



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

CORSO DI LAUREA IN TECNOLOGIE ALIMENTARI

CLASSE: L-26 SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

REGOLAMENTO DIDATTICO Anno Accademico 2020/2021

ARTICOLO 1

Funzioni e struttura del Corso di studio

1. È istituito presso l'Università degli Studi di Torino il Corso di Studio (CdS) in Tecnologie Alimentari della classe L-26 (Scienze e tecnologie alimentari). Il CdS in Tecnologie Alimentari è organizzato secondo le disposizioni previste dalla classe delle Lauree in Scienze e tecnologie alimentari di cui al DM 16 marzo 2007 (*G.U. n. 155 del 6-7-2007 Suppl. Ordinario n. 153*).
2. Il CdS in Tecnologie Alimentari ha come Dipartimento di riferimento il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (DISAFA) e afferisce alla Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria (SAMEV).
3. La struttura didattica competente è il Consiglio Integrato dei Corsi di Studio in Scienze e Tecnologie Agroalimentari, di seguito indicato con CICS.
4. Il presente Regolamento (redatto nel rispetto dello schema tipo deliberato dal Senato Accademico), in armonia con il Regolamento Didattico di Ateneo (RDA), il Regolamento Didattico del DISAFA e il Regolamento di Ateneo sui rapporti tra Scuole, Dipartimenti e Corsi di Studio, disciplina l'organizzazione didattica del CdS per quanto non definito dai predetti Regolamenti. L'ordinamento didattico del CdS, con gli obiettivi formativi specifici ed il quadro generale delle attività formative, redatto secondo lo schema della Banca Dati ministeriale, è riportato nell'allegato 1, che forma parte integrante del presente regolamento. Il Consiglio del DISAFA si riserva di disciplinare particolari aspetti dell'organizzazione didattica attraverso specifici Regolamenti.
5. Il presente regolamento viene annualmente adeguato all'Offerta Formativa pubblica ed è di conseguenza legato alla coorte riferita all'anno accademico di prima iscrizione.
6. La sede e le strutture logistiche di supporto alle attività didattiche e di laboratorio sono di norma quelle del Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari e/o della Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria, fatta salva la possibilità che alcuni insegnamenti possano essere mutuati o tenuti presso altri corsi di studio dell'Università degli Studi di Torino. Attività didattiche e di tirocinio potranno essere svolte presso altre strutture didattiche e scientifiche dell'Università degli Studi di Torino, nonché presso enti esterni, pubblici e privati, nell'ambito di specifici accordi e convenzioni.

ARTICOLO 2

Obiettivi formativi specifici, sbocchi occupazionali e professionali

Obiettivi formativi

Il CdS in Tecnologie Alimentari si propone di fornire conoscenze e formare capacità professionali che garantiscano una visione completa delle attività e delle tematiche connesse alla produzione, alla commercializzazione e alla somministrazione di alimenti e bevande, dall'ottenimento delle materie prime al consumo ("dal campo alla tavola"), nonché la capacità di intervenire con misure atte a garantire la sicurezza e la qualità degli alimenti, a ridurre gli sprechi ed a conciliare economia ed etica nella produzione, conservazione, trasformazione e somministrazione degli alimenti. Obiettivo generale delle funzioni professionali del laureato in Tecnologie Alimentari, anche a supporto ed integrazione di altre professionalità, è il miglioramento costante dei prodotti alimentari, in senso qualitativo ed economico, e dei relativi processi produttivi garantendo la sostenibilità e la eco-compatibilità delle attività agro-industriali, recependo le innovazioni nelle attività specifiche.

Per meglio soddisfare le esigenze del mondo del lavoro, conseguenti alle mutate condizioni sociali ed al cambiamento delle abitudini di consumo degli alimenti, il CdS prevede, dopo un percorso comune di quattro semestri che comprende la maggior parte delle attività formative, la scelta tra due diversi percorsi formativi, Industrie Alimentari e Ristorazione, che consentono, nell'arco degli ultimi due semestri, un approfondimento specifico legato ai due diversi ambiti.

In particolare il primo percorso riguarda in modo specifico le industrie alimentari, dove vengono approfondite le competenze tecnologiche e ingegneristiche mirate al controllo ed alla gestione dei processi produttivi di trasformazione e conservazione delle derrate alimentari, alla valutazione della sicurezza e della qualità delle materie prime, dei



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

semilavorati e dei prodotti finiti ed alla progettazione dei sistemi di controllo dei sistemi produttivi. Tale percorso formativo è offerto presso la sede di Cuneo.

In alternativa, il secondo percorso formativo riguarda il sistema della ristorazione ed è possibile orientare la propria formazione mediante tematiche quali: la distribuzione, la somministrazione degli alimenti, la sicurezza alimentare, il controllo della qualità lungo tutta la filiera produttiva, la gestione degli acquisti dei prodotti alimentari, la progettazione e il supporto di sistemi di accreditamento dei fornitori e di certificazione della qualità di processo e/o di prodotto. Tale percorso formativo è offerto presso la sede di Asti.

Gli obiettivi formativi vengono raggiunti attraverso le seguenti Aree di Apprendimento entro cui si inseriscono e si organizzano i diversi insegnamenti.

Formazione di base: si identifica con gli insegnamenti necessari per l'acquisizione delle conoscenze di base in matematica, chimica, fisica, biologia, microbiologia e genetica propedeutiche alle discipline caratterizzanti e professionalizzanti.

Qualità e sicurezza: si identifica con gli insegnamenti finalizzati a fornire conoscenze e competenze per garantire la qualità delle materie prime e la sicurezza dell'intero processo di trasformazione delle stesse nonché ad ottenere prodotti finiti di qualità e rispondenti alle normative igienico-sanitarie vigenti.

Tecnologia e impianti della trasformazione: si identifica con gli insegnamenti finalizzati a fornire conoscenze e competenze per la gestione del processo produttivo degli alimenti sia da un punto di vista tecnologico che impiantistico.

Area dell'economia e della legislazione in cui si inseriscono gli insegnamenti che forniscono conoscenze e competenze di tipo commerciale-legislativo.

Area Tecnico-professionale: sono inserite in quest'area di apprendimento le attività di tipo trasversale, come le competenze linguistiche (lingua inglese), e di carattere più pratico ed applicativo (Attività di laboratorio, Tirocinio curricolare e Prova finale) che hanno l'obiettivo principale di sviluppare, in modo particolare, il saper applicare conoscenza e comprensione e l'autonomia di giudizio in modo tale che i laureati possano agire in modo autonomo all'interno delle realtà aziendali in cui si troveranno ad operare.

Risultati di apprendimento attesi, espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio

Conoscenza e capacità di comprensione (knowledge and understanding)

Il laureato in Tecnologie Alimentari deve possedere adeguate conoscenze di base della matematica, della fisica, della chimica, della biologia e dell'informatica, riassumibili nei seguenti risultati di apprendimento attesi: piena padronanza degli strumenti matematici di base che comprendono il calcolo differenziale, il calcolo integrale e la capacità di analisi di semplici funzioni; conoscenza della costituzione atomico-molecolare dei corpi materiali secondo rapporti ponderali descritti dalla stechiometria; comprensione del ruolo dei legami chimici e della struttura sulle proprietà dei materiali, delle principali reazioni chimiche e biochimiche che avvengono durante la produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari; comprensione degli aspetti fondamentali della biologia di organismi procarioti ed eucarioti.

Conoscenza dei metodi di indagine propri delle scienze e tecnologie alimentari, riassumibili nei seguenti risultati di apprendimento attesi: comprensione delle relazioni tra problematiche biologiche, culturali e di allevamento e qualità dei prodotti trasformati; possesso di strumenti logici e conoscitivi per comprendere le principali operazioni ed i processi di trasformazione dell'industria alimentare ed il binomio "processo produttivo - qualità del prodotto"; consapevolezza della complementarietà delle nozioni acquisite in altre aree disciplinari per la gestione di un processo alimentare e per ottimizzare la qualità dei prodotti finiti; familiarità con le principali teorie economiche dell'offerta, della domanda, della produzione e degli scambi; comprensione delle caratteristiche fondamentali dell'industria alimentare e della distribuzione e le problematiche dei mercati agro-alimentari anche a livello internazionale; conoscenza e capacità di interpretazione delle principali norme di legge in campo alimentare, di concetti e metodi della qualità nella industria alimentare.

La crescita delle conoscenze e le capacità di comprensione si conseguono mediante lezioni frontali, analisi e commento in aula di pubblicazioni scientifiche, studio di testi consigliati italiani e stranieri.

La verifica del conseguimento delle conoscenze è svolta attraverso esami scritti e/o orali, prove in itinere scritte su specifici argomenti, riassunti di articoli tecnici e scientifici, redatti individualmente o in piccoli gruppi. Oltre a verificare la conoscenza relativa alla specifica attività o insegnamento, durante gli esami di profitto relativi, in particolare, alle materie caratterizzanti si stimolerà e valuterà la capacità dello studente di collegare tra loro le nozioni acquisite nelle diverse discipline. ***Capacità di applicare conoscenza e comprensione (applying knowledge and understanding)***

Il laureato in Tecnologie Alimentari deve possedere abilità nell'utilizzare, lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti, gli aspetti applicativi delle nozioni di base apprese e riassumibili nei seguenti risultati di apprendimento attesi:



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

- la familiarità nell'uso delle grandezze fisiche secondo il Sistema Internazionale e la capacità di analisi dimensionale;
- la padronanza dei principi delle leggi fisiche fondamentali;
- l'abilità di utilizzo del computer;
- la capacità di utilizzare in contesti riferibili alle tecnologie alimentari le analisi e le misure di carattere chimico-fisico che descrivono i processi biologici di trasformazione degli alimenti;
- la capacità di cogliere gli aspetti fondamentali dell'integrazione e della regolazione dei flussi metabolici e anabolici;
- le abilità per allestire protocolli per il collaudo e la verifica di idoneità alimentare del processo di trasformazione e condizionamento;
- la capacità nell'uso consapevole e proficuo di tecniche analitiche, anche non strumentali, per la caratterizzazione di tipicità, qualità e sicurezza dei prodotti alimentari;
- la capacità di valutazione degli alimenti per i loro effetti nutrizionali;
- la padronanza delle nozioni economiche di base, la capacità di definizione di bisogni e beni, la capacità di interpretare un bilancio di esercizio di un'impresa agro-alimentare, unitamente al possesso degli elementi di base dell'organizzazione e della strategia aziendale;
- le capacità di analizzare ed interpretare i comportamenti del consumatore e dell'azienda nelle attività di scambio di beni e servizi, di applicare l'analisi del rischio, di utilizzare idonei strumenti per il controllo e la gestione della qualità;
- la capacità di operare coerentemente nell'ambito di un sistema di qualità di processo.

Le capacità di applicare conoscenza e comprensione si conseguono mediante esercitazioni in aula o in laboratorio e l'analisi di casi di studio. La capacità di collegare ed applicare le conoscenze acquisite durante il corso di studi è ulteriormente stimolata con il tirocinio curricolare, ed eventuali stages extracurricolari, presso imprese e professionisti del settore convenzionati con l'Ateneo. Anche nella stesura della prova finale, che conclude il percorso di studio, lo studente è chiamato a integrare le conoscenze acquisite applicandole con senso critico allo specifico contesto oggetto della prova stessa.

Per la verifica delle capacità acquisite si procederà alla valutazione, anche in sede di esame, di relazioni scritte sulle esercitazioni compiute, valutazione dei rapporti di lavoro sui casi analizzati e sulle esperienze di tirocinio svolte, analisi di progetti tecnici di diverso grado di complessità redatti individualmente o in piccoli gruppi, la valutazione della Prova finale svolta sotto la guida di docenti relatori.

Autonomia di giudizio (making judgements)

Al conseguimento della laurea, il laureato in Tecnologie Alimentari è in grado di acquisire le informazioni necessarie e di valutarne le implicazioni in un contesto produttivo e di mercato, per organizzare e gestire interventi atti a migliorare la qualità, la sicurezza e l'efficienza della produzione alimentare e di ogni altra attività connessa.

Modalità di conseguimento

Lo studente viene stimolato ad acquisire una propria Autonomia di giudizio durante l'intero percorso di studio in cui si sviluppa chiedendo agli allievi l'interpretazione individuale di articoli tecnico-scientifici, il commento di seminari, di relazioni a convegni e di risultati sperimentali. I docenti sono invitati a presentare, quando possibile, diverse tesi interpretative di un tema, sollecitando gli studenti alla loro discussione. Le attività di laboratorio e il tirocinio curricolare rappresentano altri importanti momenti in cui gli studenti, posti di fronte a specifiche problematiche, sono chiamati ad analizzare con senso critico il contesto e trovare soluzioni adeguate.

Strumenti didattici di verifica

L'autonomia di giudizio è verificata tramite le relazioni richieste agli studenti sulle attività di cui si è detto, in particolare nella valutazione dell'attività di tirocinio curricolare è prevista una specifica voce in cui il tutor aziendale ed il docente responsabile (tutor accademico) valutano la capacità di analisi critica dello studente.

Abilità comunicative (communication skills)

Il laureato in Tecnologie Alimentari dovrà essere in grado di comunicare efficacemente, oralmente e per iscritto, con persone di pari o inferiori competenze, anche servendosi di strumenti multimediali di uso corrente e utilizzando, nell'ambito disciplinare specifico, una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria, di norma l'inglese.

Modalità di conseguimento

Le abilità comunicative sono coltivate sollecitando gli studenti a presentare oralmente, per iscritto e con l'uso di strumenti multimediali propri elaborati individuali.

Strumenti didattici di verifica



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

Nella valutazione degli elaborati individuali e della prova finale la qualità e l'efficacia della comunicazione concorre autonomamente alla formazione del giudizio complessivo. La capacità di comunicazione scritta ed orale viene stimolata e valutata, anche, durante gli esami di profitto in cui gli studenti sono spesso chiamati a rispondere a domande scritte aperte o sottoposti ad una prova orale, in particolare per quanto riguarda le materie professionalizzanti.

Capacità di apprendimento (learning skills)

Il Corso di Studio fornisce gli strumenti cognitivi di base indispensabili per l'aggiornamento continuo delle conoscenze dello specifico settore, anche con strumenti che fanno uso delle nuove tecnologie della comunicazione e dell'informatica, al fine di finalizzare le proprie conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi applicativi lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti.

Modalità di conseguimento

Lo stimolo delle capacità di apprendimento avviene, contestualmente ad altre abilità, in modo privilegiato durante l'attività di laboratorio, del tirocinio curricolare e in fase di redazione della prova finale in cui gli studenti sono chiamati ad affrontare nuove tematiche o approfondire, in modo autonomo, aspetti relativi al proprio percorso formativo. Nell'ambito dei corsi caratterizzanti e affini, poi, si illustra il funzionamento, e si propongono esercizi di consultazione, di banche dati tecniche e scientifiche disponibili sul web o nelle biblioteche di settore presenti in Dipartimento. Si insegna a distinguere l'efficacia e la veridicità delle fonti stimolandone la discussione critica. All'interno di alcuni insegnamenti, in particolare al terzo anno, sono previsti brevi seminari o visite presso aziende del settore che stimolano lo studente ad approfondire le proprie conoscenze e competenze applicandole a specifiche tematiche.

Strumenti didattici di verifica

La verifica della capacità di apprendimento si svolge valutando l'attività di tirocinio, in stretta collaborazione con il tutor aziendale, la prova finale e sintetici rapporti scritti richiesti al termine di specifiche iniziative (seminari e visite didattiche presso aziende alimentari) svolte all'interno di alcuni insegnamenti.

Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Il laureato in Tecnologie Alimentari svolge compiti di gestione e controllo nelle attività di produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande. Obiettivo generale delle sue funzioni professionali, anche a supporto ed integrazione di altre, è il miglioramento costante dei prodotti alimentari in senso qualitativo ed economico, garantendo la sostenibilità e la eco-compatibilità delle attività industriali, recependo le innovazioni nelle attività specifiche. La sua attività professionale, in maniera diversificata in funzione dell'ambito formativo prescelto, si svolge principalmente nelle industrie alimentari, in tutte le aziende che operano per la produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari, la distribuzione e somministrazioni di pasti e negli Enti pubblici e privati che conducono attività di analisi, controllo, certificazione ed indagini per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari. Il laureato esprime la sua professionalità anche in aziende collegate alla produzione di alimenti, che forniscono materiali, impianti, coadiuvanti ed ingredienti.

Funzioni in un contesto di lavoro

Approvvigionamento delle materie: opera nell'azienda alimentare nel reparto relativo al reperimento delle materie prime prestando particolare attenzione all'origine del prodotto, alla sua genuinità e alla sicurezza alimentare.

Gestione e controllo dei processi di trasformazione alimentare con particolare riferimento agli aspetti tecnologici ed impiantistici relativi alle varie fasi dei processi produttivi, controllandone l'efficienza e tutti gli aspetti legati all'igiene e alla sicurezza alimentare.

Programmazione e controllo degli aspetti igienico sanitari e della sicurezza predisponendo i piani di autocontrollo aziendale, redigendo e verificando la documentazione necessaria, istruendo il personale che opera all'interno dell'azienda e partecipando alle verifiche ispettive.

Gestione dei processi di distribuzione e commercializzazione: ha il ruolo di divulgare informazioni tecniche relative ai prodotti finiti e di proporre l'utilizzo alle aziende.

Gestione e controllo dei processi di somministrazione degli alimenti: opera nelle aziende della ristorazione supervisionando le fasi di preparazione e distribuzione delle derrate alimentari con particolare attenzione agli aspetti relativi alla sicurezza alimentare.

Analisi chimico-fisiche e microbiologiche di materie prime, semilavorati, prodotti finiti nell'ambito del controllo qualità all'interno delle aziende o di laboratori specializzati.

Competenze associate alla funzione



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

Approvvigionamento delle materie: applica competenze di tipo tecnologico, microbiologico, analitico, legislativo ed economico.

Gestione e controllo dei processi di trasformazione alimentare: applica competenze ingegneristiche, tecnologiche, microbiologiche e analitiche (chimico-fisiche e sensoriali).

Programmazione e controllo degli aspetti igienico sanitari e della sicurezza: applica competenze tecnologiche, microbiologiche, analitiche, legislative legate alla sicurezza alimentare.

Gestione dei processi di distribuzione e commercializzazione: applica competenze legislative, economiche e di marketing.

Gestione dei processi di somministrazione degli alimenti: applica competenze tecnologiche, microbiologiche, legislative, economiche e analitiche.

Analisi chimico-fisiche e microbiologiche: applica competenze microbiologiche e analitiche (chimico-fisiche e sensoriali).

Tutte le competenze necessarie allo svolgimento delle funzioni sono state acquisite dal laureato nel corso dei tre anni di studio.

Sbocchi professionali

L'attività professionale del laureato in Tecnologie Alimentari, in maniera diversificata in funzione dell'ambito formativo prescelto, si svolge principalmente nelle industrie alimentari e in tutte le aziende che operano per la produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari; la distribuzione e somministrazioni di pasti; negli Enti pubblici e privati che conducono attività di analisi, controllo, certificazione ed indagine per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari. Il laureato esprime la sua professionalità anche in aziende collegate alla produzione di alimenti, che forniscono materiali, impianti, coadiuvanti ed ingredienti. Il laureato in Tecnologie Alimentari può continuare il percorso formativo per il conseguimento della Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari.

Il Corso prepara alle professioni di

1. Tecnici della preparazione alimentare - (3.1.5.4.1)

2. Tecnici della produzione alimentare - (3.1.5.4.2)

3. Tecnici dei prodotti alimentari - (3.2.2.3.2)

ARTICOLO 3

Requisiti di ammissione e test di accesso

1. Il Corso di Studio in Tecnologie Alimentari è ad accesso programmato regolato da test.
2. Per essere ammessi al CdS occorre essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore di durata quinquennale o di altro titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo ai sensi della normativa vigente.
3. In ogni caso l'ammissione richiede il possesso di conoscenze e competenze preliminari, indispensabili per poter frequentare con profitto i corsi del primo anno (Requisiti minimi) e che si suppongono acquisite durante la Scuola Secondaria di secondo grado. Tali conoscenze comprendono l'area logico-matematica, l'area scientifica (conoscenze di base di fisica, chimica generale e biologia) e una buona capacità di espressione orale e scritta.
4. Il test di accesso sarà svolto mediante la piattaforma TOLC-AV (Test OnLine CISIA - Agraria Veterinaria) del Consorzio Interuniversitario Sistemi Integrati per l'Accesso (www.cisiaonline.it), secondo quanto indicato nella sezione "Requisiti di ammissione" della pagina web del CdS.
5. Sarà consentito l'accesso al secondo anno del corso di laurea triennale in "TECNOLOGIE ALIMENTARI" (Classe L-26) per il prossimo anno accademico 2020/2021 ad un numero massimo pari a 40 studenti (a seguito di trasferimento o passaggio o seconda laurea) purché il numero di CFU già acquisiti e riconoscibili tra gli insegnamenti del primo anno del Corso di Laurea in Tecnologie alimentari (manifesto coorte 2019/20) sia superiore o uguale a 24 (ventiquattro). Tale numero può essere ottenuto verificando il numero di crediti conseguiti dal candidato nei Settori Scientifico-Disciplinari (SSD) MAT/01-09 (fino ad un massimo di sei), FIS/01- 08 (fino ad un massimo di sei), BIO/01-04 (fino ad un massimo di otto), CHIM/02 e CHIM/03 (fino ad un massimo di sei), CHIM/06 (fino ad un massimo di sei), AGR/01 (fino ad un massimo di otto), AGR/07 (fino ad un massimo di sei), AGR/16 (fino ad un massimo di sei).



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

6. Sarà consentito l'accesso al terzo anno del corso di laurea triennale in "TECNOLOGIE ALIMENTARI" (Classe L-26) per il prossimo anno accademico 2020/2021 ad un numero massimo pari a 79 studenti (a seguito di trasferimento o passaggio o seconda laurea) purché il numero di CFU già acquisiti e riconoscibili tra gli insegnamenti del primo e del secondo anno del Corso di Laurea in Tecnologie alimentari (manifesto coorte 2018/19) sia superiore o uguale a 70 (settanta), di cui 24 (ventiquattro) riferibili alle discipline del primo anno, come previsto per il passaggio e trasferimento al 2° anno.

Per il conteggio dei 70 CFU, il requisito può essere effettuato valutando il numero dei CFU conseguiti dal candidato nei SSD: MAT/01-09 (fino ad un massimo di sei), FIS/01-08 (fino ad un massimo di sei), BIO/01-04 (fino ad un massimo di otto), CHIM/02 e CHIM/03 (fino ad un massimo di sei), CHIM/06 (fino ad un massimo di sei), AGR/01 (fino ad un massimo di quattordici), AGR/07 (fino ad un massimo di sei), AGR/09 (fino ad un massimo di quattro), AGR/11 (fino ad un massimo di sei), AGR/12 (fino ad un massimo di quattro), AGR/13 (fino ad un massimo di otto), AGR/15 (fino ad un massimo di venti), AGR/16 (fino ad un massimo di dodici), MED/49 (fino ad un massimo di quattro), IUS/03 (fino ad un massimo di quattro).

ARTICOLO 4

Durata del corso di studio

1. La durata normale del corso è di tre anni. Per il conseguimento del titolo lo studente dovrà acquisire almeno 180 CFU, secondo le indicazioni contenute nella scheda delle attività formative e dei crediti relativi al curriculum del triennio (RAD, disponibile al link <http://www.tal.unito.it/do/documenti.pl/Show?id=65h1>) e nel relativo Piano di studi (allegato 1).
2. La quantità media di impegno complessivo di apprendimento, svolto in un anno da uno studente impegnato a tempo pieno negli studi universitari, è convenzionalmente fissata in 60 CFU. È altresì possibile l'iscrizione a tempo parziale, secondo le regole fissate dall'Ateneo.
3. I crediti corrispondenti a ciascuna attività formativa sono acquisiti dallo studente con il superamento dell'esame o di altra forma di verifica del profitto, effettuata con le modalità stabilite all'art. 7 del presente regolamento, in accordo con il Regolamento Didattico di Ateneo nonché con il Regolamento del DISAFA (<http://www.disafa.unito.it/do/documenti.pl/Search?search=categoria%3A%22Regolamenti%22>).
4. In caso di interruzione prolungata della carriera scolastica, gli iscritti al CdS in Tecnologie Alimentari non decadono dalla qualità di studente. La carriera potrà essere riattivata previa valutazione da parte della Commissione per le Carriere degli Studenti (CCS) della non obsolescenza dei crediti formativi maturati prima dell'interruzione.

ARTICOLO 5

Attività Formative, insegnamenti, curricula e docenti

1. Il CdS si articola in due *curricula*: Industrie alimentari e Ristorazione.
2. Il CdS in Tecnologie Alimentari ha durata triennale, con un impegno complessivo di 180 Crediti Formativi Universitari (CFU).
3. Si prevedono complessivamente 18 insegnamenti (a cui sono dedicati 132 CFU) costituiti da discipline specifiche obbligatorie insegnate tradizionalmente con lezioni ed esercitazioni in laboratorio e/o con tecniche multimediali e/o con attività esterne (aziende di trasformazione, laboratori di controllo qualità, ecc.). Dodici (12) CFU sono a scelta dello studente tra gli insegnamenti offerti dal Dipartimento su argomenti coerenti con l'indirizzo del Corso di Laurea. Sono previsti inoltre 14 CFU per altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro. Inoltre è richiesta la conoscenza della lingua inglese, cui sono attribuiti 2 CFU. Si possono acquisire i crediti di inglese anche dimostrando, mediante idonea documentazione, di possederne le relative capacità, indipendentemente dal fatto che esse siano state acquisite all'Università o al di fuori di essa, anche in epoca precedente, purché corrispondenti al livello PET o equivalenti. Undici (11) CFU sono attribuiti allo svolgimento di un tirocinio (presso aziende o enti convenzionati o centri di ricerca, compresi i dipartimenti universitari); le finalità e le modalità di svolgimento del tirocinio sono indicate nel Regolamento del Tirocinio reperibile al link: https://www.samev.unito.it/sites/u003/files/allegati/02-05-2016/regolamento_tirocinio_curricolare_disafa_rev3_2016.pdf. Tre (3) CFU sono, infine, destinati alla prova finale (cfr. articolo 8).
4. Il CdS si svolge, per il primo e secondo anno, a Grugliasco, presso la sede del DISAFA dell'Università degli Studi di Torino, Largo Paolo Braccini 2, 10095 Grugliasco (TO). Il terzo anno sarà impartito per il *curriculum* Ristorazione presso



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

la sede decentrata del Dipartimento ad Asti (Piazzale De André), per il *curriculum* Industrie Alimentari presso la sede decentrata del Dipartimento a Cuneo (Piazza Torino, 3).

Il piano di studi è descritto nell'ALLEGATO n. 2, che viene annualmente aggiornato.

ARTICOLO 6

Tipologia delle attività formative

1. Il percorso formativo si articola in 6 periodi didattici (semestri) ed è pubblicato sul Manifesto degli Studi. L'articolazione e la durata dei corsi sono proposte dal CICS e approvate dal Consiglio del DISAFA. Le attività didattiche (lezioni ed esami) si svolgono secondo il calendario stabilito annualmente (cfr. art. 7 comma 6), all'interno del periodo ordinario delle lezioni fissato dal Regolamento didattico di Ateneo (art. 23 comma 1).
2. I corsi sono articolati in CFU con una ripartizione del 40 % delle ore dedicate a lezioni frontali, seminari, o analoghe attività, e del 60% dedicate a studio personale o altre attività formative di tipo individuale.
3. Il CdS può organizzare laboratori e stage esterni in collaborazione con istituzioni pubbliche e private italiane o straniere, a seconda delle necessità, essendovene concreta praticabilità e riscontrandocene l'opportunità formativa. Tali attività devono essere approvate singolarmente dal CICS e svolgersi sotto la responsabilità didattica di un docente del CdS. I crediti didattici assegnati a tali attività saranno fissati dal CCS di volta in volta.
4. Gli iscritti al CdS possono ottenere il riconoscimento di tirocini, stages ecc., che siano documentati e giudicati coerenti con gli obiettivi didattici del Corso da parte della CCS, fino ad un massimo di 9 CFU previa verifica dell'apprendimento.
5. Nel quadro di una crescente integrazione con istituzioni universitarie italiane e straniere, è possibile sostituire attività formative previste dal piano di studio del CdS con altre discipline insegnate in Università italiane o straniere. Ciò avviene nel quadro di accordi e programmi internazionali, di convenzioni interateneo, o di specifiche convenzioni proposte dal CICS e approvate dai competenti organi accademici.
6. Le modalità di svolgimento dell'attività didattica potranno subire variazioni in base alle limitazioni imposte dalla crisi sanitaria dovuta al Covid-19. In ogni caso è assicurata la modalità a distanza per tutto l'anno accademico.

ARTICOLO 7

Esami ed altre verifiche del profitto degli studenti

1. Per ciascuna attività formativa indicata è previsto un accertamento conclusivo alla fine del periodo in cui si è svolta l'attività. Per le attività formative articolate in moduli la valutazione finale del profitto è comunque unitaria e collegiale. Con il superamento dell'esame o della verifica lo studente consegue i CFU attribuiti all'attività formativa in oggetto.
2. Gli accertamenti finali possono consistere in: esame orale, compito scritto (strutturato con domande a risposta libera o con test scelta multipla), presentazione scritta o orale di una relazione su una specifica attività svolta oppure prova di laboratorio o esercitazione al calcolatore. Le modalità dell'accertamento finale, che possono comprendere anche più di una tra le forme su indicate e la possibilità di effettuare accertamenti in itinere, sono indicate prima dell'inizio di ogni anno accademico dal docente responsabile dell'attività formativa e riportate sul sito del Dipartimento. Le modalità con cui si svolge l'accertamento devono essere le stesse per tutti gli studenti e rispettare quanto stabilito all'inizio dell'anno accademico.
3. Gli appelli degli esami di profitto iniziano al termine dell'attività didattica dei singoli corsi di insegnamento.
4. Il periodo di svolgimento degli appelli d'esame viene fissato all'inizio di ogni Anno Accademico.
5. Alla fine di ogni periodo didattico lo studente deve effettuare la valutazione degli insegnamenti utilizzando il sistema Edumeter di Ateneo. In assenza della valutazione non è possibile iscriversi agli appelli d'esame.
6. Il calendario degli esami di profitto prevede 8 appelli, distribuiti nel corso dell'Anno Accademico.
7. Il calendario delle attività didattiche (lezioni ed esami) è stabilito annualmente dalla Commissione per la Didattica (CD) del DISAFA.
8. L'orario delle lezioni e il calendario degli esami sono stabiliti in conformità con quanto disposto dal Regolamento Didattico del Corso di Studio, sentiti i Docenti interessati.
9. Il calendario degli esami viene comunicato con congruo anticipo. La pubblicità degli orari delle lezioni e degli appelli viene assicurata nei modi e nei mezzi più ampi possibili. Lo stesso vale per ogni altra attività didattica, compresi gli orari di disponibilità dei professori e dei ricercatori.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

10. Qualora, per un giustificato motivo, un appello di esame debba essere spostato o l'attività didattica prevista non possa essere svolta, il docente deve darne comunicazione tempestiva agli studenti e al responsabile della struttura didattica per i provvedimenti di competenza e secondo la normativa esistente.
11. Le date degli esami, una volta pubblicate, non possono essere in alcun caso anticipate; gli esami si svolgono secondo un calendario di massima predisposto dal docente il giorno dell'appello.
12. L'intervallo tra due appelli successivi è di almeno dieci giorni.
13. Le commissioni esaminatrici per gli esami di profitto sono nominate dal Consiglio del DISAFA o per sua delega, dal Presidente del CICS. Sono composte da almeno due membri e sono presiedute dal docente titolare del corso o da un docente indicato con provvedimento di nomina. È possibile operare per sottocommissioni, ove i componenti siano sufficienti. Tutti gli studenti, su richiesta, hanno il diritto di essere esaminati anche dal Presidente della commissione d'esame. I membri diversi dal Presidente possono essere altri professori, ricercatori, cultori della materia. Il riconoscimento di cultore della materia è deliberato dal Consiglio di Dipartimento su proposta del CICS.
14. Lo studente è tenuto all'iscrizione on line secondo la procedura di Ateneo riportata sul sito web.
15. Nel corso dello stesso anno accademico lo studente non può sostenere un esame se lo ha già sostenuto per 3 volte con esito negativo.
16. Il Presidente della Commissione informa lo studente dell'esito della prova e della sua valutazione prima della proclamazione ufficiale del risultato; sino a tale proclamazione lo studente può ritirarsi dall'esame senza conseguenze per il suo curriculum personale valutabile al fine del conseguimento del titolo finale. La presentazione all'appello deve essere comunque registrata.
17. Nella determinazione dell'ordine con cui gli studenti devono essere esaminati, vengono tenute in particolare conto le specifiche esigenze degli studenti lavoratori.
18. Il voto d'esame è espresso in trentesimi e l'esame si considera superato se il punteggio è maggiore o uguale a 18. All'unanimità può essere concessa la lode, qualora il voto finale sia 30.
19. Le prove sono pubbliche ed è pubblica la comunicazione del voto finale.
20. Le modalità di svolgimento degli esami e di altre verifiche del profitto potranno subire variazioni in base alle limitazioni imposte dalla crisi sanitaria dovuta al Covid-19. In ogni caso è assicurato lo svolgimento delle prove a distanza per tutto l'anno accademico.

ARTICOLO 8

Prova finale e lingua straniera

1. Dopo aver superato tutte le verifiche delle attività formative incluse nel piano di studio, lo studente, indipendentemente dal numero di anni di iscrizione all'università, è ammesso a sostenere la prova finale in seguito alla quale è acquisito il titolo di studio.
2. La prova finale consiste nella stesura di un elaborato scritto individuale inerente un settore qualsiasi della formazione prevista dal CdS. L'elaborato verte su un sintetico inquadramento bibliografico, criticamente commentato, di un argomento tecnico-scientifico correlato alle conoscenze fornite e acquisite durante il corso di studio. L'argomento e le attività previste per la prova finale sono concordate con un docente relatore, ma sono svolte autonomamente dallo studente. Il docente che funge da tutore-relatore è un docente di ruolo afferente al Dipartimento o un docente del Corso di Studio. Il tema della relazione finale può anche fare riferimento all'attività svolta nell'ambito del tirocinio curricolare.
3. Attraverso la stesura, la presentazione orale e la discussione dell'elaborato, lo studente dovrà dimostrare di avere acquisito le competenze previste dagli obiettivi formativi del corso, ivi comprese la "Capacità di applicare conoscenze e comprensione", "l'Autonomia di giudizio" e le "Abilità comunicative" nonché di saper usare strumenti di ricerca bibliografica. L'elaborato può essere scritto in lingua inglese e nella stessa lingua può essere sostenuta la prova finale.
4. La valutazione conclusiva della carriera dello studente terrà conto delle valutazioni riguardanti le attività formative precedenti e quella riguardante la prova finale. In sede di attribuzione del voto di Laurea, si sommeranno, pertanto, la media ponderata dei voti degli esami di profitto espressa in 110 e i punteggi ottenuti dalla valutazione di specifiche attività e del tirocinio curricolare, secondo quanto specificato nella tabella seguente:

ATTIVITÀ	CFU	SUFFICIENTE	BUONO	OTTIMO
Laboratorio di analisi microbiologica degli alimenti	6	0	0.5	1



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

Laboratorio di analisi chimica degli alimenti	6	0	0.5	1
---	---	---	-----	---

ATTIVITÀ	CFU	SUFFICIENTE	BUONO	DISTINTO	OTTIMO
Tirocinio	11	0	1	2	3

Alla prova finale (3 CFU) possono essere attribuiti fino a 3 punti; la lode può essere assegnata dalla Commissione, all'unanimità, qualora la media ponderata dei voti degli esami di profitto sia di almeno 103/110.

ARTICOLO 9

Iscrizione e frequenza di singoli insegnamenti

1. Chi è in possesso dei requisiti necessari per iscriversi a un CdS, oppure sia già in possesso di titolo di studio a livello universitario può prendere iscrizione a singoli insegnamenti impartiti presso l'Ateneo. Le modalità d'iscrizione sono fissate nel Regolamento Studenti dell'Università di Torino.

ARTICOLO 10

Propedeuticità, Obblighi di frequenza

1. Il CdS prevede propedeuticità obbligatorie per alcuni esami. L'elenco è pubblicato annualmente nel Manifesto degli studi ed è pertanto da considerare valido per la coorte a cui fa riferimento il Manifesto.
2. La frequenza alle varie attività formative non è obbligatoria.

ARTICOLO 11

Piano carriera

1. Il CICS determina annualmente nel presente Regolamento e nel Manifesto degli studi, i percorsi formativi consigliati, precisando anche gli spazi per le scelte autonome degli studenti.
2. Lo studente presenta il proprio piano carriera nel rispetto dei vincoli previsti dal decreto ministeriale relativo alla classe di appartenenza, con le modalità previste nel Manifesto degli studi.
3. Il piano carriera può essere articolato su una durata più lunga rispetto a quella normale per gli studenti a tempo parziale, ovvero, in presenza di un rendimento didattico eccezionalmente elevato per quantità di crediti ottenuti negli anni accademici precedenti, su una durata più breve.
4. Il piano carriera individuale, cioè diverso da quello indicato nel regolamento del CdS, deve essere conforme all'ordinamento didattico e sottoposto all'approvazione della CCS. Le delibere sono assunte entro i termini di scadenza previsti per la presentazione dei piani carriera.

ARTICOLO 12

Riconoscimento di crediti in caso di passaggi, trasferimenti e seconde lauree

1. Salvo diverse disposizioni, la CCS delibera il riconoscimento o meno dei crediti e dei titoli accademici se conseguiti presso altre Università straniere, anche nell'ambito di programmi di scambio internazionali.
2. Per il riconoscimento di prove di esame sostenute in CdS diversi dal CdS in Tecnologie Alimentari dell'Università di Torino, relativamente al trasferimento degli studenti da un altro corso di studio ovvero da un'altra Università, la CCS convaliderà gli esami sostenuti indicando espressamente la tipologia di attività formativa, l'ambito disciplinare, il settore scientifico disciplinare ed il numero di CFU convalidati nel proprio ordinamento didattico, nonché l'anno di corso/coorte in cui viene inserito lo studente, secondo quanto disposto dall'art.3, c. 5 e 6.
3. Per gli studenti provenienti da altri CdS della classe L-26 ovvero da altri CdS, il numero dei crediti riconosciuti verrà valutato e approvato dalla CCS.
4. Nel caso di studenti già in possesso di titolo di laurea il riconoscimento dei crediti sarà di volta in volta esaminato ed approvato dalla CCS del CdS.
5. Il numero massimo dei crediti riconoscibili risulta determinato dalla ripartizione dei crediti stabilita nell'Ordinamento didattico del CdS.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

6. Per gli esami non compresi nei settori scientifico-disciplinari indicati dall'Ordinamento didattico del CdS la CCS, a richiesta dello studente, potrà riconoscere un massimo di 12 crediti a titolo di «Attività formative a scelta dello studente».

7. Sarà possibile il riconoscimento di crediti assolti in «Ulteriori attività formative» (D. M. 270/04, art. 10, c. 5, d), per un massimo di 17 crediti.

ARTICOLO 13

Docenti

A. Docenti del Corso di Studio

SSD Appartenenza	SSD Insegnamento	Nominativo (DDMM 16/03/2009 – ART. 1.9)	Requisiti rispetto alle discipline insegnate	Attività di ricerca a supporto dell'attività didattica
AGR/16	AGR/16	ALESSANDRIA Valentina		Tutti i docenti svolgono attività di ricerca strettamente inerenti alle tematiche del Corso di studio.
MED/49	MED/49	BO Simona		
AGR/01	AGR/01	BORRA Danielle		
CHIM/02	CHIM/02	BORRELLI Raffaele		
AGR/15	AGR/15	CARDENIA Vladimiro		
BIO/04	BIO/04	CARDINALE Francesca		
AGR/13	AGR/13	CELI Luisella Roberta		
AGR/16	AGR/16	COCOLIN Luca Simone		
AGR/01	AGR/01	DI VITA Giuseppe		
AGR/16	AGR/16	DOLCI Paola		
AGR/16	AGR/16	FERROCINO Ilario		
AGR/09	AGR/09	GAY Paolo		
IUS/10	IUS/03	GENESIN Maria Pia		
AGR/15	AGR/15	GIORDANO Manuela		
VET/04	VET/04	GRASSI Maria Ausilia		
AGR/12	AGR/12	MATIC Slavica		



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

AGR/12	AGR/12	MEZZALAMA Monica		
VET/04	VET/04	NUCERA Daniele		
FIS/01	FIS/01	OBERTINO Maria Margherita		
MAT/05	MAT/05	PORTALURI Alessandro		
AGR/07	AGR/07	PORTIS Ezio		
CHIM/06	CHIM/06	RENZI Polyssena		
AGR/09	AGR/09	RICAUDA AIMONINO Davide		
AGR/13	AGR/13	SAID PULLICINO Daniel		
AGR/11	AGR/11	TEDESCHI Rosemarie		
AGR/15	AGR/15	ZEPPA Giuseppe		

B. Docenti di riferimento

ALESSANDRIA Valentina
BORRA Danielle
BORRELLI Raffaele
CARDINALE Francesca
CELI Luisella
COCOLIN Luca Simone
DI VITA Giuseppe
DOLCI Paola
GAY Paolo
GIORDANO Manuela
MEZZALAMA Monica
NUCERA Daniele
OBERTINO Maria Margherita
PORTALURI Alessandro
PORTIS Ezio
RICAUDA AIMONINO Davide
TEDESCHI Rosemarie
ZEPPA Giuseppe



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

ARTICOLO 14

Orientamento e Tutorato

1. Il CdS si avvale della collaborazione con la Commissione Orientamento, Tutorato e Placement (COPT) della SAMEV, che opera in stretta collaborazione con i docenti tutori (Paolo Gay, Marta Bertolino, Manuela Giordano, Luisella Celi, Giuseppe Zeppa, Valter Boero, Francesca Cardinale, Paola Dolci, Alessandro Portaluri, Raffaele Borrelli, Kalliopi Rantsiou, Daniele Nucera, Ezio Portis, Davide Ricauda Aimonino), sviluppa e promuove una serie di attività finalizzate ad indirizzare ed assistere gli studenti prima, dopo e durante il corso di studi, ad aiutarli a rimuovere gli ostacoli per una proficua scelta del percorso formativo e a renderli partecipi del progresso formativo. L'obiettivo prioritario è quello di attuare iniziative volte a garantire un processo di orientamento continuativo e dinamico rivolto agli studenti della scuola media superiore.
2. Il CdS, per le sedi di Asti e Cuneo, si avvale inoltre di due tutori che coadiuvano il Presidente del CICS e i docenti tutor in funzioni operative relative alle relazioni con gli studenti ed in particolare per quanto concerne l'orientamento nel sistema universitario, nelle metodologie di studio e nella frequenza alle attività didattiche, nell'impostazione dei piani carriera personali nelle scelte degli insegnamenti opzionali, nella promozione e informazione sull'organizzazione logistico-burocratica di Ateneo e di Dipartimento, nella comunicazione con i docenti e con la Segreteria studenti.
3. L'Ateneo inoltre, per realizzare un'efficace rete di intervento rispetto ai bisogni della popolazione studentesca, ha attivato un servizio di *Counseling*, i cui obiettivi sono i seguenti:
 - offrire una relazione professionale di aiuto agli studenti che vivono difficoltà personali tali da ostacolare il normale raggiungimento degli obiettivi accademici;
 - fornire ascolto e sostegno agli studenti con difficoltà nelle relazioni interpersonali e con problemi di integrazione sociale, al fine di migliorare la conoscenza di sé e le proprie capacità relazionali;
 - aiutare gli studenti in situazioni di crisi ad individuare l'origine del proprio disagio e a sviluppare strategie di adattamento;
 - fornire appoggio e chiarificazione agli studenti che vivono situazioni di stress e ansia;
 - aiutare gli studenti che presentano problemi riferibili ad una scelta di studi non adeguata rispetto ai loro reali interessi e alle loro motivazioni a rivedere la scelta effettuata.
4. Il servizio di *Counseling* è gratuito, indipendente dai Dipartimenti universitari e garantisce la massima riservatezza.

ARTICOLO 15

Assicurazione della Qualità e Commissione Monitoraggio e Riesame

1. Il Presidente del CICS è il responsabile dell'Assicurazione della Qualità e dei processi di monitoraggio e di riesame; può nominare un suo delegato quale referente dell'Assicurazione della Qualità (AQ).
2. A livello di CdS è istituita la Commissione Monitoraggio e Riesame (CMR), che è composta dal Presidente del CdS in funzione di Coordinatore, dal Delegato referente AQ, da una componente studentesca e da una componente docente, entrambe nominate dal CICS rispettivamente tra gli iscritti al CdS, su proposta dei rappresentanti degli studenti, e tra i docenti che compongono il CICS. La numerosità della CMR non deve essere inferiore a quattro componenti. Nella composizione della Commissione deve essere favorita la condizione di pariteticità garantendo comunque una partecipazione di studenti pari almeno al 25% e comunque non inferiore a 2. La CMR è permanente e dura in carica tre anni accademici. Qualora un componente si dimetta o venga a cessare per qualsiasi causa, la CMR viene reintegrata dal CICS nella seduta immediatamente successiva. Il mandato del subentrante scade alla scadenza del triennio.
3. Le principali funzioni della CMR sono le seguenti:
 - confronto tra docenti e studenti;
 - autovalutazione e stesura del monitoraggio annuale e del riesame ciclico del CdS, ivi compreso il monitoraggio degli interventi correttivi proposti;
 - istruttoria su tematiche relative all'efficacia e alla funzionalità dell'attività didattica (ivi compreso il controllo delle schede insegnamento), dei piani di studio, del tutorato e dei servizi forniti agli studenti; sugli indicatori del CdS; sull'opinione degli studenti, di cui cura un'adeguata diffusione;
 - di supporto al Presidente del CdS nella predisposizione e aggiornamento delle informazioni della scheda SUA-CdS;
 - di collegamento con le strutture didattiche di raccordo per i problemi di competenza della CMR.
4. La CMR si riunisce al termine dei periodi didattici e in corrispondenza delle scadenze previste per le varie attività (non meno di due volte l'anno).
5. Non possono far parte della CMR i componenti della Commissione Didattica Paritetica (di Dipartimento o di Scuola) di riferimento del CdS stesso.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

ARTICOLO 16

Procedure di autovalutazione

1. Il monitoraggio annuale e il riesame ciclico sono processi periodici e programmati di autovalutazione che hanno lo scopo di monitorare le attività di formazione e di verificare l'adeguatezza degli obiettivi di apprendimento che il CdS si è proposto, la corrispondenza tra gli obiettivi e i risultati e l'efficacia del modo con cui il CdS è gestito. Al fine di adottare tutti gli opportuni interventi di correzione e miglioramento, il monitoraggio annuale e il riesame ciclico individuano le cause di eventuali criticità prevedendo azioni correttive concrete insieme a tempi, modi e responsabili per la loro realizzazione.
2. Il Presidente del CdS sovrintende alla redazione del monitoraggio annuale e del riesame ciclico, che vengono istruiti e discussi collegialmente.
3. Il Presidente del CdS sottopone il monitoraggio annuale e il riesame ciclico all'approvazione del CICS, che ne assume la responsabilità.

ARTICOLO 17

Altre Commissioni

1. All'interno del CICS sono istituite le seguenti Commissioni:
 - Commissione per le carriere degli studenti (CCS): valuta le pratiche degli studenti;
 - Commissione Tirocinio: valuta le attività effettuate nel corso del tirocinio;
 - Commissione Test: organizza e gestisce l'ammissione al CdS.

ARTICOLO 18

Modifiche al regolamento

1. Il regolamento didattico del corso di studio è approvato dal Consiglio del DISAFA, su proposta del CICS.
2. Il regolamento didattico del corso di studio è annualmente adeguato all'Offerta Formativa pubblica e di conseguenza è legato alla coorte riferita all'anno accademico di prima iscrizione.

ARTICOLO 19

Norme transitorie

1. Gli studenti che al momento dell'attivazione del Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari erano già iscritti in un ordinamento previgente hanno facoltà di optare per l'iscrizione al nuovo ordinamento. La CCS determina i crediti da assegnare agli insegnamenti previsti dagli ordinamenti didattici previgenti e, ove necessario, valuta in termini di crediti le carriere degli studenti già iscritti; stabilisce il percorso di studio individuale da assegnare per il completamento del piano carriera.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

ALLEGATO N. 1

TECNOLOGIE ALIMENTARI - curriculum INDUSTRIE ALIMENTARI a.a. 2020/21

cod.	insegnamento	SSD	CFU	TAF	Sede
1° semestre					
INT1246	Corso formazione sicurezza	NN	1	D	Grugliasco
AGR0011	1 corso a scelta tra: Matematica	MAT/05	6	A	Grugliasco
SAF0050	Matematica (e-learning)				
SAF0132	1 corso a scelta tra: Chimica generale	CHIM/02 CHIM/03	6	A	Grugliasco
CHI0146	Chimica generale (on-line)				
SAF0159	Biologia generale e delle piante di interesse alimentare	BIO/04	8	A	Grugliasco
AGR0017	Economia e gestione aziendale (esame annuale)	AGR/01	8	B	Grugliasco
2° semestre					
AGR0331	Principi di genetica	AGR/07	6	B	Grugliasco
AGR0016	1 corso a scelta tra: Fisica	FIS/01	6	A	Grugliasco
FIS0099	Fisica (on-line)				
AGR0012	Chimica organica	CHIM/06	6	A	Grugliasco
AGR0045	Microbiologia generale	AGR/16	6	B	Grugliasco
AGR0138	Lingua inglese 1	NN	2	E	Grugliasco
Tot. 1° anno			55		
1° semestre					
AGR0078	Microbiologia degli alimenti	AGR/16	6	B	Grugliasco
AGR0075	Biochimica degli alimenti	AGR/13	8	C	Grugliasco
SAF0133	Tecnologie alimentari e principi di ingegneria alimentare - mod. Principi di ingegneria alimentare	AGR/09	4	C	Grugliasco
SAF0133	Tecnologie alimentari e principi di ingegneria alimentare - mod. Tecnologie alimentari 1	AGR/15	8	B	Grugliasco
SAF0135	Consumer science e nutrizione umana - mod. Nutrizione umana	MED/49	4	C	Grugliasco
2° semestre					
AGR0080	Valorizzazione e legislazione dei prodotti alimentari Mod. Marketing dei prodotti agroalimentari	AGR/01	6	B	Grugliasco
AGR0080	Valorizzazione e legislazione dei prodotti alimentari Mod. Legislazione alimentare	IUS/03	4	C	Grugliasco
AGR0074	Analisi chimiche degli alimenti	AGR/15	6	B	Grugliasco
SAF0134	Difesa dei prodotti agroalimentari - mod. Entomologia alimentare ed animali infestanti	AGR/11	6	B	Grugliasco



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

SAF0134	Difesa dei prodotti agroalimentari - mod. Patologia delle derrate alimentari	AGR/12	4	C	Grugliasco
SAF0135	Consumer science e nutrizione umana - mod. Consumer science e analisi sensoriale	AGR/15	6	B	Grugliasco
SAF0239	Laboratorio di chimica agro-alimentare	NN	2	F	Grugliasco
	Tot. 2° anno		64		
	1° semestre				
SAF0137	Sicurezza, qualità e certificazione nell'industria alimentare	VET/04	8	B	Cuneo
AGR0112	Ingegneria delle produzioni alimentari industriali	AGR/09	8	B	Cuneo
	2° semestre				
AGR0122	Macchine e impianti dell'industria alimentare	AGR/09	8	B	Cuneo
SAF0168	Laboratorio di analisi microbiologica degli alimenti	AGR/16	6	F	Cuneo
SAF0169	Laboratorio di analisi chimica degli alimenti	AGR/15	6	F	Cuneo
	CFU a libera scelta		11	D	
AGR0337	Tirocinio	NN	11	F	
AGR0105	Prova finale	PROFIN_S	3	E	
	Tot. 3° anno		61		
	Totale		180		

TECNOLOGIE ALIMENTARI - curriculum RISTORAZIONE a.a. 2020/21

cod.	insegnamento	SSD	CFU	TAF	Sede
	1° semestre				
INT1246	Corso formazione sicurezza	NN	1	D	Grugliasco
AGR0011 SAF0050	1 corso a scelta tra: Matematica Matematica (e-learning)	MAT/05	6	A	Grugliasco
SAF0132 CHI0146	1 corso a scelta tra: Chimica generale Chimica generale (on-line)	CHIM/02 CHIM/03	6	A	Grugliasco
SAF0159	Biologia generale e delle piante di interesse alimentare	BIO/04	8	A	Grugliasco
AGR0017	Economia e gestione aziendale (esame annuale)	AGR/01	8	B	Grugliasco
	2° semestre				
AGR0331	Principi di genetica	AGR/07	6	B	Grugliasco
AGR0016 FIS0099	1 corso a scelta tra: Fisica Fisica (on-line)	FIS/01	6	A	Grugliasco
AGR0012	Chimica organica	CHIM/06	6	A	Grugliasco



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

AGR0045	Microbiologia generale	AGR/16	6	B	Grugliasco
AGR0138	Lingua inglese 1	NN	2	E	Grugliasco
	Tot. 1° anno		55		
	1° semestre				
AGR0078	Microbiologia degli alimenti	AGR/16	6	B	Grugliasco
AGR0075	Biochimica degli alimenti	AGR/13	8	C	Grugliasco
SAF0133	Tecnologie alimentari e principi di ingegneria alimentare - mod. Principi di ingegneria alimentare	AGR/09	4	C	Grugliasco
SAF0133	Tecnologie alimentari e principi di ingegneria alimentare - mod. Tecnologie alimentari 1	AGR/15	8	B	Grugliasco
SAF0135	Consumer science e nutrizione umana - mod. Nutrizione umana	MED/49	4	C	Grugliasco
	2° semestre				
AGR0080	Valorizzazione e legislazione dei prodotti alimentari Mod. Marketing dei prodotti agroalimentari	AGR/01	6	B	Grugliasco
AGR0080	Valorizzazione e legislazione dei prodotti alimentari Mod. Legislazione alimentare	IUS/03	4	C	Grugliasco
AGR0074	Analisi chimiche degli alimenti	AGR/15	6	B	Grugliasco
SAF0134	Difesa dei prodotti agroalimentari - mod. Entomologia alimentare ed animali infestanti	AGR/11	6	B	Grugliasco
SAF0134	Difesa dei prodotti agroalimentari - mod. Patologia delle derrate alimentari	AGR/12	4	C	Grugliasco
SAF0135	Consumer science e nutrizione umana - mod. Consumer science e analisi sensoriale	AGR/15	6	B	Grugliasco
SAF0239	Laboratorio di chimica agro-alimentare	NN	2	F	Grugliasco
	Tot. 2° anno		64		
	1° semestre				
SAF0144	Sicurezza, qualità e certificazione nella ristorazione	VET/04	8	B	Asti
SAF0145	Tecnologia per la ristorazione	AGR/15	8	B	Asti
	2° semestre				
AGR0125	Macchine e layout per la ristorazione	AGR/09	8	B	Asti
SAF0168	Laboratorio di analisi microbiologica degli alimenti	AGR/16	6	F	Asti
SAF0169	Laboratorio di analisi chimica degli alimenti	AGR/15	6	F	Asti
	CFU a libera scelta		11	D	
AGR0337	Tirocinio	NN	11	F	
AGR0105	Prova finale	PROFIN_S	3	E	
	Tot. 3° anno		61		
	Totale		180		