UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

DIPARTIMENTO SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI E FORESTALI

CORSO DI LAUREA IN MEDITERRANEAN FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY (LM-70 R)

Regolamento didattico del Corso di Laurea Magistrale in *Mediterranean Food Science and Technology* (LM-70 R)

Regolamento didattico del Corso di Laurea Magistrale in Mediterranean Food Science and Technology (LM-70 R)

- Anno accademico di riferimento: **2026/2027**
- Giusta delibera del Consiglio Interclasse **Food Science and Technology (FST)** del 04.06.2026
- Approvato in Consiglio di Dipartimento in data xx.06.2026
- Classe di appartenenza: **LM-70 R (Scienze e Tecnologie Alimentari)**
- Modalità di erogazione della didattica: **convenzionale**
- Lingua di erogazione della didattica: **Inglese**
- Sede didattica: **PA**

ARTICOLO 1
Finalità del Regolamento

Il presente Regolamento, che disciplina le attività didattiche e gli aspetti organizzativi del Corso di Studio (CdS) in Mediterranean Food Science and Technology (MFST) in , ai sensi di quanto previsto dall'art. 12 del Decreto Ministeriale 22 ottobre 2004, n. 270 e successive modifiche ed integrazioni e dal Regolamento didattico di Ateneo (D.R. n. 3299-2025 del 20.03.2025) nel rispetto della libertà di insegnamento, nonché dei diritti e doveri dei docenti e degli studenti, è stato deliberato dal Consiglio Interclasse (C.I.) Food Science and Technology (FST) in data 04.06.2026.
La struttura didattica competente è il Consiglio Interclasse Food Science and Technology ed il Dipartimento Scienze Agrarie Alimentari e Forestali (SAAF) quale Dipartimento di riferimento.

ARTICOLO 2
Definizioni

Ai sensi del presente Regolamento si intende:
a) per Scuola, la struttura che, ai sensi del vigente Statuto, ove costituita, coordina e razionalizza le attività didattiche dei corsi di studio ad essa conferiti dai Dipartimenti che la costituiscono;
a-bis) per Dipartimento, la struttura di riferimento per i Corsi di Studio che promuove, ai sensi del vigente Statuto, l'attività scientifica dei propri docenti ed assicura l'attività didattica di propria competenza;
b) per Regolamento Generale sull'Autonomia, il Regolamento recante norme concernenti l'Autonomia Didattica degli Atenei di cui al D.M. 23 ottobre 2004, n. 270 e ss.mm.ii.;
c) per Regolamento didattico di Ateneo, il Regolamento emanato dall'Università, ai sensi del DM del 23 ottobre 2004, n. 270 e ss.mm.ii, con D.R. n. 3299-2025 del 20.03.2025;
d) per Corso di Laurea Magistrale (CLM), il Corso di Studio in Mediterranean Food Science and Technology (LM-70 R - Scienze e Tecnologie Alimentari);
e) per titolo di studio, la Laurea Magistrale in LM-70 R Scienze e Tecnologie Alimentari, corso Mediterranean Food Science and Technology;
f) per Settori Scientifico-Disciplinari, aggregati per gruppi, l'insieme di discipline, di cui al DM 639/2024 del 02.05.2024 e successive modifiche e integrazioni;
g) per ambito disciplinare, un insieme di settori scientifico-disciplinari (SSD) culturalmente e professionalmente affini, definito dai Decreti Ministeriali;
h) per credito formativo universitario (CFU), la misura del volume di lavoro di apprendimento, compreso lo studio individuale, richiesto ad uno studente in possesso di adeguata preparazione iniziale per l'acquisizione di conoscenze ed abilità nelle attività formative previste dagli Ordinamenti Didattici dei Corsi di Studio;
i) per obiettivi formativi, l'insieme di conoscenze, abilità e competenze, in termini di risultati attesi, che caratterizzano il profilo culturale e professionale al conseguimento delle quali il Corso di Studio è finalizzato;

j) per Ordinamento Didattico di un Corso di Studio, l'insieme delle norme che regolano i curricula dei Corsi di Studio;
k) per attività formativa, ogni attività organizzata o prevista dall' Università al fine di assicurare la formazione culturale e professionale degli studenti, con riferimento, tra l'altro, ai corsi di insegnamento, ai seminari, alle esercitazioni pratiche o di laboratorio, alle attività didattiche a piccoli gruppi, al tutorato, all'orientamento, ai tirocini, ai progetti, alle tesi, alle attività di studio individuale e di autoapprendimento;
l) per curriculum, l'insieme delle attività formative universitarie ed extrauniversitarie specificate nel Regolamento Didattico del Corso di Studio al fine del conseguimento del relativo titolo.

ARTICOLO 3
Articolazione ed Obiettivi Formativi Specifici del Corso di Studio

Il Corso di Laurea Magistrale in Mediterranean Food Science and Technology nasce per rispondere alle esigenze del settore agroalimentare e delle filiere agroalimentari della Sicilia. Il Corso di Studio è tenuto in lingua inglese al fine di rispondere al processo di miglioramento della qualità e dell'internazionalizzazione dell'offerta formativa dell'Università degli Studi di Palermo. Il profilo internazionale del Corso di Studio risulta anche da un partenariato ERASMUS attivato con le più importanti sedi di studio del sistema agroalimentare in Europa.
Il Corso di Laurea Magistrale ha l'obiettivo formativo specifico di fornire conoscenze avanzate per effettuare una scelta razionale dei processi e delle fasi di trasformazione più idonee per una moderna produzione e per la gestione dell'impresa agroalimentare. In particolare, il corso affronta le problematiche relative: alle tecnologie applicate alla gestione delle materie prime e degli alimenti specifici dell'ambiente mediterraneo, anche in relazione alle diverse filiere di distribuzione degli alimenti, ivi compresa la ristorazione pubblica; alla valutazione sensoriale, nutrizionale e al controllo della sicurezza alimentare e dei prodotti di origine mediterranea; alla legislazione alimentare sul commercio e sulla sicurezza degli alimenti; all'economia e gestione dell'impresa agroalimentare, sul marketing e, in particolare all'analisi del comportamento del consumatore. Peculiarità del Corso di Studio è l'attenzione alla sostenibilità dei processi dell'industria agroalimentare e al controllo biologico e microbiologico degli alimenti anche di origine animale e marina. Nel Corso verrà dato spazio all'aspetto nutrizionale e al controllo della sicurezza alimentare dei prodotti di origine mediterranea; allo sviluppo e formulazione di nuovi prodotti alimentari; alla legislazione alimentare sul commercio e sulla sicurezza degli alimenti; all'economia dell'impresa alimentare, al marketing e, in particolare all'analisi del comportamento del consumatore.
Il Corso di Studio è articolato in 2 anni e prevede 13 esami, relativi alle attività formative di base, caratterizzanti, affini e integrative. Ogni insegnamento comprende lezioni e attività didattiche integrative (esercitazioni, seminari, visite tecniche, etc.). Le attività formative sono organizzate in semestri. Le discipline caratterizzanti riguardano gli ambiti della tecnologia alimentare, della sicurezza e della valutazione degli alimenti e le discipline economiche. Sono previste attività ex art. 10, comma 5 lettera d, finalizzate all'acquisizione di abilità e conoscenze legate alle moderne tecnologie alimentari che, insieme al tirocinio formativo e alla preparazione della prova finale, assicurano un'adeguata preparazione sia per l'inserimento nel mondo del lavoro sia per il proseguimento degli studi.
In allegato si riportano l'articolazione del Corso di Studio (Allegato 1) e gli obiettivi specifici di ciascun insegnamento (Allegato 2).

ARTICOLO 4
Accesso al Corso di Studio

L'accesso al Corso di Laurea Magistrale Mediterranean Food Science and Technology è libero. I requisiti curriculari necessari per l'accesso al CLM e le modalità di verifica della adeguatezza della preparazione personale dello studente che aspiri ad iscriversi al CLM in Mediterranean Food

Science and Technology, sono riportati nell'allegato 3. Possono iscriversi 'con riserva' al CLM, gli studenti iscritti all'ultimo anno di un Corso di Laurea, anche a previgente ordinamento, che conseguiranno la laurea entro e non oltre il termine fissato dall'art. 18 comma 7 del Regolamento didattico di Ateneo e, comunque, nella sessione di laurea straordinaria di fine anno accademico stabilita dal calendario didattico di Ateneo in relazione a tale termine. I CFU acquisiti presso altri Corsi di Studio o altre Università italiane o estere potranno essere riconosciuti, totalmente o in parte, su decisione del C.I. Food Science and Technology, in base alla documentazione prodotta dallo studente e a quanto disposto dal Regolamento didattico di Ateneo. Il riconoscimento degli eventuali crediti formativi conseguiti dagli studenti in altri Corsi di Laurea Magistrale sarà effettuato da una apposita Commissione per il Corso di Studio nominata dal C.I. Food Science and Technology.

ARTICOLO 5
Opzione della Scelta nel corso Interclasse

(art.8 comma 2 del Regolamento Didattico di Ateneo)

Non previsto.

ARTICOLO 6
Calendario delle Attività Didattiche

L'anno accademico inizia il primo di ottobre e termina il 30 settembre dell'anno successivo.
Le indicazioni specifiche sull'attività didattica del CLM saranno indicate nel calendario didattico che viene approvato ogni anno dal Dipartimento SAAF prima dell'inizio di ogni anno accademico e pubblicato sul sito del Dipartimento e su quello del Corso di Studio nel rispetto del Calendario didattico di Ateneo.
Calendario didattico | 2334 - Mediterranean Food Science And Technology | Università degli Studi di Palermo

ARTICOLO 7
Tipologie delle Attività didattiche adottate

Il Corso di Studio Mediterranean Food Science and Technology si articola, secondo quanto previsto dal Manifesto degli Studi, in un percorso didattico formato da: esami obbligatori; esami e/o altre attività a scelta dello studente; prove previste dall'art. 10 comma 5 lettera d) del D.M. 270/2004; tirocinio pratico-applicativo presso strutture convenzionate; prova finale con stesura e discussione di una tesi di laurea sperimentale.
Le attività didattiche, articolate in semestri, vengono svolte principalmente secondo le seguenti forme: lezioni, esercitazioni (in aula e di laboratorio) e seminari. Altre forme di attività didattica sono: ricevimento studenti, assistenza per tutorato e orientamento, visite tecniche, verifiche in itinere e finali, tesi, stage, tirocinio professionalizzante, partecipazione a Conferenze e a viaggi di studio, partecipazione alla mobilità studentesca internazionale (Progetto Erasmus, etc.). Ove previsto dagli Organi di Governo dell'Ateneo, le attività didattiche possono essere svolte, parzialmente o integralmente, anche in modalità "a distanza".
Il tempo previsto per il conseguimento della Laurea Magistrale è di due anni accademici. Per conseguire il titolo finale, lo studente deve aver acquisito 120 CFU.
Il C.I. Food Science and Technology approva annualmente il Manifesto degli Studi definendo l'articolazione degli insegnamenti in semestri, individuando i docenti di riferimento, gli insegnamenti eventualmente privi di docenza e le diverse attività formative; segnala, inoltre, al Dipartimento SAAF gli insegnamenti privi di copertura per i quali occorre predisporre i relativi avvisi.
I CFU a scelta dello studente possono essere acquisiti, in accordo con l'art. 10, comma 5, lettera a) del DM 270/04, anche scegliendo liberamente tra le discipline attivate dagli altri Corsi di Studio dell'Ateneo e di altri Atenei italiani e stranieri.

La corrispondenza tra CFU e ore per ciascuna tipologia di attività didattica (lezioni frontali, laboratori, visite di campo, etc.), come previsto dagli articoli 6 e 11, comma 2, del Regolamento didattico di Ateneo è specificata nelle schede di trasparenza di ciascun insegnamento.

ARTICOLO 8
Altre attività formative

Così come stabilito dall'Ordinamento didattico del CLM in Mediterranean Food Science and Technology e ai sensi dell'art. 10, comma 5, lettera d) del DM 270/2004, il conseguimento dei CFU di altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro si ottiene con un giudizio di idoneità secondo modalità stabilite dal C.I. Food Science and Technology e comunicate agli interessati prima dell'inizio delle attività didattiche.

ARTICOLO 9
Attività a scelta dello studente

Lo studente, a partire dal primo anno, può fare richiesta di inserimento nel piano di studi di insegnamenti scelti fra quelli contenuti nell'Offerta formativa dei Corsi di Studio dell'Ateneo di Palermo, diversi da quello di appartenenza, o di altri Atenei italiani e stranieri.
L'inserimento di materie (a scelta libera e opzionali) deve essere effettuato dallo studente tramite Portale Studenti entro le finestre temporali di I e II semestre previste dal Calendario didattico di Ateneo, con le modalità specificate nella pagina del sito Unipa dedicata agli studenti iscritti/gestione carriera.
Studenti | Università degli Studi di Palermo.
L'approvazione della richiesta da parte del C.I. Food Science and Technology, o con un provvedimento del Coordinatore da portare a ratifica nella prima seduta utile del C.I., deve avvenire, di norma, entro e non oltre i 30 giorni successivi alla richiesta stessa.
Nel caso in cui la scelta dello studente dovesse avvenire nell'ambito di un progetto di mobilità o cooperazione internazionale, dovranno essere applicate le norme e le procedure previste per lo specifico progetto di scambio universitario prescelto.
L'inserimento di attività a scelta nell'ambito di progetti di cooperazione ed il riconoscimento dei relativi CFU viene sottoposta al C.I. Food Science and Technology che delibera sulla richiesta dello studente.

ARTICOLO 10
Riconoscimento di conoscenze ed abilità professionali certificate

Ai sensi dell'Art. 11 c.5 del Regolamento didattico di Ateneo, e come indicato nel D.M. 931 del 4 luglio 2024, il C.I. Food Science and Technology può prevedere il riconoscimento, come crediti formativi universitari, di conoscenze e abilità professionali certificate individualmente ai sensi della normativa vigente in materia, nonché di altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario fino al numero massimo di CFU determinato dalla normativa vigente. I riconoscimenti sono effettuati sulla base delle competenze dimostrate da ciascuno studente e sono escluse forme di riconoscimento attribuite collettivamente. Le stesse attività già riconosciute ai fini dell'attribuzione di crediti formativi universitari nell'ambito di Corsi di Laurea non possono essere nuovamente riconosciute come crediti formativi nell'ambito di Corsi di Laurea Magistrale.

ARTICOLO 11
Propedeuticità

Non sono in atto previste propedeuticità. Il C.I. Food Science and Technology, a cui il CLM afferisce, qualora lo ritenesse necessario, delibera le propedeuticità ad inizio dell'anno accademico e le riporta in un allegato specifico al presente regolamento.

ARTICOLO 12

Coerenza tra i CFU e gli obiettivi formativi specifici

Ogni docente è tenuto a svolgere le attività dell'insegnamento che gli è stato affidato il cui programma deve essere coerente con gli obiettivi formativi specifici dell'insegnamento riportati nella tabella allegata all'art. 3 del presente Regolamento.

Ai sensi dell'art. 6 comma 4 del Regolamento didattico di Ateneo, la determinazione dei crediti assegnati a ciascuna attività formativa è effettuata tenendo conto degli obiettivi formativi specifici dell'attività in coerenza con gli obiettivi formativi specifici del corso di studio. In ogni caso occorre assicurare un numero di crediti congruo a ciascuna attività formativa.

Le determinazioni di cui al precedente periodo sono sottoposte al parere della Commissione Paritetica Docenti-Studenti istituita presso il Dipartimento SAAF, come previsto dall'art. 15 del Regolamento didattico di Ateneo.

ARTICOLO 13
Modalità di Verifica del Profitto e Sessioni d'Esame

La verifica finale del profitto dello studente, anche per gli studenti iscritti a tempo parziale o per gli studenti in condizioni specifiche, effettuata nel corso delle diverse sessioni di esame, ha l'obiettivo di valutare la capacità dello studente ad impiegare le conoscenze di base o applicative già acquisite per risolvere nuovi problemi o per riconoscere la necessità di approfondimenti.

Le modalità di valutazione adottate, che devono essere congruenti con gli obiettivi di apprendimento attesi di ogni insegnamento e devono essere capaci di distinguere i livelli di raggiungimento dei risultati, e l'accreditamento dei crediti assegnati per ciascun insegnamento sono riportate nella relativa scheda di trasparenza di ciascun insegnamento consultabili sul sito dell'Ateneo.

https://offweb.unipa.it/offweb/public/corso/ricercaSemplice.seam

Per ciascuna attività didattica, anche per gli studenti iscritti a tempo parziale, la verifica finale del profitto è effettuata tramite esame orale, o prova scritta propedeutica all'esame orale, nelle diverse sessioni di esame stabilite prima dell'inizio dell'anno accademico. Tutte le prove di esame sono pubbliche. La valutazione del profitto in occasione degli esami deve tenere conto dei risultati conseguiti in eventuali prove intermedie di verifica sostenute durante lo svolgimento del relativo insegnamento.

La valutazione della prova finale degli insegnamenti avviene in trentesimi (voto minimo diciotto, voto massimo trenta ed eventuale lode) ad degli eventuali laboratori il cui conseguimento si ottiene con un giudizio di idoneità. La verbalizzazione degli esiti degli esami di profitto avviene con modalità informatica nel rispetto della apposita regolamentazione di Ateneo.

Le Commissioni giudicatrici degli esami sono nominate, per ciascun anno accademico, dal Coordinatore del C.I. Food Science and Technology, pubblicate sul sito web del Dipartimento SAAF e del Corso di Studio e trasmesse agli uffici responsabili delle carriere studenti. Le Commissioni giudicatrici sono composte da almeno due membri, di cui uno è il docente titolare del corso con funzioni di Presidente; il secondo è un professore o ricercatore del medesimo settore disciplinare, un cultore della materia o, in caso di corsi integrati, i docenti affidatari degli altri moduli. La sostituzione di un componente e/o l'indisponibilità del titolare del corso è comunicata dal Presidente della Commissione al Coordinatore, che provvede a nominare una nuova Commissione giudicatrice. Gli appelli d'esame devono avere inizio alla data fissata; in nessun caso la data d'inizio di un appello potrà essere anticipata. Per ben motivate ragioni, il Presidente della Commissione può posticipare l'inizio dell'appello e prevederne un'eventuale articolazione, dandone tempestiva comunicazione agli interessati.

ARTICOLO 14
Docenti del Corso di studio

Nell'allegato 4, che fa parte integrante del presente Regolamento, vengono riportati i nominativi dei docenti titolari di insegnamento nel Corso di Studio in Mediterranean Food Science and Technology, in cui sono evidenziati i docenti di riferimento previsti nella Scheda SUA-CdS.

ARTICOLO 15
Modalità organizzative delle attività formative per gli studenti in condizioni specifiche

Agli studenti a cui viene riconosciuto, come previsto dall'apposito regolamento di Ateneo, lo status di studente in condizioni specifiche (studente lavoratore, studente atleta, studente genitore o studentessa in gravidanza, etc.), impossibilitati ad assolvere all'eventuale obbligo di frequenza, sarà reso disponibile tutto il materiale necessario per sostenere le prove di verifica previste per ciascun insegnamento e, inoltre, possono, fruire di eventuali servizi e strumenti specifici di supporto didattico. Possono essere ammessi alla sessione di esami di profitto riservata agli studenti part-time e fuori corso e concordare con il docente una data d'esame diversa dalla calendarizzazione prevista dal Corso di Studio, ma comunque all'interno delle sessioni previste dal calendario didattico. La possibilità di svolgere esami a distanza, previa autorizzazione della Commissione, è contemplata soltanto per gli studenti sottoposti a misure privative della libertà personale, donne in gravidanza a rischio, madri in periodo di allattamento, studenti con patologie croniche e atleti con impegni sportivi. Rimane, comunque, l'obbligo di effettuare lo stage o svolgere gli eventuali tirocini obbligatori secondo le modalità stabilite.

ARTICOLO 16
Prova finale

Per il conseguimento della Laurea Magistrale, lo studente deve sostenere una prova finale con stesura e discussione di una tesi di laurea sperimentale in lingua inglese. La prova finale del CdS in Mediterranean Food Science and Technology, alla quale vengono assegnati i CFU previsti nell'ordinamento didattico, è finalizzata a verificare le competenze del laureando su un argomento inerente alle discipline previste nel Manifesto del Corso di Studio.
Le caratteristiche dell'elaborato e la modalità di accesso e svolgimento della prova finale sono dettagliatamente descritte nel Regolamento Esame di Laurea Magistrale del Corso di Studio in Mediterranean Food Science and Technology.
Regolamenti | 2334 - Mediterranean Food Science And Technology | Università degli Studi di Palermo

ARTICOLO 17
Conseguimento della Laurea Magistrale

Ai sensi dell'art. 35 del Regolamento didattico di Ateneo, la Laurea Magistrale si consegue con l'acquisizione di almeno 120 CFU indipendentemente dal numero di anni di iscrizione all'università.
Il voto finale di Laurea Magistrale è espresso in centodecimi, con un massimo di 110/110 e l'eventuale lode e viene calcolato sulla base della media pesata delle votazioni riportate negli esami previsti dal corso di studi e della valutazione della prova finale, tenuto conto di quanto previsto nell'apposita regolamentazione di Ateneo e del Corso di Studio.

ARTICOLO 18
Titolo di Studio

Al termine del ciclo di studi e con il superamento della prova finale si consegue il titolo di Dottore Magistrale in (LM-70 R) Scienze e Tecnologie Alimentari, corso Mediterranean Food Science and Technology.

ARTICOLO 19
Certificazioni e Diploma Supplement

Ai sensi dell'Art. 37 del Regolamento didattico di Ateneo, le Segreterie studenti rilasciano le certificazioni, le attestazioni, gli estratti ed ogni altro documento relativo alla carriera scolastica degli studenti redatti in conformità alla normativa vigente e mediante l'eventuale utilizzo di modalità telematiche.
L'Ateneo rilascia gratuitamente, a richiesta dell'interessato, come supplemento dell'attestazione del titolo di studio conseguito, un certificato in lingua italiana ed inglese che riporta, secondo modelli conformi a quelli adottati dai paesi europei, le principali indicazioni relative al curriculum specifico seguito dallo studente per conseguire il titolo (art. 37, comma 2 del Regolamento didattico di Ateneo).
Per altre tipologie di certificazioni, non specificamente indicate nel presente articolo, si rimanda all'art. 38 del RDA "Micro-credenziali e Open badge".

ARTICOLO 20
Commissione Paritetica Docenti-Studenti

Ai sensi dell'Art. 15 del Regolamento didattico di Ateneo, ciascun Corso di Studio contribuisce ai lavori della Commissione Paritetica Docenti-Studenti del Dipartimento SAAF, in cui il Corso di Studio è conferito.
Il Corso di studio partecipa alla composizione della Commissione Paritetica docenti studenti del Dipartimento SAAF, con un componente Docente (Professore o Ricercatore, escluso il Coordinatore di Corso di Studio) e con un componente Studente. Le modalità di scelta dei componenti sono stabilite da specifico regolamento.
La Commissione verifica che vengano rispettate le attività didattiche previste dall'ordinamento didattico, dal Regolamento Didattico di Ateneo e dal calendario didattico.
In sintesi, in relazione alle attività del corso di studio, la commissione paritetica esercita le seguenti funzioni:

a. verificare che vengano rispettate le attività didattiche previste dall'Ordinamento Didattico, dal presente Regolamento e dal calendario didattico di Ateneo;
b. esprimere parere sulle disposizioni concernenti la coerenza tra i crediti assegnati alle attività formative e gli obiettivi formativi specifici programmati;
c. mettere in atto il monitoraggio dei processi e proporre eventuali azioni correttive in relazione alla vigente normativa sulla autovalutazione, la valutazione e l'accreditamento dei Corsi di Studio;
d. formulare pareri sull'attivazione e la soppressione di Corsi di Studio.

La Commissione paritetica docenti-studenti segnala al Direttore del Dipartimento di riferimento del corso di studio e a quello di afferenza del docente eventualmente coinvolto, al Coordinatore del Corso di Studio, al Presidente della Scuola, ed eventualmente al Rettore, le irregolarità accertate, secondo quanto riportato nelle Linee guida per il Sistema di Assicurazione della qualità in Ateneo. (https://www.unipa.it/ateneo/assicurazione-della-qualita-aq/documenti-strategici-e-programmatici-dellateneo/sistema-gestione-qualit/)

ARTICOLO 21
Commissione gestione di Assicurazione della Qualità del Corso di Studio

In seno al Corso di Studio è istituita la Commissione gestione di Assicurazione della Qualità del Corso di Studio. La Commissione, nominata dal C.I. Food Science and Technology, è composta dal Coordinatore del Corso di Studio, che svolgerà le funzioni di Coordinatore della Commissione, due docenti del corso di studio, una unità di personale tecnico-amministrativo ed uno studente.
Il C.I. Food Science and Technology, sulla base delle candidature presentate dai Docenti che afferiscono al Corso di Studio, nomina i due componenti docenti.
L'unità di personale Tecnico-Amministrativo è scelta dal C.I. Food Science and Technology, su proposta del Coordinatore, fra coloro che prestano il loro servizio a favore del Corso di Studio.
Lo studente è scelto fra i rappresentanti degli studenti in seno al C.I. Food Science and Technology e non può coincidere con lo studente componente di una Commissione Paritetica Docenti-Studenti.

La Commissione ha il compito di redigere il Rapporto di Riesame Ciclico (RRC) e elaborare la Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA) del Corso di Studio, consistente nella verifica e valutazione degli interventi mirati al miglioramento della gestione del Corso di Studio, e nella verifica ed analisi approfondita degli obiettivi e dell'impianto generale del Corso di Studio, secondo quanto riportato nelle Linee guida per il Sistema di Assicurazione della Qualità in Ateneo.
(https://www.unipa.it/ateneo/assicurazione-della-qualita-aq/documenti-strategici-e-programmatici-dellateneo/sistema-gestione-qualit/)

ARTICOLO 22
Valutazione dell'Attività Didattica

L'attività didattica del Corso di Studio viene monitorata attraverso l'indagine sull'opinione degli studenti che prevede la valutazione da parte degli studenti frequentanti ciascun insegnamento, del docente, della logistica e dell'organizzazione della didattica, nonché dell'interesse degli argomenti trattati.
L'indagine sull'opinione degli studenti è condotta mediante una procedura informatica di compilazione di un questionario accessibile dal portale studenti del sito web di Ateneo (procedura RIDO). Ogni anno, inoltre, i risultati della rilevazione dell'opinione degli studenti sulla didattica, in forma aggregata per il Corso di Studio, vengono discussi in apposito punto all'ordine del giorno di una seduta del C.I. Food Science and Technology. Analogamente viene rilevata l'opinione dei docenti sulla didattica attraverso un questionario online accessibile dalla pagina personale di ogni docente. I dati, di entrambe le indagini, sono reperibili nel documento prodotto annualmente dalla Commissione Paritetica Docenti-Studenti del Dipartimento SAAF, consultabile al link:
https://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/qualita/cpds.html

ARTICOLO 23
Tutorato

L'attività di Tutorato è svolta dai docenti Tutor del CLM in relazione alle esigenze degli studenti durante il loro percorso formativo. I nominativi dei Docenti inseriti nella Scheda SUA-CdS come tutor sono riportati nell'allegato 5.

ARTICOLO 24
Aggiornamento e modifica del regolamento

Il C.I. in Food Science and Technology assicura la periodica revisione del presente Regolamento, entro 30 giorni dall'inizio di ogni anno accademico, per le parti relative agli allegati.
Il Regolamento è proposto dal C.I. Food Science and Technology e viene approvato dal Dipartimento SAAF.
Successive modifiche dei Regolamenti sono approvate dal Consiglio del Dipartimento di riferimento.
Il regolamento entra immediatamente in vigore, e può essere modificato su proposta di almeno un quinto dei componenti il C.I. Food Science and Technology.
Il regolamento approvato, e le successive modifiche ed integrazioni, sarà pubblicato sul sito web del Dipartimento e su quello del Corso di Studio e dovrà essere trasmesso all'Area Didattica e Servizi agli studenti-Settore Programmazione ordinamenti didattici e accreditamento dei corsi di studio entro 30 giorni dalla delibera di approvazione e/o modifica.
Per tutto quanto non previsto dal presente Regolamento si rimanda al RDA e alle norme ministeriali e di Ateneo

ARTICOLO 25
Riferimenti

I Riferimenti del CdS in Mediterranean Food Science and Technology sono riportati nell'allegato 6.