



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

DAFE - Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN Scienze e Tecnologie Alimentari (Classe LM 70) Coorte 2025/2026

Art. 1 - Finalità

1. Il presente Regolamento Didattico definisce, ai sensi di quanto previsto dall'art. 12 del D.M. 270/2004, dal Regolamento Didattico di Ateneo, i contenuti didattici e gli aspetti organizzativi del Corso (CdS) di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, istituito presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali (DAFE) dell'Università degli Studi della Basilicata ed appartenente alla classe LM 70 delle lauree in Scienze e Tecnologie Alimentari (D.M. 1649 del 19/12/2023)
2. Organo di governo del Corso di laurea è il Consiglio di Corso di Studio (CCdS) che, secondo quanto previsto dall'art. 29 dello Statuto dell'Università degli Studi della Basilicata, disciplina l'organizzazione e le procedure di funzionamento del Consiglio del Corso di Studi del Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali (DAFE), nel seguito denominato Dipartimento, istituito con Decreto Rettorale n. 280 del 10 maggio 2024 ed attivata con DR n. 505 del 7 agosto 2024 e dal Regolamento di funzionamento del Consiglio di Corso di Studi, emanato con Decreto del Direttore del DAFE n. 13 del 1/10/2024 ed entrato in vigore il 2/10/2024.

Art. 2 -Contenuti del Regolamento

1. Il presente Regolamento didattico determina, per la Coorte dell'AA. 2025/26, in particolare:
 - a) l'elenco degli insegnamenti, con l'indicazione dei settori scientifico disciplinari di riferimento e dell'eventuale articolazione in moduli, nonché delle altre attività formative;
 - b) gli obiettivi formativi specifici, i crediti e le eventuali propedeuticità di ogni insegnamento e di ogni altra attività formativa;
 - c) i curricula offerti agli studenti e le regole di presentazione, ove necessario, dei piani di studio individuali;
 - d) le conoscenze necessarie per la proficua frequenza dei corsi, le modalità per il loro accertamento e per l'eventuale integrazione secondo quanto previsto dall'art. 6 comma 1 del D.M. 270/2004;
 - e) la tipologia delle forme didattiche, anche a distanza, degli esami e delle altre verifiche del profitto degli studenti;
 - f) le disposizioni sull'obbligo di frequenza;
 - g) le modalità di svolgimento della prova conclusiva del corso di laurea magistrale;
 - h) le modalità per la valutazione delle attività didattiche;
 - i) i criteri per il riconoscimento dei crediti formativi acquisiti in altri corsi di studio o in altri percorsi formativi;
 - j) i tipi e le modalità di tutorato.

Art. 3 - Obiettivi formativi specifici

1. Il corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si propone di fornire conoscenze avanzate e di formare capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività di coordinamento, di indirizzo e progettazione, nelle attività di trasformazione, conservazione e distribuzione di prodotti alimentari di origine vegetale o animale, nonché la capacità di garantire, anche con l'impiego di metodologie innovative, la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti. Il corso di studi fornisce conoscenze e competenze relative alla gestione e al controllo della sicurezza e della qualità microbiologica, fisica, chimica e sensoriale degli alimenti, alla progettazione, gestione, monitoraggio e controllo dei processi di produzione, trasformazione, distribuzione e commercializzazione di alimenti oltre che alla conduzione di attività di ricerca e sviluppo per l'introduzione di innovazioni di processo e di prodotto per migliorare la qualità e la sostenibilità delle produzioni alimentari.
2. Gli sbocchi professionali più pertinenti sono quelli indicati come Specialisti nelle scienze della vita, con particolare riferimento al codice 2.3.1.1.4 - Biotecnologi alimentari che include anche la professione di Tecnologo Alimentare.
3. Il laureato Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari svolge attività di studio, progettazione, programmazione, gestione, controllo, collaudo, coordinamento e formazione relativamente alla produzione, conservazione, condizionamento, distribuzione e somministrazione di alimenti freschi e trasformati, nonché delle bevande. Obiettivo fondamentale della sua attività è la gestione di funzioni professionali finalizzate al miglioramento costante dei prodotti alimentari in senso economico e qualitativo, nella garanzia della sostenibilità e della eco-compatibilità delle attività industriali, recependo e proponendo le innovazioni relative alle diverse attività professionali del settore. La sua attività professionale si svolge nelle Industrie Alimentari e in tutte le aziende collegate alla produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari, nelle aziende della Grande Distribuzione Organizzata e della ristorazione collettiva, negli enti pubblici e privati che conducono attività di pianificazione, analisi, controllo, certificazione, nonché in quelli che svolgono indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari, negli enti di formazione, negli Uffici Studi, e nella libera professione.
4. Il Laureato Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, al termine degli studi:
 - possiede una solida preparazione di base e una buona padronanza del metodo scientifico, tali da renderlo in grado di programmare progetti di ricerca industriale e sviluppo sperimentale, relativi all'intera filiera produttiva degli alimenti;
 - conosce le problematiche relative alla tracciabilità, all'eticità e alla sostenibilità delle produzioni delle materie prime di origine vegetale e animale; identifica le materie prime alimentari e conosce gli effetti della variabilità delle caratteristiche qualitative delle materie prime sulla qualità del prodotto finito. È in grado di proporre usi alternativi per l'utilizzo di sottoprodotti e scarti;
 - ha una capacità critica di comprendere cause, effetti e modalità di prevenzione del deterioramento delle materie prime e dei prodotti alimentari derivati, con competenze specifiche sui fattori intrinseci ed estrinseci che influenzano la sicurezza e la salubrità dell'alimento durante tutte le fasi che intercorrono dalla produzione al consumo; è in grado di utilizzare le più importanti tecniche per il controllo analitico della qualità microbiologica degli alimenti;
 - conosce, valuta e sceglie i sistemi di controllo e gestione automatica dei processi; dimostra

- conoscenza delle caratteristiche dei materiali per il confezionamento e delle modalità di confezionamento necessarie per i diversi prodotti alimentari;
- è in grado di analizzare diversi contesti produttivi e di mercato, di programmare azioni e gestire interventi per migliorare la qualità e l'efficienza della produzione e di ogni altra attività connessa, per garantire la loro sostenibilità ambientale ed eco-compatibilità;
 - conosce i principi dei sistemi di gestione della qualità del settore alimentare, la documentazione richiesta ed il suo uso; conosce il quadro della normativa applicabile al settore alimentare, i requisiti di legge, la loro applicazione e le sanzioni che possono essere applicate all'interno del quadro legislativo;
 - ha la capacità critica per valutare l'importanza che la provenienza delle materie prime ha sulla qualità degli alimenti ed è in grado di condurre un'analisi per dimostrare l'autenticità di un prodotto alimentare;
 - ha sviluppato attitudini personali alla comunicazione, al lavoro di gruppo multidisciplinare e capacità di giudizio sia sul piano tecnico ed economico sia su quello umano ed etico;
 - è in grado di utilizzare, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea (preferibilmente l'inglese) oltre l'italiano, con specifico riferimento ai lessici disciplinari;
 - possiede gli strumenti cognitivi, gli elementi logici e la familiarità con gli strumenti delle nuove tecnologie informatiche che gli garantiscono un aggiornamento continuo delle conoscenze nello specifico settore professionale e nell'ambito della ricerca scientifica.
5. Un elenco dei principali risultati attesi di apprendimento, suddivisi per gli ambiti disciplinari in cui si articola la classe di laurea magistrale, è esposto nella seguente tabella:

Obiettivi formativi (specifici) del corso di laurea magistrale

Attività formative	Ambiti disciplinari	Risultati di apprendimento attesi
Caratterizzanti	Discipline delle tecnologie alimentari	Conoscenze e competenze avanzate della scienza e tecnologia alimentare e della microbiologia degli alimenti; Conoscenza dei processi innovativi delle tecnologie alimentari per la trasformazione e conservazione degli alimenti; Conoscenza delle tecniche di confezionamento degli alimenti per la sostenibilità e la riduzione degli sprechi; Conoscenza degli aspetti chimico-fisici, sensoriali e nutrizionali per la valutazione della qualità e sicurezza e per la valorizzazione dei prodotti alimentari; Conoscenze del microbiota, microbiologia predittiva e processi biotecnologici per la produzione di ingredienti, alimenti e bevande; Competenze necessarie per la progettazione (food design), formulazione e lo sviluppo di nuovi prodotti alimentari (alimenti funzionali, novel foods).
	Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	Conoscenze e competenze avanzate delle produzioni, di economia, legislazione e marketing del sistema agroalimentare; Conoscenze relative alla normativa e attività regolatoria per il sistema alimentare; Conoscenze di gestione e marketing delle imprese alimentari.
	Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti	Conoscenze e competenze delle discipline riguardanti la valutazione e la sicurezza dei processi e degli alimenti.

Art. 4 – Piano di Studi del Corso di laurea magistrale, organizzazione didattica e impegno formativo

1. Il percorso didattico, nel rispetto dell'articolazione in ambiti, è strutturato come segue:

DENOMINAZIONE CORSO:
Scienze e Tecnologie Alimentari
CFU TOTALI: 120

I anno - A.A. 2025/2026

Insegnamento	Course	SSD vecchio	SSD nuovo	TAF	Ambito	CFU Tot	CFU Lez.	CFU Eser.	ORE Tot	ORE Lez.	ORE Eser.
Inglese B2						3		3			60
Chimica degli alimenti	Food Chemistry	CHIM/10	CHE M-07/B	Caratterizzante	Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti	6	5	1	60	40	20
Tecnologie innovative di processo, conservazione e food packaging	Innovative technologies of process, preservation and food packaging	AGR/15	AGRI -07/A	Caratterizzante	Discipline delle tecnologie alimentari	9	8	1	84	64	20
Economia della qualità e marketing del sistema agroalimentare	Economics of quality and marketing in the agrifood system	AGR/01	AGRI -01/A	Caratterizzante	Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	6	5	1	60	40	20
Fondamenti dell'analisi del rischio degli alimenti	Fundamentals of food risk analysis	AGR/16	AGRI -08/A	Caratterizzante	Discipline delle tecnologie alimentari	6	5	1	60	40	20
Biotechnologies delle fermentazioni	Biotechnologies of fermentations	AGR/16	AGRI -08/A	Caratterizzante	Discipline delle tecnologie alimentari	12	10	2	120	80	40
Innovazione e sviluppo di prodotto	Innovation and product development	AGR/15	AGRI -07/A	Caratterizzante	Discipline delle tecnologie alimentari	6	5	1	60	40	20
Metodiche avanzate di analisi degli alimenti e di analisi sensoriale	Advanced methods for food and sensory analyses	AGR/15	AGRI -07/A	Affini ed integrative		6	5	1	60	40	20
Automazione e controllo dei processi agro-industriali	Automation and process control in the food industry	AGR/09	AGRI -04/B	Caratterizzante	Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	6	5	1	60	40	20
TOTALE						60					

II anno – A.A. 2026/2027

Insegnamento	Course	SSD vecchio	SSD nuovo	TAF	Ambito	CFU Tot	CFU Lez.	CFU Eser.	ORE Tot	ORE Lez.	ORE Eser.
Autenticazione genetica e tracciabilità dei prodotti alimentari	Genetic authentication and traceability of food products	AGR/07	AGRI -06/A	Affini ed integrative		6	5	1	60	40	20

Macchine e impianti per le produzioni alimentari di alta qualità	Machines and plants for the high quality agro-food industry productions	AGR/09	AGRI-04/B	Caratteristiche	Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	6	5	1	60	40	20
Gestione della qualità e controllo ufficiale	Quality management and official control	IUS/03	GIUR-03/B	Caratteristiche	Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	6	5	1	60	40	20
Altre Attività Formative (art. 10, com.1, lettera f)				Altre attività	Laboratorio Competenze	1			20		
Attività a scelta	Free choice			Altre attività		6					
Attività a scelta	Free choice			Altre attività		6					
Prova finale	Final exam					29					
TOTALE						60					

- Il corso di Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari ha una durata normale di due anni, ciascuno dei quali è strutturato in due semestri di insegnamento, durante i quali lo studente dovrà acquisire 88 crediti formativi universitari (CFU) per insegnamenti obbligatori, 12 crediti a scelta autonoma tra le attività formative programmate dall'Università degli Studi della Basilicata o da altri Atenei italiani e stranieri, e 29 crediti per lo svolgimento della tesi sperimentale e della prova finale. L'attività normale dello studente corrisponde al conseguimento di almeno 120 crediti formativi universitari (CFU) in accordo all'organizzazione didattica sopra riportata. Lo studente che lo desidera può comunque acquisire crediti in aggiunta ai 120 che potranno essere valutati per altre attività formative. Il corso di studi si conclude con l'acquisizione dei CFU corrispondenti al superamento della prova finale, la quale si può svolgere anche prima della conclusione del secondo anno, previa acquisizione dei 120 crediti prescritti.
- La didattica è organizzata in corsi annuali (> 9 CFU) e semestrali (< 9 CFU). Il corso di laurea magistrale prevede insegnamenti di tipo teorico, con prevalenza di lezioni frontali, ed insegnamenti con finalità anche pratiche, con esercitazioni e corsi di laboratorio, e lo svolgimento di una tesi di laurea magistrale, presso una struttura dell'Università o di altro Ente pubblico o privato, da presentare e discutere in sede di prova finale per il conseguimento della laurea magistrale. La tesi di Laurea magistrale è un elaborato strutturato secondo le linee di una pubblicazione scientifica, preparato dallo studente sotto la supervisione di un Relatore e concernente un'esperienza scientifica originale, attinente ai temi delle Scienze e delle Tecnologie Alimentari. La sua preparazione e presentazione determina il conseguimento di 20 CFU. Ogni CFU di lezione frontale corrisponde ad un numero di 8 ore; i CFU riservati ad esercitazioni pratiche corrispondono a 20 ore; quelli relativi al tirocinio e ad altre attività pratiche corrispondono a 25 ore di attività dello studente. La frazione temporale riservata allo studio personale, o ad altre attività di tipo individuale, non sarà inferiore al 60% dell'impegno totale, con possibilità di percentuali minori per singole attività formative ad elevato contenuto sperimentale o pratico. In caso di riconoscimento di crediti formativi acquisiti in altri corsi di studio, il Consiglio di Corso di Studio può consentire abbreviazioni di durata del corso.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

DAFE - Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali

4. In caso di richieste degli studenti, il Dipartimento, sentito il Consiglio di Direzione e il Consiglio di Corso di Studio, può organizzare attività e servizi didattici di supporto, volti al recupero di studenti in ritardo sulla durata normale del corso di laurea magistrale.
5. Le propedeuticità consigliate fra gli insegnamenti possono essere riportate in una tabella allegata al manifesto annuale degli studi.
6. Ad ogni studente è assegnato, all'atto dell'immatricolazione, un tutor scelto fra i professori e i ricercatori di ruolo dell'Ateneo, afferenti al Corso di Laurea magistrale, al quale potrà rivolgersi, durante tutto il percorso formativo, per orientamento di tipo organizzativo e culturale. Lo studente dovrà incontrare il tutor almeno una volta all'anno, in particolare in corrispondenza della formulazione del piano di studi, della scelta della sede di internato e della tesi di laurea e immediatamente prima dell'esame finale per la verifica della preparazione.
7. Per la valutazione del raggiungimento degli obiettivi di apprendimento attesi, possono essere previste una o più prove in itinere e/o un esame finale. Le prove potranno essere scritte, orali e/o pratiche.

Art. 5 – Descrizione sintetica delle attività affini e integrative

1. L'inserimento delle attività affini e integrative completa il profilo professionale con alcuni saperi, e in particolare con conoscenze di discipline di AGRI-06/A (ex AGR/07), AGRI-07/A (ex AGR/15) e AGRI-09/C (ex AGR/19), poiché negli ambiti disciplinari suddetti sono possibili ulteriori approfondimenti culturali per quanto concerne: la genetica e tracciabilità dei prodotti alimentari e le metodiche avanzate per l'analisi e la caratterizzazione degli alimenti. Le declaratorie dei SSD considerati, tramite una visione ampia e diversificata, costituiscono un'ulteriore e solida integrazione al corso di studio. In particolare, le attività formative affini/integrative sono inquadrare nell'ambito del processo di finalizzazione delle conoscenze all'applicazione di soluzioni a problemi tecnologici lungo l'intera filiera di trasformazione e distribuzione degli alimenti, fornendo ulteriori conoscenze rispetto a quanto già erogato nel percorso di studio.

Art. 6 – Accesso

1. Il Corso di Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari è istituito senza limitazioni di accesso che non siano quelle stabilite dalla legge e da questo regolamento.
2. L'ammissione al corso di laurea Magistrale richiede il possesso di requisiti curriculari minimi e di una adeguata preparazione personale.
3. Per essere ammessi al corso di laurea magistrale in Scienze e tecnologie alimentari occorre essere in possesso di un titolo di laurea conseguito nelle classi di seguito riportate, nonché nelle corrispondenti classi relative al D.M. 509/1999: L-26, L-25, L-2, L-13, L-27, L-29, L-38.
4. Per quanto concerne i laureati provenienti dalle classi L-25, L-2, L-13, L-27, L-29, L-38, essi possono accedere alla laurea magistrale a condizione che abbiano acquisito almeno i CFU riportati nella seguente tabella:

Settori scientifico-disciplinari (SSD)	NUOVI SSD	CFU minimi
MAT 01	MATH-01/A	6
MAT 02	MATH-02/A	
MAT 03	MATH-02/B	
MAT 04	MATH-01/B	
MAT 05	MATH-03/A	
MAT 06	MATH-03/B	
MAT 07	MATH-04/A	
MAT 08	MATH-05/A	
MAT 09	MATH-06/A	
FIS 01	PHYS-01/A	6
FIS 02	PHYS-02/A	
FIS 03	PHYS-03/A	
FIS 04	PHYS-02/A	
FIS 05	PHYS-05/A	
FIS 06	PHYS-05/B	
FIS 07	PHYS-06/A	
CHIM/03	CHEM-03/A	6
CHIM/06	CHEM-05/A	6
AGR/15	AGRI-07/A	12
AGR/16	AGRI-08/A	12
AGR/01	AGRI-01/A	12
AGR/07	AGRI-06/A	
AGR/12	AGRI-05/B	
BIO/09	BIOS-06/A	
CHIM/01	CHEM-01/A	
CHIM/10	CHEM-07/B	
MED/42	MEDS-24/B	
MED/49	MEDS-08/C	
VET/04	MVET-02/B	

- Il Consiglio di Corso di Studi, sulla base di quanto indicato nell'art. 5, farà una valutazione dei contenuti degli insegnamenti riferiti a tutti i SSD indicati.
- Eventuali integrazioni curriculari in termini di CFU devono essere acquisite prima della verifica della preparazione individuale ART. 6 COMMA 2 DM 270/2004
- Per quanto riguarda i casi al punto precedente, i requisiti curriculari saranno considerati posseduti se il laureato ha conoscenze e competenze adeguate relative a:
 - conoscenza della lingua Inglese a livello B1 secondo il Common European Framework of Reference for Languages (CEFR);
 - la comprensione del ruolo delle principali reazioni chimiche che avvengono durante la produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari, il possesso di strumenti logici e conoscitivi per comprendere i principali processi di trasformazione dell'industria alimentare ed il binomio processo produttivo - qualità del prodotto;
 - l'abilità nell'uso consapevole e proficuo di tecniche analitiche, anche non strumentali, per la valutazione della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari;

- la familiarità con le principali teorie economiche, dell'offerta, della domanda, della produzione e degli scambi: la conoscenza e la capacità di interpretazione delle principali norme di legge in campo alimentare;
 - la comprensione di concetti e metodi della qualità nell'industria alimentare, la capacità di operare nell'ambito di un sistema di qualità secondo le norme cogenti.
8. Ai sensi dell'art. 6, co. 2, del D.M. 270/04, oltre ai requisiti curriculari d'accesso di cui sopra, deve essere verificata l'adeguatezza della preparazione personale in ingresso. Tale verifica si ritiene superata con esito positivo se in sede di analisi degli studi pregressi risulti una votazione di almeno 90/110 per il titolo di studio che è stato considerato idoneo per i requisiti curriculari.
 9. Negli altri casi viene verificata dal Consiglio di Corso di Studio con le seguenti modalità: colloquio o prova scritta pubblicizzata sul sito del Dipartimento.
 10. La suddetta verifica non preclude l'iscrizione al corso di laurea magistrale. La Commissione esprime un giudizio di adeguatezza della preparazione dello studente, che, se negativo comunica allo studente di adeguarla negli ambiti ritenuti carenti, suggerendone le modalità più opportune.
 11. Il riconoscimento totale o parziale di crediti in possesso dal richiedente è valutato ed approvato dal Consiglio di Corso di Studio. I crediti formativi universitari acquisiti in Corsi di Studi della stessa classe sono riconosciuti fino a concorrenza dei crediti dello stesso settore scientifico disciplinare previsti dall'ordinamento didattico del corso di laurea, nel rispetto dei relativi ambiti scientifico disciplinari e della tipologia delle attività formative. Qualora, effettuati i riconoscimenti in base alle norme del presente regolamento, residuino crediti non utilizzati, il Consiglio di Corso di Studio può riconoscerli valutando il caso concreto sulla base delle affinità didattiche e culturali il consiglio di corso di studio può riconoscerli valutando il caso concreto sulla base delle affinità didattiche e culturali.
 12. Possono essere riconosciute competenze acquisite fuori dall'università nei seguenti casi:
 - quando si tratti di conoscenze e abilità professionali certificate ai sensi della normativa vigente in materia;
 - quando si tratti di conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post secondario alla cui realizzazione e progettazione abbia concorso l'università.
 13. La richiesta di riconoscimento sarà valutata dal Consiglio di Corso di studio tenendo conto delle indicazioni date dagli Organi Accademici e del numero massimo di crediti riconoscibili fissato nell'ordinamento didattico del corso di laurea. Il riconoscimento potrà avvenire qualora l'attività sia coerente con gli obiettivi formativi specifici del corso di laurea e delle attività formative che si riconoscono, visti anche il contenuto e la durata in ore dell'attività svolta.

Art. 7 Attività formative a scelta dello studente, insegnamenti aggiuntivi

1. Lo studente potrà acquisire i 12 CFU a scelta libera in base all'art. 10 comma 5 del D.M. 270/04, scegliendo, anche con l'ausilio del tutor didattico, qualsiasi insegnamento offerto dall'Università degli Studi della Basilicata o da altri Atenei italiani e stranieri, purché riconosciuto dal Consiglio di Corso di Studio coerente con il percorso formativo. L'approvazione è subordinata alla deliberazione da parte del CCdS. Lo studente, previa approvazione del progetto formativo da

parte del Consiglio di Corso di Studi, può utilizzare 6 CFU a scelta libera per svolgere un tirocinio formativo. Al termine del tirocinio, lo studente deve produrre una relazione e sostenere un esame con un voto finale.

2. La data di scadenza per la compilazione del piano di studi e quella per la selezione delle attività formative a scelta dello studente sono stabilite ogni anno dal Manifesto degli Studi. Il Consiglio di Corso di Studi stila una lista di insegnamenti offerti dall'Ateneo della Basilicata ritenuti coerenti con gli obiettivi formativi del Corso di laurea magistrale in Tecnologie Agrarie. Tale lista sarà pubblicizzata sul Sito del Corso di Studi. Lo studente potrà scegliere insegnamenti che non fanno parte dell'elenco su indicato ma in tal caso il piano di Studi dovrà essere sottoposto all'approvazione del Consiglio di Corso di Studi.
3. Lo studente potrà richiedere l'inserimento nel curriculum di insegnamenti aggiuntivi oltre a quelli che concorrono al numero totale di 120 crediti formativi, ed il riconoscimento di esami sostenuti presso altri Atenei italiani od esteri come insegnamenti aggiuntivi. Il voto ottenuto per tali insegnamenti non concorrerà al punteggio medio finale ai fini della determinazione del voto di laurea.

Art. 8 - Accertamento della conoscenza delle ulteriori abilità linguistiche

1. È previsto l'accertamento della conoscenza della lingua inglese, livello B2, mediante verifiche scritte e/o orali con acquisizione di un giudizio di IDONEITÀ.
2. È prevista la convalida, da parte del Consiglio di Corso di Studio, dei Crediti Formativi Universitari (CFU) dell'accertamento di Lingua straniera a fronte di diplomi rilasciati da istituti riconosciuti che attestino un grado di conoscenza minimo pari al livello B2 del Common European Framework of Reference for Languages.

Art. 9 – Riconoscimento dei crediti formativi per attività extra-universitarie (D.M. 931/2024)

1. Il Consiglio del Corso di Studi può riconoscere come crediti formativi universitari, ai sensi del D.M. 931 del 04 luglio 2024, a seguito di specifica istanza presentata dallo studente mediante le procedure in vigore presso l'Ateneo:
 - conoscenze e abilità professionali certificate individualmente ai sensi della normativa vigente in materia 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 l'università abbia concorso;
 - il 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; nel numero massimo di 24 cfu.
2. Il Consiglio del Corso di Studi procederà alla valutazione dell'istanza e all'eventuale riconoscimento delle conoscenze e competenze di cui al comma 1 a condizione che:

- lo studente presenti una certificazione rilasciata a norma di legge dall'ente/struttura presso cui sono state svolte, con l'indicazione dei dati essenziali per poter procedere al riconoscimento quali: numero di ore dell'attività formativa svolta, la valutazione dell'apprendimento, le competenze/abilità acquisite. Se l'attività è stata svolta presso una pubblica amministrazione è sufficiente che lo studente presenti una dichiarazione ai sensi dell'art. 46 o 47 del D.P.R. n. 445/2000;
 - sia possibile assicurare una stretta coerenza delle attività/competenze/abilità di cui si chiede il riconoscimento con gli obiettivi formativi e i risultati di apprendimento attesi del Corso di Studi a cui lo studente è iscritto o intende iscriversi;
 - sia possibile definire per ciascuna attività/competenza/abilità di cui si chiede il riconoscimento un'attività formativa in coerenza con l'ordinamento didattico del Corso di Studi, da inserire in un piano di studi individuale dello studente anche in termini di cfu e votazione (ove prevista).
3. Non si procederà al riconoscimento ove una di queste condizioni non si verifichi.

Art. 10 – Accertamento del Laboratorio Competenze

1. La partecipazione al Laboratorio e il completamento delle attività proposte comportano l'acquisizione del CFU previsto con giudizio di IDONEITÀ.

Art. 11 Attività formative svolte all'estero

1. Il Consiglio di Corso di Studio può riconoscere i crediti (CFU) di attività svolte all'estero connesse ai programmi "Erasmus+ e altri programmi internazionali, soddisfatte le necessità previste dal Regolamento di Ateneo.
2. Il Consiglio di Corso di Studio prevede attività formative all'estero nell'ambito degli accordi di mobilità internazionale dell'Ateneo e di accordi specifici per l'internazionalizzazione del corso di studi, e garantisce agli studenti che abbiano completato in maniera soddisfacente il periodo di studio all'estero, il pieno riconoscimento delle attività specificate nel programma di studio (LA) o nel piano di formazione (TA), utilizzando il concetto di 'equo riconoscimento', flessibile e non basato sulla rigida equivalenza dei crediti (CFU) di attività svolte all'estero connesse ai programmi Erasmus+ e altri programmi internazionali. Tutti gli atti connessi alla approvazione ed al riconoscimento delle attività all'estero sono condotti in conformità a quanto disposto dal "Regolamento di Ateneo per la mobilità internazionale e per il riconoscimento delle attività svolte all'estero dagli studenti dell'Università degli Studi della Basilicata" e a convenzioni stipulate nell'ambito dei processi di internazionalizzazione del Corso di Studi.

Art. 12 – Forme della didattica

1. Le attività didattiche si svolgono sotto forma di lezioni frontali, di esercitazioni in aula, in laboratorio e in campo, di seminari specialistici, di escursioni didattiche e di prove in itinere.
2. L'attività didattica può essere svolta anche fuori dalle strutture del Dipartimento.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

DAFE - Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali

3. I docenti responsabili delle attività didattiche sono annualmente individuati dal Consiglio di Corso di Studio in sede di programmazione e proposti al Consiglio di Dipartimento per l'approvazione.
4. Un docente può svolgere l'attività didattica avvalendosi della collaborazione di altri docenti e/o esperti. Le modalità di tali collaborazioni saranno stabilite dal Consiglio di Corso di Studio.

Art. 13 - Programmi delle attività didattiche

1. I programmi delle singole attività didattiche devono essere definiti e realizzati in modo da garantire il rispetto degli obiettivi fissati dal Consiglio di Corso di Studio e dei crediti formativi assegnati agli stessi.
2. Ogni programma è predisposto annualmente dal docente responsabile secondo quanto disposto dai vigenti Regolamenti di Ateneo e Decreti Rettorali.

Art. 14 - Obblighi di frequenza e propedeuticità

1. La frequenza alle lezioni e alle esercitazioni non è obbligatoria.

Art. 15 – Studenti iscritti in regime di tempo parziale

1. Agli studenti iscritti in regime di tempo parziale è consentito predisporre un piano di Studi individuale di durata massima pari al doppio della durata regolare del Corso di Studi, che dovrà essere approvato dal Consiglio di Corso di Studio.
2. Per tutte le informazioni si fa rinvio al Regolamento Studenti pubblicato sul sito dell'Ateneo.

Art. 16 - Requisiti per il conseguimento della Laurea Magistrale

1. La Laurea magistrale in Scienze e in Tecnologie Alimentari si consegue con il superamento di una prova finale, consistente nella presentazione e discussione di un elaborato, redatto dallo studente sotto la guida di un docente relatore, davanti ad una commissione di docenti del Dipartimento. L'elaborato è il risultato di un'attività sperimentale su un argomento specifico, svolta durante il periodo d'internato con la produzione di un elaborato in cui lo studente dovrà mettere in evidenza lo stato dell'arte, la finalità del lavoro che ha svolto, le procedure che ha utilizzato, i risultati che ha ottenuto e le conclusioni a cui perviene.
2. Per essere ammesso alla prova finale, che comporta l'acquisizione totale di 29 crediti, lo studente deve:
 - aver superato gli esami di profitto relativi agli insegnamenti caratterizzanti e affini o integrativi, per un totale di 75 crediti, aver acquisito i 12 CFU relativi alle attività formative a libera scelta, i 3 CFU relativi all'insegnamento della lingua inglese e 1 CFU relativo al Laboratorio delle Competenze;
 - aver preparato un elaborato scritto sull'attività svolta nell'internato di tesi magistrale;
 - aver effettuato l'internato di tesi magistrale presso una struttura Universitaria o altro Ente pubblico o privato.

3. Ai sensi dell'Art. 20, comma 3 del Regolamento didattico di Ateneo, le modalità di svolgimento e i criteri relativi alla determinazione del voto della prova finale sono disciplinati da apposito regolamento approvato dal Dipartimento.

Art. 17 – Orientamento in itinere

1. L'orientamento, attuato nell'ambito del corso di Laurea Magistrale, ha lo scopo prioritario di accompagnare lo studente durante il proprio percorso di studio (orientamento in itinere). Obiettivi del servizio saranno anche quelli di aiutare gli studenti ad affrontare e superare eventuali problematiche che dovessero sorgere in sede di partecipazione al percorso formativo. Attraverso i dati raccolti da parte dei competenti servizi di Dipartimento e di Ateneo il servizio di tutorato dovrà:
 - a) fornire informazioni riguardanti la struttura e le attività didattiche, organizzative, amministrative e di servizio dell'Ateneo, del Dipartimento e del Corso di Laurea;
 - b) consigliare lo studente nell'attività di studio, aiutandolo a:
 - sviluppare la capacità di organizzare, percorrere e correggere un itinerario formativo;
 - acquisire un metodo di studio efficace;
 - affrontare le difficoltà inerenti la comprensione delle attività formative da svolgersi lungo il percorso di studi;
 - assistere lo studente nella scelta dell'area disciplinare e della Sede in cui svolgere il tirocinio, al fine di valorizzarne le attitudini e gli interessi.

Art. 18 - Valutazione della qualità

1. Il Corso di laurea magistrale si propone di perseguire obiettivi di qualità del percorso formativo, basati sulla qualità nella formazione universitaria e sulla qualità nei processi di gestione amministrativa e di supporto. Tali obiettivi saranno raggiunti attraverso lo sviluppo di un sistema di gestione per la qualità e predisponendo una effettiva interazione tra le diverse funzioni e posizioni di responsabilità delle parti interessate.
2. Il Corso di laurea magistrale, direttamente e/o tramite il Dipartimento, provvederà quindi a mantenere costanti rapporti con le parti interessate (Enti pubblici, aziende private, organizzazioni presenti sul territorio, ecc.), con gli studenti iscritti e con tutte le strutture di appartenenza.
3. In particolare, il Consiglio di Corso di Studio provvederà a verificare la corrispondenza con quanto progettato e pianificato e a verificare l'efficacia delle attività formative percepita dagli studenti attraverso la rilevazione, con modalità e mezzi gestiti dal Dipartimento, delle opinioni degli studenti frequentanti su tutti gli insegnamenti del corso di laurea e sulle prove di verifica, la loro pubblicizzazione interna e la loro utilizzazione per il miglioramento della didattica.

Art. 19- Norme Transitorie e Finali

1. Per tutto quanto non previsto nel presente Regolamento si rimanda al Regolamento Didattico di Dipartimento, al Regolamento di Funzionamento del Dipartimento e al Regolamento di funzionamento del Consiglio di Corso di Studio.