione della prova finale.
4. L'Allegato B2 è aggiornato per ogni anno accademico entro le scadenze previste dalla normativa ed ai sensi di quanto previsto dall'art. 14<sup>8</sup>, co. 3, lettera a), dall'art. 17<sup>9</sup>, co. 3,

<sup>7</sup> **Art. 11 del RDA - Ordinamenti didattici dei corsi di laurea e di laurea magistrale:**

1. Gli ordinamenti didattici dei corsi di laurea e di laurea magistrale, deliberati contestualmente alla loro istituzione secondo le modalità indicate al precedente art. 10, sono approvati dal Ministero dell'Università e della Ricerca ai sensi dell'art. 11 della legge 19 novembre 1990, n. 341 e sono emanati con decreto del Rettore. La loro entrata in vigore è stabilita dal predetto decreto di emanazione.

Con le stesse procedure sono approvate le modifiche agli ordinamenti.

2. L'ordinamento didattico di ciascun corso di studio, nel rispetto di quanto previsto dalla classe cui il corso afferisce, determina:

- a) la denominazione, individuata coerentemente sia con la classe di appartenenza del corso sia con le caratteristiche specifiche del percorso proposto;
- b) la classe o le classi di appartenenza e il Dipartimento o i Dipartimenti a cui il corso sarà annesso; nel caso di corsi di studio interdipartimento deve essere individuato il Dipartimento di riferimento;
- c) gli obiettivi formativi e i risultati di apprendimento attesi, formulati descrivendo il corso di studio, il relativo percorso formativo e gli effettivi obiettivi specifici; indicando i risultati di apprendimento dello studente secondo il sistema di descrittori dei titoli di studio adottato in sede europea (conoscenza e capacità di comprensione, capacità di applicare conoscenza e comprensione, autonomia di giudizio, attività comunicative, capacità di apprendimento); indicando il significato del corso di studio sotto il profilo occupazionale e individuando gli sbocchi professionali anche con riferimento alle attività classificate dall'ISTAT, tenendo conto degli eventuali ulteriori elementi qualificanti che saranno introdotti in applicazione delle disposizioni attuative che l'ANVUR emanerà nel rispetto del D.L. n. 19 del 27/01/2012 sull'accreditamento e la valutazione delle Università;
- d) il quadro generale delle attività formative da inserire nei curricula;
- e) i crediti assegnati alle attività formative e a ciascun ambito, riferendoli, quando si tratti di attività relative alla formazione di base, caratterizzante, affine o integrativa, a uno o più settori scientifico-disciplinari nel loro complesso;
- f) le conoscenze richieste per l'accesso, ai sensi di quanto previsto dall'art. 6, commi 1 e 2, del Regolamento generale sull'autonomia e dall'art. 28 del presente Regolamento;
- g) il numero massimo di crediti riconoscibili a norma dell'art. 5, comma 7, del Regolamento generale sull'autonomia, dell'art. 4, comma 3, dei DD.MM. 16 marzo 2007, dell'art. 30 del presente Regolamento e dall'art. 14 della legge 240/2010;
- h) le caratteristiche della prova finale per il conseguimento del titolo di studio.

3. L'ordinamento didattico è accompagnato da una scheda informativa corredata di una breve sintesi del parere del Comitato regionale di coordinamento universitario e della relazione tecnica del Nucleo di valutazione, nonché delle motivazioni alla base della proposta di istituzione o di modifica.

4. Ciascun ordinamento didattico può disporre che il corso si articoli in più curricula.

<sup>8</sup> **Art. 14, co. 3, del RDA - Regolamenti didattici dei corsi di laurea e di laurea magistrale**

3. Nel rispetto del richiamato art. 12 del Regolamento generale sull'autonomia e tenuto conto delle linee guida per l'istituzione e l'attivazione dei corsi di studio, definite con decreto del Ministro dell'Università e della Ricerca 26 luglio 2007, n. 386, i regolamenti didattici dei corsi di studio, anche al fine di migliorare la trasparenza e la comparabilità dell'offerta formativa, determinano, tra l'altro: a) l'elenco degli insegnamenti attivati, sotto forma di allegati - anche separati - il cui aggiornamento annuale viene definito e approvato dai singoli Consigli di corso di studio competenti ai sensi del successivo art. 19, con l'indicazione dei settori scientifico-disciplinari di riferimento e dell'eventuale articolazione in moduli, nonché delle altre attività formative;

<sup>9</sup> **Art. 17, co. 3, del RDA - Commissioni didattiche paritetiche**



relativo al parere da acquisire dalle Commissioni didattiche paritetiche, e dall'art 19<sup>10</sup> del RDA e rimane comunque valido per la coorte degli studenti immatricolati<sup>11</sup> nello specifico anno accademico. Oltre che allegato al presente regolamento può essere pubblicato in forma elettronica sul sito web del CCS o allegato alla guida dello studente.

5. Le schede che costituiscono l'allegato B3 sono redatte sulla base di un modello unico predisposto dall'Ateneo e definiscono per ciascun insegnamento:
  - a) il settore scientifico disciplinare, i contenuti e gli obiettivi formativi specifici, la tipologia della forma didattica, i crediti, le ore di didattica e le eventuali propedeuticità;
  - b) le modalità di verifica della preparazione per il conseguimento dei relativi crediti.L'allegato B3 del presente regolamento viene aggiornato congiuntamente all'allegato B2 e, oltre che allegato al presente regolamento, può essere pubblicato in forma elettronica sul sito web del CdLMI o allegato alla guida dello studente.
6. Nell'ambito delle tipologie di insegnamento, qualora necessario per le esigenze didattiche, il CCS potrà prevedere, anche successivamente alla pubblicazione del Manifesto degli Studi, l'attivazione di attività didattiche istituzionali e/o integrative sotto forma di corsi di sostegno, seminari, esercitazioni in laboratorio, in biblioteca o presso altre strutture convenzionate, esercitazioni di pratica testuale, esercitazioni di pratica informatica e altre tipologie di insegnamento ritenute utili per il conseguimento degli obiettivi formativi del Corso.
7. Nel caso di corsi d'insegnamento integrati, articolati in moduli, questi saranno affidati alla collaborazione di più docenti, con l'eventuale individuazione di un Coordinatore che avrà il compito di armonizzare i contenuti dei moduli nel rispetto degli obiettivi didattici del corso integrato, di presiedere la commissione di esame per la verifica di profitto e di rappresentare per lo studente il docente di riferimento del corso. In assenza del Coordinatore, il Presidente della commissione d'esame sarà nominato dal Direttore del Dipartimento tra i docenti dei moduli.
8. La distribuzione delle attività formative secondo un determinato ordine cronologico segue un criterio logico di propedeuticità approvato dal CCS. Variazioni a questo ordine propedeutico

---

3. La Commissione didattica paritetica ha i seguenti compiti:

- attività di monitoraggio dell'offerta formativa, della qualità della didattica, nonché dell'attività di servizio agli studenti da parte dei docenti e dei ricercatori a tempo determinato;
- individuazione degli indicatori per la valutazione dei risultati delle attività suddette;
- formulazione di pareri sull'istituzione, attivazione, modifica, disattivazione e soppressione dei corsi di studio.

10

**Art. 19 del RDA - Programmazione degli insegnamenti e attribuzione dei compiti didattici**

1. Entro i termini stabiliti dal Senato Accademico e nei tempi previsti dalla normativa vigente, i Consigli di Corso di Studio, con riferimento ai Corsi di laurea e di laurea magistrale per i quali si è deliberata l'attivazione per il successivo anno accademico, programmano le relative attività formative.

Essi stabiliscono in particolare gli insegnamenti da attivare e le modalità delle relative coperture, provvedendo, secondo criteri di funzionalità, competenza ed equilibrata suddivisione dei carichi, nel rispetto delle norme di legge, statutarie e regolamentari, alla attribuzione degli obblighi didattici ed organizzativi di spettanza dei professori e dei ricercatori, ivi comprese le attività integrative, di orientamento e di tutorato.

I Dipartimenti ratificano la programmazione, assicurando in particolare il coordinamento generale delle attività didattiche di pertinenza e il miglior uso delle competenze disponibili, anche mercè mutuaioni tra gli insegnamenti comuni a più corsi di studio.

Il ricorso per la copertura di insegnamenti a docenti non in servizio presso l'ateneo o a collaborazioni esterne, da attuarsi con le procedure previste dalla normativa in vigore, deve essere funzionale alle esigenze degli ordinamenti didattici dei corsi di studio, deve essere limitato ai casi in cui esso risulti di assoluta necessità ai fini dell'applicazione dei rispettivi ordinamenti didattici.

2. I Consigli di Corsi di corso di studio interessati possono prevedere, in relazione ai rispettivi ordinamenti didattici, l'organizzazione degli insegnamenti dei corsi di laurea e di laurea magistrale in moduli.

3. Gli insegnamenti si svolgono di norma entro un singolo semestre, ovvero si prolungano sull'arco di due semestri. In relazione a esigenze specifiche, i Consigli di Dipartimento possono prevedere lo svolgimento degli insegnamenti sull'arco di più semestri ovvero secondo diverse scansioni (trimestre, quadrimestre) funzionali all'organizzazione didattica.

Il calendario settimanale delle lezioni è definito in modo da garantire la migliore didattica.

4. Nei casi di insegnamenti previsti dall'ordinamento del corso di laurea o di laurea magistrale, ma che quest'ultimo non possa attivare nel proprio ambito per assenza temporanea o per mancanza dei docenti cui di norma sono assegnati, è consentito ricorrere alla mutuaione degli stessi, se attivati presso altri corsi di studio di livello equivalente, e comunque previo accertamento della loro funzionalità rispetto ai percorsi didattici ai quali devono servire.

5. La mutuaione, deliberata dal Consiglio di corso di studio al quale fa capo il corso di laurea o di laurea magistrale interessato a servirsene, è approvata dal Consiglio di Dipartimento nel caso in cui l'insegnamento sia attivato presso un altro corso di laurea o di laurea magistrale del medesimo Dipartimento. Qualora la mutuaione riguardi un insegnamento che fa capo ad altro Dipartimento, è richiesto il nulla osta di quest'ultimo, unitamente all'indicazione delle condizioni riservate agli studenti interessati. Si possono deliberare mutuaioni anche su insegnamenti attivati presso altre Università, purché nel quadro di accordi interateneo. Ulteriori specificazioni nella disciplina delle mutuaioni possono essere stabilite dai Regolamenti di Dipartimento.

11

**Art. 15, co. 4 del RDA – Attivazione e disattivazione dei corsi di studio**

4. Nel caso di disattivazione di un corso di laurea o di laurea magistrale, l'Università garantisce agli studenti già iscritti la possibilità di concludere entro il termine temporale del ciclo a tempo pieno la conclusione degli studi e il conseguimento del relativo titolo.

possono essere autorizzate dal CCS dopo presentazione di una motivata richiesta da parte dello studente e mediante l'inclusione dei cambiamenti proposti in uno specifico piano di studi individuale. L'elenco delle eventuali propedeuticità è indicato nell'All. B2.

## **ARTICOLO 6**

### **Manifesto degli studi**

1. Al fine dell'approvazione da parte del Consiglio di Dipartimento del Manifesto degli studi di cui all'art. 20 del RDA, il CCS propone in particolare:
  - a) le modalità di presentazione da parte dello studente di un proprio piano di studio, laddove previsto;
  - b) le modalità di svolgimento di tutte le attività didattiche;
  - c) la data d'inizio e di fine delle singole attività didattiche conformemente al calendario accademico;
  - d) i criteri di assegnazione degli studenti a ciascuno degli eventuali corsi plurimi;
  - e) le disposizioni sugli eventuali obblighi di frequenza;
  - f) eventuali propedeuticità ex art. 14, comma 3, lett. b), del RDA<sup>12</sup> per l'ammissione a sostenere esami di profitto (allegato B2 del presente regolamento);
  - g) eventuale numero minimo di crediti da acquisire come condizione per l'iscrizione agli anni successivi al primo ex art. 18, comma 7, del RDA<sup>13</sup>;
  - h) le scadenze connesse alle procedure per le prove finali;
  - i) le modalità di copertura degli insegnamenti e di tutte le altre attività didattiche.
2. I piani di studio individuali, ove consentiti, contenenti modifiche al percorso formativo indicato nell'Allegato B1 e presentati alla Segreteria studenti entro i tempi fissati dal calendario delle attività didattiche approvato dal Senato Accademico, saranno vagliati dal CCS e, sulla base della congruità con gli obiettivi formativi specificati nell'Ordinamento didattico, approvati, respinti o modificati.
3. Per gli studenti in corso il Piano di Studio prevede le attività formative indicate dal Regolamento per i vari anni di corso integrate dagli insegnamenti scelti in maniera autonoma. Gli studenti sono obbligati ad indicare questi insegnamenti al CCS, che valuterà la coerenza del corso con gli obiettivi formativi del corso di laurea, come richiesto dall'art. 10<sup>14</sup>, comma 5, del D.M. 270/04.

<sup>12</sup> **Art. 14, co. 3, lett. b) del RDA: Regolamenti didattici dei corsi di laurea e di laurea magistrale**

3. Nel rispetto del richiamato art. 12 del Regolamento generale sull'autonomia e tenuto conto delle linee guida per l'istituzione e l'attivazione dei corsi di studio, definite con decreto del Ministro dell'Università e della Ricerca 26 luglio 2007, n. 386, i regolamenti didattici dei corsi di studio, anche al fine di migliorare la trasparenza e la comparabilità dell'offerta formativa, determinano, tra l'altro:

- a) l'elenco degli insegnamenti attivati, sotto forma di allegati - anche separati - il cui aggiornamento annuale viene definito e approvato dai singoli Consigli di corso di studio competenti ai sensi del successivo art. 19, con l'indicazione dei settori scientifico-disciplinari di riferimento e dell'eventuale articolazione in moduli, nonché delle altre attività formative;
- b) gli obiettivi formativi specifici, i crediti e le eventuali propedeuticità di ogni insegnamento e di ogni altra attività formativa;
- c) i curricula offerti agli studenti, e le regole di presentazione, ove necessario, dei piani di studio individuali;
- d) la tipologia delle forme didattiche, anche a distanza, degli esami e delle altre verifiche del profitto degli studenti;
- e) le disposizioni sugli eventuali obblighi di frequenza;
- f) le altre disposizioni su eventuali obblighi degli studenti.

Ulteriori elementi qualificanti saranno introdotti in applicazione delle disposizioni attuative che l'ANVUR emanerà nel rispetto del D.L. n. 19 del 27/01/2012 sull'accREDITAMENTO e la valutazione delle Università.

Per quanto concerne l'allegato di cui alla lett. a) co. 3 la coerenza tra i crediti assegnati alle attività formative previste dallo stesso e gli specifici obiettivi formativi programmati sono approvati dai Consigli di Corso di studio e ratificati dai Consigli di Dipartimento, acquisito il parere della Commissione didattica paritetica, limitatamente alla coerenza tra i crediti assegnati e gli specifici obiettivi formativi entro 30 giorni dalla richiesta.

Decorso tale termine la delibera è comunque adottata.

<sup>13</sup> **Art. 18, co. 7, del RDA: Crediti formativi**

7. regolamenti didattici di ciascun corso di laurea e di laurea magistrale possono inoltre stabilire il numero minimo di crediti da acquisire in tempi determinati, eventualmente anche come condizione per l'iscrizione all'anno di corso successivo, diversificato per studenti impegnati a tempo pieno negli studi universitari o iscritti a tempo parziale.

Le modalità in base alle quali attivare nell'ambito dei corsi di studio la formula dell'iscrizione a tempo parziale sono stabilite al successivo art. 34.

<sup>14</sup> **Art. 10, co. 5, del DM 270/04: Obiettivi e attività formative qualificanti delle classi**

5. Oltre alle attività formative qualificanti, come previsto ai commi 1, 2 e 3, i corsi di studio dovranno prevedere:

- a) attività formative autonomamente scelte dallo studente purché coerenti con il progetto formativo;
- b) attività formative in uno o più ambiti disciplinari affini o integrativi a quelli di base e caratterizzanti, anche con riguardo alle culture di contesto e alla formazione interdisciplinare;

## ARTICOLO 7

### *Valutazione della qualità della didattica, attività di orientamento e attività tutoriali*

1. Il Consiglio di Corso di Studio, operando nel rispetto di quanto disposto dal D. Lgs. n. 19 del 27 gennaio 2012 sulla valorizzazione dell'efficienza delle Università, promuove le attività di valutazione della qualità della didattica di questo Corso di Laurea Magistrale in accordo con gli Organi per la valutazione della didattica di Ateneo (art. 24<sup>15</sup> del Regolamento Didattico d'Ateneo) suggerendo specifiche modalità di valutazione riferite al raggiungimento degli obiettivi formativi del Corso di Laurea.
2. Le attività di orientamento e tutorato sono organizzate e regolamentate dal CCS, secondo quanto stabilito dall'art. 23<sup>16</sup> del RDA e dagli artt. 6<sup>17</sup> e 33<sup>18</sup>, co. 3 lettera e), dello Statuto di Ateneo e secondo il Regolamento specifico pubblicato sul sito web dell'Università degli Studi del Molise.

## ARTICOLO 8

### *Trasferimenti, passaggi di Corso e di Dipartimento, ammissione a singoli insegnamenti*

1. I trasferimenti, i passaggi e l'ammissione a singoli insegnamenti sono regolamentati dagli artt. 33<sup>19</sup>, e 35<sup>20</sup> del RDA.

---

c) attività formative relative alla preparazione della prova finale per il conseguimento del titolo di studio e, con riferimento alla laurea, alla verifica della conoscenza di almeno una lingua straniera oltre l'italiano;

d) attività formative, non previste dalle lettere precedenti, volte ad acquisire ulteriori conoscenze linguistiche, nonché abilità informatiche e telematiche, relazionali, o comunque utili per l'inserimento nel mondo del lavoro, nonché attività formative volte ad agevolare le scelte professionali, mediante la conoscenza diretta del settore lavorativo cui il titolo di studio può dare accesso, tra cui, in particolare, i tirocini formativi e di orientamento di cui al decreto 25 marzo 1998, n. 142, del Ministero del lavoro;

e) nell'ipotesi di cui all'articolo 3, comma 5, attività formative relative agli stages e ai tirocini formativi presso imprese, amministrazioni pubbliche, enti pubblici o privati ivi compresi quelli del terzo settore, ordini e collegi professionali, sulla base di apposite convenzioni.

#### <sup>15</sup> **Art. 24 del RDA: Valutazione della qualità delle attività svolte**

1. L'Università è tenuta ad attivare e sviluppare le procedure per misurare i risultati qualitativi delle attività formative e dei relativi servizi. Le competenti strutture sono conseguentemente impegnate a somministrare e raccogliere i questionari contenenti il parere degli studenti su attività e servizi. Tale forma di valutazione della qualità dovrà essere svolta per la totalità degli insegnamenti attivati presso ciascun corso di studio. Ogni corso di studio potrà inoltre avviare ulteriori attività di autovalutazione, finalizzate a verificare le procedure di progettazione e programmazione al fine di rilevare il grado di soddisfazione complessivo dello studente alla conclusione del corso seguito con particolare riguardo all'attività dei docenti, alla preparazione ricevuta delle attività didattiche, la dotazione e il grado di fruizione di strutture e laboratori, all'efficacia dell'organizzazione e dei servizi nonché all'efficacia dei contenuti didattici sia in rapporto agli obiettivi formativi che alla collocazione nel mercato del lavoro.

La documentazione raccolta è oggetto di analisi periodiche da parte dei Consigli di corso di studio e dei Consigli di Dipartimento competenti e di relazioni trasmesse al Senato Accademico e al Nucleo di valutazione, contenenti le eventuali proposte di intervento anche alla luce delle proposte delle Commissioni paritetiche di Dipartimento e delle carenze e degli inconvenienti eventualmente riscontrati, secondo quanto disposto dal D.L. n. 19 del 27 gennaio 2012 (accreditamento e valutazione delle Università).

#### <sup>16</sup> **Art. 23 del RDA: Attività di orientamento e di tutorato**

1. L'Università promuove, in favore degli studenti delle scuole di istruzione secondaria, attività di orientamento e di informazione della propria offerta formativa tramite un apposito Centro di servizio denominato Centro di Orientamento e Tutorato di seguito denominato COrT.

Il COrT, costituito ai sensi delle norme statutarie e regolamentari relative ai centri di servizio d'ateneo, opera d'intesa con i Dipartimenti e i corsi di studio e le altre strutture dell'ateneo interessate, in collaborazione con le istituzioni scolastiche e altri enti e soggetti aventi le medesime finalità.

2. Il Regolamento di funzionamento del COrT è deliberato dal Consiglio di Amministrazione, previo parere obbligatorio del Senato Accademico.

3. Presso ogni corso di studio è attivato un servizio di tutorato. Sono finalità del tutorato, ai sensi del vigente Regolamento di Ateneo, orientare e assistere gli studenti lungo tutto il corso degli studi, rendendoli attivamente partecipi del processo formativo e rimuovendo gli ostacoli ad una proficua frequenza ai corsi, anche attraverso iniziative rapportate alle necessità, alle attitudini ed alle esigenze dei singoli.

4. Gli obiettivi di cui al precedente comma sono perseguiti nelle forme e secondo le modalità generali definite da un apposito Regolamento di Ateneo per il tutorato deliberato dal Consiglio di Amministrazione, e secondo le esigenze specifiche espresse da ciascun Dipartimento e Corso di Studio.

#### <sup>17</sup> **Art. 6 dello Statuto: Diritto allo studio**

L'Università promuove le condizioni che rendono effettivo il diritto allo studio in attuazione degli articoli 3 e 34 della Costituzione e della vigente normativa sul diritto allo studio, sostenendo gli studenti con disabilità e gli studenti con disturbi specifici dell'apprendimento con appositi servizi, i capaci e i meritevoli privi di mezzi attraverso la concessione di borse di studio, anche mediante azioni congiunte con la Regione e altre Istituzioni presenti sul territorio.

#### <sup>18</sup> **Art. 33, co. 3 lettera e) dello Statuto: Consiglio di Dipartimento**

Il Consiglio di Dipartimento programma e coordina le attività di orientamento agli studi e tutorato.

#### <sup>19</sup> **Art. 33 del RDA: Ammissione a singoli insegnamenti**

1. Anche in relazione alle competenze dell'Università in materia di educazione permanente e ricorrente, possono essere ammesse a seguire per un anno accademico singoli insegnamenti svolti in corsi di laurea e in corsi di laurea magistrale attivati presso l'Ateneo e a sostenere i relativi esami di profitto, ricevendone regolare attestazione, comprensiva dell'indicazione dei crediti conseguiti, persone interessate a farlo, che non siano iscritte a

2. Il CCS procederà al riconoscimento dei CFU secondo quanto previsto dall'art. 30<sup>21</sup> del RDA. In particolare, il Consiglio, per consentire il passaggio degli studenti già iscritti ad altri corsi di studio dell'Ateneo al Corso di Laurea Magistrale Interclasse in Nutrizione e biosicurezza degli alimenti, valuterà l'equipollenza degli esami di Corsi attivati in Ateneo accreditandone il peso relativo calcolato in crediti formativi. Possono essere riconosciuti CFU per attività formative pregresse universitarie e/o di livello post-secondario. Il riconoscimento di CFU per attività formative universitarie pregresse, anche post laurea (Master, Corsi di Alta Formazione, Scuole di Specializzazione, Dottorati), nella stessa Università o in altra Università, anche estera, compete al Consiglio del Corso di Studio.

I CFU in oggetto possono essere riconosciuti a condizione che:

- a) la formazione sia accuratamente certificata dalla struttura che ha erogato l'attività formativa;
- b) nel certificato risultino chiaramente il monte-ore del progetto formativo svolto, i contenuti e le finalità delle attività formative, il metodo di valutazione ed il profitto dell'esame finale.

Possono essere riconosciute, secondo quanto previsto dall'articolo 5, comma 7 del D.M. 270/2004 e

dall'art. 4, comma 3 del D.M. del 16 marzo 2007, le conoscenze e le abilità professionali certificate individualmente ai sensi della normativa vigente in materia, nonché le altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario alla cui progettazione e realizzazione abbiano concorso Università statali o legalmente riconosciute, secondo modalità definite in apposite convenzioni. Il riconoscimento di CFU consiste nell'attribuzione di CFU in sostituzione parziale o totale di insegnamenti o attività formative previsti nell'Ordinamento Didattico del corso di laurea magistrale.

Spetta al Consiglio di Corso di Studio individuare quali insegnamenti o attività formative possano essere sostituiti, sulla base di un'attenta valutazione dell'attinenza e della adeguatezza

nessun corso di studio dell'Università, ma che, avendone i titoli, chiedano di essere iscritte nella prospettiva di una successiva prosecuzione della loro carriera, per aggiornamento culturale o a integrazione delle loro competenze professionali.

I singoli Dipartimenti possono fissare o un numero massimo di insegnamenti da seguire o un numero massimo di crediti formativi da acquisire.

2. Usufuiscono della medesima norma i laureati i quali abbiano necessità di seguire gli insegnamenti e superare gli esami di profitto di discipline non inserite nei piani di studi seguiti per il conseguimento della laurea ma che, in base alle disposizioni in vigore, siano richiesti per l'ammissione a lauree magistrali o a scuole di specializzazione ovvero a concorsi pubblici.

In tali casi non valgono le limitazioni di cui al comma 2 del punto precedente.

Qualora il laureato che richiede l'immatricolazione ad un corso di laurea magistrale ad accesso libero sia in debito al massimo di 10 crediti formativi riferiti ai Settori Scientifico-Disciplinari previsti dal relativo ordinamento didattico, è consentita la contemporanea iscrizione ai corsi singoli necessari per acquisire i crediti mancanti e al corso di laurea magistrale d'interesse. In tal caso, l'immatricolazione al corso di laurea magistrale è condizionata sospensivamente all'acquisizione dei crediti mancanti.

3. Per gli studenti iscritti all'Ateneo l'ammissione a singoli insegnamenti è regolata dal Testo Unico.

4. La misura del contributo da versare nel caso di ammissione a uno o più insegnamenti è stabilita annualmente dal Consiglio di Amministrazione.

20

#### **Art. 35 del RDA: Trasferimenti degli studenti da altri Atenei italiani**

1. I Consigli di Dipartimento su proposta dei Consigli di Corso di studio deliberano sul riconoscimento degli studi e dei titoli accademici conseguiti da uno studente presso università sia italiane che straniere.

2. La durata del Corso di studio per lo studente in mobilità può essere abbreviata dal Consiglio di Corso di studio per effetto del riconoscimento dei crediti già acquisiti secondo criteri stabiliti dai Regolamenti didattici.

3. I Regolamenti didattici di Corso di studio possono subordinare l'accettazione di un trasferimento ad una specifica prova di ammissione ove questa sia prevista.

4. I trasferimenti richiedono comunque:

- a) per i corsi di studio a programmazione nazionale la disponibilità dei posti;
- b) per i corsi di studio a programmazione locale il superamento della prova di ammissione stabilita;
- c) per le lauree magistrali il possesso dei requisiti curriculari e il superamento della prova di verifica ai sensi dell'art. 28 del presente Regolamento.

21

#### **Art. 30 del RDA: Riconoscimento di crediti**

1. I Consigli di corso di studio deliberano sul riconoscimento dei crediti nei casi di trasferimento da altro ateneo, di passaggio da altro corso di studio o di svolgimento di parti di attività formative in altro ateneo italiano o straniero, anche attraverso l'adozione di un piano di studi individuale.

I Consigli di corso di studio deliberano altresì sul riconoscimento della carriera percorsa da studenti che abbiano già conseguito un titolo di studio presso l'Ateneo o in altra università italiana e che chiedano, contestualmente all'iscrizione, l'abbreviazione degli studi. Questa può essere concessa previa valutazione e convalida dei crediti formativi considerati riconoscibili in relazione al corso di studio prescelto.

I Consigli di corso di studio possono subordinare il riconoscimento di crediti alla verifica di non obsolescenza dei contenuti culturali e professionali.

A tale proposito i Consigli di corso di studio disciplinano le forme di verifica di crediti acquisiti e gli esami integrativi da sostenere su singoli insegnamenti qualora ne siano obsoleti i contenuti culturali e professionali.

I crediti eventualmente conseguiti non riconosciuti ai fini del conseguimento del titolo di studi rimangono comunque registrati nella carriera scolastica dell'interessato.

di tali attività con l'offerta formativa del corso di laurea. Il numero massimo di crediti formativi universitari riconoscibili non può essere superiore a 12.

3. Vengono riconosciuti CFU per le attività formative a scelta dello studente previste nell'Ordinamento didattico del corso di studio, ai sensi dell'art. 10, comma 5a del D.M. 270/2004 e dell'art. 3, comma 5 del DM 16 marzo 2007. Per crediti a scelta debbono intendersi i CFU che lo studente può acquisire mediante scelta libera ed autonoma tra le seguenti attività formative:
  - a) esami e prove di accertamento sostenute per i corsi aggiuntivi messi a disposizione ogni anno dal Dipartimento, presso altri corsi di laurea e/o di studi dell'Università degli Studi del Molise e/o di altri Atenei italiani e/o esteri per i quali non siano stati già acquisiti CFU e che non siano già previsti dal Piano degli Studi;
  - b) attività, collaborazioni e partecipazioni dirette a studi e ricerche. Laddove sia identificabile e certificabile la durata oraria dell'attività svolta acciocché sia possibile valutare l'effettivo monte ore impiegato con la regola che 1 CFU deve corrispondere a non meno di 25 ore lavorative;
  - c) partecipazione a congressi, convegni, seminari (previa richiesta inoltrata al Consiglio di Corso di Studio);
  - d) partecipazione a stage formativi, scuole estive e simili.

Le scelte verranno comunque comunicate al Presidente del Consiglio di Corso di Studio all'inizio delle attività didattiche (entro il 31 dicembre). Questi CFU sono riconosciuti secondo le modalità di cui al comma 5, art. 10 del Regolamento sull'autonomia didattica degli Atenei (RADA). Per i punti b, c, d, il riconoscimento di tali CFU viene effettuato dal CCS previa richiesta da parte dello studente. Lo studente, in questo caso, è tenuto a fornire la documentazione che il Consiglio riterrà indispensabile ai fini del riconoscimento.

4. Il Consiglio potrà, anno per anno, deliberare che in casi specifici l'accettazione di una pratica di trasferimento sia subordinata ad una graduatoria formulata sulla base dei criteri stabiliti dal CCS stesso.
5. Il Consiglio della struttura didattica competente può ammettere a frequentare singole attività didattiche, anche parzialmente, per consentire l'acquisizione di crediti formativi a studenti provenienti da altri Corsi di Laurea o che volessero completare il loro curriculum formativo precedentemente interrotto. In questi casi, lo studente dovrà presentare apposita domanda esponendo in modo sintetico le finalità della acquisizione dei crediti formativi inquadrandoli nell'ambito di un piano di studi individuale. La stessa modalità è prevista per studenti già laureati che volessero acquisire crediti formativi relativi a singole discipline. A tale fine lo studente dovrà presentare un piano di studi riferito solo alle attività formative che intende frequentare e per le quali riceverà attestazione ufficiale relativa alla loro acquisizione. L'acquisizione di crediti formativi svincolati da un complessivo piano di studi relativo al completo percorso formativo di 120 crediti, non può dare diritto alla prova finale ed al relativo conseguimento del titolo di studio.
6. Gli studenti già iscritti ai precedenti ordinamenti didattici possono chiedere il passaggio ad un altro corso di studio attivato secondo il nuovo ordinamento. Lo studente che richiede il passaggio dovrà contestualmente fare richiesta di riconoscimento degli esami già sostenuti nel precedente Corso di studio. In ogni caso, lo studente iscritto per trasferimento non potrà essere iscritto ad un anno successivo rispetto a quelli attivati.

## **ARTICOLO 9**

### ***Studenti iscritti a tempo parziale, studenti fuori corso***

1. Lo studente può chiedere, all'atto dell'immatricolazione o dell'iscrizione in corso, di essere iscritto al Corso di Laurea Magistrale Interclasse con la qualifica di studente a tempo parziale, secondo le modalità previste dall'Ateneo nel "Regolamento per l'iscrizione degli studenti in regime di studio a tempo parziale". Possono usufruire di tale opportunità gli studenti che per giustificate ragioni di lavoro, familiari o di salute, o perché disabili o per altri validi motivi, ritengano di non essere in grado di frequentare con continuità gli insegnamenti del Corso di

Laurea Magistrale, e prevedano di non poter sostenere entro la durata normale del Corso le relative prove di valutazione. La frequenza alle lezioni non è obbligatoria, ma fortemente consigliata. La obbligatorietà alla frequenza alle esercitazioni di laboratorio, per tutti gli studenti immatricolati o iscritti agli anni successivi, dipenderà dalle indicazioni fornite da ciascun Docente del Corso di Studio. Pertanto, sulla Guida dello studente per ciascun insegnamento che prevede attività di laboratorio verrà segnalata l'eventuale obbligatorietà della frequenza alle esercitazioni.

2. Gli studenti che abbiano seguito tutti gli insegnamenti richiesti per l'intero corso di studi, finché non conseguono il titolo accademico saranno considerati come studenti fuori corso ai fini della sola partecipazione alle sessioni straordinarie di esame.

## **ARTICOLO 10**

### **Esami ed altre verifiche di profitto**

1. Le norme relative agli esami di profitto, comprese la regolamentazione della composizione delle commissioni di esame per la verifica del profitto degli studenti e dello svolgimento degli esami stessi, sono quelle contenute nell'art. 29<sup>22</sup> del RDA.

<sup>22</sup>

#### **Art. 29 del RDA: Verifiche del profitto**

1. I Consigli di Dipartimento e, per quanto di pertinenza, i Consigli dei singoli corsi di studio, disciplinano le modalità di verifica del profitto dirette ad accertare l'adeguata preparazione degli studenti iscritti ai corsi di studio ai fini della prosecuzione della loro carriera universitaria e della acquisizione da parte loro dei crediti corrispondenti alle attività formative seguite. Tali accertamenti, sempre individuali, devono avere luogo in condizioni che garantiscano l'approfondimento, l'obiettività e l'equità della valutazione in rapporto con l'insegnamento o l'attività seguita e con quanto esplicitamente richiesto ai fini della prova e in ottemperanza delle disposizioni del Codice Etico dell'Università degli Studi del Molise e della Carta dei Diritti degli Studenti e delle Studentesse.

A seconda di quanto disposto dai Consigli dei corsi di studio, gli accertamenti possono dare luogo a votazione o a un semplice giudizio di idoneità.

2. Gli esami di profitto possono essere orali e/o scritti o prove pratiche in relazione a quanto previsto dal Regolamento del corso di studio e alle determinazioni del Consiglio di corso di studio, ferme restando le attribuzioni specifiche dei professori ufficiali responsabili degli insegnamenti.

3. In ciascun corso di laurea non possono essere previsti in totale più di 20 esami o valutazioni finali di profitto, escluse le verifiche relative alle attività di cui alla lett. d) del comma 5, dell'art. 10 del Regolamento generale sull'autonomia; in ciascun corso di laurea magistrale non possono essere previsti in totale più di 12 esami o valutazioni finali di profitto, escluse le verifiche relative alle attività di cui alla lett. d) del comma 5, dell'art. 10 del Regolamento generale sull'autonomia; in ciascun corso di laurea magistrale a ciclo unico non possono essere previsti in totale più di 30 esami, nel caso di corsi della durata di cinque anni, più di 36 esami, nel caso di corsi della durata di sei anni.

Nel conteggio degli esami o valutazioni finali di profitto vanno considerate le attività formative di base, caratterizzanti, affini o integrative e autonomamente scelte dallo studente. Gli esami o valutazioni di profitto relativi a queste ultime attività possono essere considerati nel conteggio come corrispondenti ad una unità. Le valutazioni relative alle attività formative di cui alle lettere e), f) e g) dell'art. 12 del presente Regolamento, nonché quelle relative alle attività di cui alle lettere e), f) e g) dell'art. 13 del presente Regolamento non sono considerate ai fini del conteggio degli esami.

4. I regolamenti didattici dei corsi di studio possono prevedere prove di esame integrate per più insegnamenti o moduli coordinati. In questi casi i docenti titolari degli insegnamenti o moduli coordinati partecipano collegialmente e contestualmente alla valutazione complessiva del profitto dello studente che non può, comunque, essere frazionata in valutazioni separate su singoli insegnamenti o moduli.

5. Fatti salvi i casi di reiterazione eventualmente consentiti dagli ordinamenti didattici, non è consentita la ripetizione, con eventuale modifica della valutazione relativa, di un esame già superato ovvero già convalidato dalla struttura didattica competente.

6. Le Commissioni per gli esami di profitto per i corsi di laurea e di laurea magistrale sono nominate dai Presidenti di Corso di Studio cui fa capo l'insegnamento e per gli esami delle scuole di specializzazione dai rispettivi direttori, su proposta dei professori ufficiali della materia. Le Commissioni vengono poi ratificate dai Direttori di Dipartimento.

Le Commissioni sono composte da almeno 2 membri. Nel caso di verbalizzazione on-line dell'esame di profitto è prevista la firma digitale solo del docente titolare dell'insegnamento. Quando il carico didattico lo richieda, esse possono articolarsi in sottocommissioni, secondo le disposizioni dei Consigli di Corso di Studio.

Le Commissioni esaminatrici sono presiedute dal professore ufficiale della materia o, nel caso di corsi a più moduli o di esami integrati, dal professore indicato nel provvedimento di nomina. In caso di assenza o di impedimento del presidente, questi è sostituito da un altro professore ufficiale (di ruolo nel caso di Commissioni articolate in più sottocommissioni).

Compongono la Commissione, in aggiunta al presidente, professori e/o ricercatori del medesimo settore scientifico-disciplinare o di settori affini, nonché, nei casi in cui non si possa disporre in maniera sufficiente di docenti di ruolo, e nei limiti stabiliti dai Regolamenti di Dipartimento, cultori della materia dotati della necessaria qualificazione scientifica e didattica, nominati dal Direttore di Dipartimento, su proposta del presidente della Commissione, previa approvazione da parte del Consiglio di corso di studio cui fa capo il corso di studio.

7. Ai fini del superamento dell'esame è necessario conseguire il punteggio minimo di 18 punti. L'eventuale attribuzione della lode, in aggiunta al punteggio massimo di 30 punti, è subordinata alla valutazione unanime della Commissione o sottocommissione esaminatrice.

La valutazione di insufficienza non è corredata da votazione.

Sia nel caso di prove scritte che di prove orali, salvo casi particolari, si può consentire al candidato di ritirarsi prima che il Presidente dichiari chiuso l'esame. Di norma l'insufficienza va verbalizzata ed il rifiuto del voto, se ammesso, deve essere considerato come esame non superato.

I Regolamenti di corso di studio di un Dipartimento possono stabilire che un candidato che non abbia superato la prova non possa ripresentarsi all'appello successivo della stessa sessione.

8. Il presidente della Commissione esaminatrice per le prove di profitto è responsabile dei relativi verbali.

9. Il calendario degli appelli è stabilito per ciascun insegnamento con le modalità previste al punto 3 dell'art. 21 del presente Regolamento. Ogni eventuale spostamento della data d'inizio dell'appello deve essere comunicato con la massima tempestività agli studenti, dandone notizia, con le relative motivazioni, al Presidente del Consiglio di Corso di Studio e al Direttore di Dipartimento cui afferisce l'insegnamento specifico. Una volta fissata, la data d'inizio dell'appello non può essere comunque anticipata.

10. Per le valutazioni attraverso forme diverse dall'esame i regolamenti didattici dei corsi di studio individuano le modalità di svolgimento e i soggetti responsabili.

11. Ai fini del miglioramento della trasparenza, della tempestività e dell'efficienza organizzativa, gli esiti delle verifiche di profitto e le relative procedure amministrative di registrazione, conservazione e certificazione potranno essere gestiti attraverso appositi sistemi di digitalizzazione delle carriere sviluppati dall'amministrazione dell'Ateneo.

2. Nel caso di corsi plurimi i relativi esami vanno tenuti con le medesime modalità.
3. Nel caso di insegnamenti costituiti da più moduli didattici, l'esame finale è unico e contestuale e la Commissione viene formata includendovi i docenti responsabili dei singoli moduli, fra i quali il Direttore del Dipartimento designa il Presidente di Commissione.
4. I crediti relativi alle ulteriori attività di cui all'art. 1023, comma 5, lettere d) ed e) del D.M. 270 del 22/10/04, sono acquisiti attraverso una certificazione rilasciata dal Presidente del CCS sulla base di modalità di verifica stabilite dal CCS e relative alla tipologia delle competenze acquisite.
5. Il Presidente del CCS concorda con il Direttore del Dipartimento all'inizio di ogni semestre le date degli esami e delle altre prove di verifica, curando che:
  - a) esse siano rese tempestivamente pubbliche nelle forme previste;
  - b) non vi siano sovrapposizioni di date tra esami, relativi a insegnamenti inseriti nel medesimo anno di corso;
  - c) eventuali modifiche del calendario siano rese pubbliche tempestivamente e, in ogni caso, non prevedano anticipazioni.
6. Laddove non sia diversamente indicato, l'acquisizione dei crediti relativi alle attività pratiche, di laboratorio, di progetto o simili relative ad una specifica attività formativa può essere anche conseguita mediante progressiva attività di verifica durante la frequenza, in modo da non costituire parte dell'esame finale relativo a quella attività formativa.

#### **ARTICOLO 11**

##### ***Mobilità internazionale***

I CCS definiscono progetti e attività formative da seguire all'estero e riconoscono i CFU relativi a tali attività secondo quanto disposto dall'art. 32<sup>24</sup> del RDA.

#### **ARTICOLO 12**

##### ***Doveri didattici dei Docenti di ruolo***

1. I doveri didattici dei Docenti di ruolo sono quelli previsti dagli artt. 26<sup>25</sup> e 27<sup>26</sup> del RDA e dal Regolamento Didattico del Dipartimento, ove esistente. In particolare, contestualmente alla

---

<sup>23</sup> Cfr nota 10.

<sup>24</sup> **Art. 32 del RDA: Mobilità internazionale e riconoscimento dei periodi di studio effettuati all'estero**

1. L'Università promuove azioni specifiche volte a migliorare il livello di internazionalizzazione dei percorsi formativi, anche attraverso l'inserimento strutturato, nei corsi di laurea e di laurea magistrale, di periodi di studio all'estero, sulla base di rapporti convenzionali di scambio con università presso le quali esista un sistema di crediti facilmente riconducibile al sistema ECTS.

<sup>25</sup> **Art. 26 del RDA: Attività didattiche dei docenti**

1. I compiti didattici dei professori e dei ricercatori sono stabiliti, nel rispetto delle norme che regolano lo stato giuridico dei docenti, dai Regolamenti didattici delle Strutture didattiche alle quali i professori e i ricercatori afferiscono. Tali compiti didattici, articolati secondo il calendario didattico, comprendono oltre alle attività didattiche istituzionali anche le attività didattiche integrative, di orientamento e di tutorato.

2. Il Senato Accademico può variare il numero di ore che costituiscono l'attività didattica istituzionale dei docenti dell'Università degli Studi del Molise sulla base di specifiche motivazioni.

3. Nell'ambito delle ore dedicate all'attività tutoria, i docenti e i ricercatori dovranno contemplare sia le ore di ricevimento degli studenti partecipanti alle loro attività didattiche, sia le ore di ricevimento degli studenti loro assegnati per l'attività di tutorato. Ambedue tali attività dovranno essere svolte in modo continuativo nel corso dell'intero anno accademico, secondo calendari preventivamente resi pubblici dalle Segreterie didattiche dei Dipartimenti.

4. Nell'attribuzione dei compiti didattici aggiuntivi (relativi a corsi di perfezionamento, di dottorato di ricerca, di master, ecc.) ai professori di ruolo ed ai ricercatori il Consiglio di Dipartimento assicura che gli stessi, nell'ambito del proprio impegno orario, assolvano primariamente i loro compiti didattici istituzionali nell'ambito dei Corsi di studio attivati nell'Ateneo.

5. Il Senato Accademico propone al Consiglio di Amministrazione che delibera l'eventuale ammontare della retribuzione oraria della didattica aggiuntiva. Questa retribuzione può essere differenziata a seconda della tipologia dell'attività didattica stessa. Incentivi possono essere previsti per le attività di didattica sperimentale ed integrativa.

6. I docenti dell'Università degli Studi del Molise possono svolgere supplenze ed affidamenti presso altre Università pubbliche o private, solo previa autorizzazione dei Dipartimenti di afferenza e del Senato Accademico. Il rilascio di autorizzazioni ad altri incarichi retribuiti esterni per il personale docente e ricercatore a tempo pieno è disciplinato dalla normativa vigente in materia, anche di natura regolamentare.

<sup>26</sup> **Art. 27 del RDA: Registrazione dell'attività didattica dei docenti**

1. Ciascun docente e ricercatore cura la compilazione del "registro delle lezioni", ove indica gli argomenti di lezioni, esercitazioni, seminari, attività di laboratorio e di quant'altro costituisca attività didattica inerente al Corso, facendo aggiungere, ove necessario, alla propria firma quella del docente o del ricercatore che lo ha affiancato o sostituito sulla base di preventiva autorizzazione del Direttore di Dipartimento o del Presidente del Corso di Studio.

2. Il registro dovrà essere tenuto costantemente a disposizione di verifiche periodiche da parte del Direttore del Dipartimento cui afferisce l'insegnamento.

pre-disposizione del Manifesto degli studi, il Consiglio di Corso di Studio propone al Dipartimento l'attribuzione dei compiti didattici, articolati secondo il calendario didattico nel corso dell'anno, ivi comprese le attività didattiche integrative, di orientamento e di tutorato. All'inizio di ogni corso o modulo il docente responsabile illustra agli studenti gli obiettivi formativi, i contenuti e le modalità di svolgimento dell'esame.

### **ARTICOLO 13**

#### ***Prova finale e conseguimento del titolo di studio***

1. Il titolo di studio è conferito a seguito di prova finale ai sensi dell'art. 31<sup>27</sup> del RDA. L'Allegato C al presente Regolamento disciplina le modalità della prova in conformità al Regolamento di Ateneo in materia e alla normativa vigente.
2. Per accedere alla prova finale lo studente deve avere acquisito il numero di CFU previsto dall'Allegato B1 del presente Regolamento, meno quelli previsti per la prova stessa.
3. Lo svolgimento delle prove finali è pubblico.

3. Al termine del Corso il registro è vistato dal Presidente del Consiglio di Corso di studio, che ha cura di verificare che le ore di attività didattica complessiva svolte nell'ambito del Corso siano state almeno pari al numero minimo di ore previste dal relativo ordinamento didattico. Al termine del Corso, il registro è consegnato al Direttore di Dipartimento che ne cura la conservazione nell'archivio del Dipartimento.

4. Il Direttore di Dipartimento segnala annualmente al Rettore i nominativi dei professori di ruolo e dei ricercatori che non provvedono a consegnare il registro del Corso ai fini dell'adozione da parte del Senato Accademico dei provvedimenti conseguenti.

5. Secondo modalità determinate dal Senato Accademico, il docente certificherà l'avvenuto assolvimento delle sue attività di didattica, di orientamento, tutorie e delle attività dedicate a compiti organizzativi della didattica attribuitigli ai sensi delle norme in vigore.

#### **<sup>27</sup> Art. 31 del RDA: Prova finale e conseguimento dei titoli di studio**

1. Il titolo di studio è conferito previo superamento di una prova finale, le cui modalità di svolgimento, di norma legate alla presentazione da parte dello studente di un elaborato scritto, sono disciplinate nel regolamento didattico del corso di studio nel rispetto dei principi generali eventualmente dettati da Regolamenti di Ateneo sulla materia.

La prova finale della laurea, alla quale non deve essere richiesta una particolare originalità, deve costituire un'importante occasione formativa individuale a completamento del percorso. Il numero di crediti ad essa attribuito deve essere commisurato al tempo effettivamente da impiegare per la sua preparazione.

Per il conseguimento della laurea magistrale è richiesta la presentazione di una tesi elaborata dallo studente in modo originale sotto la guida di un relatore.

Qualora previsto negli ordinamenti didattici dei corsi di studio, la prova finale può svolgersi in lingua straniera; parimenti in lingua straniera possono essere redatti l'elaborato scritto e la tesi.

E' rimessa ai Dipartimenti ai quali fanno capo i corsi di studio di determinare, per quanto di competenza, le modalità di organizzazione delle prove finali dei singoli corsi di studio, ivi comprese le procedure per l'attribuzione degli argomenti degli elaborati scritti e delle tesi e le modalità di designazione dei docenti relatori e dei correlatori, ove previsti, unitamente alle loro responsabilità, definendo i criteri di valutazione per ogni tipo di prova finale anche in rapporto all'incidenza da attribuire al curriculum degli studi seguiti.

I Dipartimenti definiscono, altresì, in coordinamento con i Presidenti dei Consigli di Corso di Studio, le modalità di assegnazione degli elaborati e delle tesi e di designazione dei relatori e correlatori garantendo il più largo ricorso alle competenze a disposizione del Dipartimento medesimo ed una equilibrata ripartizione dei carichi relativi.

2. La composizione delle Commissioni per la valutazione degli esami finali di laurea, di laurea magistrale e per il diploma di specializzazione, unitamente al calendario dei loro lavori, è stabilita dal Direttore di Dipartimento, e comunque sotto la sua responsabilità nel caso di delega dell'incarico ad altri docenti.

Le Commissioni - composte da 7 a 11 membri - sono costituite in maggioranza da professori ufficiali del Dipartimento, tra i quali, di norma, almeno uno di prima fascia.

Le commissioni di laurea per le classi delle professioni sanitarie, nella loro funzione abilitante, comprendono, oltre ai membri di cui al precedente capoverso, due rappresentanti del collegio o ordine professionale, un rappresentante del Ministero dell'Università, un rappresentante del Ministero della salute ed è opportuno che comprendano anche una rappresentanza dei docenti a contratto del SSN.

I Dipartimenti stabiliscono le modalità per l'eventuale attribuzione dei compiti di correlatore e di componente della Commissione giudicatrice a esperti esterni, in qualità di cultori della materia, subordinatamente all'accertamento della loro qualificazione scientifica e/o professionale in rapporto con la dissertazione o le dissertazioni oggetto di esame.

Il Presidente della Commissione, designato dal Direttore di Dipartimento, è un docente di norma di prima fascia facente parte del Dipartimento.

In mancanza della disponibilità di un docente di prima fascia il Direttore può delegare la presidenza della commissione ad un docente di seconda fascia confermato nel ruolo. A lui spetta garantire la piena regolarità dello svolgimento della prova e l'aderenza delle valutazioni conclusive ai criteri generali stabiliti dagli organi preposti al corso di studio.

Il Presidente designa tra i componenti della Commissione il segretario incaricato della verbalizzazione.

3. Ai fini del superamento dell'esame di laurea e di laurea magistrale è necessario conseguire il punteggio minimo di 66 punti. L'eventuale attribuzione della lode, in aggiunta al punteggio massimo di 110 punti, è subordinata alla accertata rilevanza dei risultati raggiunti dal candidato e alla valutazione unanime della Commissione.

I componenti delle commissioni preposte alle prove finali, nel fissare il loro voto, in conformità a quanto previsto da eventuali specifici regolamenti in materia, possono tenere conto dell'intero percorso di studi dello studente, valutandone la maturità culturale e la capacità di elaborazione intellettuale personale, nonché la qualità del lavoro svolto nel caso della tesi.

Ai fini del superamento dell'esame per il diploma di specializzazione è necessario conseguire il punteggio minimo di 42 punti. Il punteggio massimo è di 70 punti, ai quali può essere aggiunta la lode subordinatamente a risultati di particolare eccellenza raggiunti in rapporto con il livello del titolo e in seguito a valutazione unanime della Commissione.

Lo studente può ritirarsi dall'esame fino al momento di essere congedato dal presidente della Commissione per dare corso alla decisione di voto, che avviene senza la presenza dello studente o di estranei.

I Regolamenti di Dipartimento stabiliscono le procedure alle quali attenersi nel caso in cui il candidato non consegua il punteggio minimo richiesto.

4. Lo svolgimento degli esami finali di laurea, di laurea magistrale e di specializzazione è pubblico e pubblico è l'atto della proclamazione del risultato finale.



4. Il CCS redige, ai sensi dell'art. 19 del RDA, il Supplemento al Diploma per ogni studente utilizzando l'apposito modello approvato dal Consiglio di Dipartimento e dal Senato Accademico.

Nel Supplemento al Diploma verranno indicate sinteticamente le competenze acquisite dallo studente relativamente al suo percorso formativo, tenendo in particolare evidenza quelle derivanti dal particolare curriculum seguito.

#### ***ARTICOLO 14***

##### ***Modifiche del Regolamento didattico di corso di laurea***

Le modifiche al Regolamento didattico saranno proposte dal CCS e approvate dal Senato Accademico previa delibera da parte del Consiglio di Dipartimento non oltre il mese di febbraio dell'anno accademico precedente a quello di entrata in vigore.

Aggiornamenti agli elenchi degli insegnamenti dei corsi di studio possono essere disposti nel manifesto degli studi previa approvazione del Consiglio di Dipartimento.

#### ***ARTICOLO 15***

##### ***Norme transitorie e finali***

Per quanto non previsto dal presente Regolamento si rimanda al Regolamento del Dipartimento e al Regolamento Didattico di Ateneo.



## **REQUISITI D'INGRESSO**

Per l'ammissione al Corso di Laurea Magistrale Interclasse in Nutrizione e biosicurezza degli alimenti, ai sensi dell'art. 6 comma 2, del DM 270/04, è richiesto il possesso di specifici requisiti curriculari. Gli specifici criteri di accesso prevedono la valutazione da parte di apposita Commissione didattica nominata dal Rettore di Dipartimento:

1. del possesso dei requisiti curriculari;
2. dell'adeguatezza della personale preparazione dello studente.

### **Requisiti curriculari**

Ai fini dell'accesso al corso di Laurea Magistrale Interclasse LM61/LM70 – Nutrizione e biosicurezza degli alimenti – i requisiti curriculari sono automaticamente posseduti dai laureati delle classi di seguito riportate:

- Laurea in Biotecnologie (classe L-02 e equipollenti)
- Laurea in Scienze Biologiche (classe L-13 e equipollenti)
- Laurea in Scienze, culture e politiche della Gastronomia (L/GASTR )
- Laurea in Dietistica (classe SNT/03 e equipollenti)
- Laurea in Scienze e Tecnologie alimentari (classe L-26 e equipollenti)
- Laurea in Scienze e Tecnologie farmaceutiche (classe L-29 e equipollenti)
- Laurea Magistrale in Biologia (classe LM-6 e equipollenti)
- Laurea Magistrale in Biotecnologie agrarie (LM-7 o equipollenti)
- Laurea Magistrale in Biotecnologie Mediche, Veterinarie e Farmaceutiche (LM-9 e equipollenti)
- Laurea Magistrale in Farmacia e Farmacia Industriale (classe LM-13 e equipollenti)
- Laurea Magistrale in Medicina e Chirurgia (classe LM-41 e equipollenti)
- Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie alimentari (classe M-70 o equipollenti)

Il possesso dei requisiti curriculari è invece da sottoporre a valutazione per i laureati appartenenti a una classe differente da quelle indicate, per le quali è richiesto il riconoscimento di almeno 50 CFU complessivi, dimostrabili dagli esami sostenuti e acquisiti nei settori scientifico disciplinari MAT, FIS, CHIM, BIO, AGR, VET, MED di cui almeno:

- 6 CFU nei settori MAT (da MAT/01 a MAT/09) e FIS (da FIS/01 a FIS/08);
- 8 CFU nei settori CHIM (da CHIM/01 a CHIM/11);
- 12 nei settori BIO (da BIO/01 a BIO/19);
- 10 complessivi nei settori MED.

Eventuali integrazioni curriculari in termini di CFU devono essere acquisite prima della verifica della preparazione individuale (art. 6 comma 1 DM 16/3/2007).

Per gli studenti non in possesso dei requisiti curriculari, per un massimo di 10 CFU, il Consiglio di Corso di Studio individuerà le competenze da acquisire ai fini dell'iscrizione al Corso di Laurea Magistrale Interclasse.

Ai sensi dell'articolo 33 comma 2 del Regolamento Didattico di Ateneo, è consentita la contemporanea iscrizione a corsi singoli necessari per acquisire i crediti mancanti e al Corso di Laurea Magistrale.

L'immatricolazione al corso di laurea magistrale è condizionata sospensivamente alla acquisizione dei crediti mancanti.

### **Adeguatezza della preparazione personale**

Ai sensi dell'art. 6, comma 2, del D.M. 270/04, oltre ai requisiti curricolari d'accesso di cui sopra, l'adeguatezza della preparazione personale, in ingresso viene verificata un colloquio o una prova scritta o una prova pratica su argomenti definiti e pubblicizzati sul sito WEB dell'Università.

All'esito della verifica, la Commissione esprime un giudizio di adeguatezza della personale preparazione dello studente, che se positivo autorizza la Segreteria Studenti a formalizzare l'iscrizione al CLMI, se negativo comunica allo studente di adeguare la propria preparazione personale.

**ALLEGATO B1****Ordinamento didattico di Nutrizione e biosicurezza degli alimenti****Coorte 2023/2024****Classe LM61****Curriculum unico**

<b>Attività formative</b>	<b>Ambito disciplinare</b>	<b>SSD</b>	<b>CFU</b>	<b>SubTot</b>	<b>Tot</b>
Caratterizzanti	Discipline biomediche	BIO/09 - Fisiologia	6	18	72
		BIO/10 - Biochimica	6		
	MED/07 - Microbiologia e microbiologia clinica	6			
Discipline della nutrizione umana		BIO/14 - Farmacologia	6	24	
		MED/09 - Medicina interna	6		
		MED/42 - Igiene generale e applicata	6		
		MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate	6		
Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare		AGR/01 - Economia ed estimo rurale	6	30	
		AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari	6		
		AGR/16 - Microbiologia agraria	6		
		CHIM/06 - Chimica organica	6		
		IUS/03 - Diritto agrario	6		
Affini	Attività formative affini o integrative	AGR/07 - Genetica agraria	6	18	18
		AGR/18 - Nutrizione e alimentazione animale	6		
		ING-IND/10 - Fisica tecnica industriale	6		
Altre	A scelta dello studente			12	30
	Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale		12	
				3	
	Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche		3	
	Tirocini formativi e di orientamento		3		
Totale CFU					120

**Classe LM70**

**Curriculum unico**

<b>Attività formative</b>	<b>Ambito disciplinare</b>	<b>SSD</b>	<b>CFU</b>	<b>SubTot</b>	<b>Tot</b>
Caratterizzanti	Discipline delle tecnologie alimentari	AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 - Microbiologia agraria BIO/09 - Fisiologia BIO/10 - Biochimica CHIM/06 - Chimica organica ING-IND/10 - Fisica tecnica industriale MED/42 - Igiene generale e applicata	6 6 6 6 6 6 6	42	66
	Discipline della produzione e gestione	AGR/01 - Economia ed estimo rurale AGR/07 - Genetica agraria AGR/18 - Nutrizione e alimentazione animale IUS/03 - Diritto agrario	6 6 6 6	24	
Affini	Attività formative affini o integrative	MED/09 - Medicina interna BIO/14 - Farmacologia MED/07 - Microbiologia e microbiologia clinica MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate	6 6 6 6	24	24
Altre	A scelta dello studente			12	30
	Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale		12	
	Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche Tirocini formativi e di orientamento		3 3	
Totale CFU					120

**ALLEGATO B2**

**OBIETTIVI FORMATIVI QUALIFICANTI DELLA CLASSE LM61 E LM70**

**CLASSE LM61**

I laureati nei corsi di laurea della classe devono:

- possedere una solida conoscenza delle proprietà dei nutrienti e dei non nutrienti presenti negli alimenti e le modificazioni che avvengono durante i processi tecnologici;
  - conoscere specificatamente i meccanismi biochimici e fisiologici della digestione e dell'assorbimento e i processi metabolici a carico dei nutrienti e riconoscere gli effetti dovuti alla malnutrizione per eccesso e per difetto;
  - conoscere le tecniche ed i metodi di misura della composizione corporea e del metabolismo energetico;
  - conoscere ed essere in grado di applicare le principali tecniche di valutazione dello stato di nutrizione e saperne interpretare i risultati;
  - conoscere la legislazione alimentare e sanitaria nazionale e comunitaria per quanto riguarda la commercializzazione e il controllo degli alimenti, degli ingredienti, degli additivi e degli integratori alimentari;
  - conoscere le principali tecnologie industriali applicate alla preparazione di integratori alimentari e di alimenti destinati ad alimentazioni particolari;
  - essere in grado di definire la qualità nutrizionale e l'apporto energetico dei singoli alimenti e di valutare i fattori che regolano la biodisponibilità dei macro e dei micronutrienti;
  - conoscere l'influenza degli alimenti sul benessere e sulla prevenzione delle malattie, nonché i livelli di sicurezza, le dosi giornaliere accettabili ed il rischio valutabile nell'assunzione di sostanze contenute o veicolate dalla dieta;
  - conoscere le tecniche di rilevamento dei consumi alimentari e le strategie di sorveglianza nutrizionale su popolazioni in particolari condizioni fisiologiche, quali gravidanza, allattamento, crescita, senescenza ed attività sportiva;
  - conoscere le problematiche relative alle politiche alimentari nazionali ed internazionali;
- essere in grado di utilizzare fluentemente, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea, di norma l'inglese, oltre l'italiano, con riferimento anche ai lessici disciplinari.

I principali sbocchi occupazionali previsti dai corsi di laurea magistrale della classe sono attività finalizzate alla corretta applicazione dell'alimentazione, della nutrizione e delle relative normative vigenti, utilizzando le nuove tecnologie applicate all'alimentazione e nutrizione umana e interpretandone i dati al fine di valutare la qualità nutrizionale, la sicurezza, l'idoneità degli alimenti per il consumo umano, la malnutrizione in eccesso o in difetto nell'individuo e nelle popolazioni.

In particolare, le attività che i laureati specialisti della classe potranno svolgere sono:

- valutazione delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti e delle loro modificazioni indotte dai processi tecnologici e biotecnologici;
- collaborazione ad indagini sui consumi alimentari volte alla sorveglianza delle tendenze nutrizionali della popolazione;
- analisi della biodisponibilità dei nutrienti negli alimenti e negli integratori alimentari e dei loro effetti;
- applicazione di metodiche atte a valutare la sicurezza degli alimenti e la loro idoneità per il consumo umano;
- collaborazione a programmi di studio delle relazioni esistenti tra assunzione di alimenti e stato di salute;
- valutazione dello stato di nutrizione a livello di popolazioni e di specifici gruppi di esse;

- informazione ed educazione rivolta agli operatori istituzionali e alla popolazione generale sui principi di qualità e sicurezza alimentare;
- collaborazione a programmi internazionali di formazione e di assistenza sul piano delle disponibilità alimentari in aree depresse e in situazioni di emergenza;
- gestione di imprese e società di consulenza nel settore dell'alimentazione umana;
- collaborazione alle procedure di accreditamento e di sorveglianza di laboratori e strutture sanitarie, per quanto riguarda la preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti;
- partecipazione alle attività di formazione, educazione, divulgazione e pubblicitaria in tema di qualità e sicurezza degli alimenti.

Ai fini indicati, i curricula dei corsi di laurea magistrale della classe:

- comprendono attività teoriche che permettono di acquisire le conoscenze essenziali delle complesse relazioni tra dieta e stato di salute e dei principi della prevenzione attraverso l'alimentazione. Comprendono inoltre lo studio dei diversi componenti degli alimenti, della loro stabilità e la eventuale tossicità;
- prevedono attività di laboratorio e di pratica sui metodi e tecniche di rilevamento dei consumi alimentari e dello stato di nutrizione, della composizione corporea e del dispendio energetico, e attività di laboratorio per la valutazione dei macro e micro nutrienti dei singoli alimenti e delle loro caratteristiche biochimiche, nutrizionali e tossicologiche;
- prevedono un'attività di tesi da svolgere sia in ambito universitario sia presso aziende o amministrazioni pubbliche.

## **CLASSE LM70**

I laureati nei corsi delle lauree magistrali della classe devono:

- possedere una solida preparazione culturale di base e una buona padronanza del metodo scientifico;
- essere capaci di ottimizzare i processi e di gestire progetti di ricerca e di sviluppo industriale; essere esperti nel gestire e promuovere la qualità e la sicurezza degli alimenti anche nell'ottemperanza delle norme sulla sicurezza degli operatori e sulla tutela dell'ambiente;
- avere conoscenze e capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività complesse di coordinamento e di indirizzo riferibili al settore agro - alimentare;
- possedere elevate competenze tecniche per il controllo di qualità e dell'igiene degli alimenti anche con l'impiego di metodologie innovative;
- possedere conoscenze e capacità professionali nella progettazione e gestione di macchine ed impianti utilizzati nei processi di lavorazione e trasformazione degli alimenti;
- avere competenze avanzate nella gestione delle imprese, delle filiere agro-alimentari e delle imprese di consulenza e servizi ad esse connesse;
- aver sviluppato attitudini personali alla comunicazione, al lavoro di gruppo multidisciplinare e capacità di giudizio sia sul piano tecnico economico sia su quello umano ed etico;
- essere in grado di utilizzare fluentemente, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea oltre l'italiano, con riferimento anche ai lessici disciplinari.

Ai fini indicati i curricula dei corsi di laurea magistrale della classe:

- prevedono l'acquisizione di conoscenze approfondite sugli aspetti tecnici specifici del settore alimentare e settori affini sia a carattere generale che specialistico;
- prevedono attività di controllo ed esercitazioni pratiche dedicate alla conoscenza di metodiche sperimentali e di controllo e alla elaborazione dei dati;
- prevedono attività rivolte all'approfondimento delle conoscenze sulle tecnologie tradizionali ed innovative;



- prevedono, in relazione a obiettivi specifici, attività come tirocini presso aziende, strutture della pubblica amministrazione e laboratori, oltre a soggiorni di studio presso altre università italiane ed europee, anche nel quadro di accordi internazionali.

Devono prevedere esecuzione di una tesi sperimentale consistente nell'esecuzione della parte sperimentale, nell'elaborazione e discussione dei risultati nonché nella stesura dell'elaborato.

I curricula previsti nei diversi corsi di laurea, ed anche in uno stesso corso della classe potranno essere differenziati fra loro al fine di perseguire maggiormente alcuni obiettivi indicati rispetto ad altri, oppure di approfondire particolarmente alcuni settori disciplinari, o attività professionalizzanti.

### ***OBIETTIVI FORMATIVI SPECIFICI DEL CORSO E DESCRIZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO***

Il laureato magistrale in Nutrizione e biosicurezza degli alimenti è al contempo un esperto multidisciplinare degli alimenti e dell'alimentazione e nutrizione. Coniugando i saperi di due differenti classi di laurea LM61 (Scienza della nutrizione umana) e LM70 (Scienze e tecnologie alimentari) in un unico percorso formativo, la sua preparazione è ampiamente multidisciplinare, sia sotto il profilo tecnologico sia nutrizionale. Il laureato magistrale possiede una solida competenza tecnica specifica del settore alimentare e settori affini sia a carattere generale sia specialistico. Ciò gli consente di ottimizzare e gestire i progetti di ricerca e di sviluppo industriale, di promuovere la qualità, l'igiene e la sicurezza degli alimenti e di impiegare tutte le tecniche più innovative per implementare i processi di lavorazione e trasformazione degli alimenti (a fini medici speciali e non) e degli integratori alimentari. È inoltre in grado di definire la qualità nutrizionale e l'apporto energetico dei singoli alimenti e di valutarne i fattori che regolano la biodisponibilità dei nutrienti e le dosi giornaliere accettabili delle sostanze veicolate dalla dieta, anche in relazione alle trasformazioni che avvengono durante i processi tecnologici. Conosce l'influenza degli alimenti sul benessere e sulla prevenzione delle malattie ed è in grado di applicare le principali tecniche di valutazione dello stato di nutrizione. Conosce altresì la legislazione alimentare e l'economia delle imprese agroalimentari, pertanto ha capacità di giudizio sia sul piano etico sia sul piano economico. Il laureato magistrale in "Nutrizione e biosicurezza degli alimenti" potrà svolgere attività di gestione e consulenza presso società del settore alimentare e di produzione di integratori sia umana sia degli animali di compagnia. Avrà inoltre competenze avanzate nell'innovazione di prodotto per l'ottenimento di alimenti specifici da utilizzare in diete particolari per soggetti allergici o intolleranti e pianificare le strategie di sorveglianza nutrizionale nell'ambito della ristorazione collettiva in virtù dell'utenza (mense ospedaliere, case di riposo, convitti nazionali, centri sportivi). Grazie alla elevata professionalità il laureato magistrale potrà svolgere la libera professione nonché partecipare piani di educazione alimentare e di divulgazione della corretta dieta.

Più in dettaglio il percorso di studi è strutturato nei seguenti ambiti:

- "Discipline biomediche" (Classe LM61) nella quale rientrano tutti gli insegnamenti relativi ai saperi medici e dei sistemi biologici.

- "Discipline della nutrizione umana" (Classe LM61) nella quale rientrano tutti gli insegnamenti relativi ai saperi della nutrizione, dell'igiene e sicurezza degli alimenti e delle patologie connesse ad alterati stati di nutrizione.

- "Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare" (Classe LM61) e delle "Discipline delle tecnologie alimentari" (Classe LM70) nelle quali rientrano tutti gli insegnamenti relativi ai processi di trasformazione chimica, tecnologica e microbiologica per ottenere alimenti sicuri e idonei per il consumo, anche in individui gravati da condizioni patologiche.

- “Discipline della produzione e gestione” (Classe LM70) nella quale rientrano tutti gli insegnamenti relativi alla legislazione alimentare e alla gestione delle filiere alimentari, alle scienze omiche e alla gestione di impianti e progettazione di preparati alimentari, anche non destinati a uso umano.

Infine, un congruo numero di insegnamenti sono a scelta dello studente (libera e individuale). Rientrano in questo ambito tutti gli insegnamenti tecnico-scientifici (e/o seminari accreditati e attività) scelti liberamente dallo studente con la finalità di completarne il percorso e di caratterizzarne la formazione secondo specifiche esigenze.

Per ogni insegnamento del percorso sono previsti CFU destinati ad attività pratiche e di laboratorio finalizzate a consolidare, con l’esperienza diretta e applicativa, le conoscenze acquisite.

Il processo formativo è completato inoltre da ulteriori conoscenze linguistiche, da un tirocinio tecnico-pratico, fondamentale affinché gli studenti possano integrare le conoscenze e le competenze acquisite anche sulla base dell'osservazione e della diretta partecipazione ai processi riguardanti l'esercizio della professione. Tale fase dell'apprendimento è propedeutica alla prova finale, il cui obiettivo è quello di verificare l'acquisizione delle competenze trasversali riconducibili in modo particolare alla: a) capacità di raccogliere, elaborare e interpretare i dati ritenuti utili a formulare giudizi in modo autonomo; b) capacità di comunicare con interlocutori specialisti e non specialisti, presentando in modo chiaro e privo di ambiguità idee, problemi e soluzioni; c) capacità di procedere autonomamente nell'apprendimento.

### ***RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI, ESPRESSI TRAMITE I DESCRITTORI EUROPEI DEL TITOLO DI STUDIO (DM 16/03/2007, ART 3, COMMA 7)***

Le successive sezioni descrivono i risultati di apprendimento attesi organizzati secondo le quattro aree di studio che caratterizzano il corso, cioè l’area. La descrizione dei risultati di apprendimento attesi sono espressi tramite i descrittori di Dublino.

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

##### ***Area Discipline biomediche***

Forniscono al laureato magistrale la capacità di conoscere e comprendere quali sono le relazioni tra dieta e stato di salute, come l’alimentazione possa essere determinante per il benessere e la prevenzione delle patologie, quali sono i metodi di misura della composizione corporea e del metabolismo energetico.

##### **Conoscenza e comprensione**

Tali conoscenze consentono di conoscere/comprendere:

- la composizione nutrizionale e l’apporto energetico degli alimenti;
- il contenuto di metaboliti secondari nutraceutici;
- gli aspetti fisiologici, metabolici e patologici del processo digestivo;
- i meccanismi biochimici che sono alla base della nutrizione;
- le tecniche e i metodi di misura della composizione corporea e del metabolismo energetico;
- l'ecosistema intestinale, il ruolo del microbiota e l'efficacia dei microorganismi probiotici.

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

Le conoscenze acquisite potranno essere utili per:

- applicare le principali tecniche di valutazione dello stato di nutrizione e saperne interpretare i risultati;
- individuare i componenti con valenza funzionale e nutraceutica degli alimenti;
- valutare la qualità nutrizionale e l'apporto energetico dei singoli alimenti e valutare i fattori che regolano la biodisponibilità dei macro- e dei micronutrienti

- promuovere la qualità nutrizionale degli alimenti in relazione alle differenti esigenze fisiologiche.

### ***Area Discipline della nutrizione umana***

Dotano il laureato magistrale di capacità necessarie per riconoscere la malnutrizione, per elaborare diete utili nella prevenzione delle patologie croniche, diete particolari connesse ad alterati stati di nutrizione, per il controllo di qualità, dell'igiene e della tossicità degli alimenti,

#### **Conoscenza e comprensione**

Tali conoscenze consentono di conoscere/comprendere:

- le principali sostanze responsabili di intossicazioni acute croniche nell'uomo e negli animali;
- i metodi per il controllo della sicurezza e dell'igiene dei prodotti alimentari;
- i principi farmacologici di base e applicati alla scienza dell'alimentazione;
- le differenze tra farmaci, integratori alimentari e alimenti, e le possibili interazioni tra farmaci, integratori alimentari e alimentazione;
- la gestione dei sistemi alimentari, con particolare riferimento ai temi della sicurezza e tutela dei consumatori;
- l'educazione alimentare e la formazione in ambito alimentare e salutistico;
- la raccolta, l'elaborazione e l'organizzazione di informazioni e dati in ambito epidemiologico;
- gli aspetti funzionali legati all'alimentazione.

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

Le conoscenze acquisite potranno essere utili per:

- realizzare programmi per l'educazione alimentare;
- divulgare i principi della qualità e sicurezza alimentare connessi al benessere e alla salute;
- individuare le sostanze responsabili di intossicazioni acute croniche;
- predisporre protocolli di analisi e di controllo della qualità e sicurezza degli alimenti, adeguati alle vigenti normative;
- elaborare terapie dietetiche specifiche per soggetti che presentano un alterato stato fisiologico;
- effettuare consulenze finalizzate al miglioramento dell'alimentazione umana;
- organizzare ed effettuare interventi di dietetica di comunità e di ristorazione collettiva.

### ***Area Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare” e delle “Discipline delle tecnologie alimentari”***

Finalizzate all'acquisizione di competenze e abilità specifiche relative alle aree di apprendimento di microbiologia degli alimenti, qualità delle produzioni alimentari, tecnologie alimentari, caratteristiche chimico-biologiche degli alimenti (principi attivi e nutraceutici) con particolare riguardo agli effetti dei principali impianti di preparazione, conservazione e trasformazione sostenibile degli stessi, sempre in un'ottica di relazione esistente tra alimenti e stato di salute.

#### **Conoscenza e comprensione**

Tali conoscenze consentono di conoscere/comprendere:

- la qualità chimico-biologiche degli alimenti e degli integratori alimentari;
- i metodi per l'idonea formulazione di alimenti funzionali e non e di integratori alimentari;
- le principali classi di composti che costituiscono gli alimenti e la relazione tra proprietà funzionali dei nutrienti e delle sostanze bioattive e le tecnologie di trasformazione;
- le attività metaboliche dei microrganismi e l'influenza degli alimenti fermentati sul benessere sulla salute anche in interazione interazioni con il microbiota.

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

Le conoscenze acquisite potranno essere utili per:

- gestire il monitoraggio delle fasi produttive e la tracciabilità nell'intera filiera dal punto di vista della sicurezza alimentare;

- applicare tecniche di analisi chimica e molecolare per la diagnostica e per la certificazione degli alimenti, dei prodotti per la salute, compresi gli integratori alimentari;
- selezionare microrganismi per il miglioramento della qualità e salubrità della sicurezza del prodotto alimentare;
- effettuare consulenze in ambito di etichettatura degli alimenti e integratori alimentari;
- impiegare le nuove tecnologie e gestire gli impianti per lo sviluppo di alimenti funzionali e integratori alimentari.

### ***Area Discipline della produzione e gestione***

Consentono al laureato la comprensione degli aspetti di economia e legislazione dei prodotti alimentari e integratori per la gestione delle filiere alimentari, utili anche per la corretta interpretazione dei dati e la formulazione di giudizi autonomi su problematiche specifiche (temi etici, sociali, scientifici etc.) nonché le conoscenze necessarie per mettere a punto strategie e metodologie di interventi biotecnologici volti a favorire la valorizzazione di prodotti sostenibili per l'alimentazione umana e degli animali d'affezione.

### **Conoscenza e comprensione**

Tali conoscenze consentono di conoscere/comprendere:

- la legislazione alimentare, nazionale e comunitaria, in materia di salute e benessere animale e sicurezza degli alimenti di origine animale;
- il quadro normativo che regola il settore degli integratori alimentari e più in generale degli alimenti con effetti funzionali e salutistici;
- gli strumenti principali del marketing nel percorso di posizionamento degli alimenti a fini medici dalla definizione del packaging al posizionamento nel mercato di riferimento;
- i meccanismi biologici e molecolari sottesi alla manifestazione dei caratteri genetici complessi d'interesse nonché della variabilità genetica delle materie prime a essi associata;
- i fabbisogni nutrizionali delle principali classi di animali d'affezione, le matrici ottimali e la formulazione di micronutrienti funzionali alla salute e al benessere animale.

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

Le conoscenze acquisite potranno essere utili per:

- valutare gli aspetti legislativi, nazionali e comunitari, in tema salute e benessere, benessere animale e della sicurezza alimentare;
- applicare le principali tecniche di indagine di mercato nel campo di integratori alimentari, nutraceutici e, in generale, prodotti per la salute destinati alla vendita;
- applicare le principali strategie di marketing, comunicazione e vendita di alimenti, integratori alimentari e nutraceutici, alimenti funzionali;
- progettare interventi genetici e biotecnologici volti a favorire la valorizzazione di prodotti funzionali e sostenibili;
- effettuare consulenze finalizzate al miglioramento dell'alimentazione degli animali d'affezione.

### **Autonomia di giudizio**

Il laureato magistrale in Nutrizione e biosicurezza degli alimenti è in grado di valutare le fonti di informazione e i dati sperimentali, selezionando i più significativi, al fine di formulare giudizi sulla qualità degli alimenti e sull'utilizzo sicuro degli stessi. Grazie alle competenze acquisite nel percorso è in grado di esprimere giudizi in maniera autonoma e di trovare soluzioni, anche a problematiche complesse, soppesando le implicazioni sociali ed etiche che esse comportano. L'autonomia di giudizio viene acquisita grazie alla partecipazione alle attività didattiche previste dal percorso, in particolar modo grazie alle esercitazioni e ai laboratori, in cui vengono presentati e analizzati i casi studio e in occasione delle attività di tirocinio e di tesi di laurea concordate con il docente tutor/relatore. Tale autonomia viene verificata negli esami di profitto, dove viene valutata anche la capacità di discutere in gruppo o con il singolo docente e durante il periodo di tirocinio e

tesi di laurea, dimostrando la capacità di realizzare quanto programmato e presentare i risultati raggiunti.

### **Abilità comunicative**

Il laureato in Nutrizione e biosicurezza degli alimenti possiede adeguate competenze e strumenti per la valorizzazione, diffusione e gestione dell'informazione scientifica ed è capace di lavorare in gruppo, di operare con definiti gradi di autonomia e di inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro. Egli inoltre, possiede competenze efficaci per illustrare, in modo chiaro, iniziative progettuali o soluzioni tecniche, nel campo delle tecnologie alimentari e su temi di nutrizione umana ed è in grado di presentare le proprie conoscenze o i risultati della propria ricerca e di veicolare le corrette informazioni, sia in forma scritta, sia oralmente, sapendo adeguare il livello della comunicazione agli interlocutori cui è rivolta.

L'acquisizione delle abilità relazionali e comunicative vengono maturate attraverso le attività d'aula (es.: presentazioni di casi studio, presentazione di relazioni in seguito alle attività di laboratorio, partecipazione alla discussione dei risultati presentati da parte degli altri colleghi iscritti), tramite le previste prove d'esame relative agli insegnamenti, e viene esercitata e verificata attraverso le relazioni scientifiche e la prova finale in cui è richiesta allo studente la piena acquisizione delle abilità espositive e comunicative, e della adeguata proprietà di linguaggio.

### **Capacità di apprendimento**

Il laureato in Nutrizione e biosicurezza degli alimenti, avendo acquisito tutte le capacità di apprendimento attraverso il percorso di studio nel suo complesso (attività curriculari, progetti individuali e di gruppo, tirocinio e svolgimento della prova finale), sviluppa capacità autonome di studio e comprensione finalizzate tanto all'aggiornamento professionale permanente, quanto ad affrontare, senza difficoltà, la prosecuzione degli studi nell'ambito dei Master di II livello e/o dei Corsi di Dottorato di Ricerca inerenti l'area culturale di pertinenza.

Le capacità di apprendimento, oltre che con la frequenza di tutte le attività previste dal percorso formativo e verificate e valutate negli esami di profitto, viene ancor più acquisita nelle attività pratiche applicative (tirocini, esercitazioni su casi pratici) e nello svolgimento delle attività connesse alla preparazione e stesura della tesi. Quest'ultima infatti, è diretta alla soluzione di problematiche nuove e grazie anche all'impiego di strumenti informatici e alla consultazione del materiale bibliografico, caratterizza la formazione e la futura attività professionale.

### ***CONOSCENZE RICHIESTE PER L'ACCESSO (DM 270/04, ART 6, COMMA 1 E 2)***

I requisiti curriculari di accesso e le modalità di verifica della adeguatezza della preparazione personale sono riportate nel regolamento didattico del corso di studio (Allegato A).

### ***NUMERO MASSIMO DI CREDITI RICONOSCIBILI (DM 16/3/2007 ART 4)***

Possono essere riconosciute, secondo quanto previsto dall'art. 5, comma 7 del DM 270/2004 e dall'art. 4, comma 3 del DM del 16 marzo 2007, le conoscenze e le abilità professionali certificate individualmente ai sensi della normativa vigente in materia, nonché le altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario alla cui progettazione e realizzazione abbiano concorso Università statali o legalmente riconosciute, secondo modalità definite in apposite convenzioni. Il riconoscimento di CFU consiste nell'attribuzione di CFU in sostituzione parziale o totale di insegnamenti o attività formative previsti nell'Ordinamento didattico del corso di laurea.

Spetta al Consiglio di corso di studio individuare quali insegnamenti o attività formative possono essere sostituiti, sulla base di un'attenta valutazione dell'attinenza ed adeguatezza di tali attività con l'offerta formativa del corso di laurea. Ai sensi dell'art. 14, comma 1 della legge 240/2010, il numero massimo di crediti formativi universitari riconoscibili non può essere superiore a 12.

## ***SBOCCHI OCCUPAZIONALI E PROFESSIONALI PREVISTI PER I LAUREATI (DECRETI SULLE CLASSI, ART. 3, COMMA 7)***

### **Laureato Magistrale in Nutrizione e biosicurezza degli alimenti**

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

Il laureato magistrale in Nutrizione e biosicurezza degli alimenti è un professionista con competenze ampiamente trasversali nei settori dell'agro-alimentare del benessere e della salute. Grazie alla multidisciplinarietà che caratterizza il suo percorso, è in grado di operare su tutto il segmento che va dalla progettazione e trasformazione delle materie prime, al corretto impiego di alimenti, di prodotti alimentari funzionali, alimenti a fini medici speciali e nutraceutici, e integratori alimentari da introdurre nelle diete specifiche (per sportivi, anziani, soggetti intolleranti o allergici e pazienti affetti da patologie metaboliche), tutto nell'ottica di una solida base tecnico-scientifica di supporto al consumatore finale per effettuare una scelta consapevole.

#### **Competenze associate alla funzione**

Il laureato magistrale in Nutrizione e biosicurezza degli alimenti può svolgere attività di gestione e consulenza presso società del settore alimentare e di produzione di integratori sia umana sia degli animali di compagnia. Può altresì coordinare progetti di ricerca e sviluppo industriale miranti all'innovazione di prodotto per l'ottenimento di alimenti a fini medici specifici da utilizzare in diete particolari per soggetti allergici o intolleranti e pianificare le strategie di sorveglianza nutrizionale nell'ambito della ristorazione collettiva in virtù dell'utenza (mense ospedaliere, case di riposo, convitti nazionali, centri sportivi). È inoltre un esperto di nutrizione, quindi definisce la qualità nutrizionale e l'apporto energetico dei singoli alimenti, anche in relazione alle modificazioni che avvengono durante i processi tecnologici, valutando i fattori che regolano la biodisponibilità dei nutrienti e le dosi giornaliere accettabili delle sostanze veicolate dalla dieta. Può pertanto fornire consulenze finalizzate al miglioramento dell'alimentazione umana e a interventi di dietetica di comunità. Grazie alla elevata professionalità acquisita sui temi della legislazione alimentare e dell'economia delle imprese agroalimentari, è in grado di operare e di gestire i processi lungo tutto la filiera e ha capacità di giudizio sia sul piano etico sia sul piano economico. Potrà altresì svolgere la libera professione nonché partecipare a piani di educazione alimentare e di divulgazione della corretta dieta.

#### **Sbocchi occupazionali**

- aziende di produzione, trasformazione e conservazione degli alimenti;
- aziende di produzione di integratori, alimenti a fini medici speciali, integratori alimentari e nutraceutici (sia per l'uomo sia per gli animali da compagnia);
- aziende di ristorazione collettiva (ospedaliere, mense scolastiche, aziende sportive);
- aziende che operano nel campo del controllo e della sicurezza degli alimenti;
- istituzioni pubbliche e private che operano nel settore della divulgazione e promozione dell'educazione alimentare e attive sui temi della qualità e sicurezza degli alimenti;
- aziende che operano nel settore della certificazione ed etichettatura degli alimenti;
- istituti di ricerca pubblici e privati.

#### **Il corso prepara alle professioni di (codifiche ISTAT)**

1. Biologi e professioni assimilate - (2.3.1.1.1)
2. Biotecnologi - (2.3.1.1.4)
3. Microbiologi - (2.3.1.2.2)
4. Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze biologiche - (2.6.2.2.1)

**PIANO DI STUDIO DEL CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN NUTRIZIONE E BIOSICUREZZA DEGLI ALIMENTI**

Coorte 2023/2024

## Curriculum unico

Disciplina	SSD	F	E	L	T	Ore	TAF	TAF	Ciclo
							LM 61	LM 70	
<b>I anno</b>									
Fisiologia della nutrizione	BIO/09	4	1	1	6	56	B	B	I s
Biochimica della nutrizione e degli alimenti	BIO/10	4	1	1	6	56	B	B	I s
Economia e politica alimentare	AGR/01	4	1	1	6	56	B	B	II s
Composti naturali bioattivi e aspetti nutraceutici	CHIM/06	4	1	1	6	56	B	B	I s
Genomica delle produzioni primarie e applicazioni biotecnologiche	AGR/07	4	1	1	6	56	C	B	II s
Tecnologia degli alimenti innovativi	AGR/15	4	1	1	6	56	B	B	I s
Qualità, rischio microbiologico e sicurezza degli alimenti	AGR/16	4	1	1	6	56	B	B	II s
Legislazione e sicurezza alimentare	IUS/03	4	1	1	6	56	B	B	II s
Gestione degli impianti industriali e sicurezza alimentare	ING-IND/10	4	1	1	6	56	C	B	II s
Igiene e sicurezza alimentare	MED/42	4	1	1	6	56	B	B	I s
<b>Tot CFU</b>						<b>60</b>			
<b>II anno</b>									
Farmacologia della nutrizione	BIO/14	4	1	1	6	56	B	C	I s
Animali d'affezione	AGR/18	4	1	1	6	56	C	B	I s
Aspetti nutrizionali nelle intolleranze alimentari	MED/09	4	1	1	6	56	B	C	II s
Scienze dell'alimentazione e proprietà funzionali degli alimenti	MED/49	4	1	1	6	56	B	C	I s
Microbioma e salute	MED/07	4	1	1	6	56	B	C	II s
A scelta dello studente		6	3	3	12	120	D	D	Ann
Ulteriori conoscenze linguistiche		2	0	1	3	32	F	F	I s
Tirocinio		3	0	0	3	60	S	S	I s
Prova finale		12	0	0	12	300	E	E	Ann
<b>Tot CFU</b>						<b>60</b>			
<b>Tot CFU</b>						<b>120</b>			

**Legenda:** SSD->Settore scientifico disciplinare; TAF-> Tipologia attività formativa; F->Lezioni frontali; E->Esercitazioni in aula; L->Attività laboratoriali; I s->Primo semestre; II s->Secondo semestre; Ann->Annuale

***ALLEGATO B3***

I programmi dei singoli insegnamenti sono disponibili sulla Guida dello studente al seguente link:  
<https://www2.dipagricoltura.unimol.it/nutrizione-e-biosicurezza-degli-alimenti/nutrizione-e-biosicurezza-degli-alimenti-guida-dello-studente/>



***ALLEGATO C***

***PROVA FINALE***

Informazioni e procedure sulla prova finale sono riportate (e aggiornate) in un'apposita sezione della pagina web del Corso disponibile al seguente link:

<https://www2.dipagricoltura.unimol.it/nutrizione-e-biosicurezza-degli-alimenti/nutrizione-e-biosicurezza-degli-alimenti-prova-finale/>