



REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

CLASSE LM-70

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: Agraria

Regolamento in vigore a partire dall'a.a 2025-2026

ACRONIMI

CCD	Commissione di Coordinamento Didattico
CdS	Corso/i di Studio
CPDS	Commissione Paritetica Docenti-Studenti
OFA	Obblighi Formativi Aggiuntivi
SUA-CdS	Scheda Unica Annuale del Corso di Studio
RDA	Regolamento Didattico di Ateneo

INDICE

Art. 1	Oggetto
Art. 2	Obiettivi formativi del Corso
Art. 3	Profilo professionale e sbocchi occupazionali
Art. 4	Requisiti di ammissione e conoscenze richieste per l'accesso al Corso di Studio
Art. 5	Modalità per l'accesso al Corso di Studio
Art. 6	Attività didattiche e Crediti Formativi Universitari
Art. 7	Articolazione delle modalità di insegnamento
Art. 8	Prove di verifica delle attività formative
Art. 9	Struttura del corso e piano degli studi
Art. 10	Obblighi di frequenza
Art. 11	Propedeuticità e conoscenze pregresse
Art. 12	Calendario didattico del CdS
Art. 13	Criteri per il riconoscimento dei crediti acquisiti in altri Corsi di Studio della stessa classe
Art. 14	Criteri per il riconoscimento dei crediti acquisiti in CdS di diversa classe, in CdS universitari e di livello universitario, attraverso corsi singoli, presso Università telematiche e in CdS internazionali; criteri per il riconoscimento di crediti per attività extra-curricolari
Art. 15	Criteri per l'iscrizione a corsi singoli di insegnamento attivati nell'ambito dei Corsi di Studio
Art. 16	Caratteristiche e modalità di svolgimento della prova finale
Art. 17	Linee guida per le attività di tirocinio e <i>stage</i>
Art. 18	Decadenza dalla qualità di studente
Art. 19	Compiti didattici, comprese le attività didattiche integrative, di orientamento e di tutorato
Art. 20	Valutazione della qualità delle attività svolte
Art. 21	Norme finali
Art. 22	Pubblicità ed entrata in vigore



Art. 1

Oggetto

Il presente Regolamento disciplina gli aspetti organizzativi del Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari (classe LM-70). Il Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari afferisce al Dipartimento di Agraria.

Fonte: SUA-CdS

Quadro: Informazioni generali sul Corso di Studio

Nome del corso in italiano e in inglese Scienze e Tecnologie Alimentari/Food Science and Technology

Classe LM-70

Lingua in cui si tiene il corso: italiana

Modalità di erogazione del corso: Convenzionale

Il CdS è retto dalla Commissione di Coordinamento Didattico (CCD), ai sensi dell'Art. 4 del RDA.

Fonte: SUA-CdS

Quadro: Referenti e Strutture

Organo Collegiale di gestione del Corso di Studio: Commissione di Coordinamento Didattico (CCD)

Il Regolamento è emanato in conformità alla normativa in materia, allo Statuto dell'Università di Napoli Federico II e al Regolamento Didattico di Ateneo.

Art. 2

Obiettivi formativi del Corso

Fonte: SUA

Quadro: A4.a – RAD

Il Corso ha la finalità di formare una figura professionale specialistica nell'ambito delle scienze e tecnologie alimentari con approfondite conoscenze interdisciplinari in grado di svolgere attività complesse di progettazione gestione e controllo nell'ambito del sistema agro-alimentare allo scopo di garantire sicurezza, qualità, salubrità e sostenibilità in accordo ai principi della bioeconomia e della economia circolare.

La formazione delle Laureate e dei Laureati Magistrali in Scienze e Tecnologie Alimentari è tale da permettergli di conseguire i seguenti obiettivi specifici:

- una solida conoscenza di base nei settori della chimica, biologia, microbiologia e nutrizione umana orientate agli aspetti applicativi del settore della trasformazione alimentare;
- una solida conoscenza del metodo scientifico atta a finalizzare le conoscenze di base ed operative alla soluzione dei problemi tecnici ed organizzativi del settore alimentare;
- la capacità di ottimizzare i processi di produzione, conservazione e distribuzione e di gestire progetti di ricerca e di sviluppo industriale;
- la capacità di garantire e promuovere la qualità e la sicurezza degli alimenti nell'ottemperanza delle norme sulla sicurezza degli operatori e sulla tutela dell'ambiente;
- la capacità di svolgere adeguatamente attività complesse di coordinamento e di indirizzo nel settore agroalimentare;

- una elevata competenza tecnica per il controllo e la verifica della qualità organolettica, igienica e nutrizionale degli alimenti, anche con l'impiego di metodologie innovative;
- una competenza adeguata nella gestione e nell'organizzazione delle imprese, delle filiere agro-alimentari e delle imprese di consulenza e servizi ad esse connesse;
- la capacità di comunicare, di lavorare in gruppi multidisciplinari e la capacità di giudizio sia sul piano tecnico-economico sia su quello etico;

Il Corso prevede un'ampia parte comune che potrebbe articolarsi in due profili formativi relativi ad innovazione di prodotto e/o alla gestione dell'impresa agroalimentare.

Il per corso formativo prevede differenti aree di apprendimento:

- Area della qualità: consente l'acquisizione di conoscenze circa le metodologie analitiche avanzate per la valutazione delle fondamentali caratteristiche chimiche, fisiche, microbiologiche e sensoriali di materie prime, additivi e prodotti alimentari; i sistemi di gestione della qualità.
- Area dello sviluppo e gestione dei processi: consente l'acquisizione di approfondite conoscenze circa le principali operazioni unitarie effettuate durante un processo alimentare; le principali trasformazioni chimiche, biochimiche e microbiologiche a cui sono sottoposti i costituenti degli alimenti durante la loro trasformazione e conservazione; le principali tecnologie di confezionamento, le principali macchine ed impianti utilizzati nel settore dell'industria alimentare; i principali processi di trasformazione, tradizionali e innovativi.
- Area Marketing e Consumer Science: consente l'acquisizione di conoscenze approfondite per l'analisi dell'economia dei mercati agroalimentari e le tecniche di analisi delle preferenze. Fornisce inoltre gli strumenti necessari alla gestione dell'innovazione nell'impresa agroalimentare.
- Area della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti; consente l'acquisizione delle conoscenze necessarie finalizzate a stimare e valutare l'insorgere di effetti dannosi per la salute umana veicolati con gli alimenti e ad attuare misure d'intervento e di prevenzione.
- Area delle altre attività formative: consente l'acquisizione di conoscenze per l'accompagnamento al mondo del lavoro, tra cui rientra anche un approfondimento di una lingua dell'Unione Europea, di norma l'inglese con certificazione di livello B2.

Il percorso di studi prevede inoltre un tirocinio curriculare obbligatorio da svolgersi presso una struttura dell'Università o di altro ente pubblico o privato. Il tirocinio può riguardare le seguenti attività, eventualmente tra loro integrate:

- attività sperimentali di laboratorio inerenti acquisizione di competenze pratiche e/o validazione di procedure;
- monitoraggio di un processo o di un'attività produttiva;
- indagini di approfondimento bibliografico e documentale.

Art. 3

Profilo professionale e sbocchi occupazionali

Fonte: SUA

Quadro: A2.a - RAD

Laureato Magistrale in Scienze e Tecnologie alimentari

funzione in un contesto di lavoro:

Il laureato in Scienze e Tecnologie alimentari dovrà possedere la capacità di svolgere compiti ed attività professionali autonome che gli consentiranno di esercitare le funzioni di:

gestione e sviluppo di nuovi prodotti e processi delle tecnologie alimentari;
gestione, monitoraggio e ottimizzazione di processi tecnologici della filiera agro-alimentare;
progettazione di piani aziendali di controllo della qualità finalizzati all'implementazione del sistema HACCP e di sistemi di certificazione di processi e/o prodotti;
consulenza alla progettazione di impianti e di processi del settore alimentare;
controllo della qualità, dell'igiene e della sicurezza dei prodotti alimentari;
gestione della catena distributiva e dei processi della ristorazione collettiva;
definizione di standard per l'elaborazione di capitolati d'appalto per l'acquisizione e/o la fornitura di materie prime e prodotti;
erogazione di consulenza e servizi per le aziende agroalimentari.

competenze associate alla funzione:

Le competenze associate alle suddette funzioni riguardano conoscenze relative a:

solida preparazione di base e una buona padronanza del metodo scientifico;
caratteristiche fisiche, chimiche e microbiologiche delle materie prime, sia di origine animale sia vegetale, utilizzate nella trasformazione degli alimenti;
caratteristiche fisiche, chimiche e microbiologiche dei prodotti alimentari e delle metodologie analitiche, anche innovative, adatte alla loro determinazione;
tecnologie di confezionamento;
macchine e impianti utilizzati nei processi industriali di trasformazione degli alimenti
progettazione, ottimizzazione, conduzione e controllo di processi ed impianti di lavorazione dei prodotti alimentari secondo i principi di validi sistemi di qualità che in particolare garantiscano la sicurezza dei consumatori e degli operatori, il rispetto dell'ambiente e l'uso razionale delle risorse;
operazioni di marketing, distribuzione ed approvvigionamento delle materie prime e dei prodotti alimentari finiti, degli additivi alimentari, imballaggi, coadiuvanti, macchine ed impianti per l'industria alimentare.

sbocchi occupazionali:

Gli sbocchi professionali riguardano tutti i settori della produzione e della gestione delle industrie alimentari per i quali sono richieste conoscenze maturate durante il percorso formativo. In particolare, il tecnologo alimentare trova inserimento nelle aree di ricerca e sviluppo di nuovi prodotti e processi della filiera agro-alimentare, di produzione e trasformazione degli alimenti, del marketing dei prodotti, del controllo di qualità dei processi e dei prodotti.

I laureati in Scienze e Tecnologie alimentari svolgeranno attività professionali, rivestendo ruoli di responsabilità, nell'ambito del settore agroalimentare, con particolare riferimento a:

- industrie alimentari pubbliche e private;
- enti pubblici (ASL, Istituti zooprofilattici, enti e agenzie regionali);
- laboratori di analisi e consulenze in campo alimentare;
- centri di cottura e attività connesse alla ristorazione collettiva;
- centri della Grande Distribuzione Organizzata;

- Università ed altri enti di ricerca pubblici e privati;
- insegnamento di discipline concernenti il campo alimentare;
- I laureati che avranno crediti in numero sufficiente in opportuni gruppi di settori potranno come previsto dalla legislazione vigente partecipare alle prove di ammissione per i percorsi di formazione per l'insegnamento secondario;
- i laureati possono esercitare libera attività professionale previo superamento dell'esame di abilitazione ed iscrizione all'albo professionale dei Tecnologi Alimentari.

Art. 4

Requisiti di ammissione e conoscenze richieste per l'accesso al Corso di Studio¹

Fonte: SUA

Quadro: A3.a – RAD

Gli studenti che intendono iscriversi al Corso di laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari devono essere in possesso della Laurea, ivi compresa quella conseguita secondo l'ordinamento previgente al D.M. 509/1999, o del diploma universitario di durata triennale o di altro titolo conseguito all'estero riconosciuto idoneo. Per l'ammissione al Corso di laurea sono richiesti inoltre specifici requisiti curriculari e un'adeguata preparazione dello studente.

I requisiti curriculari richiesti sono: aver conseguito la laurea nella classe L-26 o L-20 presso qualsiasi sede universitaria.

Il possesso dei requisiti curriculari e l'adeguatezza della personale preparazione ai fini dell'ammissione vengono accertati mediante esame della carriera universitaria del laureato e/o colloquio secondo le modalità definite nel presente regolamento didattico del Corso di Studio. Nel caso in cui lo studente non sia in possesso dei requisiti curriculari minimi, dovrà prima acquisire i CFU mancanti attraverso il superamento di specifici esami indicati dalla Commissione giudicatrice. Per quanto riguarda la conoscenza di un'altra lingua dell'UE (di norma l'inglese) si richiede una conoscenza di livello pari almeno al B1.

Art. 5

Modalità per l'accesso al Corso di Studio

Fonte: SUA

Quadro: A3.b

La Commissione di Coordinamento Didattico del corso di norma disciplina i criteri di ammissione e l'eventuale programmazione delle iscrizioni, fatte salve differenti disposizioni di legge.

La verifica della personale preparazione è obbligatoria in ogni caso, e possono accedervi solo gli studenti in possesso dei requisiti curriculari.

Fonte: SUA

Quadro: A3.b

A) Specifici requisiti curriculari.

Lo studente che intende iscriversi al Corso di laurea magistrale deve possedere competenze e capacità che vengono ritenute acquisite dallo studente che abbia conseguito la laurea nelle classi L-26, L-20. In ogni caso l'ammissione al corso di studio richiede la verifica dell'adeguatezza della

¹ Artt. 7, 13, 14 del Regolamento Didattico di Ateneo.



preparazione personale secondo le modalità descritte al successivo punto B. La verifica della personale preparazione si ritiene assolta per i laureati delle classi L-26 e L-20 qualora abbiano ottenuto un voto di laurea uguale o superiore a 80/110.

Il possesso del livello B1 di conoscenza di un'altra lingua UE (di norma l'inglese) sarà accertato, in assenza di adeguata certificazione, mediante esame secondo modalità comunicate sul sito web del Dipartimento di Agraria.

B) Adeguata personale preparazione dello studente.

La preparazione personale dello studente viene verificata valutando la sua pregressa carriera universitaria. Viene considerato in possesso di adeguata preparazione personale e può quindi iscriversi al presente Corso di laurea magistrale, lo studente che, in possesso dei requisiti curriculari di cui al punto A, abbia conseguito il titolo di laurea con un voto pari o superiore a 80/110, oppure abbia superato apposita verifica mediante colloquio su argomenti riguardanti le materie caratterizzanti delle lauree della classe L-26.

I laureati di altre classi possono accedere alla laurea magistrale dopo verifica dell'adeguatezza della preparazione personale. Tali candidati dovranno svolgere una prova di valutazione, il cui esito è vincolante ai fini dell'iscrizione. La prova di valutazione sarà effettuata mediante colloquio orale su argomenti riguardanti le materie caratterizzanti delle lauree della classe L-26.

I saperi minimi per l'accesso alla Laurea Magistrale sono stabiliti annualmente dalla Commissione Didattica, unitamente alle date stabilite per i colloqui. Per partecipare alla prova occorre essere laureato o essere in debito del solo esame di laurea e prenotarsi presso la segreteria studenti del Dipartimento di Agraria. Il Coordinamento del corso di studio, previa procedura di valutazione culturale e amministrativa della carriera pregressa, con particolare attenzione alla verifica della non avvenuta obsolescenza dei contenuti degli esami superati, stabilisce l'iscrizione con abbreviazione di corso per coloro che siano già in possesso di diploma di laurea (triennale, specialistica/magistrale o afferente al vecchio ordinamento) o che abbiano svolto una precedente carriera universitaria parziale di cui chiedono il riconoscimento.

Informazioni più dettagliate sono disponibili sul sito di Dipartimento.

Art. 6

Attività didattiche e Crediti Formativi Universitari

Ogni attività formativa prescritta dall'ordinamento del CdS viene misurata in crediti formativi universitari (CFU). Ogni CFU corrisponde convenzionalmente a 25 ore di impegno formativo complessivo² per ciascuno studente e comprende le ore di attività didattica per lo svolgimento dell'insegnamento e le ore riservate allo studio personale o ad altre attività formative di tipo individuale.

Per il Corso di Studio oggetto del presente Regolamento, le ore di attività didattica per lo svolgimento dell'insegnamento per ogni CFU, stabilite in relazione al tipo di attività formativa, sono le seguenti³:

- Lezione frontale o esercitazione: 5-10 ore per CFU;
- Seminario: 5-10 ore per CFU;
- Attività di laboratorio o di campo: 8-10 ore per CFU;

Per le attività di Tirocinio, un CFU corrisponde a 25 ore di impegno formativo per ciascuno studente.



I CFU corrispondenti a ciascuna attività formativa sono acquisiti dallo studente con il soddisfacimento delle modalità di verifica del profitto (esame, idoneità) indicate nella Scheda relativa all'insegnamento/attività allegata al presente Regolamento.

Art. 7

Articolazione delle modalità di insegnamento

L'attività didattica viene svolta in modalità convenzionale.

La CCD delibera eventualmente quali insegnamenti prevedono anche attività didattiche offerte on-line.

Alcuni insegnamenti possono svolgersi anche in forma seminariale e/o prevedere esercitazioni in aula, laboratori linguistici ed informatici.

Informazioni dettagliate sulle modalità di svolgimento di ciascun insegnamento sono presenti nelle schede degli insegnamenti.

Art. 8

Prove di verifica delle attività formative²

1. La Commissione di Coordinamento Didattico, nell'ambito dei limiti normativi previsti³, stabilisce il numero degli esami e le altre modalità di valutazione del profitto che determinano l'acquisizione dei crediti formativi universitari. Gli esami sono individuali e possono consistere in prove scritte, orali, pratiche, grafiche, tesine, colloqui o combinazioni di tali modalità.
2. Le modalità di svolgimento delle verifiche pubblicate nelle schedine insegnamento e il calendario degli esami saranno resi noti agli studenti prima dell'inizio delle lezioni sul sito web del Dipartimento⁴.
3. Lo svolgimento degli esami è subordinato alla relativa prenotazione che avviene in via telematica. Qualora lo studente non abbia potuto procedere alla prenotazione per ragioni che il Presidente della Commissione considera giustificate, lo studente può essere egualmente ammesso allo svolgimento della prova d'esame, in coda agli altri studenti prenotati.

² Art. 22 del Regolamento Didattico di Ateneo.

³ Ai sensi dei DD.MM. 16.3.2007 in ciascun Corso di Studio gli esami o prove di profitto previsti non possono essere più di 20 (lauree; Art. 4. c. 2), 12 (lauree magistrali; Art. 4, c. 2), 30 (lauree a ciclo unico quinquennali) o 36 (lauree a ciclo unico sessennali; Art. 4 c. 3). Ai sensi del Regolamento Didattico di Ateneo, Art. 13 c. 4, per i Corsi di Laurea, "restano escluse dal conteggio le prove che costituiscono un accertamento di idoneità relativamente alle attività di cui all'Art. 10 c. 5 lettere c), d) ed e) del D.M. n. 270/2004 ivi compresa la prova finale per il conseguimento del titolo di studio". Per i Corsi di Laurea Magistrale e Magistrale a ciclo unico, invece, ai sensi del Regolamento Didattico di Ateneo, Art. 14 c. 7, "restano escluse dal conteggio degli esami le prove che costituiscono un accertamento di profitto relativamente alle attività di cui all'Art. 10 c. 5 lettere d) ed e) del D.M. n. 270/2004; l'esame finale per il conseguimento della Laurea Magistrale e Magistrale a ciclo unico rientra nel computo del numero massimo di esami".

⁴ Si richiama l'Art. 22 c. 8 del RDA in base al quale "il Dipartimento o la Scuola cura che le date per le verifiche di profitto siano pubblicate sul portale con congruo anticipo che di norma non può essere inferiore a 60 giorni prima dell'inizio di ciascun periodo didattico e che sia previsto un adeguato periodo di tempo per l'iscrizione all'esame che deve essere di norma obbligatoria".

4. Prima della prova d'esame, il Presidente della Commissione accerta l'identità dello studente, che è tenuto ad esibire un documento di riconoscimento in corso di validità e munito di fotografia.
5. La valutazione a seguito di esame è espressa con votazione in trentesimi, l'esame è superato con la votazione minima di diciotto trentesimi, la votazione di trenta trentesimi può essere accompagnata dalla lode per voto unanime della Commissione. La valutazione a seguito di verifiche del profitto diverse dall'esame è espressa con un giudizio di idoneità.
6. Le prove orali di esame sono pubbliche, nel rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza. Qualora siano previste prove scritte, il candidato ha il diritto di prendere visione del/i proprio/i elaborato/i dopo la correzione.
7. Le Commissioni d'esame sono disciplinate dal Regolamento Didattico di Ateneo⁵.

Art. 9

Struttura del corso e piano degli studi

1. La durata legale del Corso di Studio è di 2 anni.
2. Lo studente dovrà acquisire 120 CFU⁶, riconducibili alle seguenti Tipologie di Attività Formative (TAF):
 - B) caratterizzanti, 60 CFU
 - C) affini o integrative, 21 CFU
 - D) a scelta dello studente⁷, 12 CFU
 - E) per la prova finale, 20 CFU
 - F) ulteriori attività formative⁷ CFU.
3. La laurea si consegue dopo avere acquisito 120 CFU con il superamento degli esami, in numero non superiore a 12, e lo svolgimento delle altre attività formative.

Fatta salva diversa disposizione dell'ordinamento giuridico degli studi universitari, ai fini del conteggio si considerano gli esami sostenuti nell'ambito delle attività caratterizzanti e affini o integrative nonché nell'ambito delle attività autonomamente scelte dallo studente (TAF D). Gli esami o valutazioni di profitto relativi alle attività autonomamente scelte dallo studente possono essere considerate nel computo complessivo corrispondenti a una unità⁹. Restano escluse dal conteggio le prove che costituiscono un accertamento di idoneità relativamente alle attività di cui all'Art. 10 comma 5 lettere d) ed e) del D.M. 270/2004¹⁰. Gli insegnamenti integrati, composti da due o più moduli, prevedono un'unica prova di verifica.
4. Per acquisire i CFU relativi alle attività a scelta autonoma, lo studente ha libertà di scelta tra tutti gli insegnamenti attivati presso l'Ateneo, purché coerenti con il progetto formativo. Tale coerenza viene valutata dalla Commissione di Coordinamento Didattico del CdS. Anche per

⁵ Si richiama l'Art. 22, c. 4 del RDA in base al quale "le Commissioni di esame e delle altre verifiche di profitto sono nominate dal Direttore del Dipartimento o dal Presidente della Scuola quando previsto dal Regolamento della stessa. È possibile delegare tale funzione al Coordinatore della CCD. Le Commissioni sono composte dal Presidente ed eventualmente da altri docenti o cultori della materia. Per gli insegnamenti attivi, il Presidente è il titolare dell'insegnamento ed in tal caso la Commissione delibera validamente anche in presenza del solo Presidente. Negli altri casi, il Presidente è un docente individuato all'atto della nomina della Commissione. Alla valutazione collegiale complessiva del profitto a conclusione di un insegnamento integrato partecipano i docenti titolari dei moduli coordinati e il Presidente è individuato all'atto della nomina della Commissione".

l'acquisizione dei CFU relativi alle attività a scelta autonoma è richiesto il "superamento dell'esame o di altra forma di verifica del profitto" (Art. 5, c. 4 del D.M. 270/2004).

5. Il piano di studi sintetizza la struttura del corso elencando gli insegnamenti previsti suddivisi per anno di corso ed eventualmente per curriculum. Alla fine della tabella del piano di studi sono elencate le propedeuticità previste dal Corso di Studio. Il piano degli studi offerto agli studenti, con l'indicazione dei settori scientifico-disciplinari e dell'ambito di afferenza, dei crediti, della tipologia di attività didattica è riportato nell'Allegato 1 al presente Regolamento.
6. Ai sensi dell'Art. 11, c. 4-bis del DM 270/2004, è possibile conseguire il titolo secondo un piano di studi individuale comprendente anche attività formative diverse da quelle previste dal Regolamento didattico, purché in coerenza con l'Ordinamento didattico del Corso di Studio dell'anno accademico di immatricolazione. Il Piano di Studi individuale è approvato dalla Commissione Corso di Studi.

Art. 10

Obblighi di frequenza⁶

1. In generale, la frequenza alle lezioni frontali è a) fortemente consigliata ma non obbligatoria. In caso di singoli insegnamenti con frequenza obbligatoria, tale opzione è indicata nella relativa Schedina insegnamento/attività disponibile nell'Allegato 2.
2. Qualora il docente preveda una modulazione del programma diversa tra studenti frequentanti e non frequentanti, questa è indicata nella singola Scheda Insegnamento pubblicata sulla pagina web del corso e sul sito docenti UniNA.
3. La frequenza alle attività seminariali che attribuiscono crediti formativi è obbligatoria. Le relative modalità di verifica del profitto per l'attribuzione di CFU sono di responsabilità della CCD.

Art. 11

Propedeuticità e conoscenze pregresse

1. L'elenco delle propedeuticità in ingresso (necessarie per sostenere un determinato esame) e in uscita è riportato alla fine dell'Allegato 1 e nella Schedina insegnamento/attività (Allegato 2).
2. Le eventuali conoscenze pregresse ritenute necessarie sono indicate nella singola Scheda Insegnamento pubblicata sulla pagina web del corso e sul sito docentiUniNA.

Art. 12

Calendario didattico del CdS

Il calendario didattico del CdS viene reso disponibile sul sito web del Dipartimento con congruo anticipo rispetto all'inizio delle attività (Art. 21, c. 5 del RDA).

⁶ Art. 22, c. 10 del Regolamento Didattico di Ateneo.

Art. 13

Criteri per il riconoscimento dei crediti acquisiti in altri Corsi di Studio della stessa Classe⁷

Per gli studenti provenienti da Corsi di Studio della stessa Classe la Commissione di Coordinamento Didattico assicura il riconoscimento dei CFU, ove associati ad attività culturalmente compatibili con il percorso formativo, acquisiti dallo studente presso il Corso di Studio di provenienza, secondo i criteri di cui al successivo articolo 14. Il mancato riconoscimento di crediti formativi universitari deve essere adeguatamente motivato. Resta fermo che la quota di crediti formativi universitari relativi al medesimo settore scientifico-disciplinare direttamente riconosciuti allo studente, non può essere inferiore al 50% di quelli già conseguiti.

Art. 14

Criteri per il riconoscimento dei crediti acquisiti in Corsi di Studio di diversa Classe, in corsi di studio universitari o di livello universitario, attraverso corsi singoli, presso Università telematiche e in Corsi di Studio internazionali⁸; criteri per il riconoscimento di CFU per attività extra-curricolari

1. Il riconoscimento dei crediti acquisiti in Corsi di Studio di diversa Classe, in Corsi di studio universitari o di livello universitario, attraverso corsi singoli, presso Università telematiche e in Corsi di Studio internazionali, avviene ad opera della CCD, sulla base dei seguenti criteri:

- analisi del programma svolto;
- valutazione della congruità dei settori scientifico disciplinari e dei contenuti delle attività formative in cui lo studente 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.

Il riconoscimento è effettuato fino a concorrenza dei crediti formativi universitari previsti dall'ordinamento didattico del Corso di Studio. Il mancato riconoscimento di crediti formativi universitari deve essere adeguatamente motivato. Ai sensi dell'Art. 5, comma 5-bis, del D.M. 270/2004, è possibile altresì l'acquisizione di crediti formativi presso altri atenei italiani sulla base di convenzioni stipulate tra le istituzioni interessate, ai sensi della normativa vigente⁹.

2. L'eventuale riconoscimento di CFU relativi ad esami superati come corsi singoli potrà avvenire entro il limite di 36 CFU, ad istanza dell'interessato e in seguito all'approvazione della CCD. Il riconoscimento non potrà concorrere alla riduzione della durata legale del Corso di Studio, così come determinata dall'Art. 8, c. 2 del D.M. 270/2004, fatta eccezione per gli studenti che si iscrivono essendo già in possesso di un titolo di studio di pari livello¹⁰.

⁷ Art. 19 del Regolamento Didattico di Ateneo.

⁸ Art. 19 e Art. 27 c. 6 del Regolamento Didattico di Ateneo.

⁹ Art. 6, c. 9 del Regolamento Didattico di Ateneo.

¹⁰ Art. 19, c. 4 del Regolamento Didattico di Ateneo.

3. Relativamente ai criteri per il riconoscimento di CFU per attività extra-curricolari, ai sensi dell'Art. 3, comma 2, del D.M. 931/2024, entro un limite massimo di 48 CFU (Corsi di Laurea e Corsi di Laurea Magistrale a ciclo unico) e 24 CFU (Corsi di Laurea Magistrale), possono essere riconosciute le seguenti attività (Art. 2 del D.M. 931/2024):

- conoscenze e abilità professionali, certificate ai sensi della normativa vigente, nonché altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario;
- attività formative svolte nei cicli di studio presso gli istituti di formazione della pubblica amministrazione, nonché altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario alla cui progettazione e realizzazione abbia concorso l'Università;
- conseguimento da parte dello studente di medaglia olimpica o paralimpica ovvero del titolo di campione mondiale assoluto, campione europeo assoluto o campione italiano assoluto nelle discipline riconosciute dal Comitato olimpico nazionale italiano o dal Comitato italiano paralimpico.

Art. 15

Criteri per l'iscrizione a corsi singoli di insegnamento attivati nell'ambito dei Corsi di Studio

L'iscrizione a singoli corsi di insegnamento, previsti dal Regolamento di Ateneo¹¹, è disciplinata dal "Regolamento di Ateneo per l'iscrizione a corsi singoli di insegnamento attivati nell'ambito dei Corsi di Studio"¹².

Art. 16

Caratteristiche e modalità di svolgimento della prova finale

Fonte: SUA

Quadro: A5a (RAD) e A5b

Lo studente è ammesso a sostenere la prova finale dopo aver superato tutte le verifiche delle attività formative previste dal piano di studio e aver acquisito i relativi crediti. L'argomento e le attività previste per la prova finale sono concordati con il docente relatore, ma sono svolte autonomamente dallo studente. Il relatore può indicare al laureando un eventuale correlatore interno o esterno. La prova finale prevede la stesura di un elaborato (Tesi di Laurea Magistrale), scritto anche in lingua inglese, che consiste in una dettagliata analisi bibliografica e sperimentale su di un argomento attinente a quelli trattati nel corso di studio e/o nel tirocinio.

La consegna della tesi avviene secondo le modalità indicate dalla Segreteria studenti del Dipartimento (pubblicate sul sito di Dipartimento). La consegna della tesi costituisce un prerequisito obbligatorio per la discussione finale.

Lo studente dovrà dimostrare autonomia, acquisizione di specifiche competenze scientifiche e capacità di elaborazione critica. Il superamento della prova finale attribuisce i relativi CFU e l'attribuzione del titolo stabiliti dall'ordinamento degli studi.

Per ulteriori dettagli sulla prova finale si rimanda al punto 'Modalità di svolgimento della prova finale del Regolamento didattico del CdS.

¹¹ Art. 19, c. 4 del Regolamento Didattico di Ateneo.

¹² D.R. n. 348/2021.



La prova finale si sostiene di norma nell'aula Magna del Dipartimento (Sala Cinese della Reggia di Portici) alla presenza di una commissione di esame.

Il 12 luglio 2022 la Commissione Didattica ha elaborato il Regolamento successivamente approvato dal Consiglio del Dipartimento di Agraria recante le disposizioni per la preparazione, lo svolgimento e la valutazione della prova finale dei Corsi di Laurea Magistrale.

Il documento è reperibile sul sito:

<http://www.agraria.unina.it/documents/13625297/14764663/Regolamento+tesi+di+Laurea+magistrale+12+luglio+2021+CD.pdf/d6c32fba694b-4947-a342-77649bfb86d5>

La prova finale consiste nell'esposizione e discussione in seduta pubblica di una tesi finalizzata a dimostrare l'autonomia di lavoro del laureando, l'acquisizione di specifiche competenze scientifiche e la capacità di elaborazione critica, su un tema proposto da uno o più docenti.

La Commissione di esame finale per il conseguimento della laurea magistrale è composta da almeno cinque membri, fino ad un massimo di undici.

La Commissione è presieduta dal direttore del Dipartimento o dal Presidente della Commissione per il Coordinamento Didattico del Corso di Studio, o dal più anziano in ruolo dei professori di prima fascia presenti o dal più anziano in ruolo dei professori di seconda fascia presenti.

Per essere ammesso all'esame finale lo studente dovrà aver sostenuto tutti gli esami e le ulteriori attività formative previste nei regolamenti didattici.

Il candidato dovrà esporre e discutere in seduta pubblica la tesi, anche utilizzando tecnologie multimediali.

La valutazione della prova finale, espressa in cento decimi con eventuale lode, sarà effettuata dalla commissione sulla base di:

- 1) Correttezza, completezza e chiarezza dell'esposizione orale e dell'elaborato;
- 2) Capacità di elaborazione critica;
- 3) Indipendenza e capacità organizzativa del candidato;
- 4) Originalità del contributo;
- 5) Valutazione della carriera accademica dello studente (ad esempio acquisizione CFU all'estero o in altri Atenei).

Il superamento della prova finale attribuisce i relativi CFU stabiliti dal relativo ordinamento degli studi. Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito di Dipartimento nel link inserito.

Link:<http://www.agraria.unina.it/didattica/informazioni-utili/calendario-sedute-di-laurea-magistrale1>

Art. 17

Linee guida per le attività di tirocinio e stage

1. Gli studenti iscritti al CdS possono decidere di effettuare attività di tirocinio o *stage* formativi presso Enti o Aziende convenzionati con l'Ateneo. Le attività di tirocinio e *stage* sono obbligatorie, e concorrono all'attribuzione di crediti formativi per le Altre attività formative a

scelta dello studente inserite nel piano di studi, così come previsto dall'Art. 10, comma 5, lettere d) ed e), del D.M. 270/2004¹³.

2. Le modalità di svolgimento e le caratteristiche di tirocini e *stage* sono disciplinate dalla CCD con un apposito regolamento.
3. L'Università degli Studi di Napoli Federico II, per il tramite di per il tramite dell'Ufficio Dipartimentale per la Didattica, dell'Ufficio Tirocini di Ateneo e della Commissione Tirocini del CdS, assicura un costante contatto con il mondo del lavoro, per offrire a studenti e laureati dell'Ateneo concrete opportunità di tirocini e *stage* e favorirne l'inserimento professionale.

Art. 18

Decadenza dalla qualità di studente¹⁴

Incorre nella decadenza lo studente che non abbia sostenuto esami per otto anni accademici consecutivi, a meno che il suo contratto non stabilisca condizioni diverse. In ogni caso, la decadenza va comunicata allo studente a mezzo posta elettronica certificata o altro mezzo idoneo che ne attesti la ricezione.

Art. 19

Compiti didattici, comprese le attività didattiche integrative, di orientamento e di tutorato

1. I docenti e ricercatori svolgono il carico didattico assegnato secondo quanto disposto dal Regolamento didattico di Ateneo e nel Regolamento sui compiti didattici e di servizio agli studenti dei professori e ricercatori e sulle modalità per l'autocertificazione e la verifica dell'effettivo svolgimento¹⁵.
2. Docenti e ricercatori devono garantire almeno due ore di ricevimento ogni 15 giorni (o per appuntamento in ogni caso concesso non oltre i 15 giorni) e comunque garantire la reperibilità via posta elettronica.
3. Il servizio di tutorato ha il compito di orientare e assistere gli studenti lungo tutto il corso degli studi e di rimuovere gli ostacoli che impediscono di trarre adeguato giovamento dalla frequenza dei corsi, anche attraverso iniziative rapportate alle necessità e alle attitudini dei singoli.
4. L'Università assicura servizi e attività di orientamento, di tutorato e assistenza per l'accoglienza e il sostegno degli studenti. Tali attività sono organizzate dalle Scuole e/o dai Dipartimenti con il coordinamento dell'Ateneo, secondo quanto stabilito dal RDA nell'articolo 8.

Art. 20

Valutazione della qualità delle attività svolte

1. La Commissione di Coordinamento Didattico attua tutte le forme di valutazione della qualità delle attività didattiche previste dalla normativa vigente secondo le indicazioni fornite dal Presidio della Qualità di Ateneo.

¹³ I tirocini *ex* lettera d) possono essere sia interni che esterni; tirocini e *stage ex* lettera e) possono essere solo esterni.

¹⁴ Art. 24, c. 5 del Regolamento Didattico di Ateneo.

¹⁵ D.R. n. 2482//2020.

2. Al fine di garantire agli studenti del Corso di Studio la qualità della didattica nonché di individuare le esigenze degli studenti e di tutte le parti interessate, l'Università degli Studi di Napoli Federico II si avvale del sistema di Assicurazione Qualità (AQ)¹⁶, sviluppato in conformità al documento "Autovalutazione, Valutazione e Accreditamento del Sistema Universitario Italiano" dell'ANVUR, utilizzando:

- indagini sul grado di inserimento dei laureati nel mondo del lavoro e sulle esigenze post-lauream;
- dati estratti dalla somministrazione del questionario per la valutazione della soddisfazione degli studenti per ciascun insegnamento presente nel piano di studi, con domande relative alle modalità di svolgimento del corso, al materiale didattico, ai supporti didattici, all'organizzazione, alle strutture.

I requisiti derivanti dall'analisi dei dati sulla soddisfazione degli studenti, discussi e analizzati dalla Commissione di Coordinamento Didattico e dalla Commissione Paritetica Docenti Studenti (CPDS), sono inseriti fra i dati di ingresso nel processo di progettazione del servizio e/o fra gli obiettivi della qualità.

3. L'organizzazione dell'AQ sviluppata dall'Ateneo realizza un processo di miglioramento continuo degli obiettivi e degli strumenti adeguati per raggiungerli, facendo in modo che in tutte le strutture siano attivati processi di pianificazione, monitoraggio e autovalutazione che consentano la pronta rilevazione dei problemi, il loro adeguato approfondimento e l'impostazione di possibili soluzioni.

Art. 21

Norme finali

1. Il Consiglio di Dipartimento, su proposta della Commissione di Coordinamento Didattico, sottopone all'esame del Senato Accademico eventuali proposte di modifica e/o integrazione del presente Regolamento.

Art. 22

Pubblicità ed entrata in vigore

1. Il presente Regolamento entra in vigore il giorno successivo alla pubblicazione all'Albo ufficiale dell'Università; è inoltre pubblicato sul sito d'Ateneo. Le stesse forme e modalità di pubblicità sono utilizzate per le successive modifiche e integrazioni.
2. Sono parte integrante del presente Regolamento l'Allegato 1 (Struttura CdS) e l'Allegato 2 (Schedina insegnamento/attività).

¹⁶ Il sistema di Assicurazione Qualità, basato su un approccio per processi e adeguatamente documentato, è progettato in maniera tale da identificare le esigenze degli studenti e di tutte le parti interessate, per poi tradurle in requisiti che l'offerta formativa deve rispettare.



ALLEGATO 1.2

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI CLASSE LM-70

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: Agraria

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-2026

PIANO DEGLI STUDI

LEGENDA

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ FORMATIVA (TAF):

B = Caratterizzanti

C = Affini o integrativi

D = Attività a scelta

E = Prova finale e conoscenze linguistiche

F = Ulteriori attività formative

I Anno									
Denominazione Insegnamento	SSD	Modulo	CFU	Ore	Tipologia Attività	Modalità	TAF	Ambito disciplinare	Obbligatorio / a scelta
Operazioni unitarie dell'industria alimentare	AGR/15 [AGRI-07/A]	Unico	9	63	Lezione frontale	In presenza	B	DTA	Obbligatorio
Chimica degli alimenti	CHIM/10 [CHEM-07/B]	Unico	6	42	Lezione frontale	In presenza	B	DSVPA	Obbligatorio
Metodologie strumentali per il controllo dei processi alimentari	AGR/15 [AGRI-07/A]	Unico	9	63	Lezione frontale	In presenza	B	DTA	Obbligatorio
Ingegneria e funzionalità delle Macchine ed Impianti per le Industrie Alimentari	AGR/09 [AGRI-04/B]	Unico	9	72	Lezione frontale	In presenza	C		Obbligatorio
Tecnologie del condizionamento dei prodotti alimentari	AGR/15 [AGRI-07/A]	Unico	6	42	Lezione frontale	In presenza	B	DTA	Obbligatorio
Marketing & Consumer Science	AGR/01 [AGRI-01/A]	Unico	9	63	Lezione frontale	In presenza	B	DPGSA	Obbligatorio
Ulteriori conoscenze linguistiche		Unico	3		Lezione frontale	In presenza	F		Obbligatorio
Tirocini formativi e di orientamento (Interno o esterno università)		Unico	4		Lezione frontale	In presenza	F		Obbligatorio

Il Anno									
Denominazione Insegnamento	SSD	Modulo	CFU	Ore	Tipologia Attività	Modalità	TAF	Ambito disciplinare	Obbligatorio / a scelta
Tecnologie microbiche in campo alimentare	AGR/16 [AGRI-08/A]	Unico	9	63	Lezione frontale	In presenza	B	DTA	Obbligatorio
Processi e gestione delle produzioni alimentari	AGR/15 [AGRI-07/A]	Unico	12	84	Lezione frontale	In presenza	B	DTA	Obbligatorio
A scelta		Unico	12		Lezione frontale	In presenza	D		Obbligatorio
Profilo Innovazione di prodotto e di processo		Unico			Lezione frontale	In presenza			
Progettazione di nuovi prodotti alimentari	AGR/15 [AGRI-07/A]	Unico	6	42	Lezione frontale	In presenza	C		Obbligatorio
Tecnologie enzimatiche per la produzione di alimenti	BIO/10 [BIOS-07/A]	Unico	6	42	Lezione frontale	In presenza	C		Obbligatorio
Profilo Gestionale									
Innovazione e management dell'impresa agro-alimentare	AGR/01 [AGRI-01/A]	Unico	6	42	Lezione frontale	In presenza	C		Obbligatorio
Gestione della qualità e certificazione	ING-IND/35 [IEGE-01/A]	Unico	6	42	Lezione frontale	In presenza	C		Obbligatorio
Prova finale			20				E		
Totale Profilo Gestionale			120						
Totale Profilo Innovazione di Prodotto e di Processo			120						

DTA= Discipline della Tecnologia alimentare

DSVPA= Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti

DPGSA=Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare

Elenco delle propedeuticità: nessuna



ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

CLASSE LM-70

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: AGRARIA

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-2026

Insegnamento: Marketing & consumer science	Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Italiano
SSD: ECONOMIA AGRARIA, ALIMENTARE ED ESTIMO RURALE (AGRI-01/A)	CFU: 9
Anno di corso: 1	Tipologia di Attività Formativa: caratterizzante
Modalità di svolgimento: in presenza	
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: "Il settore si occupa anche dell'analisi economica e istituzionale del mercato, del marketing e del consumo dei prodotti agroalimentari e del loro commercio internazionale"	
Obiettivi formativi: Obiettivo dell'insegnamento è quello di introdurre i principali temi di marketing strategico ed operativo applicati al settore agroalimentare. L'insegnamento si propone di fornire agli studenti una panoramica esaustiva delle principali strategie di marketing –segmentazione, targeting e posizionamento e le relative scelte di gestione operativa di prodotti, marche, modalità di distribuzione e comunicazione. I temi trattati porteranno alla comprensione di come, partendo dallo studio dei bisogni e del comportamento dei consumatori, sia possibile creare valore per i clienti e instaurare con essi relazioni profittevoli e durature nel tempo	
Propedeuticità in ingresso: Nessuna	
Propedeuticità in uscita: Nessuna	
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: prova orale	



ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

CLASSE LM-70

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: AGRARIA

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-2026

Insegnamento: Operazioni Unitarie dell'Industria Alimentare		Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Italiano	
SSD: AGRI 07/A		CFU: 9	
Anno di corso: 1	Tipologia di Attività Formativa: caratterizzante		
Modalità di svolgimento: In presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Operazioni unitarie e processi di produzione; progettazione, modellazione e sviluppo di processi.			
Obiettivi formativi: L'insegnamento si propone di fornire le nozioni specialistiche per progettare un processo alimentare. L'obiettivo è quello di introdurre le operazioni unitarie più comuni dell'ingegneria alimentare; esse sono presentate in modo che il processo possa essere meglio compreso e la selezione di parametri di lavorazione possano essere ottimizzati per massimizzare la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari.			
Propedeuticità in ingresso: nessuna			
Propedeuticità in uscita: nessuna			
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: Scritto			



ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

CLASSE LM-70

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: AGRARIA

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-2026

Insegnamento: Metodologie Strumentali per il Controllo dei Processi Alimentari	Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Italiano
SSD: AGRI-07/A, Scienze e tecnologie alimentari	CFU: 9
Anno di corso: 1	Tipologia di Attività Formativa: caratterizzante
Modalità di svolgimento: In presenza	
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Gli obiettivi del corso sono coerenti con quanto riportato nella declaratoria del SSD AGRI-07/A - Scienze e tecnologie alimentari, che <i>“si interessa dell’attività didattico-formativa relativa alle operazioni e ai processi di produzione di alimenti, incluse le bevande e agli aspetti biologici, funzionali, chimici, fisici e sensoriali ad essi connessi”</i> . Il corso fornisce infatti conoscenze sulle metodiche strumentali di analisi e di monitoraggio della produzione, conservazione e commercializzazione di alimenti e bevande.	
Obiettivi formativi: Il percorso formativo del corso intende fornire agli studenti gli strumenti di base necessari per comprendere le metodiche analitiche dei principali processi di produzione, maturazione e conservazione dei prodotti alimentari. Inoltre, si propone di far comprendere agli studenti la complementarietà delle nozioni acquisite in altre aree disciplinari per la gestione e il monitoraggio di un processo alimentare e di fornire le conoscenze necessarie per comprendere la relazione tra caratteristiche qualitative dei prodotti e condizioni tecnologiche adottate.	
Propedeuticità in ingresso: Nessuna Propedeuticità in uscita: Nessuna	
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: Prova orale (lo studente risponderà ad un minimo di tre domande)	



ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

CLASSE LM-70

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: AGRARIA

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-2026

Insegnamento: Chimica degli alimenti		Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Italiano	
SSD: CHEM-07/B		CFU: 6	
Anno di corso: 1	Tipologia di Attività Formativa: caratterizzante		
Modalità di svolgimento: in presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: <p>La composizione chimica degli alimenti, inclusi quelli innovativi, applicando tecniche analitiche per valutare qualità, sicurezza e trasformazioni industriali. Le modifiche indotte dai processi di conservazione degli alimenti applicate anche al controllo di qualità, integrità e sicurezza degli alimenti con riferimento ai componenti responsabili di potenziali allergie e intolleranze o di rischio tossicologico da contaminazione. Analizza micro e macronutrienti, la loro bioaccessibilità e biodisponibilità, nonché il recupero di composti da sottoprodotti alimentari.</p>			
Obiettivi formativi: <p>L'insegnamento fornisce conoscenze sulla chimica degli ingredienti alimentari, analizzando composizione, interazioni molecolari, struttura e processi innovativi. Studia le reazioni chimiche durante trasformazione e conservazione, mirando a interpretare i parametri analitici che influenzano la qualità degli alimenti.</p>			
Propedeuticità in ingresso: Nessuna			
Propedeuticità in uscita: Nessuna			
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: La prova orale prevede la risposta ad almeno due domande.			

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

CLASSE LM-70

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: AGRARIA

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-2026

Insegnamento: INGEGNERIA E FUNZIONALITA' DELLE MACCHINE ED IMPIANTI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE		Lingua di erogazione dell'Insegnamento: italiano
SSD: AGRI-04/B		CFU: 9
Anno di corso: 1	Tipologia di Attività Formativa: affine integrativa	
Modalità di svolgimento: <i>in presenza</i>		
<p>Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso:</p> <p>macchine e impianti per i processi dei biosistemi agricoli, zootecnici, forestali, delle aree a verde, delle industrie agro-alimentari e del legno, con riguardo agli aspetti progettuali, costruttivi, operativi, funzionali, gestionali, ambientali, di sicurezza e benessere degli operatori, incluse le tecnologie informatiche, la sensoristica, l'automazione, la robotizzazione, la gestione di precisione e la modellazione dei processi; logistica delle filiere agricole, agro-alimentari e forestali;</p>		
<p>Obiettivi formativi:</p> <p>Il corso si propone di fornire gli strumenti teorici sul funzionamento ed i criteri pratici di selezione e di utilizzo delle principali macchine ed impianti utilizzati nei processi industriali di trasformazione agro-alimentare.</p> <p>Lo studente alla fine del percorso formativo sarà in grado di comprendere l'interazione tra la macchina e l'alimento al fine di individuare le macchine e gli impianti appropriati in funzione del processo tecnologico da sviluppare.</p>		
<p>Propedeuticità in ingresso: nessuna</p> <p>Propedeuticità in uscita: nessuna</p>		
<p>Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: L'esame prevede una prova scritta con 3 esercizi, la cui valutazione è di 10/30 per ciascun esercizio. Il raggiungimento della sufficienza da accesso alla prova orale la cui valutazione peserà per 1/2 sul voto finale mentre 1/2 è riservato allo scritto.</p>		



ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

CLASSE LM-70

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: AGRARIA

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-2026

Insegnamento: Tecnologia del condizionamento dei prodotti alimentari		Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Italiano	
SSD: AGR-07/A		CFU: 6	
Anno di corso: 1	Tipologia di Attività Formativa: caratterizzante		
Modalità di svolgimento: Le attività didattiche in presenza saranno distribuite come segue: Lezioni e seminari frontali per circa il 45%; Relatori ospiti e visite agli impianti industriali per circa il 20%; Studi di caso e progetti di gruppo per circa il 35%.			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Attività didattico-formativa relativa alle operazioni di produzione di alimenti, incluse le bevande. Le competenze sono: operazioni unitarie per il confezionamento e il condizionamento degli alimenti; studio di shelf life; etichettatura. In riferimento all'attività didattica formativa, l'insegnamento è caratterizzato da lezioni frontali, integrate da esercitazioni pratiche di laboratorio, calcolo ed elaborazione dati, visite aziendali e analisi di casi di studio.			
Obiettivi formativi: L'obiettivo formativo dell'insegnamento è quello di fornire conoscenze avanzate sui materiali e tecnologie di confezionamento per preservare qualità e sicurezza degli alimenti. Verranno, inoltre, fornite nozioni specialistiche per poter valutare l'idoneità dei materiali a contatto con gli alimenti e per simulare, predire e/o estendere la shelf life degli alimenti.			
Propedeuticità in ingresso: nessuna Propedeuticità in uscita: nessuna			



Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: Elaborato progettuale

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

CLASSE LM-70

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: AGRARIA

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-2026

Insegnamento: TECNOLOGIE ENZIMATICHE PER LA PRODUZIONE DI ALIMENTI		Lingua di erogazione dell'insegnamento: italiano	
SSD: BIOS-07/A		CFU: 6	
Anno di corso: 2	Tipologia di Attività Formativa: affini ed integrative		
Modalità di svolgimento: in presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Studio delle molecole enzimatiche, con specifico riferimento allo studio della cinetica enzimatica. Esplorazione delle applicazioni biotecnologiche degli enzimi per l'ideazione di metodi, processi e prodotti innovativi, inclusi quelli su scala nanometrica, derivanti dall'applicazione delle conoscenze e competenze della biochimica di base nei contesti agroalimentare, industriale e ambientale.			
Obiettivi formativi: Questo corso è progettato per fornire una conoscenza approfondita dell'enzimologia di base, con particolare enfasi sullo studio della cinetica enzimatica e sull'applicazione di metodi matematici per la determinazione delle costanti cinetiche. Gli studenti acquisiranno una comprensione fondamentale delle metodologie di purificazione enzimatica e caratterizzazione funzionale. Inoltre, il corso introdurrà i metodi chiave di immobilizzazione e incapsulamento degli enzimi. Sarà condotto un esame approfondito dei metodi di applicazione all'interno di varie industrie agricole e alimentari, con un focus sull'utilizzo degli enzimi in diversi processi di produzione alimentare sia per il consumo umano che animale.			
Propedeuticità in ingresso: Nessuna			
Propedeuticità in uscita: Nessuna			



Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: Prova Orale

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

CLASSE LM-70

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: AGRARIA

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-2026

Insegnamento: Tecnologie microbiche in campo alimentare		Lingua di erogazione dell'insegnamento: Italiano	
SSD: AGRI-08/A		CFU: 9	
Anno di corso: 2	Tipologia di Attività Formativa: caratterizzante		
Modalità di svolgimento: In presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Ecologia, diversità, genetica, fisiologia, biochimica e tassonomia dei microrganismi. Qualità e sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti e delle bevande, ivi inclusi quelli fermentati. Innovazione dei processi biotecnologici, produzione di metaboliti microbici d'interesse alimentare.			
Obiettivi formativi: Qualsiasi processo tecnologico volto alla produzione di alimenti, siano essi fermentati o meno, deve tenere conto dei coinvolgimenti di tipo microbiologico, legati alla sicurezza d'uso dell'alimento, alla sua deperibilità in fase di conservazione nonché ai processi di trasformazione per la produzione di alimenti fermentati. L'insegnamento si propone di fornire allo studente le conoscenze necessarie ad affrontare problematiche di tipo microbiologico nell'ambito di un qualsiasi processo tecnologico di produzione alimentare. Tali conoscenze dovranno riguardare sia l'uso consapevole di microrganismi nei processi di trasformazione volti alla produzione di alimenti fermentati, sia tutto ciò che è correlato al rischio microbiologico nella produzione, conservazione e trasporto degli alimenti.			
Propedeuticità in ingresso: Nessuna			
Propedeuticità in uscita: Nessuna			
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: Redazione ed esposizione di un manuale di			



autocontrollo basato sui principi dell'HACCP. Prova scritta con quesiti a risposta aperta.

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

CLASSE LM-70

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: AGRARIA

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-2026

Insegnamento: Progettazione di nuovi prodotti alimentari	Lingua di erogazione dell'insegnamento: italiano
SSD: AGRI-07/A- Scienze e Tecnologie alimentari	CFU: 6
Anno di corso: 2	Tipologia di Attività Formativa: affine integrativa
Modalità di svolgimento: In presenza	
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Approfondire tematiche inerenti ai processi di produzione innovativi, l'uso di nuovi additivi e coadiuvanti alimentari; approfondire metodologie per valutare proprietà funzionali, chimiche, fisiche e sensoriali di materie prime, alimenti e bevande. Particolare enfasi sarà data al processo di progettazione, modellazione e sviluppo di processi, ingredienti e alimenti, anche rispondenti a specifici bisogni, percezioni e preferenze sensoriali del consumatore.	
Obiettivi formativi: Obiettivo dell'insegnamento è quello di introdurre il tema dell'innovazione di prodotto e di processo nel settore alimentare. L'insegnamento si propone di fornire agli studenti le nozioni specialistiche sul processo di innovazione aziendale, con particolare riferimento al settore alimentare, spingendo lo studente ad approfondire le sue capacità di problem-solving nell'ambito delle tecnologie alimentari. Lo studente si confronterà con un quesito relativo allo sviluppo di un prodotto o di un processo innovativo e di conseguenza con l'individuazione di soluzioni fattibili per ottimizzare il processo o la formulazione e risolvere le eventuali problematiche aziendali connesse. Gli sarà richiesto di esprimere i contenuti relativi alle varie fasi di processo in modo chiaro e lineare.	
Propedeuticità in ingresso: nessuna	



Propedeuticità in uscita: nessuna

Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: Prova orale con discussione elaborato progettuale

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

CLASSE LM-70

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: AGRARIA

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-2026

Insegnamento: GESTIONE DELLA QUALITÀ E CERTIFICAZIONE	Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Italiano
SSD: ING-IND/35	CFU: 6
Anno di corso: 2	Tipologia di Attività Formativa: affine integrativa
Modalità di svolgimento: IN PRESENZA	
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: <p>Raggruppa le competenze per l'integrazione degli aspetti progettuali, economici, organizzativi e gestionali. Due filoni tematici: il primo, rivolto all'integrazione di conoscenze economiche e gestionali, evidenziando le relazioni tra scelte progettuali, prestazioni aziendali e contesto in cui opera l'impresa; il secondo approfondisce le professionalità caratterizzanti l'ambito gestionale, integrando competenze economiche, organizzative e tecnologiche.</p>	
Obiettivi formativi: L'insegnamento introduce gli studenti alla nuova Gestione della Qualità e Certificazione secondo gli Standard Internazionali ISO9001, per garantire la più grande soddisfazione ai portatori di interesse. L'insegnamento, attraverso 6 steps "ad entropia decrescente", accompagna gli studenti nella comprensione della centralità del concetto "Qualità", presentando i principali sistemi di gestione HLS (<i>High Level Structure</i>), ed evidenziando le esigenze di Analisi del Contesto, SWOT ed Analisi dei Rischi. Il percorso formativo prosegue fino alla gestione degli Audit, di certificazione e non, alla ricerca di "evidenze oggettive", in linea con la ISO19011, fino ad accennare alle esigenze di follow-up.	

Durante le lezioni sono presentati esempi applicativi, schemi e documenti di supporto, con spunti di riflessione.

L'approccio progressivo alle principali norme, cogenti e volontarie, aiuta lo studente a comprendere l'importanza della qualità di prodotti, processi e sistemi, sempre ponendo in primo piano le esigenze di salute e sicurezza alimentare, dei consumatori, dei lavoratori e dell'ambiente.

Le lezioni di "Gestione della Qualità e Certificazione" sono allineate agli attuali orientamenti del mondo produttivo verso l'Ambiente, la Sostenibilità e contribuiscono al perseguimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 dell'ONU. Le tematiche trattate accompagnano gli studenti nella comprensione di come una Cultura della Qualità possa contribuire a gestire incertezze e creare valore per l'intera organizzazione. In caso di insegnamenti integrati, indicare i contenuti estratti dalla declaratoria di tutti i singoli SSD che concorrono all'insegnamento nel suo complesso.

Propedeuticità in ingresso: Nessuna

Propedeuticità in uscita: Nessuna

Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: Orale



ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

CLASSE LM-70

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: AGRARIA

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-2026

Insegnamento: Processi e Gestione delle Produzioni Alimentari	Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Italiano
SSD: AGRI-07/A	CFU: 12
Anno di corso: 2	Tipologia di Attività Formativa: caratterizzante
Modalità di svolgimento: In presenza	
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: /	
Obiettivi formativi: L'obiettivo del corso è approfondire i processi di lavorazione, le tecnologie di produzione e i <i>flow-sheet</i> dei principali settori alimentari, come conserviero, oli, lattiero-caseario, bevande alcoliche e prodotti da forno. Si esamineranno le operazioni tecnologiche necessarie per la trasformazione delle materie prime in prodotti finiti, focalizzandosi sulla gestione, il controllo e l'ottimizzazione dei processi, in accordo con le normative vigenti. Inoltre, verranno analizzati i fenomeni biologici, chimico-fisici e tecnologici per garantire una qualità stabile del prodotto sotto gli aspetti chimico, microbiologico e tecnologico.	
Propedeuticità in ingresso: Nessuna propedeuticità obbligatoria, ma si consiglia la conoscenza di Operazioni unitarie dell'industria alimentare; Metodologie strumentali per il controllo dei processi alimentari; Controllo microbiologico degli alimenti.	
Propedeuticità in uscita: Nessuna	
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: Prova scritta con esercizi numerici e prova orale	



ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

CLASSE LM-70

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: AGRARIA

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-2026

Insegnamento: Innovazione e management dell'impresa agro-alimentare		Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Italiano	
SSD: ECONOMIA AGRARIA, ALIMENTARE ED ESTIMO RURALE (AGRI-01/A)		CFU: 6	
Anno di corso: 2024/2025	Tipologia di Attività Formativa: Didattica frontale in aula		
Modalità di svolgimento: in presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: "Con riferimento al sistema agroalimentare, si occupa dell'economia e della gestione dell'impresa agraria, ittica, forestale e alimentare, dell'organizzazione delle filiere produttive, delle agrobiotecnologie e dei relativi processi di innovazione."			
Obiettivi formativi: Il corso ha l'obiettivo di introdurre i concetti di base dei processi innovativi e mettere in pratica gli strumenti necessari alla gestione delle innovazioni nell'impresa agroalimentare. Si darà particolare enfasi ai fondamenti teorici del processo innovativo ma anche allo sviluppo delle capacità necessarie per l'implementazione e gestione delle innovazioni. Si farà riferimento agli strumenti di valutazione degli investimenti e ai meccanismi di tutela della proprietà intellettuale. Le strategie di innovazione delle piccole e medie imprese verranno approfondite con un focus per il settore agroalimentare. Infine, una parte pratica introdurrà all'implementazione delle strategie di innovazione circolare/sostenibile in ambito agro-alimentare.			
Propedeuticità in ingresso: nessuna			
Propedeuticità in uscita: nessuna			
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: prova scritta e colloquio orale			

ALLEGATO 2.2

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDI SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

CLASSE LM-70

Scuola: Agraria e medicina veterinaria

Dipartimento: Agraria

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-2026

Attività formativa: ex art. 10, comma 5, lettera d	Lingua di erogazione dell'Attività: italiano	
Attività: <ul style="list-style-type: none"> • Ulteriori conoscenze linguistiche • Tirocini formativi e di orientamento 	CFU: <ul style="list-style-type: none"> • 3 • 4 	
Anno di corso:	Tipologia di Attività Formativa: F	
Modalità di svolgimento: In presenza		
Obiettivi formativi: Nel loro complesso concorrono al raggiungimento di obiettivi formativi di tipo linguistico e professionalizzante per il mondo del lavoro		
Propedeuticità in ingresso: nessuna Propedeuticità in uscita: nessuna		
Tipologia delle prove di verifica del profitto: idoneità		