



**Università
San Raffaele**
Roma

Regolamento Didattico

Corso di Studio in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia

Classe L-26



Indice

Articolo 1. Titolo. Durata. Crediti	1
Articolo 2. Profilo professionale e sbocchi occupazionali.....	1
Articolo 3. Obiettivi formativi specifici e competenze attese	2
Articolo 4. Conoscenze richieste per l'accesso e modalità di ammissione	5
Articolo 5. Offerta didattica programmata coorte-piano di studio	5
Articolo 6. Descrizione del percorso e metodi di accertamento	7
Articolo 7. Modalità di trasferimento, criteri e procedure per il riconoscimento crediti ed iscrizioni ad anni successivi.....	9
Articolo 8. Caratteristiche prova finale.....	9
Articolo 9. Struttura organizzativa e funzionamento del corso di studio.....	11
Articolo 10. Orientamento e tutorato.....	12
Articolo 11. Tirocinio formativo e/o laboratori	12
Articolo 12. Iscrizione contemporanea a due corsi di istruzione superiore	14
Articolo 13. Mobilità internazionale	16
Articolo 14. Studenti con disabilità e/o disturbi specifici dell'apprendimento (DSA)	16



Articolo 1. Titolo. Durata. Crediti

1. Il presente Regolamento disciplina gli aspetti organizzativi del Corso di Studio Triennale in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia (Food Science and Gastronomy) nel rispetto delle indicazioni riportate nel Regolamento Didattico di Ateneo.
2. Il Corso di Studio in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia rientra nella Classe delle Lauree in Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (Classe L-26) come definita dal DM del 16 marzo 2007 del Ministero dell'Università e della Ricerca.
3. La durata del Corso di Laurea è di 3 anni.
4. Il titolo si consegue con l'acquisizione di complessivi 180 CFU compresi quelli relativi alla prova finale, al tirocinio e alle conoscenze linguistiche richieste.
5. Il presente Regolamento risultato approvato nella seduta del:
 - Consiglio di Corso di Studio del 12/06/2024
 - Consiglio di Dipartimento del 13/06/2024.

Articolo 2. Profilo professionale e sbocchi occupazionali

1. I laureati del Corso di Studio, grazie ad un percorso formativo che prevede di far sviluppare competenze tecnico-scientifiche proprie delle tecnologie alimentari e capacità teorico-pratiche proprie del mondo gastronomico, possono svolgere attività professionali che riguardano:
 - l'analisi, lo sviluppo e il monitoraggio di attività di imprese agro-alimentari, sia del settore della produzione primaria sia della lavorazione dei prodotti agro-alimentari, con particolare riguardo ai processi di trasformazione, preparazione, distribuzione e somministrazione dei prodotti;
 - la selezione e l'acquisto di prodotti agro-alimentari;
 - la promozione e la commercializzazione di prodotti agro-alimentari;
 - lo sviluppo e la promozione di attività del settore turistico eno-gastronomico con particolare attenzione alla valorizzazione del Made in Italy e alla sostenibilità delle produzioni e dei prodotti;
 - la gestione e il monitoraggio della preparazione e della somministrazione dei pasti, considerando abitudini alimentari e aspetti nutrizionali.
2. Le principali competenze, intese come l'insieme dei processi cognitivi e attuativi da esercitare nell'attività professionale, associate alle funzioni del laureato del Corso di Studio sono:
 - conoscere, comprendere e saper controllare e migliorare la qualità dei prodotti agro-alimentari con particolare attenzione alle caratteristiche chimico-fisiche, organolettiche e nutrizionali, alle loro possibili fonti di contaminazione (allergeni, microrganismi, ecc.);
 - conoscere e saper selezionare i prodotti alimentari sulla base delle certificazioni di qualità, delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali, delle specifiche di produzione, della tipicità e della cultura enogastronomica;
 - conoscere e saper analizzare le fonti istituzionali e scientifiche per svolgere attività di analisi e studio del mercato ai fini di promuovere e commercializzare i prodotti agro-alimentari con particolare attenzione ad attività di comunicazione e studio della concorrenza e normativa regolatoria;



- saper promuovere iniziative di turismo culturale per la valorizzazione delle dimensioni storico-culturali, ambientali e gastronomiche.
3. Gli sbocchi professionali del laureato del Corso di Studio si collocano nelle diverse aree della produzione e trasformazione degli alimenti; si possono quindi prevedere specifici compiti riconducibili a:
- controllo di qualità dei processi di produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande;
 - marketing, inteso come promozione e valorizzazione dei prodotti agro-alimentari con particolare attenzione alla tipicità, ai marchi di qualità e alla sostenibilità dei processi e dei prodotti;
 - comunicazione, giornalismo e turismo eno-gastronomico;
 - gestione delle preparazioni e somministrazioni di pasti secondo le abitudini alimentari e specifiche organolettiche e nutrizionali.
4. I laureati del Corso di Studio possono pertanto essere impiegati in:
- industrie alimentari;
 - grande distribuzione organizzata;
 - società addette alla ristorazione collettiva;
 - aziende agrituristiche;
 - enti, consorzi e fondazioni del settore agro-alimentare;
 - aziende di consulenza.
5. Il corso prepara alle professioni di (Codice ISTAT):
- Tecnici della preparazione alimentare - (3.1.5.4.1)
 - Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate - (3.4.1.1.0)

Articolo 3. Obiettivi formativi specifici e competenze attese

1. Il Corso di Studio in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia ha come obiettivo la formazione culturale, scientifica e applicativa di una figura professionale qualificata che possa operare nell'ambito delle tecnologie agro-alimentari, dell'alimentazione e della gastronomia.
2. Gli obiettivi specifici, per la formazione di questa figura professionale, si articolano e collocano in cinque aree disciplinari:
- *l'area delle discipline di base*, propedeutica a comprendere il comportamento della materia, la natura della materia vivente, le caratteristiche degli organismi vegetali e animali, nonché i fondamenti della matematica, della statistica e dell'informatica applicabili alle scienze e tecnologie alimentari;
 - *l'area discipline delle scienze e tecnologie alimentari*, necessaria ad acquisire conoscenze sulla valutazione delle materie prime, sulle operazioni e sui processi di trasformazione degli alimenti, sui processi che garantiscono la conservazione e la distribuzione degli alimenti, nonché sulle modalità di valutazione della qualità degli alimenti;
 - *l'area delle discipline delle produzioni agro-alimentari*, necessaria le conoscenze sui prodotti e i processi agricoli e zootecnici che sono alla base delle produzioni e dell'alimentazione umana, nonché conoscenze sui macchinari impiegati nelle produzioni e nelle preparazioni dei prodotti agro-alimentari;



- *l'area delle discipline della sicurezza alimentare e valutazione del prodotto*, utile per fornire le conoscenze sulla composizione chimica degli alimenti, sulle interazioni tra le proprietà chimico-fisiche dell'alimento e il corpo umano dal punto di vista chimico, fisiologico e nutrizionale, nonché aspetti di sicurezza alimentare al fine di tutelare il consumatore e la qualità dei prodotti;
- *l'area delle discipline economiche, giuridiche e delle scienze gastronomiche*, funzionale ad a conferire conoscenze sulle principali teorie economiche, commerciali e di marketing, sulle norme di legge, nazionali ed europee, che trovano applicazione nel settore alimentare, sulle certificazioni di qualità, nonché conoscenze necessarie per affrontare le tematiche della gastronomia e della nutrizione attraverso un approccio storico-geografico e socio-culturale.

3. Gli obiettivi formativi specifici, trasversali (*soft skills*) e professionalizzanti previsti per il Corso di Studio, anche in relazione alla destinazione professionale, sono:

- raggiungere una conoscenza adeguata delle materie scientifiche di base (matematica, fisica, chimica e biologia) con particolare attenzione alla loro applicazione al settore alimentare;
- conoscere la composizione chimico-fisica degli alimenti e le loro caratteristiche nutrizionali;
- saper valutare e controllare la qualità delle produzioni agro-alimentari con particolare riferimento all'igiene degli alimenti freschi e trasformati, nonché alla gestione, trasformazione, commercializzazione e somministrazione di prodotti di origine vegetale e animale;
- conoscere i principali sistemi di stoccaggio di prodotti agro-alimentari e saper ottimizzare i tempi e la conservabilità delle materie prime da lavorare;
- saper effettuare la scelta di materie prime e di prodotti trasformati, e saperne verificare la corrispondenza a standard di sicurezza e qualità;
- conoscere i principi dell'analisi sensoriale di alimenti e bevande, sapendone valorizzare le caratteristiche qualitative;
- conoscere i principi che governano l'economia delle imprese del settore alimentare e saper utilizzare gli strumenti della ricerca di mercato per determinare il potenziale commerciale di un prodotto;
- saper utilizzare opportuni strumenti di marketing per pianificare e promuovere prodotti e attività imprenditoriali del settore eno-gastronomico;
- conoscere la legislazione nazionale ed europea specifica del settore agroalimentare;
- saper utilizzare opportuni strumenti di comunicazione per diffondere, divulgare e gestire l'informazione sia in ambito alimentare che gastronomico;
- saper utilizzare efficacemente, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre all'italiano, nell'ambito specifico di pertinenza nonché per lo scambio di informazioni di carattere generale.
- saper sviluppare competenze di analisi e rielaborazione personale di contenuti, sistemi, buone pratiche e linee guida nell'ambito delle scienze dell'alimentazione e della gastronomia;
- essere in grado di condurre attività ed esperienze formative specifiche all'interno del mondo lavorativo, in particolare operando in gruppo e prendendo decisioni autonome.

4. Per le competenze attese il Corso mira ad infondere ai propri laureati Autonomia di giudizio, Abilità comunicative e Capacità di apprendimento, così come di seguito annoverate:

- *Autonomia di giudizio*



Al termine degli studi il laureato sarà in grado di valutare, interpretare e rielaborare le informazioni necessarie per esprimere in autonomia giudizi nell'ambito di un contesto alimentare, produttivo e di mercato, al fine di attuare interventi atti a sviluppare, monitorare, migliorare e promuovere la qualità delle produzioni alimentari, di consumi sani sostenibili e di ogni altra connessa attività.

L'acquisizione dell'autonomia di giudizio e lo sviluppo di capacità critiche avverrà in modo progressivo durante lo sviluppo del percorso didattico, che si articola in attività teoriche, predisposizione di elaborati, attività laboratoriali e di tirocinio, nonché nella preparazione dell'elaborato per la prova finale.

Inoltre, in sede di attività di tirocinio, lo studente potrà dare prova della propria attitudine ad analizzare problemi di natura applicata e formulare soluzioni, in un contesto diverso da quello sperimentato durante le lezioni.

La verifica dell'acquisizione dell'autonomia di giudizio avverrà attraverso la valutazione delle prove d'esame previste per gli insegnamenti del piano degli studi nonché attraverso la valutazione del grado di autonomia e capacità di lavorare, anche in gruppo, espressa durante le attività pratico-laboratoriali, nell'ambito del tirocinio curriculare e in preparazione della prova finale.

- *Abilità comunicative*

Al termine degli studi il laureato sarà in grado di comunicare efficacemente, sia verbalmente che in forma scritta, anche utilizzando una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria, di norma l'inglese, nell'ambito delle discipline specifiche del percorso formativo. Sarà, inoltre, in grado di lavorare in gruppo articolando e sintetizzando pensieri e idee, comunicando efficacemente i propri risultati.

Questa abilità si formerà e consoliderà attraverso il confronto sistematico, sia on-line che in presenza, con i docenti, con i tutor universitari e aziendali, nonché con esperti del settore tramite la partecipazione a seminari. L'uso della piattaforma didattica e la frequenza alle attività di carattere collaborativo ed esperienziale, saranno occasioni per stimolare le abilità comunicative, soprattutto in un'ottica trasversale.

La verifica dell'acquisizione delle abilità comunicative avverrà attraverso: le prove d'esame, gli elaborati in itinere e/o di approfondimento, la relazione di attività laboratoriali e di tirocinio, la stesura e discussione della prova finale. Le abilità comunicative per la lingua straniera, invece, saranno verificate tramite specifico insegnamento e per mezzo della relativa prova d'esame.

- *Capacità di apprendimento*

Il laureato, sulla base del modello life-long-learning, sarà in grado di approfondire e aggiornare autonomamente le conoscenze e le competenze acquisite durante il percorso di studio.

Questa capacità sarà sviluppata durante il percorso formativo stimolando lo studente a utilizzare le fonti bibliografiche e le banche dati multimediali, presenti sia in Ateneo che in rete. Anche, l'interazione tra studente/docente, studente/tutor e tra pari, esercitata in presenza e attraverso gli strumenti collaborativi disponibili nella piattaforma didattica, costituirà un'ulteriore occasione per sostenere lo sviluppo dell'abilità comunicativa.

La suddivisione delle ore di lavoro complessive, tra quelle dedicate allo studio personale e quelle dedicate all'attività didattica, offrirà allo studente la possibilità di verificare e di migliorare continuamente la propria capacità di apprendimento.

I test di autovalutazione, presenti in piattaforma e specifici per ciascun insegnamento, rappresenteranno per lo studente uno strumento ulteriore di verifica e consapevolezza di questa abilità. Infine, il lavoro di stesura dell'elaborato per la prova finale, che prevede lo sviluppo di una ricerca bibliografica approfondita, la comprensione in autonomia delle informazioni e un'elaborazione originale, contribuirà al raggiungimento della capacità di apprendimento.



Articolo 4. Conoscenze richieste per l'accesso e modalità di ammissione

1. Per essere ammessi al Corso di Studio occorre possedere un diploma di scuola secondaria superiore o altro titolo di studio conseguito all'estero, dopo dodici anni di scolarità, riconosciuto idoneo ai sensi della normativa vigente e che consenta l'ammissione all'Università e al Corso di Studio prescelto nel Paese ove è stato conseguito (cfr. Circolare del Ministero <http://www.studiare-in-italia.it/studentistranieri/>).
2. Tutti gli studenti ammessi devono possedere un'adeguata preparazione iniziale al fine di poter affrontare con profitto il percorso formativo. La preparazione iniziale, richiesta per il Corso di Studio, prevede conoscenze e competenze negli ambiti scientifici della matematica, fisica, informatica, chimica e biologia.
3. Le conoscenze e competenze iniziali, richieste dal Corso di Studio, sono oggetto di verifica ai sensi dell'Art. 6 comma 1 del DM 270/2004. La verifica delle conoscenze e competenze iniziali, volta ad individuare eventuali lacune formative, avviene mediante la somministrazione di prove valutative (test). Lo studente, deve obbligatoriamente verificare le proprie conoscenze e competenze iniziali entro e non oltre il primo anno d'iscrizione al Corso. Qualora il risultato delle prove di valutazione non risulti adeguato, allo studente sono assegnati degli Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA) che potranno essere assolti attraverso attività didattiche integrative da svolgere in modalità erogativa (video lezioni, audio lezioni, dispense, ecc.) e/o interattiva (aula virtuale, chat, forum, ecc.). Il percorso integrativo si conclude con una nuova valutazione utile ad assicurare l'effettivo raggiungimento delle conoscenze e competenze iniziali previste per il Corso di Studio.
4. L'intero processo di valutazione delle conoscenze e competenze iniziali, in termini di obblighi, tempistiche, criteri, modalità di assegnazione, esecuzione e verifica degli obblighi formativi aggiuntivi (OFA), come anche le modalità attuative dello stesso, sono indicate con maggiore dettaglio nel "Regolamento sulla verifica e integrazione delle conoscenze e competenze iniziali in ingresso al Corso di Studio".
5. Il Corso di Studio è ad accesso libero.

Articolo 5. Offerta didattica programmata per la coorte-piano di studio

1. Il Corso di Studio è erogato in lingua italiana e in modalità "prevalentemente a distanza".
2. I processi di apprendimento, in modalità *e-learning*, si svolgono attraverso un'intensa interazione fra gli studenti, i tutor e i docenti secondo due modalità distinte:
 - attività asincrone, svolte attraverso video lezioni, forum, ecc., che non richiedono l'utilizzo simultaneo da parte di docenti e studenti dello stesso strumento consentendo confronti e valutazioni distinte, scandite in momenti diversi;
 - attività sincrone, svolte attraverso aule virtuali, che consentono a docenti e studenti di interagire simultaneamente, in un sistema che integra una connessione audio-video, una chat testuale, una lavagna virtuale, sistemi per la condivisione di file, test in tempo reale, al fine di consentire un'attività didattica interattiva, funzionale al dialogo simultaneo fra docenti e studenti o fra pari;
3. Sul sito web istituzionale dell'Ateneo, nella sezione relativa al Corso di Studio, sono disponibili, per ciascun insegnamento del Piano degli Studi, per ogni anno di corso, le schede insegnamento che riportano: il nome dell'insegnamento, il docente incaricato, il settore scientifico disciplinare, il numero di crediti formativi, gli obiettivi formativi, i risultati di apprendimento attesi, il programma, le modalità di accertamento dei risultati di apprendimento acquisiti dallo studente, i criteri di valutazione e di attribuzione del voto finale per le prove d'esame, i testi a stampa consigliati, i recapiti dei docenti ed i canali di ricevimento degli studenti, le eventuali propedeuticità o prerequisiti nonché le informazioni di dettaglio sull'organizzazione delle attività didattiche (DE, DI).
4. Tutte le attività telematiche del Corso di Studio sono erogate attraverso un LMS, altresì denominato



piattaforma didattica. Le lezioni frontali in presenza sono pertanto sostituite da lezioni e attività da svolgere *on-line*, sempre disponibili per lo studente attraverso la rete internet. Ogni insegnamento erogato “a distanza” è costituito da video lezioni e/o audio lezioni predisposte dai docenti, per un numero complessivo proporzionale al carico didattico previsto per l’insegnamento. Ogni lezione è corredata dai materiali didattici scaricabili, in formato “Pdf”, utilizzati dal docente per le attività di tipo trasmissivo. Ad esse, in molti casi, si aggiungono documenti preparati dal titolare dell’insegnamento. Il percorso formativo, di ciascun insegnamento, si completa con attività di carattere collaborativo tra docente e studente, o tra pari, anche in regime sincrono. La piattaforma rende infatti disponibili strumenti quali: compiti, blog, forum, aula virtuale, ecc. Il requisito della “presenza” è acquisito dallo studente seguendo le lezioni *on-line* e partecipando alle attività proposte dal docente. Le attività svolte da ciascun utente sono tracciate automaticamente dalla piattaforma con una granularità al singolo learning-object.

5. Per ciascun CFU, lo studente deve svolgere 25 ore di “lavoro di apprendimento” suddivise tra ore di “didattica assistita” e ore in “autoapprendimento”. Le ore di didattica assistita sono a loro volta suddivise in ore di “didattica erogativa” (DE) e in ore di “didattica interattiva” (DI). Il loro rapporto può variare in funzione degli obiettivi formativi specifici del singolo insegnamento nonché per ragioni di autonomia didattica riconosciuta al singolo docente. Ciononostante, per ogni CFU, la didattica assistita (DE+DI) prevede sempre almeno 7 ore di attività didattica, costituite di norma da: almeno 2,5 ore di DE (5 ore, tenuta in considerazione la necessità di riascolto) e 2 ore di DI (in attuazione di quanto previsto all’art. 4, comma 1, punto V del DM 1835 del 6/12/2024, ovvero che una quota “non inferiore al 20% del monte ore delle attività di didattica frontale previsto per ciascuno dei corsi erogati a distanza” sia svolto in forma sincrona). Il dettaglio dell’organizzazione delle attività didattiche di ciascun corso è riportato nelle schede di insegnamento pubblicate sul sito web d’Ateneo.

6. Il percorso formativo dello studente si completa partecipando anche ad altre attività: tirocinio e prova finale. Anche queste attività prevedono un carico didattico espresso nel Piano degli Studi in termini di CFU. Tuttavia, le peculiarità di queste attività impongono una differente ripartizione tra ore di didattica assistita e ore in autoapprendimento, sebbene il lavoro di apprendimento complessivo previsto per ciascun CFU sia sempre pari a 25 ore. Per il tirocinio, la didattica assistita può rappresentare la quota prevalente del lavoro di apprendimento. Nel caso della prova finale, invece, le proporzioni possono invertirsi prevedendo comunque una quota di didattica assistita per ciascun CFU.

7. Piano degli studi, elenco insegnamenti:

PRIMO ANNO	n.	Insegnamenti	SSD	CFU	TAF
	1	Fondamenti di matematica e statistica	MAT/05	6	A
	2	Informatica	ING-INF/05	6	A
	3	Fisica	FIS/07	6	A
	4	Chimica Generale e inorganica - Chimica Organica	CHIM/03 - CHIM/06	12	A
	5	Biochimica e Chimica degli alimenti	BIO/10 - CHIM/10	12	B
	6	Biologia	BIO/13	6	A
	7	Storia della gastronomia	M-STO/05	6	C
Totale				54	

SECONDO ANNO	n.	Insegnamenti	SSD	CFU	TAF
	8	Fondamenti di fisiologia e anatomia	BIO/09	8	B
	9	Microbiologia degli alimenti	AGR/16	6	B
10	Diritto agroalimentare	IUS/03	6	B	



	11	Gastronomia mediterranea	AGR/15	6	B
	12	Produzioni primarie	AGR/02 - AGR/19	12	B
	13	Scienze della nutrizione umana	MED/49	8	B
	14	Scienza e Tecnologie alimentari	AGR/15	10	B
Totale				56	

TERZO ANNO	n.	Insegnamenti	SSD	CFU	TAF
	15	Igiene, sicurezza alimentare e controllo qualità	VET/04	8	B
	16	Fondamenti di economia e marketing	SECS-P/08	6	B
	17	Principi di analisi degli alimenti	AGR/15	6	B
	18	Sistemi di certificazione alimentari	SECS-P/13	6	C
	19	Comunicazione gastronomica e nutrizionale	SPS/08	6	C
	20	Ingegneria agraria	AGR/09	6	B
Totale				38	

ALTRE ATTIVITA'	Insegnamenti	CFU	TAF
	Insegnamenti a scelta dello studente [#]	12	D
	Inglese	4	E
	Tirocinio formativo	8	F
	Prova finale	8	E
	Totale CdS	180	

LEGENDA	n.	Numero esame
	SSD	Settore scientifico disciplinare
	TAF	Tipologia di attività formativa: A - base B - caratterizzante C - affine/integrativa D - a scelta E - lingua / prova finale F - tirocinio

INSEGNAMENTI A SCELTA	Insegnamenti	SSD	CFU	TAF
	Estetica gastronomica	M-FIL/04	4	D
	Cibo e arte	L-ART/06	4	D
	Diritto amministrativo dell'alimentazione e della sostenibilità	IUS/10	4	D
	Metodologie e principi di tecniche di laboratorio	BIO/13	4	D
	Gastronomia 2	AGR/15	4	D
	Tecniche di degustazione e valutazione sensoriale	AGR/15	4	D
	Principi di economia aziendale	SECS-P/07	4	D
	Molecole bioattive	BIO/13	4	D
	Digitalizzazione della filiera alimentare	INF/01	4	D
Alimentazione animale per la qualità dei prodotti	AGR/18	4	D	



Articolo 6. Descrizione del percorso e metodi di accertamento

1. In rispondenza agli ordinamenti didattici nazionali ed in armonia con il Regolamento Didattico d'Ateneo, il Consiglio di Corso di Studio disciplina l'organizzazione didattica del Corso, prevedendo altresì l'attribuzione di crediti formativi (CFU) e la loro distribuzione temporale.
2. Il Diploma di Laurea si consegue con l'acquisizione di 180 Crediti Formativi Universitari.
3. Il percorso formativo prevede, fra l'altro, lo svolgimento di attività di tirocinio curricolare. Per questa attività, il Piano degli Studi identifica un carico di lavoro complessivo che gli studenti devono sostenere, corrispondente ad un numero complessivo di 8 CFU, pari a un impegno complessivo di 200 ore.
4. Il Consiglio di Corso di Studio, organizza anche l'offerta di insegnamenti "a scelta dello studente" fra i quali lo studente può liberamente scegliere per il conseguimento di un numero massimo di 12 CFU.
5. Per i corsi di insegnamento, il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento è sempre certificato attraverso il superamento di un esame.
6. Gli Insegnamenti integrati danno luogo a un unico voto finale.
7. Gli esami di profitto si svolgono a conclusione del percorso didattico dell'insegnamento. Il voto minimo per il superamento dell'esame è diciotto trentesimi. La lode è concessa dalla Commissione d'esame all'unanimità.
8. Per l'ammissione agli esami, la frequenza è obbligatoria ed è necessario aver frequentato on-line almeno il 70% delle attività didattiche previste per l'insegnamento.
9. La verifica della frequenza on-line è garantita da meccanismi di tracciamento automatico resi disponibili dalla piattaforma didattica. Ciascuno studente, entrando in piattaforma attraverso le credenziali personali, può verificare lo stato della frequenza ai singoli insegnamenti.
10. Le prove d'esame sono svolte presso le Sedi dell'Ateneo e in eventuali sedi decentrate, anche tramite il supporto di strumenti tecnologici/aule informatiche messi a disposizione degli studenti dall'Università. Le prove possono consistere in test a risposta chiusa, aperta, o colloqui orali. È facoltà di ogni singolo docente stabilire il peso della prova finale nel contesto delle eventuali diverse attività obbligatorie richieste per il superamento dell'esame (elaborati su casi pratici, e-portfolio, attività di assessment in itinere, attività esercitative in aula virtuale ecc.) in relazione alle specifiche caratteristiche degli insegnamenti.
11. Durante lo svolgimento delle prove di verifica è consentito allo studente di ritirarsi. La pubblicità delle prove scritte è garantita dall'accesso agli elaborati fino al momento della registrazione del risultato. I candidati hanno comunque diritto a discutere con il docente titolare dell'insegnamento gli elaborati prodotti. Se sono previste prove scritte, il candidato ha diritto a prendere visione dei propri elaborati dopo la correzione. Gli esiti delle prove d'esame sono comunicati agli studenti per via telematica. L'eventuale rifiuto dell'esito conseguito deve essere esplicitamente espresso dallo studente entro sette giorni dalla comunicazione del risultato dell'esame. In caso di accettazione da parte dello studente, la registrazione avviene attraverso una procedura di verbalizzazione elettronica che ha direttamente effetto sul libretto.
12. Le Commissioni degli esami sono composte da almeno due membri, il primo dei quali è di norma il titolare del corso di insegnamento, che svolge le funzioni di Presidente della Commissione, il secondo è un altro docente, ricercatore o un cultore della materia o di materia affine, oppure, ove necessario, da altro docente al quale il Dipartimento riconosca le competenze necessarie. I cultori della materia devono essere in possesso di Laurea Magistrale, Laurea Specialistica, o Dottorato di Ricerca, conseguiti in base alle normative previgenti l'applicazione del D.M. 509/99, e sono nominati dal Rettore su richiesta del Consiglio di Corso di Studi e su suggerimento del titolare del corso. Il Presidente della Commissione cura il corretto svolgimento delle prove di esame.
13. I calendari accademici sono deliberati dagli Organi di Ateneo e comunicati agli studenti dalla Segreteria



Didattica. In nessun caso, la data d'inizio di un appello può essere anticipata.

14. Per sostenere validamente gli esami di profitto è obbligatoria l'iscrizione ad un appello d'esame. Gli studenti inoltre sono tenuti al rispetto delle regole di seguito elencate, in violazione delle quali saranno soggetti all'annullamento della prova:

- essere in regola con l'iscrizione all'anno di corso al quale è riferito l'insegnamento;
- sostenere un esame che sia previsto dal proprio Piano degli Studi;
- rispettare le eventuali propedeuticità tra gli insegnamenti;
- non sostenere gli esami dopo la presentazione di una domanda di trasferimento ad altro Ateneo o di passaggio ad altro Corso di Studio;
- non sostenere esami già validi o per i quali è stata ottenuta convalida dai competenti organi accademici;
- non sostenere un esame precedentemente annullato senza apposita comunicazione scritta da parte della Segreteria Didattica;
- sostenere gli esami solo dopo che siano trascorsi 30 giorni dalla data di immatricolazione.

15. Lo studente è tenuto a conoscere le norme dell'ordinamento didattico del Corso di Studio ed è il solo responsabile dell'annullamento degli esami sostenuti in violazione delle già menzionate norme.

16. Gli studenti, in possesso di un titolo di Laurea o di Laurea magistrale, oppure iscritti a corsi di studio presso Università estere, possono iscriversi a singoli insegnamenti dietro il pagamento di specifici contributi. Al termine dell'attività didattica, possono sostenere il relativo esame e ottenere una certificazione dell'attività svolta. È consentito iscriversi fino a un massimo di quattro insegnamenti, per anno accademico, per ragioni professionali o concorsuali per le quali è richiesto un aggiornamento culturale e scientifico o un particolare perfezionamento delle competenze già acquisite.

Articolo 7. Modalità di trasferimento, criteri e procedure per il riconoscimento crediti ed iscrizioni ad anni successivi

1. Trasferimenti, passaggi di Corso di Studio, immatricolazioni di laureati o, più in generale, di studenti che abbiano avuto una precedente carriera accademica possono avvenire compatibilmente con le modalità ed i termini dell'organizzazione dei corsi di insegnamento e nel rispetto delle disposizioni del presente Regolamento.

2. Il passaggio o il trasferimento sono in ogni caso subordinati alla regolarizzazione della posizione amministrativa.

3. Gli studenti provenienti da un Corso di Studio della stessa Classe di Laurea o da un Corso di Studio di un'altra Classe di Laurea, anche di altro Ateneo, italiano o straniero, nonché gli studenti decaduti o rinunciatari, o che abbiano già conseguito un titolo di studio universitario, possono presentare, contestualmente all'iscrizione, domanda di riconoscimento della carriera pregressa e abbreviazione degli studi. Resta fermo che non è possibile l'iscrizione ad annualità del Corso di Studio non attive.

4. Ai sensi di quanto previsto dal Regolamento Didattico di Ateneo, e per effetto del vaglio dei piani di Studio delle Università di provenienza, il Consiglio di Corso di Studio definisce i criteri per la convalida degli esami comuni senza debito formativo se, dal confronto dei programmi, dei crediti formativi e dei settori scientifici disciplinari, emerge che l'esame sostenuto nel Corso di provenienza è sovrapponibile all'esame previsto nel Corso di Studio dell'Università. Il riconoscimento deve essere effettuato esclusivamente sulla



base delle competenze dimostrate da ciascuno studente e sono escluse forme di riconoscimento attribuite collettivamente.

5. Ai laureati in possesso del diploma di laurea conseguito secondo gli ordinamenti anteriori al D.M. 509/1999 sono riconosciuti gli esami sovrapponibili ai sensi dei criteri di cui sopra, fatta eccezione per il numero di CFU, con dispensa dal loro sostenimento.

6. I laureati in possesso di titolo di studio conseguito secondo gli ordinamenti successivi al D.M. 509/1999 presso altro Corso di Studio di altro Ateneo, possono immatricolarsi al Corso di Studio con il riconoscimento degli esami comuni secondo quanto disposto al comma precedente.

7. Gli esami riguardanti discipline senza corrispondenza o esami attinenti ma non presenti nel Corso di Studio possono essere riconosciuti come esami “a scelta dello studente” (art. 10 co. 5, lett. d, DM 270/04) nella misura e nelle modalità stabilite nei commi precedenti.

8. In stretta coerenza con gli obiettivi formativi e i risultati di apprendimento attesi, entro il limite massimo di 48 CFU, è previsto il riconoscimento dei crediti per “altre attività” del Corso di Studio (art. 10, c. 5, lett. d, DM 270/04) ed “attività extracurricolari” (art. 3, DM n. 931/2024), per:

9. ulteriori conoscenze linguistiche, tirocini, stages, attività professionale o esami non comuni o non compresi nell’offerta formativa del Corso di studio, che non siano stati riconosciuti come insegnamenti a scelta dello studente;

10. conoscenze e abilità professionali, certificate ai sensi della normativa vigente, nonché per altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario;

11. attività formative svolte nei cicli di studio presso gli istituti di formazione della pubblica amministrazione, nonché per altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario, alla cui progettazione e realizzazione l’università abbia concorso.

12. Le valutazioni dei crediti formativi riconoscibili sono effettuate da una Commissione di Ateneo sulla base dei criteri espressi nel presente articolo e sono trasmesse mensilmente ai Corsi di Studio per approvazione.

13. È necessario che le attività di cui ai commi precedenti siano certificate a norma di legge dall’ente e/o dalla struttura presso cui sono state svolte. Ai fini del riconoscimento, se l’attività è stata svolta presso una pubblica amministrazione è sufficiente che lo studente presenti un’autocertificazione, ai sensi dell’art. 46 del D.P.R. n. 445/2000; se l’attività è stata invece svolta presso un ente e/o una struttura non afferenti alla p.a., è necessario che lo studente presenti una certificazione rilasciata a norma di legge dall’ente e/o dalla struttura presso cui è stata svolta. La certificazione deve riportare il numero di ore dell’attività formativa svolta, la valutazione dell’apprendimento e le competenze acquisite all’esito dell’attività certificata.

14. Ai sensi di quanto previsto dal Regolamento Didattico di Ateneo, e alla luce dei Piani di Studio delle Università di provenienza, il Consiglio di Corso di Studio definisce i criteri per il riconoscimento delle attività extracurricolari. Le attività formative già riconosciute come CFU nell’ambito di Corsi di Laurea non possono essere nuovamente riconosciute nell’ambito di Corsi di Laurea Magistrale.

15. Allo studente è consentita la possibilità di chiedere più volte, nel corso della carriera accademica, il riconoscimento delle attività formative di cui ai commi precedenti, purché il numero dei crediti complessivamente riconosciuto non superi il limite massimo di 48 CFU.

16. Gli studenti che ottengono il riconoscimento di almeno 40 CFU potranno essere iscritti al secondo anno di Corso.

17. Gli studenti che ottengono il riconoscimento di almeno 90 CFU potranno essere iscritti al terzo anno di Corso.



Articolo 8. Caratteristiche prova finale

1. Per il conseguimento del Diploma di Laurea occorre sostenere una prova finale. Nella prova finale lo studente presenta un lavoro di tesi che può essere sviluppato nell'ambito delle discipline del Corso di Studio, incluse le attività svolte nel tirocinio.
2. Il calendario relativo alla prova finale, per il conseguimento del titolo, è scandito fra la sessione estiva, autunnale ed invernale, come riportato nel calendario diffuso sul sito di Ateneo, reso noto agli studenti a cura della Segreteria Didattica.
3. L'iter per la richiesta di tesi degli studenti e la procedura amministrativa da assolvere sono disponibili nella "Guida dello Studente", pubblicata nel sito web istituzionale dell'Ateneo, e nella sezione "Servizi Lauree".
4. Ai fini del sostenimento della prova finale, il laureando deve aver sostenuto tutti gli esami previsti dal Piano degli Studi e svolto l'attività di tirocinio, entro la sessione antecedente quella di laurea o entro quella straordinaria. I termini sono comunicati dalla Segreteria Didattica.
5. Il Consiglio di Corso di Studio può autorizzare la preparazione dell'elaborato finale presso altre Università o strutture di ricerca italiane o estere, anche nell'ambito di attività di tirocinio o stage. Il Consiglio di Corso di Studio può intervenire per regolamentare la equa ripartizione, tra i docenti, delle responsabilità nella supervisione degli elaborati relativi alla prova finale.
6. L'argomento della tesi deve essere concordato con un docente che assume le funzioni di relatore.
7. Non è obbligatoria la nomina di un correlatore. Previa autorizzazione del Consiglio del Corso di Studio, tuttavia, il docente relatore può avvalersi di un correlatore scelto fra docenti di altre Università o esperti esterni.
8. La tesi è redatta in lingua italiana, salvo diversa autorizzazione del Consiglio di Corso di Studio. Per la redazione della tesi in lingua straniera è richiesto, a necessario corredo, un riassunto redatto in lingua italiana.
9. La Commissione giudicatrice della prova finale è nominata dal Rettore ed è composta da almeno 7 docenti, secondo quanto previsto dall'Art. 25 comma 7 del Regolamento di Ateneo.
10. La Commissione può attribuire da un minimo di sessantasei centodecimi a un massimo di centodieci centodecimi con lode.
11. Il voto di base, con il quale lo studente si presenta alla seduta di laurea, è calcolato sulla base della media ponderata dei voti conseguiti durante il percorso di studi.
12. Dopo la valutazione dell'elaborato finale, il Relatore propone alla Commissione il voto finale, che è deliberato a maggioranza semplice. La Commissione può attribuire, oltre al voto curriculare di partenza, ottenuto sulla base della media ponderata degli esami superati dallo studente: fino ad un massimo di 11 punti per una tesi sperimentale ovvero fino ad un massimo di 7 punti per una tesi compilativa.
13. In particolare, nella definizione del voto, la Commissione tiene conto dei seguenti criteri:
 - originalità ed innovatività dell'elaborato (fino a 3 punti per le tesi compilative; fino a 5 punti per le tesi sperimentali);
 - completezza del lavoro e delle ricerche bibliografiche (fino a 2 punti per le tesi compilative; fino a 3 punti per le tesi sperimentali);
 - autonomia di elaborazione dello studente (fino a 2 punti per le tesi compilative; fino a 3 punti per le tesi sperimentali)
14. Per il conferimento della lode, occorre l'unanimità. La lode potrà essere attribuita all'unanimità e decisa solo quando la media dei voti in carriera, sommata a tutti gli altri punteggi, superi 110 e lo studente abbia



dimostrato originalità dell'elaborato, qualità e interesse dei contenuti, ricchezza ed accuratezza della bibliografia, autonomia di elaborazione dello studente.

15. Eventuale menzione aggiuntiva alla lode potrà essere attribuita dalla commissione, sempre all'unanimità, a candidati che abbiano conseguito 11 pt, abbiano svolto un elaborato finale particolarmente originale e rilevante e partano da una media di voti in carriera superiore a 105.

Articolo 9. Struttura organizzativa e funzionamento del corso di studio

3. Il Corso di Studio è caratterizzato da una struttura organizzativa che si compone dei seguenti organi e soggetti:

- Consiglio del Corso di Studio;
- Coordinatore del Consiglio del Corso di studio;
- Gruppo di Assicurazione della Qualità della didattica del Corso di Studio (GAQ-D), che assume anche funzioni di Gruppo di Riesame.

La struttura didattica di riferimento, ai fini amministrativi, è il Dipartimento.

4. Il Consiglio del Corso di Studio costituisce l'organo collegiale di gestione del Corso di Studio ed è composto da tutti i Professori di ruolo e fuori ruolo, dai Ricercatori affidatari di insegnamenti all'interno del Corso di Studio e dai professori a contratto, incaricati dal Dipartimento di svolgere attività didattica, come previsto dallo Statuto. Il Consiglio è l'organo a cui compete l'organizzazione e gestione dell'attività didattica, attraverso le specifiche funzioni previste dal Regolamento Didattico di Ateneo.

5. Il Coordinatore del Corso di Studio ha la responsabilità del funzionamento del Consiglio e ne convoca le riunioni ordinarie e straordinarie. È compito del Coordinatore presiedere e rappresentare il Consiglio, nonché di coordinare e promuovere i rapporti con le organizzazioni produttive e delle professioni. Il Coordinatore del Corso di Studio è inoltre il Responsabile dell'Assicurazione della Qualità e dei processi di autovalutazione e coordina il Gruppo di Assicurazione della Qualità per la didattica (GAQ-D) del Corso di Studio.

6. Il Gruppo di Assicurazione della Qualità per la didattica (GAQ-D) è composto dal Coordinatore, da almeno due docenti, da un rappresentante del personale tecnico-amministrativo e da un rappresentante degli studenti. Al GAQ-D è attribuito il compito di supervisionare l'attuazione del sistema di Assicurazione della Qualità con i correlati processi; svolgere le attività di monitoraggio e riesame finalizzate a individuare le cause di eventuali criticità del Corso di Studio e adottare interventi correttivi concreti, prevedendo tempi, modi e responsabilità per la loro realizzazione e il loro successivo monitoraggio. Il GAQ-D assolve anche funzioni di Gruppo di Riesame e si occupa del "riesame ciclico" e della redazione della Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA).

7. La sede del Corso di Studio è in via di Val Cannuta, 247 00166 Roma.

Articolo 10. Orientamento e tutorato

1. Le attività di orientamento e tutorato, sono organizzate dall'Ateneo.

2. All'inizio di ciascun anno accademico, l'Università organizza, per i nuovi iscritti, attività di approccio agli studi oggetto dell'offerta formativa dell'Ateneo, diretti a fornire informazioni di base e consulenza anche personalizzata sia sull'organizzazione e sul funzionamento dei servizi, sia sugli insegnamenti dei corsi e sui relativi sbocchi professionali. All'inizio dell'anno accademico, ciascun docente mette a disposizione degli studenti un dettagliato programma delle attività didattiche e di ricerca relative al suo insegnamento, con



indicazione di ogni informazione utile, anche per quanto attiene all'attività svolta dai collaboratori alle attività didattiche (tutor).

3. All'assistenza degli studenti nelle attività didattiche sono preposti i tutor, soggetti esperti sia nei rispettivi ambiti disciplinari sia negli aspetti tecnico-comunicativi della didattica online.

Articolo 11. Tirocinio formativo e/o laboratori

1. Il Regolamento didattico del Corso di Studio annovera fra le attività necessarie del processo formativo, l'esperienza di tirocinio svolta dallo Studente in ambiente professionale, orientato alla pratica lavorativa.

2. Nella piena coerenza con gli obiettivi formativi del Corso di Studio, lo svolgimento delle attività di tirocinio è intesa a contribuire all'inserimento dello studente nel mondo del lavoro. Il percorso di tirocinio rappresenta, infatti, una forma di apprendimento sviluppata in un contesto extrauniversitario, mirata al completamento delle conoscenze e delle competenze maturate dallo studente attraverso gli insegnamenti curriculari.

3. Costituiscono obiettivi formativi dell'attività di Tirocinio:

- favorire il confronto e l'integrazione tra le conoscenze teoriche acquisite durante il Corso di Studio e la pratica professionale;
- agevolare la conoscenza di contesti lavorativi in cui abitualmente sono richiesti profili professionali rispondenti al percorso formativo del Corso di Studio;
- favorire l'acquisizione di competenze professionali utili per l'inserimento nel mondo del lavoro.

4. Gli obiettivi formativi specifici dell'attività di tirocinio per il Corso di Studio possono essere definiti in termini di risultati di apprendimento attesi e distinti in:

- conoscenza e capacità di comprensione (knowledge and understanding);
- conoscenza e comprensione degli aspetti tecnici correlati a produzione, trasformazione e conservazione di materie prime e dei prodotti agroalimentari, distribuzione e ristorazione collettiva nonché aspetti inerenti i prodotti alimentari analizzati da un punto di vista prettamente gastronomico;
- capacità di applicare conoscenza e comprensione (applying knowledge and understanding);
- capacità di utilizzare strumenti e metodologie per la verifica di conformità o non conformità di un processo alimentare, in applicazione degli specifici Regolamenti, al fine di identificare e controllare eventuali criticità che possano avere effetto sulla sicurezza del consumatore;
- capacità di utilizzare strumenti e metodologie necessarie allo sviluppo/studio di un nuovo prodotto agro-alimentare o di una tecnologia innovativa;
- capacità di utilizzare strumenti e metodologie per la caratterizzazione di un prodotto e/o una materia prima dal punto di vista nutrizionale, microbiologico, sensoriale, chimico e fisico;
- autonomia di giudizio (making judgements);
- capacità di utilizzare strumenti e metodologie necessarie per la valutazione della convenienza economica nel produrre, trasformare, commercializzare un prodotto;
- abilità comunicativa (communication skills);
- capacità di valorizzare aspetti gastronomici legati ad un determinato prodotto e territorio;



- capacità di utilizzare strumenti di comunicazione efficaci per lanciare e/o valorizzare un prodotto alimentare o un evento eno-gastronomico;
 - acquisizione di un linguaggio tecnico consono al mondo lavorativo;
 - capacità di apprendimento (learning skills);
 - sviluppo di capacità di progettazione e di riflessione sull'esperienza;
 - acquisizione di capacità relazionali e di interazione tra più individui per meglio affrontare le problematiche che possono sorgere nei diversi contesti lavorativi.
5. Durante lo svolgimento del tirocinio, lo Studente è chiamato a misurarsi con l'applicazione pratica delle conoscenze acquisite, utilizzando le proprie abilità e comprendendo le proprie necessità di crescita, relazionandosi con altre figure professionali.
6. L'attività di tirocinio viene organizzata sulla scorta di convenzioni stipulate dall'Ateneo con altre Università, Istituzioni, Enti Pubblici e Privati e professionisti del mondo delle produzioni agroalimentari e della gastronomia.
7. Il progetto formativo redatto dallo studente che intende attivare la procedura di tirocinio è approvato da un'apposita Commissione, composta da docenti del Corso che eleggono fra loro un Responsabile, che assume il ruolo di Tutor accademico.
8. Nello svolgimento del tirocinio, oltre che dal Tutor accademico, lo studente è affiancato da un esperto del mondo del lavoro o Tutor aziendale, che deve possedere i requisiti coerenti con il Corso di Studi, oltre a un'esperienza professionale nel settore delle produzioni agroalimentari e/o della gastronomia maturata da almeno un anno dopo la laurea.
9. Al termine dell'attività di tirocinio le modalità di accertamento dei risultati di apprendimento, acquisiti dallo studente, prevedono che:
- il Tutor aziendale valuti le attività svolte dallo studente, esprimendo il proprio giudizio, in una scheda di valutazione, in merito al raggiungimento degli obiettivi formativi previsti per questa attività.
 - Lo studente rediga una relazione sull'attività formativa svolta, da sottoporre all'approvazione del Tutor accademico.
 - il Tutor accademico esprima un giudizio sul raggiungimento degli obiettivi formativi previsti e sulla maturità didattico-professionale raggiunta dallo studente.
10. I CFU previsti dall'ordinamento didattico del Corso di Studio sono riconosciuti allo studente nel caso in cui sia conseguita l'idoneità, ovvero, nel caso in cui tutti gli elementi sottoposti a valutazione dal tutor aziendale e accademico risultino sufficienti.
11. Tutte le informazioni sull'attivazione e lo svolgimento del tirocinio sono indicate nel "Regolamento di organizzazione e gestione dei tirocini curriculari, formativi e di orientamento" e nell'apposita sezione della piattaforma del Corso di Studio.

Articolo 12. Iscrizione contemporanea a due corsi di istruzione superiore

1. A partire dall'a.a. 2022/2023, ciascuno studente può iscriversi contemporaneamente a due diversi corsi di laurea o di laurea magistrale, sia presso l'Università Telematica San Raffaele Roma, sia presso l'Università Telematica San Raffaele Roma e altre Università, Scuole o Istituti superiori ad ordinamento speciale, purché i corsi di studio appartengano a Classi di Laurea o di Laurea Magistrale diverse, conseguendo due titoli di studio distinti.



2. Al fine di favorire l'interdisciplinarietà della formazione, l'iscrizione a due corsi di laurea o di laurea magistrale, appartenenti a Classi di Laurea o di Laurea Magistrale diverse, è consentita qualora i due corsi di studio si differenzino per almeno i due terzi delle attività formative.
3. È altresì consentita l'iscrizione contemporanea a un corso di laurea o di laurea magistrale e a un corso di master, di dottorato di ricerca o di specializzazione, ad eccezione dei corsi di specializzazione medica.
4. Non è consentita l'iscrizione contemporanea a due corsi di laurea o di laurea magistrale appartenenti alla stessa Classe, sia solo presso l'Università Telematica San Raffaele Roma, sia presso l'Università Telematica San Raffaele Roma e altre Università, Scuole o Istituti superiori ad ordinamento speciale.
5. L'iscrizione contemporanea è consentita presso istituzioni italiane ovvero italiane ed estere.
6. Resta fermo l'obbligo del possesso dei titoli di studio richiesti per l'accesso al corso di laurea oggetto del presente Regolamento nonché per altro corso scelto.
7. In fase di iscrizione, lo studente dichiara la volontà di iscriversi al secondo corso universitario, autocertificando il possesso dei requisiti necessari. Tale dichiarazione dovrà essere presentata presso entrambe le istituzioni. La medesima dichiarazione dovrà essere presentata anche nel caso in cui ci sia un passaggio di corso all'interno dello stesso Ateneo oppure un trasferimento di corso tra Atenei diversi ovvero nel caso in cui l'iscrizione al secondo corso non sia contestuale all'iscrizione al primo.
8. Qualora uno dei due corsi di studio, secondo quanto disciplinato nel rispettivo Regolamento Didattico, sia a frequenza obbligatoria, è consentita l'iscrizione ad un secondo Corso di Studio che non presenti obblighi di frequenza. Tale disposizione non si applica relativamente ai corsi di studio per i quali la frequenza obbligatoria è prevista per le sole attività laboratoriali e di tirocinio.
9. Su istanza dello studente è possibile riconoscere le attività formative svolte in uno dei corsi di studio cui lo studente risulta contemporaneamente iscritto:
 - nel caso di attività formative mutate nei due diversi corsi di studio, il riconoscimento è concesso automaticamente agli studenti, anche in deroga agli eventuali limiti quantitativi annuali previsti.
 - nel caso di riconoscimento parziale delle attività formative, l'Università promuove l'organizzazione e la fruizione da parte dello studente di attività formative integrative al fine del pieno riconoscimento dell'attività formativa svolta.
10. Con uno o più decreti Rettorali saranno disciplinate le modalità e i termini dei riconoscimenti automatici in itinere per effetto di esami sostenuti presso altro Ateneo, anche attraverso procedure telematiche, ivi compresa la modulistica e la documentazione probatoria da esibire.
11. È consentita, nel limite di due iscrizioni, l'iscrizione contemporanea a corsi di studio universitari e a corsi di studio presso le istituzioni dell'AFAM. Resta fermo l'obbligo del possesso dei titoli di studio richiesti dall'ordinamento per l'iscrizione ai singoli corsi di studio. Al fine di favorire l'interdisciplinarietà della formazione, l'iscrizione a due corsi di studio è consentita qualora i due corsi si differenzino per almeno i due terzi delle attività formative, in termini di crediti formativi accademici.



Articolo 13. Mobilità internazionale

1. L'Ateneo prevede, per coloro che ne facciano richiesta, la completa collaborazione per lo svolgimento di una parte del tirocinio obbligatorio presso Atenei o Enti di ricerca esteri, anche extraunitari, previa verifica, da parte di una Commissione composta dal Rettore, dal Responsabile della sicurezza di Ateneo, dal responsabile amministrativo dell'Ufficio tirocini e dal Tutor accademico per il tirocinio, dell'idoneità della struttura ospitante, sulla validità del progetto di tirocinio e sulla sua effettiva realizzabilità.

Articolo 14. Studenti con disabilità e/o disturbi specifici dell'apprendimento (DSA)

1. L'Ateneo ha istituito il Servizio Disabilità e DSA (Servizio DDSA) al fine di fornire strumenti di supporto, tutorato e assistenza, agli studenti che presentano disabilità permanenti o temporanee e/o disturbi specifici dell'apprendimento (DSA).
2. Gli studenti con disabilità e/o disturbi specifici dell'apprendimento (DSA), devono presentare richiesta di accreditamento al Servizio DDSA d'Ateneo; il quale fornisce un badge per l'accesso ai servizi dedicati.
3. Gli studenti, al fine di poter usufruire dei servizi didattici, compensativi e dispensativi in fase di studio e svolgimento delle prove di esame, devono inviare il badge ricevuto dal Servizio DDSA ai docenti.
4. Non è assolutamente prevista una riduzione del programma didattico da svolgere, ma eventualmente solo una sua divisione in unità didattiche.
5. In occasione degli esami gli studenti possono beneficiare di strumenti compensativi e dispensativi secondo quanto previsto nell'Art. 14 del "Regolamento di Ateneo per il diritto allo studio degli studenti con disabilità e/o DSA e/o bisogni specifici temporanei".