



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:1529503</i>)
Nome del corso in inglese	FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
Classe	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.agraria.unirc.it/corsi_laurea_triennale.php?uid=e4ab9fff-bb62-4445-ba76-14c1620862e8
Tasse	http://www.unirc.it/studenti/tasse_contributi.php
Modalità di svolgimento	convenzionale

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	BARRECA Francesco
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.	PALMERI	Vincenzo	AGR/11	PA	1	Caratterizzante
2.	RUSSO	Mariateresa	CHIM/10	PA	1	Caratterizzante
3.	SANTONOCETO	Carmelo	AGR/02	PA	.5	Caratterizzante
4.	ABENAVOLI	Maria Rosa	AGR/13	PA	.5	Caratterizzante
5.	ALBANESE	Giuliana Renata	AGR/12	PA	.5	Caratterizzante
6.	BARRECA	Francesco	AGR/10	PA	1	Affine

7.	BRANCA	Valentino	AGR/03	RU	1	Caratterizzante
8.	CAPARRA	Pasquale	AGR/18	RU	1	Caratterizzante
9.	CARIDI	Andrea Domenico M.	AGR/16	PA	1	Caratterizzante
10.	FOTI	Francesco	AGR/18	RU	.5	Caratterizzante
11.	GIUFFRE'	Angelo Maria	AGR/15	RU	1	Caratterizzante
12.	NICOLOSI	Agata Carmela	AGR/01	PA	1	Caratterizzante

Rappresentanti Studenti

Arena Cristina arena.cristina3@gmail.com
 Barbieri Gregorio greg.barb@hotmail.it
 De Fregias Carmela
 carmendefregias@gmail.com
 Giovinazzo Federico chicochan16@gmail.com
 Lico Giovanni gian_lu_rugby@hotmail.it

Gruppo di gestione AQ

Filippo Ambroggio
 Cristina Arena
 Francesco Foti
 Federico Giovinazzo
 Angelo Giuffre'
 Giuseppe Quattrone
 Agostino Sorgona'

Tutor

Vincenzo TAMBURINO
 Marco POIANA
 Antonio MINCIONE
 Giuliana Renata ALBANESE
 Valentino BRANCA

Il Corso di Studio in breve

11/04/2016

I laureati nei corsi di laurea della classe L26 devono:

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

In particolare devono possedere:

- una visione completa delle attività e delle problematiche dalla produzione al consumo degli alimenti (dal campo alla tavola), nonché la capacità di intervenire con misure atte a garantire la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti, a ridurre gli sprechi, a conciliare economia ed etica nella produzione, conservazione e distribuzione degli alimenti;
- padronanza dei metodi chimici, fisici, sensoriali e microbiologici per il controllo e la valutazione degli alimenti, delle materie prime e dei semilavorati;
- conoscenze relative ai sistemi di gestione della sicurezza, della qualità e dell'igiene dei prodotti e dei luoghi di produzione;
- conoscere i principi dell'alimentazione umana ai fini della prevenzione e protezione della salute, per un proficuo dialogo con il mondo della medicina;
- elementi e principi di conoscenza della legislazione alimentare, per un indispensabile rispetto della normativa vigente nonché dell'organizzazione e dell'economia delle imprese alimentari;
- la capacità di svolgere compiti tecnici, di programmazione e di vigilanza nelle attività di ristorazione e somministrazione degli

alimenti, nonché in quelle di valutazione delle abitudini e dei consumi alimentari;

- la capacità di coordinare i molteplici saperi e le diverse attività legate agli alimenti ed alla alimentazione, tenuto conto dell'unica e specifica visione completa di

integrazione verticale, o di filiera (dal campo alla tavola), in specifici settori produttivi del mondo alimentare, nonché l'unica capacità di intervenire nelle diverse fasi di

programmazione, produzione, controllo e distribuzione di specifiche categorie alimentari;

- capacità di coordinare le diverse attività legate alla gastronomia

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

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

- il controllo dei processi di produzione, conservazione e trasformazione delle derrate e dei prodotti alimentari;

- la valutazione della qualità e delle caratteristiche chimiche, fisiche, sensoriali, microbiologiche e nutrizionali dei prodotti finiti, semilavorati e delle materie prime;

- la programmazione ed il controllo degli aspetti igienico-sanitari e di sicurezza dei prodotti alimentari dal campo alla tavola sia in strutture private che pubbliche;

- la preparazione e la somministrazione dei pasti in strutture di ristorazione collettiva, istituzionale e commerciale, ivi comprese quelle eno-gastronomiche;

- la gestione della qualità globale di filiera, anche in riferimento alle problematiche di tracciabilità dei prodotti;

- la didattica, la formazione professionale, il marketing e l'editoria pertinenti alle scienze e tecnologie alimentari;

- la gestione d'impresa di produzione degli alimenti e dei prodotti biologici correlati, compresi i processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti;

- il confezionamento e la logistica distributiva.

Potranno, inoltre, collaborare:

- all'organizzazione ed alla gestione di interventi nutrizionali da parte di enti e strutture sanitarie ;

- allo studio, la progettazione e la gestione di programmi di sviluppo agro-alimentare, anche in collaborazioni con agenzie internazionali e dell'Unione Europea;

- alla programmazione ed alla vigilanza dell'alimentazione umana in specifiche situazioni, come la preparazione e la somministrazione dei pasti;

- alle attività connesse alla comunicazione, il giornalismo ed il turismo eno-gastronomico.



QUADRO A1.a

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

10/05/2014

Il CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari trae origine, dall'omonimo già attivo nell'offerta formativa della già Facoltà di Agraria, oggi Dipartimento di Agraria, a seguito dell'applicazione del DM 47/2013; il giorno 4 dicembre 2008, in applicazione della transizione dall'ordinamento didattico DM 509/1999 all'ordinamento DM 270/2004 si tenne, a tal fine, nell'Aula Seminari della Facoltà di Agraria dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria, come previsto dall'art. 11, comma 4, del DM 270/2004, la "consultazione con le organizzazioni rappresentative nel mondo della produzione, dei servizi e delle professioni con particolare riferimento alla valutazione dei fabbisogni formativi e degli sbocchi professionali alla luce della proposta di istituzione di corsi di laurea e di laurea magistrale avanzata dalla Facoltà di Agraria. Il Tavolo di consultazione prese in esame i singoli ordinamenti e regolamenti didattici delle lauree e delle lauree magistrali, apprezzando gli sforzi per il superamento delle criticità emerse dall'offerta formativa in applicazione del DM 509/1999 e per il miglioramento di qualità, efficacia e coerenza dei corsi di studio da istituire. Le Organizzazioni consultate, nel valutare positivamente l'impegno reale manifestato dalla Facoltà, al di là degli adempimenti formali, nel coinvolgimento delle parti sociali anche in fase di revisione e dei profili professionali per i singoli percorsi formativi, espressero un parere pienamente favorevole con riferimento ai diversi fabbisogni formativi individuati e alle concrete prospettive occupazionali dei futuri laureati. Hanno altresì manifestato la disponibilità a collaborare al monitoraggio dei risultati prodotti dalla nuova offerta formativa nell'auspicato più ampio contesto di strutturazione del collegamento già significativo tra facoltà e territorio.

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

In tale ottica sono state intraprese diverse Azioni tra cui:

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

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

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

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

QUADRO A1.b

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

15/04/2016

Sono state avviate diverse consultazioni istruttorie con alcuni Enti ed associazioni di categoria quali la Camera di Commercio, Ordine professionale, Confindustria. Tali incontri hanno visto la loro sintesi in una giornata conclusiva di consultazione in data 27 febbraio 2013 le cui risultanze sono state sintetizzate nell'allegato verbale.

- Sono costanti i rapporti con il Coordinamento nazionale dei Corsi di studio in scienze e tecnologie alimentari COSTAL; prioritaria importanza viene attribuita al tavolo aperto attraverso il COSTAL con l'Ordine professionale affinché riconosca il laureato triennale come Junior nell'ambito del proprio albo.
- Sono attivi allo stato attuale una serie di convenzioni con Enti ed Associazioni di categoria per sostenere le attività di job placement;
- Sono organizzati sistematicamente dei seminari specifici di orientamento in uscita che consentono il confronto con portatori di interesse specifici.

In particolare il gruppo di assicurazione della qualità del CdS dal gennaio 2016 è stato integrato con il presidente della Sezione Agroalimentare dell'Associazione Industriali della provincia di Reggio Calabria al fine di consolidare e rendere continui i rapporti e gli scambi con il mondo delle produzioni.

Relativamente agli studi di settore, gli indici della produzione delle industrie alimentari riportate da Federalimentari, indicano un aumento del +3.9% da gennaio del 2015, nell'industria Alimentare delle bevande e del tabacco, valore particolarmente significativo in questo periodo di crisi internazionale. Il Dossier Coldiretti «Lavorare e vivere green in Italia» del 2014, evidenzia che la domanda di formazione nel settore agrario ha subito un notevole incremento negli ultimi anni in seguito all'ampliamento e alla diversificazione dei servizi offerti dalle aziende agrarie. Sempre secondo il citato Dossier, sia gli Istituti agrari sia quelli professionali per i servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale e per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera hanno fatto segnare negli ultimi anni il maggior incremento nel numero di iscrizioni. Tale tendenza positiva è stata confermata anche dai livelli superiori di istruzione.

Per quanto riguarda i riferimenti internazionali di particolare significatività è stata la visita e il successivo protocollo siglato con l'Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II a Rabat, polo d'istruzione e di ricerca di eccellenza del Marocco che opera nella formazione superiore, nell'ambito dello sviluppo agricolo e agroalimentare e con la Camera di Commercio di Rabat, al fine di attivare canali diretti di scambio sia di studenti che di professionalità nei campi dell'agroalimentare.

(<http://www.unirc.it/comunicazione/articoli/13709/firmato-accordo-tra-il-ministero-dellagricoltura-del-marocco-e-luniversita-mediterranea>)

Link inserito: http://www.federalimentare.it/m_banche_dati.asp

QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Tecnici dei prodotti alimentari

funzione in un contesto di lavoro:

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

competenze associate alla funzione:

Applica conoscenze di:

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

sbocchi occupazionali:

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

Tecnici di laboratorio biochimico

funzione in un contesto di lavoro:

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

competenze associate alla funzione:

Applica conoscenze di:

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

sbocchi occupazionali:

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

Tecnici della debiotizzazione industriale e urbana

funzione in un contesto di lavoro:

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

competenze associate alla funzione:

Applica conoscenze di:

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

sbocchi occupazionali:

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

QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

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

QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

07/05/2014

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

QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

15/04/2016

Allo scopo di accertare il livello di preparazione di base saranno somministrati dei test di autovalutazione in ingresso riguardanti argomenti di Matematica, Fisica, Chimica e Biologia e di cultura generale. Le procedure di accertamento delle conoscenze sopra citate consisteranno in una prova obbligatoria, con esito non vincolante, le cui modalità e contenuti saranno definiti annualmente dal Dipartimento su proposta del Consiglio di Corso di Studio e secondo quanto previsto dal Regolamento Didattico del Corso di Studio nel quale saranno indicati gli obblighi formativi aggiuntivi previsti nel caso in cui la verifica delle conoscenze per l'accesso non sia positiva. I risultati del test di accesso/orientamento non costituiranno, comunque, elemento ostativo per l'immatricolazione.

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

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

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

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

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

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

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

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

Corso di Studio**Conoscenza e comprensione**

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

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

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ELEMENTI DI MATEMATICA [url](#)

BIOLOGIA VEGETALE [url](#)

CHIMICA [url](#)

INGLESE [url](#)

ELEMENTI DI FISICA [url](#)

GENETICA [url](#)

BIOCHIMICA E FISIOLOGIA VEGETALE [url](#)

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

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

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

NUTRIZIONE ANIMALE E TECNICA MANGIMISTICA [url](#)

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

CHIMICA E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI [url](#)

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

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

MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI [url](#)

ECONOMIA E POLITICA AGROALIMENTARE [url](#)

MATERIE A SCELTA [url](#)

STAGES E TIROCINI ESTERNI [url](#)

TIROCINI FORMATIVI E ORIENTAMENTO [url](#)

INGEGNERIA DEI SISTEMI AGROALIMENTARI [url](#)

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

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

Ambito disciplinare: Matematiche, Fisiche,informatiche e Statistiche

Conoscenza e comprensione

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ELEMENTI DI MATEMATICA [url](#)

ELEMENTI DI FISICA [url](#)

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

Ambito disciplinare: Discipline Chimiche

Conoscenza e comprensione

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

CHIMICA [url](#)

CHIMICA E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI [url](#)

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

Ambito disciplinare: Discipline biologiche

Conoscenza e comprensione

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

BIOLOGIA VEGETALE [url](#)

Ambito disciplinare: discipline della tecnologia alimentare

Conoscenza e comprensione

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

Acquisizione delle conoscenze dei processi biochimici e fisiologici alla base della crescita, sviluppo e produttività della pianta, delle nozioni relative alle operazioni unitarie applicate ai processi alimentari e delle interazioni che questi possono avere sull'alimento e delle competenze teoriche e operative nell'ambito della microbiologia generale e della fermentazioni.

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

comprensione della relazione esistente fra alimentazione e la qualità dei prodotti zootecnici attraverso strategie nutrizionali per il miglioramento delle caratteristiche qualitative dei prodotti conferendo loro delle caratteristiche nutraceutiche.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

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

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

BIOCHIMICA E FISILOGIA VEGETALE [url](#)

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

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

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

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

MICROBIOLOGIA GENERALE [url](#)

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

Ambito disciplinare: discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti

Conoscenza e comprensione

Acquisizione delle basi di conoscenza della genetica.

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

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

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

GENETICA [url](#)

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

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

NUTRIZIONE ANIMALE E TECNICA MANGIMISTICA [url](#)

PRINCIPI DI NUTRIZIONE ANIMALE [url](#)

TECNICA MANGIMISTICA [url](#)

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

COLTURE ARBOREE INDUSTRIALI [url](#)

AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE INDUSTRIALI [url](#)

CHIMICA E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI [url](#)

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

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

MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI [url](#)

MICROBIOLOGIA DELLE FERMENTAZIONI [url](#)

MICROBIOLOGIA GENERALE [url](#)

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

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

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

Conoscenza e comprensione

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

Conoscenza delle soluzioni tecniche appropriate nell'edilizia alimentare

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

Capacità di interagire e lavorare in staff per la progettazione di edifici alimentari

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

INGEGNERIA DEI SISTEMI AGROALIMENTARI [url](#)

COSTRUZIONI PER LE INDUSTRIE AGRARIE [url](#)

IDRAULICA [url](#)

Ambito disciplinare: Discipline economiche e giuridiche

Conoscenza e comprensione

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ECONOMIA E POLITICA AGROALIMENTARE [url](#)

ECONOMIA E MARKETING AGROALIMENTARE [url](#)

POLITICA AGROALIMENTARE [url](#)

DIRITTO DEI MERCATI AGROALIMENTARI [url](#)

QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio

Abilità comunicative

Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio

Al termine degli studi il laureato possiede una consapevolezza ed autonomia di giudizio che gli permettono di acquisire le informazioni necessarie, e di valutarne le implicazioni in un contesto produttivo e di mercato, per attuare interventi atti a migliorare la qualità e l'efficienza della produzione alimentare e di ogni altra attività connessa, anche in termini di sostenibilità ambientale ed eco-compatibilità.

La verifica della acquisizione dell'autonomia di giudizio avverrà tramite la valutazione degli insegnamenti del piano di studio individuale dello studente e la valutazione del grado di autonomia e di capacità di lavorare in gruppo durante l'attività assegnata in preparazione della prova finale.

Il corso di laurea dovrà preparare figure in grado di lavorare in gruppi interdisciplinari, con capacità di utilizzare un lessico proprio e pertinente, in grado quindi di comunicare con cognizione e proprietà di

Abilità comunicative	<p>lessico in termini sia di approccio scientifico sia divulgativo.</p> <p>I laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari dovranno altresì essere in grado di stilare relazioni e documenti tecnici in modo appropriato. Le abilità comunicative verranno acquisite attraverso le attività previste dalla singole discipline (elaborati, relazioni, presentazioni) nonché attraverso l'attività di tirocinio presso le aziende. La relazione di tirocinio, che verrà valutata nella prova finale, rappresenta un ulteriore momento in cui il laureando dovrà organizzare le conoscenze acquisite in modo da renderle comprensibili ad altri. In sede di prova finale, infine, il laureando dovrà esporre oralmente, e/o con l'ausilio di supporti multimediali, i contenuti dell'elaborato finale.</p>
Capacità di apprendimento	<p>I laureati di primo livello dovranno aver consolidato modalità di studio appropriate e aver acquisito il metodo scientifico. Al fine di favorire lo sviluppo di queste capacità verranno forniti gli strumenti necessari all'acquisizione delle informazioni necessarie a implementare, anche dal punto di vista metodologico, l'approccio scientifico ai fenomeni ed ai processi. Gli studenti verranno, infatti, incoraggiati a completare la loro formazione anche con approfondimenti autonomi, attraverso libri, articoli scientifici o altro materiale bibliografico, in modo tale da essere in grado di affrontare successivi livelli di studio e di acquisire le conoscenze necessarie alla soluzione di problemi tramite la consultazione delle adeguate fonti informative.</p> <p>La redazione della relazione di tirocinio costituirà, tra l'altro, un momento di verifica della raggiunta capacità di apprendimento e di reperimento di informazioni.</p>

QUADRO A5.a
Caratteristiche della prova finale

12/05/2014

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

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

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

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

QUADRO A5.b
Modalità di svolgimento della prova finale

12/04/2016

La prova finale, consisterà nella discussione di un elaborato scritto e/o digitale, inerente le attività svolte, redatto dallo studente sotto la guida di un docente Relatore, che sarà sottoposto alla valutazione di una commissione di docenti.

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

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

**QUADRO B1.a****Descrizione del percorso di formazione**

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: PIANO DIDATTICO 2016-2019

QUADRO B1.b**Descrizione dei metodi di accertamento**

12/04/2016

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

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

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

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

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

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

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

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

Link inserito: http://www.agraria.unirc.it/corsi_laurea_triennale.php?uid=e4ab9fff-bb62-4445-ba76-14c1620862e8

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

http://www.unirc.it/documentazione/orario_lezioni/2016_410.pdf

QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

<http://www.unirc.it/documentazione/didattica/appelli/349d714a-d0a4-4a2a-a3c0-e4db09bfd326.pdf?k=2859d057>

QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

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

QUADRO B3

Docenti titolari di insegnamento

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

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	BIO/03	Anno di corso 1	BIOLOGIA VEGETALE link	MUSARELLA CARMELO MARIA		8	80	
2.	CHIM/03	Anno di corso 1	CHIMICA link	SORGONA' AGOSTINO CV	PA	10	100	
3.	MAT/05	Anno di corso 1	ELEMENTI DI MATEMATICA link	BONAFEDE SALVATORE CV	PA	6	60	

QUADRO B4

Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: AULE PER IL CDS STAL_L26

QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

QUADRO B4

Sale Studio

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione sale studio

QUADRO B4

Biblioteche

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

QUADRO B5

Orientamento in ingresso

L'orientamento in ingresso viene curato - sotto la guida del Prorettore Delegato all'orientamento prof. Alberto De capua - dal ^{15/04/2016} Centro Orientamento di Ateneo e da un delegato del Dipartimento di Agraria nella persona del prof. Francesco Barreca

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

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

ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO

L'attività di orientamento del Dipartimento di Agraria viene svolto mediante le seguenti attività e modalità:

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

- attivazione di protocolli di intesa con gli Istituti di Istruzione secondaria della regione Calabria e della Sicilia aventi come obiettivo la progettazione e realizzazione di specifiche occasioni di collaborazione e scambio culturale e formativo tra le diverse istituzioni scolastiche e il Dipartimento, nonché aventi l'obiettivo di monitorare e segnalare eventuali carenze e difficoltà nelle discipline di base degli studenti provenienti dagli stessi Istituti scolastici di istruzione secondaria;

- partecipazione a saloni di orientamento organizzati sia in ambito regionale sia in ambito extraregionale, con incontri frontali con le scolaresche presso le scuole e presso la sede del Dipartimento - con visita ai laboratori - finalizzati all'orientamento nella scelta universitaria ;

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

L'attività di orientamento è svolta prevalentemente mediante la partecipazione a saloni di orientamento e partecipazione a

seminari

Nello specifico dall'avvio dell'a.a. 2015-2016 il Dipartimento ha sino ad oggi partecipato a:

4-6 Novembre 2015 Salone orientamento al Palacultura di Messina
http://lnx.cisme.it/salone/?page_id=2915

11-12 Novembre 2015 Salone dello Studente di Lamezia Terme
<http://www.salonedellostudente.it/salone-lamezia-terme-2015/>

12-14 Novembre 2015 X Salone dell'Orientamento a Reggio Calabria
http://lnx.cisme.it/salone/?page_id=2876

16-17 Novembre 2015 Seminario divulgativo al Dipartimento di Agraria sulla storia del Bergamotto
<http://www.agraria.unirc.it/articoli/15243/storie-di-bergamotto-resoconto-e-foto>

15 Gennaio 2016 Incontro orientamento presso ONLUS Attendiamoci di Reggio Calabria

12 Febbraio 2016 Incontro Orientamento Aula Magna Ingegneria Ateneo di Reggio Calabria

1-3 Marzo 2016 III Salone orientamento OrientaCalabria 2016 a Lamezia Terme
<http://www.orientacalabria.it/lamezia2016/index.php>

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

QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

L'orientamento ed il tutorato in itinere vengono svolti:

- dal servizio Orientamento di Ateneo e di Dipartimento (cfr. Link)
- dai docenti-tutor del CdS (verb. CdS 3/2016 del 13/04/2016):

Tutor I anno: Prof. M. Poiana e Prof.ssa Giuliana Albanese

Tutor II anno: Prof. A. Mincione

Tutor III anno: Prof. V. Tamburino

Tutor F.C.: dott. Valentino Branca

15/04/2016

Funzioni di orientamento hanno anche la Commissione didattica di Dipartimento, in seno alla quale è stato nominato un rappresentante del CdS nella persona della prof.ssa Agata Nicolosi (D.D. n.414 del 16/12/2015), nonché l'ufficio didattica di Dipartimento nella persona della dott.ssa Angela Pirrelo.

il sito di riferimento della Commissione didattica è:

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

il sito di riferimento della segreteria didattica è:

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

Link inserito: http://www.agraria.unirc.it/corsi_laurea_triennale.php?uid=e4ab9fff-bb62-4445-ba76-14c1620862e8

L'assistenza viene effettuata dalla Commissione tirocini del Dipartimento che propone le Convenzioni con gli Enti e le Aziende da accreditare. La Commissione cura l'assegnazione dello studente all'Azienda/Ente, l'assegnazione del Tutor universitario e di quello aziendale e fornisce un libretto di Tirocinio. Provvede e cura altresì la somministrazione della scheda di valutazione da parte dell'azienda prevista dal DM 47/2013.

09/05/2014

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: ELENCO AZIENDE CONVENZIONATE TIROCINI

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.

Prorettore all'internazionalizzazione dell'Ateneo è il prof. Carlo Morabito
http://www.unirc.it/scheda_persona.php?id=432

Lo staff dell'Ufficio di internazionalizzazione di Ateneo è composto da:

Dott.ssa Maria Iaria maria.iaria@unirc.it

Dott. Daniele Sandro Politi daniele.politi@unirc.it

Delegati dipartimentali per le relazioni Internazionali sono: Prof.ssa Adele Muscolo, Prof. Claudio Marciànò.
http://www.unirc.it/internazionalizzazione/prorettore_delegati.php

Responsabile di Dipartimento per il Servizio Erasmus è il prof. Paolo Porto
http://www.unirc.it/scheda_persona.php?id=669

Link inserito: http://www.unirc.it/internazionalizzazione/accordi_bilaterali_erasmus.php?p=1

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

QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

Il servizio è svolto dal centro di Ateneo UniOrienta attraverso il servizio Job-Placement e lo sportello Porta mediterranea. ^{15/04/2016}
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 CdS ha individuato nella persona del Prof. Andrea Caridi il proprio delegato in seno al Servizio di Ateneo Job-placement.

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

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

QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

QUADRO B6

Opinioni studenti

Premessa

I dati utilizzati in questo quadro sono stati estrapolati dal report Opinione degli Studenti sulla Qualità della Didattica Anno Accademico 2015-16 del Servizio Statistico e di Supporto al Nucleo di Valutazione Interna dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria. I dati rilevati dal NVI sono stati il risultato di un'analisi statistica condotta su un totale di 827 questionari, in numero maggiore rispetto ai 733 questionari nel precedente Anno Accademico, riferiti complessivamente a 29 corsi e/o moduli, con 2 questionari raccolti come minimo per ogni insegnamento, 53 questionari raccolti come massimo per ogni insegnamento, 28,52 questionari raccolti in media per ogni insegnamento, con un 1 insegnamento dove è stato raccolto un solo questionario e con una percentuale del 3,45% di insegnamenti dove è stato raccolto un numero di questionari inferiore a 6.

Dati ottenuti.

I risultati rilevati dalla scheda relativa all'attività di docenza, insegnamento ed interesse per l'insegnamento, indicano un giudizio sostanzialmente positivo. In dettaglio, il valore medio e le % di risposte positive sono state: 8,73/10 e 94,74% nel complesso per l'attività di docenza; 8,52/10 e 91,36% nel complesso per l'insegnamento; 8,61/10 e 92,02% per l'interesse; 8,46 e 92,50% per la soddisfazione.

Gli indicatori che hanno ricevuto la percentuale più bassa (sempre comunque al di sopra dell' 8 e quindi ampiamente positivo) sono stati quello relativo alle conoscenze preliminari possedute (8,24/10) e quello relativo alla proporzione tra carico di studio e numero di crediti assegnati (8,36/10).

Gli indicatori che hanno ricevuto la percentuale più alta di risposte sono stati quello relativo al rispetto degli orari per lezioni ed esercitazioni (8,89/10) e quello relativo alla definizione delle modalità di esame (8,88/10).

E' stata premiata anche la coerenza delle lezioni svolte con il contenuto riportato sul sito web (8,87/10).

Per il resto: il docente espone gli argomenti in modo chiaro (8,77/10); le attività didattiche integrative (esercitazioni, tutorati, laboratori, etc) sono utili all'apprendimento della materia (8,59/10); il materiale didattico (indicato e disponibile) è adeguato per lo studio della materia (8,58/10); il docente stimola / motiva l'interesse verso la disciplina (8,56/10).

- Dai dati relativi alla scheda dei suggerimenti per migliorare la qualità dell'Insegnamento, emerge che il 35,79% degli studenti chiede che vengano fornite maggiori conoscenze di base. Il 30,59 chiede di migliorare il coordinamento con altri insegnamenti che unito al 56,71% degli studenti chiede di eliminare dai programmi argomenti già trattati.

- Dalla terza scheda, relativa alle motivazioni della non frequenza, si rileva che l'indicatore Frequenza lezioni di altri insegnamenti è il motivo più accreditato (43,03%) che giustifica la non frequenza dello studente. Un ulteriore motivo della non frequenza è quello relativo al Lavoro che è risultato essere un problema per 74 studenti (il 29,08% degli intervistati). Solo l'1,20% degli intervistati dichiara che Le strutture dedicate all'attività didattica non consentono la frequenza agli studenti interessati. Non è possibile rilevare le motivazioni date dall'indicatore in quanto poiché definito semplicemente come Altro (17,93% degli intervistati) non fornisce alcun elemento sul motivo della non frequenza dello studente, rendendo impossibile l'interpretazione.

Per maggiori dettagli fare riferimento al documento allegato

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Rilevazione opinione degli studenti_2015-2016

QUADRO B7

Opinioni dei laureati

I dati analizzati sono stati quelli del XVIII Rapporto 2015 di AlmaLaurea, in particolare dalla scheda dati profilo, aggiornata al 22/9/2016.

I dati del XVIII Rapporto di AlmaLaurea 2015 sull'esperienza universitaria presso il Corso di studio in Scienze e Tecnologie Alimentari (laureati nel 2015) si riferiscono alla classe L-26 (post-riforma). Il questionario è stato compilato da 21 dei 24 laureati. Dall'analisi dei dati si evince che il 50% degli studenti risulta proveniente dai Licei Scientifici, mentre il 25% ha compiuto studi secondari superiori di tipo tecnico, il voto medio di diploma dell'intero campione risulta pari a 84,4.

Il 71,4% degli iscritti ha scelto questo CdS per fattori culturali e professionalizzanti.

Il corso di Studi continua ad essere preferito dalle ragazze che nell'ambito della popolazione studentesca del CdS occupa il 70,8% ed è frequentato al 79,2% da studenti residenti nella stessa provincia della sede universitaria (RC) e che a loro volta per il 79,2% dei casi hanno conseguito il diploma nella stessa provincia della sede degli studi universitari.

Il 90,5% dei laureati sono soddisfatti del loro Corso di Studi (42,9 decisamente sì e 47,6 più sì che no), l'85,7% proseguirebbe gli studi alla Magistrale. Il 71,4% degli studenti ha seguito regolarmente più del 75% degli insegnamenti previsti. Il 57,1% degli studenti ha avuto esperienze di lavoro e il 14,3% degli studenti ha avuto esperienze di lavoro a tempo pieno.

Non si riscontrano giudizi negativi sulla soddisfazione con riguardo ai rapporti con i docenti (prevale con il 66,7% più sì che no). Il carico di studio degli insegnamenti rispetto alla durata del corso è stato ritenuto abbastanza adeguato dal 28,6% degli intervistati e decisamente adeguato dal 42,9%.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: XVIII Rapporto 2015 di AlmaLaurea



Dati di ingresso e di percorso (File: DATI_AVA-SEZC1 e GOMP-ANVUR-L26).

I risultati sono stati elaborati considerando i dati riguardanti gli ultimi due anni accademici 2014-15 e 2015-16 e possono essere così riassunti:

- 1) I neo-immatricolati sono stati 58 e 44 rispettivamente per gli AA 2014-15 e 2015-16. (fonte: DATI_AVA-SEZC1)
- 2) Gli iscritti al II° anno per gli immatricolati 2014-15 sono risultati essere 44 con un abbandono di 14 studenti. Agli iscritti al II° anno in corso si aggiungono 2 studenti immatricolati ad anni successivi. (fonte: DATI_AVA-SEZC1)
- 3) La residenza della quasi totalità degli studenti del CdS è nella regione Calabria. (fonte: DATI_AVA-SEZC1)
- 4) Gli immatricolati 2014-15 posseggono per il 36% la maturità scientifica, per il 11% la maturità classica, il 33% la maturità tecnica, per il 8% la maturità professionale e per il 12% altro tipo di maturità (ex magistrale, arte, lingue). Considerando gli stessi immatricolati, il voto di diploma è stato così distribuito: il 26% con voto compreso tra 60 e 69, il 49% tra 70 e 79, il 15% tra 80 ed 89 ed, infine, il 10% tra 90 e 100.

Per gli immatricolati 2015-16, la maturità scientifica è posseduta per il 25% mentre quelli aventi maturità classica, tecnica, professionale ed altro sono risultati pari al 29%, 23%, 15% ed 8%, rispettivamente. Distribuzione del voto di diploma per questi immatricolati: il 23% con voto compreso tra 60 e 69, il 31% tra 70 e 79, il 23% tra 80 ed 89 ed, infine, il 23% tra 90 e 100. (fonte: GOMP-ANVUR-L26)

- 5) Nell'AA 2015/16, gli iscritti al II° e III° anno in corso hanno sostenuto rispettivamente 400 e 2148 CFU con un voto medio di 23,6 e 26,18. Gli immatricolati 2015/16 sempre nello stesso anno accademico hanno sostenuto 658 CFU con un voto medio di 24,97. (fonte: DATI_AVA-SEZC1)

Nell'anno accademico 2014/15, gli iscritti al II° e III° anno in corso hanno sostenuto rispettivamente 2042 e 154 CFU con un voto medio di 25,02 e 22,79. Gli immatricolati 2014/15 sempre nello stesso anno accademico hanno sostenuto 838 CFU con un voto medio di 22,39. (fonte: DATI_AVA-SEZC1)

- 6) Nell'AA 2014/15, il 60% degli esami previsti nel primo anno del corso di studio è stato sostenuto solo dal 8,7% degli iscritti al II° anno che aumenta al 50% nell'AA 2015/16 (fonte: GOMP-ANVUR-L26).
- 7) Per entrambi gli AA presi in considerazione non sono presenti studenti-lavoratori (fonte: GOMP-ANVUR-L26).

Dati di uscita

(Fonte: Requisiti di trasparenza-Indicatori di efficacia e livello di soddisfazione dei laureandi Almalaurea aggiornati a maggio 2016)

(numero laureati 28-intervistati 23)

Hanno frequentato il corso regolarmente: il 64,3% per più del 75% degli insegnamenti previsti, nessuno risulta aver frequentato per meno del 25% degli insegnamenti previsti

Il 42,9% degli intervistati ha dichiarato che il corso è decisamente adeguato, nessun intervistato ha dichiarato che il corso è decisamente inadeguato, mentre l'21,4% ha dichiarato che il corso è abbastanza inadeguato, oltre l'85% degli intervistati ha dichiarato che più della metà degli esami l'organizzazione (appelli, orari, informazioni, prenotazioni,..) sia stata soddisfacente, nessuno ha dichiarato che per meno della metà degli esami o anche per solo uno di essi l'organizzazione non sia stata soddisfacente. Quasi il 93% degli intervistati è soddisfatto dei rapporti con i docenti e del corso di laurea e oltre il 21% è decisamente soddisfatto del rapporto con i docenti mentre oltre il 35% è decisamente soddisfatto del corso di laurea.

Oltre il 78% degli intervistati valuta adeguate le aule, nessuno le valuta mai adeguate mentre un 21,4% le valuta raramente adeguate. Tutti gli intervistati concorrono nel dichiarare la presenza delle postazioni informatiche sebbene oltre il 70% dichiara che erano presenti ma in numero inadeguato. La maggioranza (57%) dichiara le attrezzature per le altre attività didattiche (laboratori, esperienze pratiche, ecc) spesso adeguate ma un 7,1% le dichiara mai adeguate. La valutazione delle biblioteche trova un riscontro positivo per oltre l'85% degli intervistati e tra questi il 14,3 esprime una valutazione decisamente positiva.

Infine oltre il 57% degli intervistati si iscriverebbe di nuovo allo stesso corso di Laurea della Mediterranea e un 28,6% allo stesso corso di laurea ma presso un altro Ateneo

(Profilo dei laureati Aprile 2016 Consorzio Interuniversitario AlmaLaurea).

il laureato tipo presenta le seguenti caratteristiche:

- Italiano in prevalenza femminile (70,8%), calabrese nella totalità e residente nella stessa provincia dell'Ateneo (79,2%).
- L'origine sociale è prevalentemente media impiegatizia (33,3%) e lavoro esecutivo (33,3%) con genitori che posseggono per la maggior parte il diploma di scuola secondaria (52,4%) a cui seguono quelli con titoli inferiori (23,8%).
- La provenienza formativa è nettamente scientifica (50%) a cui segue quella tecnica (25%), professionale (8,3%) e magistrale (8,3%) con un voto medio di 84,4/100 conseguito prevalentemente nella stessa provincia della sede dell'ateneo (79,2%).
- Fattori sia culturali sia professionali sono stati preponderanti (71,4%) a scegliere il CdS di Scienze e Tecnologie Alimentari e l'età all'atto dell'immatricolazione è regolare (79,2%).
- Si laurea ad un'età media di 23,8 anni con un voto di laurea di 101,4 ed un voto medio per singolo esame di 25,8.
- Consegue il titolo per il 54,2% in corso degli studi, il 29,2% dopo 1 anno di fuori corso (f.c.) ed il 16,7% dopo 2 anni di f.c.
- La durata media degli studi è di 3,7 anni con un accumulo di ritardo di 0,4 anni ed un indice di ritardo, (ovvero il rapporto fra ritardo e durata legale del corso) di 0,15.
- Alloggia a meno di 1 ora (90,5%) dalla sede degli studi.
- Ha frequentato più del 75% degli insegnamenti previsti dal CdS (71,4%) ed il 9,4% ha usufruito del servizio borse di studio.
- Non svolge periodi di studi all'estero (il 100% non ha compiuto studi all'estero) ma prevalentemente svolge tirocini al di fuori dell'università di appartenenza (42,9%) sebbene una buona parte non ha avuto nessuna esperienza di tirocinio o lavoro riconosciuto (28,6%).
- Il tempo medio impiegato per la preparazione della tesi è di 4,3 mesi.
- Ha effettuato esperienze lavorative durante il corso di studi (57,1%) prettamente come lavori occasionali/stagionali (33,9%) sebbene non coerente con gli studi (95,2%).
- E' completamente soddisfatto del corso di laurea (per il 42,9% decisamente sì e per il 47,1% più sì che no), del rapporto con i docenti (per il 28,6% decisamente sì e per il 66,7% più sì che no) e del rapporto con gli altri studenti (per il 42,9% decisamente sì e per il 47,6% più sì che no).
- Valuta positivamente le aule (sempre o quasi sempre adeguate per il 19% e spesso adeguate per il 66,7%), le attività di biblioteca (decisamente positiva per il 28,6% e abbastanza positiva per il 57,1%) ed il carico di studio (decisamente adeguato per il 42,9% ed abbastanza adeguato per il 2,6%).
- Si scrive nuovamente allo stesso corso dell'Ateneo (66,7%).
- Parla (61,9%) e scrive (71,4%) prevalentemente inglese e la maggioranza ha una buona conoscenza degli elementi base degli strumenti informatici (il 95,2% per la navigazione in internet, il 85,7% per word processor, il 76,2% per fogli elettronici, il 90,5 per strumenti di presentazione, il 90,5% per i sistemi operativi, il 81% per i sistemi multimediali, ed il 42,9 pe i data base) meno quelli più specifici (19% per i linguaggi di programmazione, il 23,8% per CAD, il 23,8% per rete trasmissione dati ed il 23,8% per la realizzazione siti web).
- Ha intenzione di proseguire gli studi (95,2%) verso l'acquisizione di una laurea magistrale (85,7%).
- E' interessato maggiormente alle aree di sviluppo (61,9%), ricerca sviluppo (57,1%), risorse umane-formazione (57,1%), controllo di gestione (52,4%) e organizzazione-pianificazione (52,4%).
- Nella ricerca del lavoro considera essenziale la stabilità-sicurezza posto fisso (90,5%), l'acquisizione di professionalità (81) e possibilità di carriera (81%); ha una netta preferenza nel tipo di lavoro sia pubblico (66,7%) sia privato (52,4%); è interessato a contratti che prevedono il tempo pieno (85,7%), il tempo indeterminato (90,5%) e che prevede la provincia di residenza quale sede di lavoro (61,1%) ma anche uno stato europeo (61,1%) con eventuali trasferimenti di residenza (61,9%).

Link inserito: <http://statistiche.almalaurea.it/universita/statistiche/trasparenza?codicione=0800106202600001>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: DATI_GOMP_AVA_REPORT_SEZ.C1

I dati utilizzati sono stati estratti dalla XVIII Indagine (2016) Almalaurea - Condizione occupazionale dei Laureati nel 2015 23/09/2016

Il 12% degli intervistati dichiara di lavorare mentre il 56% non lavora ma cerca e il 32% non lavora e non cerca. Il 32% non lavora, non cerca ma è impegnata in un corso universitario.

In media occorre 1 mese dalla laurea per l'avvio della ricerca del primo lavoro, che si trova dopo altri circa 4,5 mesi. (tempo del reperimento del primo lavoro dalla laurea 5,5 mesi).

Oltre il 66% degli intervistati dichiara che la laurea si è dimostrata molto efficace mentre il 33,3% dichiara che si è dimostrata poco o per nulla efficace. La soddisfazione per il lavoro svolto è di grado 5,3 su una scala da 0 a 10. Oltre il 66% degli occupati cercano lavoro.

Dall'analisi dei dati emerge un quadro sostanzialmente incoraggiante per coloro che conseguono la laurea di primo livello in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università Mediterranea di Reggio Calabria.

Le conoscenze e le abilità apprese nel percorso di formazione triennale hanno stimolato ed accresciuto l'interesse e il volersi affermare in questo settore specifico. Infatti, il 100% dei laureati alla triennale risulta iscritto ad un corso di laurea specialistica/magistrale, ritenendo per il 47,4% che tale scelta possa migliorare le possibilità di trovare lavoro mentre per il 21,1% necessaria per trovare lavoro. Il 78,9% dei laureati che ha conseguito la laurea triennale decide di proseguire la propria formazione presso lo stesso Ateneo. Per l'84,2% che si iscrive alla magistrale è il naturale proseguimento del percorso intrapreso. L'ottimo livello di preparazione ricevuta dai laureati nel corso della laurea di primo livello è dimostrata anche dal fatto che un numero significativo di essi 47,4% è stato stimolato ad approfondire ulteriormente tematiche professionali specifiche attraverso un'attività di formazione post-lauream nel primo anno dopo la laurea. I laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari hanno dimostrato durante il corso dei loro studi di possedere maturità e professionalità, raggiungendo un buon livello di autonomia.

Descrizione link: Almalaurea dati 2015

Link inserito:

<https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/framescheda.php?anno=2015&corstipo=L&ateneo=70047&facolta=tutti&gruppo=>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: ALMALAUREA_Scheda_Dati_occupazione_settembre_2016

Il CdS prevede un periodo obbligatorio di tirocinio curriculare presso studi professionali, aziende agroalimentari e di prima trasformazione, laboratori di analisi, Enti di ricerca pubblici o privati, Servizi agrari regionali e altri. Con queste strutture il CdS, attraverso la Commissione tirocini di Dipartimento, stipula apposite convenzioni. 27/09/2016

La rilevazione sistematica delle opinioni dei tutor aziendali su tirocinanti è iniziata dall'A.A. 2013-2014.

La scheda somministrata alle istituzioni ospitanti è suddivisa in due sezioni, la prima relativa alle Attitudini comportamentali e relazionali, e in particolare viene richiesto al tutor aziendale la propria valutazione su: puntualità, senso di responsabilità, senso pratico, attitudine ai rapporti interpersonali, capacità di lavorare in team, disponibilità all'ascolto e all'apprendimento e motivazione dello studente ospitato; la seconda sezione riguarda invece le Attitudini organizzative e capacità professionali e nello specifico: comprensione delle attività dell'area in cui è stato inserito, capacità di analisi e spirito critico, interesse/curiosità per le attività svolte, flessibilità mentale, livello di conoscenze tecniche di base, livello di conoscenze tecniche acquisite e livello di efficienza raggiunto.

Il campione analizzato si riferisce a 33 tirocinanti.

Nel grafico in figura 1 allegato, sono riportati, in termini percentuali, i risultati relativi alla prima sezione della tabella 1, cioè quello

riguardante le attitudini comportamentali e relazionali dei singoli studenti.

Dagli istogrammi si desume un alto grado di soddisfazione da parte delle istituzioni ospitanti. Gli studenti di categoria eccellente risultano infatti, nelle 7 voci riportate, mediamente di oltre il 58% con punte che superano 72,7% (motivazione e disponibilità all'ascolto e all'apprendimento).

In media oltre il 36% dei casi gli studenti risultano di categoria buona con un massimo del 42,4% relativo alla senso di responsabilità.

Non risultano, allo stato attuale, valutazioni di insufficienza.

Nel grafico in figura 2 allegato sono riportati, in termini percentuali, i risultati relativi alla seconda sezione della tabella 1, cioè quella riguardante le attitudini organizzative e le capacità professionali dei singoli studenti.

Anche in questo caso, gli istogrammi indicano un alto grado di soddisfazione da parte delle istituzioni ospitanti. Gli studenti, nelle 7 voci riportate, risultano di categoria eccellente mediamente nel 56% dei casi, con punte di oltre il 75% relativamente alla voce Livello di efficienza raggiunto .

In media il 39% degli studenti risultano di categoria buona con un massimo del 51,5% relativo alla voce flessibilità mentale.

Risultano, allo stato attuale, in numero limitato le valutazioni di sufficienza mentre sono assenti valutazioni di insufficienza.

In sostanza, considerando lo studente prossimo alla laurea un portatore di sapere tecnico e scientifico qualificato, le aziende, in particolare le imprese agroalimentari e di prima trasformazione di piccole dimensioni collocate in aree marginali, si confermano disponibili a voler ospitare, anche nel futuro, studenti tirocinanti del CdS L-26 STAL.

Un ulteriore passo importante , nel corso dell'aa 2015/16, è la convenzione stipulata tra il CdS L-26 STAL e la Sezione Agroalimentare di Confindustria Reggio Calabria per consentire agli studenti, attraverso degli stage formativi e i tirocini curriculari, di conoscere da vicino le dinamiche del mondo del lavoro per consentire allo studente, alle porte della laurea triennale, di acquisire o migliorare quelle abilità presenti nei contenuti formativi degli insegnamenti curriculari.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: GRAFICI SCHEDE SOMMINISTRATE AGLI ENTI OSPITANTI



QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: SISTEMA AQ - UNIRC_maggio_2016

QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

15/04/2016

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

Il gruppo per la gestione dell'AQ e del Riesame del CdS , a seguito della elezione della nuova compagine degli studenti rappresentanti e del coordinatore del CdS, dal 15.12.2015 (verbale CdS 4/2015) risulta così composto:

- prof. Francesco Barreca , coordinatore del Cds
- dott. Agostino Sorgonà componente della gruppo di gestione AQ e Riesame;
- dott.. Francesco Foti , componente della gruppo di gestione AQ e Riesame;
- dott. Angelo Maria Giuffrè, componente della gruppo di gestione AQ e Riesame;
- sig. Cristina Arena, rappresentante degli studenti (eletto)
- sig. Federico Giovinazzo, rappresentante degli studenti (eletto)
- dott. Ambrogio Filippo, PTA

Il gruppo di AQ in data 14.01.2016 (verbale CdS 1/2016), al fine di migliorare il collegamento tra il CdS e il mondo produttivo e del lavoro, è stato integrato con il dott. Giuseppe Quattrone, Presidente della Sezione Agroalimentare della Associazione degli Industriali della Provincia di Reggio Calabria.

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Verbale CdS 4/2015

QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

Con l'avvicendamento della carica di coordinatore del corso di Studio avvenuta con D.R. n.318 del 01/12/2015, e l'elezione della nuova rappresentanza studentesca, il gruppo di assicurazione della qualità del CdS ha subito una profonda rivisitazione.

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

Nel primo Rapporto di Riesame ciclico del CdS redatto nell'a.A. 2015-2016, in base ad alcune criticità riscontrate, sono stati individuati una serie di obiettivi da raggiungere nei prossimi tre anni quali:

- Messa a punto di ulteriori e più efficaci metodi per la consultazione di tutti gli stakeholders
- Maggiore integrazione con il mondo produttivo
- Monitoraggio temporale della coerenza delle schede descrittive degli insegnamenti
- Migliorare e potenziare gli ausili e i supporti alla didattica
- Assicurare la coerenza, la continuità e la differenziazione dei contenuti degli insegnamenti con le discipline del CdS Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari LM-70.
- Riorganizzazione del Gruppo AQ
- Realizzazione di un sistema di gestione efficiente della documentazione e dei dati del CdS

La maggior parte delle azioni volte al raggiungimento di questi obiettivi sono state attivate

Oltre al rapporto di riesame ciclico, come ogni anno è stato redatto il rapporto di riesame annuale

In particolare tale Rapporto Annuale documenta, analizza e commenta:

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

Lo slittamento della redazione del RRA comporta anche uno slittamento nella attuazione delle azioni correttive che possono essere avviate solo ad anno accademico avviato e che quindi non consentono una migliore programmazione delle iniziative.

Per i dettagli del rapporto di riesame annuale fare riferimento al relativo documento approvato e inserito sul portale AVA.

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

Il gruppo di Assicurazione della qualità viene convocato generalmente una volta al mese, col fine di monitorare in continuo lo stato di avanzamento delle azioni correttive riportate sul riesame annuale e riportare al CdS anch'esso convocato generalmente mensilmente.

Oltre alla attuazione delle azioni correttive individuate nel RRA e RRC gli organi di qualità del CdS si occuperanno di:

- discutere eventuali problematiche del CdS che dovessero emergere nel corso dell'a.a.;
- verificare l'attuazione delle varie attività del CdS previste in fase di programmazione ;
- ottemperare agli adempimenti per all'accREDITAMENTO del CdS per l'a.a. successivo entro le scadenze che saranno fissate dall'ANVUR e dal MIUR.

QUADRO D5

Progettazione del CdS

QUADRO D6

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



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	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.agraria.unirc.it/corsi_laurea_triennale.php?uid=e4ab9fff-bb62-4445-ba76-14c1620862e8
Tasse	http://www.unirc.it/studenti/tasse_contributi.php
Modalità di svolgimento	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 regolamenta, 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	BARRECA Francesco
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.	PALMERI	Vincenzo	AGR/11	PA	1	Caratterizzante	1. DIFESA DEGLI ALIMENTI E DEI MANUFATTI DAGLI ANIMALI INFESTANTI
2.	RUSSO	Mariateresa	CHIM/10	PA	1	Caratterizzante	1. CHIMICA E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI
3.	SANTONOCETO	Carmelo	AGR/02	PA	.5	Caratterizzante	1. AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE INDUSTRIALI
4.	ABENAVOLI	Maria Rosa	AGR/13	PA	.5	Caratterizzante	1. FISIOLOGIA VEGETALE
5.	ALBANESE	Giuliana Renata	AGR/12	PA	.5	Caratterizzante	1. PATOLOGIA DELLE PIANTE E DEI PRODOTTI VEGETALI I
6.	BARRECA	Francesco	AGR/10	PA	1	Affine	1. COSTRUZIONI PER LE INDUSTRIE AGRARIE
7.	BRANCA	Valentino	AGR/03	RU	1	Caratterizzante	1. COLTURE ARBOREE INDUSTRIALI
8.	CAPARRA	Pasquale	AGR/18	RU	1	Caratterizzante	1. TECNICA MANGIMISTICA
		Andrea					1. MICROBIOLOGIA GENERALE

9.	CARIDI	Domenico M.	AGR/16	PA	1	Caratterizzante	2. MICROBIOLOGIA DELLE FERMENTAZIONI
10.	FOTI	Francesco	AGR/18	RU	.5	Caratterizzante	1. PRINCIPI DI NUTRIZIONE ANIMALE
11.	GIUFFRE'	Angelo Maria	AGR/15	RU	1	Caratterizzante	1. ANALISI CHIMICA E CONTROLLO DEI PRODOTTI ALIMENTARI
12.	NICOLOSI	Agata Carmela	AGR/01	PA	1	Caratterizzante	1. ECONOMIA E MARKETING AGROALIMENTARE 2. POLITICA AGROALIMENTARE

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

requisito di docenza (incarico didattico) verificato con successo!

Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
Arena	Cristina	arena.cristina3@gmail.com	
Barbieri	Gregorio	greg.barb@hotmail.it	
De Fregias	Carmela	carmendefregias@gmail.com	
Giovinazzo	Federico	chicochan16@gmail.com	
Lico	Giovanni	gian_lu_rugby@hotmail.it	

Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
Ambroggio	Filippo
Arena	Cristina
Foti	Francesco
Giovinazzo	Federico

Giuffre'	Angelo
Quattrone	Giuseppe
Sorgona'	Agostino

Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL
TAMBURINO	Vincenzo	
POIANA	Marco	
MINCIONE	Antonio	
ALBANESE	Giuliana Renata	
BRANCA	Valentino	

Programmazione degli accessi

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

Sedi del Corso

Sede del corso: Località Feo di Vito 89122 - REGGIO CALABRIA	
Organizzazione della didattica	semestrale
Modalità di svolgimento degli insegnamenti	convenzionale
Data di inizio dell'attività didattica	03/10/2016
Utenza sostenibile (immatricolati previsti)	60

Eventuali Curriculum

Non sono previsti curricula



Altre Informazioni

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

Date delibere di riferimento

Data di approvazione della struttura didattica	18/05/2011
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	30/05/2011
Data della relazione tecnica del nucleo di valutazione	12/01/2010
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	04/12/2008 - 27/02/2013
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	

Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

Il NVI, esaminata la documentazione trasmessa dalla Facoltà di Agraria, ritenute sufficienti le motivazioni espresse riguardo alla modifica di ordinamento del corso in Scienze e Tecnologie Alimentari, Classe L-26 Scienze e Tecnologie Alimentari; ritenuti soddisfatti i requisiti di trasparenza in relazione ai requisiti di accesso ed alle specificità del percorso formativo, che intende formare un laureato con capacità professionali che garantiscano una visione completa delle attività produttive di alimenti e bevande e delle loro generali problematiche; ritenuta chiara e riconoscibile la denominazione adottata; considerate sufficienti le risorse di docenza e di strutture; ritenuto altresì che l'iniziativa soddisfi le esigenze di razionalizzazione dell'offerta formativa di cui al D.M. 362 del 3/07/2007, esprime parere preliminarmente favorevole alla modifica della sezione RAD della Banca Dati dell'Offerta Formativa relativamente al corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Classe L-26 Scienze e Tecnologie Alimentari (Art. 8, Comma 1/c del DM 544/07).

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

Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento

La relazione completa del NdV necessaria per la procedura di accreditamento dei corsi di studio di nuova attivazione deve essere inserita nell'apposito spazio all'interno della scheda SUA-CdS denominato "Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento " entro la scadenza del 15 marzo. 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*

Il NVI, esaminata la documentazione trasmessa dalla Facoltà di Agraria, ritenute sufficienti le motivazioni espresse riguardo alla modifica di ordinamento del corso in Scienze e Tecnologie Alimentari, Classe L-26 Scienze e Tecnologie Alimentari; ritenuti soddisfatti i requisiti di trasparenza in relazione ai requisiti di accesso ed alle specificità del percorso formativo, che intende formare un laureato con capacità professionali che garantiscano una visione completa delle attività produttive di alimenti e bevande e delle loro generali problematiche; ritenuta chiara e riconoscibile la denominazione adottata; considerate sufficienti le risorse di docenza e di strutture; ritenuto altresì che l'iniziativa soddisfi le esigenze di razionalizzazione dell'offerta formativa di cui al D.M. 362 del 3/07/2007, esprime parere preliminarmente favorevole alla modifica della sezione RAD della Banca Dati dell'Offerta Formativa relativamente al corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Classe L-26 Scienze e Tecnologie Alimentari (Art. 8, Comma 1/c del DM 544/07).

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

Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

Offerta didattica erogata

coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2015	471601923	AGR/02	<p>Docente di riferimento (peso .5) Carmelo SANTONOCETO <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA</i></p> <p>Docente di riferimento Angelo Maria GIUFFRE' <i>Ricercatore Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA</i></p>	AGR/02	60
		AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE INDUSTRIALI (modulo di AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE E ARBOREE INDUSTRIALI)				
2	2014	471601940	AGR/15	<p>Docente di riferimento Angelo Maria GIUFFRE' <i>Ricercatore Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA</i></p> <p>Maria Rosaria Savina PANUCCIO <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA</i></p>	AGR/15	60
		ANALISI CHIMICA E CONTROLLO DEI PRODOTTI ALIMENTARI				
3	2015	471601913	AGR/13	<p>Docente di riferimento Carmelo Maria Musarella <i>Docente a contratto Agostino SORGONA' Prof. IIa fascia Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA</i></p>	AGR/13	60
		BIOCHIMICA VEGETALE (modulo di BIOCHIMICA E FISIOLOGIA VEGETALE)				
4	2016	471601905	BIO/03	<p>Docente di riferimento Carmelo Maria Musarella <i>Docente a contratto Agostino SORGONA' Prof. IIa fascia Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA</i></p>		80
		BIOLOGIA VEGETALE				
5	2016	471601906	CHIM/03	<p>Docente di riferimento Carmelo Maria Musarella <i>Docente a contratto Agostino SORGONA' Prof. IIa fascia Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA</i></p>	AGR/13	100
		CHIMICA				

6	2015	471601924	CHIMICA E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI	CHIM/10	Mariateresa RUSSO <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA</i>	CHIM/10	60
7	2015	471601922	COLTURE ARBOREE INDUSTRIALI (modulo di AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE E ARBOREE INDUSTRIALI)	AGR/03	Valentino BRANCA <i>Ricercatore Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA</i>	AGR/03	60
8	2014	471601938	COSTRUZIONI PER LE INDUSTRIE AGRARIE (modulo di INGEGNERIA DEI SISTEMI AGROALIMENTARI)	AGR/10	Francesco BARRECA <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA</i>	AGR/10	60
9	2015	471601914	DIFESA DEGLI ALIMENTI E DEI MANUFATTI DAGLI ANIMALI INFESTANTI	AGR/11	Vincenzo PALMERI <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA</i>	AGR/11	60
10	2014	471601931	ECONOMIA E MARKETING AGROALIMENTARE (modulo di ECONOMIA E POLITICA AGROALIMENTARE)	AGR/01	Agata Carmela NICOLOSI <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA</i>	AGR/01	60
			ELEMENTI DI		Salvatore BONAFEDE <i>Prof. IIa fascia Università degli</i>		

11	2016	471601904	MATEMATICA	MAT/05	<i>Studi</i> <i>"Mediterranea" di</i> <i>REGGIO</i> <i>CALABRIA</i>	MAT/05	60
					Docente di riferimento (peso .5) Maria Rosa ABENAVOLI		
12	2015	471601920	FISIOLOGIA VEGETALE (modulo di BIOCHIMICA E FISIOLOGIA VEGETALE)	AGR/13	<i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi</i> <i>"Mediterranea" di</i> <i>REGGIO</i> <i>CALABRIA</i>	AGR/13	60
					Antonio MINCIONE		
13	2014	471601926	FONDAMENTI DI INDUSTRIE AGRARIE E GESTIONE DELLA QUALITA' ALIMENTARE	AGR/15	<i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi</i> <i>"Mediterranea" di</i> <i>REGGIO</i> <i>CALABRIA</i>	AGR/15	60
					Vincenzo TAMBURINO		
14	2014	471601939	IDRAULICA (modulo di INGEGNERIA DEI SISTEMI AGROALIMENTARI)	AGR/08	<i>Prof. Ia fascia</i> <i>Università degli Studi</i> <i>"Mediterranea" di</i> <i>REGGIO</i> <i>CALABRIA</i>	AGR/08	60
					Antonio MINCIONE		
15	2015	471601915	LABORATORIO DI METODI E STRUMENTI DI 0 ELABORAZIONE DATI		<i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi</i> <i>"Mediterranea" di</i> <i>REGGIO</i> <i>CALABRIA</i>	AGR/15	30
					Docente di riferimento		
16	2014	471601929	MICROBIOLOGIA GENERALE (modulo di MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI)	AGR/16	Andrea Domenico M. CARIDI <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi</i> <i>"Mediterranea" di</i> <i>REGGIO</i> <i>CALABRIA</i>	AGR/16	60
					Docente di riferimento Andrea Domenico		

17	2014	471601928	MICROBIOLOGIA DELLE FERMENTAZIONI (modulo di MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI)	AGR/16	M. CARIDI <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli</i> <i>Studi</i> <i>"Mediterranea" di</i> REGGIO CALABRIA Marco POIANA <i>Prof. Ia fascia</i> <i>Università degli</i> <i>Studi</i> <i>"Mediterranea" di</i> REGGIO CALABRIA	AGR/16	60
18	2015	471601916	OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE I	AGR/15	Marco POIANA <i>Prof. Ia fascia</i> <i>Università degli</i> <i>Studi</i> <i>"Mediterranea" di</i> REGGIO CALABRIA Docente di riferimento (peso .5) Giuliana Renata ALBANESE <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli</i> <i>Studi</i> <i>"Mediterranea" di</i> REGGIO CALABRIA	AGR/15	60
19	2015	471601925	PATOLOGIA DELLE PIANTE E DEI PRODOTTI VEGETALI I	AGR/12	Giuliana Renata ALBANESE <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli</i> <i>Studi</i> <i>"Mediterranea" di</i> REGGIO CALABRIA Docente di riferimento	AGR/12	60
20	2014	471601932	POLITICA AGROALIMENTARE (modulo di ECONOMIA E POLITICA AGROALIMENTARE)	AGR/01	Agata Carmela NICOLOSI <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli</i> <i>Studi</i> <i>"Mediterranea" di</i> REGGIO CALABRIA Docente di riferimento (peso .5)	AGR/01	60
21	2015	471601918	PRINCIPI DI NUTRIZIONE ANIMALE (modulo di NUTRIZIONE ANIMALE E TECNICA MANGIMISTICA)	AGR/18	Francesco FOTI <i>Ricercatore</i> <i>Università degli</i> <i>Studi</i> <i>"Mediterranea" di</i> REGGIO CALABRIA Docente di riferimento	AGR/18	30
22	2015	471601919	TECNICA MANGIMISTICA	AGR/18	Pasquale CAPARRA <i>Ricercatore</i> <i>Università degli</i> <i>Studi</i>	AGR/18	30

23 2014	471601941	(modulo di NUTRIZIONE ANIMALE E TECNICA MANGIMISTICA) TECNOLOGIA DEL CONDIZIONAMENTO E DELLA DISTRIBUZIONE DEI PRODOTTI AGRO- ALIMENTARI	AGR/15	<i>"Mediterranea" di REGGIO CALABRIA</i> AMALIA PISCOPO <i>Docente a contratto</i>	60
					ore totali 1350

Offerta didattica programmata

Attività di base	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	MAT/05 Analisi matematica FIS/01 Fisica sperimentale	0	12	12 - 12
Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica	0	10	10 - 10
Discipline biologiche	BIO/03 Botanica ambientale e applicata	0	8	8 - 8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 30)				
Totale attività di Base			30	30 - 30
Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/16 Microbiologia agraria	0	60	60 - 60
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	AGR/13 Chimica agraria			
	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree			
	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee			
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	CHIM/10 Chimica degli alimenti	0	24	24 - 24
	AGR/12 Patologia vegetale			
	AGR/11 Entomologia generale e applicata			
Discipline economiche e giuridiche	AGR/07 Genetica agraria	0	18	18 - 18
	IUS/03 Diritto agrario			
	AGR/01 Economia ed estimo rurale			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 60)				
Totale attività caratterizzanti			102	102 - 102
Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
	AGR/08 Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali			

Attività formative affini o integrative	AGR/10 Costruzioni rurali e territorio agroforestale		18 -
	AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale	0 18	18 min 18
	Totale attività Affini	18	18 - 18

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	12 - 12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	4	4 - 4
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	3	3 - 3
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c 7			
	Ulteriori conoscenze linguistiche	3	3 - 3
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Abilità informatiche e telematiche	3	3 - 3
	Tirocini formativi e di orientamento	2	2 - 2
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d 0			
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		3	3 - 3
Totale Altre Attività		30	30 - 30
CFU totali per il conseguimento del titolo 180			
CFU totali inseriti	180 180 - 180		



Attività di base

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

Attività caratterizzanti

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

Discipline della tecnologia alimentare	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/13 Chimica agraria AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 Microbiologia agraria	60	60	30
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	AGR/07 Genetica agraria AGR/11 Entomologia generale e applicata AGR/12 Patologia vegetale CHIM/10 Chimica degli alimenti	24	24	20
Discipline economiche e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale IUS/03 Diritto agrario	18	18	8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:		-		
Totale Attività Caratterizzanti		102 - 102		

Attività affini

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

Altre attività

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		12	12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	4	4
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	3	3
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		7	

Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	3	3
	Abilità informatiche e telematiche	3	3
	Tirocini formativi e di orientamento	2	2
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		0	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		3	3

Totale Altre Attività

30 - 30

Riepilogo CFU

CFU totali per il conseguimento del titolo

180

Range CFU totali del corso

180 - 180

Comunicazioni dell'ateneo al CUN

Note relative alle attività di base

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

Note relative alle altre attività

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

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

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

Note relative alle attività caratterizzanti

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