

# **REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (STA) (classe L26)**

## **TITOLO I - ISTITUZIONE ED ATTIVAZIONE 2**

---

**ART. 1 – INFORMAZIONI GENERALI 2**

## **TITOLO II - OBIETTIVI FORMATIVI, RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI, SBOCCHI OCCUPAZIONALI 2**

---

**ART. 2 - OBIETTIVI FORMATIVI 2**

**ART. 3 - RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI 2**

1. CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPrensIONE 2

2. CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE 2

3. AUTONOMIA DI GIUDIZIO 3

4. ABILITÀ COMUNICATIVE 3

5. CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO 3

**ART. 4 - SBOCCHI OCCUPAZIONALI E PROFESSIONALI PREVISTI PER I LAUREATI 3**

## **TITOLO III - CONOSCENZE VERIFICATE ALL'ACCESSO E NUMERO DI ISCRITTI 4**

---

**ART. 5 – UTENZA SOSTENIBILE E PROGRAMMAZIONE DEGLI ACCESSI 4**

**ART. 6 - CONOSCENZE RICHIESTE PER L'ACCESSO E MODALITÀ DI VERIFICA DELLA PREPARAZIONE INIZIALE 4**

**ART. 7 – TRASFERIMENTI, PASSAGGI, RICONOSCIMENTO E OBSOLESCENZA DEI CREDITI. 4**

## **TITOLO IV - ORGANIZZAZIONE DIDATTICA E SVOLGIMENTO DEL PERCORSO FORMATIVO 5**

---

**ART. 8 – MONITORAGGIO DELLA QUALITÀ DELLA DIDATTICA 5**

**ART. 9 – CURRICULA 5**

**ART. 10 – SVOLGIMENTO ATTIVITÀ FORMATIVE 6**

**ART. 11 – FREQUENZA, TUTORATO E ORIENTAMENTO 6**

**ART. 12 – PIANO DEGLI STUDI 6**

**ART. 13 – PIANO DEGLI STUDI PART TIME 6**

**ART. 14 – MOBILITÀ INTERNAZIONALE 6**

**ART. 15 – ISCRIZIONE AD ANNI SUCCESSIVI AL PRIMO 7**

**ART. 16 – ATTIVITÀ DI LIBERA PARTECIPAZIONE 7**

**ART. 17 – VERIFICA E VALUTAZIONE DEL PROFITTO 7**

**ART. 18 – PROVA FINALE E CONSEGUIMENTO DEL TITOLO 7**

**ART. 19 – GESTIONE CORSI SINGOLI 8**

## **TITOLO V – NORME FINALI E TRANSITORIE 8**

---

**ART. 20 - ENTRATA IN VIGORE E VALIDITÀ DEL REGOLAMENTO. 8**

## **Titolo I - Istituzione ed attivazione**

### **Art. 1 – Informazioni generali**

1. Il presente Regolamento didattico si riferisce al corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari, classe L26 D.M. 16/3/2007, ordinamento dell'a.a. 2016
2. L'anno accademico di prima applicazione del presente Regolamento è il 2020/21
3. La struttura didattica responsabile è il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco
4. La sede in cui si svolge l'attività didattica è presso il Dipartimento Scienze degli Alimenti e del Farmaco
5. L'indirizzo del sito web del corso di laurea è: <http://cdl-sta.unipr.it>, raggiungibile anche da <http://www.unipr.it/didattica/i-corsi-di-studio/corsi-di-laurea>
6. Il corso di Studio rilascia titolo di Dottore in Scienze e Tecnologie Alimentari
7. L'organo cui sono attribuite le responsabilità è il Consiglio di Dipartimento.

## **Titolo II - Obiettivi formativi, risultati di apprendimento attesi, sbocchi occupazionali**

### **Art. 2 - Obiettivi formativi**

Il corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari, coerentemente con gli obiettivi formativi qualificanti della classe, forma figure professionali con conoscenze scientifiche di base nelle differenti discipline formative e conoscenze applicative nei principali settori delle scienze e tecnologie alimentari. I laureati saranno in grado di svolgere compiti tecnici, gestionali ed attività professionali di supporto alle attività produttive e di controllo di industrie, laboratori e servizi del settore alimentare.

La formazione del laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari prevede l'acquisizione di:

- conoscenze di base di matematica, fisica, chimica e biologia orientate agli aspetti applicativi caratteristici del settore alimentare;
- conoscenza del metodo scientifico atta a finalizzare le soluzioni di problemi e lo sviluppo dell'innovazione caratteristici delle industrie alimentari;
- conoscenza teorica delle discipline caratterizzanti il settore alimentare, con particolare riferimento alle tecnologie produttive, alla composizione degli alimenti, alla microbiologia degli alimenti, al controllo della sicurezza e della qualità, all'economia del mercato del sistema agro-alimentare e alla gestione delle imprese di produzione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti alimentari;
- conoscenza dei principi della nutrizione umana ai fini della prevenzione e protezione della salute;
- capacità di utilizzare la lingua inglese nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali;
- capacità di partecipare al lavoro di gruppo, di operare con definiti gradi di autonomia, di inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro e di adeguare le proprie conoscenze alle evoluzioni del settore.

### **Art. 3 - Risultati di apprendimento attesi**

#### **1. Conoscenza e capacità di comprensione**

Il Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari ha lo scopo di preparare laureati con solide conoscenze di base e applicative nei principali settori delle scienze e tecnologie alimentari. I laureati avranno competenze operative e saranno in grado di svolgere compiti tecnici, gestionali ed attività professionali di supporto alle attività produttive di industrie, laboratori e servizi del settore delle produzioni alimentari.

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

Il laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari sarà in grado di applicare le conoscenze acquisite con approccio professionale al proprio lavoro finalizzando le conoscenze alla gestione e alla soluzione di problemi applicativi del sistema alimentare; inoltre sarà in grado di trasferire efficacemente informazioni relative alle scienze e tecnologie alimentari.

### *3. Autonomia di giudizio*

Il titolo di laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari sarà conferito a studenti che siano capaci di raccogliere e interpretare autonomamente dati, operativi e di laboratorio, nel campo di studi relativo al settore alimentare, con particolare riferimento alla tecnologia alimentare, al controllo della qualità e dell'igiene degli alimenti freschi e trasformati, alla gestione dei sistemi di qualità integrata, alla gestione delle imprese di produzione, conservazione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti alimentari, traendo adeguate conclusioni, volte sia alla risoluzione di problemi tecnici che alla riflessione su temi scientifici, etici e sociali.

L'autonomia di giudizio sarà acquisita anche grazie alla partecipazione ad attività di gruppo nel corso delle lezioni, e durante l'esperienza di tirocinio, ad esperienze di visite guidate d'istruzione, partecipazione a convegni e a seminari tecnico-scientifici.

### *4. Abilità comunicative*

Il titolo di laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari sarà conferito a studenti capaci di comunicare, idee, informazioni, dati, problemi e soluzioni a interlocutori specialisti e non specialisti, mediante modalità dirette in forma orale, scritta e multimediale. Tali abilità saranno conseguite mediante attività di gruppo in cui sia richiesta l'esposizione di temi specifici e attraverso le prove di valutazione del profitto anche con l'ausilio di strumenti informatici.

### *5. Capacità di apprendimento*

Il titolo di laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari sarà conferito a studenti che abbiano sviluppato capacità di apprendimento autonomo e critico, necessario per intraprendere sia gli studi successivi di livello superiore che interagire positivamente con il mondo del lavoro. La capacità di apprendimento autonomo sarà potenziata e migliorata attraverso lo sviluppo dell'interazione con il docente e tra gli studenti nei lavori di gruppo, attraverso lo studio della lingua straniera (inglese) di base e scientifica e attraverso le attività di tutorato. La valutazione della capacità di apprendimento potrà avvenire attraverso la valutazione degli elaborati richiesti a fronte delle diverse attività e/o tramite le prove d'esame scritte e orali nonché mediante colloqui con lo studente attraverso la valutazione degli esiti dei test di verifica.

### **Art. 4 - Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati**

I laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari possono svolgere attività professionali in diversi ambiti dell'industria alimentare quali:

- Responsabile linee di produzione nell'industria alimentare;
- Responsabile controllo qualità nell'industria alimentare;
- Responsabile sicurezza nell'industria alimentare;
- Responsabile di laboratori di analisi degli alimenti interne agli stabilimenti;
- Operatore nel settore della comunicazione e promozione degli alimenti

Rientrano nelle competenze e nei possibili impieghi del laureato:

- Collaborazione e consulenza per aziende che operano nei settori della produzione, trasformazione, distribuzione e conservazione dei prodotti alimentari;
- Gestione di operazioni di produzione;
- Valutazione della qualità e degli aspetti igienico-sanitari di materie prime, prodotti finiti, intermedi di lavorazione, semi-lavorati e sottoprodotti dell'industria alimentare;
- Impiego nei laboratori di analisi degli alimenti sia esterni che interni agli stabilimenti;
- Impiego in servizi di consulenza, assistenza e divulgazione tecnica;
- Impiego nell'Amministrazione pubblica

Sbocchi professionali:

I laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari potranno trovare occupazione presso industrie del settore alimentare, aziende della distribuzione e della ristorazione, imprese impiantistiche, consorzi e cooperative del settore alimentare, imprese della comunicazione e della promozione degli alimenti e nella Amministrazione pubblica.

Il corso prepara altresì alla professione di (codifiche ISTAT):

- Tecnici della preparazione alimentare - (3.1.5.4.1)

- Tecnici della produzione alimentare - (3.1.5.4.2)
- Tecnici dei prodotti alimentari - (3.2.2.3.2)
- Tecnici dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi - (3.3.1.5.0)

### **Titolo III - Conoscenze verificate all'accesso e numero di iscritti**

#### **Art. 5 – Utenza sostenibile e programmazione degli accessi**

Per l'anno 2020/21 il corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari prevede l'accesso sottoposto a programmazione locale con numero fissato a 133 studenti. Tale numero rimane confermato anche per gli anni successivi in assenza di specifica delibera del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco. La programmazione degli accessi è regolata in base alla disponibilità massima di posti utili a mantenere un elevato profilo didattico e alla disponibilità di spazi (aule e laboratori). Per tale motivo il criterio adottato per l'ammissione è quello dell'ordine cronologico di prenotazione con valorizzazione del merito attraverso il voto di maturità. Si considera completata, e quindi con diritto di accesso alla graduatoria, l'iscrizione eseguita secondo le modalità comunicate sul sito web dell'Ateneo.

#### **Art. 6 - Conoscenze richieste per l'accesso e modalità di verifica della preparazione iniziale**

Per l'ammissione al corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari è richiesto il possesso di un diploma di scuola secondaria superiore conseguito in Italia o di altro titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo.

Per gli studenti immatricolati è prevista, ad iscrizione completata, una prova di valutazione in ingresso volta a valutare le potenzialità di apprendimento dello studente. Il test è finalizzato ad accertare il livello di conoscenza degli studenti immatricolati relativamente ad alcune materie scientifiche di base, quali matematica, biologia e chimica generale. Il possesso di tali conoscenze è ritenuto condizione minima necessaria per potere sostenere gli esami del Corso di Studio. Per questa ragione, il superamento del test è condizione per potersi iscrivere e quindi sostenere le prove di esame del Corso di Studio. Il programma del test di valutazione e tutte le informazioni relative (descrizione, modalità di erogazione, criteri di valutazione, obblighi formativi aggiuntivi, calendario delle prove) sono pubblicati sul sito web del Corso di Studio <http://cdl-sta.unipr.it>.

La prova di valutazione non ha alcuna ricaduta sulla validità dell'immatricolazione al Corso di Studio.

#### **Art. 7 – Trasferimenti, passaggi, riconoscimento e obsolescenza dei crediti.**

1. Per il Corso di Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari non sono ammessi passaggi e trasferimenti al I anno di corso per l'a.a. 2020/21.
2. Sono invece ammessi trasferimenti al secondo e al terzo anno del corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari.
3. Per l'iscrizione al secondo o al terzo anno lo studente dovrà verificare di aver conseguito nella propria carriera pregressa un minimo di 30 CFU (per il trasferimento al secondo anno) o 60 CFU (per il trasferimento al terzo anno) nei seguenti Settori Scientifico Disciplinari (SSD):
  - DISCIPLINE MATEMATICHE-FISICHE-STATISTICHE (max 12 CFU),
    - Settori accettati: FIS/01-08, MAT/01-09.
  - DISCIPLINE CHIMICHE (max 24 CFU),
    - Settori accettati: CHIM/01-03, CHIM/06, CHIM/10.
  - DISCIPLINE BIOLOGICHE (max 18 CFU),
    - Settori accettati: BIO/01, BIO/10, AGR/02-03, AGR/19.
  - DISCIPLINE ECONOMICHE-GIURIDICHE (max 12 CFU),
    - Settori accettati: AGR/01, IUS/04, SECSP/ 08.
  - DISCIPLINE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE (max 30 CFU),
    - Settori accettati: AGR/15, AGR/16, ING-IND/11.
  - DISCIPLINE DELLA SICUREZZA E DELLA VALUTAZIONE DEGLI ALIMENTI (max 18 CFU),
    - Settori accettati: BIO/09, MED/49, VET/04.
4. L'accesso al secondo o terzo anno di corso è possibile nel rispetto dei contingenti massimi fissati per la coorte di appartenenza (per coorti 2018/19 e 2019/20 il numero massimo di immatricolati è rispettivamente 120 e 122 posti).

5. In caso di un numero di richieste eccedente la soglia del numero di studenti, l'ordine di accesso al secondo e terzo anno sarà stabilito in seguito alla definizione di una graduatoria ottenuta sulla base del numero di CFU acquisiti dai richiedenti, congrui con i SSD e, a parità di CFU, dalla media ponderata delle votazioni conseguite in tali SSD. Le modalità e le tempistiche di formazione della graduatoria sono disponibili ogni anno sulla pagina web del Corso di Studio
6. Il Consiglio di Corso di Studio può riconoscere attività formative in precedenza svolte presso altri corsi di Studio dell'Ateneo o in altre Università italiane o straniere. I criteri per il riconoscimento di dette attività sono disponibili sul sito web del corso di studio (<https://cdl-sta.unipr.it/it/iscrivere/trasferimenti-e-passaggi>).
7. Possono inoltre essere riconosciute le competenze e abilità professionali certificate ai sensi della normativa vigente in materia, nonché altre competenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario, nel limite massimo di CFU previsto dalle normative in vigore. I criteri per il riconoscimento di dette attività sono disponibili sul sito web del corso di studio <http://cdl-sta.unipr.it>.
8. Le attività di cui ai punti 6 e 7 sono verificate e valutate tenendo conto del loro contributo al raggiungimento degli obiettivi formativi del corso di laurea e valutando caso per caso la validità rispetto al livello del corso di Studio, la congruenza, nonché l'eventuale obsolescenza delle competenze acquisite, rispetto al quadro generale delle attività formative previste per il corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari nel rispetto del Regolamento Didattico di Ateneo
9. I riconoscimenti di CFU relativamente ai punti di cui sopra sono deliberati dal Consiglio di Corso di Studio in seguito ad opportuna valutazione preventiva della Commissione Didattica interna e delegata dal Consiglio di Corso di Studio.
10. Data la profonda differenza tra la propria impostazione culturale tipicamente accademica e quella dei Corsi ITS TECH & FOOD, a fronte di insegnamenti talvolta anche molto simili nella denominazione, poiché nei corsi ITS manca progettualmente quella formazione di base che permette di avere una qualità della formazione assimilabile a quella accademica, non si ritiene possibile il riconoscimento totale o parziale di CFU relativi a singoli insegnamenti, ma solo il riconoscimento di CFU che attestino genericamente competenze e abilità maturate in ambito lavorativo e professionale, fra cui anche la conoscenza della lingua. Si precisa che questa norma è transitoria e potrebbe essere modificata nel caso in cui le politiche della CRUI e/o dell'Ateneo andassero in diversa direzione rispetto alle attuali indicazioni.

## **Titolo IV - Organizzazione didattica e svolgimento del percorso formativo**

### **Art. 8 – Monitoraggio della qualità della didattica**

1. Il Consiglio di Corso di Studio, avvalendosi anche del Gruppo di Riesame (GdR) e del Responsabile dell'Assicurazione della Qualità (RAQ) nominati al suo interno e in collaborazione con il Presidio di Qualità dell'Ateneo, mette in atto, per la parte ad esso spettante, le procedure necessarie per il monitoraggio della qualità della didattica, per il controllo del rispetto degli orari di lezione e di ricevimento dei singoli docenti e per la libera fruizione delle strutture didattiche e di studio da parte degli studenti. Esso inoltre adotta tutte le iniziative idonee a promuovere un coinvolgimento pieno e costante della totalità dei docenti del Corso di Studio nelle attività istituzionali volte a garantire la qualità della didattica (<https://saf.unipr.it/it/dipartimento/qualita-didattica>; <https://saf.unipr.it/it/didattica/qualita-della-didattica>; <https://cdlm-sta.unipr.it/it/il-corso/organi-del-corso-e-qualita-della-didattica>).
2. Il Consiglio, inoltre, mette in atto tutte le strategie necessarie per massimizzare la compilazione dei questionari di rilevazione dell'opinione studenti (OPIS). L'OPIS infatti, è uno strumento finalizzato a rilevare l'opinione degli studenti al fine di migliorare la didattica, la qualità e l'organizzazione dei corsi di studio e costituisce parte integrante del sistema di valutazione dell'Ateneo

### **Art. 9 – Curricula**

Il corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari prevede un solo *curriculum*.

### **Art. 10 – Svolgimento attività formative**

1. Entro il **15 giugno** di ogni anno, o comunque entro la data stabilita dall'Ateneo, il Consiglio di Dipartimento approva il Manifesto degli Studi del corso di Studio specificando gli insegnamenti offerti a libera scelta e precisando, per ogni attività formativa, le modalità di svolgimento, il numero di ore di attività didattica frontale, esercitazioni e attività di laboratorio, la sede, il periodo di svolgimento ed eventuali obblighi di frequenza specifici.
2. La durata del Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari è di 3 anni. Le attività formative previste, corrispondenti a 180 CFU, sono organizzate su base semestrale e distribuite su sei periodi didattici. Le attività formative possono essere organizzate in lezioni frontali, esercitazioni, attività di laboratorio, visite didattiche, tirocini e attività formative equivalenti.
3. Le modalità di svolgimento e di conseguimento dei crediti delle attività di tirocinio e formative equivalenti sono disciplinate da apposito regolamento disponibile sul sito web del corso di studio <https://cdl-sta.unipr.it/it/laurearsi/regolamento-tirocini-attivita-formative-equivalenti-e-prova-finale>.
4. Il carico di lavoro di apprendimento, compreso lo studio individuale, corrispondente a un CFU è pari a 25 ore.
5. Per gli insegnamenti elencati nel piano degli studi riportato sul sito web del corso di studio, ogni CFU corrisponde a:
  - 7 ore di attività didattica frontale
  - 15 ore di esercitazioni in aula e/o in laboratorio

### **Art. 11 – Frequenza, tutorato e orientamento**

La frequenza alle lezioni non è obbligatoria ma è fortemente consigliata.

Il percorso di studio è supportato dalla presenza di Tutori. L'attività di Tutorato è rivolta a tutti gli studenti iscritti per guidarli e sostenerli durante il percorso formativo, garantendo loro un supporto informativo e motivazionale, al fine di favorire il completamento senza ritardi della conclusione degli studi. Sono inoltre previste attività di orientamento rivolte agli studenti iscritti ai corsi di studio e a coloro che abbiano già conseguito un titolo accademico, per favorirne l'ingresso nel mondo del lavoro.

Sul sito web del corso di studio sono disponibili i nominativi dei referenti per attività di orientamento e tutorato <https://saf.unipr.it/it/didattica/tutorato>.

### **Art. 12 – Piano degli studi**

1. All'atto dell'iscrizione al primo anno di corso allo studente è attribuito un piano degli studi standard. Il piano degli studi è riportato sul sito web del corso di studio <https://cdl-sta.unipr.it/it/studiare/piano-degli-studi>.
2. È altresì facoltà dello studente presentare un piano di studio individuale, che deve comunque soddisfare requisiti previsti dall'Ordinamento per la coorte di iscrizione.
3. Nell'ambito delle attività formative "a libera scelta dello studente", il Consiglio di Corso, all'inizio di ogni anno accademico, rende note le attività predisposte, ferma restando la possibilità da parte dello studente di scegliere autonomamente, previo parere favorevole del Consiglio di Corso, altre attività, coerenti con il progetto formativo, all'interno dell'Ateneo di Parma o presso altre Università e/o Enti pubblici o privati, italiani o stranieri.

### **Art. 13 – Piano degli studi Part Time**

1. L'articolazione del Piano degli Studi riservato a studenti part time ai sensi del Regolamento per l'iscrizione degli studenti a tempo parziale - emanato con DRD 1153 – prot. 26986 del 11.05.2015, viene formalizzata dal Consiglio di Corso di Studio per ogni anno accademico.
2. Di norma, l'offerta formativa dei piani part time viene mutuata sugli insegnamenti erogati nell'ambito del percorso formativo standard del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari per studenti full time.

### **Art. 14 – Mobilità internazionale**

1. Nel rispetto delle leggi vigenti e del Regolamento Didattico di Ateneo, il Consiglio di Corso di Studio promuove azioni volte a migliorare il livello di internazionalizzazione dei percorsi formativi



anche attraverso l'inserimento nei corsi di studio di periodi all'estero sulla base di rapporti convenzionali di scambio utilizzando il sistema di European Credit Transfer and Accumulation System (ECTS). Tale sistema è pensato per l'accumulazione e il trasferimento di crediti incentrato sullo studente e basato sulla trasparenza dei risultati e dei processi di apprendimento, volto a facilitare la progettazione, l'erogazione, la valutazione, il riconoscimento dei corsi e dei periodi di studio e ad agevolare la mobilità studentesca (Art. 37 Regolamento Didattico di Ateneo).

2. A tal fine il Consiglio di Corso di Studio individua un Referente per la Mobilità Internazionale che è membro della Commissione di Dipartimento per la Mobilità Internazionale.
3. Sul sito del Dipartimento è disponibile un *Vademecum* per lo studente intenzionato a intraprendere un'esperienza all'estero nell'ambito del Programma Erasmus+ e/o Overworld; include informazioni, scadenze e documentazioni necessarie per seguire l'iter burocratico e pianificare per tempo la partecipazione ai bandi (<https://saf.unipr.it/it/internazionale/mobilita-e-relazioni-internazionali>).
4. Il documento utile alla pianificazione e successivo riconoscimento delle attività svolte all'estero è il Learning Agreement, ovvero il documento stilato dall'Università ospitante con il piano delle attività e riconosciuto dalla Commissione di Internazionalizzazione di Dipartimento, anche per evitare duplicazioni e sovrapposizioni di insegnamenti.
5. Il documento necessario ai fini di riconoscimento dell'attività didattica svolta all'estero è il Transcript of Records rilasciato dall'Università ospitante che certifica gli esami o l'attività svolta e assegna ad esse una valutazione. Tale documento viene inviato allo studente e agli uffici competenti che lo inoltrano alla Commissione di Internazionalizzazione di Dipartimento per svolgere le successive azioni di convalida e riconoscimento. La Commissione valuta la coerenza tra Learning Agreement e Transcript of Records, definisce la valutazione numerica, ove possibile, attraverso la piattaforma Egracons.
6. Il Consiglio di Corso di Studio prende atto dei riconoscimenti stabiliti dalla Commissione

#### **Art. 15 – Iscrizione ad anni successivi al primo**

Non sono previsti blocchi e propedeuticità.

#### **Art. 16 – Attività di libera partecipazione**

Tra le attività a libera scelta dello studente sono da comprendersi le attività di libera partecipazione, svolte autonomamente dal medesimo durante la sua carriera universitaria anche presso strutture esterne all'Ateneo ma certificate dagli Enti certificatori indicati dal Regolamento emanato dall'Ateneo di Parma con DRD. N. 834 del 6 aprile 2017. Tali attività potranno essere riconosciute nel limite massimo di 6 CFU sia nel caso di istanza di riconoscimento di CFU per un'unica tipologia di attività (sportiva, sociale, artistico-culturale) che nel caso di richiesta cumulativa riferita a più tipologie.

#### **Art. 17 – Verifica e valutazione del profitto**

1. Il Consiglio di Corso di Studio propone al Dipartimento, che ne delibera l'approvazione, il calendario didattico all'interno del quale sono definiti i periodi per le verifiche di profitto. Le date delle prove di esame sono rese note secondo le modalità previste dal Regolamento Didattico di Ateneo.
2. Le modalità di verifica del profitto potranno prevedere esami scritti e/o orali, prove in itinere, prove parziali, test con domande a risposta libera o vincolata, prove di laboratorio, esercitazioni al computer, elaborati personali, presentazioni di casi studio o il riconoscimento di attività formative svolte nell'ambito di programmi di mobilità internazionale.
3. Le modalità di svolgimento dell'attività didattica e le modalità di esame sono pubblicate per ciascun insegnamento nel Syllabus di ciascun corso.
4. L'esame è valutato in trentesimi, con eventuale lode.
5. Per quanto non disciplinato dal presente articolo si rimanda a quanto previsto nel Regolamento didattico di Ateneo.

#### **Art. 18 – Prova finale e conseguimento del titolo**

1. Per il conseguimento del titolo di Dottore in Scienze e Tecnologie Alimentari lo studente deve sostenere una prova finale, dopo aver superato tutte le altre attività formative, compreso il

tirocinio o le attività formative equivalenti.

2. Le modalità di svolgimento e valutazione della prova finale sono disciplinate dall'apposito regolamento per lo svolgimento delle attività di tirocinio e formative equivalenti e della prova finale disponibile sul sito web del corso di studio <https://cdl-sta.unipr.it/it/laurearsi/regolamento-tirocini-attivita-formative-equivalenti-e-prova-finale>.

### **Art. 19 – Gestione corsi singoli**

1. L'Ateneo di Parma (art. 34 del Regolamento didattico di Ateneo) consente a coloro che non sono iscritti ai corsi di studio dell'Università di Parma, indipendentemente dal titolo di studio posseduto, l'ammissione ai singoli corsi di insegnamento.
2. L'iscrizione in oggetto vale per un solo anno accademico per un massimo di 30 CFU previo il pagamento di contributi previsti da tabella predisposta dagli uffici competenti dell'Ateneo stesso.
3. La procedura prevede che la scelta degli insegnamenti sia subordinata all'autorizzazione del Consiglio di Corso di Studio tenuto conto che:
  - a. per gli studenti che si iscrivono a insegnamenti che prevedono attività di laboratorio, si rende necessario e requisito fondamentale sostenere o avere sostenuto il corso in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro
  - b. data ultima per l'iscrizione ai corsi singoli sarà la seguente:  
corsi del I semestre entro il 30 settembre 2020  
corsi del II Semestre entro il 22 febbraio 2021
  - c. si specifica che nel caso in un cui l'iscrizione ai corsi singoli fosse finalizzato alla successiva richiesta di ammissione al secondo o al terzo anno di corso, l'ammissione non è in nessun modo garantita poiché l'ammissione è subordinata al raggiungimento o meno del contingente della coorte di riferimento come da punto 4 del Art.7.

## **Titolo V – Norme finali e transitorie**

### **Art. 20 - Entrata in vigore e validità del regolamento.**

1. Il presente Regolamento didattico entra in vigore con la coorte di studenti immatricolati nell'a.a. 2020-21 e rimane valido per ogni coorte per un periodo almeno pari al numero di anni di durata normale del corso di studio o comunque sino all'emanazione del successivo regolamento.
2. Su richiesta degli studenti, attraverso i rappresentanti, il Consiglio di Dipartimento si pronuncia riguardo alla corretta applicazione delle norme del presente Regolamento.