



Regolamento sulle modalità di verifica e integrazione della preparazione iniziale (OFA) in ingresso al Corso di Studio in Scienze dell’Alimentazione s Gastronomia dell’Università Telematica San Raffaele Roma ai sensi dell’art. 10, comma 2, del regolamento didattico di Ateneo

(Approvato nel CdCdS del 12/06/2025)

Indice

Articolo 1. Requisiti per l’accesso al Corso di Studio	1
Articolo 2. Verifica della preparazione iniziale.....	1
Articolo 3. Ambiti delle conoscenze richieste e struttura del test	1
Articolo 4 - Criteri di valutazione del test	2
Articolo 5 - Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA)	2
ALLEGATO A.....	4
ALLEGATO B.....	5



Articolo 1. Requisiti per l'accesso al Corso di Studio

1. L'accesso al Corso di Studio in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia (Classe L-26) è libero.
2. Ai fini dell'immatricolazione è richiesto il possesso di:
 - a) un diploma di scuola secondaria superiore;
 - b) Un titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo ai sensi della normativa vigente e che consenta l'ammissione all'università nel Paese ove è stato conseguito (cfr. Circolare del Ministero <http://www.studiare-in-italia.it/studentistranieri/>).

Articolo 2. Verifica della preparazione iniziale

1. Gli immatricolati devono possedere un'adeguata preparazione iniziale, la cui verifica è obbligatoria ma non selettiva.
2. La verifica della preparazione iniziale avviene tramite un test online, da completare entro il 31 luglio di ogni anno accademico.
3. Sono esonerati dal test gli studenti iscritti ad anni successivi al primo.

Articolo 3. Ambiti delle conoscenze richieste e struttura del test

1. Le conoscenze iniziali richieste sono suddivise nelle seguenti 5 aree disciplinari:
 - a) area delle capacità logiche e matematiche;
 - b) area delle capacità informatiche;
 - c) area delle conoscenze fisiche;
 - d) area delle conoscenze chimiche;
 - e) area delle conoscenze biologiche.
2. L'Allegato A specifica in dettaglio le conoscenze previste per ciascuna area.
3. L'Allegato B specifica i Docenti di riferimento per ciascuna area disciplinare.
4. Il test, a risposta multipla e on-line, è composto da 50 domande così distribuite:
 - a) 10 domande di capacità logiche e matematiche;
 - b) 10 domande di capacità informatiche;
 - c) 10 domande di conoscenze fisiche;
 - d) 10 domande di conoscenze chimiche;
 - e) 10 domande di conoscenze biologiche.
5. Ogni domanda ha quattro risposte, di cui solo una è esatta.



6. È consentito un solo tentativo per il test.
7. Gli studenti con disabilità e/o DSA possono chiedere adattamenti alla prova, presentando la documentazione necessaria alla Segreteria Didattica. Gli adattamenti possono includere:
 - a) tempi aggiuntivi (30% per candidati con DSA, BES, patologie; 50% per candidati con invalidità civile $\geq 66\%$ e/o handicap);
 - b) Se il test si svolge presso la sede dell'Università, ausili come il tutor lettore/scrittore e/o la calcolatrice non scientifica. In caso di impossibilità organizzativa, sarà definita una misura alternativa di uguale valore compensativo.

Articolo 4 - Criteri di valutazione del test

1. Il test è valutato assegnando:
 - a) 1 punto per ogni risposta esatta;
 - b) 0 punti per ogni risposta non data o errata.
2. Il test è superato con un punteggio di almeno 30/50.
3. Se il punteggio in una o più aree disciplinari è inferiore o pari alla metà del massimo attribuibile, sono assegnati Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA), ovvero:
 - a) area delle capacità logiche e matematiche: punteggio inferiore a 6;
 - b) area delle capacità informatiche: punteggio inferiore a 6;
 - c) area delle conoscenze fisiche: punteggio inferiore a 6;
 - d) area delle conoscenze chimiche: punteggio inferiore a 6;
 - e) area delle conoscenze biologiche: punteggio inferiore a 6.

Articolo 5 - Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA)

1. Gli studenti con OFA devono partecipare a attività didattiche integrative in piattaforma didattica del Corso di Studio, che possono essere erogative (video lezioni, dispense) o interattive (aula virtuale, chat).
2. Al termine delle attività integrative, gli studenti possono ripetere il test nelle aree risultate insufficienti.
3. Gli OFA si considerano assolti quando lo studente supera le insufficienze precedentemente evidenziate.
4. Gli studenti con attribuzione di OFA possono contattare il Docente Tutor d'area per analizzare le insufficienze e ottenere supporto ulteriore.



5. Gli OFA devono essere assolti entro il 31 luglio del primo anno di iscrizione; in caso contrario, non è consentito l'accesso al secondo anno di corso.



ALLEGATO A

Nella tabella seguente si riporta il dettaglio delle conoscenze e competenze iniziali previste per il Corso di Studio in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia, attivato presso l'Università Telematica San Raffaele Roma, per ciascuna delle aree disciplinari identificate.

Area disciplinare	Conoscenze e competenze
Area delle capacità logiche e matematiche	• insiemi numerici: teoria, operazioni (somma algebrica, prodotto, divisione, elevamento a potenza) e loro proprietà; • geometria analitica: piano cartesiano, rappresentazione retta, parabola e iperbole; • scrittura e soluzione di equazioni e disequazioni di primo e secondo grado.
Area delle capacità informatiche	• elementi fondamentali di un calcolatore (CPU, RAM, Memoria di massa, periferiche I/O); • codifica dell'informazione (digitale, bit, byte); • principi di funzionamento fondamentali di un calcolatore (algoritmi e programmi); • principali funzioni del Sistema Operativo; • principali software applicativi.
Area delle conoscenze fisiche	• grandezze fisiche fondamentali, unità di misura del Sistema Internazionale e equivalenze nel sistema metrico decimale; • vettori e calcolo vettoriale; • proporzioni.
Area delle conoscenze chimiche	• basi della chimica (tavola periodica, atomo, costituzione dell'atomo, orbitale atomico); • riconoscimento di un acido, una base, un ossido e un sale; • concetto di concentrazione di una soluzione (numero di moli, molarità, normalità); • principali legami molecolari
Area delle conoscenze biologiche	• differenze tra materia vivente e non vivente; • principali differenze tra cellula batterica, cellula animale e cellula vegetale; • caratteristiche chimiche generali della materia vivente.



ALLEGATO B

Nella tabella seguente sono riportati i Docenti Tutor di riferimento per ciascuna area disciplinare.

Area	Tutor di riferimento
<i>Area delle capacità logiche e matematiche</i>	Prof.ssa Veronica Redaelli
<i>Area delle capacità informatiche</i>	Prof. Sirio Rossano Secondo Cividino
<i>Area delle conoscenze fisiche</i>	Prof.ssa Veronica Redaelli
<i>Area delle conoscenze chimiche</i>	Prof.ssa Gilda Aiello
<i>Area delle conoscenze biologiche</i>	Prof. Luigi Sansone