



CONSIGLIO DEL CORSO DI STUDIO IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI IN CLASSE L-26

Verbale n. 1/2024 – 23 aprile 2024

Il giorno 23 aprile 2024, alle ore 10.00 si riunisce, in presenza presso l'Aula Seminari del Dipartimento AGRARIA, il Consiglio del Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari in classe L-26 - giusta convocazione trasmessa per e-mail dal Coordinatore in data 18 aprile 2024 - per discutere e deliberare sul seguente ordine del giorno:

1. Comunicazioni;
2. Quadri SUA CdS in scadenza il 15 giugno 2024;
3. Didattica programmata 2024-27 ed erogata a.a. 2024-25;
4. Modifiche al Regolamento Didattico del Corso di Studio;
5. Modifiche al Regolamento della prova finale;
6. Programmazione visite tecniche a.a. 2024-2025;
7. Attivazione del Polo Universitario Penitenziario;
8. Varie ed eventuali.

Funge da segretario verbalizzante la prof.ssa Amalia R.M. Piscopo, la quale rileva le presenze con appello nominale per la riunione in presenza e mediante rilevazione della chat per la riunione telematica:

n.	Professori Ordinari	Presente	Assente	Assente giustificato
1	Marco POIANA			X
2	Santo Marcello ZIMBONE	X		
n.	Professori Associati	Presente	Assente	Assente giustificato
3	Maria Rosa ABENAVOLI			X
4	Francesco BARRECA	X		
5	Salvatore BONAFEDE		X	
6	Andrea CARIDI	X		
7	Angelo Maria GIUFFRE'		X	
8	Antonio LUPINI	X		
9	Antonio MINCIONE	X		
10	Agata NICOLOSI			X
11	Maria Rosaria PANUCCIO			X
12	Amalia Rosa Maria PISCOPO	X		
13	Mariateresa RUSSO		X	
14	Carmelo SANTONOCETO		X	
15	Manuel SCERRA			X
16	Vincenzo SICARI	X		
17	Agostino SORGONA'	X		
18	Demetrio Antonio ZEMA	X		
n.	Ricercatori Universitari	Presente	Assente	Assente giustificato
19	Valentino BRANCA	X		
20	Giulia LI DESTRI NICOSIA		X	

Handwritten signature and initials:
Amp
ARCP



n.	Ricercatori Universitari T.D.	Presente	Assente	Assente giustificato
21	Orlando CAMPOLO			X
22	Carmelo Maria MUSARELLA	X		
n.	Docenti a contratto - Lettori	Presente	Assente	Assente giustificato
23	Mary Theresa O'SULLIVAN			X
24	Maria Carlotta RIZZUTO		X	
n.	Rappresentanti degli Studenti	Presente	Assente	Assente giustificato
25	Santo BOSCHETTO	X		
26	Sara MELISSARI	X		
27	Juan Pablo ORTIZ MARTINEZ	X		
28	Carmine PISCIONIERI	X		

E' inoltre presente all'adunanza il Delegato del Rettore per il Polo Universitario Penitenziario di Ateneo, prof. Arturo Capone, per informare il Consiglio in merito al punto 8 dell'OdG.

Presiede l'assemblea il Coordinatore del Corso di Studio, Prof. Antonio Mincione il quale, constatata la validità dell'assemblea, dà lettura dell'o.d.g. e inizia i lavori del Consiglio.

1. Comunicazioni

Il Coordinatore comunica al Consiglio che nelle giornate del 9 e del 10 maggio 2024 si terrà presso la Cittadella Universitaria di Ateneo la XII edizione del "Professional Day", organizzata dal settore di Orientamento in uscita e job placement. Il Consiglio ne prende atto.

2. Quadri SUA CdS in scadenza il 15 giugno 2024

Il Coordinatore ricorda al Consiglio che è necessario procedere all'approvazione dei quadri SUA-CdS in scadenza il 15.06.2024. Pertanto, invita il Consiglio a deliberare sui seguenti quadri SUA-CdS:

Sezione Amministrazione	
Informazioni generali sul Corso di Studi	
Referenti e Strutture – Docenti di riferimento – Rappresentanti studenti – Gruppo di gestione AQ – Tutor – Programmazione degli accessi – Sedi del corso – Curriculum	
Sezione Qualità	
<i>Parte A - Obiettivi della formazione</i>	
Il corso di studio in breve	
Consultazioni con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Consultazioni successive)	Quadro A1.b
Modalità di ammissione	Quadro A3.b
Conoscenza e comprensione, Capacità di applicare conoscenza e comprensione: dettaglio	Quadro A4.b.2
Modalità di svolgimento della prova finale	Quadro A5.b
<i>Parte B - Esperienza dello studente</i>	
Descrizione del percorso di formazione	Quadro B1
Aule	Quadro B4
Laboratori e Aule informatiche	Quadro B4

Handwritten signature and initials



Sale Studio	Quadro B4
Biblioteche	Quadro B4
Orientamento in ingresso	Quadro B5
Orientamento e tutorato in itinere	Quadro B5
Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno (tirocini e stage)	Quadro B5
Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti	Quadro B5
Accompagnamento al lavoro	Quadro B5
Eventuali altre iniziative	Quadro B5

Il Coordinatore procede quindi all'esposizione ed analisi dei quadri SUA-CdS oggetto di approvazione, così come approvati dal gruppo di gestione AQ riunitosi il 18.4.2024 sottolineando che, rispetto alla SUA 2023, non sono state apportate modifiche sostanziali.

Per quanto riguarda le informazioni relative alla sezione Amministrazione della SUA-CdS, il Coordinatore informa il Consiglio di aver provveduto a verificare la sostenibilità del Corso di Studio in relazione al numero di Docenti di Riferimento necessari.

Il Consiglio, dopo approfondita discussione a cui partecipano tutti i presenti, all'unanimità approva la bozza dei quadri della SUA-CdS in scadenza, il cui contenuto si allega al seguente verbale, dando mandato formale al Coordinatore di procedere all'inserimento definitivo dei quadri entro i termini indicati.

3. Didattica programmata 2024-27 ed erogata 2024-25

Il Coordinatore ricorda al Consiglio che è necessario procedere all'approvazione dei quadri SUA-CdS relativi alla didattica programmata 2024-2027 ed alla didattica erogata 2024-2025, relativamente ai docenti titolari di insegnamento incardinati presso l'Ateneo, nonché ai docenti di riferimento. Procede quindi all'esposizione dei sopraelencati quadri, evidenziando che la didattica programmata non ha subito variazioni rispetto al precedente triennio; il Coordinatore fa infine notare che il numero dei docenti di riferimento incardinati rispetta i criteri richiesti per l'accreditamento del Corso di Studio. Per quanto riguarda i quadri relativi alla didattica erogata, invece, le uniche modifiche riguardano il subentro della prof.ssa Panuccio per il modulo di insegnamento di "Biochimica vegetale" (6 CFU) in luogo del dott. Attinà e la sostituzione rispetto alla versione 2022-23 della didattica erogata, del prof. Bombino con il prof. Zimbone per il modulo di insegnamento di "Idraulica" (6 CFU).

Dopo ampia discussione, il Consiglio all'unanimità approva la didattica programmata 2024-2027 e la didattica erogata 2024-2025, dando mandato al Coordinatore di trasmettere agli Organi di Ateneo i quadri relativi, che si allegano al presente verbale, per gli opportuni adempimenti consequenziali.

4. Modifiche al Regolamento Didattico del Corso di Studio

Il Coordinatore comunica al Consiglio che si rende necessario provvedere ad una riorganizzazione delle modalità di erogazione della didattica frontale del CdS, tenuto conto delle infrastrutture didattiche disponibili in Dipartimento e della presenza di alcune criticità operative la cui eliminazione consentirebbe una fruizione più omogenea delle attività didattiche da parte degli studenti ed un minore carico didattico in entrambi i semestri didattici.

Il Coordinatore, pertanto, ai sensi dell'art. 12 del Regolamento Didattico del Corso di Studio, propone al Consiglio la modifica dell'art. 3 "Organizzazione didattica" del Regolamento, sostituendo al comma 2 del predetto articolo l'indicazione "10 ore di attività didattica assistita per ogni CFU" con l'indicazione "8 ore di attività didattica assistita per ogni CFU". così come approvata



dal gruppo di gestione AQ del CdS riunitosi il 18.4.2024. Il Consiglio, dopo ampia ed articolata discussione, preso atto della proposta del Coordinatore, nonché delle indicazioni del gruppo di gestione AQ del CdS, ritenute valide le motivazioni addotte, all'unanimità approva le modifiche proposte del Regolamento Didattico del Corso di Studio, la cui versione aggiornata si allega al presente verbale e viene trasmessa al Dipartimento AGRARIA ed alla Commissione Paritetica Docenti-Studenti del Dipartimento AGRARIA ai fini dell'acquisizione del relativo parere.

5. Modifiche al Regolamento della prova finale

Il Coordinatore comunica al Consiglio che occorre apportare delle modifiche al Regolamento della prova finale del CdS, essendo necessario provvedere ad un aggiornamento delle modalità di svolgimento della prova finale stessa. Le modifiche proposte sono state concordate con gli altri Coordinatori dei CdS triennali del Dipartimento, approvate dal gruppo di gestione AQ del CdS riunitosi il 18.4.2024 e riguardano, nello specifico, l'art.3 (Contenuto della tesi), l'art.5 (Il Relatore), l'art.8 (Consegna della tesi) e l'art.9 (Formazione della Commissione di laurea). Inoltre, nell'ambito dei criteri di calcolo per l'attribuzione del voto di Laurea, nella valutazione della durata ed eccellenza della carriera universitaria si propone di portare da 1 (uno) a 2 (due) punti la premialità per gli studenti che abbiano acquisito CFU all'estero in ambito Erasmus o di altri progetti di internazionalizzazione. Il Consiglio, dopo ampia ed articolata discussione, preso atto delle proposte di modifica del Regolamento, nonché delle indicazioni del gruppo di gestione AQ del CdS, ritenute valide le motivazioni addotte, all'unanimità approva le modifiche proposte del Regolamento della prova finale del Corso di Studio, la cui versione aggiornata si allega al presente verbale, trasmettendole al Dipartimento AGRARIA per l'approvazione definitiva.

6. Programmazione visite tecniche a.a. 2024-2025

Il Coordinatore invita preliminarmente i docenti del CdS a presentare proposte per visite didattiche che avranno luogo nell'anno accademico 2024-25.

Prende la parola il dott. Musarella per proporre, come ogni anno, lo svolgimento di una "uscita didattica" relativa all'insegnamento di "Biologia Vegetale" per gli studenti dei tre CdS (Scienze e Tecnologie Agrarie L-25, Scienze e Tecnologie Alimentari L-26 e Scienze Forestali ed Ambientali L-25) ai quali l'insegnamento è impartito. Il dott. Musarella ricorda che l'uscita in questione ha come finalità quella di fornire supporto didattico agli studenti che si trovano all'inizio del proprio percorso universitario e non quello di consolidare dal punto di vista tecnico conoscenze già apprese in altre materie. In particolare, al fine di poter rendere l'uscita didattica efficace, il dott. Musarella propone, che la stessa venga programmata per il mese di dicembre, durante la penultima o l'ultima settimana di lezioni prevista dal calendario didattico.

Il Consiglio, dopo breve dibattito, accoglie la proposta del dott. Musarella, con la raccomandazione di prendere opportuni accordi con i docenti titolari di insegnamenti al primo semestre del primo anno dei tre CdS interessati per non interferire con l'erogazione di altri insegnamenti concomitanti.

7. Attivazione del Polo Universitario Penitenziario

Il Coordinatore informa il Consiglio che gli è pervenuta una nota a mezzo e-mail dal Delegato del Rettore per il Polo Universitario Penitenziario di Ateneo, prof. Arturo Capone, in relazione ad alcune immatricolazioni di detenuti nel Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari. A seguito di successive interlocuzioni, il Coordinatore ha proceduto ad invitare il prof. Capone all'odierna adunanza per informare il Consiglio in merito al punto.

Prende la parola il prof. Capone, per comunicare che nel mese di ottobre 2023 è stato stipulato un protocollo d'intesa con le Amministrazioni Penitenziarie, seguito da un'attività di orientamento presso le carceri reggine, finalizzato all'incentivazione delle iscrizioni presso l'Ateneo di soggetti detenuti. A seguito di questa attività, risultano attualmente iscritti ai diversi corsi di laurea

scel
ARCP



dell'Ateneo circa 30 detenuti, dei quali al momento 5 presso il Dipartimento di Agraria.

Il prof Capone evidenzia inoltre che, per l'esistenza di numerose barriere burocratiche, occorre costituire un'opportuna strategia per facilitare la fruizione da parte dei detenuti iscritti delle discipline d'insegnamento; propone pertanto, in questa fase di avvio delle attività, l'individuazione per ogni Corso di Studio di alcuni insegnamenti del primo anno, che permettano di sperimentare un protocollo specifico di fruizione da estendere successivamente agli altri insegnamenti. Ricorda, inoltre, che per ciascuna disciplina è opportuno assicurare attività di assistenza allo studio e tutoraggio e fornire i necessari materiali didattici oltre al programma dell'insegnamento.

Il Coordinatore, quindi, invita i docenti del Consiglio a fornire disponibilità; dopo ampio dibattito, si rende disponibile il dott. Musarella, che concorderà con il prof. Capone con una successiva interlocuzione le modalità più opportune per strutturare la procedura di fruizione della disciplina. Il Consiglio ne prende atto, ringrazia il dott. Musarella per la sua disponibilità.

Il Coordinatore, infine, ringrazia il prof. Capone per i chiarimenti forniti ed auspica una rapida definizione delle procedure finalizzate a fornire supporto agli studenti detenuti iscritti al CdS. Il Consiglio approva.

8. Varie ed eventuali

Nulla vi è da sottoporre al Consiglio.

Alle ore 11.20, avendo esaurito l'argomento di discussione all'ordine del giorno, il Coordinatore dichiara chiusa la seduta. Il presente verbale viene letto ed approvato seduta stante.

Il Segretario

Prof.ssa Amalia R.M. Piscopo

Il Coordinatore

Prof. Antonio Mincione

DIDATTICA PROGRAMMATA 2024-2027

Corso di Studi L-26 in SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (STAL) 2024-2027

CURRICULUM: SCIENZE E TECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI

Anno	Corso 270/DM 47_13	Modulo	CFU	semestre	SSD	Ambiti	Note
1	Elementi di matematica	No	6	1	MAT/05	A	Mutato da STA
1	Elementi di fisica	No	6	2	FIS/01	A	Mutato da STA
1	Chimica	No	10	2	CHIM/03	A	
1	Biologia vegetale	No	8	1	BIO/03	A	Mutato da SFA
1	Operazioni unitarie della tecnologia alimentare	No	6	2	AGR/15	B	
1	Genetica	No	6	2	AGR/07	A	
1	Laboratorio di metodi e strumenti di elaborazione dei dati	No	3	1		art.10, c.5, L. d	
1	Inglese		6	2		art.10, c.5, L. c+d	Mutato da STA
tot. CFU 1°anno			51				

Anno	Corso 270/DM 47_13	Modulo	CFU	SSD	Ambiti	Note	
2	Biochimica e Fisiologia vegetale	Biochimica vegetale	6	1	AGR/13	B	
		Fisiologia vegetale	6	2	AGR/13	B	
2	Difesa degli alimenti e dei manufatti dagli animali infestanti	No	6	1	AGR/11	B	
2	Patologia delle piante e dei prodotti vegetali	No	6	2	AGR/12	B	
2	Agronomia e colture erbacee e arboree industriali	Agronomia e colture erbacee industriali	6	2	AGR/02	B	
		Colture arboree industriali	6	2	AGR/03	B	
2	Chimica e sicurezza degli alimenti	No	6	1	CHIM/10	B	
2	Diritto dei mercati agroalimentari	No	6	2	IUS/03	B	Mutato da STA
2	Nutrizione animale e pratiche di razionamento	Principi di Nutrizione animale	3	1	AGR/18	C	
		Razionamento animale	3	1	AGR/18	C	
tot. CFU 2°anno			54				

Anno	Corso 270/DM 47_13	Modulo	CFU	SSD	Ambiti	Note	
3	Fondamenti di Industrie Agrarie e Gestione della Qualità Alimentare	No	6	1	AGR/15	B	
3	Ingegneria dei Sistemi agroalimentari	Idraulica	6	2	AGR/08	C	
		Costruzioni per le produzioni alimentari	6	2	AGR/10	C	
3	Microbiologia degli alimenti	Microbiologia generale	6	1	AGR/16	B	
		Microbiologia delle fermentazioni	6	1	AGR/16	B	
3	Analisi chimica e Controllo dei Prodotti Alimentari	No	6	2	AGR/15	B	
3	Tecnologia del condizionamento e della distribuzione dei prodotti agro-alimentari	No	6	2	AGR/15	B	
3	Economia e Politica agroalimentare	Economia e Marketing agroalimentare	6	1	AGR/01	B	
		Politica agroalimentare	6	1	AGR/01	B	
tot. CFU 3°anno			54				

3	Insegnamenti a scelta dello studente		12				
3	Tirocini form. e di orientamento		2		art.10, c.5, L. e		
3	Stages e tirocinio est.		3		art.10, c.5, L. d		
3	Prova finale 4 CFU	Elaborazione Tesi	3		art.10, c.5, L. e		
		Discussione Tesi	1				
tot. CFU			21				
tot. CFU CdS			180				
tot. Esami			20				

CURRICULUM: GASTRONOMIA E RISTORAZIONE

Anno	Corso 270/DM 47_13	Modulo	CFU	semestr e	SSD	Ambiti	Note
1	Elementi di matematica	No	6	1	MAT/05	A	Mutato da STA
1	Elementi di fisica	No	6	2	FIS/01	A	Mutato da STA
1	Chimica	No	10	2	CHIM/03	A	
1	Biologia vegetale	No	8	1	BIO/03	A	Mutato da SFA
1	Operazioni unitarie della tecnologia alimentare	No	6	2	AGR/15	B	
1	Geografia del cibo	No	6	2	M-GGR/02	C	
1	Laboratorio di metodi e strumenti di elaborazione dei dati	No	3	1		art.10, c.5, L. d	
1	Inglese		6	2		art.10, c.5, L. c+d	Mutato da STA
tot. CFU 1°anno			51				

Anno	Corso 270/DM 47_13	Modulo	CFU	SSD	Ambiti	Note	
2	Scienze e tecnologie della gastronomia e della ristorazione	Gastronomia	6	1	AGR/15	B	
		Tecnologie della ristorazione	6	2	AGR/15	B	
2	Difesa degli alimenti e dei manufatti dagli animali infestanti	No	6	1	AGR/11	B	
2	Patologia delle piante e dei prodotti vegetali	No	6	2	AGR/12	B	
2	Agronomia e colture erbacee e arboree industriali	Agronomia e colture erbacee industriali	6	2	AGR/02	B	
		Colture arboree industriali	6	2	AGR/03	B	
2	Chimica e sicurezza degli alimenti	No	6	1	CHIM/10	B	
2	Diritto dei mercati agroalimentari	No	6	2	IUS/03	B	Mutato da STA
2	Chimica del gusto e dieta Mediterranea	No	6	1	CHIM/10	B	
tot. CFU 2°anno			54				

Anno	Corso 270/DM 47_13	Modulo	CFU	SSD	Ambiti	Note	
3	Fondamenti di Industrie Agrarie e Gestione della Qualità Alimentare	No	6	1	AGR/15	B	
3	Ingegneria dei Sistemi agroalimentari	Idraulica	6	2	AGR/08	C	
		Costruzioni per le produzioni alimentari	6	2	AGR/10	C	
3	Microbiologia degli alimenti	Microbiologia generale	6	1	AGR/16	B	
		Microbiologia delle fermentazioni	6	1	AGR/16	B	
3	Analisi chimica e Controllo dei Prodotti Alimentari	No	6	2	AGR/15	B	
3	Tecnologia del condizionamento e della distribuzione dei prodotti agro-alimentari	No	6	2	AGR/15	B	
3	Economia e Politica agroalimentare	Economia e Marketing agroalimentare	6	1	AGR/01	B	
		Politica agroalimentare	6	1	AGR/01	B	
tot. CFU 3°anno			54				

3	Insegnamenti a scelta dello studente		12				
3	Tirocini form. e di orientamento		2		art.10, c.5, L. e		
3	Stages e tirocinio est.		3		art.10, c.5, L. d		
3	Prova finale 4 CFU	Elaborazione Tesi	3		art.10, c.5, L. c		
		Discussione Tesi	1				
tot. CFU			21				
tot. CFU CdS			180				
tot. Esami			20				

CURRICOLI: SCIENZE E TECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI

Anno	Corso	Modulo	CFU	SSD	Ampli	Docenti Titoli (utilizzazioni)	Docenti Categorie (utilizzazioni)	Docenti Nome (utilizzazioni)	Note
1	Elementi di Matematica	No	6	1 MAT/05	A				Maturato da STA
1	Biologia vegetale	No	8	1 BIO/03	A	Dott.	Muscarella	Carriello	Maturato da STA
1	Chimica	No	10	1-2 CHIM/03	A	Prof.	Sergio	Agostino	Maturato da STA
1	Elementi di fisica	No	6	2 FIS/01	A				Maturato da STA
1	Operazioni unitarie delle tecnologie alimentari	No	6	2 AGR/15	B	Prof.	Pelosa	Mario	
1	Genetica	No	6	2 AGR/07	A	Dott.	Lupini	Antonio	
1	Laboratorio di metodi e strumenti di laboratorio cell	No	3	1	art.10, c.5, L.4	Prof.	Misciatra	Antonio	Tutor
1	Inglese	No	6	2	art.10, c.5, L.4 ed	assegnato da Ateneo	O'Sullivan	Mary Theresa	Maturato da STA
			51	tot. CFU I anno					
			23	tot. CFU I sem					
			28	tot. CFU II sem					

CURRICOLI: GASTRONOMIA E RISTORAZIONE

Anno	Corso	Modulo	CFU	SSD	Ampli	Docenti Titoli (utilizzazioni)	Docenti Categorie (utilizzazioni)	Docenti Nome (utilizzazioni)	Note
1	Elementi di Matematica	No	6	1 MAT/05	A				Maturato da STA
1	Biologia vegetale	No	8	1 BIO/03	A	Dott.	Muscarella	Carriello	Maturato da STA
1	Chimica	No	10	1-2 CHIM/03	A	Prof.	Sergio	Agostino	Maturato da STA
1	Elementi di fisica	No	6	2 FIS/01	A				Maturato da STA
1	Operazioni unitarie delle tecnologie alimentari	No	6	2 AGR/15	B	Prof.	Pelosa	Mario	
1	Geografia del cibo	No	6	2 IAGG/02	C	Prof.	Niccoli	Agata	
1	Laboratorio di metodi e strumenti di laboratorio cell	No	3	1	art.10, c.5, L.4	Prof.	Misciatra	Antonio	Tutor
1	Inglese	No	6	2	art.10, c.5, L.4 ed	assegnato da Ateneo	O'Sullivan	Mary Theresa	Maturato da STA
			51	tot. CFU I anno					
			23	tot. CFU I sem					
			28	tot. CFU II sem					

Anno	Corso	Modulo	CFU	SSD	Ampli	Docenti Titoli (utilizzazioni)	Docenti Categorie (utilizzazioni)	Docenti Nome (utilizzazioni)	Note
2	Biochimica vegetale	No	6	1 AGR/13	B	Prof.	Giannino	Antonio	
2	Fisiologia vegetale	No	6	2 AGR/13	B	Prof.	Abramo	Maria Rosa	
2	Dritto dei minerali alimentari	No	6	2 IU003	B				Maturato da STA
2	Disea degli alimenti e dei minerali degli animali (vegetali)	No	6	1 AGR/11	B	Prof.	Palmieri	Vincenzo	
2	Fisiologia delle piante e dei prodotti vegetali	No	6	2 AGR/12	B	Dott.	Li Desti	Giulia	
2	Agromonia e colture erbacee industriali	6	2 AGR/02	B	Prof.	Santoro	Carriello		
2	Agromonia e colture erbacee industriali	6	2 AGR/03	B	Dott.	Branca	Vincenzo		
2	Chimica e sicurezza degli alimenti	No	6	1 CHIM/10	B	Prof.	Russo	Maddalena	
2	Principi di Nutrizione animale	3	1 AGR/19	C	Prof.	Serra	Nazario		
2	Reclutamento animale	3	1 AGR/19	C	Prof.	Serra	Nazario		
			54	tot. CFU 2°anno					
			24	tot. CFU I sem					
			30	tot. CFU II sem					

Anno	Corso	Modulo	CFU	SSD	Ampli	Docenti Titoli (utilizzazioni)	Docenti Categorie (utilizzazioni)	Docenti Nome (utilizzazioni)	Note
2	Scienze e tecnologia della gastronomia e della ristorazione	Gastronomia	6	1 AGR/15	B	Prof.	Giuffrè	Angelo M.	
2	Tecnologie della fillosazione	Tecnologie della fillosazione	6	2 AGR/15	B	Prof.	Sicari	Vincenzo	Maturato da STA
2	Dritto dei minerali alimentari	No	6	2 IU003	B				Maturato da STA
2	Disea degli alimenti e dei minerali degli animali (vegetali)	No	6	1 AGR/11	B	Prof.	Palmieri	Vincenzo	
2	Fisiologia delle piante e dei prodotti vegetali	No	6	2 AGR/12	B	Dott.	Li Desti	Giulia	
2	Agromonia e colture erbacee industriali	6	2 AGR/02	B	Prof.	Santoro	Carriello		
2	Agromonia e colture erbacee industriali	6	2 AGR/03	B	Dott.	Branca	Vincenzo		
2	Chimica e sicurezza degli alimenti	No	6	1 CHIM/10	B	Prof.	Russo	Maddalena	
2	Chimica del gusto e della medicina	No	6	1 CHIM/10	B	Prof.	Russo	Maddalena	
			54	tot. CFU 2°anno					
			24	tot. CFU I sem					
			30	tot. CFU II sem					

Anno	Corso	Modulo	CFU	SSD	Ampli	Docenti Titoli (utilizzazioni)	Docenti Categorie (utilizzazioni)	Docenti Nome (utilizzazioni)	Note
3	Fondamenti di Insieme Agraria e Gestione della Coltura Alimentare	No	6	1 AGR/15	B	Prof.	Misciatra	Antonio	Tutor
3	Ingegneria dei Sistemi agroalimentari	Informatica	6	2 AGR/08	C	Prof.	Zenna	Dimitrie A.	
3	Microbiologia degli alimenti	Controlli per le industrie Agraria e Alimentare	6	2 AGR/10	C	Prof.	Barraco	Franco	
3	Microbiologia degli alimenti	Microbiologia generale	6	1 AGR/16	B	Prof.	Cerdi	Andrea	
3	Microbiologia degli alimenti	Microbiologia delle fermentazioni	6	1 AGR/16	B	Prof.	Cerdi	Andrea	
3	Analisi chimica e Controllo dei Prodotti Alimentari	No	6	2 AGR/15	B	Prof.	Giuffrè	Angelo M.	
3	Tecnologie del condizionamento e della distribuzione dei prodotti agro-alimentari	Economia e Marketing agroalimentare	6	1 AGR/01	B	Prof.	Pisippo	Annalisa	Tutor
3	Economia e Politica agroalimentare	Politica agroalimentare	6	1 AGR/01	B	Prof.	Niccoli	Agata	
			54	tot. CFU 3°anno					
			30	tot. CFU I sem					
			24	tot. CFU II sem					

Anno	Corso	Modulo	CFU	SSD	Ampli	Docenti Titoli (utilizzazioni)	Docenti Categorie (utilizzazioni)	Docenti Nome (utilizzazioni)	Note
3	Fondamenti di Insieme Agraria e Gestione della Coltura Alimentare	No	6	1 AGR/15	B	Prof.	Misciatra	Antonio	Tutor
3	Ingegneria dei Sistemi agroalimentari	Informatica	6	2 AGR/08	C	Prof.	Zenna	Dimitrie A.	
3	Microbiologia degli alimenti	Controlli per le industrie Agraria e Alimentare	6	2 AGR/10	C	Prof.	Barraco	Franco	
3	Microbiologia degli alimenti	Microbiologia generale	6	1 AGR/16	B	Prof.	Cerdi	Andrea	
3	Microbiologia degli alimenti	Microbiologia delle fermentazioni	6	1 AGR/16	B	Prof.	Cerdi	Andrea	
3	Analisi chimica e Controllo dei Prodotti Alimentari	No	6	2 AGR/15	B	Prof.	Giuffrè	Angelo M.	
3	Tecnologie del condizionamento e della distribuzione dei prodotti agro-alimentari	Economia e Marketing agroalimentare	6	1 AGR/01	B	Prof.	Pisippo	Annalisa	Tutor
3	Economia e Politica agroalimentare	Politica agroalimentare	6	1 AGR/01	B	Prof.	Niccoli	Agata	
			54	tot. CFU 3°anno					
			30	tot. CFU I sem					
			24	tot. CFU II sem					

Insegnamenti e scelta dello studente	Tirocini form. e di orientamento	Stage e tirocinio est.	Prova finale	CFU	SSD	Ampli	Docenti Titoli (utilizzazioni)	Docenti Categorie (utilizzazioni)	Docenti Nome (utilizzazioni)	Note
12				12						art.10, c.5, L.4
2				2						art.10, c.5, L.4
3		Elaborazione tesi		3						art.10, c.5, L.4
3		Discussioni Tesi		3						art.10, c.5, L.4
1				1						art.10, c.5, L.4
				21	tot. CFU					
				100	tot. CFU CDS					
				20	tot. Esami					

Insegnamenti e scelta dello studente	Tirocini form. e di orientamento	Stage e tirocinio est.	Prova finale	CFU	SSD	Ampli	Docenti Titoli (utilizzazioni)	Docenti Categorie (utilizzazioni)	Docenti Nome (utilizzazioni)	Note
12				12						art.10, c.5, L.4
2				2						art.10, c.5, L.4
3		Elaborazione tesi		3						art.10, c.5, L.4
3		Discussioni Tesi		3						art.10, c.5, L.4
1				1						art.10, c.5, L.4
				21	tot. CFU					
				100	tot. CFU CDS					
				20	tot. Esami					

**UNIVERSITÀ DEGLI STUDI "MEDITERRANEA" DI REGGIO CALABRIA
DIPARTIMENTO AGRARIA**

CORSO DI LAUREA L-26 IN "SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI"

REGOLAMENTO DIDATTICO

Approvato nella seduta del Consiglio di Corso di Studio del 23.04.2024

**TITOLO I
FINALITÀ E ORDINAMENTO DIDATTICO**

Art. 1 - Premesse e finalità

1. Il presente Regolamento disciplina gli aspetti organizzativi e didattici del Corso di Studio in Scienze e tecnologie alimentari, di seguito indicato come CdS STAL, in conformità alla normativa vigente in materia, allo Statuto dell'Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria e al Regolamento Didattico di Ateneo (RAD).
2. Il Corso di studio in Scienze e tecnologie alimentari afferisce alla Classe delle lauree L-26 in Scienze e tecnologie alimentari di cui al D.M. 16 marzo 2007 "Determinazione delle classi delle lauree universitarie". La composizione, le modalità di elezioni/nomina dei componenti e le attribuzioni del Consiglio del Corso di Studio e del Coordinatore del Consiglio di Corso di Studio sono disciplinate dagli articoli 44 e 45 dello Statuto di Ateneo.
3. Il Corso di studio in Scienze e tecnologie alimentari si svolge nel Dipartimento AGRARIA, che ne costituisce "Dipartimento di riferimento". La struttura didattica competente è il Consiglio di Corso di studio in Scienze e tecnologie alimentari.
4. Il CdS-STAL si propone di fornire allo studente adeguate conoscenze e competenze di base specificatamente orientate agli aspetti applicativi nelle scienze e tecnologie lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti, nonché un'adeguata preparazione in merito ai temi generali della produzione primaria e del sistema agro-alimentare. Inoltre, lo studente apprende i principali metodi scientifici di indagine per utilizzare a fini professionali le conoscenze acquisite lungo l'intera filiera agro-alimentare.

Nel percorso di studio, le varie discipline del percorso formativo si integrano per sviluppare una formazione articolata su diversi livelli, quali:

- la visione completa delle attività e delle problematiche dalla produzione al consumo degli alimenti (dal campo alla tavola), nonché la capacità di intervenire nelle diverse fasi di programmazione, produzione e controllo di specifiche categorie alimentari con misure atte a garantire la riduzione degli sprechi e l'applicazione delle opportune misure economiche ed etiche nella produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione degli alimenti;
- la padronanza dei metodi chimici, fisici, sensoriali e microbiologici per il controllo e la valutazione degli alimenti, delle materie prime e dei semilavorati;
- la conoscenza dei sistemi di gestione della sicurezza, della qualità e dell'igiene dei prodotti e dei luoghi di produzione;
- la conoscenza dei principi dell'alimentazione umana ai fini della prevenzione e protezione della salute, per un proficuo dialogo con il mondo della medicina;
- la conoscenza degli elementi della legislazione alimentare, per un indispensabile rispetto della normativa vigente;
- la capacità di coordinare le diverse attività legate alla gastronomia e 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.

Gli studenti saranno in possesso degli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle proprie conoscenze, anche con mezzi informatici ed in grado di utilizzare efficacemente, in

forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea oltre l'italiano, di norma l'inglese. Le attività formative comprendono attività di laboratorio, relative a discipline caratterizzanti, per un congruo numero di crediti e prevedono, in relazione a obiettivi specifici ed in riferimento alla preparazione della prova finale, un congruo numero di crediti per tirocini di formazione o per stages professionalizzanti svolti presso aziende, enti esterni o strutture di ricerca.

5. Il CdS-STAL fornisce le conoscenze e le competenze cognitive di base e propedeutiche alla Laurea Magistrale - classe LM-70 - in Scienze e tecnologie alimentari e forma la figura professionale di:

- Tecnico dei prodotti alimentari;
- Tecnico di laboratorio bio-chimico;
- Tecnico della debiotizzazione industriale e urbana;
- Tecnico della ristorazione e della gastronomia.

6. Il laureato in Scienze e tecnologie alimentari svolge l'attività professionale sia in forma autonoma che alle dipendenze di aziende pubbliche e private. Le capacità acquisite consentiranno al laureato di svolgere compiti tecnici, di programmazione e di vigilanza nelle attività di produzione, trasformazione, distribuzione, ristorazione e somministrazione degli alimenti, nonché in quelle di valutazione delle abitudini e dei consumi alimentari. Nell'ambito specifico di competenza, sarà in possesso di adeguate capacità e strumenti per collaborare nella gestione e nella comunicazione dell'informazione per lavorare in gruppo, per operare con definiti gradi di autonomia e per inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro.

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

- il controllo dei processi di produzione, conservazione e trasformazione delle derrate e dei prodotti alimentari e degli edifici e impianti a supporto;
- 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;
- il confezionamento e la logistica distributiva dei prodotti alimentari;
- il controllo dei processi di preparazione e 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.

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, legate alla preparazione e la somministrazione dei pasti;
- alle attività connesse alla comunicazione, il giornalismo ed il turismo eno-gastronomico.

7. L'ordinamento didattico del CdS-STAL, con il quadro generale delle attività formative, redatto secondo lo schema della banca dati ministeriale, è riportato nell'Allegato 1 che costituisce parte integrante del presente Regolamento.

8. Il presente Regolamento, in armonia con il Regolamento Didattico di Ateneo (RDA), disciplina l'organizzazione didattica del Corso di studio.

9. Il Corso di studio non può essere attivato se non supera la procedura di Accredimento prevista dal DM 47 del 30 Gennaio 2013.

Art. 2 - Strutture di supporto del Corso di Laurea in Scienze e tecnologie alimentari

1. **Commissione didattica.** La Commissione didattica viene nominata dal Consiglio di Dipartimento. E' attualmente composta da 3 docenti del Dipartimento, afferenti a SSD differenti ed ognuno designato da un'Area disciplinare e dal Responsabile dell'Ufficio Didattica del Dipartimento. La Commissione Didattica svolge le seguenti attività: (i) analisi delle singole richieste di iscrizione e di trasferimento intra/extra Dipartimento; (ii) riconoscimento dei crediti formativi già maturati; (iii) approvazione dei piani di studio individuali; (iv) convalida delle attività formative nell'ambito di convegni, seminari, ecc. La Commissione Didattica, inoltre, ha funzione di orientamento in ingresso e in itinere per le attività di competenza e può individuare e proporre criteri per il miglioramento dell'efficienza e dell'efficacia delle attività didattiche.
2. **Commissione tirocini.** La Commissione tirocini viene nominata dal Consiglio di Dipartimento. E' attualmente composta da 4 docenti del Dipartimento afferenti a SSD diversi e da un'unità di personale tecnico-amministrativo. La Commissione svolge le seguenti attività: (i) promuove e attiva le Convenzioni con le Aziende/Enti presso le quali gli studenti possono svolgere il tirocinio; (ii) cura l'assegnazione dello studente alla Azienda/Ente, l'assegnazione del Tutor universitario e di quello aziendale; (ii) valuta la relazione di tirocinio predisposta dallo studente e visionata dal Tutor universitario. Le attività che fanno capo alla Commissione tirocini, sono regolamentate da apposito Regolamento, disponibile sul sito web di Dipartimento.
3. **Commissione Erasmus.** La Commissione Erasmus viene nominata dal Consiglio di Dipartimento. E' attualmente costituita da 3 docenti, tra i quali viene designato il Presidente dal Responsabile di Ateneo all'internazionalizzazione. La Commissione ha i seguenti compiti: (i) selezionare gli studenti (indicati come 'studenti in uscita') e i dottorandi che partecipano annualmente alle procedure di selezione dei Programmi di Mobilità Erasmus ed Erasmus- Placement bandite dall'Ateneo; (ii) verificare l'operato svolto dagli studenti in uscita presso l'università o l'ente straniero di accoglienza; (iii) effettuare il riconoscimento dei CFU acquisiti dagli studenti in uscita presso l'università o l'ente straniero di accoglienza; (iv) monitorare l'operato degli studenti stranieri (indicati come 'studenti in entrata'), provenienti da università o enti stranieri di ricerca, assegnatari di borsa Erasmus o Erasmus-Placement, presso i Corsi di studio del Dipartimento; (v) fornire all'Ufficio Relazioni Internazionali di Ateneo le documentazioni (certificazioni esami sostenuti, verbali delle procedure di selezione) relative agli studenti in entrata ed in uscita; (vi) proporre accordi bilaterali per la mobilità.

Art. 3 - Organizzazione didattica

1. Il CdS-STAL è organizzato in due curricula, secondo quanto indicato nell'Allegato n.1.
2. L'organizzazione didattica del CdS-STAL prevede 8 ore di attività didattica assistita per ogni CFU; l'attività didattica assistita comprende, oltre alle ore relative alle lezioni frontali, anche quelle riservate ad esercitazioni d'aula e di campo, laboratori, visite tecniche, altre attività. Il numero di ore dedicate ad attività didattica assistita, diversa dalle lezioni frontali, viene fissato dai docenti dei singoli insegnamenti, ma non può essere inferiore al 10% delle ore totali di attività didattica assistita.
3. Le attività formative proposte dal CdS-STAL, l'elenco degli insegnamenti e la loro organizzazione in moduli, i CFU assegnati a ciascuna attività formativa, l'elenco dei docenti impegnati nel Corso di studio e gli insegnamenti corrispondenti, sono definiti nell'Allegato n.1 - soggetto a verifica annuale da parte del Consiglio di CdS - e rese pubbliche nel sito web di Dipartimento nonché all'interno della Scheda Unica Annuale (SUA-CdS). Allo stesso modo anche le attività formative annualmente attivate ed ogni eventuale ulteriore aggiornamento dell'Allegato n.1, sono resi noti nel sito web di Dipartimento e attraverso la Scheda Unica Annuale del Corso di studio (SUA-CdS), il Manifesto degli studi del Dipartimento AGRARIA, - sede amministrativa del Corso -, e

le altre forme di comunicazione individuate. Con le stesse modalità sono resi noti, prima dell'inizio dell'anno accademico, i programmi degli insegnamenti e delle altre attività formative di cui alla tipologia d) dell'articolo 10, comma 5 del D.M. 24 ottobre 2004 n. 270, nonché il calendario didattico e quello relativo alle diverse tipologie di verifica dell'apprendimento - calendario degli appelli di esami, delle verifiche ecc.

4. Le "Altre attività formative" (attività formative diverse da quelle di base, caratterizzanti e affini) hanno i CFU ed i contenuti descritti nell'Allegato 1, che costituisce parte integrante del presente Regolamento.
5. Le attività di ricerca a supporto delle attività formative che caratterizzano il profilo del Corso di Studio sono consultabili presso il sito web del Dipartimento di AGRARIA dell'Università degli Studi "Mediterranea" di Reggio Calabria, a cui il Corso di Studio in Scienze e tecnologie alimentari fa riferimento.

Art. 4 - Ammissione

1. Per essere ammessi al CdS-STAL occorre essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo.
2. In base alla Legge n. 33 del 12 Aprile 2022 e del successivo D.M. n. 930/2022, uno studente può iscriversi contemporaneamente a due diversi CdS, anche qualora iscritto ad altre Università, Scuola o Istituto Superiore ad ordinamento speciale, purché i CdS appartengano a classi di laurea diverse, conseguendo due titoli di studio distinti. Ai fini della doppia iscrizione, la Commissione Didattica di cui all'art.2, comma 1, acquisita la documentazione utile dalla Segreteria Studenti, valuta l'accoglimento della domanda di iscrizione dello studente in base alle disposizioni di legge sulla materia in vigore alla data di richiesta dell'iscrizione. Per quanto non previsto dal presente regolamento si rimanda al Regolamento Didattico di Ateneo (RAD).
3. Allo scopo di accertare il livello di preparazione di base vengono somministrati prima dell'inizio di ogni a.a. dei test di autovalutazione riguardanti argomenti di Matematica, Fisica, Chimica, 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. I risultati del test di autovalutazione non costituiranno, comunque, elemento ostativo per l'immatricolazione.
4. Il mancato raggiungimento del punteggio minimo comporterà l'attribuzione di Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA).
5. Il recupero degli OFA potrà avvenire mediante la frequenza dei corsi di potenziamento ed il superamento della relativa prova finale ovvero attraverso il superamento del corrispondente esame curriculare.

Art. 5 - Attività a scelta dello studente e Piano di studi individuale

1. Le attività a scelta dello studente consistono in un esame su insegnamenti a scelta per un totale di 12 CFU. Lo studente può scegliere insegnamenti impartiti in Corsi di primo livello, afferenti al Dipartimento di AGRARIA o ad altri Dipartimenti dell'Ateneo, purché coerenti con le tematiche del Corso di Studio in Scienze e tecnologie alimentari o con tematiche interdisciplinari ad esso pertinenti, ed i cui contenuti non si sovrappongano con quelli di un insegnamento obbligatorio, o di altro insegnamento a scelta, per più di metà dei CFU previsti. La scelta degli insegnamenti viene formalizzata attraverso la presentazione, all'inizio del II anno, di un Piano di studi individuale. La scadenza per la presentazione del Piano di studi è fissata al 1 novembre.
2. Il Piano di studi individuale viene approvato dalla Commissione didattica del Dipartimento di AGRARIA (CDDA).
3. Per agevolare la scelta, la CDDA renderà disponibili all'indirizzo web di Dipartimento, entro la scadenza fissata al comma 3, elenchi di insegnamenti impartiti nei Corsi di Studio afferenti al

Dipartimento che rispondono ai criteri indicati, salva la possibilità di scelta di insegnamenti di Corsi di Studio afferenti ad altri Dipartimenti, come disposto dal comma 1.

Art. 6 - Valutazione dei risultati dell'apprendimento

1. I crediti formativi assegnati ad ogni insegnamento sono conseguiti dallo studente attraverso il superamento della verifica dell'apprendimento. La verifica può avvenire con modalità anche differenti per i diversi insegnamenti, ma comunque riconducibili alle seguenti tipologie: esame finale scritto, esame finale orale, prove in itinere di diversa tipologia, presentazione di progetti, ecc. Il Dipartimento adotterà un apposito Regolamento che tenendo conto del Codice etico e del Regolamento didattico di Ateneo normerà attraverso linee guida lo svolgimento delle differenti tipologie di valutazione dell'apprendimento previste. La somministrazione delle differenti tipologie di verifica sarà regolamentata attraverso apposito calendario annualmente proposto e approvato dal CdS-STAL. Le modalità di verifica vengono stabilite dai Docenti e indicate nelle Schede di trasparenza degli insegnamenti.
2. Per le attività di tirocinio e stage, la verifica consiste nella presentazione di una relazione di tirocinio predisposta dallo studente, visionata dal Tutor universitario e valutata dalla Commissione Tirocini, secondo criteri - normati da apposito regolamento visibile sul portale web dipartimentale - e con punteggi fissati dalla stessa e resi noti sul sito web di Dipartimento.
3. I crediti acquisiti durante periodi di studio all'estero vengono riconosciuti, senza ulteriori verifiche, in base alle modalità stabilite dalla Commissione Erasmus di Dipartimento.

Art. 7 - Periodi di studio svolti presso Università straniere

1. Il Consiglio di Corso di Studio incoraggia la mobilità internazionale degli studenti come mezzo di scambio culturale e integrazione alla loro formazione personale e professionale ai fini del conseguimento del titolo di studio. Riconosce pertanto i periodi di studio svolti presso strutture universitarie straniere nell'ambito di accordi bilaterali (in particolare quelli previsti dal Programma Erasmus, ma anche da altre convenzioni stipulate dall'Ateneo) come strumento di formazione analogo a quello offerto dal Dipartimento a parità di impegno dello studente e di contenuti coerenti con il percorso formativo.
2. Il Learning Agreement è il documento che definisce il progetto delle attività formative da seguire all'estero e da sostituire ad alcune delle attività previste per il Corso di Laurea. Esso stabilisce, preventivamente, un numero di crediti equivalente a dette attività, proporzionalmente al periodo di permanenza all'estero (60 crediti per una annualità, 30 per un semestre, 20 per un trimestre), e deve essere elaborato dallo studente insieme al delegato Erasmus di Dipartimento.
3. La scelta delle attività formative da svolgere all'estero viene effettuata in maniera che esse, nel loro insieme, siano mirate all'acquisizione di conoscenze e competenze coerenti con gli obiettivi formativi del Corso di Laurea, senza ricercare l'equivalenza dei contenuti, l'identità delle denominazioni o la corrispondenza univoca dei crediti tra le singole attività formative delle due istituzioni.
4. Al termine del periodo di studio, il Consiglio di Corso di Studio, su proposta del Delegato Erasmus di Dipartimento e in base ai risultati conseguiti e adeguatamente documentati dall'Ateneo estero (nel caso del Programma Erasmus, attraverso il Transcript of Records), riconosce l'attività formativa svolta all'estero sia per quanto riguarda i CFU acquisiti presso l'Università straniera che per l'eventuale votazione conseguita.
5. A ciascun esame il Consiglio di Corso di Studio assegna una votazione corrispondente al giudizio di merito conseguito all'estero, basandosi, ove possibile, sul sistema semplificato "Tabella dei voti ECTS", riportato sulla Guida ECTS dell'Unione Europea, che mette a confronto la tabella che rileva la distribuzione statistica dei voti attribuiti nell'ultimo biennio nei corsi appartenenti all'Area di Agraria con la corrispondente tabella percentuale rilevata dall'Università che ha

ospitato lo studente. La tabella sarà pubblicata sul sito di Ateneo, nella pagina www.unirc.it/internazionalizzazione.php.

6. L'attività di studio e ricerca svolta all'estero ai fini della preparazione della prova finale o di tirocini formativi viene riconosciuta, in termini di CFU, nelle rispettive voci previste dall'ordinamento del Corso di Studio.

Art. 8 - Propedeuticità

1. Il Consiglio di Corso di studio nell'approvare il Manifesto degli studi, indica la propedeuticità tra le materie. Le propedeuticità vengono proposte dai docenti dei singoli insegnamenti, discusse e deliberate dal Consiglio di Corso di studio, e riportate nelle Schede di trasparenza degli insegnamenti redatte annualmente dai docenti e rese note secondo le modalità descritte nel comma 3. dell'Art. 3 del presente Regolamento.
2. Nel caso di mancata deliberazione, si intendono confermate le propedeuticità dell'anno accademico precedente. Le propedeuticità restano valide per la coorte di studenti dell'anno accademico di riferimento ed eventuali variazioni intervenute negli anni accademici successivi non hanno valore retroattivo per cui non possono essere applicate a coorti di studenti precedenti all'a.a. di modifica.
3. Lo studente in Scienze e tecnologie alimentari non potrà sostenere gli esami di insegnamenti che prevedono propedeuticità se prima non avrà superato gli esami degli insegnamenti indicati come propedeutici.

Art. 9 - Iscrizione agli anni successivi

1. Per l'iscrizione al secondo e terzo anno del CdS-STAL non è richiesta l'acquisizione di un numero minimo di CFU.

Art. 10 - Prova finale

1. La prova finale dello studente in Scienze e tecnologie alimentari consisterà nella presentazione di un elaborato su un argomento, assegnato da un docente relatore, concernente un'esperienza scientifica originale, attinente alle tematiche delle tecnologie alimentari. La valutazione dell'elaborato è normata da apposito regolamento dipartimentale della prova finale - reso disponibile sul sito web del Dipartimento - nell'ambito del quale sono definite, tra l'altro, le modalità di presentazione, la composizione della Commissione esaminatrice ed i punteggi assegnati. Qualora la tesi di laurea venga elaborata all'estero, il numero di CFU assegnato alla prova finale è suddiviso secondo quanto normato dal regolamento sopra indicato; la discussione della prova è comunque svolta in sede.

Art. 11 - Trasferimenti da altri corsi di laurea, da altri atenei, e riconoscimento CFU

1. I trasferimenti da altri corsi di Laurea dell'Università Mediterranea o da altri Atenei sono soggetti a riconoscimento di CFU da parte della Commissione didattica del Dipartimento di AGRARIA (CDDA) secondo i criteri fissati dalla stessa.
2. Il numero di CFU riconoscibili per abilità professionali, certificate ai sensi della normativa vigente in materia, nonché per altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario, alla cui progettazione e realizzazione l'Università abbia concorso, non può essere superiore a dodici. Il riconoscimento viene effettuato dalla CDDA esclusivamente sulla base delle competenze dimostrate da ciascuno studente; sono escluse forme di riconoscimento attribuite collettivamente (art. 14, comma 1, della Legge 30 dicembre 2010, n. 240).

TITOLO II - NORME FINALI E TRANSITORIE

Art. 12 - Modifiche al Regolamento

1. Le modifiche al presente Regolamento sono proposte dal Coordinatore del Corso di Studio o da almeno un terzo dei membri del Consiglio, e dovranno essere approvate con il voto favorevole della maggioranza assoluta degli aventi diritto. Tali modifiche dovranno essere sottoposte all'approvazione del Consiglio di Dipartimento AGRARIA, previo parere della Commissione paritetica docenti-studenti.
2. Con l'entrata in vigore del Regolamento Didattico di Ateneo o di altre nuove disposizioni in materia si procederà in ogni caso alla verifica e all'integrazione del presente Regolamento.
3. Il presente Regolamento si applica a tutti gli studenti immatricolati al Corso di laurea secondo il D.M. n. 270 MIUR del 22 ottobre 2004 a partire dall'a.a. 2013-14 e a tutti gli studenti che opereranno per tale Ordinamento degli Studi. Ha validità almeno per i tre anni successivi all'entrata in vigore, e comunque sino all'emanazione del successivo Regolamento.

Art. 13 - Studenti provenienti dall'ordinamento ex D.M. n.509 MIUR del 3 novembre 1999

1. Agli studenti che, già iscritti al Corso di Laurea in Scienze e tecnologie alimentari della Classe 20 dell'ordinamento ex D.M. n. 509 MIUR del 3 novembre 1999, intendano passare al Corso di Laurea L-26 in "Scienze e tecnologie alimentari" dell'ordinamento ex D.M. 24 ottobre 2004 n. 270, saranno riconosciute le attività formative frequentate, purché completate da un accertamento conclusivo individuale. Gli studenti dovranno inoltre integrare l'acquisizione dei CFU del II anno con l'insegnamento "Diritto dei mercati agroalimentari".
2. L'istanza per il riconoscimento dei CFU deve essere inoltrata al Direttore del Dipartimento entro il termine di scadenza per le iscrizioni annualmente fissato dall'Ateneo mediante la piattaforma informatica di Ateneo, e perviene all'ufficio Didattica che la predispone per l'approvazione da parte della Commissione didattica.
3. La Commissione didattica di Dipartimento prenderà in esame le singole istanze fornendo ogni possibile suggerimento per le eventuali integrazioni necessarie.

Allegato 1**PIANO DIDATTICO A.A. 2024-27**

CORSO DI LAUREA IN CLASSE L-26 – SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
Curriculum: SCIENZE E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI

PRIMO ANNO				
Corso	CFU	SSD	Ambito	Esami
Operazioni unitarie della tecnologia alimentare	6	AGR/15	B	1
Elementi di matematica	6	MAT/05	A	1
Elementi di fisica	6	FIS/01	A	1
Genetica	6	AGR/07	A	1
Biologia vegetale	8	BIO/03	A	1
Chimica	10	CHIM/03	A	1
Inglese	6	"art.10 c.5,l.d"	Altre attività	ID
Laboratorio di metodi e strumenti di elaborazione dati	3	"art.10 c.5,l.d"	Altre attività	ID
CFU 1 ANNO	51			

SECONDO ANNO					
Corso	Modulo	CFU	SSD	Ambito	Esami
Biochimica e fisiologia vegetale	Biochimica vegetale	6	AGR/13	B	1
	Fisiologia vegetale	6	AGR/13	B	
Agronomia e colture erbacee e arboree industriali	Agronomia e colture erbacee industriali	6	AGR/02	B	1
	Colture arboree industriali	6	AGR/03	B	
Difesa degli alimenti e dei manufatti dagli animali infestanti		6	AGR/11	B	1
Patologia delle piante e dei prodotti vegetali		6	AGR/12	B	1
Chimica e sicurezza degli alimenti		6	CHIM/10	B	1
Nutrizione animale e pratiche di razionamento	Principi di nutrizione animale	3	AGR/18	C	1
	Pratiche di razionamento	3	AGR/18	C	
Diritto dei mercati agroalimentari		6	IUS/03	B	1
CFU 2 ANNO		54			

TERZO ANNO					
Corso	Modulo	CFU	SSD	Ambito	Esami
Fondamenti di industrie agrarie e gestione della qualità alimentare		6	AGR/15	B	1
Analisi chimica e controllo dei prodotti alimentari		6	AGR/15	B	1
Tecnologia del condizionamento e della distribuzione dei prodotti agroalimentari		6	AGR/15	B	1
Microbiologia degli alimenti	Microbiologia generale	6	AGR/16	B	1
	Microbiologia delle fermentazioni	6	AGR/16	B	
Ingegneria dei sistemi agroalimentari	Idraulica	6	AGR/08	C	1
	Costruzioni per le produzioni alimentari	6	AGR/10	C	
Economia e politica agroalimentare	Economia e marketing agroalimentare	6	AGR/01	B	1
	Politica agroalimentare	6	AGR/01	B	
CFU 2 ANNO		54			

Altre attività formative	CFU	Ambito
Materie a scelta dello studente	12	
Prova finale	4	art.10 c.5, l.c
Tirocini form /orient.	2	art.10 c.5, l.d
Stages e tiroc. esterni	3	art.10 c.5, l.e
CFU Altre attività	21	
TOTALE CFU CdS	180	
TOTALE ESAMI	20	

CORSO DI LAUREA IN CLASSE L-26 – SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
Curriculum: GASTRONOMIA E RISTORAZIONE

PRIMO ANNO				
Corso	CFU	SSD	Ambito	Esami
Operazioni unitarie della tecnologia alimentare	6	AGR/15	B	1
Elementi di matematica	6	MAT/05	A	1
Elementi di fisica	6	FIS/01	A	1
Geografia del cibo	6	M-GGR/02	A	1
Biologia vegetale	8	BIO/03	A	1
Chimica	10	CHIM/03	A	1
Inglese	6	"art.10 c.5,l.d"	Altre attività	ID
Laboratorio di metodi e strumenti di elaborazione dati	3	"art.10 c.5,l.d"	Altre attività	ID
CFU 1 ANNO	51			

SECONDO ANNO					
Corso	Modulo	CFU	SSD	Ambito	Esami
Scienze e tecnologie della gastronomia e della ristorazione	Gastronomia	6	AGR/15	B	1
	Tecnologie della ristorazione	6	AGR/15	B	
Agronomia e colture erbacee e arboree industriali	Agronomia e colture erbacee industriali	6	AGR/02	B	1
	Colture arboree industriali	6	AGR/03	B	
Difesa degli alimenti e dei manufatti dagli animali infestanti		6	AGR/11	B	1
Patologia delle piante e dei prodotti vegetali		6	AGR/12	B	1
Chimica e sicurezza degli alimenti		6	CHIM/10	B	1
Chimica del gusto e dieta mediterranea		6	CHIM/10	B	1
Diritto dei mercati agroalimentari		6	IUS/03	B	1
CFU 2 ANNO		54			

TERZO ANNO					
Corso	Modulo	CFU	SSD	Ambito	Esami
Fondamenti di industrie agrarie e gestione della qualità alimentare		6	AGR/15	B	1
Analisi chimica e controllo dei prodotti alimentari		6	AGR/15	B	1
Tecnologia del condizionamento e della distribuzione dei prodotti agroalimentari		6	AGR/15	B	1
Microbiologia degli alimenti	Microbiologia generale	6	AGR/16	B	1
	Microbiologia delle fermentazioni	6	AGR/16	B	
Ingegneria dei sistemi agroalimentari	Idraulica	6	AGR/08	C	1
	Costruzioni per le produzioni alimentari	6	AGR/10	C	
Economia e politica agroalimentare	Economia e marketing agroalimentare	6	AGR/01	B	1
	Politica agroalimentare	6	AGR/01	B	
CFU 2 ANNO		54			

Altre attività formative	CFU	Ambito
Materie a scelta dello studente	12	
Prova finale	4	art.10 c.5, l.c
Tirocini form /orient.	2	art.10 c.5, l.d
Stages e tiroc. esterni	3	art.10 c.5, l.e
CFU Altre attività	21	
TOTALE CFU CdS	180	
TOTALE ESAMI	20	



DIPARTIMENTO DI AGRARIA
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI *MEDITERRANEA*
DI REGGIO CALABRIA

Regolamento per lo svolgimento della tesi e della prova finale delle Lauree Triennali

Art. 1 - Oggetto del regolamento.

Il presente regolamento disciplina le modalità di assegnazione, svolgimento e valutazione della tesi di laurea dei corsi di studio attivati presso il Dipartimento di Agraria dell'Università "Mediterranea" di Reggio Calabria e relativi ai corsi di Laurea secondo DM 270/04 e ai corsi di Laurea secondo DM 509/99.

Art. 2 - Tesi e prova finale

Per essere ammesso alla prova finale lo studente deve aver conseguito tutti i crediti corrispondenti alle attività formative previste dal suo Piano di studi, a esclusione di quelli previsti per la tesi. La laurea si consegue con il superamento dell'esame di laurea e il contestuale raggiungimento di almeno 180 crediti. La tesi ha valore di 4 crediti.

Art. 3 - Contenuto della tesi

La prova finale per il conseguimento della laurea consiste nella presentazione e nella discussione orale, in presenza di un'apposita commissione, di un elaborato scritto originale. L'elaborato di tesi potrà essere redatto in lingua inglese. La tesi qualifica in modo significativo il percorso formativo ed è il risultato di un'attività di studio e di ricerca, svolta sotto la guida di un docente (relatore), su una tematica riconducibile agli insegnamenti del Piano di studio del candidato.

Nella tesi il candidato deve dimostrare padronanza di un argomento specifico sviluppando, in modo originale, aspetti teorici o aspetti applicativi. L'elaborato finale può essere rappresentato da una tesi compilativa o da una tesi sperimentale. La scelta è attribuita al candidato, su parere del relatore. In nessun caso possono essere utilizzati sistemi di intelligenza artificiale generativa per la preparazione dell'elaborato di tesi.

Art. 4 - Richiesta di assegnazione

La richiesta della tesi da parte dello studente deve avvenire almeno quattro mesi prima della seduta di laurea. L'oggetto della tesi è individuato dal relatore che terrà conto delle attitudini e delle proposte del candidato. La tesi potrà essere anche a carattere interdisciplinare, su argomenti concordati fra due o più docenti. In questo caso, si può prevedere un correlatore. Ogni assegnazione di tesi da parte dei docenti è accompagnata da un apposito modulo che gli studenti dovranno consegnare alla Segreteria studenti.

Art. 5 - Il Relatore

Relatore della tesi di laurea è un docente del CdS strutturato del Dipartimento, che guida lo studente nelle attività di studio e di ricerca necessarie alla stesura della tesi di laurea; può altresì essere Relatore un docente proveniente da altri Dipartimenti o Atenei, ovvero un professore a contratto del Dipartimento a condizione che abbia una titolarità di contratto attiva all'atto della richiesta della tesi. La funzione di Relatore può altresì essere svolta da un docente di una disciplina di un SSD non presente nel CdS ma presente nel Piano di studi del candidato, in accordo con il Coordinatore del CdS, il quale valuta che l'argomento dell'elaborato da redigere rispetti gli obiettivi formativi del CdS. Nel caso di tesi multidisciplinare si può prevedere un correlatore, indicato dal Relatore.

Art. 6 - Iscrizione alla sessione di laurea

L'iscrizione alla sessione di laurea deve avvenire almeno 21 giorni prima della data fissata per la proclamazione mediante compilazione dell'apposito modulo e consegna alla Segreteria studenti.

Art. 7 - Impaginazione della tesi

La tesi di laurea deve essere conforme alle norme redazionali reperibili in Segreteria studenti e pubblicate sul sito di Dipartimento.

Art. 8 - Consegna della tesi

La tesi, su supporto elettronico (file .pdf) e in n. 1 copia cartacea va consegnata prima della sessione di laurea presso la Biblioteca di Dipartimento; la stessa, esclusivamente in formato digitale, va caricata perentoriamente 7 giorni prima della sessione di laurea sulla piattaforma informatica di Ateneo ed inviata per posta elettronica alla Segreteria dei corsi di studio (consistudio@agraria.unirc.it) assieme ad un riassunto, in italiano e in inglese, di massimo 300 parole con indicazione del titolo della dissertazione e del nome e cognome del candidato, del relatore e dell'eventuale correlatore. Gli stessi riassunti vanno inseriti anche all'interno della tesi.

Art. 9 - Formazione della Commissione di laurea

La Commissione per la prova finale è nominata dal Direttore del Dipartimento. La Commissione è composta da 5 componenti ed è presieduta da un Coordinatore di Corso di Studio, che può anche avere il ruolo di relatore o correlatore di una o più tesi oggetto di valutazione. Possono far parte della Commissione professori e ricercatori delle discipline oggetto della tesi e di altre attività formative previste dal Piano degli studi dello studente. La Commissione è integrata da almeno due docenti supplenti. La Commissione deve essere nominata almeno 15 giorni prima della sessione di laurea. Il Decreto di nomina della Commissione con la data e l'orario della seduta di laurea viene pubblicato sul sito web del Dipartimento.

Non appena note le Commissioni, e almeno una settimana prima della seduta di laurea, il responsabile della segreteria dei Corsi di studio invia ogni tesi in formato elettronico (unitamente ai riassunti) ai componenti della relativa Commissione.

Art. 10 - Modalità di svolgimento dell'esame di laurea e valutazione

La seduta di laurea prevede una breve presentazione della tesi da parte del candidato della durata di circa 10 minuti. Non sono previste domande da parte della Commissione.

Al termine della discussione, la Commissione si riunisce per l'assegnazione del voto finale. La valutazione finale è espressa in centodecimi. Il laureando supera la prova finale quando consegue una votazione complessiva non inferiore a 66 punti. L'assegnazione del voto finale tiene conto delle valutazioni conseguite nelle attività formative presenti nella carriera del laureando, in particolare della media aritmetica, ponderata rispetto ai crediti e convertita in centodecimi, di tutte le votazioni espresse in trentesimi, cui è possibile aggiungere fino a un massimo di 8 centodecimi, sulla base della valutazione della tesi (per un massimo di 5 punti) e del curriculum complessivo (per un massimo di 4 punti), secondo quanto specificato nell'allegato "A".

I criteri di valutazione della tesi riguardano il contenuto del lavoro e la sua presentazione. Il contenuto del lavoro è valutato sulla base della chiarezza e della correttezza formale dello scritto e della capacità di sintesi. La presentazione della tesi è valutata sulla base della chiarezza espositiva e della capacità di organizzare la presentazione in modo efficace.

Per la valutazione della tesi ogni commissario ha a disposizione 1 (un) punto e può esprimere una valutazione variabile da mediocre (0), sufficiente (0,2), discreto (0,4), buono (0,6), distinto (0,8) e ottimo (1,0). L'attribuzione del punteggio è demandata al Presidente ed è data dalla somma aritmetica dei punteggi espressi da ogni Commissario.

La Commissione, a maggioranza qualificata (4 su 5) può assegnare la lode ai candidati che soddisfano le seguenti condizioni: hanno presentato una tesi giudicata dalla commissione con almeno 3 (tre) punti; hanno superato almeno 2 (due) esami con votazione pari a 30/30 e lode; hanno voto finale pari almeno a centodieci/110.

Art. 11- Dignità di stampa ed encomio solenne

In casi eccezionali, in presenza di una carriera particolarmente brillante, nonché di una tesi di particolare pregio, su proposta del Presidente, la Commissione può attribuire alla stessa la dignità di stampa oppure tributare un encomio solenne. Il candidato deve aver riportato negli esami di profitto una «media in base 110» pari almeno a «108,51/110» ed un numero minimo di tre lodi. Il candidato deve altresì aver conseguito un giudizio “ottimo” nel tirocinio pratico- applicativo.

Art. 12 - Proclamazione

Completata la valutazione dell'esame di laurea il Presidente proclama i neo-laureati attribuendo loro il titolo di cui all'Art. 1 e la valutazione stabilita dalla Commissione giudicatrice.

Art. 13 - Disposizioni finali e transitorie

Il presente regolamento si applica in forma integrale a tutte le prove finali a partire dalla seduta di laurea di luglio 2024. Per tutto quanto non previsto, si applica il regolamento didattico di Ateneo, nonché le leggi vigenti in materia.

Allegato "A"

Criteri di calcolo e attribuzione del voto di Laurea

Il voto di Laurea è il risultato della somma delle seguenti quantità:

voto medio esami profitto + tirocinio + durata ed eccellenza carriera + prova finale = voto laurea.

A miglior chiarimento si precisa:

- a) votazione media riportata negli esami di profitto, calcolata come media dei voti riportati nei singoli esami di profitto previsti nel piano di studio ponderata rispetto ai CFU assegnati ad ogni insegnamento;
- b) valutazione del tirocinio (max 1 punto). Il tirocinio pratico-applicativo dà diritto ad un punteggio pari a 0 (leggasi «zero») nel caso in cui la valutazione assegnata dalla Commissione Tirocini, stages e visite tecniche sia «sufficiente», 0,5 (leggasi «zero virgola cinque») nel caso la valutazione sia «buono» e 1 (leggasi «uno») nel caso in cui la valutazione sia «ottimo».
- c) valutazione della durata ed eccellenza della carriera universitaria (max 3 punti). Detto punteggio risulta dalla somma delle seguenti quantità: c.1) due punti vengono attribuiti agli studenti che abbiano acquisito CFU all'estero nell'ambito del Programma ERASMUS; c.2) un punto viene attribuito in caso di titolo di studio conseguito entro il 31 marzo successivo alla fine del terzo anno di corso; c.3) al raggiungimento del punteggio massimo di tre punti concorre anche il conteggio delle lodi accademiche attribuite negli esami di profitto nella misura di 0,33 per ogni lode.
- d) valutazione della prova finale (massimo cinque punti).

Lode accademica: può essere attribuita solo nel caso in cui, dalla somma delle valutazioni di cui alle lettere da a) a d) della tabella che segue, il voto minimo di partenza sia 110. La lode può essere assegnata dalla Commissione a maggioranza qualificata (4/5).

Tabella riepilogativa dei criteri di calcolo e attribuzione del voto di laurea

a)	Votazione media ponderata degli esami di profitto		
b)	Punteggio aggiuntivo per tirocinio (massimo 1 punto)	Giudizio "sufficiente"	0 punti
		Giudizio "buono"	0,50 punti
		Giudizio "ottimo"	1 punto
c)	Punteggio aggiuntivo per durata ed eccellenza carriera (massimo 3 punti)	c.1) Acquisizione di CFU all'estero (Erasmus)	2 punti
		c.2) Conseguimento del titolo entro il 31 marzo successivo alla fine del terzo anno di corso non ripetente	1 punto
		c.3) Lodi accademiche	0,33 punti per ogni lode
d)	Punteggio della prova finale		massimo 5 punti
Voto di Laurea		Somma delle valutazioni di cui alle lett. a) – d)	
Lode accademica		Attribuibile solo con: - somma delle valutazioni di cui alle lett. a) – d) \geq 110 (109,51) - almeno 2 lodi accademiche - almeno 3 punti attribuiti come voto di laurea	
Encomio solenne		Attribuibile solo con: - votazione media ponderata di cui alla lett. a) \geq 108,51 - almeno 3 lodi accademiche - giudizio del tirocinio "ottimo"	