



REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA IN SCIENZE DELLA RISTORAZIONE E DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

Il presente Regolamento disciplina l'organizzazione e il funzionamento del corso di laurea in Scienze della Ristorazione e Distribuzione degli Alimenti, appartenente alla classe delle lauree L26 (Scienze e Tecnologie Alimentari), attivato presso l'Università degli Studi di Milano.

In ottemperanza a quanto disposto dall'art. 11, comma 2, della legge 19 novembre 1990, n. 341, dall'art. 12 del D.M. 22 ottobre 2004, n. 270 e dal Regolamento Didattico d'Ateneo, il presente Regolamento specifica, nel rispetto della libertà di insegnamento e dei diritti e doveri dei docenti e degli studenti, gli aspetti organizzativi e funzionali del corso di laurea in Scienze della Ristorazione e Distribuzione degli Alimenti, in analogia con il relativo Ordinamento didattico, quale definito nel Regolamento Didattico d'Ateneo, nel rispetto della predetta classe di cui al D.M. 16 marzo 2007, alla quale il corso afferisce.

Concorrono al funzionamento del corso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (referente principale) e il Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali - Produzione, Territorio, Agroenergia (associato).

Art. 1 - Obiettivi formativi specifici del corso di laurea e profili professionali di riferimento (Scheda Sua - Quadro A4.a)

Nell'ambito della classe delle lauree L-26 Scienze e Tecnologie Alimentari, il corso di laurea in Scienze della Ristorazione e Distribuzione degli Alimenti si contraddistingue per l'attenzione verso le fasi finali della filiera agro-alimentare.

In particolare, il corso si pone l'obiettivo di preparare laureati con conoscenze e capacità professionali specifiche per le richieste delle imprese e delle organizzazioni che operano nel mondo della ristorazione e della distribuzione degli alimenti, e negli ambiti correlati.

Per soddisfare queste richieste la preparazione prevede aspetti scientifici, tecnici e gestionali che vengono declinati nelle specifiche aree di interesse della figura professionale.

Durante il percorso formativo lo studente acquisisce una visione completa delle attività e delle problematiche legate alla somministrazione degli alimenti; la padronanza dei metodi chimici, fisici, sensoriali e microbiologici per il controllo e la valutazione degli alimenti; la capacità di intervenire con misure atte a garantire sicurezza, qualità e sostenibilità dei prodotti e dei processi, in considerazione degli aspetti legali, economici ed etici.

Profilo professionale di riferimento (Scheda Sua - Quadro A2.a)

Tecnico della ristorazione e della distribuzione degli alimenti



Art. 2 - Accesso (Scheda Sua - Quadro A3.a + Quadro A3.b)

Per l'ammissione al corso di laurea in Scienze della Ristorazione e Distribuzione degli Alimenti occorre essere in possesso di un diploma di scuola secondaria di secondo grado o di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo. È inoltre necessario essere in possesso di un'adeguata preparazione iniziale; in particolare, si richiede un adeguato grado di conoscenza delle discipline scientifiche di base (matematica, fisica, chimica, biologia) e di comprensione di logica.

Il corso di laurea è ad accesso libero con test di verifica delle conoscenze obbligatorio, ma non selettivo, prima dell'immatricolazione. Il test è volto ad accertare la preparazione iniziale degli studenti, in termini di requisiti minimi di conoscenze di discipline scientifiche di base (matematica, fisica, chimica, biologia) e di comprensione di logica elementare.

Tutte le informazioni relative al test, comprensive dei dettagli relativi a orario, luogo e modalità di esecuzione del test, sono indicate nel Manifesto degli Studi e nel bando di ammissione pubblicato nella pagina web dedicata del corso di studio.

Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA) e modalità per il recupero: pur non avendo il test carattere selettivo, agli studenti con un punteggio inferiore alla sufficienza per la disciplina Matematica sono assegnati degli Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA) che devono essere soddisfatti entro il primo anno di corso. Per colmare tali carenze viene offerto un corso di recupero di matematica gratuito e da svolgere on line, che si concluderà con un test di valutazione. L'obbligo formativo viene assolto con il superamento del test di valutazione finale o con il superamento dell'esame di Matematica previsto nel piano di studio. Il mancato assolvimento dell'OFA entro la scadenza stabilita non permette allo studente di sostenere gli esami del secondo e terzo anno.

Le modalità di accesso degli studenti provenienti da altri Corsi di Laurea dell'Università degli Studi di Milano, da altri Atenei o già laureati o con titolo di studio conseguito all'estero, saranno rese note ogni anno nel bando disponibile sul sito di Ateneo. Il riconoscimento di eventuali crediti sarà effettuato da una commissione istituita dal Collegio Didattico. Il Collegio Didattico delibera caso per caso se debbano essere previste o meno forme di verifica di CFU acquisiti ed eventuali esami.

Art. 3 - Organizzazione del corso di laurea

La durata normale del corso di laurea in Scienze della Ristorazione e Distribuzione degli Alimenti è di tre anni e comporta il conseguimento di 180 Crediti Formativi Universitari (CFU). I 180 CFU previsti dal curriculum sono rappresentati da attività formative obbligatorie, 12 CFU a scelta libera dello studente, abilità linguistiche ed informatiche, il tirocinio formativo e la prova finale. Sulla base delle indicazioni contenute nel Regolamento didattico d'Ateneo, l'impegno didattico riservato a ciascun CFU è il seguente:

- i CFU di lezioni frontali corrispondono ad un numero di ore pari a 8;
- quelli riservati ad esercitazioni corrispondono ad un numero di ore pari a 16;
- i CFU relativi al tirocinio e ad altre attività pratiche corrispondono a 25 ore di impegno dello studente.

La didattica è organizzata per ciascun anno di corso in due semestri, ciascuno costituito da almeno 12 settimane di attività didattica effettiva.



Sono previste lezioni teoriche integrate da seminari tenuti da professionisti del settore, attività pratiche di laboratorio, esercitazioni in aula, gruppi di lavoro e discussione, occasioni didattiche presso imprese del settore. Sono previsti sia insegnamenti monodisciplinari che multidisciplinari.

In quest'ultimo caso l'esame finale può essere condotto da docenti diversi, ma la valutazione finale sarà unica, complessiva e collegiale.

Per la valutazione del raggiungimento degli obiettivi di apprendimento attesi, possono essere previsti una o più prove in itinere e/o un esame finale; le prove potranno essere scritte, orali e/o pratiche.

Per poter conseguire il titolo di studio è richiesta la conoscenza della lingua inglese a livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue (QCER).

L'acquisizione dei crediti relativi all'accertamento della conoscenza della lingua inglese è subordinata al sostenimento di un test volto a valutare le competenze linguistiche in possesso dello studente. L'accertamento della conoscenza linguistica porta all'acquisizione di 3 CFU mediante il superamento di un Placement test fornito dal Centro-linguistico d'Ateneo (SLAM) oppure attraverso la presentazione di opportuna certificazione di comprovata validità, secondo le indicazioni precisate nel Manifesto degli studi.

Per l'accertamento delle competenze informatiche i relativi 3 CFU vengono acquisiti con la partecipazione all'insegnamento "Accertamento 3CFU Informatica" gestito dal CTU - Centro per l'innovazione didattica e le tecnologie multimediali. L'insegnamento è erogato in modalità blended learning con una prova di valutazione finale in aula informatica senza valutazione di merito (approvato/respinto). L'eventuale riconoscimento di certificazioni informatiche, acquisite in precedenza, è subordinato ad una valutazione da parte del Collegio Didattico.

Lo studente potrà acquisire 12 CFU a scelta libera scegliendo qualsiasi insegnamento offerto dall'Università degli Studi di Milano, purché riconosciuto coerente con il percorso formativo da parte del Collegio Didattico del corso di laurea, o seguendo corsi seminariali, convegni o corsi di aggiornamento organizzati dall'Ateneo o altro Ente, sempre dopo parere favorevole del Collegio Didattico. Il Collegio Didattico propone un elenco di corsi opzionali tra quelli offerti in Facoltà che saranno indicati annualmente a Manifesto.

I 12 CFU a-scelta libera dovranno comparire nel piano degli studi che ogni studente è tenuto a presentare per l'approvazione da parte del Collegio Didattico, secondo il calendario comunicato sul manifesto annuale ed attraverso il sito web del corso di laurea.

Il curriculum prevede un tirocinio obbligatorio di 12 CFU, svolto presso un'azienda privata, un Ente pubblico o una struttura dell'Università che fornirà la base per lo svolgimento dell'elaborato finale da discutere in sede di prova finale per il conseguimento della Laurea.

Il tirocinio formativo di fine corso potrà essere iniziato solo dopo avere superato tutti gli esami previsti al primo anno e avere ottenuto le idoneità per la conoscenza della lingua straniera e delle abilità informatiche.

Il Corso di Studi aderisce al programma europeo Erasmus+ promuovendo la mobilità internazionale degli studenti. Nell'ambito di tale programma, lo studente può frequentare una



delle Università partner per svolgervi attività formative sostitutive di una parte del proprio piano di studi, comprese attività di tirocinio presso centri di ricerca, istituzioni e laboratori.

Il corso di laurea offre un servizio di tutorato con lo scopo di orientare e assistere gli studenti lungo tutto il percorso degli studi, particolarmente nella preparazione del piano degli studi.

Gli studenti che per giustificate ragioni di lavoro, familiari o di salute, o perché disabili o per altri validi motivi, non si ritengano in grado di frequentare con continuità gli insegnamenti del corso di laurea in Scienze della Ristorazione e Distribuzione degli Alimenti possono usufruire dell'opportunità di iscriversi a tempo parziale ai sensi dell'art. 27 del Regolamento Didattico di Ateneo.

Art. 4 - Settori scientifico-disciplinari e relativi insegnamenti

Gli insegnamenti ufficiali del corso di laurea in Scienze della Ristorazione e Distribuzione degli Alimenti, definiti in relazione ai suoi obiettivi formativi, nell'ambito dei settori scientifico disciplinari di pertinenza, sono i seguenti:

Insegnamenti fondamentali	SSD
Biochimica e analisi biochimica degli alimenti	BIO/10
Chimica organica	CHIM/06
Elementi di chimica e chimica fisica	CHIM/02
Matematica	MAT/02
Elementi di Fisica	FIS/01-07
Elementi di biologia generale	BIO/01, BIO/05, BIO/10
Alimentazione e nutrizione umana	BIO/09, MED/49
Alimenti di origine vegetale	AGR/03
Alimenti di origine animale	AGR/19

Analisi chimica degli alimenti	AGR/15
Contaminazione biotica di alimenti ed ambienti e residui	AGR/11, AGR/12, VET/04
Elementi di economia e statistica	AGR/01
Nutrizione della collettività e Igiene	BIO/09, MED/49, MED/42
Basi di Microbiologia e Microbiologia degli Alimenti	AGR/16



Progettazione, logistica e sostenibilità dei sistemi di ristorazione e distribuzione degli alimenti	AGR/09
Tecnologie e processi della ristorazione e distribuzione degli alimenti	AGR/15
Economia delle imprese ed elementi di legislazione alimentare	AGR/01, IUS/13, IUS/15
Analisi sensoriale degli alimenti	AGR/15 M-PSI/05
Gestione della qualità nel sistema alimentare	AGR/15, SECS- P/13

La struttura e l'articolazione specifica, gli obiettivi e i risultati di apprendimento di ciascun insegnamento e delle altre attività formative, con l'indicazione di ogni elemento utile per la relativa fruizione da parte degli studenti iscritti, sono specificati annualmente, tramite l'immissione nel gestionale w4, nel manifesto degli studi, nel portale di Ateneo e nel sito del corso di laurea. Nel portale di Ateneo e nel sito del corso di laurea sono altresì riportati i programmi di ogni insegnamento.

Art.5 - Piano didattico

Per il conseguimento della laurea sono previste le seguenti attività formative:

I anno					
Ambito disciplinare	Insegnamento	Tipo di attività	SSD	CFU	N. esami
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	Matematica	Base	MAT/02	6	1
	Elementi di Fisica	Base	FIS/01-07	6	1
Discipline chimiche	Elementi di chimica e chimica fisica	Base	CHIM/02	8	1
	Chimica organica	Base	CHIM/06	6	1
Discipline biologiche	Elementi di biologia generale	Base	BIO/01, BIO/05, BIO/10	6	1
Discipline economiche e giuridiche	Elementi di economia e statistica	Caratterizzante	AGR/01	8	1



II anno					
Ambito disciplinare	Insegnamento	Tipo di attività	SSD	CFU	N. esami
Discipline biologiche	Biochimica e analisi biochimica degli alimenti	Base	BIO/10	8	1
Discipline della tecnologia alimentare	Alimenti di origine vegetale	Caratterizzante	AGR/03	6	1
	Alimenti di origine animale	Caratterizzante	AGR/19	8	1
	Analisi chimica degli alimenti	Caratterizzante	AGR/15	8	1
	Basi di Microbiologia e Microbiologia degli alimenti	Caratterizzante	AGR/16	10	1
	Analisi sensoriale degli alimenti	Affine	AGR/15, M-PSI/05	6	1
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	Contaminazione biotica di alimenti ed ambienti e residui	Caratterizzante	AGR/11 AGR/12, VET/04	8	1
	Alimentazione e Nutrizione Umana	Caratterizzante	BIO/09 MED/49	8	1

III anno					
Ambito disciplinare	Insegnamento	Tipo di attività	SSD	CFU	N. esami
	Economia delle imprese ed elementi di legislazione alimentare	Affine	AGR/01, IUS/13, IUS/15	10	1
Discipline della tecnologia alimentare	Progettazione, logistica e sostenibilità dei sistemi di Ristorazione e distribuzione degli Alimenti	Caratterizzante	AGR/09	9	1
	Tecnologie e processi della ristorazione e distribuzione degli alimenti	Caratterizzante	AGR/15	11	1



	Gestione della qualità nel sistema alimentare	Affine	AGR/15, SECS- P/13	6	1
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	Nutrizione delle collettività e Igiene	Caratterizzante	BIO/09, MED/49, MED/42	9	1

	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	Altre attività		3	
	Abilità informatiche e telematiche	Altre attività		3	
	Attività a scelta autonoma	Altre attività		12	1
	Tirocinio formativo	Altre attività		12	
	Prova finale	Altre attività		3	
	Totale CFU			180	20

Gli obiettivi e i contenuti dei singoli insegnamenti sono pubblicati nel sito del corso.

Caratteristiche prova finale:

La prova finale consiste nella presentazione e discussione di fronte ad una Commissione di un elaborato scritto, redatto dallo studente sotto la guida di un docente relatore. L'elaborato è attinente alle attività svolte dallo studente durante il tirocinio, quali ad esempio: attività operative in una funzione aziendale, attività gestionali, attività sperimentali di laboratorio. Durante la prova finale la Commissione valuta l'impegno mostrato dallo studente durante lo svolgimento del tirocinio e la stesura dell'elaborato; la qualità dell'attività svolta in termini di autonomia e contributo personale; le abilità e le competenze acquisite; le capacità relazionali sviluppate e/o dimostrate.

Per essere ammesso alla prova finale, che comporta l'acquisizione di 3 CFU, lo studente deve:

- aver superato gli esami di profitto relativi agli insegnamenti di base, caratterizzanti e affini o integrativi, per un totale di 147 CFU, e aver acquisito i 12 CFU relativi alle attività formative a libera scelta;
- aver dato prova della conoscenza della lingua straniera, conseguendo 3 CFU;
- aver dato prova di abilità informatiche, conseguendo 3 CFU;
- aver effettuato il tirocinio pratico applicativo presso un'azienda privata, un Ente pubblico o una struttura dell'Università per complessivi 12 CFU;
- aver preparato un elaborato scritto sull'attività di tirocinio.

Durante la prova finale il candidato espone il proprio elaborato finale, mettendo in evidenza la finalità del lavoro svolto, le procedure utilizzate, i risultati ottenuti, le capacità acquisite. L'elaborato può essere scritto in lingua inglese e nella medesima lingua può essere sostenuta la prova

D.R. 0296695 del 21 settembre 2015 D.R.
25 del 27 settembre 2016

D.R. 3674/17 repertorio registri del 9.10.2017

D.R. 3156 repertorio registri del 26.8.2020

D.R. 2326/21 repertorio registri del 25/5/2021

D.R. 3374/22 del 14.7.2022

D.R. 4503/23 del 21.09.2023

D.R. reg. n. 5699 del 19.9.2024



finale. Il punteggio assegnato dalla commissione (fino a 6 punti) terrà conto della qualità della presentazione del candidato e del giudizio espresso dal relatore. Per l'attribuzione del voto di laurea, al punteggio di base relativo agli esami superati, calcolato nella scala di centodieci, devono essere aggiunti: i) il punteggio assegnato per la prova finale; ii) tre punti se lo studente si laurea nella prima o seconda sessione dell'anno in corso; iii) un punto se lo studente consegue la laurea nella terza sessione dell'anno in corso (due punti per chi ha svolto un periodo di studio all'estero nell'ambito del programma Erasmus+); iv) un punto se lo studente ha sostenuto esami o ha svolto attività di ricerca ai fini della stesura dell'elaborato finale presso Università estere nell'ambito del programma Erasmus+ o presso altri enti o aziende private con sede all'estero.

Art.6 - Organizzazione della Assicurazione della Qualità (Scheda Sua - Quadro D2)

La gestione collegiale e ordinaria delle attività didattiche e formative del corso è delegata al Collegio Didattico del CdS, composto da tutti i professori e i ricercatori che prestano attività didattica per il corso e dai rappresentanti degli studenti presenti nel Collegio Didattico. Al Collegio spetta altresì la facoltà di avanzare richieste e proposte al Consiglio di Dipartimento di riferimento.

A capo del Collegio vi è il Presidente, designato dallo stesso Collegio di norma tra i professori appartenenti al Dipartimento referente, che ha il compito di monitorare lo svolgimento delle attività didattiche e verificare il pieno assolvimento degli impegni di competenza dei singoli docenti.

Il funzionamento del Collegio è disciplinato dal Regolamento del Dipartimento referente.

Il coordinamento e la razionalizzazione delle attività didattiche e formative del corso sono rimesse al Comitato di Direzione della Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari, alla quale i Dipartimenti associati del corso sono raccordati. Il Comitato di Direzione è anche investito del compito di valutare l'andamento del corso di studio e di verificare l'efficacia e la piena utilizzazione delle risorse di docenza a disposizione dei Dipartimenti interessati.

In conformità al modello delineato dal Presidio di Qualità di Ateneo ai fini della messa in opera del Sistema di Gestione della Qualità, è stato nominato un Referente AQ incaricato di diffondere la cultura della qualità nel corso di studio, supportare il Presidente del Collegio nello svolgimento dei processi di AQ e, fungendo da collegamento tra il CdS e il PQA, favorire flussi informativi appropriati.

Il Referente AQ partecipa attivamente alle attività di autovalutazione del CdS (monitoraggio e riesame) come componente del Gruppo di Riesame, congiuntamente al Presidente, ad un membro del Collegio Didattico e ad un rappresentante degli studenti; nel lavoro del gruppo vengono coinvolti altri docenti o esperti in funzione dei problemi da affrontare. Oltre che con il Collegio Didattico e le strutture dipartimentali di riferimento, il Referente AQ si relaziona con la Commissione Paritetica docenti-studenti competente per il Corso di Studio. Il Gruppo di Riesame opera sotto la responsabilità del Presidente del Collegio, referente diretto del corso di studio, incaricato di gestire e migliorare il sistema di AQ del CdS, di promuovere la discussione delle analisi e proposte della Commissione Paritetica Docenti Studenti (CPDS) e di assicurare l'applicazione delle indicazioni del PQA e degli Organi d'Ateneo. Al Presidente spetta inoltre la



responsabilità di redigere la Scheda Unica Annuale del CdS (SUA- CdS) in collaborazione con il Gruppo di Riesame.

Tutte le azioni emerse dal lavoro dei soggetti deputati all'Assicurazione Qualità sono sottoposte al Collegio Didattico che le discute apportando contributi.