UNIVERSITÀ DI PARMA

DIPARTIMENTO DI SCIENZE MEDICO-VETERINARIE

# REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA AD ORIENTAMENTO PROFESSIONALE IN TECNOLOGIE E GESTIONE DELL'IMPRESA CASEARIA (TeGIC)*

(Classe L-P02 - Professioni tecniche agrarie, alimentari e forestali)

## SOMMARIO


TITOLO I - ISTITUZIONE ED ATTIVAZIONE ..... 2
Art. 1 – Informazioni generali ..... 2
TITOLO II - OBIETTIVI FORMATIVI, RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI, SBOCCHI OCCUPAZIONALI ..... 2
Art. 2 - Obiettivi formativi ..... 2
Art. 3 - Risultati di apprendimento attesi ..... 2
Art. 4 - Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati. ..... 3
TITOLO III - CONOSCENZE VERIFICATE ALL'ACCESSO ..... 4
Art. 5 – Utenza sostenibile e programmazione degli accessi. ..... 4
Art. 6 - Conoscenze richieste per l'accesso e modalità di verifica della preparazione iniziale. ..... 4
Art. 7 – Trasferimenti, passaggi, riconoscimento e obsolescenza dei crediti. ..... 5
TITOLO IV - ORGANIZZAZIONE DIDATTICA E SVOLGIMENTO DEL PERCORSO FORMATIVO ..... 5
Art. 8 – Curricula. ..... 5
Art. 9 – Svolgimento attività formative. ..... 5
Art. 10 – Frequenza, orientamento e tutorato. ..... 6
Art. 11 – Piano degli studi ..... 6
Art. 12 – Iscrizione ad anni successivi al primo. ..... 7
Art. 13 – Verifica e valutazione del profitto. ..... 7
ART. 14 – Tirocinio Pratico Valutativo ..... 8
ART. 15 – Prova Pratica Valutativa ..... 9
Art. 16 – Prova finale e conseguimento del titolo. ..... 10
TITOLO V – NORME FINALI E TRANSITORIE ..... 11
Art. 17 – Monitoraggio della qualità della didattica ..... 11
Art. 18 - Entrata in vigore e validità del regolamento ..... 11


**Nelle more della costuituzione del Consiglio di corso di laurea, le sue funzioni sono demandate al Consiglio di Dipartimento.*

## Titolo I - Istituzione ed attivazione

### Art. 1 – Informazioni generali

1. Il presente Regolamento didattico si riferisce al Corso di Laurea ad orientamento professionale in Tecnologie e Gestione dell'Impresa Casearia (classe L-P02 Professioni tecniche agrarie, alimentari e forestali).
2. L'anno accademico di prima applicazione del presente Regolamento è il 2023/2024.
3. La struttura didattica responsabile è il Dipartimento di Scienze Medico-Veterinarie.
4. La sede in cui si svolge l'attività didattica è il Dipartimento di Scienze Medico-Veterinarie, strutture dell'Ateneo e le sedi convenzionate.

   L'indirizzo del sito internet del Corso di laurea è: https://corsi.unipr.it/it/cdl-tegic
5. Il Corso di Laurea rilascia titolo di Dottore in "Tecnologie e Gestione dell'Impresa Casearia"
6. Ai sensi della Legge 8 novembre 2021, n. 163 (Disposizioni in materia di titoli universitari abilitanti), l'esame finale abilita all'esercizio della professione di Agrotecnico e Agrotecnico laureato.
7. L'organo cui sono attribuite le responsabilità è il Consiglio del Dipartimento di Scienze Medico-Veterinarie.

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

### Art. 2 - Obiettivi formativi

Coerentemente con gli obiettivi formativi qualificanti della classe, il Corso di Laurea ad orientamento professionale in Tecnologie e Gestione dell'Impresa Casearia forma figure professionali in grado di rispondere alle esigenze delle industrie del settore lattiero-caseario, in particolare consorzi, cooperative del settore caseario, laboratori e studi professionali presenti nel contesto produttivo del territorio nazionale, nonché di gestire le attività produttive ed economiche legate al settore.

### Art. 3 - Risultati di apprendimento attesi

Il CdL Tecnologie e Gestione dell'Impresa Casearia intende formare esperti e professionisti che operano nella filiera lattiero-casearia, ovvero soggetti che abbiano conseguito un'eccellente conoscenza e capacità di comprensione nel settore della produzione, trasformazione e commercializzazione del latte e della sua elaborazione e trasformazione (alimentazione, genetica, industria della trasformazione dei prodotti lattiero-caseari, sicurezza alimentare, sanità pubblica ed economia dell'impresa casearia) allo scopo di garantire qualità e sicurezza della filiera con un approccio che gestisca anche la sostenibilità nelle sue declinazioni: ambientale, economica e sociale.

I laureati debbono essere in grado di esercitare la loro competenza in piena autonomia e con senso di responsabilità, sia in ambito nazionale sia internazionale; possono inoltre spendere la loro professionalità nel campo della consulenza nel settore lattiero-caseario sia in ambito pubblico che privato.

Il laureato in Tecnologie e Gestione dell'Impresa Casearia conoscerà:

- le possibili interazioni della filiera latte;
- le interazioni tra gli animali e il loro ambiente (comprendendo benessere animale e umano, tutela dell'ambiente e sostenibilità ambientale);
- le dinamiche intrinseche del miglioramento genetico delle specie zootecniche per la produzione del latte;
- i problemi complessi derivanti dalla trasformazione della materia prima;
- gli elementi indispensabili per caratterizzare e gestire la materia prima per la filiera lattiero-casearia;
- i processi di caseificazione e lavorazione di latte ad altri suoi derivati;
- la composizione e le caratteristiche qualitative della materia prima "latte";
- i sistemi e metodi propri del monitoraggio della composizione e qualità del latte;
- le basi dell'efficientamento energetico;
- i potenziali rischi biologici e chimici delle materie prime e dei prodotti finiti;
- la normativa nazionale ed europea di settore;
- i percorsi di audit aziendali e le basi per partecipare ai team HACCP;
- la tracciabilità e la certificazione dei prodotti lattiero-caseari;
- le tecnologie innovative dei prodotti lattiero-caseari attente alla loro sostenibilità (partendo da una conoscenza approfondita della chimica dei prodotti stessi);
- la terminologia adeguata del settore lattiero-caseario;
- la teoria dell'analisi di mercato e della misurazione delle performance gestionali nell'impresa casearia.

Il percorso formativo permetterà al laureato in Tecnologie e Gestione dell'Impresa Casearia di organizzare e sviluppare un'ampia gamma di competenze trasversali che gli consentiranno di relazionarsi con ciascuno dei vari attori delle filiere lattiero-casearia.
Questo garantirà produttività, efficienza di trasformazione e qualità del prodotto finale nel rispetto del benessere animale, nella tutela della biodiversità, nella tutela della sanità pubblica e della sostenibilità ambientale, economica e sociale.

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

I principali sbocchi occupazionali previsti dal Corso di Laurea sono rappresentati da attività professionali nei seguenti ambiti:

1. Responsabile di controllo dei processi nell'industria lattiero-casearia

2. Consulente nell'acquisto delle materie prime nella filiera lattiero-casearia
3. Responsabile controllo qualità filiera lattiero-casearia
4. Responsabile laboratori di analisi del latte e dei derivati
5. Specialista nella valutazione qualitativa del latte
6. Analista di dati di mercato e dati economici d'imprese casearie
7. Consulente nella commercializzazione del prodotto trasformato.

Il laureato in Tecnologie e Gestione dell'Impresa Casearia consegue l'abilitazione alle seguenti professioni regolamentate:

1. Agrotecnico
2. Agrotecnico laureato.

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

1. Tecnici della produzione alimentare - (3.1.5.4.2)
2. Approvvigionatori e responsabili acquisti - (3.3.3.1.0).

L'iscrizione a una laurea magistrale non costituisce uno sbocco per i laureati in TeGIC.

## Titolo III - Conoscenze verificate all'accesso

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

1. L'utenza sostenibile del Corso di Laurea è stabilita annualmente dal Consiglio di Corso di Laurea e approvata dal Consiglio di Dipartimento, in relazione ai parametri suggeriti dal MUR.
2. Il CdL, in ragione delle attività laboratoriali previste nel percorso formativo, prevede un accesso con numero programmato a livello locale ed è subordinato al superamento di un test di ammissione.
3. Eventuali ulteriori modalità di ammissione potranno essere adottate in caso di mancato raggiungimento del numero programmato locale.

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

1. Per l'ammissione al CdL è richiesto il possesso di un diploma di scuola secondaria superiore conseguito in Italia o di altro titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo.
2. Le conoscenze preliminari richieste allo studente per l'accesso al CdL sono: Matematica.
3. L'adeguatezza della preparazione di base è verificata attraverso il test di ammissione al CdL o una prova valutativa da svolgersi entro il primo semestre del primo anno di corso. Quest'ultima consisterà in un test a risposte multiple in Matematica, secondo il programma normalmente svolto nel corso degli studi medi superiori. A seguito di tali verifiche sono individuate eventuali lacune formative e le conseguenti attività di recupero.
4. Il debito formativo deve essere saldato prima di sostenere gli esami del 1° anno.

5. Allo scopo di agevolare il saldo del debito formativo, il Consiglio di Corso di Laurea istituisce appositi corsi di recupero , da svolgere durante il primo semestre del primo anno di corso. Questi corsi sono obbligatori per gli studenti con debito.
6. La verifica dei risultati conseguiti con la partecipazione ai corsi di recupero avviene mediante una prova a risposta multipla appositamente prevista.
7. Tutte le informazioni relative alla valutazione degli obblighi formativi aggiuntivi sono pubblicate sul sito web del Corso di laurea.

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

1. Sono ammessi trasferimenti verso il Corso di Laurea ad orientamento professionale in Tecnologie e Gestione dell'Impresa Casearia. A tale fine, il Consiglio di Corso di Laurea può riconoscere attività formative in precedenza svolte presso altri corsi di studio dell'Ateneo o altre Università italiane o straniere, e la corrispondente votazione.
2. Possono inoltre essere riconosciute le competenze e le abilità professionali, certificate ai sensi della normativa vigente in materia, ovvero altre competenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario alla cui progettazione e realizzazione l'Università abbia concorso, nel limite massimo di 12 CFU, nonché le abilità linguistiche, adeguatamente certificate.
3. I CFU sono riconosciuti dal Consiglio di Corso di Laurea, tenendo conto del contributo delle attività formative al raggiungimento degli obiettivi formativi del Corso di Laurea e valutando caso per caso la validità rispetto al livello del Corso di Laurea, la congruenza rispetto al quadro generale delle attività formative previste per il Corso di Laurea ad orientamento professionale in Tecnologie e Gestione dell'Impresa Casearia, nel rispetto del Regolamento Didattico di Ateneo, nonché l'eventuale obsolescenza delle competenze acquisite.

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

**Art. 8 – Curricula.**

Non sono previsti curricula.

**Art. 9 – Svolgimento attività formative.**

1. Entro il 15 maggio di ogni anno il Consiglio di Dipartimento approva il Manifesto degli Studi del Corso di Laurea specificando gli insegnamenti offerti e precisando, per ogni attività formativa, le modalità di svolgimento, il numero di CFU e di ore di attività didattica frontale, il settore scientifico-disciplinare, la sede, il periodo di svolgimento ed eventuali obblighi di frequenza specifici.

2. La durata normale del Corso di Laurea ad orientamento professionale in Tecnologie e Gestione dell'Impresa Casearia è di 3 anni. Le attività formative previste, corrispondenti a 180 crediti, sono organizzate su base semestrale e distribuite su sei periodi didattici. Le attività formative possono essere organizzate in lezioni frontali, esercitazioni, attività di laboratorio, seminari, tirocini.
3. Al secondo e al terzo anno è previsto lo svolgimento di un tirocinio presso aziende, imprese, studi professionali, ordini o collegi. A ciascun periodo di tirocinio lo studente deve dedicare 625 ore pari a 25 CFU.
4. Il carico di lavoro di apprendimento, compreso lo studio individuale, corrispondente a un credito formativo, è pari a 25 ore.
5. Per gli insegnamenti elencati nel piano degli studi un (1) credito formativo corrisponde di norma a:
   8 ore di attività didattica frontale,
   12 ore di esercitazioni e di laboratorio
   25 ore di tirocinio.

**Art. 10 – Frequenza, orientamento e tutorato.**

1. Per le attività in aula la frequenza è fortemente consigliata, mentre è obbligatoria per le attività di laboratorio e per le esercitazioni.
2. La frequenza dei tirocini è obbligatoria.
3. L'accertamento della frequenza avverrà secondo modalità e criteri stabiliti dal singolo docente, che valuterà il margine di tolleranza in relazione alle tipologie didattiche svolte (esercitazioni, attività di laboratorio, ecc.).
4. Eventuali richieste di deroga dovranno essere sottoposte alla approvazione del Consiglio di Corso di Laurea.

**Art. 11 – Piano degli studi**

1. All'atto dell'iscrizione al primo anno di corso allo studente è attribuito un piano degli studi standard.
2. Il piano degli studi standard vigente al momento dell'entrata in vigore del presente Regolamento è riportato nell'allegato n. 1.
3. Nell'ambito delle attività formative "a scelta dello studente", il Consiglio di Corso di Laurea, all'inizio di ogni anno accademico, rende note le attività predisposte, ferma restando la possibilità da parte dello studente di scegliere, previo parere favorevole del Consiglio di Corso di Laurea, altre attività, coerenti con il progetto formativo, all'interno dell'Ateneo di Parma o altri Atenei oppure, per studenti in mobilità internazionale, in Atenei stranieri. A tal fine lo studente dovrà presentare apposita domanda presso la Segreteria Studenti, che la inoltrerà al Consiglio di Corso di Laurea per la valutazione ed eventuale approvazione.

4. Particolare attenzione sarà riservata allo studente lavoratore e allo studente disabile. In relazione a quanto previsto dal Regolamento per l'iscrizione degli studenti a tempo parziale (emanato con DRD n. 1153, prot. n. 26986, dell'11 maggio 2015) il Corso di Laurea in Tecnologie e Gestione dell'Impresa Casearia prevede l'adozione di un piano degli studi ad hoc.

**Art. 12 – Iscrizione ad anni successivi al primo.**

1. Non sono previsti vincoli per l'ammissione agli anni successivi al primo per gli studenti già iscritti.

**Art. 13 – Verifica e valutazione del profitto.**

A - PROVE D'ESAME

1. Il numero degli esami curriculari è di 20 distribuito nei tre anni di corso.
2. Il Dipartimento definisce annualmente i periodi per le verifiche di profitto, denominati "sessioni di esame". Gli esami di profitto possono essere effettuati esclusivamente nelle sessioni d'esame. I docenti non possono tenere prove di esami al di fuori dei periodi stabiliti. I momenti di verifica non possono coincidere con i periodi nei quali si svolgono le attività didattiche ufficiali, ad eccezione del TPV, né con altri periodi che comunque possano limitare la partecipazione degli studenti a tali attività.
3. La verifica dell'apprendimento può avvenire attraverso valutazioni formative e valutazioni certificative.
   a. Le valutazioni formative (prove in itinere) sono esclusivamente intese a rilevare l'efficacia dei processi di apprendimento e d'insegnamento nei confronti di contenuti determinati, senza interferire con le attività didattiche di altri corsi.
   b. Le valutazioni certificative (esami di profitto) sono invece finalizzate a valutare e quantificare con un voto/giudizio il conseguimento degli obiettivi formativi degli insegnamenti, certificando il grado di preparazione individuale degli studenti.
4. Le sessioni di esame sono fissate in:
   - sessione anticipata nei mesi di gennaio-febbraio, (2 appelli)
   - prolungamento sessione anticipata (festività pasquali) (1 appello)
   - 1a sessione nei mesi giugno-agosto, (2/3 appelli)
   - 2a sessione nel mese di settembre, (1 appello)
   - straordinaria nel mese di novembre, (1 appello)
   - prolungamento nei mesi di dicembre-gennaio (1 appello).

   Sono previsti anche appelli mensili riservati agli studenti fuori corso. Le date di inizio e di conclusione delle sessioni d'esame sono fissate nel Manifesto degli studi del Corso di Laurea, reperibile sul sito web del Corso di Laurea. In ogni sessione sono definite le date di inizio degli appelli, distanziate di almeno due settimane. Gli studenti hanno il diritto di partecipare a tutti gli appelli previsti nel calendario. In ciascun appello lo studente in regola con l'iscrizione può

sostenere, senza alcuna limitazione numerica, tutti gli esami inseriti nel piano degli studi nel rispetto di eventuali propedeuticità. Ogni variazione del calendario dovrà essere tempestivamente comunicata agli studenti con idoneo avviso, attraverso il sistema informatizzato di iscrizione agli esami.

B - COMMISSIONE DI ESAME

1. La Commissione di esame è costituita da almeno due docenti, di cui almeno uno impegnato nel relativo Corso di insegnamento, ed è presieduta, di norma, dal Titolare dell'insegnamento. Per gli esami che coinvolgono più corsi di insegnamento, la Commissione è presieduta dal Coordinatore appartenente alla fascia più elevata o da quello con maggiore anzianità di ruolo, nel caso di appartenenza alla medesima fascia, salvo diverso accordo fra i docenti interessati.
2. Il Docente impossibilitato a partecipare ai lavori di una Commissione d'esame deve darne comunicazione al Presidente della Commissione stessa. Nel caso di assenza di uno o più componenti di una Commissione alla data di un appello d'esame, il Presidente della Commissione può disporre la sostituzione dei membri titolari con i membri supplenti della stessa.
3. Le modalità di verifica del profitto potranno prevedere esami scritti/orali, 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 internazionali.
4. La valutazione degli esami di profitto è espressa in trentesimi. L'esame si intende superato se lo studente ottiene una votazione pari o superiore a 18/30. La Commissione, all'unanimità, può concedere la lode. La verbalizzazione e la registrazione dell'esito dell'esame di profitto sono a cura del Presidente della Commissione.
5. Le modalità di svolgimento dell'attività didattica e le modalità di esame sono pubblicate annualmente nel Syllabus di ciascun insegnamento e comunicate dal docente all'inizio del corso.
6. Per quanto non disciplinato dal presente articolo si rimanda a quanto previsto nel Regolamento didattico di Ateneo.

**ART. 14 – Tirocinio Pratico Valutativo**

1. Nell'ambito delle attività formative 50 CFU (1250 ore) sono acquisiti mediante lo svolgimento di un tirocinio pratico-valutativo (TPV) finalizzato all'acquisizione di conoscenze, competenze e abilità professionalizzanti coerenti con gli obiettivi formativi del CdL.
2. L'attività di tirocinio è ripartita equamente nel secondo semestre del 2° e 3° anno di corso.
3. Le attività di tirocinio si svolgono in Italia o all'estero, necessariamente presso imprese, aziende, studi professionali, amministrazioni pubbliche, enti pubblici o privati, ivi compresi quelli del terzo settore, od ordini o collegi professionali. Per lo svolgimento delle attività di TPV, vengono attivate apposite convenzioni con i soggetti prima menzionati.

4. I tirocini sono attuati nel rispetto del Regolamento didattico di Ateneo e della normativa vigente, secondo la disponibilità accertata di aziende pubbliche e private.
5. Il corso di laurea si avvale di un docente con funzioni di Coordinatore delle attività di tirocinio, da individuarsi tra i membri del CCL, che verifica annualmente l'attivazione e il regolare svolgimento dei tirocini da parte degli studenti. Il Coordinatore tiene i rapporti con le strutture esterne nelle quali si svolgono le attività di TPV.
6. La convenzione individua un tutor interno alle strutture in cui sono svolte le attività di TPV, che opera in collaborazione con un tutor accademico al fine di garantire la coerenza fra le attività di tirocinio e gli obiettivi del corso.
7. Ai fini della valutazione del tirocinante e dell'acquisizione dei CFU relativi al TPV, il tutor accademico, previa acquisizione dell'elenco delle presenze e delle valutazioni del tutor esterno sulle competenze acquisite, compila un libretto con il quale rilascia una formale attestazione dello svolgimento delle attività, ed esprime il giudizio sulle attività svolte dal tirocinante. Il libretto di tirocinio contiene l'elenco delle presenze e delle abilità, conoscenze e competenze acquisite dallo studente, valutate positivamente dai tutor e certificate dall'università, necessarie per l'accesso alla prova pratica valutativa.
8. Le attività di tirocinio possono essere intraprese a partire dal 2 anno di corso e comunque non prima di aver conseguito 40 CFU.
9. L'attività di tirocinio è svolta in coerenza alla scelta effettuata in merito alla professione alla quale lo studente intende abilitarsi.
10. Lo studente non laureato già abilitato, che intende conseguire il titolo accademico della professione a cui è abilitato e che dimostra di possedere le competenze necessarie a svolgere le attività di TPV, acquisisce i relativi CFU previa positiva valutazione del tutor accademico.

**ART. 15 – Prova Pratica Valutativa**

1. L'esame finale per il conseguimento della laurea professionalizzante comprende lo svolgimento di una prova pratica valutativa (PPV) delle competenze professionali acquisite con il tirocinio curriculare (TPV), da svolgersi dopo aver superato tutte le attività formative previste nel piano di studio.
2. La PPV è volta ad accertare il livello di preparazione tecnica del candidato per l'abilitazione all'esercizio della professione e permetterà allo studente di dimostrare di aver acquisito capacità di ricerca di informazioni e dati, organizzazione dei medesimi, valutazione critica, sintesi e capacità di esposizione.
3. La PPV consiste nella risoluzione di uno o più problemi pratici coerenti con quelli analizzati durante il TPV.

4. Lo studente supera la PPV con il conseguimento di un giudizio di idoneità, che non concorre a determinare il voto di laurea, e accede alla discussione della tesi di laurea.Qualora lo studente non dovesse superare la PPV potrà ripetere la prova nella prima sessione utile.
5. La commissione giudicatrice della PPV ha composizione paritetica ed è composta, per la metà, da docenti universitari, uno dei quali con funzione di Presidente, designati dal Consiglio del corso di laurea, e, per l'altra metà, da professionisti laureati, designati dalle rappresentanze professionali competenti.

**Art. 16 – Prova finale e conseguimento del titolo.**

1. Per il conseguimento del titolo lo studente deve preventivamente sostenere una prova finale, dopo aver superato tutte le attività formative previste nel piano di studio.
2. Lo studente ha la disponibilità di 3 (tre) CFU finalizzati alla preparazione della prova finale, che sono accreditati al momento del superamento della stessa.La prova finale per il conseguimento del titolo di studio consiste nella redazione di un elaborato che approfondisce una specifica tematica nell'ambito delle attività formative del CdL o della attività tirocinio e nello svolgimento della prova pratica valutativa (PPV).
3. L'argomento oggetto della prova finale è concordato dallo studente con il relatore di tesi. L'argomento di tesi concordato ha un valore di 2 anni dalla data di assegnazione e dopo tale periodo decade, a meno che il Relatore non provveda a rinnovarlo eventualmente con modifiche.
4. Il Relatore è un docente appartenente al Consiglio del Corso di Laurea, anche non strutturato, ma in possesso di un contratto di docenza, scelto dallo studente. Nel caso di un relatore non strutturato, dovrà essere ufficialmente individuato, al momento della presentazione del titolo della tesi, un docente strutturato afferente al Dipartimento nel quale il corso di laurea è incardinato, appartenente allo stesso settore scientifico disciplinare del relatore o ad un settore affine, che, in vacanza del relatore a suo tempo designato, consenta allo studente il completamento della tesi di laurea e l'espletamento della prova finale. Il Correlatore può essere un docente, un dottorando, un assegnista, uno specializzando appartenente a qualunque Ateneo e di qualsiasi nazionalità o una figura professionale esterna al mondo accademico. I nominativi del Relatore e del Correlatore devono essere comunicati al Presidente del Consiglio di Corso di Laurea. Il Controrelatore è un docente del Corso di laurea, nominato dal Presidente in base all'argomento della tesi.
5. L'elaborato di laurea, di norma, può essere scritto in lingua italiana o in lingua inglese, in accordo con il relatore e deve essere corredato da un esauriente riassunto nell'altra lingua. La discussione dell'elaborato di laurea deve avvenire in lingua italiana.
6. Per essere ammesso a sostenere l'esame di laurea, lo Studente deve seguire attentamente le indicazioni pubblicate sul sito web del Corso di Laurea al link https://corsi.unipr.it/it/cdl-tegic/calendario-di-sessioni-di-laurea-e-scadenze.

7. Le sessioni degli esami di laurea hanno luogo, di norma, 5 volte per ogni anno solare. La presentazione dell'elaborato di laurea alla Commissione deve essere completata entro un massimo di 15 minuti. I tempi concessi per la presentazione e per la discussione sono uguali per tutti i Candidati e per tutte le sedute di laurea, indipendentemente dal numero di candidati stessi.
8. La discussione dell'elaborato e la proclamazione sono pubblici.
9. La Commissione per gli esami di laurea, con l'indicazione del Docente scelto come Presidente, viene nominata dal Direttore del Dipartimento su delega del Magnifico Rettore. La Commissione dell'esame di laurea è composta da almeno 5 docenti di ruolo
10. Il voto di laurea viene assegnato dalla Commissione in centodecimi ed è costituito dalla somma della media ponderata dei voti degli esami sostenuti, come calcolato dal sistema gestionale in uso, del voto conseguito nella prova finale e della valutazione della carriera. Rispetto alla media degli esami del curriculum riportata in centodecimi, oltre all'arrotondamento all'intero più prossimo, il voto di laurea può avere un incremento massimo di 12 punti.
11. L'esame si intende superato se la votazione riportata è pari o superiore a 66/110. Per la concessione della lode è richiesta l'unanimità della Commissione. L'attribuzione della lode è assegnata, su proposta dal Presidente della Commissione di laurea, solo nei casi in cui con l'incremento deciso dalla Commissione la votazione raggiunga i 110/110.
12. La proclamazione ha luogo al termine dei lavori della Commissione di laurea, da parte del Presidente della Commissione. L'esame finale per il conseguimento del titolo abilita all'esercizio della professione di agrotecnico laureato e/o di perito agrario laureato e/o di perito industriale laureato iscritto nella "sezione tecnologie alimentari" secondo quanto previsto dal DM 683 del 24/05/2023 (art. 1) Pertanto, ai sensi della Legge 8 novembre 2021 n. 163, recante "Disposizioni in materia di titoli universitari abilitanti", la commissione giudicatrice dell'esame finale sarà integrata da professionisti di comprovata esperienza designati dalle rappresentanze nazionali dell'ordine o del collegio professionale di riferimento.

## Titolo V – Norme finali e transitorie

### Art. 17 – Monitoraggio della qualità della didattica

1. Il Consiglio di Corso di Laurea, avvalendosi anche del Gruppo di Riesame (GdR) e del Responsabile dell'Assicurazione della Qualità (RAQ), in applicazione delle disposizioni vigenti e del sistema di Assicurazione della Qualità di Ateneo, garantisce l'efficienza e l'efficacia delle attività didattiche.

### Art. 18 - Entrata in vigore e validità del regolamento

1. Il presente Regolamento didattico entra in vigore con la coorte di studenti immatricolati nell'a.a. 2023-2024; eventuali successive modifiche saranno valide per le coorti che partiranno dopo l'approvazione delle stesse.
2. Su richiesta degli studenti, il Consiglio di Dipartimento si pronuncia riguardo alla corretta applicazione delle norme del presente Regolamento.

UNIVERSITÀ DI PARMA

DIPARTIMENTO DI SCIENZE MEDICO-VETERINARIE

**Allegato n. 1 Piano degli Studi "standard" del Corso di laurea ad orientamento professionale in Tecnologie e Gestione dell'Impresa Casearia (TeGIC) per l'anno accademico 2025-2026**

| 3068 | TAF | INSEGNAMENTO | MODULO | SSD | ANNO | SEM | CFU | CFU FR | CFU PR | ORE TOTALI | ORE F | ORE P | AUTOAPPR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| TeGIC | B | MICROBIOLOGIA GENERALE E PRINCIPI DI MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI | FONDAMENTI DI MICROBIOLOGIA GENERALE E PRINCIPI DI MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI | AGR/16 | 1 | 1 | 4 | 4 | | 32 | 32 | 0 | 68 |
| TeGIC | F | MICROBIOLOGIA GENERALE E PRINCIPI DI MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI | LABORATORIO DI MICROBIOLOGIA GENERALE E PRINCIPI DI MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI | AGR/16 | 1 | 1 | 2 | | 2 | 24 | 0 | 24 | 26 |
| TeGIC | A | QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE DEI RUMINANTI | QUALITÀ E VALUTAZIONE DI ALIMENTI E FORAGGI | AGR/18 | 1 | 1 | 3 | 3 | | 24 | 24 | 0 | 51 |
| TeGIC | A | QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE DEI RUMINANTI | ALIMENTAZIONE DI PRECISIONE, SOSTENIBILITÀ E QUALITÀ DEL LATTE | AGR/18 | 1 | 1 | 3 | 3 | | 24 | 24 | 0 | 51 |
| TeGIC | F | QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE DEI RUMINANTI | CAMPIONAMENTO E METODI DI ANALISI ALIMENTI | AGR/18 | 1 | 1 | 3 | | 3 | 36 | 0 | 36 | 39 |
| TeGIC | F | QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE DEI RUMINANTI | TECNOLOGIE DI ALIMENTAZIONE E VALUTAZIONE D'IMPATTO AMBIENTALE | AGR/18 | 1 | 1 | 3 | | 3 | 36 | 0 | 36 | 39 |
| TeGIC | A | FONDAMENTI DI CHIMICA | FONDAMENTI DI CHIMICA : TEORIA | CHIM/06 | 1 | 1 | 3 | 3 | | 24 | 24 | 0 | 51 |
| TeGIC | F | FONDAMENTI DI CHIMICA | FONDAMENTI DI CHIMICA: LABORATORIO | CHIM/06 | 1 | 1 | 1 | | 1 | 12 | 0 | 12 | 13 |
| TeGIC | B | ZOOTECNICA DEL LATTE I | MONODISCIPLINARE | AGR/19 | 1 | 1 | 3 | 3 | | 24 | 24 | 0 | 51 |
| TeGIC | E | IDONEITÀ INGLESE B1 | MONODISCIPLINARE | | 1 | 1 | 3 | 3 | | 24 | 24 | 0 | 51 |
| TeGIC | F | FORMAZIONE IN MATERIA DI SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO (E-LEARNING) | MONODISCIPLINARE | | 1 | 1 | 1 | | 1 | 25 | 0 | 25 | 0 |
| TeGIC | B | COMPONENTI DEL LATTE: ASPETTI CHIMICI E BIOLOGICI | COMPONENTI DEL LATTE: ASPETTI CHIMICI E BIOLOGICI | AGR/15 | 1 | 2 | 3 | 3 | | 24 | 24 | 0 | 51 |
| TeGIC | F | COMPONENTI DEL LATTE: ASPETTI CHIMICI E BIOLOGICI | LABORATORIO DI COMPONENTI DEL LATTE: ASPETTI CHIMICI E BIOLOGICI | AGR/15 | 1 | 2 | 2 | | 2 | 24 | 0 | 24 | 26 |
| TeGIC | B | TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE DEL LATTE I - LATTE ALIMENTARE, LATTI FERMENTATI, BURRO, DERIVATI ANIDRI | TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE DEL LATTE I -LATTE ALIMENTARE, LATTI FERMENTATI, BURRO, DERIVATI ANIDRI | AGR/15 | 1 | 2 | 3 | 3 | | 24 | 24 | 0 | 51 |
| TeGIC | F | TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE DEL LATTE I - LATTE ALIMENTARE, LATTI FERMENTATI, BURRO, DERIVATI ANIDRI | LABORATORIO DI TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE DEL LATTE I -LATTE ALIMENTARE, LATTI FERMENTATI, BURRO, DERIVATI ANIDRI | AGR/15 | 1 | 2 | 3 | | 3 | 36 | 0 | 36 | 39 |
| TeGIC | A | MIGLIORAMENTO GENETICO PER LA PRODUZIONE QUANTI-QUALITATIVA DEL LATTE | MIGLIORAMENTO GENETICO PER LA PRODUZIONE QUANTI-QUALITATIVA DEL LATTE | AGR/17 | 1 | 2 | 3 | 3 | | 24 | 24 | 0 | 51 |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| TeGIC | F | MIGLIORAMENTO GENETICO PER LA PRODUZIONE QUANTI-QUALITATIVA DEL LATTE | LABORATORIO DI MIGLIORAMENTO GENETICO PER LA PRODUZIONE QUANTI-QUALITATIVA DEL LATTE | AGR/17 | 1 | 2 | **2** | | **2** | 24 | **0** | **24** | **26** |
| TeGIC | B | ZOOTECNICA DEL LATTE II | TECNICHE DI ALLEVAMENTO PER LA ZOOTECNIA DA LATTE | AGR/19 | 1 | 2 | **3** | **3** | | 24 | **24** | **0** | **51** |
| TeGIC | F | ZOOTECNICA DEL LATTE II | LABORATORIO DI TECNOLOGIE PER LA ZOOTECNIA DA LATTE | AGR/19 | 1 | 2 | **2** | | **2** | 24 | **0** | **24** | **26** |
| TeGIC | B | IGIENE E QUALITÀ DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI | ASPETTI IGIENICO-SANITARI DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI | VET/04 | 1 | 2 | **3** | **3** | | 24 | **24** | **0** | **51** |
| TeGIC | F | IGIENE E QUALITÀ DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI | LABORATORIO DI ASPETTI IGIENICO-SANITARI DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI | VET/04 | 1 | 2 | **1** | | **1** | 12 | **0** | **12** | **13** |
| TeGIC | B | IGIENE E QUALITÀ DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI | TRACCIABILITÀ, ETICHETTATURA E CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI LATTIERO CASEARI | VET/04 | 1 | 2 | **3** | **3** | | 24 | **24** | **0** | **51** |
| TeGIC | F | IGIENE E QUALITÀ DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI | LABORATORIO DI TRACCIABILITÀ, ETICHETTATURA E CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI LATTIERO CASEARI | VET/04 | 1 | 2 | **1** | | **1** | 12 | **0** | **12** | **13** |
| TeGIC | B | TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE DEL LATTE II - FORMAGGI | TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE DEL LATTE II - FORMAGGI | AGR/15 | 2 | 1 | **6** | **6** | | 48 | **48** | **0** | **102** |
| TeGIC | F | TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE DEL LATTE II - FORMAGGI | LABORATORIO DI TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE DEL LATTE II - FORMAGGI | AGR/15 | 2 | 1 | **6** | | **6** | 72 | **0** | **72** | **78** |
| TeGIC | B | ANALISI SENSORIALE | ANALISI SENSORIALE | AGR/15 | 2 | 1 | **2** | **2** | | 16 | **16** | **0** | **34** |
| TeGIC | F | ANALISI SENSORIALE | LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE | AGR/15 | 2 | 1 | **2** | | **2** | 24 | **0** | **24** | **26** |
| TeGIC | C | QUALITÀ DEL LATTE DALL'ALLEVAMENTO AL CASEIFICIO | ANALISI DELLA QUALITÀ DEL LATTE DALL'ALLEVAMENTO AL CASEIFICIO | AGR/19 | 2 | 1 | **3** | **3** | | 24 | **24** | **0** | **51** |
| TeGIC | F | QUALITÀ DEL LATTE DALL'ALLEVAMENTO AL CASEIFICIO | LABORATORIO DI ANALISI DELLA QUALITÀ DEL LATTE DALL'ALLEVAMENTO AL CASEIFICIO | AGR/19 | 2 | 1 | **3** | | **3** | 36 | **0** | **36** | **39** |
| TeGIC | B | ELEMENTI DI FISICA TECNICA ED EFFICIENZA ENERGETICA NELLA FILIERA ALIMENTARE | ELEMENTI DI FISICA TECNICA PER LA FILIERA ALIMENTARE | ING-IND/10 | 2 | 1 | **3** | **3** | | 24 | **24** | **0** | **51** |
| TeGIC | F | ELEMENTI DI FISICA TECNICA ED EFFICIENZA ENERGETICA NELLA FILIERA ALIMENTARE | LABORATORIO DI ELEMENTI DI FISICA TECNICA PER LA FILIERA ALIMENTARE | ING-IND/10 | 2 | 1 | **1** | | **1** | 12 | **0** | **12** | **13** |
| TeGIC | B | ELEMENTI DI FISICA TECNICA ED EFFICIENZA ENERGETICA NELLA FILIERA ALIMENTARE | EFFICIENZA ENERGETICA E SOSTENIBILITÀ NELLA FILIERA CASEARIA | ING-IND/10 | 2 | 1 | **3** | **3** | | 24 | **24** | **0** | **51** |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| TeGIC | F | ELEMENTI DI FISICA TECNICA ED EFFICIENZA ENERGETICA NELLA FILIERA ALIMENTARE | LABORATORIO DI EFFICIENZA ENERGETICA E SOSTENIBILITÀ NELLA FILIERA CASEARIA | ING-IND/10 | 2 | 1 | **2** | | **2** | 24 | **0** | **24** | **26** |
| TeGIC | B | MICROBIOLOGIA LATTIERO CASEARIA | FONDAMENTI DI MICROBIOLOGIA LATTIERO CASEARIA | AGR/16 | 2 | 1 | **4** | **4** | | 32 | **32** | **0** | **68** |
| TeGIC | F | MICROBIOLOGIA LATTIERO CASEARIA | LABORATORIO DI MICROBIOLOGIA LATTIERO CASEARIA | AGR/16 | 2 | 1 | **2** | | **2** | 24 | **0** | **24** | **26** |
| TeGIC | S | TIROCINIO 2 ANNO | | | 2 | 2 | **25** | | **25** | 625 | **0** | **625** | **0** |
| TeGIC | B | ECONOMIA E GESTIONE DELL'IMPRESA CASEARIA | ECONOMIA E GESTIONE DELL'IMPRESA CASEARIA | AGR/01 | 3 | 1 | **6** | **6** | | 48 | **48** | **0** | **102** |
| TeGIC | F | ECONOMIA E GESTIONE DELL'IMPRESA CASEARIA | LABORATORIO DI ECONOMIA E GESTIONE DELL'IMPRESA CASEARIA | AGR/01 | 3 | 1 | **6** | | **6** | 72 | **0** | **72** | **78** |
| TeGIC | B | CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO E QUALITÀ DEI PRODOTTI FINITI | CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO E QUALITÀ DEI PRODOTTI FINITI | AGR/15 | 3 | 1 | **3** | **3** | | 24 | **24** | **0** | **51** |
| TeGIC | F | CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO E QUALITÀ DEI PRODOTTI FINITI | LABORATORIO DI CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO E QUALITÀ DEI PRODOTTI FINITI | AGR/15 | 3 | 1 | **2** | | **2** | 24 | **0** | **24** | **26** |
| TeGIC | C | GESTIONE SOTTOPRODOTTI | GESTIONE SOTTOPRODOTTI | AGR/15 | 3 | 1 | **3** | **3** | | 24 | **24** | **0** | **51** |
| TeGIC | F | GESTIONE SOTTOPRODOTTI | LABORATORIO DI GESTIONE SOTTOPRODOTTI | AGR/15 | 3 | 1 | **2** | | **2** | 24 | **0** | **24** | **26** |
| TeGIC | B | ASPETTI MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI NON CASEIFICATI A BASE DI LATTE | ASPETTI MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI NON CASEIFICATI A BASE DI LATTE | AGR/16 | 3 | 1 | **3** | **3** | | 24 | **24** | **0** | **51** |
| TeGIC | F | ASPETTI MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI NON CASEIFICATI A BASE DI LATTE | LABORATORIO DI ASPETTI MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI NON CASEIFICATI A BASE DI LATTE | AGR/16 | 3 | 1 | **2** | | **2** | 24 | **0** | **24** | **26** |
| TeGIC | C | ORDINAMENTO PROFESSIONALE | | AGR/19 | 3 | 1 | **2** | **2** | | 16 | **16** | **0** | **34** |
| TeGIC | D | CORSO A SCELTA | | | 3 | 1 | **3** | **3** | | 24 | **24** | **0** | **51** |
| TeGIC | S | TIROCINIO 3 ANNO | | | 3 | 2 | **25** | | **25** | 625 | **0** | **625** | **0** |
| TeGIC | E | PROVA FINALE | | | 3 | 2 | **3** | | **3** | **75** | **0** | **75** | **0** |