



REGOLAMENTO DIDATTICO

Regolamento del Consiglio D'Area Didattica Interateneo (CAD) del Corso di Laurea in “Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere” (L-GASTR) approvato in Giunta di Facoltà di “Medicina e Odontoiatria” del 25.11.2020. La Struttura Didattica competente per la gestione del CdS è il Consiglio di Area Didattica Interateneo, composto dai docenti appartenenti ai Dipartimenti di riferimento degli Atenei convenzionati, con riferimento congiuntamente al Corso di Laurea Magistrale in “Management delle scienze gastronomiche per il benessere” (LM-GASTR) e al Corso di Laurea in Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere (L-GASTR).

La Convenzione stipulata fa riferimento alle Facoltà di Medicina e Odontoiatria, di Farmacia e Medicina della Sapienza Università di Roma, e dal Dipartimento per la Innovazione nei sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali - DIBAF e dal Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali - DAFNE - Università degli Studi della Tuscia in sede deliberante ai sensi del D. M. 270/04.

1. Definizione degli obiettivi formativi qualificanti della Classe: L/GASTR – Scienze, culture e politiche della gastronomia
2. Obiettivi formativi specifici del CL “Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere” e descrizione del percorso formativo
3. Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati
4. Risultati di apprendimento attesi, espressi tramite i descrittori europei del titolo di studio
5. Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)
6. Ammissione al Corso di Laurea
7. Caratteristiche della prova finale
8. Crediti formativi
9. Ordinamento didattico
10. Procedure per l'attribuzione dei compiti didattici
11. CAD e suoi Organi
12. Tutorato
13. Obbligo di frequenza
14. Apprendimento autonomo
15. Programmazione didattica
16. Passaggio agli anni successivi
17. Decadenza e termine di conseguimento del titolo di studio
18. Verifica dell'apprendimento
19. Attività formative per la preparazione della prova finale
20. Esame di Laurea
21. Riconoscimento degli studi compiuti presso altre sedi o altri Corsi di studio
22. Riconoscimento del percorso formativo di un Corso di Laurea in “Scienze gastronomiche” effettuato presso Università estere
23. Valutazione dell'efficienza e dell'efficacia della didattica
24. Formazione pedagogica del Personale docente
25. Catalogo Corso di Studio
26. Diploma Supplement



1. Definizione degli obiettivi formativi qualificanti della Classe: L/GASTR – Scienze, culture e politiche della gastronomia (GU n° 32 / 8 febbraio 2018)

I laureati nei corsi di laurea della classe devono:

- possedere le conoscenze di base (teoriche, metodologiche e tecnico-strumentali) per l'analisi critica dei sistemi gastronomici costituiti dai processi di produzione, trasformazione, conversazione e consumo del cibo, nel quadro di una sostenibilità sistemica
- possedere una vasta e articolata conoscenza empirica dei sistemi gastronomici attraverso viaggi didattici, casi di studio sul campo e tirocini, al fine di integrare la formazione in aula con le esperienze applicate
- acquisire la capacità di elaborare criticamente le informazioni connesse alle scienze gastronomiche, al fine di contribuire ai processi di conoscenza, educazione e rappresentazione dello sviluppo sociale, economico e politico
- sviluppare una capacità di analisi critica delle modalità con cui si sviluppano, evolvono e si modificano le molteplici relazioni tra uomo e cibo nel tempo e nello spazio, al fine di indagarne le implicazioni sul piano culturale, sociale, politico e ambientale.

I laureati della classe avranno una formazione adeguata, dai punti di vista teorico, critico- interpretativo e metodologico, per l'accesso al mondo del lavoro e per proseguire il percorso formativo a un livello avanzato.

I laureati della classe potranno svolgere attività professionali in numerosi ambiti, tra i quali:

- sviluppo di nuovi prodotti destinati ad accrescere e/o valorizzare il patrimonio gastronomico
- sviluppo di format distributivi, dedicati alle produzioni alimentari di qualità
- sviluppo di nuovi servizi destinati ad accrescere e/o valorizzare il patrimonio gastronomico
- valutazione della sostenibilità ambientale, sociale ed economica delle produzioni alimentari
- valorizzazione, attraverso politiche di comunicazione innovative, delle produzioni e dei sistemi agroalimentari.

Tali funzioni potranno essere svolte nell'ambito di aziende, istituzioni pubbliche, ONG, ovvero potranno essere oggetto di attività imprenditoriale o libero-professionale.

Ai fini indicati, i curricula dei corsi di laurea della classe comprendono:

- gli ambiti disciplinari finalizzati a fornire le conoscenze di base nei settori della matematica, statistica, chimica, biodiversità, scienze del territorio e della memoria, nonché una adeguata preparazione in merito alle scienze attinenti ai sistemi gastronomici;
- le attività laboratoriali connesse a discipline caratterizzanti, relative alle scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari, delle scienze storiche, filosofiche, linguistiche, artistiche, della comunicazione, del design dei sistemi gastronomici, delle scienze sociali, economiche, politiche giuridiche della gastronomia, e delle scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione;
- un congruo numero di crediti per viaggi didattici e stage professionalizzanti svolti in aziende, istituzioni pubbliche e ONG;
- devono prevedere la conoscenza di una lingua straniera diversa dall'italiano (necessariamente dell'Unione Europea);
- possono prevedere soggiorni presso altre università nel quadro di accordi internazionali, sia per l'acquisizione di CFU sia per stage.

2. Obiettivi formativi specifici del CL in “Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere” e descrizione del percorso formativo

Gli obiettivi formativi del Corso di Laurea in “Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere” intendono formare una figura professionale esperta che, in un'ampia prospettiva, abbia acquisito solide conoscenze interdisciplinari sul rapporto tra cibo, cultura, territori, alimentazione e salute umana.

Il laureato dovrà:

- essere in possesso delle competenze necessarie per conoscere e valutare criticamente i sistemi gastronomici (produzione, trasformazione, conservazione, sicurezza, consumo, la qualità delle filiere locali e delle produzioni artigianali, industriali e della ristorazione anche in relazione alla filiera produttiva ed al consumo, alla cultura e all'economia del territorio, alla sostenibilità del sistema agroalimentare nel suo complesso e saper individuare quali innovazioni di prodotto e di processo possano presentare il migliore impatto sulla salute umana;
- acquisire la conoscenza tecnico/scientifica della composizione di alimenti e preparazioni gastronomiche, dell'analisi dei dati sensoriali, delle procedure di trattamento dei cibi (conservazione, cottura, preparazione gastronomica) in grado di mantenere o esaltare le qualità nutrizionali funzionali dei cibi e delle preparazioni gastronomiche. In particolare dovrà essere in grado, anche attraverso la conoscenza approfondita degli alimenti ad elevato impatto sulla salute e delle relazioni con la progettazione e la produzione alimentare, di promuovere



- la "cultura del cibo" e della sua potenziale ricaduta sullo stato di salute di soggetti in particolari condizioni fisiologiche (età evolutiva, gravidanza, allattamento e geriatrica) o affetti da patologie;
- potenziare le scelte agroalimentari in relazione al recupero dell'uso alimentare di specie vegetali ad alto valore nutrizionale ed organolettico, ma desuete o di nicchia in specifici ambienti naturali;
 - conoscere quali alimenti e quali produzioni meglio coniugano l'aspetto organolettico e le proprietà funzionali con la sicurezza d'uso al fine di rispondere in maniera ottimale alle esigenze di benessere della popolazione nelle diverse età della vita e nelle diverse condizioni di salute. In particolare potranno dare il loro contributo allo sviluppo di nuovi prodotti e di nuovi servizi destinati ad accrescere e/o valorizzare il patrimonio gastronomico di qualità;
 - analizzare le scelte alimentari nei contesti culturali, sociali, politici e ambientali e contribuire a proporre soluzioni che possano incidere positivamente sulla sostenibilità ambientale, economica, sociale e nutrizionale;
 - sapere interagire con altre figure professionali impegnate nel campo dell'alimentazione e della nutrizione. L'acquisizione di capacità di elaborare criticamente le informazioni connesse alle scienze gastronomiche, potrà consentirgli di contribuire ai processi di conoscenza, educazione e rappresentazione dello sviluppo sociale, economico e politico;
 - essere un punto di riferimento nella valorizzazione e promozione del cibo in relazione alla cultura, al territorio e alla salute sapendo valorizzare, anche da un punto di vista commerciale, le eccellenze industriali e artigianali sia in Italia che all'estero. In particolare contribuirà ad individuare e promuovere i percorsi dell'agriturismo e enogastronomici legati al benessere (ad esempio il turismo termale), e a valorizzare i prodotti e le preparazioni tipici e tradizionali (compresi i prodotti a marchio DOP, IGP, DOCG, DOC, IGT) e i territori da dove questi derivano;
 - favorire nella ristorazione collettiva (scolastica, ospedaliera, aziendale, commerciale) l'adozione del modello alimentare Mediterraneo anche attraverso la scelta di cibi a filiera corta legati ai singoli territori, il rispetto della stagionalità e delle tradizioni;
 - conoscere la storia, l'economia e la produzione agroalimentare anche di Paesi svantaggiati operando con le ONG e le Organizzazioni internazionali per promuovere un'alimentazione sana e sostenibile. In particolare dovranno sviluppare una capacità di analisi critica delle modalità con cui si sviluppano, evolvono e si modificano le molteplici relazioni tra uomo e cibo nel tempo e nello spazio, al fine di indagarne le implicazioni sul piano culturale, sociale, politico e ambientale;
 - conoscere le politiche e le normative della Comunità Europea e internazionali per la qualità delle produzioni alimentari e la sicurezza del consumo;
 - acquisire competenze comunicative per fornire una corretta informazione all'utenza nel campo alimentare e gastronomico, al cliente nel campo commerciale;
 - acquisire competenze in ambito di marketing applicato alle scienze gastronomiche.

Il corso, articolato in tre anni, porterà alla progressiva acquisizione di conoscenze e competenze relative al rapporto tra cibo, cultura, territori, alimentazione e salute umana.

In particolare

- nel **primo anno di corso** verranno acquisite conoscenze relative alle **scienze di base** (chimica, statistica ed epidemiologia), ai principi relativi alla produzione agroalimentare e alla sostenibilità, alle scienze umanistiche (antropologia del cibo e del gusto, storia e geografia dell'alimentazione);
- nel **secondo anno di corso** verranno acquisite conoscenze relative alla scienza dell'alimentazione, alle tecniche ed alle tecnologie gastronomiche, alla biodiversità alimentari ed ecologia, alla chimica degli alimenti e delle trasformazioni gastronomiche, alla gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi agroalimentari
- nel **terzo anno di corso** verranno trattati argomenti relativi alla comunicazione ed economia in ambito alimentare e gastronomico, alla comunicazione e marketing della cultura alimentare e gastronomica, all'analisi sensoriale degli alimenti, alla fisiopatologia dell'alimentazione e delle alterazioni dello stato di nutrizione, all'educazione, formazione e diritto in ambito agroalimentare e alla ristorazione collettiva.

Nell'ambito delle attività integrative e affini lo studente acquisirà da una parte le conoscenze di base sulla fisiopatologia umana e sulle principali patologie strettamente connesse con l'alimentazione e dall'altra le conoscenze di base sulla cooperazione internazionale e lo sviluppo.

Il corso prevede, inoltre, che gli studenti frequentino stage presso aziende, pubbliche e private, Enti ed associazioni di settore.

Nelle attività a scelta lo studente avrà possibilità di indicare insegnamenti, partecipazioni ad eventi o ulteriori stage congrui al percorso formativo.

3. Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati



Il laureato in “Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere” dovrà svolgere funzioni relative alla promozione della cultura e della scienza del cibo e dell’alimentazione connesse con un corretto stile di vita. Il laureato può/deve integrare le proprie competenze con quelle delle diverse figure professionali che operano nel campo della scienza dell’alimentazione e della nutrizione [nella clinica (medici, dietisti), nella prevenzione (specialisti non-medici in scienza dell’alimentazione, biologi nutrizionisti, laureati in scienza della nutrizione), nella sicurezza degli alimenti, nella salute pubblica, nella tecnologia alimentare], nonché con le Istituzioni nazionali ed internazionali dedicate alla promozione di una migliore alimentazione e di un corretto stato di nutrizione, con gli addetti alla produzione e trasformazione alimentare, alla preparazione di pasti, alla distribuzione e commercializzazione di alimenti per la salute, con gli operatori dell’agriturismo e del turismo enogastronomico e dell’informazione in campo alimentare.

In particolare il laureato potrà svolgere le seguenti **attività professionali**:

❖ **Esperto in scienze enogastronomiche**

- *Funzione in un contesto di lavoro*
 - analisi delle scelte alimentari anche in funzione delle percezioni sensoriali
 - sviluppo di preparazioni gastronomiche con una migliore qualità nutrizionale e microbiologica, ad elevata sostenibilità e innovazione adatte alle esigenze dell’utenza
 - promozione e realizzazione di specifiche preparazioni gastronomiche destinate a soggetti in condizioni fisiologiche particolari (crescita, gravidanza, allattamento, età geriatrica), a popolazioni disagiate o a pazienti affetti da patologie con impatto sullo stato di nutrizione o che possono giovare di un particolare regime dietetico
 - promozione e valorizzazione del cibo nel contesto della produzione e del consumo
 - pianificazione strategica dei servizi di ristorazione comprese la gestione di assortimenti, la logistica e le relazioni commerciali
- *Competenze associate alla funzione*
 - conoscenza delle caratteristiche organolettiche e sensoriali delle preparazioni gastronomiche, delle caratteristiche fisico-chimiche degli alimenti, della loro sostenibilità e del loro ruolo nutrizionale e dell’importanza della sicurezza microbiologica nella filiera della ristorazione
 - conoscenza delle soluzioni tecnologiche di trasformazione e conservazione per ottenere una migliore qualità nutrizionale
 - capacità di analisi della qualità e dell’appropriatezza dei prodotti alimentari e delle preparazioni gastronomiche rispetto a specifici contesti di consumo lungo tutto il percorso di produzione-conservazione-trasformazione-distribuzione-consumo
 - conoscenza del valore del cibo nel suo legame con i diversi contesti produttivi e di consumo
 - capacità di promuovere sviluppare preparazioni gastronomiche con una migliore qualità nutrizionale, ad elevata sostenibilità e innovazione adatte alle esigenze dell’utenza
 - competenze nell’analisi strategica del mercato agroalimentare
 - capacità di promozione e valorizzazione del cibo nel contesto della produzione e del consumo
 - capacità di elaborare strategie competitive e di modelli innovativi di *marketing*
 - competenze nello stabilire e consolidare relazioni commerciali con i produttori del settore agroalimentare
- *Sbocchi occupazionali*
 - Agenzie finalizzate alla promozione dei territori
 - Aziende agro-alimentari
 - Aziende della piccola e grande distribuzione alimentare (compreso l’e-commerce)
 - Aziende della ristorazione collettiva (scolastica, ospedaliera, aziendale,) e *catering*, dell’agriturismo e del turismo eno-gastronomico

❖ **Esperto delle aree acquisti e vendite del settore agroalimentare**

- *Funzione in un contesto di lavoro*
 - analisi dei mercati relativi alle produzioni agroalimentari
 - selezioni e acquisti di prodotti alimentari
 - promozione dei prodotti e le preparazioni tipici e tradizionali (compresi i prodotti a marchio DOP, IGP, DOCG, DOC, IGT, ...) e i territori da dove questi derivano
 - strategie di vendite dei prodotti del settore agroalimentare
 - consulenza nel campo delle scienze gastronomiche applicate a produzione, trasformazione, conservazione, distribuzione e consumo dei cibi.
- *Competenze associate alla funzione*
 - competenze nell’analisi dei modelli alimentari, del sistema agroalimentare e dei fenomeni socio-culturali connessi, per la valorizzazione del marketing del sistema agroalimentare



- conoscenze relative ai prodotti e alle preparazioni tipici e tradizionali (compresi i prodotti a marchio DOP, IGP, DOCG, DOC, IGT, ...) e i territori da dove questi derivano
 - competenze nella gestione di dati (raccolta, elaborazione, analisi) relativi a prodotti alimentari (materie prime, prodotti trasformati) e al mercato agroalimentare nel suo complesso
 - capacità di promozione e valorizzazione del cibo nel contesto della produzione e del consumo
 - capacità di elaborazione di strategie competitive e di modelli innovativi di *marketing*
 - conoscenze relative alle procedure utili per garantire la sicurezza degli alimenti
 - *Sbocchi occupazionali*
 - Aziende della piccola e grande distribuzione alimentare (compreso l'e-commerce)
 - Aziende della ristorazione collettiva (scolastica, ospedaliera, aziendale, commerciale) e *catering*, dell'agriturismo e del turismo eno-gastronomico
 - Aziende del mondo della gastronomia (ristoranti, botteghe, enoteche, etc...)
 - Agenzie finalizzate alla promozione dei territori
 - Commercio di prodotti alimentari per la salute
- ❖ **Operatore ed educatore nell'ambito della governance dei sistemi alimentari**
- *Funzione in un contesto di lavoro*
 - consulenza, educazione e formazione nell'ambito delle politiche agroalimentari con particolare attenzione a sostenibilità (socio-culturale, economica, nutrizionale, ambientale)
 - verifica dell'aderenza di alimenti e preparazioni gastronomiche alle normative della Comunità Europea e delle diverse Istituzioni nazionali ed internazionali che operano nel settore agroalimentare, per la qualità delle produzioni alimentari e la sicurezza (safety, security) del consumo
 - *Competenze associate alla funzione*
 - conoscenza delle politiche alimentari in diversi contesti sociali e politico-economici
 - conoscenza della *governance* dei sistemi agroalimentari
 - capacità di analizzare l'appropriatezza dei sistemi agroalimentari relativamente ai contesti socio-culturali, economici, ambientali e nutrizionali nei quali si collocano
 - capacità di individuazione di linee strategiche di sviluppo con particolare attenzione all'appropriatezza e alla sostenibilità socio-culturale, economica, nutrizionale ed ambientale
 - *Sbocchi occupazionali*
 - Istituzioni nazionali e internazionali che operano in ambito nutrizionale (FAO, EFSA, WHO, ecc..)
 - Organizzazioni non governative
 - Enti pubblici e privati che svolgono analisi, controllo e certificazioni in ambito agroalimentare
- ❖ **Esperto in comunicazione e valorizzazione della qualità agroalimentare**
- *Funzione in un contesto di lavoro*
 - sviluppo di strategie di comunicazione finalizzate alla valorizzazione della qualità agroalimentare e del patrimonio gastronomico
 - analisi delle scelte alimentari e dei modelli comportamentali
 - informazione in ambito alimentare al fine di promuovere un corretto comportamento secondo il modello Mediterraneo
 - *Competenze associate alla funzione*
 - analisi dei sistemi alimentari anche alla luce dei cambiamenti socioculturali
 - promozione della qualità agroalimentare e del patrimonio gastronomico
 - comunicazione e promozione di modelli alimentari virtuosi, del patrimonio agroalimentare e gastronomico
 - *Sbocchi occupazionali*
 - Giornalismo e social media
 - Comunicazione e pubblicità
 - Aziende che operano nel settore agroalimentare (produzione, trasformazione, conservazione, distribuzione) e che vogliono promuovere il loro lavoro

4. Risultati di apprendimento attesi, espressi tramite i descrittori europei del titolo di studio (DM 16/03/2007, art. 3, comma 7)

Conoscenza e capacità di comprensione (KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING)

I laureati in "Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere" devono conoscere:



- a. i sistemi gastronomici e la filiera alimentare ed il loro rapporto con il territorio, la cultura e l'economia dei luoghi
- b. la composizione degli alimenti sia di origine animale che vegetale, le procedure di trattamento dei cibi (conservazione, cottura, preparazione gastronomica), gli aspetti legati alla sicurezza alimentare
- c. gli strumenti di analisi delle scelte alimentari, gli aspetti fisiologici legati alle percezioni sensoriali dei cibi, e le basi fisiopatologiche delle malattie correlate con un alterato stato di nutrizione
- d. il modello alimentare Mediterraneo e i prodotti e le preparazioni tipici e tradizionali (compresi i prodotti a marchio DOP, IGP, DOCG, DOC, IGT, ...)
- e. i concetti di sostenibilità ambientale, culturale, sociale e nutrizionale
- f. la storia, l'economia e la produzione agroalimentare anche di Paesi svantaggiati
- g. l'organizzazione e le finalità della ristorazione collettiva (scolastica, ospedaliera, aziendale, commerciale)
- h. le politiche e le normative della Comunità Europea e internazionali per la qualità delle produzioni alimentari e la sicurezza del consumo
- i. i flussi di mercato e la gestione dell'impresa agroalimentare e della ristorazione
- j. le strategie di comunicazione e promozione dei prodotti agro-alimentari particolarmente attraverso il legame con i territori
- k. le strategie di marketing applicata alle scienze gastronomiche.

La conoscenza e la capacità di comprensione vengono acquisite tramite lezioni frontali tenute dai docenti titolari dei corsi, attività seminariali tenute da esperti del settore, esercitazioni in aula, stage presso aziende del settore agroalimentare e della ristorazione, presso mense pubbliche e/o private.

Per verificare l'acquisizione delle conoscenze di ciascuna attività formativa si procederà attraverso l'esame finale scritto o orale, ma anche attraverso la valutazione di lavori singoli o di gruppo realizzati in aula e/o laboratorio su tematiche specifiche di approfondimento, anche multidisciplinari, che vengono previste durante l'intero corso di studi.

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

Il laureato "Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere" alla fine del suo percorso formativo è in grado di utilizzare le conoscenze e le competenze acquisite sia nelle discipline di base che in quelle caratterizzanti ed integrative, sapendole applicare negli ambiti tecnologici, economici, culturali e di salute connessi all'attività gastronomica e ristorativa.

In particolare conosce:

- gli aspetti chimici, microbiologici, nutrizionali e sensoriali del cibo;
- le procedure di trattamento dei cibi (conservazione, trasformazione, conservazione, distribuzione) anche in relazione alla sicurezza d'uso;

E' in grado di:

- interpretare lo sviluppo delle filiere dell'agriturismo e enogastronomiche, per adeguare la produzione in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela valorizzando i prodotti del territorio a filiera corta, i prodotti e le preparazioni tipici e tradizionali e più in generale il modello Mediterraneo;
- valutare ed interpretare lo sviluppo dei sistemi agroalimentari, anche in Paesi svantaggiati, con particolare riferimento alla salute della popolazione ed alla sostenibilità (socio-culturale, economica, ambientale e nutrizionale), valorizzando i prodotti del territorio a filiera corta, i prodotti e le preparazioni tipici e tradizionali e più in generale il modello Mediterraneo;
- valutare e promuovere alimenti e prodotti gastronomici idonei per soggetti sani in condizioni fisiologiche particolari (crescita, gravidanza, allattamento, età geriatrica) o affetti da patologie che possono giovare di un intervento nutrizionale e promuovere il loro utilizzo nella ristorazione collettiva (scolastica, ospedaliera, aziendale, commerciale);
- verificare l'aderenza delle produzioni alimentari gastronomiche alle normative della Comunità Europea e internazionali per la qualità delle produzioni alimentari e la sicurezza del consumo;
- utilizzare i metodi basilari della ricerca di mercato e del marketing;
- comunicare a persone di pari competenze nonché a un pubblico non specializzato utilizzando una lingua dell'Unione Europea.

La capacità di applicare conoscenza e comprensione, relativamente agli aspetti chimici, microbiologici, nutrizionali, sensoriali del cibo, nonché quelli relativi agli aspetti storici, economici, del design, giuridici e di marketing, è acquisita durante le lezioni frontali, i seminari, i lavori singoli e/o di gruppo, e gli stage.

La capacità di applicare conoscenza e comprensione viene valutata sia attraverso l'esame finale di laurea che nell'ambito delle attività formative, come seminari o relazioni tenute dallo studente in occasione delle attività individuali o di gruppo o delle esercitazioni ed esperienze sul campo.

Autonomia di giudizio (making judgements)

Il laureato in "Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere" deve essere in grado di acquisire ed interpretare i



dati relativi a:

- a. analisi di laboratorio, caratteristiche biochimiche e funzionali degli alimenti, procedure di trattamento dei cibi e delle preparazioni gastronomiche (conservazione, cottura, preparazione gastronomica) in relazione alla sicurezza d'uso, al controllo della qualità delle materie prime e dei prodotti, alle proprietà funzionali degli alimenti e al loro impatto sulla salute in condizioni fisiologiche particolari (crescita, gravidanza, allattamento, età geriatrica) o in soggetti affetti da patologie che possono giovare di un intervento nutrizionale
- b. percezioni sensoriali dei cibi
- c. scelte alimentari in relazione al consumo di prodotti del territorio a filiera corta, di prodotti e preparazioni tipici e tradizionali e più in generale all'aderenza al modello Mediterraneo
- d. evoluzione, impatto e efficienza della ristorazione collettiva
- e. produzioni del territorio, alla gestione delle imprese di produzione, giungendo a conclusioni appropriate per lo sviluppo del sistema e la risoluzione dei problemi
- f. sviluppo delle filiere dell'agriturismo e enogastronomiche
- g. relazione tra sistema agroalimentare e salute della popolazione, anche in Paesi svantaggiati
- h. sostenibilità (socio-culturale, economica, ambientale e nutrizionale) dei sistemi agroalimentari
- i. parametri relativi alle normative della Comunità Europea e internazionali per la qualità delle produzioni alimentari e la sicurezza del consumo
- j. ricerche di mercato.

Le capacità di giudizio saranno acquisite dagli studenti con la frequenza alle attività didattiche previste dal percorso formativo (lezioni, seminari, stage, pratiche).

La verifica dei risultati potrà avvenire attraverso la valutazione di elaborati richiesti a seguito delle diverse attività a cui si è partecipato, oltre che di prove di esame scritte, orali, e pratiche di laboratorio.

Abilità comunicative (communication skills)

Il laureato in “Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere” deve essere in grado di comunicare in modo chiaro ed esaustivo sia in forma orale sia in forma scritta con i diversi interlocutori dei settori agroalimentare, dell'agriturismo e del turismo enogastronomico, della ristorazione e della salute per quanto riguarda tutte le problematiche connesse con la professione. Tali abilità verranno verificate attraverso la stesura di un testo scritto e la presentazione orale sulla base di un testo o più testi concordati con il docente/tutor.

Le abilità comunicative saranno acquisite con la frequenza a tutte le attività previste dal percorso formativo (didattica frontale, tirocini, esercitazioni, stage) e verificate e valutate negli esami di profitto e negli elaborati orali e scritti che verranno prodotti.

Capacità di apprendimento (learning skills)

Il laureato in “Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere” deve essere capace di apprendere autonomamente e mantenere un continuo aggiornamento sulle tematiche relative alla professione, implementando le conoscenze acquisite. Le capacità di apprendimento saranno acquisite con la frequenza a tutte le attività previste dal percorso formativo e verificate e valutate negli esami di profitto, nelle attività di acquisizione delle competenze pratiche applicative (tirocini, esercitazioni su casi pratici); nelle attività seminariali; negli stage.

5. Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Il Corso di Laurea interuniversitario in “Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere” si articola in tre anni ed è istituito

- a. per quanto riguarda l'Università di Roma “Sapienza”, all'interno delle Facoltà di “Medicina e Odontoiatria” e di “Farmacia e Medicina”, si avvale di competenze provenienti da altri dipartimenti dell'Ateneo per insegnamenti specifici;
- b. per quanto riguarda l'Università di Viterbo “Tuscia” nel Dipartimento per la Innovazione nei sistemi biologici, agroalimentari e forestali – DIBAF; nel Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali – DAFNE e si avvale di competenze provenienti da altri dipartimenti dell'Ateneo per insegnamenti specifici.

Il CdS si propone il conseguimento degli obiettivi formativi di seguito definiti.

I laureati in “Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere” devono sviluppare conoscenze, capacità di comprensione e competenze tali da poter analizzare i sistemi agroalimentari e enogastronomici, con particolare riguardo a biodiversità, sicurezza e sostenibilità, in relazione ai loro rapporti con gli ecosistemi, con la fisiologia e i comportamenti umani, alla luce delle scienze umanistiche, sociali, economiche, giuridico-politiche, della comunicazione e del marketing. Tali obiettivi sono perseguiti attraverso il complesso delle attività formative, che coniugano attività di didattica frontale, lavori in gruppo, attività di discussione/confronto (journal club, valutazione di materiale e documenti su supporto



audiovisivo o informatico, attività seminariale e gruppi di studio), attività di laboratorio e formazione sul campo. La verifica degli obiettivi prefissati avverrà attraverso prove di esame individuali (scritte o orali), relazioni e attività di laboratorio che terranno conto delle conoscenze e delle competenze acquisite.

A tali fini il corso di laurea prevede 180 CFU complessivi, articolati su tre anni di corso, di cui 24 da acquisire in attività formative (stage e laboratori) volte alla maturazione di specifiche capacità professionali.

Il corso è organizzato in 6 semestri e 15 corsi integrati; a questi sono assegnati specifici CFU dal CAD della Struttura Didattica in osservanza di quanto previsto nella tabella delle attività formative indispensabili. Ad ogni CFU corrisponde un impegno-studente di 25 ore, ripartite in lezioni frontali negli ambiti disciplinari di base, caratterizzanti e affini, didattica teorico-pratica, (seminario, laboratorio, esercitazione), stage in strutture esterne alle Università.

Il CAD della struttura didattica determina nel “Manifesto degli studi” e riporta nella “Guida dello Studente” l’articolazione degli insegnamenti nei semestri, i relativi CFU, il “core curriculum” e gli obiettivi dell’apprendimento (compresi quelli relativi ai CFU dell’attività di tipo professionalizzante) specifici di ogni insegnamento, e la tipologia delle verifiche di profitto.

Le verifiche di profitto, sono programmate dal competente CAD della struttura didattica nei periodi di interruzione delle attività didattiche frontali. La verifica di profitto, superata positivamente, dà diritto all’acquisizione dei CFU corrispondenti.

Le caratteristiche qualificanti del laureato in “Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere” comprendono:

- buona capacità al contatto umano (communication skills)
- capacità di autoapprendimento e di autovalutazione (continuing education)
- abilità ad analizzare e risolvere in piena autonomia i problemi connessi con la pratica professionale insieme ad una buona pratica basata sulle evidenze scientifiche (evidence-based practice)
- abitudine all’aggiornamento costante delle conoscenze e delle abilità, ed il possesso delle basi metodologiche e culturali atte all’acquisizione autonoma ed alla valutazione critica delle nuove conoscenze ed abilità (continuing professional development)
- buona pratica di lavoro interdisciplinare ed interprofessionale (interprofessional education)
- conoscenza approfondita dei fondamenti metodologici necessari per un corretto approccio alla ricerca scientifica, insieme all’uso autonomo delle tecnologie informatiche indispensabili nella pratica professionale.

6. Ammissione al Corso di Laurea

Requisiti d’accesso: per l’ammissione al Corso di Laurea in “Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere” si richiede il possesso di un Diploma di Scuola secondaria di secondo grado o altro titolo di studio conseguito all’estero e riconosciuto equipollente o idoneo.

Conoscenze richieste. È richiesta un’adeguata preparazione iniziale corrispondente ai programmi ministeriali delle scuole superiori e comprendente conoscenza di:

- modi e regole della corretta espressione orale e scritta atti a consentire un adeguato sviluppo di riflessioni e argomentazioni con un’esposizione chiara, sintetica e coerente;
- conoscenze relative alle seguenti parole chiave: biologia dell’alimentazione; antropologia del cibo (evoluzione, storia naturale, origine); ambiente e cibo (cambiamento climatico, inquinamento, uso del suolo, sostenibilità, strategie EU al 2050, agenda ONU 2030); cibo e territorio (storia, identità, origini, cultura); filiera alimentare (qualità alimentare, biodiversità, sicurezza, sistemi di conservazione);
- conoscenze linguistiche (italiano e inglese) sufficienti alla discussione di argomenti inerenti il Corso di Studio.

Verifica delle conoscenze. Tutti gli studenti devono sostenere una prova di ammissione per la verifica delle conoscenze richieste per l’accesso al Corso di laurea, che avverrà attraverso una prova scritta.

La verifica delle conoscenze richieste per l’accesso al Corso di laurea avverrà secondo le modalità determinate annualmente nel Regolamento didattico del corso di studio.

Obblighi formativi aggiuntivi. Durante il primo mese di corso, i docenti accerteranno eventuali carenze di conoscenze e provvederanno a organizzare attività di recupero degli OFA. Il mancato assolvimento dell’OFA comporta l’impossibilità di sostenere esami di profitto relativi ad anni successivi al primo.

Modalità di ammissione

La prova scritta consiste nella soluzione di 50 quesiti a risposta multipla, di cui una sola esatta tra le 4 indicate.

Per la valutazione della prova di ammissione si tiene conto dei seguenti criteri:

- 1 punto per ogni risposta esatta;
- 0 punti per ogni risposta non data;
- 0,25 punti per ogni risposta sbagliata.

Nota Bene: la prova scritta non si intende superata qualora il candidato abbia riportato un punteggio totale pari a zero o negativo; in tale caso il candidato non sarà inserito in graduatoria.



La formulazione della graduatoria, a seguito dell'assegnazione dei punteggi ottenuti nella prova scritta, sarà redatta da un'apposita Commissione.

Verrà effettuato un colloquio solo nel caso in cui due o più candidati ottengano lo stesso punteggio e non possano, causa esaurimento dei posti previsti, essere iscritti tutti al Corso di Laurea. In tal caso il colloquio, che riguarderà solo i candidati sopra menzionati, sarà volto a valutare le capacità logiche, espressive ed argomentative supportate da una coerente cultura generale e scientifica, la vocazione agli studi relativi alle scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere e le conoscenze linguistiche dei candidati.

L'Università può in ogni caso adottare in qualsiasi momento provvedimenti di esclusione o decadenza nei confronti di coloro che risultino sprovvisti dei requisiti richiesti.

Le modalità della selezione saranno rese pubbliche ogni anno sui siti di Ateneo con il relativo bando di concorso <https://corsidilaurea.uniroma1.it> e <http://www.unitus.it/it/unitus/offerta-formativa1/articolo/test-di-accesso>.

L'iscrizione al corso di Laurea in "Scienze, culture politiche gastronomiche per il benessere" prevede i seguenti passaggi:

- la registrazione dei dati anagrafici sul portale dell'Università di Roma "Sapienza" (sede amministrativa del Corso di Laurea interateneo)
- il superamento della prova di ammissione che terrà conto della prova scritta e dell'eventuale colloquio.

La Commissione di esame prevista per il bando di ammissione al Corso di studio è nominata dai Rettori dell'Università di Roma "Sapienza" e di Viterbo "Tuscia" e ha il compito di:

- verificare il possesso delle conoscenze iniziali attraverso la valutazione del curriculum vitae del candidato, della prova scritta e del colloquio, secondo quanto stabilito nel Regolamento Didattico del CAD
- formulare la graduatoria a seguito di assegnazione di punteggio alle tre prove.

7. Caratteristiche della prova finale (DM 270/04, art 11, comma 3-d)

La Laurea in "Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere" si consegue con il superamento di una prova finale, consistente nella discussione di un elaborato originale, redatto dallo studente sotto la guida di un docente Relatore, davanti ad una Commissione. L'elaborato dovrà riguardare un tema inerente una o più discipline del percorso di studio con l'intento di mettere a frutto l'esperienza maturata durante i tre anni del corso.

Verranno valutate, oltre all'elaborato, anche le capacità espositive e di illustrazione dell'argomento trattato e la discussione critica dello stesso.

Modalità di svolgimento della prova finale

La prova finale, consistente nella predisposizione, presentazione e discussione di un elaborato originale, è redatta dallo studente sotto la guida di un docente relatore. La domanda di ammissione alla prova finale può essere presentata unicamente dagli studenti che, alla data di presentazione della domanda stessa, **debbano ancora sostenere al massimo 2 esami del III anno.**

Per l'ammissione alla prova finale, che comporta l'acquisizione di 4 crediti, il candidato deve aver conseguito **176 CFU**, di cui:

- 134 CFU conseguiti in seguito al superamento di esami e prove di verifica relativi agli insegnamenti di base (32 CFU), caratterizzanti (63 CFU) e affini o integrativi (39 CFU);
- 42 CFU conseguiti dalle seguenti altre attività didattiche: insegnamenti a scelta dello studente (12 CFU), conoscenza della lingua inglese (6 CFU), altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro (laboratori) (6 CFU), stage (18 CFU).

La Commissione esaminatrice è composta da almeno sette membri, la funzione di Coordinatore è svolta dal Professore di I o di II fascia più anziano.

Durante la prova finale ogni candidato viene preliminarmente presentato alla commissione dal Relatore che mette in luce:

- l'impegno mostrato dallo studente nel corso della stesura dell'elaborato
- la qualità dell'attività svolta in termini soprattutto di autonomia e contributo personale
- le conoscenze e competenze acquisite
- le capacità relazionali sviluppate e/o mostrate.

Il Relatore segnala inoltre ogni utile elemento di valutazione del candidato in relazione all'intero percorso di studio (esperienze formative all'estero, attività di ricerca, progetti).

Il candidato espone il proprio elaborato in un tempo assegnato, mettendo in evidenza i presupposti scientifici e le finalità del lavoro che ha svolto, i materiali e i metodi che ha utilizzato, i risultati che ha ottenuto, il confronto con quanto già presente in letteratura, gli elementi di forza e i limiti dello studio condotto.

L'elaborato può essere scritto in lingua italiana o in lingua inglese. Analogamente, l'esposizione della prova finale può essere tenuta in una delle due lingue.

Al voto di Laurea, espresso in centodecimi, contribuiscono in modo indicativo la media ponderata dei voti conseguiti negli esami curriculari; il giudizio attribuito dalla Commissione di Laurea in sede di discussione della tesi (che terrà conto della tipologia della ricerca, della qualità della presentazione, della padronanza dell'argomento e dell'abilità nella discussione)



oltre che dell'eventuale coinvolgimento in programmi di scambio internazionale.

8. Crediti formativi

L'unità di misura del lavoro richiesto allo Studente per l'espletamento di ogni attività formativa prescritta dall'Ordinamento didattico per conseguire il titolo di studio è il Credito Formativo Universitario (CFU).

Ad ogni CFU corrisponde un impegno-studente di 25 ore, di cui di norma 10 ore di didattica teorico-pratica, oppure 20 ore di studio assistito all'interno della struttura didattica. Ad ogni CFU professionalizzante corrispondono 25 ore di lavoro per studente.

Le 25 ore di lavoro corrispondenti al CFU possono essere ripartite in:

- a) ore di lezione;
- b) ore di attività didattica tutoriale svolta in laboratori
- c) ore di seminario
- d) ore spese dallo Studente nelle altre attività formative previste dall'Ordinamento didattico,
- e) ore di studio autonomo necessarie per completare la sua formazione.

Per ogni Corso di insegnamento, la frazione dell'impegno orario che deve rimanere riservata allo studio personale e ad altre attività formative di tipo individuale è determinata nel presente Regolamento.

Una Commissione Didattica Paritetica, nominata ogni anno dal CAD, accerta la coerenza tra i crediti assegnati alle attività formative e gli specifici obiettivi formativi.

9. Ordinamento didattico

Il CAD ed i Consigli di Facoltà, per le rispettive competenze, definiscono l'Ordinamento didattico, nel rispetto della legge vigente, che prevede, per ogni Corso di Laurea, l'articolazione in Attività formative di base, caratterizzanti, affini o integrative, a scelta dello Studente, finalizzate alla prova finale. Ciascuna attività formativa si articola in ambiti disciplinari, costituiti dai Corsi ufficiali, ai quali afferiscono i Settori scientifico-disciplinari pertinenti.

L'ordinamento degli studi prevede lo svolgimento di attività didattiche per complessivi 180 CFU, articolate nei tre anni di corso, nei quali le attività didattiche sono suddivise mediamente in 60 CFU/anno, con possibili minime variazioni in relazione alla particolare aggregazione dei corsi integrati e dei relativi moduli e delle altre attività didattiche, in ogni anno di corso.

Per gli studenti che decideranno di avvalersi dell'opzione di iscrizione a **tempo parziale** sarà previsto, d'accordo con il CAD del Corso di Laurea, un percorso formativo con un numero di crediti variabile fra 18 e 45 CFU. Anche in questo caso saranno possibili minime variazioni in relazione alla particolare aggregazione dei corsi integrati e dei relativi moduli e delle altre attività didattiche, in ogni anno di corso. Quest'ultimo percorso formativo sarà attivato dal corso di studio in relazione ad eventuali richieste degli studenti.

Al presente Regolamento sono allegati:

- a. il piano degli studi con i relativi esami; l'indicazione dei docenti di cui all'art. 1, comma 9, dei DDMM, 16 Marzo 2007, e dei loro requisiti specifici rispetto alle discipline insegnate;
- b. l'elenco dei corsi integrati, con l'indicazione dei settori scientifico-disciplinari di riferimento e dell'eventuale articolazione in moduli, nonché delle attività formative, degli obiettivi formativi specifici, ed i crediti corrispondenti, nei tre anni di corso;

La modifica degli allegati, compreso il curriculum degli studi, è approvata dal CAD a maggioranza dei presenti e non comporta decadenza del presente regolamento.

a. Corsi di Insegnamento

L'ordinamento didattico definisce gli obiettivi affidati a ciascuno degli ambiti disciplinari ed individua le forme didattiche più adeguate per il loro conseguimento, articolando le attività formative in corsi integrati di insegnamento. Qualora nello stesso Corso siano affidati compiti didattici a più di un Docente, è prevista la nomina di un Coordinatore, designato a cadenza annuale dal CAD.

Il Coordinatore di un Corso integrato, in accordo con la Commissione Tecnica di Programmazione Didattico-Pedagogica (CTP, vedi oltre) esercita le seguenti funzioni:

- a. rappresenta per gli Studenti la figura di riferimento del Corso
- b. propone alla CTP l'attribuzione dei compiti didattici concordati con Docenti e Docenti-Tutori in funzione degli obiettivi didattici propri del Corso
- c. propone alla CTP la distribuzione dei tempi didattici concordata fra i Docenti del proprio Corso;
- d. coordina la preparazione delle prove d'esame
- e. presiede, di norma, la Commissione di esame del Corso da lui coordinato e ne propone la composizione
- f. è responsabile nei confronti del CAD della corretta conduzione di tutte le attività didattiche previste per il conseguimento degli obiettivi definiti per il Corso stesso



- g. definisce il numero di esami che occorre sostenere per accedere all'esame di laurea.

b. Tipologia delle forme di insegnamento

All'interno dei corsi è definita la suddivisione dei crediti e dei tempi didattici nelle diverse forme di attività di insegnamento, come segue:

- Lezione ex-cathedra. Si definisce "Lezione ex-cathedra" (d'ora in poi "Lezione") la trattazione di uno specifico argomento identificato da un titolo e facente parte del curriculum formativo previsto per il Corso di Studio, effettuata da un Professore o Ricercatore Universitario, sulla base di un calendario predefinito, ed impartita agli Studenti regolarmente iscritti ad un determinato anno di corso, anche suddivisi in piccoli gruppi;
- Seminario: è un'attività didattica che ha le stesse caratteristiche della Lezione ex-cathedra ma è svolta in contemporanea da più Docenti, anche di ambiti disciplinari (o con competenze) diversi, e, come tale, viene annotata nel registro delle lezioni. Vengono riconosciute come attività seminariali anche le Conferenze eventualmente istituite nell'ambito degli insegnamenti. Le attività seminariali possono essere interuniversitarie e realizzate sotto forma di videoconferenze;
- Didattica Tutoriale. Le attività di Didattica Tutoriale costituiscono una forma di didattica interattiva indirizzata ad un piccolo gruppo di Studenti; tale attività didattica è coordinata da un Docente-Tutore, il cui compito è quello di facilitare gli Studenti a lui affidati nell'acquisizione di conoscenze, abilità, modelli comportamentali, cioè di competenze utili all'esercizio della professione. L'apprendimento tutoriale avviene prevalentemente attraverso gli stimoli derivanti dall'analisi dei problemi, attraverso la mobilitazione delle competenze metodologiche richieste per la loro soluzione e per l'assunzione di decisioni, nonché mediante l'effettuazione diretta e personale di azioni (gestuali e relazionali) nel contesto di esercitazioni pratiche e/o di internati in ambienti professionalizzanti, in laboratori etc.

Per ogni occasione di attività tutoriale il CAD definisce precisi obiettivi formativi, il cui conseguimento viene verificato in sede di esame.

Il CAD nomina i Docenti-Tutori fra i Docenti ed i Ricercatori, nel documento di programmazione didattica, secondo le modalità di legge vigenti.

Il CAD, su proposta della CTP (vedi) e dei Docenti, organizza l'offerta di attività didattiche, realizzabili con lezioni ex-cathedra, seminari, corsi interattivi a piccoli gruppi.

- Attività formative professionalizzanti. Durante le fasi dell'insegnamento lo Studente è tenuto ad acquisire specifiche professionalità nel campo delle scienze gastronomiche. A tale scopo, lo Studente dovrà svolgere attività formative professionalizzanti frequentando le strutture professionalizzanti identificate dal CAD e nei periodi dallo stesso definiti. Il tirocinio obbligatorio è una forma di attività didattica tutoriale che comporta per lo Studente l'esecuzione di attività pratiche a simulazione dell'attività svolta a livello professionale.

In ogni fase del tirocinio obbligatorio lo Studente è tenuto ad operare sotto il controllo diretto di un Docente-Tutore. Le funzioni didattiche del Docente-Tutore al quale sono affidati Studenti che svolgono l'attività di tirocinio obbligatorio sono le stesse previste per la Didattica tutoriale svolta nell'ambito dei corsi di insegnamento.

La competenza acquisita con le attività formative professionalizzanti è sottoposta a valutazione nell'ambito dell'attribuzione del voto dell'esame finale del corso che ha organizzato le rispettive attività formative professionalizzanti. Il CAD può identificare strutture professionalizzanti *non universitarie* presso le quali può essere condotto, in parte o integralmente, il tirocinio, dopo valutazione ed accreditamento della loro adeguatezza didattica da parte della CTP.

- moduli di Lingua inglese. Il CAD prevede l'erogazione di un corso di lingua inglese per consentire agli Studenti di acquisire le abilità linguistiche necessarie per leggere e comprendere il contenuto di lavori scientifici su argomenti biomedici e per comunicare con operatori del settore enogastronomico.

- Preparazione della Tesi di Laurea. Lo Studente ha a disposizione 4 CFU da dedicare alla preparazione della Tesi di Laurea e della prova finale di esame. Il presente Regolamento esplicita le norme che il CAD prevede per la conduzione del lavoro di tesi.

10. Procedure per l'attribuzione dei compiti didattici

Ai fini della programmazione didattica, il Consiglio di Facoltà, su proposta del CAD:

- a. definisce la propria finalità formativa secondo gli obiettivi generali descritti dal profilo professionale del Laureato in "Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere", applicandoli alla situazione e alle necessità locali così da utilizzare nel modo più efficace le proprie risorse didattiche e scientifiche
- b. approva il curriculum degli studi dei singoli CAD, coerente con le proprie finalità, ottenuto aggregando – in un numero massimo di 15 corsi – gli obiettivi formativi specifici ed essenziali ("core curriculum") derivanti dagli ambiti disciplinari propri della classe
- c. ratifica – nel rispetto delle competenze individuali – l'attribuzione ai singoli docenti dei compiti didattici necessari al conseguimento degli obiettivi formativi del "core curriculum", fermo restando che l'attribuzione di compiti didattici individuali ai Docenti non identifica titolarità disciplinari di corsi d'insegnamento.



11. CAD e suoi Organi

Sono organi del CAD il Coordinatore, il Vice-Coordinatore e la Commissione Tecnica di Programmazione didattico-pedagogica (CTP).

Fanno parte del Consiglio di Area Didattica:

- a. i professori di ruolo che vi afferiscono
- b. i ricercatori ed equiparati ai sensi del DPR 382/1980 e 341/1990 che svolgono, a seguito di delibera del CAD, attività didattica nel Corso di Laurea
- c. quanti ricoprono per contratto corsi di insegnamento e i lettori di lingue afferenti al Corso di Laurea
- d. i rappresentanti degli studenti iscritti nel Corso di Laurea.

Per gli eligendi e i collegi elettorali valgono le regole riportate nel Regolamento di Facoltà.

I componenti del CAD di cui alle lettere “a-b” concorrono a formare il numero legale.

Le delibere riguardanti le persone dei docenti vengono assunte in seduta ristretta alla/e fascia/e interessata/e.

Il CAD del Corso di Laurea è presieduto dal Coordinatore. Questi è eletto dal CAD tra i professori di ruolo, e resta in carica per tre anni accademici. L’elettorato attivo è riservato ai Professori e Ricercatori componenti il CAD del Corso di Laurea. Il Coordinatore coordina le attività del Corso di Laurea, convoca e presiede il CAD e la Commissione Tecnica di Programmazione didattico-pedagogica, e rappresenta il Corso di Laurea nei consessi accademici ed all’esterno, nel rispetto dei deliberati del CAD.

Il CAD elegge, con le stesse modalità del comma precedente, un Vice-Coordinatore, scelto tra i docenti di ruolo. Egli coadiuva il Coordinatore in tutte le sue funzioni e ne assume i compiti in caso di impedimento. Il Vice-Coordinatore resta in carica per il mandato del Coordinatore.

Il Coordinatore convoca il CAD di norma almeno dieci giorni prima della seduta, attraverso comunicazione scritta e, ove possibile, per posta elettronica indirizzata ai membri del CAD nella sede abituale di lavoro. La convocazione deve indicare data, ora e sede della seduta, nonché l’ordine del giorno. Il Coordinatore convoca inoltre il CAD in seduta straordinaria su richiesta di almeno la metà dei componenti della CTP o di almeno il 20% dei componenti del CAD. Il funzionamento del CAD è conforme a quanto disposto dal Regolamento delle Facoltà di “Medicina e Odontoiatria” e di “Farmacia e Medicina”.

Il CAD, su mandato dei Consigli di Facoltà di “Medicina e Odontoiatria” e di “Farmacia e Medicina”, istituisce una Commissione Tecnica di Programmazione didattico-pedagogica (CTP).

Commissione Tecnica di Programmazione didattico-pedagogica (CTP)

E’ presieduta dal Coordinatore del Consiglio di Area Didattica ed è costituita da Docenti e, se necessario, da altri professionisti qualificati, scelti in base alle loro competenze tecniche specifiche in ambito didattico e pedagogico, in relazione alle necessità formative e alle risorse del CdS. E’ composta dal Coordinatore e dal Vice-Coordinatore del CAD, dai Coordinatori Didattici di Semestre, e da un rappresentante degli studenti, eletti dal CAD. Il Coordinatore può integrare la CTP con non oltre tre membri, ai quali possono essere attribuite specifiche deleghe.

La CTP resta in carica per tre anni accademici, corrispondenti a quelli del Coordinatore.

La mancata partecipazione agli incontri della CTP per tre volte consecutive senza aver addotto giustificazione scritta, o per cinque volte consecutive anche con giustificazione, implica la decadenza automatica dalla CTP per i membri designati dal Coordinatore e per il rappresentante degli studenti, e dalla CTP e dalla carica di Coordinatore Didattico di Semestre per i Coordinatori di Semestre.

La CTP, consultati i Coordinatori dei Corsi ed i Docenti dei settori scientifico-disciplinari afferenti agli ambiti disciplinari della classe, esercita le seguenti funzioni istruttorie nei confronti del CAD, o deliberative su specifico mandato dello stesso:

- a. identifica gli obiettivi formativi del “core curriculum” ed attribuisce loro i crediti formativi, in base all’impegno temporale complessivo richiesto agli Studenti per il loro conseguimento
- b. aggrega gli obiettivi formativi nei corsi di insegnamento che risultano funzionali alle finalità formative del CAD
- c. propone con il consenso degli interessati, le afferenze ai Corsi di insegnamento dei Professori e dei Ricercatori, tenendo conto delle necessità didattiche del CAD, delle appartenenze dei docenti ai settori scientifico-disciplinari, delle loro propensioni e del carico didattico individuale
- d. pianifica con i Coordinatori e di concerto con i Docenti l’assegnazione ai Professori e ai Ricercatori dei compiti didattici specifici, finalizzati al conseguimento degli obiettivi formativi di ciascun Corso, garantendo nello stesso tempo l’efficacia formativa e il rispetto delle competenze individuali
- e. individua con i Docenti le metodologie didattiche adeguate al conseguimento dei singoli obiettivi didattico-



formativi

- f. organizza l'offerta di attività didattiche elettive e ne propone al CAD l'attivazione.

La CTP, inoltre:

- discute con i docenti la modalità di preparazione delle prove - formative e certificative - di valutazione dell'apprendimento, coerentemente con gli obiettivi formativi prefissati
- organizza il monitoraggio permanente di tutte le attività didattiche con la valutazione di qualità dei loro risultati, anche attraverso le valutazioni ufficialmente espresse dagli studenti
- promuove iniziative di aggiornamento didattico e pedagogico dei docenti, d'intesa con l'Osservatorio Didattico Permanente di Facoltà
- organizza un servizio permanente di tutoraggio degli studenti, al fine di facilitarne la progressione negli studi.

Al termine di ogni anno accademico la CTP è tenuta a presentare al CAD una relazione scritta sulle attività svolte.

Le funzioni svolte dai componenti della CTP sono riconosciute come compiti istituzionali e pertanto certificate dalle Autorità accademiche come attività inerenti alla didattica.

I Coordinatori Didattici di Semestre sono designati dal CAD e convocano i Coordinatori Didattici di Corso Integrato ed una rappresentanza degli studenti del proprio semestre con funzioni organizzative e di proposta per la Commissione Tecnica di Programmazione didattico-pedagogica.

Il CAD o la CTP possono insediare Commissioni Didattiche definendone finalità, compiti e scadenze. La designazione dei componenti di dette Commissioni è fondata su criteri di competenza specifica e di rappresentatività. La mancata partecipazione agli incontri delle Commissioni per tre volte consecutive senza aver addotto giustificazione scritta, o per cinque volte consecutive anche con giustificazione, implica la decadenza automatica.

12. Tutorato

Si definiscono due distinte figure di Tutore:

- la prima è quella del "consigliere" e cioè del Docente al quale il singolo Studente può rivolgersi per avere suggerimenti e consigli inerenti la sua carriera scolastica. Il Tutore al quale lo Studente viene affidato dal CAD è lo stesso per tutta la durata degli Studi o per parte di essa. Tutti i Docenti e Ricercatori del Corso di Laurea sono tenuti a rendersi disponibili per svolgere le mansioni di Tutore
- la seconda figura è quella del Docente-Tutore al quale un piccolo numero di Studenti è affidato per lo svolgimento delle attività didattiche tutoriali (vedi) previste nel Documento di Programmazione Didattica. Questa attività tutoriale configura un vero e proprio compito didattico. Ogni Docente-Tutore è tenuto a coordinare le proprie funzioni con le attività didattiche dei corsi di insegnamento che ne condividono gli obiettivi formativi e può essere impegnato anche nella preparazione dei materiali da utilizzare nella didattica tutoriale.

13. Obbligo di frequenza

Lo Studente è tenuto a frequentare le attività didattiche formali, non formali e professionalizzanti del CL per un numero massimo di 2750 ore.

La frequenza viene verificata dai Docenti dei Corsi Integrati, che ne sono responsabili, adottando le modalità di accertamento stabilite dal CAD, su indicazione della CTP.

L'attestazione di frequenza alle attività didattiche obbligatorie di un Corso di insegnamento è necessaria allo Studente per sostenere il relativo esame.

Lo Studente che non abbia ottenuto l'attestazione di frequenza ad almeno il 67% delle ore previste per ciascun Corso ufficiale di un determinato anno, non può sostenere il relativo esame.

Per gravi documentati motivi di salute può essere concesso recupero delle presenze mancanti nel corso dell'anno accademico immediatamente successivo.

Per quanto attiene la frequenza degli studenti non iscritti al CL "Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere", e frequentanti fino a due insegnamenti all'anno di altri Corsi di studio di pari livello e di medesimo ordinamento della Sapienza "ex art. 6" **soprattutto nei primi due anni di Corso**, è consentito ai richiedenti frequentare i corsi, fatti salvi i limiti strutturali delle Aule e dei Laboratori utilizzati.

Per gravi documentati motivi di salute può essere concesso recupero delle presenze mancanti nel corso dell'anno accademico immediatamente successivo.

Lo studente iscritto a Corsi di laurea, laurea magistrale, in aggiunta agli insegnamenti previsti per il conseguimento del titolo di studio cui aspira, può iscriversi, per ciascun anno accademico, al massimo a due insegnamenti di altri Corsi di studio di pari livello e di medesimo ordinamento della Sapienza o della Tuscia. Tali esami non concorrono al raggiungimento dei CFU previsti per il conseguimento del titolo e non fanno media, ma sono solo aggiunti alla carriera



dello studente.

14. Apprendimento autonomo

Il Corso di Laurea garantisce agli Studenti la disponibilità di un numero di ore mediamente non inferiore alla metà di quelle previste per il raggiungimento dei 180 CFU utili al conseguimento del titolo completamente libere da attività didattiche condotte alla presenza dei Docenti, onde consentire loro di dedicarsi all'apprendimento autonomo e guidato. Le ore riservate all'apprendimento sono dedicate:

- a. all'utilizzazione individuale, o nell'ambito di piccoli gruppi, in modo autonomo o dietro indicazione dei Docenti, dei sussidi didattici messi a disposizione dal Corso di Laurea per l'auto-apprendimento e per l'auto-valutazione, al fine di conseguire gli obiettivi formativi prefissi. I sussidi didattici saranno collocati, nei limiti del possibile, in spazi gestiti da Personale della Facoltà
- b. all'internato presso strutture universitarie scelte dallo Studente, inteso a conseguire particolari obiettivi formativi
- c. allo studio personale, per la preparazione degli esami.

15. Programmazione didattica

Le lezioni del I semestre del CdS inizieranno durante la prima settimana di ottobre e termineranno a fine gennaio dell'anno successivo, Le lezioni di II semestre inizieranno nella prima settimana di marzo e termineranno a fine maggio.

L'iscrizione a ciascuno degli anni di corso deve avvenire entro il 1° ottobre.

Prima dell'inizio dell'anno accademico, con adeguato anticipo sulla data di inizio dei corsi, il CAD, approva e pubblica il documento di Programmazione Didattica predisposto dal Coordinatore, coadiuvato dalla CTP, nel quale vengono definiti:

- a. il piano degli studi del Corso di Laurea
- b. le sedi delle attività formative professionalizzanti
- c. il calendario delle attività didattiche e degli appelli di esame
- d. i programmi dei singoli Corsi
- e. i compiti didattici attribuiti a Docenti e Tutori

Il CL in "Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere" propone al CAD di Facoltà l'utilizzazione delle risorse finanziarie, con particolare riferimento alla destinazione ed alla modalità di copertura dei ruoli di Professore e di Ricamatore.

16. Passaggio agli anni successivi

E' consentito il passaggio da un anno al successivo a prescindere dal numero di esami sostenuti. Peraltro la possibilità di sostenere gli esami per gli anni successivi è determinata dalle regole riportate di seguito.

Per sostenere gli esami occorre aver superato:

- a. II anno: 2 esami del primo anno
- b. III anno: tutti gli esami del primo anno

Dato che la verifica del rispetto della propedeuticità viene - generalmente - effettuata nel momento in cui si richiede un certificato degli esami sostenuti o nel momento in cui si chiede di sostenere l'esame di laurea, è interesse, oltre che responsabilità, dello studente il rispetto delle norme sopra riportate.

17. Decadenza e termine di conseguimento del titolo di studio

Gli studenti fuori corso iscritti ai Corsi di studio di vecchio ordinamento decadono dalla qualità di studente se non sostengono esami per otto anni accademici consecutivi, sia per gli studenti a tempo pieno che per quelli a tempo parziale. Gli studenti fuori corso iscritti a tempo pieno o a tempo parziale a Corsi di studio di Ordinamento D.M. 270/04 devono superare le prove mancanti al completamento della propria carriera universitaria entro un termine pari al doppio della durata normale del Corso di studio, se non altrimenti stabilito dai regolamenti didattici di Facoltà [esempio per studente a tempo pieno: uno studente iscritto ad un Corso di laurea deve superare le prove previste dal suo corso entro 3 anni (durata legale del Corso) + 6 (il doppio della durata legale) quindi entro 9 anni complessivi].

18. Verifica dell'apprendimento

Il CAD, su indicazione della CTP, stabilisce le tipologie ed il numero delle prove di esame necessarie per valutare l'apprendimento degli Studenti nonché, su proposta dei Coordinatori dei Corsi, la composizione delle relative Commissioni.

Il numero complessivo degli esami curriculari non può superare quello dei corsi ufficiali stabiliti dall'ordinamento e non deve comunque superare il numero di 15 nei tre anni di corso.

La verifica dell'apprendimento avverrà attraverso valutazioni certificative (esami di profitto), finalizzate a valutare, e quantificare con un voto, il conseguimento degli obiettivi dei corsi, certificando il grado di preparazione individuale degli



Studenti.

Gli esami di profitto possono essere effettuati esclusivamente nei periodi a ciò dedicati e denominati sessioni d'esame. I momenti di verifica non possono coincidere con i periodi nei quali si svolgono le attività ufficiali, né con altri che comunque possano limitare la partecipazione degli Studenti a tali attività.

Sessioni d'esame:

- a. I° Semestre: la sessione ordinaria è fissata al termine del ciclo didattico corrispondente (Febbraio), le sessioni di recupero nei mesi di Giugno, Luglio e Settembre
- b. II° Semestre: la sessione ordinaria è fissata al termine del ciclo didattico corrispondente (Giugno-Luglio), le sessioni di recupero nei mesi di Settembre e Febbraio dell'anno successivo

Eventuali sessioni straordinarie (in periodo pre-festività natalizie e pasquali), possono essere istituite su delibera dei competenti Consigli, in ogni caso al di fuori dei periodi di attività didattica.

In ogni sessione sono definite le date di inizio degli appelli, distanziate di almeno due settimane. Il numero degli appelli è fissato in almeno due per ogni sessione di esame.

Per gli Studenti fuori corso, possono essere istituiti ulteriori appelli d'esame straordinari. Lo studente è iscritto "fuori corso" qualora abbia frequentato il corso di studi per la sua intera durata senza tuttavia aver conseguito il titolo accademico o senza aver superato tutti gli esami necessari per l'ammissione all'esame finale.

Il calendario degli esami sarà affisso, con adeguato anticipo, presso le bacheche delle segreterie dei Coordinatori dei Corsi Integrati e sulla pagina WEB del CL.

La Commissione di esame è costituita da almeno tre Docenti impegnati nel relativo Corso di insegnamento ed è presieduta, di norma, dal Coordinatore. Nel caso di assenza di uno o più componenti di una Commissione alla data di un appello d'esame, il Coordinatore della Commissione può disporre la sostituzione dei membri ufficiali con i membri supplenti della stessa.

Sono consentite modalità differenziate di valutazione, anche consistenti in fasi successive del medesimo esame:

- a. prove orali tradizionali e prove scritte oggettive e strutturate (per la valutazione di obiettivi cognitivi)
- b. prove pratiche e prove simulate (per la valutazione delle competenze e delle capacità gestuali e relazionali).

19. Attività formative per la preparazione della prova finale

Lo Studente ha a disposizione 4 crediti finalizzati alla preparazione della tesi di laurea presso strutture universitarie. Tale attività dello Studente, definita "Internato di Laurea", dovrà essere svolta al di fuori dell'orario dedicato alle attività didattiche ufficiali. Lo Studente che intenda svolgere l'internato ai fini della tesi di Laurea in una determinata struttura deve presentare al Direttore della stessa una formale richiesta corredata del proprio curriculum (elenco degli esami sostenuti e voti conseguiti in ciascuno di essi, elenco delle attività opzionali seguite, stage in laboratori o qualsiasi altra attività compiuta ai fini della formazione).

Il Direttore della struttura, sentiti i Docenti afferenti alla stessa e verificata la disponibilità di posti, accoglie la richiesta ed affida ad un Tutore, eventualmente indicato dallo Studente, la responsabilità del controllo e della certificazione delle attività svolte dallo Studente stesso nella struttura.

L'internato all'estero può, su richiesta, essere computato ai fini del tirocinio per la preparazione della tesi.

20. Esame di Laurea

Gli studenti dovranno terminare gli esami entro 10 gg dalla presentazione della domanda di laurea, max 2 esami.

L'esame di Laurea verte sulla discussione di una tesi elaborata in modo originale dallo studente sotto la guida di un relatore; può essere prevista la figura di un docente correlatore e/o di un secondo relatore.

Per essere ammesso a sostenere l'Esame di Laurea, lo Studente deve:

- a. aver seguito tutti i Corsi ed avere superato i relativi esami
- b. aver ottenuto, complessivamente, 176 CFU articolati in 3 anni di corso

L'esame di Laurea generalmente prevede le seguenti scadenze:

- a. Presentazione della domanda di laurea a SETTEMBRE – sessione di laurea a OTTOBRE
- b. Presentazione della domanda di laurea a OTTOBRE – sessione di laurea a NOVEMBRE
- c. Presentazione della domanda di laurea a DICEMBRE – sessione di laurea a GENNAIO
- d. Presentazione della domanda di laurea a FEBBRAIO – sessione di laurea a MARZO
- e. Presentazione della domanda di laurea a MAGGIO – sessione di laurea a GIUGNO
- f. Presentazione della domanda di laurea a GIUGNO – sessione di laurea a LUGLIO

Le sessioni di Laurea avranno luogo in genere:

- a. I sessione (ESTIVA): MARZO, GIUGNO, LUGLIO, SETTEMBRE
- b. II sessione (AUTUNNALE): OTTOBRE, NOVEMBRE
- c. III sessione (INVERNALE): GENNAIO

A determinare il voto di laurea, espresso in centodecimi, contribuiscono in modo indicativo i seguenti parametri:



- a. la media-dei voti conseguiti negli esami curriculari, espressa in centodecimi
- b. i punti attribuiti dalla Commissione di Laurea in sede di discussione della tesi, fino ad un massimo di 7 punti
 - a. Tipologia della ricerca (studio sperimentale; presentazione di casistica; case report; revisione della letteratura): punteggio massimo 4 punti; il carattere sperimentale della tesi di laurea, che sarà insindacabilmente giudicato dalla commissione, deve essere supportato dalle caratteristiche di originalità e/o innovatività dello studio condotto, oltre che dal rispetto della metodologia scientifica adottata, che deve originare da conclusioni basate su evidenze originali scientificamente valide. (Possono essere considerate “sperimentali” anche rassegne meta-analitiche, e analisi retrospettive delle casistiche di studi pluricentrici e di ampi database)
 - b. Qualità della presentazione: punteggio massimo 1 punto
 - c. Padronanza dell’argomento: punteggio massimo 1 punto
 - d. Abilità nella discussione: punteggio massimo 1 punto
- c. i punti attribuiti per la durata del corso (in corso/fuori corso): punteggio massimo 3 punti*;
- d. i punti per le lodi ottenute negli esami di profitto (almeno 2/4 lodi): punteggio massimo 2 punti;
- e. i punti per coinvolgimento in programmi di scambio internazionale (n. mesi: 2/4): punteggio massimo 2 punti.

*tale attribuzione di punteggio (quella cioè riservata a chi consegue titolo in corso) non si applica agli studenti che hanno optato per regime part-time

Il voto complessivo, determinato dalla somma dei punteggi previsti dalle voci "a - e" viene arrotondato per eccesso o per difetto al numero intero più vicino.

La lode può essere attribuita al voto di laurea, con parere unanime della Commissione, ai candidati che conseguano un punteggio finale ≥ 113 .

L'utilizzazione di eventuali mezzi tecnici quali diapositive, lucidi, presentazioni in PPT etc., in numero non superiore a 10 schermate, dovrà intendersi come ausilio per il laureando a supporto di una migliore comprensione dell'esposizione, pertanto non dovrà contenere parti prettamente discorsive, ma unicamente grafici-figure-tabelle, etc.

21. Riconoscimento degli studi compiuti presso altre sedi o altri Corsi di studio

Gli studi compiuti presso corsi di laurea analoghi di altre sedi universitarie della Unione Europea nonché i crediti in queste conseguiti sono riconosciuti con delibera del CAD, previo esame del curriculum trasmesso dalla Università di origine e dei programmi dei corsi in quella Università accreditati.

Per il riconoscimento degli studi compiuti presso Corsi di laurea analoghi di paesi extra-comunitari, il CAD affida ad un'apposita Commissione l'incarico di esaminare il curriculum ed i programmi degli esami superati nel paese d'origine. Sentito il parere della Commissione, il CAD riconosce la congruità dei crediti acquisiti e ne delibera la convalida.

I crediti conseguiti da uno Studente che si trasferisca al CL da altro Corso di Laurea della stessa o di altra Università possono essere riconosciuti dopo un giudizio di congruità, espresso dall'apposita Commissione, con gli obiettivi formativi di uno o più insegnamenti compresi nell'ordinamento didattico del CL.

Agli esami convalidati verrà mantenuta la stessa votazione e, in caso di più esami convalidabili, sarà effettuata la media dei voti.

Gli studenti, per poter essere ammessi al secondo anno di corso, devono aver superato almeno 2 esami previsti nel percorso formativo per il primo anno.

Nel caso di ammissione al secondo anno di corso gli studenti sono obbligati ad ottenere le frequenze dei corsi mancanti fino al raggiungimento del minimo del 67% delle frequenze.

Dopo avere deliberato il riconoscimento di un definito numero di crediti, il CAD dispone per l'iscrizione regolare dello Studente ad uno dei tre anni di corso, adottando il criterio stabilito per il passaggio agli anni successivi.

L'iscrizione ad un determinato anno di corso è, comunque, subordinata alla effettiva disponibilità di posti debitamente verificata dalla Segreteria Amministrativa Studenti.

22. Riconoscimento del percorso formativo di un corso di Laurea in “Scienze gastronomiche” effettuato presso Università estere

La laurea in “Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere” conseguita presso Università straniera viene riconosciuta ove esistano accordi bilaterali o convenzioni internazionali che prevedono l'equipollenza del titolo.

In conformità alla disciplina concernente la libera circolazione dei laureati entro l'Unione Europea, le Lauree rilasciate da Atenei dell'Unione saranno riconosciute fatta salva la verifica degli atti che ne attestano la congruità curriculare.

Ove non esistano accordi tra Stati, in base al combinato disposto degli articoli 170 e 332 del T.U. sull'istruzione universitaria, le autorità accademiche possono dichiarare l'equipollenza caso per caso. Ai fini di detto riconoscimento, il CAD:

- a. accerta l'autenticità della documentazione prodotta e l'affidabilità della Facoltà di origine, basandosi sulle



attestazioni di Organismi centrali specificamente qualificati

- b. esamina il curriculum e valuta la congruità, rispetto all'ordinamento didattico vigente, degli obiettivi didattico-formativi, dei programmi di insegnamento e dei crediti a questi attribuiti presso l'Università di origine
- c. verifica che sia stata preparata e discussa la tesi di laurea.

Qualora soltanto una parte dei crediti conseguiti dal laureato straniero venga riconosciuta congrua con l'ordinamento vigente, il CAD dispone l'iscrizione a uno dei tre anni di corso, in base al criterio stabilito per il passaggio agli anni successivi (vedi punto 11 del presente regolamento).

L'iscrizione ad un determinato anno di corso è comunque condizionata dalla disponibilità di posti nell'ambito del numero programmato precedentemente deliberato dal CAD.

Per i laureati extracomunitari si richiamano le disposizioni del DPR 31 Agosto 1999, n. 394.

23. Valutazione dell'efficienza e dell'efficacia della didattica

Ciascun Corso di Laurea è sottoposto con frequenza annuale ad una valutazione riguardante:

- a. l'efficienza organizzativa del Corso di Laurea e delle sue strutture didattiche
- b. la qualità e la quantità dei servizi messi a disposizione degli Studenti
- c. la facilità di accesso alle informazioni relative ad ogni ambito dell'attività didattica
- d. l'efficacia e l'efficienza delle attività didattiche analiticamente considerate, comprese quelle finalizzate a valutare il grado di apprendimento degli Studenti
- e. il rispetto da parte dei Docenti delle deliberazioni del CAD
- f. la performance didattica dei Docenti nel giudizio degli Studenti
- g. la qualità della didattica, con particolare riguardo all'utilizzazione di sussidi didattici informatici e audiovisivi;
- h. l'organizzazione dell'assistenza tutoriale agli Studenti
- i. il rendimento scolastico medio degli Studenti, determinato in base alla regolarità del curriculum ed ai risultati conseguiti nel loro percorso scolastico.

Il CAD, in accordo con il Nucleo di Valutazione della Facoltà, indica i criteri, definisce le modalità operative, stabilisce e applica gli strumenti più idonei per espletare la valutazione dei parametri sopra elencati ed atti a governare i processi formativi per garantirne il continuo miglioramento, come previsto dai modelli di Quality Assurance.

La valutazione dell'impegno e delle attività didattiche espletate dai Docenti viene portato a conoscenza dei singoli Docenti, discussa in CAD e considerata anche ai fini della distribuzione delle risorse.

Il CAD programma ed effettua, anche in collaborazione con altri CL di altre sedi, verifiche oggettive e standardizzate delle conoscenze complessivamente acquisite e mantenute dagli Studenti durante il loro percorso di apprendimento (progress test). Tali verifiche sono finalizzate esclusivamente alla valutazione della efficacia degli insegnamenti ed alla capacità degli Studenti di mantenere le informazioni ed i modelli razionali acquisiti durante i loro studi.

24. Formazione pedagogica del Personale docente

Il CAD organizza periodicamente, almeno una volta ogni due anni, iniziative di aggiornamento pedagogico sulle tecniche di pianificazione e sulle metodologie didattiche e valutative per i suoi Docenti di ogni livello. La partecipazione a tali iniziative costituisce titolo per la certificazione dell'impegno didattico dei Docenti e per la valutazione dell'efficienza didattica del Corso di Laurea.

Questa attività è promossa e coordinata dalla Commissione Tecnica di Programmazione didattico-pedagogica (CTP) del CAD, d'intesa con l'Osservatorio Didattico Permanente di Facoltà.

25. Catalogo corso di studio

Il Corso di Laurea predispose un sito WEB contenente tutte le informazioni utili agli Studenti ed al Personale docente e cura la massima diffusione del relativo indirizzo.

Nelle pagine WEB del Corso di Laurea, aggiornate prima dell'inizio di ogni anno accademico, devono essere comunque disponibili per la consultazione:

- a. l'Ordinamento Didattico
- b. la programmazione didattica contenente il calendario di tutte le attività didattiche programmate, i programmi dei Corsi, le date fissate per gli appelli di esame di ciascun Corso, il luogo e l'orario in cui i singoli Docenti sono disponibili per ricevere gli Studenti
- c. il Regolamento
- d. eventuali sussidi didattici on line per l'auto-apprendimento e l'auto-valutazione.

26. Diploma Supplement

Per facilitare la mobilità studentesca nell'area europea, oltre all'introduzione dei CFU, le Università si debbono organizzare a fornire a ciascun laureato, insieme al diploma, un supplemento informativo (diploma supplement) che

FACOLTÀ DI MEDICINA
E ODONTOIATRIA



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA

FACOLTÀ DI FARMACIA
E MEDICINA



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DELLA
TUSCIA

riporta, in versione bilingue, la descrizione dettagliata del suo percorso formativo. Tale documento rappresenta anche un utile strumento di presentazione per l'ingresso nel mercato del lavoro.