

# REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (STA) (classe L26)

## INDICE

### **Titolo I: Istituzione ed attivazione**

Art. 1 – Informazioni generali ..... 2

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

Art. 2 - Obiettivi formativi ..... 2

Art. 3 - Risultati di apprendimento attesi ..... 3

Art. 4 - Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati ..... 3

### **Titolo III: Conoscenze verificate all'accesso e numero di iscritti**

art. 5 - Programmazione degli accessi e utenza sostenibile ..... 3

art. 6 - Conoscenze richieste per l'accesso e modalità di verifica della preparazione iniziale..... 3

art. 7 - Trasferimenti passaggi e riconoscimento crediti ..... 3

### **Titolo IV: Organizzazione didattica e svolgimento del percorso formativo**

Art. 8 - *Curricula* ..... 4

Art. 9 - Svolgimento attività formative ..... 4

Art. 10 – Frequenza, orientamento e tutorato ..... 4

Art. 11 - Piano degli studi e scelta del curriculum/orientamento (*ove previsti*) .....4

Art. 12 – Iscrizione ad anni successivi al primo ..... 4

Art. 13 – Verifica e valutazione del profitto ..... 5

Art. 14 – Prova finale e conseguimento del titolo .....5

### **Titolo V: Norme finali e transitorie**

Art. 15 - Entrata in vigore e validità del regolamento ..... 5

## **Titolo I - Istituzione ed attivazione**

### **Art. 1 – Informazioni generali**

1. Il presente Regolamento didattico si riferisce al corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari, classe L26 D.M. 16/3/2007, ordinamento dell'a.a. 2018/19
2. L'anno accademico di prima applicazione del presente Regolamento è il 2018/19
3. La struttura didattica responsabile è il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco
4. La sede in cui si svolge l'attività didattica è presso il Dipartimento Scienze degli Alimenti e del Farmaco
5. L'indirizzo del sito web del corso di laurea è: <http://cdl-sta.unipr.it>, raggiungibile anche da <http://www.unipr.it/didattica/i-corsi-di-studio/corsi-di-laurea>
6. Il corso di Studio rilascia titolo di Dottore in Scienze e Tecnologie Alimentari
7. L'organo cui sono attribuite le responsabilità è il Consiglio di Dipartimento.

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

### **Art. 2 - Obiettivi formativi**

Il corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari, coerentemente con gli obiettivi formativi qualificanti della classe, forma figure professionali con conoscenze scientifiche di base nelle differenti discipline formative e conoscenze applicative nei principali settori delle scienze e tecnologie alimentari. I laureati saranno in grado di svolgere compiti tecnici, gestionali ed attività professionali di supporto alle attività produttive e di controllo di industrie, laboratori e servizi del settore alimenti.

La formazione del laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari comprende:

- conoscenze di base nei settori della matematica, fisica, chimica e biologica orientate agli aspetti applicativi caratteristici del settore alimentare;
- adeguata conoscenza del metodo scientifico atta a finalizzare le soluzioni di problemi e lo sviluppo dell'innovazione caratteristici delle industrie alimentari;
- conoscenza teorica delle discipline caratterizzanti il settore alimentare, con particolare riferimento alle tecnologie produttive, alla composizione degli alimenti, alla microbiologia degli alimenti, al controllo della sicurezza e della qualità, alla economia del mercato del sistema agro-alimentare e alla gestione delle imprese di produzione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti alimentari;
- conoscenza dei principi della nutrizione umana ai fini della prevenzione e protezione della salute;
- adeguata conoscenza delle responsabilità professionali ed etiche delle attività proprie del settore alimentare;
- capacità di utilizzare la lingua inglese, nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali;
- buona capacità di partecipare al lavoro di gruppo, di operare con definiti gradi di autonomia, di inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro e di adeguare le proprie conoscenze alle evoluzioni del settore.

### **Art. 3 - Risultati di apprendimento attesi**

#### **1. Conoscenza e capacità di comprensione**

Il Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari ha lo scopo di preparare laureati con solide conoscenze di base e applicative nei principali settori delle scienze e tecnologie alimentari. I laureati avranno competenze operative e saranno in grado di svolgere compiti tecnici, gestionali ed attività professionali di supporto alle attività produttive di industrie, laboratori e servizi del settore delle produzioni alimentari.

#### **2. Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Il laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari sarà in grado di applicare le conoscenze acquisite dimostrando un approccio professionale al proprio lavoro e di finalizzare le conoscenze alla soluzione di problemi applicativi del sistema alimentare; inoltre sarà in grado di trasferire efficacemente informazioni relative alle scienze e tecnologie alimentari.

#### **3. Autonomia di giudizio**

Il titolo di laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari sarà conferito a studenti che siano capaci di raccogliere e interpretare dati, operativi e di laboratorio, nel campo di studi relativo al settore alimentare, con particolare riferimento alla tecnologia alimentare, al controllo della qualità e dell'igiene degli alimenti freschi e trasformati, alla gestione dei sistemi di qualità integrata, alla gestione delle imprese di produzione, conservazione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti alimentari, traendo adeguate conclusioni, volte sia alla risoluzione di problemi tecnici che alla riflessione su temi scientifici, etici e sociali.

I risultati attesi potranno essere conseguiti grazie alla partecipazione ad attività di gruppo nel corso delle lezioni, ad esperienze di visite guidate d'istruzione, partecipazione a convegni e a seminari tecnico-scientifici.

La verifica dei risultati potrà avvenire attraverso la valutazione degli elaborati richiesti a fronte delle diverse attività e/o tramite le prove d'esame scritte e orali.

#### 4. Abilità comunicative

Il titolo di laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari sarà conferito a studenti capaci di comunicare idee, informazioni, dati, problemi e soluzioni a interlocutori specialisti e non specialisti. Tali abilità saranno conseguite mediante attività di gruppo in cui sia richiesta l'esposizione di temi specifici, attraverso la preparazione di prove scritte e orali anche mediante la preparazione di presentazioni con strumenti informatici.

#### 5. Capacità di apprendimento

Il titolo di laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari sarà conferito a studenti che abbiano sviluppato capacità di apprendimento autonomo, necessario per intraprendere studi successivi di livello superiore o interagire positivamente con il mondo del lavoro. La capacità di apprendimento autonomo sarà potenziata e migliorata attraverso lo sviluppo dell'interazione con il docente e tra gli studenti nei lavori di gruppo, attraverso lo studio della lingua straniera (inglese) di base e scientifica e attraverso le attività di tutorato. La capacità di apprendimento potrà essere verificata mediante colloqui con lo studente attraverso la valutazione degli esiti dei test di verifica.

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

I laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari possono svolgere attività professionali in diversi ambiti dell'industria alimentare quali:

- Responsabile linee di produzione industria alimentare
- Responsabile controllo qualità industria alimentare
- Responsabile sicurezza industria alimentare
- Responsabile laboratori di analisi alimenti
- Operatore nel settore della comunicazione e promozione degli alimenti

Rientrano nelle competenze e nei possibili impieghi del laureato:

- Collaborazione e consulenza per aziende che operano nei settori della produzione, trasformazione, distribuzione e conservazione dei prodotti alimentari;
- Gestione di operazioni di produzione;
- Valutazione della qualità e degli aspetti igienico-sanitari di materie prime, prodotti finiti, intermedi di lavorazione, semi-lavorati e sottoprodotti dell'industria alimentare;
- Impiego nei laboratori di analisi degli alimenti;
- Impiego in servizi di consulenza, assistenza e divulgazione tecnica;
- Impiego nell'Amministrazione pubblica

Sbocchi professionali:

I laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari potranno trovare occupazione presso industrie del settore alimentare, aziende della distribuzione e della ristorazione, imprese impiantistiche, consorzi e cooperative del settore alimentare, imprese della comunicazione e della promozione degli alimenti.

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

- Tecnici della preparazione alimentare - (3.1.5.4.1)
- Tecnici della produzione alimentare - (3.1.5.4.2)
- Tecnici dei prodotti alimentari - (3.2.2.3.2)
- Tecnici dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi - (3.3.1.5.0)
- 

### **Titolo III - Conoscenze verificate all'accesso e numero di iscritti**

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

Per l'anno 2018/19 il corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari prevede l'accesso sottoposto a programmazione locale con numero fissato a 120 studenti. Tale numero rimane confermato anche per gli anni successivi in assenza di specifica delibera del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco. La programmazione degli accessi è regolata in base alla disponibilità massima di posti utili a mantenere un elevato profilo didattico e alla disponibilità di spazi (aule e laboratori). Per tale motivo il criterio adottato per l'ammissione è quello dell'ordine cronologico di prenotazione con valorizzazione del merito attraverso il voto di maturità. Si considera completata, e quindi con diritto di accesso alla graduatoria, l'iscrizione eseguita secondo le modalità comunicate sul sito web dell'Ateneo

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

Per l'ammissione al corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari è richiesto il possesso di un diploma di scuola secondaria superiore conseguito in Italia o di altro titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo.

E' prevista ad iscrizione completata una prova di valutazione in ingresso volta a valutare le potenzialità di apprendimento dello studente. La prova di valutazione non ha alcuna ricaduta sulla validità dell'iscrizione. Il test è finalizzato ad accertare il livello di conoscenza degli studenti immatricolati relativamente ad alcune materie scientifiche di base, quali matematica, biologia e chimica generale. Il possesso di tali conoscenze è ritenuto condizione minima necessaria per potere sostenere gli esami del Corso di Studio. **Il superamento del test è quindi condizione per potersi iscrivere e quindi sostenere gli esami del Corso di Studio.** Il programma del test di valutazione e tutte le informazioni relative al test (descrizione, modalità di erogazione, criteri di valutazione, obblighi formativi aggiuntivi, calendario delle prove) sono pubblicati sul sito web del Corso di Studio

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

1. Non sono ammessi trasferimenti verso il primo anno del corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari.

2. Sono ammessi trasferimenti verso il secondo e il terzo anno del corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari. A tale fine, il Consiglio di Corso di Studio può riconoscere attività formative in precedenza svolte presso altri corsi di Studio dell' Ateneo o in altre Università italiane o straniere. I criteri per il riconoscimento di dette attività sono disponibili sul sito web del corso di studio (<http://cdl-sta.unipr.it/iscrivarsi/trasferimenti-e-passaggi> ).

L'accesso al secondo o terzo anno di corso è tuttavia possibile nella misura in cui sono mantenuti i contingenti massimi inizialmente fissati per la coorte di appartenenza (per coorti 2016/17 e 2017/18 il numero massimo di immatricolati era stato stabilito in 120 posti).

L'ordine di accesso al 2° e 3° anno, in caso di un numero di richieste eccedente la soglia dei 120 studenti, sarà regolato sulla base del numero di CFU acquisiti dai richiedenti, congrui con i settori scientifico disciplinari e, a parità di CFU, dalla media ponderata.

3. Possono inoltre essere riconosciute le competenze e abilità professionali certificate ai sensi della normativa vigente in materia, nonché altre competenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario, nel limite massimo di CFU previsto dalle normative in vigore. I criteri per il riconoscimento di dette attività sono disponibili sul sito web del corso di studio.

4. Le attività di cui ai punti 2 e 3 sono verificate e valutate tenendo conto del loro contributo al raggiungimento degli obiettivi formativi del corso di laurea e valutando caso per caso la validità rispetto al livello del corso di Studio, la congruenza, nonché l'eventuale obsolescenza delle competenze acquisite, rispetto al quadro generale delle attività formative previste per il corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari nel rispetto del Regolamento Didattico di Ateneo
5. I riconoscimenti di CFU relativamente ai punti di cui sopra sono deliberati dal Consiglio di Corso di Studio in seguito ad opportuna valutazione della Commissione Didattica di Corso di Studio.

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

### **Art. 8 – Curricula.**

Il corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari prevede un solo *curriculum*.

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

1. Entro il **15 giugno** di ogni anno, o comunque entro la data stabilita dall'Ateneo, il Consiglio di Dipartimento approva il Manifesto degli Studi del corso di Studio specificando gli insegnamenti offerti a libera scelta e precisando, per ogni attività formativa, le modalità di svolgimento, il numero di ore di attività didattica frontale, esercitazioni e attività di laboratorio, la sede, il periodo di svolgimento ed eventuali obblighi di frequenza specifici.
2. La durata del Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari è di 3 anni. Le attività formative previste, corrispondenti a 180 crediti, sono organizzate su base semestrale e distribuite su sei periodi didattici. Le attività formative possono essere organizzate in lezioni frontali, esercitazioni, attività di laboratorio e tirocini **e attività formative equivalenti**.
3. Le modalità di svolgimento e di conseguimento dei crediti delle attività di tirocinio e formative equivalenti sono disciplinate da apposito regolamento disponibile sul sito web del corso di studio.
4. Il carico di lavoro di apprendimento, compreso lo studio individuale, corrispondente a un credito formativo è pari a 25 ore.
5. Per gli insegnamenti elencati nel piano degli studi riportato sul sito web del corso di studio, ogni credito formativo corrisponde a:
  - 7 ore di attività didattica frontale
  - 15 ore di esercitazioni ed attività laboratorio

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

La frequenza alle lezioni è consigliata ma non è obbligatoria.

L'attività di Tutorato è rivolta a tutti gli studenti iscritti per guidarli e sostenerli durante il percorso formativo, garantendo loro un supporto informativo e motivazionale, al fine di favorire il completamento senza ritardi della conclusione degli studi. Il percorso di studio è supportato dalla presenza di Tutor. Sono inoltre previste attività di orientamento rivolte agli studenti iscritti ai corsi di studio e a coloro che abbiano già conseguito un titolo accademico, per favorirne l'ingresso nel mondo del lavoro.

Sul sito web del corso di studio sono disponibili i nominativi dei referenti per attività di orientamento e tutoraggio.

### **Art. 11 – Piano degli studi**

1. All'atto dell'iscrizione al primo anno di corso allo studente è attribuito un piano degli studi standard. Il piano degli studi è riportato sul sito web del corso di studio.
2. E' altresì facoltà dello studente presentare un piano di studio individuale, che deve comunque soddisfare requisiti previsti dall'Ordinamento per la coorte di iscrizione.
3. Nell'ambito delle attività formative "a libera scelta dello studente", il Consiglio di Corso, all'inizio di ogni anno accademico, rende note le attività predisposte, ferma restando la possibilità da parte dello studente di scegliere autonomamente, previo parere favorevole del Consiglio di Corso, altre attività, coerenti con il progetto formativo, all'interno dell'Ateneo di Parma o presso altre Università e/o Enti pubblici o privati, italiani o stranieri.

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

Non sono previsti blocchi e propedeuticità.

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

1. Il Consiglio di Corso di Studio propone al Dipartimento, che ne delibera l'approvazione, il calendario didattico all'interno del quale sono definiti i periodi per le verifiche di profitto. Le date delle prove di esame sono rese note secondo le modalità previste dalle normative.

2. Le modalità di verifica del profitto potranno prevedere esami scritti e/o orali, prove in itinere, test con domande a risposta libera o vincolata, prove di laboratorio, esercitazioni al computer, elaborati personali o il riconoscimento di attività formative svolte nell'ambito di programmi di mobilità internazionale.
3. Le modalità di svolgimento dell'attività didattica e le modalità di esame sono pubblicate per ciascun insegnamento nel Syllabus di ciascun corso.
4. L'esame è valutato in trentesimi, con eventuale lode.
5. Per quanto non disciplinato dal presente articolo si rimanda a quanto previsto nel Regolamento didattico di Ateneo.

#### **Art. 14 – Prova finale e conseguimento del titolo.**

1. Per il conseguimento del titolo di Dottore in Scienze e Tecnologie Alimentari lo studente deve sostenere una prova finale, dopo aver superato tutte le altre attività formative, compreso il tirocinio o le attività formative equivalenti.
2. Le modalità di svolgimento e valutazione della prova finale sono disciplinate dall'apposito regolamento per lo svolgimento delle attività di tirocinio e formative equivalenti e della prova finale disponibile sul sito web del corso di studio.

#### **Titolo V – Norme finali e transitorie**

##### **Art. 15 - Entrata in vigore e validità del regolamento.**

1. Il presente Regolamento didattico entra in vigore con la coorte di studenti immatricolati nell'a.a. 2018-19 e rimane valido per ogni coorte per un periodo almeno pari al numero di anni di durata normale del corso di studio o comunque sino all'emanazione del successivo regolamento.
2. Su richiesta degli studenti, il Consiglio di Dipartimento si pronuncia riguardo alla corretta applicazione delle norme del presente Regolamento.