



## Informazioni generali sul Corso di Studi

<b>Università</b>	Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA
<b>Nome del corso</b>	SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI( <i>IdSua:1501807</i> )
<b>Classe</b>	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
<b>Nome inglese</b>	FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b>	italiano
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b>	<a href="http://www.agraria.unirc.it">http://www.agraria.unirc.it</a>
<b>Tasse</b>	<a href="http://www.unirc.it/studenti/tasse_contributi.php">http://www.unirc.it/studenti/tasse_contributi.php</a>

## Referenti e Strutture

<b>Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS</b>	PALMERI Vincenzo
<b>Organo Collegiale di gestione del corso di studio</b>	Consiglio di Corso di studio
<b>Struttura di riferimento</b>	Agraria

### Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	ABENAVOLI	Maria Rosa	AGR/13	PA	.5	Caratterizzante
2.	ALBANESE	Giuliana Renata	AGR/12	PA	.5	Caratterizzante
3.	BARRECA	Francesco	AGR/10	PA	1	Affine
4.	BONAFEDE	Salvatore	MAT/05	PA	.5	Base
5.	BRANCA	Valentino	AGR/03	RU	1	Caratterizzante
6.	CAPARRA	Pasquale	AGR/18	RU	1	Caratterizzante
7.	CARIDI	Andrea Domenico M.	AGR/16	PA	.5	Caratterizzante
8.	FOTI	Francesco	AGR/18	RU	1	Caratterizzante
9.	GIUFFRE'	Angelo Maria	AGR/15	RU	1	Caratterizzante
10.	NICOLOSI	Agata Carmela	AGR/01	PA	1	Caratterizzante
11.	PALMERI	Vincenzo	AGR/11	PA	1	Caratterizzante

12.	PANUCCIO	Maria Rosaria Savina	AGR/13	PA	.5	Caratterizzante
13.	PISCOPO	Amalia	AGR/15	RD	1	Caratterizzante
14.	RUSSO	Mariateresa	CHIM/10	PA	1	Caratterizzante
15.	SANTONOCETO	Carmelo	AGR/02	PA	.5	Caratterizzante

<b>Rappresentanti Studenti</b>	Cariello Chiara chiara.cariello.764@studenti.unirc.it Moise Giuseppe giuseppe.moise.866@studenti.unirc.it
<b>Gruppo di gestione AQ</b>	Maria Rosaria Panuccio Francesco Barreca Concetta Giovanna Crea
<b>Tutor</b>	Vincenzo TAMBURINO Marco POIANA Antonio MINCIONE

## Il Corso di Studio in breve

I laureati nei corsi di laurea della classe L26 devono:

possedere adeguate conoscenze di base specificatamente orientate agli aspetti applicativi nelle scienze e tecnologie lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti; conoscere i metodi di indagine ed utilizzare ai fini professionali le conoscenze acquisite per la soluzione dei molteplici problemi applicativi lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti.

In particolare devono possedere:

- una visione completa delle attività e delle problematiche dalla produzione al consumo degli alimenti (dal campo alla tavola), nonché la capacità di intervenire con misure atte a garantire la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti, a ridurre gli sprechi, a conciliare economia ed etica nella produzione, conservazione e distribuzione degli alimenti;
- padronanza dei metodi chimici, fisici, sensoriali e microbiologici per il controllo e la valutazione degli alimenti, delle materie prime e dei semilavorati;
- conoscenze relative ai sistemi di gestione della sicurezza, della qualità e dell'igiene;
- conoscere i principi dell'alimentazione umana ai fini della prevenzione e protezione della salute, per un proficuo dialogo con il mondo della medicina;
- elementi e principi di conoscenza della legislazione alimentare, per un indispensabile rispetto della normativa vigente nonché dell'organizzazione e dell'economia delle imprese alimentari;
- la capacità di svolgere compiti tecnici, di programmazione e di vigilanza nelle attività di ristorazione e somministrazione degli alimenti, nonché in quelle di valutazione delle abitudini e dei consumi alimentari;
- la capacità di coordinare i molteplici saperi e le diverse attività legate agli alimenti ed alla alimentazione, tenuto conto dell'unica e specifica visione completa di integrazione verticale, o di filiera (dal campo alla tavola), in specifici settori produttivi del mondo alimentare, nonché l'unica capacità di intervenire nelle diverse fasi di programmazione, produzione, controllo e distribuzione di specifiche categorie alimentari;
- capacità di coordinare le diverse attività legate alla gastronomia

Inoltre i laureati nei corsi di laurea della classe L26 devono essere in grado di utilizzare efficacemente, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea oltre l'italiano, di norma l'inglese.

I laureati della classe potranno svolgere autonomamente attività professionali in numerosi ambiti diversi, tra i quali:

- il controllo dei processi di produzione, conservazione e trasformazione delle derrate e dei prodotti alimentari;
- la valutazione della qualità e delle caratteristiche chimiche, fisiche, sensoriali, microbiologiche e nutrizionali dei prodotti finiti, semilavorati e delle materie prime;
- la programmazione ed il controllo degli aspetti igienico-sanitari e di sicurezza dei prodotti alimentari dal campo alla tavola sia in strutture private che pubbliche;
- la preparazione e la somministrazione dei pasti in strutture di ristorazione collettiva, istituzionale e commerciale, ivi comprese quelle eno-gastronomiche;
- la gestione della qualità globale di filiera, anche in riferimento alle problematiche di tracciabilità dei prodotti;
- la didattica, la formazione professionale, il marketing e l'editoria pertinenti alle scienze e tecnologie alimentari;
- la gestione d'impresa di produzione degli alimenti e dei prodotti biologici correlati, compresi i processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti;
- il confezionamento e la logistica distributiva.

Potranno, inoltre, collaborare:

- all'organizzazione ed alla gestione di interventi nutrizionali da parte di enti e strutture sanitarie ;
- allo studio, la progettazione e la gestione di programmi di sviluppo agro-alimentare, anche in collaborazioni con agenzie internazionali e dell'Unione Europea;
- alla programmazione ed alla vigilanza dell'alimentazione umana in specifiche situazioni, come la preparazione e la somministrazione dei pasti;
- alle attività connesse alla comunicazione, il giornalismo ed il turismo eno-gastronomico.

## ▶ QUADRO A1

### Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni

Il giorno 4 dicembre 2008, nell'Aula Seminari della Facoltà di Agraria dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria, ha avuto luogo, come previsto dall'art. 11, comma 4, del DM 270/2004, la "consultazione con le organizzazioni rappresentative nel mondo della produzione, dei servizi e delle professioni con particolare riferimento alla valutazione dei fabbisogni formativi e degli sbocchi professionali alla luce della proposta di istituzione di corsi di laurea e di laurea magistrale avanzata dalla Facoltà di Agraria. Il Tavolo di consultazione ha preso in esame i singoli ordinamenti e regolamenti didattici delle lauree e delle lauree magistrali, apprezzando gli sforzi per il superamento delle criticità emerse dall'offerta formativa in applicazione del DM 509/1999 e per il miglioramento di qualità, efficacia e coerenza dei corsi di studio da istituire. Le Organizzazioni consultate, nel valutare positivamente l'impegno reale manifestato dalla Facoltà, al di là degli adempimenti formali, nel coinvolgimento delle parti sociali anche in fase di revisione e dei profili professionali per i singoli percorsi formativi, hanno espresso un parere pienamente favorevole con riferimento ai diversi fabbisogni formativi individuati e alle concrete prospettive occupazionali dei futuri laureati. Hanno altresì manifestato la disponibilità a collaborare al monitoraggio dei risultati prodotti dalla nuova offerta formativa nell'auspicato più ampio contesto di strutturazione del collegamento già significativo tra facoltà e territorio.

## ▶ QUADRO A2.a

### Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Tecnici dei prodotti alimentari

**funzione in un contesto di lavoro:**

Opera con ruoli e funzioni di assistente agli specialisti conducendo test ed analisi sulla qualità dei prodotti destinati all'alimentazione umana e animale, sviluppando nuovi processi e prodotti.

**competenze associate alla funzione:**

Applica conoscenze di:

analisi e test sulla composizione chimica di matrici alimentari  
analisi e test sulla composizione fisica di matrici alimentari  
test e analisi sulla sicurezza microbiologica degli  
certificazione di qualità delle matrici alimentari  
valorizzazione dei prodotti alimentari  
miglioramento ed innovazione delle filiere di produzione e trasformazione alimentare

**sbocchi professionali:**

Impiego presso aziende di prima, seconda e terza trasformazione di prodotti dell'agricoltura e della pesca in alimenti;  
Impiego presso aziende con attività nei servizi di ristorazione, catering e ristorazione collettiva.  
Impiego presso laboratori di analisi di prodotti alimentari.

**Tecnici di laboratorio biochimico****funzione in un contesto di lavoro:**

Opera con ruoli e funzioni di assistente agli specialisti conducendo test ed analisi finalizzate alla verifica e alla valutazione della composizione chimica, fisica e biologica di acque, prodotti naturali o industriali, alla diagnosi delle patologie e parassitologie animali e vegetali e alla ricerca in campo agroalimentare.

**competenze associate alla funzione:**

Applica conoscenze di:

analisi e test sulla composizione chimica di matrici organiche ed inorganiche  
analisi e test sulla composizione fisica di matrici organiche ed inorganiche  
test e analisi biologiche di matrici organiche ed inorganiche  
Analisi sensoriale di matrici alimentari  
Diagnostica di patologie e parassitologie dei vegetali in campo agroalimentare  
Redazione di report sulle attività di analisi chimiche, fisiche e biologiche

**sbocchi professionali:**

Impiego presso aziende di prima, seconda e terza trasformazione di prodotti dell'agricoltura e della pesca in alimenti;  
Impiego presso aziende di produzione di confetterie, pasti e piatti pronti, alimenti confezionati deperibili, prodotti alimentari specializzati e dietetici;  
Impiego presso aziende vinicole e distillerie;  
Impiego presso aziende di produzione di bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia;  
Impiego presso aziende di commercio al dettaglio di prodotti alimentari e bevande (ipermercati e supermercati);  
Impiego presso aziende con attività nei servizi di ristorazione, catering e ristorazione collettiva.  
Impiego presso laboratori di analisi di prodotti alimentari.

**Tecnici della debiotizzazione industriale e urbana****funzione in un contesto di lavoro:**

Opera con ruoli e funzioni di tecnico addetto alle attività di disinfestazione, disinfezione in ambito urbano e industriale e controllo della sicurezza alimentare degli alimenti.

**competenze associate alla funzione:**

Applica conoscenze di:

Sicurezza microbiologica degli alimenti  
Diagnostica e controllo di artropodi e altri animali sinantropici  
Normativa vigente in materia di sicurezza alimentare, ambientale e tossicologica

**sbocchi professionali:**

Impiego presso aziende di prima, seconda e terza trasformazione di prodotti dell'agricoltura e della pesca in alimenti;  
Impiego presso aziende di disinfestazione e debiotizzazione;  
Impiego presso aziende produttrici di presidi sanitari di settore.

**▶ QUADRO A2.b****Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)**

1. Tecnici di laboratorio biochimico - (3.2.2.3.1)
2. Tecnici dei prodotti alimentari - (3.2.2.3.2)

**▶ QUADRO A3****Requisiti di ammissione**

Il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari è istituito senza limitazioni di accesso che non siano quelle stabilite dalla legge. Per essere ammessi al corso di laurea in Scienze e Tecnologie alimentari occorre essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo. In ogni caso l'ammissione richiede il possesso, all'atto dell'immatricolazione, di conoscenze e competenze nelle discipline propedeutiche: soddisfacente familiarità con la matematica di base, padronanza delle principali leggi della fisica e conoscenze di base della biologia, della chimica generale. Inoltre sono richieste doti di logica, una capacità di espressione orale e scritta senza esitazioni ed errori, una discreta cultura generale. Allo scopo di accertare il livello di preparazione di base saranno somministrati dei test di ingresso riguardanti argomenti di Matematica, Fisica, Chimica e Biologia e di cultura generale. Le procedure di accertamento delle conoscenze sopra citate consisteranno in una prova obbligatoria, con esito non vincolante, le cui modalità e contenuti saranno definiti annualmente dal Dipartimento su proposta del Consiglio di Corso di Studio e secondo quanto previsto dal Regolamento Didattico del Corso di Studio nel quale saranno indicati gli obblighi formativi aggiuntivi previsti nel caso in cui la verifica delle conoscenze per l'accesso non sia positiva. I risultati del test di accesso/orientamento non costituiranno, comunque, elemento ostativo per l'immatricolazione.

**▶ QUADRO A4.a****Obiettivi formativi specifici del Corso**

Il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari si propone di fornire conoscenze e formare capacità professionali che garantiscano una visione completa, pur nella loro specificità, delle attività produttive di alimenti e bevande e delle loro generali problematiche, dalla produzione al consumo. Il corso di laurea non prevede un'articolazione in curricula od orientamenti, legati a specifici ambiti produttivi, ed il profilo occupazionale del laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari è, conseguentemente, molto ampio. Il Laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari svolge compiti tecnici di gestione e controllo nelle attività di produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande.

Obiettivo generale delle sue funzioni professionali, anche a supporto ed integrazione di altre, è il miglioramento costante dei prodotti alimentari in senso qualitativo, garantendo la sostenibilità e la eco-compatibilità delle attività industriali e recependo le innovazioni nelle attività specifiche. La sua attività professionale si svolge principalmente nelle industrie alimentari, in tutte le aziende che operano per la produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari e 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 la sua professionalità anche in aziende collegate alla produzione di alimenti, che forniscono materiali, impianti, coadiuvanti ed ingredienti.

L'ordinamento didattico che proposto dall'a.a. 2010/11, oltre a mantenere la propria coerenza con il Quadro dei Titoli dello Spazio Europeo dell'Istruzione Superiore e le norme introdotte dal D.M. 270/2004, risulta rimodulato secondo i criteri proposti dalla Nota MUR n.16/2009 finalizzati all'accreditamento del Corso di Laurea. Pertanto la riprogettazione del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari è stata condotta sostanzialmente attraverso la riorganizzazione delle attività di base e caratterizzanti, in moduli non inferiori a 6 CFU, e incrementando il grado di copertura dei SSD.

Il Corso di Laurea riprogettato mantiene e consolida gli obiettivi della prima trasformazione dal DM509/99 che hanno previsto il potenziamento delle attività formative di base e degli ambiti caratterizzanti della produzione e della difesa dei sistemi agroalimentari e della qualità dei prodotti.

Nel percorso formativo del corso di laurea in "Scienze e tecnologie alimentari", discipline caratterizzanti e affini si integrano per sviluppare una articolazione su tre livelli di formazione:

- a) propedeutica/metodologica di base, e cioè fisico-matematica e chimico-biologica, nelle aree dell'analisi matematica, della fisica, della chimica, nonché della statistica e dell'informatica finalizzate alla loro applicazione nelle scienze e tecnologie degli alimenti;
- b) delle conoscenze specifiche, che fanno riferimento alle aree della tecnologia alimentare con riferimento alla conoscenza delle materie prime impiegate, ai processi di trasformazione e conservazione, alle valutazioni della qualità e della sicurezza delle produzioni;
- c) delle conoscenze specifiche, che fanno riferimento ai settori della economia e del marketing, della meccanizzazione e delle strutture alimentari al fine di raggiungere le conoscenze che permettono la gestione di una attività agroalimentare.

L'ordinamento didattico del corso di Laurea in Scienze e tecnologie alimentari si propone, inoltre, di far acquisire allo studente una apertura intellettuale che consenta allo stesso di affrontare e intervenire nelle attività produttive proprie di una filiera agroalimentare attraverso la ottimizzazione degli input e la conseguente riduzione dell'impatto ambientale in un'ottica di globale sostenibilità del comparto.



QUADRO A4.b

**Risultati di apprendimento attesi**

**Conoscenza e comprensione**

**Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

#### **Corso di Studio**

##### **Conoscenza e comprensione**

Il Laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari dovrà possedere adeguate conoscenze di base della matematica, della fisica, della chimica, della biologia e dell'informatica, riassumibili nei risultati di apprendimento che permettano la comprensione ed utilizzazione dei processi di produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari.

Conoscenza dei metodi di indagine propri delle scienze e tecnologie alimentari, riassumibili nei seguenti risultati di apprendimento attesi: comprensione delle relazioni tra problematiche biologiche, culturali e di allevamento e qualità dei prodotti trasformati; possesso di strumenti logici e conoscitivi per comprendere le principali operazioni ed i processi di trasformazione dell'industria alimentare ed il binomio "processo produttivo - qualità del prodotto"; consapevolezza della complementarità delle nozioni acquisite in altre aree disciplinari per la gestione di un processo alimentare e per ottimizzare la qualità dei prodotti finiti; familiarità con le principali teorie economiche dell'offerta, della domanda, della produzione e degli scambi.

Tali obiettivi verranno raggiunti prevalentemente attraverso la predisposizione di cicli di lezioni teoriche e relativo studio individuale, nonché seminari tenuti da docenti interni e/o esterni. L'acquisizione di tali conoscenze verrà valutata sia in itinere (test durante lo svolgimento del corso o finale alla conclusione dei corsi), sia durante la prova di accertamento finale (prova scritta o pratica, orale).

##### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Le abilità nell'utilizzare, lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti, gli aspetti applicativi delle nozioni di base apprese e riassumibili nei seguenti risultati di apprendimento attesi: la familiarità nell'uso delle grandezze fisiche secondo il Sistema Internazionale e la capacità di analisi dimensionale; la padronanza dei principi e delle leggi della meccanica e dell'idraulica, dell'elettromagnetismo e dei fenomeni di trasporto; l'abilità di utilizzo del computer; la capacità di utilizzare in contesti riferibili alle tecnologie alimentari le misure di pH e di concentrazione, l'abilità nel distinguere i componenti di organismi procarioti ed eucarioti attraverso osservazioni scientifiche; la capacità di comprendere le relazioni struttura-funzione in sistemi biologici alimentari e le loro modificazioni nei processi; le abilità per allestire protocolli per il collaudo e la verifica di idoneità alimentare del packaging, quelle proprie dell'uso consapevole e proficuo di tecniche analitiche, anche non strumentali, per la caratterizzazione di tipicità, qualità, sicurezza e degli aspetti sensoriali dei prodotti alimentari; la capacità di valutazione degli alimenti per i loro effetti nutrizionali; la capacità di comprendere i fenomeni di trasporto e le operazioni unitarie della trasformazione degli alimenti come dimostrazione sia concettuale sia pratica; la padronanza delle nozioni economiche di base, la capacità di definizione di bisogni e beni, la capacità di interpretare un bilancio di esercizio di un'impresa agro-alimentare, l'applicazione dell'analisi del rischio, l'utilizzazione di strumenti idonei per il controllo e la gestione della qualità; la capacità di conoscere gli infestanti delle derrate alimentari e le condizioni nelle quali si possono sviluppare, oltre alle tecniche di prevenzione.

Tale obiettivo verrà perseguito attraverso lo svolgimento da parte degli studenti di attività pratiche o di tirocinio, ovvero attività che richiedono lo studio e la rielaborazione personale delle conoscenze acquisite. Il raggiungimento dell'obiettivo verrà valutato durante gli accertamenti in itinere e finale previsti con specifiche modalità per i diversi insegnamenti.

**Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

BIOLOGIA VEGETALE [url](#)

ELEMENTI DI MATEMATICA [url](#)

ELEMENTI DI FISICA [url](#)

DIRITTO DEI MERCATI AGROALIMENTARI [url](#)

GENETICA [url](#)

CHIMICA [url](#)

BIOCHIMICA E FISIOLOGIA VEGETALE [url](#)

MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI [url](#)

INGEGNERIA DEI SISTEMI AGROALIMENTARI [url](#)

NUTRIZIONE ANIMALE E TECNICA MANGIMISTICA [url](#)

AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE E ARBOREE INDUSTRIALI [url](#)

DIFESA DEGLI ALIMENTI E DEI MANUFATTI DAGLI ANIMALI INFESTANTI [url](#)

CHIMICA E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI [url](#)

PATOLOGIA DELLE PIANTE E DEI PRODOTTI VEGETALI I [url](#)

OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE I [url](#)

LABORATORIO DI METODI E STRUMENTI DI ELABORAZIONE DATI [url](#)

ECONOMIA E POLITICA AGROALIMENTARE [url](#)

FONDAMENTI DI INDUSTRIE AGRARIE E GESTIONE DELLA QUALITA' ALIMENTARE [url](#)

ANALISI CHIMICA E CONTROLLO DEI PRODOTTI ALIMENTARI [url](#)

TECNOLOGIA DEL CONDIZIONAMENTO E DELLA DISTRIBUZIONE DEI PRODOTTI AGRO- ALIMENTARI [url](#)

INGLESE [url](#)

**Ambito disciplinare: Matematiche, Fisiche,informatiche e Statistiche**

**Conoscenza e comprensione**

Metodi e strumenti matematici che verranno utilizzati nell'ambito di discipline affini.

È necessario possedere una buona comprensione delle principali teorie della fisica classica e conoscere i più importanti metodi di misura delle grandezze della fisica classica; inoltre bisogna avere la capacità di scegliere autonomamente e correttamente lo strumento informatico più appropriato in relazione alle necessità specifiche di elaborazione dei dati sperimentali.

**Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Creare e gestire semplici modelli matematici di applicazioni relative a discipline affini, essere in grado di sviluppare un modello di un processo o sistema fisico semplice e di effettuare una revisione critica del modello a seguito del confronto con dati sperimentali; Comunicazione scritta e informatica; elaborazione e presentazione di dati sperimentali; capacità di lavorare in gruppo; trasmissione e divulgazione dell'informazione.

**Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

[ELEMENTI DI MATEMATICA url](#)

[ELEMENTI DI FISICA url](#)

[LABORATORIO DI METODI E STRUMENTI DI ELABORAZIONE DATI url](#)

### **Ambito disciplinare: Discipline Chimiche**

#### **Conoscenza e comprensione**

Acquisizione di un certo grado di familiarità con il linguaggio chimico e con alcuni aspetti teorici e sperimentali delle scienze chimiche al fine di interpretare i fenomeni e processi dei sistemi biologici e delle trasformazioni agroalimentari.

#### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Capacità di scegliere ed applicare le appropriate strumentazioni, tecniche e metodologie di analisi della Chimica per la comprensione dei sistemi biologici e dei processi di trasformazione agroalimentare.

**Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

[CHIMICA url](#)

### **Ambito disciplinare: Discipline biologiche**

#### **Conoscenza e comprensione**

Acquisizione degli strumenti di base per riconoscere e valutare diversità, strutture e fisiologia delle piante utilizzando il linguaggio specifico proprio della disciplina.

#### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite per riconoscere le caratteristiche strutturali e funzionali di una pianta nonché i caratteri diagnostici dei vari gruppi di vegetali e in particolare di quelli di interesse agrario, alimentare e forestale.

**Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

[BIOLOGIA VEGETALE url](#)

### **Ambito disciplinare: discipline della tecnologia alimentare**

#### **Conoscenza e comprensione**

Conoscenza e capacità di comprensione dell'influenza esercitata da fattori ambientali, biologici e dagli interventi agronomici sulle caratteristiche quantitative e qualitative delle produzioni vegetali a destinazione alimentare.

Acquisizione delle conoscenze dei processi biochimici e fisiologici alla base della crescita, sviluppo e produttività della pianta, delle nozioni relative alle operazioni unitarie applicate ai processi alimentari e delle interazioni che questi possono avere



sull'alimento e delle competenze teoriche e operative nell'ambito della microbiologia generale e della fermentazioni.

Acquisizione delle conoscenze di base inerenti le materie prime dell'industria agraria e degli strumenti di gestione della qualità alimentare, degli strumenti di base per le esecuzioni delle analisi di laboratorio sugli alimenti più comuni e delle nozioni relative alle caratteristiche dei materiali utilizzati per il confezionamento. Conoscenza dell'organizzazione e della struttura del mangimificio, le tecniche di lavorazione mangimistica, le implicazioni tecnologiche e nutrizionali dei principali trattamenti attuati in mangimificio, le norme legislative che regolano la produzione e commercializzazione di mangimi. comprensione della relazione esistente fra alimentazione e la qualità dei prodotti zootecnici attraverso strategie nutrizionali

per il miglioramento delle caratteristiche qualitative dei prodotti conferendo loro delle caratteristiche nutraceutiche.

### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Capacità di identificare l'ambiente, le varietà e le tecniche più appropriate per programmare la produzione agraria vegetale nella quantità, nella qualità e nel tempo, di risoluzione di problemi applicativi riguardanti la produzione vegetale.

Capacità di applicare in autonomia le nozioni apprese alla gestione delle singole operazioni unitarie, utilizzando modelli previsionali della operazione.

Acquisizione di nozioni per la gestione agronomica dell'arboricoltura e di competenze applicative con riferimento alle tecniche microbiologiche di base e di selezione di microrganismi starter.

Capacità di attuare autonomamente valutazioni e dimensionamenti nei processi di trasformazione dei prodotti alimentari e di stabilire termini e condizioni per la gestione della qualità alimentare e di applicare quanto è stato appreso durante lezioni e potere operare in autonomia in un laboratorio di analisi alimentare. Capacità di applicare in autonomia le nozioni apprese alla risoluzione di problemi applicativi di particolare rilevanza per il confezionamento dei prodotti agroalimentari. Individuazione dei punti critici e suggerire le possibili soluzioni. Capacità di poter alimentare, in autonomia, animali di specie da reddito, di poter formulare diete per le diverse produzioni e di valutare gli alimenti.

### **Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

BIOCHIMICA E FISIOLOGIA VEGETALE [url](#)

MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI [url](#)

NUTRIZIONE ANIMALE E TECNICA MANGIMISTICA [url](#)

AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE E ARBOREE INDUSTRIALI [url](#)

OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE I [url](#)

FONDAMENTI DI INDUSTRIE AGRARIE E GESTIONE DELLA QUALITÀ ALIMENTARE [url](#)

ANALISI CHIMICA E CONTROLLO DEI PRODOTTI ALIMENTARI [url](#)

TECNOLOGIA DEL CONDIZIONAMENTO E DELLA DISTRIBUZIONE DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI [url](#)

### **Ambito disciplinare: discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti**

#### **Conoscenza e comprensione**

Acquisizione delle basi di conoscenza della genetica.

Acquisizione della conoscenza della morfologia e della biologia degli insetti parassiti infestanti delle derrate per il riconoscimento delle principali specie e le cause ed i fattori che determinano le loro esplosioni demografiche nonché per il monitoraggio e le tecniche di contenimento delle popolazioni di insetti parassiti infestanti.

Acquisizione delle conoscenze sulla composizione chimica degli alimenti sia di origine vegetale che animale, delle caratteristiche dei costituenti degli alimenti che l'organismo utilizza a scopo nutritivo, dell'influenza dei principi alimentari sulle proprietà dell'alimento, la loro reattività e le reazioni di modificazione, legate ai processi tecnologici.

Acquisizione degli elementi di base relativi ai cicli biologici, alla patogenesi e al controllo delle malattie infettive delle piante e dei prodotti vegetali.

#### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Capacità di applicare le nozioni apprese per proporre soluzioni genetiche per una migliore produttività delle piante agrarie.

Capacità di decisione, in piena autonomia, nella gestione delle problematiche connesse al management nella sua più ampia accezione dei problemi entomologici delle derrate alimentari e degli stabilimenti di produzione e trasformazione nonché delle strutture private che pubbliche.

Capacità di coordinare i molteplici saperi e le diverse attività legate agli alimenti ed al consumo degli stessi, nonché la capacità intuitiva nel collegare le diverse caratteristiche di un alimento ai composti responsabili, ai processi ed alla salubrità e di applicare in autonomia le nozioni apprese per prevenire e curare le patologie di particolare rilevanza per le aziende che commercializzano prodotti vegetali destinati al consumo fresco o alla trasformazione.

**Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

GENETICA [url](#)

DIFESA DEGLI ALIMENTI E DEI MANUFATTI DAGLI ANIMALI INFESTANTI [url](#)

CHIMICA E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI [url](#)

PATOLOGIA DELLE PIANTE E DEI PRODOTTI VEGETALI I [url](#)

**Ambito disciplinare: Discipline dell'Ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione**

### **Conoscenza e comprensione**

Conoscenza di base dei principi e degli strumenti per una corretta gestione e valutazione dell'efficienza e delle prestazioni degli edifici e degli impianti idrici per le industrie agrarie.

### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Capacità di applicare in autonomia le nozioni apprese alla risoluzione di problemi tecnici applicativi nell'ambito delle costruzioni e degli impianti idrici per le industrie agrarie

**Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

INGEGNERIA DEI SISTEMI AGROALIMENTARI [url](#)

**Ambito disciplinare: Discipline economiche e giuridiche**

### **Conoscenza e comprensione**

Conoscenze di base del diritto: norma giuridica, fonti, ordinamento, interpretazione, efficacia spazio-temporale, situazioni giuridiche), imprenditore agricolo, proprietà fondiaria e forestale, vincoli, sicurezza e qualità alimentare, responsabilità per danno ambientale e acquisizione delle conoscenze di base dell'economia, del marketing agroalimentare e della politica agroalimentare.

### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Fornire consulenza agli operatori del settore agro alimentare e forestale sulle rispettive funzioni e compiti nella dinamica dei rapporti tra soggetti pubblici e privati (proprietari affittuari cacciatori) ed essere in grado di applicare le tecniche di marketing apprese e di svolgere le opportune valutazioni economiche e politiche di problemi riguardanti il settore alimentare.

**Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

DIRITTO DEI MERCATI AGROALIMENTARI [url](#)

ECONOMIA E POLITICA AGROALIMENTARE [url](#)



QUADRO A4.c

**Autonomia di giudizio**

**Abilità comunicative**

**Capacità di apprendimento**

<b>Autonomia di giudizio</b>	<p>Al termine degli studi il laureato possiede una consapevolezza ed autonomia di giudizio che gli permettono di acquisire le informazioni necessarie, e di valutarne le implicazioni in un contesto produttivo e di mercato, per attuare interventi atti a migliorare la qualità e l'efficienza della produzione alimentare e di ogni altra attività connessa, anche in termini di sostenibilità ambientale ed eco-compatibilità.</p> <p>La verifica della acquisizione dell'autonomia di giudizio avverrà tramite la valutazione degli insegnamenti del piano di studio individuale dello studente e la valutazione del grado di autonomia e di capacità di lavorare in gruppo durante l'attività assegnata in preparazione della prova finale.</p>
<b>Abilità comunicative</b>	<p>Il corso di laurea dovrà preparare figure in grado di lavorare in gruppi interdisciplinari, con capacità di utilizzare un lessico proprio e pertinente, in grado quindi di comunicare con cognizione e proprietà di lessico in termini sia di approccio scientifico sia divulgativo.</p> <p>I laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari dovranno altresì essere in grado di stilare relazioni e documenti tecnici in modo appropriato. Le abilità comunicative verranno acquisite attraverso le attività previste dalla singole discipline (elaborati, relazioni, presentazioni) nonché attraverso l'attività di tirocinio presso le aziende. La relazione di tirocinio, che verrà valutata nella prova finale, rappresenta un ulteriore momento in cui il laureando dovrà organizzare le conoscenze acquisite in modo da renderle comprensibili ad altri. In sede di prova finale, infine, il laureando dovrà esporre oralmente, e/o con l'ausilio di supporti multimediali, i contenuti dell'elaborato finale.</p>
<b>Capacità di apprendimento</b>	<p>I laureati di primo livello dovranno aver consolidato modalità di studio appropriate e aver acquisito il metodo scientifico. Al fine di favorire lo sviluppo di queste capacità verranno forniti gli strumenti necessari all'acquisizione delle informazioni necessarie a implementare, anche dal punto di vista metodologico, l'approccio scientifico ai fenomeni ed ai processi. Gli studenti verranno, infatti, incoraggiati a completare la loro formazione anche con approfondimenti autonomi, attraverso libri, articoli scientifici o altro materiale bibliografico, in modo tale da essere in grado di affrontare successivi livelli di studio e di acquisire le conoscenze necessarie alla soluzione di problemi tramite la consultazione delle adeguate fonti informative.</p> <p>La redazione della relazione di tirocinio costituirà, tra l'altro, un momento di verifica della raggiunta capacità di apprendimento e di reperimento di informazioni.</p>

▶ **QUADRO A5** | **Prova finale**

La laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari si consegue con il superamento di una prova finale, consistente nella discussione di un elaborato scritto o digitale, inerente le attività svolte, redatto dallo studente sotto la guida di un docente Relatore, che sarà sottoposto alla valutazione di una commissione di docenti. La valutazione dell'elaborato sarà normata da apposito regolamento di Dipartimento nell'ambito del quale verranno definite anche le modalità di presentazione e la composizione della commissione. L'elaborato dovrà essere attinente alle attività svolte dallo studente anche durante il tirocinio e potrà riguardare i seguenti punti, eventualmente tra loro integrati:

- attività sperimentali di laboratorio inerenti l'acquisizione di abilità tecniche e/o la validazione di metodi e procedure;
- monitoraggio di un processo o di un'attività produttiva attraverso la rilevazione di dati e la loro elaborazione;
- indagini di approfondimento bibliografico e documentale inerenti uno specifico argomento.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: PDF Regolamento prova finale STAL L26

▶ QUADRO B1.a | Descrizione del percorso di formazione

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: PDF Offerta formativa L26 STAL 2013-2014

▶ QUADRO B1.b | Descrizione dei metodi di accertamento

Il Corso di studio in Scienze e tecnologie alimentari comprende insegnamenti afferenti a differenti ambiti disciplinari del sapere, per i quali la verifica dei risultati di apprendimento attesi nonché l'effettiva acquisizione degli stessi da parte degli studenti può richiedere metodi differenti; così come puntualizzato nelle schede delle singole discipline, vengono somministrate diverse tipologie di accertamento. Nel complesso, i docenti, nella fase di stesura delle schede di trasparenza degli insegnamenti, supportati dalla Commissione per l'AQ del Cds, hanno individuato puntualmente le possibili modalità, da adottare singolarmente o congiuntamente:

- esame finale scritto,
- esame finale orale,
- esame finale scritto e orale,
- prove pratiche o presentazione finale di elaborati tematici,
- prove in itinere di diversa tipologia (test strutturati, esercizi numerici, presentazione di elaborati, ecc.).

In linea generale, ogni insegnamento può prevedere anche più tipologie di verifica, in alcuni casi anche a scelta dello studente, per offrire allo stesso la più ampia possibilità di mettere in luce l'acquisizione e la comprensione delle conoscenze secondo anche le proprie potenzialità.

Per molti insegnamenti è prevista una prova scritta, che si ritiene possa mettere lo studente ed il docente nelle migliori condizioni per ottenere/emettere un giudizio quanto più obiettivo possibile. In relazione all'ambito disciplinare, la prova scritta potrà comprendere anche lo svolgimento di quesiti di tipo numerico (es. Matematica, Area ingegneristica).

Per alcuni insegnamenti sono previste prove di riconoscimento o prove pratiche.

Per limitare gli effetti della concentrazione delle sessioni d'esame in periodi ristretti, tipica della strutturazione della didattica in semestri, per molti insegnamenti sono previste una o più prove in itinere con carattere di esonero di parti del programma. In tali casi, la valutazione finale terrà conto anche dei risultati di tali prove.

Per il tirocinio pratico-applicativo, la verifica consiste nella presentazione di una relazione di tirocinio predisposta dallo studente, visionata dal Tutor universitario e valutata dalla Commissione Tirocini, stages e visite tecniche, secondo criteri e con punteggi fissati dalla stessa e resi noti sul sito del Dipartimento.

I crediti acquisiti durante periodi di studio all'estero vengono riconosciuti senza ulteriori verifiche con le modalità fissate dalla Commissione Erasmus di Dipartimento.

**Ogni "scheda insegnamento", in collegamento informatico al Quadro A4-b, indica, oltre al programma dell'insegnamento, anche il modo cui viene accertata l'effettiva acquisizione dei risultati di apprendimento da parte dello studente.**

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: PDF Descrizione dei metodi di accertamento CdS STAL L26

## ▶ QUADRO B2.a

## Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

[http://www.agraria.unirc.it/calendario\\_accademico.php](http://www.agraria.unirc.it/calendario_accademico.php)

## ▶ QUADRO B2.b

## Calendario degli esami di profitto

[http://www.agraria.unirc.it/calendario\\_esami.php?cdl=348](http://www.agraria.unirc.it/calendario_esami.php?cdl=348)

## ▶ QUADRO B2.c


## Calendario sessioni della Prova finale

[http://www.agraria.unirc.it/sedute\\_laurea.php](http://www.agraria.unirc.it/sedute_laurea.php)

## ▶ QUADRO B3

## Docenti titolari di insegnamento

Sono garantiti i collegamenti informatici alle pagine del portale di ateneo dedicate a queste informazioni.

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	0	Anno di corso 1	INGLESE ( <i>modulo di INGLESE</i> ) <a href="#">link</a>	O' SULLIVAN MARY TERESA		3	30	
2.	0	Anno di corso 1	INGLESE ( <i>modulo di INGLESE</i> ) <a href="#">link</a>	O' SULLIVAN MARY TERESA		3	30	
3.	CHIM/03	Anno di corso 1	CHIMICA <a href="#">link</a>	SORGONA' AGOSTINO	RU	10	100	
4.	MAT/05	Anno di corso 1	ELEMENTI DI MATEMATICA <a href="#">link</a>	BONAFEDE SALVATORE	PA	6	60	

5.	0	Anno di corso 2	LABORATORIO DI METODI E STRUMENTI DI ELABORAZIONE DATI <a href="#">link</a>	MINCIONE ANTONIO	PA	3	30	
6.	0	Anno di corso 2	LABORATORIO DI METODI E STRUMENTI DI ELABORAZIONE DATI <a href="#">link</a>	MINCIONE ANTONIO	PA	3	30	
7.	AGR/02	Anno di corso 2	AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE INDUSTRIALI ( <i>modulo di AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE E ARBOREE INDUSTRIALI</i> ) <a href="#">link</a>	SANTONOCETO CARMELO	PA	6	60	
8.	AGR/02	Anno di corso 2	AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE INDUSTRIALI ( <i>modulo di AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE E ARBOREE INDUSTRIALI</i> ) <a href="#">link</a>	SANTONOCETO CARMELO	PA	6	60	
9.	AGR/03	Anno di corso 2	COLTURE ARBOREE INDUSTRIALI ( <i>modulo di AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE E ARBOREE INDUSTRIALI</i> ) <a href="#">link</a>	BRANCA VALENTINO	RU	6	60	
10.	AGR/03	Anno di corso 2	COLTURE ARBOREE INDUSTRIALI ( <i>modulo di AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE E ARBOREE INDUSTRIALI</i> ) <a href="#">link</a>	BRANCA VALENTINO	RU	6	60	
11.	AGR/11	Anno di corso 2	DIFESA DEGLI ALIMENTI E DEI MANUFATTI DAGLI ANIMALI INFESTANTI <a href="#">link</a>	PALMERI VINCENZO	PA	6	60	
12.	AGR/11	Anno di corso 2	DIFESA DEGLI ALIMENTI E DEI MANUFATTI DAGLI ANIMALI INFESTANTI <a href="#">link</a>	PALMERI VINCENZO	PA	6	60	
13.	AGR/12	Anno di corso 2	PATOLOGIA DELLE PIANTE E DEI PRODOTTI VEGETALI I <a href="#">link</a>	ALBANESE GIULIANA RENATA	PA	6	60	
14.	AGR/12	Anno di corso 2	PATOLOGIA DELLE PIANTE E DEI PRODOTTI VEGETALI I <a href="#">link</a>	ALBANESE GIULIANA RENATA	PA	6	60	
15.	AGR/13	Anno di corso 2	BIOCHIMICA VEGETALE ( <i>modulo di BIOCHIMICA E FISIOLOGIA VEGETALE</i> ) <a href="#">link</a>	PANUCCIO MARIA ROSARIA	PA	6	60	
16.	AGR/13	Anno di corso 2	BIOCHIMICA VEGETALE ( <i>modulo di BIOCHIMICA E FISIOLOGIA VEGETALE</i> ) <a href="#">link</a>	PANUCCIO MARIA ROSARIA S	PA	6	60	

Anno

17.	AGR/13	di corso 2	FISIOLOGIA VEGETALE ( <i>modulo di BIOCHIMICA E FISIOLOGIA VEGETALE</i> ) <a href="#">link</a>	ABENAVOLI MARIA ROSA	PA	6	60	
18.	AGR/13	Anno di corso 2	FISIOLOGIA VEGETALE ( <i>modulo di BIOCHIMICA E FISIOLOGIA VEGETALE</i> ) <a href="#">link</a>	ABENAVOLI MARIA ROSA	PA	6	60	
19.	AGR/15	Anno di corso 2	OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE I <a href="#">link</a>	POIANA MARCO	PO	6	60	
20.	AGR/15	Anno di corso 2	OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE I <a href="#">link</a>	POIANA MARCO	PO	6	60	
21.	CHIM/10	Anno di corso 2	CHIMICA E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI <a href="#">link</a>	RUSSO MARIATERESA	PA	6	60	
22.	CHIM/10	Anno di corso 2	CHIMICA E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI <a href="#">link</a>	RUSSO MARIATERESA	PA	6	60	
23.	IUS/03	Anno di corso 2	DIRITTO DEI MERCATI AGROALIMENTARI <a href="#">link</a>	SAIJA ROBERTO	RU	6	60	
24.	AGR/01	Anno di corso 3	ECONOMIA E MARKETING AGROALIMENTARE ( <i>modulo di ECONOMIA E POLITICA AGROALIMENTARE</i> ) <a href="#">link</a>	NICOLOSI AGATA CARMELA	PA	6	60	
25.	AGR/01	Anno di corso 3	POLITICA AGROALIMENTARE ( <i>modulo di ECONOMIA E POLITICA AGROALIMENTARE</i> ) <a href="#">link</a>	NICOLOSI AGATA CARMELA	PA	6	60	
26.	AGR/08	Anno di corso 3	IDRAULICA ( <i>modulo di INGEGNERIA DEI SISTEMI AGROALIMENTARI</i> ) <a href="#">link</a>	TAMBURINO VINCENZO	PO	6	60	
27.	AGR/10	Anno di corso 3	COSTRUZIONI PER LE INDUSTRIE AGRARIE ( <i>modulo di INGEGNERIA DEI SISTEMI AGROALIMENTARI</i> ) <a href="#">link</a>	BARRECA FRANCESCO	PA	6	60	
28.	AGR/15	Anno di corso 3	ANALISI CHIMICA E CONTROLLO DEI PRODOTTI ALIMENTARI <a href="#">link</a>	GIUFFRE' ANGELO MARIA	RU	6	60	
		Anno di	FONDAMENTI DI INDUSTRIE AGRARIE E	MINCIONE				



29.	AGR/15	corso 3	GESTIONE DELLA QUALITA' ALIMENTARE <a href="#">link</a>	ANTONIO	PA	6	60	
30.	AGR/15	Anno di corso 3	TECNOLOGIA DEL CONDIZIONAMENTO E DELLA DISTRIBUZIONE DEI PRODOTTI AGRO- ALIMENTARI <a href="#">link</a>	PISCOPO AMALIA	RD	6	60	
31.	AGR/16	Anno di corso 3	MICROBIOLOGIA GENERALE ( <i>modulo di MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI</i> ) <a href="#">link</a>	CARIDI ANDREA DOMENICO	PA	6	60	
32.	AGR/16	Anno di corso 3	MICROBIOLOGIA DELLE FERMENTAZIONI ( <i>modulo di MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI</i> ) <a href="#">link</a>	CARIDI ANDREA DOMENICO	PA	6	60	
33.	AGR/18	Anno di corso 3	PRINCIPI DI NUTRIZIONE ANIMALE ( <i>modulo di NUTRIZIONE ANIMALE E TECNICA MANGIMISTICA</i> ) <a href="#">link</a>	FOTI FRANCESCO	RU	3	30	
34.	AGR/18	Anno di corso 3	TECNICA MANGIMISTICA ( <i>modulo di NUTRIZIONE ANIMALE E TECNICA MANGIMISTICA</i> ) <a href="#">link</a>	CAPARRA PASQUALE	RU	3	30	

▶ QUADRO B4 | Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B4 | Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B4 | Sale Studio

Link inserito: <http://www.agraria.unirc.it/biblioteca.php>

▶

Link inserito: <http://www.agraria.unirc.it/biblioteca.php>



L'orientamento in ingresso viene curato dal Centro Orientamento di Ateneo e da un delegato del Dipartimento di Agraria nella persona del prof. Francesco Barreca

Link inserito: <http://www.unirc.it/studenti/orientamento.php>



L'orientamento ed il tutorato in itinere vengono svolti:

- dal servizio Orientamento di Ateneo (vedi Link)
- dai docenti-tutor del CdS

funzioni di orientamento hanno anche la Commissione didattica di Dipartimento, in seno alla quale è stato nominato un rappresentante del CdS nella persona del dott. Fabio Gresta, l'ufficio didattica di Dipartimento nella persona della dott.ssa Angela Pirrelo.

il sito di riferimento della Commissione didattica è:

[http://www.agraria.unirc.it/commissione\\_didattica.php](http://www.agraria.unirc.it/commissione_didattica.php)

il sito di riferimento della segreteria didattica è:

[http://www.agraria.unirc.it/segreteria\\_didattica.php](http://www.agraria.unirc.it/segreteria_didattica.php)

Link inserito: [http://www.unirc.it/studenti/itinere\\_uscita.php](http://www.unirc.it/studenti/itinere_uscita.php)



L'assistenza viene effettuata dalla Commissione tirocini del Dipartimento che propone le Convenzioni con gli Enti e le Aziende da accreditare. La Commissione cura l'assegnazione dello studente alla Azienda/ente, l'assegnazione del Tutor universitario e di quello aziendale e fornisce un libretto di Tirocinio.

La relazione di Tirocinio predisposta dallo Studente, visionata dal Tutor universitario e valutata dalla Commissione, viene consegnata alle Segreterie Studenti per l'accREDITAMENTO dei CFU relativi all'attività di tirocinio che contribuirà alla determinazione del voto di Laurea.

Link inserito: <http://www.agraria.unirc.it/tirocini.php>

▶ QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti

La mobilità internazionale degli studenti si svolge soprattutto nell'ambito del Progetto Erasmus.

Responsabile di Dipartimento per il Servizio Erasmus è il dott. Paolo Porto [http://www.unirc.it/scheda\\_persona.php?id=669](http://www.unirc.it/scheda_persona.php?id=669)

Responsabile di Ateneo è il dott. Massimiliano Severino

[http://www.unirc.it/scheda\\_persona.php?id=50516](http://www.unirc.it/scheda_persona.php?id=50516)

Link inserito: <http://www.unirc.it/studenti/erasmus.php>

Atenei in convenzione per programmi di mobilità internazionale

*Nessun Ateneo*

▶ QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

Il CdS ha individuato nella persona del Prof. Andrea Caridi il proprio delegato in seno al Servizio di Ateneo Job-placement.

Link inserito: <http://www.unirc.it/studenti/placement.php>

▶ QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

▶ QUADRO B6

Opinioni studenti

Livello di copertura degli insegnamenti

nell'a.a. 201213, il NVI ha condotto un'analisi statistica su un totale di 350 questionari riferiti complessivamente a 22 corsi e/o moduli su 25, corrispondenti ad una copertura dell'88,00% degli insegnamenti erogati dal Corso di Studio in Scienze e tecnologie alimentari (classe L26).

Analisi dei risultati

Nell'a.a. 201213 dalle schede di rilevamento e dalla loro successiva elaborazione emerge un giudizio sostanzialmente positivo dell'attività svolta dai docenti del Corso di Studio. Il valore medio dei diversi indicatori è compreso tra un minimo di 6.39 (relativo alle aule didattiche) e un massimo di 8.53 (per la disponibilità dimostrata dai docenti). Inoltre, l'91% circa degli studenti giudica positivamente il carico relativo degli insegnamenti. Per quanto riguarda l'attività didattica s.s., gli indicatori Organizzazione dell'Insegnamento, Disponibilità del Docente ed Efficacia della lezione sono quelli che rilevano i consensi migliori; mentre gli indicatori di Sede (Aule), e quelli conseguenti alla preparazione iniziale degli studenti (Conoscenze preliminari) ed al Carico complessivo evidenziano significativamente giudizi negativi. Il grado complessivo di soddisfazione è pari a circa 7,78, leggermente al di sotto del valore medio relativo a tutti i CdS del Dipartimento di Agraria, pari a circa 8.47. Giudizi Negativi e

Decisamente negativi hanno riguardato l'indicatore Aule 6,39 (con % rispettivamente del 22,73 e 4,55) valori comunque in linea con quelli medi del Dipartimento e degli altri CdS; emergono difficoltà nella preparazione di base che portano ad avere indicatori poco soddisfacenti anche per quel che concerne conoscenze preliminari per le quali hanno dato risposta Negative e Decisamente negative rispettivamente il 18,18% e il 13,64% con indicatore di 6,49, parametri che risultano decisamente più elevati rispetto a quelli medi rilevabili nel Dipartimento in generale.

Se si analizzano i dati in funzione degli insegnamenti emerge che il fattore aula non è legato alla funzionalità della stessa in senso stretto e non riguarda casi in particolare, sembra piuttosto che laddove emerga la criticità conoscenza preliminare o carico complessivo o ancora interesse si sviluppi una sorta di effetto di trascinamento: gli intervistati che giudicano negativamente il carico complessivo o le conoscenze preliminari finiscono per esprimere, lo stesso tipo di giudizio sull'aula, ciò coincide anche con le classi più numerose quelle delle materie di base dove sembra che la difficoltà di comprensione per carenze di base venga aggravata dall'affollamento facendo ricadere il tutto anche sull'aula.

Giudizi Negativi sono stati espressi dal 4,55% degli studenti per ciò che concerne il carico complessivo e la soddisfazione; un 13,64 manifesta negatività in ordine al parametro interesse ma come già detto un buon 30% è negativo o fortemente negativo per il fattore Conoscenze preliminari; che sono associabili al 25% di coloro che sono negativi sul parametro aule.

I parametri che hanno ricevuto la percentuale più elevata di risposte che ricadono nelle classi Positivo e Decisamente positivo sono quelli più strettamente legati alla qualità della docenza. Vale a dire: gli indicatori relativi all'Organizzazione insegnamento e Disponibilità del Docente .

Nell'ambito del Corso di studio in Scienze e tecnologie alimentari non si riscontra nessun insegnamento molto critico (il valore soglia al di sotto del quale un insegnamento si ritiene critico, riferito al parametro Soddisfazione, è < 4,23 circa).

E', invece, risultato critico, per il parametro Soddisfazione un solo insegnamento, e cioè Elementi di matematica, con un valore dell'indicatore pari a 5.58, posizionato a un decimo dal valore soglia pari a 5.59.

Scendendo in dettaglio sulle criticità di alcuni insegnamenti queste vengono sottolineate da singoli indicatori, quali: Conoscenze preliminari (Costruzioni per le industrie agrarie, Politica agroalimentare, Idraulica ed Aule (Elementi di matematica).

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Valutazione della Didattica a.a. 2012-2013



QUADRO B7

Opinioni dei laureati

Sono stati analizzati e commentati i dati relativi al Profilo dei laureati riportati nel XV Rapporto 2013 di AlmaLaurea.

I dati del XV Rapporto di AlmaLaurea 2013 sull'esperienza universitaria presso il Corso di studio in Scienze e tecnologie alimentari (laureati nel 2012) si riferiscono alla classe L-20 (pre-riforma) poiché nell'anno considerato i laureati nella classe L-25 (post-riforma) sono stati soltanto 4 (soglia minima >5) per cui non elaborati dal rapporto.

Il corso di Studi continua ad essere preferito dalle ragazze che nell'ambito della popolazione studentesca del CdS occupa il 66,7%; ed è frequentato all'88,9% da studenti residenti nella stessa provincia della sede universitaria e che a loro volta per il 92,6% dei casi hanno conseguito il diploma nella stessa provincia della sede degli studi universitari.

L' 84,6% dei laureati si iscriverebbe nuovamente allo stesso Cds nello stesso Ateneo e il 69,2% proseguirebbe gli Studi nella Magistrale. ciò nonostante emerge che complessivamente sono "decisamente" soddisfatti del corso di Studi il 53,8% mentre la soddisfazione nei rapporti con i docenti in generale è più sì che no nel 73,1.

I giudizi sui singoli parametri, sostanzialmente confermano quelli espressi nelle rilevazioni effettuate durante il corso di studio. Non si riscontrano giudizi negativi sulla soddisfazione con riguardo ai rapporti con i docenti (prevale con il 73,1% più sì che no). Vengono sostanzialmente confermati anche i giudizi, in parte critici, sulle strutture a disposizione del Corso di studio (aule, postazioni informatiche, biblioteche) sulle quali gli studenti si dividono intorno al 50,0% . In tale ambito, particolarmente critica risulta l'opinione dei laureati riguardo alle postazioni informatiche, giudicate in numero inadeguato dal 61,5% degli studenti. A tal proposito, occorre, comunque, segnalare che, nelle strutture dedicate al Cds, gli studenti possono usufruire gratuitamente di collegamento wi-fi. Il carico di studio degli insegnamenti non è stato ritenuto accettabile dal 23,1% circa degli intervistati, anche se con solo il 23,1% nella classe decisamente sì ed il resto (53,8%) nella classe più sì che no.

## ▶ QUADRO C1

## Dati di ingresso, di percorso e di uscita

Nell'anno solare 2012 sono stati laureati 27 studenti in Scienze e tecnologie alimentari (classe 20) e 4 in scienze e tecnologie alimentari (classe L-26); nella stessa classe per l'a.a. 2012-2013 sono stati immatricolati 76 studenti su 226 iscritti complessivamente al CdS (180 in classe L26 e 46 in classe 20). Di questi solo 3 provengono da altra Regione. Per quanto concerne il voto conseguito alla Maturità su 76 immatricolati il 32,8% ha conseguito un voto nella fascia bassa di 60-69/100, il 28,9 in quella medio-bassa di 70-79/100, il 25,0 in quella medio-alta di 80-89/100 e solo il 13,1 in quella alta di 90-100/100. Il numero di esami sostenuti è mediamente di 2,6 per gli studenti della classe L26 e di 1,7 per quelli della classe L20. Sui 60cfu/anno mediamente conseguibili i dati evidenziano un'acquisizione di 16,17 cfu e 10,65 cfu rispettivamente per le 2 classi L26 ed L20. Con un tasso di superamento degli esami sostenibili del 21,4% del 10,7% rispettivamente per gli iscritti ai CdS in L26 ed L20.

I dati del XV Rapporto di AlmaLaurea 2013 sull'esperienza universitaria si riferiscono alla classe L-20 (pre-riforma) poiché nell'anno considerato i laureati nella classe L-26 (post-riforma) sono stati soltanto 4.

L'analisi di tali dati presenta un quadro assai eterogeneo ed articolato, permettono, in generale di tracciare il profilo del laureato-target del Cds in scienze e tecnologie alimentari: italiano, sesso femminile (solo l'33,3% dei laureati è di sesso maschile), preparazione buona (voto medio al diploma pari a circa 81,9/100, voto medio degli esami sostenuti nel percorso di studi universitario di 25,5/30, voto medio di laurea 101,2/110), quasi il 50% parla e scrive in Inglese e l'85-95% usa e conosce i world processor e i fogli elettronici ma solo l'14,5% sa utilizzare al meglio i pacchetti software di progettazione assistita, sono provenienza locale (tutti residenti in Calabria, 88,9% nella stessa provincia della sede del Cds, il 69,2% circa ha alloggiato per oltre il 50% della durata degli studi a meno di un'ora di viaggio dalla sede degli studi, diploma conseguito nella stessa provincia o in province limitrofe), bassa attitudine a svolgere periodi di studio all'estero pur avendone (presumibilmente) la possibilità economica (il 63% circa dei laureati dichiara di appartenere alle classi media impiegatizia e quella operaia).

Il laureato del Cds in scienze e tecnologie alimentari consegue il titolo con un ritardo superiore a quello medio nazionale. L'età media è stata infatti di 26 anni, a fronte dei 24 anni circa della media nazionale. Tuttavia, sebbene l'80% si laurei tra i 24 e i 26 anni, il 40,7%, infatti si è laureato ad un'età compresa tra 23-24 anni, e un altro 40,7% tra 25 e 26 e solo il rimanente 18,5% oltre i 27 anni. Pochissimi laureati sono riusciti a completare il proprio percorso di studi nel corso del triennio (3,7%). Il 14,8% si è laureato dopo un anno fuori corso, il 33,3% dopo 2, il 18,5% dopo 3, l'14,8% dopo 4, mentre per il rimanente 14,8% sono stati necessari almeno 5 anni. Nel complesso, la durata media degli studi è stata di 5,9 anni con un ritardo rispetto agli anni previsti di 2,4 (con un indice di ritardo, ovvero il rapporto fra ritardo e durata legale del corso di 0,80) nonostante la maggior parte di essi (85,2%) si fosse immatricolata nello stesso anno del conseguimento del diploma o al massimo un anno dopo. L'11,5% degli studenti si sono immatricolati al CdS in Scienze e tecnologie alimentari dopo una precedente esperienza universitaria tra cui il 7,7% portata a termine il 3,8 non portata a termine. Occorre, però, osservare come oltre la metà (61,5%) dei laureati ha avuto esperienze lavorative nel corso degli studi universitari, pur se si trattava di lavoro a tempo parziale ed occasionale. Solo nel 3,8% dei casi il lavoro era anche coerente con gli studi.

Per quanto concerne la formazione scolastica, la maggior parte dei laureati aveva conseguito il diploma di scuola media superiore presso licei scientifici (33,3%) ed istituti tecnici (48,1%).

Il 76,9% dei laureati ha seguito più del 75% degli insegnamenti previsti. Il 19,2% ha usufruito di borse di studio. Mediamente, ciascun laureato ha impiegato 7,6 mesi per la stesura della tesi.

Dall'analisi dei dati del XV Rapporto di AlmaLaurea 2013 sulla condizione occupazionale dei laureati relativi all'anno 2012 emerge un quadro sostanzialmente incoraggiante per coloro che conseguono la laurea di primo livello in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università Mediterranea di Reggio Calabria. Risulta infatti che le conoscenze e le abilità acquisite nel percorso di formazione triennale hanno costituito i presupposti non solo per un ingresso dei laureati nel mondo del lavoro, ma hanno stimolato ed accresciuto in loro gli interessi e la voglia di affermarsi in questo settore. Infatti, l'60% dei laureati triennali risulta iscritto ad un corso di laurea specialistica/magistrale, ritenendo per il 41,7% che tale scelta fornisse migliori possibilità di trovare lavoro, mentre per il 25% necessaria per collocarsi nel mondo del lavoro. Il grado di soddisfazione sulla formazione erogata nella laurea triennale è confermata dal fatto che il 100% dei laureati decide di proseguire la propria formazione presso lo stesso Ateneo e che considera la scelta come il naturale proseguimento del percorso intrapreso. L'ottimo livello di preparazione ricevuta dai laureati nel corso della laurea di primo livello è dimostrata anche dal fatto che un numero significativo di essi 30% è stato stimolato ad approfondire ulteriormente tematiche professionali specifiche attraverso un'attività di formazione post-lauream nel primo anno dopo la laurea. Quest'ultimo aspetto evidenzia un chiaro elemento di maturità nonché di professionalità ed un buon grado di autonomia raggiunto dai laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari. Una percentuale dei laureati pari al 25% dichiara di avere un lavoro mentre il 16,6% pur lavorando si è iscritto alla laurea magistrale. Tale quota assume maggior rilievo se si considera che circa il 100% dei laureati iscritti non è attualmente interessato a trovare un'occupazione in quanto intento a completare la formazione specialistica.

I laureati occupati si collocano preferenzialmente presso aziende private (75%) piuttosto che enti pubblici (25%), con tipologie contrattuali differenti (part-time, lavoro a tempo determinato, lavoro a tempo indeterminato), in un contesto lavorativo comunque riferibile prioritariamente al settore dell'istruzione e della ricerca (50%) ed in subordine al mondo del commercio (25%) e dei servizi (25%).

Solo per il 25% la gran parte dei laureati che attualmente lavorano attribuiscono alla laurea un significativo ruolo nella loro occupazione.

Il livello occupazionale dei laureati entro il primo anno è del 35%, quello entro il terzo anno è del 35% mentre quello entro il quinto anno dalla laurea è del 45% circa.

Dovrà essere posta la giusta attenzione, agli elementi di criticità tra i quali, come già detto, vi è la durata media degli studi (pari a 5.9 anni) che al momento è pressochè doppia di quella prevista dal piano di studi.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: scheda occupazionale 0\_1\_3\_5

Il CdS prevede un periodo obbligatorio di tirocinio curricolare presso studi professionali, aziende agricole e di prima trasformazione, laboratori di analisi, Enti di ricerca pubblici o privati, Servizi agrari regionali. Con queste strutture il CdS, attraverso la Commissione tirocini di Dipartimento, stipula apposite convenzioni.

Pur non avendo, fino al trascorso a.a., proceduto a rilevazioni sistematiche delle opinioni sugli studenti del ospitati, gli enti, le imprese o studi professionali, interpellati, hanno manifestato apprezzamento per il grado di preparazione dei tirocinanti e per l'entusiasmo da essi dimostrano verso il settore di attività. Il sostanziale giudizio positivo risulta determinato, soprattutto, dalla disponibilità mostrata dai tirocinanti nel voler condividere non soltanto nozioni tecniche ed abilità manuali, ma anche ad offrire spunti critici e di aggiornamento (sia scientifico che normativo) in merito alle reali esigenze dell'azienda (o impresa). In sostanza, considerando lo studente prossimo alla laurea un portatore di sapere tecnico e scientifico qualificato, le aziende, in particolare le imprese agroalimentari e di prima trasformazione di piccole dimensioni collocate in aree marginali, si confermano disponibili a voler ospitare, anche nel futuro, studenti tirocinanti del CdS L-25 STAL. Il contatto con le diversificate realtà dell'impresie agraria può costituire per lo studente del CdS L-25 STAL una opportunità per acquisire quelle abilità operative, ancora poco

rappresentate nei contenuti formativi degli insegnamenti curriculari, ma certamente necessarie per il conseguimento di una buona formazione professionale.

Nell'a.a. 2013-14 sarà avviata la rilevazione sistematica delle opinioni delle aziende/enti ospitanti.

## ▶ QUADRO D1

### Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

## ▶ QUADRO D2

### Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

L'organizzazione e le responsabilità della AQ a livello di Corso di Studio fanno riferimento alla Commissione per la gestione dell'AQ e al Gruppo di Riesame del CdS in Scienze e tecnologie alimentari ed alla Commissione Paritetica Docenti-Studenti di Dipartimento.

La Commissione per la gestione dell'AQ, nominata dal Consiglio di Corso di studio (vedi Verbale n. 1 del 13/2/2013 allegato) risulta composta da due docenti nelle persone del prof. Francesco Barreca e della prof.ssa Maria Rosaria Panuccio.

Il gruppo del riesame, nominato dal Consiglio di Corso di studio (vedi Verbale n. 1 del 13/2/2013 allegato) risulta così composto:

- prof. Vincenzo Palmeri, coordinatore del Cds
- prof. Francesco Barreca, componente della commissione di gestione AQ
- prof.ssa Maria Rosaria Panuccio, componente della commissione di gestione AQ
- Sig.ra Concetta Giovanna Crea, PTA
- Sig.na Chiara Cariello, rappresentante degli studenti (eletto).
- Sig. Giuseppe Moise, rappresentante degli studenti (eletto).

Il CdS ha nominato un proprio delegato, nella persona del prof. Antonio Mincione, nella Commissione paritetica docenti-studenti di Dipartimento costituita ai sensi dell'art. 42 dello Statuto di Ateneo, la cui composizione e compiti sono visibili sul sito web di Ateneo.

Link inserito:

[http://www.unirc.it/documentazione/media/files/comunicazione/Ateneo/Normativa/120413\\_Statuto\\_Universita\\_Mediterranea.pdf](http://www.unirc.it/documentazione/media/files/comunicazione/Ateneo/Normativa/120413_Statuto_Universita_Mediterranea.pdf)

## ▶ QUADRO D3

### Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

Il Gruppo responsabile dell'AQ del Corso di Studio in Scienze e tecnologie alimentari ha proceduto nel lavoro attraverso analisi "on desk" riunioni anche telematiche a mezzo "Skype". Tutte le attività hanno coinvolto il gruppo nella sua composizione completa, qualcuna delle riunioni, in considerazione degli argomenti trattati, è stata allargata anche ai rappresentanti degli studenti in seno al CdD e alla CP.

I punti trattati, in relazione, anche, agli elementi di criticità individuati in sede del primo Rapporto del riesame 2013, hanno riguardato le sottoelencate problematiche:

- 1) Organizzazione del sistema di valutazione delle frequenze finalizzata alla compilazione delle previste schede di valutazione.

2) Valutazione dell'OFF-F con specifico riferimento all'organizzazione degli insegnamenti nell'ambito di un percorso formativo propedeuticamente coerente e distribuzione degli insegnamenti e del carico didattico nei semestri.

3) Esame delle schede dei programmi di ciascun insegnamento volto a evidenziare incongruenze, ridondanze, corretta distribuzione dei contenuti sul carico didattico previsto e definizione della propedeuticità.

4) Valutazione dell'efficacia delle verifiche di apprendimento e analisi, nel rispetto della qualità della formazione dello studente, delle tipologie più opportune per contrastare l'allungamento della tempistica per il conseguimento del titolo di studio.

5) Riorganizzazione del sito e delle pagine web dei CdS in funzione di un migliore interfacciamento con gli studenti e l'esterno.

6) revisione e adeguamento del regolamento didattico del Corso di Studio alla luce delle modifiche apportate all'OFF-F 2013-2016.

Nel proseguo delle attività del gruppo dell'AQ si prevede di affrontare la riorganizzazione dell'attività di tutoraggio e la definizione dei diversi Regolamenti attuativi scaturenti dal nuovo Regolamento didattico quali: Regolamento per la prova finale, Regolamento tirocini e stages ecc..

In tale ottica e in relazione alle scadenze definite dall'ANVUR per l'attuazione degli adempimenti previsti per la SUA-CdS è stata predisposta una agenda dei lavori finalizzata al rispetto delle tempistiche previste per l'AVA.

## ▶ QUADRO D4

### Riesame annuale



## Scheda Informazioni

<b>Università</b>	Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA
<b>Nome del corso</b>	SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
<b>Classe</b>	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
<b>Nome inglese</b>	FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b>	italiano
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b>	<a href="http://www.agraria.unirc.it">http://www.agraria.unirc.it</a>
<b>Tasse</b>	<a href="http://www.unirc.it/studenti/tasse_contributi.php">http://www.unirc.it/studenti/tasse_contributi.php</a>



## Referenti e Strutture



<b>Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS</b>	PALMERI Vincenzo
<b>Organo Collegiale di gestione del corso di studio</b>	Consiglio di Corso di studio




**Docenti di Riferimento**

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD	Incarico didattico
1.	ABENAVOLI	Maria Rosa	AGR/13	PA	.5	Caratterizzante	1. FISIOLOGIA VEGETALE
2.	ALBANESE	Giuliana Renata	AGR/12	PA	.5	Caratterizzante	1. PATOLOGIA DELLE PIANTE E DEI PRODOTTI VEGETALI I
3.	BARRECA	Francesco	AGR/10	PA	1	Affine	1. COSTRUZIONI PER LE INDUSTRIE AGRARIE
4.	BONAFEDE	Salvatore	MAT/05	PA	.5	Base	1. ELEMENTI DI MATEMATICA
5.	BRANCA	Valentino	AGR/03	RU	1	Caratterizzante	1. COLTURE ARBOREE INDUSTRIALI
6.	CAPARRA	Pasquale	AGR/18	RU	1	Caratterizzante	1. TECNICA MANGIMISTICA
7.	CARIDI	Andrea Domenico M.	AGR/16	PA	.5	Caratterizzante	1. MICROBIOLOGIA DELLE FERMENTAZIONI
8.	FOTI	Francesco	AGR/18	RU	1	Caratterizzante	1. PRINCIPI DI NUTRIZIONE ANIMALE
9.	GIUFFRE'	Angelo Maria	AGR/15	RU	1	Caratterizzante	1. ANALISI CHIMICA E CONTROLLO DEI PRODOTTI ALIMENTARI
10.	NICOLOSI	Agata Carmela	AGR/01	PA	1	Caratterizzante	1. ECONOMIA E MARKETING AGROALIMENTARE 2. POLITICA AGROALIMENTARE
11.	PALMERI	Vincenzo	AGR/11	PA	1	Caratterizzante	1. DIFESA DEGLI ALIMENTI E DEI MANUFATTI DAGLI ANIMALI INFESTANTI
12.	PANUCCIO	Maria Rosaria Savina	AGR/13	PA	.5	Caratterizzante	1. BIOCHIMICA VEGETALE
13.	PISCOPO	Amalia	AGR/15	RD	1	Caratterizzante	1. TECNOLOGIA DEL CONDIZIONAMENTO E DELLA DISTRIBUZIONE DEI PRODOTTI AGRO- ALIMENTARI
14.	RUSSO	Mariateresa	CHIM/10	PA	1	Caratterizzante	1. CHIMICA E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI
15.	SANTONOCETO	Carmelo	AGR/02	PA	.5	Caratterizzante	1. AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE INDUSTRIALI

✓ requisito di docenza (numero e tipologia) verificato con successo!

✓ requisito di docenza (incarico didattico) verificato con successo!

## ▶ Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
Cariello	Chiara	chiara.cariello.764@studenti.unirc.it	
Moise	Giuseppe	giuseppe.moise.866@studenti.unirc.it	

## ▶ Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
Panuccio	Maria Rosaria
Barreca	Francesco
Crea	Concetta Giovanna

## ▶ Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL
TAMBURINO	Vincenzo	
POIANA	Marco	
MINCIONE	Antonio	

## ▶ Programmazione degli accessi

Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	No
Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999)	No

## Titolo Multiplo o Congiunto

Non sono presenti atenei in convenzione

## Sedi del Corso

<b>Sede del corso: Località Feo di Vito 89122 - REGGIO CALABRIA</b>	
Organizzazione della didattica	semestrale
Modalità di svolgimento degli insegnamenti	Convenzionale
Data di inizio dell'attività didattica	01/10/2013
Utenza sostenibile	60

## Eventuali Curriculum

Non sono previsti curricula

## Altre Informazioni

<b>Codice interno all'ateneo del corso</b>	72.L^GEN^080063
<b>Modalità di svolgimento</b>	convenzionale
<b>Massimo numero di crediti riconoscibili</b>	12 DM 16/3/2007 Art 4 <a href="#">Nota 1063 del 29/04/2011</a>
<b>Numero del gruppo di affinità</b>	1

## Date

<b>Data del DM di approvazione dell'ordinamento didattico</b>	05/04/2013
<b>Data del DR di emanazione dell'ordinamento didattico</b>	15/10/2013
Data di approvazione della struttura didattica	18/05/2011
Data di approvazione del senato accademico	30/05/2011
Data della relazione tecnica del nucleo di valutazione	12/01/2010
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	04/12/2008 -
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	

### ▶ Criteri seguiti nella trasformazione del corso da ordinamento 509 a 270

L'insegnamento delle scienze e tecnologie alimentari viene offerto dalla Facoltà di Agraria di Reggio Calabria in seguito alla applicazione del DM 509/99. L'ordinamento didattico che viene proposto è il risultato di un processo progettuale, coerente con il Quadro dei Titoli dello Spazio Europeo dell'Istruzione Superiore e le norme introdotte dal D.M. 22 ottobre 2004, n° 270, condotto attraverso la consultazione dei rappresentanti dell'economia e delle professioni e allineato alle determinazioni della rete tematica europea per il progresso degli studi in campo alimentare (ISEKI) e del progetto europeo Tuning. La progettazione del nuovo ordinamento, inoltre, si è utilmente avvalsa del lavoro di confronto e di coordinamento condotto tra i rappresentanti di tutte le sedi universitarie con corsi di studio in Scienze e Tecnologie Alimentari attivi, promosso dalla Conferenza dei Presidi delle Facoltà di Agraria e organizzato dalla sede di Milano. Nonché delle numerose riunioni del Coordinamento nazionale dei Presidenti di Corso di studio della classe L26.

La riprogettazione del CdS, già attivato secondo il DM 270/04 nell'a.a. 2009/10, tiene conto della sostenibilità di un offerta didattica a regime, soprattutto in termini di requisiti docenti necessari. A tale aspetto si associa la necessità di ristrutturare l'offerta DM 270/04 attraverso una più stretta calibrazione sul numero degli immatricolati al primo ed al secondo livello senza, tuttavia, snaturarne l'assetto globale e le caratteristiche peculiari, anche con riferimento alle specificità della sede decentrata. In ultimo il CdS è stato rivisitato alla luce del DM 47/13 dalla cui applicazione è scaturita oltre alla chiusura del CdS decentrato, l'opportunità di apportare dei correttivi sul piano didattico che erano stati adottati in funzione del CdS interclasse nelle lauree LM70 e LM69 oggi modificato in due singoli Corsi nelle rispettive classi.

### ▶ Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

Il NVI, esaminata la documentazione trasmessa dalla Facoltà di Agraria, ritenute sufficienti le motivazioni espresse riguardo alla modifica di ordinamento del corso in Scienze e Tecnologie Alimentari, Classe L-26 Scienze e Tecnologie Alimentari; ritenuti soddisfatti i requisiti di trasparenza in relazione ai requisiti di accesso ed alle specificità del percorso formativo, che intende formare un laureato con capacità professionali che garantiscano una visione completa delle attività produttive di alimenti e bevande e delle loro generali problematiche; ritenuta chiara e riconoscibile la denominazione adottata; considerate sufficienti le risorse di docenza e di strutture; ritenuto altresì che l'iniziativa soddisfi le esigenze di razionalizzazione dell'offerta formativa di cui

al D.M. 362 del 3/07/2007, esprime parere preliminarmente favorevole alla modifica della sezione RAD della Banca Dati dell'Offerta Formativa relativamente al corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Classe L-26 Scienze e Tecnologie Alimentari (Art. 8, Comma 1/c del DM 544/07).

Riguardo l'a.a. 2011-2012, il Nucleo preso atto che tutte le modifiche proposte concernono la sostituzione, cancellazione o aggiunta di alcuni SSD negli ordinamenti, e che rispettano i vincoli normativi e non alterano nella sostanza gli schemi previgenti; ribadite le osservazioni formulate preventivamente all'inserimento dei suddetti corsi nella banca dati Off.F. 2010-2011, esprime in via preventiva parere favorevole alle modifiche proposte.



### Note relative alle attività di base

Il minimo indicato deriva dalla somma dei minimi attribuiti ai singoli ambiti ma l'organizzazione del percorso didattico garantisce che tale valore sia comunque superato.



### Note relative alle altre attività



### Motivazioni dell'inserimento nelle attività affini di settori previsti dalla classe o Note attività affini

Le discipline relative alle attività formative Affini o integrative si riferiscono all'integrazione e/o al completamento del percorso formativo facendo riferimento a culture di contesto peculiari della sede e della Facoltà. I SSD AGR/08, AGR/10 e AGR/18 permettono di completare la formazione, oltre che per un accesso alla magistrale LM-70.

Il Regolamento didattico del Corso di Studio e l'offerta formativa saranno tali da consentire agli studenti che lo vogliono di seguire percorsi formativi nei quali sia presente una adeguata quantità di crediti in settori affini e integrativi che non siano già caratterizzanti.



### Note relative alle attività caratterizzanti

Le attività caratterizzanti comprendono gli ambiti della produzione, della tecnologia alimentare, della sicurezza e valutazione degli alimenti e dell'economia sui quali è strutturato il percorso formativo.



### Attività di base

CFU

minimo da D.M.

ambito disciplinare	settore	min	max	per l'ambito
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/01 Fisica sperimentale			
	FIS/02 Fisica teorica, modelli e metodi matematici			
	FIS/03 Fisica della materia			
	FIS/04 Fisica nucleare e subnucleare			
	FIS/05 Astronomia e astrofisica			
	FIS/06 Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre			
	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)			
	FIS/08 Didattica e storia della fisica	12	12	8
	MAT/01 Logica matematica			
	MAT/02 Algebra			
MAT/03 Geometria				
MAT/04 Matematiche complementari				
MAT/05 Analisi matematica				
MAT/06 Probabilità e statistica matematica				
MAT/07 Fisica matematica				
MAT/08 Analisi numerica				
MAT/09 Ricerca operativa				
Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale e inorganica CHIM/06 Chimica organica	10	10	8
Discipline biologiche	BIO/01 Botanica generale BIO/02 Botanica sistematica BIO/03 Botanica ambientale e applicata	8	8	8
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo</b> minimo da D.M. 30:		-		
<b>Totale Attività di Base</b>		30 - 30		

## ▶ Attività caratterizzanti

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/13 Chimica agraria AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 Microbiologia agraria	60	60	30
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	AGR/07 Genetica agraria AGR/11 Entomologia generale e applicata	24	24	20

AGR/12 Patologia vegetale  
CHIM/10 Chimica degli alimenti

Discipline economiche e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale IUS/03 Diritto agrario	18	18	8
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo</b> minimo da D.M. 60:		-		
<b>Totale Attività Caratterizzanti</b>		102 - 102		

## ▶ Attività affini

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Attività formative affini o integrative	AGR/08 - Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali AGR/10 - Costruzioni rurali e territorio agroforestale AGR/18 - Nutrizione e alimentazione animale	18	18	18
<b>Totale Attività Affini</b>		18 - 18		

## ▶ Altre attività

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		12	12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	4	4
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	3	3
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		7	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	3	3
	Abilità informatiche e telematiche	3	3
	Tirocini formativi e di orientamento	2	2
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		0	

---

Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali

3

3

---

**Totale Altre Attività**

30 - 30

---



## Riepilogo CFU

---

**CFU totali per il conseguimento del titolo**

**180**

---

Range CFU totali del corso

180 - 180

---



Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2013	471300516	<b>AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE INDUSTRIALI</b> (modulo di AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE E ARBOREE INDUSTRIALI)	AGR/02	<b>Docente di riferimento (peso .5)</b> Carmelo SANTONOCETO <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA	AGR/02	60
2	2013	471300521	<b>ANALISI CHIMICA E CONTROLLO DEI PRODOTTI ALIMENTARI</b>	AGR/15	<b>Docente di riferimento</b> Angelo Maria GIUFFRE' <i>Ricercatore</i> Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA	AGR/15	60
3	2013	471300510	<b>BIOCHIMICA VEGETALE</b> (modulo di BIOCHIMICA E FISIOLOGIA VEGETALE)	AGR/13	<b>Docente di riferimento (peso .5)</b> Maria Rosaria Savina PANUCCIO <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA	AGR/13	60
4	2013	471300473	<b>CHIMICA</b>	CHIM/03	Agostino SORGONA' <i>Ricercatore</i> Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA	AGR/13	100
					<b>Docente di riferimento</b> Mariateresa RUSSO <i>Prof. IIa fascia</i>		

5	2013	471300512	<b>CHIMICA E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI</b>	CHIM/10	CHIM/10 <a href="#">60</a>
---	------	-----------	-----------------------------------------------	---------	----------------------------

"Mediterranea" di  
REGGIO  
CALABRIA

**Docente di riferimento**  
Valentino BRANCA  
*Ricercatore*  
Università degli Studi  
"Mediterranea" di  
REGGIO  
CALABRIA

6 2013 471300506 **COLTURE ARBOREE INDUSTRIALI**  
(modulo di AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE E ARBOREE INDUSTRIALI) AGR/03 AGR/03 60

**Docente di riferimento**  
Francesco BARRECA  
*Prof. IIa fascia*  
Università degli Studi  
"Mediterranea" di  
REGGIO  
CALABRIA

7 2013 471300524 **COSTRUZIONI PER LE INDUSTRIE AGRARIE**  
(modulo di INGEGNERIA DEI SISTEMI AGROALIMENTARI) AGR/10 AGR/10 60

**Docente di riferimento**  
Vincenzo PALMERI  
*Prof. IIa fascia*  
Università degli Studi  
"Mediterranea" di  
REGGIO  
CALABRIA

8 2013 471300511 **DIFESA DEGLI ALIMENTI E DEI MANUFATTI DAGLI ANIMALI INFESTANTI** AGR/11 AGR/11 60

**Docente di riferimento**  
Agata Carmela NICOLOSI  
*Prof. IIa fascia*  
Università degli Studi  
"Mediterranea" di  
REGGIO  
CALABRIA

9 2013 471300520 **ECONOMIA E MARKETING AGROALIMENTARE**  
(modulo di ECONOMIA E POLITICA AGROALIMENTARE) AGR/01 AGR/01 60

**Docente di riferimento (peso .5)**  
Salvatore BONAFEDE  
*Prof. IIa fascia*  
Università degli Studi  
"Mediterranea" di  
REGGIO  
CALABRIA

10 2013 471300466 **ELEMENTI DI MATEMATICA** MAT/05 MAT/05 60

11	2013	471300508	<b>FISIOLOGIA VEGETALE</b> (modulo di BIOCHIMICA E FISIOLOGIA VEGETALE)	AGR/13	<b>Docente di riferimento (peso .5)</b> Maria Rosa ABENAVOLI <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA	AGR/13	60
12	2013	471300519	<b>FONDAMENTI DI INDUSTRIE AGRARIE E GESTIONE DELLA QUALITA' ALIMENTARE</b>	AGR/15	Antonio MINCIONE <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA	AGR/15	60
13	2013	471300501	<b>IDRAULICA</b> (modulo di INGEGNERIA DEI SISTEMI AGROALIMENTARI)	AGR/08	Vincenzo TAMBURINO <i>Prof. Ila fascia</i> Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA	AGR/08	60
14	2013	471300517	<b>LABORATORIO DI METODI E STRUMENTI DI ELABORAZIONE DATI</b>	0	Antonio MINCIONE <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA	AGR/15	30
15	2013	471300525	<b>MICROBIOLOGIA DELLE FERMENTAZIONI</b> (modulo di MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI)	AGR/16	<b>Docente di riferimento (peso .5)</b> Andrea Domenico M. CARIDI <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA	AGR/16	60
16	2013	471300515	<b>OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE I</b>	AGR/15	Marco POIANA <i>Prof. Ila fascia</i> Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA	AGR/15	60

17	2013	471300514	<b>PATOLOGIA DELLE PIANTE E DEI PRODOTTI VEGETALI I</b>	AGR/12	<b>Docente di riferimento (peso .5)</b> Giuliana Renata ALBANESE <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA	AGR/12	60	
18	2013	471300522	<b>POLITICA AGROALIMENTARE</b> (modulo di ECONOMIA E POLITICA AGROALIMENTARE)	AGR/01	<b>Docente di riferimento</b> Agata Carmela NICOLOSI <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA	AGR/01	60	
19	2013	471300505	<b>PRINCIPI DI NUTRIZIONE ANIMALE</b> (modulo di NUTRIZIONE ANIMALE E TECNICA MANGIMISTICA)	AGR/18	<b>Docente di riferimento</b> Francesco FOTI <i>Ricercatore</i> Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA	AGR/18	30	
20	2013	471300503	<b>TECNICA MANGIMISTICA</b> (modulo di NUTRIZIONE ANIMALE E TECNICA MANGIMISTICA)	AGR/18	<b>Docente di riferimento</b> Pasquale CAPARRA <i>Ricercatore</i> Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA	AGR/18	30	
21	2013	471300523	<b>TECNOLOGIA DEL CONDIZIONAMENTO E DELLA DISTRIBUZIONE DEI PRODOTTI AGRO- ALIMENTARI</b>	AGR/15	<b>Docente di riferimento</b> Amalia PISCOPO <i>Ricercatore a t.d. (art. 24 comma 3-a L. 240/10)</i> Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA	AGR/15	60	
							ore totali	1210





## Offerta didattica programmata

Attività di base	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	MAT/05 Analisi matematica ↳ <i>ELEMENTI DI MATEMATICA (1 anno) - 6 CFU</i>	12	12	12 - 12
	FIS/01 Fisica sperimentale ↳ <i>ELEMENTI DI FISICA (1 anno) - 6 CFU</i>			
Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale e inorganica ↳ <i>CHIMICA (1 anno) - 10 CFU</i>	10	10	10 - 10
Discipline biologiche	BIO/03 Botanica ambientale e applicata ↳ <i>BIOLOGIA VEGETALE (1 anno) - 8 CFU</i>	8	8	8 - 8
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 30)</b>				
<b>Totale attività di Base</b>			30	30 - 30

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
	AGR/16 Microbiologia agraria ↳ <i>MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI (3 anno) - 12 CFU</i>			
	↳ <i>MICROBIOLOGIA GENERALE (3 anno) - 6 CFU</i>			
	↳ <i>MICROBIOLOGIA DELLE FERMENTAZIONI (3 anno) - 6 CFU</i>			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			

Discipline della tecnologia alimentare	↳ OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE I (2 anno) - 6 CFU	108	60	60 - 60
	↳ FONDAMENTI DI INDUSTRIE AGRARIE E GESTIONE DELLA QUALITA' ALIMENTARE (3 anno) - 6 CFU			
	↳ ANALISI CHIMICA E CONTROLLO DEI PRODOTTI ALIMENTARI (3 anno) - 6 CFU			
	↳ TECNOLOGIA DEL CONDIZIONAMENTO E DELLA DISTRIBUZIONE DEI PRODOTTI AGRO- ALIMENTARI (3 anno) - 6 CFU			
	AGR/13 Chimica agraria			
	↳ BIOCHIMICA E FISILOGIA VEGETALE (2 anno) - 12 CFU			
	↳ FISILOGIA VEGETALE (2 anno) - 6 CFU			
	↳ BIOCHIMICA VEGETALE (2 anno) - 6 CFU			
	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree			
	↳ COLTURE ARBOREE INDUSTRIALI (2 anno) - 6 CFU			
	↳ AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE E ARBOREE INDUSTRIALI (2 anno) - 12 CFU			
	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee			
	↳ AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE E ARBOREE INDUSTRIALI (2 anno) - 12 CFU			
↳ AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE INDUSTRIALI (2 anno) - 6 CFU				
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	CHIM/10 Chimica degli alimenti	24	24	24 - 24
	↳ CHIMICA E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI (2 anno) - 6 CFU			
	AGR/12 Patologia vegetale			
	↳ PATOLOGIA DELLE PIANTE E DEI PRODOTTI VEGETALI I (2 anno) - 6 CFU			
	AGR/11 Entomologia generale e applicata			
↳ DIFESA DEGLI ALIMENTI E DEI MANUFATTI DAGLI ANIMALI INFESTANTI (2 anno) - 6 CFU				



	AGR/07 Genetica agraria ↳ GENETICA (1 anno) - 6 CFU			
Discipline economiche e giuridiche	IUS/03 Diritto agrario ↳ DIRITTO DEI MERCATI AGROALIMENTARI (2 anno) - 6 CFU			
	AGR/01 Economia ed estimo rurale ↳ ECONOMIA E POLITICA AGROALIMENTARE (3 anno) - 12 CFU	30	18	18 - 18
	↳ ECONOMIA E MARKETING AGROALIMENTARE (3 anno) - 6 CFU			
	↳ POLITICA AGROALIMENTARE (3 anno) - 6 CFU			
	<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 60)</b>			
<b>Totale attività caratterizzanti</b>			102	102 - 102

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/08 Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali ↳ IDRAULICA (3 anno) - 6 CFU			
	↳ INGEGNERIA DEI SISTEMI AGROALIMENTARI (3 anno) - 12 CFU			
	↳ COSTRUZIONI PER LE INDUSTRIE AGRARIE (3 anno) - 6 CFU			
	AGR/10 Costruzioni rurali e territorio agroforestale	36	18	18 - 18 min 18
	AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale ↳ TECNICA MANGIMISTICA (3 anno) - 3 CFU			
	↳ NUTRIZIONE ANIMALE E TECNICA MANGIMISTICA (3 anno) - 6 CFU			
	↳ PRINCIPI DI NUTRIZIONE ANIMALE (3 anno) - 3 CFU			
	<b>Totale attività Affini</b>			18

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	12 - 12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	4	4 - 4
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	3	3 - 3
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		7	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	3	3 - 3
	Abilità informatiche e telematiche	3	3 - 3
	Tirocini formativi e di orientamento	2	2 - 2
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		0	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		3	3 - 3
<b>Totale Altre Attività</b>		<b>30</b>	<b>30 - 30</b>

**CFU totali per il conseguimento del titolo**

**180**

**CFU totali inseriti**

180

180 - 180