



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA
Nome del corso in italiano	SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI(<i>IdSua:1538250</i>)
Nome del corso in inglese	FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
Classe	LM-70 - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.unirc.it/didattica/corsi_laurea.php?uid=66bf840f-2380-4981-ae89-fbd200f1f320
Tasse	http://www.unirc.it/studenti/tasse_contributi.php
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio 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
1.	POIANA	Marco	AGR/15	PO	.5	Caratterizzante
2.	RUSSO	Mariateresa	CHIM/10	PA	.5	Caratterizzante
3.	SCHENA	Leonardo	AGR/12	PA	.5	Caratterizzante
4.	SICARI	Vincenzo	AGR/15	RU	1	Caratterizzante
5.	SIDARI	Rossana	AGR/16	RU	1	Caratterizzante
6.	TAMBURINO	Vincenzo	AGR/08	PO	.5	Affine
7.	ABENAVOLI	Maria Rosa	AGR/13	PA	.5	Caratterizzante
8.	BARRECA	Francesco	AGR/10	PA	.5	Affine
9.	CAPARRA	Pasquale	AGR/18	RU	.5	Caratterizzante

10.	FUDA	Salvatore	AGR/15	RU	1	Caratterizzante
11.	GRESTA	Fabio	AGR/02	PA	1	Caratterizzante
12.	MARCIANO'	Claudio	AGR/01	PA	.5	Caratterizzante
13.	MINCIONE	Antonio	AGR/15	PA	.5	Caratterizzante

Rappresentanti Studenti	BERTONE Davide bertone_davide@libero.it PIZZIMENTI Domenico Antonio djdomy90@gmail.com VOTANO Pasqualina Rosa pasqualina.votano@virgilio.it
Gruppo di gestione AQ	Filippo AMBROGGIO Davide BERTONE Claudio MARCIANO' Antonio MINCIONE Domenico Antonio PIZZIMENTI Vincenzo SICARI Pasqualina Rosa VOTANO
Tutor	Vincenzo PALMERI Fabio GRESTA

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 professionalità 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.

27/04/2017

L'attività 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 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.



QUADRO A1.a

Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Istituzione del corso)

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 de 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 (ATività 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 Filiere agroalimentari 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 posseda 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 materia 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 A1.b

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

27/04/2017

SINTESI DELLE CONSULTAZIONI CON LE ORGANIZZAZIONI RAPPRESENTATIVE DELLA PRODUZIONE DI BENI E SERVIZI E DELLE PROFESSIONI E DELL'ANALISI DOCUMENTALE

Anno accademico: 2015-2016

La consultazione sul progetto formativo per l'a.a.2015-2016 del corso di studio di cui sopra è avvenuta nel modo seguente:

- n° 1 incontri con le organizzazioni rappresentative nelle seguenti date: 28.06.2016 (vedi verbali allegati)
- Invio di questionari di consultazione ai seguenti soggetti: ARCEA, Az. Agr. Chiaravalloti, PEFC ITALIA, Parco nazionale d'Aspromonte, WWF provincia Reggio Calabria, Regione Calabria, Arsac- azienda regionale sviluppo di agricoltura calabrese, Confagricoltura, Ordine dott. Agronomi, Primolio, Condotta Slow Food Reggio Calabria area grecanica.

I questionari hanno dato i seguenti risultati:

- Per quanto attiene alla denominazione del corso e se questo comunica efficacemente le finalità del corso di studio, la totalità degli intervistati ha espresso un giudizio positivo.
- Per quanto riguarda la rispondenza alle esigenze del settore/ambito professionale/produttivo della figura professionale che il corso si propone di formare la totalità degli intervistati ha espresso un giudizio positivo.
- Per quanto riguarda la domanda se la figura professionale che il corso si propone di formare possa essere richiesta dal mercato del lavoro nei prossimi dieci anni, oltre il 90% degli intervistati ha espresso un giudizio positivo per la figura professionale formata, ed il 10 % un giudizio negativo.
- Alla domanda se la figura professionale formata dal CdS sia rispondente alle esigenze dell'Organizzazione che si rappresenta, oltre l' 80% degli intervistati ha espresso un giudizio positivo e quasi il 20 % un giudizio negativo.
- Per quanto riguarda il giudizio sull'adeguatezza alle esigenze del mercato del lavoro delle competenze che il corso di studio si propone di fornire nelle diverse aree di apprendimento la risposta degli intervistati è stata più che positiva per quasi il 90%, sia per quanto riguarda le conoscenze acquisite e la comprensione che per la capacità di applicare.

In definitiva, dalle consultazioni con le parti sociali avvenute sia mediante confronti diretti che mediante interviste con questionari, è emerso quanto segue:

- Punti di forza dell'offerta formativa proposta:

Uno dei punti di forza più importanti emerso dalle consultazioni delle parti sociali è la multidisciplinarietà che caratterizza il percorso formativo dei Laureati in STAL LM-70; inoltre un ulteriore punto di forza è da correlare alla elevata richiesta dal territorio di competenze specifiche nel settore delle tecnologie alimentari anche alla luce del trend positivo che caratterizza il comparto agroalimentare regionale.

- Eventuali criticità dell'offerta formativa proposta:

Le criticità rilevate sono essenzialmente ascrivibili alla mancanza di una piena integrazione e interazione con il territorio e con il mondo del lavoro, in tal senso ad esempio è stato suggerito di arricchire l'offerta formativa dei laureati in CdS STAL-LM70 fornendo delle nozioni specifiche sulla programmazione comunitaria per formare esperti anche nella ricerca e attivazione di nuovi canali di finanziamento diretti all'innovazione e lo sviluppo delle produzioni agroalimentari regionali.

Il CdS (verbale n. 2/2017 del 26.04.2017) concorda di tenere conto delle seguenti indicazioni:

- rafforzare ulteriormente i collegamenti con il mondo del lavoro, in tal senso risultano infatti indirizzate alcune azioni correttive proposte nel rapporto di riesame del 2017;
- introdurre nei programmi delle discipline economiche di riferimento nozioni specifiche sulla programmazione comunitaria e sulle modalità di ricerca di finanziamenti per le attività produttive.

Alla luce di quanto emerso si ritiene che il progetto di corso sia coerente con le esigenze del sistema socio-economico e adeguatamente strutturato al proprio interno.

Reggio Calabria, 26.04.2017

Allegati: Verbale Giornata consultazione parti sociali, scheda tipo

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 occupazionali:

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 occupazionali:

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/funzionario/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 occupazionali:

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.a

Conoscenze richieste per l'accesso

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 A3.b

Modalità di ammissione

27/04/2017

Le modalità di ammissione sono regolamentate all'art.4 del Regolamento Didattico Corso di Laurea Magistrale LM-70 Scienze e Tecnologie Alimentari, che si riporta di seguito:

1. Gli studenti che intendono iscriversi al CdLM-STAL devono essere in possesso di un diploma di Laurea, o di altro titolo conseguito all'estero, riconosciuto idoneo in base alla normativa vigente.
2. Il CdLM-STAL è ad accesso libero per gli studenti in possesso dei requisiti previsti dal successivo comma 3.
3. Per potersi iscrivere al CdLM-STAL, il laureato deve essere in possesso dei requisiti curriculari e di adeguata preparazione personale, ai sensi dell'art. 6, comma 2, del D.M. n. 270 MIUR del 22 ottobre 2004, che saranno verificati e valutati sulla base dei seguenti criteri:

a) Non sono richieste integrazioni curriculari, in termini di acquisizione di CFU:

- i. qualora lo studente sia in possesso di un titolo conseguito presso l'Università Mediterranea di Reggio Calabria in "Scienze e tecnologie alimentari" nella Classe L-26 delle lauree in Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (ex D.M. n. 270 MIUR del 22 ottobre 2004);
- ii. qualora lo studente sia in possesso di un titolo conseguito presso l'Università Mediterranea di Reggio Calabria, nella Classe 20 delle lauree in Scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali (ex D.M. n. 509 MIUR del 3 novembre 1999) e, nello specifico, della Laurea in "Scienze e tecnologie alimentari";
- iii. qualora lo studente sia in possesso di un titolo conseguito presso altre Università in "Scienze e tecnologie alimentari" nella Classe 20 delle lauree in Scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali (ex D.M. n. 509 MIUR del 3 novembre 1999) oppure nella Classe L-26 delle lauree in Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (ex D.M. n. 270 MIUR del 22 ottobre 2004).

b) Possono essere previste integrazioni curriculari, in termini di acquisizione di CFU:

- i. qualora lo studente sia in possesso di un titolo conseguito presso l'Università Mediterranea di Reggio Calabria in "Scienze e Tecnologie Agrarie", "Scienze Forestali e Ambientali" e "Produzioni agrarie in ambiente mediterraneo" nella Classe L-25 delle lauree in Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali (ex D.M. n. 270 MIUR del 22 ottobre 2004);
- ii. qualora lo studente sia in possesso di un titolo conseguito presso l'Università Mediterranea di Reggio Calabria, nella Classe 20 delle lauree in Scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali (ex D.M. n. 509 MIUR del 3 novembre 1999) e, nello specifico, delle Lauree in:
 - Scienze e tecnologie agrarie;
 - Gestione tecnica del territorio agroforestale e sviluppo rurale;
 - Gestione tecnica e amministrativa in agricoltura;
 - Produzione animale in area mediterranea;
 - Produzioni vegetali.
- iii. Qualora lo studente sia in possesso di un titolo diverso da "Scienze e tecnologie alimentari", acquisito presso altre Università italiane, nella Classe 20 delle lauree in Scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali (ex D.M. n. 509 MIUR del 3 novembre 1999) oppure nella Classe L-26 delle lauree in Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (ex D.M. n. 270 MIUR del 22 ottobre 2004).

La valutazione del curriculum studiorum sarà effettuata dalla Commissione Didattica del Dipartimento AGRARIA che assegnerà allo studente, attraverso propria delibera, le eventuali integrazioni curriculari.

- c) Qualora lo studente non sia in possesso dei requisiti di cui ai precedenti punti a e b, per iscriversi al CdLM-STAL il laureato deve aver conseguito almeno 90 CFU nei SSD presenti nell'ordinamento didattico del proprio Corso di Laurea, secondo la tabella di seguito riportata:

SSD CFU MINIMI

AGR/01 6

AGR/02 6

AGR/03 6

AGR/07 6

AGR/08, AGR/09, AGR/10 6

AGR/11 6

AGR/12 6

AGR/13 12

AGR/15 12

BIO/01, BIO/02, BIO/03, BIO/04, BIO/05, BIO/13 6

CHIM/03, CHIM/06 6

FIS/01, FIS/02, FIS/03, FIS/04, FIS/05, FIS/06, FIS/07, FIS/08, 6

Lo studente che non raggiunge la soglia minima dei 90 CFU può essere iscritto con debito purché abbia almeno 48 CFU nei sopraindicati SSD. In tal caso, la Commissione Didattica valuterà l'ammontare dei CFU in debito da acquisire.

4. Lo studente che non abbia ancora conseguito la Laurea di primo livello entro il termine annualmente fissato per l'immatricolazione al CdLM-STAL, ma che preveda di conseguirla entro la sessione del dicembre successivo, può iscriversi con riserva al primo anno del Corso.

5. Lo studente che abbia conseguito la Laurea di primo livello entro la sessione di marzo dell'anno accademico di riferimento, può iscriversi a corsi singoli previsti nel II semestre del I anno del CdLM-STAL e richiedere la convalida degli esami sostenuti al momento dell'iscrizione, l'anno successivo, al primo anno del CdLM-STAL.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Regolamento didattico CdS STAL LM-70

QUADRO A4.a

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

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 professionalità 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 possibilità 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 attività 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 qualità 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 più 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 attività 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 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.

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 flessibilità necessaria per rispondere alle richieste del mercato del lavoro, sia privato che pubblico.

QUADRO A4.b.1	Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi
Conoscenza e capacità di comprensione	
Capacità di applicare conoscenza e comprensione	

QUADRO A4.b.2	Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Dettaglio
Ambito disciplinare: discipline delle tecnologie alimentari	
<p>Conoscenza e comprensione</p> <p>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 qualità ed i processi dell'industria alimentare.</p> <p>Acquisizione di nozioni e competenze con riferimento alle tecniche microbiologiche volte all'ottimizzazione della qualità alimentare.</p> <p>Acquisizione di nozioni e competenze relative alla composizione chimica degli alimenti.</p> <p>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</p> <p>Capacità di identificare le tecniche più appropriate per programmare la trasformazione delle materie prime vegetali ed animali in prodotti alimentari.</p> <p>Capacità di applicare in autonomia le nozioni apprese alla gestione delle singole operazioni unitarie della tecnologia alimentare, utilizzando relativi modelli previsionali.</p> <p>Capacità di applicare autonomamente le principali tecniche analitiche per l'identificazione delle criticità in tema di qualità e sicurezza alimentare, impiegando strumenti avanzati di indagine.</p> <p>Capacità di progettare e gestire processi produttivi specifici per le industrie alimentari, anche attraverso attività di collaborazione con altre figure professionali.</p> <p>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.</p> <p>Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:</p> <p>Visualizza Insegnamenti</p> <p>Chiudi Insegnamenti</p> <p>STABILIZZAZIONE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI url</p> <p>GESTIONE DEI PROCESSI DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI url</p> <p>PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE (<i>modulo di GESTIONE DEI PROCESSI DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI</i>) url</p> <p>TECNOLOGIA DELLE BEVANDE ALCOLICHE (<i>modulo di GESTIONE DEI PROCESSI DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI</i>) url</p> <p>LABORATORIO DI ELABORAZIONE STATISTICA E DATA MINING DEI DATI SPERIMENTALI url</p> <p>ANALISI FISICA E SENSORIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI url</p> <p>SICUREZZA ALIMENTARE E TECNICHE ANALITICHE PER IL CONTROLLO url</p> <p>QUALITÀ MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI url</p>	

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](#)

GESTIONE DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE [url](#)

COLTURE ALIMENTARI ERBACEE [url](#)

FISIOLOGIA DEL POST-RACCOLTA [url](#)

STAGES E TIROCINI ESTERNI [url](#)

TIROCINI FORMATIVI E ORIENTAMENTO [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](#)

IMPIANTI IDRICI E GESTIONE DELLE ACQUE REFLUE (*modulo di INGEGNERIA DEI SISTEMI AGRO-INDUSTRIALI*) [url](#)

PROGETTAZIONE E GESTIONE DEGLI EDIFICI E DEGLI IMPIANTI PER L'AGROINDUSTRIA (*modulo di INGEGNERIA DEI SISTEMI AGRO-INDUSTRIALI*) [url](#)

STAGES E TIROCINI ESTERNI [url](#)

TIROCINI FORMATIVI E ORIENTAMENTO [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](#)

DIFESA DELLE DERRATE E PATOLOGIA DEL POST-RACCOLTA [url](#)

PATOLOGIA DEL POST-RACCOLTA E MICOTOSSINE (*modulo di DIFESA DELLE DERRATE E PATOLOGIA DEL POST-RACCOLTA*) [url](#)

PARASSITOLOGIA ANIMALE DELLE DERRATE ALIMENTARI (*modulo di DIFESA DELLE DERRATE E PATOLOGIA DEL POST-RACCOLTA*) [url](#)

STAGES E TIROCINI ESTERNI [url](#)

TIROCINI FORMATIVI E ORIENTAMENTO [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 QUALITA' DEGLI ALIMENTI ZOOTECNICI [url](#)

STAGES E TIROCINI ESTERNI [url](#)

TIROCINI FORMATIVI E ORIENTAMENTO [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 agroalimentari e tenendo in considerazione l'impatto delle attività svolte, anche sotto il profilo della sicurezza, sulla filiera di

Autonomia di giudizio	<p>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.</p> <p>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.</p>
Abilità comunicative	<p>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.</p> <p>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 dalla singole discipline (elaborati, relazioni, presentazioni), nonché attraverso l'attività di tirocinio presso le aziende. La relazione di tirocinio, che verrà valutata nella prova finale, rappresenta 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.</p>
Capacità di apprendimento	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>

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 A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

27/04/2017

Le modalità di svolgimento della prova finale sono dettagliate nel "Regolamento della prova finale" disponibile sul sito web di dipartimento. Sul medesimo sito sono disponibili le linee guida per la redazione della tesi di laurea.

Descrizione link: Regolamento prova finale

Link inserito: http://www.agraria.unirc.it/regolamenti_didattica.php

**QUADRO B1****Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)**

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Piano Didattico LM-70 STAL 2017-19

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

http://www.agraria.unirc.it/calendario_lezioni.php?cdl=433

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

http://www.agraria.unirc.it/calendario_esami.php?cdl=433

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/02	Anno di corso 1	COLTURE ALIMENTARI ERBACEE link	GRESTA FABIO	PA	6	60
3.	AGR/01	Anno di corso 1	GESTIONE DELL' IMPRESA AGROALIMENTARE link	MARCIANO' CLAUDIO CV	PA	6	60
4.	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
5.	0	Anno di corso 1	LABORATORIO DI ELABORAZIONE STATISTICA E DATA MINING DEI DATI SPERIMENTALI link	DI SANZO ROSA	RD	5	50
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 CV	PA	6	60
8.	CHIM/10	Anno di corso 1	SICUREZZA ALIMENTARE E TECNICHE ANALITICHE PER IL CONTROLLO link	RUSSO MARIATERESA	PA	6	60
9.	AGR/15	Anno di corso 1	STABILIZZAZIONE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI link	POIANA MARCO	PO	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

QUADRO B4

Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Aule a disposizione del CdS LM-70 STAL

QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Descrizione link: Laboratori del Dipartimento AGRARIA

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Laboratori ed Aule Informatiche

QUADRO B4

Sale Studio

Descrizione link: Biblioteca Dipartimento AGRARIA

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

QUADRO B4

Biblioteche

Descrizione link: Biblioteca Dipartimento AGRARIA

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Biblioteca del Dipartimento AGRARIA

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 ^{27/04/2017} 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 ^{27/04/2017} (Prof. Vincenzo Palmeri e Prof. Fabio Gresta).

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 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

Per tutti gli studenti universitari e neolaureati dell'Università Mediterranea è attivo presso UniOrienta - Centro Orientamento di Ateneo, lo sportello denominato Porta Mediterranea, (<http://www.unirc.it/comunicazione/articoli/12117/sportello-porta-mediterranea-di-uniorienta>), nata dalla collaborazione tra l'Università 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 già erogati dal Servizio Job Placement di UniOrienta (<https://www.unirc.it/studenti/orientamento.php>), 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-imprenditorialità.

I servizi offerti comprendono:

- Informazione orientativa. Pubblicizzazione e diffusione delle opportunità 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.

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

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 ^{27/04/2017}accreditare.

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

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

Nel file allegato è riportato l'elenco delle strutture presso le quali gli studenti possono svolgere un periodo di tirocinio pratico-applicativo.

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti

In questo campo devono essere inserite tutte le convenzioni per la mobilità internazionale degli studenti attivate con Atenei stranieri, con l'eccezione delle convenzioni che regolamentano la struttura di corsi interateneo; queste ultime devono invece essere inserite nel campo apposito "Corsi interateneo".

Per ciascun Ateneo straniero convenzionato, occorre inserire la convenzione che regola, fra le altre cose, la mobilità degli studenti, e indicare se per gli studenti che seguono il relativo percorso di mobilità sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo. In caso non sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo con l'Ateneo straniero (per esempio, nel caso di convenzioni per la mobilità Erasmus) come titolo occorre indicare "Solo italiano" per segnalare che gli studenti che seguono il percorso di mobilità conseguiranno solo il normale titolo rilasciato dall'ateneo di origine.

I corsi di studio che rilasciano un titolo doppio o multiplo con un Ateneo straniero risultano essere internazionali ai sensi del DM 1059/13.

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

Responsabile di Dipartimento per il Servizio Erasmus è 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 Mobilità Erasmus e Erasmus-Placement; verifica l'operato svolto dagli studenti in uscita presso l'università o l'ente straniero di accoglienza; effettua il riconoscimento dei CFU acquisiti dagli studenti presso l'università o l'ente straniero di accoglienza; propone accordi bilaterali per la mobilità. Link inserito: <http://www.agraria.unirc.it/erasmus.php>

	Ateneo/i in convenzione	data convenzione	durata convenzione A.A.	titolo
1	St. Kliment Ohridski Sofia University (Sofia BULGARIA)	11/03/2014	6	Solo italiano
2	Universite d'Orleans (Orléans FRANCE)	25/03/2014	6	Solo italiano
3	Univerza v Ljubljani (Ljubljana SLOVENIA)	17/02/2015	6	Solo italiano
4	Universidad Miguel Hernandez de ELCHE (Alicante SPAIN)	28/02/2014	6	Solo italiano
5	Universidad Politécnica de Cartagena - Murcia (Cartagena SPAIN)	13/03/2014	6	Solo italiano
6	Universidad de Oviedo (Oviedo SPAIN)	12/11/2013	6	Solo italiano
7	Universidad Politécnica (Valencia SPAIN)	10/03/2014	6	Solo italiano
8	Universidad de Valladolid (Valladolid SPAIN)	03/04/2014	6	Solo italiano

QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

Il servizio è svolto dal centro di Ateneo UniOrienta attraverso il servizio Job-Placement e lo sportello Porta mediterranea. 27/04/2017
Quest'ultima iniziativa, nata da un accordo tra l'Università Mediterranea e la Provincia di Reggio Calabria Settore 8 - Formazione Professionale, Politiche del Lavoro, PP.OO integra i servizi per laureati, laureandi e studenti già erogati dal Servizio Job Placement di UniOrienta.

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

QUADRO B6

Opinioni studenti

Le seguenti elaborazioni sono ricavate dai dati del rapporto sull'opinione degli studenti sulla qualità della didattica, redatto dal NVI ^{24/09/2017} dell'Ateneo e relativo all'Anno Accademico 2015-16, estratti al 15 febbraio 2017 e costituenti il documento più recente (da ritenersi definitivo per il suddetto anno accademico) fornito dal Servizio Statistico di Supporto al NVI dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria.

I dati si riferiscono ad un totale di 277 questionari per 16 differenti insegnamenti o moduli didattici erogati; il numero minimo di questionari raccolti è pari a 9, il massimo è 24 con una media di 17 questionari per insegnamento.

Il rilevamento è strutturato su tre schede, una per la docenza, l'insegnamento e l'interesse per l'insegnamento, una per il miglioramento della qualità ed una per la motivazione della non frequenza.

Dall'analisi dei dati per quanto riguarda il CdS nel suo complesso si evince che i risultati rilevati dalla prima scheda di rilevazione (attività di docenza, insegnamento ed interesse per l'insegnamento) indicano un giudizio positivo, con risposte positive con valori medi di 8,04/10 e 87,44% per l'attività di docenza; 8,00/10 e 88,00% nel complesso per l'insegnamento; 8,06/10 e 88,45% per l'interesse; 7,84 e 84,48% per la soddisfazione.

L'indicatore medio che ha ricevuto la valutazione più bassa è risultato essere quello relativo alla proporzione tra carico di studio e numero di crediti assegnati, con il valore di 7,77/10, tuttavia ben al di sopra della soglia minima relativa alla positività della valutazione, fissata in 5,95/10, mentre quello con la valutazione più alta è risultato essere quello relativo alla chiarezza della definizione delle modalità di esame, con il valore di 8,49/10.

Nei restanti indicatori i risultati sono: il docente espone gli argomenti in modo chiaro (8,16/10); l'insegnamento è stato svolto in maniera coerente con quanto dichiarato sul sito web del corso di studio (8,08/10); le attività didattiche integrative (esercitazioni, tutorati, laboratori, ecc.) sono utili all'apprendimento della materia (7,83/10); il materiale didattico (indicato e disponibile) è adeguato per lo studio della materia (7,91/10); il docente stimola / motiva l'interesse verso la disciplina (7,91/10).

Per quanto riguarda i dati ottenuti dalla seconda scheda di valutazione, si evince che il 33,94% degli studenti chiede di eliminare dal programma argomenti già trattati in altri insegnamenti ed il 29,60% di aumentare l'attività di supporto didattico.

Per quanto riguarda i dati ottenuti dalla terza scheda di valutazione, si evince che il 66,67% degli studenti non frequenta le lezioni a causa di impegni lavorativi ed il 21,05% per altre motivazioni non specificate e che pertanto non contribuisce ad individuare spunti per il miglioramento. Le altre motivazioni rappresentano percentuali marginali. Nel complesso, è necessario valutare l'introduzione di un maggiore dettaglio e numero di scelta nelle motivazioni proposte dalla scheda, di concerto con il Servizio Statistico e di Supporto al Nucleo di Valutazione Interna dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria.

Per quanto riguarda i dati relativi ai singoli insegnamenti, si espone quanto segue:

Sei insegnamenti (pari al 37,5% del totale) hanno ricevuto almeno un giudizio classificabile come decisamente positivo (>8,85/10) e tutti hanno un giudizio complessivo positivo. Per un insegnamento sono stati riscontrati 10 indicatori su 11 con giudizio decisamente positivo; per altri due insegnamenti sono stati riscontrati 8 indicatori su 11 con giudizio decisamente positivo.

Per un solo insegnamento è stato riscontrato un valore non allineato ai valori medi degli indicatori, con valore inferiore a 5,95/10

per l'indicatore orari delle lezioni.

Per quanto riguarda i suggerimenti forniti dagli studenti per il miglioramento della qualità della didattica, per un insegnamento sono risultati prioritari gli indicatori Aumentare l'attività di supporto didattico, Fornire in anticipo il materiale didattico e Fornire più conoscenze di base; altri tre insegnamenti hanno riscontrato ciascuno un indicatore tra Eliminare dal programma argomenti già trattati in altri insegnamenti, Migliorare il coordinamento con altri insegnamenti e Migliorare la qualità del materiale didattico. I dati completi relativi alle valutazioni sono riportati nel documento allegato.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Opinione degli Studenti sulla qualità della didattica - CdS LM-70

QUADRO B7

Opinioni dei laureati

I dati fanno riferimento a quanto rilevato dalle statistiche AlmaLaurea (profilo dei laureati 2017) e riguardano i laureati nel 2016 in Scienze e tecnologie alimentari (LM-70). Si riportano i dati relativi ai 12 intervistati che hanno compilato il questionario sui 14 laureati (link:

<http://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/framescheda.php?anno=2016&corstipo=LS&ateneo=70047&facolta=930&gruppi>

Tali dati sono stati messi in comparazione con quelli relativi all'Ateneo di Reggio Calabria (link:

<http://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/framescheda.php?anno=2016&corstipo=LS&ateneo=70047&facolta=tutti&gruppi> e quelli relativi al dato nazionale per la classe di laurea LM-70 (link:

<http://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/framescheda.php?anno=2016&corstipo=LS&ateneo=tutti&facolta=tutti&gruppo=>

Dall'analisi dei dati disponibili emerge che l'83,3% si iscriverebbe allo stesso corso magistrale dell'Ateneo, valore nettamente superiore al dato nazionale (75,4%). I giudizi sui singoli parametri evidenziano che il 66,6% dei laureati è complessivamente soddisfatto del corso di laurea, decisamente superiore al dato generale di Ateneo (42,6%) ed alla media rilevata a livello nazionale per lo stesso CdS (41,2%).

Inoltre, il giudizio sulla soddisfazione in relazione ai rapporti con i docenti è positivo per tutti gli intervistati (41,7% decisamente sì e 58,3% più sì che no), superiore sia rispetto al dato di Ateneo (giudizio positivo per il 90%; 34,0% decisamente sì e 56,0% più sì che no) che rispetto al dato nazionale (giudizio positivo per il 91,3%; 30,5% decisamente sì e 60,8% più sì che no).

Per quanto riguarda l'adeguatezza del carico di studio degli insegnamenti, il giudizio dei laureati è positivo per il 91,7% degli intervistati (66,7% decisamente sì e 25,0% più sì che no), superiore sia rispetto al dato di Ateneo (giudizio positivo per il 80,9%; 38,3% decisamente sì e 42,6% più sì che no) che rispetto al dato nazionale (giudizio positivo per il 89,1%; 44,7% decisamente sì e 44,4% più sì che no); inoltre, nessuno degli intervistati ritiene che il carico sia decisamente inadeguato.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Profilo laureati LM-70 2016 (Almalaurea)



QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

25/09/2017

Dati di ingresso e di percorso (Fonte: Elaborazione UNIRC-GOMP Sez AVA-C1)

I dati di ingresso e di percorso sono stati prelevati dalla piattaforma GOMP di Ateneo e si riferiscono al corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari in classe LM-70.

Nel 2016/2017 risultano iscritti 57 studenti; di questi 30 sono iscritti al primo anno di corso (coorte 2016/2017), 19 al secondo anno (coorte 2015/2016), ed 8 al primo anno fuori corso (coorte 2014/2015). Relativamente ai neo-immatricolati, 27 sono residenti in Calabria. Con riferimento alla Coorte 2015/2016, solo 1 studente ha abbandonato gli studi, rispetto ai 18 abbandoni della coorte 2014/2015: tuttavia, si rammenta che tale tasso di abbandoni è da considerarsi innaturale, in quanto ben 17 studenti immatricolati in quell'anno hanno usufruito di un'abbreviazione di carriera in quanto possessori di un Master Universitario di I livello.

La maggioranza dei neo-immatricolati, pari al 50 %, proviene dal Liceo Scientifico con una votazione media di 83/100; seguono con il 6,6% gli studenti provenienti da scuole con indirizzo umanistico con una votazione media di 75/100; il 10% degli studenti proviene da scuole ad indirizzo magistrale con una votazione media di 65/100.

Il rimanente 33% degli studenti proviene da varie scuole ad indirizzo tecnico e professionale: con riferimento a questi neo-immatricolati, il 20% dei neo-iscritti ha la maturità tecnica per Geometra, con una votazione media di 87/100, il 20% la maturità tecnico commerciale - tecnici programmatori con una votazione media di 68/100, il 20% proviene da scuole ad indirizzo alberghiero e di servizi della ristorazione con una votazione media di 68/100, il 10% possiede la maturità tecnica linguistica (v. media 69/100), il 10% la maturità professionale per i servizi commerciali e turistici (v. media 84/100), il 10% la maturità tecnica per industriale ad indirizzo alimentare (v. media 74/100) ed il rimanente 10% possiede un diploma estero.

Inoltre, tra gli iscritti dell'a.a. 2016/2017, il 26,6% ha conseguito il diploma con un voto compreso tra 90 e 100/100, il 43% con un voto compreso tra 70 e 89/100, il 20% tra 66 e 69/100 e il rimanente 10,4% con un voto inferiore a 66/100.

Per quanto riguarda i dati di percorso (sostenimenti), nel 2016/2017 sono stati sostenuti 332 esami: il 22% dagli iscritti al primo anno (Coorte 2016/2017), il 64,2% da parte degli iscritti al secondo anno (Coorte 2015/2016) ed il 13,9% da parte degli iscritti al primo anno fuori corso (Coorte 2014/2015).

I CFU acquisiti nell'a.a. 2016/2017 con registrazione elettronica degli esami sono stati 1.488, con una votazione media di 25,1/30.

In dettaglio, gli studenti della coorte 2016/2017 hanno acquisito 582 CFU, con una media di 19,4 CFU/studente ed un voto medio di 28,4/30; quelli della coorte 2015/2016, nell'a.a. 2016/2017, hanno acquisito 750 CFU (39,5 CFU /studente) ed un voto medio di 27,6/30; gli studenti fuori corso appartenenti alla coorte 2014/2015 hanno acquisito 156 CFU, in media 19,5 CFU/studente, con una votazione media di 24,9/30.

Dati di uscita

(Fonte: AlmaLaurea - profilo dei laureati 2017)

I dati di uscita provengono dalle statistiche AlmaLaurea (profilo dei laureati 2017) e riguardano i laureati nel 2016 in Scienze e Tecnologie Alimentari in classe LM-70. (link:

<http://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/framescheda.php?anno=2016&corstipo=LS&ateneo=70047&facolta=930&gruppo=>

I dati sono stati confrontati con il collettivo nazionale della classe LM-70, ottenuti dalla medesima fonte. (link:

<http://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/framescheda.php?anno=2016&corstipo=LS&ateneo=tutti&facolta=tutti&gruppo=>

I laureati nel 2016 in classe LM-70 sono 14, di cui 12 hanno risposto al questionario. L'età media dei laureati è stata di 28,7 anni (dato nazionale 26,4 anni). Le caratteristiche principali del laureato del 2016 per la classe LM-70: sono: italiano, in parità tra maschi e femmine. Il voto medio negli esami sostenuti nel percorso di studi universitario è stato di 26,5/30 (dato nazionale

27,3/30), mentre il voto medio di laurea è superiore a 110/110 (110,6/110, dato nazionale 107,9/110).

Il 58,3% dei laureati ha una conoscenza almeno buona sia dell'inglese scritto (dato nazionale 74,1%) che parlato (dato nazionale 65,1%); l'8,3 dei laureati ha, inoltre, una conoscenza almeno buona dello spagnolo scritto. Per quanto concerne le conoscenze informatiche di base, la totalità dei laureati dichiara una conoscenza almeno buona della navigazione Internet (dato nazionale 92,4%) e del word processor (dato nazionale 83,5%), il 91,7% dei fogli elettronici (dato nazionale 84,3%) e degli strumenti di presentazione (dato nazionale 83,2%), l'83,3% dei sistemi operativi (dato nazionale 74,3%), il 58,3% dei laureati ha conoscenze che rientrano nella classificazione almeno buona dei multimedia (dato nazionale 38,6%) e dei data base (dato nazionale 14,6%), mentre per il 41,7% dichiarano lo stesso grado di conoscenza per i linguaggi di programmazione (dato nazionale 11,6%), la realizzazione di siti web (dato nazionale 9,1%), la conoscenza delle reti di trasmissione dati (dato nazionale 10,9%) e la progettazione assistita da computer (dato nazionale 6,3%). Nel complesso, i dati del collettivo esaminato superano significativamente quelli nazionali.

La residenza dei laureati è prevalentemente nella stessa regione del CdS (92,9%, dato nazionale 69,9%). Inoltre, l'83,3% degli studenti ha alloggiato per oltre il 50% della durata degli studi a meno di un'ora di viaggio dalla sede del CdS (dato nazionale 71,9%).

La percentuale degli studenti che hanno usufruito di Borse di Studio (33,3%) è superiore al dato nazionale (24,4%), e nessuno ha svolto all'estero periodi di studio (Erasmus) o la tesi (dato nazionale 16,3%).

Riguardo la durata del percorso di studio, tutti i laureati hanno conseguito il Diploma di Laurea in corso (dato nazionale 74,5%), con una durata media degli studi di 2,1 anni, inferiore al dato nazionale (2,5 anni). L'indice di ritardo (rapporto fra ritardo e durata legale del corso) è pertanto risultato nullo (dato nazionale 0,12).

L'83,3% ha frequentato regolarmente più del 75% degli insegnamenti previsti (71,9% dato nazionale).

Tra i laureati, il 50% ha avuto esperienze di lavoro (dato nazionale 62,8%), anche se solo l'8,3% ha avuto un'esperienza di lavoro coerente con gli studi (dato nazionale 15,3%).

I laureati che intendono proseguire gli studi sono il 50% (dato nazionale 22,4%), di cui la metà con un Dottorato di Ricerca e l'altra metà con un Master universitario, indice della volontà dei laureati di completare la propria preparazione attraverso l'approfondimento di un'attività di ricerca o di formazione post-laurea.

Tutti i laureati accetterebbero un lavoro a tempo pieno (dato nazionale 90,6%), il 50% part-time (dato nazionale 44%) e il 41,7% mediante telelavoro (dato nazionale 20,1%). Relativamente alla tipologia di contratto, la totalità dei laureati è interessata ad un contratto a tutele crescenti (dato nazionale 84,5%), il 58,3% a quello a tempo determinato (dato nazionale 47,5%), il 50% a stage (dato nazionale 27,7%), il 41,7% all'apprendistato (dato nazionale 25,5%), il 41,7% a somministrazione di lavoro o voucher (dato nazionale 14,8%) e il 50% a lavoro autonomo (dato nazionale 28,5%). Il 66,6% sarebbe disposto ad effettuare trasferte di lavoro anche con trasferimento di residenza (dato nazionale 56,6%), il 25% senza cambi di residenza (dato nazionale 27%), ed infine l'8,3% non è disponibile ad effettuare trasferte (dato nazionale 1,5%).

Descrizione link: Profilo dei Laureati - AlmaLaurea

Link inserito:

<http://www2.alma laurea.it/cgi-php/universita/statistiche/framescheda.php?anno=2016&corstipo=LS&ateneo=70047&facolta=930&grup>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Dati GOMP AVA + Profilo dei Laureati - AlmaLaurea

QUADRO C2

Efficacia Esterna

I dati riportati sono quelli del XIX Rapporto AlmaLaurea, indagine 2016. Viene discussa la situazione occupazionale dei laureati nel 2016 (a 1 anno dalla laurea). 25/09/2017

L'indagine riguarda 9 intervistati degli 11 laureati nella Classe LM-70. Il profilo anagrafico individua il 27,3% di uomini e il 72,7% di donne, rispettivamente con un'età media alla laurea di 26,2 anni.

La totalità dei laureati ritiene che la laurea sia molto efficace, con un valore di 8,7/10 di soddisfazione per il lavoro svolto. Degli intervistati il 33,3% lavora, il 44,4% non lavora ma cerca ed il 22,2% non lavora e non cerca un impiego. Tra questi ultimi l'11,1% è impegnato in un corso universitario o praticantato. Dei laureati che non lavorano l'11,1% ha lavorato almeno una volta dopo la laurea, mentre il 55,6% non ha mai lavorato. Considerando i laureati che lavorano il 50% sono uomini, mentre le donne sono solo il 28,6%. Il tasso di disoccupazione è pari al 16,7%.

Tutti gli occupati hanno iniziato a lavorare dopo il conseguimento della laurea magistrale, mediamente dopo 4,3 mesi dalla laurea; la totalità delle attività lavorative è di tipo parasubordinato, con un 66,7% del part-time e con un numero medio di ore settimanali di lavoro pari a 28,7. Tutti i laureati lavoratori sono collocati nel settore pubblico, nel ramo dell'istruzione e ricerca ed al Sud. La retribuzione mensile media netta è per gli uomini pari a 876 euro e per le donne pari a 1001 euro.

La totalità degli occupati svolge un'attività lavorativa in cui la laurea è richiesta per legge, ritiene che l'utilità della laurea magistrale sia fondamentale per lo svolgimento dell'attività lavorativa e ritiene molto adeguata la formazione professionale acquisita all'Università. Per quanto riguarda, infine, l'utilizzo delle competenze acquisite con la laurea, il 66,7% del collettivo dichiara di utilizzarle in misura elevata, mentre il 33,3% in misura ridotta.

Descrizione link: Condizione occupazionale laureati LM-70 (AlmaLaurea)

Link inserito:

<http://statistiche.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/framescheda.php?anno=2016&annolau=1&corstipo=LS&ateneo=70047&fa>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Condizione occupazionale laureati LM-70 (AlmaLaurea)

QUADRO C3

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

Il Corso di studio STAL LM-70 prevede un periodo obbligatorio di tirocinio curriculare presso studi professionali, aziende agroalimentari, laboratori di analisi, enti di ricerca pubblici o privati ed altri. Il Corso di studio, attraverso la Commissione tirocini del Dipartimento AGRARIA dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria, stipula apposite convenzioni. 25/09/2017
La rilevazione delle opinioni dei tutor aziendali viene effettuata attraverso la somministrazione di specifiche schede alle istituzioni ospitanti che riguardano le "Attitudini comportamentali e relazionali" e le "Attitudini organizzative e capacità professionali". Nelle tabelle incluse nel PDF allegato vengono riportate le informazioni relative alle Attitudini comportamentali e relazionali e quelle per le Attitudini organizzative e capacità professionali, riferite all'A.A. 2016-2017 e riguardanti 26 tirocinanti del CdS STAL LM-70.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Attività stage e tirocini - STAL LM-70



QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

16/06/2017

SISTEMA DI ASSICURAZIONE DELLA QUALITA' STRUTTURA ORGANIZZATIVA E RESPONSABILITA'

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: SISTEMA AQ UNIRC_16-6-2017

QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

17/04/2016

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, 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 è 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 Marcianò - Docente e componente della Commissione di gestione AQ del CdS;
- Dott. Vincenzo Sicari - Docente e componente della Commissione di gestione AQ del CdS;
- Dott. Davide Bertone - Rappresentante degli studenti eletto per il CdS LM-70 STAL;
- Dott. Domenico Antonio PIZZIMENTI - Rappresentante degli studenti eletto per il CdS LM-70 STAL;
- Dott.ssa Pasqualina Rosa VOTANO - Rappresentante degli studenti eletta per il CdS LM-70 STAL;
- Dott. Filippo Ambroggio - Tecnico Amministrativo assegnato alla segreteria dei corsi di Studio.

Lo stesso gruppo costituisce il gruppo del Riesame del CdS.

Il CdS ha inoltre nominato la Dott.ssa Rossana Sidari quale delegato del CdS 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 pagina web di Ateneo http://www.agraria.unirc.it/commissione_paritetica.php

QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

17/04/2016

Il gruppo responsabile dell'AQ del Corso di Studio Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si riunisce con regolarità 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 attività:

- 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.

Nel Corso dell'a.a. 2014-15 (primo anno accademico di attivazione del CdS Magistrale STAL LM-70) il Gruppo AQ del CdS, la cui composizione coincide con quella del Gruppo per il Riesame, si è riunito (coinvolgendo informalmente la componente studentesca a causa della mancanza di rappresentanti eletti fino al 1 ottobre 2015, giusto Decreto Rettorale n.211 del 22 settembre 2015), per monitorare le attività didattiche ed organizzative del CdS ed identificare eventuali azioni da attivare. Con lo stesso obiettivo, il Coordinatore ha condotto incontri con varie figure istituzionali coinvolte.

Il Gruppo di AQ-Riesame si riunisce inoltre con cadenza prefissata per svolgere il programma di lavoro di seguito riportato:

- Gennaio 2016

Analisi dei contenuti della SUA-CdS, delle schede di trasparenza di ciascun insegnamento al fine di evidenziare eventuali problematiche con riguardo a possibili squilibri tra contenuti e CFU assegnati e la disamina delle azioni previste nel Rapporto del Riesame;

- Febbraio 2016

Attuazione degli interventi correttivi previsti nel rapporto del riesame 2015/16:

- Marzo 2016

Rilevazione dell'opinione degli studenti che hanno frequentato le lezioni del I semestre dell'a.a.;

- Aprile 2016

Riunione preliminare alla compilazione dei quadri della SUA-CdS in scadenza nel mese di Maggio 2016;

- Giugno 2016

Stato di avanzamento delle azioni previste nel Rapporto del Riesame;

- Luglio 2016

Riunione preliminare alla compilazione dei quadri della SUA-CdS in scadenza nel mese di Settembre 2016 e rilevazione dell'opinione degli studenti che hanno frequentato le lezioni del II semestre dell'a.a.;

- Settembre 2016

Completamento dell'analisi dell'opinione degli studenti finalizzata ad evincere i risultati della formazione e verifica, da parte della Commissione AQ-CdS ed eventualmente del Consiglio-CdS dello stato di attuazione delle azioni previste nel Rapporto di Riesame;

- Novembre 2016

Individuazione, valutazione e discussione dei documenti e dei dati disponibili per la redazione del Rapporto di Riesame.

Inoltre, le funzioni del gruppo AQ sono integrate con le seguenti attività:

- a) Analisi dell'opinione degli studenti;

- b) Analisi delle rilevazioni per l'a.a. in corso;
- c) 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.

QUADRO D4

Riesame annuale

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Rapporto di Riesame Annuale SUA-CdS 2017 STAL LM-70

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



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA
Nome del corso in italiano	SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
Nome del corso in inglese	FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
Classe	LM-70 - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.unirc.it/didattica/corsi_laurea.php?uid=66bf840f-2380-4981-ae89-fbd200f1f320
Tasse	http://www.unirc.it/studenti/tasse_contributi.php
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale

Corsi interateneo

Questo campo dev'essere compilato solo per corsi di studi interateneo,

Un corso si dice "interateneo" quando gli Atenei partecipanti stipulano una convenzione finalizzata a disciplinare direttamente gli obiettivi e le attività formative di un unico corso di studio, che viene attivato congiuntamente dagli Atenei coinvolti, con uno degli Atenei che (anche a turno) segue la gestione amministrativa del corso. Gli Atenei coinvolti si accordano altresì sulla parte degli insegnamenti che viene attivata da ciascuno; e dev'essere previsto il rilascio a tutti gli studenti iscritti di un titolo di studio congiunto (anche attraverso la predisposizione di una doppia pergamena - doppio titolo).

Un corso interateneo può coinvolgere solo atenei italiani, oppure atenei italiani e atenei stranieri. In questo ultimo caso il corso di studi risulta essere internazionale ai sensi del DM 1059/13.

Corsi di studio erogati integralmente da un Ateneo italiano, anche in presenza di convenzioni con uno o più Atenei stranieri che, disciplinando essenzialmente programmi di mobilità internazionale degli studenti (generalmente in regime di scambio), prevedono il rilascio agli studenti interessati anche di un titolo di studio rilasciato da Atenei stranieri, non sono corsi interateneo. In questo caso le relative convenzioni non devono essere inserite qui ma nel campo "Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti" del quadro B5 della scheda SUA-CdS.

Per i corsi interateneo, in questo campo devono essere indicati quali sono gli Atenei coinvolti, ed essere inserita la convenzione che regola, fra le altre cose, la suddivisione delle attività formative del corso fra di essi.

Qualsiasi intervento su questo campo si configura come modifica di ordinamento. In caso nella scheda SUA-CdS dell'A.A. 14-15 siano state inserite in questo campo delle convenzioni non relative a corsi interateneo, tali convenzioni devono essere spostate nel campo "Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti" del quadro B5. In caso non venga effettuata alcuna

altra modifica all'ordinamento, è sufficiente indicare nel campo "Comunicazioni dell'Ateneo al CUN" l'informazione che questo spostamento è l'unica modifica di ordinamento effettuata quest'anno per assicurare l'approvazione automatica dell'ordinamento da parte del CUN.

Non sono presenti atenei in convenzione

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.	POIANA	Marco	AGR/15	PO	.5	Caratterizzante	1. STABILIZZAZIONE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI
2.	RUSSO	Mariateresa	CHIM/10	PA	.5	Caratterizzante	1. SICUREZZA ALIMENTARE E TECNICHE ANALITICHE PER IL CONTROLLO
3.	SCHENA	Leonardo	AGR/12	PA	.5	Caratterizzante	1. PATOLOGIA DEL POST-RACCOLTA E MICOTOSSINE
4.	SICARI	Vincenzo	AGR/15	RU	1	Caratterizzante	1. PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE
5.	SIDARI	Rossana	AGR/16	RU	1	Caratterizzante	1. QUALITA' MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI
6.	TAMBURINO	Vincenzo	AGR/08	PO	.5	Affine	1. IMPIANTI IDRICI E GESTIONE DELLE ACQUE REFLUE
7.	ABENAVOLI	Maria Rosa	AGR/13	PA	.5	Caratterizzante	1. FISILOGIA DEL POST-RACCOLTA
8.	BARRECA	Francesco	AGR/10	PA	.5	Affine	1. PROGETTAZIONE E GESTIONE DEGLI EDIFICI E DEGLI IMPIANTI PER L' AGROINDUSTRIA
9.	CAPARRA	Pasquale	AGR/18	RU	.5	Caratterizzante	1. TECNICA MANGIMISTICA E QUALITA' DEGLI ALIMENTI ZOOTECNICI
							1. TECNOLOGIA DELLE BEVANDE

10.	FUDA	Salvatore	AGR/15	RU	1	Caratterizzante	ALCOLICHE
11.	GRESTA	Fabio	AGR/02	PA	1	Caratterizzante	1. COLTURE ALIMENTARI ERBACEE
12.	MARCIANO'	Claudio	AGR/01	PA	.5	Caratterizzante	1. GESTIONE DELL' IMPRESA AGROALIMENTARE
13.	MINCIONE	Antonio	AGR/15	PA	.5	Caratterizzante	1. ANALISI FISICA E SENSORIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

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

requisito di docenza (incarico didattico) verificato con successo!

Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
BERTONE	Davide	bertone_davide@libero.it	
PIZZIMENTI	Domenico Antonio	djdomy90@gmail.com	
VOTANO	Pasqualina Rosa	pasqualina.votano@virgilio.it	

Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
AMBROGGIO	Filippo
BERTONE	Davide
MARCIANO'	Claudio
MINCIONE	Antonio
PIZZIMENTI	Domenico Antonio
SICARI	Vincenzo
VOTANO	Pasqualina Rosa

Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL
PALMERI	Vincenzo	
GRESTA	Fabio	

Programmazione degli accessi

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

Sedi del Corso

[DM 987 12/12/2016](#) Allegato A - requisiti di docenza

Sede del corso:Localita' Feo di Vito - 89122 Reggio Calabria - REGGIO CALABRIA	
Data di inizio dell'attività didattica	01/10/2017
Studenti previsti	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 delibere di riferimento

Data del DR di emanazione dell'ordinamento didattico	02/07/2014
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

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.

Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento

La relazione completa del NdV necessaria per la procedura di accreditamento dei corsi di studio deve essere inserita nell'apposito spazio all'interno della scheda SUA-CdS denominato "Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento" entro la scadenza del 31 marzo 2017 per i corsi di nuova istituzione ed entro la scadenza della rilevazione SUA per tutti gli altri corsi. La relazione del Nucleo può essere redatta seguendo i criteri valutativi, di seguito riepilogati, dettagliati nelle linee guida ANVUR per l'accREDITAMENTO iniziale dei Corsi di Studio di nuova attivazione, consultabili sul sito dell'ANVUR

[Linee guida per i corsi di studio non telematici](#)

[Linee guida per i corsi di studio telematici](#)

1. Motivazioni per la progettazione/attivazione del CdS
2. Analisi della domanda di formazione
3. Analisi dei profili di competenza e dei risultati di apprendimento attesi
4. L'esperienza dello studente (Analisi delle modalità che verranno adottate per garantire che l'andamento delle attività formative e dei risultati del CdS sia coerente con gli obiettivi e sia gestito correttamente rispetto a criteri di qualità con un forte impegno alla collegialità da parte del corpo docente)
5. Risorse previste
6. Assicurazione della Qualità

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	2017	471702529	ANALISI FISICA E SENSORIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento (peso .5) Antonio MINCIONE <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/15	60
2	2017	471702530	COLTURE ALIMENTARI ERBACEE <i>semestrale</i>	AGR/02	Docente di riferimento Fabio GRESTA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/02	60
3	2016	471700858	FISIOLOGIA DEL POST-RACCOLTA <i>semestrale</i>	AGR/13	Docente di riferimento (peso .5) Maria Rosa ABENAVOLI <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/13	60
4	2017	471702527	GESTIONE DELL' IMPRESA AGROALIMENTARE <i>semestrale</i>	AGR/01	Docente di riferimento (peso .5) Claudio MARCIANO' <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/01	60
5	2017	471702532	IMPIANTI IDRICI E GESTIONE DELLE ACQUE REFLUE (modulo di INGEGNERIA DEI SISTEMI AGRO-INDUSTRIALI) <i>semestrale</i>	AGR/08	Docente di riferimento (peso .5) Vincenzo TAMBURINO <i>Professore Ordinario</i>	AGR/08	60
6	2017	471702528	LABORATORIO DI ELABORAZIONE STATISTICA E DATA MINING DEI DATI SPERIMENTALI <i>semestrale</i>	0	Rosa DISANZO <i>Ricercatore a t.d. - t.defin. (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	CHIM/10	50

7	2016	471700857	PARASSITOLOGIA ANIMALE DELLE DERRATE ALIMENTARI (modulo di DIFESA DELLE DERRATE E PATOLOGIA DEL POST-RACCOLTA) <i>semestrale</i>	AGR/11	Vincenzo PALMERI <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/11	30
8	2016	471700856	PATOLOGIA DEL POST-RACCOLTA E MICOTOSSINE (modulo di DIFESA DELLE DERRATE E PATOLOGIA DEL POST-RACCOLTA) <i>semestrale</i>	AGR/12	Docente di riferimento (peso .5) Leonardo SCHENA <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/12	60
9	2017	471702525	PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE (modulo di GESTIONE DEI PROCESSI DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI) <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Vincenzo SICARI <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/15	60
10	2017	471702533	PROGETTAZIONE E GESTIONE DEGLI EDIFICI E DEGLI IMPIANTI PER L' AGROINDUSTRIA (modulo di INGEGNERIA DEI SISTEMI AGRO-INDUSTRIALI) <i>semestrale</i>	AGR/10	Docente di riferimento (peso .5) Francesco BARRECA <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/10	60
11	2016	471700859	QUALITA' MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI <i>semestrale</i>	AGR/16	Docente di riferimento Rossana SIDARI <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/16	60
12	2017	471702534	SICUREZZA ALIMENTARE E TECNICHE ANALITICHE PER IL CONTROLLO <i>semestrale</i>	CHIM/10	Docente di riferimento (peso .5) Mariateresa RUSSO <i>Professore Associato confermato</i>	CHIM/10	60
13	2017	471702523	STABILIZZAZIONE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento (peso .5) Marco POIANA <i>Professore Ordinario</i>	AGR/15	60

14	2016	471700860	TECNICA MANGIMISTICA E QUALITA' DEGLI ALIMENTI ZOOTECNICI <i>semestrale</i>	AGR/18	Docente di riferimento (peso .5) Pasquale CAPARRA <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/18	60	
15	2017	471702526	TECNOLOGIA DELLE BEVANDE ALCOLICHE (modulo di GESTIONE DEI PROCESSI DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI) <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Salvatore FUDA <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/15	60	
							ore totali	860

Offerta didattica programmata

Attività caratterizzanti	settore	CFU		
		Ins	Off	Rad
Discipline delle tecnologie alimentari	CHIM/10 Chimica degli alimenti <i>SICUREZZA ALIMENTARE E TECNICHE ANALITICHE PER IL CONTROLLO (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/16 Microbiologia agraria <i>QUALITA' MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari <i>STABILIZZAZIONE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	42	42	36 - 54
	<i>PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	<i>TECNOLOGIA DELLE BEVANDE ALCOLICHE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/12 Patologia vegetale <i>PATOLOGIA DEL POST-RACCOLTA E MICOTOSSINE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/13 Chimica agraria <i>FISIOLOGIA DEL POST-RACCOLTA (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
Discipline della produzione e gestione.	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee <i>COLTURE ALIMENTARI ERBACEE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	18	18	12 - 30
	AGR/01 Economia ed estimo rurale <i>GESTIONE DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 45)				
Totale attività caratterizzanti			60	48 - 84

Attività affini	settore	CFU		
		Ins	Off	Rad
	AGR/08 Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali <i>IMPIANTI IDRICI E GESTIONE DELLE ACQUE REFLUE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			

	AGR/10 Costruzioni rurali e territorio agroforestale			
Attività formative affini o integrative	<i>PROGETTAZIONE E GESTIONE DEGLI EDIFICI E DEGLI IMPIANTI PER L' AGROINDUSTRIA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	21	21	21 - 30 min
	AGR/11 Entomologia generale e applicata			12
	<i>PARASSITOLOGIA ANIMALE DELLE DERRATE ALIMENTARI (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale			
	<i>TECNICA MANGIMISTICA E QUALITA' DEGLI ALIMENTI ZOOTECNICI (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</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 conoscenze linguistiche	-	-	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	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	



Attività caratterizzanti

Se sono stati inseriti settori NON appartenenti alla classe accanto ai CFU min e max fra parentesi quadra sono indicati i CFU riservati ai soli settori appartenenti alla classe

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	-
Discipline della produzione e gestione.	AGR/01 Economia ed estimo rurale AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee 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 AGR/10 - Costruzioni rurali e territorio agroforestale AGR/11 - Entomologia generale e applicata AGR/18 - Nutrizione e alimentazione animale	21	30	12
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
Totale Altre Attività		39 - 39	

Riepilogo CFU

CFU totali per il conseguimento del titolo	120
Range CFU totali del corso	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