

**Regolamento didattico del Corso di Studio (CdS) in  
CHIMICA PER LE SCIENZE AGROALIMENTARI (LM-54)  
(a valere dall'Anno Accademico 2024/2025)**

**Sito web CdS: <https://chimica-scienze-agroalimentari.unisi.it/it>**

### **Articolo 1 – Definizioni**

1. Ai fini del presente regolamento si intendono:
  - per Ateneo, l'Università degli studi di Siena;
  - per CdLM in Chimica per le Scienze Agroalimentari, il Corso di Laurea Magistrale in Chimica per le Scienze Agroalimentari (Classe LM-54 – Scienze Chimiche);
  - per CFU, il Credito Formativo Universitario;
  - per SSD, i Settori Scientifico Disciplinari;
  - per CpD, il Comitato per la Didattica del Corso di Laurea in Chimica per le Scienze Agroalimentari;
  - per SUA-CdS, la Scheda Unica Annuale dei Corsi di Studio
  - per RDA, il Regolamento Didattico di Ateneo.

### **Articolo 2 – 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/delle docenti e degli/delle studenti/esse.

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.

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.

La SUA-CdS di ciascuna edizione del corso è reperibile nel sito web del CdS: <https://chimica-scienze-agroalimentari.unisi.it/it>

### **Articolo 3 – Istituzione**

1. Presso l'Università degli Studi di Siena è istituito il Corso di Laurea Magistrale in Chimica per le Scienze Agroalimentari, appartenente alla classe delle Lauree Magistrali in Scienze Chimiche (LM-54), 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 4 – 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/alle studenti/esse 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 A4.a SUA-CdS.

2. Il conseguimento del titolo di laureata/o 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/a 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/la laureato/a 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 A2.a SUA-CdS.

3. Per quanto riguarda le conoscenze, le capacità di comprensione e applicative, nonché le abilità e le competenze che i/le laureati/e 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 (Quadri A4.b1, A4.c).

#### **Articolo 5 - 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 suoi obiettivi formativi, nell'ambito dei settori scientifico-disciplinari di pertinenza previsti nell'Ordinamento didattico del corso di studio, sono quelli riportati nel Quadro B1 SUA-CdS.

Le attività affini e integrative sono destinate a integrare la preparazione fornita dalle attività caratterizzanti al fine di completare le competenze con elementi specialistici a valenza sia di contenuti che metodologica, e funzionali al raggiungimento degli obiettivi formativi. In particolare, le attività formative affini e integrative proposte contengono sia insegnamenti obbligatori per tutti/e gli/le studenti/studentesse che riguardano aspetti di chimica agraria, di diritto agrario e di sicurezza alimentare, sia un panel di insegnamenti fra i quali gli/le studenti/esse hanno la possibilità di identificare un percorso formativo personalizzato. Questi ultimi si focalizzeranno su tematiche connesse alle applicazioni delle scienze chimiche e biochimiche nel settore agroalimentare, esplorando aspetti che completano le conoscenze caratterizzanti anche in ambiti non strettamente chimici, come lo studio di sistemi di monitoraggio in agricoltura 4.0 e digitalizzazione in agricoltura 5.0, e di economia e sostenibilità delle imprese agricole e agroalimentari.

## Articolo 6 – Requisiti per l'ammissione e modalità di verifica

1. Gli/Le studenti/esse che intendono iscriversi al Corso di Laurea Magistrale in Chimica per le Scienze Agroalimentari devono possedere, oltre ai requisiti curricolari (qui di seguito riportati), un'adeguata preparazione nelle materie fondamentali alla preparazione del chimico (vedi comma 2, punto d).

2. Per l'ammissione al Corso di Laurea Magistrale in Chimica per le Scienze Agroalimentari è richiesto il possesso dei seguenti requisiti:

a1) I requisiti curricolari 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

a2) in alternativa, se non in possesso di una laurea di cui al punto a1, dovranno essere stati acquisiti nel proprio percorso formativo almeno 75 CFU in specifici settori disciplinari sottoindicati:

- tutti i Settori Scientifico Disciplinari CHIM: CHIM/01 – CHIM/12
- tutti i Settori Scientifico Disciplinari AGR: AGR/01 – AGR/20
- i Settori Scientifico Disciplinari BIO: BIO/01, BIO/02, BIO/03, BIO/04, BIO/07, BIO/10, BIO/11, BIO/13, BIO/14, BIO/18, BIO/19.

b) 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.

c) Per gli/le studenti/esse 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.

d) Tutti/e i/le candidati/e in possesso dei requisiti curricolari saranno sottoposti/e a colloquio/test, anche in modalità telematica, per la verifica della preparazione personale. Il colloquio/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 7 – Organizzazione del corso di studi

### a) Crediti formativi e frequenza

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

Attività	Definizione	Ore/CFU (Did assistita)
Lezioni frontali	Lezione ed elaborazione autonoma dei contenuti ricevuti	7.5 – 10
Esercitazioni pratiche	Applicazioni tecniche che consentono di chiarire il contenuto delle lezioni frontali	10–12
Laboratori a posto singolo	Attività che prevedono, previa un'introduzione teorica, un'attività pratica/sperimentale	12–16
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

2. La frequenza degli insegnamenti con attività di laboratorio è obbligatoria per almeno 75% delle ore previste.

3. Elenco degli insegnamenti con obbligo di frequenza:

- Modulo I: Chimica delle sostanze bioattive nei prodotti agroalimentari (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

4. Per essere ammessi/e a frequentare gli insegnamenti che prevedono attività di laboratorio, la/o studentessa/e deve aver frequentato il corso di Tutela Salute e Sicurezza nei Luoghi di Lavoro, e superato il test finale.

### ***b) Piano di studi, curricula o indirizzi***

Il Piano di studi è riportato nel Quadro B1 SUA-CdS.

### ***c) Calendario didattico***

Il calendario didattico è approvato annualmente secondo quanto previsto dal Regolamento didattico di Ateneo ed è pubblicato nel sito web del CdS, e nel Quadro B2.a della SUA-CdS.

### ***d) Verifiche del profitto***

1. 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.

2. 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.

3. Le attività di tirocinio sono approvate, a conclusione delle stesse, dal CpD su richiesta del/della docente tutor.

4. Le attività per l'acquisizione di altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro sono approvate dal CpD su richiesta della/o studentessa/e, previa consegna dei relativi attestati di partecipazione e programmi, con la specifica della durata oraria del seminario/corso.

5. 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.

### ***e) Prova finale e conseguimento del titolo***

1. La prova finale deve verificare che il/la Laureando/a Magistrale abbia acquisito la capacità di applicare le proprie conoscenze, l'autonomia di giudizio e l'abilità comunicativa secondo le modalità previste dal Quadro A5 SUA-CdS.

2. La tesi di Laurea Magistrale in Chimica per le Scienze Agroalimentari dovrà contenere il lavoro sperimentale e/o teorico sviluppato dalla/o studentessa/e in un periodo di internato di almeno 6

mesi, presso un laboratorio di ricerca dei Dipartimenti competenti e sotto la guida di un/una docente relatore/trice. Possono svolgere il ruolo di relatore/trice tutti/e i/le docenti degli insegnamenti previsti dal Piano degli Studi del Corso di Studio per i quali la/o studentessa/e abbia acquisito i CFU relativi, o altra/altro docente dell'Ateneo purché afferente ai SSD CHIM (da CHIM/01 a CHIM/12). Qualora venga proposto un/una docente non collocabile nelle suddette categorie, il Comitato per la didattica potrà indicarlo come co-relatore/trice ed individuare un/una docente tutor (relatore/trice di tesi) tra quelli/e afferenti al CdS.

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/una co-relatore/trice.

L'elaborato finale dovrà contenere anche una relazione sull'attività di tirocinio.

3. A seguito di presentazione della domanda di assegnazione di Tesi il CpD designerà due controrelatori/trici.

4. La/o studentessa/e, acquisiti almeno 36 CFU, potrà presentare la domanda di assegnazione di Tesi controfirmata per accettazione anche dal/dalla docente relatore/trice.

5. Per essere ammessa/o a sostenere l'Esame di Laurea Magistrale, la/o studentessa/e deve:

- a) aver seguito i corsi di tutti gli insegnamenti, ed aver superato i relativi esami o le altre forme di verifica del profitto previste;
- b) aver maturato almeno 90 CFU.

6. Le modalità ed i criteri per la valutazione conclusiva tengono conto dell'intera carriera della/o studentessa/e 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:

- a) la media ponderata arrotondata dei voti conseguiti negli esami presenti nel piano di studi, compresi quelli a scelta della/o studentessa/e che prevedano una prova finale con votazione espressa in trentesimi;
- b) la media dei punti attribuiti dalla commissione di laurea alla discussione della tesi, fino ad un valore massimo di 8 punti.
- c) 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 la/o studentessa/e abbia svolto (in parte o in toto) il lavoro di tesi all'estero 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 la/o studentessa/e si laurea entro la durata normale del corso di studio.

7. La Lode può essere attribuita solo agli/alle studenti/esse 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.

***f) Trasferimenti, passaggi ad altro corso di laurea ed iscrizioni di studenti/studentesse già laureati/e***

1. Nel caso di trasferimento e/o passaggi di corso il CpD è competente per il riconoscimento dei CFU conseguiti in altri Corsi di Studio dell'Ateneo o di altri Atenei, secondo quanto previsto dal RDA.

2. I criteri di cui si avvale il CpD per la valutazione della carriera pregressa della/o studentessa/e, 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/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.

3. Nei casi di trasferimento o di passaggio di corso, il CpD, valutato l'effettivo raggiungimento degli obiettivi formativi specifici della CdLM in Chimica per le Scienze Agroalimentari, e in relazione al numero di CFU riconosciuti, delibera a quale anno dovranno essere iscritte/i le/gli studentesse/i. 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.

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

### **Articolo 8 – Attività a scelta dello studente/della studentessa**

1. Le attività formative scelte autonomamente dalla/o studentessa/e 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 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 CdLM in Chimica per le Scienze Agroalimentari e che prevedano un esame finale con votazione in trentesimi. La valutazione di coerenza compete al CpD.

3. Gli/le studenti/esse sono tenuti/e alla presentazione del piano di studi individuale, in cui dovranno specificare le opzioni e le scelte previste.

### **Articolo 9 - Modalità di verifica dei risultati degli stage, dei tirocini e dei periodi di studio all'estero e i relativi CFU**

1. Il CdLM 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 dal Quadro B5 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 CdS. 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 la/o studentessa/e 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).

### **Articolo 10 – Orientamento e tutorato**

1. Le attività di orientamento e tutorato per il CdLM 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 riportato dal Quadro B5 della SUA-CdS.

### **Articolo 11- Modalità organizzative per gli/le studenti/esse impegnati/e a tempo parziale e per gli/le studenti/esse immatricolati/e-iscritti/e con durata inferiore a quella normale del CdS**

1. Fermo restando quanto previsto dal Manifesto degli studi annuale, la/o studentessa/e che ha scelto la posizione a tempo parziale, come indicato nell'art. 30, comma 3 del RDA, ha l'obbligo di frequenza agli insegnamenti di cui al comma 1 e 2, e consegue i CFU relativi a ciascun anno accademico in due anni accademici.

### **Articolo 12- 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).

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.

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 (CpD) che è responsabile della compilazione della SUA-CdS, della scheda di monitoraggio annuale e del rapporto di riesame ciclico del CdS.

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 opinione studenti/esse secondo il modello ANVUR e delle osservazioni formulate dalla Commissione paritetica docenti-studenti (CPDS). Annualmente sono esaminati i principali indicatori inerenti:

- ingresso, regolarità e uscita dei/delle discenti del CdS;
- opinione di studenti/esse e laureande/i sul CdS;
- sbocco occupazionale dei/delle laureati/e.

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, al Regolamento generale di Ateneo, al Regolamento didattico di Ateneo.