

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

CLASSE LM-70

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: Agraria

Regolamento in vigore a partire dall'a.a 2025-2026

ACRONIMI

CCD	Commissione di Coordinamento Didattico
CdS	Corso/i di Studio
CPDS	Commissione Paritetica Docenti-Studenti
OFA	Obblighi Formativi Aggiuntivi
SUA-CdS	Scheda Unica Annuale del Corso di Studio
RDA	Regolamento Didattico di Ateneo

INDICE

Art. 1	Oggetto
Art. 2	Obiettivi formativi del Corso
Art. 3	Profilo professionale e sbocchi occupazionali
Art. 4	Requisiti di ammissione e conoscenze richieste per l'accesso al Corso di Studio
Art. 5	Modalità per l'accesso al Corso di Studio
Art. 6	Attività didattiche e Crediti Formativi Universitari
Art. 7	Articolazione delle modalità di insegnamento
Art. 8	Prove di verifica delle attività formative
Art. 9	Struttura del corso e piano degli studi
Art. 10	Obblighi di frequenza
Art. 11	Propedeuticità e conoscenze pregresse
Art. 12	Calendario didattico del CdS
Art. 13	Criteri per il riconoscimento dei crediti acquisiti in altri Corsi di Studio della stessa classe
Art. 14	Criteri per il riconoscimento dei crediti acquisiti in CdS di diversa classe, in CdS universitari e di livello universitario, attraverso corsi singoli, presso Università telematiche e in CdS internazionali; criteri per il riconoscimento di crediti per attività extra-curricolari
Art. 15	Criteri per l'iscrizione a corsi singoli di insegnamento attivati nell'ambito dei Corsi di Studio
Art. 16	Caratteristiche e modalità di svolgimento della prova finale
Art. 17	Linee guida per le attività di tirocinio e <i>stage</i>
Art. 18	Decadenza dalla qualità di studente
Art. 19	Compiti didattici, comprese le attività didattiche integrative, di orientamento e di tutorato
Art. 20	Valutazione della qualità delle attività svolte
Art. 21	Norme finali
Art. 22	Pubblicità ed entrata in vigore

Art. 1

Oggetto

Il presente Regolamento disciplina gli aspetti organizzativi del Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari (classe LM-70). Il Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari afferisce al Dipartimento di Agraria.

Fonte: SUA-CdS

Quadro: Informazioni generali sul Corso di Studio

Nome del corso in italiano e in inglese Scienze e Tecnologie Alimentari/Food Science and Technology

Classe LM-70

Lingua in cui si tiene il corso: italiana

Modalità di erogazione del corso: Convenzionale

Il CdS è retto dalla Commissione di Coordinamento Didattico (CCD), ai sensi dell'Art. 4 del RDA.

Fonte: SUA-CdS

Quadro: Referenti e Strutture

Organo Collegiale di gestione del Corso di Studio: Commissione di Coordinamento Didattico (CCD)

Il Regolamento è emanato in conformità alla normativa in materia, allo Statuto dell'Università di Napoli Federico II e al Regolamento Didattico di Ateneo.

Art. 2

Obiettivi formativi del Corso

Fonte: SUA

Quadro: A4.a – RAD

Il Corso ha la finalità di formare una figura professionale specialistica nell'ambito delle scienze e tecnologie alimentari con approfondite conoscenze interdisciplinari in grado di svolgere attività complesse di progettazione gestione e controllo nell'ambito del sistema agro-alimentare allo scopo di garantire sicurezza, qualità, salubrità e sostenibilità in accordo ai principi della bioeconomia e della economia circolare.

La formazione delle Laureate e dei Laureati Magistrali in Scienze e Tecnologie Alimentari è tale da permettergli di conseguire i seguenti obiettivi specifici:

- una solida conoscenza di base nei settori della chimica, biologia, microbiologia e nutrizione umana orientate agli aspetti applicativi del settore della trasformazione alimentare;
- una solida conoscenza del metodo scientifico atta a finalizzare le conoscenze di base ed operative alla soluzione dei problemi tecnici ed organizzativi del settore alimentare;
- la capacità di ottimizzare i processi di produzione, conservazione e distribuzione e di gestire progetti di ricerca e di sviluppo industriale;
- la capacità di garantire e promuovere la qualità e la sicurezza degli alimenti nell'ottemperanza delle norme sulla sicurezza degli operatori e sulla tutela dell'ambiente;
- la capacità di svolgere adeguatamente attività complesse di coordinamento e di indirizzo nel settore agroalimentare;
- una elevata competenza tecnica per il controllo e la verifica della qualità organolettica, igienica e nutrizionale degli alimenti, anche con l'impiego di metodologie innovative;
- una competenza adeguata nella gestione e nell'organizzazione delle imprese, delle filiere agro-alimentari e delle imprese di consulenza e servizi ad esse connesse;
- la capacità di comunicare, di lavorare in gruppi multidisciplinari e la capacità di giudizio sia sul piano tecnico-economico sia su quello etico;

Il Corso prevede un'ampia parte comune che potrebbe articolarsi in due profili formati vi relativi ad innovazione di prodotto e/o alla gestione dell'impresa agroalimentare.

Il per corso formativo prevede differenti aree di apprendimento:

- Area della qualità: consente l'acquisizione di conoscenze circa le metodologie analitiche avanzate per la valutazione delle fondamentali caratteristiche chimiche, fisiche, microbiologiche e sensoriali di materie prime, additivi e prodotti alimentari; i sistemi di gestione della qualità.
- Area dello sviluppo e gestione dei processi: consente l'acquisizione di approfondite conoscenze circa le principali operazioni unitarie effettuate durante un processo alimentare; le principali trasformazioni chimiche, biochimiche e microbiologiche a cui sono sottoposti i costituenti degli alimenti durante la loro trasformazione e conservazione; le principali tecnologie di confezionamento, le principali macchine ed impianti utilizzati nel settore dell'industria alimentare; i principali processi di trasformazione, tradizionali e innovativi.
- Area Marketing e Consumer Science: consente l'acquisizione di conoscenze approfondite per l'analisi dell'economia dei mercati agroalimentari e le tecniche di analisi delle preferenze. Fornisce inoltre gli strumenti necessari alla gestione dell'innovazione nell'impresa agroalimentare.
- Area della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti; consente l'acquisizione delle conoscenze necessarie finalizzate a stimare e valutare l'insorgere di effetti dannosi per la salute umana veicolati con gli alimenti e ad attuare misure d'intervento e di prevenzione.
- Area delle altre attività formative: consente l'acquisizione di conoscenze per l'accompagnamento al mondo del lavoro, tra cui rientra anche un approfondimento di una lingua dell'Unione Europea, di norma l'inglese con certificazione di livello B2.

Il percorso di studi prevede inoltre un tirocinio curriculare obbligatorio da svolgersi presso una struttura dell'Università o di altro ente pubblico o privato. Il tirocinio può riguardare le seguenti attività, eventualmente tra loro integrate:

- attività sperimentali di laboratorio inerenti acquisizione di competenze pratiche e/o validazione di procedure;
- monitoraggio di un processo o di un'attività produttiva;
- indagini di approfondimento bibliografico e documentale.

Art. 3

Profilo professionale e sbocchi occupazionali

Fonte: SUA

Quadro: A2.a - RAD

Laureato Magistrale in Scienze e Tecnologie alimentari

funzione in un contesto di lavoro:

Il laureato in Scienze e Tecnologie alimentari dovrà possedere la capacità di svolgere compiti ed attività professionali autonome che gli consentiranno di esercitare le funzioni di:

gestione e sviluppo di nuovi prodotti e processi delle tecnologie alimentari;
gestione, monitoraggio e ottimizzazione di processi tecnologici della filiera agro-alimentare;
progettazione di piani aziendali di controllo della qualità finalizzati all'implementazione del sistema HACCP e di sistemi di certificazione di processi e/o prodotti;
consulenza alla progettazione di impianti e di processi del settore alimentare;
controllo della qualità, dell'igiene e della sicurezza dei prodotti alimentari;
gestione della catena distributiva e dei processi della ristorazione collettiva;
definizione di standard per l'elaborazione di capitolati d'appalto per l'acquisizione e/o la fornitura di materie prime e prodotti;
erogazione di consulenza e servizi per le aziende agroalimentari.

competenze associate alla funzione:

Le competenze associate alle suddette funzioni riguardano conoscenze relative a:

solida preparazione di base e una buona padronanza del metodo scientifico;
caratteristiche fisiche, chimiche e microbiologiche delle materie prime, sia di origine animale sia vegetale, utilizzate nella trasformazione degli alimenti;
caratteristiche fisiche, chimiche e microbiologiche dei prodotti alimentari e delle metodologie analitiche, anche innovative, adatte alla loro determinazione;
tecnologie di confezionamento;
macchine e impianti utilizzati nei processi industriali di trasformazione degli alimenti
progettazione, ottimizzazione, conduzione e controllo di processi ed impianti di lavorazione dei prodotti alimentari secondo i principi di validi sistemi di qualità che in particolare garantiscano la sicurezza dei consumatori e degli operatori, il rispetto dell'ambiente e l'uso razionale delle risorse;
operazioni di marketing, distribuzione ed approvvigionamento delle materie prime e dei prodotti alimentari finiti, degli additivi alimentari, imballaggi, coadiuvanti, macchine ed impianti per l'industria alimentare.

sbocchi occupazionali:

Gli sbocchi professionali riguardano tutti i settori della produzione e della gestione delle industrie alimentari per i quali sono richieste conoscenze maturate durante il percorso formativo. In particolare, il tecnologo alimentare trova inserimento nelle aree di ricerca e sviluppo di nuovi prodotti e processi della filiera agro-alimentare, di produzione e trasformazione degli alimenti, del marketing dei prodotti, del controllo di qualità dei processi e dei prodotti.

I laureati in Scienze e Tecnologie alimentari svolgeranno attività professionali, rivestendo ruoli di responsabilità, nell'ambito del settore

agroalimentare, con particolare riferimento a:

- industrie alimentari pubbliche e private;
- enti pubblici (ASL, Istituti zooprofilattici, enti e agenzie regionali);
- laboratori di analisi e consulenze in campo alimentare;
- centri di cottura e attività connesse alla ristorazione collettiva;
- centri della Grande Distribuzione Organizzata;
- Università ed altri enti di ricerca pubblici e privati;
- insegnamento di discipline concernenti il campo alimentare;
- I laureati che avranno crediti in numero sufficiente in opportuni gruppi di settori potranno come previsto dalla legislazione vigente partecipare alle prove di ammissione per i percorsi di formazione per l'insegnamento secondario;
- i laureati possono esercitare libera attività professionale previo superamento dell'esame di abilitazione ed iscrizione all'albo professionale dei Tecnologi Alimentari.

Art. 4

Requisiti di ammissione e conoscenze richieste per l'accesso al Corso di Studio¹

Fonte: SUA

Quadro: A3.a – RAD

Gli studenti che intendono iscriversi al Corso di laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari devono essere in possesso della Laurea, ivi compresa quella conseguita secondo l'ordinamento previgente al D.M. 509/1999, o del diploma universitario di durata triennale o di altro titolo conseguito all'estero riconosciuto idoneo. Per l'ammissione al Corso di laurea sono richiesti inoltre specifici requisiti curriculari e un'adeguata preparazione dello studente.

I requisiti curriculari richiesti sono: aver conseguito la laurea nella classe L-26 o L-20 presso qualsiasi sede universitaria con un punteggio minimo di 80/110.

Il possesso dei requisiti curriculari e l'adeguatezza della personale preparazione ai fini dell'ammissione vengono accertati mediante esame della carriera universitaria del laureato e/o colloquio secondo le modalità definite nel presente regolamento didattico del Corso di Studio. Nel caso in cui lo studente non sia in possesso dei requisiti curriculari minimi, dovrà prima acquisire i CFU mancanti attraverso il superamento di specifici esami indicati dalla Commissione giudicatrice. Per quanto riguarda la conoscenza di un'altra lingua dell'UE (di norma l'inglese) si richiede una conoscenza di livello pari almeno al B1.

Art. 5

Modalità per l'accesso al Corso di Studio

Fonte: SUA

Quadro: A3.b

La Commissione di Coordinamento Didattico del corso di norma disciplina i criteri di ammissione e l'eventuale programmazione delle iscrizioni, fatte salve differenti disposizioni di legge.

La verifica della personale preparazione è obbligatoria in ogni caso, e possono accedervi solo gli studenti in possesso dei requisiti curriculari.

Fonte: SUA

Quadro: A3.b

Specifici requisiti curriculari.

Lo studente che intende iscriversi al Corso di laurea magistrale deve possedere competenze e capacità che vengono ritenute acquisite dallo studente che abbia conseguito la laurea nelle classi L-26, L-20. In ogni caso l'ammissione al corso di studio richiede la verifica dell'adeguatezza della preparazione personale secondo le modalità descritte al successivo punto B. La verifica della personale preparazione si ritiene assolta per i laureati delle classi L-26 e L-20 qualora abbiano ottenuto un voto di laurea uguale o superiore a 80/110.

¹ Artt. 7, 13, 14 del Regolamento Didattico di Ateneo.

Il possesso del livello B1 di conoscenza di un'altra lingua UE (di norma l'inglese) sarà accertato, in assenza di adeguata certificazione, mediante esame secondo modalità comunicate sul sito web del Dipartimento di Agraria.

B) Adeguata personale preparazione dello studente.

La preparazione personale dello studente viene verificata valutando la sua pregressa carriera universitaria. Viene considerato in possesso di adeguata preparazione personale e può quindi iscriversi al presente Corso di laurea magistrale, lo studente che, in possesso dei requisiti curriculari di cui al punto A, abbia conseguito il titolo di laurea con un voto pari o superiore a 80/110, oppure abbia superato apposita verifica mediante colloquio su argomenti riguardanti le materie caratterizzanti delle lauree della classe L-26.

I laureati di altre classi possono accedere alla laurea magistrale dopo verifica dell'adeguatezza della preparazione personale. Tali candidati dovranno svolgere una prova di valutazione, il cui esito è vincolante ai fini dell'iscrizione. La prova di valutazione sarà effettuata mediante colloquio orale su argomenti riguardanti le materie caratterizzanti delle lauree della classe L-26.

I saperi minimi per l'accesso alla Laurea Magistrale sono stabiliti annualmente dalla Commissione Didattica, unitamente alle date stabilite per i colloqui. Per partecipare alla prova occorre essere laureato o essere in debito del solo esame di laurea e prenotarsi presso la segreteria studenti del Dipartimento di Agraria. Il Coordinamento del corso di studio, previa procedura di valutazione culturale e amministrativa della carriera pregressa, con particolare attenzione alla verifica della non avvenuta obsolescenza dei contenuti degli esami superati, stabilisce l'iscrizione con abbreviazione di corso per coloro che siano già in possesso di diploma di laurea (triennale, specialistica/magistrale o afferente al vecchio ordinamento) o che abbiano svolto una precedente carriera universitaria parziale di cui chiedono il riconoscimento.

Informazioni più dettagliate sono disponibili sul sito di Dipartimento.

Art. 6

Attività didattiche e Crediti Formativi Universitari

Ogni attività formativa prescritta dall'ordinamento del CdS viene misurata in crediti formativi universitari (CFU). Ogni CFU corrisponde convenzionalmente a 25 ore di impegno formativo complessivo² per ciascuno studente e comprende le ore di attività didattica per lo svolgimento dell'insegnamento e le ore riservate allo studio personale o ad altre attività formative di tipo individuale.

Per il Corso di Studio oggetto del presente Regolamento, le ore di attività didattica per lo svolgimento dell'insegnamento per ogni CFU, stabilite in relazione al tipo di attività formativa, sono le seguenti³:

- Lezione frontale o esercitazione: 5-10 ore per CFU;
- Seminario: 5-10 ore per CFU;
- Attività di laboratorio o di campo: 8-10 ore per CFU;

Per le attività di Tirocinio, un CFU corrisponde a 25 ore di impegno formativo per ciascuno studente.

I CFU corrispondenti a ciascuna attività formativa sono acquisiti dallo studente con il soddisfacimento delle modalità di verifica del profitto (esame, idoneità) indicate nella Schedina relativa all'insegnamento/attività allegata al presente Regolamento.

Art. 7

Articolazione delle modalità di insegnamento

L'attività didattica viene svolta in modalità convenzionale.

La CCD delibera eventualmente quali insegnamenti prevedono anche attività didattiche offerte online.

Alcuni insegnamenti possono svolgersi anche in forma seminariale e/o prevedere esercitazioni in aula, laboratori linguistici ed informatici.

Informazioni dettagliate sulle modalità di svolgimento di ciascun insegnamento sono presenti nelle schede degli insegnamenti.

Art. 8

Prove di verifica delle attività formative²

La Commissione di Coordinamento Didattico, nell'ambito dei limiti normativi previsti³, stabilisce il numero degli esami e le altre modalità di valutazione del profitto che determinano l'acquisizione dei crediti formativi universitari. Gli esami sono individuali e possono consistere in prove scritte, orali, pratiche, grafiche, tesine, colloqui o combinazioni di tali modalità.

Le modalità di svolgimento delle verifiche pubblicate nelle schedine insegnamento e il calendario degli esami saranno resi noti agli studenti prima dell'inizio delle lezioni sul sito web del Dipartimento⁴.

Lo svolgimento degli esami è subordinato alla relativa prenotazione che avviene in via telematica. Qualora lo studente non abbia potuto procedere alla prenotazione per ragioni che il Presidente della Commissione considera giustificate, lo studente può essere egualmente ammesso allo svolgimento della prova d'esame, in coda agli altri studenti prenotati.

Prima della prova d'esame, il Presidente della Commissione accerta l'identità dello studente, che è tenuto ad esibire un documento di riconoscimento in corso di validità e munito di fotografia.

La valutazione a seguito di esame è espressa con votazione in trentesimi, l'esame è superato con la votazione minima di diciotto trentesimi, la votazione di trenta trentesimi può essere accompagnata dalla lode per voto unanime della Commissione. La valutazione a seguito di verifiche del profitto diverse dall'esame è espressa con un giudizio di idoneità.

Le prove orali di esame sono pubbliche, nel rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza. Qualora siano previste prove scritte, il candidato ha il diritto di prendere visione del/i proprio/i elaborato/i dopo la correzione.

Le Commissioni d'esame sono disciplinate dal Regolamento Didattico di Ateneo⁵.

Art. 9

Struttura del corso e piano degli studi

La durata legale del Corso di Studio è di 2 anni.

Lo studente dovrà acquisire 120 CFU⁶, riconducibili alle seguenti Tipologie di Attività Formative (TAF):
B) caratterizzanti, 60 CFU

² Art. 22 del Regolamento Didattico di Ateneo.

³ Ai sensi dei DD.MM. 16.3.2007 in ciascun Corso di Studio gli esami o prove di profitto previsti non possono essere più di 20 (lauree; Art. 4. c. 2), 12 (lauree magistrali; Art. 4, c. 2), 30 (lauree a ciclo unico quinquennali) o 36 (lauree a ciclo unico sessennali; Art. 4 c. 3). Ai sensi del Regolamento Didattico di Ateneo, Art. 13 c. 4, per i Corsi di Laurea, "restano escluse dal conteggio le prove che costituiscono un accertamento di idoneità relativamente alle attività di cui all'Art. 10 c. 5 lettere c), d) ed e) del D.M. n. 270/2004 ivi compresa la prova finale per il conseguimento del titolo di studio". Per i Corsi di Laurea Magistrale e Magistrale a ciclo unico, invece, ai sensi del Regolamento Didattico di Ateneo, Art. 14 c. 7, "restano escluse dal conteggio degli esami le prove che costituiscono un accertamento di profitto relativamente alle attività di cui all'Art. 10 c. 5 lettere d) ed e) del D.M. n. 270/2004; l'esame finale per il conseguimento della Laurea Magistrale e Magistrale a ciclo unico rientra nel computo del numero massimo di esami".

⁴ Si richiama l'Art. 22 c. 8 del RDA in base al quale "il Dipartimento o la Scuola cura che le date per le verifiche di profitto siano pubblicate sul portale con congruo anticipo che di norma non può essere inferiore a 60 giorni prima dell'inizio di ciascun periodo didattico e che sia previsto un adeguato periodo di tempo per l'iscrizione all'esame che deve essere di norma obbligatoria".

⁵ Si richiama l'Art. 22, c. 4 del RDA in base al quale "le Commissioni di esame e delle altre verifiche di profitto sono nominate dal Direttore del Dipartimento o dal Presidente della Scuola quando previsto dal Regolamento della stessa. È possibile delegare tale funzione al Coordinatore della CCD. Le Commissioni sono composte dal Presidente ed eventualmente da altri docenti o cultori della materia. Per gli insegnamenti attivi, il Presidente è il titolare dell'insegnamento ed in tal caso la Commissione delibera validamente anche in presenza del solo Presidente. Negli altri casi, il Presidente è un docente individuato all'atto della nomina della Commissione. Alla valutazione collegiale complessiva del profitto a conclusione di un insegnamento integrato partecipano i docenti titolari dei moduli coordinati e il Presidente è individuato all'atto della nomina della Commissione".

- C) affini o integrative, 21 CFU
- D) a scelta dello studente⁷, 12 CFU
- E) per la prova finale, 20 CFU
- F) ulteriori attività formative⁷ CFU.

La laurea si consegue dopo avere acquisito 120 CFU con il superamento degli esami, in numero non superiore a 12, e lo svolgimento delle altre attività formative.

Fatta salva diversa disposizione dell'ordinamento giuridico degli studi universitari, ai fini del conteggio si considerano gli esami sostenuti nell'ambito delle attività caratterizzanti e affini o integrative nonché nell'ambito delle attività autonomamente scelte dallo studente (TAF D). Gli esami o valutazioni di profitto relativi alle attività autonomamente scelte dallo studente possono essere considerate nel computo complessivo corrispondenti a una unità⁹. Restano escluse dal conteggio le prove che costituiscono un accertamento di idoneità relativamente alle attività di cui all'Art. 10 comma 5 lettere d) ed e) del D.M. 270/2004¹⁰. Gli insegnamenti integrati, composti da due o più moduli, prevedono un'unica prova di verifica.

Per acquisire i CFU relativi alle attività a scelta autonoma, lo studente ha libertà di scelta tra tutti gli insegnamenti attivati presso l'Ateneo, purché coerenti con il progetto formativo. Tale coerenza viene valutata dalla Commissione di Coordinamento Didattico del CdS. Anche per l'acquisizione dei CFU relativi alle attività a scelta autonoma è richiesto il "superamento dell'esame o di altra forma di verifica del profitto" (Art. 5, c. 4 del D.M. 270/2004).

Il piano di studi sintetizza la struttura del corso elencando gli insegnamenti previsti suddivisi per anno di corso ed eventualmente per curriculum. Alla fine della tabella del piano di studi sono elencate le propedeuticità previste dal Corso di Studio. Il piano degli studi offerto agli studenti, con l'indicazione dei settori scientifico-disciplinari e dell'ambito di afferenza, dei crediti, della tipologia di attività didattica è riportato nell'Allegato 1 al presente Regolamento.

Ai sensi dell'Art. 11, c. 4-bis del DM 270/2004, è possibile conseguire il titolo secondo un piano di studi individuale comprendente anche attività formative diverse da quelle previste dal Regolamento didattico, purché in coerenza con l'Ordinamento didattico del Corso di Studio dell'anno accademico di immatricolazione. Il Piano di Studi individuale è approvato dalla Commissione Corso di Studi.

Art. 10

Obblighi di frequenza⁶

In generale, la frequenza alle lezioni frontali è a) fortemente consigliata ma non obbligatoria-

In caso di singoli insegnamenti con frequenza obbligatoria, tale opzione è indicata nella relativa Schedina insegnamento/attività disponibile nell'Allegato 2.

Qualora il docente preveda una modulazione del programma diversa tra studenti frequentanti e non frequentanti, questa è indicata nella singola Scheda Insegnamento pubblicata sulla pagina web del corso e sul sito docenti UniNA.

La frequenza alle attività seminariali che attribuiscono crediti formativi è obbligatoria. Le relative modalità di verifica del profitto per l'attribuzione di CFU sono di responsabilità della CCD.

Art. 11

Propedeuticità e conoscenze pregresse

L'elenco delle propedeuticità in ingresso (necessarie per sostenere un determinato esame) e in uscita è riportato alla fine dell'Allegato 1 e nella Schedina insegnamento/attività (Allegato 2).

Le eventuali conoscenze pregresse ritenute necessarie sono indicate nella singola Scheda Insegnamento pubblicata sulla pagina web del corso e sul sito docentiUniNA.

⁶ Art. 22, c. 10 del Regolamento Didattico di Ateneo.

Art. 12

Calendario didattico del CdS

Il calendario didattico del CdS viene reso disponibile sul sito web del Dipartimento con congruo anticipo rispetto all'inizio delle attività (Art. 21, c. 5 del RDA).

Art. 13

Criteri per il riconoscimento dei crediti acquisiti in altri Corsi di Studio della stessa Classe⁷

Per gli studenti provenienti da Corsi di Studio della stessa Classe la Commissione di Coordinamento Didattico assicura il riconoscimento dei CFU, ove associati ad attività culturalmente compatibili con il percorso formativo, acquisiti dallo studente presso il Corso di Studio di provenienza, secondo i criteri di cui al successivo articolo 14. Il mancato riconoscimento di crediti formativi universitari deve essere adeguatamente motivato. Resta fermo che la quota di crediti formativi universitari relativi al medesimo settore scientifico-disciplinare direttamente riconosciuti allo studente, non può essere inferiore al 50% di quelli già conseguiti.

Art. 14

Criteri per il riconoscimento dei crediti acquisiti in Corsi di Studio di diversa Classe, in corsi di studio universitari o di livello universitario, attraverso corsi singoli, presso Università telematiche e in Corsi di Studio internazionali⁸; criteri per il riconoscimento di CFU per attività extra-curricolari

Il riconoscimento dei crediti acquisiti in Corsi di Studio di diversa Classe, in Corsi di studio universitari o di livello universitario, attraverso corsi singoli, presso Università telematiche e in Corsi di Studio internazionali, avviene ad opera della CCD, sulla base dei seguenti criteri:

analisi del programma svolto;

valutazione della congruità dei settori scientifico disciplinari e dei contenuti delle attività formative in cui lo studente ha maturato i crediti con gli obiettivi formativi specifici del Corso di Studio e delle singole attività formative da riconoscere, perseguendo comunque la finalità di mobilità degli studenti. Il riconoscimento è effettuato fino a concorrenza dei crediti formativi universitari previsti dall'ordinamento didattico del Corso di Studio. Il mancato riconoscimento di crediti formativi universitari deve essere adeguatamente motivato. Ai sensi dell'Art. 5, comma 5-bis, del D.M. 270/2004, è possibile altresì l'acquisizione di crediti formativi presso altri atenei italiani sulla base di convenzioni stipulate tra le istituzioni interessate, ai sensi della normativa vigente⁹.

L'eventuale riconoscimento di CFU relativi ad esami superati come corsi singoli potrà avvenire entro il limite di 36 CFU, ad istanza dell'interessato e in seguito all'approvazione della CCD. Il riconoscimento non potrà concorrere alla riduzione della durata legale del Corso di Studio, così come determinata dall'Art. 8, c. 2 del D.M. 270/2004, fatta eccezione per gli studenti che si iscrivono essendo già in possesso di un titolo di studio di pari livello¹⁰.

⁷ Art. 19 del Regolamento Didattico di Ateneo.

⁸ Art. 19 e Art. 27 c. 6 del Regolamento Didattico di Ateneo.

⁹ Art. 6, c. 9 del Regolamento Didattico di Ateneo.

¹⁰ Art. 19, c. 4 del Regolamento Didattico di Ateneo.

Relativamente ai criteri per il riconoscimento di CFU per attività extra-curricolari, ai sensi dell'Art. 3, comma 2, del D.M. 931/2024, entro un limite massimo di 48 CFU (Corsi di Laurea e Corsi di Laurea Magistrale a ciclo unico) e 24 CFU (Corsi di Laurea Magistrale), possono essere riconosciute le seguenti attività (Art. 2 del D.M. 931/2024):

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

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

conseguimento da parte dello studente di medaglia olimpica o paralimpica ovvero del titolo di campione mondiale assoluto, campione europeo assoluto o campione italiano assoluto nelle discipline riconosciute dal Comitato olimpico nazionale italiano o dal Comitato italiano paralimpico.

Art. 15

Criteri per l'iscrizione a corsi singoli di insegnamento attivati nell'ambito dei Corsi di Studio

L'iscrizione a singoli corsi di insegnamento, previsti dal Regolamento di Ateneo¹¹, è disciplinata dal "Regolamento di Ateneo per l'iscrizione a corsi singoli di insegnamento attivati nell'ambito dei Corsi di Studio"¹².

Art. 16

Caratteristiche e modalità di svolgimento della prova finale

Fonte: SUA

Quadro: A5a (RAD) e A5b

Lo studente è ammesso a sostenere la prova finale dopo aver superato tutte le verifiche delle attività formative previste dal piano di studio e aver acquisito i relativi crediti. L'argomento e le attività previste per la prova finale sono concordati con il docente relatore, ma sono svolte autonomamente dallo studente. Il relatore può indicare al laureando un eventuale correlatore interno o esterno. La prova finale prevede la stesura di un elaborato (Tesi di Laurea Magistrale), scritto anche in lingua inglese, che consiste in una dettagliata analisi bibliografica e sperimentale su di un argomento attinente a quelli trattati nel corso di studio e/o nel tirocinio.

La consegna della tesi avviene secondo le modalità indicate dalla Segreteria studenti del Dipartimento (pubblicate sul sito di Dipartimento). La consegna della tesi costituisce un prerequisito obbligatorio per la discussione finale.

Lo studente dovrà dimostrare autonomia, acquisizione di specifiche competenze scientifiche e capacità di elaborazione critica. Il superamento della prova finale attribuisce i relativi CFU e l'attribuzione del titolo stabiliti dall'ordinamento degli studi.

Per ulteriori dettagli sulla prova finale si rimanda al punto 'Modalità di svolgimento della prova finale' del Regolamento didattico del CdS.

La prova finale si sostiene di norma nell'aula Magna del Dipartimento (Sala Cinese della Reggia di Portici) alla presenza di una commissione di esame.

Il 12 luglio 2022 la Commissione Didattica ha elaborato il Regolamento successivamente approvato dal Consiglio del Dipartimento di Agraria recante le disposizioni per la preparazione, lo svolgimento e la valutazione della prova finale dei Corsi di Laurea Magistrale.

Il documento è reperibile sul sito:

<http://www.agraria.unina.it/documents/13625297/14764663/Regolamento+tesi+di+Laurea+magistrale+12+luglio+2021+CD.pdf/d6c32fba694b-4947-a342-77649bfb86d5>

¹¹ Art. 19, c. 4 del Regolamento Didattico di Ateneo.

¹² D.R. n. 348/2021.

La prova finale consiste nell'esposizione e discussione in seduta pubblica di una tesi finalizzata a dimostrare l'autonomia di lavoro del laureando, l'acquisizione di specifiche competenze scientifiche e la capacità di elaborazione critica, su un tema proposto da uno o più docenti.

La Commissione di esame finale per il conseguimento della laurea magistrale è composta da almeno cinque membri, fino ad un massimo di undici.

La Commissione è presieduta dal direttore del Dipartimento o dal Presidente della Commissione per il Coordinamento Didattico del Corso di Studio, o dal più anziano in ruolo dei professori di prima fascia presenti o dal più anziano in ruolo dei professori di seconda fascia presenti.

Per essere ammesso all'esame finale lo studente dovrà aver sostenuto tutti gli esami e le ulteriori attività formative previste nei regolamenti didattici.

Il candidato dovrà esporre e discutere in seduta pubblica la tesi, anche utilizzando tecnologie multimediali.

La valutazione della prova finale, espressa in cento decimi con eventuale lode, sarà effettuata dalla commissione sulla base di:

- 1) Correttezza, completezza e chiarezza dell'esposizione orale e dell'elaborato;
- 2) Capacità di elaborazione critica;
- 3) Indipendenza e capacità organizzativa del candidato;
- 4) Originalità del contributo;
- 5) Valutazione della carriera accademica dello studente (ad esempio acquisizione CFU all'estero o in altri Atenei).

Il superamento della prova finale attribuisce i relativi CFU stabiliti dal relativo ordinamento degli studi. Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito di Dipartimento nel link inserito.

Link:<http://www.agraria.unina.it/didattica/informazioni-utili/calendario-sedute-di-laurea-magistrale1>

Art. 17

Linee guida per le attività di tirocinio e stage

Gli studenti iscritti al CdS possono decidere di effettuare attività di tirocinio o *stage* formativi presso Enti o Aziende convenzionati con l'Ateneo. Le attività di tirocinio e *stage* sono obbligatorie, e concorrono all'attribuzione di crediti formativi per le Altre attività formative a scelta dello studente inserite nel piano di studi, così come previsto dall'Art. 10, comma 5, lettere d) ed e), del D.M. 270/2004¹³.

Le modalità di svolgimento e le caratteristiche di tirocini e *stage* sono disciplinate dalla CCD con un apposito regolamento.

L'Università degli Studi di Napoli Federico II, per il tramite di per il tramite dell'Ufficio Dipartimentale per la Didattica, dell'Ufficio Tirocini di Ateneo e della Commissione Tirocini del CdS, assicura un costante contatto con il mondo del lavoro, per offrire a studenti e laureati dell'Ateneo concrete opportunità di tirocini e *stage* e favorirne l'inserimento professionale.

Art. 18

Decadenza dalla qualità di studente¹⁴

Incorre nella decadenza lo studente che non abbia sostenuto esami per otto anni accademici consecutivi, a meno che il suo contratto non stabilisca condizioni diverse. In ogni caso, la decadenza va comunicata allo studente a mezzo posta elettronica certificata o altro mezzo idoneo che ne attesti la ricezione.

¹³ I tirocini ex lettera d) possono essere sia interni che esterni; tirocini e *stage* ex lettera e) possono essere solo esterni.

¹⁴ Art. 24, c. 5 del Regolamento Didattico di Ateneo.

Art. 19

Compiti didattici, comprese le attività didattiche integrative, di orientamento e di tutorato

I docenti e ricercatori svolgono il carico didattico assegnato secondo quanto disposto dal Regolamento didattico di Ateneo e nel Regolamento sui compiti didattici e di servizio agli studenti dei professori e ricercatori e sulle modalità per l'autocertificazione e la verifica dell'effettivo svolgimento¹⁵.

Docenti e ricercatori devono garantire almeno due ore di ricevimento ogni 15 giorni (o per appuntamento in ogni caso concesso non oltre i 15 giorni) e comunque garantire la reperibilità via posta elettronica.

Il servizio di tutorato ha il compito di orientare e assistere gli studenti lungo tutto il corso degli studi e di rimuovere gli ostacoli che impediscono di trarre adeguato giovamento dalla frequenza dei corsi, anche attraverso iniziative rapportate alle necessità e alle attitudini dei singoli.

L'Università assicura servizi e attività di orientamento, di tutorato e assistenza per l'accoglienza e il sostegno degli studenti. Tali attività sono organizzate dalle Scuole e/o dai Dipartimenti con il coordinamento dell'Ateneo, secondo quanto stabilito dal RDA nell'articolo 8.

Art. 20

Valutazione della qualità delle attività svolte

La Commissione di Coordinamento Didattico attua tutte le forme di valutazione della qualità delle attività didattiche previste dalla normativa vigente secondo le indicazioni fornite dal Presidio della Qualità di Ateneo.

Al fine di garantire agli studenti del Corso di Studio la qualità della didattica nonché di individuare le esigenze degli studenti e di tutte le parti interessate, l'Università degli Studi di Napoli Federico II si avvale del sistema di Assicurazione Qualità (AQ)¹⁶, sviluppato in conformità al documento "Autovalutazione, Valutazione e Accreditamento del Sistema Universitario Italiano" dell'ANVUR, utilizzando:

indagini sul grado di inserimento dei laureati nel mondo del lavoro e sulle esigenze post-lauream; dati estratti dalla somministrazione del questionario per la valutazione della soddisfazione degli studenti per ciascun insegnamento presente nel piano di studi, con domande relative alle modalità di svolgimento del corso, al materiale didattico, ai supporti didattici, all'organizzazione, alle strutture.

I requisiti derivanti dall'analisi dei dati sulla soddisfazione degli studenti, discussi e analizzati dalla Commissione di Coordinamento Didattico e dalla Commissione Paritetica Docenti Studenti (CPDS), sono inseriti fra i dati di ingresso nel processo di progettazione del servizio e/o fra gli obiettivi della qualità.

L'organizzazione dell'AQ sviluppata dall'Ateneo realizza un processo di miglioramento continuo degli obiettivi e degli strumenti adeguati per raggiungerli, facendo in modo che in tutte le strutture siano attivati processi di pianificazione, monitoraggio e autovalutazione che consentano la pronta rilevazione dei problemi, il loro adeguato approfondimento e l'impostazione di possibili soluzioni.

Art. 21

Norme finali

Il Consiglio di Dipartimento, su proposta della Commissione di Coordinamento Didattico, sottopone all'esame del Senato Accademico eventuali proposte di modifica e/o integrazione del presente Regolamento.

¹⁵ D.R. n. 2482//2020.

¹⁶ Il sistema di Assicurazione Qualità, basato su un approccio per processi e adeguatamente documentato, è progettato in maniera tale da identificare le esigenze degli studenti e di tutte le parti interessate, per poi tradurle in requisiti che l'offerta formativa deve rispettare.

Art. 22

Pubblicità ed entrata in vigore

Il presente Regolamento entra in vigore il giorno successivo alla pubblicazione all'Albo ufficiale dell'Università; è inoltre pubblicato sul sito d'Ateneo. Le stesse forme e modalità di pubblicità sono utilizzate per le successive modifiche e integrazioni.

Sono parte integrante del presente Regolamento l'Allegato 1 (Struttura CdS) e l'Allegato 2 (Schedina insegnamento/attività).

ALLEGATO 1.2

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

CLASSE LM-70

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: Agraria

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-2026

PIANO DEGLI STUDI

LEGENDA

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ FORMATIVA (TAF):

B = Caratterizzanti

C = Affini o integrativi

D = Attività a scelta

E = Prova finale e conoscenze linguistiche

F = Ulteriori attività formative

I Anno

Denominazione Insegnamento	SSD	Modulo	CFU	Ore	Tipologia Attività	Modalità	TAF	Ambito disciplinare	Obbligatorio / a scelta
Operazioni unitarie dell'industria alimentare	AGR/15 [AGRI-07/A]	Unico	9	63	Lezione frontale	In presenza	B	DTA	Obbligatorio
Chimica degli alimenti	CHIM/10 [CHEM-07/B]	Unico	6	42	Lezione frontale	In presenza	B	DSVPA	Obbligatorio
Metodologie strumentali per il controllo dei processi alimentari	AGR/15 [AGRI-07/A]	Unico	9	63	Lezione frontale	In presenza	B	DTA	Obbligatorio
Ingegneria e funzionalità delle Macchine ed Impianti per le Industrie Alimentari	AGR/09 [AGRI-04/B]	Unico	9	72	Lezione frontale	In presenza	C		Obbligatorio
Tecnologie del condizionamento dei prodotti alimentari	AGR/15 [AGRI-07/A]	Unico	6	42	Lezione frontale	In presenza	B	DTA	Obbligatorio
Marketing & Consumer Science	AGR/01 [AGRI-01/A]	Unico	9	63	Lezione frontale	In presenza	B	DPGSA	Obbligatorio
Ulteriori conoscenze linguistiche		Unico	3		Lezione frontale	In presenza	F		Obbligatorio
Tirocini formativi e di orientamento (Interno o esterno università)		Unico	4		Lezione frontale	In presenza	F		Obbligatorio

II Anno

Denominazione Insegnamento	SSD	Modulo	CFU	Ore	Tipologia Attività	Modalità	TAF	Ambito disciplinare	Obbligatorio / a scelta
Tecnologie microbiche in campo alimentare	AGR/16 [AGRI-08/A]	Unico	9	63	Lezione frontale	In presenza	B	DTA	Obbligatorio
Processi e gestione delle produzioni alimentari	AGR/15 [AGRI-07/A]	Unico	12	84	Lezione frontale	In presenza	B	DTA	Obbligatorio
A scelta		Unico	12		Lezione frontale	In presenza	D		Obbligatorio
Profilo Innovazione di prodotto e di processo		Unico			Lezione frontale	In presenza			
Progettazione di nuovi prodotti alimentari	AGR/15 [AGRI-07/A]	Unico	6	42	Lezione frontale	In presenza	C		Obbligatorio
Tecnologie enzimatiche per la produzione di alimenti	BIO/10 [BIOS-07/A]	Unico	6	42	Lezione frontale	In presenza	C		Obbligatorio
Profilo Gestionale									
Innovazione e management dell'impresa agro-alimentare	AGR/01 [AGRI-01/A]	Unico	6	42	Lezione frontale	In presenza	C		Obbligatorio
Gestione della qualità e certificazione	ING-IND/35 [IEGE-01/A]	Unico	6	42	Lezione frontale	In presenza	C		Obbligatorio
Prova finale			20				E		
Totale Profilo Gestionale			120						
Totale Profilo Innovazione di Prodotto e di Processo			120						

DTA= Discipline della Tecnologia alimentare

DSVPA= Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti

DPGSA=Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare

Elenco delle propedeuticità: nessuna

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

CLASSE LM-70

Dipartimento: AGRARIA

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-2026

Insegnamento: Marketing & consumer science		Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Italiano	
SSD: ECONOMIA AGRARIA, ALIMENTARE ED ESTIMO RURALE (AGRI-01/A)		CFU: 9	
Anno di corso: 1	Tipologia di Attività Formativa: caratterizzante		
Modalità di svolgimento: in presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: “Il settore si occupa anche dell’analisi economica e istituzionale del mercato, del marketing e del consumo dei prodotti agroalimentari e del loro commercio internazionale”			
Obiettivi formativi: Obiettivo dell’insegnamento è quello di introdurre i principali temi di marketing strategico ed operativo applicati al settore agroalimentare. L’insegnamento si propone di fornire agli studenti una panoramica esaustiva delle principali strategie di marketing –segmentazione, targeting e posizionamento e le relative scelte di gestione operativa di prodotti, marche, modalità di distribuzione e comunicazione. I temi trattati porteranno alla comprensione di come, partendo dallo studio dei bisogni e del comportamento dei consumatori, sia possibile creare valore per i clienti e instaurare con essi relazioni profittevoli e durature nel tempo			
Propedeuticità in ingresso: Nessuna			
Propedeuticità in uscita: Nessuna			
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: prova orale			

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

CLASSE LM-70

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: AGRARIA

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-2026

Insegnamento: Operazioni Unitarie dell’Industria Alimentare	Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Italiano	
SSD: AGRI 07/A	CFU: 9	

Anno di corso: 1	Tipologia di Attività Formativa: caratterizzante
Modalità di svolgimento: In presenza	
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Operazioni unitarie e processi di produzione; progettazione, modellazione e sviluppo di processi.	
Obiettivi formativi: L'insegnamento si propone di fornire le nozioni specialistiche per progettare un processo alimentare. L'obiettivo è quello di introdurre le operazioni unitarie più comuni dell'ingegneria alimentare; esse sono presentate in modo che il processo possa essere meglio compreso e la selezione di parametri di lavorazione possano essere ottimizzati per massimizzare la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari.	
Propedeuticità in ingresso: nessuna Propedeuticità in uscita: nessuna	
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: Scritto	

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

CLASSE LM-70

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: AGRARIA

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-2026

Insegnamento: Metodologie Strumentali per il Controllo dei Processi Alimentari		Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Italiano	
SSD: AGRI-07/A, Scienze e tecnologie alimentari			CFU: 9
Anno di corso: 1		Tipologia di Attività Formativa: caratterizzante	
Modalità di svolgimento: In presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Gli obiettivi del corso sono coerenti con quanto riportato nella declaratoria del SSD AGRI-07/A - Scienze e tecnologie alimentari, che <i>“si interessa dell’attività didattico-formativa relativa alle operazioni e ai processi di produzione di alimenti, incluse le bevande e agli aspetti biologici, funzionali, chimici, fisici e sensoriali ad essi connessi”</i> . Il corso fornisce infatti conoscenze sulle metodiche strumentali di analisi e di monitoraggio della produzione, conservazione			

e commercializzazione di alimenti e bevande.
Obiettivi formativi: Il percorso formativo del corso intende fornire agli studenti gli strumenti di base necessari per comprendere le metodiche analitiche dei principali processi di produzione, maturazione e conservazione dei prodotti alimentari. Inoltre, si propone di far comprendere agli studenti la complementarietà delle nozioni acquisite in altre aree disciplinari per la gestione e il monitoraggio di un processo alimentare e di fornire le conoscenze necessarie per comprendere la relazione tra caratteristiche qualitative dei prodotti e condizioni tecnologiche adottate.
Propedeuticità in ingresso: Nessuna Propedeuticità in uscita: Nessuna
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: Prova orale (lo studente risponderà ad un minimo di tre domande)

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

CLASSE LM-70

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: AGRARIA

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-2026

Insegnamento: Chimica degli alimenti		Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Italiano	
SSD: CHEM-07/B		CFU: 6	
Anno di corso: 1	Tipologia di Attività Formativa: caratterizzante		
Modalità di svolgimento: in presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: La composizione chimica degli alimenti, inclusi quelli innovativi, applicando tecniche analitiche per valutare qualità, sicurezza e trasformazioni industriali. Le modifiche indotte dai processi di conservazione degli alimenti applicate anche al controllo di qualità, integrità e sicurezza degli alimenti con riferimento ai componenti responsabili di potenziali allergie e intolleranze o di rischio tossicologico da contaminazione. Analizza micro e macronutrienti, la loro bioaccessibilità e biodisponibilità, nonché il recupero di composti da sottoprodotti alimentari.			
Obiettivi formativi: L'insegnamento fornisce conoscenze sulla chimica degli ingredienti alimentari, analizzando composizione, interazioni molecolari, struttura e processi innovativi. Studia le reazioni chimiche durante trasformazione e conservazione,			

mirando a interpretare i parametri analitici che influenzano la qualità degli alimenti.
Propedeuticità in ingresso: Nessuna
Propedeuticità in uscita: Nessuna
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: La prova orale prevede la risposta ad almeno due domande.

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

CLASSE LM-70

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: AGRARIA

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-2026

Insegnamento: INGEGNERIA E FUNZIONALITA' DELLE MACCHINE ED IMPIANTI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE		Lingua di erogazione dell'Insegnamento: italiano	
SSD: AGRI-04/B		CFU: 9	
Anno di corso: 1	Tipologia di Attività Formativa: affine integrativa		
Modalità di svolgimento: <i>in presenza</i>			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: macchine e impianti per i processi dei biosistemi agricoli, zootecnici, forestali, delle aree a verde, delle industrie agro-alimentari e del legno, con riguardo agli aspetti progettuali, costruttivi, operativi, funzionali, gestionali, ambientali, di sicurezza e benessere degli operatori, incluse le tecnologie informatiche, la sensoristica, l'automazione, la robotizzazione, la gestione di precisione e la modellazione dei processi; logistica delle filiere agricole, agro-alimentari e forestali;			
Obiettivi formativi: Il corso si propone di fornire gli strumenti teorici sul funzionamento ed i criteri pratici di selezione e di utilizzo delle principali macchine ed impianti utilizzati nei processi industriali di trasformazione agro-alimentare. Lo studente alla fine del percorso formativo sarà in grado di comprendere l'interazione tra la macchina e l'alimento al fine di individuare le macchine e gli impianti appropriati in funzione del processo tecnologico da sviluppare.			
Propedeuticità in ingresso: nessuna			
Propedeuticità in uscita: nessuna			
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: L'esame prevede una prova scritta con 3 esercizi, la cui valutazione è di 10/30 per ciascun esercizio. Il raggiungimento della sufficienza da accesso alla prova orale la cui valutazione peserà per 1/2 sul voto finale mentre 1/2 è riservato allo scritto.			

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

CLASSE LM-70

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: AGRARIA

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-2026

Insegnamento: Tecnologia del condizionamento dei prodotti alimentari		Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Italiano	
SSD: AGR-07/A		CFU: 6	
Anno di corso: 1	Tipologia di Attività Formativa: caratterizzante		
Modalità di svolgimento: Le attività didattiche in presenza saranno distribuite come segue: Lezioni e seminari frontali per circa il 45%; Relatori ospiti e visite agli impianti industriali per circa il 20%; Studi di caso e progetti di gruppo per circa il 35%.			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Attività didattico-formativa relativa alle operazioni di produzione di alimenti, incluse le bevande. Le competenze sono: operazioni unitarie per il confezionamento e il condizionamento degli alimenti; studio di shelf life; etichettatura. In riferimento all’attività didattica formativa, l’insegnamento è caratterizzato da lezioni frontali, integrate da esercitazioni pratiche di laboratorio, calcolo ed elaborazione dati, visite aziendali e analisi di casi di studio.			
Obiettivi formativi: L’obiettivo formativo dell’insegnamento è quello di fornire conoscenze avanzate sui materiali e tecnologie di confezionamento per preservare qualità e sicurezza degli alimenti. Verranno, inoltre, fornite nozioni specialistiche per poter valutare l’idoneità dei materiali a contatto con gli alimenti e per simulare, predire e/o estendere la shelf life degli alimenti.			
Propedeuticità in ingresso: nessuna Propedeuticità in uscita: nessuna			
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: Elaborato progettuale			

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

CLASSE LM-70

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: AGRARIA

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-2026

Insegnamento: TECNOLOGIE ENZIMATICHE PER LA PRODUZIONE DI ALIMENTI		Lingua di erogazione dell'Insegnamento: italiano	
SSD: BIOS-07/A		CFU: 6	
Anno di corso: 2	Tipologia di Attività Formativa: affini ed integrative		
Modalità di svolgimento: in presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Studio delle molecole enzimatiche, con specifico riferimento allo studio della cinetica enzimatica. Esplorazione delle applicazioni biotecnologiche degli enzimi per l'ideazione di metodi, processi e prodotti innovativi, inclusi quelli su scala nanometrica, derivanti dall'applicazione delle conoscenze e competenze della biochimica di base nei contesti agroalimentare, industriale e ambientale.			
Obiettivi formativi: Questo corso è progettato per fornire una conoscenza approfondita dell'enzimologia di base, con particolare enfasi sullo studio della cinetica enzimatica e sull'applicazione di metodi matematici per la determinazione delle costanti cinetiche. Gli studenti acquisiranno una comprensione fondamentale delle metodologie di purificazione enzimatica e caratterizzazione funzionale. Inoltre, il corso introdurrà i metodi chiave di immobilizzazione e incapsulamento degli enzimi. Sarà condotto un esame approfondito dei metodi di applicazione all'interno di varie industrie agricole e alimentari, con un focus sull'utilizzo degli enzimi in diversi processi di produzione alimentare sia per il consumo umano che animale.			
Propedeuticità in ingresso: Nessuna			
Propedeuticità in uscita: Nessuna			
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: Prova Orale			

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

CLASSE LM-70

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: AGRARIA

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-2026

Insegnamento: Tecnologie microbiche in campo alimentare	Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Italiano
--	---

SSD: AGRI-08/A		CFU: 9
Anno di corso: 2	Tipologia di Attività Formativa: caratterizzante	
Modalità di svolgimento: In presenza		
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso:		
Ecologia, diversità, genetica, fisiologia, biochimica e tassonomia dei microrganismi. Qualità e sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti e delle bevande, ivi inclusi quelli fermentati. Innovazione dei processi biotecnologici, produzione di metaboliti microbici d'interesse alimentare.		
Obiettivi formativi: Qualsiasi processo tecnologico volto alla produzione di alimenti, siano essi fermentati o meno, deve tenere conto dei coinvolgimenti di tipo microbiologico, legati alla sicurezza d'uso dell'alimento, alla sua deperibilità in fase di conservazione nonché ai processi di trasformazione per la produzione di alimenti fermentati. L'insegnamento si propone di fornire allo studente le conoscenze necessarie ad affrontare problematiche di tipo microbiologico nell'ambito di un qualsiasi processo tecnologico di produzione alimentare. Tali conoscenze dovranno riguardare sia l'uso consapevole di microrganismi nei processi di trasformazione volti alla produzione di alimenti fermentati, sia tutto ciò che è correlato al rischio microbiologico nella produzione, conservazione e trasporto degli alimenti.		
Propedeuticità in ingresso: Nessuna		
Propedeuticità in uscita: Nessuna		
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: Redazione ed esposizione di un manuale di autocontrollo basato sui principi dell'HACCP. Prova scritta con quesiti a risposta aperta.		

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

CLASSE LM-70

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: AGRARIA

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-2026

Insegnamento: Progettazione di nuovi prodotti alimentari	Lingua di erogazione dell'Insegnamento: italiano
SSD: AGRI-07/A- Scienze e Tecnologie alimentari	CFU: 6
Anno di corso: 2	Tipologia di Attività Formativa: affine integrativa
Modalità di svolgimento: In presenza	
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Approfondire tematiche	

inerenti ai processi di produzione innovativi, l'uso di nuovi additivi e coadiuvanti alimentari; approfondire metodologie per valutare proprietà funzionali, chimiche, fisiche e sensoriali di materie prime, alimenti e bevande.

Particolare enfasi sarà data al processo di progettazione, modellazione e sviluppo di processi, ingredienti e alimenti, anche rispondenti a specifici bisogni, percezioni e preferenze sensoriali del consumatore.

Obiettivi formativi: Obiettivo dell'insegnamento è quello di introdurre il tema dell'innovazione di prodotto e di processo nel settore alimentare. L'insegnamento si propone di fornire agli studenti le nozioni specialistiche sul processo di innovazione aziendale, con particolare riferimento al settore alimentare, spingendo lo studente ad approfondire le sue capacità di problem-solving nell'ambito delle tecnologie alimentari. Lo studente si confronterà con un quesito relativo allo sviluppo di un prodotto o di un processo innovativo e di conseguenza con l'individuazione di soluzioni fattibili per ottimizzare il processo o la formulazione e risolvere le eventuali problematiche aziendali connesse. Gli sarà richiesto di esprimere i contenuti relativi alle varie fasi di processo in modo chiaro e lineare.

Propedeuticità in ingresso: nessuna

Propedeuticità in uscita: nessuna

Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: Prova orale con discussione elaborato progettuale

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

CLASSE LM-70

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: AGRARIA

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-2026

Insegnamento: GESTIONE DELLA QUALITÀ E CERTIFICAZIONE		Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Italiano	
SSD: ING-IND/35			CFU: 6
Anno di corso: 2		Tipologia di Attività Formativa: affine integrativa	
Modalità di svolgimento: IN PRESENZA			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Raggruppa le competenze per l'integrazione degli aspetti progettuali, economici, organizzativi e gestionali. Due filoni tematici: il primo, rivolto all'integrazione di conoscenze economiche e gestionali, evidenziando le relazioni tra scelte progettuali, prestazioni aziendali e contesto in cui opera l'impresa; il secondo approfondisce le professionalità caratterizzanti l'ambito gestionale, integrando competenze economiche, organizzative e tecnologiche.			
Obiettivi formativi: L'insegnamento introduce gli studenti alla nuova Gestione della Qualità e Certificazione secondo			

gli Standard Internazionali ISO9001, per garantire la più grande soddisfazione ai portatori di interesse. L'insegnamento, attraverso 6 steps "ad entropia decrescente", accompagna gli studenti nella comprensione della centralità del concetto "Qualità", presentando i principali sistemi di gestione HLS (*High Level Structure*), ed evidenziando le esigenze di Analisi del Contesto, SWOT ed Analisi dei Rischi. Il percorso formativo prosegue fino alla gestione degli Audit, di certificazione e non, alla ricerca di "evidenze oggettive", in linea con la ISO19011, fino ad accennare alle esigenze di follow-up.

Durante le lezioni sono presentati esempi applicativi, schemi e documenti di supporto, con spunti di riflessione.

L'approccio progressivo alle principali norme, cogenti e volontarie, aiuta lo studente a comprendere l'importanza della qualità di prodotti, processi e sistemi, sempre ponendo in primo piano le esigenze di salute e sicurezza alimentare, dei consumatori, dei lavoratori e dell'ambiente.

Le lezioni di "Gestione della Qualità e Certificazione" sono allineate agli attuali orientamenti del mondo produttivo verso l'Ambiente, la Sostenibilità e contribuiscono al perseguimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 dell'ONU. Le tematiche trattate accompagnano gli studenti nella comprensione di come una Cultura della Qualità possa contribuire a gestire incertezze e creare valore per l'intera organizzazione. In caso di insegnamenti integrati, indicare i contenuti estratti dalla declaratoria di tutti i singoli SSD che concorrono all'insegnamento nel suo complesso.

Propedeuticità in ingresso: Nessuna

Propedeuticità in uscita: Nessuna

Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: Orale

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

CLASSE LM-70

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: AGRARIA

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-2026

Insegnamento: Processi e Gestione delle Produzioni Alimentari	Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Italiano
SSD: AGRI-07/A	CFU: 12
Anno di corso: 2	Tipologia di Attività Formativa: caratterizzante
Modalità di svolgimento: In presenza	
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: /	
Obiettivi formativi: L'obiettivo del corso è approfondire i processi di lavorazione, le tecnologie di produzione e i <i>flow-sheet</i> dei principali settori alimentari, come conserviero, oli, lattiero-caseario, bevande alcoliche e prodotti da forno. Si esamineranno le operazioni tecnologiche necessarie per la trasformazione delle materie prime in prodotti finiti, focalizzandosi sulla gestione, il controllo e l'ottimizzazione dei processi, in accordo con le normative vigenti. Inoltre, verranno analizzati i fenomeni biologici, chimico-fisici e tecnologici per garantire una qualità stabile del prodotto sotto gli aspetti chimico, microbiologico e tecnologico.	
Propedeuticità in ingresso: Nessuna propedeuticità obbligatoria, ma si consiglia la conoscenza di Operazioni unitarie dell'industria alimentare; Metodologie strumentali per il controllo dei processi alimentari; Controllo microbiologico degli alimenti. Propedeuticità in uscita: Nessuna	
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: Prova scritta con esercizi numerici e prova orale	

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

CLASSE LM-70

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: AGRARIA

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-2026

Insegnamento: Innovazione e management dell'impresa agro-alimentare		Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Italiano	
SSD: ECONOMIA AGRARIA, ALIMENTARE ED ESTIMO RURALE (AGRI-01/A)			CFU: 6
Anno di corso: 2024/2025		Tipologia di Attività Formativa: Didattica frontale in aula	
Modalità di svolgimento: in presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: “Con riferimento al sistema agroalimentare, si occupa dell’economia e della gestione dell’impresa agraria, ittica, forestale e alimentare, dell’organizzazione delle filiere produttive, delle agrobiotecnologie e dei relativi processi di innovazione.”			
Obiettivi formativi: Il corso ha l’obiettivo di introdurre i concetti di base dei processi innovativi e mettere in pratica gli strumenti necessari alla gestione delle innovazioni nell’impresa agroalimentare. Si darà particolare enfasi ai fondamenti teorici del processo innovativo ma anche allo sviluppo delle capacità necessarie per l’implementazione e gestione delle innovazioni. Si farà riferimento agli strumenti di valutazione degli investimenti e ai meccanismi di tutela della proprietà intellettuale. Le strategie di innovazione delle piccole e medie imprese verranno approfondite con un focus per il settore agroalimentare. Infine, una parte pratica introdurrà all'implementazione delle strategie di innovazione circolare/sostenibile in ambito agro-alimentare.			
Propedeuticità in ingresso: nessuna			
Propedeuticità in uscita: nessuna			
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: prova scritta e colloquio orale			

ALLEGATO 2.2

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDI SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

CLASSE LM-70

Scuola: Agraria e medicina veterinaria

Dipartimento: Agraria

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-2026

Attività formativa: ex art. 10, comma 5, lettera d	Lingua di erogazione dell'Attività: italiano		
Attività: Ulteriori conoscenze linguistiche Tirocini formativi e di orientamento		CFU: 3 4	
Anno di corso:			Tipologia di Attività Formativa: F
Modalità di svolgimento: In presenza			
Obiettivi formativi: Nel loro complesso concorrono al raggiungimento di obiettivi formativi di tipo linguistico e professionalizzante per il mondo del lavoro			
Propedeuticità in ingresso: nessuna Propedeuticità in uscita: nessuna			
Tipologia delle prove di verifica del profitto: idoneità			

DIDACTIC REGULATIONS OF THE DEGREE PROGRAM FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

CLASS LM-70

School: Agriculture and Veterinary Medicine

Department: Agriculture

Regulations in force since the academic year 2025-2026

ACRONYMS

CCD	[Commissione di Coordinamento Didattico]	Didactic Coordination Commission
CdS	[Corso/i di Studio]	Degree Program
CPDS	[Commissione Paritetica Docenti-Studenti]	Joint Teachers-Students Committee
OFA	[Obblighi Formativi Aggiuntivi]	Additional Training Obligations
SUA-CdS	[Scheda Unica Annuale del Corso di Studio]	Annual single form of the Degree Program
RDA	[Regolamento Didattico di Ateneo]	University Didactic Regulations

INDEX

Art. 1	Object
Art. 2	Training objectives
Art. 3	Professional profile and work opportunities
Art. 4	Admission requirements and knowledge required for access to the Degree Program
Art. 5	Procedures for access to the Degree Program
Art. 6	Teaching activities and Credits
Art. 7	Description of teaching methods
Art. 8	Testing of training activities
Art. 9	Degree Program structure and Study Plan
Art. 10	Attendance requirements
Art. 11	Prerequisites and prior knowledge
Art. 12	Degree Program calendar
Art. 13	Criteria for the recognition of credits earned in other Degree Programs in the same Class.
Art. 14	Criteria for the recognition of credits acquired in Degree Programs of different Classes, in university and university-level Degree Programs, through single courses, at online Universities and in International Degree Programs; criteria for the recognition of credits acquired through extra-curricular activities.
Art. 15	Criteria for enrolment in individual teaching courses
Art. 16	Features and arrangements for the final examination
Art. 17	Guidelines for traineeship and internship
Art. 18	Disqualification of student status
Art. 19	Teaching tasks, including supplementary teaching, guidance, and tutoring activities
Art. 20	Evaluation of the quality of the activities performed
Art. 21	Final rules
Art. 22	Publicity and entry into force

Art. 1 Object

These Didactic Regulations govern the organisational aspects of the CdS in Food Science and Technology (class LM-70). The CdS in Food Science and Technology is hinged in the Department of Agriculture.

Source: SUA-CdS

Framework: General CdS Information

**CdS name in Italian and English: Scienze e Tecnologie Alimentari/Food Science and Technology
Class LM-70**

Teaching language: Italian

The CdS is governed by the Didactic Coordination Commission (CCD), pursuant to Art. 4 of the RDA.

Source: SUA-CdS

Framework: Contact Person and Structure: Collegial Management Body of the CdS: Didactic Coordination Commission (CCD)

The Didactic Regulations are issued in compliance with the relevant legislation in force, the Statute of the University of Naples Federico II, and the RDA.

Art. 2 **Training objectives**

Source: SUA

Framework: A4.a – RAD

The course aims to train a specialist professional figure in the field of food science and technology with in-depth interdisciplinary knowledge, capable of carrying out complex planning, management and control activities within the agri-food system with the aim of guaranteeing safety, quality, healthiness and sustainability in accordance with the principles of the bioeconomy and circular economy.

The training of master's Graduates in Food Science and Technology is such as to allow them to achieve the following specific objectives:

a solid basic knowledge in the fields of chemistry, biology, microbiology and human nutrition oriented towards the application aspects of the food processing sector;

a solid knowledge of the scientific method aimed at finalizing basic and operational knowledge towards the solution of technical and organizational problems in the food sector;

the ability to optimize production, storage and distribution processes and to manage industrial research and development projects;

the ability to guarantee and promote the quality and safety of food in compliance with the regulations on operator safety and environmental protection;

the ability to adequately carry out complex coordination and direction activities in the agri-food sector;

a high technical competence for the control and verification of the organoleptic, hygienic and nutritional quality of foods, also with the use of innovative methodologies;

adequate competence in the management and organization of businesses, agri-food supply chains and consultancy and service companies connected to them;

the ability to communicate, to work in multidisciplinary groups and the ability to judge both on a technical-economic and ethical level;

The CdS includes a large common part which could be divided into two training profiles relating to product innovation and/or the management of the agri-food business.

The training course includes different learning areas:

Quality Area: allows the acquisition of knowledge about advanced analytical methodologies for the evaluation of the fundamental chemical, physical, microbiological and sensorial characteristics of raw materials, additives and food products; quality management systems.

Area of process development and management: allows the acquisition of in-depth knowledge about the main unit operations carried out during a food process; the main chemical, biochemical and microbiological transformations to which the constituents of foods are subjected during their transformation and conservation; the main packaging technologies, the main machines and systems used in the food industry sector; the main traditional and innovative transformation processes.

Marketing and Consumer Science Area: allows the acquisition of in-depth knowledge for the analysis of the economics of agri-food markets and preference analysis techniques. It also provides the tools necessary for managing innovation in the agri-food company.

- Area of safety and evaluation of processes and foods: allows the acquisition of the necessary knowledge aimed at estimating and evaluating the onset of harmful effects on human health transmitted by food and implementing measures of intervention and prevention.

Area of other training activities: allows the acquisition of knowledge for accompaniment to the world of work, which also includes an in-depth study of a European Union language, usually English with B2 level certification.

The course of study also includes a mandatory curricular internship to be carried out at a university facility or another public or private body. The internship may concern the following activities, possibly integrated with each other:

experimental laboratory activities relating to the acquisition of practical skills and/or validation of procedures;

monitoring of a process or production activity;

in-depth bibliographic and documentary investigations.

Art. 3

Professional profile and work opportunities

Source: SUA

Framework: A2.a– RAD

The course is aimed at training a professional figure with roles of responsibility relating to the optimization and innovation of food technology products and processes; to the coordination of advanced analytical activities for the evaluation of the fundamental chemical, physical, microbiological, hygienic, nutritional and sensorial characteristics of food products; the management and application of quality management systems; monitoring, analysis and management of supply chain technological processes. The operational skills range in the agri-food sector with particular reference to the management and control of transformation processes, the evaluation of the quality of finished products, nutritional and hygienic aspects, the management of agri-food businesses, assistance in the design of plants in the sector, the application of quality systems and will concern the production of food both with "traditional" methods (typical products) and with innovative procedures.

Professional profile: Master's degree in Food Science and Technology. Food Technologist.

Function in a work context:

Graduates in Food Science and Technology must possess the ability to carry out autonomous professional tasks and activities which will allow them to perform the functions of:

management and development of new food technology products and processes;

management, monitoring and optimization of technological processes in the agri-food supply chain;

design of corporate quality control plans aimed at implementing the HACCP system and process and/or product certification systems;

consultancy on the design of systems and processes in the food sector;

control of the quality, hygiene and safety of food products;

management of the distribution chain and collective catering processes;

definition of standards for the development of tender specifications for the acquisition and/or supply of raw materials and products;

provision of consultancy and services for agri-food companies.

Skills associated with the work function:

The skills associated with the aforementioned functions concern knowledge relating to:
solid basic preparation and a good command of the scientific method;
physical, chemical and microbiological characteristics of the raw materials, both of animal and vegetal origin, used in food processing;
physical, chemical and microbiological characteristics of food products and analytical methodologies, including innovative ones, suitable for their determination;
packaging technologies;
machines and systems used in industrial food processing processes;
design, optimization, management and control of processes and food processing plants according to the principles of valid quality systems which in particular guarantee the safety of consumers and operators, respect of the environment and the rational use of resources;
marketing operations, distribution and supply of raw materials and finished food products, food additives, packaging, adjuvants, machines and systems for the food industry;

Employment opportunities:

The professional opportunities concern all sectors of production and management of the food industry for which knowledge gained during the training course is required. In particular, the food technologist finds inclusion in the areas of research and development of new products and processes of the agri-food supply chain, food production and processing, product marketing, quality control of processes and products.

Graduates in Food Science and Technology will carry out professional activities, holding roles of responsibility, within the agri-food sector, with particular reference to:

public and private food industries;

public bodies (ASL, zooprophyllactic institutes, regional bodies and agencies);

analysis laboratories and consultancy in the food field;

cooking centres and activities related to collective catering;

large-scale retail trade centres;

Universities and other public and private research bodies;

teaching of disciplines relating to the food field;

continuation of studies in research doctorates or specialization schools;

Graduates who have a sufficient number of credits in appropriate groups of sectors will be able, as required by current legislation, to participate in the admission tests for training courses for secondary teaching;

graduates can exercise free professional activity after passing the qualification exam and registering in the professional register of Food Technologists.

Art.4

Admission requirements and knowledge required for access to the Degree Program¹⁷

Source: SUA

Framework: A3.a – RAD

Students who intend to enrol in the master's degree Course in Food Science and Technology must be in possession of a degree, including that obtained according to the regulations in force prior to the Ministerial Decree. 509/1999, or a three-year university diploma or other qualification obtained abroad recognized as suitable. For admission to the degree course, specific curricular requirements and adequate preparation of the student are also required.

The curricular requirements are: having obtained a degree in class L-26 or L-20 from any university with a minimum score of 80/110.

Possession of the curricular requirements and the adequacy of personal preparation for admission purposes are ascertained through an examination of the graduate's university career and/or an

¹⁷Artt. 7, 13, 14 of the University Didactic Regulations.

interview according to the methods defined in these study regulations of the CdS. If the student does not possess the minimum curricular requirements, he or she must first acquire the missing CFU by passing specific exams indicated by the Admissions Commission. As regards knowledge of another EU language (usually English), a level of knowledge of at least B1 is required.

Art.5

Procedures for access to the Degree Program (CdS)

Source: SUA

Framework: A3.b

The CCD of the Degree Program normally regulates the admission criteria and any scheduling of enrolments, except in cases subject to different provisions of law¹⁸.

Verification of personal preparation is mandatory in any case, and only students in possession of the curricular requirements can access it.

Source: SUA

Framework: A3.b

Specific curricular requirements.

The student who intends to enrol in the master's degree course must possess skills and abilities that are considered acquired by the student who has obtained a degree in classes L-26, L-20. In any case, admission to the course of study requires verification of the adequacy of personal preparation according to the methods described in point B below. The verification of personal preparation is considered completed for graduates of classes L-26 and L-20 if they have obtained a graduation grade equal to or higher than 80/110.

Possession of the B1 level of knowledge of another EU language (usually English) will be ascertained, in the absence of adequate certification, by means of an exam according to methods communicated on the Department of Agriculture website.

Adequate personal preparation of the student.

The student's personal preparation is verified by evaluating his/her previous university career. The student who, in possession of the curricular requirements referred to in point A, has obtained the degree with a grade equal to or higher than 80/110, or has passed a specific test through an interview on topics relating to the subjects characterizing the L-26 degrees is considered to have adequate personal preparation and can therefore enrol in this master's degree course.

Graduates of other classes can access the master's degree after verifying the adequacy of their personal preparation. These candidates will have to carry out an assessment test, the result of which is binding for registration purposes. The evaluation test will be carried out through an oral interview on topics relating to the subjects characterizing the L-26 degrees.

The minimum knowledge for access to the master's degree is established annually by the Teaching Commission, together with the dates established for the interviews. To take part in the test, you must have a degree or only take the degree exam and register at the student secretariat of the Department of Agriculture. The Coordination of the CdS, following a cultural and administrative evaluation procedure of the previous career, with particular attention to verifying that the contents of the exams passed have not become obsolete, establishes enrolment with course abbreviation for those who already have a diploma degree (three-year, specialist/master's degree or pertaining to the old system) or who have carried out a previous partial university career for which they are requesting recognition.

More detailed information is available on the Department website.

¹⁸ National programmed access is regulated by L. 264/1999 and subsequent amendments and supplements.

Art.6

Teaching activities and university training credit (Teaching activities and CFU)

Each training activity, prescribed by the CdS detail sheet, is measured in CFU. Each CFU corresponds to 25 hours of overall training commitment¹⁹ per student and includes the hours of teaching activities specified in the curriculum as well as the hours reserved for personal study or other individual training activities.

For the Degree Program covered by this Didactic Regulations, the hours of teaching specified in the curriculum for each CFU, established in relation to the type of training activity, are as follows²⁰:

Lecture or guided teaching exercises: 5-10 hours per CFU;

Seminar: 5-10 hours per CFU

Laboratory activities or fieldwork: 8-10 hours per CFU;

For internship activities, each CFU credit corresponds to 25 hours of overall training commitment²¹.

The CFU corresponding to each training activity acquired by the student is awarded by satisfying the assessment procedures (examination, pass mark) indicated in the Course sheet relating to the course/activity attached to these Didactic Regulations.

Art.7

Description of teaching methods

The didactic activity is carried out in modality 'conventional'²²

If necessary, the CCD decides which courses also include teaching activities offered online.

Some courses may also take place in seminar form and/or involve classroom exercises, language, and computer laboratories.

Detailed information on how each course is conducted can be found in the course sheets.

Art. 8

Testing of training activities²³

The CCD, within the prescribed regulatory limits²⁴, establishes the number of examinations and other means of assessment that determine the acquisition of credits. Examinations are individual and may

¹⁹According to Art. 5, c. 1 of Italian Ministerial Decree No 270/2004, "25 hours of total commitment per student correspond to university training credits; a ministerial decree may justifiably determine variations above or below the aforementioned hours for individual classes, by a limit of 20 per cent".

²⁰The number of hours considers the instructions in Art. 6, c. 5 of the RDA: "of the total 25 hours, for each CFU, are reserved: a) 5 to 10 hours for lectures or guided teaching exercises; b) 5 to 10 hours for seminars; c) 8 to 12 hours for laboratory activities or fieldwork, except in the case of training activities with a high experimental or practical content, and subject to different legal provisions or different determinations by DD.MM."

²¹For Internship activities (Inter-ministerial Decree 142/1998), subject to further specific provisions, the number of working hours equal to 1 CFU may not be less than 25. [please indicate below in the note any different regulatory provisions, e.g., "LM-13: 1 CFU = 30 hours, Note MUR, Director Cuomo, Prot. 570/2011; LM-51, L-24: 1 CFU = 20 hours professional training activity + 5 hours of further supervised training activity, D.M. 654/2022 (Art. 2, practical-assessment Internship)"]

²²Please note that, according to Ministerial Decree 289 of 25 March 2021 (general guidelines for the three-year planning of universities 2021-2023), in Annex 4, letter A, the types of programs are as follows:

- a) Conventional Degree Programs. Degree Programs delivered entirely in person, or which provide - for activities other than practical and laboratory activities - a limited teaching activity delivered electronically, to an extent not exceeding one tenth of the total.
- b) Degree Programs with mixed modality. Degree Programs that provide - for activities other than practical and laboratory activities - a significant proportion of the training activities delivered electronically, but no more than two-thirds.
- c) Degree Programs mainly delivered by distance teaching. Degree Programs delivered predominantly by telematic means, to an extent exceeding two-thirds (but not all) of the training activities.
- d) Degree Programs delivered entirely by distance. In these Degree Programs all the training activities are delivered electronically; the presence of the examinations of profit and discussion of the final examinations remains unaffected.

²³Article 22 of the University Didactic Regulations.

²⁴Pursuant to the DD.MM. 16.3.2007 in each Degree Programs the examinations or profit tests envisaged may not be more than 20 (bachelor's degrees; Art. 4, c. 2), 12 (master's degrees; Art. 4, c. 2), 30 (five-year single-cycle Degrees) or 36 (six-year single-cycle Degrees; Art. 4, c. 3). Pursuant to the RDA, Art. 13, c. 4, "the assessments that constitute an eligibility

consist of written, oral, practical, graphical tests, term papers, interviews, or a combination of these modes.

The examination procedures published in the course sheets and the examination schedule will be made known to students before the start of classes on the Department's website.²⁵

Examinations are held subject to booking, which is made electronically. In case the student is unable to book an exam for reasons that the President of the Board considers justifiable, the student may still be admitted to the examination, following those students already booked.

Before examination, the President of the Board of Examiners verifies the identity of the student, who must present a valid photo ID.

Examinations are marked out of 30. Examinations involving an assessment out of 30 shall be passed with a minimum mark of 18; a mark of 30 may be accompanied by honours by a unanimous vote of the Board. Examinations are marked out of 30 or with a simple pass mark. Assessments following tests other than examinations are marked out with a simple pass mark.

Oral exams are open to the public. If written tests are scheduled, the candidate has the right to see his/her paper(s) after correction.

The University Didactic Regulations govern Examination Boards⁹.

Art. 9

Degree Program structure and Study Plan

The legal duration of the Degree Program is 2 years.

The student must acquire 120CFU²⁶, attributable to the following Types of Training Activities (TAF):

B) characterising, 60 CFU

C) related or complementary, 21 CFU

D) at the student's choice²⁷, 12 CFU

E) for the final exam, 20 CFU

F) further training activities, 7 CFU.

The degree is awarded after having acquired 120CFU by passing examinations, not exceeding 12, and the performance of other training activities.

Unless otherwise provided for in the legal framework of university studies, examinations taken as part of characterising, and related or supplementary activities, as well as activities chosen autonomously by the student (TAF D) are taken into consideration for counting purposes. Examinations or assessments relating to activities independently chosen by the student may be taken into account in the overall calculation corresponding to one unit²⁸. Tests constituting an assessment of suitability for the activities referred to in Article 10, paragraph 5, letters d) and e) of Ministerial Decree 270/2004²⁹ are excluded from the count. Integrated Courses comprising of two or more modules are subject to a single examination.

evaluation for activities referred to in Art. 10, c. 5, letters c), d), and e) of Ministerial Decree no. 270/2004, including the final examination for obtaining the degree, are excluded from the calculation." For Master's Degree Program and single-cycle Master's Degree Program, however, pursuant to the RDA, Art. 14, c. 7, "the assessments that constitute a progress evaluation for activities referred to in Art. 10, c. 5, letters d) and e) of Ministerial Decree no. 270/2004 are excluded from the exam count; the final examination for obtaining the Master's Degree and single-cycle Master's Degree is included in the maximum number of exams".

²⁵ Reference is made to Art. 22, c. 8, of the University Teaching Regulations, which states that "the Department or School ensures that the dates for progress assessments are published on the portal with reasonable advance notice, which normally cannot be less than 60 days before the start of each academic period, and that an adequate period of time is provided for exam registration, which is generally mandatory."

¹⁰ The total number of CFU for the acquisition of the relevant degree must be understood as follows: six-year single-cycle Degree, 360 CFU; five-year single-cycle Degree, 300 CFU; Bachelor's Degree, 180 CFU; Master's Degree, 120 CFU.

²⁷ Corresponding to at least 12 ECTS for Bachelor's Degrees and at least 8 CFU for Master's Degrees (Art. 4, c. 3 of Ministerial Decree 16.3.2007).

²⁸ Pursuant to the D.M. 386/2007.

²⁹ Art. 10, c. 5 of Ministerial Decree 270/2004: "In addition to the qualifying training activities, as provided for in paragraphs 1, 2 and 3, Degree Programs shall provide for: a) training activities autonomously chosen by the student as

In order to acquire the CFU relating to independent choice activities, the student is free to choose among all the Courses offered by the University, provided that they are consistent with the training project. This consistency is assessed by the Didactic Coordination Commission. Also, for the acquisition of the CFU relating to autonomous choice activities, the "passing the exam or other form of profit verification" is required (Art. 5, c. 4 of Ministerial Decree 270/2004).

The study plan summarises the structure of the Degree Program, listing the envisaged teachings broken down by course year and, in case, by curriculum. At the end, the propedeutics envisaged by the Degree Program are listed. The study plan offered to students, with an indication of the scientific-disciplinary sectors and the area to which they belong, of the credits, of the type of educational activity, is set out in Annex 1 to these Didactic Regulations.

Pursuant to Art. 11, paragraph 4-bis, of Ministerial Decree 270/2004, it is possible to obtain the Degree according to an individual study plan that also includes educational activities different from those specified in the Didactic Regulations, as long as they are consistent with the CdS detail sheet of the academic year of enrollment. The individual study plan is approved by CdS Commission.

Art. 10

Attendance requirements³⁰

1. In general, attendance of lectures is a) strongly recommended but not compulsory. In the case of individual courses with compulsory attendance, this option is indicated in the relative teaching/activity course sheet available in Annex 2.
2. If the lecturer envisages a different syllabus modulation for attending and non-attending students, this is indicated in the individual Course details published on the CdS web page and on the teacher's UniNA website.
3. Attendance at seminar activities that award training credits is compulsory. The relative modalities for the attribution of CFU are the responsibility of the CCD.

Art. 11

Prerequisites and prior knowledge

1. The list of incoming and outgoing propedeutics (necessary to sit a particular examination) can be found at the end of Annex 1 and in the teaching/activity course sheet (Annex 2).
2. Any prior knowledge deemed necessary is indicated in the individual Teaching Schedule published on the course webpage and on the teacher's UniNA website.

Art. 12

Degree Program Calendar

The Degree Program calendar can be found on the Department's website well before the start of the activities (Art. 21, c. 5 of the RDA).

long as they are consistent with the training project [TAF D]; b) training activities in one or more disciplinary fields related or complementary to the basic and characterising ones, also with regard to context cultures and interdisciplinary training [TAF C]; c) training activities related to the preparation of the final exam for the achievement of the degree and, with reference to the degree, to the verification of the knowledge of at least one foreign language in addition to Italian [TAF E]; d) training activities, not envisaged in the previous points, aimed at acquiring additional language knowledge, as well as computer and telematic skills, relational skills, or in any case useful for integration in the world of work, as well as training activities aimed at facilitating professional choices, through direct knowledge of the job sector to which the qualification may give access, including, in particular, training and guidance programs referred to in Decree no. 142 of 25 March 1998 of the Ministry of Labour [TAF F]; e) in the hypothesis referred to in Article 3, paragraph 5, training activities relating to internships and apprenticeships with companies, public administrations, public or private entities including those of the third sector, professional orders and colleges, on the basis of appropriate agreements".

³⁰Art. 22, c. 10 of the University Didactic Regulations.

Art. 13

Criteria for the recognition of credits earned in other Degree Programs in the same Class³¹

For students coming from Degree Programs of the same Class, the Didactic Coordination Commission ensures the full recognition of CFU, when associated with activities that are culturally compatible with the training Degree Program, acquired by the student at the originating Degree Program, according to the criteria outlined in Article 14 below. Failure to recognise credits must be adequately justified. It is without prejudice to the fact that the number of credits relating to the same scientific-disciplinary sector directly recognised by the student may not be less than 50% of those previously achieved.

Article 14

Criteria for the recognition of credits acquired in Degree Programs of different classes, in university or university-level Degree Programs, through single courses, at online Universities and in international Degree Programs³²; criteria for the recognition of credits acquired in extra-curricular activities

With regard to the criteria for the recognition of CFU acquired in Degree Programs of different Classes, in university or university-level Degree Programs, through single courses, at online Universities and in International Degree Programs, the credits acquired are recognised by the CCD on the basis of the following criteria:

analysis of the activities carried out;

evaluation of the congruity of the disciplinary scientific sectors and of the contents of the training activities in which the student has earned credits with the specific training objectives of the Degree Program and of the individual training activities to be recognised, while still pursuing the aim of student mobility.

Recognition is carried out up to the number of credits envisaged by the didactic system of the Degree Program. Failure to recognise credits must be adequately justified. Pursuant to Art. 5, c. 5-bis, of Ministerial Decree 270/2004, it is also possible to acquire CFU at other Italian universities on the basis of agreements established between the concerned institutions, in accordance with the regulations current at the time³³.

Any recognition of CFU relating to examinations passed as single courses may take place within the limit of 36 CFU, upon request of the interested party and following the approval of the CCD. Recognition may not contribute to the reduction of the legal duration of the Degree Program, as determined by Art. 8, c. 2 of Ministerial Decree 270/2004, except for students who enrol while already in possession of a degree of the same level³⁴.

With regard to the criteria for the recognition of CFU acquired in extra-curricular activities, within the limit of 12 CFU the following activities may be recognised:

Professional knowledge, skills, and certified skills, taking into account the congruence of the activity carried out and/or of the certified skill with the aims and objectives of the Degree Program as well as the hourly commitment of the duration of the activity.

Knowledge and skills acquired in post-secondary-level training activities, which the University contributed to developing and implementing.

Art. 15

Criteria for enrolment in individual teaching courses

³¹Art. 19 of the University Didactic Regulations.

³²Art. 19 and Art. 27, c.6 of the University Didactic Regulations.

³³Art. 6, c. 9 of the University Didactic Regulations.

³⁴Art. 19, c. 4 of the University Didactic Regulations.

Enrolment in individual teaching courses, provided for by the University Didactic Regulations³⁵, is governed by the "University Regulations for enrolment in individual teaching courses activated as part of the Degree Program"³⁶.

Article 16

Features and modalities for the final examination

Source: SUA

Framework: A5a (RAD) and A5b

The student is admitted taking the final test after having passed all the tests of the training activities envisaged in the study plan and having acquired the relevant credits. The topic and activities planned for the final exam are agreed with the supervisor, but are carried out independently by the student. The supervisor can indicate to the graduating student a possible internal or external co-supervisor. The final exam involves the writing of a paper (master's degree Thesis), also written in English, which consists of a detailed bibliographical and experimental analysis on a topic relevant to those covered in the study course and/or internship.

The thesis is delivered according to the methods indicated by the Department's Student Secretariat (published on the Department website). The submission of the thesis constitutes a mandatory prerequisite for the final discussion.

The final test involves the presentation of the paper, in a public session, to a final test commission made up of at least five members, up to a maximum of eleven.

The student must demonstrate autonomy, acquisition of specific scientific skills and critical processing skills. Passing the final test awards the related CFU and the attribution of the title established by the study regulations.

For further details on the final exam, please refer to the point 'Methods of carrying out the final exam' of the CdS Didactic Regulations.

The final exam is normally taken in the Department's Aula Magna (Chinese Room of the Royal Palace of Portici) in the presence of an examination commission.

On 12 July 2022, the Teaching Commission developed the Regulations subsequently approved by the Council of the Department of Agriculture containing the provisions for the preparation, conduct and evaluation of the final test of the master's degree Courses.

The document can be found on the website:

<http://www.agraria.unina.it/documents/13625297/14764663/Regolamento+tesi+di+Laurea+magistrale+12+luglio+2021+CD.pdf/d6c32fba-694b-4947-a342-77649bfb86d5>

³⁵ Art. 19, c. 4 of the University Didactic Regulations.

³⁶ R.D. No. 348/2021.

The final exam consists of the presentation and discussion in a public session of a thesis aimed at demonstrating the graduate's working autonomy, the acquisition of specific scientific skills and the capacity for critical elaboration, on a topic proposed by one or more teachers.

The writing of the thesis will be carried out under the supervision of a supervisor chosen by the student. The supervisor can indicate to the graduating student a possible internal or external co-supervisor. The preparation of the thesis is carried out through an experimental activity.

The thesis is delivered according to the methods indicated by the Department's Student Secretariat (published on the Department website). The submission of the thesis constitutes a mandatory prerequisite for the final discussion.

The final examination Commission for obtaining the master's degree is made up of at least five members, up to a maximum of eleven.

The Commission is chaired by the director of the Department or by the President of the Commission for the Teaching Coordination of the CdS, or by the most senior in the role of the first level professors present or by the most senior in the role of the second level professors present.

To be admitted to the final exam, the student must have taken all the exams and further training activities provided for in the teaching regulations.

The candidate will have to present and discuss the thesis in a public session, also using multimedia technologies.

The evaluation of the final exam, expressed in one hundred tenths with possible honors, will be carried out by the commission on the basis of:

- 1) Correctness, completeness and clarity of the oral presentation and the essay;
- 2) Critical processing capacity;
- 3) Independence and organizational capacity of the candidate;
- 4) Originality of the contribution;
- 5) Evaluation of the student's academic career.

Passing the final test awards the relevant CFU established by the relevant study system. Further information is available on the Department website in the link provided.

Link:<http://www.agraria.unina.it/didattica/informazioni-utili/calendario-sedute-di-laurea-magistrale1>

Article 17

Guidelines for traineeship and internship

1. Students enrolled in the Degree Program may decide to carry out internships or training periods with organisations or companies that have an agreement with the University. Internship are compulsory and contribute to the award of credits for the other training activities chosen by the student and included in the study plan, as provided for by Art. 10, par. 5, letters d) and e), of Ministerial Decree 270/2004³⁷.
2. The CCD regulates the modalities and characteristics of traineeship and internship with specific regulations.
3. The University of Naples Federico II, through the Departmental Office for Teaching, the University Internship Office and the Course Internship Commission, ensures constant contact with the world of work to offer students and graduates of the University concrete opportunities for internships and work experience and to promote their professional integration.

³⁷Traineeships ex letter d can be both internal and external; traineeships ex letter e can only be external.

Article 18

Disqualification of student status³⁸

A student who has not taken any examinations for eight consecutive academic years incurs forfeiture unless his/her contract stipulates otherwise. In any case, forfeiture shall be notified to the student by certified e-mail or other suitable means attesting to its receipt.

Article 19

Teaching tasks, including supplementary teaching, guidance, and tutoring activities

1. Professors and researchers carry out the teaching load assigned to them in accordance with the provisions of the RDA and the Regulations on the teaching and student service duties of professors and researchers and on the procedures for self-certification and verification of actual performance³⁹.
2. Professors and researchers must guarantee at least two hours of reception every 15 days (or by appointment in any case granted no longer than 15 days) and, in any case, guarantee availability by e-mail.
3. The tutoring service has the task of orienting and assisting students throughout their studies and of removing the obstacles that prevent them from adequately benefiting from attending courses, also through initiatives tailored to the needs and aptitudes of individuals.
4. The University ensures guidance, tutoring and assistance services and activities to welcome and support students. These activities are organised by the Schools and/or Departments under the coordination of the University, as established by the RDA in Article 8.

Article 20

Evaluation of the quality of the activities performed

1. The Didactic Coordination Commission implements all the quality assessment forms of teaching activities envisaged by the regulations in force according to the indications provided by the University Quality Presidium.
2. In order to guarantee the quality of teaching to the students and to identify the needs of the students and all stakeholders, the University of Naples Federico II uses the Quality Assurance (QA)⁴⁰System, developed in accordance with the document "Self-evaluation, Evaluation and Accreditation of the Italian University System" of ANVUR, using:
surveys on the degree of placement of graduates into the world of work and on post-graduate needs;
data extracted from the administration of the questionnaire to assess student satisfaction for each course in the curriculum, with questions relating to the way the course is conducted, teaching materials, teaching aids, organisation, facilities.
The requirements deriving from the analysis of student satisfaction data, discussed, and analysed by the Teaching Coordination Committee and the Joint Teachers' and Students' Committee (CPDS), are included among the input data in the service design process and/or among the quality objectives.
3. The QA System developed by the University implements a process of continuous improvement of the objectives and of the appropriate tools to achieve them, ensuring that planning, monitoring, and self-assessment processes are activated in all the structures to allow the prompt detection of problems, their adequate investigation, and the design of possible solutions.

Article 21

Final Rules

³⁸Art. 24, c. 5 of the University Didactic Regulations.

³⁹R.D. No. 2482//2020.

⁴⁰The Quality Assurance System, based on a process approach and adequately documented, is designed in such a way as to identify the needs of the students and all stakeholders, and then translate them into requirements that the training offer must meet.

The Department Council, on the proposal of the CCD, submits any proposals to amend and/or supplement these Rules for consideration by the Academic Senate.

Article 22

Publicity and Entry into Force

These Rules and Regulations shall enter into force on the day following their publication on the University's official notice board; they shall also be published on the University website. The same forms and methods of publicity shall be used for subsequent amendments and additions.

Annex 1 (CdS structure) and Annex 2 (Teaching/Activity course sheet) are integral parts of this Didactic Regulations.

ANNEX 1.2

DEGREE PROGRAM DIDACTIC REGULATIONS

FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

CLASS LM-70

School: Agricultural and Veterinary Sciences

Department: Agricoltura

Didactic Regulations in force since the academic year 2025-2026

STUDY PLAN

KEY

Type of Educational Activity (TAF):

B = Characterising

C = Related or Supplementary

D = At the student's choice

E = Final examination and language knowledge

F = Further training activities

Year I									
Title Course	SSD	Module	Credits	Hours	Type Activities (lectures, workshops, etc.)	Course Modalities (in-person, by distance)	TAF	Disciplinary area	Mandatory/ optional
Unit Operations of Food Industry	AGR/15 [AGRI-07/A]	single	9	63	Frontal lesson	In-person	B	DTA	Mandatory
Food Chemistry	CHIM/10 [CHEM-07/B]	single	6	42	Frontal lesson	In-person	B	DSVPA	Mandatory
Instrumental Technologies for the Control of Food Processes	AGR/15 [AGRI-07/A]	single	9	63	Frontal lesson	In-person	B	DTA	Mandatory
Engineering and Functionality of Machines and Systems of the Food Industry	AGR/09 [AGRI-04/B]	single	9	63	Frontal lesson	In-person	C		Mandatory
Conditioning technologies of food products	AGR/15 [AGRI-07/A]	single	6	42	Frontal lesson	In-person	B	DTA	Mandatory

Marketing & Consumer Science	AGR/01 [AGRI-01/A]	single	9	63	Frontal lesson	In-person	B	DPGSA	Mandatory
Further language knowledge		single	3		Frontal lesson	In-person	E		Mandatory
Curricular internship (internal or external to University)		single	4		Frontal lesson	In-person			Mandatory

Year II									
Title Course	SSD	Module	Credits	Hours	Type Activities (lectures, workshops, etc.)	Course Modalities (in-person, by distance)	TAF	Disciplinary area	Mandatory/ optional
Microbial Technologies for the Food Sector	AGR/16 [AGRI-08/A]	unic o	9	63	Frontal lesson	In-person	B	DTA	Mandatory
Processes and management of food productions	AGR/15 [AGRI-07/A]	Unic o	12	84	Frontal lesson	In-person	B	DTA	Mandatory
Free-choice exams		unic o	12		Frontal lesson	In-person	D		Mandatory
Profile Innovation of Product and Process		unic o			Frontal lesson	In-person			Mandatory
Design of new food products	AGR/15 [AGRI-07/A]	unic o	6	42	Frontal lesson	In-person	C		Mandatory
Enzymatic technologies for food production	BIO/10 [BIOS-07/A]	unic o	6	42	Frontal lesson	In-person	C		Mandatory
Profile Management					Frontal lesson	In-person			Mandatory
Innovation and management of agri-food enterprises	AGR/01 [AGRI-01/A]	unic o	6	42	Frontal lesson	In-person	C		Mandatory
Quality Management and Certification	ING-IND/35 [IEGE-01/A]	unic o	6	42	Frontal lesson	In-person	C		Mandatory
Final Test			20				E		
Total: Profile Management			120						
Total: Profile Innovation of Product and Process			120						

DTA= Disciplines of Food Technology

DSVPA= Disciplines of safety and evaluation of processes and foods

DPGSA=Disciplines of production and management of the agr-food system

Elenco delle propedeuticità

ANNEX 2.1

DEGREE PROGRAM DIDACTIC REGULATIONS FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

CLASS LM-70

School: Agricultural and Veterinary Medicine Department:

Agricultural sciences

Didactic Regulations in force since the academic year 2025-2026

Course: Food unit operations		Teaching Language: Italian	
SSD (Subject Areas): AGRI 07/A		CREDITS: 9	
Course year: 2025/26		Type of Educational Activity: C/DTA	
Teaching Methods: In-person			
Contents extracted from the SSD declaratory consistent with the training objectives of the course: Food unit operations and processing; design, modelling and process development.			
Objectives: The course aims to provide the expertise to design a food process. The objective is to introduce the most common unit operations of food engineering; they are presented to better understand food processes and optimize processing parameters to maximize food quality and safety.			
Propaedeuticities: none			
Is a propaedeuticity for: none			
Types of examinations and other tests: Written			

ANNEX 2.1

DEGREE PROGRAM DIDACTIC REGULATIONS FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

CLASS LM-70

School: Agricultural and Veterinary Medicine Department:

Agricultural sciences

Didactic Regulations in force since the academic year 2025-2026

Course: Instrumental methodologies for the Control of Food Processes		Teaching Language: Italian	
SSD (Subject Areas): AGRI-07/A, Food Science and Technology		CREDITS: 9	
Course year: 1		Type of Educational Activity: B	
Teaching Methods: In-person			
Contents extracted from the SSD declaratory consistent with the training objectives of the course: The objectives of the course are consistent with what is reported in the declaration of the SSD AGRI-07/A - Food sciences and technologies, which "is concerned with the educational-training activity relating to the operations and processes of food production, including beverages and the biological, functional, chemical, physical and sensorial aspects connected to them". The course provides knowledge on the instrumental methods of analysis and monitoring of the production, storage and marketing of food and beverages.			
Objectives: The training path of the course aims to provide students with the basic tools necessary to understand the analytical methods of the main processes of production, maturation and conservation of food products. Furthermore, it aims to make students understand the complementarity of the notions acquired in other disciplinary areas for the management and monitoring of a food process and to provide the knowledge necessary to understand the relationship between the qualitative characteristics of the products and the technological conditions adopted.			
Propaedeuticities: None			
Is a propaedeuticity for: None			
Types of examinations and other tests: Oral (the candidate will answer to a minimum of three questions)			



ANNEX 2.1

DEGREE PROGRAM DIDACTIC REGULATIONS FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

CLASS LM-70

School: Agricultural and Veterinary Medicine Department:

Agricultural sciences

Didactic Regulations in force since the academic year 2025-2026

Course: Food Chemistry		Teaching Language: Italian	
SSD (Subject Areas): CHEM-07/B		CREDITS: 6	
Course year: 1		Type of Educational Activity:	
Teaching Methods: In person			
Contents extracted from the SSD declaratory consistent with the training objectives of the course: The chemical composition of foods, including innovative ones, applying analytical techniques to assess quality, safety, and industrial transformations. The changes induced by food preservation processes, also applied to quality control, integrity, and food safety, regarding components responsible for potential allergies, intolerances, or toxicological risks from contamination. It analyses micro- and macronutrients, their bio-accessibility and bioavailability, as well as the recovery of compounds from food by-products.			
Objectives: The course provides knowledge on the chemistry of food ingredients, analyzing composition, molecular interactions, structure, and innovative processes. It studies the chemical reactions during transformation and preservation, aiming to interpret the analytical parameters that influence food quality.			
Propaedeuticities: none Is a propaedeuticity for: none			
Types of examinations and other tests: The oral exam requires answering at least two questions.			

ANNEX 2.1

DEGREE PROGRAM DIDACTIC REGULATIONS FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

CLASS LM-70

School: Agricultural and Veterinary Medicine Department:

Agricultural sciences

Didactic Regulations in force since the academic year 2025-2026

Course: ENGINEERING AND FUNCTIONALITY OF MACHINES AND PLANTS FOR THE FOOD INDUSTRY		Teaching Language: Italian	
SSD (Subject Areas): AGRI-04/B		CREDITS: 9	
Course year: I		Type of Educational Activity:	
Teaching Methods: in-person			
Contents extracted from the SSD declaratory consistent with the training objectives of the course: machines and plants for the processes of agricultural, livestock, forestry, green areas, agri-food and wood industries, with regard to design, construction, operational, functional, management, environmental, safety and well-being aspects of operators, including information technologies, sensors, automation, robotization, precision management and process modeling; logistics of agricultural, agri-food and forestry supply chains;			
Objectives: The course aims to provide the theoretical tools on the operation and practical criteria for the selection and use of the main machines and plants used in industrial processes of agri-food processing. At the end of the training course, the student will be able to understand the interaction between the machine and the food in order to identify the appropriate machines and systems according to the technological process to be developed.			
Propaedeuticities: none			
Is a propaedeuticity for:			
Types of examinations and other tests: The exam includes a written test with 3 exercises, whose evaluation is 10/30 for each exercise. The achievement of the sufficiency gives access to the oral test whose evaluation will weigh 1/2 on the final grade while 1/2 is reserved for the written test.			

ANNEX 2.1

DEGREE PROGRAM DIDACTIC REGULATIONS FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

CLASS LM-70

School: Agricultural and Veterinary Medicine Department:

Agricultural sciences

Didactic Regulations in force since the academic year 2025-2026

Course: Marketing & consumer science		Teaching Language: Italian	
SSD (Subject Areas): Agricultural and Food Economics, and Rural Appraisal (AGRI-01/A)		CREDITS: 9	
Course year: 1		Type of Educational Activity: Classroom-based lecturing	
Teaching Methods: in-person			
Contents extracted from the SSD declaratory consistent with the training objectives of the course: “The sector also deals with the economic and institutional analysis of the market, marketing, and consumption of agri-food products, as well as their international trade”			
Objectives: The objective of the course is to introduce the main themes of strategic and operational marketing applied to the agri-food sector. The course aims to provide students with a comprehensive overview of the main marketing strategies—segmentation, targeting, and positioning—and the related choices in operational management of products, brands, distribution methods, and communication. The topics covered will lead to an understanding of how, by studying consumer needs and behavior, it is possible to create value for customers and establish profitable and lasting relationships with them over time.			
Propaedeuticities: None			
Is a propaedeuticity for: None			
Types of examinations and other tests: oral test			



ANNEX 2.1

DEGREE PROGRAM DIDACTIC REGULATIONS FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

CLASS LM-70

School: Agricultural and Veterinary Medicine Department:

Agricultural sciences

Didactic Regulations in force since the academic year 2025-2026

Course: Food Packaging		Teaching Language: Italian	
SSD (Subject Areas): AGR/07-A		CREDITS: 6	
Course year: II		Type of Educational Activity: Lectures	
Teaching Methods: [in-person, by distance teaching] The in-person educational activities will be distributed as follows: Lectures and seminars approximately 45%; Guest speakers and visits to industrial plants approximately 20%; Case studies and group projects approximately 35%.			
Contents extracted from the SSD declaratory consistent with the training objectives of the course: [in the case of an integrated course, indicate the contents extracted from the declaratory of all the individual SSDs contributing to the course as a whole] Educational and training activities related to food and beverage production operations. The competencies include: unit operations for food packaging and conditioning, shelf-life studies, and labeling. Regarding the educational activities, the course includes lectures supplemented by practical laboratory exercises, data calculation and analysis, company visits, and case study analysis.			
Objectives: [in the case of an integrated course, indicate the learning objectives of the teaching as a whole] The educational objective of the course is to provide advanced knowledge on packaging materials and technologies to preserve food quality and safety. Additionally, specialized knowledge will be provided to assess the suitability of food contact materials and to simulate, predict, and/or extend food shelf life.			
Propaedeuticities: none			
Is a propaedeuticity for: none			
Types of examinations and other tests: The examination will consist of project discussion.			

ANNEX 2.1

DEGREE PROGRAM DIDACTIC REGULATIONS FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

CLASS LM-70

School: Agricultural and Veterinary Medicine Department: Agricultural sciences

Didactic Regulations in force since the academic year 2025-2026

Course: ENZYME TECHNOLOGY FOR FOOD MANUFACTURING		Teaching Language: Italian	
SSD (Subject Areas): BIOS-07/A		CREDITS: 6	
Course year: II	Type of Educational Activity: Additional and related learning activities		
Teaching Methods: In person			
Contents extracted from the SSD declaratory consistent with the training objectives of the course: Study of enzymatic molecules with reference to the study of enzyme kinetics. Biotechnological applications of enzymes for the development of innovative methods, processes and products, including at the nanoscale, derived from the knowledge and skills of basic biochemistry in the agri-food, industrial and environmental fields.			
Objectives: This course is designed to impart a comprehensive knowledge of basic enzymology, with a particular emphasis on the study of enzyme kinetics and the application of mathematical methods for the determination of kinetic constants. Students will acquire fundamental understanding of enzymatic purification and functional characterization methodologies. Furthermore, the course will introduce key methods of enzyme immobilization and encapsulation. A thorough examination of application methods within various agricultural and food industries will be conducted, with a focus on the utilization of enzymes in diverse food			
production processes for both human and animal consumption			
Propaedeuticities: None Is a propaedeuticity for: None			
Types of examinations and other tests: Oral examination			

ANNEX 2.1

DEGREE PROGRAM DIDACTIC REGULATIONS FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

CLASS LM-70

School: Agricultural and Veterinary Medicine Department:

Agricultural sciences

Didactic Regulations in force since the academic year 2020-2021

Course: Contributions of microbiology in food industry		Teaching Language: Italian
SSD (Subject Areas): AGRI-08/A		CREDITS: 9
Course year: 2	Type of Educational Activity: Lectures	
Teaching Methods: In person		
Contents extracted from the SSD declaratory consistent with the training objectives of the course: Ecology, diversity, genetics, physiology, biochemistry and taxonomy of microorganisms. Quality and hygienic-sanitary safety of foods and beverages, including fermented ones. Innovation of biotechnological processes, production of microbial metabolites of food interest.		
Objectives: Any technological process aimed at the production of foods, whether fermented or not, must take into account microbiological involvement, linked to the safety of use of the food, its perishability during conservation as well as the transformation processes for the production of fermented foods. The teaching aims to provide the student with the knowledge necessary to address microbiological problems in any technological food process. This knowledge must concern both the conscious use of microorganisms in the food processing aimed to the production of fermented foods, and everything related to the microbiological risk in the production, storage and food transportation.		
Propaedeuticities: No		
Is a propaedeuticity for: No		
Types of examinations and other tests: Drafting and presentation of a manual based on HACCP principles. Written test with open-ended answers.		

ANNEX 2.1

DEGREE PROGRAM DIDACTIC REGULATIONS FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

CLASS LM-70

School: Agricultural and Veterinary Medicine Department:

Agricultural sciences

Didactic Regulations in force since the academic year 2025-2026

Course: Design of new food products		Teaching Language: Italian
SSD (Subject Areas): AGRI-07/A- Food Science and Technology		CREDITS: 6
Course year: 2	Type of Educational Activity:	
Teaching Methods: In-person		
Contents extracted from the SSD declaratory consistent with the training objectives of the course: To explore topics related to innovative production processes, and the use of new additives and food auxiliaries; to deepen methodologies for evaluating the functional, chemical, physical, and sensory properties of raw materials, food, and beverages. Special emphasis will be placed on the process of designing, modelling, and developing processes, ingredients, and foods, including those tailored to specific consumer needs, perceptions, and sensory preferences.		
Objectives: The aim of the teaching is to introduce the topic of food product and process innovation. The course aims to provide students with specialist knowledge on the business innovation process, with particular reference to the food sector, encouraging the student to deepen his or her problem-solving skills in the field of food technologies. The student will be confronted with a question relating to the development of an innovative food product or process and consequently with the identification of feasible solutions to optimize the process or formulation and solve any related business problems. Student will be asked to express the contents relating to the various stages of the process in a clear and linear way.		
Propaedeuticities: none Is a propaedeuticity for: none		
Types of examinations and other tests: Oral exam with discussion of the project work.		

ANNEX 2.1

DEGREE PROGRAM DIDACTIC REGULATIONS FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

CLASS LM-70

School: Agricultural and Veterinary Medicine Department:

Agricultural sciences

Didactic Regulations in force since the academic year 2025-2026

Course: Food Processing and management		Teaching Language: Italian
SSD (Subject Areas): AGRI-07/A		CREDITS: 12
Course year: 2	Type of Educational Activity: Lectures, numerical exercises and laboratory activities	
Teaching Methods: In presence		
Contents extracted from the SSD declaratory consistent with the training objectives of the course: /		
Objectives: The aim of the course is to delve into the processing processes, production technologies and flow-sheets of the main food sectors, such as canning, oils, dairy, alcoholic beverages and bakery products. The technological operations necessary for the transformation of raw materials into finished products will be examined, focusing on the management, control and optimisation of processes, in accordance with current regulations. In addition, biological, chemical-physical and technological phenomena will be analysed to ensure stable product quality from the chemical, microbiological and technological aspects.		
Propaedeutcities: No compulsory propaedeutcities, but knowledge of Unit Operations of the Food Industry; Instrumental Methods for Food Process Control; Microbiological Control of Food is recommended.		
Is a propaedeuticity for: None		
Types of examinations and other tests: Written test with numerical exercises and oral test		

ANNEX 2.1

DEGREE PROGRAM DIDACTIC REGULATIONS FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

CLASS LM-70

School: Agricultural and Veterinary Medicine Department:

Agricultural sciences

Didactic Regulations in force since the academic year 2025-2026

Course: Quality Management and Certification		Teaching Language: Italian
SSD (Subject Areas): ING IND/35		CREDITS: 6
Course year: II	Type of Educational Activity: Lessons, Thesis	
Teaching Methods: In-person		
Contents extracted from the SSD declaratory consistent with the training objectives of the course: It groups together the skills for the integration of design, economic, organizational and management aspects. Two thematic strands: the first, aimed at the integration of economic and management knowledge, highlighting the relationships between design choices, business performance and the context in which the company operates; the second delves into the professionalism characterizing the management field, integrating economic, organizational and technological skills.in the case of an integrated course, indicate the contents extracted from the declaratory of all the individual SSDs contributing to the course as a whole.		
Objectives: The course introduces students to the new quality management and certification according to International Standards ISO9001, to ensure greater satisfaction to stakeholders. The teaching, through 6 "decreasing entropy" steps, accompanies students in understanding the centrality of the "Quality" concept, presenting the main HLS (High Level Structure) management systems, and highlighting the needs of Context Analysis, SWOT and Risk Analysis. The training continues up to the management of Audits, certification and otherwise, in search of "objective evidence", in line with ISO19011, up to mentioning the follow-up needs. During the lessons, various application examples, schemes and supporting documents are presented, with food for thought. The progressive approach to the main mandatory and voluntary standards helps the student to understand the importance of the quality of products, processes and systems, always placing the needs of health and food safety for consumers, workers and environment. The lessons of "Quality Management and Certification" are aligned with the current orientations of the production world towards the Environment, Sustainability and contribute to the pursuit of the Sustainable Development Goals of the UN 2030 Agenda. The topics covered accompany students in understanding how a Culture of Quality can help manage uncertainties and create value for the entire organization.		
Propaedeuticities: None		
Is a propaedeuticity for:		
Types of examinations and other tests: Only oral		

ANNEX 2.1

DEGREE PROGRAM DIDACTIC REGULATIONS FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

CLASS LM-70

School: Agricultural and Veterinary Medicine Department:

Agricultural sciences

Didactic Regulations in force since the academic year 2025-2026

Course: Innovation and management in agribusiness		Teaching Language: Italian
SSD (Subject Areas): Agricultural and Food Economics, and Rural Appraisal (AGRI-01/A)		CREDITS: 6
Course year: 2	Type of Educational Activity:	
Teaching Methods: in-person		
Contents extracted from the SSD declaratory consistent with the training objectives of the course: “With reference to the agri-food system, it focuses on the economics and management of agricultural, fisheries, forestry, and food enterprises, the organization of production chains, agri-biotechnologies, and related innovation processes”		
Objectives: The course aims to introduce the basic concepts of innovation processes and to put into practice the tools necessary for managing innovations within agri-food enterprises. Particular emphasis will be placed on the theoretical foundations of the innovation process, as well as on the development of the skills needed for the implementation and management of innovations. Attention will be given to investment evaluation tools and to mechanisms for the protection of intellectual property. Innovation strategies for small and medium-sized enterprises will be explored in depth, with a focus on the agri-food sector. Finally, a practical component will introduce the implementation of circular and sustainable innovation strategies in the agri-food context.		
Propaedeuticities: none		
Is a propaedeuticity for: none		
Types of examinations and other tests: Written and oral test		



ANNEX 2.2

DEGREE PROGRAM DIDACTIC REGULATIONS FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

CLASS LM-70

School:

Department: Agricultural Sciences

Didactic Regulations in force since the academic year 2025-2026

Training Activity: Training Internship		Training Activity Language: Italian	
Content of the activities consistent with the training objectives of the course: Training Internship (intramoenia or extramoenia)		CFU: 4	
Course year: 2			Type of Training Activity: F
Teaching Methods: In-person			
Objectives: The training internship represents the moment in which the student can concretely apply and deepen the knowledge and skills acquired within the course of study in a professionalizing field. The student will gain useful experience for the possible continuation of studies or for entering the world of work. The training internship can be carried out within the University, or at external structures that have an agreement with the University (in this case the student, in addition to a company tutor at the external structure, will also have a teacher who will act as university tutor, different from the thesis supervisor). The training objectives of the training internship are reported specifically within an individual training project approved by the university and company tutors, in line with the specific training objectives of the course of study and with the expected professional opportunities. The internship activity is preparatory or contemporary to the drafting of the thesis that the student will discuss in the final exam.			
Propaedeutics: none Is a propaedeuticity for: none			
Types of examinations and other tests: The verification method provided for the curricular internship is simple approval, without assigning a grade expressed in thirtieths. After having carried out the necessary work agreed with the tutor teacher for the completion of the internship project, the student will present the documentation proving the activity has taken place and will be able to access the attribution of the expected CFU.			