

**REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI
STUDIO IN**

**SCIENZE GASTRONOMICHE
DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DEL
FARMACO
UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PARMA
(Classe L 26 Codice 3069)**

A.A. 2023/2024

INDICE

Titolo I - Istituzione ed attivazione

Art. 1 - Aspetti generali

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

Art. 2 - Utenza sostenibile e accessi

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

Art. 4 - Obblighi formativi aggiuntivi

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

Art. 5 - Obiettivi formativi

Art. 6 - Risultati di apprendimento attesi

Art. 7 - Profilo professionale e sbocchi occupazionali

Titolo IV - Organizzazione didattica e svolgimento del percorso formativo

Art. 8 - Curricula

Art. 9 - Svolgimento attività formative

Art. 10 - Programmi degli Insegnamenti – Syllabus

Art. 11 - Monitoraggio della qualità della didattica

Art. 12 – Frequenza, orientamento e tutorato.

Art. 13 – Piano degli studi

Art. 14 -Corsi a scelta e CFU sovrannumerari

Art. 15 – Studenti a tempo parziale

Art. 16 - Attività di libera partecipazione

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

Art. 18 – Iscrizione ad anni successivi al primo

Art. 19 - Propedeuticità

Art. 20 – Verifica e valutazione del profitto

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

Art. 22 - Diploma supplement

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

Art. 24 - Iscrizione a Corsi singoli

Titolo V - Provvedimenti disciplinari

Art. 25 Procedimento disciplinare nei confronti degli studenti

Titolo VI – Norme finali e transitorie

Art. 26 - Entrata in vigore e validità del regolamento

Allegati

Allegato 1 Piano degli studi a.a. 2023/2024

Allegato 2 Piano degli studi Part-Time a.a. 2023/2024

Allegato 3 Regolamento Tirocini e Prova Finale

Titolo I - Istituzione ed attivazione

Art. 1 – Aspetti generali

1. Il presente Regolamento didattico si riferisce al corso di laurea in Scienze Gastronomiche attivato nell'ambito della classe L-26.
2. La struttura didattica responsabile è il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco, Università di Parma. La sede in cui si svolge l'attività didattica è presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco.
3. I corsi di studio sono retti da un Consiglio di Corso. Il Consiglio di Corso di Studio è costituito dai professori ufficiali degli insegnamenti afferenti al corso e dai ricercatori che svolgono attività didattica di supporto per un insegnamento afferente al Corso, nonché da una rappresentanza degli studenti pari al 20% dei docenti componenti. Il Consiglio di Corso di Studio è presieduto da un Presidente, eletto fra i professori di ruolo; il suo mandato dura tre anni solari e non può essere rinnovato più di una volta. I compiti del Consiglio di Corso di Studio sono disciplinati dal Regolamento didattico di Ateneo. Il Consiglio di Corso può designare al proprio interno delle commissioni alle quali delegare il compito di valutare e approvare le pratiche riguardanti gli studenti (piani di studio, tirocini, passaggi e trasferimenti, riconoscimento di esami sostenuti all'estero, attività equivalenti, ecc.).
4. Il Regolamento Didattico dei corsi di studio viene redatto ogni anno e disciplina, per ogni singola coorte (insieme degli studenti che si immatricola in un determinato anno accademico), l'attività didattica per gli aspetti specifici del corso di laurea, nel rispetto del Regolamento Didattico di Ateneo. Il Regolamento Didattico è approvato, su proposta del Consiglio di Corso, dal competente Consiglio di Dipartimento, con la maggioranza degli aventi diritto al voto, previo parere della Commissione Paritetica Docenti Studenti. Per quanto non esplicitato si rinvia al Regolamento Didattico di Ateneo.
5. Gli studenti del Corso di Studio beneficiano della dematerializzazione in atto presso l'Università degli Studi di Parma. Sono offerti servizi on-line in tema di presentazione dei Piani di Studio, iscrizione agli esami, verbalizzazione elettronica, gestione del Tirocinio e richiesta di borse di studio, attraverso la piattaforma di gestione della carriera studenti ESS3, a cui lo studente accede utilizzando dopo l'immatricolazione le sue credenziali personali. Da tale piattaforma sono compilabili gli OPIS: Questionari di rilevazione dell'opinione studenti.
6. L'anno accademico di prima applicazione del presente Regolamento è il 2023/2024.
7. L'indirizzo del sito internet del corso di laurea è: <http://cdl-sg.unipr.it/>
8. Il corso di laurea rilascia il titolo di Dottore in Scienze Gastronomiche.

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

Art. 2 – Utenza sostenibile e accessi

1. Per l'a.a. 2023/2024, il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche prevede l'accesso libero.
2. Per essere ammessi al Corso di Laurea occorre essere in possesso di un diploma di scuola secondaria di secondo grado o di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo in base alla normativa vigente.
3. Per l'accesso al corso di laurea è richiesta un'adeguata preparazione iniziale (si veda l'Art.3), nonché una buona capacità di elaborazione scritta e di esposizione orale.

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

1. Per assicurare la proficua frequenza negli studi, occorre possedere buona conoscenza della lingua italiana scritta e orale, capacità di ragionamento logico, conoscenza e capacità di usare i fondamenti della matematica di base e i fondamenti delle scienze sperimentali.
2. A tal fine, per gli studenti immatricolati è prevista, ad iscrizione completata, una prova di valutazione in ingresso volta a valutare le potenzialità di apprendimento dello studente.
3. Il test è finalizzato ad accertare il livello di conoscenza degli studenti immatricolati relativamente alle

seguenti materie: biologia; chimica; matematica e fisica; logica; economia; storia e cultura generale.

4. Il programma del test di valutazione e tutte le informazioni relative (descrizione, modalità di erogazione, criteri di valutazione, obblighi formativi aggiuntivi, calendario delle prove) sono pubblicati sul sito web del Corso di Studio.
5. La prova di valutazione non ha alcuna ricaduta sulla validità dell'immatricolazione al Corso di Studio.

Art. 4 - Obblighi formativi aggiuntivi

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

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

Art. 5 - Obiettivi formativi

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

Art. 6 - Risultati di apprendimento attesi

1. Conoscenza e capacità di comprensione
Il titolo di laureato in Scienze Gastronomiche sarà conferito agli studenti che abbiano dimostrato di possedere un'adeguata conoscenza e capacità di comprensione delle discipline di base e di quelle caratterizzanti il settore gastronomico.
I laureati del Corso di Laurea devono:
 - Possedere una conoscenza approfondita dei processi biologici e tecnici che determinano la produzione degli alimenti di origine vegetale e animale;
 - Essere in grado di gestire ed ottimizzare i processi produttivi ed individuare soluzioni tecnologiche o modificazioni delle procedure che si rendano necessarie per ottemperare a normative europee o specifiche commerciali in materia di sicurezza, in armonia con le normative internazionali;
 - Possedere una conoscenza oggettiva e sistemica dei fattori ambientali, chimico-fisici, biologici, microbiologici e di processo che sono coinvolti nei fenomeni di degradazione, fermentazione, trasformazione fisica, chimica ed enzimatica delle materie prime e degli alimenti nonché delle loro conseguenze su conservabilità, proprietà nutrizionali ed antinutrizionali, caratteristiche reologiche e sensoriali;
 - Essere in grado di correlare i dati sensoriali alla composizione degli alimenti e alle trasformazioni derivate dai metodi di cottura e/o di trattamento;
 - Essere in grado di individuare sistemi di condizionamento, conservazione e confezionamento idonei a nuove esigenze commerciali, garantendo ove possibile la valorizzazione di quei caratteri peculiari che contribuiscono alla tipicità, anche in termini di immagine, dei singoli prodotti;
 - Essere in grado di: a) valutare l'impatto sul consumatore in termini di proprietà sensoriali e funzionali; di

qualità nutrizionale e di sicurezza; dei processi di trasformazione degli alimenti e delle diverse tipologie di cottura; b) modulare di conseguenza i processi e le formulazioni qualora si rendesse necessaria la sostituzione o la riduzione di ingredienti di uso consolidato nella tradizione (es.: nitriti nei prodotti carnei trasformati);

- Conoscere nel lungo periodo i processi economici legati ai diversi settori alimentari con riferimento alle dinamiche della domanda e dell'offerta;
- Essere in grado di conoscere e valorizzare in modo scientifico il peso individuale ed interattivo delle variabili che concorrono al concetto di 'territorio' per quanto riguarda le produzioni tipiche in modo da poterle modulare e gestire in maniera ottimale anche in un contesto territoriale, sociale, produttivo, tecnologico ed economico in continua evoluzione;
- Comprendere il radicamento della cultura alimentare nella tradizione letteraria e pittorica nonché nei media in epoca attuale;
- Possedere adeguate competenze e strumenti per la comunicazione (divulgazione scientifica, attività giornalistica) anche a livello professionale e la gestione dell'informazione nel settore gastronomico ed alimentare;
- Conoscere la politica comunitaria per la qualità delle produzioni alimentari e la tutela dei consumatori.

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

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

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

2. Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze Gastronomiche è in grado di applicare le conoscenze e capacità di comprensione acquisite per inquadrare e risolvere problemi applicativi legati ai compiti tecnici di gestione e controllo tipici del laureato triennale. Tale capacità sarà applicata nei vari ambiti del settore gastronomico o nei settori a esso collegati, con particolare riferimento a: - applicare le conoscenze alla trasformazione degli alimenti nelle aziende di produzione o somministrazione artigianali e/o industriali; - applicare tecniche adatte per valorizzare l'immagine del cibo nel rispetto della storia, dei territori e della società in aziende e/o istituzioni nazionali ed internazionali; - applicare le conoscenze in tema di legame cibo-sostenibilità per proporre adeguate misure politiche: riduzione sprechi e scarti ad aziende di tutta la filiera agroalimentare; - applicare nuove tecniche di marketing per i prodotti di qualità nel rispetto della salute del consumatore; - conoscere tecniche di produzione e conservazione rispettose dei prodotti, dell'ambiente e della sicurezza alimentare. Per favorire la capacità di applicare le conoscenze e comprendere i diversi contesti applicativi, nel corso degli studi lo studente ha la possibilità di partecipare a incontri, visite, seminari e lavori personali e di gruppo, così da sperimentare in prima persona il problem solving, l'interazione e il team working. Queste skills trasversali favoriranno il suo inserimento nel mondo del lavoro. Il tirocinio e il superamento della prova finale permetteranno di verificare che lo studente sia in grado di applicare le conoscenze acquisite ad un contesto reale e di difendere le sue scelte.

3. Autonomia di giudizio

I laureati devono essere capaci di raccogliere e interpretare informazioni nel campo di studi relativo al settore enogastronomico, con particolare riferimento alla qualità e tipicità dei prodotti alimentari, alla loro storia e alle tradizioni inerenti, alle problematiche igienico-sanitarie del settore enogastronomico e della ristorazione, al valore e alla qualità nutrizionale, alla divulgazione delle informazioni dei prodotti enogastronomici, alla gestione di piccole e medie imprese legate alla produzione e commercializzazione di prodotti enogastronomici, anche in rapporto alle attività turistiche e culturali del territorio. I risultati attesi potranno essere conseguiti grazie alla stesura di elaborati quali tesine su argomenti specifici e la relazione finale di tirocinio, grazie alla partecipazione ad attività di gruppo, visite guidate d'istruzione, convegni tecnico-scientifici e a seminari su argomenti enogastronomici. La verifica dei risultati potrà avvenire attraverso la valutazione degli elaborati richiesti a fronte delle diverse attività e le prove d'esame scritte e orali.

4. **Abilità comunicative**

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

5. **Capacità di apprendimento**

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

Art. 7 - Profilo professionale e sbocchi occupazionali

Gli sbocchi professionali comprendono diversi settori. I Gastronomi laureati operano in consorzi di valorizzazione dei prodotti, nel settore della comunicazione divulgativa e scientifica, enti locali, agenzie di promozione turistica e territoriale, aziende di produzione (pmi), ristorazione e agrituristiche, grande distribuzione organizzata. Tra gli sbocchi occupazionali: Professionista di organizzazione di eventi, Professionista per la cura dell'immagine di aziende del settore, Imprenditore in pmi del settore, Funzionario addetto alla promozione gastronomica di Enti Locali, Addetto al marketing di prodotti tipici di aziende del settore, Addetto agli acquisti di prodotti di qualità di aziende della GDO, Ricercatore nel campo della enogastronomia (Storia, cultura, tradizioni, tecniche produttive), Giornalista enogastronomico, Imprenditore di aziende agrituristiche.

Titolo IV - Organizzazione didattica e svolgimento del percorso formativo

Art. 8 – Curricula

Il corso di laurea in Scienze Gastronomiche non prevede curricula.

Art. 9 – Svolgimento attività formative

1. Ogni anno, entro la data stabilita dall'Ateneo, il Consiglio di Dipartimento approva il Manifesto degli Studi del corso di laurea specificando il Piano Didattico del Corso di Studio (Allegato 1) articolato nelle attività formative previste, in armonia con le norme ministeriali e il Regolamento Didattico di Ateneo, precisando, per ogni attività formativa, le modalità di svolgimento, il numero di Crediti formativi (CFU), le ore di attività didattica frontale, la sede, il periodo di svolgimento ed eventuali obblighi di frequenza specifici.
2. Per conseguire la laurea lo studente deve avere acquisito almeno 180 crediti.
3. La durata normale del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche è di tre anni.
4. Le attività formative previste sono organizzate su base semestrale e distribuite su sei periodi didattici. Le attività formative possono essere organizzate in lezioni frontali, esercitazioni, attività laboratoriali e/o seminari, visite aziendali, tirocini.
5. Il carico di lavoro di apprendimento, compreso lo studio individuale, corrispondente a un credito formativo è pari a 25 ore.
6. Per gli insegnamenti elencati nel piano degli studi allegato al presente Regolamento, ogni credito

formativo CFU corrisponde di norma a 8 ore di attività didattica frontale, 15 ore di esercitazioni e 15 ore di laboratorio; 12 ore di visite didattiche.

7. Il Consiglio di Corso mette in atto iniziative per la valutazione e il monitoraggio del carico didattico degli studenti, al fine di garantire una adeguata corrispondenza tra i CFU attribuiti alle diverse attività formative ed il carico di lavoro effettivo.
8. I programmi degli insegnamenti e delle altre attività formative, le modalità di svolgimento dell'attività didattica, il materiale utile per lo studio e le modalità di esame sono indicate dal docente all'inizio di ogni anno accademico.

Art. 10 - Programmi degli Insegnamenti – Syllabus

1. Il programma dell'Insegnamento (Syllabus) contiene, in lingua italiana e in lingua inglese, le seguenti informazioni, predisposte dal docente responsabile con riferimento all'anno accademico in cui l'insegnamento viene erogato: lingua di insegnamento; contenuti; testi di riferimento; obiettivi formativi; metodi didattici; modalità di verifica e apprendimento, prerequisiti.
2. Il Syllabus di ogni insegnamento è pubblicato sul sito del Corso di Studio <https://cdlmg-giur.unipr.it/it/cdl-sg/insegnamenti-e-piano-degli-studi>

Art. 11 - Monitoraggio della qualità della didattica

1. Il Consiglio di Corso [Organizzazione del corso | Scienze gastronomiche | Università di Parma \(unipr.it\)](#), avvalendosi anche del Gruppo di Riesame (GdR) e del Responsabile dell'Assicurazione della Qualità (RAQ) nominati al suo interno e in collaborazione con il Presidio di Qualità dell'Ateneo, mette in atto, per la parte ad esso spettante, le procedure necessarie per il monitoraggio della qualità della didattica, per il controllo del rispetto degli orari di lezione e di ricevimento dei singoli docenti e per la libera fruizione delle strutture didattiche e di studio da parte degli studenti. Esso inoltre adotta tutte le iniziative idonee a promuovere un coinvolgimento pieno e costante della totalità dei docenti del Corso di Studio nelle attività istituzionali volte a garantire la qualità della didattica <https://corsi.unipr.it/it/cdl-sg/qualita-della-didattica>
2. Il Consiglio, inoltre, mette in atto tutte le strategie necessarie per massimizzare la compilazione dei questionari di rilevazione dell'opinione studenti (OPIS). L'OPIS infatti, è uno strumento finalizzato a rilevare l'opinione degli studenti al fine di migliorare la didattica, la qualità e l'organizzazione dei corsi di studio e costituisce parte integrante del sistema di valutazione dell'Ateneo.

Art. 12 – Frequenza, orientamento e tutorato.

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

Art. 13 – Piano degli studi

1. All'atto dell'iscrizione al primo anno di corso allo studente è attribuito un piano degli studi standard.
2. Il piano degli studi è riportato nell'allegato 1.
3. Nell'ambito delle attività formative "a 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 chiedere il riconoscimento al Consiglio di Corso, di altre attività, coerenti con il progetto formativo, attivate nell'ambito dell'Ateneo di Parma.
4. Tra queste attività sono incluse le Attività di libera partecipazione, normate in seguito oppure altre attività che lo studente intende sottoporre al Consiglio per un loro riconoscimento.
5. Non è consentita la modifica del piano degli studi agli studenti iscritti sotto condizione che intendano laurearsi nelle sessioni di laurea straordinarie dell'anno accademico di riferimento.

Art. 14 – Corsi a scelta e CFU sovranumerari

1. Per quanto attiene le attività formative "a scelta dello studente", il Consiglio di Corso di Studio prevede che lo studente del III anno di corso debba inserire nel suo piano degli studi da un minimo obbligatorio di 12 CFU di TAF D, così come previsto dal piano degli studi standard, sino ad un massimo di 18 CFU (6 CFU in più rispetto al minimo obbligatorio previsto).
Non è consentita l'introduzione di un numero di attività opzionali che comporti lo "sforamento" del limite massimo di 18 CFU.
2. È data facoltà allo studente di poter modificare il suo piano degli studi nei termini previsti per l'operazione in oggetto, ovvero, non sarà più consentita la modifica del piano degli studi agli studenti iscritti sotto condizione e che intendano laurearsi nelle sessioni di laurea straordinarie dell'anno accademico di riferimento.
3. I CFU sovranumerari di cui sopra, se inseriti nel piano, concorrono al calcolo della media.
4. Nell'ambito del suddetto range compreso dai 12 CFU minimi obbligatori previsti al massimo consentito di 18 CFU, potranno essere contemplate, fatti salvi riconoscimenti di attività sostenute in pregresse carriere, le scelte effettuate dallo studente nell'ambito delle tipologie di TAF D suggerite ogni anno dal Corso di Studio. Le suddette tipologie, di norma, prevedono:
 - Insegnamenti opzionali attivati ad hoc dai corsi di studio di area Food del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco nell'ambito della propria offerta didattica (fatte salve esplicite restrizioni)
 - Insegnamenti incardinati in corsi di studio del medesimo livello attivati nell'Ateneo di Parma
 - Attività di libera partecipazione
 - Competenze Trasversali nel caso in cui queste vengano caldegiate dall'Ateneo medesimo.
5. Prima dell'inserimento nel piano degli studi di insegnamenti incardinati in corsi di studio del medesimo livello attivati nell'Ateneo di Parma e quindi afferenti ad ambiti così detti "extra Food" è caldeggiata la preventiva condivisione della scelta in oggetto con il Consiglio di Corso di Studio. Lo studente, pertanto, dovrà inoltrare richiesta di parere preventivo al proprio Consiglio di Corso di Studio di afferenza che valuterà la coerenza con il raggiungimento degli obiettivi formativi del corso secondo modalità e tempistiche rese note ogni anno per tempo.

Art. 15 – Studenti a tempo parziale

1. Il Consiglio di Corso, ai sensi dell'art. 33 del Regolamento Didattico di Ateneo e in conformità con l'apposito regolamento di Ateneo di cui al comma 1 dello stesso articolo, individua specifici percorsi formativi, distribuendo le attività formative in un arco temporale fino al doppio di quello ordinariamente previsto, per gli studenti impegnati a tempo parziale cioè quelli che per giustificate ragioni di lavoro, familiari o di salute, o perché disabili, non si ritengono in grado di frequentare con continuità gli insegnamenti previsti dal piano didattico e di sostenere nei tempi legali le relative prove di valutazione.
2. Il Piano Didattico per gli studenti a tempo parziale è riportato in Allegato (Allegato 2).

Art. 16 - Attività di libera partecipazione

1. Tra le attività a libera scelta dello studente sono da comprendersi le attività di libera partecipazione volte al rafforzamento delle competenze trasversali, svolte autonomamente dal medesimo studente durante la sua carriera universitaria anche presso strutture esterne all'Ateneo ma certificate dagli Enti certificatori indicati dal Regolamento emanato dall'Ateneo di Parma con DRD. N. 834 del 6 Aprile 2017 e sue modifiche.
2. Tali attività potranno essere riconosciute nel limite massimo di 6 CFU sia nel caso di istanza di riconoscimento di CFU per un'unica tipologia di attività (sportiva, sociale, artistico-culturale) che nel caso di richiesta cumulativa riferita a più tipologie.

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

1. Nel rispetto delle leggi vigenti e del Regolamento Didattico di Ateneo, il Consiglio di Corso di Studio promuove azioni volte a migliorare il livello di internazionalizzazione dei percorsi formativi anche attraverso l'inserimento nei corsi di studio di periodi all'estero sulla base di rapporti convenzionali di scambio utilizzando il sistema di European Credit Transfer and Accumulation System (ECTS). Tale sistema è pensato per l'accumulazione e il trasferimento di crediti incentrato sullo studente e basato sulla trasparenza dei risultati e dei processi di apprendimento, volto a facilitare la progettazione, l'erogazione, la valutazione, il riconoscimento dei corsi e dei periodi di studio e ad agevolare la mobilità studentesca (Art. 37 Regolamento Didattico di Ateneo).
2. A tal fine il Consiglio di Corso di Studio individua un Referente per la Mobilità Internazionale che è membro della Commissione di Dipartimento per la Mobilità Internazionale.
3. Sul sito del Dipartimento è disponibile un Vademecum per lo studente intenzionato a intraprendere un'esperienza all'estero nell'ambito del Programma Erasmus+ e/o Overworld; include informazioni, scadenze e documentazioni necessarie per seguire l'iter burocratico e pianificare per tempo la partecipazione ai bandi.
4. Il documento utile alla pianificazione e successivo riconoscimento delle attività svolte all'estero è il Learning Agreement.
5. Il documento necessario ai fini di riconoscimento dell'attività didattica svolta all'estero è il Transcript of Records rilasciato dall'Università ospitante che certifica gli esami o l'attività svolta e assegna ad esse una valutazione. Tale documento viene inviato allo studente e agli uffici competenti che lo inoltrano alla Commissione di Internazionalizzazione di dipartimento per svolgere le successive azioni di convalida e riconoscimento. La commissione determina i riconoscimenti al fine di evitare duplicazioni e sovrapposizioni di insegnamenti. Per la valutazione numerica, ove possibile, viene utilizzata la piattaforma Egracons.
6. Il Consiglio del Corso di Studio prende atto dei riconoscimenti stabiliti dalla commissione,

Art. 18 – Iscrizione ad anni successivi al primo

1. Non sono previsti CFU minimi per l'iscrizione ad anni successivi al primo.

Art. 19 - Propedeuticità

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

Art. 20 – Verifica e valutazione del profitto

1. Il Dipartimento definisce un periodo per le verifiche di profitto. Le date delle prove di esame sono rese note attraverso la pubblicazione sul sito di Corso di studio del Calendario Didattico e secondo le modalità previste annualmente dalle normative relative agli appelli d'esame. Le date di tutti gli appelli sono consultabili senza autenticazione alla pagina: [ESSE3 - Bacheca Appelli](#) selezionando dal menù a tendina la voce Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco. L'iscrizione agli appelli d'esame è possibile esclusivamente attraverso la piattaforma Esse3.
2. I docenti non possono tenere prove d'esame al di fuori dei periodi stabiliti dal Dipartimento.
3. Le modalità di verifica del profitto potranno prevedere esami scritti e/o orali, prove in itinere, test con domande a risposta libera o vincolata, esercitazioni al computer, elaborati personali o il riconoscimento di attività formative svolte nell'ambito di programmi di mobilità internazionale.
4. Durante l'anno accademico si tengono tre sessioni di esame, ciascuna della durata minima di sei settimane e comprendente almeno due appelli distanziati di almeno due settimane.
5. Il materiale didattico utile alla preparazione dell'esame di profitto è disponibile sulla Portale di Didattica on line Elly del Corso di Studio. I riferimenti bibliografici sono riportati sul Syllabus dei singoli corsi.
6. L'esame è valutato in trentesimi, con eventuale lode.

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

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

Art. 22 - Diploma Supplement

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

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

1. Trasferimenti e passaggi in entrata, riconoscimento e obsolescenza dei crediti per il corso di Studi in Scienze Gastronomiche incardinato nella classe L-26 vengono ammessi con scadenze fissate annualmente dal CdS. Nell'eventualità in cui il Corso di Studio adottasse in futuro il numero programmato locale, la disponibilità dei posti per trasferimenti e passaggi in entrata sarà subordinata al contingente della coorte di inserimento.
2. A tale fine, il Consiglio di Corso di Studio può riconoscere attività formative svolte in precedenza presso altri corsi di studio dell'Ateneo o in altre Università italiane o straniere, e la corrispondente votazione, se coerenti con il percorso formativo del Corso di Studio. 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 alla cui progettazione e realizzazione l'Università abbia concorso (tra queste i Corsi ITS) nel limite massimo di 12 CFU (legge 240/2010).
3. Per passaggi e trasferimenti al secondo (attivato nell'a.a. 24/25) o al terzo anno (attivato nell'a.a. 25/26) lo studente dovrà dimostrare di aver conseguito un minimo di 30 (per il secondo anno) o 60 (per il terzo anno) CFU nei seguenti SSD, come risultanti dalla propria carriera pregressa:
DISCIPLINE MATEMATICHE-FISICHE-STATISTICHE (max 14 CFU), Settori accettati: FIS/01-08, MAT/01-07.
DISCIPLINE CHIMICHE (max 20), Settori accettati: CHIM/01-03, CHIM/06, CHIM/10.
DISCIPLINE BIOLOGICHE (max 18), Settori accettati: BIO/01, BIO/02, BIO/05, BIO/10, BIO/15, AGR/02-03, AGR/19.
DISCIPLINE ECONOMICHE-GIURIDICHE (max 12) Settori accettati: AGR/01, IUS/04, SECSP/08, SECSP/12.
DISCIPLINE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE (max 32 CFU) Settori accettati: AGR/15-16.
DISCIPLINE DELLA SICUREZZA E DELLA VALUTAZIONE DEGLI ALIMENTI (max 18 CFU), Settori accettati: BIO/09, MED/42, MED/49, VET/01, VET/04.
DISCIPLINE UMANISTICHE (max 18 CFU), Settori accettati: L-ART/03, L-ART/06, M-STO/01.
4. Le informazioni relative alle scadenze e procedure per passaggi e trasferimenti sono pubblicate sul sito del Corso di Studio.
5. Le domande di Passaggio e di Trasferimento verranno esaminate dal Consiglio di corso di studio così come le eventuali richieste di convalida degli esami sostenuti con l'ausilio di una Commissione per la valutazione delle istanze carriere studenti. Il Consiglio stabilisce per ogni singola domanda di trasferimento o passaggio quali tra gli insegnamenti o altre attività formative possono essere riconosciuti e il numero dei CFU che possono essere ritenuti acquisiti, indicando, sulla base di questi ultimi, l'anno al quale lo studente è ammesso e l'eventuale progressione degli studi.
6. Il riconoscimento verrà effettuato dal Consiglio di corso di studio quando la carriera giungerà completata della documentazione (esami sostenuti e richieste di convalida) presso la Segreteria studenti del corso stesso e ad iscrizione avvenuta.

Art. 24 - Iscrizione a Corsi singoli

1. Non ci sono vincoli all'iscrizione a singoli corsi. Ogni anno il CdS definirà il termine ultimo per l'acquisto dei corsi singoli; queste info verranno pubblicate a tempo debito sul sito del CdS. Nel caso in cui l'acquisto di corsi singoli fosse finalizzato alla successiva richiesta di iscrizione al corso di Laurea in Scienze Gastronomiche l'ammissione è subordinata al rispetto dei tempi e dei criteri fissati (in termini di CFU e SSD) nel regolamento inerente trasferimenti e passaggi per il Corso di Laurea in oggetto e tuttora vigente.

Titolo V – Provvedimenti disciplinari

Art. 25 - Procedimento disciplinare nei confronti degli studenti

1. Ai sensi del Regolamento per il procedimento disciplinare nei confronti degli studenti costituisce un illecito disciplinare qualunque comportamento, commesso in violazione dell'ordinamento nazionale e universitario vigente, del Regolamento didattico, del Codice etico e per la tutela della dignità delle lavoratrici e dei lavoratori, delle studentesse e degli studenti dell'Ateneo e dei regolamenti di Ateneo

- o dei Dipartimenti, nonché di ogni regola di comportamento dettata dall'Ateneo purché comunicata in forma scritta, istituzionale, chiara e immediatamente identificabile dagli studenti.
2. Il Regolamento norma il procedimento disciplinare nei confronti degli studenti (con le disposizioni relative a sanzioni disciplinari, segnalazione dell'illecito, contestazione e termini del contraddittorio, conclusione del procedimento e irrogazione della sanzione, ecc.) ed è pubblicato e consultabile sul sito di Ateneo <https://www.unipr.it/node/30476>

Titolo VI – Norme finali e transitorie

Art. 26 - Entrata in vigore e validità del regolamento

1. Il presente Regolamento didattico entra in vigore con la coorte di studenti immatricolati nell'a.a. 2023/2024 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.

Allegati

Allegato 1 Piano degli studi a.a. 2023/2024

Allegato 2 Piano degli studi Part-Time a.a. 2023/2024

Allegato 3 Regolamento Tirocini e Prova Finale

AREA DIRIGENZIALE DIDATTICA E SERVIZI AGLI STUDENTI
REGOLAMENTO DIDATTICO CORSI DI STUDIO

Allegato 1 Piano degli studi a.a. 2023/2024

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO
CORSO DI LAUREA IN SCIENZE GASTRONOMICHE
Classe L 26 Codice 3069

A.A. 2023/2024

I Anno				
Insegnamento	SSD	TAF	C.F.U.	Esito Finale
Chimica	CHIM/06	A	9 (5)	V
C.I. Immagine del Cibo nella Cultura Contemporanea: I MOD.: Storia dell'Arte contemporanea	L-ART/03	C	3	V
II MOD.: Iconografia del cibo e della mensa	L-ART/03	C	3	V
C.I. Matematica e Fisica Gastronomica I Mod. Matematica	MAT/03	A	6	V
II Mod. Fisica Gastronomica	FIS/03	A	8	V
Idoneità di Lingua Inglese B1	L-LIN/12	E	3	G
Corso in Materia di Sicurezza sui Luoghi di Lavoro	NN	F	1	G
Totale crediti semestre			29	
II Semestre				
Chimica	CHIM/06	A	9 (4)	V
C.I. Biologia Mod. I Biologia Animale	BIO/05	A	6	V
C.I. Biologia Mod. II Biologia Vegetale e Etnobotanica	BIO/02	A	6	V
Storia e Cultura dell'Alimentazione	M-STO/01	C	6	V
Marketing Agroalimentare	AGR/01	B	6	V
Totale crediti semestre			28	
Totale crediti annuali			57	

AREA DIRIGENZIALE DIDATTICA E SERVIZI AGLI STUDENTI
REGOLAMENTO DIDATTICO CORSI DI STUDIO

II ANNO				
Insegnamento	SSD	TAF	C.F.U.	Esito Finale
I° Semestre				
Comunicazione del Cibo	L-ART/06	C	6	V
Biochimica	BIO/10	A	6	V
Elementi di Microbiologia generale per il settore alimentare	AGR/16	B	6	V
Agronomia	AGR/03	B	6	V
Produzioni Animali	AGR/19	B	6	V
Totale crediti semestre			30	
II° Semestre				
Economia del Sistema Agroalimentare	AGR/01	B	9	V
Prodotti Vegetali	AGR/03	B	6	V
Alimenti e Bevande 1	AGR/15	B	6	V
			7	V
C.I. Composizione degli Alimenti				
I MOD. Fondamenti di composizione degli alimenti	CHIM/10	B	6	
II MOD. Metodologie di caratterizzazione degli alimenti	CHIM/10	C	1	
Totale crediti semestre			28	
Totale crediti annuali			58	

AREA DIRIGENZIALE DIDATTICA E SERVIZI AGLI STUDENTI
REGOLAMENTO DIDATTICO CORSI DI STUDIO

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

1 CFU Lezione Frontale = 8 ore

1 CFU Laboratorio = 15 ore

1 CFU Esercitazione = 15 ore

AREA DIRIGENZIALE DIDATTICA E SERVIZI AGLI STUDENTI
REGOLAMENTO DIDATTICO CORSI DI STUDIO

Allegato 2 Piano degli studi Part-Time a.a. 2023/2024

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO
CORSO DI LAUREA IN SCIENZE GASTRONOMICHE
Classe L 26 Codice 3069

A.A. 2023/2024

PIANO DEGLI STUDI PART TIME

I Anno – I SLOT Attivo dall'a.a. 2023/2024	SSD	TAF	C.F.U.	Esito Finale
Chimica (annualizzato)	CHIM/06	A	9	V
C.I. Immagine del Cibo nella Cultura Contemporanea			6	
I Modulo: Storia dell'Arte Contemporanea	L-ART/03	C	3	V
II Modulo: Iconografia del Cibo e della mensa	L-ART/03	C	3	V
C.I. Matematica e Fisica Gastronomica				
I Mod. Matematica	MAT/03	A	6	V
II Mod.				
Fisica Gastronomica	FIS/03	A	8	V
Corso in Materia di Sicurezza sui Luoghi di Lavoro	NN	F	1	G
Totale CFU slot			30	
I ANNO – II SLOT Attivo dal 2024/2025	SSD	TAF	C.F.U.	Esito Finale
Marketing Agroalimentare	AGR/01	B	6	V
Idoneità di Lingua Inglese B1	L-LIN/12	E	3	G
Storia e Cultura dell'Alimentazione (annualizzato)	M-STO/01	A	6	V
C.I. Biologia				
Mod. I Biologia Animale	BIO/05	A	6	V
C.I. Biologia				
Mod. II Biologia Vegetale e Etnobotanica	BIO/02	B	6	V
Totale CFU slot			27	
Totale crediti I ANNO			57	

AREA DIRIGENZIALE DIDATTICA E SERVIZI AGLI STUDENTI
REGOLAMENTO DIDATTICO CORSI DI STUDIO

II ANNO I SLOT				
Insegnamento	SSD	TAF	C.F.U.	Esito Finale
Comunicazione del Cibo	L-ART/06	C	6	V
Biochimica	BIO/10	A	6	V
Elementi di Microbiologia generale per il settore alimentare	AGR/16	B	6	V
Agrografia	AGR/03	B	6	V
Produzioni Animali	AGR/19	B	6	V
Totale crediti SLOT			30	
II ANNO II SLOT				
Insegnamento	SSD	TAF	C.F.U.	Esito Finale
Economia del Sistema Agroalimentare	AGR/01	B	9	V
Prodotti Vegetali	AGR/03	B	6	V
Alimenti e Bevande 1	AGR/15	B	6	V
C.I. Composizione degli Alimenti			7	V
I MOD. Fondamenti di composizione degli alimenti	CHIM/10	B	6	
II MOD. Metodologie di caratterizzazione degli alimenti	CHIM/10	C	1	
Totale crediti SLOT			28	
Totale crediti annuali			58	

AREA DIRIGENZIALE DIDATTICA E SERVIZI AGLI STUDENTI
REGOLAMENTO DIDATTICO CORSI DI STUDIO

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

1 CFU Lezione Frontale = 8 ore

1 CFU Laboratorio = 15 ore

1 CFU Esercitazione = 15 ore