



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:1529505</i>)
Nome del corso in inglese	FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
Classe	LM-70 - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.agraria.unirc.it/corsi_laurea_magistrale.php?uid=33bb59bb-cdbb-4d03-9415-dcb5ab5d062f
Tasse	http://www.unirc.it/studenti/tasse_contributi.php
Modalità di svolgimento	convenzionale

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	MINCIONE Antonio
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di Corso di Studio
Struttura didattica di riferimento	Agraria

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	FUDA	Salvatore	AGR/15	RU	1	Caratterizzante
2.	GRESTA	Fabio	AGR/02	PA	1	Caratterizzante
3.	MARCIANO'	Claudio	AGR/01	PA	.5	Caratterizzante
4.	MINCIONE	Antonio	AGR/15	PA	1	Caratterizzante
5.	POIANA	Marco	AGR/15	PO	1	Caratterizzante
6.	SICARI	Vincenzo	AGR/15	RU	1	Caratterizzante

7.	SIDARI	Rossana	AGR/16	RU	1	Caratterizzante
8.	TAMBURINO	Vincenzo	AGR/08	PO	1	Affine
Rappresentanti Studenti				BERTONE Davide bertone_davide@libero.it PIZZIMENTI Domenico Antonio djdomy90@gmail.com VOTANO Pasqualina Rosa pasqualina.votano@virgilio.it		
Gruppo di gestione AQ				Filippo AMBROGGIO Davide BERTONE Claudio MARCIANO' Antonio MINCIONE Domenico Antonio PIZZIMENTI Vincenzo SICARI Pasqualina Rosa VOTANO		
Tutor				Fabio GRESTA Vincenzo PALMERI		

Il Corso di Studio in breve

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

17/04/2016



QUADRO A1.a

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

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

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

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

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

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

Il giorno 15 del mese di gennaio 2014, alle ore 12.00, presso i locali del Dipartimento di AGRARIA, dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria, a seguito di regolare convocazione, effettuata in data 8 gennaio 2014 prot. n.76 Dipartimento di AGRARIA, inoltrata ai portatori di interesse nel comparto Agroalimentare della Regione Calabria comprendente l'Ordine dei Tecnologi Alimentari, Unioncamere Calabria, Confindustria Sedi Provinciali Calabria, Associazioni di categoria (Coldiretti, Confagricoltura,

CIA), Assessorati regionali competenti in materia (Agricoltura e attività produttive), si è riunito il gruppo di lavoro comprendente le parti sociali interessate per l'istituzione di un corso di Laurea Magistrale in classe LM-70 Scienze e Tecnologie Alimentari nell'ambito dell'offerta formativa del Dipartimento di AGRARIA dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria.

Sono presenti:

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

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

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

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

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

- Gli attori istituzionali calabresi impegnati nella ricerca scientifica e nella divulgazione in campo agroalimentare (Università Mediterranea di Reggio Calabria, Università della Calabria di Cosenza, Università Magna Graecia di Catanzaro, C.N.R., C.R.A., A.R.S.S.A ed altri) che usufruiranno nei prossimi anni di ingenti risorse (come ad esempio il progetto PON-infrastrutture S@feMED, il Polo di Innovazione Filiere agroalimentari di qualità AgrifoodNet) per l'attivazione di contratti per attività di ricerca specificatamente finalizzate a temi propri del laureato magistrale in classe LM-70. Pertanto è chiaramente evincibile nel breve-medio periodo una ulteriore capacità di assorbimento di almeno 10 laureati/anno per queste finalità.

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

Sulla base di quanto sopra esposto, si ritiene quindi che il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e tecnologie alimentari in classe LM-70 possa offrire possibilità di occupazione a circa 35-40 laureati/anno.

Altri dati che avvalorano l'analisi precedentemente svolta, evidenziano che le imprese attive nell'industria alimentare calabrese sono pari al 26,6% delle imprese manifatturiere regionali, quota superiore alla media nazionale pari a circa il 10% (Dati ISMEA 2012); Cosenza e Reggio Calabria sono le province con la maggiore concentrazione di industrie alimentari, pari al 34%, rispettivamente, del totale regionale. Secondo i dati Istat relativi al 2010 l'industria alimentare in Calabria occupa circa 10 mila addetti, pari al 20% circa dell'occupazione dell'industria manifatturiera e all'1,5% circa degli occupati totali.

Il settore agroalimentare ha una grossa importanza nell'insieme delle esportazioni totali calabresi, pari al 47% nel 2011 (Dati ISMEA). La dinamica delle esportazioni, totali e agroalimentari, mostra un trend positivo.

Considerando i prodotti DOP e IGP ad esclusione del vino (Fonte MIPAF), la Calabria ha ottenuto 15 riconoscimenti su 245 complessivi nazionali. I settori più rappresentati sono quello ortofrutticolo (5 riconoscimenti sui 98 italiani), la preparazione di carni

(4 riconoscimenti sui 36 italiani) e quello dell'olio extravergine d'oliva (3 riconoscimenti sui 43 italiani). Secondo i dati Istat del 2011, gli operatori certificati in Calabria sono 486, pari solo allo 0,6% degli operatori certificati italiani e all'1,9% di quelli del Mezzogiorno ma facendo verificare un continuo incremento.

Prende la parola la Dott.ssa Simona Mazzaferro che afferma la necessità di fornire un ampio know-how al laureato. Questo permetterebbe il suo collocamento in diversi ambiti del comparto food potendo affrontare tutte le problematiche e gli aspetti relativi alle filiere produttive degli alimenti dal campo alla tavola.

Prende la parola il Dott. Nicola Condelli che richiede che tale figura posseda un'utile professionalità in materia legislativa alimentare, nell'innovazione tecnologica dell'industria di trasformazione, nella ricerca e sviluppo, nelle attività di assicurazione e controllo della qualità, nonché in attività di marketing, distribuzione e approvvigionamento dei prodotti agro-alimentari. Lo stesso dott. Condelli rimarca la necessità di formare una figura che possa operare in qualità di responsabile della assicurazione della qualità dell'approvvigionamento delle materia prime, della gestione della sicurezza dei prodotti, e dello scarto all'interno di sistemi di Ristorazione collettiva (grandi comunità e industrie di produzione di piatti pronti).

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

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

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

- a) interazioni tra Corso di Studi LM70 e le imprese del settore agro-alimentare;
- b) applicazione di un metodo di lavoro che coinvolga le imprese nella progettazione e nelle eventuali valutazioni e successive modifiche del Corso di Laurea e nella formazione dello studente/laureato con l'espletamento di stages e tirocini presso le aziende medesime;
- c) formazione di professionisti che:
 - a. posseggano competenze generali nel settore agroalimentare ma anche specifiche per interagire con il tessuto produttivo regionale;
 - b. sappiano interagire con realtà specifiche della regione quali amministrazioni ed enti territoriali;
 - c. conoscano le potenzialità delle produzioni regionali e territoriali e sappiano valorizzarle;
 - d. sappiano operare nell'ambito della ristorazione collettiva gestendo le produzioni e assicurandone la sicurezza;
 - e. conoscano le tecnologie dei processi produttivi, le modalità analitiche di valutazione della qualità, le componenti microbiologiche degli alimenti, le caratteristiche costruttive degli impianti.
- d) Programmazione di eventi formativi e divulgativi nel territorio al fine di incentivare la conoscenza;
- e) Istituzione di un osservatorio permanente di monitoraggio e valutazione del corso di studio.

Alle ore 13.30 il presente verbale viene letto e approvato seduta stante.

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

QUADRO A1.b

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

17/04/2016

Successivamente all'accreditamento iniziale, gli organi del CdS hanno mantenuto contatti con le organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi e delle professioni soprattutto mediante l'attivazione di convenzioni e partenariati per lo svolgimento di attività di tirocinio e stage a favore degli studenti del CdS.

Gli incontri diretti con le organizzazioni del lavoro e con gli Ordini professionali, pur susseguirsi nel corso degli anni 2014 e 2015

in occasione di convegni organizzati dal Dipartimento AGRARIA presso la propria sede mediante tavole rotonde e momenti di dibattito, a tutt'oggi presentano alcune difficoltà, legate soprattutto alla difficoltà di coinvolgere i rappresentanti del settore produttivo in forma unitaria.

Nel corso dell'anno accademico, pertanto, al fine di ottenere una valutazione continua e sistematica dell'efficacia del percorso formativo, occorrerà trovare modi innovativi per interagire con gli stakeholders, molto spesso troppo impegnati per un coinvolgimento diretto nella formazione degli studenti.

Il CdS si farà parte attiva per programmare consultazioni di aggiornamento, ampliando ulteriormente l'elenco degli stakeholders, per focalizzare in misura maggiore gli obiettivi formativi ed i possibili sbocchi occupazionali; a tal fine, a fronte degli incontri in presenza, verranno impiegati anche metodi alternativi di consultazione, quali la somministrazione di questionari inviati on-line.

QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

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

funzione in un contesto di lavoro:

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

competenze associate alla funzione:

Applica conoscenze di:

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

sbocchi occupazionali:

Impiego presso aziende di trasformazione di prodotti dell'agricoltura e della pesca in alimenti;

Impiego presso aziende di produzione di confetterie, pasti e piatti pronti, alimenti confezionati deperibili, prodotti alimentari specializzati e dietetici;

Impiego presso aziende vinicole e distillerie;

Impiego presso aziende di produzione di bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia;

Impiego presso aziende di commercio al dettaglio di prodotti alimentari e bevande (ipermercati e supermercati);

Impiego presso aziende con attività nei servizi di ristorazione, catering e ristorazione collettiva.

Tecnologo alimentare con funzioni consultive a supporto dell'impresa alimentare

funzione in un contesto di lavoro:

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

competenze associate alla funzione:

Applica conoscenze di:

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

sbocchi occupazionali:

Attività libero professionale nel settore delle tecnologie alimentari;
Attività associata ad altre figure professionali nell'ambito della progettazione e conduzione di industrie alimentari;
Impiego presso società di consulting.

Tecnologo alimentare ricercatore/funziionario/dirigente presso enti pubblici e privati**funzione in un contesto di lavoro:**

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

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

competenze associate alla funzione:

Applica conoscenze di:

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

sbocchi occupazionali:

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

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

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

QUADRO A3.a**Conoscenze richieste per l'accesso**

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

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

17/04/2016

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

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

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

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

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

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

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

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

SSD CFU MINIMI

AGR/01 6

AGR/02 6

AGR/03 6

AGR/07 6
AGR/08, AGR/09, AGR/10 6
AGR/11 6
AGR/12 6
AGR/13 12
AGR/15 12
BIO/01, BIO/02, BIO/03, BIO/04, BIO/05, BIO/13 6
CHIM/03, CHIM/06 6
FIS/01, FIS/02, FIS/03, FIS/04, FIS/05, FIS/06, FIS/07, FIS/08, 6
MAT/01, MAT/02, MAT/03, MAT/04, MAT/05, MAT/06, MAT/07, MAT/08, MAT/09 6

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

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Regolamento Didattico Corso di Laurea Magistrale LM-70 Scienze e Tecnologie Alimentari

QUADRO A4.a

Obiettivi formativi specifici del Corso

Il corso di laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si propone di fornire, sulla base di una solida preparazione sugli aspetti teorico-scientifici acquisita nella laurea triennale in classe L-26, conoscenze avanzate nell'ambito della gestione tecnica dei sistemi e delle filiere agroalimentari. Il corso, inoltre, forma professionalità di alto profilo in grado di utilizzare un ampio spettro di conoscenze per interpretare, descrivere e risolvere, in modo innovativo, problemi connessi alle filiere agro-alimentari. All'interno del corso di laurea Magistrale, lo studente ha la possibilità di acquisire conoscenze specifiche nell'ambito delle scienze e delle tecnologie alimentari.

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

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

La sua attività professionale si svolge prevalentemente nelle imprese agroalimentari e in tutte le aziende che integrano la filiera della produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari, nelle aziende della Grande Distribuzione

Organizzata, negli Enti pubblici e privati che conducono attività di pianificazione, analisi, controllo, certificazione, nonché in quelli che svolgono indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari, negli enti di formazione, negli Uffici Studi e nella libera professione.

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

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

QUADRO A4.b.2	Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Dettaglio	
Ambito disciplinare: discipline delle tecnologie alimentari		
Conoscenza e comprensione		
Acquisizione di conoscenze specifiche inerenti le metodologie analitiche relative alla valutazione fisico-strutturale e sensoriale dei prodotti alimentari, le tecniche di stabilizzazione, gestione e conservazione dei prodotti alimentari, la gestione della qualità ed i processi dell'industria alimentare.		
Acquisizione di nozioni e competenze con riferimento alle tecniche microbiologiche volte all'ottimizzazione della qualità alimentare.		
Acquisizione di nozioni e competenze relative alla composizione chimica degli alimenti.		
Capacità di applicare conoscenza e comprensione		
Capacità di identificare le tecniche più appropriate per programmare la trasformazione delle materie prime vegetali ed animali in prodotti alimentari.		
Capacità di applicare in autonomia le nozioni apprese alla gestione delle singole operazioni unitarie della tecnologia alimentare, utilizzando relativi modelli previsionali.		
Capacità di applicare autonomamente le principali tecniche analitiche per l'identificazione delle criticità in tema di qualità e sicurezza alimentare, impiegando strumenti avanzati di indagine.		
Capacità di progettare e gestire processi produttivi specifici per le industrie alimentari, anche attraverso attività di collaborazione con altre figure professionali.		
Capacità di identificare, attraverso appropriati metodi chimici e microbiologici, le peculiari caratteristiche dei prodotti alimentari finalizzate al miglioramento della qualità e dell'accettabilità del prodotto.		
Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:		
Visualizza Insegnamenti		
Chiudi Insegnamenti		
STABILIZZAZIONE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI url		

PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE [url](#)

TECNOLOGIA DELLE BEVANDE ALCOLICHE [url](#)

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

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

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

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

QUALITA' MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI [url](#)

Ambito disciplinare: discipline della produzione e gestione

Conoscenza e comprensione

Acquisizione delle conoscenze dei processi fisiologici alla base dell'evoluzione post-raccolta delle materie prime vegetali e degli alimenti trasformati e delle interazioni che questi possono avere sul prodotto. Conoscenza e capacità di comprensione dell'influenza esercitata da fattori ambientali, biologici e dagli interventi agronomici sulle caratteristiche quantitative e qualitative delle produzioni vegetali a destinazione alimentare.

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

GESTIONE DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE [url](#)

COLTURE ALIMENTARI ERBACEE [url](#)

FISIOLOGIA DEL POST-RACCOLTA [url](#)

STAGES E TIROCINI ESTERNI [url](#)

TIROCINI FORMATIVI E ORIENTAMENTO [url](#)

Ambito disciplinare: discipline dell'ingegneria agraria

Conoscenza e comprensione

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

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di organizzare, in autonomia ed in gruppi di progettazione, i dati e le metodologie per la risoluzione di problemi applicativi di dimensionamento e progettazione impiantistica delle aziende alimentari.

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

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

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

STAGES E TIROCINI ESTERNI [url](#)

TIROCINI FORMATIVI E ORIENTAMENTO [url](#)

Ambito disciplinare: discipline della difesa

Conoscenza e comprensione

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

PARASSITOLOGIA ANIMALE DELLE DERRATE ALIMENTARI [url](#)

STAGES E TIROCINI ESTERNI [url](#)

TIROCINI FORMATIVI E ORIENTAMENTO [url](#)

Ambito disciplinare: discipline della nutrizione animale

Conoscenza e comprensione

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

TECNICA MANGIMISTICA E QUALITA' DEGLI ALIMENTI ZOOTECNICI [url](#)

STAGES E TIROCINI ESTERNI [url](#)

TIROCINI FORMATIVI E ORIENTAMENTO [url](#)

QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio

Abilità comunicative

Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio

Al termine del percorso formativo, i laureati magistrali in Scienze e Tecnologie Alimentari avranno la capacità di raccogliere e interpretare informazioni tecnico-scientifiche ed evidenze sperimentali, traendone conclusioni autonome su temi connessi ai sistemi agroalimentari e tenendo in considerazione l'impatto delle attività svolte, anche sotto il profilo della sicurezza, sulla filiera di produzione e sull'ambiente. Inoltre, avranno la capacità di cogliere eventuali implicazioni economiche, sociali ed etiche relative al sistema considerato, dimostrando di essere in grado di sostenere un confronto dialettico sulle proprie tesi.

Per l'acquisizione dell'autonomia di giudizio, durante il percorso formativo verranno impiegati strumenti che promuovano il coinvolgimento attivo degli studenti durante lo svolgimento delle lezioni,

	<p>anche attraverso attività di lavoro di gruppo coordinate dal docente (Casi studio), nonché attraverso le attività di tirocinio pratico-applicativo. Tale abilità verrà monitorata e valutata durante gli accertamenti in itinere e finali, sui contenuti delle prove e degli elaborati e sulla presentazione dell'elaborato durante la prova finale.</p>
Abilità comunicative	<p>Il corso di laurea magistrale dovrà preparare figure in grado di lavorare in gruppi interdisciplinari, con capacità di utilizzare un lessico proprio e pertinente, in grado di comunicare con cognizione e proprietà di lessico in termini, sia di approccio scientifico sia divulgativo ed utilizzare almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre l'italiano, con riferimento anche al lessico tecnico-scientifico. Il laureato deve acquisire abilità comunicative atte a coordinare e gestire le principali filiere agro-alimentari, nonché imprese di consulenza e servizi ad esse connesse ed essere in grado di comunicare in modo chiaro e inequivocabile con tutti gli operatori del settore.</p> <p>I laureati Magistrali in Scienze e Tecnologie Alimentari dovranno altresì essere in grado di stilare relazioni e documenti tecnici in modo appropriato. Le abilità comunicative verranno acquisite attraverso le attività previste dalla singole discipline (elaborati, relazioni, presentazioni), nonché attraverso l'attività di tirocinio presso le aziende. La relazione di tirocinio, che verrà valutata nella prova finale, rappresenta inoltre un ulteriore momento in cui il laureando dovrà organizzare le conoscenze acquisite in modo da renderle comprensibili ad altri. In sede di prova finale, infine, il laureando dovrà esporre sia oralmente, sia mediante l'ausilio di supporti multimediali, i contenuti e le risultanze sperimentali dell'elaborato finale.</p>
Capacità di apprendimento	<p>I laureati Magistrali in Scienze e Tecnologie Alimentari dovranno essere in grado di acquisire in modo autonomo metodologie scientifiche ed informazioni relative al settore dell'agroalimentare, utilizzando in modo appropriato strumenti tecnici ed informatici adeguati. Essi saranno in grado di comprendere autonomamente e di aggiornarsi costantemente su tutto ciò che riguarda produzione, processo, controllo, distribuzione e marketing della catena alimentare. Saranno, inoltre, in grado di progettare, con rigore tecnico e scientifico, processi innovativi ed originali per la soluzione di problematiche esistenti, oltre che per la definizione di nuove linee di sviluppo nel proprio campo di azione.</p> <p>Al fine di favorire lo sviluppo di queste capacità verranno forniti gli strumenti necessari all'acquisizione delle informazioni necessarie a implementare l'approccio scientifico ai fenomeni ed ai processi. In tal modo risulterà idoneo ad intraprendere ulteriori e più avanzati studi (dottorato di ricerca, corsi di specializzazione, master di secondo livello, ecc.) con un alto grado di autonomia, anche utilizzando le più recenti tecnologie della comunicazione e dell'informatica. Gli studenti, infatti, in aggiunta ad attività connesse alle discipline curriculari, completeranno e definiranno la propria formazione attraverso le attività legate alla tesi di laurea e al tirocinio, sotto la supervisione di docenti e ricercatori, mediante la frequenza di laboratori, il rapporto con strutture esterne di ricerca e del mondo delle imprese. Inoltre, l'impiego di strumenti per attività autonome di approfondimento (materiale bibliografico), permetteranno allo studente di acquisire una propria e specifica identità tecnico-scientifica nell'area delle scienze e delle tecnologie alimentari.</p> <p>La discussione dei Casi studio, la redazione della relazione di tirocinio e dell'elaborato per la prova finale costituiranno, infine, i momenti di verifica della raggiunta capacità di apprendimento.</p>

originale preparato dallo studente, sotto la supervisione di un relatore, su tematiche attinenti alle Scienze e Tecnologie Alimentari.

QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

17/04/2016

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

Descrizione link: Regolamento prova finale

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



QUADRO B1.a

Descrizione del percorso di formazione

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Piano Didattico del Corso di Laurea Magistrale LM-70 in Scienze e Tecnologie Alimentari

QUADRO B1.b

Descrizione dei metodi di accertamento

17/04/2016

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari comprende insegnamenti afferenti a differenti ambiti disciplinari del sapere, per i quali la verifica dei risultati di apprendimento attesi nonché l'effettiva acquisizione degli stessi da parte degli studenti può richiedere metodi differenti; così come puntualizzato nelle schede delle singole discipline riportate nei link al quadro A4.b, vengono somministrate diverse tipologie di accertamento. Nel complesso, i docenti, nella fase di stesura delle schede di trasparenza degli insegnamenti, supportati dalla Commissione per l'AQ del CdS, hanno individuato le possibili modalità da adottare singolarmente o congiuntamente:

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

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

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

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

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

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

QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

http://www.agraria.unirc.it/calendario_lezioni.php?cdl=413

QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

http://www.agraria.unirc.it/calendario_esami.php?cdl=413

QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

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

QUADRO B3

Docenti titolari di insegnamento

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

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	AGR/15	Anno di corso 1	ANALISI FISICA E SENSORIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI link	MINCIONE ANTONIO CV	PA	6	60	
2.	AGR/02	Anno di corso 1	COLTURE ALIMENTARI ERBACEE link	GRESTA FABIO CV	PA	6	60	
3.	AGR/01	Anno di corso 1	GESTIONE DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE link	MARCIANO' CLAUDIO CV	PA	6	60	
4.	AGR/08	Anno di corso 1	IMPIANTI IDRICI E GESTIONE DELLE ACQUE REFLUE (<i>modulo di INGEGNERIA DEI SISTEMI AGRO-INDUSTRIALI</i>) link	TAMBURINO VINCENZO CV	PO	6	60	
5.	0	Anno di corso 1	LABORATORIO DI ELABORAZIONE STATISTICA E DATA MINING DEI DATI SPERIMENTALI link	MINCIONE ANTONIO CV	PA	5	50	

6.	AGR/15	Anno di corso 1	PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE (<i>modulo di GESTIONE DEI PROCESSI DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI</i>) link	SICARI VINCENZO CV	RU	6	60
7.	AGR/10	Anno di corso 1	PROGETTAZIONE E GESTIONE DEGLI EDIFICI E DEGLI IMPIANTI PER L' AGROINDUSTRIA (<i>modulo di INGEGNERIA DEI SISTEMI AGRO-INDUSTRIALI</i>) link	BARRECA FRANCESCO CV	PA	6	60
8.	CHIM/10	Anno di corso 1	SICUREZZA ALIMENTARE E TECNICHE ANALITICHE PER IL CONTROLLO link	RUSSO MARIATERESA CV	PA	6	60
9.	AGR/15	Anno di corso 1	STABILIZZAZIONE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI link	POIANA MARCO CV	PO	6	60
10.	AGR/15	Anno di corso 1	TECNOLOGIA DELLE BEVANDE ALCOLICHE (<i>modulo di GESTIONE DEI PROCESSI DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI</i>) link	FUDA SALVATORE CV	RU	6	60

QUADRO B4

Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)

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

QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Descrizione link: Laboratori del Dipartimento di Agraria

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Laboratori ed Aule Informatiche a disposizione del CdLM LM-70 STAL

QUADRO B4

Sale Studio

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

QUADRO B4

Biblioteche

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

QUADRO B5

Orientamento in ingresso

L'orientamento in ingresso viene curato dal Centro Orientamento di Ateneo e da un delegato del Dipartimento di Agraria nella ^{17/04/2016} persona del prof. Francesco Barreca.

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

QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

L'orientamento ed il tutorato in itinere vengono svolti dal servizio Orientamento di Ateneo (vedi link) e dai docenti-tutor del CdS ^{17/04/2016} (Prof. Vincenzo Palmeri e Prof. Fabio Gresta).

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

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

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

Per tutti gli studenti universitari e neolaureati dell'Università Mediterranea è attivo presso UniOrienta - Centro Orientamento di Ateneo, lo sportello denominato Porta

Mediterranea, (<http://www.unirc.it/comunicazione/articoli/12117/sportello-porta-mediterranea-di-uniorienta>), nata dalla collaborazione tra l'Università Mediterranea e la Provincia di Reggio Calabria (Settore 8 - Formazione Professionale, Politiche del Lavoro, PP.OO) con l'obiettivo di integrare i servizi per laureati, laureandi e studenti già erogati dal Servizio Job Placement di UniOrienta (<https://www.unirc.it/studenti/orientamento.php>), agevolando il raccordo tra mondo accademico e del lavoro e facilitando l'incontro domanda-offerta, per fare emergere le competenze, le vocazioni professionali e l'auto-imprenditorialità.

I servizi offerti comprendono:

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

13/05/2015

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

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

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

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

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

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

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

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

Responsabile di Dipartimento per il Servizio Erasmus è la Commissione Erasmus, composta da 3 docenti del Dipartimento, tra cui il presidente dott. Paolo Porto. La Commissione Erasmus seleziona gli studenti in uscita nell'ambito dei Programmi di Mobilità Erasmus e Erasmus-Placement; verifica l'operato svolto dagli studenti in uscita presso l'università o l'ente straniero di accoglienza; effettua il riconoscimento dei CFU acquisiti dagli studenti presso l'università o l'ente straniero di accoglienza; propone accordi bilaterali per la mobilità. Link inserito: <http://www.agraria.unirc.it/erasmus.php>

	Ateneo/i in convenzione	data convenzione	durata convenzione A.A.	titolo
1	St. Kliment Ohridski Sofia University (Sofia BULGARIA)	11/03/2014	6	Solo italiano

2	Universite d'Orleans (Orléans FRANCE)	25/03/2014	6	Solo italiano
3	Univerza v Ljubljani (Ljubljana SLOVENIA)	17/02/2015	6	Solo italiano
4	Universidad Miguel Hernandez de ELCHE (Alicante SPAIN)	28/02/2014	6	Solo italiano
5	Universidad Politécnica de Cartagena - Murcia (Cartagena SPAIN)	13/03/2014	6	Solo italiano
6	Universidad de Oviedo (Oviedo SPAIN)	12/11/2013	6	Solo italiano
7	Universidad Politécnica (Valencia SPAIN)	10/03/2014	6	Solo italiano
8	Universidad de Valladolid (Valladolid SPAIN)	03/04/2014	6	Solo italiano

QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

17/04/2016

Il servizio è svolto dal centro di Ateneo UniOrienta attraverso il servizio Job-Placement e lo sportello Porta mediterranea.

Quest'ultima iniziativa, nata da un accordo tra l'Università Mediterranea e la Provincia di Reggio Calabria Settore 8 - Formazione Professionale, Politiche del Lavoro, PP.OO integra i servizi per laureati, laureandi e studenti già erogati dal Servizio Job Placement di UniOrienta.

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

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

QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

QUADRO B6

Opinioni studenti

28/09/2016

Nel quadro allegato vengono riportati i dati relativi alle elaborazioni statistiche del Nucleo di Valutazione Interno (NVI) di Ateneo per l'a.a. 2015/2016, riferite al corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (STAL LM-70). Le elaborazioni sono state condotte su un totale di 268 questionari riferiti complessivamente a 16 insegnamenti (sia moduli sia corsi monodisciplinari), con 9 questionari raccolti come minimo per ogni insegnamento, 24 questionari raccolti come massimo per ogni insegnamento, 16.75 questionari raccolti in media per ogni insegnamento. Nessun insegnamento ha riscontrato la compilazione di un numero di questionari inferiore a 6.

Gli indicatori presenti nelle schede di rilevamento per i frequentanti sono in totale 12: 6 riguardano l'insegnamento e sono compilabili da tutti gli studenti (frequentanti e non frequentanti), i rimanenti 6, riferiti alla docenza, sono compilabili solo dai frequentanti oltre il 50% del corso; i 2 indicatori rimanenti si riferiscono all'interesse ed alla soddisfazione relativi all'insegnamento. I risultati rilevati dall'esame delle schede relative all'attività di docenza, insegnamento ed interesse per l'insegnamento, indicano un giudizio positivo per il Corso di Studio. In dettaglio, il valore medio e le % di risposte positive sono state: 8,06/10 e 87,77% nel complesso per l'attività di docenza; 8,05/10 e 88,81% nel complesso per l'insegnamento; 8,09/10 e 88,81% per l'interesse; 7,89 e

85,45% per la soddisfazione.

Gli indicatori che hanno ricevuto la percentuale più bassa (sempre comunque al di sopra dell' 7,8 e quindi ampiamente positivi) sono stati quelli relativi alle attività didattiche integrative (7,82/10) e quello relativo alla proporzione tra carico di studio e numero di crediti assegnati (7,87/10).

Gli indicatori che hanno ricevuto i punteggi più alti tra le risposte sono stati quello relativo alla definizione delle modalità di esame (8,52/10) e quello relativo alla reperibilità del docente per chiarimenti e spiegazioni (8,19/10).

Il questionario somministrato contiene, oltre alle domande sulla valutazione della didattica, due ulteriori sezioni nelle quali si chiede allo studente di fornire eventuali suggerimenti per migliorare la qualità nonché, in caso di frequenza inferiore al 50% del numero delle lezioni, di indicare il motivo principale della non frequenza o della frequenza ridotta alle lezioni.

Tra i suggerimenti per migliorare la qualità, il 28 ed il 43 % circa degli studenti ritiene che i docenti dovrebbero eliminare dal programma argomenti già trattati in altri insegnamenti, fornire maggiori conoscenze di base, incrementare il coordinamento con altri insegnamenti e migliorare la qualità del materiale didattico. Una percentuale notevolmente inferiore di studenti (tra il 4 ed il 10 % circa) suggerisce invece di aumentare l'attività di supporto didattico e di fornire in anticipo il materiale didattico.

L'indicatore sintetico di soddisfazione, basato sui parametri rispetto orario, reperibilità docente, chiarezza docente, stimolo e motivazione, materiale didattico e modalità d'esame è risultato, per il CdS STAL LM-70, positivo e pari a 7,89.

Tra le motivazioni della non frequenza dei corsi, rilevata su 55 questionari, il descrittore con la maggiore incidenza (65,45%) è il lavoro, seguito da altre motivazioni (21,82% ed in misura di molto inferiore dalla frequenza di altri insegnamenti (9,09%).

L'indicatore riferito alla scarsa utilità della frequenza ai fini della preparazione dell'esame ha inciso solo per il 3,64% mentre nessuna incidenza ha avuto l'indicatore relativo all'impedimento della frequenza causato dalle strutture dedicate all'attività didattica.

Nessuno degli insegnamenti del CdS, per nessuno degli indicatori presenti nella scheda di valutazione, è risultato critico (giudizio decisamente negativo, punteggio <4,949), mentre un solo insegnamento è risultato lievemente negativo (5,75/10) per la collocazione degli orari delle lezioni. Infine, 6 insegnamenti hanno ricevuto almeno un giudizio decisamente positivo (>8,95/10) e 3 insegnamenti hanno riportato più di 6 indicatori con votazione >=8,959).

I suggerimenti per migliorare la qualità riferiti ai singoli insegnamenti, nonché le problematiche emerse dai questionari, saranno affrontate in maniera più approfondita in sede di riesame e di Commissione Paritetica, al fine di individuare le opportune azioni per il miglioramento degli aspetti segnalati dagli studenti.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Rilevazione opinione degli studenti_2015-2016

QUADRO B7

Opinioni dei laureati

I dati analizzati sono stati quelli della XVIII Indagine (2016) di AlmaLaurea, relativamente al profilo dei laureati; in particolare, ^{28/09/2016} vengono descritti i dati della scheda di profilo aggiornata al 27/9/2016.

I dati del XVIII Rapporto di AlmaLaurea sull'esperienza universitaria presso il Corso di studio Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (laureati nel 2015) si riferiscono alla classe LM-70. Il questionario è stato compilato da 10 dei 12 laureati.

Dall'analisi dei dati si evince che il 41,7% degli studenti risulta proveniente dai Licei Scientifici e l'8,3% dal Liceo Classico, mentre il 33% ha compiuto studi secondari superiori di tipo tecnico e l'16,6% di tipo professionale o artistica; il voto medio di diploma dell'intero campione risulta pari a 82,8/100.

L' 80% degli iscritti ha scelto questo Corso di studio 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 66% ed è frequentato interamente da studenti residenti nella stessa provincia della sede universitaria (RC) nella quale hanno anche conseguito il diploma.

Il 90% dei laureati sono soddisfatti del loro Corso di Studi (60% decisamente sì e 30% più sì che no), e per il 90% si iscriverebbero nuovamente allo stesso corso di studi magistrale dell'Ateneo. Il 70% degli studenti ha seguito regolarmente più del 75% degli insegnamenti previsti. Il 40% degli studenti ha avuto esperienze di lavoro, anche se di natura occasionale o stagionale. Non si riscontrano giudizi negativi sulla soddisfazione con riguardo ai rapporti con i docenti (90%, prevale con il 60% più sì che

no). Il carico di studio degli insegnamenti rispetto alla durata del corso è stato ritenuto abbastanza adeguato dal 70% degli intervistati e decisamente adeguato dal 30%.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: XVIII Rapporto AlmaLaurea



28/09/2016

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

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

- I neo-immatricolati sono stati 28 e 19 rispettivamente per gli AA 2014-15 e 2015-16. (Fonte: Elaborazione UNIRC-GOMP)
- Gli iscritti al II° anno per gli immatricolati 2014-15 sono risultati essere 17 (Nota: il corso LM-70 è stato accreditato nell'a.a. 2014-15: gli iscritti al secondo anno risultano provenire da studenti ai quali è stata riconosciuta l'abbreviazione di carriera per studi pregressi). con un abbandono di 20 studenti (Nota: il numero elevato di abbandoni, considerati dal sistema come studenti che non hanno regolarizzato l'iscrizione all'anno successivo, è dovuto al completamento degli studi da parte degli studenti iscritti con abbreviazione di carriera). (Fonte: Elaborazione UNIRC-GOMP)
- La residenza della quasi totalità degli studenti del CdS è nella regione Calabria. (Fonte: Elaborazione UNIRC-GOMP)
- Gli immatricolati 2014-15 posseggono per il 33% la maturità scientifica, per il 16,5% la maturità tecnica, per il 30% la maturità professionale e per il 20% altro tipo di maturità (ex magistrale, arte, lingue). Considerando gli stessi immatricolati, il voto di diploma è stato così distribuito: il 3% con voto compreso tra 60 e 69, il 73% tra 70 e 89 ed, infine, il 24% tra 90 e 100. (Fonte: Elaborazione UNIRC-GOMP)

Per gli immatricolati 2015-16, la maturità scientifica è posseduta per il 57,9% mentre quelli aventi altre tipologie di maturità, maturità tecnica, maturità professionale ed altro sono risultati pari al 10,5%, 21%, 5,4% e 5,2%, rispettivamente. La distribuzione del voto di diploma per questi immatricolati è la seguente: il 5,9% con voto compreso tra 60 e 69, il 58,8% tra 70 ed 89 ed, infine, il 35,3% tra 90 e 100. (Fonte: Elaborazione UNIRC-GOMP)

- Nell'anno accademico 2015-16, gli iscritti all'anno in corso hanno sostenuto 67 esami per 510 CFU con un voto medio di 23,52/30. Nell'anno accademico 2014-15, gli iscritti all'anno in corso hanno sostenuto rispettivamente 265 esami per 720 CFU con un voto medio di 27,53/30. (Fonte: Elaborazione UNIRC-GOMP)

Dati di uscita

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

(numero laureati 11-intervistati 10)

Hanno frequentato il corso regolarmente: il 70% per più del 75% degli insegnamenti previsti, nessuno risulta aver frequentato per meno del 25% degli insegnamenti previsti

Il 30% degli intervistati ha dichiarato che il corso è decisamente adeguato, nessun intervistato ha dichiarato che il corso è decisamente inadeguato, mentre l'70% ha dichiarato che il corso è abbastanza adeguato, il 70% degli intervistati ha dichiarato che l'organizzazione degli esami (appelli, orari, informazioni, prenotazioni,...) sia stata sempre o quasi sempre soddisfacente, nessuno ha dichiarato che per meno della metà degli esami o anche per solo uno di essi l'organizzazione non sia stata soddisfacente. Il 90% degli intervistati è soddisfatto dei rapporti con i docenti e del corso di laurea ed il 30% è decisamente soddisfatto del rapporto con i docenti mentre il 60% è decisamente soddisfatto del corso di laurea, mentre nessuno è in alcun modo insoddisfatto.

Il 60% degli intervistati valuta adeguate le aule, nessuno le valuta mai adeguate mentre il 40% le valuta raramente adeguate. Tutti gli intervistati concorrono nel dichiarare la presenza delle postazioni informatiche sebbene il 30% dichiara che erano presenti ma in numero inadeguato. La maggioranza (80%) dichiara le attrezzature per le altre attività didattiche (laboratori, esperienze pratiche, ecc) nel complesso adeguate mentre il 20% non risponde. La valutazione delle biblioteche trova un riscontro nel complesso positivo per oltre il 90% degli intervistati mentre il 10% esprime una valutazione abbastanza negativa.

Infine, il 90% degli intervistati si iscriverebbe di nuovo allo stesso corso di Laurea della Mediterranea mentre il restante 10% allo stesso corso di laurea ma presso un altro Ateneo. (Fonte: Profilo dei laureati Aprile 2016 Consorzio Interuniversitario)

Il laureato tipo presenta le seguenti caratteristiche:

- Italiano in prevalenza femminile (66,7%), nella totalità calabrese e residente nella stessa provincia dell'Ateneo.
- L'origine sociale è prevalentemente del lavoro esecutivo (60%) e media impiegatizia ed autonoma (rispettivamente per il 10% ciascuna), con genitori che posseggono per il 30% il diploma di scuola secondaria, per il 30% titoli inferiori e per il 10% la laurea.
- La provenienza formativa è nettamente scientifica (41,7%) a cui segue quella tecnica (33,3%), professionale (8,3%) e classica (8,3%) con un voto medio di 82,8/100 conseguito nella totalità presso la stessa provincia della sede dell'ateneo.
- Fattori sia culturali sia professionali sono stati preponderanti (80%) nella scelta del CdS di Scienze e Tecnologie Alimentari LM-70 e l'età all'atto dell'immatricolazione è al 50% regolare ed al 50% con 2 o più anni di ritardo.
- Si laurea con un voto di laurea di 111,7 ed un voto medio per singolo esame di 26,4.
- Conseguo il titolo per il 91,7% in corso degli studi, e per l'8,3% dopo 3 anni di fuori corso.
- La durata media degli studi è di 2,3 anni con un accumulo di ritardo di 0,2 anni ed un indice di ritardo, (ovvero il rapporto fra ritardo e durata legale del corso) di 0,12.
- Alloggia a meno di 1 ora (90%) dalla sede degli studi.
- Ha frequentato più del 75% degli insegnamenti previsti dal CdS (70%) ed il 70% ha usufruito del servizio borse di studio.
- Il 10% ha svolto periodi di studi all'estero (ed il 10% vi ha svolto una parte significativa della tesi) e svolge tirocini presso l'università di appartenenza (40%) e fuori dell'università di appartenenza (30%) anche se una minima parte non ha avuto nessuna esperienza di tirocinio o lavoro riconosciuto (10%).
- Il tempo medio impiegato per la preparazione della tesi è di 5,3 mesi.
- Ha effettuato esperienze lavorative durante il corso di studi (40%), nella totalità come lavori occasionali/stagionali e per la metà coerente con gli studi (20% sul totale).
- E' soddisfatto del corso di laurea (per il 60% decisamente sì e per il 30% più sì che no), del rapporto con i docenti (per il 30% decisamente sì e per il 60% più sì che no) e del rapporto con gli altri studenti (per il 30% decisamente sì e per il 50% più sì che no).
- Valuta positivamente le aule (sempre o quasi sempre adeguate per il 30% e spesso adeguate per il 30%), le attività di biblioteca (decisamente positiva per il 40% e abbastanza positiva per il 50%) ed il carico di studio (decisamente adeguato per il 30% ed abbastanza adeguato per il 70%).
- Si scrive nuovamente allo stesso corso dell'Ateneo (66,7%).
- Parla (70%) e scrive (70%) prevalentemente inglese e la maggioranza ha una buona conoscenza degli elementi base degli strumenti informatici (il 70% per la navigazione in internet, il 80% per word processor, il 70% per fogli elettronici, il 70% per strumenti di presentazione, il 60% per i sistemi operativi, il 50% per i sistemi multimediali, ed il 40% per i data base) meno quelli più specifici (20% per i linguaggi di programmazione, il 30% per CAD, il 30% per rete trasmissione dati ed il 20% per la realizzazione siti web).
- Ha intenzione di proseguire gli studi (70%) verso l'acquisizione di un master universitario.
- E' interessato maggiormente alle aree di ricerca e sviluppo (50%), produzione (40%) organizzazione-pianificazione (30%) e controllo di gestione (30%).
- Nella ricerca del lavoro considera essenziale l'acquisizione di professionalità (80%) e la coerenza con gli studi (80%) seguita dalla possibilità di carriera e di guadagno (entrambi con il 70%); ha preferenza per il tipo di lavoro pubblico (60%) su quello privato (40%); è interessato a contratti che prevedono il tempo pieno (70%), ma anche il tempo indeterminato (70%) e che prevede la provincia di residenza quale sede di lavoro (70%) ma anche uno stato europeo (30%) con eventuali trasferimenti di residenza (50%). (Fonte: Profilo dei laureati Aprile 2016 Consorzio Interuniversitario AlmaLaurea).

Descrizione link: Profilo dei Laureati - AlmaLaurea

Link inserito: <http://statistiche.almalaurea.it/universita/statistiche/trasparenza?codicione=0800107307100002>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Estrazione dati GOMP - UNIRC

28/09/2016

L'analisi dei dati relativi alla condizione occupazionale dei laureati per il CdS Magistrale STAL LM-70 non è stata possibile in quanto la fonte interrogata ed allegata al presente quadro (XVIII Indagine Almalaurea relativa alla condizione occupazionale dei laureati) inspiegabilmente riporta per il CdS un solo laureato e nessun questionario rilevato, a fronte della stessa fonte che dichiara 11 laureati nell'anno solare 2015 (link <http://statistiche.almalaurea.it/universita/statistiche/trasparenza?codicione=0800107307100002>). Ritenendo che tale assenza di dati possa riferirsi al recente accreditamento del CdS, si fa presente che sarà cura del coordinamento del corso di studio di procedere ad ulteriori verifiche atte a reperire dati inerenti la condizione occupazionale dei laureati.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Scheda Dati occupazione settembre 2016 Almalaurea

QUADRO C3

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

28/09/2016

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.

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 12 tirocinanti.

Nel grafico in figura 1 allegato, sono riportati, in termini percentuali, i risultati relativi alla prima sezione della scheda, 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 78% con punte che superano 91,7% (disponibilità all'ascolto e all'apprendimento). Inoltre, tutti gli studenti risultano di categoria buona e 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 scheda, 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 69% dei casi, con punte di oltre il 90% relativamente alla voce Livello di conoscenze tecniche acquisite. Inoltre, tutti gli studenti risultano di categoria buona e non risultano, allo stato attuale, 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 Magistrale LM-70 STAL.

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

17/04/2016

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

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

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

Lo stesso gruppo costituisce il gruppo del Riesame del CdS.

Il CdS ha inoltre nominato la Dott.ssa Rossana Sidari quale delegato del CdS nella Commissione paritetica docenti-studenti di Dipartimento, costituita ai sensi dell'art. 42 dello Statuto di Ateneo, la cui composizione e compiti sono visibili alla pagina web di Ateneo http://www.agraria.unirc.it/commissione_paritetica.php

QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

17/04/2016

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

Il gruppo AQ programma i propri lavori in ottemperanza alle seguenti attività:

- a) Analisi dei contenuti della SUA-CdS e supporto al coordinatore nella compilazione dei moduli;
- b) Analisi delle schede di trasparenza di ciascun insegnamento al fine di evidenziare eventuali problematiche con riguardo a possibili squilibri tra contenuti e CFU assegnati, sovrapposizione tra i contenuti degli insegnamenti dei corsi di laurea triennale (in classe L-26) e magistrale (in classe LM-70) in Scienze e tecnologie alimentari attivi presso l'Università Mediterranea di Reggio Calabria, idoneità del materiale di studio, validità delle modalità d'esame;
- c) Stesura del regolamento didattico del Corso di Studio in collaborazione con il coordinatore del CdS;
- d) Proseguimento dell'analisi delle problematiche e dell'individuazione delle azioni per il superamento delle criticità in riferimento alle funzioni dei tutor didattici, all'organizzazione delle visite tecniche, all'eventuale revisione dei principali Regolamenti di interesse per il CdS (Regolamento che disciplina la Prova finale, Regolamento Tirocini e stages);
- e) Organizzazione del sistema di valutazione delle frequenze finalizzata alla compilazione delle previste schede di valutazione;
- f) Valutazione dell'OFF-F con specifico riferimento all'organizzazione degli insegnamenti nell'ambito di un percorso formativo propedeuticamente coerente e distribuzione degli insegnamenti e del carico didattico nei semestri.

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

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

- Gennaio 2016

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

- Febbraio 2016

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

- Marzo 2016

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

- Aprile 2016

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

- Giugno 2016

Stato di avanzamento delle azioni previste nel Rapporto del Riesame;

- Luglio 2016

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

- Settembre 2016

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

- Novembre 2016

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

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

- a) Analisi dell'opinione degli studenti;

- b) Analisi delle rilevazioni per l'a.a. in corso;
- c) Coordinamento del CdS con le indicazioni fornite dal Presidio della qualità di Ateneo.

Tutte le proposte messe a punto dalla Commissione verranno portate in discussione e approvazione ai Consigli del Corso di Studio.

QUADRO D4

Riesame annuale

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Rapporto di Riesame Annuale SUA-CdS 2016 STAL LM-70

QUADRO D5

Progettazione del CdS

Pdf inserito: [visualizza](#)

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

QUADRO D6

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

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



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA
Nome del corso in italiano	SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
Nome del corso in inglese	FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
Classe	LM-70 - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.agraria.unirc.it/corsi_laurea_magistrale.php?uid=33bb59bb-cdbb-4d03-9415-dcb5ab5d062f
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	MINCIONE Antonio
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di Corso di Studio
Struttura didattica di riferimento	Agraria

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD	Incarico didattico
1.	FUDA	Salvatore	AGR/15	RU	1	Caratterizzante	1. TECNOLOGIA DELLE BEVANDE ALCOLICHE
2.	GRESTA	Fabio	AGR/02	PA	1	Caratterizzante	1. COLTURE ALIMENTARI ERBACEE
3.	MARCIANO'	Claudio	AGR/01	PA	.5	Caratterizzante	1. GESTIONE DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE
4.	MINCIONE	Antonio	AGR/15	PA	1	Caratterizzante	1. ANALISI FISICA E SENSORIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
5.	POIANA	Marco	AGR/15	PO	1	Caratterizzante	1. STABILIZZAZIONE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI
6.	SICARI	Vincenzo	AGR/15	RU	1	Caratterizzante	1. PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE
7.	SIDARI	Rossana	AGR/16	RU	1	Caratterizzante	1. QUALITA' MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI
8.	TAMBURINO	Vincenzo	AGR/08	PO	1	Affine	1. IMPIANTI IDRICI E GESTIONE DELLE ACQUE REFLUE

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

requisito di docenza (incarico didattico) verificato con successo!

Rappresentanti Studenti

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

Gruppo di gestione AQ

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

Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL
GRESTA	Fabio	
PALMERI	Vincenzo	

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: Localita' Feo di Vito - 89122 Reggio Calabria - REGGIO CALABRIA	
Organizzazione della didattica	semestrale
Modalità di svolgimento degli insegnamenti	convenzionale
Data di inizio dell'attività didattica	01/10/2016
Utenza sostenibile (immatricolati previsti)	30

Eventuali Curriculum

Non sono previsti curricula



Altre Informazioni

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

Date delibere di riferimento

Data del DR di emanazione dell'ordinamento didattico	02/07/2014
Data di approvazione della struttura didattica	23/01/2014
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	29/01/2014
Data della relazione tecnica del nucleo di valutazione	27/01/2014
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	15/01/2014 -
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	31/01/2014

Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

È ben delineata la strategia del Dipartimento di Agraria di articolare, specificare e caratterizzare l'offerta formativa secondo tre chiari e differenziati aspetti scientifici: quello agrario, quello forestale e quello alimentare. Aspetti scientifici che si concretizzano in tre percorsi di laurea triennale (Corso di Laurea triennale L-25 in Scienze e Tecnologie Agrarie, Corso di Laurea triennale L-25 in Scienze Forestali e Ambientali, Corso di Laurea triennale L-26 in Scienze e Tecnologie Alimentari) cui devono e dovrebbero corrispondere tre lauree magistrali (Corso di Laurea Magistrale LM-69 in Scienze e Tecnologie Agrarie, Corso di Laurea Magistrale LM-73 in Scienze Forestali e Ambientali, Corso di Laurea Magistrale LM-70 in Scienze e Tecnologie Alimentari). Risultano evidenti, quindi, le specificità del percorso formativo che intende formare un laureato magistrale in grado di operare nell'ambito delle imprese agroalimentari e in tutte le aziende che integrano la filiera della produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari, nelle aziende della Grande Distribuzione Organizzata, negli Enti pubblici e privati che conducono attività di pianificazione, analisi, controllo, certificazione, nonché in quelli che svolgono indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari, negli enti di formazione, negli Uffici Studi e nella libera professione. Si ritengono soddisfatti i requisiti di cui all'allegato A e C per i corsi di studio di nuova istituzione secondo quanto previsto dall'articolo 2, comma 2 del D.M. 23 dicembre 2013, n° 1059, adeguamenti ed integrazioni al DM 30 gennaio 2013, n° 47 e quelli relativi al medesimo decreto sempre in relazione al singolo corso di studio e pertanto si esprime parere favorevole.

Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento

La relazione completa del NdV necessaria per la procedura di accreditamento dei corsi di studio 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

È ben delineata la strategia del Dipartimento di Agraria di articolare, specificare e caratterizzare l'offerta formativa secondo tre chiari e differenziati aspetti scientifici: quello agrario, quello forestale e quello alimentare. Aspetti scientifici che si concretizzano in tre percorsi di laurea triennale (Corso di Laurea triennale L-25 in Scienze e Tecnologie Agrarie, Corso di Laurea triennale L-25 in Scienze Forestali e Ambientali, Corso di Laurea triennale L-26 in Scienze e Tecnologie Alimentari) cui devono e dovrebbero corrispondere tre lauree magistrali (Corso di Laurea Magistrale LM-69 in Scienze e Tecnologie Agrarie, Corso di Laurea Magistrale LM-73 in Scienze Forestali e Ambientali, Corso di Laurea Magistrale LM-70 in Scienze e Tecnologie Alimentari). Risultano evidenti, quindi, le specificità del percorso formativo che intende formare un laureato magistrale in grado di operare nell'ambito delle imprese agroalimentari e in tutte le aziende che integrano la filiera della produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari, nelle aziende della Grande Distribuzione Organizzata, negli Enti pubblici e privati che conducono attività di pianificazione, analisi, controllo, certificazione, nonché in quelli che svolgono indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari, negli enti di formazione, negli Uffici Studi e nella libera professione. Si ritengono soddisfatti i requisiti di cui all'allegato A e C per i corsi di studio di nuova istituzione secondo quanto previsto dall'articolo 2, comma 2 del D.M. 23 dicembre 2013, n° 1059, adeguamenti ed integrazioni al DM 30 gennaio 2013, n° 47 e quelli relativi al medesimo decreto sempre in relazione al singolo corso di studio e pertanto si esprime parere favorevole.

Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Omissis verbale del CORUC

Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2016	471601951	ANALISI FISICA E SENSORIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	AGR/15	Docente di riferimento Antonio MINCIONE <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA</i>	AGR/15	60
2	2016	471601952	COLTURE ALIMENTARI ERBACEE	AGR/02	Docente di riferimento Fabio GRESTA <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA</i>	AGR/02	60
3	2015	471601960	FISIOLOGIA DEL POST-RACCOLTA	AGR/13	Maria Rosa ABENAVOLI <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA</i>	AGR/13	60
4	2016	471601949	GESTIONE DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE	AGR/01	Docente di riferimento (peso .5) Claudio MARCIANO' <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA</i>	AGR/01	60
5	2016	471601954	IMPIANTI IDRICI E GESTIONE DELLE ACQUE REFLUE (modulo di INGEGNERIA DEI	AGR/08	Docente di riferimento Vincenzo TAMBURINO <i>Prof. Ia fascia</i> <i>Università degli</i>	AGR/08	60

			SISTEMI AGRO-INDUSTRIALI)		<i>Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA</i>	
			LABORATORIO DI ELABORAZIONE STATISTICA E DATA MINING DEI DATI SPERIMENTALI	0	Docente di riferimento Antonio MINCIONE <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA</i>	AGR/15 50
6	2016	471601950				
			PARASSITOLOGIA ANIMALE DELLE DERRATE ALIMENTARI (modulo di DIFESA DELLE DERRATE E PATOLOGIA DEL POST-RACCOLTA)	AGR/11	Vincenzo PALMERI <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA</i>	AGR/11 30
7	2015	471601959				
			PATOLOGIA DEL POST-RACCOLTA E MICOTOSSINE (modulo di DIFESA DELLE DERRATE E PATOLOGIA DEL POST-RACCOLTA)	AGR/12	Leonardo SCHENA <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA</i>	AGR/12 60
8	2015	471601958				
			PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE (modulo di GESTIONE DEI PROCESSI DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI)	AGR/15	Docente di riferimento Vincenzo SICARI <i>Ricercatore Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA</i>	AGR/15 60
9	2016	471601947				
			PROGETTAZIONE E GESTIONE DEGLI EDIFICI E DEGLI IMPIANTI PER L' AGROINDUSTRIA (modulo di INGEGNERIA DEI SISTEMI AGRO-INDUSTRIALI)	AGR/10	Francesco BARRECA <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA</i>	AGR/10 60
10	2016	471601955				
			QUALITA'		Docente di riferimento Rossana SIDARI <i>Ricercatore</i>	

11	2015	471601961	MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI	AGR/16	<i>Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA</i>	AGR/16	60
12	2016	471601956	SICUREZZA ALIMENTARE E TECNICHE ANALITICHE PER IL CONTROLLO	CHIM/10	<i>Mariateresa RUSSO Prof. IIa fascia Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA</i>	CHIM/10	60
13	2016	471601945	STABILIZZAZIONE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI	AGR/15	<i>Docente di riferimento Marco POIANA Prof. Ia fascia Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA</i>	AGR/15	60
14	2015	471601962	TECNICA MANGIMISTICA E QUALITA' DEGLI ALIMENTI ZOOTECNICI	AGR/18	<i>Pasquale CAPARRA Ricercatore Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA</i>	AGR/18	60
15	2016	471601948	TECNOLOGIA DELLE BEVANDE ALCOLICHE (modulo di GESTIONE DEI PROCESSI DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI)	AGR/15	<i>Docente di riferimento Salvatore FUDA Ricercatore Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA</i>	AGR/15	60

ore totali 860

Offerta didattica programmata

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline delle tecnologie alimentari	CHIM/10 Chimica degli alimenti	0	42	36 - 54
	AGR/16 Microbiologia agraria			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	AGR/12 Patologia vegetale			
Discipline della produzione e gestione.	AGR/13 Chimica agraria	0	18	12 - 30
	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee			
	AGR/01 Economia ed estimo rurale			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 45)				
Totale attività caratterizzanti			60	48 - 84
Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/08 Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali	0	21	21 - 30 min 12
	AGR/10 Costruzioni rurali e territorio agroforestale			
	AGR/11 Entomologia generale e applicata			
	AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale			
Totale attività Affini		21	21 - 30	
Altre attività			CFU	CFU Rad
A scelta dello studente			12	12 - 12
Per la prova finale			13	13 - 13
	Ulteriori conoscenze linguistiche		-	-
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Abilità informatiche e telematiche		5	5 - 5
	Tirocini formativi e di orientamento		3	3 - 3
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro		-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d				
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali			6	6 - 6
Totale Altre Attività			39	39 - 39

CFU totali per il conseguimento del titolo 120

CFU totali inseriti 120 108 - 153



Attività caratterizzanti

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline delle tecnologie alimentari	AGR/12 Patologia vegetale	36	54	-
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	AGR/16 Microbiologia agraria			
	CHIM/10 Chimica degli alimenti			
Discipline della produzione e gestione.	AGR/01 Economia ed estimo rurale	12	30	-
	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee			
	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree			
	AGR/04 Orticoltura e floricoltura			
	AGR/13 Chimica agraria			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 45:		-		
Totale Attività Caratterizzanti				48 - 84

Attività affini

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

Altre attività

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

Riepilogo CFU

CFU totali per il conseguimento del titolo	120
Range CFU totali del corso	108 - 153

Comunicazioni dell'ateneo al CUN

Note relative alle attività di base

Note relative alle altre attività

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

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

Note relative alle attività caratterizzanti