

## **Regolamento Didattico**

**Corso di Studio in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia**

**Classe L26**



### *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 .....  | 8  |
| Articolo 7. Modalità di trasferimento, criteri e procedure per il riconoscimento crediti ed iscrizioni ad anni successivi..... | 9  |
| Articolo 8. Caratteristiche prova finale .....   | 10 |
| Articolo 9. Struttura organizzativa e funzionamento del corso di studio .....  | 12 |
| Articolo 10. Orientamento e tutorato .....   | 13 |
| Articolo 11. Tirocinio formativo e/o laboratori .....  | 13 |
| Articolo 12. Iscrizione contemporanea a due corsi di istruzione superiore .....  | 15 |
| 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 L26) 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 \*\*/\*\*/2024
  - Consiglio di Dipartimento del \*\*/\*\*/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 delle attività di imprese agro-alimentari, sia del settore della produzione agricola sia della lavorazione dei prodotti agro-alimentari, con particolare attenzione a procedure e processi di trasformazione, preparazione, distribuzione e somministrazione dei prodotti agro-alimentari;
  - la selezione e l'acquisto di prodotti agro-alimentari;
  - la promozione e la commercializzazione di prodotti agro-alimentari;
  - lo sviluppo e la promozione delle attività del settore turistico con particolare attenzione alla valorizzazione delle risorse locali e agrituristiche.
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, controllare e migliorare la qualità dei prodotti agro-alimentari con particolare attenzione alle loro caratteristiche chimiche, organolettiche e nutrizionali, alle possibili fonti di contaminazione (allergeni, microorganismi, fitofarmaci, ecc.);
  - conoscere e saper selezionare i prodotti alimentari da un punto di vista del rapporto prezzo/qualità, delle caratteristiche nutrizionali, chimiche e sensoriali, della tradizione, della tipicità ed anche della cultura gastronomica;
  - conoscere e saper analizzare fonti istituzionali e scientifiche di settore per svolgere attività di analisi e studio del mercato, di comunicazione, di studio della concorrenza e della normativa regolatoria, al fine di promuovere e commercializzare prodotti agro-alimentari;



- saper promuovere iniziative di turismo culturale per la valorizzazione delle dimensioni storico-culturali, ambientali e gastronomiche del territorio.
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 prodotti e 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 al Made in Italy, ai prodotti tipici e alle risorse locali;
  - comunicazione e turismo culturale eno-gastronomico.
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
5. Il corso prepara alle professioni di (Codice ISTAT):
- Tecnici della preparazione alimentare - (3.1.5.4.1)

### **Articolo 3. Obiettivi formativi specifici e competenze attese**

1. Il Corso di Studio Triennale 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, la composizione molecolare degli alimenti, nonché le relazioni che sussistono con le loro proprietà chimico-fisiche;
  - *l'area delle scienze e tecnologie alimentari*, necessaria ad acquisire conoscenze sulle materie prime animali e vegetali, sui processi di trasformazione, sui processi che garantiscono la conservazione e la distribuzione degli alimenti in condizioni di sicurezza igienico-sanitaria, con particolare attenzione all'integrità delle loro proprietà organolettiche e del loro valore nutrizionale;
  - *l'area delle discipline economiche e giuridiche*, utile per introdurre le principali teorie economiche, commerciali e di marketing. Inoltre, attraverso le discipline di quest'area, lo studente sviluppa specifiche capacità di uso e interpretazione delle principali norme di legge, nazionali ed europee, che trovano applicazione nel settore commerciale e alimentare. Tutto ciò, al fine di sostenere la possibilità di progettare e sviluppare specifiche azioni di promozione di prodotti agro-alimentari;



- *l'area delle discipline della valutazione e sicurezza degli alimenti*, funzionali a trasmettere nozioni sull'interazione degli alimenti con l'essere umano, sui processi che ne garantiscono le condizioni di sicurezza igienico-sanitaria, integrità delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali;
  - *l'area delle scienze gastronomiche*, funzionale ad affrontare tematiche proprie della gastronomia attraverso un approccio interdisciplinare, storico-geografico e socio-antropologico, mirato a definire il cibo come elemento culturale nella vita dell'uomo e, più in generale, nelle diverse etnie.
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 e esperienze formative specifiche, all'interno del mondo lavorativo.
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 è in grado di valutare, interpretare e rielaborare le informazioni necessarie per esprimere in autonomia dei 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 agro-alimentari e di ogni altra attività ad esse connessa.

Lo sviluppo di capacità critiche e di giudizio è raggiunto attraverso gli insegnamenti e le specifiche attività di tirocinio previste dal percorso didattico, nonché in occasione dell'attività assegnata dal docente relatore per la preparazione della prova finale.

La verifica dell'acquisizione dell'autonomia di giudizio avviene 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 svolte nell'ambito del tirocinio curriculare e in preparazione della prova finale.

- *Abilità comunicative*

Il laureato è in grado di comunicare efficacemente, oralmente e per iscritto, anche utilizzando una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria, di norma l'inglese, nell'ambito delle discipline specifiche del percorso formativo.

Questa abilità si forma e consolida attraverso il confronto sistematico con i docenti, sia online che in presenza, e con i tutor universitari e aziendali. Inoltre, anche l'uso della piattaforma didattica e la frequenza alle attività di carattere collaborativo, sono occasioni per stimolare questa abilità, soprattutto in un'ottica trasversale.

La valutazione e la verifica dell'acquisizione di opportune abilità comunicative avvengono attraverso l'esecuzione delle prove d'esame, sia scritte che orali, la stesura di elaborati di approfondimento e di presentazioni tematiche, anche attraverso l'uso di strumenti informatici, in occasione dello svolgimento del tirocinio e della relazione conclusiva. Le abilità comunicative per la lingua straniera, invece, sono verificate tramite specifico insegnamento e per mezzo della relativa prova d'esame.

- *Capacità di apprendimento*

Il laureato è in grado di approfondire e aggiornare in autonomia le competenze acquisite durante il percorso di studi, sulla base del modello "life-long-learning".

Questa capacità si sviluppa durante il percorso formativo stimolando lo studente a utilizzare fonti bibliografiche e banche dati multimediali presenti sia in Ateneo che in rete. Inoltre, le interazioni studente/docente, studente/tutor, e studente/studente, esercitate in presenza e attraverso gli strumenti collaborativi disponibili nella piattaforma didattica, costituiscono occasioni per sostenere lo sviluppo della capacità di aggiornamento delle competenze.

La suddivisione delle ore di lavoro complessive, che attribuisce un forte rilievo a quelle dedicate allo studio personale, offre allo studente la possibilità di verificare e di migliorare continuamente la propria capacità di apprendimento.

I test di autovalutazione, presenti in piattaforma didattica all'interno di ciascun insegnamento, rappresentano per lo studente uno strumento di verifica e promozione di questa abilità. Infine, la stesura dell'elaborato finale contribuisce al raggiungimento della capacità, prevedendo che lo studente rintracci, valuti e comprenda informazioni nuove, non necessariamente fornite dal docente relatore.



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

1. Per essere ammessi al Corso di Studio si richiede il possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di altro titolo di studio equipollente (se conseguito all'estero).
2. Gli studenti in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore, o di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo, devono comunque possedere, o acquisire, un'adeguata preparazione iniziale al fine di poter affrontare con profitto il percorso di studi.
3. Sono richieste conoscenze e competenze iniziali funzionali a svolgere con profitto il percorso formativo del Corso di Studio; esse comprendono: conoscenze e competenze dei fondamenti della matematica, sufficiente alfabetizzazione informatica, padronanza delle grandezze fisiche fondamentali, conoscenze dei fondamenti della biologia e della chimica.
4. Tali conoscenze e competenze iniziali saranno oggetto di verifica ai sensi dell'Art. 6 comma 1 del DM 270/2004. La verifica delle competenze iniziali, volta ad individuare eventuali lacune formative, avverrà mediante la somministrazione di prove valutative (test). Lo studente, dovrà obbligatoriamente verificare le proprie competenze iniziali entro e non oltre il primo anno d'iscrizione al Corso di Studio. Qualora il risultato delle prove di valutazione non risulti adeguato, allo studente verranno assegnati degli Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA) che dovranno 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 si concluderà con una nuova valutazione utile ad assicurare l'effettivo raggiungimento delle conoscenze e competenze iniziali definite per il Corso di Studio.
5. L'intero processo di valutazione delle conoscenze iniziali, i 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 nel "Regolamento sulla verifica e integrazione delle conoscenze e competenze iniziali in ingresso al Corso di Studio L26 dell'Università Telematica San Raffaele Roma".

#### **Articolo 5. Offerta didattica programmata coorte-piano di studio**

1. I processi di apprendimento si svolgono on-line attraverso un'interazione fra gli studenti, i tutor ed i docenti secondo due modalità distinte:
2. attività asincrone, svolte attraverso video lezioni, forum, ecc., che non richiedono l'utilizzo simultaneo da parte di docenti e studenti dello stesso strumento, ma che consentono confronto e valutazione scanditi in momenti diversi;
3. 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 ultimo di consentire un'attività didattica interattiva, funzionale al dialogo simultaneo fra docenti e studenti e fra studenti e studenti.
4. Sul sito web istituzionale dell'Ateneo, nella sezione relativa al Corso di Studio, sono disponibili, per ciascun insegnamento del Piano degli Studi, 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, le informazioni di dettaglio sull'organizzazione delle attività didattiche (DE e DI).

5. 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 prevalentemente "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 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, 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 vengono infatti tracciate dalla piattaforma per ogni singolo learning-object.

6. 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 6 ore di attività didattica, costituite da: almeno un'ora di attività di didattica erogativa che di didattica interattiva, così come indicato nelle singole schede di insegnamento, pubblicate sul sito web istituzionale dell'Ateneo.

7. 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.

8. La durata fisica di erogazione della DE deve essere moltiplicata per 2, date le necessità di riascolto.

9. Piano degli studi, elenco insegnamenti:

#### PRIMO ANNO

| Insegnamenti                          | SSD                | CFU |
|---------------------------------------|--------------------|-----|
| Fondamenti di matematica e statistica | MAT/05             | 6   |
| Informatica                           | ING-INF/05         | 6   |
| Fisica                                | FIS/07             | 6   |
| Chimica Inorganica ed Organica        | CHIM/03<br>CHIM/06 | 12  |
| Biochimica e Chimica degli Alimenti   | BIO/10<br>CHIM/10  | 12  |



|                                |                  |           |
|--------------------------------|------------------|-----------|
| Biologia e Produzioni Vegetali | BIO/13<br>AGR/02 | 12        |
| Storia della Gastronomia       | M-STO/05         | 6         |
| <b>Totale</b>                  |                  | <b>60</b> |

#### SECONDO ANNO

| Insegnamenti                          | SSD    | CFU       |
|---------------------------------------|--------|-----------|
| Fondamenti di fisiologia e anatomia   | BIO/09 | 8         |
| Diritto commerciale ed agroalimentare | IUS/03 | 6         |
| Microbiologia degli alimenti          | AGR/16 | 8         |
| Gastronomia I                         | AGR/15 | 6         |
| Scienza della nutrizione umana        | MED/49 | 8         |
| Produzioni animali                    | AGR/19 | 6         |
| Scienze e tecnologie degli alimenti   | AGR/15 | 10        |
| <b>Totale</b>                         |        | <b>52</b> |

#### TERZO ANNO

| Insegnamenti                                     | SSD       | CFU        |
|--|-----------|------------|
| Fondamenti di economia e marketing               | SECS-P/08 | 6          |
| Igiene, Sicurezza alimentare e Controllo qualità | VET/04    | 8          |
| Ingegneria agraria                               | AGR/09    | 6          |
| Estetica Gastronomica                            | M-FIL/04  | 6          |
| Comunicazione gastronomica e nutrizionale        | SPS/08    | 6          |
| Insegnamenti elettivi (*)                        |           | 12         |
| Lingua straniera: Inglese                        | L-LIN/12  | 8          |
| Tirocinio  |           | 8          |
| Prova finale                                     |           | 8          |
| <b>Totale percorso di studi</b>                  |           | <b>180</b> |

| Insegnamenti elettivi (*)  |           |   |
|--|-----------|---|
| Gastronomia II   | AGR/15    | 6 |
| Tecniche di degustazione e valutazione sensoriale                    | AGR/15    | 6 |
| Cibo e Arte  | L-ART/06  | 6 |
| Tecniche di progettazione europea                                    | IUS/14    | 6 |
| Sistemi di certificazione della qualità e della sicurezza alimentare | SECS-P/13 | 6 |
| Sostenibilità economica delle aziende agro-alimentari                | SECS-P/07 | 6 |
| Principi di analisi degli alimenti                                   | AGR/15    | 6 |
| Metodologie e principi di tecniche di laboratorio                    | BIO/13    | 6 |



|   |        |   |
|---|--------|---|
| Biochimica clinica e alimentazione                              | BIO/12 | 6 |
| Diritto amministrativo dell'alimentazione e della sostenibilità | IUS/10 | 6 |

(\*) Gli insegnamenti a libera scelta vengono inseriti nel piano di studi nell'anno accademico nel quale vengono frequentati e sostenuti. Gli insegnamenti a scelta possono essere selezionati tra tutte le attività didattiche attive durante l'anno accademico in corso.

## **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 "elettivi" 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 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 il proprio "report delle attività svolte". Il docente, e il tutor, possono monitorare le attività didattiche svolte dagli studenti che partecipano al corso e verificare che esse siano quantitativamente adeguate per l'ammissione alla prova d'esame.
10. Le prove d'esame sono svolte presso le Sedi dell'Ateneo. 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 la commissione 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 (Libretto Elettronico). L'eventuale rifiuto dell'esito conseguito deve essere esplicitamente espresso dallo studente entro tre 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.



11. Le Commissioni giudicatrici degli esami e delle altre prove di verifica di profitto sono composte da almeno due membri e presiedute dal titolare dell'insegnamento oppure, ove necessario, da altro docente al quale il Dipartimento riconosca le competenze necessarie.

12. 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.

13. Per sostenere validamente gli esami di profitto si è tenuti al rispetto delle regole di seguito elencate, violando le quali si è 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 l'esame precedentemente non superato prima che siano trascorsi 30 giorni dalla data della prova non superata;
- 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.

14. 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 predette norme.

15. 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 dallo stesso corso di laurea (classe L26) o da altro corso di laurea di altro Ateneo, italiano o straniero, e 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 CdS non attive.

4. Ai sensi di quanto previsto dal Regolamento Didattico di Ateneo ed alla stregua 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 in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia. 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 vengono 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 in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia con il riconoscimento degli esami comuni secondo quanto disposto al comma precedente.

7. Ai laureati in possesso del diploma di laurea conseguito secondo gli ordinamenti anteriori al D.M. 509/1999 vengono riconosciuti gli esami comuni, con dispensa dal loro sostenimento.

8. 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, D.M. 270/2004) nella misura e nelle modalità stabilite nei commi precedenti.

9. 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 in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia (art. 10, c. 5, lett. d, D.M. 270/2004) ed "attività extracurricolari" (art. 3, DM n. 931/2024), per:

- 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.
- conoscenze e abilità professionali, certificate ai sensi della normativa vigente in materia, nonché di 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 alle altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario, alla cui progettazione e realizzazione l'università abbia concorso.

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

11. 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 svolta invece 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, altresì, riportare il numero di ore dell'attività formativa svolta, la valutazione dell'apprendimento e le competenze acquisite all'esito dell'attività certificata.

12. Ai sensi di quanto previsto dal Regolamento Didattico di Ateneo ed 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.

13. 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.

14. Gli studenti che ottengono il riconoscimento crediti formativi potranno essere iscritti al Corso secondo la seguente ripartizione: fino a 39 CFU al primo anno di Corso, da 40 a 89 al secondo anno di Corso, da 90 al terzo anno di Corso.

### **Articolo 8. Caratteristiche prova finale**

1. Per il conseguimento del Diploma di Laurea in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia occorre sostenere una prova finale presentazione di un lavoro di tesi che può essere sviluppato nell'ambito delle discipline del corso di Studi, 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 e invernale, come riportato nel calendario diffuso sul sito di Ateneo, reso noto agli studenti 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 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 od 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 od 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 della 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 od 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 ad 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. La Commissione può attribuire, oltre il voto curriculare di partenza: fino ad un massimo di 7 punti per una tesi compilativa, fino ad un massimo di 11 punti per una tesi sperimentale.
13. Nella formalizzazione del voto, la Commissione deve tenere in considerazione:
  - 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)
  - modalità di acquisizione dei crediti formativi per il conseguimento del titolo (massimo 1 punto ogni 5 lodi conseguite).
14. Durante la sessione di laurea il relatore propone alla Commissione il voto finale, che viene deliberato a maggioranza semplice. Per il conferimento della lode, occorre l'unanimità.

### **Articolo 9. Struttura organizzativa e funzionamento del corso di studio**

1. Il Corso di Studio in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia 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), che assume anche funzioni di Gruppo di Riesame;
2. La struttura didattica di riferimento, ai fini amministrativi, è il Dipartimento.
3. 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.
4. 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 (GAQ) del Corso di Studio.
5. Il Gruppo di Assicurazione della Qualità (GAQ) è composto dal Coordinatore, da almeno due docenti, da un rappresentante del personale tecnico-amministrativo e da un rappresentante degli studenti. Al GAQ è attribuito il compito di supervisionare l'attuazione del sistema di Assicurazione della Qualità con i correlati processi; svolge le attività di monitoraggio e riesame finalizzate a individuare le cause di eventuali criticità del Corso di Studio e ad adottare interventi correttivi concreti, prevedendo tempi, modi e responsabili della loro realizzazione e il loro successivo monitoraggio. Il GAQ assolve anche funzioni di



Gruppo di Riesame e si occupa delle attività di riesame ciclico e della redazione della Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA).

6. Il Corso di Studio non prevede: (i) un accesso programmato, (ii) posti riservati a studenti non comunitari e (iii) titoli multipli o congiunti con altri Atenei in convenzione.
7. La sede del Corso di Studio è in via di Val Cannuta, 247 00166 Roma.
8. Il Corso di Studio è erogato in lingua italiana e in modalità e-learning.

### **Articolo 10. Orientamento e tutorato**

1. Le attività di orientamento e tutorato, sono organizzate dall'Ateneo e attuate all'interno del Corso di Studio.
2. Queste attività, con particolare riferimento ai nuovi iscritti, mirano a fornire informazioni di base sull'organizzazione dei servizi, sul percorso formativo nonché sui possibili sbocchi professionali previsti in uscita dal Corso di Studio.

### **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 nel mondo della nutrizione e della nutraceutica.
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 della nutrizione.
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 Studio.
9. Al termine dell'attività di tirocinio le modalità di accertamento dei risultati di apprendimento, acquisiti dallo studente, prevedono che:
- il Tutor aziendale è chiamato a valutare le attività svolte dallo studente, esprimendo il proprio giudizio in una scheda di valutazione per la verifica del raggiungimento degli obiettivi formativi, mediante il vaglio di aspetti riconducibili all'esperienza formativa condotta, valutati attraverso la seguente scala di valori: A = ottimo; B = buono; C = Sufficiente; D = insufficiente). Nel dettaglio, gli aspetti analizzati sono:



- formativi e professionali (adeguatezza della preparazione accademica di base, raggiungimento degli obiettivi formativi proposti, capacità di organizzazione del lavoro, flessibilità e motivazione);
  - relazionali (capacità comunicative e di relazione, spirito di gruppo e di collaborazione, spirito d'iniziativa, comportamento e puntualità);
  - il raggiungimento degli obiettivi formativi previsti dal progetto;
  - lo sviluppo di conoscenze specifiche relativamente agli obiettivi previsti dal progetto, valorizzando e contestualizzando le competenze possedute e acquistandone di nuove;
  - un giudizio di sintesi sull'attività svolta dallo studente.
- lo studente è tenuto a redigere una relazione sull'attività formativa svolta, da sottoporre all'approvazione del Tutor accademico.
  - il Tutor accademico è chiamato ad esprimere un giudizio relativo al raggiungimento degli obiettivi formativi e della maturità didattico-professionale dello studente, attraverso la seguente scala di valori: A = ottimo; B = buono; C = Sufficiente; D = insufficiente.
10. I CFU previsti dall'ordinamento didattico del Corso di Studio vengono riconosciuti allo studente nel caso in cui venga conseguita l'idoneità, ovvero, nel caso in cui tutti gli elementi sottoposti a valutazione dal tutor aziendale e accademico risultino sufficienti (ovvero maggiori o uguali al valore "C").
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", approvato dal Consiglio di Amministrazione del 24/07/2024, e nell'apposita sezione della piattaforma del Corso di Studio.
12. Il tirocinio curricolare è disciplinato dal "Regolamento sulla gestione dei tirocini curriculari e sulla definizione dei contenuti didattici per il Corso di Studio L26 dell'Università Telematica San Raffaele Roma".

## **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 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, 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 parte o della totalità, del tirocinio obbligatorio presso Atenei od 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".