REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (classe LM-70 R codice interno corso 5127)

A.A. 2025/2026

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 - Attività formative a libera scelta
Art. 15 - Attività libere di partecipazione
Art. 16 - Iscrizione a corsi singoli
Art. 17 - Verifica e valutazione del profitto
Art. 18 - Prova finale e conseguimento del titolo
Art. 19 - Procedimento disciplinare nei confronti degli studenti e delle studentesse

Titolo V – Norme finali e transitorie
Art. 20 - Entrata in vigore e validità del regolamento

Allegati
Allegato 1 Piano degli studi
Allegato 2 Piano degli studi Part-Time
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 R (DM 1649/2023), ordinamento decorrente dall'a.a. 2025/2026.
2. L'anno accademico di prima applicazione del presente Regolamento è il 2025/26.
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

Il Corso di Laurea Magistrale è strutturato in modo da rappresentare il naturale proseguimento degli studi per i laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari ma è di interesse anche per laureati in Scienze Gastronomiche ed altre discipline scientifiche nei settori della chimica, biologia, veterinaria e ingegneria in possesso di un adeguato curriculum.
La formazione del/la Laureato/a Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari è tale da permettergli/permetterle, al termine del Corso di Studio, di acquisire le seguenti conoscenze e abilità:
• una solida conoscenza di base nei settori della chimica, biologia, microbiologia e nutrizione umana orientate 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 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 attività complesse di coordinamento e di indirizzo riferibili al settore agroalimentare;
• 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.
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 ed esercitazioni pratiche dedicate alla conoscenza di metodiche sperimentali e di controllo e alla elaborazione dei dati;
• prevede attività rivolte all'approfondimento delle conoscenze sulle tecnologie tradizionali ed innovative;
• prevede, in relazione a obiettivi specifici, attività esterne come tirocini presso aziende, strutture della pubblica amministrazione e laboratori, oltre ad agevolare esperienze di studio presso altre università italiane ed europee, anche nel quadro di accordi internazionali.

Il percorso formativo prevede nel primo anno discipline caratterizzanti (TAF B) afferenti ai seguenti SSD: CHEM-01/A (ex CHIM/01); CHEM-02/A (ex CHIM/02); CHEM-05/A (ex CHIM/06) e CHEM-07/B (ex CHIM/10) per l'ambito chimico; BIOS-07/A (ex BIO/10) per l'ambito biochimico; AGRI-08/A (ex AGR/16) per l'ambito microbiologico; AGRI-07/A (ex AGR/15) per l'ambito tecnologico; AGRI-01/A (ex AGR/01) per l'ambito economico. A queste si affiancano attività formative affini (TAF C) incardinate nei seguenti SSD: MEDS-08/C (ex MED/49) per l'ambito nutrizionale e IND-07/A (ex ING-IND/10) per l'ambito tecnologico. Completa il percorso formativo del primo anno l'insegnamento relativo alla lingua inglese di livello B2 incardinato in TAF F.
In riferimento al secondo anno, il percorso formativo prevede discipline caratterizzanti TAF B mirate ad aspetti applicativi in ambito industriale e afferenti ai seguenti SSD: AGRI-08/A (ex AGR/16) per l'ambito microbiologico; AGRI-07/A (ex AGR/15) per l'ambito tecnologico.
Completano il percorso formativo del secondo anno gli insegnamenti a scelta dello studente incardinati nel TAF D.
Il secondo anno di corso comprende inoltre l'attività di tesi intesa ed articolata in tre tipologie alternative di tirocinio (tirocinio presso struttura esterna, presso struttura di Ateneo o in mobilità internazionale) durante il quale lo/la studente/studentessa acquisisce ulteriori capacità operative sviluppando una ricerca originale ma anche la capacità di organizzare i risultati ottenuti in una relazione scritta (Tesi di Laurea Magistrale) e di discuterli criticamente durante la prova finale.
I contenuti dell'attività di tirocinio sono definiti all'interno del progetto formativo elaborato ad hoc per ogni singolo/a studente/studentessa sulla base della tipologia di attività di tesi prescelta e nel rispetto degli obiettivi formativi del Corso di studio in oggetto.

Art. 3 - Risultati di apprendimento attesi

1. Conoscenza e capacità di comprensione
   Il/La Laureato/a Magistrale in Scienze e Tecnologie alimentari deve dimostrare di possedere un'adeguata e integrata conoscenza di base delle discipline tecnologiche, chimiche, biologiche e microbiologiche relative alla produzione degli alimenti al fine di comprendere processi e trasformazioni che avvengono lungo l'intera catena alimentare. Inoltre, deve possedere una conoscenza di base degli aspetti nutrizionali, della legislazione di riferimento e dei principi di comportamento economico e di marketing degli operatori economici.
   I risultati attesi potranno essere conseguiti grazie, alla frequenza delle lezioni frontali e delle esercitazioni, alla partecipazione a visite guidate d'istruzione e ai seminari di approfondimento svolti durante il corso d'insegnamento. I risultati potranno altresì essere verificati attraverso prove in itinere, test di verifica anche non oggetto di valutazione finale, prove d'esame orali, prove d'esame scritte.

2. Capacità di applicare conoscenza e comprensione
   Il/La Laureato/a Magistrale in Scienze Tecnologie Alimentari deve essere in possesso di conoscenze utili al saper operare in ambiti che prevedono:
   - analisi delle relazioni tra composizione chimica, caratteristiche microbiologiche, struttura e proprietà fisiche degli alimenti come determinate da diverse condizioni di trasformazione delle materie prime;
   - capacità di innovazione nella gestione complessiva delle imprese alimentari e del sistema agro-alimentare;
   - sviluppo di procedure per la caratterizzazione molecolare di prodotti tradizionali ed innovativi;
   - capacità di individuare le strategie necessarie per la messa a punto di un processo di trasformazione alimentare, anche mediante la selezione di microrganismi starter per l'ottenimento di definiti metaboliti;
   - padronanza delle tecniche microbiologiche avanzate e della microbiologia predittiva;
   - padronanza delle metodologie genetico-molecolari per la qualità, tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti;
   - padronanza delle strategie organizzative e di marketing dell'impresa alimentare;

- padronanza delle metodologie di progettazione di processi e prodotti dell'industria alimentare, nel rispetto della sostenibilità ambientale e del risparmio dei consumi energetici e di acqua;
- padronanza delle problematiche della certificazione e legislazione alimentare;
- capacità di sviluppare alimenti per differenti gruppi di consumatori e di calcolare i valori nutrizionali.

La capacità di applicare le conoscenze acquisite e di trasferirle in ambito lavorativo sarà conseguita anche grazie alla presentazione di casi studio durante le attività didattiche tradizionali, alla partecipazione attiva alle esercitazioni in aula e in laboratorio, applicando metodi di calcolo e attraverso lo sviluppo del lavoro di tesi.

La verifica del raggiungimento di tali capacità avverrà nell'ambito delle prove di esame orali e/o scritte sulle singole discipline e, in particolare, con la valutazione della preparazione e della presentazione dell'elaborato finale di Tesi da parte della commissione di laurea.

3. Autonomia di giudizio

Al termine degli studi il Laureato Magistrale possiede consapevolezza ed autonomia di giudizio tali per cui è in grado di analizzare le diverse situazioni di un contesto produttivo e di mercato, di programmare azioni e gestire interventi per migliorare la qualità, l'efficacia e l'efficienza nelle imprese alimentari, anche in termini di sostenibilità ambientale.

L'autonomia di giudizio e la consapevolezza del proprio ruolo professionale si sviluppano e si conseguono, principalmente, attraverso l'azione dei/delle docenti in aula, che solleciteranno gli studenti/le studentesse a immedesimarsi nelle possibili situazioni professionali ed a proporre interpretazioni individuali sia di risultati tecnico-scientifici, sia di eventi specifici legati al contesto produttivo e distributivo dei prodotti alimentari.

La verifica di questo risultato di apprendimento è demandata ai/alle singoli/e docenti responsabili delle attività formative, anche tramite l'organizzazione di lavori di gruppo, presentazioni e discussione di casi-studio, di relazioni scritte.

4. Abilità comunicative

Il/La Laureato/a Magistrale al termine degli studi ha sviluppato attitudini personali alla comunicazione, al lavoro di gruppo multidisciplinare e capacità di giudizio sia sul piano tecnico ed economico sia su quello umano ed etico; è in grado di utilizzare, in forma scritta e orale, la lingua inglese, con specifico riferimento ai lessici disciplinari. Queste attitudini gli/le consentiranno di esplicare responsabilmente la propria attività professionale in contesti in cui è richiesta una specifica capacità di relazionarsi con competenze diverse e di differente livello, anche in ambito internazionale.

Queste abilità comunicative sono coltivate sollecitando gli/le studenti/studentesse a presentare oralmente e per iscritto propri elaborati, relativi anche ad attività di gruppo. La partecipazione a tirocini, stage, seminari e attività di internazionalizzazione consente di acquisire ulteriori possibili strumenti utili per lo sviluppo delle abilità comunicative del/la singolo/a studente/studentessa.

Nelle valutazioni degli elaborati individuali, delle prove di grado e finali, la qualità e l'efficacia della comunicazione concorrono in modo determinante alla formazione del giudizio complessivo.

5. Capacità di apprendimento

Il Corso di Laurea Magistrale fornisce gli strumenti cognitivi e gli elementi logici che possano garantire al/la laureato/a magistrale un aggiornamento continuo delle conoscenze nello specifico settore professionale della preparazione, conservazione e distribuzione di alimenti e bevande e nell'ambito della ricerca scientifica e tecnologica collegata. Una particolare attenzione è riservata agli strumenti delle nuove tecnologie informatiche, sia per quanto attiene alle forme di comunicazione che per tutto ciò che riguarda l'elaborazione dei dati e la ricerca di informazioni. Sia nelle attività formative caratterizzanti che in quelle affini ed integrative, nell'ambito dei corsi istituzionali e dei seminari integrativi, ampio spazio sarà dedicato all'acquisizione di metodologie e abilità per aumentare le occasioni di sviluppo personale. Il

principale strumento di verifica dell'apprendimento raggiunto, in riferimento a questo specifico descrittore, è rappresentato dalla valutazione dello/a studente/studentessa da parte del/la suo/a relatore/relatrice di tesi. E' infatti in occasione dell'elaborazione di un progetto scientifico originale che lo/a studente/studentessa può manifestare più chiaramente l'abilità raggiunta nell'accedere a nuove opportunità di conoscenza e sviluppo personale.

Art. 4 - Sbocchi occupazionali e professionali previsti

1. Funzione in un contesto di lavoro

Il corso intende formare figure professionali dotate di una approfondita padronanza di metodi e contenuti scientifici generali e inerenti la produzione e caratterizzazione degli alimenti e in grado di recepire e gestire l'innovazione, adeguandosi all'evoluzione scientifica e tecnologica nell'ambito del settore alimentare. Le principali funzioni del/la Laureato/a Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari sono:

- 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;
- Attività di Ricerca in Università e centri di Ricerca pubblici e privati;
- I/Le Laureati/e che avranno crediti in numero sufficiente in opportuni gruppi di settori potranno partecipare alle prove di ammissione per i percorsi di formazione per l'insegnamento secondario come previsto dalla legislazione vigente;
- Libera professione di Tecnologo/a Alimentare, previo superamento dell'Esame di Stato.

2. Competenze associate alla funzione

Rientrano nelle competenze e nei possibili impieghi del/della Laureato/a Magistrale:

- la conduzione aziendale e la consulenza a differenti livelli di competenza;
- l'organizzazione e la gestione del settore Ricerca e Sviluppo;
- 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;
- la direzione di servizi di consulenza, assistenza e divulgazione tecnica.

3. Sbocchi occupazionali

Gli ambiti occupazionali specifici del/la Laureato/a Magistrale sono i seguenti:

- l'industria alimentare;
- 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;
- gli Organismi di valutazione, gestione e comunicazione del rischio in campo alimentare;
- la libera professione di Tecnologo/a Alimentare, con le connesse funzioni consulenziali e peritali;
- l'impiego mediante concorso nell'Amministrazione pubblica (ASL e Enti Locali come iscritto all'albo dei Tecnologi/Tecnologhe Alimentari, Università);
-scuole e enti di formazione.

Il corso consente di conseguire l'abilitazione alle seguenti professioni regolamentate:
- Tecnologo/a 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 a numero 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. 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. 1649/2023 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:

- PHYS-01/A; PHYS-02/A; PHYS-03/A; PHYS-04/A; PHYS-05/A; PHYS-05/B; PHYS-06/A; PHYS-06/B (ex FIS/01-02-03-04-05-06-07-08);
- MATH-01/A; MATH-01B; MATH-02A; MATH-02B; MATH-03A; MATH-03B; MATH-04A; MATH-05A; MATH-06A (ex MAT/01-02-03-04-05-06-07-08-09);
- INFO-01/A (ex INF/01);
- CHEM-01/A; CHEM-02/A; CHEM-03/A (ex CHIM/01-02-03); CHEM-05/A (ex CHIM/06); CHEM-07/B; CHEM-07/C (ex CHIM/10-11);
- AGRI-01/A; AGRI-02/A; AGRI-03/A (ex AGR/01-02-03); AGRI-05/A (ex AGR/11); AGRI-07/A (ex AGR/15); AGRI-08/A (ex AGR/16); AGRI-09/C (ex AGR/19);
- MEDS-24/B (ex MED/42), MEDS-08/C (ex MED/49);
- BIOS-01/A; BIOS-01/B; BIOS-01/C; BIOS-02/A; BIOS-03/A (ex BIO/01-02-03-04-05); BIOS-06/A; BIOS-07/A; BIOS-08/A; BIOS-09/A; BIOS-10/A; BIOS-11/A; BIOS-01/D; BIOS-12/A (ex BIO/09-10-11-12-13-14-15-16); BIOS-15/A (ex BIO/19);
- MVET-01/A; MVET-01/B; MVET-02/A; MVET-02/B; MVET-03/B; MVET-04/A (ex VET/01-02-03-04-06-07);
- IIND-07/A; IIND-07/B (ex ING-IND/10-11);
- STAT-01/A; STAT-01/B (ex SECS-S/01-02);

I crediti possono anche essere stati acquisiti tramite corsi singoli.

   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 laurea di primo livello erogato ufficialmente in lingua inglese;
      - aver frequentato una scuola superiore interamente erogata in lingua inglese.

2. Domanda di ammissione
   I Candidati/Le Candidate 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.

3. Criteri per la formazione della graduatoria
   La graduatoria di merito si basa sulla media ponderata calcolata su almeno 80 CFU scelti dal Candidato/dalla Candidata e relativi a esami di profitto negli insegnamenti riferiti agli SSD sopra citati.
   In caso di parità di punteggio, sarà data priorità al candidato/alla candidata con voto di laurea più elevato e, nel caso di ulteriore parità, al candidato/alla candidata anagraficamente più giovane.

4. Valutazione della preparazione personale
   L'ammissione al Corso di Laurea Magistrale è in ogni caso subordinata, oltre che al possesso dei requisiti curricolari 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 Studio e rese note tramite pubblicazione sul sito del Corso di Studio.
   L'adeguatezza della preparazione verrà valutata, per gli studenti/le studentesse in posizione utile della graduatoria di ammissione, da una Commissione di docenti membri del Consiglio del Corso di Studio in base al curriculum dello studente/della studentessa 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/dalla studentessa nelle seguenti aree disciplinari: microbiologia degli alimenti, tecnologia alimentare, chimica degli alimenti e nutrizione umana. 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 Studio. Qualora la Commissione ritenesse necessario un colloquio per valutare l'effettiva preparazione dello studente/della studentessa, questo avverrà prima dell'inizio delle immatricolazioni nelle date pubblicate sul sito web, previa comunicazione via e-mail all'interessato/a.
   Gli studenti/Le studentesse troveranno indicazioni in merito agli argomenti e alla bibliografia per acquisire la preparazione necessaria al seguente link https://corsi.unipr.it/it/cdlm-sta/modalita-di-iscrizione-e-scadenze.
   A seguito di valutazione positiva della Commissione preposta gli studenti/le studentesse potranno procedere con l'immatricolazione.
5. 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 e riconoscimento crediti

1. Lo studente/La studentessa iscritto/a 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/La studentessa iscritto/a all'Ateneo di Parma può inoltre effettuare passaggio ad altro Corso di Studio.
   Non si accettano trasferimenti e passaggi al I anno di corso, ma solo al II anno. Per i trasferimenti e i passaggi in ingresso al II anno, lo studente/la studentessa dovrà verificare di aver conseguito un minimo di 40 CFU come risultanti dalla sua carriera pregressa nei seguenti SSD: AGRI-01/A (ex AGR/01), AGRI-07/A (ex AGR/15), AGRI-08/A (ex AGR/16), BIOS-07/A (ex BIO/10), CHEM-01/A (ex CHIM/01), CHEM-02/A (ex CHIM/02), CHEM-05/A (ex CHIM/06), CHEM-07/B (ex

CHIM/10), IIND-07/A e IIND-07/B (ex ING-IND/10 ex ING-IND/11), MEDS-08/C (ex MED/49).

2. Trasferimenti – Procedura e termini
   La domanda di trasferimento al II anno deve essere inoltrata secondo le modalità indicate nel sito web di Ateneo (https://www.unipr.it/trasferimento-entrata).
3. Passaggi - Procedura
   La domanda di passaggio al II anno deve essere inoltrata secondo le modalità illustrate nel sito web di Ateneo (https://www.unipr.it/passaggio-di-corso).
4. Tempistica
   Le domande per trasferimenti o passaggi al II anno di corso potranno essere presentate di norma entro il 30 settembre o altra data deliberata dal Consiglio di Corso di Studio e pubblicata nel sito web del Corso di Studio (https://corsi.unipr.it/it/cdlm-sta/trasferimenti-e-passaggi).
5. Riconoscimento crediti
   Ai sensi dell'art. 38 del Regolamento Didattico di Ateneo possono essere riconosciuti esami sostenuti in una carriera magistrale pregressa. I riconoscimenti di CFU sono deliberati dal Consiglio di Corso di Studio a seguito di opportuna valutazione effettuata dalla Commissione Didattica interna al Consiglio di Corso di Studio e da esso delegata ad una preventiva valutazione delle istanze sulle carriere studenti.
   La modalità di richiesta di convalida/riconoscimento crediti avviene unicamente secondo i tempi e i modi indicati sul sito web del Corso di Studio. **Non sono previste valutazioni preventive.**
   I crediti formativi universitari acquisiti sono riconosciuti dal Consiglio di Corso di Studio sulla base dei seguenti criteri: analisi del programma svolto; valutazione della congruità dei settori scientifico disciplinari e dei contenuti delle attività formative in cui lo studente / la studentessa ha maturato i crediti con gli obiettivi formativi specifici del Corso di Studio e delle singole attività formative da riconoscere, perseguendo comunque la finalità di mobilità degli studenti/delle studentesse è altresì valutata l'eventuale obsolescenza delle competenze acquisite dal punto di vista culturale e professionale.
   Possono essere riconosciuti fino ad un massimo di 12 CFU per attività, competenze e abilità di cui all'art. 2 – comma 1 del DI 931 del 04-07-2024, sulla base della valutazione della stretta coerenza con gli obiettivi formativi e i risultati di apprendimento attesi del Corso di Studio.

Art. 8 - Norme generali

1. Per gli aspetti prettamente amministrativi il Candidato/la Candidata 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 Magistrale 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.

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/sulla studentessa 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. 39 del Regolamento Didattico di Ateneo). A tal fine il Consiglio di Corso di Studio individua un/una Referente per la Mobilità Internazionale che è membro della Commissione di Dipartimento per la Mobilità Internazionale. Sul sito di Ateneo gli studenti e le studentesse intenzionati/e ad intraprendere un'esperienza all'estero nell'ambito dei programmi promossi dall'Ateneo, possono reperire 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/alla studentessa e agli uffici competenti che lo inoltrano alla Commissione di Mobilità Internazionale di Dipartimento per svolgere le successive azioni di convalida e riconoscimento. Per la valutazione numerica, ove possibile, viene utilizzata la piattaforma Egracons. Il Consiglio di Corso di Studio 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/delle singoli/e docenti e per la libera fruizione delle strutture didattiche e di studio da parte degli studenti e delle studentesse. Esso inoltre adotta tutte le iniziative idonee a promuovere un coinvolgimento pieno e costante della totalità dei/delle docenti del Corso di Studio nelle attività istituzionali volte a garantire la qualità della didattica (https://saf.unipr.it/dipartimento/qualita-di-dipartimento; https://saf.unipr.it/didattica/qualita-della-didattica; https://corsi.unipr.it/it/cdlm-sta/organizzazione-del-corso).
2. Il Consiglio, inoltre, mette in atto tutte le strategie necessarie per massimizzare la compilazione dei questionari di rilevazione dell'opinione studenti (OPIS). Gli OPIS infatti, è uno strumento finalizzato a rilevare l'opinione degli studenti/delle studentesse 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 fortemente 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/una docente referente per l'Orientamento in Ingresso e da un/una docente per l'Orientamento in Uscita. L'attività di tutorato è rivolta a tutti gli studenti/le studentesse iscritti/e per guidarli/e e sostenerli/e 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/alle studentesse iscritti/e 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/delle 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 I anno di corso allo studente/alla studentessa 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://corsi.unipr.it/it/cdlm-sta/insegnamenti-e-piano-degli-studi). Il Corso di Studio 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://corsi.unipr.it/it/cdlm-sta/insegnamenti-e-piano-degli-studi). Non sono previste propedeuticità tra i corsi presenti nel piano di studi.
2. È altresì facoltà dello studente/della studentessa presentare un piano di studio individuale, che deve comunque soddisfare i requisiti previsti dall'Ordinamento per la coorte di iscrizione.
3. Data la presenza di insegnamenti che prevedono attività di laboratorio, è requisito fondamentale per lo/a studente/studentessa 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/e dal conseguimento del corso sulla sicurezza in oggetto gli studenti/le studentesse provenienti da Corsi di Studio dell'Ateneo di Parma e che nell'ambito della precedente carriera abbiano già completato all'Università di Parma il suddetto corso di formazione da non oltre cinque anni.
4. Nell'ambito delle attività formative "a libera scelta dello studente/della studentessa", il Consiglio di Corso di Studio, all'inizio di ogni anno accademico, rende note le attività predisposte, ferma restando la possibilità da parte dello studente/della studentessa di scegliere autonomamente, previo parere favorevole del Consiglio di Corso di Studio, altre attività, coerenti con il progetto formativo, attivate all'interno dell'Ateneo di Parma (si veda art. 14).
5. In base a quanto stabilito dal Consiglio di Corso di Studio, 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).
6. L'eventuale organizzazione di attività didattiche in modalità non convenzionale, ai sensi dell'art. 27 del Regolamento Didattico di Ateneo, potrà essere definita annualmente e secondo scadenze e modalità indicate dalla normativa seppur nel rispetto della tipologia di erogazione che caratterizza questo corso di studio e che si configura come convenzionale ai sensi del D.M. 1835 del 06.12.2024, art.3 c.1.
7. Non è consentita la modifica del piano degli studi agli studenti/alle studentesse iscritti/e sotto condizione che intendano laurearsi nelle sessioni di laurea straordinarie dell'anno accademico di riferimento.

Art. 14 - Attività formative a libera scelta

Per quanto attiene le attività formative "a scelta dello studente/della studentessa", il Consiglio di Corso di Studio prevede che lo studente/la studentessa 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.
I CFU sovrannumerari concorrono al calcolo della media ai fini della determinazione del voto di laurea.

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/della studentessa 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 (fatte salve esplicite restrizioni);
2. Insegnamenti incardinati in corsi di studio del medesimo livello attivati nell'Ateneo di Parma;
3. Attività di libera partecipazione (vedi art. 15);
4. Competenze Trasversali individuate ogni anno dall'Ateneo.

Le richieste di 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", dovranno essere inoltrate, secondo le modalità definite nel sito web del Corso, al Consiglio di Corso di Studio che valuterà la coerenza della scelta con il progetto formativo

Art. 15 - Attività libere di partecipazione

Tra le attività a libera scelta dello studente/della studentessa sono da comprendersi le attività libere di partecipazione, svolte autonomamente dal medesimo/dalla medesima 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

È ammessa la possibilità di iscriversi a singoli corsi di insegnamento 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 di norma il 30 settembre per i corsi erogati nel primo semestre e il 24 febbraio per i corsi erogati nel secondo semestre. Per gli studenti e le studentesse 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. Le modalità di acquisto dei corsi singoli sono dettagliate sul sito web di Ateneo.

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 tramite inserimento su applicativi messi a disposizione dall'Ateneo.

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 nel Syllabus di ciascun insegnamento.
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/Dottoressa Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari lo studente/la studentessa 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/la studentessa 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/una Docente Referente per le Tesi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, il cui nominativo è pubblicato sul sito web del Corso. 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://corsi.unipr.it/it/cdlm-sta/tesi-di-laurea-prova-finale che costituisce appendice e parte integrante del presente regolamento.

Art. 19 - Procedimento disciplinare nei confronti degli studenti e delle studentesse

1. Ai sensi del Regolamento per il procedimento disciplinare nei confronti degli studenti, costituisce un illecito disciplinare qualunque comportamento, commesso in violazione dell'ordinamento nazionale e universitario vigente, del Regolamento Didattico, del Codice etico e per la tutela della dignità delle lavoratrici e dei lavoratori, delle studentesse e degli studenti dell'Ateneo e dei Regolamenti di Ateneo o dei Dipartimenti, nonché di ogni regola di comportamento dettata dall'Ateneo purché comunicata in forma scritta, istituzionale, chiara e immediatamente identificabile dagli studenti e dalle studentesse.
2. Il Regolamento norma il procedimento disciplinare nei confronti degli studenti e delle studentesse (con le disposizioni relative a sanzioni disciplinari, segnalazione dell'illecito, contestazione e termini del contraddittorio, conclusione del procedimento e irrogazione della sanzione, ecc.) ed è pubblicato e consultabile sul sito di Ateneo https://www.unipr.it/node/30476.

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/studentesse immatricolati/e nell'a.a. 2025-2026 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/delle studentesse, il Consiglio di Dipartimento si pronuncia riguardo alla corretta applicazione delle norme del presente Regolamento.

Allegati

Allegato 1 Piano degli studi
Allegato 2 Piano degli studi Part-Time
Allegato 3 Regolamento Tirocini e Prova Finale

Allegato 1 Piano degli studi

Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco
Corso di Laurea Magistrale Scienze e Tecnologie Alimentari

Piano degli studi standard

1^ ANNO

Insegnamento	Codice	SSD	Cfu	TAF	Esito
1^ ANNO					
1^ SEMESTRE					
Tecniche chemiometriche applicate all'analisi di alimenti	1008518	CHEM-01/A (ex CHIM/01)	6	B	V
Biochimica applicata	1008519	BIOS-07/A (ex BIO/10)	6	B	V
Metodologie e tecniche per l'analisi dei consumatori	1010022	AGRI-01/A (ex AGR/01)	6	B	V
C.I. Struttura e proprietà fisiche degli alimenti:	1008521		12		V
- Mod. 1: Struttura e proprietà fisiche degli alimenti	1001783	AGRI-07/A (ex AGR/15)	(6)	B	
- Mod. 2: Chimica fisica degli alimenti	1001782	CHEM-02/A (ex CHIM/02)	(6)	B	
Idoneità di Inglese B2	1005844	NN	3	F	G
TOTALE CREDITI DEL 1^ SEMESTRE			**33**		

Insegnamento	Codice	SSD	Cfu	TAF	Esito
1^ ANNO					
2^ SEMESTRE					
Chimica degli alimenti	1008522	CHEM/07-B (ex CHIM/10)	6	B	V
Nutrizione umana applicata	1008523	MEDS-08/C (ex MED/49)	6	C	V
Microbiologia predittiva	1008524	AGRI-08/A (ex AGR/16)	6	B	V
Trasmissione del calore nei processi dell'industria alimentare	1008528	IIND-07/A (ex ING-IND/10)	6	C	V
Sostanze organiche naturali negli alimenti	1008526	CHME/05-A (ex CHIM/06)	6	B	V
TOTALE CREDITI NEL 2^ SEMESTRE			**30**		
TOTALE CREDITI NEL 1^ ANNO			**63**		

2^ ANNO

Insegnamento	Codice	SSD	Cfu	TAF	Esito
2^ ANNO					
1^ SEMESTRE					
Microbiologia industriale	1008525	AGRI/08-A (ex AGR/16)	6	B	V
C.I. Metodologie di progettazione di prodotti e processi dell'industria alimentare	1008527		12		V

Insegnamento	Codice	SSD	Cfu	TAF	Esito
- Modulo 1: Metodologie di progettazione dei processi alimentari	1001789	AGRI/07-A (ex AGR/15)	(6)	B	
- Modulo 2: Metodologie di progettazione dei prodotti alimentari	18437	AGRI/07-A (ex AGR/15	(6)	B	
A scelta dello studente			9	D	
TOTALE CREDITI NEL 1^ SEMESTRE			**27**		
2^ ANNO					
2^ SEMESTRE					
Attività di tirocinio articolata nelle tipologie a scelta:			20	F	G
Tirocinio presso struttura esterna	1006658				
Tirocinio presso struttura dell'Ateneo	1006659				
Tirocinio in mobilità internazionale	1006660				
Prova finale	14250		10	E	V
TOTALE CREDITI 2^ SEMESTRE			**30**		
TOTALE CREDITI 2^ ANNO			**57**		

1 cfu = 8 ore di lezione frontale
1 cfu = 15 ore di esercitazioni di laboratorio
1 cfu = 15 ore di esercitazioni in aula

Allegato 2 Piano degli studi part-time

Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco
Corso di Laurea Magistrale Scienze e Tecnologie Alimentari

Piano degli studi part-time

Insegnamento	Codice	SSD	Cfu	TAF	Esito
1^ ANNO – 1^ SLOT					
Tecniche chemiometriche applicate all'analisi di alimenti	1008518	CHEM-01/A (ex CHIM/01)	6	B	V
Biochimica applicata	1008519	BIOS-07/A (ex BIO/10)	6	B	V
Metodologie e tecniche per l'analisi dei consumatori	1010022	AGRI-01/A (ex AGR/01)	6	B	V
C.I. Struttura e proprietà fisiche degli alimenti:	1008521		12		
- Mod. 1: Struttura e proprietà fisiche degli alimenti	1001783	AGRI-07/A (ex AGR/15)	(6)	B	V
- Mod. 2: Chimica fisica degli alimenti	1001782	CHEM-02/A (ex CHIM/02)	(6)	B	
Idoneità di Inglese B2	1005844	NN	3	F	G
TOTALE CREDITI 1^ ANNO 1^ SLOT			**33**		

Insegnamento	Codice	SSD	Cfu	TAF	Esito
1^ ANNO – 2^ SLOT					
Chimica degli alimenti	1008522	CHEM-07/B (ex CHIM/10)	6	B	V
Nutrizione umana applicata	1008523	MEDS-08/C (ex MED/49)	6	C	V
Microbiologia predittiva	1008524	AGRI-08/A (ex AGR/16)	6	B	V
Trasmissione del calore nei processi dell'industria alimentare	1008528	IIND-07/A (ex ING-IND/10)	6	C	V
Sostanze organiche naturali negli alimenti	1008526	CHEM-05/A (ex CHIM/06)	6	B	V
TOTALE CREDITI NEL 1^ ANNO – 2^ SLOT			**30**		

Insegnamento	Codice	SSD	Cfu	TAF	Esito
2^ ANNO – 1^ SLOT					
Microbiologia industriale	1008525	CHEM-08/A (ex AGR/16)	6	B	V
C.I. Metodologie di progettazione di prodotti e processi dell'industria alimentare	1008527		12		V
- Modulo 1: Metodologie di progettazione dei processi alimentari	1001789	CHEM-07/A (ex AGR/15)	(6)	B	
- Modulo 2: Metodologie di progettazione dei prodotti alimentari	18437	CHEM-07/A (ex AGR/15)	(6)	B	
A scelta dello studente			9	D	
TOTALE CREDIITI NEL 2^ ANNO – 1^ SLOT			**27**		

Insegnamento	Codice	SSD	Cfu	TAF	Esito
2^ ANNO – 2^ SLOT					
Attività di tirocinio articolata nelle tipologie a scelta:			20	F	G

Insegnamento	Codice	SSD	Cfu	TAF	Esito
Tirocinio presso struttura esterna	1006658				
Tirocinio presso struttura dell'Ateneo	1006659				
Tirocinio in mobilità internazionale	1006660				
Prova finale	14250		10	E	V
TOTALE CREDITI NEL 2^ ANNO – 2^ SLOT			**30**		

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/la studentessa 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/una Docente Referente per le Tesi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, il cui nominativo è pubblicato sul sito web del Corso di Studio https://corsi.unipr.it/it/cdlm-sta).
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 di Parma);
- TIROCINIO PRESSO STRUTTURA ESTERNA (presso Aziende, Enti di diritto pubblico o privato esterni all'Università 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/le studentesse che sono iscritti/e all'ultimo anno di corso o fuori corso.
L'attività di Tirocinio prevista dalla Tesi richiede l'attivazione di un Progetto Formativo.
Lo studente/La studentessa deve procedere all'attivazione del progetto mediante la procedura online di ESSE3 (https://www.unipr.it/tirocini-curriculari-online).
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/Relatrice della Tesi di Laurea. Lo studente/La studentessa è tenuto/a ad indicare il nominativo del/della 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 di Parma, etc) lo studente/la studentessa, prima di dichiarare online la propria disponibilità ad accettare l'offerta di opportunità, deve verificare la disponibilità di un/una docente ad agire da Tutor Accademico e quindi come Relatore/Relatrice della Tesi. Il Tutor Accademico di riferimento è il/la docente che collaborerà con il/la Tutor del soggetto ospitante esterno e non è da confondere con il/la docente Referente di tirocinio che ha funzioni di coordinamento. La funzione di Tutor Accademico, e perciò di Relatore/Relatrice, può essere svolta da qualsiasi docente o Ricercatore/Ricercatrice 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 Corso di Studio e sono consultabili all'indirizzo https://www.unipr.it/documenti/elenco-tutor-accademici. Previo accordo, lo studente/la studentessa sarà tenuto/a ad indicare il nominativo del/della 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/la studentessa 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-curriculari-online). Nel caso lo studente/la studentessa abbia trovato un soggetto ospitante per un Tirocinio esterno, occorre che trovi anche la disponibilità di un/una Docente ad agire da Tutor Accademico,

avvalendosi, al bisogno, solo in questo caso, dell'aiuto del/della 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/della Referente Mobilità Internazionale del Corso di Studio.

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:
- La verbalizzazione di TIROCINIO IN MOBILITA' INTERNAZIONALE avviene ad opera della Commissione Mobilità Internazionale del Dipartimento.
- il TIROCINIO PRESSO STRUTTURA DELL'ATENEO e il TIROCINIO PRESSO STRUTTURA ESTERNA entreranno in carriera dello studente/della studentessa al termine dello svolgimento del medesimo e attraverso opportuna procedura espletata dal/dalla Tutor Accademico.

La verbalizzazione del tirocinio, come tutti gli altri esami, dovrà essere registrata entro il termine previsto dal personale della U.O. 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/la studentessa deve:

a) **Compilare on-line** tutta la **modulistica necessaria** per la presentazione della Domanda Esame di Laurea (https://corsi.unipr.it/it/cdlm-sta/tesi-di-laurea-prova-finale) entro i termini indicati dagli avvisi pubblicati sul sito del Corso di Studio (https://corsi.unipr.it/it/cdlm-sta). La domanda di laurea dovrà essere compilata online seguendo le istruzioni riportate al seguente link: https://www.unipr.it/domanda-di-laurea.
La registrazione su Alma Laurea e la compilazione del questionario relativo, sono obbligatori per tutti gli studenti e le studentesse, 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/Le laureande 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).

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/domanda-di-laurea al relativo link alla guida studente per il deposito di allegati e tesi.
Ciascuno/a studente/studentessa, accedendo alla propria area riservata di ESSE3, dovrà caricare autonomamente gli allegati (in formato PDF) e la tesi (in formato PDF/A) per l'approvazione da parte del/della docente Relatore/Relatrice.

c) Entro le tempistiche che per ogni seduta di laurea verranno indicate da appositi avvisi sul sito web di CdS **depositare su appositi link di condivisione** con la Commissione anche i seguenti materiali:
- Riassunto tesi;
- Presentazione tesi in sede di discussione.

Sul sito del Corso di Studio (https://corsi.unipr.it/it/cdlm-sta) sono disponibili le Linee guida per la compilazione della Tesi di Laurea Magistrale e del riassunto (allegati 1 e 2) https://corsi.unipr.it/it/cdlm-sta/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/la Relatore/Relatrice e il/la docente Referente. In tale caso il laureando/la laureanda 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/della studentessa, in accordo con il/la Relatore/Relatrice, al/alla docente Referente della Tesi di Laurea Magistrale.

Art. 7. La Commissione di Laurea Magistrale

La Commissione di Laurea Magistrale è nominata dal Direttore del Dipartimento per ogni sessione di Laurea ed è composta da almeno cinque docenti, scelti tra i/le 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/la Laureanda 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/della candidata ed esprime un giudizio che tiene conto del giudizio del Relatore/della Relatrice, dell'intero percorso di studi dello studente/della studentessa, della maturità culturale, della capacità di elaborazione del candidato/della candidata 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/alle studentesse che conseguono la Laurea in corso. La Commissione può riconoscere un eventuale ulteriore punto per gli studenti/le studentesse 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/le studentesse che abbiano svolto l'attività di tesi in mobilità internazionale. Potrà essere assegnato 1 punto in più a quegli studenti/quelle studentesse 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/La studentessa interessato/a dovrà inoltrare all'indirizzo e-mail didattica.scienzealimenti@unipr.it 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/Dottoressa Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari.

La Menzione di Merito potrà essere riconosciuta all'unanimità dalla Commissione, su richiesta del/della tutor accademico, allo studente/alla studentessa in possesso dei seguenti requisiti:

- laurea in corso
- almeno 6 esami superati con lode
- non più di un esame con votazione inferiore a 30 e comunque uguale o superiore a 28.

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