



Regolamento didattico del Corso di Studio (CdS) in CHIMICA PER LE SCIENZE AGROALIMENTARI (LM-54)

(a valere dall'Anno Accademico 2026/2027)

Sito web CdS

<https://chimica-scienze-agroalimentari.unisi.it/it>

Articolo 1 – Finalità

1. Il presente Regolamento didattico specifica gli aspetti organizzativi del Corso di Laurea Magistrale in Chimica per le Scienze Agroalimentari (LM-54), secondo l'ordinamento definito nella Parte "Allegato A" del Regolamento Didattico di Ateneo, nel rispetto della libertà d'insegnamento, nonché dei diritti-doveri dei e delle docenti e degli studenti e delle studentesse.
2. L'organo collegiale competente è il Comitato per la didattica, che svolge la sua attività secondo quanto previsto dallo Statuto, dal Regolamento Didattico di Ateneo e dalle altre norme vigenti in materia, per quanto non disciplinato dal presente Regolamento.
3. Parte integrante del presente Regolamento è la Scheda Unica Annuale dei Corsi di Studio (SUA–CdS) strumento funzionale alla progettazione, alla realizzazione, all'autovalutazione e alla riprogettazione del CdS.
4. La SUA–CdS di ciascuna edizione del corso è reperibile nel sito web del CdS: <https://chimica-scienze-agroalimentari.unisi.it/it>

Articolo 2 – Istituzione

1. Presso l'Università degli Studi di Siena è istituito il Corso di Laurea Magistrale in Chimica per le Scienze Agroalimentari (LM-54), appartenente alla classe delle Lauree Magistrali in Scienze Chimiche, a norma del D.M. 270/2004 e successivi decreti attuativi.
2. La titolarità del Corso di Laurea Magistrale in Chimica per le Scienze Agroalimentari è attribuita al Dipartimento di Biotecnologie Chimica e Farmacia
3. Il Corso ha una durata di 2 (due) anni e per il conseguimento della Laurea Magistrale in Chimica per le Scienze Agroalimentari è necessario aver acquisito 120 Crediti Formativi Universitari (CFU). I CFU richiesti vengono acquisiti mediante il superamento di 11 esami per gli insegnamenti caratterizzanti (TAF B) ed affini integrativi (TAF C). Le attività formative, così come approvate dai competenti organi di Ateneo e ministeriali, sono relative alle seguenti tipologie: caratterizzanti (TAF B), affini o integrative (TAF C), a scelta dello studente (TAF D), prova finale, tirocinio e ulteriori attività formative (art.10, comma 5, lettera d, DM 270/04).

Articolo 3 – Obiettivi formativi specifici e profili professionali di riferimento

1. Gli obiettivi formativi specifici del Corso di Laurea Magistrale in Chimica per le Scienze Agroalimentari (LM-54), hanno lo scopo di fornire agli studenti e alle studentesse una formazione di livello avanzato per l'esercizio di attività di elevata qualificazione nell'ambito della chimica degli alimenti e nutraceutica, analisi dell'origine geografica dei prodotti delle principali filiere agricole e agroalimentari, recupero e valorizzazione dei sottoprodotti agricoli in un'ottica di bioeconomia circolare, valorizzazione delle risorse agrarie vegetali, gestione dei processi produttivi del settore agricolo, normative e legislazione che regolano il settore agroalimentare nel suo complesso, tutela ambientale, conservazione, protezione e difesa del territorio. Maggiori dettagli sono riportati nel Quadro "Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo, anche con riferimento ai descrittori di Dublino" della SUA-CdS.
2. Il conseguimento del titolo di laureato e laureata magistrale in Chimica per le Scienze Agroalimentari (LM- 54) consente gli sbocchi occupazionali in qualità di Chimico in grado di operare – ricoprendo ruoli di elevata responsabilità (coordinamento e gestione) – in laboratori privati di analisi e in laboratori e centri di ricerca pubblici, in aziende private di natura chimica, agricola e alimentare, sia nei settori di ricerca e sviluppo, sia in quelli di produzione, in cooperative e consorzi, in associazioni di categoria, nella grande distribuzione, in amministrazioni pubbliche centrali o locali, in enti che si occupano di rilascio di autorizzazioni alla produzione e di tutela ambientale. Potrà, inoltre, conseguire l'abilitazione professionale ed esercitare la libera professione come Chimico Senior. Avrà le competenze per promuovere la cultura scientifica e contribuire alla sua diffusione. Potrà accedere ai Dottorati di Ricerca a livello nazionale e internazionale e ai Master di II livello presso Atenei italiani, o altre istituzioni internazionali. Il laureato e laureata magistrale che avrà conseguito un numero sufficiente di CFU nei settori idonei potrà, in accordo con la legislazione vigente, partecipare alle prove di ammissione per i percorsi di formazione per l'insegnamento secondario. Maggiori dettagli sono riportati nel Quadro "Profilo e sbocchi" della SUA-CdS.
3. Per quanto riguarda le conoscenze, le capacità di comprensione e applicative, nonché le abilità e le competenze che i laureati e le laureate del Corso di Laurea Magistrale in Chimica per le Scienze Agroalimentari (LM- 54) avranno acquisito alla conclusione del percorso formativo, si fa riferimento alla Scheda SUA-CdS (Quadro "Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo, anche con riferimento ai descrittori di Dublino").

Articolo 4 – Settori scientifico-disciplinari e relativi insegnamenti

1. Gli insegnamenti ufficiali del Corso di Laurea Magistrale in Chimica per le Scienze Agroalimentari (LM-54) definiti in relazione ai relativi obiettivi formativi, nell'ambito dei settori scientifico-disciplinari di pertinenza previsti nell'Ordinamento didattico del corso di studio, sono quelli riportati in "Offerta didattica programmata – Indicazione dei piani di studio offerti agli studenti" della SUA-CdS.

2. Le attività affini e integrative sono proposte a integrare la preparazione fornita dalle attività caratterizzanti al fine di approfondire le tematiche connesse alle applicazioni delle scienze chimiche nel settore agroalimentare. Tali attività formative hanno valenza specialistica sia per i contenuti, sia per le metodologie didattiche, e sono funzionali al completo raggiungimento degli obiettivi formativi del CdLM. In particolare, le attività formative affini e integrative proposte, in discipline AGRI, BIOS, CHEM ma anche IINF, GIUR, ECON sono in alcuni casi obbligatorie per tutti gli studenti e le studentesse (discipline AGRI e GIUR), in altri casi (discipline BIOS, CHEM, IINF, ECON) costituiscono un panel di insegnamenti all'interno del quale gli studenti e le studentesse hanno la possibilità di identificare un percorso formativo personalizzato, focalizzando le competenze in tematiche specifiche collegate ai settori complementari, anche in termini di multi-disciplinarietà e trans-disciplinarietà della ricerca chimica nel settore delle scienze agroalimentari. Il panel di insegnamenti rappresenta, altresì, un presupposto necessario all'autonomia dello studente e della studentessa, che sceglie come completare e orientare il proprio profilo formativo.

Articolo 5 – Requisiti per l'ammissione e modalità di verifica

1. Per l'accesso al Corso di laurea magistrale in Chimica per le Scienze Agroalimentari (LM-54) è necessario possedere la laurea o un diploma universitario di durata triennale o altro titolo acquisito all'estero riconosciuto idoneo. Per essere ammessi al corso di laurea magistrale occorre essere in possesso di determinati requisiti curriculari e di una adeguata preparazione personale.
2. I requisiti curriculari sono soddisfatti possedendo una laurea in una delle seguenti classi del D.M. 270/2004 (o corrispondenti nell'ex DM 509/99):

- L-27 Scienze e tecnologie chimiche
- L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali
- L-26 Scienze e tecnologie agro-alimentari
- L-29 Scienze e tecnologie farmaceutiche
- L-32 Scienze e tecnologie per l'ambiente e la natura
- L-13 Scienze biologiche

Possono essere ammessi anche laureati e laureate provenienti da classi di laurea diverse purché abbiano conseguito crediti formativi in specifici settori disciplinari sottoindicati, complessivamente in misura non inferiore a 75 CFU, così distribuiti:

- Minimo 12 CFU nei Settori Scientifico Disciplinari (SSD): CHEM-01/A, CHEM-01/B, CHEM-02/A, CHEM-03/A, CHEM-04/A, CHEM-05/A, CHEM-06/A, CHEM-07/A, CHEM-07/B, CHEM-07/C
- Minimo 12 CFU nei SSD: AGRI-01/A, AGRI-02/A, AGRI-02/B, AGRI-03/A, AGRI-03/B, AGRI-03/C, AGRI-04/A, AGRI-04/B, AGRI-04/C, AGRI-05/A, AGRI-05/B, AGRI-06/A, AGRI-06/B, AGRI-06/C, AGRI-07/A, AGRI-08/A, AGRI-09/A, AGRI-09/B, AGRI-09/C, AGRI-09/D



**UNIVERSITÀ
DI SIENA**
1240

- Minimo 12 CFU nei SSD: BIOS-01/A, BIOS-01/B, BIOS-01/C, BIOS-01/D, BIOS-02/A, BIOS-03/A, BIOS-05/A, BIOS-07/A, BIOS-08/A, BIOS-10/A, BIOS-11/A, BIOS-14/A, BIOS-15/A
- Minimo 12 CFU complessivi nei SSD: STAT-01/A, STAT-02/B, ECON-06/A, ECON-07/A, ECON-08/A, GIUR-03/B.

3. È richiesta, altresì, la conoscenza della lingua inglese ad un livello di competenze almeno pari a B1, così come definito dal quadro comune di riferimento delle lingue del Consiglio d'Europa.
4. Per gli studenti e le studentesse internazionali l'ammissione sarà decisa dal Comitato per la Didattica o suo delegato attraverso l'analisi del curriculum. È richiesto inoltre, il possesso di un'adeguata conoscenza della lingua italiana, minimo al livello A2.
5. Tutti i candidati e le candidate, in possesso dei requisiti curricolari, sono sottoposti e sottoposte a colloquio e/o test, anche in modalità telematica, per la verifica della preparazione personale. Il colloquio e/o test verterà sulla conoscenza di base delle competenze considerate essenziali per intraprendere il percorso di studio, nelle discipline di base chimica analitica, chimica degli alimenti, chimica organica, chimica- fisica, chimica inorganica e chimica biologica, soprattutto in relazione agli insegnamenti caratterizzanti previsti al primo anno.

Articolo 6 – Organizzazione del corso di studio

1. Crediti formativi e frequenza

- a. La definizione delle tipologie didattiche ed i relativi CFU assegnati, differenziati a seconda del volume di lavoro richiesto dallo studente e dalla studentessa, sono indicate nella tabella seguente:

Attività	Definizione	Ore/CFU (Didattica assistita)
Lezioni frontali	Lezione ed elaborazione autonoma dei contenuti ricevuti	8
Esercitazioni pratiche	Applicazioni tecniche che consentono di chiarire il contenuto delle lezioni frontali	12
Laboratori a posto singolo	Attività che prevedono, previa un'introduzione teorica, un'attività pratica/sperimentale	16
Ulteriori attività formative (art.10, comma 5, lettera d, DM 270/04)	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	12
Internato di tesi e tirocinio	Attività di ricerca o di approfondimento svolta sotto la supervisione del/della relatore/trice di tesi ed eventualmente di un/una co-relatore/trice (anche esterno/a)	25

- b. La frequenza degli insegnamenti con attività di laboratorio è obbligatoria per almeno 75% delle ore previste.
- c. Elenco degli insegnamenti con obbligo di frequenza:
- Modulo I: Chimica delle sostanze bioattive nei prodotti agroalimentari (modulo dell'insegnamento integrato Chimica dei prodotti e delle produzioni agroalimentari)
 - Biochimica applicata
 - Tracciabilità delle produzioni agricole e agroalimentari (Modulo I: Metodi sperimentali e Modulo II: Chemiometria e disegno sperimentale)
 - Processi e metodologie biochimiche per l'agroalimentare
 - Genetica e biotecnologie delle piante di interesse agroalimentare

2. Piano di studi, curricula o indirizzi

- a. Il Piano di studi è riportato nella scheda SUA–CdS in “Offerta didattica programmata - Indicazione dei piani di studio offerti agli studenti”.
- b. Nell'ambito delle attività formative volte a promuovere l'acquisizione di competenze trasversali, utili sia dal punto di vista personale che lavorativo, e al fine di favorire e valorizzare la partecipazione degli studenti e delle studentesse ai vari organi di gestione (Comitato per la Didattica, Commissione Paritetica Docenti – Studenti, Consiglio di Dipartimento, Consiglio Studentesco, Senato Accademico, Consiglio di Amministrazione, Consiglio Territoriale degli Studenti, Nucleo di Valutazione e Presidio della Qualità di Ateneo) il Comitato per la Didattica riconosce agli studenti e alle studentesse rappresentati: 3 CFU nell'ambito delle “Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro”, ricomprese nella tipologia delle “Ulteriori attività formative”, per una partecipazione di almeno 1 anno alle attività, con massimo 3 assenze non giustificate consecutive.
- c. Nell'ambito delle attività formative volte a promuovere l'acquisizione di competenze trasversali, utili sia dal punto di vista personale che lavorativo, il Comitato per la Didattica riconosce l'attribuzione di CFU agli studenti e alle studentesse che svolgono attività come Tutor. Nello specifico:
- Tutor didattico, nella misura di: 0 CFU fino a 49 ore, 1 CFU da 50 a 99 ore, 2 CFU da 100 a 149 ore, 3 CFU da 150 a 200 ore,
 - Tutor generale, nella misura di: 1 CFU per la partecipazione completa ai percorsi di formazione previsti per lo svolgimento dell'attività tutoriale, nel rispetto delle disposizioni previste dai bandi di selezione relativi alle attività di tutorato.

3. Calendario didattico

Il calendario didattico è approvato annualmente secondo quanto previsto dal Regolamento Didattico di Ateneo ed è pubblicato nel sito web del CdS.

4. Verifiche del profitto

- a) Le verifiche finali del profitto degli insegnamenti caratterizzanti e affini e integrativi avvengono mediante esame scritto, e/o esame orale, e/o relazione scritta, e/o relazione orale sull'attività svolta, e/o prova di laboratorio e/o esercitazione al computer. Le modalità della verifica finale del profitto, che possono comprendere anche più di una tra le forme su indicate, e la possibilità di effettuare verifiche parziali in itinere, sono indicate prima dell'inizio di ogni anno accademico dal/dalla docente responsabile dell'attività formativa, nel Syllabus. Per i corsi integrati (articolati in moduli) la valutazione finale deriverà dalla formulazione di una valutazione collegiale dei/delle docenti responsabili di moduli e membri delle commissioni di esame, oltre che dalla media ponderata del voto riportato per ogni modulo.
- b) La verifica finale di cui al comma 1, oltre all'acquisizione dei relativi CFU, comporta l'attribuzione di un voto espresso in trentesimi (con eventuale lode), che concorre a determinare il voto finale di Laurea.
- c) Le attività di tirocinio sono approvate, a conclusione delle stesse, dal Comitato per la Didattica su richiesta del/della docente tutor.
- d) Le attività per l'acquisizione di altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro sono approvate dal Comitato per la Didattica su richiesta dello studente o della studentessa, previa consegna dei relativi attestati di partecipazione e programmi, con la specifica della durata oraria del seminario/corso. Nel caso di partecipazione agli organi di gestione o di svolgimento di attività di tutor, è richiesta una dichiarazione di attività da parte del o della Referente del rispettivo organo o del Delegato o della Delegata al tutorato.
- e) Per quanto concerne il numero delle sessioni di esame, il numero degli appelli previsti in ogni sessione e la composizione delle Commissioni di esame, vale quanto previsto dal Regolamento Didattico di Ateneo.
- f) La pubblicazione delle date degli appelli è a cura del o della docente responsabile dell'insegnamento, e avviene con congruo anticipo.
- g) Il docente o la docente sono altresì tenuti a prevedere almeno due sessioni di esami di profitto aggiuntive nell'anno solare per studentesse lavoratrici e studenti lavoratori, per studenti e studentesse con disabilità, oltre che per gli studenti e le studentesse ripetenti, fuori corso, studenti e studentesse caregiver, studenti atleti e studentesse atlete e studentesse dall'ottavo mese di gravidanza fino al compimento dei tre anni dei figli e delle figlie.

5. Prova finale e conseguimento del titolo

a) La prova finale deve verificare che il Laureando o la Laureanda Magistrale abbia acquisito la capacità di applicare le proprie conoscenze, l'autonomia di giudizio e l'abilità comunicativa secondo le modalità previste in "Caratteristiche della prova finale" e "Modalità di svolgimento della prova finale" della SUA–CdS.

b) La tesi di Laurea Magistrale in Chimica per le Scienze Agroalimentari dovrà contenere il lavoro sperimentale e/o teorico sviluppato dallo studente e dalla studentessa in un periodo di internato di almeno 6 mesi, presso un laboratorio di ricerca dei Dipartimenti competenti e sotto la guida di un docente relatore o una docente relatrice. Possono svolgere il ruolo di relatore/ e relatrice tutti i docenti e tutte le docenti degli insegnamenti previsti dal Piano degli Studi del Corso di Studio per i quali lo studente o la studentessa abbia acquisito i CFU relativi, o altro e altra docente dell'Ateneo purché afferente ai SSD CHEM (da CHEM-01/A a CHEM-08/A). Qualora venga proposto un o una docente non collocabile nelle suddette categorie, il Comitato per la didattica potrà indicarlo come co-relatore o co-relatrice ed individuare un o una docente tutor (relatore o relatrice di tesi) tra quelli e quelle afferenti al corso di studio.

Il periodo di tesi può essere effettuato presso un laboratorio dell'Ateneo o di un ente, oppure presso un'azienda esterna.

Può essere prevista la presenza di un co relatore o una co relatrice.

c. A seguito di presentazione della domanda di assegnazione di Tesi il Comitato per la Didattica designerà due controrelatori o controrelatrici.

d. Lo studente o la studentessa, acquisiti almeno 58 CFU, potrà presentare la domanda di assegnazione di Tesi accettata anche dal docente relatore o docente relatrice.

e. Per essere ammesso o ammessa a sostenere l'Esame di Laurea Magistrale, lo studente o la studentessa deve:

- aver seguito i corsi di tutti gli insegnamenti, ed aver superato i relativi esami o le altre forme di verifica del profitto previste;
- aver conseguito almeno 102 dei 120 CFU previsti.

f) Le modalità ed i criteri per la valutazione conclusiva tengono conto dell'intera carriera dello studente o della studentessa all'interno del Corso di Studio, dei tempi e delle modalità di acquisizione dei CFU, e della prova finale nonché di ogni elemento rilevante. In particolare, a determinare il voto di Laurea Magistrale in Chimica per le Scienze Agroalimentari, espresso in centodecimi (con eventuale lode), contribuiscono i seguenti parametri:

- la media ponderata arrotondata dei voti conseguiti negli esami presenti nel piano di studi, compresi quelli a scelta dello studente o della studentessa che prevedano una prova finale con votazione espressa in trentesimi;
- la media dei punti attribuiti dalla commissione di laurea alla discussione della tesi, fino ad un valore massimo di 8 punti.

- un voto di merito (da 0 a 3 punti) per:
 - (i) periodi di studio trascorsi all'estero: fino a un massimo di 2 punti aggiuntivi nel caso in cui lo studente o la studentessa abbia svolto parte del lavoro di tesi all'estero oppure (in parte o in toto) il tirocinio curricolare, o abbia sostenuto e superato almeno un (1) esame all'interno della mobilità internazionale;
 - (ii) la durata del Corso di Studio: fino ad un massimo di 1 punto aggiuntivo se lo studente o la studentessa si laurea entro la durata normale del corso di studio.
- g) La Lode può essere attribuita solo agli studenti e alle studentesse che raggiungono il massimo della votazione di laurea partendo da una media ponderata di 104/110 e solo all'unanimità dei Membri della Commissione di Laurea.

6. Trasferimenti, passaggi ad altro Corso di Laurea ed iscrizioni di studenti già laureati e studentesse già laureate

a) Nel caso di trasferimento e/o passaggi di corso il Comitato per la Didattica è competente per il riconoscimento dei CFU conseguiti in altri Corsi di Studio dell'Ateneo o di altri Atenei, secondo quanto previsto dal Regolamento Didattico di Ateneo. Il Comitato per la Didattica è competente a valutare e deliberare sul riconoscimento dei Crediti Formativi Universitari (CFU) attribuibili, su richiesta dello studente o della studentessa, per conoscenze e abilità professionali pregresse, certificate ai sensi della normativa vigente, nonché per altre attività formative di livello post-secondario, in coerenza con gli obiettivi formativi del corso di studio. Il numero complessivo dei CFU riconoscibili per tali attività non può superare il limite massimo di 24 CFU, ai sensi dell'art. 3, comma 2, del Decreto Ministeriale 4 luglio 2024, n. 931.

b) I criteri di cui si avvale il Comitato per la Didattica per la valutazione della carriera pregressa dello studente o della studentessa, desunta dalla documentazione inviata dalla struttura didattica di provenienza, sono:

- corrispondenza di SSD;
- programmi degli insegnamenti seguiti;
- date degli esami sostenuti e superati.

È inoltre previsto un colloquio integrativo con i e le docenti di riferimento nel caso di CFU conseguiti:

- in insegnamenti a parità di SSD e contenuti, ma con minore assegnazione di CFU negli esami già sostenuti e superati;
- in insegnamenti per i quali ci sia mancata corrispondenza di SSD, ma contenuti similari;
- a seguito di esami sostenuti da più di sette anni accademici rispetto alla data di nuova iscrizione al fine di valutare l'obsolescenza dei contenuti conoscitivi.

c) Nei casi di trasferimento o di passaggio di corso, il Comitato per la Didattica, valutato l'effettivo raggiungimento degli obiettivi formativi specifici della Corso di Laurea Magistrale in Chimica per le Scienze Agroalimentari, e in relazione al numero di CFU riconosciuti, delibera a quale anno dovranno essere iscritti gli studenti e iscritte le studentesse.

Nel caso che il trasferimento o passaggio di corso avvenga da un corso di studio appartenente alla stessa classe delle lauree magistrali, la quota di CFU relativi riconosciuti di un SSD, non può essere inferiore al 50% di quelli già acquisiti nell'ambito dello stesso settore.

d) Per quanto riguarda trasferimenti, passaggi ad altro corso di laurea ed iscrizioni di studenti già laureati e studentesse già laureate si rinvia al Manifesto degli studi annuale che è pubblicato nel Sito web dell'Ateneo.

Articolo 7- Attività a scelta dello studente e della studentessa

1. Le attività formative scelte autonomamente dallo studente e dalla studentessa sono valutate dal Comitato per la Didattica, in relazione alla coerenza con il piano di studio. Nel caso in cui il Comitato per la Didattica individui insegnamenti o gruppi di insegnamenti dell'offerta formativa di uno specifico dipartimento coerenti con il percorso formativo e con gli obiettivi formativi del corso di studio, che siano ritenuti idonei a essere preventivamente riconosciuti come attività formative a scelta dello studente (TAF D), l'elenco di questi insegnamenti potrà essere reperibile nelle pagine web del corso di studio. La revisione dell'elenco è annuale.
2. I CFU a libera scelta dello studente e della studentessa possono essere acquisiti mediante tutti gli insegnamenti o moduli attivati presso i corsi di laurea dell'Ateneo, a condizione che siano giudicati congruenti con gli obiettivi formativi specifici del Corso di Laurea Magistrale in Chimica per le Scienze Agroalimentari e che prevedano un esame finale con votazione in trentesimi. La valutazione di coerenza compete al Comitato per la Didattica.
3. Gli studenti sono tenuti e le studentesse sono tenute alla presentazione del piano di studi individuale, in cui dovranno specificare le opzioni e le scelte previste.

Articolo 8 - Modalità di verifica dei risultati degli stage, dei tirocini e dei periodi di studio all'estero e i relativi CFU

1. Il Corso di Laurea Magistrale in Chimica per le Scienze Agroalimentari aderisce ai programmi di Ateneo di mobilità studentesca europea (es: programmi LLP/Erasmus ed Erasmus+) ed extraeuropea, secondo le modalità previste in "Servizi per gli studenti – Servizi a supporto" della SUA-CdS.

L'approvazione dei programmi di studio all'estero ed il relativo riconoscimento sono deliberati dal Comitato per la Didattica in base alla coerenza con gli obiettivi formativi specifici del Corso di studio, prima del periodo di attività da svolgere all'estero. A tale scopo il Comitato verifica, in base agli obiettivi di apprendimento di ogni insegnamento all'estero, se il settore scientifico disciplinare (SSD) riconoscibile è compatibile con l'insegnamento/attività da riconoscere, tenuto conto anche degli insegnamenti che lo studente e la studentessa ha già superato, i cui contenuti non possono essere reiterati nel periodo di studio all'estero. Le attività formative presso le Università europee sono quantificate in base all'European Credit Transfer System (ECTS).

L'attività di preparazione (parziale) della tesi all'estero sono autorizzate e riconosciute dal Comitato

per la Didattica secondo le modalità previste.

L'approvazione per lo svolgimento del tirocinio curricolare è deliberata dal Comitato per la Didattica in base alla coerenza con gli obiettivi formativi specifici del Corso di studio. Il tirocinio curricolare può essere svolto in aziende, enti di ricerca, laboratori universitari, anche all'estero. I crediti formativi universitari vengono riconosciuti al termine della attività, previo invio da parte del tutor accademico di attestazione di conferma dell'attività svolta.

Articolo 9 – Orientamento e tutorato

1. Le attività di orientamento e tutorato per il Corso di Laurea Magistrale in Chimica per le Scienze Agroalimentari sono coordinate dal Comitato per la Didattica in collaborazione con l'Ufficio Orientamento e Tutorato di Ateneo, e con la Commissione Orientamento del Dipartimento di Biotecnologie Chimica e Farmacia, secondo quanto previsto in “Servizi per gli studenti – Servizi a supporto” della SUA–CdS e riportato al sito web del corso di studio.

Articolo 10- Modalità organizzative per gli studenti impegnati e le studentesse impegnate a tempo parziale e per gli studenti immatricolati/iscritti e le studentesse immatricolate/iscritte con durata inferiore a quella normale del CdS

1. Fermo restando quanto previsto dal Manifesto degli studi annuale, lo studente e la studentessa che ha scelto la posizione a tempo parziale, come indicato nell'art. 30, comma 3 del Regolamento Didattico di Ateneo, ha l'obbligo di frequenza agli insegnamenti di cui all'Articolo 6, comma 1, lettere b-c, e consegue i CFU relativi a ciascun anno accademico in due anni accademici.

Articolo 11- Organizzazione della Assicurazione della Qualità e valutazione dell'attività didattica

1. Il Corso di Laurea Magistrale in Chimica per le Scienze Agroalimentari (LM-54) ritiene di primaria importanza organizzare e mantenere attivo un sistema di assicurazione della qualità (AQ).
2. Il Sistema di Assicurazione della Qualità dell'Ateneo di Siena è strutturato in un sistema centrale e in un sistema periferico tra loro comunicanti. Il Sistema periferico di AQ fa capo al Dipartimento ed è descritto nella pagina web AQ del Dipartimento, in particolare alla pagina AQ Didattica è descritta l'organizzazione della Qualità a livello del Corso di Studio visualizzabile anche dalla pagina web del Corso di Studio <https://chimica-scienze-agroalimentari.unisi.it/it>. Inoltre, il corso di studio è rappresentato nella Commissione paritetica docenti-studenti (CPDS) direttamente attraverso la componente docente e componente studentesca appartenente al corso stesso.
3. Il corso implementa il sistema di AQ in coerenza con le linee guida del Presidio della Qualità di Ateneo (PQA) e le politiche di qualità dell'Ateneo. Le attività di AQ sono curate dal Comitato per la didattica che è responsabile della compilazione della SUA–CdS, della scheda di monitoraggio annuale e del rapporto di riesame ciclico del corso di studio.

4. Nelle riunioni periodiche svolte durante tutto l'anno, il Comitato per la didattica affronta in maniera critica le problematiche legate alla qualità, sulla base delle rilevazioni disponibili (Agenzia Nazionale di Valutazione del Sistema Universitario e della Ricerca – ANVUR, Alma Laurea, ...), dei questionari di rilevazione di opinione degli studenti e delle studentesse secondo il modello ANVUR e delle osservazioni formulate dalla Commissione paritetica studenti e studentesse- docenti.
5. Annualmente sono esaminati i principali indicatori inerenti:
- a) ingresso, regolarità e uscita dei e delle discenti del CdS;
 - b) opinione di studenti e di studentesse e laureandi e laureande sul CdS;
 - c) sbocco occupazionale dei laureati e delle laureate.
- Sulla base degli stessi, ove opportuno, sono avviati interventi migliorativi.

Articolo 13 – Approvazione e modifiche del Regolamento didattico

1. Le modifiche del Regolamento didattico del CdLM in Chimica per le Scienze Agroalimentari sono deliberate dal Consiglio del Dipartimento di Biotecnologie, Chimica e Farmacia su proposta del competente CpD e approvate dal Senato Accademico, previo parere favorevole del Consiglio di amministrazione, secondo quanto previsto dal RDA. Le modifiche della SUA–CdS seguono l'iter appositamente previsto.

Articolo 14 – Disposizioni finali

1. Per tutto quanto non previsto nel presente Regolamento didattico si rinvia alle norme di legge, allo Statuto dell'Università degli Studi di Siena, al Regolamento generale di Ateneo, al Regolamento Didattico di Ateneo.