



REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS/SISTEMI ALIMENTARI SOSTENIBILI

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

AVVERTENZA: Nella compilazione di tutti i campi del Regolamento è indispensabile tenere presente che gli articoli che fanno riferimento a campi della SUA devono essere riportati esattamente nella formulazione già presente in SUA. Qualora si desideri modificare parte del testo, è necessario considerare che tale azione comporta un cambio di Regolamento o, se il campo da modificare è RAD, di Ordinamento.

Art. 1

Oggetto

1. Il presente Regolamento disciplina gli aspetti organizzativi del Corso di Studio in Sustainable Food Systems (acronimo SFS - classe LM-70). Il Corso di Studio in Sustainable Food Systems afferisce al Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II.

Fonte: SUA-CdS

Quadro: Informazioni generali sul Corso di Studio

Nome del corso: Sistemi Alimentari Sostenibili/Sustainable Food Systems

Classe: LM-70

Lingua in cui si tiene il corso: Inglese

Modalità di erogazione del corso: Convenzionale

2. Il CdS è retto dalla Commissione di Coordinamento Didattico (CCD), ai sensi dell'Art. 4 del RDA.
Organo Collegiale di gestione del corso di studio: Commissione per il Coordinamento Didattico
Struttura didattica di riferimento: Agraria
Commissione Saperi minimi e lingua inglese
Commissione Altre attività formative

Fonte: SUA-CdS

Quadro: Referenti e Strutture

Organo Collegiale di gestione del Corso di Studio

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

Art. 2

Obiettivi formativi del Corso

Il Corso di Laurea in Sustainable Food Systems (Classe LM-70) mette a sistema saperi e discipline diverse con lo scopo di formare manager della sostenibilità, professionisti in grado di gestire processi complessi di trasformazione socio-economico-tecnica finalizzata a modelli di transizione ecologica della fase di produzione primaria, della trasformazione dei prodotti agricoli, dei modelli di business e della regolamentazione, e del contesto politico-regolamentare e di mercato nel settore agro-alimentare. I laureati del corso in Sustainable Food Systems dovranno possedere una solida preparazione culturale di base e una buona padronanza del metodo scientifico; essere capaci di ottimizzare i processi e di gestire progetti di ricerca e di sviluppo industriale; essere esperti nel gestire e promuovere la sostenibilità nella produzione degli alimenti e nella gestione degli scarti nell'ottemperanza delle norme sulla sicurezza degli operatori e sulla tutela dell'ambiente; avere conoscenze e capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività complesse di coordinamento e di indirizzo riferibili al settore agro-alimentare; possedere elevate competenze tecniche per l'impiego di metodologie innovative; avere competenze avanzate nella gestione delle imprese, delle filiere agro-alimentari e delle imprese di consulenza e servizi ad esse connesse; aver sviluppato attitudini personali alla comunicazione, al lavoro di gruppo multidisciplinare e capacità di giudizio sia sul piano tecnico economico sia su quello umano ed etico; essere in grado di utilizzare fluentemente, in forma scritta e orale, la lingua inglese, con riferimento anche ai lessici disciplinari. I principali obiettivi del Corso di Laurea sono relativi alla formazione di laureati in grado di progettare e gestire percorsi innovativi, a livello di singola impresa, di organizzazione e a livello istituzionale, utili ad accelerare la transizione del sistema agroalimentare verso un modello di bio-economia circolare. Tali professionisti dovranno essere in grado di superare il concetto di filiera, arrivando a leggere il *food-environment* tramite un approccio sistemico al sistema alimentare.

La figura professionale che questa Laurea è in grado di affrontare, funzionale sia alle imprese alimentari che alle istituzioni pubbliche, in modo completo e aperto, le esigenze di innovazione di prodotti, processi e sistemi alimentari in un'ottica di sostenibilità economica, ambientale e sociale. Il corso intende, inoltre, formare una figura professionale che possiede soft skill relativi, nello specifico, alla creazione di team, alla soluzione creativa di problemi, alla facilitazione tra diverse competenze professionali coinvolte nei processi di progettazione nell'ambito del sistema cibo.

PERCORSO FORMATIVO

Il Corso di Laurea in Sustainable Food Systems prevede l'acquisizione di conoscenze approfondite sugli aspetti tecnici specifici del settore agro-alimentare e settori affini sia a carattere generale che specialistico; prevede attività di controllo ed esercitazioni pratiche dedicate alla conoscenza di metodiche sperimentali e di controllo e alla elaborazione dei dati; prevede, in relazione agli obiettivi specifici di manager della sostenibilità, attività come tirocini presso aziende (*company case study*), istituzioni pubbliche, oltre a soggiorni di studio presso altre università italiane ed europee (*sustainability boot camp*), anche nel quadro di accordi internazionali, prevedendo l'esecuzione di una tesi di ricerca o sperimentale eseguendo l'elaborazione e discussione di risultati nonché nella stesura di un elaborato.

Il Corso di Laurea in Sustainable Food Systems prevede, quindi, di formare una figura professionale che abbia conoscenze su: le tecniche di produzione primaria sostenibili; la difesa delle produzioni attraverso approcci ecosostenibili; i principali modelli e approcci alla sostenibilità quali, ad esempio, la Circular Economy e la sustainable intensification; le politiche di settore, la regolamentazione e gli aspetti economici legati alle innovazioni rivolte alla transizione ecologica; gli aspetti relativi alla sostenibilità della dieta e dei consumi; il waste management e la produzione di energia da risorse rinnovabili; i metodi e le tecnologie sostenibili per la trasformazione degli alimenti e il packaging; gli ecosistemi microbici e le soluzioni basate sul microbioma per la vita sul pianeta; e che sia dotato di soft skill per l'adattabilità dei laureati ai diversi potenziali contesti lavorativi.

Con queste finalità, il percorso formativo, svolto in lingua inglese per consentire una più agevole partecipazione a studenti stranieri e per preparare gli studenti italiani ad un contesto internazionale, prevede lo svolgimento di insegnamenti nelle seguenti aree tematiche:

1. Sustainable farming and crop protection
2. Circular economy and sustainability
3. Process efficiency, renewable energy and sustainable packaging
4. Sustainable food consumption

Il percorso formativo offre, inoltre, la possibilità di acquisire CFU a scelta nell'ambito di insegnamenti in linea con il percorso formativo, quali, a titolo d'esempio, quelli riconducibili alle aree tematiche della logistica, sviluppo del pensiero sostenibile, modelli di consumo e marketing sostenibile.

Durante il percorso formativo saranno presenti crediti formativi specificamente dedicati al *company case study* e al *sustainability boot camp*, al fine di rendere il percorso formativo particolarmente funzionale allo sviluppo di competenze immediatamente spendibili per incorporare la sostenibilità nel settore agro-alimentare.

Ai laureandi e ai laureati saranno proposte attività per acquisire abilità che consentono di migliorare e valorizzare aspetti comportamentali (soft skill); di preparare un CV efficace; di prepararsi a un processo di selezione. Verranno proposte attività volte a favorire l'orientamento rispetto ai diversi percorsi professionali, a definire i propri obiettivi professionali e a facilitare la ricerca e l'inserimento nel mondo del lavoro, come visite tecniche presso aziende del settore agro-alimentare, incontri con referenti di aziende agro-alimentari, di ordini professionali e di associazioni di categoria. Saranno svolti Career Day - incontri con i referenti risorse umane di aziende di diversi settori che consente a laureandi e laureati di orientarsi nel mondo del lavoro – e Recruiting Day - incontri con aziende di

settori specifici con posizioni aperte di lavoro che consente di effettuare colloqui con i referenti risorse umane.

Fonte: SUA

Quadro: A4.a – RAD

Art. 3

Profilo professionale e sbocchi occupazionali

LAUREATO MAGISTRALE IN GESTIONE E SVILUPPO DI PRODOTTI E PROCESSI ALIMENTARI INNOVATIVI E SOSTENIBILI

funzione in un contesto di lavoro:

Il laureato in Sustainable Food Systems dovrà possedere la capacità di svolgere compiti ed attività professionali autonome che gli consentiranno di esercitare le funzioni di:

- gestione e sviluppo di prodotti e processi innovativi nel settore delle tecnologie alimentari;
- gestione, monitoraggio e ottimizzazione di processi tecnologici sostenibili della filiera agro-alimentare;
- progettazione di piani aziendali e a livello di food environment finalizzati all'implementazione di modelli di transizione ecologica e di economia bio-circolare;
- consulenza alla progettazione e design di impianti per lo smaltimento di scarto del settore agro-alimentare;
- gestione della catena distributiva secondo modelli di transizione ecologica;
- efficientamento economico-ambientale dei processi produttivi nell'ambito agro-alimentare;
- pianificazione e progettazione, nelle imprese operanti nel settore agro-alimentare, di metodi di produzione di energia da fonti rinnovabili;
- progettazione e gestione di politiche di settore in linea con le strategie europee legate al Green Deal;
- gestione e implementazione di certificazioni sostenibili di processo, prodotto e organizzative;
- erogazione di consulenza e servizi per le aziende agroalimentari.

competenze associate alla funzione:

Le competenze associate alle suddette funzioni riguardano:

- solida preparazione di base e una buona padronanza del metodo scientifico;
- approccio di problem solving con sviluppo di soft skill;
- caratteristiche fisiche, chimiche e microbiologiche delle materie prime e dei prodotti alimentari;
- caratteristiche fisiche, chimiche e microbiologiche dei prodotti alimentari e delle metodologie analitiche, anche innovative, adatte alla loro determinazione;
- tecnologie e innovazioni nei materiali per il confezionamento dei prodotti alimentari;
- progettazione, ottimizzazione, e valutazione di processi ed impianti di lavorazione dei prodotti alimentari secondo i principi di sostenibilità e qualità che garantiscano la sicurezza dei consumatori e degli operatori, il rispetto dell'ambiente e la creazione di valore;
- strategie 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;
- gestione, uso e il riciclo delle biomasse al fine di produrre nuovi alimenti, ammendanti alternativi, biocombustibili e sostanze a valore aggiunto;
- tecnologie innovative per ridurre le perdite di prodotto in post-raccolta e incrementare la shelf life;
- agrotecniche e difesa delle produzioni sostenibili innovative a basso impatto attraverso l'utilizzo di sistemi di supporto alle decisioni e di tecnologie innovative per la gestione colturale e la protezione delle piante;

- nuove strategie di breeding e valorizzazione di genotipi autoctoni adatti a sistemi a bassi input di coltivazione;
- strategie di riduzione dell'impatto ambientale della produzione agro-alimentare;
- bioeconomia, economia circolare, creazione di impresa e innovazione sociale;
- attività di formazione e divulgazione.

sbocchi occupazionali:

Gli sbocchi professionali riguardano tutti i settori della produzione e della gestione sostenibile delle industrie alimentari per i quali sono richieste conoscenze maturate durante il percorso formativo. In particolare, il tecnologo alimentare con capacità di progettazione e gestionale in ambito di sostenibilità e transizione ecologica trova inserimento nelle aree di ricerca e sviluppo di nuovi prodotti, processi e modelli organizzativo della filiera agro-alimentare (food environment), sia che riguardi la produzione e trasformazione degli alimenti, che della certificazione e del marketing dei prodotti, e del controllo della gestione sostenibile dei processi e dei prodotti.

I laureati in Sustainable Food Systems svolgeranno attività professionali, rivestendo ruoli di responsabilità, nell'ambito del settore agro-alimentare, con particolare riferimento a:

- industrie alimentari;
- enti pubblici quali le Regioni, i Ministeri o le Istituzioni Europee;
- consulenze e assistenza tecnica in campo alimentare;
- 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;
- prosecuzione degli studi in dottorati di ricerca o scuole di specializzazione;
- i laureati possono esercitare libera attività professionale previo superamento dell'esame di abilitazione ed iscrizione all'albo professionale dei Tecnologi Alimentari;
- Aziende operanti nel settore del riutilizzo delle biomasse;
- Industria che utilizza prodotti bio-based;
- Consorzi di produzioni agro-alimentari;

Fonte: SUA

Quadro: A2.a - RAD

Art. 4

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

Il corso di laurea è a libero accesso. Gli studenti che intendono iscriversi al Corso di laurea Magistrale in *Sustainable Food Systems* devono, tuttavia, 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.

Possono accedere a questo percorso magistrale gli studenti laureati, anche in Atenei esteri, che abbiano acquisito i requisiti curriculari minimi della classe di laurea 1-9, L-25 o L-26. È possibile l'iscrizione di studenti laureati in altre classi di laurea previa verifica del percorso curriculare da parte del Consiglio di Coordinamento didattico che verifica i contenuti disciplinari, la congruità della carriera dello studente, e gli obiettivi formativi dei singoli insegnamenti o delle attività che hanno contribuito al conseguimento dei crediti. Per tutti gli studenti è richiesto un livello di conoscenza della lingua inglese B2 che, laddove non certificato ufficialmente, sarà verificato mediante placement test.

Fonte: SUA

Quadro: A3.a - RAD

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

Art. 5

Modalità per l'accesso al Corso di Studio

Il corso di laurea è a libero accesso. Tuttavia, per essere ammessi al Corso di Laurea magistrale sono richiesti:

A) Specifici requisiti curriculari

Per essere ammesso al Corso di laurea magistrale in Sustainable Food Systems, lo studente deve essere in possesso di laurea (ivi compresa quella conseguita secondo l'ordinamento previgente al D.M. 509/1999 e successive modificazioni e integrazioni) o di diploma universitario di durata triennale, ovvero di altro titolo di studi conseguito all'estero, riconosciuto idoneo dagli organi competenti dell'Università. È, inoltre, richiesto il possesso da parte dello studente di determinati requisiti curriculari e di un'adeguata preparazione personale.

I requisiti curriculari richiesti sono automaticamente riconosciuti a coloro che posseggono il titolo di laurea conseguito nelle classi L-9, L-25 e L-26 ex DM 270/04 e nelle corrispondenti classi istituite secondo il precedente ordinamento didattico ex D.M. 509/99. Sono, inoltre, ammessi i candidati che abbiano conseguito una laurea triennale in altre classi, il cui percorso formativo abbia permesso l'acquisizione di almeno 24 CFU in 4 diversi SSD tra quelli sotto indicati:

AGR (da 01 a 19)

BIO/01 - Botanica generale

BIO/02 - Botanica sistematica

BIO/03 - Botanica ambientale e applicata

BIO/04 - Fisiologia vegetale

BIO/05 - Zoologia

BIO/07 - Ecologia

BIO/09 - Fisiologia

BIO/10 - Biochimica

BIO/19 - Microbiologia generale

CHIM/03 - Chimica generale e inorganica

CHIM/06 - Chimica organica

CHIM/10 - Chimica degli alimenti

CHIM/11 – Chimica e biotecnologia della fermentazione

ICAR/01 - Idraulica

ICAR/02 - Costruzioni idrauliche e marittime e idrologia

ICAR/03 - Ingegneria sanitaria-ambientale

ICAR/06 - Topografia e cartografia

INF/01 – Informatica

ING-INF/05 – Sistema delle elaborazioni delle informazioni

ING-IND/06 - Fluidodinamica

ING-IND/09 – Sistemi per l'energia e per l'ambiente

ING-IND/10 – Fisica tecnica industriale

ING-IND/11 - Fisica tecnica ambientale

ING-IND/22 – Scienza e tecnologia dei materiali

ING-IND/24 – Principi di ingegneria chimica

ING-IND/25 – Impianti chimici

ING-IND/27 – Chimica industriale e tecnologica

IUS/03 – Diritto agrario

L'adeguata preparazione personale sarà verificata attraverso apposite modalità disciplinate all'interno del Regolamento didattico del Corso di studio. Infine, per accedere al Corso di laurea magistrale, lo studente deve saper utilizzare fluentemente la lingua inglese (livello B2 nel Quadro Comune Europeo di Riferimento per la conoscenza delle lingue), in forma scritta e orale, anche con riferimento ai lessici disciplinari.

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 90/110, oppure abbia superato apposita verifica, mediante colloquio con una Commissione giudicatrice nominata dalla Commissione di Coordinamento Didattico del CDS, su argomenti riguardanti le materie caratterizzanti delle lauree della classe L-9, L-25 o L-26.

Nel caso di studenti che abbiano conseguito il titolo all'estero o in altre classi di laurea, la verifica del possesso dell'adeguata personale preparazione sarà effettuata secondo criteri stabiliti dal Coordinamento Didattico del CDS. Tali candidati dovranno svolgere una prova di valutazione, il cui esito è vincolante ai fini dell'iscrizione. La prova di valutazione sarà effettuata mediante interview su argomenti riguardanti le materie caratterizzanti delle lauree della classe L-9, L-25 o 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 nel link inserito.

Fonte: SUA

Quadro: A3.b

1. La Commissione di Coordinamento Didattico del corso di norma disciplina i criteri di ammissione, fatte salve differenti disposizioni di legge².
2. 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

² L'accesso programmato a livello nazionale è disciplinato dalla legge 264 del 1999 e successive modifiche e integrazioni.

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 complessivo³ 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 didattica assistita per ogni CFU, stabilite in relazione al tipo di attività formativa, sono le seguenti⁴:

- Lezione frontale: 5/8 ore per CFU;
- Seminario: 6 ore per CFU;
- Esercitazioni di didattica assistita (in laboratorio o in aula): 7/8 ore per CFU;
- Altre attività: 25 ore per CFU.

I CFU corrispondenti a ciascuna attività formativa sono acquisiti dallo studente con il soddisfacimento delle modalità di verifica (esame, idoneità o frequenza) indicate nella scheda relativa all'insegnamento.

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 sulle schede degli insegnamenti.

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

Art. 8

Prove di verifica delle attività formative⁵

1. La Commissione di Coordinamento Didattico, nell'ambito dei limiti normativi previsti⁶, 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 schede insegnamento e il calendario degli esami saranno resi noti agli studenti prima dell'inizio delle lezioni sul sito web del Dipartimento.

³ Secondo l'Art. 5, c. 1 del DM 270/2004 "Al credito formativo universitario corrispondono 25 ore di impegno complessivo per studente; con decreto ministeriale si possono motivatamente determinare variazioni in aumento o in diminuzione delle predette ore per singole classi, entro il limite del 20 per cento".

⁴ Il numero di ore tiene conto delle indicazioni presenti nell'Art. 6, c. 2 del RDA "delle 25 ore complessive, per ogni CFU, sono riservate alla lezione frontale dalle 5 alle 10 ore, o in alternativa sono riservate alle attività seminariali dalle 6 alle 10 ore o dalle 8 alle 12 ore alle attività di laboratorio, salvo nel caso in cui siano previste attività formative ad elevato contenuto sperimentale o pratico, e fatte salve differenti disposizioni di legge".

⁵ Art. 22 del Regolamento Didattico di Ateneo.

⁶ Ai sensi dei DD.MM. 16.3.2007 in ciascun corso di studi 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).

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.
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 degli esami è espressa in trentesimi, ovvero con un giudizio di idoneità. Gli esami che prevedono una valutazione in trentesimi sono superati con la votazione minima di diciotto trentesimi; la votazione di trenta trentesimi può essere accompagnata dalla lode per voto unanime della Commissione.
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 Ateneo.

Art. 9

Struttura del corso e piano degli studi

1. La durata legale del Corso di Studio è di 2 anni. È altresì possibile l'iscrizione sulla base di un contratto secondo le regole fissate dall'Ateneo (Art. 21 Regolamento Didattico di Ateneo). Lo studente dovrà acquisire 120 CFU⁷, riconducibili alle seguenti Tipologie di Attività Formative (TAF):
 - B) caratterizzanti,
 - C) affini o integrative,
 - D) a scelta dello studente⁸,
 - E) per la prova finale,
 - F) ulteriori attività formative.
2. La laurea si consegue dopo avere acquisito 120 CFU con il superamento degli esami, in numero non superiore a 12, ivi compreso l'esame finale 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 di base, caratterizzanti e affini o integrative nonché nell'ambito delle attività autonomamente scelte dallo studente (TAF D, conteggiate nel numero di uno)⁹. Restano escluse dal conteggio le prove che costituiscono un accertamento di idoneità relativamente alle attività di cui all'Art. 10 comma 5 lettere c), d) ed e) del D.M. 270/2004¹⁰. Gli insegnamenti integrati, composti da due o più moduli, prevedono un'unica prova di verifica.

⁷ Il numero complessivo di CFU per l'acquisizione del relativo titolo deve essere così inteso: laurea a ciclo unico sessennale, 360 CFU; laurea a ciclo unico quinquennale, 300 CFU; laurea triennale, 180 CFU; laurea magistrale, 120 CFU.

⁸ Corrispondenti ad almeno 12 CFU per le lauree triennali e ad almeno 8 CFU per le lauree magistrali (Art. 4, c. 3 del D.M. 16.3.2007).

⁹ Art. 4, c. 2 dell'Allegato 1 al D.M. 386/2007.

¹⁰ Art. 10, comma 5 del D.M. 270/2004: "Oltre alle attività formative qualificanti, come previsto ai commi 1, 2 e 3, i corsi di studio dovranno prevedere: a) attività formative autonomamente scelte dallo studente purché coerenti con il progetto formativo [TAF D]; b) attività formative in uno o più ambiti disciplinari affini o integrativi a quelli di base e caratterizzanti, anche con riguardo alle culture di contesto e alla formazione interdisciplinare [TAF C]; c) attività formative relative alla preparazione della prova finale per il conseguimento del titolo di studio e, con riferimento alla laurea, alla verifica della conoscenza di almeno una lingua straniera oltre l'italiano [TAF E]; d) attività formative, non previste dalle lettere precedenti, volte ad acquisire ulteriori conoscenze linguistiche, nonché abilità informatiche e telematiche, relazionali, o comunque utili per l'inserimento nel mondo del lavoro, nonché attività formative volte ad agevolare le scelte professionali, mediante la conoscenza diretta del settore lavorativo cui il titolo di studio può dare

3. 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 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).
4. 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 Studi. 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.
5. 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 di Coordinamento Didattico.

Art. 10

Obblighi di frequenza¹¹

1. In generale, la frequenza alle lezioni frontali è fortemente consigliata ma non obbligatoria. In caso di singoli insegnamenti con frequenza obbligatoria, tale opzione sarà appositamente indicata nella singola scheda insegnamento disponibile nell'Allegato 2.
2. Qualora il docente preveda una modulazione del programma diversa tra studenti frequentanti e non, questa sarà appositamente indicata nella singola scheda insegnamento pubblicata sulla pagina web del corso.
3. La frequenza alle attività seminariali che attribuiscono crediti formativi è obbligatoria. Le relative modalità per l'attribuzione di CFU è compito della CCD.

Art. 11

Propedeuticità e conoscenze pregresse

1. Le eventuali propedeuticità e conoscenze pregresse ritenute necessarie sono indicate nella scheda insegnamento.
2. L'elenco delle propedeuticità in ingresso (necessarie per sostenere un determinato esame) è riportato alla fine dell'Allegato 1.

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).

accesso, tra cui, in particolare, i tirocini formativi e di orientamento di cui al decreto 25 marzo 1998, n. 142, del Ministero del lavoro [TAF F]; e) nell'ipotesi di cui all'articolo 3, comma 5, attività formative relative agli stages e ai tirocini formativi presso imprese, amministrazioni pubbliche, enti pubblici o privati ivi compresi quelli del terzo settore, ordini e collegi professionali, sulla base di apposite convenzioni".

¹¹ 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 Classe¹²

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 internazionali¹³; criteri per il riconoscimento di CFU per attività extra-curricolari

1. Per gli studenti provenienti da corsi di studi di diversa classe i crediti formativi universitari acquisiti sono riconosciuti dalla struttura didattica competente 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.

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 delle strutture didattiche competenti. 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 livello¹⁴.

¹² Art. 19 del Regolamento Didattico di Ateneo.

¹³ Art. 19 e Art. 27 c. 6 del Regolamento Didattico di Ateneo.

¹⁴ D.R. n. 1348/2021.

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 Ateneo¹⁵, è disciplinata dal "Regolamento di Ateneo per l'iscrizione a corsi singoli di insegnamento attivati nell'ambito dei Corsi di Studio"¹⁶.

Art. 16

Caratteristiche e modalità di svolgimento della prova finale

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 di ricerca/sperimentale su di un argomento attinente a quelli trattati nel corso di studio.

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.

La prova finale prevede la presentazione dell'elaborato, in seduta pubblica, ad una Commissione di Prova finale composta da almeno cinque membri, fino ad un massimo di undici.

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.

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.

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 stesura della tesi verrà effettuata con la supervisione di un relatore scelto dallo studente. Il relatore può indicare al laureando un eventuale correlatore interno o esterno. La preparazione della tesi si realizza attraverso un'attività sperimentale.

¹⁵ Art. 19, c. 4 del Regolamento Didattico di Ateneo.

¹⁶ D.R. n. 348/2021.

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.

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 centodecimi 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.

Il superamento della prova finale attribuisce i relativi CFU stabiliti dall'ordinamento degli studi.

Fonte: SUA

Quadro: A5a (RAD) e A5b

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. 270/2004¹⁷.
2. Le modalità di svolgimento e le caratteristiche di tirocini e *stage* sono disciplinate dalla CCD in un apposito regolamento.
3. L'Università degli Studi di Napoli Federico II, per il tramite della Commissione Tirocini del CdS e dell'Ufficio Tirocini di Ateneo, 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 studente¹⁸

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.

¹⁷ I tirocini *ex lettera d* possono essere sia interni che esterni; tirocini e *stage ex lettera e* possono essere solo esterni.

¹⁸ Art. 24, c. 5 del Regolamento Didattico di Ateneo.

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 svolgimento¹⁹.
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.
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)²⁰, sviluppato in conformità al documento "Autovalutazione, Valutazione e Accredimento 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.

¹⁹ D.R. n. 2482//2020.

²⁰ 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.

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).

ALLEGATO 1.2 DEL
REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO
SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS
CLASSE LM-70

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: Agraria

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

PIANO DEGLI STUDI A.A. 2025-2026

I Anno								
Denominazione Insegnamento	SSD	Modulo	CFU	Ore	Tipologia Attività	TAF	Ambito disciplinare	obbligatorio /a scelta
Sustainable farming (15 CFU)		CI	5+5+5					Obbligatorio
Sustainable cropping systems	AGR/02 (AGRI-02/A)	Modulo	5	35	Lezione frontale	B	DPGSA	Obbligatorio
Plant breeding for sustainable production	AGR/07 (AGRI-06/A)	Modulo	5	35	Lezione frontale	B	DPGSA	Obbligatorio
Sustainable animal agriculture	AGR/19 (AGRI-09/C)	Modulo	5	35	Lezione frontale	B	DPGSA	Obbligatorio
Eco-friendly crop protection (10 CFU)		CI	5+5	70	Lezione frontale			Obbligatorio
Sustainable insect control	AGR/11 (AGRI-05/A)	Modulo	5	35	Lezione frontale	B	DSVPA	Obbligatorio
Sustainable pathogen control	AGR/12 (AGRI-05/B)	Modulo	5	35	Lezione frontale	B	DSVPA	Obbligatorio
Circular economy, sustainability policy and regulation	AGR/01 (AGRI-01/A)	Unico	8	56	Lezione frontale	B	DPGSA	Obbligatorio

Process efficiency and alternative energy	ING-IND/10 (IIND-07/A)	Unico	8	56	Lezione frontale	B	DSVPA	Obbligatorio
Healthy diets and sustainable food consumption	BIO/09 (BIOS-06/A)	Unico	6	42	Lezione frontale	C		Obbligatorio
Sustainability BootCamp – Other activities			4	28	Lezione frontale	F		Obbligatorio
Start-up and Innovation training- Other activities			6	42	Lezione frontale	F		Obbligatorio
II Anno								
Denominazione Insegnamento	SSD	Modulo	CFU	Ore	Tipologia Attività	TAF	Ambito disciplinare	obbligatorio /a scelta
Waste management in the food industry	ICAR/03 (CEAR-02/A)	Unico	8	56	Lezione frontale	C		Obbligatorio
Food industry sustainable innovations (12 CFU)		CI	7+5	84	Lezione frontale			Obbligatorio
Sustainable food processing and packaging	AGR/15 (AGRI-07/A)	Modulo	7	49	Lezione frontale	B	DTA	Obbligatorio
Case studies in the food industry	AGR/15 (AGRI-07/A)	Modulo	5	35	Lezione frontale	B	DTA	Obbligatorio
Microbiome applications for sustainability	AGR/16 (AGRI-08/A)	Unico	6	42	Lezione frontale	B	DTA	Obbligatorio
Free choice			10	84	Lezione frontale	D		Obbligatorio
Company case study on sustainability – Other activities			6	54	Lezione frontale	F		Obbligatorio
Further Language skills			3	21	Lezione frontale	E		Obbligatorio

Prova finale			18			E		
--------------	--	--	----	--	--	---	--	--

LEGENDA

Tipologia di Attività Formativa (TAF) ai sensi del D.M. 270/04:

B = Caratterizzanti

C = Affini o integrativi

D = Attività a scelta

E = Prova finale e conoscenze linguistiche

F = Ulteriori attività formative

Tipologie di ambiti disciplinari ai sensi del D.M. 1649/2023:

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 propedeuticità

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS

CLASSE LM-70

Scuola: di Agraria e Veterinaria

Dipartimento: Agraria

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

Insegnamento: Process efficiency and alternative energy		Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Inglese	
SSD: 09/IIND-07/A FISICA TECNICA INDUSTRIALE (ex ING-IND/10)		CFU: 8	
Anno di corso: I		Tipologia di Attività Formativa: B	
Modalità di svolgimento: in presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Il settore scientifico disciplinare copre, sul piano scientifico e sul piano didattico-formativo, gli aspetti fondamentali ed applicativi della termodinamica, della trasmissione del calore e dell'energetica. Più specificatamente, in esso sono incluse le competenze relative all'analisi termodinamica dei processi energetici e al loro impatto ambientale, ai principi della conversione sostenibile dell'energia e all'utilizzo dell'energia, anche da fonti rinnovabili, alla gestione dell'energia e alle tecniche di monitoraggio ed elaborazione di dati e modelli energetici, alla efficienza energetica, alla termoeconomia, alla transizione energetica. Studia, altresì, i fenomeni termofluidodinamici a tutte le scale, anche in sistemi multifase, in sistemi biologici e agroalimentari, le tecnologie per la refrigerazione, gli impianti termotecnici, i sistemi e i componenti di scambio termico e di accumulo dell'energia, le proprietà termofisiche dei materiali.			
Obiettivi formativi: L'obiettivo del corso è quello di fornire conoscenze avanzate riguardanti: la valutazione dei principali parametri indicativi per il consumo energetico, i costi e l'impatto ambientale dei processi nell'industria alimentare; le migliori tecnologie disponibili per la conversione dell'energia nei processi alimentari ed il controllo delle condizioni ambientali nell'industria alimentare (come la generazione di vapore, il riscaldamento, il raffreddamento e il vuoto); le tecnologie per la produzione di energia basata su fonti rinnovabili (come biomasse, fotovoltaico, cogenerazione ed energia eolica) che possono essere applicate agli impianti dell'industria alimentare.			
Propedeuticità in ingresso: Nessuna Propedeuticità in uscita: Nessuna			
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: Prova scritta e orale, di egual peso			

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS

CLASSE LM-70

Scuola: di Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: Agraria

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

Compilare per ciascun insegnamento/insegnamento integrato presente nel piano di studi

Insegnamento: Sustainable farming	Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Inglese
SSD: AGRI-02/A - Sustainable cropping systems AGRI-06/A - Plant breeding for sustainable production AGRI-09/C - Sustainable animal agriculture	CFU: 5 per ciascun modulo
Anno di corso: 2025-2026	Tipologia di Attività Formativa: Obbligatorio
Modalità di svolgimento: In presenza	
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso:	
AGRI-02/A Il settore studia l'agroecosistema e le interazioni tra colture, suolo e fattori ambientali, con attenzione alla biologia, ecofisiologia e fisiologia post-raccolta delle colture erbacee, ortive, ornamentali e officinali, sia in pieno campo che in ambiente protetto, anche con sistemi senza suolo. Analizza i fattori ecologici e antropici, la gestione sostenibile delle risorse naturali, l'agronomia generale, l'agrometeorologia, la biologia delle infestanti e la produzione delle sementi. Comprende la progettazione e gestione di sistemi culturali per usi produttivi, ambientali e ricreativi. Integra strumenti statistico-matematici per la sperimentazione agronomica e la modellazione agroecosistemica, sviluppando metodologie per la gestione sostenibile delle filiere produttive.	
AGRI-06/A Il settore si interessa della comprensione di meccanismi e processi fisiologici, genetici, molecolari, biotecnologici che influenzano la qualità, la resa e la sostenibilità delle produzioni agrarie e ne studia la struttura, funzione, espressione, regolazione ed evoluzione dei geni e dei genomi e l'ereditarietà, al fine di valorizzare e salvaguardare l'agrobiodiversità	

e le risorse genetiche per il miglioramento genetico, anche con approcci biotecnologici, per la produttività, qualità, tolleranza agli stress biotici e abiotici.

AGRI-09/C

Il settore studia, in diversi ambienti e sistemi agro-zootecnici e silvo-pastorali, le tecnologie di allevamento e la gestione degli animali più idonee per la produzione di alimenti sicuri e nutrienti, per i servizi ecosistemici, per il benessere animale, per la salute umana e la tutela della qualità dei prodotti di origine animale in un quadro di un'economia circolare e rigenerativa.

Obiettivi formativi:

L'obiettivo del corso è fornire le conoscenze di base sui molteplici aspetti della sostenibilità dei sistemi di produzione agraria, evidenziando le criticità riscontrabili nella fase agricola delle filiere alimentari e gli approcci per il loro superamento. Al termine del corso, gli studenti saranno in grado di comprendere le tecniche che meglio rispondono allo scopo di minimizzare l'impatto dei sistemi colturali e zootecnici sull'ambiente e sullo stato di benessere degli animali e valorizzare le opportunità offerte dalle innovazioni nell'ambito della genetica vegetale.

Propedeuticità in ingresso: Nessuna

Propedeuticità in uscita: Nessuna

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

[nel Regolamento deve essere indicata "la tipologia ... degli esami e delle altre verifiche del profitto degli studenti" (Art. 12, c. 2, lettera d) del DM 270/2004): indicare se esame (prova scritta, orale o pratica o una loro combinazione)]

Prova finale scritta

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS

CLASSE LM-70

Scuola: di Agraria e Veterinaria

Dipartimento: Agraria

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

Insegnamento: Circular economy, sustainability management, policy and regulation		Lingua di erogazione dell'Insegnamento: English	
SSD: AGRI-01/A Economia agraria, alimentare ed estimo rurale		CFU: 8	
Anno di corso: Primo	Tipologia di Attività Formativa: B - Caratterizzante		
Modalità di svolgimento: In presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: <p>Il corso riguarda gli aspetti legati all'economia, alla politica, alla normativa e alla gestione della trasformazione, della distribuzione, del mercato e del consumo di prodotti alimentari sostenibili e delle biotecnologie circolari, con particolare attenzione alle loro relazioni con le altre componenti dei sistemi socio-economici ed ecologici. Il corso comprende l'economia, gli strumenti di politica pubblica e privata, la regolamentazione e la gestione dell'innovazione sostenibile, con particolare attenzione ai modelli che le imprese alimentari devono applicare per progredire verso la transizione ecologica.</p>			
Obiettivi formativi: <p>Gli studenti potranno beneficiare di diversi insegnamenti chiave, come sviluppare una visione e le relative competenze per spiegare come costruire e implementare una cultura/modello di business sostenibile nelle imprese nazionali e internazionali che operano nel settore agroalimentare; dimostrare il valore degli investimenti sostenibili di impatto; implementare i passi per lo sviluppo di un modello di business circolare; migliorare la conoscenza del design e dell'innovazione per la bio-economia circolare; gestire e guidare la transizione verso la sostenibilità all'interno delle organizzazioni e per l'avvio delle imprese. Alla fine, gli studenti saranno in grado di cogliere le esigenze e le opportunità legate alle sfide della transizione ecologica con strategie adatte alle imprese, alle autorità pubbliche e alle ONG.</p>			
Propedeuticità in ingresso: Nessuna			
Propedeuticità in uscita: Nessuna			
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto:			

Esame scritto comprendente 30 domande con 4 risposte multiple più una quinta NA (nessuna risposta). Ogni domanda a cui si risponde correttamente vale 1 (il punteggio totale è 30/30). Ogni risposta errata vale -0,25, mentre NA vale 0. Gli studenti iscritti al primo anno che hanno seguito la maggior parte delle lezioni hanno la possibilità di scegliere, in luogo dell'esame scritto, un caso reale scrivendo un documento e discutendolo in una presentazione pubblica (a studenti e docenti).

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS

CLASSE LM-70

Scuola: di Agraria e Veterinaria

Dipartimento: Agraria

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

Insegnamento: Eco-friendly crop protection: Sustainable pathogen control / Sustainable insect control		Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Inglese	
SSD: AGRI-05/A - AGRI-05/B		CFU: Eco-friendly crop protection (10 CFU): Sustainable pathogen control (5CFU) / Sustainable insect control (5CFU)	
Anno di corso: 1	Tipologia di Attività Formativa: Caratterizzanti		
Modalità di svolgimento: In presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Il corso fornisce conoscenze specialistiche relative alle moderne tecnologie e strategie per la protezione sostenibile delle colture contro i patogeni e gli insetti parassiti. Include lo studio delle interazioni pianta-patogeno e pianta-insetto, delle tecnologie per la modulazione delle risposte delle piante e del microbioma, e delle strategie per la riduzione degli input agrochimici.			
Obiettivi formativi: Il corso si propone di fornire agli studenti conoscenze specialistiche relative alle moderne tecnologie e strategie che possono essere sfruttate per ridurre gli input agrochimici attraverso l'uso di pratiche sostenibili per la protezione contro i patogeni e gli insetti dannosi delle piante o dei loro sottoprodotti. Tale conoscenza si applica sia agli scenari di produzione in campo che a quelli in post-raccolta.			
Propedeuticità in ingresso: Nessuna Propedeuticità in uscita: Nessuna			
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto:			

L'esame finale è scritto e consiste di 20 domande (10 per il modulo di Controllo sostenibile dei patogeni e 10 per il modulo di Controllo sostenibile degli insetti), da completare entro 2 ore. Le risposte corrette valgono 1 punto, quelle sbagliate 0, e il voto finale per il modulo è espresso come $x/20$, dove "x" è la somma di tutti i punteggi ottenuti. Il voto finale dell'esame è calcolato come la media dei punteggi ottenuti per i due moduli.

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS

CLASSE LM-70

Scuola: di Agraria e Veterinaria

Dipartimento: Agraria

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

Insegnamento: Healthy diets and sustainable food consumption	Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Inglese
SSD: MEDS-08/C Scienza dell'alimentazione e delle tecniche dietetiche applicate	CFU: 6
Anno di corso: I	Tipologia di Attività Formativa: Obbligatorio
Modalità di svolgimento: In presenza	
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: <p>La nutrizione umana, i principi generali di dietetica, di nutrizione del singolo e della collettività, di sicurezza, sostenibilità e qualità alimentare e nutrizionale, di nutraceutica, di fisiopatologia endocrino-metabolica applicata alla dietetica, di sorveglianza nutrizionale ed educazione alimentare sono campi di studio del settore della Scienza dell'alimentazione e delle tecniche dietetiche applicate.</p> <p>In accordo con tali campi di interesse e in coerenza con gli obiettivi del corso i contenuti principali del corso sono i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none">• Quadri di riferimento e obiettivi delle diete sane; Il doppio fardello della malnutrizione: fattori che la influenzano nell'arco della vita e azioni a doppio impatto.• Dieta sostenibile e sana: caratteristiche della dieta sana di riferimento (EAT-Lancet); Sistemi di punteggio della dieta sana.• Dieta mediterranea, dieta vegetariana, dieta occidentale e schemi alimentari tradizionali: caratteristiche, prove scientifiche sui pro e contro per la salute umana.• Digeribilità e biodisponibilità di macronutrienti e micronutrienti da alimenti di origine animale e vegetale.• Risposta personalizzata al consumo di cibo/diete e approcci nutrizionali personalizzati.• Progettazione e attuazione di interventi con impatto sullo stato nutrizione nei sistemi alimentari: l'approccio <i>step-by-step</i> per favorire diete sane.• Transizione verso scelte alimentari più sane: barriere e leve.• L'ambiente alimentare e il comportamento del consumatore (sfide e opportunità): Qualità del cibo e disponibilità di opzioni salutari; Impatto dell'ambiente alimentare	

sulle scelte dei consumatori; Azioni per potenziare la consapevolezza e migliorare i comportamenti alimentari sani; Le preferenze alimentari in una prospettiva fisiologica.

- **Consumo alimentare sostenibile:** interventi per ridurre gli sprechi alimentari.

Obiettivi formativi:

Il corso si propone di fornire agli studenti conoscenze avanzate e aggiornate relative alle maggiori problematiche nutrizionali globali e agli aspetti alimentari che influenzano la salute individuale, le opportunità e i principi della nutrizione personalizzata, nonché le motivazioni per l'adozione e le strategie per la progettazione di modelli alimentari sani e sostenibili.

Propedeuticità in ingresso: Nessuna

Propedeuticità in uscita: nessuna

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

Esame scritto e discussione di progetto

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SUSTAINABLE FOOD SYSTEM

CLASSE LM-70

Scuola: di Agraria e Veterinaria

Dipartimento: Agraria

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

Insegnamento: [nome dell'insegnamento o insegnamento integrato] Food industry sustainable innovation	Lingua di erogazione dell'Insegnamento: [italiano, inglese etc.] Inglese
SSD: AGRI-07/A	CFU: 12 [in caso di insegnamenti integrati, indicare i CFU di ciascun modulo] Sustainable food processing and packaging: 7 CFU Case Studied in the food industry: 5 CFU
Anno di corso: II	Tipologia di Attività Formativa: Lezione frontale
Modalità di svolgimento: [in presenza, a distanza] Le attività didattiche in presenza saranno distribuite come segue: Lezioni e seminari per circa il 35%; Relatori ospiti e visite agli impianti industriali per circa il 25%; Studi di caso e progetti di gruppo per circa il 40%.	
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Attività didattico-formativa relativa alle operazioni e ai processi di produzione di alimenti. Le competenze del settore sono: operazioni unitarie e processi di produzione, dall'approvvigionamento di materie prime per il confezionamento e il condizionamento alla distribuzione di alimenti, studio di shelf life, sostenibilità del sistema alimentare, gestione di sprechi ed eccedenze alimentari, valorizzazione dei sottoprodotti.	
Obiettivi formativi: Il corso mira a fornire agli studenti conoscenze avanzate e competenze pratiche relative a metodi e tecnologie innovative per la trasformazione e il confezionamento degli alimenti. Enfatizzando la sicurezza e la sostenibilità,	

il corso esplora tecniche e materiali all'avanguardia che contribuiscono a ridurre la perdita e lo spreco di cibo, garantendo la qualità degli alimenti e promuovendo la sostenibilità ambientale.

Propedeuticità in ingresso: No

Propedeuticità in uscita:

Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: Prova scritta e elaborato progettuale

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS

CLASSE LM-70

Scuola: di Agraria e Veterinaria

Dipartimento: Agraria

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

Insegnamento: Microbiome applications for sustainability		Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Inglese	
SSD: AGRI-08/A Microbiologia agraria, alimentare e ambientale		CFU: 6	
Anno di corso: Secondo	Tipologia di Attività Formativa: B - Caratterizzante		
Modalità di svolgimento: In presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: <p>Il settore raccoglie temi di ricerca relativi alla caratterizzazione, all'ecofisiologia, all'utilizzo e al controllo dei microrganismi degli ecosistemi naturali, agricoli, forestali, agroalimentari, animali e idrici e delle relative filiere. Le competenze formative riguardano la biologia dei microrganismi, la biodiversità e le risorse microbiche di interesse agroalimentare, le biotecnologie microbiche, la microbiologia applicata ai settori agroalimentare, agroindustriale e ambientale.</p>			
Obiettivi formativi: <p>Gli studenti apprenderanno l'importanza degli ecosistemi microbici per la vita sul pianeta e gli attuali approcci di metagenomica per lo studio delle comunità microbiche complesse. Svilupperanno conoscenze sulle possibili soluzioni basate sui microbi per migliorare la salute umana o animale, per ridurre la resistenza agli antibiotici, per migliorare la sostenibilità della produzione agricola, per favorire l'adattamento ai cambiamenti climatici. Impareranno a utilizzare i microbi per produrre alimenti fermentati sicuri e sostenibili. Verranno inoltre acquisite conoscenze e competenze su come utilizzare le tecnologie del microbioma per la valorizzazione dei rifiuti alimentari e il risanamento ambientale.</p>			
Propedeuticità in ingresso: Nessuna			
Propedeuticità in uscita: Nessuna			
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: Prova scritta e discussione di un progetto			

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS

CLASSE LM-70

Scuola: di Agraria e Veterinaria

Dipartimento: Agraria

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

Compilare per ciascun insegnamento/insegnamento integrato presente nel piano di studi

Insegnamento: Waste management in the food industry	Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Inglese
SSD: Ingegneria Sanitaria – Ambientale (CEAR-02/A)	CFU: 8
Anno di corso: II	Tipologia di Attività Formativa: Lezione frontale
Modalità di svolgimento: In presenza	
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: <p>Il corso si allinea a diversi contenuti scientifico-disciplinari del SSD CEAR/02, in particolare:</p> <ul style="list-style-type: none">- Aspetti ingegneristici nella tutela dell'ambiente, prevenzione dell'inquinamento chimico, fisico e biologico, transizione ecologica, recupero e utilizzo circolare e sostenibile di materia, acqua ed energia.- Progettazione e gestione di impianti di depurazione, smaltimento e recupero di rifiuti, scarichi liquidi, fanghi, effluenti gassosi.- Sviluppo di metodi e indicatori a supporto di valutazioni di impatto, analisi di ciclo di vita, circolarità e sostenibilità, certificazioni e autorizzazioni ambientali.	
Obiettivi formativi: <p>Il Corso fornirà una visione d'insieme sulla gestione sostenibile dei rifiuti prodotti dall'industria alimentare. Gli studenti apprenderanno a caratterizzare i rifiuti e le acque reflue, le conseguenze di una gestione impropria e le leggi attualmente presenti per mitigare l'impatto ambientale. Verranno fornite nozioni specialistiche sui più diffusi metodi di trattamento per rifiuti organici e acque reflue (digestione anaerobica, processi termochimici, compostaggio) e sul trattamento acque agroindustriali, includendo la rimozione di azoto e fosforo e la gestione dei fanghi. Verranno introdotte le tecnologie innovative ed emergenti per il recupero di risorse (acqua, composti carboniosi e nutrienti), secondo i principi dell'economia circolare e della decarbonizzazione dell'industria. Il corso includerà esercizi pratici e saranno esposti esempi e casi di successo sulla decarbonizzazione del settore agroindustriale, in modo da promuovere il pensiero critico ed incentivare la discussione sulle migliori opzioni di gestione dei rifiuti per ogni specifico caso.</p>	
Propedeuticità in ingresso: Nessuna	

Propedeuticità in uscita: Nessuna

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

L'esame consisterà in una prova scritta contenente un esercizio pratico (8 punti), tre quesiti a risposta aperta (12 punti) e venti quesiti a risposta multipla (10 punti). Un esame orale sarà offerto in forma facoltativa per incrementare il voto ottenuto allo scritto per un massimo di 5 punti.

ALLEGATO 2.2

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDI SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS

CLASSE LM-70

Scuola: Agraria e Veterinaria

Dipartimento: Agraria

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

Attività formativa: Sustainability Boot Camp	Lingua di erogazione dell'Attività: Inglese	
Attività: <ul style="list-style-type: none">- Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro;- Tirocinio formativo e di orientamento	CFU: 4	
Anno di corso: Primo	Tipologia di Attività Formativa: F – Altre attività formative	
Modalità di svolgimento: In presenza		
Obiettivi formativi: <p>Attraverso il programma, i partecipanti impareranno il significato di produzioni rigenerative, prendendo esempio dalla dieta e dallo stile di vita mediterranei, per lavorare sulle sfide della transizione ecologica nel settore agroalimentare. Verranno forniti loro strumenti praticabili per implementare pratiche più sostenibili nei loro ruoli futuri, tra cui tecniche di produzione primaria sostenibile; protezione della produzione vegetale attraverso approcci ecosostenibili; sostenibilità della dieta e del consumo per la prosperità dell'uomo e del pianeta.</p>		
Propedeuticità in ingresso: Nessuna		
Propedeuticità in uscita: Nessuna		
Tipologia delle prove di verifica del profitto: <p>Sviluppo di un progetto di gruppo su un tema legato alla sostenibilità della filiera alimentare. Presentazione finale del team-project.</p>		

ALLEGATO 2.2

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDI SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS

CLASSE LM-70

Scuola: Agraria e Veterinaria

Dipartimento: Agraria

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

Attività formativa: Start-up and Innovation training		Lingua di erogazione dell'Attività: Inglese	
Attività: <ul style="list-style-type: none">- Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro;- Tirocinio formativo e di orientamento- Gestione e competenze imprenditoriali		CFU: 6	
Anno di corso: Secondo		Tipologia di Attività Formativa: F – Altre attività formative	
Modalità di svolgimento: Insegnamento a distanza, misto sincrono e asincrono			
Obiettivi formativi: Il corso introduce gli studenti a modelli di imprenditorialità e innovazione nel settore agro-alimentare. Gli studenti saranno in grado di lanciare nuovi prodotti e ingredienti innovativi per fornire alimenti più sani e sostenibili, coinvolgendo i consumatori in modo che diventino agenti di cambiamento nel sistema agroalimentare.			
Propedeuticità in ingresso: Nessuna Propedeuticità in uscita: Nessuna			
Tipologia delle prove di verifica del profitto: Sviluppo di un progetto di gruppo su un tema legato alla sostenibilità della filiera alimentare. Relazione finale del team (che vale il 50% della valutazione finale) e una presentazione orale (che vale il 50% della valutazione finale).			

ALLEGATO 2.2

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDI SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS

CLASSE LM-70

Scuola: Agraria e Veterinaria

Dipartimento: Agraria

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

Attività formativa: Company case study on sustainability	Lingua di erogazione dell'Attività: Inglese	
Attività: <ul style="list-style-type: none">- Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro;- Tirocinio formativo e di orientamento	CFU: 8	
Anno di corso: Secondo	Tipologia di Attività Formativa: F – Altre attività formative	
Modalità di svolgimento: Incontri di persona con i rappresentanti dell'azienda seguiti da didattica a distanza		
Obiettivi formativi: Il corso espone gli studenti a contesti reali incontrando aziende operanti nel settore agro-alimentare. Agli studenti viene richiesto di trovare soluzioni, tecnicamente ed economicamente valide, a problemi reali di sostenibilità che le aziende alimentari presentano loro.		
Propedeuticità in ingresso: Nessuna Propedeuticità in uscita: Nessuna		
Tipologia delle prove di verifica del profitto: Sviluppo di un progetto di gruppo su un tema legato alla sostenibilità della filiera alimentare. Relazione finale del team (che vale il 50% della valutazione finale) e una presentazione orale (che vale il 50% della valutazione finale).		