



## REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE PER ALIMENTI SOSTENIBILI

Il presente Regolamento disciplina l'organizzazione e il funzionamento del corso di laurea in Scienze e Tecnologie per Alimenti Sostenibili, appartenente alla classe delle lauree L-26 (Scienze e Tecnologie Agro-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 e Tecnologie per Alimenti Sostenibili, in analogia con il relativo Ordinamento didattico, quale definito nel Regolamento didattico d'Ateneo, nel rispetto della classe alla quale il corso afferisce.

Concorrono al funzionamento del corso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente-DeFENS (referente principale/responsabile) e i Dipartimenti di Scienze Agrarie e Ambientali e di Scienze e Politiche Ambientali (associati).

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

Il corso di studio (CdS) in Scienze e Tecnologie per Alimenti Sostenibili (STALs) fornisce conoscenze e competenze per sviluppare capacità professionali che consentano di operare con competenza e di inserirsi nei settori della produzione, della conservazione e della distribuzione di alimenti e bevande e in settori ad essi connessi.

La struttura del corso di laurea è funzionale ad una solida preparazione alla professione del tecnologo alimentare nel contesto nazionale e internazionale, sia riguardo le materie di base, sia riguardo le materie caratterizzanti.

Le scienze e le tecnologie al servizio di produzioni alimentari sostenibili comprendono una serie di conoscenze e competenze che riguardano la qualità e sostenibilità ambientale, industriale ed economica dei processi alimentari, la sicurezza dell'approvvigionamento, la sicurezza alimentare e la conservazione e protezione degli alimenti; il laureato in Scienze e Tecnologie per Alimenti Sostenibili è preparato per un'industria alimentare moderna, ovvero forte in termini produttivi e, allo stesso tempo, consapevole dell'importanza della sostenibilità degli alimenti. Il CdS prepara laureati con una professionalità idonea al mantenimento di un alto livello qualitativo delle attività delle piccole, medie e grandi aziende alimentari.

L'attività professionale del laureato si svolge anche negli enti pubblici e privati che conducono attività di analisi, controllo, certificazione ed indagini per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari. Il laureato esprime inoltre la sua professionalità anche in aziende collegate alla produzione di alimenti, che forniscono materiali, impianti, coadiuvanti ed ingredienti.

Gli obiettivi formativi includono aspetti generali dei sistemi alimentari e della sostenibilità degli alimenti, in modo da consentire al laureato di conoscere l'intero processo di trasformazione e



conservazione, verificando e migliorando la qualità dei prodotti e dei sottoprodotti alimentari attraverso l'utilizzo sostenibile di ingredienti, additivi, coadiuvanti e tecnologie ottimizzate per la trasformazione e il packaging degli alimenti.

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

Tecnico della produzione alimentare

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

Per essere ammessi al Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie per Alimenti Sostenibili occorre essere in possesso di un diploma di scuola secondaria di secondo grado o di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo, nonché essere in possesso di un'adeguata preparazione iniziale, con particolare riferimento alle conoscenze di matematica di base, padronanza delle principali leggi della fisica e conoscenze di base della biologia cellulare e della chimica generale, doti di logica.

Il corso di studio in Scienze e Tecnologie Alimentari ha accesso programmato secondo le disposizioni previste dalla Legge 2 agosto 1999, n. 264. L'accesso al corso è regolamentato da un test obbligatorio, volto ad accertare la preparazione iniziale degli studenti, in termini di requisiti minimi di conoscenze di discipline scientifiche di base e di comprensione di logica elementare. Per maggiori informazioni relative al test si fa riferimento al Manifesto degli studi. I dettagli relativi a date, orario, luogo e modalità di esecuzione del test e ai requisiti di ammissione saranno resi disponibili sul bando pubblicato sul sito [www.unimi.it](http://www.unimi.it)

Obblighi formativi aggiuntivi (OFA) e modalità per il recupero: agli studenti ammessi che nella sezione di Matematica hanno raggiunto un punteggio inferiore alla sufficienza sono assegnati OFA. Il superamento degli OFA può avvenire con la frequenza ed il conseguimento con esito positivo della prova finale del corso di recupero di Matematica appositamente erogato. Il superamento degli OFA può avvenire anche attraverso il conseguimento con esito positivo dell'esame di Elementi di Calcolo presente nel piano didattico. Non è ammesso sostenere esami del secondo e terzo anno prima di avere superato gli OFA.

Le modalità di accesso degli studenti provenienti da altri Corsi di Laurea dell'Università degli Studi di Milano, da altri Atenei o già laureati sono rese note ogni anno nel bando di concorso disponibile sul sito di Ateneo. Il riconoscimento dei crediti sarà effettuato da una commissione didattica istituita dal Collegio didattico.

### **Art. 3 - Organizzazione del corso di laurea**

Il corso di laurea in Scienze e Tecnologie per Alimenti Sostenibili ha di norma una durata di tre anni e corrisponde al conseguimento di 180 crediti formativi universitari. Ogni CFU di lezione frontale corrisponde a 8 ore; i CFU riservati ad esercitazioni pratiche corrispondono a 16 ore; quelli relativi al tirocinio e ad altre attività pratiche corrispondono a 25 ore di attività dello studente. Il percorso formativo si conclude con l'acquisizione dei CFU corrispondenti al superamento della prova finale (3 CFU), la quale si può svolgere anche prima della conclusione del terzo anno del corso di studi se sono stati raggiunti i 177 crediti prescritti per accedervi.

D.R. 0296695 del 21.9.2015

D.R. 2881 repertorio registri del 30.8.2018

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



Ad ogni studente è assegnato all'atto dell'immatricolazione, un tutor appartenente al corpo docente ed al quale potrà rivolgersi, durante tutto il percorso formativo, per l'organizzazione didattica, la pianificazione di percorsi flessibili e guidati e percorsi specifici per studenti lavoratori e disabili in concerto con il Servizio Disabili e DSA dell'Ateneo per garantire assistenza e servizi agli studenti con disabilità o disturbi specifici dell'apprendimento.

La didattica è di norma organizzata per ciascun anno di corso in due cicli coordinati di durata inferiore all'anno, convenzionalmente chiamati "semestri" e pari a non meno di 12 settimane ciascuno. Il curriculum del corso di laurea prevede insegnamenti di tipo teorico, con prevalenza di lezioni frontali, ed insegnamenti con finalità pratiche, con esercitazioni e corsi di laboratorio; Il Corso di Studio prevede inoltre un tirocinio formativo da svolgersi presso una struttura dell'Università o di altro Ente pubblico o privato e che fornirà la base per la stesura dell'elaborato finale da discutere in sede di prova finale per il conseguimento della laurea.

Sono previsti sia insegnamenti monodisciplinari, sia corsi integrati; questi ultimi comprendono moduli, affidati a docenti titolari diversi, ma coerenti tra di loro rispetto ai risultati di apprendimento attesi. I docenti titolari dei moduli possono svolgere autonomamente ed indipendentemente prove di grado e valutazioni intermedie ma la valutazione finale del corso integrato sarà unica, complessiva e collegiale.

Ciascun insegnamento, strutturato in modo da raggiungere gli obiettivi formativi ad esso assegnati, comprende di norma:

- a) la trattazione di elementi introduttivi riguardanti i caratteri e i connotati epistemologici peculiari dell'ambito disciplinare oggetto dell'insegnamento;
- b) opportune forme di approfondimento, consistenti, in relazione alle caratteristiche e specificità dell'insegnamento, nella trattazione in maniera organica, seppure sintetica, dei principali aspetti della materia propria dell'ambito disciplinare; anche utilizzando approcci di *blended learning*;
- c) eventuali esercitazioni e seminari diretti ad approfondire e a consolidare le conoscenze e le competenze acquisite in relazione ai due punti precedenti.

Il CdS promuove la mobilità internazionale degli studenti; a tal fine aderisce al programma europeo Erasmus+ avendo stabilito accordi con diverse Università straniere. Nell'ambito di tale programma, lo studente può frequentare una delle Università partner per svolgere attività formative sostitutive di una parte del proprio piano di studi, comprese attività di tirocinio/stage presso laboratori universitari, imprese, centri di formazione e di ricerca o altre organizzazioni.

Per la valutazione del raggiungimento degli obiettivi di apprendimento attesi, possono essere previste, oltre alla prova finale, una o più prove in itinere; tutte le prove potranno essere scritte, orali e/o pratiche.

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. Potranno essere esonerati dal test gli studenti in possesso di certificazioni linguistiche d'idoneità B1, conseguite non oltre i tre anni antecedenti alla data di iscrizione al corso di laurea. Qualora la verifica della conoscenza della lingua inglese di livello assimilabile al B1 non risulti positiva, lo studente sarà ammesso ai corsi di preparazione linguistica organizzati dal Centro linguistico d'Ateneo SLAM. La durata dei corsi dipende dal posizionamento ottenuto dallo studente nel test iniziale. Gli studenti che a conclusione dei già menzionati corsi raggiungono il livello di conoscenza dell'inglese richiesto, quale risulta dall'esito del test finale attestato dal Centro linguistico d'Ateneo SLAM, avranno riconosciuti, dai competenti organi



accademici, i crediti di accertamento della lingua inglese previsti dal percorso di studio. Per l'accertamento delle altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro è prevista una verifica finale, scritta e/o orale, che non dà luogo a votazione ma al solo giudizio approvato o riprovato.

Lo studente potrà acquisire i 12 CFU a scelta libera scegliendo tra gli insegnamenti offerti dall'Università degli Studi di Milano oppure, per un massimo di 4 CFU, seguendo con profitto seminari, convegni, corsi di aggiornamento, od altre attività organizzate dall'Ateneo o da un altro Ente, sempre dopo parere favorevole del Collegio Didattico.

Conoscenze e abilità professionali certificate, nonché altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario alla cui progettazione e realizzazione l'Università abbia concorso, potranno essere riconosciute fino ad un massimo di 12 CFU dal Collegio Didattico che stabilisce inoltre le forme di verifica dei CFU acquisiti e gli esami integrativi da sostenere, qualora ritenga obsoleti i contenuti culturali e professionali dei singoli insegnamenti.

La frequenza è fortemente raccomandata per tutte le attività formative; il Manifesto degli Studi stabilisce annualmente per quali insegnamenti debba essere considerata obbligatoria.

## Art. 4 - Settori scientifico-disciplinari e relativi insegnamenti

Gli insegnamenti ufficiali del corso di laurea in Scienze e Tecnologie per Alimenti Sostenibili, definiti in relazione ai suoi obiettivi formativi, nell'ambito dei settori scientifico-disciplinari di pertinenza, sono i seguenti:

Insegnamento	SSD
Elementi di calcolo	MAT/01-/09
Elementi di fisica	FIS/01-/08
Elementi di chimica e chimica fisica	CHIM/02
Chimica organica	CHIM/06
Biochimica	BIO/10
Elementi di biologia e produzioni primarie	AGR/13, AGR/19
Principi di tecnologia alimentare	AGR/15-ING-IND/11
Microbiologia generale e alimentare	AGR/16
Processi della tecnologia alimentare	AGR/15
Alimentazione e nutrizione umana	MED/49
Principi di patologia vegetale e di infestanti delle derrate	AGR/11, AGR/12
Qualità e rintracciabilità nelle filiere alimentari	AGR/15
Analisi sensoriale	AGR/15
Ingredienti e additivi per lo sviluppo di prodotti alimentari	AGR/15
Economia e marketing delle imprese alimentari	AGR/01
Chimica e analisi degli alimenti	CHIM/10, AGR/15
Metodologie chimiche e analitiche di base	CHIM/01, CHIM/02, CHIM/06



Principi e tecnologie di packaging sostenibile	AGR/15
Metodologie interdisciplinari per i sistemi alimentari	BIO/10, AGR/15, AGR/16

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

Il piano didattico del corso di laurea in Scienze e Tecnologie per Alimenti Sostenibili comprende i seguenti insegnamenti e attività formative.

Attività formative di base				
Ambito disciplinare	Settore scientifico-disciplinare	Insegnamento	Crediti formativi	Numero esami
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	MAT/01-09	1. Elementi di calcolo	8	1
	FIS/01-08	2. Elementi di fisica	6	1
Discipline chimiche	CHIM/02	3. Elementi di chimica e chimica fisica	8	1
	CHIM/06	4. Chimica organica	6	1
Discipline biologiche	BIO/10	5. Biochimica	8	1
<b>Totale</b>			<b>36</b>	<b>5</b>

Attività formative caratterizzanti				
Ambito disciplinare	Settore scientifico-disciplinare	Insegnamento	Crediti formativi	Numero esami
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/13, AGR/19	6. Elementi di biologia e produzioni primarie	10	1
	AGR/16	7. Microbiologia generale e alimentare	12	1
	AGR/15	8. Processi della tecnologia alimentare	9	1
	AGR/15	9. Qualità e rintracciabilità nelle filiere alimentari	6	1
	AGR/15	10. Analisi sensoriale	6	1
	AGR/15	11. Principi di tecnologia alimentare Mod. - 2 Operazioni unitarie	6	1



	AGR/15	12. Chimica e analisi degli alimenti Mod. - 2 Analisi chimica dei prodotti alimentari	5	1
	AGR/15	13. Ingredienti e additivi per lo sviluppo di prodotti alimentari	6	1
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	ING-IND/11	11. Principi di tecnologia alimentare Mod.- 1: Fisica tecnica	6	
	MED/49	14. Alimentazione e nutrizione umana	6	1
	CHIM/10	12. Chimica e analisi degli alimenti Mod. - 1 Chimica degli alimenti	5	
	AGR/11, AGR/12	15. Principi di patologia vegetale e di infestanti delle derrate	6	1
Discipline economiche e giuridiche	AGR/01	16. Economia e marketing delle imprese alimentari	12	1
		Mod. 1 Elementi di economia	6	
		Mod. 2 Economia delle imprese e marketing	6	
<b>Totale</b>			<b>95</b>	<b>11</b>

Attività formative affini o integrative			
Settore scientifico-disciplinare	Insegnamento	Crediti formativi	Numero esami
AGR/15	17. Principi e tecnologie di packaging sostenibile	5	1
BIO/10, AGR/15 AGR/16	18. Metodologie interdisciplinari per i sistemi alimentari	9	1
CHIM/01 CHIM/02 CHIM/06	19. Metodologie chimiche e analitiche di base	8	1
<b>Totale</b>		<b>22</b>	<b>3</b>

<b>Altre attività</b>	20. Attività a scelta dello studente	12	1
	Lingua straniera	3	
	Tirocinio formativo	6	
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	3	
	Prova finale	3	
<b>Totale CFU</b>		<b>180</b>	

Al fine del raggiungimento dei 180 crediti richiesti per il conseguimento della laurea lo studente deve inoltre acquisire:

D.R. 0296695 del 21.9.2015  
D.R. 2881 repertorio registri del 30.8.2018  
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



- 12 crediti per attività formative autonomamente scelte dallo studente;
- 12 crediti per attività formative relative a: conoscenza di una lingua dell'Unione europea (3 crediti); altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro (3 crediti); tirocini formativi (6 crediti). Tali attività verranno accertate tramite prove di verifica con giudizio di approvato o di riprovato;
- 3 crediti relativi alla prova finale che consiste nella predisposizione e discussione di un elaborato scritto inerente all'attività di tirocinio.

Gli insegnamenti obbligatori, dal numero 1 al numero 19, sono suddivisi tra le diverse tipologie di attività formative (di base, caratterizzanti, affini o integrative) come previsto dall'ordinamento. Gli obiettivi dei singoli insegnamenti sono pubblicati sul sito del corso.

Gli insegnamenti indicati come 1-4 e 6 sono offerti nel primo anno di corso ed il superamento dei corrispondenti esami, così come il conseguimento delle idoneità per la conoscenza della lingua straniera, sono fortemente raccomandati prima di sostenere gli esami degli anni successivi.

Il tirocinio formativo potrà essere iniziato solo dopo aver superato gli esami del primo anno.

Le scelte autonome operate dallo studente relativamente ai 12 CFU di cui al numero 20, 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.

Ulteriori e più vincolanti propedeuticità e serialità nella frequenza degli insegnamenti possono essere annualmente comunicate attraverso il manifesto degli studi e il sito web del corso di laurea.

Gli obiettivi dei singoli insegnamenti sono pubblicati sul sito del corso.

### **Caratteristiche prova finale:**

La laurea in Scienze e Tecnologie per Alimenti Sostenibili si consegue con il superamento di una prova finale, consistente nella discussione, davanti ad una commissione di docenti, di un elaborato scritto, redatto dallo studente sotto la guida di un docente Relatore, il quale può indicare un secondo docente o un esperto esterno per il compito di Correlatore. L'elaborato è attinente alle attività svolte dallo studente durante il tirocinio e che possono riguardare i seguenti punti, eventualmente tra loro integrati:

- attività sperimentali di laboratorio o in azienda per l'acquisizione di abilità tecniche e/o la validazione di metodi e procedure;
- monitoraggio di processi fisici o di attività produttive attraverso la rilevazione di dati e la loro elaborazione;
- indagini di approfondimento bibliografico e documentale relative a uno specifico argomento.

I contenuti dell'elaborato devono essere strettamente attinenti agli obiettivi formativi specifici del corso di laurea come descritti nell'Art. 1 del presente Regolamento.

Durante la prova finale ogni candidato viene presentato alla commissione dal Relatore/Relatrice o dal Correlatore che mette in luce: l'impegno mostrato dallo studente durante lo svolgimento del tirocinio e la stesura dell'elaborato; la qualità dell'attività svolta in termini soprattutto di autonomia e contributo personale; le abilità e le competenze acquisite; le capacità relazionali sviluppate e mostrate. Il/la Relatore/Relatrice segnala inoltre ogni utile elemento di valutazione



del candidato, anche in relazione all'intero percorso di studio, informando la Commissione di eventuali esperienze formative all'estero. Il candidato espone il proprio elaborato finale in un tempo assegnato, mettendo in evidenza la finalità del lavoro che ha svolto, le procedure che ha utilizzato, i risultati che ha ottenuto, le capacità acquisite; l'elaborato può essere scritto in lingua inglese e nella stessa lingua può essere sostenuta la prova finale.

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

- aver superato gli esami di profitto relativi agli insegnamenti di base, caratterizzanti e affini o integrativi, per un totale di 153 crediti e acquisito i 12 CFU relativi alle attività formative a libera scelta.
- aver dato prova della conoscenza della lingua straniera, conseguendo 3 crediti;
- altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro 3 crediti;
- aver effettuato il tirocinio formativo presso una struttura Universitaria o altro Ente pubblico o privato per complessivi 6 crediti;
- aver preparato un elaborato scritto sull'attività di tirocinio.

## **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 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, che ha il compito di monitorare lo svolgimento delle attività didattiche gestite dal Collegio e verificare il pieno assolvimento degli impegni di competenza dei singoli docenti.

Il funzionamento del Collegio è disciplinato dai Regolamenti dei Dipartimenti associati.

Il coordinamento e la razionalizzazione delle attività didattiche e formative del corso sono affidati al Comitato di Direzione della Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari, alla quale i Dipartimenti associati del CdS sono raccordati. Il già menzionato Comitato è anche investito del compito di coordinare e razionalizzare le attività didattiche e formative erogate dai dipartimenti interessati, nonché di garantire la piena utilizzazione delle risorse di docenza a disposizione dei dipartimenti stessi. Un ruolo importante nella programmazione e revisione del CdS è rivestito dalla Commissione Paritetica di Dipartimento che rappresenta un osservatorio permanente interno per il monitoraggio delle attività didattiche e dei relativi servizi di supporto, con la responsabilità di segnalare criticità e/o opportunità di miglioramento. In conformità al modello che l'Ateneo ha delineato ai fini della messa in opera del Sistema di Assicurazione della Qualità, viene costituito il Gruppo di Riesame del CdS, presieduto dal Presidente del Collegio didattico e composto dal referente AQ, almeno un docente e almeno un rappresentante degli studenti.

Il Referente AQ è 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. Inoltre il Referente AQ supporta il PQA nella



complessa attività di comunicazione e di sensibilizzazione circa le Politiche della Qualità d'Ateneo.

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.

Annualmente, in accordo con le scadenze e le indicazioni fissate dal MUR, il Gruppo di Riesame del corso di studio redige un sintetico commento agli indicatori predisposti da Anvur al fine della compilazione della Scheda di Monitoraggio annuale e collabora alla redazione della scheda unica annuale del cds (SUA-CdS), che è sotto la responsabilità del Presidente.

Il Gruppo del riesame del CdS, si riunisce inoltre con cadenza pluriennale per la redazione del Rapporto del Riesame Ciclico. La compilazione del Rapporto del Riesame Ciclico si rende comunque necessaria in uno dei seguenti casi: i) in corrispondenza della visita della CEV, ii) su richiesta del Nucleo di valutazione di Ateneo, iii) <sup>[L.1]</sup><sub>[SEP]</sub> in presenza di forti criticità, iv) in presenza di modifiche sostanziali dell'ordinamento didattico.

Sulla base degli esiti di tale riesame (il cui risultato sarà riportato nel Rapporto di riesame) saranno individuate le azioni correttive necessarie per il miglioramento del CdS.

L'attività formativa del CdS (progettazione, pianificazione, erogazione) e i servizi contestuali (tutorato, tirocini/tesi, orientamento, internazionalizzazione) sono costantemente monitorati.