



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA
Nome del corso	SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI(<i>IdSua:1512427</i>)
Classe	LM-70 - 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=ccfac7fc-1ae3-4f27-bd5a-7bef0e52c20c
Tasse	http://www.unirc.it/studenti/tasse_contributi.php
Modalità di svolgimento	convenzionale

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	MINCIONE Antonio
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.	FUDA	Salvatore	AGR/15	RU	1	Caratterizzante
2.	GRESTA	Fabio	AGR/02	RU	1	Caratterizzante
3.	MARCIANO'	Claudio	AGR/01	PA	1	Caratterizzante
4.	MINCIONE	Antonio	AGR/15	PA	1	Caratterizzante
5.	POIANA	Marco	AGR/15	PO	1	Caratterizzante
6.	SICARI	Vincenzo	AGR/15	RU	1	Caratterizzante
7.	SIDARI	Rossana	AGR/16	RU	1	Caratterizzante
8.	TAMBURINO	Vincenzo	AGR/08	PO	1	Affine

Rappresentanti Studenti	CUZZUCOLI Roberta robertina.c.88@hotmail.it 3468490015 DE ROSSI Alessandro alessandro.derossi@live.it 3475463826
Gruppo di gestione AQ	Antonio MINCIONE Vincenzo SICARI Claudio MARCIANO' Angela PIRRELLO Roberta CUZZUCOLI
Tutor	Vincenzo TAMBURINO Vincenzo PALMERI

 **Il Corso di Studio in breve**

Il corso di laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si propone di fornire, sulla base di una solida preparazione sugli aspetti teorico-scientifici acquisita nella laurea triennale in classe L-26, conoscenze avanzate nell'ambito della gestione tecnica dei sistemi e delle filiere agroalimentari. Il corso, inoltre, forma professionalit  di alto profilo in grado di utilizzare un ampio spettro di conoscenze per interpretare, descrivere e risolvere, in modo innovativo, problemi connessi alle filiere agro-alimentari. L'attivit  professionale del laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si svolge prevalentemente nelle imprese agroalimentari e in tutte le aziende che integrano la filiera della produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari, nelle aziende della Grande Distribuzione Organizzata, negli Enti pubblici e privati che conducono attivit  di pianificazione, analisi, controllo, certificazione, nonch  in quelli che svolgono indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari, negli enti di formazione, negli Uffici Studi e nella libera professione.



QUADRO A1

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

L'offerta formativa del Dipartimento di AGRARIA dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria, attualmente caratterizzata, tra gli altri CdS, dalla presenza di un corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari di primo livello che riscuote notevole successo sul territorio in termini di numero di immatricolazioni, si propone di integrare, attraverso la realizzazione di un percorso formativo verticale L-26 / LM-70, le specifiche conoscenze dei laureati di primo livello con ulteriori competenze specialistiche ed approfondimenti metodologici utili alla formazione di una figura professionale completa e maggiormente aderente alle richieste del mercato del lavoro. Tale percorso deriva anche dalla necessità di una razionalizzazione dell'intera offerta formativa, rimodulata secondo tre linee tematiche specifiche e tra loro separate (agraria, forestale-ambientale, alimentare), ipotizzata già per il precedente anno accademico mediante la riformulazione del preesistente CdS compreso nella laurea interclasse LM69/LM70, presente presso il Dipartimento.

E' infatti importante ricordare che nel territorio regionale, al fine di incentivare l'imprenditorialità nel settore agroalimentare e favorire la penetrazione sul mercato delle produzioni tipiche e di nicchia, negli ultimi anni sono confluite notevoli risorse economiche finalizzate al miglioramento del settore. Tali finanziamenti si sono in atto già concretizzati nella costituzione, nell'ambito dell'Accordo di Programma Quadro (APQ) in materia di Ricerca Scientifica e Innovazione Tecnologica nella regione Calabria I° Atto integrativo, di progetti di ricerca e sviluppo che rafforzano la logica della filiera, potenziano i legami tra imprese dei diversi settori che la compongono e aumentano le connessioni virtuose fra sistema della ricerca e imprese, contribuendo allo sviluppo delle imprese del settore. Inoltre è stato costituito, nell'ambito del POR FESR Calabria 2007/2013, il Progetto integrato strategico regionale per la rete regionale dei poli di innovazione, in cui si colloca il Polo di Innovazione sulle Filiere Agroalimentari di Qualità (AGRIFOODNET), con l'ottica di accelerare, per l'area strategica di intervento, la transizione del sistema imprenditoriale verso uno sviluppo technology-based, utilizzando risorse intellettuali e strumentali distintive e trasformando la ricerca in iniziative imprenditoriali di successo, anche mediante azioni di spin-off e di networking ad alto valore innovativo.

Queste attività, richiedendo in misura massiccia la presenza di figure professionali fortemente specializzate nel settore della tecnologia alimentare, ed in misura più specifica, nella gestione delle filiere di produzione applicate agli alimenti tipici mediterranei, determinano un'importante domanda di competenze per figure professionali formate in un percorso formativo L-26 / LM-70. Il Corso di Studio proposto, dunque, nasce dall'esigenza di completare in maniera mirata l'apprendimento dei laureati in classe L-26 su specifiche tematiche professionali, quali lo sviluppo di nuove tecnologie innovative nei processi agro-alimentari e agroindustriali, la valorizzazione delle produzioni alimentari regionali, la modellazione dei processi, la valorizzazione e salvaguardia della salubrità e della shelf-life per le produzioni di qualità, il tracing delle produzioni tipiche.

A seguito della richiesta di istituzione del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari in classe LM-70, si è proceduto a convocare i portatori di interesse nel comparto Agroalimentare della Regione Calabria (Ordine Regionale dei Tecnologi Alimentari per Basilicata e Calabria, UNIONCAMERE Calabria, Confindustria Reggio Calabria e Sedi Provinciali, Assessorato Agricoltura, Foreste e Forestazione della Regione Calabria, Coldiretti Reggio Calabria), presso il Dipartimento di AGRARIA dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria, come previsto dall'art. 11, comma 4, del DM 270/2004, mediante la "consultazione con le Organizzazioni rappresentative nel mondo della produzione, dei servizi e delle professioni", in data 15 gennaio 2014, di cui si riporta di seguito il relativo verbale:

VERBALE CONSULTAZIONE PARTI SOCIALI LAUREA LM/70 del 15 gennaio 2014

Il giorno 15 del mese di gennaio 2014, alle ore 12.00, presso i locali del Dipartimento di AGRARIA, dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria, a seguito di regolare convocazione, effettuata in data 8 gennaio 2014 prot. n.76 Dipartimento di AGRARIA, inoltrata ai portatori di interesse nel comparto Agroalimentare della Regione Calabria comprendente l'Ordine dei Tecnologi Alimentari, Unioncamere Calabria, Confindustria Sedi Provinciali Calabria, Associazioni di categoria (Coldiretti, Confagricoltura, CIA), Assessorati regionali competenti in materia (Agricoltura e attività produttive), si è riunito il gruppo di lavoro comprendente le parti sociali interessate per l'istituzione di un corso di Laurea Magistrale in classe LM-70 "Scienze e Tecnologie Alimentari" nell'ambito dell'offerta formativa del Dipartimento di AGRARIA dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria.

Sono presenti:

- 1) il Direttore del Dipartimento di AGRARIA dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria, Prof. Giovanni Gulisano;
- 2) Il Vicedirettore del Dipartimento di AGRARIA dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria, Prof. Marco Poiana;
- 3) Il Prof. Antonio Mincione referente del Dipartimento di AGRARIA per la Laurea Magistrale LM/70;
- 4) il Presidente dell'Ordine Regionale dei Tecnologi Alimentari per Basilicata e Calabria, Dott. Nicola Condelli;
- 5) il Presidente di UNIONCAMERE Calabria, Dott. Lucio Dattola;
- 6) il delegato del Presidente di Confindustria Reggio Calabria, Dott.ssa Simona Mazzaferro;
- 7) il delegato del Dirigente Generale per l'Assessorato Agricoltura, Foreste e Forestazione della Regione Calabria, Arch. Bruno Bagnato;
- 8) il Presidente di Coldiretti Reggio Calabria, Dott. Francesco Saccà ;
- 9) il Direttore di Coldiretti Reggio Calabria, Dott. Giuseppe Napoletano.

I presenti firmano apposito foglio di presenza che diventa parte integrante del verbale.

Presiede il Direttore del Dipartimento di AGRARIA, Prof. Giovanni Gulisano, funge da segretario verbalizzante il Prof. Antonio Mincione. Il prof. Gulisano apre i lavori e illustra le caratteristiche del laureato in Scienze e tecnologie alimentari che in base alle competenze acquisite nel suo corso di studi acquisisce appropriate professionalità che gli permettono di inserirsi in maniera mirata all'interno delle filiere agro-alimentari calabresi.

In particolare, il percorso formativo in "Scienze e Tecnologie Alimentari" in classe LM-70 risponde pienamente alla domanda del sistema produttivo della Calabria, in particolare, ma anche delle altre regioni del Mezzogiorno d'Italia, di laureati magistrali richiesti soprattutto da tre diverse tipologie di fruitori:

- Le aziende del comprensorio regionale, fortemente interessate all'innovazione nel comparto agroalimentare, che hanno necessità, sia all'interno delle proprie strutture aziendali sia mediante l'acquisizione di consulenze esterne, di professionalità specifiche del laureato magistrale in classe LM-70. Più in dettaglio, in Calabria, tenuto conto che oltre 100 aziende attualmente figurano nei già costituiti Poli di Innovazione e Distretti per il settore agro-alimentare, destinatari di cospicui investimenti pluriennali e dotati all'atto della loro istituzione di un business-plan che presenta un orizzonte temporale di oltre cinque anni, è plausibile ipotizzare nel breve-medio periodo una capacità di assorbimento di almeno 20 laureati/anno nei settori produttivi legati all'agroalimentare. Inoltre (dati UnionCamere), nel primo trimestre 2013 risultano sul territorio regionale oltre 14.000 aziende operanti nel settore interessato, di cui 3.738 appartenenti alle classi ATECO (Attività Economiche) delle industrie alimentari e delle bevande. In particolare, la distribuzione provinciale registra un numero pari a 1.294 aziende in provincia di Cosenza (oltre 1/3 del totale regionale), 557 in provincia di Catanzaro, 329 nella provincia di Crotona, 1.270 in provincia di Reggio Calabria (oltre 1/3 del totale regionale) e 288 nel territorio di Vibo Valentia.

- Gli attori istituzionali calabresi impegnati nella ricerca scientifica e nella divulgazione in campo agroalimentare (Università Mediterranea di Reggio Calabria, Università della Calabria di Cosenza, Università Magna Graecia di Catanzaro, C.N.R., C.R.A., A.R.S.S.A ed altri) che usufruiranno nei prossimi anni di ingenti risorse (come ad esempio il progetto PON-infrastrutture S@feMED, il Polo di Innovazione "Filiera agroalimentare di qualità - AgrifoodNet") per l'attivazione di contratti per attività di ricerca specificatamente finalizzate a temi propri del laureato magistrale in classe LM-70. Pertanto è chiaramente

evincibile nel breve-medio periodo una ulteriore capacità di assorbimento di almeno 10 laureati/anno per queste finalità.

- Altri Enti (quali l'Istruzione Superiore, le Camere di Commercio e le loro Aziende Speciali, le A.S.P. ed Aziende Ospedaliere, i Consorzi di Tutela ed altri) possono proficuamente fornire impiego al laureato magistrale in classe LM-70. Da parte di questi Enti, nel breve-medio periodo, è prevedibile una ulteriore capacità di assorbimento di almeno 5-10 laureati/anno.

Sulla base di quanto sopra esposto, si ritiene quindi che il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e tecnologie alimentari in classe LM-70 possa offrire possibilità di occupazione a circa 35-40 laureati/anno. Altri dati che avvalorano l'analisi precedentemente svolta, evidenziano che le imprese attive nell'industria alimentare calabrese sono pari al 26,6% delle imprese manifatturiere regionali, quota superiore alla media nazionale pari a circa il 10% (Dati ISMEA 2012); Cosenza e Reggio Calabria sono le province con la maggiore concentrazione di industrie alimentari, pari al 34%, rispettivamente, del totale regionale. Secondo i dati Istat relativi al 2010 l'industria alimentare in Calabria occupa circa 10 mila addetti, pari al 20% circa dell'occupazione dell'industria manifatturiera e all'1,5% circa degli occupati totali.

Il settore agroalimentare ha una grossa importanza nell'insieme delle esportazioni totali calabresi, pari al 47% nel 2011 (Dati ISMEA). La dinamica delle esportazioni, totali e agroalimentari, mostra un trend positivo. Considerando i prodotti DOP e IGP ad esclusione del vino (Fonte MIPAF), la Calabria ha ottenuto 15 riconoscimenti su 245 complessivi nazionali. I settori più rappresentati sono quello ortofrutticolo (5 riconoscimenti sui 98 italiani), la preparazione di carni (4 riconoscimenti sui 36 italiani) e quello dell'olio extravergine d'oliva (3 riconoscimenti sui 43 italiani). Secondo i dati Istat del 2011, gli operatori certificati in Calabria sono 486, pari solo allo 0,6% degli operatori certificati italiani e all'1,9% di quelli del Mezzogiorno ma facendo verificare un continuo incremento.

Prende la parola la Dott.ssa Simona Mazzaferro che afferma la necessità di fornire un ampio know-how al laureato. Questo permetterebbe il suo collocamento in diversi ambiti del comparto food potendo affrontare tutte le problematiche e gli aspetti relativi alle filiere produttive degli alimenti dal campo alla tavola. Prende la parola il Dott. Nicola Condelli che richiede che tale figura possieda un'utile professionalità in materia legislativa alimentare, nell'innovazione tecnologica dell'industria di trasformazione, nella ricerca e sviluppo, nelle attività di assicurazione e controllo della qualità, nonché in attività di marketing, distribuzione e approvvigionamento dei prodotti agro-alimentari. Lo stesso dott. Condelli rimarca la necessità di formare una figura che possa operare in qualità di responsabile della assicurazione della qualità dell'approvvigionamento delle materie prime, della gestione della sicurezza dei prodotti, e dello scarto all'interno di sistemi di Ristorazione collettiva (grandi comunità e industrie di produzione di piatti pronti).

Prende la parola il Dott. Francesco Saccà che ribadisce la necessità di creare percorsi formativi che abbiano una forte interazione con le realtà produttive sviluppando tirocini o tesi di laurea con un impatto mirato alle tematiche vicine alle richieste di innovazione e di applicazione del comparto produttivo.

Il Dott. Napoletano focalizza l'attenzione sulle necessità di creare una figura professionale volta a erogare una serie di servizi agli operatori e che sia un valido interfaccia con Enti o Amministrazioni quali CCIAA, Assessorati, Associazioni di categoria al fine di promuovere lo sviluppo del comparto Agroalimentare calabrese.

Alla fine della consultazioni si recepiscono le osservazioni e si procederà, quindi, a sviluppare una proposta che tenga conto di:

- a) interazioni tra Corso di Studi LM70 e le imprese del settore agro-alimentare;
- b) applicazione di un metodo di lavoro che coinvolga le imprese nella progettazione e nelle eventuali valutazioni e successive modifiche del Corso di Laurea e nella formazione dello studente/laureato con l'espletamento di stages e tirocini presso le aziende medesime;
- c) formazione di professionisti che:
 - a. posseggano competenze generali nel settore agroalimentare ma anche specifiche per interagire con il tessuto produttivo regionale;
 - b. sappiano interagire con realtà specifiche della regione quali amministrazioni ed enti territoriali;
 - c. conoscano le potenzialità delle produzioni regionali e territoriali e sappiano valorizzarle;
 - d. sappiano operare nell'ambito della ristorazione collettiva gestendo le produzioni e assicurandone la sicurezza;

- e. conoscano le tecnologie dei processi produttivi, le modalità analitiche di valutazione della qualità, le componenti microbiologiche degli alimenti, le caratteristiche costruttive degli impianti.
- d) Programmazione di eventi formativi e divulgativi nel territorio al fine di incentivare la conoscenza;
- e) Istituzione di un osservatorio permanente di monitoraggio e valutazione del corso di studio.
- Alle ore 13.30 il presente verbale viene letto e approvato seduta stante.

Il segretario verbalizzante Il Direttore del Dipartimento di AGRARIA
Prof. Antonio Mincione Prof. Giovanni Gulisano

QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Tecnologo alimentare con funzioni di coordinamento e gestione dell'impresa alimentare

funzione in un contesto di lavoro:

Opera con ruoli e funzioni di coordinamento delle attività di pianificazione, gestione ed indirizzo produttivo nell'industria alimentare.

competenze associate alla funzione:

Applica conoscenze di:

- Processi della Tecnologia Alimentare;
- Tecnologie di conservazione, trasformazione e condizionamento degli alimenti;
- Sicurezza tecnologico-microbiologica alimentare;
- Valorizzazione delle produzioni tipiche;
- Gestione della qualità dei processi e dei prodotti alimentari;
- Metodologie avanzate di gestione dei dati sperimentali.

sbocchi professionali:

Impiego presso aziende di 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.

Tecnologo alimentare con funzioni consultive a supporto dell'impresa alimentare

funzione in un contesto di lavoro:

Opera con ruoli di consulente esterno per la progettazione, definizione dei processi e per l'attuazione del controllo gestionale e di indirizzo produttivo nell'industria alimentare.

competenze associate alla funzione:

Applica conoscenze di:

- Processi della Tecnologia Alimentare;
- Tecnologie di conservazione, trasformazione e condizionamento degli alimenti;
- Sicurezza tecnologico-microbiologica alimentare;
- Valorizzazione delle produzioni tipiche;
- Gestione della qualità dei processi e dei prodotti alimentari;
- Metodologie avanzate di gestione dei dati sperimentali.

sbocchi professionali:

Attività libero professionale nel settore delle tecnologie alimentari;

Attività associata ad altre figure professionali nell'ambito della progettazione e conduzione di industrie

alimentari;

Impiego presso società di consulting.

Tecnologo alimentare ricercatore/funziario/dirigente presso enti pubblici e privati

funzione in un contesto di lavoro:

Opera con ruoli di ricercatore esperto nei settori della produzione e trasformazione degli alimenti: pianifica ed attua progetti di ricerca in collaborazione con ricercatori presso enti di ricerca pubblici e privati.

Opera nei ruoli della Pubblica Amministrazione nei settori della produzione, trasformazione e pianificazione delle attività connesse alla valorizzazione del settore agroalimentare.

competenze associate alla funzione:

Applica conoscenze di:

- Processi della Tecnologia Alimentare;
- Tecnologie di conservazione, trasformazione e condizionamento degli alimenti;
- Sicurezza tecnologico-microbiologica alimentare;
- Valorizzazione delle produzioni tipiche;
- Gestione della qualità dei processi e dei prodotti alimentari;
- Gestione dell'impresa agroalimentare
- Metodologie avanzate di gestione dei dati sperimentali.

sbocchi professionali:

Attività di ricerca e funzioni operative/dirigenziali presso Università ed altri enti di ricerca pubblici e privati.

QUADRO A2.b

[Il corso prepara alla professione di \(codifiche ISTAT\)](#)

1. Biologi e professioni assimilate - (2.3.1.1.1)
2. Biochimici - (2.3.1.1.2)
3. Biotecnologi - (2.3.1.1.4)
4. Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze biologiche - (2.6.2.2.1)
5. Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze agrarie, zootecniche e della produzione animale - (2.6.2.2.2)

QUADRO A3

[Requisiti di ammissione](#)

Per essere ammessi al corso di studio della laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari lo studente deve essere in possesso di un titolo di laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari nella Classe L-26, ovvero di altro titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo.

I criteri di accesso prevedono il possesso dei requisiti curriculari e la verifica dell'adeguatezza della personale preparazione, le cui modalità sono definite nel Regolamento Didattico del Corso.

QUADRO A4.a

[Obiettivi formativi specifici del Corso](#)

Il corso di laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si propone di fornire, sulla base di una solida preparazione sugli aspetti teorico-scientifici acquisita nella laurea triennale in classe L-26, conoscenze

avanzate nell'ambito della gestione tecnica dei sistemi e delle filiere agroalimentari. Il corso, inoltre, forma professionalit  di alto profilo in grado di utilizzare un ampio spettro di conoscenze per interpretare, descrivere e risolvere, in modo innovativo, problemi connessi alle filiere agro-alimentari. All'interno del corso di laurea Magistrale, lo studente ha la possibilit  di acquisire conoscenze specifiche nell'ambito delle scienze e delle tecnologie alimentari.

Il percorso formativo del corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si articola attraverso una serie di attivit  formative finalizzate a fornire:

- preparazione scientifica e tecnologica per progettare e gestire l'innovazione della produzione agroalimentare;
- conoscenze per l'approfondimento delle tematiche sulla valutazione della qualit  chimica, fisica, nutrizionale, microbiologica e sensoriale dei prodotti alimentari e delle materie prime necessarie;
- le competenze per effettuare una scelta razionale dei processi e delle fasi di trasformazione pi  idonee per una moderna produzione alimentare e/o somministrazione degli alimenti.
- le competenze per valutare l'influenza dei processi metabolici dei prodotti di origine vegetale e animale sui processi di conservazione e trasformazione in vista della loro utilizzazione commerciale
- le competenze per utilizzare le tecnologie tradizionali e/o emergenti di conservazione, trasformazione e condizionamento degli alimenti e valutarne la ricaduta in termini di shelf-life e sicurezza igienico-sanitaria
- le competenze per valorizzare le produzioni tipiche tramite l'applicazione di tecnologie innovative di trasformazione e conservazione e con ricerche e strategie di mercato.

La sua attivit  professionale si svolge prevalentemente nelle imprese agroalimentari e in tutte le aziende che integrano la filiera della produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari, nelle aziende della Grande Distribuzione Organizzata, negli Enti pubblici e privati che conducono attivit  di pianificazione, analisi, controllo, certificazione, nonch  in quelli che svolgono indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari, negli enti di formazione, negli Uffici Studi e nella libera professione.

Il profilo occupazionale del laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari risulta adeguatamente differenziato, con approfondimenti di particolari ambiti professionali e con l'ottenimento di specifici profili occupazionali, al fine di garantire la flessibilit  necessaria per rispondere alle richieste del mercato del lavoro, sia privato che pubblico.

QUADRO A4.b

Risultati di apprendimento attesi

Conoscenza e comprensione

Capacit  di applicare conoscenza e comprensione

Ambito disciplinare: discipline delle tecnologie alimentari

Conoscenza e comprensione

Acquisizione di conoscenze specifiche inerenti le metodologie analitiche relative alla valutazione fisico-strutturale e sensoriale dei prodotti alimentari, le tecniche di stabilizzazione, gestione e conservazione dei prodotti alimentari, la gestione della qualit  ed i processi dell'industria alimentare.

Acquisizione di nozioni e competenze con riferimento alle tecniche microbiologiche volte all'ottimizzazione della qualit  alimentare.

Acquisizione di nozioni e competenze relative alla composizione chimica degli alimenti.

Capacit  di applicare conoscenza e comprensione

Capacit  di identificare le tecniche pi  appropriate per programmare la trasformazione delle materie prime vegetali ed animali in prodotti alimentari.

Capacit  di applicare in autonomia le nozioni apprese alla gestione delle singole operazioni unitarie della tecnologia alimentare, utilizzando relativi modelli previsionali.

Capacit  di applicare autonomamente le principali tecniche analitiche per l'identificazione delle criticit 

in tema di qualità e sicurezza alimentare, impiegando strumenti avanzati di indagine.

Capacità di progettare e gestire processi produttivi specifici per le industrie alimentari, anche attraverso attività di collaborazione con altre figure professionali.

Capacità di identificare, attraverso appropriati metodi chimici e microbiologici, le peculiari caratteristiche dei prodotti alimentari finalizzate al miglioramento della qualità e dell'accettabilità del prodotto.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

PATOLOGIA DEL POST-RACCOLTA E MICOTOSSINE [url](#)

QUALITA' MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI [url](#)

ANALISI FISICA E SENSORIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI [url](#)

GESTIONE DEI PROCESSI DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI [url](#)

PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE [url](#)

TECNOLOGIA DELLE BEVANDE ALCOLICHE [url](#)

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

LABORATORIO DI ELABORAZIONE STATISTICA E DATA MINING DEI DATI SPERIMENTALI [url](#)

SICUREZZA ALIMENTARE E TECNICHE ANALITICHE PER IL CONTROLLO [url](#)

Ambito disciplinare: discipline della produzione e gestione

Conoscenza e comprensione

Acquisizione delle conoscenze dei processi fisiologici alla base dell'evoluzione post-raccolta delle materie prime vegetali e degli alimenti trasformati e delle interazioni che questi possono avere sul prodotto.

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 di conoscenze specifiche riguardo l'organizzazione aziendale e la gestione delle imprese alimentari.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità autonoma di identificare le metodologie più appropriate per il trattamento delle materie prime alimentari nelle fasi successive alla raccolta e di evidenziare le principali criticità fisiologiche del processo di conservazione e trasformazione dei prodotti alimentari.

Capacità autonoma di attuare le più appropriate forme di gestione agronomica delle colture ad uso alimentare.

Capacità autonoma di fornire consulenza agli operatori del settore alimentare e di applicare le opportune valutazioni economiche per la conduzione dell'impresa alimentare.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

FISIOLOGIA DEL POST-RACCOLTA [url](#)

GESTIONE DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE [url](#)

QUALITA' DELLE COLTURE ALIMENTARI ERBACEE [url](#)

Ambito disciplinare: discipline dell'ingegneria agraria

Conoscenza e comprensione

Acquisizione della capacità di comprendere i metodi e gli strumenti per una corretta progettazione, pianificazione e gestione degli impianti delle imprese alimentari.

Acquisizione di competenze specifiche nell'ambito della gestione delle acque reflue delle industrie alimentari.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di organizzare, in autonomia ed in gruppi di progettazione, i dati e le metodologie per la

risoluzione di problemi applicativi di dimensionamento e progettazione impiantistica delle aziende alimentari.

Capacità di applicare le conoscenze in ambito professionale, ai fini della valutazione dei rischi connessi alla produzione ed alla gestione dei reflui idrici delle industrie alimentari.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

INGEGNERIA DEI SISTEMI AGRO-INDUSTRIALI [url](#)

IMPIANTI IDRICI E GESTIONE DELLE ACQUE REFLUE [url](#)

PROGETTAZIONE E GESTIONE DEGLI EDIFICI E DEGLI IMPIANTI PER L' AGROINDUSTRIA [url](#)

Ambito disciplinare: discipline della difesa

Conoscenza e comprensione

Acquisizione delle conoscenze relative ai parassiti animali che interessano le produzioni alimentari, con capacità di valutare le diverse soluzioni tecniche e di orientarsi nella scelta delle migliori strategie di lotta che garantiscano elevati livelli qualitativi delle produzioni, tenendo conto di fattori economici e ambientali.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di applicare in autonomia le nozioni apprese alla risoluzione di problemi applicativi nella lotta contro le classi di parassiti animale delle derrate alimentari. Capacità di documentarsi autonomamente al fine di confrontarsi con nuove problematiche e di individuare strategie di gestione efficaci.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

PARASSITOLOGIA ANIMALE DELLE DERRATE ALIMENTARI [url](#)

Ambito disciplinare: discipline della nutrizione animale

Conoscenza e comprensione

Acquisizione di conoscenze specifiche relative ai sistemi di formulazione e gestione degli alimenti zootecnici, finalizzate alla valorizzazione dei prodotti alimentari di origine animale.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di valutare autonomamente le esigenze alimentari della moderna zootecnia e di realizzare idonei piani alimentari per animali da produzione.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

TECNICA MANGIMISTICA E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI ZOOTECCNICI [url](#)

PRINCIPI DI NUTRIZIONE ANIMALE [url](#)

MIGLIORAMENTO DEGLI ALIMENTI PER USO ZOOTECCNICO [url](#)

QUADRO A4.c

[Autonomia di giudizio](#)

[Abilità comunicative](#)

[Capacità di apprendimento](#)

Al termine del percorso formativo, i laureati magistrali in Scienze e Tecnologie Alimentari avranno la capacità di raccogliere e interpretare informazioni tecnico-scientifiche ed evidenze sperimentali, traendone conclusioni autonome su temi connessi ai sistemi

Autonomia di giudizio

agroalimentari e tenendo in considerazione l'impatto delle attività svolte, anche sotto il profilo della sicurezza, sulla filiera di produzione e sull'ambiente. Inoltre, avranno la capacità di cogliere eventuali implicazioni economiche, sociali ed etiche relative al sistema considerato, dimostrando di essere in grado di sostenere un confronto dialettico sulle proprie tesi.

Per l'acquisizione dell'autonomia di giudizio, durante il percorso formativo verranno impiegati strumenti che promuovano il coinvolgimento attivo degli studenti durante lo svolgimento delle lezioni, anche attraverso attività di lavoro di gruppo coordinate dal docente (Casi studio), nonché attraverso le attività di tirocinio pratico-applicativo. Tale abilità verrà monitorata e valutata durante gli accertamenti in itinere e finali, sui contenuti delle prove e degli elaborati e sulla presentazione dell'elaborato durante la prova finale.

Abilità comunicative

Il corso di laurea magistrale dovrà preparare figure in grado di lavorare in gruppi interdisciplinari, con capacità di utilizzare un lessico proprio e pertinente, in grado di comunicare con cognizione e proprietà di lessico in termini, sia di approccio scientifico sia divulgativo ed utilizzare almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre l'italiano, con riferimento anche al lessico tecnico-scientifico. Il laureato deve acquisire abilità comunicative atte a coordinare e gestire le principali filiere agro-alimentari, nonché imprese di consulenza e servizi ad esse connesse ed essere in grado di comunicare in modo chiaro e inequivocabile con tutti gli operatori del settore.

I laureati Magistrali 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 inoltre 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 sia oralmente, sia mediante l'ausilio di supporti multimediali, i contenuti e le risultanze sperimentali dell'elaborato finale.

I laureati Magistrali in Scienze e Tecnologie Alimentari dovranno essere in grado di acquisire in modo autonomo metodologie scientifiche ed informazioni relative al settore dell'agroalimentare, utilizzando in modo appropriato strumenti tecnici ed informatici adeguati. Essi saranno in grado di comprendere autonomamente e di aggiornarsi costantemente su tutto ciò che riguarda produzione, processo, controllo, distribuzione e marketing della catena alimentare. Saranno, inoltre, in grado di progettare, con rigore tecnico e scientifico, processi innovativi ed originali per la soluzione di problematiche esistenti, oltre che per la definizione di nuove linee di sviluppo nel proprio campo di azione.

Capacità di apprendimento

Al fine di favorire lo sviluppo di queste capacità verranno forniti gli strumenti necessari all'acquisizione delle informazioni necessarie a implementare l'approccio scientifico ai fenomeni ed ai processi. In tal modo risulterà idoneo ad intraprendere ulteriori e più avanzati studi (dottorato di ricerca, corsi di specializzazione, master di secondo livello, ecc.) con un alto grado di autonomia, anche utilizzando le più recenti tecnologie della comunicazione e dell'informatica. Gli studenti, infatti, in aggiunta ad attività connesse alle discipline curriculari, completeranno e definiranno la propria formazione attraverso le attività legate alla tesi di laurea e al tirocinio, sotto la supervisione di docenti e ricercatori, mediante la frequenza di laboratori, il rapporto con strutture esterne di ricerca e del mondo delle imprese. Inoltre, l'impiego di strumenti per attività autonome di

approfondimento (materiale bibliografico), permetteranno allo studente di acquisire una propria e specifica identità tecnico-scientifica nell'area delle scienze e delle tecnologie alimentari.

La discussione dei Casi studio, la redazione della relazione di tirocinio e dell'elaborato per la prova finale costituiranno, infine, i momenti di verifica della raggiunta capacità di apprendimento.

QUADRO A5

Prova finale

La prova finale consiste nella discussione di una tesi di laurea ad alto contenuto sperimentale su un argomento di ricerca originale preparato dallo studente, sotto la supervisione di un relatore, su tematiche attinenti alle Scienze e Tecnologie Alimentari.



▶ QUADRO B1.a

Descrizione del percorso di formazione

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Percorso di Formazione Corso Magistrale LM-70 in Scienze e Tecnologie Alimentari

▶ QUADRO B1.b

Descrizione dei metodi di accertamento

Il Corso di studio Magistrale 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 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 diversi 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. Operazioni Unitarie, Area ingegneristica, Laboratori statistici).

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.

Si fa presente che il collegamento (link) delle "schede insegnamento" riportato al Quadro A4-b, porta al Sito web del Dipartimento, in mancanza di un Corso attivato.

Le singole schede degli insegnamenti relative al Corso, indicanti, oltre al programma dell'insegnamento, anche il modo con cui viene accertata l'effettiva acquisizione dei risultati di apprendimento da parte dello studente sono riportate nel presente quadro nell'allegato file PDF.

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Schede Insegnamenti CdS LM-70 Scienze e Tecnologie Alimentari

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

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

▶ **QUADRO B2.b** | **Calendario degli esami di profitto**

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






▶ **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.	AGR/15	Anno di corso 1	ANALISI FISICA E SENSORIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI link	MINCIONE ANTONIO	PA	6	60	
2.	AGR/01	Anno di corso 1	GESTIONE DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE link	MARCIANO' CLAUDIO	PA	6	60	

3.	AGR/08	Anno di corso 1	IMPIANTI IDRICI E GESTIONE DELLE ACQUE REFLUE (<i>modulo di INGEGNERIA DEI SISTEMI AGRO-INDUSTRIALI</i>) link	TAMBURINO VINCENZO	PO	6	60	
4.	0	Anno di corso 1	LABORATORIO DI ELABORAZIONE STATISTICA E DATA MINING DEI DATI SPERIMENTALI link	MINCIONE ANTONIO	PA	5	50	
5.	AGR/15	Anno di corso 1	OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE II link	POIANA MARCO	PO	6	60	
6.	AGR/15	Anno di corso 1	PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE (<i>modulo di GESTIONE DEI PROCESSI DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI</i>) link	SICARI VINCENZO	RU	6	60	
7.	AGR/10	Anno di corso 1	PROGETTAZIONE E GESTIONE DEGLI EDIFICI E DEGLI IMPIANTI PER L' AGROINDUSTRIA (<i>modulo di INGEGNERIA DEI SISTEMI AGRO-INDUSTRIALI</i>) link	BARRECA FRANCESCO	PA	6	60	
8.	AGR/02	Anno di corso 1	QUALITA' DELLE COLTURE ALIMENTARI ERBACEE link	GRESTA FABIO	RU	6	60	
9.	CHIM/10	Anno di corso 1	SICUREZZA ALIMENTARE E TECNICHE ANALITICHE PER IL CONTROLLO link	RUSSO MARIATERESA	PA	6	60	
10.	AGR/15	Anno di corso 1	TECNOLOGIA DELLE BEVANDE ALCOLICHE (<i>modulo di GESTIONE DEI PROCESSI DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI</i>) link	FUDA SALVATORE	RU	6	60	
11.	AGR/13	Anno di corso 2	FISIOLOGIA DEL POST-RACCOLTA link	ABENAVOLI MARIA ROSA	PA	6	60	
12.	AGR/18	Anno di corso 2	MIGLIORAMENTO DEGLI ALIMENTI PER USO ZOOTECNICO (<i>modulo di TECNICA MANGIMISTICA E QUALITA' DEGLI ALIMENTI ZOOTECNICI</i>) link	CAPARRA PASQUALE	RU	3	30	
13.	AGR/11	Anno di corso 2	PARASSITOLOGIA ANIMALE DELLE DERRATE ALIMENTARI (<i>modulo di DIFESA DELLE DERRATE E PATOLOGIA DEL POST-RACCOLTA</i>) link	PALMERI VINCENZO	PA	3	30	
14.	AGR/12	Anno di corso 2	PATOLOGIA DEL POST-RACCOLTA E MICOTOSSINE (<i>modulo di DIFESA DELLE DERRATE E PATOLOGIA DEL POST-RACCOLTA</i>) link	SCHENA LEONARDO	PA	6	60	
		Anno	PRINCIPI DI NUTRIZIONE ANIMALE					

15.	AGR/18	di corso 2	(modulo di <i>TECNICA MANGIMISTICA E QUALITA' DEGLI ALIMENTI ZOOTECNICI</i>) link	FOTI FRANCESCO	RU	3	30	
16.	AGR/16	Anno di corso 2	QUALITA' MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI link	SIDARI ROSSANA	RU	6	60	

▶ QUADRO B4 | Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione Aule per il Corso LM-70 Scienze e Tecnologie Alimentari del Dipartimento AGRARIA - Università Mediterranea di Reggio Calabria

▶ QUADRO B4 | Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B4 | Sale Studio

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

▶ QUADRO B4 | Biblioteche

Descrizione link:

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

▶ QUADRO B5 | Orientamento in ingresso

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

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

▶ QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

L'orientamento ed il tutorato in itinere vengono svolti dal servizio Orientamento di Ateneo (vedi link) e dai docenti-tutor del CdS (Prof. Vincenzo Tamburino e Prof. Vincenzo Palmeri).

Funzioni di orientamento e tutorato hanno anche la Commissione didattica di Dipartimento e l'Ufficio didattica di Dipartimento.

Il sito di riferimento della Commissione didattica Ã¨ http://www.agraria.unirc.it/commissione_didattica.php

Il sito di riferimento della Segreteria didattica Ã¨ http://www.agraria.unirc.it/segreteria_didattica.php

Per tutti gli studenti universitari e neolaureati dell'UniversitÃ Mediterranea Ã¨ attivo presso UniOrienta - Centro Orientamento di Ateneo, lo sportello denominato Porta Mediterranea, nata dalla collaborazione tra l'UniversitÃ Mediterranea e la Provincia di Reggio Calabria (Settore 8 - Formazione Professionale, Politiche del Lavoro, PP.OO) con l'obiettivo di integrare i servizi per laureati, laureandi e studenti giÃ erogati dal Servizio Job Placement di UniOrienta, agevolando il raccordo tra mondo accademico e del lavoro e facilitando l'incontro domanda-offerta, per fare emergere le competenze, le vocazioni professionali e l'auto-imprenditorialitÃ .

I servizi offerti comprendono:

- Informazione orientativa. Pubblicizzazione e diffusione delle opportunitÃ di lavoro e formazione esistenti sul territorio locale e nazionale.
- Formazione orientativa. Laboratori tematici sugli strumenti di ricerca attiva e sulla creazione d'impresa.
- Consulenza orientativa. Ricostruzione del percorso lavorativo per la definizione di un profilo professionale spendibile sul mercato del lavoro.
- Accompagnamento all'inserimento lavorativo. Sostegno nella compilazione o riformulazione del Curriculum Vitae, nella candidatura on-line e preparazione ad eventuali colloqui di lavoro.
- Consulenza di Impresa. Informazioni sulle forme di sostegno, sulle convenzioni per le concessioni di microprestiti, sull'erogazione di voucher e finanziamenti diretti.
- Consulenza del Lavoro. Informazioni giuridiche sul mercato del lavoro e sulle diverse tipologie di contratto.
- Mediazione. Promozione dei vari servizi del CPI.

▶ QUADRO B5

Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno (tirocini e stage)

L'assistenza viene effettuata dalla Commissione tirocini di Dipartimento che propone le Convenzioni con gli Enti e le Aziende da accreditare.

La Commissione cura l'assegnazione dello studente alla Azienda/Ente, l'assegnazione del Tutor universitario e di quello aziendale e fornisce un libretto di Tirocinio.

La relazione di tirocinio predisposta dallo studente, visionata dal Tutor universitario e valutata dalla Commissione, viene consegnata alle Segreterie Studenti per l'accreditamento dei CFU relativi all'attivitÃ di tirocinio.



QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti

La mobilità internazionale degli studenti si svolge soprattutto nell'ambito del Progetto Erasmus. Responsabile di Ateneo Ã il dott. Massimiliano Severino.

Responsabile di Dipartimento per il Servizio Erasmus Ã la Commissione Erasmus, composta da 3 docenti del Dipartimento, tra cui il presidente dott. Paolo Porto. La Commissione Erasmus seleziona gli studenti in uscita nell'ambito dei Programmi di MobilitÃ Erasmus e Erasmus-Placement; verifica l'operato svolto dagli studenti in uscita presso l'universitÃ o l'ente straniero di accoglienza; effettua il riconoscimento dei CFU acquisiti dagli studenti presso l'universitÃ o l'ente straniero di accoglienza; propone accordi bilaterali per la mobilitÃ .

Atenei in convenzione per programmi di mobilitÃ internazionale

Ateneo/i in convenzione	data convenzione	durata convenzione A.A.
Universidad PolitÃcnica (Valencia SPAGNA)	10/03/2014	8
Universidad Miguel Hernandez de ELCHE (Alicante SPAGNA)	28/02/2014	8
Universidad de Oviedo (Oviedo SPAGNA)	12/11/2013	8
Universidad de Valladolid (Valladolid SPAGNA)	03/04/2014	7
Universidad PolitÃcnica de Cartagena - Murcia (Cartagena SPAGNA)	13/03/2014	7
Universite d'Orleans (OrlÃans FRANCIA)	25/03/2014	4
St. Kliment Ohridski Sofia University (Sofia BULGARIA)	11/03/2014	8



QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

Il corso di studi magistrale individua, tra i propri docenti, un delegato in seno al Servizio di Ateneo Job-placement.

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



QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

Non vi sono dati relativi all'anno accademico 2013/14, in quanto il CdS Ã¨ di nuova attivazione.

Non vi sono dati relativi all'anno accademico 2013/14, in quanto il CdS Ã¨ di nuova attivazione.



▶ QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

Le attività di questo Corso di Studio, di primo accreditamento, hanno inizio il 29.09.2014.

I dati riportati nel file pdf allegato si riferiscono ai corsi nelle classi 78/S, LM-70 ed LM-69/70 (interclasse), dei precedenti corsi di studio presenti nell'Ateneo di Reggio Calabria.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Quadro C1 - Dati di ingresso, di percorso e di uscita per il Corso di Laurea Magistrale in classe LM-70 "Scienze e Tecnologie Alimentari"

▶ QUADRO C2

Efficacia Esterna

Le attività di questo Corso di Studio, di primo accreditamento, hanno inizio il 29.09.2014.

I dati riportati nel file pdf allegato si riferiscono ai corsi nelle classi 78/S ed LM-70, dei precedenti corsi di studio presenti nell'Ateneo di Reggio Calabria.

Dall'analisi dei dati AlmaLaurea sulla condizione occupazionale dei laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari (classe LM-70 o 78/S), il 52,6% dei laureati che hanno conseguito il titolo nel 2011 a 1 anno e l'85,7% dei laureati 2009 a 3 anni ha partecipato ad almeno un'attività di formazione postlaurea (soprattutto dottorato di ricerca) a testimonianza dell'ottimo livello di preparazione ricevuta che ha rappresentato un forte elemento di stimolo ad approfondire ulteriormente tematiche professionali specifiche attraverso un'attività di formazione post-lauream. Inoltre, una percentuale dei laureati pari al 42,1% dei laureati che hanno conseguito il titolo nel 2011 a 1 anno e del 28,6% dei laureati 2009 a 3 anni dichiara di avere un lavoro, sebbene i guadagni dichiarati risultino molto bassi.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Dati AlmaLaurea Condizione Occupazionale Laureati UNIRC LM-70 e 78/S

▶ QUADRO C3

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

Il percorso formativo del Corso di Studio Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari prevede un periodo di tirocinio curriculare presso studi professionali, aziende alimentari, laboratori di analisi, Enti di ricerca pubblici o privati. Il Corso di Studio, per il tramite della Commissione tirocini del Dipartimento di AGRARIA stipula con queste strutture apposite convenzioni.

A seguito dell'accREDITAMENTO del Corso di Studio saranno avviate, come previsto dalla Commissione tirocini del Dipartimento, rilevazioni sistematiche delle opinioni delle aziende/enti ospitanti, attraverso opportune schede di valutazione, mediante appropriati indicatori del grado di soddisfazione.



▶ QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Struttura Organizzativa AQ a livello di Ateneo

▶ QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

L'organizzazione e le responsabilità della AQ a livello di Corso di Studio Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70) fanno riferimento alla Commissione per la gestione dell'AQ ed al Gruppo di Riesame del CdS Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari ed alla Commissione Paritetica Docenti-Studenti di Dipartimento.

La Commissione per la gestione dell'AQ Ã stata istituita, sulla base delle indicazioni riportate nel documento di progettazione del CdS (al quale si rinvia), identificando i seguenti componenti:

- Prof. Antonio Mincione (Coordinatore CdS)
- Prof. Claudio MarcianÃ² (Docente del CdS e componente della Commissione di gestione AQ del CdS)
- Dr. Vincenzo Sicari (Docente del CdS e componente della Commissione di gestione AQ del CdS)
- Dott.ssa Angela Pirrello (Tecnico Amministrativo con funzione di responsabile della segreteria dei corsi di Studio)
- Roberta Cuzzucoli Rappresentante degli studenti eletto per il previgente CdS interclasse LM-69/70 e tuttora in carica nel CdS LM-69.

Per quanto attiene la costituzione del gruppo del riesame del CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari in classe LM-70, verranno identificati, all'atto dell'accreditamento, oltre al Coordinatore del CdS, n. 2 (due) docenti, 1 (una) unitÃ di personale amministrativo di segreteria didattica del CdS e n. 1 (uno) rappresentante degli studenti.

Il CdS procederÃ inoltre alla nomina di n.1 (uno) delegato nella Commissione paritetica docenti-studenti di Dipartimento, costituita ai sensi dell'art. 42 dello Statuto di Ateneo, la cui composizione e compiti sono visibili alla specifica pagina web di Ateneo sotto riportata.

Descrizione link: Link allo Statuto dell'UniversitÃ Mediterranea di Reggio Calabria

Link inserito:

http://www.unirc.it/documentazione/media/files/comunicazione/Ateneo/Normativa/120413_Statuto_Universita_Mediterranea.pdf

▶ QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

Il gruppo responsabile dell'AQ del Corso di Studio Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si riunisce con regolaritÃ coinvolgendo il gruppo nella sua composizione completa e, qualora gli argomenti da trattare lo richiedano, allargando la composizione anche ai rappresentanti degli studenti in seno al Consiglio di Dipartimento ed alla Commissione Paritetica. Il gruppo AQ programma i propri lavori in ottemperanza alle seguenti attivitÃ :

- a) Analisi dei contenuti della SUA-CdS e supporto al coordinatore nella compilazione dei moduli;
 - b) Analisi delle schede di trasparenza di ciascun insegnamento al fine di evidenziare eventuali problematiche con riguardo a possibili squilibri tra contenuti e CFU assegnati, sovrapposizione tra i contenuti degli insegnamenti dei corsi di laurea triennale (in classe L-26) e magistrale (in classe LM-70) in Scienze e tecnologie alimentari attivi presso l'Università Mediterranea di Reggio Calabria, idoneità del materiale di studio, validità delle modalità d'esame;
 - c) Stesura del regolamento didattico del Corso di Studio in collaborazione con il coordinatore del CdS;
 - d) Proseguimento dell'analisi delle problematiche e dell'individuazione delle azioni per il superamento delle criticità in riferimento alle funzioni dei tutor didattici, all'organizzazione delle visite tecniche, all'eventuale revisione dei principali Regolamenti di interesse per il CdS (Regolamento che disciplina la Prova finale, Regolamento Tirocini e stages);
 - e) Organizzazione del sistema di valutazione delle frequenze finalizzata alla compilazione delle previste schede di valutazione;
 - f) 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.
- Successivamente all'attivazione del Corso di Studio, le funzioni del gruppo AQ verranno integrate con le seguenti attività :
- a) Analisi dell'opinione degli studenti relativamente all'a.a. 2013-14 (non rilevabile per il corso LM-70);
 - b) Avviamento delle rilevazioni per l'a.a. 2014-15;
 - c) Organizzazione, redazione e verifica del Rapporto del riesame;
 - d) Coordinamento del CdS con le indicazioni fornite dal Presidio della qualità di Ateneo.
- Tutte le proposte messe a punto dalla Commissione verranno portate in discussione e approvazione ai Consigli del Corso di Studio.

Gli adempimenti relativi alle singole funzioni del gruppo AQ, a seguito dell'accreditamento del CdS, verranno calendarizzate con l'avvio delle attività didattiche e cadenzate con frequenza almeno bimestrale.

Inoltre, tutte le ulteriori attività relative alla valutazione del sistema di qualità a carico del CdS verranno completate entro le scadenze fissate dall'ANVUR e dal MIUR.

▶ QUADRO D4 | **Riesame annuale**

▶ QUADRO D5 | **Progettazione del CdS**

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Documento di Progettazione Corso di Laurea Magistrale in classe LM-70 "Scienze e Tecnologie Alimentari"

▶ QUADRO D6 | **Eventuali altri documenti ritenuti utili per motivare l'attivazione del Corso di Studio**

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Ulteriore documentazione a supporto - Convocazione e Verbale Riunione Parti Sociali - Delibera del Cons. di Dipartimento



Scheda Informazioni

Università	Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA
Nome del corso	SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
Classe	LM-70 - 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=ccfac7fc-1ae3-4f27-bd5a-7bef0e52c20c
Tasse	http://www.unirc.it/studenti/tasse_contributi.php
Modalità di svolgimento	convenzionale



Referenti e Strutture



Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	MINCIONE Antonio
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.	FUDA	Salvatore	AGR/15	RU	1	Caratterizzante	1. TECNOLOGIA DELLE BEVANDE ALCOLICHE
2.	GRESTA	Fabio	AGR/02	RU	1	Caratterizzante	1. QUALITA' DELLE COLTURE ALIMENTARI ERBACEE
3.	MARCIANO'	Claudio	AGR/01	PA	1	Caratterizzante	1. GESTIONE DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE
4.	MINCIONE	Antonio	AGR/15	PA	1	Caratterizzante	1. ANALISI FISICA E SENSORIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

5.	POIANA	Marco	AGR/15	PO	1	Caratterizzante	1. OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE II
6.	SICARI	Vincenzo	AGR/15	RU	1	Caratterizzante	1. PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE
7.	SIDARI	Rossana	AGR/16	RU	1	Caratterizzante	1. QUALITA' MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI
8.	TAMBURINO	Vincenzo	AGR/08	PO	1	Affine	1. IMPIANTI IDRICI E GESTIONE DELLE ACQUE REFLUE

 requisito di docenza verificato con successo!

Ogni docente di riferimento deve avere l'incarico didattico di almeno un'attività formativa nel relativo corso di studio (DM 1059 - Allegato A)

Tale controllo non si applica per i corsi di nuova attivazione.

Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
CUZZUCOLI	Roberta	robertina.c.88@hotmail.it	3468490015
DE ROSSI	Alessandro	alessandro.derossi@live.it	3475463826

Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
MINCIONE	Antonio
SICARI	Vincenzo
MARCIANO'	Claudio
PIRRELLO	Angela
CUZZUCOLI	Roberta



Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL
TAMBURINO	Vincenzo	
PALMERI	Vincenzo	



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: Localita' Feo di Vito - 89122 Reggio Calabria - REGGIO CALABRIA	
Organizzazione della didattica	semestrale
Modalità di svolgimento degli insegnamenti	Convenzionale
Data di inizio dell'attività didattica	01/10/2014
Utenza sostenibile	40



Eventuali Curriculum



Non sono previsti curricula



Altre Informazioni



Codice interno all'ateneo del corso	72.M^GEN^080063
Massimo numero di crediti riconoscibili	12 DM 16/3/2007 Art 4 Nota 1063 del 29/04/2011



Date



Data di approvazione della struttura didattica	23/01/2014
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	29/01/2014
Data della relazione tecnica del nucleo di valutazione	27/01/2014
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	15/01/2014 -
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	31/01/2014



Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione - Ordinamento Didattico

È ben delineata la strategia del Dipartimento di Agraria di articolare, specificare e caratterizzare l'offerta formativa secondo tre chiari e differenziati aspetti scientifici: quello agrario, quello forestale e quello alimentare. Aspetti scientifici che si concretizzano in tre percorsi di laurea triennale (Corso di Laurea triennale L-25 in Scienze e Tecnologie Agrarie, Corso di Laurea triennale L-25 in Scienze Forestali e Ambientali, Corso di Laurea triennale L-26 in Scienze e Tecnologie Alimentari) cui devono e dovrebbero corrispondere tre lauree magistrali (Corso di Laurea Magistrale LM-69 in Scienze e Tecnologie Agrarie, Corso di Laurea Magistrale LM-73 in Scienze Forestali e Ambientali, Corso di Laurea Magistrale LM-70 in Scienze e Tecnologie Alimentari).

Risultano evidenti, quindi, le specificità del percorso formativo che intende formare un laureato magistrale in grado di operare nell'ambito delle imprese agroalimentari e in tutte le aziende che integrano la filiera della produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari, nelle aziende della Grande Distribuzione Organizzata, negli Enti pubblici e privati che conducono attività di pianificazione, analisi, controllo, certificazione, nonché in quelli che svolgono indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari, negli enti di formazione, negli Uffici Studi e nella libera professione.

Si ritengono soddisfatti i requisiti di cui all'allegato A e C per i corsi di studio di nuova istituzione secondo quanto previsto dall'articolo 2, comma 2 del D.M. 23 dicembre 2013, n° 1059, adeguamenti ed integrazioni al DM 30 gennaio 2013, n° 47 e quelli relativi al medesimo decreto sempre in relazione al singolo corso di studio e pertanto si esprime parere favorevole.



Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione - Scheda SUA

È ben delineata la strategia del Dipartimento di Agraria di articolare, specificare e caratterizzare l'offerta formativa secondo tre chiari e differenziati aspetti scientifici: quello agrario, quello forestale e quello alimentare. Aspetti scientifici che si concretizzano in tre percorsi di laurea triennale (Corso di Laurea triennale L-25 in Scienze e Tecnologie Agrarie, Corso di Laurea triennale L-25 in Scienze Forestali e Ambientali, Corso di Laurea triennale L-26 in Scienze e Tecnologie Alimentari) cui devono e dovrebbero corrispondere tre lauree magistrali (Corso di Laurea Magistrale LM-69 in Scienze e Tecnologie Agrarie, Corso di Laurea Magistrale LM-73 in Scienze Forestali e Ambientali, Corso di Laurea Magistrale LM-70 in Scienze e Tecnologie Alimentari).

Risultano evidenti, quindi, le specificità del percorso formativo che intende formare un laureato magistrale in grado di operare nell'ambito delle imprese agroalimentari e in tutte le aziende che integrano la filiera della produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari, nelle aziende della Grande Distribuzione Organizzata, negli Enti pubblici e privati che conducono attività di pianificazione, analisi, controllo, certificazione, nonché in quelli che svolgono indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari, negli enti di formazione, negli Uffici Studi e nella libera professione.

Si ritengono soddisfatti i requisiti di cui all'allegato A e C per i corsi di studio di nuova istituzione secondo quanto previsto dall'articolo 2, comma 2 del D.M. 23 dicembre 2013, n° 1059, adeguamenti ed integrazioni al DM 30 gennaio 2013, n° 47 e quelli relativi al medesimo decreto sempre in relazione al singolo corso di studio e pertanto si esprime parere favorevole.



Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Omissis verbale del CORUC

Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2014	471402620	ANALISI FISICA E SENSORIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	AGR/15	Docente di riferimento Antonio MINCIONE <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA	AGR/15	60
2	2014	471400093	FISIOLOGIA DEL POST-RACCOLTA	AGR/13	Maria Rosa ABENAVOLI <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA	AGR/13	60
3	2014	471402625	GESTIONE DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE	AGR/01	Docente di riferimento Claudio MARCIANO' <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA	AGR/01	60
4	2014	471402628	IMPIANTI IDRICI E GESTIONE DELLE ACQUE REFLUE (modulo di INGEGNERIA DEI SISTEMI AGRO-INDUSTRIALI)	AGR/08	Docente di riferimento Vincenzo TAMBURINO <i>Prof. I fascie</i> Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA	AGR/08	60
5	2014	471402626	LABORATORIO DI ELABORAZIONE STATISTICA E DATA MINING DEI DATI SPERIMENTALI	0	Docente di riferimento Antonio MINCIONE <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi	AGR/15	50

"Mediterranea" di
REGGIO
CALABRIA

6	2014	471400097	MIGLIORAMENTO DEGLI ALIMENTI PER USO ZOOTECNICO (modulo di TECNICA MANGIMISTICA E QUALITA' DEGLI ALIMENTI ZOOTECNICI)	AGR/18	Pasquale CAPARRA Ricercatore Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA	AGR/18	30
7	2014	471402624	OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE II	AGR/15	Docente di riferimento Marco POIANA Prof. la fascia Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA	AGR/15	60
8	2014	471400092	PARASSITOLOGIA ANIMALE DELLE DERRATE ALIMENTARI (modulo di DIFESA DELLE DERRATE E PATOLOGIA DEL POST-RACCOLTA)	AGR/11	Vincenzo PALMERI Prof. IIa fascia Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA	AGR/11	30
9	2014	471400091	PATOLOGIA DEL POST-RACCOLTA E MICOTOSSINE (modulo di DIFESA DELLE DERRATE E PATOLOGIA DEL POST-RACCOLTA)	AGR/12	Leonardo SCHENA Prof. IIa fascia Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA	AGR/12	60
10	2014	471400096	PRINCIPI DI NUTRIZIONE ANIMALE (modulo di TECNICA MANGIMISTICA E QUALITA' DEGLI ALIMENTI ZOOTECNICI)	AGR/18	Francesco FOTI Ricercatore Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA	AGR/18	30
11	2014	471402622	PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE (modulo di GESTIONE DEI PROCESSI DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI)	AGR/15	Docente di riferimento Vincenzo SICARI Ricercatore Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA	AGR/15	60
			PROGETTAZIONE E GESTIONE		Francesco BARRECA		

12	2014	471402629	DEGLI EDIFICI E DEGLI IMPIANTI PER L' AGROINDUSTRIA (modulo di INGEGNERIA DEI SISTEMI AGRO-INDUSTRIALI)	AGR/10	<i>Prof. IIa fascia Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA</i>	AGR/10	60	
13	2014	471402630	QUALITA' DELLE COLTURE ALIMENTARI ERBACEE	AGR/02	Docente di riferimento Fabio GRESTA <i>Ricercatore Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA</i>	AGR/02	60	
14	2014	471400094	QUALITA' MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI	AGR/16	Docente di riferimento Rossana SIDARI <i>Ricercatore Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA</i>	AGR/16	60	
15	2014	471402631	SICUREZZA ALIMENTARE E TECNICHE ANALITICHE PER IL CONTROLLO	CHIM/10	Mariateresa RUSSO <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA</i>	CHIM/10	60	
16	2014	471402623	TECNOLOGIA DELLE BEVANDE ALCOLICHE (modulo di GESTIONE DEI PROCESSI DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI)	AGR/15	Docente di riferimento Salvatore FUDA <i>Ricercatore Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA</i>	AGR/15	60	
							ore totali	860



Offerta didattica programmata

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline delle tecnologie alimentari	CHIM/10 Chimica degli alimenti			
	↳ SICUREZZA ALIMENTARE E TECNICHE ANALITICHE PER IL CONTROLLO (1 anno) - 6 CFU			
	AGR/16 Microbiologia agraria			
	↳ QUALITA' MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI (2 anno) - 6 CFU			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	↳ ANALISI FISICA E SENSORIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI (1 anno) - 6 CFU			
	↳ GESTIONE DEI PROCESSI DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI (1 anno) - 12 CFU	63	42	36 - 54
	↳ PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE (1 anno) - 6 CFU			
	↳ TECNOLOGIA DELLE BEVANDE ALCOLICHE (1 anno) - 6 CFU			
	↳ OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE II (1 anno) - 6 CFU			
Discipline della produzione e gestione.	AGR/12 Patologia vegetale			
	↳ DIFESA DELLE DERRATE E PATOLOGIA DEL POST-RACCOLTA (2 anno) - 9 CFU			
	↳ PATOLOGIA DEL POST-RACCOLTA E MICOTOSSINE (2 anno) - 6 CFU			
	AGR/13 Chimica agraria			
↳ FISILOGIA DEL POST-RACCOLTA (2 anno) - 6 CFU				
Discipline della produzione e gestione.	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee			
	↳ QUALITA' DELLE COLTURE ALIMENTARI ERBACEE (1 anno) - 6 CFU	18	18	12 - 30

AGR/01 Economia ed estimo rurale			
↳ <i>GESTIONE DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE (1 anno) - 6 CFU</i>			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 45)			
Totale attività caratterizzanti			60 48 - 84

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/08 Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali			
	↳ <i>INGEGNERIA DEI SISTEMI AGRO-INDUSTRIALI (1 anno) - 12 CFU</i>			
	↳ <i>IMPIANTI IDRICI E GESTIONE DELLE ACQUE REFLUE (1 anno) - 6 CFU</i>			
	AGR/10 Costruzioni rurali e territorio agroforestale			
	↳ <i>INGEGNERIA DEI SISTEMI AGRO-INDUSTRIALI (1 anno) - 12 CFU</i>			
	↳ <i>PROGETTAZIONE E GESTIONE DEGLI EDIFICI E DEGLI IMPIANTI PER L' AGROINDUSTRIA (1 anno) - 6 CFU</i>			
	AGR/11 Entomologia generale e applicata	60	21	21 - 30 min 12
	↳ <i>DIFESA DELLE DERRATE E PATOLOGIA DEL POST-RACCOLTA (2 anno) - 9 CFU</i>			
	↳ <i>PARASSITOLOGIA ANIMALE DELLE DERRATE ALIMENTARI (2 anno) - 3 CFU</i>			
	AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale			
	↳ <i>MIGLIORAMENTO DEGLI ALIMENTI PER USO ZOOTECNICO (2 anno) - 3 CFU</i>			
	↳ <i>TECNICA MANGIMISTICA E QUALITA' DEGLI ALIMENTI ZOOTECNICI (2 anno) - 6 CFU</i>			
	↳ <i>PRINCIPI DI NUTRIZIONE ANIMALE (2 anno) - 3 CFU</i>			
	Totale attività Affini		21	21 - 30

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	12 - 12
Per la prova finale		13	13 - 13
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	5	5 - 5
	Tirocini formativi e di orientamento	3	3 - 3
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		6	6 - 6
Totale Altre Attività		39	39 - 39

CFU totali per il conseguimento del titolo

120

CFU totali inseriti

120

108 - 153



Comunicazioni dell'ateneo al CUN



Note relative alle attività di base



Note relative alle altre attività



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

Le attività affini ed integrative completano le conoscenze dello studente magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari. Le attività relative al settore entomologia agraria (AGR/11), completano le nozioni relative alla qualità ed alla sicurezza degli alimenti. La presenza di SSD relativi all'area dell'ingegneria agraria (AGR/08 ed AGR/10) ha la funzione di implementare le conoscenze e competenze relative alla gestione progettuale delle risorse nelle infrastrutture agroindustriali, nonché a fornire e competenze relative alla gestione ed allo smaltimento dei reflui delle industrie agroalimentari. Le attività relative al settore della nutrizione animale (AGR/18) completano la formazione dei laureati magistrali aggiungendo informazioni utili alla caratterizzazione della materia prima dei prodotti alimentari di origine animale.



Note relative alle attività caratterizzanti



Attività caratterizzanti

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline delle tecnologie alimentari	AGR/12 Patologia vegetale AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 Microbiologia agraria CHIM/10 Chimica degli alimenti	36	54	-
	AGR/01 Economia ed estimo rurale AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee			

Discipline della produzione e gestione.	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/04 Orticoltura e floricoltura AGR/13 Chimica agraria	12	30	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 45:		-		
Totale Attività Caratterizzanti		48 - 84		

▶ Attività affini

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Attività formative affini o integrative	AGR/08 - Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali			
	AGR/09 - Meccanica agraria	21	30	12
	AGR/10 - Costruzioni rurali e territorio agroforestale			
	AGR/11 - Entomologia generale e applicata			
	AGR/18 - Nutrizione e alimentazione animale			
Totale Attività Affini		21 - 30		

▶ Altre attività

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		12	12
Per la prova finale		13	13
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	5	5
	Tirocini formativi e di orientamento	3	3
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		6	6



Riepilogo CFU

CFU totali per il conseguimento del titolo**120**

Range CFU totali del corso

108 - 153