

TITOLO VIII - IL CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN “FOOD AND BEVERAGE INNOVATION AND MANAGEMENT” - (FOBIM) (Classe LM-70 – Scienze e Tecnologie Alimentari D.M. 270/04) - (SEDE DI ANCONA)

Art. 32 - Premesse e finalità

1. Il Corso di laurea magistrale in “Food and Beverage Innovation and Management”, afferisce al Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali (D3A).
2. Il corso di laurea è erogato integralmente in lingua Inglese.
3. Il Corso di studio consente il conferimento della Laurea Magistrale in “Food and Beverage Innovation and Management”. Le indicazioni su tutte le attività svolte risulteranno nel Diploma Supplement.

Art. 33 – Modalità di ammissione

1. Per accedere al corso di laurea magistrale in "Food and Beverage Innovation and Management" occorre essere in possesso di un titolo di laurea conseguito nella classe L-26 (Scienze e tecnologie alimentari, DM 270/04) o lauree corrispondenti dei previgenti ordinamenti.
2. I laureati di altre classi e di altri corsi, anche conseguiti all'estero, possono accedere al CdS previa verifica da parte di Commissione indicata dal CUCS/CCS del possesso di almeno 30 crediti formativi universitari (CFU) acquisiti nell'ambito dei settori scientifico disciplinari da AGR/01 ad AGR/20; da FIS/01 a FIS/08; INF/01; da MAT/01 a MAT/09; da CHIM/01 a CHIM/12; da BIO/01 a BIO/19; SECS-P/01, SECS-P/07, SECS-P/08, SECS-P/10, SECS-P/13, SECS-S/01, SECS-S/02.
3. In casi eccezionali, adeguatamente motivati e in presenza di un curriculum particolarmente brillante, su proposta della Commissione di Ammissione, il CCS/CUCS può autorizzare laureati non in possesso dei requisiti curriculari a sottoporsi alla verifica della preparazione iniziale.
4. I candidati devono inoltre soddisfare una delle seguenti alternative, in relazione alle competenze linguistiche (Inglese):
 - inglese come lingua madre;
 - diploma di scuola secondaria superiore conseguito al termine di un percorso di studi di durata almeno quadriennale nel quale la lingua di istruzione è l'inglese;
 - titolo universitario di primo livello (B.A. o B.Sc. o simile) conseguito al termine di un corso di studi di durata almeno triennale nel quale la lingua di istruzione è l'inglese;
 - possesso di certificazione di lingua inglese di livello B2 (o superiore), quale ad esempio Cambridge ESOL First Certificate of English; IELTS 5.5 o superiore; ETS TOEFL iBT 69 o superiore.

I candidati non in possesso di almeno uno dei predetti requisiti potranno comunque accedere al CdS con l'obbligo di acquisire i 6 CFU di Lingua Inglese (livello intermedio superiore, B2) previsti fra "Altre attività".

5. Fermo restando il possesso dei requisiti curriculari di cui ai commi 1, e 2, l'iscrizione alla Laurea Magistrale in “Food and Beverage Innovation and Management” è subordinata al superamento della verifica della preparazione personale, con riferimento alle conoscenze e competenze adeguate per poter seguire proficuamente il CdS:
 - conoscenze di base di biologia, matematica, fisica, statistica, chimica ed economia;
 - conoscenza delle principali operazioni unitarie e delle tecnologie utilizzate nell'industria alimentare;
 - capacità di comprendere le relazioni causa-effetto tra variabili di processo e caratteristiche qualitative del prodotto finito.
6. La verifica dell'adeguatezza della preparazione personale sarà svolta da apposita Commissione, composta dal Presidente del CdS e dai docenti tutor del CdS. Qualora la Commissione ritenga sufficiente il livello delle conoscenze e competenze del candidato, esprime un giudizio di idoneità, che consente l'iscrizione al Corso di Laurea di Magistrale in “Food and Beverage Innovation and Management”. L'eventuale esito negativo della verifica/colloquio comporta la non ammissione al CdS: la Commissione proporrà un percorso formativo atto ad integrare le competenze e le conoscenze necessarie per l'adeguamento ai requisiti di accesso.
7. Sono esonerati dalla verifica dell'adeguatezza della preparazione personale i candidati in possesso di un titolo di studio di cui al comma 1 del presente articolo, che abbiano riportato nell'esame di laurea una votazione non inferiore a 80/110.

Art. 34 - Organizzazione didattica del corso

1. La durata normale del corso per il conseguimento della laurea Magistrale in “Food and Beverage Innovation and Management” è di due anni. All’atto dell’immatricolazione o dell’iscrizione agli anni successivi, lo studente può optare per il regime di part-time, qualora abbia necessità di articolare il proprio percorso di studi su un numero di anni superiore alla durata normale, con acquisizione di circa 30 CFU annui.
2. Ai fini del raggiungimento degli obiettivi didattici, il corso di laurea prevede 120 CFU complessivi. Il corso è organizzato in 2 semestri per ciascun anno accademico e 12 insegnamenti monodisciplinari/integrati cui sono assegnati specifici CFU.
3. I CFU a scelta autonoma dello studente necessari per il completamento del secondo anno possono essere scelti tra gli insegnamenti in inglese a) consigliati nel manifesto degli studi; b) attivati nelle altre lauree del D3A; c) attivati presso altre Facoltà o Dipartimenti dell’Ateneo, con approvazione del CCS/CUCS. Il riconoscimento di altre attività formative deve essere approvato dal CCS/CUCS, che ne stabilisce il valore in CFU.
4. All’atto dell’iscrizione al primo anno di corso, gli studenti sono tenuti a presentare il piano di studi per definire la scelta dei CFU liberi. In caso di mancata scelta verrà attribuito d’ufficio il piano di studi statutario proposto dal Dipartimento (Allegato 3).

Art. 35 - Percorso formativo e articolazione didattica

1. Il presente Regolamento si completa con i due documenti (Allegati 2 e 3) predisposti annualmente in fase di attivazione del Corso di laurea magistrale con riferimento alla relativa coorte di studenti e consultabili sul sito web del D3A.
2. Nell'Allegato 2 sono definite per il Corso di laurea magistrale:
 - le attività formative proposte;
 - l'elenco degli insegnamenti, con l'indicazione dei settori scientifico-disciplinari di riferimento e dell'eventuale articolazione in moduli, nonché delle altre attività formative;
 - gli obiettivi formativi specifici, ed i CFU assegnati a ciascuna attività formativa;
 - i curricula offerti agli studenti;
 - le ore di didattica assistita per ciascuna attività formativa;
 - l’anno di corso in cui è prevista l'erogazione di ciascuna attività formativa;
 - il periodo di erogazione (semestre o annualità);
 - la lingua di erogazione per ciascun insegnamento;
 - il tipo di valutazione prevista per ciascun insegnamento.
3. Nell’Allegato 3 sono definiti gli schemi di piano di studio che non necessitano di delibera di approvazione.

Art.36 - Obblighi di frequenza

Le attività formative di base, caratterizzanti, affini e integrative attivate nel CdS non prevedono l’obbligo di frequenza, ad esclusione del tirocinio formativo.

Art. 37 – Propedeuticità

Per i diversi insegnamenti previsti dal Corso di laurea magistrale non sono identificate specifiche propedeuticità, ma si consiglia fortemente di seguire il calendario didattico come ripartito nei due anni per gli studenti full time e nei quattro anni per gli studenti part time.

Art. 38 - Modalità di svolgimento della prova finale

1. La tesi di laurea magistrale è un elaborato scritto, strutturato secondo le linee di una pubblicazione scientifica, concernente un’esperienza scientifica originale attinente ai temi delle Scienze e delle Tecnologie Alimentari.
2. Il Relatore è di norma un docente del Corso di laurea magistrale. Lo studente può essere guidato nella predisposizione della tesi di laurea anche da un altro docente dell’Ateneo. In tal caso lo studente dovrà essere preventivamente autorizzato dal CUCS. La richiesta di autorizzazione, che va inoltrata prima dell’inizio delle attività e almeno 6 mesi prima della data di discussione della tesi, dovrà contenere l’argomento e uno schema sommario dello sviluppo della tesi di laurea magistrale.

3. Le attività per la realizzazione della tesi possono essere svolte nei laboratori del D3A o in altre sedi universitarie, oppure presso Istituzioni e strutture convenzionate, pubbliche o private.
4. La discussione della tesi avviene davanti ad una commissione composta da almeno 7 docenti e presieduta dal Presidente del Corso di Studio o da un docente da lui delegato. Durante la valutazione della prova finale ogni candidato è presentato alla commissione dal relatore che illustra: a) l'impegno mostrato dallo studente durante lo svolgimento della tesi; b) la qualità dell'attività svolta in termini di autonomia e contributo personale ed originale; c) le abilità e le competenze acquisite; d) altri utili elementi di valutazione.
5. Il voto sulla prova finale, espresso in centodecimi, viene attribuito in base al merito di tesi e al merito curricolare complessivo. Il merito di tesi è attribuito dalla commissione considerando gli elementi suddetti, l'approfondimento tecnico, scientifico e bibliografico, nonché la chiarezza espositiva, la padronanza dell'argomento trattato e le risposte alle eventuali domande. La commissione può attribuire un punteggio compreso fra 0 e 7 punti. Il merito curricolare complessivo è calcolato aggiungendo alla media aritmetica ponderata dei voti del *curriculum studiorum* espressa in centodecimi: 1 punto qualora lo studente sia in corso; 1 punto qualora lo studente abbia acquisito CFU partecipando a programmi di mobilità internazionale, quali Erasmus o Campus World.
6. La commissione, su proposta del relatore e con votazione a maggioranza dei due terzi dei commissari, può conferire la lode al candidato che abbia ottenuto il massimo dei voti (110/110) dalla somma del punteggio assegnato al merito di tesi e del punteggio calcolato per il merito curricolare complessivo. Per l'assegnazione della lode, il merito curricolare complessivo non deve però risultare inferiore a 104.

Il contenuto degli allegati 2 e 3 è reperibile al [sito di Dipartimento](#).