



Informazioni generali sul Corso di Studi

| | |
|---|---|
| Università | Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA |
| Nome del corso | SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI(<i>IdSua:1512164</i>) |
| Classe | L-26 - Scienze e tecnologie alimentari |
| Nome inglese | FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY |
| Lingua in cui si tiene il corso | italiano |
| Eventuale indirizzo internet del corso di laurea | http://www.unirc.it/didattica/corsi_laurea.php?uid=79858c2e-c181-440e-a95f-687e7541dd1c |
| Tasse | http://www.unirc.it/studenti/tasse_contributi.php |
| Modalità di svolgimento | convenzionale |

Referenti e Strutture

| | |
|--|------------------------------|
| Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS | PALMERI Vincenzo |
| Organo Collegiale di gestione del corso di studio | Consiglio di Corso di studio |
| Struttura didattica di riferimento ai fini amministrativi | 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. | RUSSO | Mariateresa | CHIM/10 | PA | 1 | Caratterizzante |
| 14. | SANTONOCETO | Carmelo | AGR/02 | PA | .5 | Caratterizzante |

Rappresentanti Studenti

Cariello Chiara
 chiara.cariello.764@studenti.unirc.it
 Moise Giuseppe
 giuseppe.moise.866@studenti.unirc.it

Gruppo di gestione AQ

Maria Rosaria Panuccio
 Francesco Barreca
 Agostino Sorgonà
 Angela Pirrello

Tutor

Vincenzo TAMBURINO
 Marco POIANA
 Antonio MINCIONE
 Roberto SAIJA



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 CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari trae origine, dall'omonimo già attivo nell'offerta formativa della già Facoltà di Agraria, oggi Dipartimento di Agraria, a seguito dell'applicazione del DM 47/2013; il giorno 4 dicembre 2008, in applicazione della transizione dall'ordinamento didattico DM 509/1999 all'ordinamento DM 270/2004 si tenne, a tal fine, nell'Aula Seminari della Facoltà di Agraria dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria, 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 prese 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, espressero 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.

Parallelamente all'avvio delle procedure AVA a partire dall'a.a. 2012-2013 ai fini della progettazione del Corso di Studio si è tenuto conto sia della domanda di competenze del mercato del lavoro e del settore delle professioni sia della richiesta di formazione da parte di studenti e famiglie. A tal fine, così come messo in evidenza e ribadito anche nei Rapporti del riesame, tra gli obiettivi auspicati è stato attenzionato in particolare "l'Incremento dell'interazione con il mondo imprenditoriale". L'obiettivo di tale azione è stato quello di incrementare e migliorare i rapporti con il tessuto imprenditoriale a partire da quello locale.

In tale ottica sono state intraprese diverse Azioni tra cui:

- Incontri con gli stakeholders per sviluppare e definire le competenze richieste; tali consessi sono stati attivati principalmente avvalendosi anche del Polo di innovazione Agrifoonet scarl nell'ambito del quale ruotano le maggiori aziende del comparto agroalimentare e che vede il Dipartimento come principale azionista. E' stato stabilito un tavolo permanente in seno al Polo di innovazione Agrifoonet scarl nonché di prossima apertura uno sportello tecnico per lo stesso Polo con sede presso il Dipartimento di AGRARIA. L'attivazione del tavolo permanente nell'ambito della rete dei Poli e dello stesso Polo di innovazione Agrifoodnet consentirà di ottenere indicazioni puntuali sulle esigenze in termini di competenze richieste che attraverso la parallela attivazione di modalità collaborative ex-ante ed ex-post (quali a es. tirocini, contratti di apprendistato, stage, etc.) potranno favorire la successiva occupabilità dei laureati del CdS.
- Tavoli di discussione con Camera di Commercio, Ordine professionale, Confindustria; in concomitanza con la richiesta di Accreditamento in applicazione del DM 47/2013 sono state avviate diverse consultazioni istruttorie con tali Enti che hanno visto la loro sintesi in una giornata conclusiva di consultazione in data 27 febbraio 2013 le cui risultanze sono state sintetizzate nell'allegato verbale.
- Coordinamento nazionale dei Corsi di studio in scienze e tecnologie alimentari COSTAL; prioritaria importanza viene attribuita al tavolo aperto attraverso il COSTAL con l'Ordine professionale affinché riconosca il laureato triennale come Junior nell'ambito del proprio albo.
- Convenzioni con Enti ed Associazioni di categoria per sostenere le attività di job placement;

- Seminari specifici di orientamento in uscita che consentono il confronto con portatori di interesse specifici. Dagli unici dati disponibili riferibili all'indagine Almalaurea 2013 elaborati dall'Ufficio Statistico dell'Ateneo, è possibile estrapolare elementi a supporto della specifica domanda di formazione e di competenze nel settore delle Tecnologie Alimentari; facendo riferimento, per ragioni di sintesi in tale contesto, ai dati più significativi è possibile richiamare l'attenzione sul fatto che:

- il 20% dei laureati triennali, ad un anno dalla laurea, risulta lavoratore;
- il 50% dei laureati triennali che risulta non lavoratore, prosegue iscrivendosi ad un CdS magistrale.

Un terzo dei laureati trova occupazione entro il primo anno, un ulteriore terzo entro il terzo anno e il rimanente terzo entro il quinto anno dalla laurea.

QUADRO A2.a

Profilo professionale e 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 autovalutazione in 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, 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, 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 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, colturali 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](#)

ELEMENTI DI MATEMATICA [url](#)

BIOLOGIA VEGETALE [url](#)

CHIMICA [url](#)

INGLESE [url](#)

INGLESE [url](#)

ELEMENTI DI FISICA [url](#)

GENETICA [url](#)

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

CHIMICA E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI [url](#)

LABORATORIO DI METODI E STRUMENTI DI ELABORAZIONE DATI [url](#)
OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE I [url](#)
BIOCHIMICA VEGETALE [url](#)
FISIOLOGIA VEGETALE [url](#)
COLTURE ARBOREE INDUSTRIALI [url](#)
AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE INDUSTRIALI [url](#)
DIRITTO DEI MERCATI AGROALIMENTARI [url](#)
PATOLOGIA DELLE PIANTE E DEI PRODOTTI VEGETALI I [url](#)
FONDAMENTI DI INDUSTRIE AGRARIE E GESTIONE DELLA QUALITA' ALIMENTARE [url](#)
MICROBIOLOGIA DELLE FERMENTAZIONI [url](#)
MICROBIOLOGIA GENERALE [url](#)
ANALISI CHIMICA E CONTROLLO DEI PRODOTTI ALIMENTARI [url](#)
TECNOLOGIA DEL CONDIZIONAMENTO E DELLA DISTRIBUZIONE DEI PRODOTTI AGRO-
ALIMENTARI [url](#)
ECONOMIA E MARKETING AGROALIMENTARE [url](#)
POLITICA AGROALIMENTARE [url](#)
COSTRUZIONI PER LE INDUSTRIE AGRARIE [url](#)
IDRAULICA [url](#)
PRINCIPI DI NUTRIZIONE ANIMALE [url](#)
TECNICA MANGIMISTICA [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 l'esecuzione 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'arboreto 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](#)

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

BIOCHIMICA VEGETALE [url](#)

FISIOLOGIA VEGETALE [url](#)

COLTURE ARBOREE INDUSTRIALI [url](#)

AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE INDUSTRIALI [url](#)

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

MICROBIOLOGIA DELLE FERMENTAZIONI [url](#)

MICROBIOLOGIA GENERALE [url](#)

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

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

PRINCIPI DI NUTRIZIONE ANIMALE [url](#)

TECNICA MANGIMISTICA [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 e 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](#)

COSTRUZIONI PER LE INDUSTRIE AGRARIE [url](#)

IDRAULICA [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 MARKETING AGROALIMENTARE [url](#)

POLITICA AGROALIMENTARE [url](#)

QUADRO A4.c

[Autonomia di giudizio](#)

[Abilità comunicative](#)

[Capacità di apprendimento](#)

Autonomia di giudizio

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.

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.

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.

Abilità comunicative

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 dalle 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.

Capacità di apprendimento

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.

La redazione della relazione di tirocinio costituirà, tra l'altro, un momento di verifica della raggiunta capacità di apprendimento e di reperimento di informazioni.

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 e/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.

Il regolamento Tesi ed esame di laurea e le norme per la redazione dell'elaborato sono consultabili sul sito web del Dipartimento.

link: http://www.agraria.unirc.it/regolamenti_didattica.php



▶ QUADRO B1.a

Descrizione del percorso di formazione

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Piano Didattico 2014-2017

▶ 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.

Descrizione link: Schede Insegnamenti

Link inserito: <http://www.unirc.it/didattica/link-sua.php?cdl=348>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Schede insegnamenti & descrizione metodi di accertamento

▶ QUADRO B2.a | Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

<http://www.agraria.unirc.it/didattica.php>

▶ QUADRO B2.b | Calendario degli esami di profitto


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

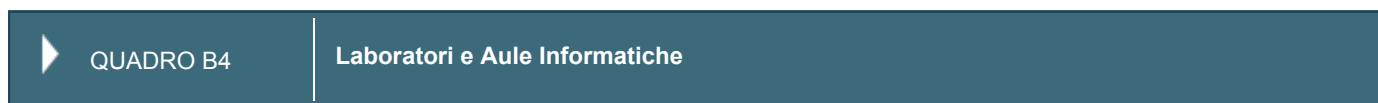
▶ QUADRO B3 | Docenti titolari di insegnamento

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. | BIO/03 | Anno di corso 1 | BIOLOGIA VEGETALE link | MUSARELLA CARMELO MARIA | | 8 | 80 | |
| 2. | CHIM/03 | Anno di corso 1 | CHIMICA link | SORGONA' AGOSTINO | RU | 10 | 100 | |
| 3. | MAT/05 | Anno di corso 1 | ELEMENTI DI MATEMATICA link | BONAFEDE SALVATORE | PA | 6 | 60 |  |

▶ QUADRO B4 | Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)



Pdf inserito: [visualizza](#)



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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione sale studio



Descrizione link: Pagina web Biblioteca

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



L'orientamento in ingresso viene curato - sotto la guida del Prorettore Delegato all'orientamento prof. Alberto De capua - dal Centro Orientamento di Ateneo e da un delegato del Dipartimento di Agraria nella persona del prof. Francesco Barreca

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

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

ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO

L'attività di orientamento del Dipartimento di Agraria viene svolta in accordo con l'Ufficio di Orientamento di Ateneo. Tale attività messa in atto già nell'a.a. 2013-2014 e che si intende mettere a regime per tutti gli anni aa.aa. riguarda:

- incontri di benvenuto alle matricole avente come obiettivo l'illustrazione ai nuovi studenti dell'organizzazione didattica e amministrativa del Dipartimento;

Link: <http://www.agraria.unirc.it/articoli/11927/>

- protocolli di intesa con alcuni dei principali Istituti di Istruzione secondaria della regione Calabria e della Sicilia aventi come obiettivo la progettazione e realizzazione di specifiche occasioni di collaborazione e scambio culturale e formativo tra le diverse istituzioni scolastiche e il Dipartimento, nonché l'obiettivo di monitorare e segnalare eventuali carenze e difficoltà nelle

discipline di base degli studenti provenienti dagli stessi Istituti scolastici di istruzione secondaria;

- saloni di orientamento organizzati sia in ambito regionale sia in ambito extraregionale, con incontri frontali con le scolaresche presso le scuole e presso la sede del Dipartimento - con visita ai laboratori - finalizzati all'orientamento nella scelta universitaria (nell'a.a.2013-2014 sono stati incontrati circa 500 studenti e hanno visitato i laboratori del dipartimento circa 250 studenti);

Link: <http://lnx.cisme.it/salone/>; <http://www.orientacalabria.it/lamezia2013/index.php>;

Link: http://www.itimajorana.gov.it/index.php?ID_PAGINA=105

- rapporti di collaborazione con l'Ufficio Scolastico Regionale per la Calabria, sede di Reggio Calabria, finalizzati alla pianificare e organizzazione di specifiche attività di orientamento dirette agli studenti delle scuole secondarie della provincia di Reggio Calabria.

- attività di orientamento in uscita attraverso incontri con istituzioni quale l'associazione degli Industriali della provincia di Reggio Calabria;

Link:

<http://www.agraria.unirc.it/articoli/12550/reggio-agroalimentare-confindustria-e-agraria-insieme-per-favorire-innovazione-ricerca-e-occu>

Descrizione link: pagina web orientamento UniRC

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



QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

L'orientamento ed il tutorato in itinere vengono svolti:

- dal servizio Orientamento di Ateneo e di Dipartimento (cfr. Link)

- dai docenti-tutor del CdS:

Tutor I anno: Prof. M. Poiana

Tutor II anno: Prof. A. Mincione

Tutor III anno: Prof. V. Tamburino

Tutor F.C.: Dott. R. Saija

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, nonché 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

il sito di riferimento della segreteria didattica è:

http://www.agraria.unirc.it/segreteria_didattica.php

Descrizione link: Pagina web orientamento agraria

Link inserito: <http://www.agraria.unirc.it/orientamento.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 all'Azienda/Ente, l'assegnazione del Tutor universitario e di quello aziendale e fornisce un libretto di Tirocinio. Provvede e cura altresì la somministrazione della scheda di valutazione da parte dell'azienda prevista dal DM 47/2013.

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.

Descrizione link: pagina web tirocinio agraria

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Entie Aziende convenzionati con il Dipartimento

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

Responsabile di Ateneo il dott. Massimiliano Severino.

http://www.unirc.it/scheda_persona.php?id=50516

Responsabile di Dipartimento per il Servizio Erasmus il prof. Paolo Porto

http://www.unirc.it/scheda_persona.php?id=669

Descrizione link: pagina web ERASMUS Dipartimento

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

Atenei in convenzione per programmi di mobilità internazionale

| Ateneo/i in convenzione | data convenzione | durata convenzione A.A. |
|--|------------------|-------------------------|
| Universidad de Valladolid (Valladolid SPAGNA) | 03/04/2014 | 7 |
| Universidad Politécnica de Madrid ETSII (Madrid SPAGNA) | 10/03/2014 | 8 |
| Universidad Miguel Hernandez de Elche (Alicante SPAGNA) | 28/02/2014 | 8 |
| Universidad Politécnica de Cartagena - Murcia (Cartagena SPAGNA) | 13/03/2014 | 7 |
| Universite d'Orleans (Orléans FRANCIA) | 11/03/2014 | 4 |
| St. Kliment Ohridski Sofia University (Sofia BULGARIA) | 11/03/2014 | 8 |
| Universidad de Oviedo (Oviedo SPAGNA) | 12/11/2013 | 7 |

| | | |
|---|------------|---|
| University of Exeter (Exeter REGNO UNITO) | 01/01/2014 | 7 |
| Universidade Técnica de Lisboa (UTL) (Lisbona PORTOGALLO) | 01/01/2014 | 7 |
| Universidad de León (León SPAGNA) | 01/01/2014 | 7 |

▶ QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

Il servizio Ã" svolto dal centro di Ateneo UniOrienta attraverso il servizio Job-Placement e lo sportello Porta mediterranea. Quest'ultima iniziativa, nata da un accordo tra l'UniversitÃ Mediterranea e la Provincia di Reggio Calabria Settore 8 - Formazione Professionale, Politiche del Lavoro, PP.OO, integra i servizi per laureati, laureandi e studenti giÃ erogati dal Servizio Job Placement di UniOrienta.

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

Il delegato all'Orientamento del Dipartimento svolge anche attivitÃ di orientamento in uscita organizzando incontri con istituzioni di interesse, quali ad esempio l'Associazione degli Industriali della provincia di Reggio Calabria.

Link inserito: <http://www.agraria.unirc.it/articoli/12808/sportello-porta-mediterranea-di-uniorienta>

▶ QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

▶ QUADRO B6

Opinioni studenti

Livello di copertura degli insegnamenti

nell'a.a. 2013/4, il NVI ha condotto un'analisi statistica su un totale di 539 questionari riferiti complessivamente a 26 corsi e/o moduli su 27, corrispondenti ad una copertura dell'96,30% degli insegnamenti erogati dal Corso di Studio in Scienze e tecnologie alimentari (classe L26). Il numero medio di questionari raccolti pari a 20,73 e di questi solamente 1 ha avuto un numero insufficiente tale da poter eseguire un'analisi statistica significativa.

Analisi dei risultati

Nell'a.a. 2013/14 dalle schede di rilevamento e dalla loro successiva elaborazione emerge un giudizio sostanzialmente positivo dell'attivitÃ svolta dai docenti del Corso di Studio. Tutte le risposte degli studenti si collocano nel range di valore tra 7,35 ed 8,90 indicando un grado di soddisfazione positivo degli studenti per il CdL. Le Âconoscenze preliminariÂ ed il Âcarico di studioÂ sono le domande che hanno ricevuto il piÃ basso valore di gradimento, rispettivamente 7,35 e 7,81, che comunque sono valori che rientrano nel giudizio positivo.

Gli indicatori negativi con valori compresi tra 5,89 e 5,57 riguardano le conoscenze preliminari per le discipline economiche nonchÃ il materiale didattico, la modalitÃ di esame e l'interesse che il docente riesce a stimolare sugli studenti che riguardano

solo materie di base e del primo anno.

Considerando i dati disaggregati per singolo insegnamento possiamo dedurre che tutti i singoli corsi hanno avuto un giudizio positivo o decisamente positivo. In particolare si osservano le seguenti criticità ed eccellenze:

- I corsi di Elementi di Matematica ed Idraulica evidenziano dei valori, sebbene rientranti nel grado di giudizio positivo, al limite inferiore con valori pari rispettivamente a 6,70 e 6,86; tale indicatore risulta in miglioramento rispetto all'a.a. 2012-13.
- I corsi di Inglese, Analisi chimica e controllo dei prodotti alimentari, Laboratorio di metodi e strumenti di elaborazione, Agronomia e colture erbacee industriali, Fisiologia vegetale, Fondamenti di industrie agrarie e gestione della qualità alimentare e Colture arboree industriali sono quelli che hanno ricevuto un giudizio decisamente positivo dagli studenti.

Tendono a giudicare eccessivo il carico didattico (seppure con indicatori positivi) gli studenti del primo anno e quelli degli insegnamenti che richiedono una propedeuticità con le materie di base.

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 conseguenti alla preparazione iniziale degli studenti (Conoscenze preliminari e carico didattico) segnalano e confermano difficoltà sulle materie di base con giudizi peggiori anche se non negativi. Questa negatività si riscontra allo stesso modo anche negli altri CdL afferenti al Dipartimento di Agraria.

Non sono stati riportati nel rapporto confronti tra gli studenti frequentanti più del 50-75% delle lezioni e quelli che hanno frequentato meno del 50% o non frequentanti, così come non è stato analizzato il fattore "aule" che nell'a.a. precedente aveva un "effetto trascinalamento" con la preparazione di base cioè con gli indicatori conoscenza preliminare o carico complessivo o ancora interesse che coincideva anche con le classi più numerose e 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. 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, $\bar{x} < 4,23$ circa).

In definitiva permangono le difficoltà nella preparazione di base degli studenti che sono alla base dell'abbandono o del forte ritardo nel conseguimento della laurea. Il confronto tra le risposte degli studenti e quelle dei docenti sulla conoscenza di base posseduta (D01 studenti vs. D07 docenti) evidenzia che lo studente nella maggioranza dei casi tende a ritenere di avere sufficienti conoscenze e preparazione di base che il docente non gli riconosce.

Deve essere migliorato il sistema di somministrazione delle schede che non è ancorato ne al sistema informatico di prenotazione e verbalizzazione dell'esame di profitto ne a quello di iscrizione/immatricolazione all'a.a.; ciò comporta che non tutti gli studenti compilino il questionario o ancor peggio che alcuni insegnamenti non vengano rilevati sfuggendo alla valutazione.

Descrizione link: Opinione degli Studenti sulla Qualità della Didattica a.a. 2013-2014

Pdf inserito: [visualizza](#)



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. ciÃ² nonostante emerga che complessivamente sono "decisamente" soddisfatti del corso di Studi il 53,8% mentre la soddisfazione nei rapporti con i docenti in generale Ã¨ di 73,1% si che noÃ 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% di "soddisfatti" si che noÃ). 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 Ã¨ stato ritenuto accettabile dal 23,1% circa degli intervistati, anche se con solo il 23,1% nella classe "decisamente sÃ" ed il resto (53,8%) nella classe "soddisfatti" si che noÃ .

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: scheda dati profilo_alma laurea_2013_L20&L26



▶ QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

Nell'anno solare 2013 sono stati laureati 21 studenti in Scienze e tecnologie alimentari (classe L-26); nella stessa classe per l'a.a. 2013-2014 sono stati immatricolati 75 studenti (coorte 2013-2015) e giungono al terzo anno 34 studenti della coorte 2011-2013 che sommati ai 51 della coorte 2012-2014 danno i 163 iscritti complessivamente al CdS. Di questi solo 8 (2+3+2 rispettivamente nelle tre differenti coorti), complessivamente provengono da altra Regione. Per quanto concerne il voto conseguito alla Maturità su 75 immatricolati l'8.57% ha conseguito un voto nella fascia bassa di 66-69/100, il 68,57% in quella medio-alta di 70-89/100 e il 22,85% in quella alta di 90-100/100. Il voto medio di diploma è 80/100.

La mortalità degli studenti della coorte 2011-2013 è stata del 41% al primo anno e del 9% al terzo. Mentre la coorte 2012-2014 partita con l'applicazione del DM 47 e giunta al secondo anno ha fatto registrare una mortalità di 10 punti più bassa vale a dire del 29%.

I dati del XVI Rapporto di AlmaLaurea 2014 sull'esperienza universitaria 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 83.1/100, voto medio degli esami sostenuti nel percorso di studi universitario di 26.1/30, voto medio di laurea 105.5/110), il 50% parla e scrive in Inglese e il 65% usa e conosce i word processor e i fogli elettronici ma solo il 15% sa utilizzare al meglio i pacchetti software di progettazione assistita, sono di provenienza locale (tutti residenti in Calabria, 76.2% nella stessa provincia della sede del Cds, il 55% 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 75% circa dei laureati dichiara di appartenere alle classi borghesia, media borghesia e quella operaia).

Il laureato del Cds in scienze e tecnologie alimentari consegue il titolo mediamente in 23,3 anni con la maggioranza di essi che si laurea tra 23-24 anni. Oltre un terzo dei laureati (38.1%) riesce a laurearsi quando ancora non ha compiuto i 23 anni di età. Quasi la metà dei laureati è riuscito a completare il proprio percorso di studi nel corso del triennio (47.6%). Il 42.9% si è laureato dopo un anno fuori corso, il 4.8% dopo 2, il 4.8% dopo 3. Nel complesso, la durata media degli studi è stata di 3.6 anni accumulando solo un lieve ritardo (0.4 anni) con un indice di ritardo, (ovvero il rapporto fra ritardo e durata legale del corso) di 0,13. Il 5% degli studenti si sono immatricolati al CdS in Scienze e tecnologie alimentari dopo una precedente esperienza universitaria non portata a termine.

Occorre, però, osservare come oltre la metà (55%) dei laureati ha avuto esperienze lavorative nel corso degli studi universitari, pur se si trattava di lavoro occasionale, saltuario, stagionale. Solo nel 10% 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 (52.4%) ed istituti tecnici (23.8%).

Il 70% dei laureati ha seguito più del 75% degli insegnamenti previsti. Il 35% ha usufruito di borse di studio. Mediamente, ciascun laureato ha impiegato 5.4 mesi per la stesura della tesi.

Analizzando gli indicatori di efficacia e livello di soddisfazione dei laureandi pubblicati dall'Ateneo a norma dei requisiti di trasparenza. Ha frequentato regolarmente più del 75% degli insegnamenti il 70% degli studenti e il 30% non ha frequentato meno del 50% delle lezioni. Solo il 20% si dichiara decisamente soddisfatto del rapporto con il docente il resto (80%) più o meno, nessuno insoddisfatto. L'80% è soddisfatto del corso di Studi e permane una grande quota (40% e 50%) che si lamenta rispettivamente delle strutture e delle dotazioni informatiche. Il 50% è soddisfatto delle attività pratiche e la quasi maggioranza è contenta del servizio biblioteca. Il 70% rifarebbe l'esperienza e solo il 25%, fermo restando la scelta fatta, opterebbe per un'altra sede.

La condizione occupazionale non registra occupati entro l'anno, il 34% dei laureati sta procedendo gli studi con la laurea magistrale. Tra gli occupati nessuno utilizza la laurea acquisita.

Il transito dell'Ateneo alla piattaforma GOMP ha creato non pochi problemi alla disponibilità dei dati necessari. Si lamenta una scarsa efficacia da parte dell'Ateneo che ha fornito e i dati incompleti e frammentari costringendo i gruppi per AQ dei CdS ad assemblare quanto reperibile da fonti disomogenee o provvedendo spesso in proprio alla elaborazione degli stessi per renderli discutibili.

Link inserito: <http://statistiche.almalaurea.it/universita/statistiche/trasparenza?codicione=080010620260001>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Tabulati GOMP C1 coorte 2011-2013

▶ QUADRO C2

Efficacia Esterna

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 pressoché doppia di quella prevista dal piano di studi.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: scheda dati occupazione_almalaurea_2013_L26&L20

▶ QUADRO C3

Opinioni enti e imprese con accordi di stage / tirocinio curriculare o extra-curriculare

Il CdS prevede un periodo obbligatorio di tirocinio curriculare 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.

A partire da questo anno accademico è stata predisposta la scheda di rilevamento per la rilevazione sistematica delle opinioni sugli studenti degli enti, delle imprese o studi professionali ospitanti, il breve arco temporale non ha consentito a oggi di ottenere

un numero di schede numericamente significativo per elaborare una valutazione statistica. dalle schede pervenute alla commissione tirocini Ã" stato comunque rilevato un manifestato apprezzamento per il grado di preparazione dei tirocinanti e per l'entusiasmo da essi dimostrano verso il settore di attivitÃ . Il sostanziale giudizio positivo risulta determinato, soprattutto, dalla disponibilitÃ mostrata dai tirocinanti nel voler condividere non soltanto nozioni tecniche ed abilitÃ 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-26 STAL. Il contatto con le diversificate realtÃ dell'impresa agraria puÃ² costituire per lo studente del CdS L-26 STAL una opportunitÃ per acquisire quelle abilitÃ operative, ancora poco rappresentate nei contenuti formativi degli insegnamenti curriculari, ma certamente necessarie per il conseguimento di una buona formazione professionale.

Nell'a.a. 2014-15 sarÃ messa a sistema la rilevazione delle opinioni delle aziende/enti ospitanti e potranno essere condotte le dovute elaborazioni statistiche.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: scheda di valutazione del tirocinio formativo



▶ QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Sistema di AQ dell'Ateneo: struttura organizzativa e responsabilità

▶ 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 attraverso un'unico Gruppo che opera alla gestione dell'AQ avocando a se contestualmente le attività attinenti la predisposizione del rapporto del Riesame del CdS in Scienze e tecnologie alimentari; Il Gruppo AQ opera interfacciandosi con la Commissione Paritetica Docenti-Studenti di Dipartimento.

Il gruppo per la gestione dell'AQ e del Riesame del CdS appositamente costituito nel CCdS n.1/2013, inizialmente risultava composto da due docenti nelle persone del prof. Francesco Barreca e della prof.ssa Maria Rosaria Panuccio nonché da una unità PTA e da due rappresentanti eletti degli studenti. Successivamente è stato ampliato e reintegrato (CCdS n.7 e n.8/2013) nelle persone del dott. Agostino Sorgon, docente del CdS e della dott.ssa Angela Pirrello già responsabile dell'Ufficio Didattica del Dipartimento nonché subentrante alla Sig.ra Concetta Crea trasferita ad altri uffici di Ateneo. Attualmente così ampliato e integrato risulta quindi così composto:

- prof. Vincenzo Palmeri, coordinatore del Cds
- prof. Francesco Barreca, componente della gruppo di gestione AQ e Riesame;
- prof.ssa Maria Rosaria Panuccio, componente della gruppo di gestione AQ e Riesame;
- Dott.ssa Angela Pirrello, 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.

▶ 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 procede nel proprio lavoro attraverso analisi "on desk" riunioni anche telematiche a mezzo "Skype". Tutte le attività coinvolgono il gruppo nella sua composizione completa, alcune delle riunioni, in considerazione degli argomenti trattati, viene 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 è stato previsto 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.

Con il rapporto del Riesame annuale 2013-2014 - il primo dall'entrata in vigore del DM 47/2013 - si è dato inizio a quelle specifiche analisi finalizzate a tenere sotto controllo le attività di formazione, i loro strumenti, i servizi e le infrastrutture.

Considerando che tale Rapporto Annuale documenta, analizza e commenta:

- a. gli effetti delle azioni correttive annunciate nei Rapporti di Riesame annuali precedenti;
- b. i punti di forza e le aree da migliorare che emergono dall'analisi dell'anno accademico in esame;
- c. gli interventi correttivi sugli elementi critici messi in evidenza, i cambiamenti ritenuti necessari in base a mutate condizioni e le azioni volte ad apportare miglioramenti.

Così come precisato anche nelle note introduttive del formato del rapporto fornito dall'ANVUR l'attività a regime del riesame da considerare il vero e appropriato momento di autovalutazione in cui i responsabili della gestione dei CdS fanno i conti con le proprie promesse e con i propri risultati.

Gli interventi migliorativi previsti per la risoluzione delle criticità evidenziate dal Rapporto di Riesame Iniziale 2013, sono stati puntualmente avviati anche se va specificato che trattandosi di interventi proiettati sull'a.a. 2013-2014 non sono ancora maturate le condizioni per valutare gli esiti, che verosimilmente saranno rilevati attraverso specifici processi di autovalutazione alla fine dell'a.a., Si deve tener conto che in questa fase di avvio del sistema AVA le procedure non sono, per quanto riguarda la calendarizzazione, ancora a regime e il breve periodo intercorso tra la stesura del Rapporto Iniziale ed Annuale non può consentire di trarre elementi di valutazione con la necessaria puntualità. Ciò nonostante il Gruppo AQ ha dato luogo alle azioni segnalate nel Rapporto del riesame iniziale come segue.

1) L'INGRESSO, IL PERCORSO, L'USCITA DAL CDS

Azioni correttive già intraprese ed esiti:

Obiettivo n. 1 - Riduzione dell'alta percentuale di abbandoni e superamento delle difficoltà di acquisire CFU delle materie di base.

Azioni intraprese:

A. Programmazione e svolgimento dei corsi di azzeramento;

Sono stati previsti dei corsi di azzeramento per le materie di base ovvero per quelle di maggior impatto negativo per lo studente al primo anno.

B. Attività di tutoraggio a supporto dello studente;

Si è da poco conclusa la procedura per la selezione di un tutor a supporto dell'attività didattica relativa all'insegnamento di matematica.

C. Miglioramento e potenziamento dell'attività di orientamento;

L'attività di orientamento è stata e sarà svolta con modalità convenzionali e non, al fine di portare a conoscenza e stimolare gli studenti verso i contenuti, obiettivi ed impegno di studio richiesto nello specifico Corso di Studio. In tale ottica sono stati avviati:

- La Giornata delle matricole;

- Nomina di n.4 docenti con la funzione di tutor per singolo anno di corso del CdS nonché per i gli studenti fuori corso;

D. Revisione dell'offerta formativa.

Il gruppo AQ del CdS ha progettato le modifiche al piano di studio volte al bilanciamento della distribuzione dei CFU/semestre che sono state già sottoposte e approvate attraverso i passaggi istituzionali e si tradurranno in modifiche alla Banca dati RAD e alla SUA-CdS 2014-2015.

Stato di avanzamento dell'azione correttiva:

La maggior parte degli interventi migliorativi previsti per la risoluzione delle criticità evidenziate dal Rapporto di Riesame Iniziale 2013, sono stati puntualmente avviati anche se va specificato che trattandosi di interventi proiettati sull'a.a. 2013-2014 non sono ancora maturate le condizioni per valutare gli esiti, che verosimilmente saranno rilevati attraverso specifici processi di autovalutazione alla fine dell'a.a. Nel caso specifico dei corsi di azzeramento, questi per problematiche di bilancio interno, non sono stati ancora avviati ma saranno riproposti per il prossimo a.a.

2) L'ESPERIENZA DELLO STUDENTE

Azioni correttive già intraprese ed esiti:

Obiettivo n. 1 - Miglioramento delle strutture e attrezzature relative alla didattica

Azioni intraprese:

Sono stati effettuati le seguenti azioni al fine di uniformare gli standard qualitativi delle strutture per la didattica:

1. Revisione e/o sostituzione complessiva delle apparecchiature didattiche presenti nelle aule;
2. Miglioramento e potenziamento dei servizi negli spazi fruibili dagli studenti (cablaggio elettrico; postazioni notebook, implementazione access point, attivazione di monitor informativi);
3. Nomina di un responsabile tecnico (Sig. Callea Maurizio) della gestione e manutenzione delle strutture della didattica ai fini di un loro efficiente utilizzo e migliore fruibilità.
4. Potenziamento dei laboratori con apparecchiature scientifiche acquisite grazie al progetto PON "SafeMed";
5. Estensione dell'orario di apertura della biblioteca di Dipartimento e predisposizione di servizi a supporto quali fotocopiatura e stampa.

Stato di avanzamento dell'azione correttiva:

Gli interventi migliorativi previsti per la risoluzione delle criticità sono stati effettuati. Comunque, gli esiti di tali interventi non sono al momento quantificabili poiché non sono ancora noti i risultati delle schede di soddisfazione degli studenti.

Obiettivo n. 2 - Monitoraggio continuo delle esigenze e delle criticità percepite dagli studenti

Azioni intraprese:

1. Adozione di una metodologia di monitoraggio adeguata ed esplicitata (con funzione di osservatorio permanente) tale da consentire in tempo reale di analizzare e valutare l'efficienza del percorso di formazione dello studente.
2. Programmazione di specifici incontri all'interno del e tra i CdS.

Stato di avanzamento dell'azione correttiva:

Le azioni sebbene programmate non sono al momento ancora state attuate. In seno al gruppo AQ " in corso la progettazione del modello organizzativo e delle modalità di attuazione delle azioni da intraprendere definitivamente nel prossimo anno accademico.

In particolare si vuole progettare un sistema che:

- a) regolamenti un sistema di raccolta delle segnalazioni di problematiche anche da soggetti esterni al Gruppo di Riesame, indipendente dalle schede di valutazione obbligatorie per gli studenti;
- b) individui opportuni canali a cui predisposti che consentano di raccogliere le osservazioni e le criticità con iniziative e modalità proprie del Gruppo di Riesame e del Responsabile del CdS durante tutto l'anno accademico.

Attraverso incontri di tutti i Docenti del CdS e con il loro supporto quelli delle discipline di base, procedendo per ambiti tematici e per propedeuticità, sono stati individuati gli aspetti di ottimizzazione ed integrazione dei programmi delle singole discipline migliorando l'integrazione tra gli argomenti trattati all'interno delle diverse discipline; si prevede di intraprendere una revisione dei programmi che saranno operativi sulla coorte di studenti che partirà nel prossimo a.a.

Per gli interventi di miglioramento e potenziamento delle strutture e infrastrutture, su progetti di finanziamento specifici già approvati, sono state avviate le procedure realizzative tali interventi.

E' stato riorganizzato il piano di studi in maniera tale da rendere più equilibrato il carico didattico e la distribuzione in CFU durante il triennio del CdS. Tali modifiche saranno operative sugli studenti della 2014-2016. Durante il 2013 e proseguendo anche nel presente anno solare nonché accademico " stato predisposto, sotto la responsabilità del Consiglio del CdS, un calendario relativo a visite tecniche di studio a completamento delle attività didattiche integrative per la realizzazione delle quali " stato

attivato sul bilancio di Dipartimento uno specifico capitolo di spesa.

3) L'ACCOMPAGNAMENTO AL MONDO DEL LAVORO

Azioni correttive già intraprese ed esiti:

Obiettivo n. 1 - Incrementare l'interazione con il mondo imprenditoriale

Azioni intraprese:

1. Incontri con gli stakeholders per sviluppare e definire le competenze richieste, tali consessi sono stati attivati avvalendosi anche del Polo di innovazione Agrifoonet scarl nell'ambito del quale ruotano le maggiori aziende del comparto agroalimentare e che vede il Dipartimento come principale azionista.
2. Tavoli di discussione con Camera di Commercio, Ordine professionale, Confindustria; Coordinamento nazionale dei Corsi di studio in scienze e tecnologie alimentari COSTAL.
3. Convenzioni con Enti ed Associazioni di categoria per sostenere le attività di job placement;
4. Seminari specifici.

Stato di avanzamento dell'azione correttiva:

La gran parte delle azioni intraprese sono state portate a completamento ed altre sono state avviate.

E' in fase di predisposizione una sezione dedicata della Pagina web del PAQ dell'Ateneo all'interno della quale saranno disponibili i documenti del gruppo AQ di CdS STAL (verbali CCdS, verbali gruppo AQ del CdS, ecc.)

Ulteriori esplicitazioni possono essere reperite nel rapporto di riesame annuale (quadro D4)

▶ QUADRO D4

Riesame annuale

▶ QUADRO D5

Progettazione del CdS

▶ QUADRO D6

Eventuali altri documenti ritenuti utili per motivare l'attivazione del Corso di Studio



Scheda Informazioni

| | |
|---|---|
| Università | Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA |
| Nome del corso | SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI |
| Classe | L-26 - Scienze e tecnologie alimentari |
| Nome inglese | FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY |
| Lingua in cui si tiene il corso | italiano |
| Eventuale indirizzo internet del corso di laurea | http://www.unirc.it/didattica/corsi_laurea.php?uid=79858c2e-c181-440e-a95f-687e7541dd1c |
| Tasse | http://www.unirc.it/studenti/tasse_contributi.php |
| Modalità di svolgimento | convenzionale |

Referenti e Strutture

| | |
|--|------------------------------|
| Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS | PALMERI Vincenzo |
| Organo Collegiale di gestione del corso di studio | Consiglio di Corso di studio |
| Struttura didattica di riferimento | Agraria |

Docenti di Riferimento

| N. | COGNOME | NOME | SETTORE | QUALIFICA | PESO | TIPO SSD | Incarico didattico |
|----|-----------|--------------------|---------|-----------|------|-----------------|--|
| 1. | ABENAVOLI | Maria Rosa | AGR/13 | PA | .5 | Caratterizzante | 1. FISILOGIA 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. PRINCIPI DI NUTRIZIONE ANIMALE |
| 7. | CARIDI | Andrea Domenico M. | AGR/16 | PA | .5 | Caratterizzante | 1. MICROBIOLOGIA DELLE FERMENTAZIONI 2. MICROBIOLOGIA GENERALE |
| 8. | FOTI | Francesco | AGR/18 | RU | 1 | Caratterizzante | 1. TECNICA MANGIMISTICA |
| 9. | GIUFFRE' | Angelo Maria | AGR/15 | RU | 1 | Caratterizzante | 1. CONTROLLO DELLA QUALITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI |
| 10. | NICOLOSI | Agata Carmela | AGR/01 | PA | 1 | Caratterizzante | 1. POLITICA AGROALIMENTARE 2. ECONOMIA E MARKETING 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. | RUSSO | Mariateresa | CHIM/10 | PA | 1 | Caratterizzante | 1. CHIMICA E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI |
| 14. | 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 |
| Sorgonà | Agostino |
| Pirrello | Angela |



Tutor

| COGNOME | NOME | EMAIL |
|-----------|----------|-------|
| TAMBURINO | Vincenzo | |
| POIANA | Marco | |
| MINCIONE | Antonio | |
| SAIJA | Roberto | |



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



Sede del corso: Località Feo di Vito 89122 - REGGIO CALABRIA

| | |
|--|---------------|
| 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

| | |
|--|--|
| Codice interno all'ateneo del corso | 72.L^GEN^080063 |
| Massimo numero di crediti riconoscibili | 12 DM 16/3/2007 Art 4 Nota 1063 del 29/04/2011 |
| Numero del gruppo di affinità | 1 |

Date

| | |
|--|-------------------------|
| Data di approvazione della struttura didattica | 18/05/2011 |
| Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione | 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 - 27/02/2013 |
| 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. Nonch  delle numerose riunioni del Coordinamento nazionale dei Presidenti di Corso di studio della classe L26.

La riprogettazione del CdS, gi  attivato secondo il DM 270/04 nell'a.a. 2009/10, tiene conto della sostenibilit  di un offerta didattica a regime, soprattutto in termini di requisiti docenti necessari. A tale aspetto si associa la necessit  di ristrutturare l'offerta DM 270/04 attraverso una pi  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 specificit  della sede decentrata. In ultimo il CdS   stato rivisitato alla luce del DM 47/13 dalla cui applicazione   scaturita oltre alla chiusura del CdS decentrato, l'opportunit  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 - Ordinamento Didattico

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.



Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione - Scheda SUA

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.



Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

Offerta didattica erogata

| | coorte | CUIN | insegnamento | settori insegnamento | docente | settore docente | ore di didattica assistita |
|---|--------|-----------|---|----------------------|--|-----------------|----------------------------|
| 1 | 2013 | 471400082 | AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE INDUSTRIALI (modulo di AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE E ARBOREE INDUSTRIALI) | AGR/02 | Docente di riferimento (peso .5) Carmelo SANTONOCETO <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA</i> | AGR/02 | 60 |
| 2 | 2012 | 471400582 | ANALISI CHIMICHE, FISICHE E SENSORIALI DEI PRODOTTI ALIMENTARI | AGR/15 | Antonio MINCIONE <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA</i> | AGR/15 | 60 |
| 3 | 2013 | 471400075 | BIOCHIMICA VEGETALE (modulo di BIOCHIMICA E FISIOLOGIA VEGETALE) | AGR/13 | Docente di riferimento (peso .5) Maria Rosaria Savina PANUCCIO <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA</i> | AGR/13 | 60 |
| 4 | 2014 | 471402373 | BIOLOGIA VEGETALE | BIO/03 | Carmelo Maria Musarella <i>Docente a contratto</i> | | 80 |
| 5 | 2014 | 471402374 | CHIMICA | CHIM/03 | Agostino SORGONA' <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA</i> | AGR/13 | 100 |
| 6 | 2013 | 471400078 | CHIMICA E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI | CHIM/10 | Docente di riferimento Mariateresa RUSSO <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA</i> | CHIM/10 | 60 |
| 7 | 2013 | 471400081 | COLTURE ARBOREE INDUSTRIALI (modulo di AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE E ARBOREE INDUSTRIALI) | AGR/03 | Docente di riferimento Valentino BRANCA <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA</i> | AGR/03 | 60 |

| | | | | | | | |
|----|------|-----------|--|--------|---|--------|----|
| 8 | 2012 | 471400583 | CONTROLLO DELLA QUALITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI | AGR/15 | Docente di riferimento Angelo Maria GIUFFRE' <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA</i> | AGR/15 | 60 |
| 9 | 2012 | 471400585 | COSTRUZIONI PER LE INDUSTRIE AGRARIE (modulo di INGEGNERIA DEI SISTEMI AGROALIMENTARI) | AGR/10 | Docente di riferimento Francesco BARRECA <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA</i> | AGR/10 | 40 |
| 10 | 2013 | 471400077 | DIFESA DEGLI ALIMENTI E DEI MANUFATTI DAGLI ANIMALI INFESTANTI | AGR/11 | Docente di riferimento Vincenzo PALMERI <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA</i> | AGR/11 | 60 |
| 11 | 2013 | 471400085 | DIRITTO DEI MERCATI AGROALIMENTARI | IUS/03 | Roberto SAIJA <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA</i> | IUS/03 | 60 |
| 12 | 2012 | 471400580 | ECONOMIA E MARKETING AGROALIMENTARE (modulo di ECONOMIA E POLITICA AGROALIMENTARE) | AGR/01 | Docente di riferimento Agata Carmela NICOLOSI <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA</i> | AGR/01 | 60 |
| 13 | 2014 | 471402372 | ELEMENTI DI MATEMATICA | MAT/05 | Docente di riferimento (peso .5) Salvatore BONAFEDE <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA</i> | MAT/05 | 60 |
| 14 | 2013 | 471400076 | FISIOLOGIA VEGETALE (modulo di BIOCHIMICA E FISIOLOGIA VEGETALE) | AGR/13 | Docente di riferimento (peso .5) Maria Rosa ABENAVOLI <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA</i> | AGR/13 | 60 |
| | | | GESTIONE DELLA QUALITA' | | Antonio MINCIONE <i>Prof. IIa fascia</i> | | |

| | | | | | | | |
|----|------|-----------|---|--------|--|--------|----|
| 15 | 2012 | 471400588 | DEI PROCESSI E DEI PRODOTTI ALIMENTARI | AGR/15 | Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA | AGR/15 | 60 |
| 16 | 2012 | 471400587 | IDRAULICA (modulo di INGEGNERIA DEI SISTEMI AGROALIMENTARI) | AGR/08 | Vincenzo TAMBURINO Prof. Ia fascia Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA | AGR/08 | 40 |
| 17 | 2013 | 471400083 | LABORATORIO DI METODI E STRUMENTI DI ELABORAZIONE DATI | 0 | Antonio MINCIONE Prof. IIa fascia Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA | AGR/15 | 30 |
| 18 | 2012 | 471400586 | MACCHINE E IMPIANTI PER L'AGROINDUSTRIA (modulo di INGEGNERIA DEI SISTEMI AGROALIMENTARI) | AGR/09 | Lorenzo Maria Massimo ABENAVOLI Ricercatore Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA | AGR/09 | 40 |
| 19 | 2012 | 471400591 | MICROBIOLOGIA DELLE FERMENTAZIONI (modulo di MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI) | AGR/16 | Docente di riferimento (peso .5) Andrea Domenico M. CARIDI Prof. IIa fascia Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA | AGR/16 | 60 |
| 20 | 2012 | 471400590 | MICROBIOLOGIA GENERALE (modulo di MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI) | AGR/16 | Docente di riferimento (peso .5) Andrea Domenico M. CARIDI Prof. IIa fascia Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA | AGR/16 | 60 |
| 21 | 2013 | 471400084 | OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE I | AGR/15 | Marco POIANA Prof. Ia fascia Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA | AGR/15 | 60 |
| 22 | 2013 | 471400079 | PATOLOGIA DELLE PIANTE E DEI PRODOTTI VEGETALI I | AGR/12 | Docente di riferimento (peso .5) Giuliana Renata ALBANESE Prof. IIa fascia Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA | AGR/12 | 60 |
| | | | | | Docente di riferimento | | |

| | | | | | | | |
|----|------|-----------|--|--------|--|------------|------|
| 23 | 2012 | 471400581 | POLITICA AGROALIMENTARE (modulo di ECONOMIA E POLITICA AGROALIMENTARE) | AGR/01 | Agata Carmela NICOLOSI <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi</i> <i>"Mediterranea" di</i> <i>REGGIO CALABRIA</i> | AGR/01 | 60 |
| 24 | 2012 | 471402633 | PRINCIPI DI NUTRIZIONE ANIMALE (modulo di NUTRIZIONE ANIMALE E TECNICA MANGIMISTICA) | AGR/18 | Docente di riferimento Pasquale CAPARRA <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi</i> <i>"Mediterranea" di</i> <i>REGGIO CALABRIA</i> | AGR/18 | 30 |
| 25 | 2012 | 471402634 | TECNICA MANGIMISTICA (modulo di NUTRIZIONE ANIMALE E TECNICA MANGIMISTICA) | AGR/18 | Docente di riferimento Francesco FOTI <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi</i> <i>"Mediterranea" di</i> <i>REGGIO CALABRIA</i> | AGR/18 | 30 |
| | | | | | | ore totali | 1410 |



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 |
| Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 30) | | | | |
| Totale attività di Base | | | 30 | 30 - 30 |

| Attività caratterizzanti | settore | CFU Ins | CFU Off | CFU Rad |
|-----------------------------|---|------------|------------|------------|
| | AGR/16 Microbiologia agraria ↳ <i>MICROBIOLOGIA DELLE FERMENTAZIONI (3 anno) - 6 CFU</i> | | | |
| | ↳ <i>MICROBIOLOGIA GENERALE (3 anno) - 6 CFU</i> | | | |
| | AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari <i>OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE I (2 anno)</i> | | | |

| | | | | |
|---|--|----|----|---------|
| Discipline della tecnologia alimentare | ↳ - 6 CFU | | | |
| | ↳ <i>FONDAMENTI DI INDUSTRIE AGRARIE E GESTIONE DELLA QUALITA' ALIMENTARE (3 anno) - 6 CFU</i> | | | |
| | ↳ <i>ANALISI CHIMICA E CONTROLLO DEI PRODOTTI ALIMENTARI (3 anno) - 6 CFU</i> | | | |
| | ↳ <i>TECNOLOGIA DEL CONDIZIONAMENTO E DELLA DISTRIBUZIONE DEI PRODOTTI AGRO- ALIMENTARI (3 anno) - 6 CFU</i> | 60 | 60 | 60 - 60 |
| | AGR/13 Chimica agraria | | | |
| | ↳ <i>BIOCHIMICA VEGETALE (2 anno) - 6 CFU</i> | | | |
| | ↳ <i>FISIOLOGIA VEGETALE (2 anno) - 6 CFU</i> | | | |
| | AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree | | | |
| | ↳ <i>COLTURE ARBOREE INDUSTRIALI (2 anno) - 6 CFU</i> | | | |
| | AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee | | | |
| ↳ <i>AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE INDUSTRIALI (2 anno) - 6 CFU</i> | | | | |
| Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti | CHIM/10 Chimica degli alimenti | | | |
| | ↳ <i>CHIMICA E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI (2 anno) - 6 CFU</i> | | | |
| | AGR/12 Patologia vegetale | | | |
| | ↳ <i>PATOLOGIA DELLE PIANTE E DEI PRODOTTI VEGETALI I (2 anno) - 6 CFU</i> | 24 | 24 | 24 - 24 |
| | AGR/11 Entomologia generale e applicata | | | |
| | ↳ <i>DIFESA DEGLI ALIMENTI E DEI MANUFATTI DAGLI ANIMALI INFESTANTI (2 anno) - 6 CFU</i> | | | |
| AGR/07 Genetica agraria | | | | |
| ↳ <i>GENETICA (1 anno) - 6 CFU</i> | | | | |
| | IUS/03 Diritto agrario | | | |

| | | | | |
|---|---|----|-----|-----------|
| Discipline economiche e giuridiche | ↳ <i>DIRITTO DEI MERCATI AGROALIMENTARI (2 anno) - 6 CFU</i> | 18 | 18 | 18 - 18 |
| | AGR/01 Economia ed estimo rurale | | | |
| | ↳ <i>ECONOMIA E MARKETING AGROALIMENTARE (3 anno) - 6 CFU</i> | | | |
| | ↳ <i>POLITICA AGROALIMENTARE (3 anno) - 6 CFU</i> | | | |
| Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 60) | | | | |
| Totale attività caratterizzanti | | | 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 | 18 | 18 | 18 - 18 min 18 |
| | ↳ <i>IDRAULICA (3 anno) - 6 CFU</i> | | | |
| | AGR/10 Costruzioni rurali e territorio agroforestale | | | |
| | ↳ <i>COSTRUZIONI PER LE INDUSTRIE AGRARIE (3 anno) - 6 CFU</i> | | | |
| | AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale | | | |
| | ↳ <i>PRINCIPI DI NUTRIZIONE ANIMALE (3 anno) - 3 CFU</i> | | | |
| ↳ <i>TECNICA MANGIMISTICA (3 anno) - 3 CFU</i> | | | | |
| Totale attività Affini | | | 18 | 18 - 18 |

| Altre attività | | CFU | CFU Rad |
|---|---------------------|-----|---------|
| A scelta dello studente | | 12 | 12 - 12 |
| Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma | Per la prova finale | 4 | 4 - 4 |

| | | | |
|---|---|----|---------|
| 5, lettera c) | 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 |
| Totale Altre Attività | | 30 | 30 - 30 |

CFU totali per il conseguimento del titolo

180

CFU totali inseriti

180

180 - 180



Comunicazioni dell'ateneo al CUN



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

| ambito disciplinare | settore | CFU | | minimo da D.M. per l'ambito |
|---------------------|---------|-----|-----|--------------------------------|
| | | min | max | |

| | | | | |
|---|---|---------|----|---|
| 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 | 10 | 10 | 8 |
| | CHIM/06 Chimica organica | | | |
| Discipline biologiche | BIO/01 Botanica generale | 8 | 8 | 8 |
| | BIO/02 Botanica sistematica | | | |
| | BIO/03 Botanica ambientale e applicata | | | |
| Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 30: | | - | | |
| Totale Attività di Base | | 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 | 60 | 60 | 30 |
| | AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree | | | |
| | AGR/13 Chimica agraria | | | |
| | AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari | | | |
| | AGR/16 Microbiologia agraria | | | |
| Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti | AGR/07 Genetica agraria | 24 | 24 | 20 |
| | AGR/11 Entomologia generale e applicata | | | |
| | 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 |
|------------------------------------|--|----|----|---|

Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:

-

Totale Attività Caratterizzanti

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 | 18 | 18 | 18 |
| | AGR/10 - Costruzioni rurali e territorio agroforestale | | | |
| | AGR/18 - Nutrizione e alimentazione animale | | | |
| Totale Attività Affini | | 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
