

**REGOLAMENTO DIDATTICO DEL
CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE E
TECNOLOGIE ALIMENTARI
(classe LM-70 codice interno corso 5000)**

A.A. 2023/2024

Titolo I – Istituzione ed attivazione

Art. 1 - Informazioni generali

Titolo II – Obiettivi formativi, risultati di apprendimento attesi e profili occupazionali

Art. 2 - Obiettivi formativi

Art. 3 - Risultati di apprendimento attesi

Art. 4 - Sbocchi occupazionali e professionali previsti

Titolo III – Requisiti per l'accesso e modalità di verifica

Art. 5 - Utenza sostenibile e programmazione degli accessi

Art. 6 - Ammissione al corso di studio

Art. 7 - Trasferimenti e passaggi

Art. 8 - Norme generali

Titolo IV – Organizzazione didattica e svolgimento del percorso formativo

Art. 9 - Curricula

Art. 10 - Svolgimento attività formative

Art. 11 - Monitoraggio della qualità della didattica

Art. 12 - Frequenza, tutorato e orientamento

Art. 13 - Piano degli studi

Art. 14 - CFU sovrannumerari

Art. 15 - Attività di libera partecipazione

Art. 16 - Iscrizione a corsi singoli

Art. 17 - Verifica e valutazione del profitto

Art. 18 - Prova finale e conseguimento del titolo

Titolo V – Norme finali e transitorie

Art. 19 - Entrata in vigore e validità del regolamento

Allegati

Allegato 1 Piano degli studi a.a. 2023/2024

Allegato 2 Piano degli studi Part-Time a.a. 2023/2024

Allegato 3 Regolamento Tirocini e Prova Finale

Titolo I – Istituzione ed attivazione

Art. 1 - Informazioni generali

1. Il presente Regolamento didattico si riferisce al Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, classe LM-70 (DD.MM. 270/2004 e 16/3/2007), ordinamento decorrente dall'a.a. 2019/20.
2. L'anno accademico di prima applicazione del presente Regolamento è a partire dal 2022/23
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 il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco.
5. Il corso di studio rilascia il titolo di Dottore Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari.
6. L'organo cui sono attribuite le responsabilità è il Consiglio di Dipartimento.

Titolo II – Obiettivi formativi, risultati di apprendimento attesi e profili occupazionali

Art. 2 - Obiettivi formativi

1. Il Corso di Studio è strutturato in modo da rappresentare il naturale proseguimento degli studi per i laureati in possesso delle lauree universitarie della classe L-26 ma può essere di interesse anche per laureati in altre classi in possesso di un adeguato curriculum.
2. La formazione del laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari è tale da permettergli, al termine del corso di studio, di acquisire le seguenti conoscenze e abilità:
 - una solida conoscenza di base nei settori della tecnologia, chimica, biologia, microbiologia e nutrizione umana orientata agli aspetti applicativi del settore alimentare;
 - una solida conoscenza del metodo scientifico atta a finalizzare le conoscenze di base ed operative alla soluzione dei molteplici problemi tecnici ed organizzativi del settore alimentare;
 - la capacità di ottimizzare i processi di produzione, conservazione e distribuzione degli alimenti e di gestire progetti di ricerca e di sviluppo industriale;
 - la capacità di gestire e promuovere la qualità e la sicurezza degli alimenti nell'ottemperanza delle norme sulla sicurezza degli operatori e sulla tutela dell'ambiente;
 - la capacità di svolgere adeguatamente ruoli di coordinamento e di indirizzo riferibili ad attività proprie dell'industria agroalimentare e dei servizi a questa correlata;
 - una elevata competenza tecnica per il controllo e la verifica della qualità organolettica, igienica e nutrizionale degli alimenti, anche con l'impiego di metodologie innovative;
 - una competenza adeguata nella gestione e nell'organizzazione delle imprese, delle filiere agro-alimentari e delle imprese di consulenza e servizi ad esse connesse;
 - la capacità di comunicare, di lavorare in gruppi multidisciplinari e la capacità di giudizio sia sul piano tecnico economico sia su quello etico;
3. Ai fini indicati il curriculum del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari:
 - prevede l'acquisizione di conoscenze approfondite sugli aspetti tecnologici specifici del settore alimentare e settori affini sia a carattere generale che specialistico;
 - prevede attività rivolte all'approfondimento delle conoscenze sulle tecnologie tradizionali ed innovative
 - prevede attività ed esercitazioni pratiche dedicate alla conoscenza di metodiche sperimentali e di controllo e alla elaborazione dei dati;

- può prevedere, in relazione a obiettivi specifici, attività esterne all'Università, come tirocini presso aziende, strutture della pubblica amministrazione e laboratori, oltre ad agevolare soggiorni di studio presso altre università italiane ed europee, anche nel quadro di accordi internazionali.

Art. 3 - Risultati di apprendimento attesi

1. **Conoscenza e capacità di comprensione.**
Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari ha lo scopo di preparare laureati con solide conoscenze di base ed applicative nei principali settori delle scienze e tecnologie alimentari.
2. **Capacità di applicare conoscenza e comprensione.**
Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari sarà in grado di applicare le conoscenze acquisite finalizzandole alla soluzione di problemi direttivi ed applicativi del sistema alimentare.
3. **Autonomia di giudizio.**
Il titolo di laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari sarà conferito a studenti che siano capaci di raccogliere, interpretare ed elaborare dati, relativi a problematiche di ambito 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.
4. **I risultati attesi potranno essere conseguiti grazie alla partecipazione ad attività di gruppo nel corso delle lezioni, ad esperienze di visite guidate d'istruzione, a partecipazione a convegni e a seminari tecnico-scientifici.**
5. **La verifica dei risultati potrà avvenire attraverso la valutazione degli elaborati richiesti a fronte delle diverse attività e/o tramite le prove d'esame scritte e orali.**
6. **Abilità comunicative.**
Il titolo di laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari sarà conferito a studenti capaci di elaborare e comunicare idee, informazioni, dati, dare risposte a problemi proponendo soluzioni sia a interlocutori specialisti che non specialisti. Tali abilità saranno conseguite mediante attività di gruppo in cui sia richiesta l'esposizione di temi specifici e/o attraverso la preparazione di prove scritte e orali, anche mediante la preparazione di presentazioni con strumenti informatici.
7. **Capacità di apprendimento.**
Il titolo di laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari sarà conferito a studenti che abbiano sviluppato capacità di apprendimento autonomo, necessarie per intraprendere studi di livello superiore (Master o Dottorato di ricerca) o per 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 e attraverso le attività di tutorato. La capacità di apprendimento potrà essere verificata mediante colloqui con lo studente attraverso la valutazione degli esiti dei test di verifica.

Art. 4 - Sbocchi occupazionali e professionali previsti

1. Il Corso di Laurea Magistrale intende formare figure professionali dotate di una approfondita padronanza di metodi e contenuti scientifici generali inerenti la produzione e la caratterizzazione degli alimenti e in grado di recepire e gestire l'innovazione, adeguandosi all'evoluzione scientifica e tecnologica nell'ambito del settore alimentare. La preparazione fornita al laureato magistrale gli consentirà di sviluppare una carriera professionale che potrà portarlo a ricoprire le funzioni sotto elencate:

- direzione di produzione di stabilimenti alimentari;
 - direzione della ricerca e sviluppo di industrie alimentari;
 - direttore-responsabile di sicurezza e qualità di industrie alimentari;
 - direzione ufficio acquisti/vendite di industrie alimentari;
 - gestione e direzione di laboratori di analisi degli alimenti;
 - libera professione di Tecnologo Alimentare.
2. Competenze associate alla funzione
- Rientrano nelle competenze e nei possibili impieghi del laureato magistrale:
- la conduzione aziendale e la consulenza a differenti livelli di competenza per aziende che operano nei settori della trasformazione, formulazione, commercializzazione e conservazione degli alimenti;
 - l'organizzazione e la gestione del settore ricerca e sviluppo di aziende alimentari;
 - la valutazione e la gestione della qualità e degli aspetti igienici dei prodotti alimentari sia nel corso delle fasi produttive sia durante la shelf-life;
 - l'organizzazione e la conduzione di team specificatamente dedicati alla valutazione degli aspetti nutrizionali della dieta e alla formulazione di nuovi prodotti funzionali;
 - lo sviluppo e la gestione delle linee di produzione delle imprese alimentari e l'ausilio alla progettazione di apparecchiature del settore;
 - la conduzione di laboratori di analisi degli alimenti, in qualità di iscritto all'Albo dei Tecnologi Alimentari;
 - la direzione di servizi di consulenza, assistenza e divulgazione tecnica;
 - l'impiego mediante concorso nell'Amministrazione pubblica (ASL e Enti Locali, anche in qualità di iscritto all'Albo dei Tecnologi Alimentari).
3. Sbocchi occupazionali
- Gli ambiti occupazionali specifici del laureato magistrale sono i seguenti:
- l'industria alimentare;
 - l'industria della ristorazione collettiva;
 - le industrie produttrici di ingredienti, additivi, materiali ausiliari, macchine e impianti per l'industria alimentare;
 - gli Enti di ricerca pubblica e privata nell'ambito alimentare;
 - le Università;
 - gli Organismi di valutazione, gestione e comunicazione del rischio in campo alimentare;
 - la libera professione di Tecnologo Alimentare, con le connesse funzioni consulenziali e peritali. Il corso consente infatti di conseguire l'abilitazione alla seguente professione regolamentata: Tecnologo Alimentare.

Titolo III – Requisiti per l'accesso e modalità di verifica

Art. 5 - Utenza sostenibile e programmazione degli accessi

1. Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari prevede l'accesso programmato a livello locale. L'iscrizione avviene secondo le modalità indicate successivamente in questo Regolamento.

Art. 6 - Ammissione al Corso di Studio Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari

1. L'accesso al Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari **è a numero programmato a livello locale.**
2. Per essere ammessi al Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari occorre essere in possesso di una laurea di primo livello ovvero di altro titolo di studio universitario,

anche conseguito all'estero, riconosciuto idoneo e dei requisiti curriculari di seguito indicati. I requisiti devono essere posseduti al momento della domanda di ammissione, pena l'esclusione.

3. Il possesso di tali requisiti deve essere autocertificato per gli studenti in possesso di titolo di studio italiano. La verifica del possesso di tali requisiti verrà invece effettuata da apposita commissione definita dal Consiglio del Corso di Studi per gli studenti in possesso di titolo di studio non italiano, i quali sono tenuti a presentare la documentazione relativa.

4. Requisiti curriculari

Per accedere al Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari è necessario essere in possesso dei requisiti **a), b) e c)**:

a) Essere in possesso di Laurea nella classe delle Lauree in Scienze e Tecnologie Alimentari (classe L-26 – D.M. 270 o classe 20 ex D.M. 509/99, o equiparate ai sensi del D.M. 9 luglio 2009) o **altra Laurea triennale** o titolo equivalente conseguito all'estero.

b) Avere conseguito una votazione pari ad almeno 24/30 calcolata come media ponderata su almeno 80 CFU scelti dal candidato e relativi a esami di profitto negli insegnamenti riferiti ai seguenti SSD:

FIS/01-08, MAT/01-09, INF/01, CHIM/01-03, CHIM/06, CHIM/10-11, AGR/01-03, AGR/11, AGR/15, AGR/16, AGR/19, MED/42, MED/49, BIO/01-05, BIO/09-16, BIO/19, VET/01-07, INGIND/10, SECS-S/01-02. agli SSD sopra citati.

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

– aver sostenuto un esame universitario per l'apprendimento della lingua inglese, almeno di livello B1

– essere in possesso di una certificazione ufficiale di livello almeno B1

– aver acquisito un titolo di primo livello erogato ufficialmente in lingua inglese.

5. Domanda di ammissione

I Candidati in possesso dei requisiti di cui ai punti **a), b) e c)** dovranno presentare domanda di ammissione entro i termini e con le modalità previste dal bando pubblicato sul sito web dell'Ateneo e del Corso di Studio.

6. Formazione della graduatoria

La graduatoria di merito si basa sulla media ponderata calcolata su almeno 80 CFU scelti dal candidato e relativi a esami di profitto negli insegnamenti riferiti agli SSD sopra citati.

In caso di parità di punteggio, sarà data priorità al candidato con voto di laurea più elevato e, nel caso di ulteriore parità, al candidato anagraficamente più giovane.

7. Valutazione della preparazione personale

L'ammissione al corso di laurea magistrale è in ogni caso subordinata, oltre che al possesso dei requisiti curriculari predeterminati, all'accertamento della adeguatezza della preparazione personale che verrà effettuata attraverso l'analisi del curriculum al quale potrà seguire un eventuale colloquio secondo modalità, criteri e procedure fissate dal Consiglio di Corso di Studi e rese note tramite pubblicazione sul sito del Corso di Studio.

L'adeguatezza della preparazione verrà valutata, per gli studenti in posizione utile della graduatoria di ammissione, da una Commissione di docenti membri del Consiglio del Corso di Studi in base al curriculum dello studente attraverso documenti forniti che riportino gli esami sostenuti per la laurea ed eventuali altri esami universitari liberamente sostenuti e certificati.

Particolare attenzione verrà dedicata alle competenze acquisite dallo studente nelle seguenti aree disciplinari: microbiologia degli alimenti, tecnologia alimentare, chimica degli alimenti, nutrizione umana ed economia agroalimentare. La Commissione sarà formata da docenti delle predette aree. La conoscenza di elementi di base di queste materie è ritenuto un requisito essenziale per l'iscrizione a questo corso di studi. Qualora la commissione ritenesse necessario un colloquio per valutare l'effettiva preparazione dello studente, questo avverrà prima dell'inizio delle immatricolazioni nelle date pubblicate sul sito web, previa comunicazione via e-mail all'interessato.

Gli studenti troveranno indicazioni in merito agli argomenti e alla bibliografia per acquisire la

preparazione necessaria all'indirizzo https://cdlm-sta.unipr.it/sites/cl56/files/saperi_di_base.pdf. A seguito di valutazione positiva della Commissione preposta gli studenti potranno procedere con l'immatricolazione.

8. Immatricolazione

L'immatricolazione dovrà avvenire entro i termini e con le modalità previste dal bando pubblicato sul sito web dell'Ateneo e del Corso di Studio.

Art. 7 - Trasferimenti e passaggi

1. Lo studente iscritto ad altra Università che intenda studiare presso l'Ateneo di Parma, oppure che è già iscritto presso l'Università di Parma e intenda trasferirsi presso altro Ateneo, ha la possibilità di inoltrare domanda di trasferimento. Lo studente iscritto all'Ateneo di Parma può inoltre effettuare passaggio ad altro corso di studio. Nell'a.a 2022-23 non si accettano trasferimenti e passaggi al I anno di corso, si accettano trasferimenti e passaggi solo al II anno. Per i trasferimenti e i passaggi in ingresso al secondo anno, lo studente dovrà verificare di aver conseguito un minimo di 40 CFU come risultanti dalla sua carriera pregressa nei seguenti SSD: AGR/01, AGR/15, AGR/16, BIO/10, CHIM/01, CHIM/02 CHIM/06, CHIM/10, ING-IND/10-11, MED/49.
2. Trasferimenti - Procedura
Lo studente che è iscritto in un'altra università e vuole venire a studiare presso il nostro Ateneo, può fare domanda di trasferimento.
L'iscrizione deve essere effettuata on line (<http://www.unipr.it/servizi/servizi-line/isciversi-alluniversita-di-parma>), previa ricezione della documentazione relativa alla carriera pregressa trasmessa da parte dell'Ateneo di appartenenza all'Ateneo di Parma.
Si precisa che la documentazione cartacea/informativa relativa alla precedente carriera dello studente spedita dall'Università di provenienza, dovrà essere protocollata in ingresso dall'Università di Parma con ampio margine poiché la segreteria studenti, una volta in possesso del congedo in arrivo, avviserà via e-mail lo studente della ricezione del documento ufficiale dell'Ateneo di provenienza.
A questo punto, lo studente potrà iscriversi seguendo le indicazioni relative alle iscrizioni on line.
3. Passaggi - Procedura
Se lo studente è iscritto a questo Ateneo in anni successivi al primo, ma intenda cambiare Corso di Studio, può fare un passaggio di corso. La domanda di passaggio (modulo A9 - scaricabile dal sito dell'Ateneo <https://www.unipr.it/servizi/servizi-lo-studio/modulistica/moduli-studente-iscritto>) deve essere stampata, firmata e trasmessa alla segreteria studenti (che fornirà il bollettino di pagamento per versare il contributo richiesto).
4. Tempistica
Non si accettano trasferimenti o passaggi al primo anno. Le domande per trasferimenti o passaggi al II anno di corso potranno essere presentate secondo le scadenze indicate nel Manifesto degli Studi dell'Ateneo.

Art. 8 - Norme generali

1. Per gli aspetti prettamente amministrativi il candidato deve comunque fare sempre riferimento al Manifesto degli Studi pubblicato annualmente sul sito di Ateneo.
La domanda di immatricolazione può essere presentata esclusivamente on-line, secondo le modalità riportate nel sito www.unipr.it alla voce "Manifesto degli Studi".

Titolo IV – Organizzazione didattica e svolgimento del percorso formativo

Art. 9 - Curricula

1. Il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari prevede un solo *curriculum*.

Art. 10 - Svolgimento attività formative

1. Ogni anno, entro la data stabilita dall'Ateneo, il Consiglio di Dipartimento approva il piano degli studi del corso di laurea magistrale, precisando, per ogni attività formativa, le modalità di svolgimento, il numero di crediti formativi universitari, 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 Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari è di 2 anni. Le attività formative previste, corrispondenti a 120 crediti, sono organizzate su base semestrale e distribuite su quattro periodi didattici. Le attività formative possono essere organizzate in lezioni frontali, esercitazioni, attività di laboratorio e tirocini. Il carico di lavoro di apprendimento, compreso lo studio individuale, corrispondente a un credito formativo è pari a 25 ore. Relativamente agli insegnamenti elencati nel piano degli studi, a ciascun credito formativo corrispondono 8 ore di attività didattica frontale e 15 ore di esercitazioni in aula e 15 ore di attività di laboratorio.
3. Le modalità di svolgimento e di conseguimento dei crediti delle attività di tesi sono disciplinate dal regolamento per lo svolgimento e discussione della tesi di laurea magistrale disponibile sul sito web del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco, che costituisce appendice e parte integrante del presente regolamento.
4. 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). 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. 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. Il documento utile alla pianificazione e successivo riconoscimento delle attività svolte all'estero è il Learning Agreement. La commissione determina i riconoscimenti al fine di evitare duplicazioni e sovrapposizioni di insegnamenti. Il documento necessario ai fini del 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, che deve risultare coerente con quanto riportato nel Learning Agreement, 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. Per la valutazione numerica, ove possibile, viene utilizzata la piattaforma Egracons. Il CCdS prende atto dei riconoscimenti stabiliti dalla commissione.

Art. 11 - 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 della Qualità dipartimentale e con il Presidio della Qualità di 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-di-dipartimento>; <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. 12 - Frequenza, tutorato e orientamento

1. La frequenza alle lezioni è consigliata, ma non è obbligatoria. La frequenza alle esercitazioni di laboratorio è obbligatoria per l'80% delle attività. Il percorso di studio è supportato dalla presenza di un docente referente per l'orientamento in ingresso e da un docente per l'orientamento in uscita. 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 degli studi nei tempi previsti. Sono inoltre previste attività di orientamento rivolte agli studenti iscritti al corso di studio e a coloro che abbiano già conseguito un titolo accademico, per favorirne l'ingresso nel mondo del lavoro.
2. Sul sito web del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari sono disponibili i nominativi dei referenti per attività di orientamento e tutorato (<https://cdlm-sta.unipr.it/il-corso/docenti-di-riferimento-e-docenti-tutor>)

Art. 13 - 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 Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (<https://cdlm-sta.unipr.it/studiare/piano-degli-studi>). Il corso di studi prevede anche un piano di studi per gli studenti part-time riportato sul sito web del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (<https://cdlm-sta.unipr.it/studiare/piano-degli-studi>).
2. Non sono previste propedeuticità tra i corsi presenti nel piano di studi.
3. È altresì facoltà dello studente presentare un piano di studio individuale, che deve comunque soddisfare i requisiti previsti dall'Ordinamento per la coorte di iscrizione.
4. Data la presenza di insegnamenti che prevedono attività di laboratorio è requisito fondamentale per lo studente essere in possesso della certificazione relativa all'espletamento del Corso Sicurezza erogato dall'Università di Parma. Il completamento del Corso sulla Sicurezza **non dà adito ad alcun riconoscimento di CFU in carriera**. Risultano esonerati dal conseguimento del corso sulla sicurezza in oggetto gli studenti provenienti da Corsi di Studio dell'Ateneo di Parma e che nell'ambito della precedente carriera abbiano già completato in UniPr il suddetto corso di formazione.
5. 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, attivate all'interno dell'Ateneo di Parma.
6. In base a quanto stabilito dal Consiglio del Corso di Studi, le attività didattiche possono essere di diversa tipologia: lezione frontale (1 CFU corrisponde a 8 ore), esercitazione di laboratorio (1

CFU corrisponde a 15 ore), esercitazione in aula (1 CFU corrisponde a 15 ore). Per accedere alle esercitazioni di laboratorio gli studenti devono essere in possesso del certificato relativo all'espletamento del Corso Sicurezza rilasciato dall'Università di Parma.

7. Non è consentita la modifica del piano degli studi agli studenti iscritti sotto condizione che intendano laurearsi nelle sessioni di laurea straordinarie dell'anno accademico di riferimento.

Art. 14 - CFU sovrannumerari

Per quanto attiene le attività formative "a scelta dello studente", il Consiglio di Corso di Studio prevede che lo **studente del II anno di corso** possa inserire nel suo piano degli studi **da un minimo obbligatorio di 9 CFU di TAF D**, così come previsto dal piano degli studi standard, **sino ad un massimo di 15 CFU (6 CFU in più rispetto al minimo obbligatorio previsto).**

Non è consentita l'introduzione di un numero di attività opzionali che comporti lo "sforamento" del limite massimo di 15 CFU.

Lo studente potrà modificare il suo piano entro i termini previsti ossia non sarà consentita la modifica del piano degli studi agli studenti iscritti sotto condizione che intendano laurearsi nelle sessioni di laurea straordinarie dell'anno accademico di riferimento
I CFU sovrannumerari concorrono al calcolo della media.

Nell'ambito del suddetto range compreso dai 9 CFU minimi obbligatori previsti al massimo consentito di 15 CFU potranno essere contemplate, fatti salvi riconoscimenti di attività sostenute in pregresse carriere, le scelte effettuate dallo studente nell'ambito delle tipologie di TAF D suggerite ogni anno dal Corso di Studio. Le suddette tipologie, di norma, potranno prevedere:

1. Insegnamenti opzionali attivati *ad hoc* dai corsi di studio di area Food del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco nell'ambito della propria offerta didattica (fate salve esplicite restrizioni)
2. Insegnamenti incardinati in corsi di studio del medesimo livello attivati nell'Ateneo di Parma
3. Attività di libera partecipazione
4. Competenze Trasversali nel caso in cui queste vengano caldegiate dall'Ateneo medesimo.

Prima dell'inserimento nel piano degli studi di insegnamenti incardinati in corsi di studio del medesimo livello attivati nell'Ateneo di Parma e quindi afferenti ad ambiti così detti "extra Food" è caldeggiata la preventiva condivisione della scelta in oggetto con il Consiglio di Corso di Studio.

Lo studente pertanto dovrà inoltrare richiesta di parere preventivo al proprio Consiglio di Corso di Studio di afferenza secondo modalità e tempistiche rese note ogni anno per tempo.

Art. 15 - 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 <https://www.unipr.it/node/17128>. 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. 16 – Iscrizione a corsi singoli

1. È ammessa la possibilità di iscriversi a singoli corsi di insegnamento e per un numero massimo di 30 CFU ferma restando la possibilità di incrementare il suddetto numero di CFU per motivate

esigenze formative da parte del Consiglio di Corso di Studio. La data ultima per l'acquisto dei corsi singoli è il 30 settembre 2022 per i corsi erogati nel primo semestre e il 24 febbraio 2023 per i corsi erogati nel secondo semestre. Per gli studenti che si iscrivono a insegnamenti che prevedono attività di laboratorio è requisito fondamentale essere in possesso del certificato relativo all'espletamento del Corso Sicurezza rilasciato dall'Università di Parma.

Art. 17 - Verifica e valutazione del profitto

1. Il Dipartimento definisce i periodi per le verifiche di profitto. Le date delle prove di esame sono rese note secondo le modalità previste dalle normative.
2. Le modalità di verifica del profitto possono prevedere esami scritti e/o orali, prove in itinere, test con domande a risposta libera o vincolata, prove di laboratorio, esercitazioni al computer, elaborati personali 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 Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari lo studente deve sostenere una prova finale, dopo aver superato tutte le altre attività formative. La Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si consegue con il superamento della prova finale (esame di Laurea) che consiste nella discussione di una Tesi di Laurea ad alto contenuto tecnico-scientifico, su un argomento originale sviluppato durante il Tirocinio Formativo.
2. Tirocinio e Prova finale sono pertanto interconnessi in modo che lo studente possa acquisire ulteriori capacità relative allo sviluppo di una ricerca originale all'organizzazione in una relazione scritta (Tesi di Laurea) delle informazioni raccolte e alla presentazione e discussione critica delle stesse durante la Prova finale. L'attività di Tirocinio perciò è parte integrante della Prova finale in un percorso didattico sinergico e congiunto.
3. Il Consiglio di Dipartimento nomina con cadenza annuale un Docente Referente per le Tesi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, il cui nominativo è pubblicato sul sito web di Dipartimento. L'attività prevista dalla Tesi di Laurea Magistrale può essere svolta in tre diverse modalità:
 - tirocinio in mobilità internazionale
 - tirocinio presso struttura dell'Ateneo (presso Dipartimenti o gruppi di ricerca operanti all'interno dell'Università degli Studi di Parma)
 - tirocinio presso struttura esterna (presso Aziende, Enti di diritto pubblico o privato esterni all'Università degli Studi di Parma, ivi comprese altre Università), con cui siano state stipulate apposite convenzioni.

Le modalità di svolgimento e valutazione dell'attività di tesi e della prova finale sono disciplinate dall'apposito regolamento per lo svolgimento e discussione della tesi di Laurea Magistrale disponibile sul sito web del Corso di Studio Magistrale <https://cdlm-sta.unipr.it/laurearsi/tesi-di-laurea-prova-finale> che costituisce appendice e parte integrante del presente regolamento.

Titolo V – Norme finali e transitorie

Art. 19 - Entrata in vigore e validità del regolamento

1. Il presente Regolamento didattico entra in vigore con la coorte di studenti immatricolati nell'a.a. 2019-20 e rimane valido per ogni coorte successiva per un periodo almeno pari alla durata normale del corso di studio o comunque sino all'emanazione del successivo regolamento.
2. Su richiesta degli studenti, il Consiglio di Dipartimento si pronuncia riguardo alla corretta applicazione delle norme del presente Regolamento.

Allegati

Allegato 1 Piano degli studi a.a. 2022/2023

Allegato 2 Piano degli studi Part-Time a.a. 2022/2023

Allegato 3 Regolamento Tirocini e Prova Finale

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO
CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

(cod. 5000) - LM 70
A.A. 2023/24

1 CFU lezione frontale = 8 ore
1 CFU LABORATORIO = 15 ORE
1 CFU ESERCITAZIONE = 15 ORE

I ANNO

Insegnamento	S.S.D.	TAF	S.S.D.	CFU	Esito finale
I Semestre					
Tecniche chemiometriche applicate all'analisi di alimenti	CHIM/01	B	CHIM/01	6	V
Biochimica Applicata	BIO/10	B	BIO/10	6	V
Metodologie e tecniche per l'analisi dei consumatori	AGR/01	B	AGR/01	6	V
C.I. Struttura e Proprietà fisiche degli Alimenti I Mod.: Struttura e Proprietà fisiche degli Alimenti II Mod.: Chimica Fisica degli Alimenti	AGR/15 CHIM/02	B B	AGR/15 CHIM/02	12 6 6	V
Idoneità di Lingua Inglese B2		F		3	G
Totale Crediti Semestre				33	
II Semestre					
Chimica degli Alimenti	CHIM/10	B	CHIM/10	6	V
<i>Partizione studenti dalla A alla Z</i>			CHIM/10	(5)	
<i>Partizione studenti dalla A alla O</i>			CHIM/10	(1)	
<i>Partizione studenti dalla P alla Z</i>			CHIM/10	(1)	
Nutrizione Umana Applicata	MED/49	C	MED/49	6	V
Microbiologia Predittiva	AGR/16	B	AGR/16	6	V
Trasmissione del Calore nei Processi dell'Industria Alimentare	ING-IND/10	C	ING-IND/10	6	V
Sostanze Organiche Naturali negli Alimenti	CHIM/06	B	CHIM/06	6 (5+1Lab)	V

Totale Crediti Semestre				30	
Totale crediti				63	

II ANNO

I Semestre					
Insegnamento	S.S.D. Inseg.	TAF	S.S.D.	CFU	Esito finale
Microbiologia Industriale	AGR/16	B	AGR/16	6	V
C.I. Metodologie di progettazione di prodotti e processi dell'industria alimentare				12	V
I Mod. Metodologie di progettazione dei processi alimentari	AGR/15	B	AGR/15	6	
II Mod. Metodologie di Progettazione dei Prodotti Alimentari	AGR/15	B	AGR/15	6	
A scelta dello studente		D		9	V
Totale crediti semestre				27	
II Semestre					
Insegnamento	S.S.D. Inseg.	TAF	S.S.D.	C FU	Esito finale
Attività di Tesi articolata in tipologie a scelta:					
Tirocinio c/o strutture Esterne	STA	F		20	G
Tirocinio c/o strutture dell'Ateneo	STI	F		20	G
Tirocinio in Mobilità Internazionale	STE	F		20	G
Prova Finale	NN	E		10	G
Totale crediti semestre				30	
Totale crediti annuale				57	
Totale crediti biennio				120	

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO
CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

PANO PART TIME

I ANNO – I SLOT - attivo dall'a.a. 2023/24		
Insegnamento	CFU	Esito finale
Tecniche chemiometriche applicate all'analisi di alimenti	6	V
Biochimica Applicata	6	V
Metodologie e tecniche per l'analisi dei consumatori	6	V
C.I. Struttura e Proprietà fisiche degli Alimenti I Mod.: Struttura e Proprietà fisiche degli Alimenti II Mod.: Chimica Fisica degli Alimenti	12 6 6	V
Idoneità di Lingua Inglese B2	3	G
Totale Crediti	33	
I ANNO – II SLOT – ATTIVO dall'a.a. 2024/2025		
Chimica degli Alimenti	6	V
Nutrizione Umana Applicata	6	V
Microbiologia Predittiva	6	V
Trasmissione del Calore nei Processi dell'Industria Alimentare	6	V
Sostanze Organiche Naturali negli Alimenti	6	V
Totale Crediti Semestre	30	
Totale crediti	63	

II ANNO – I SLOT - attivo dall'a.a. 2025/2026		
Insegnamento	C. F.U	Esito finale
Microbiologia Industriale	6	V
C.I. Metodologie di progettazione di prodotti e processi dell'industria alimentare I Mod. Metodologie di progettazione dei processi alimentari II Mod. Metodologie di Progettazione dei Prodotti Alimentari	12	V

	6	
	6	
A scelta dello studente	9	V
Totale crediti semestre	27	
II ANNO – II SLOT - attivo dall'a.a. 2026/2027		
Insegnamento	C. F.U	Esito finale
Attività di Tesi articolata in tipologie a scelta:		
Tirocinio c/o strutture Esterne	20	G
Tirocinio c/o strutture dell'Ateneo	20	G
Tirocinio in Mobilità Internazionale	20	G
Prova Finale	10	G
Totale crediti semestre	30	
Totale crediti annuale	57	
Totale crediti biennio	120	

REGOLAMENTO PER LO SVOLGIMENTO E DISCUSSIONE DELLA TESI DI LAUREA MAGISTRALE

Corso di Studio Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari

Art. 1. Aspetti generali

La Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si consegue con il superamento della Prova finale (esame di Laurea) che consiste nella discussione di una Tesi di Laurea ad alto contenuto tecnico-scientifico, su un argomento originale sviluppato durante il Tirocinio Formativo.

Tirocinio e Prova finale sono pertanto interconnessi in modo che lo studente possa acquisire ulteriori capacità relative allo sviluppo di una ricerca originale, all'organizzazione in una relazione scritta (Tesi di Laurea) delle informazioni raccolte e alla presentazione e discussione critica delle stesse durante la Prova finale.

L'attività di Tirocinio perciò è parte integrante della Prova finale in un percorso didattico sinergico e congiunto.

Il Consiglio di Dipartimento nomina con cadenza annuale un docente Referente per le Tesi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, il cui nominativo è sul sito web del Corso di Studio (<https://cdlm-sta.unipr.it/it>). Il docente Referente ha il compito di coordinare le attività di cui al presente regolamento che non sono inserite per il momento nel sistema ESSE3 (attività di TESI relative a immatricolazioni antecedenti l'AA 2015-16).

L'attività prevista dalla Tesi di Laurea Magistrale può essere svolta in tre diverse modalità:

- TIROCINIO IN MOBILITA' INTERNAZIONALE.
- TIROCINIO PRESSO STRUTTURA DELL'ATENEO (presso Dipartimenti o gruppi di ricerca operanti all'interno dell'Università degli Studi di Parma).
- TIROCINIO PRESSO STRUTTURA ESTERNA (presso Aziende, Enti di diritto pubblico o privato esterni all'Università degli Studi di Parma, ivi comprese altre Università), con cui siano state stipulate apposite convenzioni.

Art. 2. Accesso al periodo di Tesi

Possono, di norma, svolgere l'attività di Tesi gli studenti che sono iscritti all'ultimo anno di corso o fuori corso.

L'attività di Tirocinio prevista dalla Tesi richiede l'attivazione di un Progetto Formativo.

Lo studente deve procedere all'attivazione del progetto mediante la procedura online di ESSE3 (<http://www.unipr.it/servizi/servizi-lo-studio/tirocini-e-stage/tirocini-curricolari-line/procedura-studenti>)

Le offerte di opportunità di tirocinio interno, da svolgere presso le strutture dell'Ateneo, sono proposte da docenti interni all'Ateneo che fungono da Tutor Accademico e Relatore della Tesi di Laurea. Lo studente è tenuto ad indicare il nominativo del docente Tutor Accademico tramite la procedura on line di ESSE3, prima dell'approvazione del progetto formativo.

Nel caso di offerte da parte di soggetti ospitanti esterni (Aziende, Enti, altre Università, altri Dipartimenti dell'Università degli Studi di Parma, etc) lo studente, prima di dichiarare online la propria disponibilità ad accettare l'offerta di opportunità deve verificare la disponibilità di un docente ad agire da Tutor Accademico e quindi come Relatore della Tesi. Il Tutor Accademico di riferimento è il docente che collaborerà con il Tutor del soggetto ospitante esterno e non è da confondere con il docente Referente di tirocinio che ha funzioni di coordinamento e verbalizzazione. La funzione di Tutor Accademico, e perciò di Relatore, può essere svolta da qualsiasi docente o Ricercatore che sia afferente al Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco o a cui siano affidati insegnamenti attivati nell'ambito di Corsi di Studio Triennali o Magistrali del Dipartimento. I criteri di scelta del Tutor Accademico sono specifici di ogni CdS e sono consultabili all'indirizzo <https://www.unipr.it/documenti/elenco-tutor-accademici>. Previo accordo, lo studente sarà tenuto ad indicare il nominativo del docente Tutor Accademico tramite la procedura on line di ESSE3, prima dell'approvazione del progetto formativo.

Poiché le caratteristiche e/o il numero delle offerte (interne/esterne) potrebbero non essere in grado di soddisfare la domanda, lo studente può anche attivarsi personalmente per la ricerca di una proposta di tirocinio, sia interno che esterno all'Ateneo.

La procedura di gestione dei progetti formativi e delle convenzioni da sottoscrivere con le Aziende/Enti ospitanti avviene on line secondo quanto indicato dal Settore Tirocini dell'Ateneo (<http://www.unipr.it/tirocini-curricolari-online>). Nel caso lo studente abbia trovato un soggetto ospitante per un Tirocinio esterno, occorre che trovi anche la disponibilità di un docente ad agire da Tutor Accademico, avvalendosi, al bisogno, solo in questo caso, dell'aiuto del docente Referente. Una volta trovati soggetto ospitante esterno e Tutor Accademico, l'Ente o Azienda ospitante dovrà attivare la Convenzione con l'Università, accedendo a tal fine alla procedura online.

L'inizio dell'attività di Tirocinio può avvenire esclusivamente dopo aver ricevuto conferma del completamento della procedura da parte dei servizi competenti di Ateneo.

I Tirocini in Mobilità Internazionale vengono attivati all'interno dei programmi di Mobilità Internazionale di Ateneo (Erasmus, Overworld) secondo le modalità previste dal regolamento, con la compilazione del documento di Learning Agreement e la firma da parte dell'ente ospitante e del Tutor accademico prima e al termine dello svolgimento del periodo di tirocinio.

Art. 3. Modalità di svolgimento e conclusione della tesi

L'attività di Tesi di Laurea Magistrale corrisponde a 30 CFU (750 ore) di cui 20 CFU (500 ore) sono relativi al tirocinio e 10 CFU (250 ore) alla prova finale.

Art. 4. Verbalizzazione del tirocinio

La verbalizzazione può avvenire secondo diverse modalità:

- per la verbalizzazione di TIROCINIO IN MOBILITA' INTERNAZIONALE lo studente dovrà inviare per posta elettronica al docente Referente la Dichiarazione del Tutor Accademico di assolvimento obblighi . Il docente Referente procederà così ad espletare le opportune pratiche.
- il TIROCINIO PRESSO STRUTTURA DELL'ATENEO e il TIROCINIO PRESSO STRUTTURA ESTERNA entreranno in carriera dello studente al termine dello svolgimento del medesimo e attraverso opportuna procedura espletata dal Tutor Accademico.

La verbalizzazione del tirocinio, come tutti gli altri esami, dovrà essere registrata entro il termine previsto dal Servizio Gestione Carriere Studenti del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco per ogni sessione di Laurea.

Art.5. Accesso alla Prova Finale

Per poter accedere alla Prova Finale lo studente deve:

- a) **compilare on-line** tutta la **modulistica necessaria** per la presentazione della Domanda Esame di Laurea (<https://cdlm-sta.unipr.it/it/laurearsi/tesi-di-laurea-prova-finale>) entro i termini indicati dagli avvisi pubblicati sul sito del Corso di Studio (<https://cdlm-sta.unipr.it/it>). La domanda di laurea dovrà essere compilata online seguendo le istruzioni riportate al seguente link: <https://www.unipr.it/didattica/info-amministrative/domanda-di-laurea>

La registrazione su Alma Laurea e la compilazione del questionario relativo, sono obbligatori per tutti gli studenti, al fine della presentazione della domanda online di conseguimento del titolo su ESSE3

b) Seguire la Procedura per il deposito della tesi e degli allegati

I laureandi del corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari dovranno depositare, indicativamente 10 giorni prima della seduta di laurea, i seguenti documenti seguendo la procedura telematica per la presentazione e il deposito delle Tesi di Laurea descritta in seguito:

- elaborato di Tesi nel formato Pdf/A – (Allegato 1 –Linee guida per la redazione della Tesi)
- riassunto della Tesi in formato pdf, (Allegato 2–Linee guida per la compilazione del Riassunto)
- odulo A44 –formato pdf –(Allegato 3 –Norme comportamentali)

La procedura per il deposito in Esse3 è descritta nella pagina del sito web di Ateneo dedicata alla Domanda di laurea <https://www.unipr.it/didattica/info-amministrative/domanda-di-laurea> al relativo link alla guida studente per il deposito di allegati e tesi https://www.unipr.it/sites/default/files/allegati/paragrafo/28-04-2020/guida_tesi_online_1.2.pdf

Ciascuno studente, accedendo alla propria area riservata di ESSE3, dovrà caricare autonomamente gli allegati (in formato PDF) e la presentazione (in formato PDF/A) per l'approvazione da parte del docente relatore. L'upload deve essere effettuato nella sezione Laurea/Esame Finale > Conseguimento Titolo, utilizzando la funzione "Procedi con il processo di completamento tesi".

La procedura per il deposito della tesi e degli allegati richiederà inoltre al laureando di indicare concessione o meno dell'autorizzazione alla consultazione del testo, fatto divieto di riprodurre, in tutto o in parte, quanto in esso contenuto

c) Entro le tempistiche che per ogni seduta di laurea verranno indicate da appositi avvisi sul sito di CdS **depositare su appositi link di condivisione** con la commissione anche i seguenti materiali:

- Riassunto tesi
- Presentazione tesi in sede di discussione
- Scansione di documento di identità

Sul sito del Corso di Studio (<https://cdlm-sta.unipr.it/it>) sono disponibili le Linee guida per la compilazione della Tesi di Laurea Magistrale e del riassunto (allegati 2 e 3) (<https://cdlm-sta.unipr.it/it/laurearsi/tesi-di-laurea-prova-finale>).

Art. 6. Redazione e discussione della Tesi in lingua inglese

La Tesi di Laurea Magistrale può essere redatta in lingua inglese in accordo con il Relatore e il docente Referente. In tale caso il laureando è tenuto a presentare, contestualmente all'elaborato in lingua inglese, oltre al riassunto previsto, anche un'ampia sintesi in lingua italiana. La discussione finale può svolgersi in lingua inglese previa motivata richiesta dello studente, in accordo con il relatore, al docente Referente della Tesi di Laurea Magistrale.

Art. 7. La Commissione di Laurea Magistrale

La Commissione di Laurea Magistrale è nominata dal Magnifico Rettore dell'Università degli studi di Parma per ogni sessione di Laurea ed è composta da almeno cinque docenti, scelti tra i docenti afferenti al Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco o docenti a cui siano affidati insegnamenti attivati nell'ambito di Corsi del Dipartimento.

Art. 8. Modalità di svolgimento della prova finale

Per il conseguimento della Laurea Magistrale il laureando espone alla Commissione di Laurea i risultati ottenuti durante il periodo di tesi. Il tempo di esposizione previsto per la discussione della Tesi di Laurea è di 20 minuti. Al termine dell'esposizione la Commissione pone domande relative al lavoro svolto e ad argomenti ad esso collegati. La Commissione valuta l'esposizione del candidato ed esprime un giudizio che tiene conto del giudizio del Relatore, dell'intero percorso di studi dello studente, della maturità culturale, della capacità di elaborazione del candidato nonché della qualità del lavoro svolto nel corso della Tesi.

Per la definizione del voto di Laurea, la Commissione considera la media pesata dei voti ottenuti nelle attività formative compresi gli esami superati presso altri corsi di Laurea e convalidati. La media in centodecimi viene arrotondata per eccesso o per difetto se le due cifre dopo la virgola saranno uguali/superiori a 50 oppure inferiori. Tale media viene incrementata fino ad un massimo di 9 punti sulla base della valutazione della Commissione di Laurea. Un ulteriore punto viene assegnato agli studenti che conseguono la Laurea in corso. La Commissione può riconoscere un eventuale ulteriore punto per gli studenti che abbiano effettuato un periodo di studio all'estero nell'ambito di un bando di mobilità internazionale e acquisito almeno 9 CFU, o per gli studenti che abbiano svolto l'attività di tesi in mobilità internazionale, previa dichiarazione del Tutor esterno approvata dal Relatore. Potrà essere assegnato 1 punto in più a quegli studenti che abbiano svolto o ricoprano ruoli all'interno di organi/commissioni istituzionali (ad es. Commissione Paritetica Docenti Studenti, Gruppo di Riesame, Rappresentanze Studentesche, ecc.), **partecipando ad almeno i 2/3 delle sedute previste. Lo studente interessato dovrà inoltre al CdS di appartenenza** entro 15 giorni dalla data di laurea, la richiesta di riconoscimento sulla base del ruolo svolto. Per l'assegnazione della Lode è richiesta una media (dopo arrotondamento) di almeno 103/110. La Lode deve essere approvata all'unanimità dalla Commissione. Il conseguimento della Laurea comporta la qualifica accademica di Dottore Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari.

Art. 9 Norme di comportamento

Al termine della prova finale vanno osservate le disposizioni di Ateneo circa i festeggiamenti (Allegato 3)

ALLEGATI

Allegato 1 – Linee guida per la scrittura della Tesi di Laurea Magistrale

Allegato 2 – Linee guida per la compilazione del riassunto

Allegato 3 – Norme di comportamento