



Università degli Studi di Cagliari

Facoltà di Biologia e Farmacia
Corso di Laurea Magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione

**REGOLAMENTO DIDATTICO DEL
CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN
SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
(Classe LM-61: Scienze della nutrizione umana)**

Sommario

Dati generali	2
Art. 1 Norme generali	2
Art.2 Denominazione del Corso di Laurea Magistrale (CdLM) e Classe di appartenenza	3
Art. 3 Obiettivi formativi specifici del Corso di Laurea Magistrale, profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati	3
Art. 4 Crediti Formativi Universitari (CFU).....	6
Art. 5 Durata del CdLM, modalità di accesso, prerequisiti	6
Art. 6 Organizzazione del CdLM e offerta didattica	8
Art. 7 Piani di studio individuali.....	9
Art. 8 Verifica del profitto e descrizione dei metodi di accertamento della preparazione	9
Art. 9 Calendario degli esami di profitto	10
Art. 10 Mobilità internazionale e riconoscimento dei periodi di studio effettuati all'estero.....	10
Art. 11 Modalità di scambio di informazioni con gli studenti.....	11
Art. 12 Contenuti e modalità della prova finale	12
Art. 13 Passaggio da altri Corsi di Studio	13
Art. 14 Diploma supplement.....	13
Art. 15 Sistema di Assicurazione della Qualità del CdS.....	13
Art. 16 Valutazione delle attività didattiche	13



Università degli Studi di Cagliari

Facoltà di Biologia e Farmacia
Corso di Laurea Magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione

**CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN
SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE**
(Classe LM-61: Scienze della nutrizione umana)

REGOLAMENTO DIDATTICO

Dati generali

Denominazione del Corso di Studio	Scienze degli Alimenti e della Nutrizione
Classe di appartenenza	LM-61
Durata del Corso di Laurea Magistrale	La durata normale del Corso di Laurea Magistrale è di 2 anni accademici e il numero di crediti necessari per il conseguimento del titolo è pari a 120
Struttura di riferimento	Facoltà di Biologia e Farmacia
Dipartimento di riferimento	Scienze della Vita e dell'Ambiente
Sede didattica	Cittadella Universitaria di Monserrato
Coordinatore	Sofia Cosentino
Sito web del Corso di Studio	http://people.unica.it/lmealimentinutrizione/
Lingua di erogazione della didattica	Italiano
Accesso	Programmato 70 posti
Numero massimo di studenti non comunitari	5

Art. 1 Norme generali

Il presente Regolamento Didattico del Corso di Laurea Magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione (SAN, Classe LM-61) della Facoltà di Biologia e Farmacia dell'Università degli Studi di Cagliari è deliberato dal Consiglio di Corso di Studio, in conformità con l'ordinamento didattico e nel rispetto della libertà d'insegnamento, nonché dei diritti e doveri dei docenti e degli studenti, in base:

- all'art. 12 del D.M. n. 270 del 22 ottobre 2004;
- alla Legge 2 agosto 1999, n. 264, Norme in materia di accessi ai corsi universitari;
- allo Statuto di Ateneo;
- al Regolamento Didattico di Ateneo, parte generale, emanato con D.R. n. 696 del 13 maggio 2014 e successive modificazioni;
- al Regolamento Carriere Amministrative Studenti, emanato con D.R. n. 456 del 28 maggio



2010 e successive modificazioni.

Il presente Regolamento Didattico è sottoposto periodicamente a revisione, con particolare riguardo al numero di crediti assegnati ad ogni attività formativa. Le eventuali modifiche sono approvate con la procedura di cui al comma 3 art. 12 del D.M. n.270 del 22 ottobre 2004.

Art.2 Denominazione del Corso di Laurea Magistrale (CdLM) e Classe di appartenenza

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione, il cui ordinamento è stato predisposto ai sensi del DM 22.10.2004, n. 270 e successivi DD.MM. applicativi 16.03.2007 e 26.07.2007, è stato istituito dalle Facoltà di Farmacia e Scienze MM.FF.NN. a partire dall'A.A. 2010-2011 e appartiene alla Classe per le lauree di II livello in "Scienze della Nutrizione Umana" (LM-61). La struttura didattica competente è il Consiglio di Corso di Studio (CCdS) in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione.

Art. 3 Obiettivi formativi specifici del Corso di Laurea Magistrale, profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Il CdLM SAN ha l'obiettivo di formare figure professionali in grado di coniugare le conoscenze sulla produzione e trasformazione degli alimenti a quelle sulla valenza nutrizionale e funzionale degli stessi allo scopo di:

- gestire le complesse relazioni tra dieta e stato di salute;
- analizzare e valutare le caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche di un prodotto alimentare, applicando tecniche convenzionali ed avanzate di analisi ed elaborazione dati, al fine di migliorarne qualità nutrizionale e sicurezza alimentare;
- gestire imprese e società di consulenza nel settore dell'alimentazione umana;
- partecipare ad attività di formazione, informazione ed educazione rivolta agli operatori istituzionali e alla popolazione generale sui temi della qualità e sicurezza degli alimenti.

Il percorso formativo eroga attività formative caratterizzanti finalizzate all'acquisizione di conoscenze avanzate nei diversi ambiti dell'alimentazione, da quello biomedico e della nutrizione umana a quello della caratterizzazione e della trasformazione degli alimenti, indirizzate allo studio a livello epidemiologico, fisiologico, patologico e igienico-sanitario dei rapporti tra alimentazione e stato di salute (dalle specifiche del prodotto o della matrice alimentare allo stato di salute dell'individuo), ed include attività formative affini in grado di estendere le conoscenze acquisite ad ambiti disciplinari determinanti per garantire la formazione interdisciplinare che caratterizza le tematiche legate all'alimentazione e alla nutrizione.

I laureati nel Corso di laurea magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione devono:

- avere conoscenze approfondite sui contaminanti presenti nei prodotti alimentari, con particolare attenzione per le fonti di inquinamento, le modalità con cui gli alimenti possono venire contaminati ed i meccanismi propri dell'azione tossica dei diversi xenobiotici;
- possedere una solida conoscenza delle proprietà biochimiche, nutrizionali ed igienico-sanitarie delle varie componenti degli alimenti;
- acquisire un'approfondita conoscenza degli aspetti fisiologici-funzionali dei processi e dei meccanismi della regolazione dell'alimentazione e della fisiopatologia delle malattie endocrine;
- acquisire conoscenze approfondite delle patologie gastrointestinali che alterano l'assorbimento e l'utilizzo dei nutrienti, delle alterazioni della nutrizione in corso di



- patologie gastrointestinali, epatiche, pancreatiche e renali;
- conoscere la legislazione alimentare e sanitaria nazionale e comunitaria per quanto riguarda la commercializzazione e il controllo degli alimenti, degli ingredienti, degli additivi e degli integratori alimentari;
 - acquisire gli strumenti per una corretta valutazione della composizione corporea utilizzando metodiche di valutazione del metabolismo corporeo e del dispendio energetico;
 - conoscere l'influenza degli alimenti sul benessere ed il ruolo dell'alimentazione nell'insorgenza e nella prevenzione delle malattie;
 - saper valutare lo stato nutrizionale e conoscere le problematiche nutrizionali di fasce di popolazione in particolari condizioni fisiologiche, quali gravidanza, allattamento, crescita, senescenza;
 - saper applicare metodiche atte a valutare la sicurezza degli alimenti e la loro idoneità per il consumo umano e saperne interpretare i risultati;
 - saper informare ed educare gli operatori istituzionali e la popolazione generale sui principi di sicurezza alimentare;
 - avere familiarità con i metodi scientifici di indagine che gli dovranno assicurare autonomia scientifica e capacità progettuale da poter utilizzare in campi diversi, con particolare riguardo alla ricerca scientifica ed alle attività di diagnostica in ambito alimentare.

Nel rispetto dei principi dell'armonizzazione Europea e in adeguamento al sistema dei Descrittori di Dublino sono di seguito riportate le competenze in uscita dei laureati magistrali in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione:

Conoscenza e capacità di comprensione (knowledge and understanding)

Il Corso di Studio è caratterizzato da insegnamenti integrati ad alto contenuto interdisciplinare che mirano a far acquisire agli studenti solide conoscenze sui temi della sicurezza alimentare e dei relativi controlli nonché sulle problematiche della nutrizione umana. In particolare, il laureato in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione nell'ambito dello studio delle discipline caratterizzanti la Classe LM-61 acquisirà approfondite conoscenze sulla fisiopatologia della digestione e dell'assorbimento, sulla struttura e funzione dei principali nutrienti, sui principali metodi di valutazione dello stato di nutrizione, sui contaminanti presenti nei prodotti alimentari nonché sui rapporti fra alimentazione e principali patologie, e sull'interazione farmaci-alimenti. Lo studio delle discipline affini e integrative consentirà allo studente di acquisire conoscenze sui fattori che influenzano i comportamenti e le scelte in ambito alimentare, sul rapporto tra malattie multifattoriali ed alimentazione, sui nutraceutici e i cibi funzionali, sugli aspetti legislativi relativi al settore degli integratori alimentari.

Le conoscenze e la capacità di comprensione verranno raggiunte attraverso attività frontali, seminari, esercitazioni di laboratorio. Il superamento degli esami attesterà il raggiungimento del livello di conoscenza richiesto.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione (applying knowledge and understanding)

Il laureato magistrale sarà capace di applicare le conoscenze teoriche e le abilità pratiche acquisite durante il Corso di Studio per la soluzione dei problemi, in contesti più o meno innovativi, legati al settore alimentare, quali: analizzare e valutare le caratteristiche chimiche e microbiologiche di un prodotto alimentare; applicare le metodiche di determinazione della composizione corporea e acquisire la capacità di valutare lo stato nutrizionale dell'individuo sano e delle fasce di popolazione a rischio; applicare metodi di analisi, prevenzione e gestione del rischio alimentare; attuare studi per valutare il ruolo di specifici alimenti/componenti sulla salute; partecipare alle attività di formazione, educazione e divulgazione in tema di qualità e sicurezza degli alimenti.



L'abilità di applicare le conoscenze e le capacità di comprensione saranno verificate mediante la valutazione di relazioni su esercitazioni in laboratorio e in aula (effettuate da piccoli gruppi o singolarmente), la capacità di analizzare, esporre e discutere dati di letteratura, il superamento di prove teoriche scritte e orali. Inoltre, lo spazio dedicato in termini di crediti sia al tirocinio curriculare obbligatorio, sia alle attività connesse alla preparazione dell'elaborato di tesi, consentirà l'acquisizione di capacità che integreranno la formazione universitaria con l'esperienza pratica. La verifica dell'acquisizione di tali esperienze avverrà tramite la discussione delle esperienze formative e dei risultati ottenuti nel lavoro di preparazione della tesi di laurea durante l'esame finale di laurea.

Autonomia di giudizio (making judgements)

Il laureato magistrale sarà in grado di raccogliere ed interpretare i dati teorici e sperimentali di letteratura nel proprio settore di studio, al fine di elaborare, valutare e risolvere le problematiche, sia semplici che complesse, che si presentino nelle varie circostanze dell'attività professionale, tendendo anche conto delle implicazioni etiche e sociali legate al proprio operato.

Il monitoraggio del raggiungimento dei risultati di apprendimento in termini di autonomia di giudizio sarà effettuata nel corso delle verifiche di profitto dei singoli insegnamenti, attraverso la valutazione della capacità di discutere in gruppo o con i singoli docenti ed in occasione della preparazione, stesura e discussione della tesi di Laurea.

Abilità comunicative (communication skills)

Il laureato magistrale, grazie alle conoscenze acquisite nel corso, avrà la capacità di comunicare in modo chiaro e con linguaggio appropriato informazioni, idee e soluzioni ai problemi ad interlocutori specialisti e non specialisti, in ambito nazionale ed internazionale, attraverso corrette forme scritte ed orali, sia in italiano che in inglese. Esso saprà comunicare in maniera chiara le Direttive emanate dalle autorità Nazionali ed Europee, ponendosi come una delle interfacce tra le diverse competenze presenti nei rispettivi ambienti di lavoro. Sarà in grado di interagire e comunicare efficacemente, in ambito lavorativo, con figure di diverso livello di specializzazione, non esclusivamente del settore agroalimentare e possiederà capacità di lavorare in gruppo e padronanza dei comuni strumenti informatici.

Tali capacità verranno acquisite attraverso attività individuali e di gruppo nel corso del percorso formativo, sia nell'ambito della preparazione per la discussione orale prevista per il superamento di alcuni esami, sia nella partecipazione a seminari o workshop organizzati anche con la collaborazione di professionisti esterni ed esperti del settore. Sarà favorito l'uso per la didattica di libri di testo e pubblicazioni scientifiche in lingua inglese. La verifica dell'acquisizione di tali capacità avverrà all'atto del superamento di esami di profitto dei singoli insegnamenti ed in modo particolare della prova finale.

Capacità di Apprendimento (learning skills)

Il laureato magistrale sarà in grado di conoscere autonomamente le fonti di aggiornamento professionale, comprese quelle reperibili on-line (es. banche dati specialistiche), e di utilizzarle in maniera appropriata, per affrontare l'aggiornamento continuo delle conoscenze scientifiche e delle abilità necessarie alla professione, considerando che si tratta di un settore caratterizzato da grande velocità di cambiamento sia delle problematiche che delle metodologie. La verifica dell'acquisizione di tali capacità avverrà all'atto del superamento di esami di profitto degli insegnamenti ed in modo particolare della prova finale.

Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati.

Per i laureati magistrali della Classe LM-61 è prevista la possibilità di esercitare la libera professione come Biologo senior previo superamento dell'esame di stato ed iscrizione all' Albo professionale dei Biologi.

I principali sbocchi occupazionali per i laureati magistrali in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione sono offerti dalle aziende alimentari, dietetiche e farmaceutiche, dalle aziende di ristorazione e



ristorazione ospedaliera, dagli Organismi pubblici e privati preposti ai controlli alimentari, dalle istituzioni che si occupano dell'alimentazione in funzione degli effetti sulla salute e sul benessere degli individui.

In riferimento alla classificazione ISTAT delle professioni, i principali sbocchi lavorativi sono riconducibili alle attività libero-professionali ed imprenditoriali nell'ambito delle Scienze della vita (2.3.1.1 Biologi ed assimilati). La Laurea Magistrale può consentire, inoltre, l'accesso a Corsi di Dottorato di Ricerca e alle Scuole di Specializzazione, fornendo uno sbocco nell'attività di ricerca (2.6.2 Ricercatori e tecnici laureati).

Art. 4 Crediti Formativi Universitari (CFU)

L'apprendimento delle competenze da parte degli studenti è computato in Crediti Formativi Universitari (CFU), articolati secondo quanto disposto dal Regolamento Didattico d'Ateneo.

I CFU sono una misura del lavoro di apprendimento richiesto allo studente e corrispondono ciascuno ad un carico standard di 25 ore di attività. Nell'ambito di ciascun insegnamento, ogni CFU corrisponde a:

- 8 ore di lezioni frontali e 17 ore di studio individuale;
- ovvero 12 ore di esercitazione e laboratorio con 13 ore di rielaborazione personale;
- ovvero 25 ore di attività formative relative al tirocinio;
- ovvero 25 ore di studio individuale (preparazione della prova finale).

Riconoscimento CFU acquisiti presso altri Corsi di Studio e in attività formative di livello post-secondario.

I CFU acquisiti presso altri Corsi di Studio (CdS) anche di altre Università italiane o estere potranno essere riconosciuti, totalmente o in parte, su decisione del CCdS in base alla documentazione prodotta dallo studente, in seguito alla valutazione della Commissione Didattica che istruisce la pratica per la deliberazione del CCdS.

Ai sensi dell'art. 5, comma 7, del DM 270/2004 sono riconoscibili conoscenze e abilità professionali certificate, nonché altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario alla cui progettazione e realizzazione l'università abbia concorso, per un massimo di 12 CFU. Le eventuali richieste in merito sono valutate dal CCdS.

Le attività già riconosciute ai fini dell'attribuzione di CFU nell'ambito dei Corsi di Laurea non possono essere nuovamente riconosciute come crediti formativi nell'ambito del CdLM SAN.

I CFU eventualmente conseguiti non riconosciuti ai fini del conseguimento del titolo di studio rimangono comunque registrati nella carriera dell'interessato.

Obsolescenza dei contenuti.

In considerazione della rapidità con la quale certe discipline scientifiche e in particolare le relative metodologie cambiano nel loro approccio e nei loro contenuti, il periodo dopo il quale sarà necessario valutare la non obsolescenza dei contenuti degli esami sostenuti è di sei anni a partire dalla data di sostenimento. Gli studenti del CdLM SAN interessati devono essere informati della valutazione con un preavviso di almeno sei mesi.

Art. 5 Durata del CdLM, modalità di accesso, prerequisiti

Il CdLM ha durata biennale e conferisce la qualifica accademica di dottore magistrale. Per il conseguimento del titolo, lo studente dovrà acquisire 120 CFU, in accordo all'organizzazione didattica, indipendentemente dal numero di anni di iscrizione all'Università. Lo studente che lo desideri



Università degli Studi di Cagliari

Facoltà di Biologia e Farmacia
Corso di Laurea Magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione

può comunque acquisire crediti in aggiunta ai 120 richiesti ma le valutazioni ottenute non rientreranno nel computo della media dei voti degli esami di profitto.

Per accedere al CdLM è necessario essere in possesso della laurea o del diploma universitario di durata triennale, ovvero di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo.

Gli studenti devono inoltre essere in possesso dei seguenti requisiti curriculari minimi, da documentare presso la competente Segreteria Studenti:

a) minimo 40 CFU in almeno tre dei seguenti settori scientifico disciplinari: AGR/13, BIO/09, BIO/10, BIO/12, BIO/13, BIO/14, BIO/16, BIO/17, CHIM/01, CHIM/02, CHIM/03, CHIM/06, FIS/01-06 (un solo settore) e MAT/01-08 (un solo settore), SECS-S/01-05 (per un massimo di 6 CFU), VET/01, VET/02, VET/07;

b) minimo 40 CFU in almeno tre dei seguenti settori scientifico disciplinari: AGR/07, AGR/12, AGR/15, AGR/16, AGR/18, AGR/19, BIO/05, BIO/06, BIO/08, BIO/11, BIO/15, BIO/18, BIO/19, CHIM/08, CHIM/09, CHIM/10, FIS/07, IUS/03, IUS/10, MED/01, MED/03, MED/04, MED/05, MED/07, MED/08, MED/42, MPED/01, MPSI/01, MPSI/02, MPSI/04, SECS-P/06-10 (per un massimo di 6 cfu), SECS-P/07, SECS-P/13, VET/03, VET/05, VET/06.

Tutti i requisiti necessari per l'iscrizione al Corso di Laurea Magistrale devono essere acquisiti dallo studente prima dell'immatricolazione. Gli studenti in possesso della laurea triennale ma privi dei suddetti requisiti curriculari devono recuperare i debiti formativi mediante iscrizione ai corsi singoli.

È richiesta in ingresso una conoscenza della Lingua inglese di livello non inferiore al B1 del QCER (Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue) conseguita nella carriera universitaria d'accesso o attestata tramite idonea certificazione.

Il CdLM in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione è ad accesso programmato. Il numero dei posti è stabilito annualmente dalla Facoltà di Biologia e Farmacia, sentito il CCdS, e pubblicato nel Manifesto Generale degli Studi. L'ammissione è subordinata allo svolgimento di un test di selezione che, nel caso in cui il numero delle domande non superi i posti disponibili, ha esclusivamente il valore di verifica dell'adeguatezza della preparazione personale.

Il test consiste in 50 quesiti a risposta multipla in un tempo massimo di 60 minuti (4 possibilità di risposta, di cui una sola esatta) articolati sui seguenti 5 argomenti (10 quesiti per ogni argomento): Logica e Matematica, Fisiologia, Biochimica, Chimica Generale ed Organica, Microbiologia e Igiene.

L'esito della prova è espresso in cinquantiesimi: ad ogni risposta esatta viene assegnato un punto e a ogni risposta errata, multipla o non data vengono assegnati zero punti. La prova è considerata superata e la preparazione personale è considerata adeguata se il candidato raggiunge il punteggio di almeno 15/50.

Al termine del test di selezione, gli studenti che non hanno dimostrato, secondo le modalità precedentemente indicate, il possesso di una conoscenza di lingua inglese di livello non inferiore al B1 dovranno sostenere un colloquio volto ad accertare il livello posseduto.

La prova si svolge entro il mese di settembre; ad essa possono partecipare coloro che abbiano fatto domanda di partecipazione alla selezione entro i termini indicati nel bando. La collocazione in graduatoria all'interno del contingente programmato, dà diritto all'immatricolazione al CdLM in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione. In caso di parità di punteggio fra due o più candidati verrà data precedenza al candidato più giovane d'età.

Le modalità, i termini e l'elenco della documentazione da predisporre per l'immatricolazione al CdLM vengono indicati annualmente nel Manifesto Generale degli Studi dell'Università di Cagliari e sono reperibili al link dei [Servizi online agli studenti](#) raggiungibile dalla pagina iniziale del sito



dell'Ateneo. L'entità delle tasse da versare è stabilita secondo quanto disposto dal Regolamento Tasse e Contributi universitari emanato annualmente.

Art. 6 Organizzazione del CdLM e offerta didattica

La sede e le strutture logistiche di supporto alle attività didattiche e di laboratorio sono di norma quelle della Cittadella Universitaria di Monserrato, fatta salva la possibilità che alcuni insegnamenti possono essere mutuati o tenuti presso altri CdS dell'Università di Cagliari. Attività didattiche e di tirocinio potranno essere svolte anche presso altre strutture didattiche e scientifiche dell'Università degli Studi di Cagliari, nonché presso Enti esterni, pubblici e privati, nell'ambito di accordi e convenzioni specifiche.

Articolazione del CdS. Il periodo ordinario per lo svolgimento delle lezioni, esercitazioni, seminari, attività di laboratorio e integrative è stabilito, di norma, per ciascun A.A., tra il 1° ottobre e il 30 giugno successivo. Fermo restando il numero di ore previsto del corso, l'attività didattica di ogni anno è suddivisa in due semestri: di norma il primo inizia la prima settimana di ottobre, il secondo la prima settimana di marzo.

Il CdS comprende due curricula, rispettivamente di Alimenti e di Nutrizione, caratterizzati da una prima parte del percorso comune ad entrambi e da insegnamenti differenziati a partire dal 2° semestre del I anno. L'attivazione di un curriculum è condizionata dall'iscrizione di almeno 8 studenti. La scelta del curriculum deve essere effettuata dagli studenti all'atto della immatricolazione.

Frequenza delle attività didattiche. La frequenza alle lezioni non è obbligatoria ma è comunque fortemente consigliata, in particolare per le attività di tipo pratico-applicativo. I singoli docenti possono prevedere forme di incentivazione alla frequenza.

Offerta didattica e tipologia delle attività formative. Gli insegnamenti previsti per ciascuna coorte di studenti, con l'indicazione dei settori scientifico-disciplinari di riferimento (SSD), dei CFU e dell'eventuale articolazione in moduli, nonché le altre attività formative sono indicate nel [Piano degli Studi](#), che costituisce parte integrante del presente Regolamento.

Le attività formative sono articolate in lezioni frontali, attività di laboratorio e tirocinio. Le tipologie di attività formativa (TAF) del CdS sono le seguenti: caratterizzanti (CA), affini o integrative (AF), a scelta dello studente (ST), prova finale (FI), ulteriori attività formative (AA) tra le quali rientrano ulteriori conoscenze linguistiche, tirocini formativi e di orientamento.

Sono riservati 15 CFU per le attività formative a scelta dello studente. Lo studente può indicare come attività formative autonomamente scelte uno o più insegnamenti attivati nell'altro curriculum o nei Corsi di Studio dell'Ateneo, purché coerenti con il percorso formativo. In aggiunta a questa opzione lo studente può acquisire i crediti a scelta anche mediante: a) la frequenza presso il Centro Linguistico di Ateneo di corsi di inglese di livello superiore a B2 o la presentazione di certificazione internazionale, previa valutazione della Commissione Didattica, sino ad un massimo di 2 CFU; b) la frequenza di seminari attinenti al percorso formativo acquisendo 1 CFU ogni 6 ore di seminari certificate e con verifica o relazione finale; c) lo svolgimento di un tirocinio all'interno di programmi Erasmus/Globus, certificato dal laboratorio in cui è stato svolto, 1 CFU ogni 25 ore di tirocinio, sino ad un massimo di 6 CFU; d) lo svolgimento di attività di tirocinio aggiuntivo svolto in Università/Aziende, purché in laboratorio diverso da quello in cui si svolge l'attività di tesi, 1 CFU ogni 25 ore di tirocinio, sino ad un massimo di 3 CFU. Sono previsti 20 CFU per la Prova finale.



Nell'ambito delle "Ulteriori attività formative" (con riferimento all'Art. 10, comma 5, lettera d, DM 270/04) sono riservati 6 CFU per ulteriori conoscenze linguistiche e 14 CFU per attività di tirocinio.

A partire dall'A.A. 2017-18 gli studenti che si iscrivono al CdLM in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione dovranno sostenere un'idoneità di Lingua Inglese, a cui corrispondono 6 CFU, attestante un livello equivalente o superiore a B2, secondo quanto stabilito dal quadro comune di riferimento per le lingue del Consiglio d'Europa.

Gli studenti già in possesso all'atto dell'iscrizione di una certificazione internazionale riconosciuta valida dall'Ateneo, che attesti un livello B2 o superiore, potranno richiedere il riconoscimento dei CFU corrispondenti alle Abilità linguistiche. Gli studenti iscritti al 1° anno non in possesso di tale certificazione dovranno frequentare le lezioni dell'insegnamento di Abilità linguistiche, alla fine delle quali dovranno superare un test di verifica, secondo le date indicate nel calendario esami.

Il percorso formativo prevede un Tirocinio obbligatorio utile ai fini della preparazione della Tesi di Laurea. Lo studente potrà scegliere la struttura ospitante per il Tirocinio nell'ambito di laboratori universitari, compatibilmente con la disponibilità di posti, sotto la supervisione di un docente che svolge attività didattica nei CdS della Facoltà di Biologia e Farmacia. In alternativa, lo studente potrà fare richiesta di Tirocinio presso strutture esterne, purché di elevata qualificazione e sempre con la supervisione di un docente che svolge attività didattica nei CdS della Facoltà di Biologia e Farmacia. Per la frequenza del tirocinio esterno il CdS promuove la stipula di convenzioni tra l'Università ed enti/aziende esterni. La convenzione è la condizione necessaria per lo svolgimento di tale attività in aziende selezionate sulla base di requisiti di professionalità e competenze adeguati agli obiettivi formativi del CdS. Una volta effettuata la scelta della struttura ospitante, ovvero del docente che farà da Supervisore e Relatore per la Tesi di Laurea, lo studente potrà presentare una richiesta di frequenza a partire dal primo anno di iscrizione al Corso di Laurea Magistrale al Coordinatore e al docente prescelto quale Supervisore. A conclusione di tale periodo verrà rilasciato dal docente Supervisore un attestato finale comprovante l'acquisizione dei CFU relativi che viene poi trasmesso alla Segreteria Studenti per il riconoscimento dei relativi CFU.

Art. 7 Piani di studio individuali

I piani di studio individuali, contenenti la richiesta di approvazione di percorsi che si differenziano da quello ufficiale, devono essere presentati alla Segreteria Studenti tra il 1° ottobre ed il 30 novembre, e saranno esaminati dalla Commissione Didattica del CdS per valutarne la congruità con gli obiettivi formativi del CdS.

Il CCdS si riserva di approvare piani di studio individuali coerenti con l'Ordinamento del Corso di Laurea Magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione.

Art. 8 Verifica del profitto e descrizione dei metodi di accertamento della preparazione

Le modalità di verifica del profitto degli studenti prevedono:

- per gli insegnamenti monodisciplinari una prova finale scritta, orale o entrambe;
- per gli insegnamenti pluridisciplinari e/o articolati in moduli coordinati una prova finale scritta, orale o entrambe, valutata collegialmente dai docenti titolari; la valutazione del profitto dello studente non può, comunque, essere frazionata in valutazioni separate su singoli insegnamenti o moduli;
- per le attività di Tirocinio la verifica della frequenza.

Tutti gli insegnamenti possono comunque prevedere prove intermedie scritte e/o orali.



Università degli Studi di Cagliari

Facoltà di Biologia e Farmacia
Corso di Laurea Magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione

Per ciascun insegnamento i metodi di accertamento sono riportati, unitamente alla descrizione del programma.

I CFU corrispondenti a ciascuna attività formativa indicata nel piano di studio sono acquisiti dallo studente con il superamento dell'esame o di altra forma di verifica. Gli esami di profitto previsti e ogni altro tipo di verifica soggetta a registrazione possono essere sostenuti solo successivamente alla conclusione dei relativi corsi di insegnamento.

Lo svolgimento degli esami è comunque pubblico. Non è consentita la ripetizione, con eventuale modifica della valutazione relativa, di un esame già superato.

Le Commissioni per gli esami di profitto sono nominate dal Presidente della Facoltà di Biologia e Farmacia su proposta del Coordinatore del CdS, e sono composte da almeno 2 membri, di cui uno è rappresentato di norma dal professore titolare dell'insegnamento.

La valutazione degli esami di profitto, con l'eccezione dell'esame di Abilità linguistiche per il quale è previsto un giudizio di idoneità, viene espressa in trentesimi. Ai fini del superamento dell'esame è necessario conseguire il punteggio minimo di diciotto trentesimi. L'eventuale attribuzione della lode, in aggiunta al punteggio massimo di trenta trentesimi è subordinata alla valutazione unanime della Commissione esaminatrice.

Nel caso di prove scritte, è consentito allo studente per tutta la durata delle stesse di ritirarsi. Nel caso di prove orali, è consentito allo studente di ritirarsi fino al momento antecedente la verbalizzazione della valutazione finale di profitto. Qualora lo studente si sia ritirato o non abbia conseguito una valutazione di sufficienza, la relativa annotazione sul verbale, utilizzabile a fini statistici, non è trascritta sul libretto universitario dello studente e non è riportata nella sua carriera scolastica.

Art. 9 Calendario degli esami di profitto

Entro il mese di settembre il Consiglio di Corso di Studio propone il calendario degli esami di profitto con le relative Commissioni al Presidente della Facoltà che provvede alla loro nomina.

Gli appelli per gli esami di profitto vengono di norma fissati nei periodi di interruzione delle lezioni (Gennaio-Febbraio, Giugno-Luglio e Settembre).

Il numero annuale degli appelli per ogni insegnamento non può essere inferiore a sei. Il numero annuale degli appelli può essere elevato per gli studenti "fuori corso". L'intervallo tra due appelli successivi non può essere inferiore alle due settimane e non vi possono essere appelli nel mese di agosto.

Gli esami di profitto possono essere sostenuti solo successivamente alla conclusione dei relativi corsi di insegnamento.

Lo studente in regola con la posizione amministrativa può sostenere senza alcuna limitazione tutti gli esami dei corsi di insegnamento conclusi.

Ogni eventuale spostamento della data d'inizio dell'appello deve essere comunicato con la massima tempestività agli studenti. Una volta fissata, la data d'inizio dell'appello non può essere comunque anticipata.

Art. 10 Mobilità internazionale e riconoscimento dei periodi di studio effettuati all'estero

Il CdS, allo scopo di migliorare il livello di internazionalizzazione del percorso formativo, incoraggia gli studenti a svolgere periodi di studio all'estero, sulla base di rapporti bilaterali di mobilità internazionale



con università ed istituti di ricerca stranieri appartenenti a stati dell'Unione Europea (Erasmus+) o extracomunitari (Globus).

Le opportunità di studio all'estero sono rese note agli studenti attraverso appositi bandi di selezione emessi con Decreto Rettorale dal Settore Mobilità Studentesca e Attività Relative ai Programmi di Scambio (ISMOKA) della Direzione per la Didattica e l'Orientamento dell'Università degli Studi di Cagliari.

Agli studenti vincitori potranno essere concessi contributi finanziari in forma di borse di mobilità, assegnate nel quadro del Programma comunitario Erasmus.

I periodi di studio all'estero hanno di norma una durata compresa tra 3 e 10 mesi prolungabile, laddove necessario, fino a un massimo di 12 mesi.

Il piano di studi da svolgere presso l'università di accoglienza, valido ai fini della carriera universitaria, e il numero di crediti acquisibili devono essere congrui alla durata dei soggiorni. Il CCdS può raccomandare durate ottimali in relazione all'organizzazione del corso stesso. Il CCdS provvede a verificare la coerenza dell'intero piano di studio all'estero con gli obiettivi formativi del corso di studio di appartenenza piuttosto che la perfetta corrispondenza dei contenuti tra le singole attività formative.

Il carico didattico delle attività svolte durante i periodi di mobilità è convertito in crediti formativi (CFU) sulla base dello *European Credit Transfer and Accumulation System* (ECTS).

Nell'ambito dei programmi Erasmus+/Globus il CdS in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione può riconoscere crediti a valere su corsi universitari esteri e attività di tirocinio, individuati prima della partenza dello studente nell'ambito del *Learning Agreement* sottoscritto dal referente Erasmus per conto del CdS e dal coordinatore Erasmus della sede di destinazione. In mancanza di tale riconoscimento lo studente può richiedere la sospensione temporanea degli studi per uno o più anni accademici per iscriversi e frequentare corsi di studio presso università straniera, fatto salvo il possibile riconoscimento dei crediti conseguiti all'estero all'atto della ripresa degli studi.

Nella definizione dei progetti di attività formative da seguire all'estero e da sostituire ad alcune delle attività previste dal corso di studio di appartenenza, si avrà cura di perseguire non la ricerca degli stessi contenuti, bensì la piena coerenza con gli obiettivi formativi del Corso di Studio.

Art. 11 Modalità di scambio di informazioni con gli studenti

Il sito web del CdS (<http://people.unica.it/lmealimentinutrizione/>) è lo strumento preferenziale per la trasmissione delle informazioni agli studenti. Sul sito sono consultabili:

- i regolamenti che determinano il funzionamento del CdS;
- gli orari delle lezioni, e i calendari degli esami di profitto e di laurea;
- le informazioni sui docenti e sugli insegnamenti.

In aggiunta sul sito web possono essere pubblicate:

- informazioni generali
- avvisi
- modulistica
- materiale didattico relativo agli insegnamenti
- altre informazioni utili a giudizio del Coordinatore del Consiglio di Corso di Studio o di persona da lui delegata.



Dal sito web dell'Ateneo, sezione servizi on-line agli studenti (<https://webstudenti.unica.it>), gli studenti adempiono a tutti gli obblighi previsti utilizzando le procedure online disponibili: iscrizione ai Corsi di Studio, valutazione della didattica, iscrizione agli esami di profitto e di laurea.

Art. 12 Contenuti e modalità della prova finale

La Laurea Magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione si consegue con il superamento della prova finale (esame di Laurea) che consiste nella discussione in sede pubblica di fronte ad una Commissione di docenti, di un elaborato scritto, in italiano o in inglese, redatto dallo studente sotto la guida di un docente che svolge attività didattica nei CdS della Facoltà di Biologia e Farmacia, inerente un'attività di ricerca sperimentale originale svolta presso una struttura dell'Università degli Studi di Cagliari o di altro Ente pubblico o privato convenzionato (previo parere favorevole del CdS).

La prova finale mira a dimostrare la maturità del candidato in termini di autonomia operativa, gestione delle strumentazioni, delle metodologie e degli strumenti di valutazione, la sua capacità di collegamento dei diversi saperi appresi nell'arco del Corso di Studio, nonché le sue capacità comunicative e di trasferimento delle conoscenze.

L'attività riportata nell'elaborato può essere svolta:

- presso un laboratorio di ricerca dell'Università di Cagliari;
- all'estero, nell'ambito di uno dei diversi programmi internazionali offerti dall'Ateneo (Erasmus+, Erasmus Placement, Globus Placement, etc.) o come Free Mover;
- presso un ente/azienda esterno con cui il CdS ha stabilito apposita convenzione.

In ognuna di queste situazioni, lo studente deve comunque fare riferimento ad un supervisore interno, da individuare fra i docenti che svolgono attività didattica nei CdS della Facoltà di Biologia e Farmacia, che verificherà che il lavoro sia coerente con gli obiettivi formativi del CdS e con il profilo del laureato in uscita.

Per essere ammesso alla prova finale lo studente dovrà aver acquisito almeno 100 CFU come dettagliati nel Piano degli Studi.

Entro il mese di settembre il Consiglio di Corso di Studio propone il calendario delle prove finali, con le relative Commissioni, al Presidente della Facoltà che provvede alla loro nomina. Le Commissioni, composte da un minimo di sette membri ad un massimo di undici tra professori e ricercatori, di norma sono presiedute dal Coordinatore del CdS.

La discussione dell'elaborato si svolge tipicamente con l'ausilio di un software di presentazione e ha una durata predefinita (in genere 12 minuti) che viene comunicata ai laureandi prima dello svolgimento. La presentazione deve comprendere la contestualizzazione del lavoro svolto, una adeguata panoramica sulle problematiche affrontate e sullo stato dell'arte, la descrizione dei materiali e/o dei metodi utilizzati, i risultati ottenuti e le prospettive future del lavoro. Al termine della presentazione si svolge una sessione di domande da parte del controrelatore (difesa della tesi).

La valutazione della prova finale viene espressa in centodecimi. Il voto viene calcolato partendo dalla media ponderata di base e aggiungendo fino a 11 punti, in base alla validità della tesi e all'esame di Laurea. Su proposta del Presidente della Commissione la lode potrà essere conferita, con voto unanime della Commissione, solo allo studente che raggiunge il punteggio massimo (110/110) partendo da una media ponderata di base di 100 pieno.



Università degli Studi di Cagliari

Facoltà di Biologia e Farmacia
Corso di Laurea Magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione

Art. 13 Passaggio da altri Corsi di Studio

Gli studenti provenienti da altra Università o da altro Corso di Studio di quest'Ateneo, o da ordinamenti precedenti, potranno chiedere il trasferimento/passaggio presso il corso di laurea magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione e il riconoscimento totale o parziale della carriera di studio fino a quel momento seguita, previa approvazione del CCdS che convalida gli esami sostenuti e i crediti acquisiti, e indica l'anno di corso al quale lo studente viene iscritto. Si rimanda al precedente articolo 4 per ciò che riguarda la valutazione della non obsolescenza dei contenuti degli esami sostenuti.

Nel rispetto dell'art. 3, comma 9 del DM 16 marzo 2007, nel caso in cui il trasferimento dello studente sia effettuato tra corsi di laurea magistrale appartenenti alla medesima classe, la quota di CFU relativi al medesimo settore scientifico-disciplinare direttamente riconosciuti allo studente non può essere inferiore al 50% di quelli già maturati. Il CCdS, in tali casi, precisa i criteri adottati nel riconoscimento.

Il trasferimento o passaggio presso il CdLM in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione è comunque consentito solo agli studenti che partecipino al test selettivo di ingresso e si collochino in posizione utile nella relativa graduatoria.

Art. 14 Diploma supplement

Ai sensi della normativa in vigore, l'Università rilascia, su richiesta dell'interessato, come supplemento al diploma di laurea magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione, un certificato che riporta, anche in lingua inglese e secondo modelli conformi a quelli adottati dai Paesi europei, le principali indicazioni relative al curriculum specifico seguito dallo studente per conseguire il titolo.

Art. 15 Sistema di Assicurazione della Qualità del CdS

Il CdLM in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione adotta un Sistema di Assicurazione della Qualità (AQ) conforme alle buone pratiche in tale ambito e ai documenti ufficiali dell'Ateneo.

Il Documento di Assicurazione della Qualità del CdS è disponibile alla pagina:

<http://people.unica.it/lmealimentinutrizione/assicurazione-qualita/sistema-assicurazione-qualita-del-cds/>

Art. 16 Valutazione delle attività didattiche

In osservanza alle disposizioni normative in materia vigenti il CdS prende in esame le opinioni degli studenti frequentanti su diversi aspetti relativi alla qualità percepita degli insegnamenti erogati nel quadro del più ampio processo di monitoraggio delle opinioni sulla didattica erogata.

Le schede di sintesi della valutazione della didattica sono reperibili sia nel sito istituzionale dell'Università <http://www.unica.it/pub/34/index.jsp?is=34&iso=915> che nel sito del CdS alla pagina <http://people.unica.it/lmealimentinutrizione/assicurazione-qualita/questionari-di-valutazione-della-didattica/>