



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

Art. 1 Norme generali	2
Art.2 Denominazione del Corso di Laurea Magistrale (CdLM) e Classe di appartenenza.....	2
Art. 3 Obiettivi formativi del Corso di Laurea Magistrale e profili professionali di riferimento	2
Conoscenza e capacità di comprensione (knowledge and understanding).....	2
Capacità di applicare conoscenza e comprensione (applying knowledge and understanding)	3
Autonomia di giudizio (making judgements).....	3
Abilità comunicative (communication skills).....	4
Capacità di Apprendimento (learning skills).....	4
Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati	4
Art. 4 Crediti Formativi Universitari (CFU).....	4
Riconoscimento CFU acquisiti presso altri Corsi di Studio e in attività formative di livello post-secondario	5
Obsolescenza dei crediti	5
Art. 5 Durata del CdLM, modalità di accesso, prerequisiti.....	5
Art. 6 Organizzazione del CdLM e offerta didattica.....	6
Sede e Strutture.....	6
Articolazione del CdS.....	6
Frequenza delle attività didattiche	6
Offerta didattica e tipologia delle attività formative	6
Art. 7 Manifesto degli Studi.....	7
Art. 8 Propedeuticità.....	7
Art. 9 Studenti impegnati a tempo parziale, iscrizione agli anni successivi al primo, studenti ripetenti e fuori corso, decadenza e rinuncia	7
Art. 10 Piani di studio individuali	7
Art. 11 Verifica del profitto	7
Art. 12 Tutorato	8
Art. 13 Calendario degli esami di profitto.....	8
Art. 14 Mobilità internazionale e riconoscimento dei periodi di studio effettuati all'estero	8
Art. 15 Modalità di scambio di informazioni con gli studenti.....	8
Art. 16 Contenuti e modalità della prova finale	9
Art. 17 Passaggio da altri Corsi di Studio	9
Art. 18 Diploma supplement	9
Art. 19 Impegno a favore di una gestione per la qualità del CdS	9
Art. 20 Rinvio.....	9
Allegato A - Percorso Formativo.....	10



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

Art. 1 Norme generali

Il presente Regolamento Didattico del Corso di Laurea Magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione della Facoltà di Biologia e Farmacia dell'Università degli Studi di Cagliari è deliberato dal Consiglio di Classe, 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 DM 22 ottobre 2004, n.270;
- alla Legge 2 agosto 1999 n. 264, Norme in materia di accessi ai corsi universitari;
- allo Statuto di Ateneo;
- al Regolamento Generale di Ateneo;

al Regolamento Didattico di Ateneo, approvato ai sensi del DM 270/2004 ed emanato con DR n. 3 del 1 ottobre 2013.

Il presente regolamento didattico è sottoposto a revisione almeno ogni tre anni, 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 DM 270/2004.

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 Classe (CdC) in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione.

Art. 3 Obiettivi formativi del Corso di Laurea Magistrale e profili professionali di riferimento

Il CdLM in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione ha l'obiettivo di formare laureati con specifiche conoscenze e competenze, anche operative e di laboratorio, nel settore della fisiologia e della biochimica della nutrizione, della chimica, con particolare attenzione ai componenti, agli xenobiotici e agli additivi negli alimenti, della fisiopatologia degli alimenti nel bambino e nell'adulto, dei problemi relativi al rapporto tra malattie multifattoriali e dieta, dell'epidemiologia, dell'igiene degli alimenti e della tossicologia. Lo studente dovrà conoscere e rilevare la presenza di alterazioni microbiologiche, chimiche e fisiche negli alimenti conservati e di produzione industriale, i rischi connessi alla presenza di allergeni e di additivi, le caratteristiche igienico- organizzative della nutrizione della collettività. Sono inoltre previsti corsi ad alto contenuto specialistico che affrontano tematiche di chimica degli alimenti, degli alimenti funzionali e degli integratori alimentari, e degli aspetti nutrizionali legati alla salute dell'Uomo.

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)

I laureati nel CdLM in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione avranno acquisito, al termine del percorso formativo, ottime conoscenze e capacità di comprensione delle complesse problematiche relative agli alimenti, alla salute, alla sicurezza e alla nutrizione, con particolare riferimento a:



Università degli Studi di Cagliari

Facoltà di Biologia e Farmacia

Corso di Laurea Magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione

- 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;

- conoscenza delle modificazioni microbiologiche, chimiche e fisiche che avvengono negli alimenti, con particolare riferimento ai meccanismi delle reazioni coinvolte, alle conseguenze sulla matrice alimentare ed ai risvolti nutrizionali;

- conoscenze approfondite di chimica analitica, dei metodi classici e strumentali e delle fasi di analisi;

- conoscenza approfondita degli aspetti fisiologici-funzionali dei processi che consentono di modificare ed utilizzare la materia alimentare e dei meccanismi della regolazione dell'alimentazione;

- conoscenza delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti in base all'origine, alla composizione in principi alimentari e/o nutrienti ed alle funzioni;

- conoscenza dei processi metabolici fondamentali connessi con la gestione dei nutrienti;

- conoscenza della fisiopatologia delle malattie endocrine;

- conoscenza approfondita delle proprietà dei nutrienti e dei non nutrienti presenti negli alimenti, dei processi metabolici a carico dei nutrienti e degli effetti dovuti alla malnutrizione per eccesso e per difetto;

- conoscenze sul rapporto tra malattie multifattoriali ed alimentazione, con riferimento al ruolo dell'alimentazione sia nell'insorgenza che nella prevenzione di tali malattie.

- 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, delle tecniche di valutazione dello stato di nutrizione, delle proprietà di prebiotici e probiotici.

A tal fine, il CdLM è organizzato sulla base di corsi di insegnamento ad alto contenuto interdisciplinare che, attraverso lezioni frontali, esercitazioni ed attività di laboratorio, hanno lo scopo di fornire, al laureato magistrale, strumenti idonei alla elaborazione ed applicazione di idee originali per:

- adottare strategie basate sull'alimentazione per prevenire l'insorgenza delle malattie;

- valutare il rischio nell'assunzione di sostanze contenute (intrinseche agli alimenti) o veicolate dalla dieta.

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

Il laureato magistrale deve essere capace di applicare le conoscenze teoriche e le abilità pratiche acquisite durante il corso di studi per la soluzione dei problemi, in contesti più o meno innovativi, legati al settore alimentare, quali:

- definizione della qualità nutrizionale dei singoli alimenti e studio di prodotti innovativi;

- applicazione delle principali tecniche di valutazione dello stato di nutrizione e del metabolismo energetico;

- applicazione dei metodi di analisi, prevenzione e gestione del rischio alimentare;

- attuazione di studi per valutare il ruolo di specifici alimenti/componenti sulla salute;

- partecipazione alle attività di formazione, educazione e divulgazione in tema di qualità e sicurezza degli alimenti.

Autonomia di giudizio (making judgements)

Il laureato magistrale deve avere la capacità 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, tenendo anche conto delle implicazioni etiche e sociali legate al proprio operato.

Grazie all'apprendimento fornito dai corsi previsti nell'ambito delle attività a scelta, deve anche aver acquisito conoscenze e abilità nelle tecniche di laboratorio di ricerca e di indagine sulla valutazione dello stato nutrizionale e della composizione corporea, che permettono, ad esempio, di saper adottare strategie nutrizionali per prevenire l'insorgenza di malattie.

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. 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 attitudini al lavoro di 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 gruppi di lavoro per l'elaborazione di progetti specifici. 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 deve essere in grado di conoscere autonomamente le fonti di aggiornamento professionale, comprese quelle reperibili on-line, 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.

Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati.

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 alle attività classificate dall'ISTAT si ravvisano sbocchi lavorativi nell'ambito di: attività libero-professionali ed imprenditoriali nell'ambito delle Scienze della vita (2.3.1.1 Biologi ed assimilati); attività professionale qualificata nelle strutture del Servizio Sanitario Nazionale nell'ambito dei Servizi di Igiene, Alimenti e Nutrizione (SIAN). Questo Corso consente, inoltre, l'accesso a Corsi di Dottorato di ricerca e Scuole di specializzazione e fornisce uno sbocco anche nell'attività di ricerca.

Gli sbocchi occupazionali dei laureati della Classe possono riguardare:

- Attività di informazione ed educazione, rivolta agli operatori istituzionali ed alla popolazione in generale, sui principi dell'alimentazione e della sicurezza alimentare.
- Collaborazione alle procedure di accreditamento e di sorveglianza di laboratori e strutture sanitarie per quanto riguarda la preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti.
- Collaborazione ad indagini sui consumi alimentari volte alla sorveglianza, alla conoscenza delle tendenze nutrizionali ed agli effetti sulla composizione corporea della popolazione.
- Indagini sulla biodisponibilità dei nutrienti negli alimenti e dei loro effetti.
- Attività di sorveglianza sulla qualità degli alimenti collaborando con le Strutture del Servizio Sanitario Nazionale.

La Classe LM-61 Scienze della Nutrizione Umana è riconosciuta dall'Ordine Nazionale dei Biologi, ed è titolo di ammissione al relativo Esame di Stato, superato il quale può essere effettuata l'iscrizione al relativo Albo Professionale.

Art. 4 Crediti Formativi Universitari (CFU)

L'apprendimento delle competenze e delle professionalità da parte degli studenti è computato in crediti formativi, 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:



Università degli Studi di Cagliari

Facoltà di Biologia e Farmacia

Corso di Laurea Magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione

- 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 CdC in base alla documentazione prodotta dallo studente, in seguito alla valutazione di un'apposita Commissione che istruisce obbligatoriamente la pratica per la deliberazione del CdC.

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 CdC.

Le attività già riconosciute ai fini dell'attribuzione di crediti formativi universitari nell'ambito dei corsi di laurea non possono essere nuovamente riconosciute come crediti formativi nell'ambito dei corsi di laurea magistrale.

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

Obsolescenza dei crediti. 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 CFU acquisiti è di sei anni, a partire dal momento in cui lo studente avrà terminato la durata legale del CdLM. Gli studenti 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 desidera 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) almeno 40 CFU in almeno quattro dei seguenti settori scientifico disciplinari: AGR/13, BIO/09, BIO/10, BIO/12, BIO/13, BIO/14, BIO/16, BIO/17, CHIM/01, CHIM/03, CHIM/02, 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) almeno 40 CFU in almeno quattro dei seguenti settori scientifico disciplinari: AGR/07, AGR/12, AGR/15, AGR/16, AGR/18, 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/04, SECS-P/06-10 (per un massimo di 6 cfu), SECS-P/13, VET/03, VET/05, VET/06.

Vengono date per acquisite un'adeguata capacità di utilizzo dei principali strumenti informatici (elaborazione di testi, utilizzo di fogli elettronici di calcolo, progettazione e gestione di database, utilizzo di strumenti di presentazione) ed un'adeguata conoscenza di una lingua straniera (capacità di comunicare in modo soddisfacente, abilità di lettura e ascolto anche collegate alla comunicazione accademica).

Il CdLM in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione è ad accesso **programmato**. Il numero dei posti è stabilito annualmente dal CdC e dalla Facoltà e pubblicato nel Manifesto degli Studi. Nel caso in cui il numero di domande superi i posti disponibili l'ammissione avverrà per tramite di un test di valutazione con modalità stabilite dal CdC e pubblicate nel Manifesto degli Studi. Tale prova ha il valore di valutazione



Università degli Studi di Cagliari

Facoltà di Biologia e Farmacia

Corso di Laurea Magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione

della preparazione iniziale nel caso in cui il numero delle domande non superi i posti disponibili.

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 (<http://www.unica.it>). L'entità delle tasse da versare è stabilita secondo il Regolamento Tasse e Contributi universitari emanato annualmente.

Art. 6 Organizzazione del CdLM e offerta didattica

Sede e Strutture. La sede e le strutture logistiche di supporto alle attività didattiche e di laboratorio sono di norma quelle della Facoltà di Biologia e Farmacia, 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 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.

Frequenza delle attività didattiche. La frequenza alle lezioni è 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. Il percorso formativo del CdLM è riportato nella Tabella dell' **Allegato A**.

La didattica è articolata in lezioni frontali, attività di laboratorio, visite didattiche e tirocinio. Il CdS è basato su attività formative relative a cinque tipologie: CA, caratterizzante; AF, affini o integrative; ST, a scelta dello studente; FI, per la prova finale; AA, ulteriori attività formative (ulteriori conoscenze linguistiche, abilità informatiche e telematiche, tirocini formativi e di orientamento, altre conoscenze utili all'inserimento nel mondo del lavoro).

Sono riservati **8 CFU** per le **attività formative a scelta dello studente**. Lo studente può indicare come attività formative autonomamente scelte uno o più insegnamenti attivati 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 ad A₂ 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 per 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 3 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 riservati **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 **3 CFU** per attività di tirocinio, presso enti pubblici e/o privati ufficialmente riconosciuti tramite apposita convenzione, per acquisire e/o perfezionare conoscenza relative agli obiettivi formativi del corso di studio, utile anche ai fini dello svolgimento della tesi di laurea.

L'effettuazione del tirocinio sarà attestata dal Coordinatore del Corso di Laurea, acquisito il parere



Università degli Studi di Cagliari

Facoltà di Biologia e Farmacia

Corso di Laurea Magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione

favorevole del tutor interno, dietro presentazione della relazione sull'attività svolta e del libretto diario.

Eventuali aggiornamenti agli elenchi degli insegnamenti saranno disposti nel Manifesto degli Studi, previa approvazione del Consiglio di Facoltà, su proposta del Consiglio di Classe.

Art. 7 Manifesto degli Studi

Entro il mese di Luglio di ogni anno, il Consiglio di Facoltà approva il Manifesto annuale degli Studi relativo all'AA successivo, su proposta del CdC.

Nel Manifesto saranno indicati: l'articolazione delle varie attività didattiche negli anni di corso e nei semestri, l'elenco degli insegnamenti attivati e l'eventuale articolazione in moduli con l'indicazione dei settori scientifico-disciplinari, della tipologia dell'attività formativa, le eventuali propedeuticità e i termini per la presentazione dei piani di studio individuali, per la richiesta di ammissione ad attività di tirocinio ed alla prova finale, le modalità e la data di svolgimento delle prove per l'ammissione al CdLM e i criteri di redazione delle graduatorie.

Art. 8 Propedeuticità

Lo studente è tenuto a seguire il percorso formativo rispettando la sequenza degli insegnamenti e dei relativi esami e facendo riferimento a quanto indicato in proposito nel Manifesto degli Studi.

Art. 9 Studenti impegnati a tempo parziale, iscrizione agli anni successivi al primo, studenti fuori corso, decadenza e rinuncia

Per quanto attiene gli studenti impegnati a tempo parziale, l'iscrizione agli anni successivi al primo, gli studenti fuori corso, decadenza e rinuncia si rimanda a quanto stabilito nel Regolamento Carriere Amministrative Studenti dell'Università di Cagliari.

Art. 10 Piani di studio individuali

I piani di studio individuali, contenenti la richiesta di approvazione di percorsi che si differenziano da quello ufficiale, presentati alla Segreteria Studenti entro i termini stabiliti nel Manifesto Generale degli Studi, saranno esaminati, sulla base della congruità con gli obiettivi formativi del CdS, da un'apposita commissione nominata dal CdC entro trenta giorni dal ricevimento dello stesso.

Il Consiglio di Classe 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. 11 Verifica del profitto

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 verifica della frequenza.

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

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 di Facoltà su proposta del Coordinatore del Consiglio di Classe, e sono composte da almeno 2 membri, di cui uno è rappresentato dal professore indicato nel provvedimento di nomina, di norma il titolare dell'insegnamento.

La valutazione 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. 12 Tutorato

Allo scopo di diminuire il tasso di abbandono e il divario fra durata reale e normale del CdS, entro la seconda settimana dall'inizio dei corsi, ogni studente è assegnato al tutorato esperto di un docente della Classe che ne seguirà l'iter formativo fino al conseguimento della Laurea Magistrale. Ogni docente può essere tutore di non più di 5 studenti per anno.

Art. 13 Calendario degli esami di profitto

Il calendario degli esami, relativo all'A.A. in corso, viene approvato dal Consiglio di Classe entro il mese di dicembre. 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" e per gli studenti impegnati a "tempo parziale". L'intervallo tra due appelli successivi non può essere inferiore alle due settimane e non vi possono essere appelli nel mese di agosto.

In ciascun appello lo studente, in regola con la posizione amministrativa e con l'eventuale attestazione di frequenza (dove prevista), 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.

La sessione d'esame è suddivisa in tre periodi che di norma corrispondono alle interruzione delle lezioni (Gennaio-Febrero, Giugno-Luglio e Settembre).

Art. 14 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 convenzionali di scambio con università presso le quali esista un sistema di crediti facilmente riconducibile al sistema ECTS. Le opportunità di studio all'estero sono rese note agli studenti attraverso appositi bandi di selezione. Agli studenti prescelti potranno essere concessi contributi finanziari in forma di borse di mobilità, assegnate in genere 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 CdC può raccomandare durate ottimali in relazione all'organizzazione del corso stesso. Il CdC 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 CdS in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione può riconoscere crediti a valere su corsi universitari esteri determinando i modi e i tempi di acquisizione. 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 straniere, 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. 15 Modalità di scambio di informazioni con gli studenti

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

- i regolamenti che determinano il funzionamento del CdS;
- i calendari e gli orari degli appelli d'esame 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 Presidente del Consiglio di Classe o di persona da lui delegata.

Art. 16 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 della Facoltà, inerente una attività di ricerca sperimentale originale svolta presso una struttura dell'Università degli Studi di Cagliari o di altro Ente pubblico o privato (previo parere favorevole del CdC).

La prova finale mira a dimostrare la maturazione 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. Per essere ammesso alla prova finale lo studente dovrà aver acquisito almeno 100 CFU come dettagliati nel prospetto dell'offerta formativa.

Entro il mese di marzo il Consiglio di Classe approva il calendario degli appelli di laurea relativo all'A.A. in corso. Sono garantiti almeno quattro appelli distribuiti nell'A.A.

Le Commissioni per gli esami finali, composte da un minimo di sette membri ad un massimo di undici tra professori e ricercatori, sono stabilite dal Presidente di facoltà su proposta del Coordinatore del CdC.

La valutazione della prova finale viene espressa in centodecimi. Allo studente che raggiunge il massimo, può essere attribuita la lode con voto unanime della commissione.

Art. 17 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 CdC che convalida gli esami sostenuti e i crediti acquisiti, e indica l'anno di corso al quale lo studente viene iscritto. 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 CdC, 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 al CdLM in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione e si collochino in posizione utile nella relativa graduatoria.

Art. 18 Diploma supplement

Ai sensi della normativa in vigore, l'Università rilascia, 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. 19 Impegno a favore di una gestione per la qualità del CdS

Il CdLM in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione, in adeguamento agli standard europei, si impegna a promuovere e ad assicurare la qualità del servizio di formazione offerto e del relativo sistema di gestione secondo il Modello CRUI per la valutazione dei corsi di studio universitari (<http://www.unica.it/progettoqualita>).

Art. 20 Rinvio

Per quanto non disposto negli articoli precedenti, si osservano le norme ed i principi del DM n. 270/2004 e dei successivi DM ad esso relativi e del RDA.

**Università degli Studi di Cagliari**

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

Allegato A - Percorso Formativo

Attività formative	Ambiti disciplinari	SSD	CFU SSD	CFU ambito	Totale Crediti
Base					
Caratterizzanti	Discipline biomediche	BIO/09 - Fisiologia	6	12	59
		BIO/10 - Biochimica	6		
	Discipline della nutrizione umana	MED/12 - Gastroenterologia	5	27	
		MED/13 - Endocrinologia	5		
		MED/42 Igiene generale ed applicata	11		
		BIO/14 - Farmacologia	6		
	Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	CHIM/10 – Chimica degli alimenti	14	20	
		CHIM/01 – Chimica analitica	6		
Affini e integrative		MED/04 – Patologia generale	10	30	30
		CHIM/02 – Chimica fisica	10		
		BIO/08 - Antropologia	6		
		CHIM/09 - Farmaceutico tecnologico applicativo	4		
Altre attività	A scelta dello studente		8		31
	Per la prova finale e per la conoscenza della lingua straniera	Per la prova finale	20		
		per la conoscenza della lingua straniera			
	Ulteriori attività formative	Abilità informatiche e telematiche			
Tirocini formativi e di orientamento		3			
CFU totali per il conseguimento del titolo					120