UNIVERSITÀ
DI PARMA

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA IN

SCIENZE GASTRONOMICHE
DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO
UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PARMA
(Classe L 26 R Codice 3123)

A.A. 2025/2026

INDICE

Titolo I - Istituzione ed attivazione
Art. 1 - Aspetti generali

Titolo II - Requisiti per l'accesso e modalità di verifica
Art. 2 - Utenza sostenibile e accessi
Art. 3 - Conoscenze richieste per l'accesso e modalità di verifica della preparazione iniziale
Art. 4 - Obblighi formativi aggiuntivi

Titolo III - Obiettivi formativi, risultati di apprendimento attesi e profili occupazionali
Art. 5 - Obiettivi formativi
Art. 6 - Risultati di apprendimento attesi
Art. 7 - Profilo professionale e sbocchi occupazionali

Titolo IV - Organizzazione didattica e svolgimento del percorso formativo
Art. 8 - Curricula
Art. 9 - Svolgimento attività formative
Art. 10 - Programmi degli Insegnamenti – Syllabus
Art. 11 - Monitoraggio della qualità della didattica
Art. 12 – Frequenza, orientamento e tutorato.
Art. 13 – Piano degli studi
Art. 14 -Corsi a scelta e CFU sovrannumerari
Art. 15 – Studenti/studentesse a tempo
parziale
Art. 16 - Attività libere di partecipazione
Art. 17 – Mobilità internazionale e riconoscimento dei periodi di studio effettuali all'estero
Art. 18 – Iscrizione ad anni successivi al primo
Art. 19 - Propedeuticità
Art. 20 – Verifica e valutazione del profitto
Art. 21 – Tirocinio, Prova finale e conseguimento del titolo
Art. 22 - Diploma supplement
Art. 23 – Trasferimenti, passaggi, riconoscimento e obsolescenza dei crediti
Art. 24 - Iscrizione a Corsi singoli

Titolo V - Provvedimenti disciplinari
Art. 25 Procedimento disciplinare nei confronti degli/delle studenti/studentesse

Titolo VI – Norme finali e transitorie
Art. 26 - Entrata in vigore e validità del regolamento

Allegati
Allegato 1 Piano degli studi a.a. 2025/2026
Allegato 2 Piano degli studi Part-Time a.a. 2025/2026
Allegato 3 Regolamento Tirocini e Prova Finale

Titolo I - Istituzione ed attivazione

Art. 1 – Aspetti generali

1. Il presente Regolamento didattico si riferisce al corso di laurea in Scienze Gastronomiche attivato nell'ambito della classe L-26.
2. La struttura didattica responsabile è il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco, Università di Parma. La sede in cui si svolge l'attività didattica è presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco.
3. I corsi di studio sono retti da un Consiglio di Corso. Il Consiglio di Corso di Studio è costituito dai professori ufficiali degli insegnamenti afferenti al corso e dai ricercatori che svolgono attività didattico di supporto per un insegnamento afferente al Corso, nonchè da una rappresentanza degli/delle studenti/studentesse pari al 20% dei docenti componenti. Il Consiglio di Corso di Studio è presieduto da un Presidente, eletto fra i professori di ruolo; il suo mandato dura quattro anni solari e non può essere rinnovato più di una volta. I compiti del Consiglio di Corso di Studio sono disciplinati dallo Statuto e dal Regolamento didattico di Ateneo. Il Consiglio di Corso può designare al proprio interno delle commissioni alle quali delegare il compito di valutare e approvare le pratiche riguardanti gli studenti/studentesse (piani di studio, tirocini, passaggi e trasferimenti, riconoscimento di esami sostenuti all'estero, attività equivalenti, ecc.).
4. Il Regolamento Didattico del corso di studio viene redatto di norma ogni anno o quando intervengano modifiche sostanziali all'ordinamento e all'organizzazione del corso medesimo e disciplina, per ogni singola coorte (insieme degli/delle studenti/studentesse che si immatricola in un determinato anno accademico), l'attività didattica per gli aspetti specifici del corso di laurea nel rispetto del Regolamento Didattico di Ateneo. Il Regolamento Didattico è approvato, su proposta del Consiglio di Corso, dal competente Consiglio di Dipartimento, con la maggioranza degli aventi diritto al voto, previo parere della Commissione Paritetica Docenti Studenti. Per quanto non esplicitato si rinvia al Regolamento Didattico di Ateneo.
5. Il regolamento didattico del corso di studio è incluso nella Scheda Unica Annuale del corso di studio (SUA.CdS).
6. Gli/le studenti/studentesse del Corso di Studio beneficiano della dematerializzazione in atto presso l'Università degli Studi di Parma. Sono offerti servizi on-line in tema di presentazione dei Piani di Studio, iscrizione agli esami, verbalizzazione elettronica, gestione del Tirocinio e richiesta di borse di studio, attraverso l'applicativo ESSE3, a cui gli/le studenti/studentesse accedono utilizzando le credenziali istituzionali rilasciate dopo il perfezionamento dell'immatricolazione. Da tale piattaforma sono compilabili anche gli OPIS: Questionari di rilevazione dell'opinione degli studenti/studentesse.
7. L'anno accademico di prima applicazione del presente Regolamento è il 2025/2026.
8. L'indirizzo del sito internet del corso di laurea è: https://corsi.unipr.it/it/cdl-sg
9. Il corso di laurea rilascia il titolo di Dottore in Scienze Gastronomiche.

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

Art. 2 – Utenza sostenibile e accessi

1. Il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche prevede il libero accesso.
2. Per essere ammessi al Corso di Laurea occorre essere in possesso di un diploma di scuola secondaria di secondo grado o di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo in base alla normativa vigente.
3. Per l'accesso al corso di laurea è richiesta un'adeguata preparazione iniziale (si veda l'Art.3), nonchè una buona capacità di elaborazione scritta e di esposizione orale.

Art. 3 - Conoscenze richieste per l'accesso e modalità di verifica della preparazione iniziale

1. Per assicurare la proficua frequenza negli studi, occorre possedere buona conoscenza della lingua

italiana scritta e orale, capacità di ragionamento logico, conoscenza e capacità di usare i fondamenti della matematica di base e i fondamenti delle scienze sperimentali.
2. A tal fine, per gli/le studenti/studentesse immatricolati è prevista, ad iscrizione completata, una prova di valutazione in ingresso volta a valutare le potenzialità di apprendimento.
3. Il test è finalizzato ad accertare il livello di conoscenza degli/le studenti/studentesse immatricolati relativamente alle seguenti materie: biologia; chimica; matematica, fisica; logica; economia; storia e cultura generale.
4. Il programma del test di valutazione e tutte le informazioni relative (descrizione, modalità di erogazione, criteri di valutazione, obblighi formativi aggiuntivi, calendario delle prove) sono pubblicati a tempo debito sul sito web del Corso di Studio.
5. La prova di valutazione non ha alcuna ricaduta sulla validità dell'immatricolazione al Corso di Studio.

Art. 4 - Obblighi formativi aggiuntivi

1. Se il test di verifica non viene sostenuto o l'esito non è positivo vengono indicati gli obblighi formativi aggiuntivi (di seguito OFA) da soddisfare entro il primo anno di corso.
2. Le modalità di accertamento e i contenuti del test di verifica sono dettagliatamente pubblicizzati, con congruo anticipo e con apposito avviso sul sito del Corso di Studio.
3. Gli obblighi formativi aggiuntivi (OFA) comprendono lo studio personale e/o la partecipazione a precorsi/seminari.
4. Per consentire l'assolvimento degli OFA è previsto un calendario di ripetizioni del test. La prima sessione di test si terrà nel primo semestre.
5. Gli/le studenti/studentesse e che risulti non aver assolto gli OFA entro la data di inizio delle attività didattiche del secondo anno di corso non potrà sostenere gli esami del secondo anno.

Titolo III - Obiettivi formativi, risultati di apprendimento attesi e profili occupazionali

Art. 5 - Obiettivi formativi

1. Il Gastronomo Laureato si pone come una figura tecnico-dirigenziale che ha una visione d'insieme delle componenti tecniche e culturali legate alla gestione del prodotto alimentare di qualità, tipico o innovativo, dal punto di vista della conoscenza scientifica degli alimenti/ricette, del marketing e della comunicazione, dell'impostazione di attività di ricerca e approfondimento relative alla storia, usi, degli alimenti, nonché della collaborazione alla messa a punto di nuovi modelli di business innovativi e sostenibili nell'ambito della enogastronomia, con un'attenzione specifica al suo sviluppo contemporaneo.

Art. 6 - Risultati di apprendimento attesi

6.1Conoscenza e capacità di comprensione

Il titolo di laureato/laureata in Scienze Gastronomiche sarà conferito agli studenti/studentesse che abbiano dimostrato di possedere un'adeguata conoscenza e capacità di comprensione delle discipline di base e di quelle caratterizzanti il settore gastronomico.

I laureati del Corso di Laurea devono:
- Possedere una conoscenza approfondita dei processi biologici e tecnici che determinano la produzione degli alimenti di origine vegetale e animale;
- Essere in grado di gestire ed ottimizzare i processi produttivi ed individuare soluzioni tecnologiche o modificazioni delle procedure che si rendano necessarie per ottemperare a normative europee o specifiche commerciali in materia di sicurezza, in armonia con le normative internazionali;
- Possedere una conoscenza oggettiva e sistemica dei fattori ambientali, chimico-fisici, biologici, microbiologici e di processo che sono coinvolti nei fenomeni di degradazione, fermentazione, trasformazione fisica, chimica ed enzimatica delle materie prime e degli alimenti nonché delle loro conseguenze su conservabilità, proprietà nutrizionali ed antinutrizionali, caratteristiche reologiche e sensoriali;

- Essere in grado di correlare i dati sensoriali alla composizione degli alimenti e alle trasformazioni derivate dai metodi di cottura e/o di trattamento;
- Essere in grado di individuare sistemi di condizionamento, conservazione e confezionamento idonei a nuove esigenze commerciali, garantendo ove possibile la valorizzazione di quei caratteri peculiari che contribuiscono alla tipicità, anche in termini di immagine, dei singoli prodotti;
- Essere in grado di: a) valutare l'impatto sul consumatore in termini di proprietà sensoriali e funzionali; di qualità nutrizionale e di sicurezza; dei processi di trasformazione degli alimenti e delle diverse tipologie di cottura; b) modulare di conseguenza i processi e le formulazioni qualora si rendesse necessaria la sostituzione o la riduzione di ingredienti di uso consolidato nella tradizione (es.: nitriti nei prodotti carnei trasformati);
- Conoscere nel lungo periodo i processi economici legati ai diversi settori alimentari con riferimento alle dinamiche della domanda e dell'offerta;
- Essere in grado di conoscere e valorizzare in modo scientifico il peso individuale ed interattivo delle variabili che concorrono al concetto di 'territorio' per quanto riguarda le produzioni tipiche in modo da poterle modulare e gestire in maniera ottimale anche in un contesto territoriale, sociale, produttivo, tecnologico ed economico in continua evoluzione;
- Comprendere il radicamento della cultura alimentare nella tradizione letteraria e pittorica nonché nei media in epoca attuale;
- Possedere adeguate competenze e strumenti per la comunicazione (divulgazione scientifica, attività giornalistica) anche a livello professionale e la gestione dell'informazione nel settore gastronomico ed alimentare;
- Conoscere la legislazione e la politica comunitaria per la qualità delle produzioni alimentari e la tutela dei consumatori.

Il Corso promuove un'equilibrata organizzazione dell'attività didattica in modo da consentire agli studenti/studentesse di preparare gli esami nei tempi previsti; a questo scopo vengono proposte attività didattiche integrative e vengono svolte esercitazioni scritte, prove in itinere e relazioni personali e di gruppo, per stimolare le capacità di lavoro tra pari.

La capacità di comprensione delle conoscenze sarà stimolata da discussioni con i docenti durante le lezioni e grazie a lavori di gruppo in aula e/o esercitazioni, confronto con esperti in occasione di visite e/o viaggi di studio e/o seminari.

La conoscenza sarà verificata attraverso prove in itinere, test di verifica anche non oggetto di valutazione finale, prove d'esame orali e/o scritte.

6.2 Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze Gastronomiche è in grado di applicare le conoscenze e capacità di comprensione acquisite per inquadrare e risolvere problemi applicativi legati ai compiti tecnici di gestione e controllo tipici del laureato triennale.

Tale capacità sarà applicata nei vari ambiti del settore eno-gastronomico o nei settori a esso collegati, con particolare riferimento a:
- applicare le conoscenze alla trasformazione degli alimenti nelle aziende di produzione o somministrazione agricole, artigianali e/o industriali;
- applicare tecniche adatte per valorizzare l’immagine del cibo nel rispetto della storia, dei territori e della società in aziende e/o istituzioni nazionali ed internazionali;
- applicare le conoscenze in tema di legame cibo-sostenibilità per proporre adeguate misure politiche: riduzione sprechi e scarti ad aziende di tutta la filiera agroalimentare;
- applicare nuove tecniche di marketing per i prodotti di qualità nel rispetto della salute del consumatore;
- conoscere tecniche di produzione e conservazione rispettose dei prodotti, dell’ambiente e della sicurezza alimentare.

Per favorire la capacità di applicare le conoscenze e comprendere i diversi contesti applicativi, nel corso degli studi lo studenti/studentesse ha la possibilità di partecipare a incontri, visite, seminari e lavori personali e di gruppo, così da sperimentare in prima persona il problem solving, l'interazione e il team working. Queste skills trasversali favoriranno il suo inserimento nel mondo del lavoro.

Il tirocinio e il superamento della prova finale permetteranno di verificare che studenti/studentesse siano in grado di applicare le conoscenze acquisite ad un contesto reale e di difendere le sue scelte.

6.3 Autonomia di giudizio

I laureati/Le laureate in Scienze Gastronomiche devono essere capaci di raccogliere e interpretare informazioni nel campo di studi relativo al settore enogastronomico, con particolare riferimento alla qualità e tipicità dei prodotti alimentari, alla loro storia e alle tradizioni inerenti, alle problematiche igienico-sanitarie del settore enogastronomico e della ristorazione, al valore e alla qualità nutrizionale, alla divulgazione delle

informazioni dei prodotti enogastronomici, alla gestione di piccole e medie imprese legate alla produzione e commercializzazione di prodotti enogastronomici, anche in rapporto alle attività turistiche e culturali del territorio.
I risultati attesi potranno essere conseguiti grazie alla stesura di elaborati quali tesine su argomenti specifici e la relazione finale di tirocinio, grazie alla partecipazione ad attività di gruppo, visite guidate d'istruzione, convegni tecnico-scientifici e a seminari su argomenti enogastronomici.
La verifica dei risultati potrà avvenire attraverso la valutazione degli elaborati richiesti a fronte delle diverse attività e le prove d'esame scritte e orali.

6.4 Abilità comunicative

I laureati/le laureate devono essere capaci di comunicare idee, informazioni, dati, problemi e soluzioni relativi alla enogastronomia a interlocutori specialisti e non specialisti.
I risultati attesi potranno essere conseguiti mediante attività di gruppo in cui sia richiesta l'esposizione di temi specifici, attraverso la preparazione di prove scritte e orali, mediante la preparazione di presentazioni e di scritti di tipo giornalistico con strumenti informatici, attraverso workshop tematici di scrittura, fotografia, ecc. I risultati potranno altresì essere verificati con la valutazione delle capacità espositive durante le prove d'esame orali e nella stesura di elaborati.

6.5 Capacità di apprendimento

I laureati/le laureate dovranno dimostrare di aver sviluppato capacità di apprendimento autonomo, necessario per intraprendere studi successivi di livello superiore, e per mantenersi aggiornati in campo scientifico e tecnologico per meglio svolgere la loro professione.
La capacità di apprendimento autonomo sarà potenziata e migliorata attraverso lo sviluppo dell'interazione con il docente e tra gli studenti/studentesse nei lavori di gruppo, attraverso lo studio della lingua straniera (inglese) di base e scientifica in corsi specifici, mediante la frequenza di corsi di recupero laddove necessari o richiesti, attraverso le attività di tutorato, stimolando gli studenti/studentesse a rivolgersi a fonti svariate d'informazione con spirito critico. I risultati attesi, in termini di capacità di apprendimento, potranno essere verificati durante l'attività di tutorato mediante colloqui con gli studenti/studentesse, mediante la valutazione di idoneità alla lingua straniera, attraverso la valutazione degli esiti dei test di verifica.

Art. 7 - Profilo professionale e sbocchi occupazionali

Il Gastronomo Laureato si pone come una figura intermedia o quadro che ha una visione d'insieme delle componenti tecniche e culturali legate alla gestione del prodotto alimentare di qualità, tipico o innovativo, dal punto di vista della conoscenza scientifica del prodotto, del marketing relativo, dell'impostazione di attività di ricerca e approfondimento relative, della collaborazione alla messa a punto di processi e procedure innovativi.

7.1 Funzione in un contesto di lavoro:

Il Gastronomo Laureato si pone come una figura intermedia o quadro che ha una visione d'insieme delle componenti tecniche e culturali legate alla gestione del prodotto alimentare di qualità, tipico o innovativo, dal punto di vista della conoscenza scientifica del prodotto, del marketing relativo, dell'impostazione di attività di ricerca e approfondimento relative, della collaborazione alla messa a punto di processi e procedure innovativi.

7.2. sbocchi occupazionali:

- Professionista di organizzazione di eventi
- Professionista per la cura dell'immagine di aziende del settore
- Imprenditore in PMI del settore
- Funzionario addetto alla promozione gastronomica di Enti Locali
- Addetto al marketing di prodotti tipici di aziende del settore
- Addetto agli acquisti di prodotti di qualità di aziende della GDO
- Ricercatore nel campo della enogastronomia (Storia, cultura, tradizioni, tecniche produttive)
- Giornalista enogastronomico
- Imprenditore di aziende agrituristiche

-Iscrizione all'Albo Agronomo e Forestale sezione B previo superamento dell'esame di stato

Titolo IV - Organizzazione didattica e svolgimento del percorso formativo

Art. 8 – Curricula

Il corso di laurea in Scienze Gastronomiche non prevede curricula ma un unico percorso generale.

Art. 9 – Svolgimento attività formative

1. Ogni anno, entro la data stabilita dall'Ateneo, il Consiglio di Dipartimento approva il Manifesto degli Studi del corso di laurea specificando il Piano Didattico del Corso di Studio (Allegato 1) articolato nelle attività formative previste, in armonia con le norme ministeriali e il Regolamento Didattico di Ateneo, precisando, per ogni attività formativa, le modalità di svolgimento, il numero di Crediti formativi (CFU), le ore di attività didattica frontale, la sede, il periodo di svolgimento ed eventuali obblighi di frequenza specifici.
2. I percorsi formativi di ciascun corso di laurea sono finalizzati al raggiungimento degli obiettivi definiti nel relativo ordinamento didattico, il quale deve assicurare a studenti/studentesse una solida preparazione sia nelle discipline di base sia in quelle caratterizzanti, garantendo loro la possibilità di un approfondimento critico degli argomenti, anche evitando la dispersione del loro impegno su un numero eccessivo di discipline, di insegnamenti o dei relativi moduli, e comprendono:

a) attività formative negli ambiti disciplinari di base previsti per la classe di appartenenza del corso (TAF A);

b) attività formative negli ambiti disciplinari caratterizzanti la classe (TAF B);

c) attività formative affini o integrative rispetto a quelle di base e caratterizzanti, con riguardo alle culture di contesto e alla formazione interdisciplinare (TAF C);

d) attività formative autonomamente scelte dagli studenti/studentesse, purché coerenti con il suo progetto formativo (TAF D);

e) attività relative alla preparazione della prova finale per il conseguimento del titolo di studio (TAF E);

f) attività relative alla conoscenza di almeno una lingua dell'Unione Europea diversa dall'italiano (TAF E);

g) attività formative, non previste nei punti precedenti, volte ad acquisire ulteriori conoscenze linguistiche, nonché abilità informatiche e telematiche, relazionali, o comunque utili per l'inserimento nel mondo del lavoro, nonché attività formative volte ad agevolare le scelte professionali, mediante la conoscenza diretta del settore lavorativo cui il titolo di studio può dare accesso, tra cui, in particolare, sulla base di apposite convenzioni, i tirocini formativi presso imprese, amministrazioni pubbliche, enti pubblici o privati, ivi compresi quelli del terzo settore, ordini e collegi professionali; attività formative non convenzionali, culturalmente qualificanti e coerenti con gli obiettivi formativi del corso di studio, debitamente approvate dalla struttura didattica competente (TAF F).

Le attività formative di cui ai punti a) e b) del precedente comma sono definite nel rispetto di quanto previsto nel decreto ministeriale riguardante la classe di appartenenza del corso di laurea.

Gli ordinamenti didattici dei corsi di laurea possono prevedere negli ambiti relativi alle attività di base e/o caratterizzanti, insegnamenti o altre attività formative afferenti a settori scientifico disciplinari ulteriori rispetto a quelli previsti dalle tabelle di definizione della classe di

appartenenza, nel rispetto degli obiettivi formativi della classe e nella misura prevista dalla normativa vigente, riservando in ogni caso alle attività formative afferenti a settori scientifico disciplinari previsti dalle tabelle almeno il 40% dei crediti necessari per conseguire il titolo di studio.
Per le sole attività di base e caratterizzanti i Consigli di Dipartimento possono prevedere, nell'ambito dei regolamenti didattici dei corsi di studio, un numero minimo di CFU per singolo insegnamento che garantisca la coerenza, dal punto di vista dell'impegno richiesto allo/alla studente/studentessa, tra attività formativa e obblighi formativi specifici del corso di studio.
La quantità di crediti formativi universitari attribuiti alle attività formative di cui al comma 1, punto c) e successivi, è definita in coerenza con quanto previsto nei decreti ministeriali.

3. Per conseguire la laurea lo studente/studentessa deve avere acquisito almeno 180 crediti.
4. La durata normale del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche è di tre anni.
5. Le attività formative previste sono organizzate su base semestrale e distribuite su sei periodi didattici. Le attività formative possono essere organizzate in lezioni frontali, esercitazioni, attività laboratoriali e/o seminariali, visite aziendali, tirocini.
6. Il carico di lavoro di apprendimento, compreso lo studio individuale, corrispondente a un credito formativo è pari a 25 ore.
7. Per gli insegnamenti elencati nel piano degli studi allegato al presente Regolamento, ogni credito formativo CFU corrisponde di norma a 8 ore di attività didattica frontale,15 ore di esercitazioni e 15 ore di laboratorio; 12 ore di visite didattiche.
8. Il Consiglio di Corso mette in atto iniziative per la valutazione e il monitoraggio del carico didattico degli studenti/studentesse, al fine di garantire una adeguata corrispondenza tra i CFU attribuiti alle diverse attività formative ed il carico di lavoro effettivo.
9. I programmi degli insegnamenti e delle altre attività formative, le modalità di svolgimento dell'attività didattica, il materiale utile per lo studio e le modalità di esame sono indicate dal docente all'inizio di ogni anno accademico.
10. L'eventuale organizzazione di attività didattiche innovative, anche in **modalità non convenzionale**, ai sensi degli articoli 22 e art. 27 del Regolamento didattico di Ateneo, potrà essere definita dai singoli docenti 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. In particolare nell'organizzare il proprio insegnamento, i docenti potranno proporre tra le attività didattiche innovative i Massive Open Online Courses (MOOC), se sviluppati nell'ambito di progetti a cui l'Università di Parma ha partecipato.

Art. 10 - Programmi degli Insegnamenti – Syllabus

1. Il programma dell'Insegnamento (Syllabus) contiene, in lingua italiana e in lingua inglese, le seguenti informazioni predisposte dal docente responsabile con riferimento all'anno accademico in cui l'insegnamento viene erogato: lingua di insegnamento; contenuti; testi di riferimento; obiettivi formativi; metodi didattici; modalità di verifica e apprendimento, prerequisiti.
   Il Syllabus di ogni insegnamento è pubblicato sul sito del Corso di Studio

Art. 11 - Monitoraggio della qualità della didattica

1. Il Consiglio di Corso avvalendosi anche del Gruppo di Riesame (GdR) e del Responsabile dell'Assicurazione della Qualità (RAQ) nominati al suo interno e in collaborazione con il Presidio di Qualità di Dipartimento e dell'Ateneo, mette in atto, per la parte ad esso spettante, le opportune attività di autovalutazione, volte a rilevare i propri punti di forza e di debolezza, e ad individuare azioni correttive, secondo quanto previsto dalla normativa vigente e dal Sistema di Assicurazione Qualità dell'Ateneo. Rientrano tra queste attività il monitoraggio della attività didattica e la valutazione della qualità didattica, il controllo del rispetto degli orari di lezione, di ricevimento dei singoli docenti, di assistenza per tesi o tirocini. Il Consiglio

monitora gli spazi a disposizione per assicurare la libera fruizione delle strutture didattiche e di studio da parte degli/delle studenti/studentesse. Il Consiglio, 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://corsi.unipr.it/it/cdl-sg/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/studentesse (OPIS). L'OPIS infatti, è uno strumento finalizzato a rilevare l'opinione degli/delle studenti/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, orientamento e tutorato.

1. La frequenza alle lezioni è fortemente consigliata ma non è obbligatoria.
2. L'attività di Tutorato è rivolta a tutti gli/le studenti/studentesse iscritti per guidarli e sostenerli durante il percorso formativo, garantendo loro un supporto didattico e motivazionale, e prevenendo ritardi nella conclusione degli studi. Il percorso di studio è supportato dalla presenza di Tutor. Sono previste attività di orientamento rivolte agli studenti/studentesse iscritti ai corsi di studio e a coloro che abbiano già conseguito un titolo accademico, per favorirne l'ingresso nel mondo del lavoro.
3. Relativamente all'orientamento e tutorato particolare attenzione sarà riservata allo studente/studentessa lavoratore/lavoratrice.
4. Il Corso di Studio supporta gli/le studenti/studentesse con disabilità, Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA) o Bisogni Educativi Speciali (BES) grazie al Centro di Accoglienza e Inclusione http://cai.unipr.it
5. Sul sito WEB del Corso di studio sono disponibili i nomi dei referenti per attività di orientamento e tutorato https://corsi.unipr.it/it/cdl-sg/orientamento-ingresso-e-itinere nonché i nomi dei referenti per disabilità, Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA) o appartenenti a fasce deboli https://saf.unipr.it/orientamento/orientamento-ingresso-e-itinere#paragraph-id--3389

   https://saf.unipr.it/orientamento/orientamento-ingresso-e-itinere#paragraph-id--6857

Art. 13 – Piano degli studi

1. All'atto dell'iscrizione al primo anno di corso allo/alla studenti/studentessa è attribuito un piano degli studi standard.
2. Il piano degli studi è riportato nell'allegato 1.
3. Nell'ambito delle attività formative "a scelta dello studente/studentessa", il Consiglio di Corso, all'inizio di ogni anno accademico, rende note le attività predisposte, ferma restando la possibilità da parte dello studente/studentessa di chiedere il riconoscimento al Consiglio di Corso, di altre attività, coerenti con il progetto formativo, attivate nell'ambito dell'Ateneo di Parma secondo le modalità e le tempistiche definite annualmente dal Consiglio di Corso di Studio e pubblicate su sito di Corso di studio
4. Tra queste attività sono le incluse le Attività libere di partecipazione, normate in seguito oppure altre attività che lo studente/studentessa intende sottoporre al Consiglio per un loro riconoscimento.
5. Non è consentita la modifica del piano degli studi agli studenti/studentesse iscritti sotto condizione che intendano laurearsi nelle sessioni di laurea straordinarie dell'anno accademico di riferimento.

Art. 14 – Corsi a scelta e CFU sovrannumerari

1. Per quanto attiene le attività formative "a scelta dello studente/studentessa", il Consiglio di Corso di Studio prevede che lo studente/studentessa del III anno di corso debba inserire nel suo piano degli studi da un minimo obbligatorio di 12 CFU di TAF D, così come previsto dal piano degli studi standard, sino ad un massimo di 18 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 18 CFU.
2. È data facoltà allo studente/studentessa di poter modificare il suo piano degli studi nei termini previsti per l'operazione in oggetto, ovvero, non sarà più consentita la modifica del piano degli studi agli

studenti/studentesse iscritti sotto condizione e che intendano laurearsi nelle sessioni di laurea straordinarie dell'anno accademico di riferimento.

3. I CFU sovrannumerari di cui sopra, se inseriti nel piano, concorrono al calcolo della media.
4. Nell'ambito del suddetto range compreso dai 12 CFU minimi obbligatori previsti al massimo consentito di 18 CFU, potranno essere contemplate, fatti salvi riconoscimenti di attività sostenute in pregresse carriere, le scelte effettuate dallo studente/studentessa nell'ambito delle tipologie di TAF D suggerite ogni anno dal Corso di Studio. Le suddette tipologie, di norma, prevedono:
   -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)
   -Insegnamenti incardinati in corsi di studio del medesimo livello attivati nell'Ateneo di Parma
   -Attività libere di partecipazione
   -Competenze Trasversali individuate ogni anno dall'Ateneo medesimo.
5. 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/studentessa, pertanto, dovrà inoltrare richiesta di parere preventivo al proprio Consiglio di Corso di Studio di afferenza che valuterà la coerenza con il raggiungimento degli obiettivi formativi del corso secondo modalità e tempistiche rese note ogni anno per tempo.

Art. 15 – Studenti/studentesse a tempo parziale

1. Il Consiglio di Corso, ai sensi dell'art. 35 del Regolamento Didattico di Ateneo e in conformità con l'apposito regolamento di Ateneo di cui al comma 1 dello stesso articolo, individua specifici percorsi formativi, distribuendo le attività formative in un arco temporale fino al doppio di quello ordinariamente previsto, per gli studenti/studentesse impegnati a tempo parziale cioè quelli che per giustificate ragioni di lavoro, familiari o di salute, o perché disabili, non si ritengano in grado di frequentare con continuità gli insegnamenti previsti dal piano didattico e di sostenere nei tempi legali le relative prove di valutazione.
2. Il Piano Didattico per gli studenti/studentesse a tempo parziale è riportato in Allegato (Allegato 2).

Art. 16 - Attività libere di partecipazione

Tra le attività a libera scelta degli/delle studenti/studentesse sono da comprendersi le attività libere di partecipazione volte al rafforzamento delle competenze trasversali, svolte autonomamente dai medesimi studenti/studentesse durante la sua carriera universitaria indicate dal Regolamento emanato dall'Ateneo di Parma con DRD. N. 834 del 6 Aprile 2017 e successive modifiche
https://www.unipr.it/sites/default/files/albo_pretorio/allegati/29-05-2017/regolamento_per_le_attivita_libere_di_partecipazione_scansione.pdf
Tali attività potranno essere riconosciute nel limite massimo di 6 CFU sia nel caso di istanza di riconoscimento di CFU per un'unica tipologia di attività (sportiva, sociale, artistico-culturale) che nel caso di richiesta cumulativa riferita a più tipologie.

Art. 17 - Mobilità internazionale e riconoscimento dei periodi di studio effettuali all'estero

1. Nel rispetto delle leggi vigenti e del Regolamento Didattico di Ateneo, il Consiglio di Corso di Studio promuove azioni volte a migliorare il livello di internazionalizzazione dei percorsi formativi anche attraverso l'inserimento nei corsi di studio di periodi all'estero sulla base di rapporti convenzionali di scambio utilizzando il sistema di European Credit Transfer and Accumulation System (ECTS). Tale sistema è pensato per l'accumulazione e il trasferimento di crediti incentrato sullo studenti/studentesse 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 Regolamento Didattico di Ateneo).
2. A tal fine il Consiglio di Corso di Studio individua un Referente per la Mobilità Internazionale che è membro della Commissione di Dipartimento per la Mobilità Internazionale.
3. Sul sito del Dipartimento è disponibile un Vademecum per gli studenti/studentesse intenzionati a intraprendere un'esperienza all'estero nell'ambito del Programma Erasmus+ e/o Overworld; include

informazioni, scadenze e documentazioni necessarie per seguire l'iter burocratico e pianificare per tempo la partecipazione ai bandi https://saf.unipr.it/internazionale/mobilita-e-relazioni-internazionali

4. Il documento utile alla pianificazione e successivo riconoscimento delle attività svolte all'estero è il Learning Agreement.
5. Il documento necessario ai fini di riconoscimento dell'attività didattica svolta all'estero è il Transcript of Records rilasciato dall'Università ospitante che certifica gli esami o l'attività svolta e assegna ad esse una valutazione. Tale documento viene inviato allo studenti/studentesse e agli uffici competenti che lo inoltrano alla Commissione per la Mobilità Internazionale di dipartimento per svolgere le successive azioni di convalida e riconoscimento. La commissione determina i riconoscimenti al fine di evitare duplicazioni e sovrapposizioni di insegnamenti. Per la valutazione numerica, ove possibile, viene utilizzata la piattaforma Egracons.
6. Il Consiglio del Corso di Studio prende atto dei riconoscimenti stabiliti dalla commissione.

Art. 18 – Iscrizione ad anni successivi al primo

1. Non sono previsti CFU minimi per l'iscrizione ad anni successivi al primo. Le tempistiche e le modalità vengono annualmente definite nel Manifesto di Studi di Ateneo.

Art. 19 - Propedeuticità

1. Sono previste le propedeuticità di seguito riportate:
   Il corso di Chimica deve precedere i corsi di Composizione degli Alimenti e di Nutrizione umana e Principi di dietetica.
   Il Corso Integrato di Biologia deve precedere i corsi di Agronomia; Produzioni animali e Prodotti vegetali.
   Il Corso Integrato di Biologia deve precedere il corso di Nutrizione umana e Principi di dietetica.
   Il corso di Biochimica deve precedere il corso di Nutrizione umana e Principi di dietetica.
   Il corso di Elementi di Microbiologia generale per il settore alimentare deve precedere il corso di Microbiologia degli alimenti.

Art. 20 – Verifica e valutazione del profitto

1. Il Dipartimento, su proposta dei rispettivi Consigli di Corso di Studio, definisce un periodo per le verifiche di profitto. Le date delle prove di esame sono rese note attraverso la pubblicazione sul sito di Corso di studio del Calendario Didattico e secondo le modalità previste annualmente dalle normative relative agli appelli d'esame. Le date di tutti gli appelli sono consultabili senza autenticazione alla pagina: ESSE3 - Bacheca Appelli selezionando dal menù a tendina la voce Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco. L'iscrizione agli appelli d'esame è possibile esclusivamente attraverso l'applicativo Esse3.
2. I docenti non possono tenere prove d'esame al di fuori dei periodi stabiliti dal Dipartimento.
3. Le modalità di verifica del profitto potranno prevedere esami scritti e/o orali, prove in itinere, test con domande a risposta libera o vincolata, esercitazioni al computer, elaborati personali o il riconoscimento di attività formative svolte nell'ambito di programmi di mobilità internazionale.
4. Per ciascun insegnamento devono essere previsti almeno sette appelli di esame, opportunamente distribuiti nell'arco dell'anno accademico, suddivisi in tre sessioni di esame, comprendenti almeno due appelli distanziati di almeno due settimane. Ogni eventuale spostamento della data di inizio dell'appello deve avere carattere di eccezionalità e deve essere comunicato con la massima tempestività a studenti e studentesse.
5. Il materiale didattico utile alla preparazione dell'esame di profitto è disponibile sul Portale di Didattica on line Elly del Corso di Studio. I riferimenti bibliografici sono riportati sul Syllabus dei singoli corsi.
6. L'esame è valutato in trentesimi, con eventuale lode.

Art. 21 – Tirocinio, Prova finale e conseguimento del titolo

1. Per il conseguimento del titolo gli studenti/studentesse devono preventivamente sostenere una prova finale.

2. Per essere ammesso alla prova finale lo studente/studentessa deve:
   - aver superato gli esami di profitto per l'acquisizione di tutti i CFU previsti dal corso di studio;
   - aver effettuato il tirocinio presso una struttura Universitaria o altri Enti pubblici o privati in Italia o all'estero;
   - aver preparato un elaborato che costituirà l'argomento della discussione di laurea.
3. Per Tirocinio (1 CFU = 25 ore) si intende un'attività di presenza operativa dello studente/studentessa che può svolgersi anche esternamente, in un contesto di impresa. Il Piano degli Studi prevede le seguenti tipologie a scelta: tirocinio presso strutture dell'Ateneo, tirocinio presso strutture esterne, tirocinio in mobilità internazionale oltre alla possibilità di chiedere il riconoscimento di un'Attività di tirocinio e formative equivalenti.
4. La prova finale consiste nella preparazione di un elaborato (scritto tradizionale, presentazione, file audio -video, ecc) che inquadri l'argomento sviluppato durante il tirocinio (tirocinio e/o stage e/o viaggi didattici) nell'ambito delle Scienze Gastronomiche e la discussione dello stesso.
5. Tirocinio e prova finale sono fortemente interconnessi in modo tale che lo studente/studentessa possa acquisire esperienza nel settore delle Scienze Gastronomiche con la capacità di illustrare l'argomento utilizzando varie modalità di comunicazione e di esporlo criticamente.
6. La votazione finale della tesi di laurea è espressa in centodecimi e la tesi viene svolta sotto la supervisione di un relatore.
7. Tirocinio e prova finale sono disciplinate da apposito Regolamento che costituisce parte integrante di questo Regolamento. Il Regolamento è pubblicato sul sito del Corso di studio (Allegato 3) https://corsi.unipr.it/it/cdl-sg/tesi-di-laurea-prova-finale .
8. Ai Tirocini e Prova finale è dedicata una specifica pagina sulla piattaforma Elly.

Art. 22 - Diploma Supplement

1. Il Supplemento al Diploma (Diploma Supplement) è una certificazione integrativa bilingue (Italiano-Inglese) del titolo di studio ufficiale. Tale documento, sviluppato per iniziativa della Commissione Europea, del Consiglio d'Europa e dell'Unesco-Cepes, descrive natura, livello, contesto, contenuto e status degli studi effettuati e completati dallo studente/studentessa, con l'intento di superare gli ostacoli che non permettono l'adeguata spendibilità dei titoli di studio nel mondo del lavoro e il loro riconoscimento nell'ambito della mobilità nazionale ed internazionale da parte di coloro che intendono proseguire gli studi nelle istituzioni accademiche europee https://www.unipr.it/diploma-supplement .

Art. 23 – Trasferimenti, passaggi, riconoscimento e obsolescenza dei crediti

1. Trasferimenti e passaggi in entrata, riconoscimento e obsolescenza dei crediti per il corso di Studi in Scienze Gastronomiche incardinato nella classe L-26 vengono ammessi con scadenze fissate annualmente dal CdS e pubblicate con congruo anticipo su sito di Corso di Studio. Nell'eventualità in cui il Corso di Studio adottasse in futuro il numero programmato locale, la disponibilità dei posti per trasferimenti e passaggi in entrata sarà subordinata al contingente della coorte di inserimento.
2. Ai sensi dell'art. 38 del Regolamento didattico di Ateneo possono essere riconosciuti attività formative svolte in precedenza presso altri corsi di studio dell'Ateneo o in altre Università italiane o straniere, e la corrispondente votazione, se coerenti con il percorso formativo del Corso di Studio. 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 degli studenti/studentesse.
   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 studenti/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/studentesse; è altresì valutata l'eventuale obsolescenza delle competenze acquisite dal punto di vista culturale e professionale.
   Possono inoltre essere riconosciute le competenze e abilità professionali certificate ai sensi della normativa vigente in materia, nonché competenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario alla cui

progettazione e realizzazione l'Università abbia concorso (tra queste i Corsi ITS) nel limite massimo di 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.

3. Per passaggi e trasferimenti al secondo o al terzo anno lo studente/studentessa dovrà dimostrare di aver conseguito un minimo di 30 (per il secondo anno) o 60 (per il terzo anno) CFU nei seguenti SSD, come risultanti dalla propria carriera pregressa:
4.

DISCIPLINE MATEMATICHE-FISICHE-INFORMATICHE -STATISTICHE (max 14 CFU), Settori accettati: PHYS-01/A (ex FIS/01 e FIS/04); PHYS-02/A (ex FIS/02 e FIS/04); PHYS-03/A (ex FIS/01 e FIS/03); PHYS-04/A (ex FIS/02 e FIS/03); PHYS-05/A (ex FIS/05); PHYS-05/B (ex FIS/06); PHYS-06/A (ex FIS/07); PHYS-06/B (ex FIS/08) , MATH-01/A; MATH-02/A; MATH-02/B; MATH-01/B; MATH-03/A; MATH-03/B; MATH-04/A (e x MAT/01- 07).

DI**SCIPLINE CHIMICHE (max 20 CFU)**, Settori accettati: CHEM-01/A (CHIM/01); CHEM-02/A (ex CHIM/02); CHEM-03/A (ex CHIM/03), CHEM-05/A (ex CHIM/06), CHEM-07/B (ex CHIM/10).

DISCIPLINE BIOLOGICHE E DISCIPLINE DELLA PRODUZIONE AGRO-ALIMENTARE (max 18 CFU), Settori accettati: BIOS-01/A (ex BIO/01), BIOS-01/B (ex BIO/02), BIOS-03/A (ex BIO/05), BIOS-07/A (ex BIO/10), BIOS-01/D (ex BIO/15), AGRI-02/A (ex AGR/02) AGRI-03/A (ex AGR/03), AGRI-09/C (ex AGR/19).

DISCIPLINE ECONOMICHE-GIURIDICHE (max 12 CFU) Settori accettati: A G R I - 0 1 / A (e x AGR/01), G I U R - 0 3 / B (e x IUS/03), E C O N - 0 7 / A (e x SECSP/08), ECON-08/A (ex SECS-P/10).

DISCIPLINE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE (max 32 CFU) Settori accettati: AGRI-07/A e AGRI-07/B (ex AGR/15-16)

DISCIPLINE DELLA SICUREZZA E DELLA VALUTAZIONE DEI PROCESSI DEGLI ALIMENTI (max 18 CFU), Settori accettati: BIOS-07/A (ex BIO/09), MEDS-24/B (ex MED/42), MEDS-08/C (ex MED/49), MVET-01/A (ex VET/01), MVET-02/B (ex VET/04).

D**ISCIPLINE UMANISTICHE (max 18 CFU)**, Settori accettati: ARTE-01/C (ex L-ART/03), PEMM-01/B (ex L-ART/06), HIST-01/A (ex M-STO/01).

5. Le informazioni relative alle scadenze e procedure per passaggi e trasferimenti sono pubblicate sul sito del Corso di Studio.
6. Le domande di Passaggio e di Trasferimento verranno esaminate dal Consiglio di corso di studio così come le eventuali richieste di convalida degli esami sostenuti con l'ausilio di una Commissione per la valutazione delle istanze carriere studenti. Il Consiglio stabilisce per ogni singola domanda di trasferimento o passaggio quali tra gli insegnamenti o altre attività formative possono essere riconosciuti e il numero dei CFU che possono essere ritenuti acquisiti, indicando, sulla base di questi ultimi, l'anno al quale lo studente/studentessa è ammesso e l'eventuale progressione degli studi.
7. Il riconoscimento verrà effettuato dal Consiglio di Corso di Studio quando la carriera giungerà completata della documentazione (esami sostenuti e richieste di convalida) presso la Segreteria Studenti del corso stesso ad iscrizione avvenuta e in ogni caso secondo le indicazioni pubblicate sulle pagine web dedicate (https://www.unipr.it/trasferimento-entrata)(https://www.unipr.it/passaggio-di-corso)

Art. 24 - Iscrizione a Corsi singoli

1. 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. Nel caso in cui l'acquisto di corsi singoli fosse finalizzato alla successiva richiesta di iscrizione al corso di

Laurea in Scienze Gastronomiche l'ammissione è subordinata al rispetto dei tempi e dei criteri fissati (in termini di CFU e SSD) nel regolamento inerente trasferimenti e passaggi per il Corso di Laurea in oggetto e tuttora vigente.

Titolo V – Provvedimenti disciplinari

Art. 25 - Procedimento disciplinare nei confronti degli studenti e delle studentesse

1. Ai sensi del Regolamento per il procedimento disciplinare nei confronti degli studenti/studentesse 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, e degli studenti e studentesse 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/studentesse.
2. Il Regolamento norma il procedimento disciplinare nei confronti degli studenti/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 VI – Norme finali e transitorie

Art. 26 - Entrata in vigore e validità del regolamento

1. Il presente Regolamento didattico entra in vigore con la coorte di studenti/studentesse immatricolati nell'a.a. 2025/2026 e rimane valido per ogni coorte per un periodo almeno pari al numero di anni di durata normale del corso di studio o comunque sino all'emanazione del successivo regolamento.
2. Su richiesta degli studenti/studentesse, il Consiglio di Dipartimento si pronuncia riguardo alla corretta applicazione delle norme del presente Regolamento.

Allegati

Allegato 1 Piano degli studi a.a. 2025/2026
Allegato 2 Piano degli studi Part-Time a.a. 2025/2026 Allegato 3
Allegato 3 Regolamento Tirocini e Prova Finale

Allegato 1 Piano degli studi a.a. 2025/2026

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO
CORSO DI LAUREA IN SCIENZE GASTRONOMICHE
L 26 R

A.A. 2025/2026

Codice 3123

I Anno **attivo a.a. 2025/26**				
Insegnamento	**SSD**	**TAF**	**C.F.U.**	**Esito Finale**
Chimica	CHEM-05/A (CHIM/06)	A	9 (5)	V
Immagine del Cibo nella Cultura Contemporanea	ARTEC-01/C (L-ART/03)	C	6	V
Matematica	MATH-02/B (MAT/03)	A	6	V
Fisica Gastronomica	PHYS-03/A (FIS/03)	A	6	V
Idoneità di Lingua Inglese B1	ANGL-01/C (L-LIN/12)	E	3	G
Corso in Materia di Sicurezza sui Luoghi di Lavoro	NN	F	1	G
Totale crediti semestre			**27**	
II Semestre				
Chimica	CHEM-05/A (CHIM/06)	A	9 (4)	V
C.I. Biologia Mod. I Biologia Animale	BIOS-03/A (BIO/05)	A	6	V
C.I. Biologia Mod. II Biologia Vegetale e Etnobotanica	BIOS-01/B (BIO/02)	A	6	V
Storia e Cultura dell'Alimentazione	HIST-01/A (M-STO/01)	C	6	V
Economia del Sistema Agroalimentare	AGRI-01/A (AGR/01)	B	9	V

Totale crediti semestre			**31**	
Totale crediti annuali			**58**	

II ANNO **attivo a.a. 2026/27**				
Insegnamento	**SSD**	**TAF**	**C.F.U.**	**Esito Finale**
I° Semestre				
Comunicazione del Cibo	PEMM-01/B (L-ART/06)	C	6	V
Biochimica	BIOS-07/A (BIO/10)	A	6	V
Elementi di Microbiologia generale per il settore alimentare	AGRI-08/A (AGR/16)	B	6	V
Corso Integrato: Agronomia e Prodotti Vegetali				V
I Modulo: Agronomia	AGRI-03/A (AGR/03)	B	6	
Produzioni Animali	AGRI-09/C (AGR/19)	B	6	V
Totale crediti semestre			**30**	
II° Semestre				
Corso Integrato: Agronomia e Prodotti Vegetali				
II Modulo: Prodotti Vegetali	AGRI-03/A (AGR/03)	B	7	
Corso Integrato: **Marketing Agroalimentare**				V
I Mod.: Marketing Agroalimentare	AGRI-01/A (AGR/01)	B	6	
II Mod.: Laboratorio di Marketing	AGRI-01/A (AGR/01)	B	1	
Alimenti e Bevande 1	AGRI-07/A (AGR/15)	B	6	V
C.I. Composizione degli Alimenti I MOD. Fondamenti di composizione degli alimenti	CHEM-07/B (CHIM/10)	B	**7** 6	V
II MOD. Metodologie di caratterizzazione deli alimenti	CHEM-07/B (CHIM/10)	C	1	
Totale crediti semestre			**27**	
Totale crediti annuali			**57**	

III° ANNO attivo a.a. 2027/28				
Insegnamento	**SSD**	**TAF**	**C.F.U.**	**Esito Finale**
I semestre				
C.I. Microbiologia degli Alimenti I MOD. Microbiologia degli Alimenti	AGRI-08/A (AGR/16)	B	9	V
II MOD. Princìpi di analisi microbiologica degli alimenti	AGRI-08/A (AGR/16)	C	1	
C.I. Alimenti e Bevande 2 Mod. I Alimenti di origine animale, Oli, Grassi e Conserve	AGRI-07/A (AGR/15)	B	6	V
C.I. Alimenti e Bevande 2 Mod. II Bevande Alcoliche, Analcoliche e Alimenti nervini	AGRI-07/A (AGR/15)	B	6	V
C.I. Alimenti e Bevande 2 Mod. III Laboratorio di degustazione e valutazione sensoriale	AGRI-07/A (AGR/15)	C	1	
Igiene ed Ispezione degli Alimenti	MVET-02/B (VET/04)	B	9	V
Totale crediti semestre			**32**	
II semestre				
Nutrizione umana e principi di dietetica	BIOS-06/A (BIO/09)	B	9	V
A scelta dello studenti/studentessee		D	12	V
Tirocinio articolato in tipologie a scelta:	NN	F	7	
Attività di Tirocinio e Formative Equivalenti	NN	F	7	
Tirocinio c/o strutture Esterne	STA	F	7	G
Tirocinio c/o strutture dell'Ateneo	STI	F	7	G
Tirocinio in Mobilità Internazionale	STE	F	7	G
Prova finale	NN	E	5	
Totale crediti semestre			**33**	
Totale crediti annuali			**65**	
Totale triennio			**180**	

1 CFU lezione frontale = 8 ore

1 CFU LABORATORIO = 15 ORE

1 CFU ESERCITAZIONE = 15 ORE

Allegato 2 Piano degli studi Part-Time a.a. 2025/2026

CORSO DI LAUREA IN SCIENZE GASTRONOMICHE
L 26 R – Piano degli Studi Part Time

A.A. 2025/2026

Codice 3123

I Slot I Anno attivo a.a. 2025/26				
Insegnamento	**SSD**	**TAF**	**C.F.U.**	**Esito Finale**
Chimica	CHEM-05/A (CHIM/06)	A	9	V
Immagine del Cibo nella Cultura Contemporanea	ARTEC-01/C (L-ART/03)	C	6	V
Matematica	MATH-02/B (MAT/03)	A	6	V
Fisica Gastronomica	PHYS-03/A (FIS/03)	A	6	V
Idoneità di Lingua Inglese B1	ANGL-01/C (L-LIN/12)	E	3	G
Corso in Materia di Sicurezza sui Luoghi di Lavoro	NN	F	1	G
Totale crediti slot			**31**	
II Slot – I anno attivo a.a. 2026/2027				
C.I. Biologia Mod. I Biologia Animale	BIOS-03/A (BIO/05)	A	6	V
C.I. Biologia Mod. II Biologia Vegetale e Etnobotanica	BIOS-01/B (BIO/02)	A	6	V
Storia e Cultura dell'Alimentazione	HIST-01/A (M-STO/01)	C	6	V
Economia del Sistema Agroalimentare	AGRI-01/A (AGR/01)	B	9	V
Totale crediti slot			**27**	
Totale crediti annuali			**58**	

I Slot - II ANNO attivo a.a. 2027/28				
Insegnamento	**SSD**	**TAF**	**C.F.U.**	**Esito Finale**
Comunicazione del Cibo	PEMM-01/B (L-ART/06)	C	6	V
Biochimica	BIOS-07/A (BIO/10)	A	6	V
Elementi di Microbiologia generale per il settore alimentare	AGRI-08/A (AGR/16)	B	6	V
Corso Integrato: Agronomia e Prodotti Vegetali I Modulo: Agronomia	AGRI-03/A (AGR/03)	B	6	V
II Modulo: Prodotti Vegetali	AGRI-03/A (AGR/03)	B	7	V
Totale crediti slot			**31**	
II Slot – II Anno Attivo a.a. 2028/2029				
Insegnamento				
Produzioni Animali	AGRI-09/C (AGR/19)	B	6	V
Corso Integrato: **Marketing Agroalimentare**				V
I Mod.: Marketing Agroalimentare	AGRI-01/A (AGR/01)	B	6	
II Mod.: Laboratorio di Marketing	AGRI-01/A (AGR/01)	B	1	
Alimenti e Bevande 1	AGRI-07/A (AGR/15)	B	6	V
Corso Integrato Composizione degli Alimenti I MOD. Fondamenti di composizione degli alimenti	CHEM-07/B (CHIM/10)	B	**7** 6	V
II MOD. Metodologie di caratterizzazione deli alimenti	CHEM-07/B (CHIM/10)	C	1	V
Totale crediti slot			**26**	
Totale crediti annuali			**57**	

I Slot - III° ANNO attivo a.a. 2029/30				
Insegnamento	**SSD**	**TAF**	**C.F.U.**	**Esito Finale**
C.I. Microbiologia degli Alimenti I MOD. Microbiologia degli Alimenti	AGRI-08/A (AGR/16)	B	9	V
II MOD. Princìpi di analisi microbiologica degli alimenti	AGRI-08/A (AGR/16)	C	1	
C.I. Alimenti e Bevande 2 Mod. I Alimenti di origine animale, Oli, Grassi e Conserve	AGRI-07/A (AGR/15)	B	6	V
C.I. Alimenti e Bevande 2 Mod. II Bevande Alcoliche, Analcoliche e Alimenti nervini	AGRI-07/A (AGR/15)	B	6	V

C.I. Alimenti e Bevande 2 Mod. III Laboratorio di degustazione e valutazione sensoriale	AGRI-07/A (AGR/15)	C	1	
Igiene ed Ispezione degli Alimenti	MVET-02/B (VET/04)	B	9	V
Totale crediti slot			**32**	
II Slot – III Anno **Attivo 2030/2031**				
Nutrizione umana e principi di dietetica	BIOS-06/A (BIO/09)	B	9	V
A scelta dello studenti/studentessee		D	12	V
Tirocinio articolato in tipologie a scelta:	NN	F	7	
Attività di Tirocinio e Formative Equivalenti	NN	F	7	
Tirocinio c/o strutture Esterne	STA	F	7	G
Tirocinio c/o strutture dell'Ateneo	STI	F	7	G
Tirocinio in Mobilità Internazionale	STE	F	7	G
Prova finale	NN	E	5	
Totale crediti slot			**33**	
Totale crediti annuali			**65**	
Totale triennio			**180**	

1 CFU lezione frontale = 8 ore

1 CFU LABORATORIO = 15 ORE

1 CFU ESERCITAZIONE = 15 ORE

Allegato 3

REGOLAMENTO PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ DI TIROCINIO E PROVA FINALE

Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche

CLASSE DI LAUREA L-26

A) REGOLAMENTO PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ DI TIROCINIO

Art. 1. Aspetti generali

Per il conseguimento della Laurea triennale in Scienze Gastronomiche è richiesto, come previsto dai curricula dei Corsi di Studio, che venga svolta un'attività di Tirocinio finalizzata alla acquisizione di competenze tecniche e alla conoscenza del mondo del lavoro a completamento della formazione dello/della studente/studentessa. L'attività di Tirocinio può essere svolta presso Enti pubblici e privati esterni (comprese altre Università), con cui sono state stipulate apposite convenzioni, o presso Dipartimenti o gruppi di ricerca operanti all'interno dell'Università di Parma. Il Consiglio di Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco nomina annualmente una figura referente (**Docente di Riferimento**) della Laurea Triennale in Scienze Gastronomiche. L'attività di Tirocinio presuppone la contestuale attivazione online di un Progetto di Tirocinio Formativo, secondo le modalità previste dall'Università di Parma in accordo con la legislazione vigente. Tutte le informazioni utili allo svolgimento del Tirocinio formativo sono riportate alla seguente pagina web:

- Università di Parma Tirocini Curriculari online: http://www.unipr.it/tirocini-curriculari-online

A quella pagina sono disponibili i recapiti dello **Sportello Tirocini – Parla con noi** dell'Università di Parma. Il servizio a questioni relative a:

- passaggi amministrativi necessari per l'attivazione del tirocinio: dalla fase iniziale, a eventuali modifiche durante il tirocinio, fino alla conclusione;
- aziende/organizzazioni con un accordo di tirocinio attivo;
- aziende/organizzazioni che hanno ospitato altri studenti del tuo stesso programma di studi o programmi di studi simili;
- aziende/organizzazioni con un accordo attivo situate nell'area di interesse.

Inoltre, è attiva una **Chatbot online** destinata a studenti/studentesse, aziende o tutor, per trovare una risposta a diverse domande, a questo link: https://helpdesktirocini.unipr.it

Infine, sul **portale Elly** del Corso di Studio in Scienze Gastronomiche viene annualmente attivata una pagina dedicata

a “Tirocini Formativi e Orientamento in Uscita” con l’obiettivo di assistere studenti e studentesse in tali attività. In questa pagina, tra le altre cose, è disponibile il vademecum “**Scienze Gastronomiche: Guida Pratica al Tirocinio**”, ovvero un documento pensato per agevolare il percorso di ricerca, attivazione e svolgimento del Tirocinio, oltre che di preparazione alla prova finale.

Art. 2. Modalità di svolgimento del Tirocinio

Per il corso di laurea in Scienze Gastronomiche, l’attività di Tirocinio corrisponde, per persone immatricolate a partire dall’AA 2019/2020, a 7 CFU corrispondenti a 175 ore complessive.
Il periodo di Tirocinio si svolge a partire dal terzo anno di corso secondo una delle tre seguenti modalità:

- TIROCINIO PRESSO STRUTTURA DELL'ATENEO presso Dipartimenti o gruppi di ricerca operanti all’interno dell’Università di Parma, di seguito denominato “Tirocinio Interno”;
- TIROCINIO PRESSO STRUTTURA ESTERNA presso Aziende, Enti di diritto pubblico o privato esterni all’Università di Parma (comprese altre Università), con cui siano state stipulate apposite convenzioni, di seguito denominato “Tirocinio Esterno”;
- TIROCINIO IN MOBILITA' INTERNAZIONALE presso Aziende, Enti di diritto pubblico o privato stranieri, con cui siano state stipulate apposite convenzioni, oppure nell’ambito del Programma Erasmus o negli altri programmi di internazionalizzazione dell’Università di Parma, di seguito denominato “Tirocinio Internazionale”.

In ogni caso, il Tirocinio si svolge sotto la responsabilità di un/una Tutor Accademico/a. Tale funzione può essere svolta da qualsiasi Docente che sia afferente al Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco o a cui siano affidati insegnamenti attivati nell’ambito di Corsi di Laurea Triennale o Laurea Magistrale del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco. La scelta del/della Tutor Accademico/a deve essere fatta da studenti e studentesse nella fase di approvazione del progetto formativo, solo dopo averne verificato personalmente la disponibilità. Nel caso di Tirocinio Esterno o Tirocinio Internazionale, il/la Tutor Accademico/a deve avvalersi della collaborazione di una figura esterna (Tutor Esterno), indicato dalla struttura stessa. In tal caso, deve essere contestualmente attiva la Convenzione tra l’Università di Parma e la struttura esterna, a meno che non si tratti di Tirocinio svolto nell’ambito dei Programmi di scambio internazionale (in tal caso, lo/la studente/studentessa dovrà fare riferimento ai servizi di gestione di tali Programmi).

Art. 3. Accesso al Tirocinio

Sono ammessi/e allo svolgimento del Tirocinio studenti e studentesse iscritti/e all’ultimo anno di corso o fuori corso.

Essi/e devono verificare, prima di iniziare le procedure di attivazione del tirocinio, di avere completato i moduli formativi relativi al corso di formazione obbligatoria in materia di **sicurezza sui luoghi di lavoro**, e di avere ottenuto una copia degli Attestati di Partecipazione rilasciati a completamento di tale corso.

L’attività formativa di Tirocinio prevede che ogni singolo interlocutore **Azienda**, **Studente/Studentessa**, **Università** gestisca esclusivamente on line la parte di propria competenza relativa alla sottoscrizione dei Progetti formativi e alla gestione dei riconoscimenti dei periodi di stage effettuati da studenti e studentesse, secondo quanto indicato dal portale di Ateneo “Tirocini curricolari on-line”, alla pagina http://www.unipr.it/tirocini-curriculari-online. In tale pagina web, vengono riportate tutte le procedure per **Tirocini Interni**, **Studenti/Studentesse**, **Aziende** e **Tutor Accademico/a**. In particolare, si richiede che le persone iscritte a SG consultino con molta attenzione la “Procedura per studenti” alla pagina: https://www.unipr.it/servizi/servizi-lo-studio/tirocini-e-stage/tirocini-curriculari-line/procedura-studenti

Studenti e studentesse possono inoltre visionare le offerte di Tirocinio (opportunità) pubblicate dalla propria pagina ESSE3 (https://unipr.esse3.cineca.it/), ed eventualmente candidarsi scegliendo la voce opportunità nella sezione **Tirocini e Stage**.
Poiché le caratteristiche e/o il numero delle offerte di opportunità (interne/esterne) potrebbero non essere in grado di soddisfare la domanda di tirocini, è caldamente consigliato a studenti e studentesse di attivarsi personalmente per la ricerca di una proposta di Tirocinio, sia interno che esterno all’Ateneo.

Art. 4. Tirocinio Interno compilativo

Lo/La studente/studentessa potrà anche accedere a una delle opportunità di **Tirocinio Interno compilativo** (ad esempio, mediante analisi della letteratura) offerto dai/dalle Docenti del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco o titolari di insegnamenti nel Corso di Scienze Gastronomiche. Ogni area di riferimento del Corso, ogni anno, pubblicherà almeno due temi oggetto di Tirocinio Interno compilativo. Tali temi verranno resi disponibili a partire dall'inizio del terzo anno da parte del/della Docente di Riferimento. Per questo genere di Tirocinio, si rimanda all'art. 10 "**Uso corretto dell'Intelligenza Artificiale (IA)**".

Art. 5. Svolgimento del Tirocinio e Variazioni

Durante il periodo di tirocinio, studenti e studentesse sono affiancati da un Tutor Accademico o una Tutor Accademica e, nel caso di Tirocinio Esterno, anche da un Tutor Esterno o una Tutor Esterna designata dall'Ente ospitante. Il/La tirocinante è tenuto/a al rispetto di quanto previsto nella convenzione e nel progetto formativo e, nel caso di Tirocinio Esterno, a **compilare la scheda presenze** (Allegato 1 – Scheda presenze).
Nel caso di variazioni del Progetto di Tirocinio Esterno, è necessario compilare l'apposito modulo seguendo le procedure indicate alla pagina: https://www.unipr.it/servizi/servizi-lo-studio/tirocini-e-stage/tirocini-curriculari-line/procedura-studenti. Tale documento deve essere utilizzato anche per estendere le coperture assicurative relative a trasferte effettuate dal/dalla Tirocinante in affiancamento a personale specializzato e con l'utilizzo di mezzi pubblici o aziendali.

Art. 6. Riconoscimento di Attività Formative Equivalenti

È possibile chiedere il riconoscimento di attività formative equivalenti (es. conoscenze e abilità professionali) come crediti spendibili ai fini del Tirocinio Formativo. Per il corso di laurea in Scienze Gastronomiche possono essere riconosciuti fino a un massimo di 7 CFU come attività di tirocinio. Ai fini della verifica delle suindicate condizioni, gli studenti e le studentesse interessati/e devono allegare alla **domanda** da presentare adeguata documentazione attestante la durata del rapporto di lavoro, la qualifica professionale e le mansioni ricoperte (Allegato 2 – Domanda Riconoscimento Crediti). Tutte le richieste vanno presentate alla Segreteria Didattica (didattica.scienzealimenti@unipr.it) utilizzando gli appositi moduli, corredati di tutta la documentazione ivi specificata. La Segreteria Didattica provvederà a inviare tale documentazione al/alla Docente di Riferimento dei Tirocini per SG. L'attività lavorativa può essere riconosciuta come sostitutiva di tirocinio se ritenuta **coerente al percorso formativo** da parte del Consiglio del Corso di Studi, sentito il parere di tale figura di Riferimento e di una figura esperta nominata (Docente Esperto). In particolare, si richiede che tale attività sia contemporanea all'iscrizione dello studente o della studentessa al Corso di Studi, o che si sia conclusa al massimo tre anni prima dalla data di presentazione della domanda di riconoscimento. L'attribuzione dei crediti è proporzionale al numero di ore svolte e alla tipologia di attività, tenendo conto che un CFU corrisponde a 25 ore di lavoro. Il/La Docente Esperto/a potrà richiedere, ai fini della delibera di riconoscimento, un **colloquio** con il/la richiedente per identificare la quantità di crediti da riconoscere. Poiché la legge prevede che tale riconoscimento di crediti sia legato alle "competenze dimostrate da ciascuno studente" sono vietati riconoscimenti collettivi. In caso di approvazione di crediti in sostituzione del tirocinio, occorre comunque provvedere alla stesura dell'**Elaborato di Tirocinio** e sostenere l'**esame finale** (*cfr*. Parte B del presente Regolamento). Il/La Docente Esperto/a sarà responsabile della supervisione nella stesura dell'Elaborato di Tirocinio. La domanda di riconoscimento di attività formative equivalenti deve essere presentata nel corso dell'anno accademico **almeno 6 mesi prima della seduta di laurea prescelta**.

Art. 7. Verbalizzazione del Tirocinio

Al termine del Tirocinio, nel caso di Tirocinio Esterno, studenti e studentesse e i Tutor Aziendali devono provvedere alla compilazione del rispettivo **questionario di valutazione finale** del Tirocinio. La compilazione del questionario di valutazione finale del Tirocinio a cura dell'ente ospitante e di studenti e studentesse è condizione **indispensabile per l'autorizzazione al riconoscimento crediti dello stage in carriera**. Tale compilazione è permessa a partire dal giorno successivo la data di fine Tirocinio. Anche nel caso di Tirocinio Interno, la compilazione del questionario di valutazione finale del Tirocinio è **obbligatoria da parte di studenti e studentesse** ed è condizione indispensabile per l'autorizzazione al riconoscimento crediti in carriera. È invece facoltativa la compilazione da parte dell'ente ospitante.
Il **riconoscimento dei crediti** per l'attività di Tirocinio è effettuato dal/dalla **Tutor Accademico/a** mediante il sistema ESSE3, dopo la data indicata come fine del Tirocinio nel progetto formativo e solo dopo aver raggiunto gli obiettivi

previsti. Il riconoscimento crediti, come tutti gli altri esami, dovrà essere effettuato entro il termine previsto dal Servizio Gestione Carriere Studenti del Dipartimento per ogni sessione di Laurea.
Nel caso di Tirocinio Esterno, studenti e studentesse dovranno far pervenire mediante posta ordinaria, email o altro mezzo, al Tutor Accademico o alla Tutor Accademica:

a) una **comunicazione scritta** firmata dal/dalla Tutor Aziendale su carta intestata aziendale in cui si dichiari che il Tirocinio è stato completato nei tempi e nei modi stabiliti dal progetto formativo;
b) le **schede presenze**, una per mese di svolgimento, firmate dal/dalla Tutor Aziendale.

Tali documenti si considerano necessari per la successiva verbalizzazione dei CFU relativi all'attività di Tirocinio.

B) REGOLAMENTO PER LO SVOLGIMENTO DELLA PROVA FINALE

Art. 8. Aspetti generali

La prova finale prevede l'acquisizione di 5 CFU e la sua valutazione contribuisce al punteggio finale di laurea.
Per lo svolgimento della prova finale, laureandi e laureande dovranno preparare un Elaborato avente ad oggetto l'attività svolta durante il Tirocinio. Tale Elaborato di Tirocinio sarà concordato con il Tutor Accademico o la Tutor Accademica e autonomamente svolto in forma di testo scritto (relazione, report, articolo scientifico o divulgativo, ecc.), presentazione, o altra forma mediatica ritenuta adeguata ai fini dell'esposizione. Sempre in accordo con la figura interna Tutor, sarà possibile scrivere l'elaborato in una lingua diversa dall'italiano, ad esempio nel caso di un Tirocinio Internazionale. In ogni caso, sarà cura del candidato o della candidata verificare che il formato prescelto sia leggibile dai PC in dotazione all'Ateneo. In ogni caso, tale elaborato, o estratto dello stesso, dovrà essere caricato in formato pdf/A sul portale ESSE3 (*cfr*. Art. 9 del presente Regolamento). Obiettivo della prova finale è la discussione di un Elaborato di Tirocinio da parte del laureando o della laureanda di fronte alla Commissione di Laurea, al fine di verificarne la capacità di esposizione e di discussione di un tema inerente l'attività svolta durante il Tirocinio.

Art. 9. Accesso alla prova finale

Per poter accedere alla Prova finale è necessario:

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

   Nella compilazione di tale domanda, sarà obbligatorio accettare le **norme di comportamento** da tenersi durante le sedute di laurea.

b) Registrarsi sul portale Alma Laurea e compilare il questionario relativo (vedi sito http://www.almalaurea.it/). Tali procedure sono obbligatorie al fine della presentazione della domanda online di conseguimento del titolo su ESSE3.

c) Seguire la **Procedura per il deposito dell'Elaborato di Tirocinio e degli allegati**. I laureandi e le laureande del corso di Laurea in Scienze Gastronomiche dovranno depositare, indicativamente 10 giorni prima della seduta di laurea, i seguenti documenti seguendo la procedura telematica descritta in seguito:
   - **Elaborato di Tirocinio** nel formato pdf/A, dimensione massima 21 MB (Allegato 3 – Linee guida per la redazione dell'elaborato di Tirocinio);
   - **Riassunto** dell'Elaborato di Tirocinio in formato pdf (massimo 4 pagine, più frontespizio), rinominato "riassunto_cognome.pdf" (es: "riassunto_rossi.pdf") (Allegato 4 – 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. I laureandi e le laureande, accedendo alla propria area riservata di ESSE3, dovranno caricare autonomamente l'Elaborato (in formato PDF/A) e gli allegati (in formato PDF) per l'approvazione da parte del/della Tutor Accademico/a. L'upload deve essere effettuato nella sezione Laurea/Esame Finale > Conseguimento Titolo, utilizzando la funzione "Procedi con il processo di completamento tesi". Nella fase del caricamento dei file occorre inserire prima gli allegati (il Riassunto) e poi il file dell'Elaborato di Tirocinio. La procedura per il deposito della tesi e degli allegati richiederà inoltre di indicare concessione o meno dell'autorizzazione alla consultazione del testo, fatto divieto di riprodurre, in tutto o in parte, quanto in esso

contenuto. Il materiale andrà caricato entro le **scadenze comunicate dalla Segreteria Didattica**.

d) **Depositare**, entro le tempistiche che per ogni seduta di laurea verranno indicate da appositi avvisi sul sito del Corso di Studio, su appositi link di condivisione con la Commissione di Laurea anche i seguenti materiali:
   - **Presentazione** Elaborato da utilizzare in sede di discussione;
   - **Riassunto** dell'Elaborato di Tirocinio.

Sul sito del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche sono disponibili le Linee guida utili per l'Elaborato di Tirocinio redatto in forma di relazione (Allegato 3 – Linee guida per l'Elaborato di Tirocinio), e le Linee guida per la compilazione del riassunto (Allegato 4 – Linee guida per la compilazione del riassunto).

Art. 10. Uso corretto dell'Intelligenza Artificiale (IA)

Dato il crescente utilizzo dell'**Intelligenza Artificiale** generativa (IA) in ambito accademico ha reso necessaria la definizione e redazione di specifiche Linee guida da parte dell'Università di Parma (cfr. https://www.unipr.it/linee-guida-intelligenza-artificiale). Le Linee guida sono state redatte allo scopo di fornire indicazioni utili per un impiego sicuro, responsabile e corretto delle tecnologie basate sull'IA, promuovendone un utilizzo consapevole come strumento di supporto nelle attività di insegnamento, apprendimento e ricerca.
Si evince che, nel quadro di principi generali di trasparenza, correttezza e responsabilità, l'uso dell'IA è considerato appropriato per **facilitare l'apprendimento**, **migliorare la comprensione** di testi ed **effettuare revisioni grammaticali o stilistiche** degli elaborati, ma **non è considerato appropriato generare contenuti e riutilizzarli integralmente**.
A titolo di esempio, si considera appropriato l'uso dell'IA come brainstorming (suggerire idee creative), supporto per la creazione di titoli, ottimizzazione per i motori di ricerca, redazione di post per i social media, suggerimenti per la riformulazione di testi, generazione di un'immagine o infografica, e miglioramento di una già esistente, ecc. Invece, **gli strumenti di IA non possono essere utilizzati per creare interi contenuti scritti**.
L'utilizzo di IA generativa per creare materiali accademici **deve essere dichiarato** esplicitamente, con indicazione chiara dello strumento utilizzato, della versione e dello scopo (es. "*Testo generato con ChatGPT (OpenAI, versione 3.5) il 9 dicembre 2024, utilizzato per brainstorming su idee progettuali*"). **Non dichiarare l'uso di IA costituisce una violazione delle norme sull'integrità accademica**.
Per consentire alle docenti e ai docenti dell'Ateneo di verificare l'inserimento non correttamente citato di contenuto generato dall'IA, l'Ateneo ha messo a disposizione un software antiplagio in grado anche di rilevare contenuti generati (con alta probabilità) da strumenti di IA.

Art. 11. La Commissione di Laurea

La **Commissione di Laurea** è nominata dal Magnifico Rettore dell'Università di Parma per ogni sessione di laurea ed è composta da un numero minimo di cinque docenti, a seconda del numero di laureandi e laureande e delle disponibilità rilevate dalla Segreteria Didattica, scelti tra le figure Tutor. Il Direttore del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco o, in sua assenza, il Decano di ogni Commissione, viene nominato **Presidente** e ha il compito di garantire la correttezza dello svolgimento della prova finale.

Art. 12. Modalità di svolgimento della Discussione dell'elaborato di Tirocinio

Per il conseguimento della Laurea triennale i laureandi e le laureande **espongono alla Commissione di Laurea** i risultati ottenuti durante l'attività di Tirocinio. Il tempo di esposizione previsto per la discussione è di 15 minuti. Al termine dell'esposizione la Commissione pone domande relative al lavoro svolto e ad argomenti ad esso collegati. La Commissione valuta l'esposizione ed esprime il suo giudizio tenendo conto del giudizio del Relatore o della Relatrice (Tutor Accademico/a) e dell'intero percorso di studi, valutando anche la maturità culturale e la capacità di elaborazione, nonché la qualità del lavoro svolto nel corso del Tirocinio.
Per la definizione del **voto finale 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 (Allegato 5 – Calcolo media ponderata). La media in centodiecesimi 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 8 punti sulla base della valutazione della Commissione di Laurea. Inoltre, è assegnato un punteggio aggiuntivo per coloro che conseguono la **laurea in corso**, modulato nel modo seguente: 3 punti in più per chi si laurea in corso nella sessione estiva, 2 punti per chi si laurea in corso nella sessione autunnale (da settembre compreso, a novembre), 1 punto in più per chi si laurea nella sessione invernale (da dicembre in poi). Infine, potrà essere assegnato 1 punto in più a studenti e studentesse che abbiano svolto o ricoprano i ruoli all'interno di organi/commissioni istituzionali (ad es., Commissione

Paritetica Docenti Studenti, Gruppo di Riesame, Rappresentanze Studentesche, ecc.), partecipando almeno ai 2/3 delle sedute. La Commissione riconoscerà un premio ulteriore per coloro che abbiano effettuato un periodo di studio all'estero nell'ambito del programma Erasmus, nella seguente misura: 1 punto in più per chi ha conseguito almeno 7 CFU, al quale si sommerà 1 punto per ogni 6 CFU oltre tale quota, fino ad un massimo di 3 punti. In ogni caso, il punteggio massimo attribuibile oltre alla media ponderata sarà di 12 punti.
Per l'assegnazione della **Lode** è richiesta una media (dopo arrotondamento) di almeno 103/110. La Lode deve essere proposta dal/dalla Tutor Accademico/a ed approvata all'unanimità dalla Commissione.
Infine, verrà riconosciuta, sempre su richiesta del/della Tutor Accademico/a, la **menzione di merito** in fase di attribuzione del voto della prova finale alle candidate e ai candidati che presentino una media di base (con esclusione quindi di eventuali punti aggiuntivi come da Regolamento) di 108/110, un numero di lodi in carriera pari ad almeno 3, e che si siano particolarmente distinti/e per capacità e proprietà di linguaggio in fase di stesura e presentazione dell'elaborato di tesi.
Il conseguimento della Laurea comporta la qualifica accademica di **Dottore in Scienze Gastronomiche** e di **Dottoressa in Scienze Gastronomiche**.

Art. 13. Entrata in vigore

Il presente Regolamento è valido per studenti e studentesse immatricolati/e a partire dall'A.A. 2025/2026 al Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche – Classe di Laurea L-26 R.

ALLEGATI
Allegato 1 – Scheda presenze
Allegato 2 – Domanda Riconoscimento Crediti
Allegato 3 – Linee guida per Elaborato di Tirocinio
Allegato 4 – Linee guida per la compilazione del Riassunto
Allegato 5 – Calcolo media ponderata