



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA
Nome del corso in italiano RD	SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI(<i>IdSua:1546728</i>)
Nome del corso in inglese RD	FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
Classe	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari RD
Lingua in cui si tiene il corso RD	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea RD	http://www.agraria.unirc.it/corsi_laurea_triennale.php?uid=36d4bfa7-97de-4750-bae9-0d871595e717
Tasse	http://www.unirc.it/studenti/tasse_contributi.php
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale

Referenti e Strutture

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

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	ABENAVOLI	Maria Rosa	AGR/13	PA	.5	Caratterizzante
2.	BARRECA	Francesco	AGR/10	PA	.5	Affine

3.	BONAFEDE	Salvatore	MAT/05	PA	.5	Base
4.	BRANCA	Valentino	AGR/03	RU	1	Caratterizzante
5.	CAPARRA	Pasquale	AGR/18	RU	.5	Caratterizzante
6.	CARIDI	Andrea Domenico M.	AGR/16	PA	.5	Caratterizzante
7.	FOTI	Francesco	AGR/18	RU	.5	Caratterizzante
8.	GIUFFRE'	Angelo Maria	AGR/15	RU	1	Caratterizzante
9.	LI DESTRI NICOSIA	Maria Giulia	AGR/12	RU	.5	Caratterizzante
10.	MINCIONE	Antonio	AGR/15	PA	.5	Caratterizzante
11.	NICOLOSI	Agata Carmela	AGR/01	PA	1	Caratterizzante
12.	PALMERI	Vincenzo	AGR/11	PA	.5	Caratterizzante
13.	PANUCCIO	Maria Rosaria Savina	AGR/13	PA	.5	Caratterizzante
14.	POIANA	Marco	AGR/15	PO	.5	Caratterizzante
15.	RUSSO	Mariateresa	CHIM/10	PA	.5	Caratterizzante
16.	SANTONOCETO	Carmelo	AGR/02	PA	.5	Caratterizzante
17.	TAMBURINO	Vincenzo	AGR/08	PO	.5	Affine

Rappresentanti Studenti

Belli Florin florin.belli@gmail.com
 Oroboni Maria Cristina
 cristinaoroboni@icloud.com
 Patti Miriam pattimiriam31@gmail.com

Gruppo di gestione AQ

Filippo Ambroggio
 Francesco Barreca
 Florin Belli
 Francesco Foti
 Angelo Maria Giuffre'
 Maria Cristina Oroboni
 Miriam Patti
 Giuseppe Quattrone
 Mariateresa Russo

Tutor

Maria Giulia LI DESTRI NICOSIA
 Valentino BRANCA
 Antonio MINCIONE
 Marco POIANA
 Vincenzo TAMBURINO

Il Corso di Studio in breve

I laureati nei corsi di laurea della classe L26 devono:

possedere adeguate conoscenze di base specificatamente orientate agli aspetti applicativi nelle scienze e tecnologie lungo

07/05/2018

l'intera filiera produttiva degli alimenti; conoscere i metodi di indagine ed utilizzare ai fini professionali le conoscenze acquisite per la soluzione dei molteplici problemi applicativi lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti.

In particolare devono possedere:

- una visione completa delle attività e delle problematiche dalla produzione al consumo degli alimenti (dal campo alla tavola), nonché la capacità di intervenire con misure atte a garantire la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti, a ridurre gli sprechi, a conciliare economia ed etica nella produzione, conservazione e distribuzione degli alimenti;
- padronanza dei metodi chimici, fisici, sensoriali e microbiologici per il controllo e la valutazione degli alimenti, delle materie prime e dei semilavorati;
- conoscenze relative ai sistemi di gestione della sicurezza, della qualità e dell'igiene dei prodotti e dei luoghi di produzione;
- conoscere i principi dell'alimentazione umana ai fini della prevenzione e protezione della salute, per un proficuo dialogo con il mondo della medicina;
- elementi e principi di conoscenza della legislazione alimentare, per un indispensabile rispetto della normativa vigente nonché dell'organizzazione e dell'economia delle imprese alimentari;
- la capacità di svolgere compiti tecnici, di programmazione e di vigilanza nelle attività di ristorazione e somministrazione degli alimenti, nonché in quelle di valutazione delle abitudini e dei consumi alimentari;
- la capacità di coordinare i molteplici saperi e le diverse attività legate agli alimenti ed alla alimentazione, tenuto conto dell'unica e specifica visione completa di integrazione verticale, o di filiera (dal campo alla tavola), in specifici settori produttivi del mondo alimentare, nonché l'unica capacità di intervenire nelle diverse fasi di programmazione, produzione, controllo e distribuzione di specifiche categorie alimentari;
- capacità di coordinare le diverse attività legate alla gastronomia

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

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

- il controllo dei processi di produzione, conservazione e trasformazione delle derrate e dei prodotti alimentari;
- la valutazione della qualità e delle caratteristiche chimiche, fisiche, sensoriali, microbiologiche e nutrizionali dei prodotti finiti, semilavorati e delle materie prime;
- la programmazione ed il controllo degli aspetti igienico-sanitari e di sicurezza dei prodotti alimentari dal campo alla tavola sia in strutture private che pubbliche;
- sovrintendere la preparazione e la somministrazione dei pasti in strutture di ristorazione collettiva, istituzionale e commerciale, ivi comprese quelle eno-gastronomiche;
- la gestione della qualità globale di filiera, anche in riferimento alle problematiche di tracciabilità dei prodotti;
- la didattica, la formazione professionale, il marketing e l'editoria pertinenti alle scienze e tecnologie alimentari;
- la gestione d'impresе di produzione degli alimenti e dei prodotti biologici correlati, compresi i processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti;
- il confezionamento e la logistica distributiva.

Potranno, inoltre, collaborare:

- all'organizzazione ed alla gestione di interventi nutrizionali da parte di enti e strutture sanitarie ;
- allo studio, la progettazione e la gestione di programmi di sviluppo agro-alimentare, anche in collaborazioni con agenzie internazionali e dell'Unione Europea;
- alla programmazione ed alla vigilanza dell'alimentazione umana in specifiche situazioni, come la preparazione e la somministrazione dei pasti;
- alle attività connesse alla comunicazione, il giornalismo ed il turismo eno-gastronomico.

Descrizione link: Pagina web del CdS

Link inserito: http://www.agraria.unirc.it/corsi_laurea_triennale.php?uid=36d4bfa7-97de-4750-bae9-0d871595e717



QUADRO A1.a
RAD

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

10/05/2014

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

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

In tale ottica sono state intraprese diverse Azioni tra cui:

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

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

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

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

QUADRO A1.b

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

10/06/2018

Sono state avviate diverse consultazioni istruttorie con alcuni Enti ed associazioni di categoria quali la Camera di Commercio, Ordine professionale, Confindustria. In particolare sono stati organizzati specifici momenti di confronto il primo con data 23 febbraio 2013 e il secondo più recente il 28 giugno 2016 le cui risultanze sono state sintetizzate nell'allegato verbale.

- Sono costanti i rapporti con il Coordinamento nazionale dei Corsi di studio in scienze e tecnologie alimentari COSTAL; prioritaria importanza viene attribuita al tavolo aperto attraverso il COSTAL con l'Ordine professionale affinché riconosca il laureato triennale come Junior nell'ambito del proprio albo.

- Sono attivi allo stato attuale una serie di convenzioni con Enti ed Associazioni di categoria per sostenere le attività di job placement;

- Sono organizzati sistematicamente dei seminari specifici di orientamento in uscita che consentono il confronto con portatori di interesse specifici.

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

Relativamente agli studi di settore, gli indici della produzione delle industrie alimentari riportate da Federalimentari, indicano che la produzione alimentare, che su gennaio-ottobre 2016 navigava ancora su un +0,3% rispetto allo stesso periodo 2015, ha messo a segno in chiusura un +1,1%, che è il migliore incremento dal 2010. Una netta inversione di tendenza, dopo il deludente -0,6% con cui si era chiuso il 2015. Il 2017 dovrebbe segnare per la prima volta variazioni positive per tutti e tre i grandi parametri congiunturali, non solo produzione ed export, ma anche vendite alimentari interne.

L'industria alimentare italiana è la seconda del Paese dopo quella meccanica.

Il peso totale del fatturato agroalimentare (132 miliardi di Euro per l'industria alimentare + 55 miliardi di Euro stimati per il primario agro-zootecnico) rappresenta l'11,3% sui 1.672 miliardi del PIL nazionale 2016.

Sempre secondo Federalimentare, rispetto al 2000, la produzione alimentare 2016 segna un aumento del +9,6%, contro il -20,8% della produzione industriale complessiva. Ne esce un vantaggio dell'alimentare di 30,4 punti.

A livello produttivo, nel 2016 si sono distinti la lavorazione del tè e del caffè (+11,7%), le paste alimentari (+5,6%) e l'alimentazione animale (+4,9%). A livello export, nell'anno sono stati brillanti lo zucchero (+19,3%), il molitorio (+18,5%) e il caffè (+10,3%).

Ne emerge un costante aumento nelle esportazioni che nel 2017 si stima possano essere state pari a 31,5 miliardi di euro (+3,6%) con un saldo attivo rispetto alle importazioni pari a 10,6 miliardi di euro (+14%).

Sempre da statistiche proposte da Federalimentare emerge come il totale dei consumi in ambito alimentare, nel 2017 sia aumentato del +0,3% rispetto al 2016, raggiungendo un valore complessivo sempre nello stesso anno (2017) pari a 231 miliardi di euro.

Il Dossier Coldiretti «Lavorare e vivere green in Italia» del 2014, evidenzia che la domanda di formazione nel settore agrario ha subito un notevole incremento negli ultimi anni in seguito all'ampliamento e alla diversificazione dei servizi offerti dalle aziende agrarie. Sempre secondo il citato Dossier, sia gli Istituti agrari sia quelli professionali per i servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale e per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera hanno fatto segnare negli ultimi anni il maggior incremento nel numero di iscrizioni. Tale tendenza positiva è stata confermata anche dai livelli superiori di istruzione.

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

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

La recente consultazione con le parti sociali ha dato conferma dei punti di forza del Corso di studio che consistono soprattutto nella spiccata multidisciplinarietà che caratterizza l'offerta formativa, la crescente domanda di competenze nel settore agroalimentare calabrese, unico comparto produttivo che non ha risentito della crisi economica. Contestualmente ha fatto emergere alcuni punti di debolezza da ascrivere soprattutto alla necessità di una maggiore integrazione con il territorio e con il mondo del lavoro.

Particolarmente proficua si è dimostrata l'immissione di un membro esterno, in rappresentanza del mondo produttivo agroalimentare, all'interno del gruppo di AQ del CdS. Il dottor Giuseppe Quattrone Presidente della Sezione Agroalimentare, Confindustria Reggio Calabria, Unindustria Calabria nonché Componente del Consiglio di Amministrazione della Azienda Speciale della Camera di Commercio di Reggio Calabria IN.FORM.A. Informazione, Formazione, Assistenza alle Imprese.

Nel maggio del 2018 si è svolta una interessante incontro con i rappresentanti della sezione agroindustriale dell'Associazioni Industriali di Vibo Valentia, distretto produttivo che raccoglie le eccellenze produttive agroalimentari della Calabria, A tale incontro hanno partecipato anche gli studenti del Corso di STAL e si è rivelata una ottima occasione per conoscere le aspettative che gli imprenditori agroalimentari nutrono nei confronti dei laureati e delle loro capacità professionali.

<http://www.cn24tv.it/news/174354/vibo-l-industria-agroalimentare-incontra-il-mondo-dell-universita.html>

<http://www.ilmetropolitano.it/2018/05/31/agrariaunirc-vibo-valentia-il-mondo-dellindustria-agroalimentare-incontra-il-mondo-della-scuola>

<https://www.newz.it/2018/05/31/agraria-il-mondo-dellindustria-agroalimentare-incontra-scuola-e-universita/304087>

<http://www.strettoweb.com/2018/05/vibo-valentia-industria-agroalimentare-universita-scuola/710231/>

<http://www.strill.it/citta/reggio/2018/05/reggio-calabria-lindustria-agroalimentare-incontra-la-scuola-e-luniversita/>

Nel mese di giugno è stato inviato un questionario alle sezioni Agroalimentari delle Associazioni Industriali di Vibo Valentia e Reggio Calabria da somministrare ai rispettivi consociati, in merito alla proposta formativa del corso di studio ed ai risultati di apprendimento attesi nei diversi ambiti disciplinari del corso.

Le risposte ai questionari saranno oggetto di attenta valutazione e saranno utilizzati come traccia durante gli incontri programmati dal Gruppo AQ con i docenti delle discipline che costituiscono gli ambiti formativi previsti nel CdL, per proporre e concordare eventuali correttivi ai programmi didattici, al fine di raccordare meglio le diverse discipline e migliorare l'offerta didattica, recependo alcune indicazioni che perverranno sia dal mondo produttivo che dagli studenti.

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: DOCUMENTI SINTESI CONSULTAZIONE 2016

Tecnici dei prodotti alimentari

funzione in un contesto di lavoro:

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

competenze associate alla funzione:

Applica conoscenze di:

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

sbocchi occupazionali:

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

Tecnici di laboratorio biochimico

funzione in un contesto di lavoro:

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

competenze associate alla funzione:

Applica conoscenze di:

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

sbocchi occupazionali:

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

Tecnici della debiotizzazione industriale e urbana

funzione in un contesto di lavoro:

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

competenze associate alla funzione:

Applica conoscenze di:

Sicurezza microbiologica degli alimenti

Diagnostica e controllo di artropodi e altri animali sinantropici

Normativa vigente in materia di sicurezza alimentare, ambientale e tossicologica

sbocchi occupazionali:

Impiego presso aziende di prima, seconda e terza trasformazione di prodotti dell'agricoltura e della pesca in alimenti;

Impiego presso aziende di disinfestazione e debiotizzazione;

Impiego presso aziende produttrici di presidi sanitari di settore.

QUADRO A2.b

R&D

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

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

QUADRO A3.a

R&D

Conoscenze richieste per l'accesso

07/05/2014

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

QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

12/05/2018

Allo scopo di accertare il livello di preparazione di base saranno somministrati dei test di valutazione in ingresso riguardanti argomenti di Matematica, Fisica, Chimica e Biologia e di cultura generale. Le procedure di accertamento delle conoscenze sopra

citare consisteranno in una prova obbligatoria, con esito non vincolante, le cui modalità e contenuti sono definiti annualmente dal Dipartimento su proposta del Consiglio di Corso di Studio e secondo quanto previsto dal Regolamento Didattico del Corso di Studio. I risultati del test di accesso/orientamento non costituiranno, comunque, elemento ostativo per l'immatricolazione ma costituiranno Obblighi Formativi. Verranno organizzati comunque corsi per il "recupero" dei suddetti obblighi. In particolare per l'anno accademico 2018-2019 una prova è stata fissata per la data del 6 settembre 2018. Successive valutazioni della preparazione iniziale saranno svolte durante l'anno accademico per dare possibilità anche agli immatricolati durante gli eventuali periodi di proroga, di potere sostenere la prova.

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

QUADRO A4.a

RAD

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

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

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


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

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

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

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

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

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
Corso di Studio	
Conoscenza e comprensione	
<p>Obiettivo del corso è quello di fornire le conoscenze necessarie per la valutazione della qualità chimica, fisica, microbiologica, nutrizionale e sensoriale dei prodotti alimentari, la conduzione e la gestione di processi produttivi nel segno delle moderne norme procedurali in termini di qualità e sicurezza, dell'economia d'impresa e del marketing; 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.</p> <p>In particolare si vuol sottolineare la forte connotazione interdisciplinare del Corso di Studio in modo tale da fornire le competenze adeguate per affrontare un comparto come quello alimentare spiccatamente multidisciplinare e dinamico nell'ottica del poter formare professionisti e tecnici in grado di muoversi in contesti fortemente innovativi e in prospettiva anche estremamente mutevoli</p> <p>Il Laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari dovrà possedere adeguate conoscenze di base della matematica, della fisica, della chimica, della biologia e dell'informatica, riassumibili nei risultati di apprendimento che permettano la comprensione ed utilizzazione dei processi di produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari.</p> <p>Conoscenza dei metodi di indagine propri delle scienze e tecnologie alimentari, riassumibili nei seguenti risultati di apprendimento attesi: comprensione delle relazioni tra problematiche biologiche, colturali e di allevamento e qualità dei prodotti trasformati; possesso di strumenti logici e conoscitivi per comprendere le principali operazioni ed i processi di trasformazione dell'industria alimentare ed il binomio "processo produttivo - qualità del prodotto"; consapevolezza della complementarietà delle nozioni acquisite in altre aree disciplinari per la gestione di un processo alimentare e per ottimizzare la qualità dei prodotti finiti; familiarità con le principali teorie economiche dell'offerta, della domanda, della produzione e degli scambi.</p> <p>Tali obiettivi verranno raggiunti prevalentemente attraverso la predisposizione di cicli di lezioni teoriche e relativo studio individuale, nonché seminari tenuti da docenti interni e/o esterni. L'acquisizione di tali conoscenze verrà valutata sia in itinere (test durante lo svolgimento del corso o finale alla conclusione dei corsi), sia durante la prova di accertamento finale (prova scritta o pratica, orale).</p>	
Capacità di applicare conoscenza e comprensione	
<p>Le abilità nell'utilizzare, lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti, gli aspetti applicativi delle nozioni di base apprese e riassumibili nei seguenti risultati di apprendimento attesi: la familiarità nell'uso delle grandezze fisiche secondo il Sistema Internazionale e la capacità di analisi dimensionale; la padronanza dei principi e delle leggi della fisica e dell'idraulica, dei fenomeni di trasporto; l'abilità di utilizzo del computer; la capacità di utilizzare in contesti riferibili alle tecnologie alimentari le</p>	

misure di pH e di concentrazione, l'abilità nel distinguere i componenti di organismi procarioti ed eucarioti attraverso osservazioni scientifiche; la capacità di comprendere le relazioni struttura-funzione in sistemi biologici alimentari e le loro modificazioni nei processi; le abilità per allestire protocolli per il collaudo e la verifica di idoneità alimentare del packaging, quelle proprie dell'uso consapevole e proficuo di tecniche analitiche, anche non strumentali, per la caratterizzazione di tipicità, qualità, sicurezza e degli aspetti sensoriali dei prodotti alimentari; la capacità di valutazione degli alimenti per i loro effetti nutrizionali; la capacità di comprendere i fenomeni di trasporto e le operazioni unitarie della trasformazione degli alimenti come dimostrazione sia concettuale sia pratica; la padronanza delle nozioni economiche di base, la capacità di definizione di bisogni e beni, la capacità di interpretare un bilancio di esercizio di un'impresa agro-alimentare, l'applicazione dell'analisi del rischio, l'utilizzazione di strumenti idonei per il controllo e la gestione della qualità; la capacità di conoscere gli infestanti delle derrate alimentari e le condizioni nelle quali si possono sviluppare, oltre alle tecniche di prevenzione, la capacità di collaborare nella progettazione e gestione di edifici produttivi agroalimentari.

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

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

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

BIOCHIMICA E FISIOLOGIA VEGETALE [url](#)

BIOLOGIA VEGETALE [url](#)

CHIMICA [url](#)

CHIMICA E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI [url](#)

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

DIRITTO DEI MERCATI AGROALIMENTARI [url](#)

ECONOMIA E POLITICA AGROALIMENTARE [url](#)

ELEMENTI DI FISICA [url](#)

ELEMENTI DI MATEMATICA [url](#)

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

GENETICA [url](#)

INGEGNERIA DEI SISTEMI AGROALIMENTARI [url](#)

INGLESE [url](#)

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

MATERIE A SCELTA [url](#)

MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI [url](#)

NUTRIZIONE ANIMALE E TECNICA MANGIMISTICA [url](#)

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

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

PROVA FINALE [url](#)

STAGES E TIROCINI ESTERNI [url](#)

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

TIROCINI FORMATIVI E ORIENTAMENTO [url](#)

ZOOTECNICA GENERALE E PRINCIPI DI MIGLIORAMENTO GENETICO ANIMALE [url](#)

Ambito disciplinare: Matematiche, Fisiche, Informatiche

Conoscenza e comprensione

Metodi e strumenti matematici che verranno utilizzati nell'ambito di discipline affini.

È necessario possedere una buona comprensione delle principali teorie della fisica classica e conoscere i più importanti metodi di misura delle grandezze della fisica classica; inoltre bisogna avere la capacità di scegliere autonomamente e correttamente lo strumento informatico più appropriato in relazione alle necessità specifiche di elaborazione di dati.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ELEMENTI DI FISICA [url](#)

ELEMENTI DI MATEMATICA [url](#)

INGLESE [url](#)

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

Ambito disciplinare: Discipline Chimiche

Conoscenza e comprensione

Acquisizione di un certo grado di familiarità con il linguaggio chimico e con alcuni aspetti teorici e sperimentali delle scienze chimiche al fine di interpretare i fenomeni e processi dei sistemi biologici e delle trasformazioni agroalimentari. Conoscenza analisi chimico fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari. Conoscenza delle principali correlazioni fra alimenti, loro composizione e loro tecnologia di ottenimento in relazione alla loro qualità per intervenire nella filiera di produzione onde regolare la qualità desiderata dei prodotti alimentari. Conoscenza delle funzioni dei nutrienti, e il loro ruolo nell'organismo umano.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di scegliere ed applicare le appropriate strumentazioni, tecniche e metodologie di analisi della Chimica per la comprensione dei sistemi biologici e dei processi di trasformazione agroalimentare. Capacità di descrivere i fattori biochimici, chimici, fisici e biologici importanti per la produzione di alimenti e conosce in modo basilare i rischi per la salute di contaminanti chimici degli alimenti e definisce metodi appropriati per la riduzione del rischio. Capacità di valutare la correttezza nutrizionale di un alimento e di applicare adeguate tecniche di valutazione della qualità dei prodotti di origine animale e vegetale in funzione della loro destinazione nonché di fare associazioni con i pericoli responsabili di malattia per il consumatore e di valutare i pericoli di natura biologica, chimica e fisica connessi al consumo di prodotti di origine animale e vegetale.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

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

CHIMICA [url](#)

CHIMICA E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI [url](#)

STAGES E TIROCINI ESTERNI [url](#)

TIROCINI FORMATIVI E ORIENTAMENTO [url](#)

Ambito disciplinare: Discipline biologiche

Conoscenza e comprensione

Conoscenze di base del ciclo vegetativo-produttivo sia delle produzioni erbacee che degli alberi da frutto, delle principali tecniche agronomiche di gestione ecocompatibile. 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. Conoscenze dei processi biochimici e fisiologici alla base della crescita, sviluppo e produttività della pianta, e delle interazioni che questi possono avere sull'alimento. Conoscenza e competenze teoriche e operative nell'ambito della microbiologia generale e delle contaminazioni alimentari. Le conoscenze dei principi della genetica formale e molecolare per la comprensione dei meccanismi di duplicazione e trasmissione dei caratteri. Conoscenza delle tecniche di lavorazione mangimistica, e comprensione della relazione esistente fra alimentazione e la qualità dei prodotti zootecnici.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di identificare ambiente, le varietà e le tecniche più appropriate per programmare la produzione agraria vegetale nella quantità, nella qualità e nel tempo, di risoluzione di problemi applicativi riguardanti la produzione vegetale. Capacità di applicare adeguate tecniche di valutazione della qualità dei prodotti di origine animale e vegetale in funzione della loro destinazione. Associazione genetica, ricombinazione dei geni associati. Frequenza di ricombinazione in popolazioni segreganti. Sviluppo e impiego di mappe genetiche. Capacità di poter alimentare, in autonomia, animali di specie da reddito, di poter formulare diete per le diverse produzioni e di valutare gli alimenti. Conoscenze delle principali metodiche per il controllo della qualità microbiologica degli alimenti.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

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

BIOCHIMICA VEGETALE (*modulo di BIOCHIMICA E FISIOLOGIA VEGETALE*) [url](#)

BIOLOGIA VEGETALE [url](#)

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

FISIOLOGIA VEGETALE (*modulo di BIOCHIMICA E FISIOLOGIA VEGETALE*) [url](#)

GENETICA [url](#)

MICROBIOLOGIA GENERALE (*modulo di MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI*) [url](#)

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

PRINCIPI DI NUTRIZIONE ANIMALE (*modulo di NUTRIZIONE ANIMALE E TECNICA MANGIMISTICA*) [url](#)

STAGES E TIROCINI ESTERNI [url](#)

TECNICA MANGIMISTICA (*modulo di NUTRIZIONE ANIMALE E TECNICA MANGIMISTICA*) [url](#)

TIROCINI FORMATIVI E ORIENTAMENTO [url](#)

Ambito disciplinare: Discipline della tecnologia alimentare

Conoscenza e comprensione

Acquisizione delle conoscenze di base inerenti le materie prime dell'industria agraria e degli strumenti di gestione della qualità alimentare, degli strumenti di base per l'esecuzione delle analisi di laboratorio sugli alimenti più comuni e delle nozioni relative alle caratteristiche dei materiali utilizzati per il confezionamento.

Comprensione delle operazioni unitarie richieste per la produzione di alimenti e principi che rendono gli alimenti sicuri, conoscenza dei principi alla base del funzionamento delle principali macchine ed impianti delle industrie alimentari

Conoscenza delle discipline scientifiche riguardanti i processi di trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari anche attraverso l'utilizzo di casi di studio. Conoscenza del significato del concetto di qualità e sua evoluzione, dei criteri di gestione nel settore alimentare. Conoscenza dei sistemi di assicurazione qualità e sicurezza. Conoscenze sui principali gruppi microbici responsabili dei processi fermentativi di interesse industriale.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di applicare in autonomia le nozioni apprese alla gestione delle singole operazioni unitarie, utilizzando modelli previsionali della operazione. Capacità di attuare autonomamente valutazioni e dimensionamenti nei processi di trasformazione dei prodotti alimentari e di stabilire termini e condizioni per la gestione della qualità alimentare e di applicare quanto è stato appreso durante lezioni e potere operare in autonomia in un laboratorio di analisi alimentare. Capacità di applicare in autonomia le nozioni apprese alla risoluzione di problemi applicativi di particolare rilevanza per il confezionamento dei prodotti agroalimentari. Individuazione dei punti critici e suggerire le possibili soluzioni. Comprensione dei fattori biochimici, chimici, fisici e biologici importanti per la produzione di alimenti e conosce in modo basilare i rischi per la salute di contaminanti chimici degli alimenti e definisce metodi appropriati per la riduzione del rischio. Capacità di conoscere e gestire i principali sistemi di qualità e certificazione delle produzioni alimentari. Capacità di conoscere le operazioni unitarie che sono state coinvolte nella produzione di alimenti e/o spiegare effetti delle operazioni unitarie delle tecnologie alimentari sulle caratteristiche dei prodotti esaminati, di affrontare in modo adeguato la gestione delle attrezzature e dei processi, del controllo di qualità nelle strategie aziendali, di utilizzare un corretto linguaggio tecnico. Capacità di intervenire per il miglioramento e ottimizzazione di processo, controllo delle condizioni di conservazione nell'ottica del mantenimento qualitativo del prodotto.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

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

CHIMICA E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI [url](#)

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

MICROBIOLOGIA DELLE FERMENTAZIONI (*modulo di MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI*) [url](#)

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

STAGES E TIROCINI ESTERNI [url](#)

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

TIROCINI FORMATIVI E ORIENTAMENTO [url](#)

Ambito disciplinare: Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti

Conoscenza e comprensione

La conoscenza dei componenti chimici degli alimenti, la loro quantificazione e caratterizzazione, le loro proprietà fisiche, chimiche e biologiche, la loro stabilità, la loro modifica e la loro trasformazione anche legata ai processi degradativi nonché lo studio dei composti non desiderabili inclusi gli additivi e contaminanti.

Acquisizione della conoscenza della morfologia e della biologia degli insetti parassiti infestanti delle derrate per il riconoscimento delle principali specie e le cause ed i fattori che determinano le loro esplosioni demografiche nonché per il monitoraggio e le tecniche di contenimento. Acquisizione delle conoscenze sulla composizione chimica degli alimenti sia di origine vegetale che animale, delle caratteristiche dei costituenti degli alimenti che l'organismo utilizza a scopo nutritivo, dell'influenza dei principi alimentari sulle proprietà dell'alimento, la loro reattività e le sue reazioni di modificazione, legate ai processi tecnologici.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Gestione delle problematiche connesse al management nella sua più ampia accezione dei problemi entomologici delle derrate alimentari e degli stabilimenti di produzione e trasformazione. Capacità di coordinare i molteplici saperi e le diverse attività legate agli alimenti ed al consumo degli stessi con riferimento alle principali caratteristiche nutrizionali, nonché la capacità intuitiva nel collegare le diverse caratteristiche di un alimento ai composti responsabili, ai processi ed alla salubrità e di applicare in autonomia le nozioni apprese per prevenire e curare le patologie di particolare rilevanza per le aziende che commercializzano prodotti vegetali destinati al consumo fresco o alla trasformazione. Capacità nella preparazione dei campioni degli alimenti, esecuzione dell'analisi utilizzando le principali tecniche strumentali; Tecniche di preparazione del campione; Determinazioni analitiche di base e delle caratteristiche organolettiche degli alimenti.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

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

CHIMICA E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI [url](#)

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

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

STAGES E TIROCINI ESTERNI [url](#)

TIROCINI FORMATIVI E ORIENTAMENTO [url](#)

Ambito disciplinare: Discipline dell'ingegneria agraria e agroalimentare

Conoscenza e comprensione

Conoscenza di base dei principi e degli strumenti per una corretta gestione e valutazione dell'efficienza e delle prestazioni degli edifici e degli impianti idrici per le industrie agrarie. conoscenza dei principi alla base del funzionamento delle principali macchine ed impianti delle industrie alimentari. Conoscenza delle soluzioni tecniche appropriate nell'edilizia alimentare.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di applicare in autonomia le nozioni apprese alla risoluzione di problemi tecnici applicativi nell'ambito delle costruzioni e degli impianti idrici per le industrie agrarie. Capacità di comprenderne il funzionamento dei principali impianti di base delle industrie alimentari. Capacità di interagire e lavorare in staff per la progettazione e la gestione di edifici e impianti per le industrie agrarie

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

Chiudi Insegnamenti

COSTRUZIONI PER LE INDUSTRIE AGRARIE (*modulo di INGEGNERIA DEI SISTEMI AGROALIMENTARI*) [url](#)

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

IDRAULICA (*modulo di INGEGNERIA DEI SISTEMI AGROALIMENTARI*) [url](#)

STAGES E TIROCINI ESTERNI [url](#)

TIROCINI FORMATIVI E ORIENTAMENTO [url](#)

Ambito disciplinare: Discipline economiche e giuridiche

Conoscenza e comprensione

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

Conoscenze di base relative alla domanda/offerta di beni economici e alle forme di mercato; capacità di rappresentare i problemi elementari connessi al governo ed alla gestione delle aziende e comprensione in forma basilare delle logiche sottese al funzionamento di un sistema di mercato, conoscenza delle nozioni giuridiche fondamentali e i principali istituti inerenti alla normativa alimentare, conoscenze sulla normativa nazionale ed europea in tema di sicurezza alimentare.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Fornire consulenza agli operatori del settore agro alimentare sulle rispettive funzioni e compiti nella dinamica dei rapporti tra soggetti pubblici e privati ed essere in grado di applicare le tecniche di marketing apprese e di svolgere le opportune valutazioni economiche e politiche di problemi riguardanti il settore alimentare. Capacità di rappresentare i problemi elementari connessi al governo ed alla gestione delle aziende, di operare nel rispetto e conoscenza delle normative vigenti ed è in grado di sviluppare capacità di apprendimento autonomo di ulteriori nozioni e, soprattutto di aggiornamento.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

DIRITTO DEI MERCATI AGROALIMENTARI [url](#)

ECONOMIA E MARKETING AGROALIMENTARE (*modulo di ECONOMIA E POLITICA AGROALIMENTARE*) [url](#)

POLITICA AGROALIMENTARE (*modulo di ECONOMIA E POLITICA AGROALIMENTARE*) [url](#)

STAGES E TIROCINI ESTERNI [url](#)

TIROCINI FORMATIVI E ORIENTAMENTO [url](#)

QUADRO A4.c

RAD

Autonomia di giudizio

Abilità comunicative


Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio

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

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

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

QUADRO A5.a 	Caratteristiche della prova finale
---	---

12/05/2014

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

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

Il regolamento Tesi ed esame di laurea e le norme per la redazione dell'elaborato sono consultabili sul sito web del Dipartimento.
 link: http://www.agraria.unirc.it/regolamenti_didattica.php

QUADRO A5.b	Modalità di svolgimento della prova finale
--------------------	---

01/06/2018

La prova finale, consisterà nella discussione di un elaborato scritto e/o digitale, inerente le attività svolte, redatto dallo studente

sotto la guida di un docente Relatore, che sarà sottoposto alla valutazione di una commissione di docenti.

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

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Regolamento didattico CdS STAL L_26 A.A.2018/2021

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

<http://www.unirc.it/documentazione/didattica/lezioni/26e0008c-11ef-4fb3-a897-9fa3337ede16.pdf?k=d01048c1>

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

http://www.agraria.unirc.it/calendario_esami.php?cdl=449

QUADRO B2.c**Calendario sessioni della Prova finale**

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

QUADRO B3**Docenti titolari di insegnamento**

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

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	BIO/03	Anno di corso 1	BIOLOGIA VEGETALE link			8	80	
		Anno di		SORGONA'				

2.	CHIM/03	corso 1	CHIMICA link	AGOSTINO	PA	10	100
3.	MAT/05	Anno di corso 1	ELEMENTI DI MATEMATICA link	BONAFEDE SALVATORE	PA	6	60
4.	AGR/07	Anno di corso 1	GENETICA link			6	60

QUADRO B4

Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Aule a disposizione del CdS Stal L26

QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

QUADRO B4

Sale Studio

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione sale studio

QUADRO B4

Biblioteche

Descrizione link: Attività biblioteca

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Sintesi attivit biblioteca

QUADRO B5

Orientamento in ingresso

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

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

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

Considerato che il Dipartimento di Agraria riconosce tra i compiti istituzionali lo sviluppo di collaborazioni atte a favorire una scelta consapevole e motivata dei percorsi di studio universitari da parte degli studenti della scuola superiore, ha stipulato molteplici convenzioni che favoriscano il raccordo Scuola-Università. Nell'ambito di tali accordi, il Dipartimento è coinvolto in attività di collaborazione ad attività progettuali e formative di docenti e allievi degli Istituti di istruzione superiore finalizzate anche alla richiesta di finanziamenti per la realizzazione di attività didattiche, di formazione, di potenziamento e/o di ricerca. Il Dipartimento ha inoltre previsto di offrire attività didattico-orientative agli studenti degli ultimi anni di corso di Scuola Superiore che possano migliorare i risultati dell'apprendimento e pertanto anche l'accesso ai corsi di studio universitari del Dipartimento, nonché l'innalzamento complessivo delle competenze in rapporto agli standard europei.

SUPPORTO ALLE ATTIVITA' DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

In particolare, con l'obiettivo di favorire l'Alternanza scuola/lavoro, secondo quanto stabilito dalla legge 107/2015, istitutiva degli appositi stage, il Dipartimento di Agraria ha, mediante stipula di convenzioni, accolto studenti delle classi IV e V che hanno svolto attività formative presso le strutture didattiche e di ricerca del Dipartimento. Il tirocinio, attraverso la costruzione di percorsi personalizzati e calibrati sul singolo studente, si è posto come obiettivi l'apprendimento di capacità operative, l'acquisizione di atteggiamenti orientati all'inserimento nel mondo del lavoro, lo sviluppo di capacità di lavoro di squadra, sviluppando pertanto tutte le competenze trasversali previste dagli obiettivi del programma del MIUR, Alternanza scuola-lavoro.

Durante l'anno 2017 sono stati sottoscritti due progetti, entrambi con l'Istituto Tecnico Economico Raffaele Piria di Reggio Calabria, che hanno interessato 6 studenti, coinvolti in attività di formazione e tirocinio, per un totale di 600 ore di impiego. Sempre nello stesso anno, il Dipartimento, ha partecipato al Progetto triennale In rete con la Mediterranea, che ha registrato l'adesione di 26 istituti secondari di secondo grado di Reggio e Provincia, al fine di sostenere percorsi formativi integrati Scuola-Università. Le attività svolte nelle aule e nei laboratori del Dipartimento hanno interessato oltre 700 studenti del III, IV e V anno dei licei partner per un totale di 80 ore di attività di formazione somministrate, suddivise in: 10 di attività seminariali, 50 presso le strutture didattiche e 20 presso i laboratori, individuati in base alle specifiche richieste dei formandi.

Nei primi sei mesi del 2018 il Dipartimento, ha sottoscritto due convenzioni, una con l'Istituto Tecnico Economico Raffaele Piria di Reggio Calabria, volta alla formazione di 2 studenti, la seconda con l'Istituto d'Istruzione Superiore Raffaele Piria di Rosarno (RC), per l'ospitalità di 4 formandi.

Inoltre, sempre nell'ambito del Progetto triennale In rete con la Mediterranea, ha accolto nei propri laboratori oltre 90 studenti dei licei coinvolti nel programma, somministrando 60 ore di formazione scientifica.

ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO

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

- incontri di benvenuto alle matricole avente come obiettivo l'illustrazione ai nuovi studenti dell'organizzazione didattica e amministrativa del Dipartimento;
- attivazione di protocolli di intesa con gli Istituti di Istruzione secondaria della regione Calabria e della Sicilia aventi come obiettivo la progettazione e realizzazione di specifiche occasioni di collaborazione e scambio culturale e formativo tra le diverse istituzioni scolastiche e il Dipartimento, nonché aventi l'obiettivo di monitorare e segnalare eventuali carenze e difficoltà nelle discipline di base degli studenti provenienti dagli stessi Istituti scolastici di istruzione secondaria;
- partecipazione a saloni di orientamento organizzati sia in ambito regionale sia in ambito extraregionale, con incontri frontali con le scolaresche presso le scuole e presso la sede del Dipartimento - con visita ai laboratori - finalizzati all'orientamento nella scelta universitaria ;
- collaborazione con l'Ufficio Scolastico Regionale per la Calabria, sede di Reggio Calabria, finalizzata alla pianificare e organizzazione di specifiche attività di orientamento dirette agli studenti delle scuole secondarie della provincia di Reggio

Calabria.

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

Nello specifico dall'avvio dell'a.a. 2016-2017 il Dipartimento ha sino ad oggi partecipato a:

10-11-12 novembre 2016 partecipazione al XI Salone dell'Orientamento a Reggio Calabria organizzato dal CISME
<http://www.cisme.it/2016/11/04/11-salone-dellorientamento/>

29-30 novembre 1 gennaio 2016 partecipazione al Salone dell'Orientamento di Messina organizzato dal CISME
<http://www.cisme.it/2016/11/04/11-salone-dellorientamento/>

19-20 gennaio 2017 partecipazione alla divulgazione delle attività Dipartimentali nell'ambito dall'Accordo Quadro sottoscritto tra il Miur - Ufficio scolastico Regionale per la Calabria e l'Università In rete con la Mediterranea.
<http://www.strettoweb.com/2017/01/il-liceo-rechichi-di-polistena-nel-progetto-mediterranea-in-rete-da-gennaio-gli-studenti-alluniversita->

15 febbraio 2017 accoglienza e visita laboratori Istituto Tecnico per Geometri A. Righi di Reggio Calabria (circa 50 studenti)

28 febbraio 2017 incontro orientamento studenti del IIS Oliveti-Panetta di Locri e Siderno (RC)

02 marzo 2017 incontro orientamento studenti liceo Scientifico A. Volta di Reggio Calabria

21-22-23 marzo 2017 - partecipazione salone dell'orientamento Orienta Calabriaa Lamezia terme
<http://www.orientacalabria.it/lamezia2017/>

24 marzo 2017 incontro orientamento studenti liceo Classico Convitto Campanella di Reggio Calabria

29 marzo 2017 incontro dal titolo "La Mediterranea Orienta", al fine di promuovere l'offerta formativa agli studenti del comprensorio della Piana di Gioia Tauro, incontro tenutosi presso la Casa della Cultura di Palmi.
<https://www.unirc.it/comunicazione/articoli/17439/29-marzo-a-palmi-la-mediterranea-orienta>

31 marzo 1 aprile 2017 partecipazione all'evento di orientamento alla formazione Progett@ilTuoFuturo presso il comune di Barcellona Pozzo di Gotto
http://www.comune.barcellona-pozzo-di-gotto.me.it/index.php?option=com_content&view=article&id=1947:progett-iltuofuturo&catid=2:r

6 aprile 2017 incontro orientamento studenti liceo Classico T. Campanella di Reggio Calabria

5 Maggio 2017 OPEN DAY Dipartimento di Agraria. Il Dipartimento di Agraria aperto a tutti gli studenti delle scuole secondarie superiori, con conversazioni divulgative, visite ai laboratori, mostre.

<http://www.agraria.unirc.it/articoli/17542/agraria-open-day>

16 maggio 2017 Incontro studenti IIS Zanotti Bianco Marina di Gioiosa Jonica (RC)

A.A. 2017- marzo 2018

11-12 ottobre 2017 partecipazione al Salone dello Studente - Campus Orienta salone dell'orientamento a Reggio Calabria
<http://www.salonedellostudente.it/salone-reggio-calabria-2017/>

22-23-24 novembre 2017 partecipazione al Salone dell'Orientamento a Reggio Calabria organizzato dal CISME
<http://lnx.cisme.it/salone/>

27-28 novembre partecipazione alla divulgazione delle attività Dipartimentali nell'ambito dall'Accordo Quadro sottoscritto tra il Miur - Ufficio scolastico Regionale per la Calabria e l'Università In rete con la Mediterranea.
<http://www.unirc.it/studenti/articoli/18495/27-novembre-parte-in-rete-con-la-mediterranea>

2-3 dicembre 2017 partecipazione per la divulgazione dell'offerta formativa del Dipartimento alla 1ª Festa dell'Olio della Locride
<http://www.strettoweb.com/2017/11/arriva-la-1a-festa-dellolio-della-locride-info-utili/631219/>

13-14-15 febbraio 2018 partecipazione al Salone dell'Orientamento di Messina organizzato dal CISME
<http://lnx.cisme.it/salone/>

15 febbraio accoglienza e visita laboratori Istituto Tecnico per Geometri A. Righi di Reggio Calabria (circa 50 studenti)

6-7 marzo 2018 incontro studenti delle V classi degli IIS del comune e della provincia di Reggio Calabria (circa 200 studenti)

13-14-15 marzo 2018 partecipazione al Salone dell'Orientamento ORIENTACalabria a Lamezia Terme
<http://www.orientacalabria.it/lamezia2018/index.php?livello=Convegno&sezione=75&lang=it>

16 marzo 2018 Incontro presso Dipartimento studenti I.P.S.S.A.R. Scigliano CS (circa 80 studenti)

22 marzo 2018 incontro V classi dell'Istituto di Istruzione Superiore Gemelli Careri Oppido Mamertina (circa 300 studenti)

Descrizione link: Pagine riferimento orientamento scelta universitaria

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Attivit Orientamento a.a. 2016-2017 a marzo 2018

QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

L'orientamento ed il tutorato in itinere vengono svolti:

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

- dai docenti-tutor del CdS (verb. CdS 3/2016 del 13/04/2016):

Tutor I anno: Prof. M. Poiana e dott.ssa Giulia Maria Li Destri

Tutor II anno: Prof. A. Mincione

Tutor III anno: Prof. V. Tamburino

Tutor F.C.: dott. Valentino Branca

15/05/2018

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

Dipartimento nella persona della dott.ssa Angela Pirrelo.

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

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

SERVIZIO PER STUDENTI CON DISABILITÀ E DSA

Il servizio offerto dal Dipartimento di Agraria a supporto degli studenti con disabilità e con Disturbi Specifici dell'Apprendimento è coordinato dal delegato del Direttore di Dipartimento ed ha il compito di individuare gli interventi da adottare e le iniziative da promuovere a favore degli studenti che ne hanno diritto, al fine di rendere loro fruibile a pari condizioni il percorso universitario, così come previsto dalla Legge 104/1992 con le successive integrazioni della Legge 17/1999, per gli studenti con disabilità, e dalla Legge 170/2010, per gli studenti con DSA.

Il Dipartimento fornisce agli studenti aventi diritto e che ne facciano richiesta, attrezzature tecniche, sussidi didattici e servizi di tutorato specialistico e/o alla pari. I tutor specializzati vengono selezionati in base al possesso di specifiche competenze e abilità professionali. I tutor alla pari svolgono attività di supporto quali l'accompagnamento a lezione di studenti con difficoltà motoria, il recupero degli appunti per studenti con difficoltà uditiva o visiva, l'intermediazione con i docenti, la prenotazione di posti a lezione, il disbrigo di pratiche amministrative e di segreteria, come l'iscrizione agli esami, la compilazione del piano di studi ed altro.

Il Delegato di Dipartimento, inoltre, dopo attenta valutazione e previo accordo con lo studente, concorda con i docenti, caso per caso, modi e tempi di svolgimento delle prove di esame più consoni alla tipologia di difficoltà vissuta dallo studente. In base a quanto previsto dalle Leggi sopra indicate, con il trattamento individualizzato è consentito:

- l'impiego di strumenti tecnici specifici;
- lo svolgimento di prove equipollenti;
- l'estensione del tempo disponibile variabile dal 30 al 50%.

Durante l'anno accademico 2016/2017, nove studenti, iscritti ai corsi STA L25, STAL L26, SFA L25 e STA LM69, hanno usufruito dei suddetti servizi presso il Dipartimento di Agraria acquisendo complessivamente 316 CFU. La media ponderata dei voti ottenuti da ciascuno studente ha oscillato tra 22 e 30. Due di loro hanno concluso il percorso universitario.

Nello stesso anno accademico, agli studenti sono stati forniti cinque registratori digitali in comodato d'uso. Presso la biblioteca di Dipartimento è stata, inoltre, creata una postazione per ipovedenti con videingranditore.

link: http://www.unirc.it/studenti/studenti_diversamente_abili.php

Descrizione link: Pagina web CdS STAL L26

Link inserito: http://www.agraria.unirc.it/corsi_laurea_triennale.php?uid=36d4bfa7-97de-4750-bae9-0d871595e717

QUADRO B5

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

L'assistenza viene effettuata dalla Commissione tirocini del Dipartimento che propone le Convenzioni con gli Enti e le Aziende da ^{15/05/2018}accreditare. La Commissione cura l'assegnazione dello studente all'Azienda/Ente, l'assegnazione del Tutor universitario e di quello aziendale e fornisce un libretto di Tirocinio. Provvede e cura altresì la somministrazione della scheda di valutazione da parte dell'azienda prevista dal DM 47/2013.

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

del voto di Laurea.

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Aziende convenzionate TIROCINI

QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti

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

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

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

Erasmus consente la frequenza di un'Università europea partecipante al Programma, dove poter seguire i corsi e sostenere gli esami relativi al proprio curriculum accademico, oppure svolgere studi per la propria tesi di laurea. Inoltre, Erasmus incoraggia la mobilità dei dottorandi.

Responsabile di Dipartimento è il Prof. Paolo Porto (http://www.unirc.it/scheda_persona.php?id=669)
(<http://www.agraria.unirc.it/erasmus.php>)

Responsabili di Ateneo

Servizio Autonomo per il Coordinamento e lo Sviluppo delle Relazioni Internazionali di Ateneo

Dott.ssa Daniela Dattola

https://www.unirc.it/scheda_persona.php?id=50255

Servizio Mobilità internazionale

Sig. Massimiliano Severino

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

Descrizione link: Accordi bilaterali Erasmus attivi

Delegati dipartimentali per le relazioni Internazionali sono: Prof.ssa Adele Muscolo, Prof. Claudio Marcianò.

http://www.unirc.it/internazionalizzazione/prorettore_delegati.php

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

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Bulgaria	St. Kliment Ohridski Sofia University		11/03/2014	solo italiano
2	Francia	Université d'Orléans		25/03/2014	solo italiano
3	Slovenia	Univerza v Ljubljani	65996-EPP-1-2014-1-SI-EPPKA3-ECHE	17/02/2015	solo italiano
4	Spagna	Universidad Miguel Hernandez de ELCHE		28/02/2014	solo italiano
5	Spagna	Universidad Politécnica		10/03/2014	solo italiano
6	Spagna	Universidad Politécnica de Cartagena - Murcia		13/03/2014	solo italiano
7	Spagna	Universidad de Oviedo	29551-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	12/11/2013	solo italiano
8	Spagna	Universidad de Valladolid	29619-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	03/04/2014	solo italiano

QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

Il servizio è svolto dal centro di Ateneo UniOrienta attraverso il servizio Job-Placement e lo sportello Porta mediterranea. 10/06/2018
Quest'ultima iniziativa, nata da un accordo tra l'Università Mediterranea e la Provincia di Reggio Calabria Settore 8 - Formazione Professionale, Politiche del Lavoro, PP.OO, integra i servizi per laureati, laureandi e studenti già erogati dal Servizio Job Placement di UniOrienta.

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

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

Dal 1° giugno 2015 è attivo in Ateneo lo sportello ORU (Orientamento in uscita), dalla formazione al lavoro, aiuta gli studenti laureandi e laureati ad affrontare il mondo del lavoro in modo strategico ed efficace.

Nell'ambito delle attività promosse dalla biblioteca del Dipartimento si è svolto un ciclo di incontri con alcuni dei maggiori imprenditori nell'ambito agroalimentare, di particolare interesse si è dimostrato l'incontro con l'imprenditore vitivinicolo Librandi, titolare della omonima e famosa azienda che persegue da sempre l'eccellenza vinicola. L'incontro è stato particolarmente significativo per gli studenti del corso di STAL in quanto hanno potuto ascoltare dal vivo una esperienza lavorativa di successo e una serie di suggerimenti e raccomandazioni per riuscire nel difficile comparto produttivo agroalimentare.

<http://www.agraria.unirc.it/articoli/19065/terre-uomini-imprese-dal-10-aprile-un-ciclo-di-seminari-promosso-dalla-biblioteca-di-agraria>

IL 17 maggio del 2018 si è svolta una interessante incontro con i rappresentanti della sezione agroindustriale dell'Associazioni Industriali di Vibo Valentia, distretto produttivo che raccoglie le eccellenze produttive agroalimentari della Calabria, A tale incontro hanno partecipato anche gli studenti del Corso di STAL e si è rivelata una ottima occasione per conoscere le aspettative che gli imprenditori agroalimentari nutrono nei confronti dei laureati e delle loro capacità professionali.

(<http://www.agraria.unirc.it/articoli/19381/agrariaunirc-il-mondo-dellindustria-agroalimentare-incontra-il-mondo-della-scuola-e-delluniver>

<http://www.cn24tv.it/news/174354/vibo-l-industria-agroalimentare-incontra-il-mondo-dell-universita.html>

<http://www.ilmetropolitano.it/2018/05/31/agrariaunirc-vibo-valentia-il-mondo-dellindustria-agroalimentare-incontra-il-mondo-della-scuola>

<https://www.newz.it/2018/05/31/agraria-il-mondo-dellindustria-agroalimentare-incontra-scuola-e-universita/304087>

<http://www.strettoweb.com/2018/05/vibo-valentia-industria-agroalimentare-universita-scuola/710231/>

<http://www.strill.it/citta/reggio/2018/05/reggio-calabria-lindustria-agroalimentare-incontra-la-scuola-e-luniversita/>

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

QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

QUADRO B6

Opinioni studenti

Per la compilazione di questo quadro sono stati utilizzati i dati estrapolati dal report Opinione degli studenti sulla qualità della didattica Anno Accademico 2017-18 estratti al 31 luglio 2018, il più recente documento fornito dal Servizio Statistico e di Supporto al Nucleo di Valutazione Interna dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria. I dati rilevati dal NVI di cui non sono state fornite esaustive indicazioni sulle modalità di ottenimento e che sono soggetti a variazione nel corso dell'anno accademico in quanto riferiti ad anno accademico non concluso, sono il risultato di un'analisi statistica condotta su un totale di 784 questionari, riferiti complessivamente a 28 corsi e/o moduli, con 15 questionari raccolti come minimo, e sono stati raccolti questionari con un numero variabile tra i 15 e i 57, e 28 questionari raccolti in media per ogni insegnamento. Per una migliore interpretazione dei risultati descriviamo brevemente le schede di rilevamento ed i loro indicatori somministrati agli studenti.

Le schede di rilevamento sono tre: la prima fa riferimento alle risposte riguardanti la docenza, l'insegnamento e l'interesse per l'insegnamento; la seconda fa riferimento ai suggerimenti per migliorare la qualità; infine, la terza rileva il motivo della non frequenza. Le prime due schede hanno riguardato anche i singoli insegnamenti oltre l'intero Corso di laurea (CdL).

Analisi dei risultati. Riportiamo, di seguito, i risultati relativi all'intero CdL e alle singole discipline con l'avvertenza che questi debbano essere intesi come valori di tendenza e non in termini assoluti.

Per quanto riguarda l'intero CdL: - i risultati rilevati dalla prima scheda di rilevazione (attività di docenza, insegnamento ed interesse per l'insegnamento) indicano un giudizio sostanzialmente positivo.

In dettaglio, il valore medio e le percentuali di risposte positive sono state: mai inferiori all' 8,85/10 e 92,82% per l'attività di docenza; 8,31/10 e 90,31% nel complesso per l'insegnamento; 8,74/10 e 94,01% per l'interesse; 8,64 e 92,86% per la soddisfazione.

24/09/2018

Gli indicatori che hanno ricevuto la percentuale più bassa (sempre comunque al di sopra dell' 8 e quindi ampiamente positivo) sono stati, quello relativo alle conoscenze preliminari possedute (8,31/10) e quello relativo alla proporzione tra carico di studio e numero di crediti assegnati (8,31/10).

Gli indicatori che hanno ricevuto la percentuale più alta di risposte sono stati quello relativo agli orari di svolgimento di lezioni, esercitazioni e altre eventuali attività didattiche (9,15/10), e quello relativo alla coerenza di svolgimento dell'insegnamento rispetto a quanto dichiarato sul sito web (9,01/10). E' stata premiata anche la reperibilità del docente per chiarimenti (8,94/10) e la chiara definizione delle modalità di esame (8,94/10) .

Per il resto: il docente espone gli argomenti in modo chiaro (8,91/10); I docente stimola / motiva l'interesse verso la disciplina (8,86/10), le attività didattiche integrative (esercitazioni, tutorati, laboratori, etc) sono utili all'apprendimento della materia? (8,85/10) lo studente è interessato/a agli argomenti trattati nell'insegnamento (8,74/10), Sei complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento? (8,64/10);

- Leggendo i dati relativi alla seconda scheda di valutazione emerge che il 24,87% degli studenti chiede di aumentare l'attività di supporto didattico, il 21,81% chiede di migliorare la qualità del materiale didattico e il 16,58% degli intervistati chiede di fornire più conoscenze di base.

- La terza scheda di rilevamento relativa alle motivazioni della non frequenza suggerisce che l'indicatore Lavoro è il motivo più avvalorato per 125 studenti (46,47%) per la non frequenza dello studente. Un altro motivo è la Frequenza lezioni di altri insegnamenti (27,14%) per la non frequenza di 73 studenti, che tuttavia è legato a eventuali sovrapposizioni con materie dell'anno precedente, o del semestre precedente, in quanto, ovviamente, le lezioni di ciascun semestre non sono sovrapposte. Solo lo 3 studenti e cioè l'1,12% degli intervistati dichiara che Le strutture dedicate all'attività didattica non consentono la frequenza agli studenti interessati.

Non è possibile rilevare le motivazioni date dall'indicatore Altro in quanto non definite chiaramente.

I dati disaggregati per singolo insegnamento, estratti ad anno accademico ancora non concluso, sono stati elaborati/discussi dal NVI valutando la percentuale maggiore delle singole classi di giudizio (<4,949, decisamente negativo; 4,950-5,949, negativo; 5,950-8,949, positivo; 8,950-10,000, decisamente positivo). La valutazione, nel complesso positiva, ha fatto emergere che 8 insegnamenti (28,57% del totale) hanno ricevuto un giudizio complessivo classificabile come decisamente positivo e il restante 71,43% sono stati comunque giudicati come positivi.

Le discipline che sono state classificate come decisamente positive sono: Tecnologia del Condizionamento e della Distribuzione dei Prodotti Agro-Alimentari (11 indicatori su 11 hanno ricevuto giudizio decisamente positivo, 9,88 di soddisfazione); Operazioni Unitarie delle tecnologie Alimentari (10 indicatori su 11 hanno ricevuto giudizio decisamente positivo, 9,84 di soddisfazione); Laboratorio di Metodi e Strumenti di Elaborazione Dati (11 indicatori su 11 hanno ricevuto giudizio decisamente positivo, 9,31 di soddisfazione). Altri insegnamenti giudicati come estremamente positivi sono stati: Agronomia e Colture Erbacee Industriali (9,21 di soddisfazione), Colture Arboree Industriali (9,21 di soddisfazione), Analisi Chimica e Controllo dei Prodotti Alimentari (9,20 di soddisfazione), Biochimica Vegetale (9,20 di soddisfazione) e Genetica (9,06 di soddisfazione). Solo una disciplina (Chimica e Sicurezza degli Alimenti) ha ricevuto giudizi non completamente positivi 5,45 per l'indicatore Coerenza con il sito web; 5,09 per l'indicatore il Docente espone in modo chiaro e 4,91, da tenere comunque in conto della provvisorietà dei dati in quanto nell'a.a. 2016-2017 gli stessi indicatori per la medesima disciplina avevano raggiunto i valori definitivi a fine anno accademico rispettivamente di 8,67-8,63-8,73.

I suggerimenti forniti dagli studenti per migliorare la qualità della didattica sono stati:

- aumentare l'attività di supporto didattico per Chimica e Sicurezza degli Alimenti (39,4%) e per Elementi di Fisica (33,3%);
- eliminare dal programma argomenti già trattati in altri insegnamenti, per Microbiologia delle fermentazioni (33,3%) e per Genetica (27,8%) ;
- fornire in anticipo il materiale didattico per Genetica (33,3%) e per Fisiologia vegetale (30,0%);
- fornire più conoscenze di base per Elementi di matematica (47,8%) e per Biologia Vegetale (35,1%);
- migliorare il coordinamento con altri insegnamenti, per Principi di Nutrizione Animale (25,0%) e per Laboratorio di Metodi e Strumenti di Elaborazione dati (22,9%);
- migliorare la qualità del materiale didattico, per Chimica e Sicurezza degli Alimenti (48,5%) e per Elementi di Matematica (43,5%)

21/09/2018

Il quadro B7 è stato compilato tenendo conto dei dati relativi alla XX indagine Alma Laurea, dal sito di Alma Laurea>Università>Indagini e Ricerche>Profilo dei laureati>Naviga tra i dati>Consulta i dati.

I dati rilevati sono stati il risultato di un'analisi statistica condotta su un totale di 11 questionari compilati dagli 11 laureati rilevati.

Il 100% dei laureati si sono dichiarati soddisfatti del corso di laurea e nello specifico il 18,2% ha dato una risposta decisamente positiva. Il 90,9% dei laureati si è dichiarato soddisfatto del rapporto con i docenti (più sì che no il 63,6% e decisamente sì il 27,3%).

Il rapporto con gli studenti è stato positivo per il 100% di coloro che hanno risposto al questionario. Le aule sono state sempre o quasi sempre adeguate per il 36,4% e spesso adeguate per il 45,5%.

Le postazioni informatiche sono state giudicate presenti e in numero adeguato dal 63,6% degli intervistati, e presenti, se pur in numero non adeguato dal 36,4% degli intervistati. I servizi bibliotecari hanno ricevuto risposte complessivamente positive dal 91% degli intervistati e nessuna risposta decisamente negativa.

Le attrezzature dedicate alle attività didattiche sono state giudicate sempre o quasi sempre adeguate dal 18,2% dei laureati e spesso adeguate dal 63,6%. Un miglioramento è richiesto per gli spazi dedicati allo studio individuale che oltre la metà degli intervistati giudica presenti ma inadeguati (54,5%).

Un'ottima valutazione è stata data al carico degli insegnamenti che è stato valutato decisamente adeguato dal 45,5% degli intervistati e più sì che no dal 36,4% di essi.

Link inserito:

<http://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/framescheda.php?anno=2017&corstipo=L&ateneo=70047&facolta=930&gruppo>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Profilo Studenti Laureati ALMALAUREA



QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

21/09/2018

(Fonte: AVA Report Sez.C1 - Iscritti e immatricolati.aspx del 6.09.2018, AVA Report Sez.C1 Diplomi.aspx del 6.09.2018, AVA Report Sez.C1 - Sostenimenti e crediti.aspx del 6.09.2018; Indagine 2018 AlmaLaurea Profilo dei laureati su laureati 2017 e Indagine OPIS 2017 - Servizio Statistico d'Ateneo)

A) Dati di ingresso e di percorso (Fonte: AVA Report Sez.C1 - Iscritti e immatricolati.aspx del 6.09.2018, AVA Report Sez.C1 Diplomi.aspx del 6.09.2018)

I risultati sono stati elaborati considerando i dati degli ultimi due anni accademici 2016/2017 e 2017/2018 e possono essere così riassunti:

- i neo-immatricolati sono stati n. 40 nell'AA 2017/2018 e n. 56 nell'AA 2016/2017 (fonte: AVA Report Sez.C1 - Iscritti e immatricolati.aspx del 6.09.2018);
- gli iscritti al II° anno per gli immatricolati dell'AA 2016/2017 sono stati n. 31 a cui si aggiunge n. 1 studente immatricolato ad anni successivi. Gli abbandoni di neo-immatricolati nell'AA 2016-17 hanno riguardato n. 2 studenti. (fonte: AVA Report Sez.C1 - Iscritti e immatricolati.aspx del 6.09.2018);
- tenuto conto della classificazione degli Istituti di istruzione secondaria in: licei, istituti tecnici ed istituti professionali, gli immatricolati dell'AA 2017/2018 risultano in possesso di: maturità liceale il 47,5%, maturità professionale il 30 e maturità tecnica il 22,5%. L'AA 2016/2017 mostrava invece il seguente andamento: maturità liceale il 49,3%, maturità professionale il 18,4%, maturità tecnica 32,3%.
- considerando gli immatricolati, nell'AA 2017/2018, il voto di diploma è stato così distribuito: il 13,9% con voto compreso tra 90 e 100, il 80,6% tra 70 e 89, il 5,6% tra 66 e 69. (fonte: AVA Report Sez.C1 Diplomi del 6.09.2018)

B) Dati di percorso (Fonte: AVA Report Sez.C1 - Sostenimenti e crediti.aspx del 6.09.2018)

Nell'AA 2017/18, gli iscritti in corso hanno sostenuto 63 esami per un totale di crediti pari a 476 con un voto medio di 23,429. Nell'anno accademico 2016/17 hanno sostenuto 194 esami per un totale di crediti pari a 690 CFU con un voto medio di 22,75. (fonte: AVA Report Sez.C1 - Sostenimenti e crediti)

C) Dati di uscita (fonte: Indagine 2018 AlmaLaurea Profilo dei laureati su laureati 2017 e Indagine OPIS 2017 - Servizio Statistico d'Ateneo)

Il numero dei laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari (classe L-26) per l'anno 2017 è di 30 ed il laureato tipo presenta le seguenti caratteristiche: Italiano in prevalenza femminile (70%), voto di laurea medio di 100,1/110, età media alla laurea di 23,6 anni e durata media degli studi 3,6 anni.

In merito alla regolarità della durata del corso di studio (tempi per il conseguimento del titolo di studio) si rileva che, del totale degli iscritti, risultano in corso solo il 9,1%, al 1° anno fuori corso è iscritto il 18,2%, al 2° anno fuori corso il 54,5%, al 4° anno fuori corso il 18,2%. Conseguo che la percentuale di laureati fuori corso è pari al 90,9% mentre la durata media degli studi è pari a 5,1 anni.

Dall'Indagine 2018 AlmaLaurea Profilo dei laureati su laureati 2017 emerge che gli studenti sono complessivamente soddisfatti del corso di laurea nel 100% dei casi, dei rapporti con i docenti in generale e del rapporto con gli altri studenti, in entrambi i casi, il 90,9%.

Sono valutate positivamente per il 63,6% e negativamente per il 36,4%, le attività di biblioteca mentre la valutazione dei servizi delle biblioteche (prestito / consultazione, orari di apertura) è decisamente positiva nel 91% dei casi.

La valutazione scende nel gradimento nel caso degli spazi dedicati allo studio individuale valutati positivamente solo dal 45,5% degli studenti mentre la maggioranza (54,5%) esprime una valutazione negativa.

Le postazioni informatiche sono ritenute adeguate per il 63,6% degli studenti, così come valutano positivamente le aule (81,9%) e le attrezzature per le altre attività didattiche (81,8%).

Se si analizzano i giudizi sull'esperienza universitaria, così come rilevati dall'Indagine 2018 AlmaLaurea Profilo dei laureati riferita ai laureati dell'AA 2016/2017 e l'Indagine OPIS 2017 - Servizio Statistico d'Ateneo, emerge che si iscriverebbero allo stesso corso dell'Ateneo solo il 63,6%, dato questo in diminuzione rispetto alla precedente rilevazione ove il dato risultava del 70%, si iscriverebbero allo stesso corso ma in un altro Ateneo il 9,1%, in controtendenza rispetto alla precedente rilevazione ove il dato risultava del 13,3%, il 9,1% si iscriverebbe ad un altro corso dell'Ateneo e il 18,2% ad un altro corso e in un altro Ateneo, dato quest'ultimo in crescita rispetto alla precedente rilevazione del 16,7%.

Per quanto attiene l'analisi del corso di studio, emerge che gli studenti ritengono che il carico di studio degli insegnamenti sia stato sostenibile nell'81,9% dei casi e tra i laureati dell'AA 2017/2018 che hanno intenzione di proseguire gli studi con iscrizione alla laurea magistrale: il 73,9% lo farebbe nello stesso ateneo di conseguimento della laurea di primo livello, l'82,6% nel gruppo disciplinare di conseguimento della laurea di primo livello.

Il quadro emergente dall'Indagine 2018 AlmaLaurea sulla Condizione occupazionale ad 1 anno dal conseguimento del titolo di studio mostra che non lavora ed è iscritto alla magistrale l'84,7%, lavora e non è iscritto alla magistrale l'11,5%, lavora ed è iscritto alla magistrale 3,8%.

Sulla base delle elaborazioni, sui dati della medesima indagine, condotta dal Servizio Statistico d'Ateneo Opinione degli Studenti sulla Didattica emerge che tra i laureati del 2017 lavora il 15,4%, non lavora e non cerca lavoro il 53,8%, non lavora ma cerca lavoro il 30,8%.

Descrizione link: Profilo dei laureati su laureati 2017

Link inserito:

<http://www2.alma laurea.it/cgi-php/universita/statistiche/framescheda.php?anno=2017&corstipo=L&ateneo=70047&facolta=930&gruppc>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: DATI GOMP

QUADRO C2

Efficacia Esterna

21/09/2018

I dati sono stati estratti dalla XX Indagine (2018) AlmaLaurea - Condizioni occupazionali dei Laureati nel 2017

Il voto medio di laurea del campione intervistato è di poco superiore a 100, mentre l'età media è di 23,6 anni. Nella percentuale del 84,6%, gli intervistati, dichiarano che non lavorano ed sono iscritti al corso di laurea magistrale mentre 11,5% lavora e non è iscritto alla magistrale. Il 3,8% dichiara che lavora ed è iscritto alla magistrale.

Il tempo dalla laurea all'inizio della ricerca del primo lavoro è di 3,0 mesi mentre dall'inizio della ricerca al reperimento del primo lavoro è di 5,0 mesi. Per ottenere un primo lavoro dal conseguimento della laurea trascorrono 8 mesi.

In rapporto al genere, lavora il 12,5% di uomini e il 16,7% di donne.

Tra gli occupati, il 25% ha un lavoro a tempo indeterminato, il 50% al parasubordinato, il 25% senza contratto. Nel 50% dei casi il lavoro è in regime di part-time con un numero medio di ore settimanali di lavoro di 23,3.

Gli occupati sono equamente suddivisi tra settore pubblico e privato equamente suddivisi tra Trasporti, pubblicità, comunicazioni; Consulenze varie; Pubblica amministrazione, forze armate; Altri servizi. In merito all'area geografica di lavoro: il 25% ha trovato lavoro nel nord-ovest dell'Italia e il 75% nel Sud.

Gli intervistati, il 100%, ha dichiarato che la laurea è stata poco o per nulla efficace sul lavoro che attualmente svolge, ovvero la laurea non sarebbe richiesta per legge. La soddisfazione per il lavoro svolto è pari a 7,8 su una scala da 0 a 10. Tra gli occupati il 25% cerca lavoro.

Circa il 88,5% dei laureati alla laurea di primo livello risulta iscritta al corso di laurea magistrale, ritenendo per il 52,2% che tale scelta ha lo scopo di migliorare le possibilità di trovare lavoro mentre per il 26,1% serve per migliorare la propria formazione culturale e per il 13% è necessaria per trovare lavoro.

Per il 78,3% dei laureati di primo livello iscriversi alla magistrale rappresenta il percorso naturale per proseguire la propria formazione nello stesso settore disciplinare.

Per quanto concerne la formazione post-laurea, nel primo anno dopo la laurea, il 30,8 dei laureati ha partecipato ad almeno un'attività di formazione.

Grazie alle varie attività svolte durante il percorso di studi, i laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari, hanno raggiunto un buon livello di autonomia.

Descrizione link: Almalaurea dati 2017_

Link inserito:

<http://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/framescheda.php?anno=2017&corstipo=L&ateneo=70047&facolta=930&gruppc>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Scheda occupazione ALMALAUREA

QUADRO C3

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

Il Consiglio di Studio anni or sono ha deliberato per gli studenti un periodo di tirocinio curricolare presso aziende agricole e di prima trasformazione, presso studi professionali, laboratori di analisi, enti di ricerca privati o pubblici, servizi di sviluppo agricolo regionali e industrie agroalimentari. 21/09/2018

Affinché lo studente possa accedere a queste strutture, il Consiglio di Studio, tramite la Commissione tirocini di Dipartimento, stipula apposite convenzioni.

Su ogni tirocinante il tutor aziendale fornisce dei dati compilando una scheda, fornita dalla segreteria studenti del Dipartimento, al fine di conoscere le opinioni durante il periodo di tirocinio. Sulla scheda sono riportate nella prima sezione le attitudini comportamentali e relazionali, e in particolare viene richiesto al Tutor aziendale la propria valutazione sulla puntualità, senso di responsabilità pratico, attitudine ai rapporti interpersonali, capacità di lavorare in team, disponibilità all'ascolto e all'apprendimento e motivazione dello studente ospitato; inoltre, nella seconda sezione, vengono richieste le attitudini organizzative e capacità professionale, la 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.

Sono stati analizzati 24 tirocini.

Nella prima sezione della tabella 1 e nel grafico 1 sono riportati i risultati relativi alle attitudini comportamentali e relazionali dei singoli studenti.

Dalla lettura degli istogrammi si nota un elevato grado di soddisfazione da parte degli enti che ospitano gli studenti per lo svolgimento del tirocinio pratico-applicativo.

Gli studenti raggiungono, tra le voci riportate nella categoria eccellente, la valutazione più bassa con una media del 66,7% per quanto riguarda il senso pratico mentre raggiungono il valore più alto con 91,7% nelle voci che fanno riferimento alla disponibilità all'ascolto e all'apprendimento e per la voce motivazione. Ai tirocinanti non è stato attribuito un giudizio di scarso e insufficiente.

I risultati relativi alla seconda sezione della tabella 1 sono riportati nel grafico 2 e riguardano le attitudini organizzative e capacità professionali dei singoli tirocinanti. Dalla lettura degli istogrammi nelle 7 voci riportate si osserva che nella categoria eccellente le aziende-enti hanno dichiarato che il 95,8% degli studenti ha raggiunto un livello di efficienza e che il 91,7 dei tirocinanti ha raggiunto il livello di conoscenze tecniche acquisite mentre il valore più basso fa riferimento alla voce flessibilità mentale con il 58,3%. Anche per questa sezione agli studenti non è stato attribuito un giudizio di scarso e insufficiente. La presenza dei tirocinanti prossimi alla laurea, con conoscenze tecniche e scientifiche, presso le aziende fanno sì che le imprese agroalimentari e di prima trasformazione presenti sul territorio confermano la disponibilità di voler ospitare anche in futuro gli studenti tirocinanti del

Corso di Studi STAL L-26. Come per i precedenti anni accademici anche per l'aa 2017/18 si è stipulata la convenzione con la Sezione Agroalimentare di Confindustria Reggio Calabria per consentire agli studenti, attraverso degli stage formativi e i tirocini curriculari, di conoscere da vicino le dinamiche del mondo del lavoro per consentire allo studente, alle porte della laurea triennale, di acquisire o migliorare quelle abilità presenti nei contenuti formativi degli insegnamenti curriculari.

Descrizione link: Incontro settore agroalimentare

Link inserito: <http://www.agraria.unirc.it/articoli/19421/il-mondo-dellagroalimentare-incontra-il-corso-di-studio>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Schede di valutazione somministrate agli enti ospitanti fornite dalla commissione tirocini del Dipartimento di Agraria UNIRC

**QUADRO D1****Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo**

13/06/2018

SISTEMA DI ASSICURAZIONE DELLA QUALITA' STRUTTURA ORGANIZZATIVA E RESPONSABILITA'

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Struttura organizzativa e responsabilit a livello di Ateneo

QUADRO D2**Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio**

07/05/2018

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

Il gruppo per la gestione dell'AQ e del Riesame del CdS , a seguito della elezione della nuova compagine degli studenti rappresentanti (Decreto Rettoriale n.316) e della riconferma di un rappresentante esterno del mondo produttivo e dell'avvicendamento del dimissionario prof. Agostino Sorgonà risulta così composto:

- prof. Francesco Barreca, coordinatore del Cds
- prof.ssa Mariateresa Russo componente del gruppo di gestione AQ e Riesame;
- dott. Francesco Foti, componente del gruppo di gestione AQ e Riesame;
- dott. Angelo Maria Giuffrè, componente del gruppo di gestione AQ e Riesame;
- dott. Giuseppe Quattrone (membro esterno) presidente della sezione Agroalimentare dell'Associazione Industriali della Provincia di Reggio Calabria;
- sig. Florin Belli, rappresentante degli studenti (eletto);
- sig.na Maria Cristina Oroboni, rappresentante degli studenti (eletto);
- sig.na Miriam Patti, rappresentante degli studenti (eletto);
- dott. Ambroggio Filippo, PTA in supporto amministrativo del CdS.

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

Link inserito: http://www.agraria.unirc.it/commissione_qualita_cds.phpPdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Decreto Direttoriale

QUADRO D3**Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative**

Con l'avvicendamento della nuova rappresentanza studentesca, il gruppo di assicurazione della qualità del CdS ha subito una profonda rivisitazione.

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

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

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

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

A partire dalla chiusura delle lezioni del secondo semestre nel 2018 con cadenza settimanale, verranno avviate una serie di consultazioni, per gruppi di discipline affini suddivise in:

Materie di base

- Discipline Biologiche
- Discipline Chimiche
- Discipline delle Tecnologie e della sicurezza alimentare
- Discipline dell'economia e del diritto
- Discipline dell'ingegneria

al fine di integrare al meglio e aggiornare i programmi anche in relazione alle discipline impartite al corso di magistrale STAL LM70.

Si intendono intensificare durante l'anno incontri specifici tra gli studenti del CdS con aziende operanti nel settore agroalimentari. Uno specifico incontro è stato organizzato per giorno 19 maggio 2018 con alcune aziende della provincia della provincia di Vibo Valentia (cifr. link)

Al fine di receperire eventuali indicazioni e suggerimenti da parte degli studenti del CdS è stata organizzata dal gruppo di Qualità una assemblea degli studenti del CdS per giorno 30 maggio 2018

Si prevede inoltre di organizzare ed espletare una specifica attività di consultazione delle parti sociali con le organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi e delle professioni entro la fine del corrente anno accademico (2017-18) allo scopo di garantire il confronto e raccogliere in maniera strutturata le opinioni degli stakeholders locali sul percorso formativo del Corso di Studio.

Sono state programmate una serie incontri dal Gruppo AQ del CdS, con i docenti delle discipline che costituiscono gli ambiti formativi previsti nel CdS, per proporre e concordare eventuali correttivi ai programmi didattici, al fine di raccordare meglio le diverse discipline e migliorare l'offerta didattica, recependo le indicazioni pervenute sia dal mondo produttivo che dagli studenti.

Il calendario è così costituito:

Discipline Matematiche, Fisiche, Informatiche: 12 luglio 2018

Discipline Chimiche: 28 giugno 2018

Discipline biologiche: 20 giugno 2018

Discipline della tecnologia alimentare: 26 giugno 2018

Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti: 26 giugno

Discipline dell'ingegneria agraria e agroalimentare: 18 luglio

Discipline economiche e giuridiche: 4 luglio

Le riunioni del gruppo AQ - riesame e del CdS verranno organizzate in relazione alle diverse scadenze per il Riesame e per la SUA 2018 (30 settembre 2018 e 28 febbraio 2019) nonchè per la verifica delle azioni messe in atto e ogniqualvolta si presentino

input di vario genere che possano influenzare/migliorare la qualità.

Descrizione link: Incontro imprenditori agroalimentari del vibonese (VV)

Link inserito:

<http://www.agraria.unirc.it/articoli/19381/agrariaunirc-il-mondo-dellindustria-agroalimentare-incontra-il-mondo-della-scuola-e-dellunivers>

QUADRO D4

Riesame annuale

13/05/2014

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: RAPPORTO RIESAME ANNUALE 2017

QUADRO D5

Progettazione del CdS

QUADRO D6

Eventuali altri documenti ritenuti utili per motivare lattivazione del Corso di Studio



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA
Nome del corso in italiano RD	SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
Nome del corso in inglese RD	FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
Classe RD	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso RD	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea RD	http://www.agraria.unirc.it/corsi_laurea_triennale.php?uid=36d4bfa7-97de-4750-bae9-0d871595e717
Tasse	http://www.unirc.it/studenti/tasse_contributi.php
Modalità di svolgimento RD	a. Corso di studio convenzionale

Corsi interateneo



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

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

Un corso interateneo può coinvolgere solo atenei italiani, oppure atenei italiani e atenei stranieri. In questo ultimo caso il corso di

studi risulta essere internazionale ai sensi del DM 1059/13.

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

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

Qualsiasi intervento su questo campo si configura come modifica di ordinamento. In caso nella scheda SUA-CdS dell'A.A. 14-15 siano state inserite in questo campo delle convenzioni non relative a corsi interateneo, tali convenzioni devono essere spostate nel campo "Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti" del quadro B5. In caso non venga effettuata alcuna altra modifica all'ordinamento, è sufficiente indicare nel campo "Comunicazioni dell'Ateneo al CUN" l'informazione che questo spostamento è l'unica modifica di ordinamento effettuata quest'anno per assicurare l'approvazione automatica dell'ordinamento da parte del CUN.

Non sono presenti atenei in convenzione

Referenti e Strutture

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

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD	Incarico didattico
1.	ABENAVOLI	Maria Rosa	AGR/13	PA	.5	Caratterizzante	1. FISILOGIA VEGETALE
2.	BARRECA	Francesco	AGR/10	PA	.5	Affine	1. COSTRUZIONI PER LE INDUSTRIE AGRARIE
3.	BONAFEDE	Salvatore	MAT/05	PA	.5	Base	1. ELEMENTI DI MATEMATICA
4.	BRANCA	Valentino	AGR/03	RU	1	Caratterizzante	1. COLTURE ARBOREE INDUSTRIALI
5.	CAPARRA	Pasquale	AGR/18	RU	.5	Caratterizzante	1. TECNICA MANGIMISTICA
6.	CARIDI	Andrea Domenico	AGR/16	PA	.5	Caratterizzante	1. MICROBIOLOGIA DELLE

		M.					FERMENTAZIONI
7.	FOTI	Francesco	AGR/18	RU	.5	Caratterizzante	1. PRINCIPI DI NUTRIZIONE ANIMALE
8.	GIUFFRE'	Angelo Maria	AGR/15	RU	1	Caratterizzante	1. ANALISI CHIMICA E CONTROLLO DEI PRODOTTI ALIMENTARI
9.	LI DESTRI NICOSIA	Maria Giulia	AGR/12	RU	.5	Caratterizzante	1. PATOLOGIA DELLE PIANTE E DEI PRODOTTI VEGETALI I
10.	MINCIONE	Antonio	AGR/15	PA	.5	Caratterizzante	1. FONDAMENTI DI INDUSTRIE AGRARIE E GESTIONE DELLA QUALITA' ALIMENTARE
11.	NICOLOSI	Agata Carmela	AGR/01	PA	1	Caratterizzante	1. ECONOMIA E MARKETING AGROALIMENTARE 2. POLITICA AGROALIMENTARE
12.	PALMERI	Vincenzo	AGR/11	PA	.5	Caratterizzante	1. DIFESA DEGLI ALIMENTI E DEI MANUFATTI DAGLI ANIMALI INFESTANTI
13.	PANUCCIO	Maria Rosaria Savina	AGR/13	PA	.5	Caratterizzante	1. BIOCHIMICA VEGETALE
14.	POIANA	Marco	AGR/15	PO	.5	Caratterizzante	1. OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE I
15.	RUSSO	Mariateresa	CHIM/10	PA	.5	Caratterizzante	1. CHIMICA E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI
16.	SANTONOCETO	Carmelo	AGR/02	PA	.5	Caratterizzante	1. AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE INDUSTRIALI
17.	TAMBURINO	Vincenzo	AGR/08	PO	.5	Affine	1. IDRAULICA

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

requisito di docenza (incarico didattico) verificato con successo!

Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
---------	------	-------	----------

Belli	Florin	florin.belli@gmail.com
Oroboni	Maria Cristina	cristinaoroboni@icloud.com
Patti	Miriam	pattimiriam31@gmail.com

Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
Ambroggio	Filippo
Barreca	Francesco
Belli	Florin
Foti	Francesco
Giuffre'	Angelo Maria
Oroboni	Maria Cristina
Patti	Miriam
Quattrone	Giuseppe
Russo	Mariateresa

Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
LI DESTRI NICOSIA	Maria Giulia		
BRANCA	Valentino		
MINCIONE	Antonio		
POIANA	Marco		
TAMBURINO	Vincenzo		

Programmazione degli accessi

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

Sedi del Corso

DM 987 12/12/2016 Allegato A - requisiti di docenza

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

Data di inizio dell'attività didattica	03/10/2018
--	------------

Studenti previsti	40
-------------------	----

Eventuali Curriculum

Non sono previsti curricula



Altre Informazioni

RAD

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

Date delibere di riferimento

RAD

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

Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

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

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

Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento

La relazione completa del NdV necessaria per la procedura di accreditamento dei corsi di studio deve essere inserita nell'apposito spazio all'interno della scheda SUA-CdS denominato "Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento" entro la scadenza del 9 marzo 2018 **SOLO per i corsi di nuova istituzione**. 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 ANVUR](#)

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

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

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

Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

RAD

Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2017	471800824	AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE INDUSTRIALI (modulo di AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE E ARBOREE INDUSTRIALI) <i>semestrale</i>	AGR/02	Docente di riferimento (peso .5) Carmelo SANTONOCETO <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/02	60
2	2016	471800389	ANALISI CHIMICA E CONTROLLO DEI PRODOTTI ALIMENTARI <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Angelo Maria GIUFFRE' <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/15	60
3	2017	471800814	BIOCHIMICA VEGETALE (modulo di BIOCHIMICA E FISIOLOGIA VEGETALE) <i>semestrale</i>	AGR/13	Docente di riferimento (peso .5) Maria Rosaria Savina PANUCCIO <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/13	60
4	2018	471801359	BIOLOGIA VEGETALE <i>semestrale</i>	BIO/03	Docente non specificato		80
5	2018	471801360	CHIMICA <i>semestrale</i>	CHIM/03	Agostino SORGONA' <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/13	100
6	2017	471800825	CHIMICA E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI <i>semestrale</i>	CHIM/10	Docente di riferimento (peso .5) Mariateresa RUSSO <i>Professore Associato confermato</i>	CHIM/10	60
7	2017	471800823	COLTURE ARBOREE INDUSTRIALI (modulo di AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE E ARBOREE INDUSTRIALI) <i>semestrale</i>	AGR/03	Docente di riferimento Valentino BRANCA <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/03	60

8	2016	471800387	COSTRUZIONI PER LE INDUSTRIE AGRARIE (modulo di INGEGNERIA DEI SISTEMI AGROALIMENTARI) <i>semestrale</i>	AGR/10	Docente di riferimento (peso .5) Francesco BARRECA <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/10	60
9	2017	471800815	DIFESA DEGLI ALIMENTI E DEI MANUFATTI DAGLI ANIMALI INFESTANTI <i>semestrale</i>	AGR/11	Docente di riferimento (peso .5) Vincenzo PALMERI <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/11	60
10	2016	471800391	DIRITTO DEI MERCATI AGROALIMENTARI <i>semestrale</i>	IUS/03	Roberto SAIJA <i>Ricercatore confermato</i>	IUS/03	60
11	2016	471800381	ECONOMIA E MARKETING AGROALIMENTARE (modulo di ECONOMIA E POLITICA AGROALIMENTARE) <i>semestrale</i>	AGR/01	Docente di riferimento Agata Carmela NICOLOSI <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/01	60
12	2018	471801358	ELEMENTI DI MATEMATICA <i>semestrale</i>	MAT/05	Docente di riferimento (peso .5) Salvatore BONAFEDE <i>Professore Associato confermato</i>	MAT/05	60
13	2017	471800821	FISIOLOGIA VEGETALE (modulo di BIOCHIMICA E FISIOLOGIA VEGETALE) <i>semestrale</i>	AGR/13	Docente di riferimento (peso .5) Maria Rosa ABENAVOLI <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/13	60
14	2016	471800376	FONDAMENTI DI INDUSTRIE AGRARIE E GESTIONE DELLA QUALITA' ALIMENTARE <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento (peso .5) Antonio MINCIONE <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/15	60
			GENETICA		Docente non		

15	2018	471801365	<i>semestrale</i>	AGR/07	specificato		60
			IDRAULICA (modulo di INGEGNERIA DEI SISTEMI AGROALIMENTARI) <i>semestrale</i>		Docente di riferimento (peso .5) Vincenzo TAMBURINO <i>Professore Ordinario</i>	AGR/08	60
16	2016	471800388		AGR/08			
			LABORATORIO DI METODI E STRUMENTI DI ELABORAZIONE DATI <i>semestrale</i>		Docente di riferimento (peso .5) Antonio MINCIONE <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/15	30
17	2017	471800816					
			MICROBIOLOGIA DELLE FERMENTAZIONI (modulo di MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI) <i>semestrale</i>	AGR/16	Docente di riferimento (peso .5) Andrea Domenico M. CARIDI <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/16	60
18	2016	471800378					
			OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE I <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento (peso .5) Marco POIANA <i>Professore Ordinario</i>	AGR/15	60
19	2017	471800817					
			PATOLOGIA DELLE PIANTE E DEI PRODOTTI VEGETALI I <i>semestrale</i>	AGR/12	Docente di riferimento (peso .5) Maria Giulia LI DESTRI NICOSIA <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/12	60
20	2017	471800826					
			POLITICA AGROALIMENTARE (modulo di ECONOMIA E POLITICA AGROALIMENTARE) <i>semestrale</i>	AGR/01	Docente di riferimento Agata Carmela NICOLOSI <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/01	60
21	2016	471800382					
			PRINCIPI DI NUTRIZIONE ANIMALE (modulo di NUTRIZIONE ANIMALE E TECNICA MANGIMISTICA) <i>semestrale</i>	AGR/18	Docente di riferimento (peso .5) Francesco FOTI <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/18	30
22	2017	471800819					

23 2017	471800820	TECNICA MANGIMISTICA (modulo di NUTRIZIONE ANIMALE E TECNICA MANGIMISTICA) <i>semestrale</i>	AGR/18	Docente di riferimento (peso .5) Pasquale CAPARRA <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/18	30
---------	-----------	---	--------	---	--------	-----------

24 2016	471800390	TECNOLOGIA DEL CONDIZIONAMENTO E DELLA DISTRIBUZIONE DEI PRODOTTI AGRO- ALIMENTARI <i>semestrale</i>	AGR/15	Amalia PISCOPO		60
---------	-----------	--	--------	----------------	--	-----------

ore totali 1410

Offerta didattica programmata

Attività di base	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	MAT/05 Analisi matematica <i>ELEMENTI DI MATEMATICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	12	12	12 - 12
	FIS/01 Fisica sperimentale <i>ELEMENTI DI FISICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica <i>CHIMICA (1 anno) - 10 CFU - semestrale - obbl</i>	10	10	10 - 10
Discipline biologiche	BIO/03 Botanica ambientale e applicata <i>BIOLOGIA VEGETALE (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i>	8	8	8 - 8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 30)				
Totale attività di Base			30	30 - 30
Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/16 Microbiologia agraria <i>MICROBIOLOGIA DELLE FERMENTAZIONI (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> <i>MICROBIOLOGIA GENERALE (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari <i>OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE I (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> <i>FONDAMENTI DI INDUSTRIE AGRARIE E GESTIONE DELLA QUALITA' ALIMENTARE (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> <i>ANALISI CHIMICA E CONTROLLO DEI PRODOTTI ALIMENTARI (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	<i>TECNOLOGIA DEL CONDIZIONAMENTO E DELLA DISTRIBUZIONE DEI PRODOTTI AGRO- ALIMENTARI (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	60	60	60 - 60
	AGR/13 Chimica agraria <i>BIOCHIMICA VEGETALE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			

	<i>FISIOLOGIA VEGETALE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree <i>COLTURE ARBOREE INDUSTRIALI (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee <i>AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE INDUSTRIALI (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	CHIM/10 Chimica degli alimenti <i>CHIMICA E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	AGR/12 Patologia vegetale <i>PATOLOGIA DELLE PIANTE E DEI PRODOTTI VEGETALI I (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	24	24	24 - 24
	AGR/11 Entomologia generale e applicata <i>DIFESA DEGLI ALIMENTI E DEI MANUFATTI DAGLI ANIMALI INFESTANTI (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/07 Genetica agraria <i>GENETICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	IUS/03 Diritto agrario <i>DIRITTO DEI MERCATI AGROALIMENTARI (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
Discipline economiche e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale <i>ECONOMIA E MARKETING AGROALIMENTARE (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	18	18	18 - 18
	<i>POLITICA AGROALIMENTARE (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 60)				
Totale attività caratterizzanti			102	102
Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
	AGR/08 Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali <i>IDRAULICA (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
Attività formative affini o integrative	AGR/10 Costruzioni rurali e territorio agroforestale <i>COSTRUZIONI PER LE INDUSTRIE AGRARIE (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	18	18	18 - 18 min 18
	AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale <i>PRINCIPI DI NUTRIZIONE ANIMALE (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
	<i>TECNICA MANGIMISTICA (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			

Totale attività Affini		18	18 - 18
Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	12 - 12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	4	4 - 4
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	3	3 - 3
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		7	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	3	3 - 3
	Abilità informatiche e telematiche	3	3 - 3
	Tirocini formativi e di orientamento	2	2 - 2
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		0	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		3	3 - 3
Totale Altre Attività		30	30 - 30
CFU totali per il conseguimento del titolo 180			
CFU totali inseriti	180	180	- 180



Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori

Attività di base

R²D

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

Attività caratterizzanti



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

Attività affini



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

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

CFU totali per il conseguimento del titolo	180
Range CFU totali del corso	180 - 180

Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

R^{AD}

L'istituzione di più corsi di studio nella classe L-26, che si qualifica per obiettivi formativi molto ampi, scaturisce dalla esigenza di soddisfare il fabbisogno formativo di figure professionali con caratteristiche ben differenziate.

Il Corso "Scienze e Tecnologie Alimentari" si integra nell'offerta formativa della Facoltà di Agraria nella classe L26, poichè è rivolto alla qualità delle produzioni agrarie e delle relative tecnologie di trasformazione, definendo uno specifico percorso formativo mirato agli aspetti della qualità dei processi e dei prodotti, della tracciabilità e della sicurezza alimentare.

La partecipazione alla Facoltà di Agraria della Mediterranea al Corso di Studio interateneo ed interfacoltà in "Scienze gastronomiche", sempre della classe 26 con sede presso l'Università degli Studi di Messina, permette di ampliare gli obiettivi formativi, gli sbocchi occupazionali, intervenendo nella formazione di figure professionali la cui specificità fa specifico riferimento alla parte finale della filiera agroalimentare. Gli aspetti di tracciabilità e sicurezza delle materie prime e dei prodotti gastronomici costituiscono, inoltre, gli elementi di complementarità che il Corso interateneo-interfacoltà, con sede a Messina, rispetto al percorso formativo "Scienze e Tecnologie Alimentari" dell'Università Mediterranea.

Note relative alle attività di base

R^{AD}

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

Note relative alle altre attività

R^{AD}

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

R^{AD}

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

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

Note relative alle attività caratterizzanti

R^{AD}

atterizzanti comprendono gli ambiti della produzione, della tecnologia alimentare, della sicurezza e valutazione degli alimenti e sui quali è strutturato il percorso formativo.