

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

Verbale n. 4/2025 – 12 maggio 2025

Il giorno 12 maggio 2025 alle ore 14:00 si riunisce, in presenza presso l'Aula Seminari del Dipartimento AGRARIA ed in contestuale collegamento mediante piattaforma telematica, 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 5 maggio 2025 - per discutere e deliberare sul seguente ordine del giorno:

1. Comunicazioni
2. Risposte alle osservazioni CUN relative alla modifica di ordinamento del Corso di Studio L-26
3. Modifiche al Regolamento Didattico del Corso di Studio
4. Propedeuticità insegnamenti del Corso di Studio L-26
5. Programmazione visite tecniche aa.aa. 2024-25 e 2025-26
6. Varie ed eventuali

Funge da segretario verbalizzante il dott. Filippo Ambroggio, il 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	Vincenzo PALMERI			X
2	Marco POIANA	X		
n.	Professori Associati	Presente	Assente	Assente giustificato
3	Maria Rosa ABENAVOLI	X*		
4	Francesco BARRECA	X*		
5	Andrea CARIDI	X*		
6	Antonio GELSOMINO	X		
7	Angelo Maria GIUFFRE'			X
8	Antonio LUPINI			X
9	Antonio MINCIONE	X		
10	Agata NICOLOSI	X*		
11	Amalia Rosa Maria PISCOPO	X		
12	Mariateresa RUSSO		X	
13	Carmelo SANTONOCETO	X*		
14	Manuel SCERRA	X*		
15	Vincenzo SICARI	X*		
16	Agostino SORGONA'			X
17	Demetrio Antonio ZEMA	X*		
n.	Ricercatori Universitari	Presente	Assente	Assente giustificato
18	Valentino BRANCA	X*		
19	Giulia LI DESTRI NICOSIA	X		
n.	Ricercatori Universitari T.D.	Presente	Assente	Assente giustificato
20	Carmelo Maria MUSARELLA	X*		






n.	Docenti a contratto - Lettori	Presente	Assente	Assente giustificato
21	Mary Theresa O'SULLIVAN		X	
n.	Rappresentanti degli Studenti	Presente	Assente	Assente giustificato
22	Santo BOSCHETTO		X	
23	Sara MELISSARI	X		
24	Juan Pablo ORTIZ MARTINEZ	X*		
25	Carmine PISCIONIERI	X		

(\*) in collegamento remoto

Sono altresì presenti come uditori, su invito del Coordinatore, la sig.na Antonella CASUSCELLI studente rappresentante del Corso di Studio presso il Dipartimento Agraria ed il sig. Marco SAMA', studente rappresentante del Corso di Studio in seno alla Commissione Paritetica Docenti Studenti del Dipartimento Agraria.

In avvio di seduta, il Coordinatore richiede al Consiglio l'inserimento di un punto aggiuntivo prima del punto 4 relativo alla didattica programmata, per discutere la richiesta di spostamento di alcune discipline emersa dalle riunioni di ambito disciplinare successivamente alla convocazione del Consiglio. Il Consiglio, nel prenderne atto, unanime delibera di inserire all'o.d.g. il punto richiesto.

L'ordine del giorno, pertanto, è il seguente:

1. Comunicazioni
2. Risposte alle osservazioni CUN relative alla modifica di ordinamento del Corso di Studio L-26
3. Modifiche al Regolamento Didattico del Corso di Studio
4. Integrazione Didattica Programmata a.a. 2025-2028
5. Propedeuticità insegnamenti del Corso di Studio L-26
6. Programmazione visite tecniche aa.aa. 2024-25 e 2025-26
7. Varie ed eventuali

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 procede con i lavori del Consiglio.

#### 1. Comunicazioni

Il Coordinatore comunica al Consiglio che sono stati completati i campi SUA-CdS rimasti incompleti alla data della precedente adunanza che necessitano esclusivamente di una presa d'atto da parte del Consiglio. Il Consiglio ne prende atto.

Il Coordinatore comunica al Consiglio che nel mese di aprile e maggio si sono svolti gli incontri degli ambiti disciplinari relativi ai CdS L-26 R ed LM-70 R, programmati nel corso dell'adunanza del 26.03.2025 e finalizzati all'armonizzazione del corpo degli insegnamenti attraverso discussioni sulle nuove denominazioni delle discipline e la necessaria ottimizzazione dei relativi contenuti didattici. Nel corso delle riunioni, tenutesi per gli ambiti "Tecnologie alimentari", "Matematica, fisica, informatica e statistica", "Biologia", "Economico giuridico", "Produzione agro-alimentare" "Chimica" e "Sicurezza e valutazione dei processi e degli alimenti", sono stati affrontati diversi argomenti in relazione all'erogazione della didattica delle Tecnologie Alimentari, e sono stati individuati diversi spunti per il miglioramento dei corsi e per l'eliminazione di criticità evidenziate negli anni scorsi. Nel corso degli incontri, caratterizzati da un dibattito franco e partecipato, sono comunque emerse preoccupazioni per il perdurare di diverse problematiche consolidate, come burocrazia ed infrastrutture carenti, ma si è anche manifestata una volontà costruttiva di trovare soluzioni e migliorare l'offerta didattica, come dimostrato dalla proposta di riorganizzazione dei corsi dalla discussione dettagliata sui contenuti. Il Coordinatore ha quindi sollecitato i colleghi partecipanti ad interloquire tra loro per finalizzare prima dell'avvio dell'anno accademico le



proposte scaturite dai dibattiti, riservandosi di informarne gli esiti al Consiglio. Il Consiglio ne prende atto.

Il Coordinatore comunica al Consiglio di aver ricevuto in data 7.04.2025 dal Presidente della CPDS il verbale n.2/2025, nel quale si evidenziano criticità relative ad insegnamenti del CdS. Al riguardo, il Coordinatore si riserva di fornire opportuna comunicazione al Consiglio sugli eventuali approfondimenti ed esiti. Il Consiglio ne prende atto.

2. Risposte alle osservazioni CUN relative alla modifica di ordinamento del Corso di Studio L-26

Il Coordinatore informa il Consiglio che il 17.04.2025 è pervenuto, per il tramite del Direttore del Dipartimento AGRARIA, il contenuto dell'adunanza CUN del 9.04.25 nella quale è stato espresso parere favorevole alla modifica ordinamentale del Corso di Studio L-26 R in "Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche", con alcune osservazioni di minore entità. Il Coordinatore ha pertanto interessato la Commissione AQ del Corso di Studio per la redazione delle necessarie risposte alle predette osservazioni. All'esito di apposita riunione tenutasi il 23 aprile 2025, la Commissione per l'Assicurazione della Qualità del Corso di Studi L-26 ha proceduto a redigere le risposte alle osservazioni formulate, che si allegano al presente verbale, dando mandato al Coordinatore del Corso di Studio di fornirle agli Organi preposti per il tramite del Direttore del Dipartimento AGRARIA e ad apportare contestualmente le necessarie modifiche al documento SUA-CdS del Corso di Studio. Il Coordinatore procede quindi ad esporre al Consiglio le osservazioni e le risposte formulate. Il Consiglio, vista l'urgenza, ratifica all'unanimità le risultanze della riunione della Commissione AQ e delle risposte alle osservazioni del CUN.

3. Modifiche al Regolamento Didattico del Corso di Studio

Il Coordinatore espone al Consiglio le modifiche apportate al Regolamento didattico del Corso di Studio, resesi necessarie per adeguare lo stesso alle modifiche ordinamentali in corso ed armonizzarne il contenuto con la normativa corrente.

Il Coordinatore, pertanto, ai sensi dell'art. 12 del Regolamento Didattico del Corso di Studio, espone al Consiglio le modifiche, così come riportate nella versione del Regolamento allegata al presente verbale.

Il Consiglio, dopo ampia ed articolata discussione, preso atto della proposta del Coordinatore e 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.

4. Integrazioni Didattica Programmata 2025-28

Il Coordinatore informa il Consiglio che nel corso della riunione di ambito disciplinare "Chimica" sono state evidenziate delle criticità nella sequenza di apprendimento delle conoscenze relative alla caratterizzazione chimico-fisica di base, rispetto alle nozioni relative alla strumentazione analitica avanzata, in quanto gli studenti spesso dichiarano di non aver mai fatto attività di laboratorio di base.

Il Coordinatore, per superare la criticità, sentiti i docenti interessati, propone che venga attuato uno scambio di erogazione per alcune discipline del nuovo ordinamento di CdS; nello specifico, propone che le discipline di "Chimica degli Alimenti" e "Chimica del Gusto e Nutrizione Umana", per 12 CFU totali, siano portate dal secondo al terzo anno di Corso, e che contestualmente, le discipline di "Analisi Chimica e Controllo dei Prodotti Alimentari" e di "Fondamenti di Industrie Agrarie e Gestione della Qualità Alimentare", sempre per 12 CFU totali, siano anticipate al secondo anno dalla loro attuale collocazione al terzo anno. Invita pertanto il Consiglio ad esprimersi. Dopo ampia discussione, il Consiglio all'unanimità approva gli spostamenti proposti e la relativa integrazione alla didattica programmata 2025-2028 relativa al nuovo Corso di Studio L-26 in "Scienze e Tecnologie Alimentari e

Gastronomiche”, dando mandato al Coordinatore di apportare le necessarie modifiche.

5. Propedeuticità insegnamenti del Corso di Studio L-26

Il Coordinatore riferisce al Consiglio di aver approntato lo schema di propedeuticità tra le discipline del nuovo Corso di Studio L-26 R in “Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche” e di averle condivise con la convocazione dell’odierna adunanza; invita pertanto il Consiglio ad esprimersi in merito. Il Consiglio approva.

6. Programmazione visite tecniche aa.aa. 2024-25 e 2025-26

Il Coordinatore ricorda al Consiglio che è prassi consolidata condividere la programmazione delle uscite didattiche in sinergia con il Corso di Studio Magistrale STAL LM-70; riferisce pertanto di aver ricevuto dalla Coordinatrice del CdS Magistrale STAL LM-70 la proposta di una visita tecnica presso l’azienda Gioia succhi srl, località San Ferdinando (RC), evidenziando la necessità di collocare tale visita, in virtù della stagionalità delle specifiche attività produttive, in un periodo anticipato rispetto al termine del mese di maggio, così come previsto dal calendario didattico. Il Coordinatore propone inoltre al Consiglio lo svolgimento di una lezione pratica in azienda presso il frantoio “Olearia San Giorgio”, località S. Giorgio Morgeto (RC), entro il termine del primo semestre didattico.

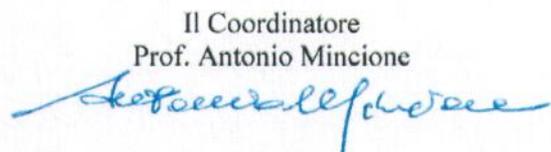
Il Consiglio approva le sopraindicate proposte; il Coordinatore fa presente, tuttavia, che la struttura amministrativa del Dipartimento non ha ancora comunicato le disponibilità finanziarie assegnate al Corso di Studio per lo svolgimento delle attività, pertanto si riserva di organizzare le stesse all’esito dell’assegnazione delle somme necessarie.

7. Varie ed eventuali

Nulla vi è da sottoporre al Consiglio.

Alle ore 15.00, avendo esaurito tutti gli argomenti di discussione all’ordine del giorno, il Coordinatore dichiara chiusa la seduta. Il presente verbale viene letto ed approvato seduta stante.

Il Segretario  
Dott. Filippo Ambroggio  


Il Coordinatore  
Prof. Antonio Mincione  


## **CORSO DI STUDIO IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI E GASTRONOMICHE L-26**

### **RISPOSTE ALLE OSSERVAZIONI CUN DEL 9.04.2025 FORMULATE PER IL CORSO DI STUDIO L-26 “Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche”**

Il Coordinatore di Corso di Studio prende atto delle osservazioni formulate dal CUN nel corso dell'adunanza del 9 aprile 2025, relative all'adeguamento dell'ordinamento didattico del Corso di Studio L-26 in “Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche”, pervenute il 17.04.2025 per il tramite del Direttore del Dipartimento AGRARIA, recependole e coinvolgendo la Commissione AQ del Corso di Studio per la redazione delle necessarie risposte. All'esito di apposita riunione tenutasi il 23 aprile 2025, la Commissione per l'Assicurazione della Qualità del Corso di Studi L-26 ha proceduto a redigere le seguenti risposte alle osservazioni formulate, dando mandato al Coordinatore del Corso di Studio di fornirle agli Organi preposti per il tramite del Direttore del Dipartimento AGRARIA e ad apportare contestualmente le necessarie modifiche al documento SUA-CdS del Corso di Studio.

#### Osservazione n°1

- *La descrizione delle attività affini o integrative deve essere più dettagliata dal momento che le attività previste in tale ambito appaiono essenziali per la comprensione del percorso formativo proposto e per il raggiungimento degli obiettivi formativi.*

#### Risposta

Si è proceduto a riformulare il testo relativo alla descrizione delle attività affini o integrative nel documento SUA-CdS come segue:

*“Le attività affini e integrative del Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche sono individuate quale elemento fondamentale del percorso formativo per complementare e arricchire gli insegnamenti di base e caratterizzanti, fornendo agli studenti una solida base di conoscenze nelle produzioni vegetali e animali.*

*Queste attività mirano a sviluppare una comprensione approfondita delle filiere agro-alimentari, sotto diversi aspetti: la produzione primaria, approfondendo le tecniche di coltivazione e allevamento, le caratteristiche delle materie prime e il loro impatto sulla qualità dei prodotti finali; la trasformazione degli alimenti, esaminando i processi di lavorazione degli alimenti, le tecnologie di trasformazione e il loro effetto sulle proprietà nutrizionali e sensoriali; la conservazione degli alimenti, studiando le diverse tecniche e la loro efficacia nel preservare la qualità e la sicurezza dei prodotti e l'impatto sulla shelf-life; la sicurezza alimentare, analizzando i rischi e le normative in materia di sicurezza alimentare, le metodologie di controllo e le buone pratiche di igiene; il packaging e la distribuzione, valutando l'importanza del packaging nella conservazione e presentazione dei prodotti, le strategie di distribuzione e la logistica; la caratterizzazione e il*

*posizionamento sul mercato dei prodotti alimentari, esaminando le tecniche di analisi sensoriale e chimico-fisica per la caratterizzazione dei prodotti, le strategie di marketing e il posizionamento sul mercato.*

*Attraverso queste attività gli studenti acquisiranno una visione olistica della filiera agro-alimentare, comprendendo le interconnessioni tra le diverse fasi e sviluppando la capacità di valutare la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari, ottimizzare i processi di produzione, trasformazione e conservazione, innovare e sviluppare nuovi prodotti alimentari, comunicare efficacemente le caratteristiche e il valore dei prodotti alimentari e contribuire alla sostenibilità delle filiere agro-alimentari.”*

### Osservazione n°2

- *Sbocchi occupazionali: occorre aggiungere il riferimento all'iscrizione all'albo Agronomo e Forestale sezione B previo superamento dell'esame di stato.*

### Risposta

Si è proceduto ad integrare il testo relativo agli sbocchi occupazionali dei tre profili professionali previsti nel documento SUA-CdS come segue:

#### Tecnico dei prodotti alimentari - sbocchi occupazionali:

Impiego presso aziende di prima, seconda e terza trasformazione di prodotti dell'agricoltura e della pesca in alimenti, presso aziende con attività nei servizi di ristorazione, catering e ristorazione collettiva e presso laboratori di analisi di prodotti alimentari. *Esercizio della libera professione con iscrizione all'albo degli Agronomi junior e Forestali junior (sezione B), previo superamento del relativo esame di Stato.*

#### Tecnico di laboratorio biochimico - sbocchi occupazionali:

Impiego presso aziende di prima, seconda e terza trasformazione di prodotti dell'agricoltura e della pesca in alimenti, di produzione di confetterie, pasti e piatti pronti, alimenti confezionati deperibili, prodotti alimentari specializzati e dietetici, presso aziende vinicole e distillerie, 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) e con attività nei servizi di ristorazione, catering e ristorazione collettiva. Impiego presso laboratori di analisi di prodotti alimentari. *Esercizio della libera professione con iscrizione all'albo degli Agronomi junior e Forestali junior (sezione B), previo superamento del relativo esame di Stato.*

#### Tecnico della gastronomia e della ristorazione - sbocchi occupazionali:

Impiego presso aziende di ristorazione e di servizio alla ristorazione, in aziende e uffici pubblici di vigilanza, in istituzioni pubbliche di programmazione e controllo delle attività produttive e in laboratori di analisi. I laureati trovano inoltre impiego nelle aziende agro-alimentari, nella piccola e grande distribuzione e nell'agriturismo. Collaborano alla progettazione dei sistemi di ristorazione collettiva e alle attività di società di consulenza. La formazione multidisciplinare consente loro di interagire con laureati provenienti da altri

settori disciplinari, allo scopo di valutare le abitudini e i consumi alimentari e proporre soluzioni adeguate per una corretta alimentazione, presupposto essenziale per un buono stato di salute dell'individuo. *Esercizio della libera professione con iscrizione all'albo degli Agronomi junior e Forestali junior (sezione B), previo superamento del relativo esame di Stato.*

Reggio Calabria, 23.04.2025

Il Coordinatore  
del Corso di Studio L-26  
(Prof. Antonio Mincione)

Firmato digitalmente da: Antonio Mincione  
Organizzazione: UNIVERSITAMEDITERRANEA/00163260805  
Limitazioni d'uso: Explicit Text: I titolari fanno uso del  
certificato solo per le finalità di lavoro per le quali esso è  
rilasciato. The certificate holder must use the certificate only  
for the purposes for which it is issued.  
Data: 23/04/2025 10:06:33

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

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

**REGOLAMENTO DIDATTICO**

*Approvato nella seduta del Consiglio di Corso di Studio del 12.05.2025  
Approvato nella seduta del Consiglio del Dipartimento AGRARIA del \_\_\_\_\_.2025*

**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 e Gastronomiche", di seguito indicato come CdS-STAG, 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 e Gastronomiche" afferisce alla Classe delle lauree L-26 R in "Scienze e Tecnologie Alimentari" di cui al D.M. n. 1648 del 19.12.2023. 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 e Gastronomiche" si svolge nel Dipartimento AGRARIA, di seguito indicato come "Dipartimento" e che ne costituisce il proprio Dipartimento di riferimento. La struttura didattica competente è il Consiglio di Corso di Studio in "Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche".
4. Il CdS-STAG 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 e di analisi dei dati 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:

- il possesso di adeguate conoscenze della matematica, della fisica, della chimica, della biologia, dell'informatica e della statistica, specificatamente orientate ai loro aspetti applicativi nelle scienze e tecnologie del sistema alimentare;
- 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 conoscenza delle operazioni e dei processi alimentari dalla produzione al consumo 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- STAG fornisce le conoscenze e le competenze cognitive di base e propedeutiche alla Laurea Magistrale in classe LM-70 e forma le figure professionali di:

- Tecnico dei prodotti alimentari;
- Tecnico di laboratorio biochimico;
- Tecnico della gastronomia e della ristorazione.

6. Il laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche 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-STAG, 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 è soggetto a procedura di accreditamento periodico secondo quanto previsto dal DM 1154 del 14/10/2021 e dal DD 2711 del 22/11/2021.

## **Art. 2 - Strutture di supporto del Corso di Studio**

1. Commissione per la valutazione delle altre attività formative. La Commissione per le altre attività formative viene nominata dal Consiglio di Dipartimento su proposta del Direttore del Dipartimento sentiti i Coordinatori dei Corsi di Studio del Dipartimento. E' composta da 6 (sei) docenti del Dipartimento afferenti a SSD diversi, ognuno designato da ciascun Corso di Studio e coadiuvata da personale tecnico-amministrativo; le funzioni della Commissione sono normate da apposito Regolamento dipartimentale, reso disponibile sul sito web di Dipartimento.
2. Commissione Erasmus. La Commissione Erasmus viene nominata dal Consiglio di Dipartimento su proposta del Direttore del Dipartimento sentiti i Coordinatori dei Corsi di Studio del Dipartimento. E' composta da 6 (sei) docenti del Dipartimento, ognuno designato da ciascun Corso di Studio e coadiuvata da personale tecnico-amministrativo. La Commissione ha i seguenti compiti: (i) selezionare gli studenti (indicati come 'studenti in uscita') che partecipano annualmente alle procedure di selezione delle diverse tipologie di mobilità Erasmus 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 degli 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-STAG è organizzato in un singolo curriculum, secondo quanto indicato nell'Allegato n.1.
2. L'organizzazione didattica del CdS-STAG prevede 10 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-STAG, 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.

#### **Art. 4 - Ammissione**

1. Per essere ammessi al CdS-STAG 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, qualora non preventivamente accertato, la Segreteria Didattica del Dipartimento, 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 anno accademico appositi 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 costituiscono elemento ostativo per l'immatricolazione.
4. Il mancato raggiungimento del punteggio minimo comporta l'attribuzione di Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA).
5. Il recupero degli OFA può 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 (dodici) 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 e gastronomiche 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. Il termine per la presentazione del Piano di studi è pubblicato annualmente sul sito web di ateneo.
2. Il Piano di studi individuale viene istruito dalla Segreteria Didattica del Dipartimento ed approvato dal Consiglio di Corso di Studio, salvo i casi previsti di piani di automatica approvazione disponibili sulla piattaforma informatica di Ateneo.
3. Per agevolare la scelta, potranno essere resi disponibili sul sito web dipartimentale, entro la scadenza fissata al comma 1 e tramite la Segreteria Didattica del Dipartimento, 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-STAG. 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 relativa tabella è resa pubblica nella specifica sezione del sito web di Ateneo.

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 e Gastronomiche 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-STAG 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 e Gastronomiche consiste 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 del Consiglio di Corso di Studio.
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 12 (dodici). Il riconoscimento viene effettuato dal Consiglio di Corso di Studio 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).
3. Il numero di CFU attribuibili ad altre attività riconducibili all'art.10, comma 5 del D.M. n. 270 MIUR del 22 ottobre 2004 e ss.mm.ii, debitamente certificate, sono riconoscibili dalla

Commissione per la valutazione delle altre attività formative, sulla base di apposito regolamento di Dipartimento, reso disponibile sul sito web del Dipartimento.

4. Il numero di CFU attribuibili a studenti in possesso di un Diploma di Tecnico Superiore acquisito con un percorso ITS (Istituti Tecnici Superiori) di cui alla legge 15.07.2022, n. 99, che si vogliono iscrivere al CdS-STAG come da Decreto Interministeriale MIM-MUR n.247 del 19.12.2023, non può essere superiore a 60 (sessanta) CFU, nell'ambito dei quali non sono riconoscibili i CFU relativi alle attività formative di base e sono riconoscibili fino a un massimo di 24 (ventiquattro) CFU per le attività formative caratterizzanti. Il riconoscimento viene effettuato dal Consiglio di Corso di Studio, sulla base di apposito regolamento di Dipartimento, reso disponibile sul sito web del Dipartimento.

## **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 del Dipartimento.
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 e ss.mm.ii. a partire dall'a.a. 2025-26 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 e Gastronomiche" dell'ordinamento ex D.M. 24 ottobre 2004 n. 270 e ss.mm.ii., saranno riconosciute le attività formative frequentate, purché completate da un accertamento conclusivo individuale. Gli studenti dovranno inoltre integrare l'acquisizione dei CFU del I anno con l'insegnamento "Diritto agroalimentare".
2. L'istanza per il riconoscimento dei CFU deve essere inoltrata al Consiglio di Corso di Studio 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 del Consiglio di Corso di Studio.

**Allegato 1**

**PIANO DIDATTICO A.A. 2025-28**  
**CORSO DI LAUREA IN CLASSE L-26 R**  
**SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI E GASTRONOMICHE**

<b>PRIMO ANNO</b>					
<b>Corso</b>	<b>Modulo</b>	<b>CFU</b>	<b>SSD</b>	<b>Ambito</b>	<b>Esami</b>
Elementi di matematica e fisica	Elementi di matematica	5	MATH-03/A	A	1
	Elementi di fisica	4	PHYS-01/A	A	
Biologia vegetale		9	BIOS-01/C	A	1
Chimica		9	AGRI-06/B	A	1
Genetica e tracciabilità agroalimentare		6	AGRI-06/A	A	1
Metodi statistici e strumenti di elaborazione dati		6	"art.10 c.5,l.d"	Altre attività	ID
Inglese		6	"art.10 c.5,l.d"	Altre attività	ID
Operazioni unitarie della tecnologia alimentare		6	AGRI-07/A	B	1
Fondamenti di economia e diritto agroalimentare	Fondamenti di economia agroalimentare	3	AGRI-01/A	B	1
	Diritto agroalimentare	3	GIUR-03/B	C	
<b>CFU 1 ANNO</b>		<b>57</b>			

<b>SECONDO ANNO</b>					
<b>Corso</b>	<b>Modulo</b>	<b>CFU</b>	<b>SSD</b>	<b>Ambito</b>	<b>Esami</b>
Scienze e tecnologie della gastronomia e della ristorazione	Gastronomia	6	AGRI-07/A	B	1
	Tecnologie della ristorazione	3	AGRI-07/A	B	
Difesa degli alimenti e dei manufatti dagli animali infestanti		6	AGRI-05/A	B	1
Patologia del post-raccolta dei prodotti vegetali		6	AGRI-05/B	B	1
Biochimica e fisiologia vegetale		6	AGRI-06/B	C	1
Qualità dei prodotti di origine vegetale ed animale	Colture erbacee industriali	6	AGRI-02/A	B	1
	Principi di arboricoltura	3	AGRI-03/A	C	
	Produzioni di origine animale	3	AGRI-09/B	C	
Fondamenti di industrie agrarie e gestione della qualità alimentare		6	AGRI-07/A	B	1
Analisi chimica e controllo dei prodotti alimentari		6	AGRI-07/A	B	1
<b>CFU 2 ANNO</b>		<b>51</b>			

TERZO ANNO					
Corso	Modulo	CFU	SSD	Ambito	Esami
Ingegneria dei sistemi agroalimentari	Tecniche di trattamento delle acque reflue nell'agroindustria	3	AGRI-04/A	C	1
	Impianti ed attrezzature per la ristorazione e l'industria alimentare	6	AGRI-04/B	C	
Microbiologia degli alimenti	Microbiologia generale	6	AGRI-08/A	B	1
	Microbiologia delle fermentazioni	6	AGRI-08/A	B	
Chimica degli alimenti		6	CHEM-07/B	B	1
Chimica del gusto e nutrizione umana	Chimica del gusto degli alimenti mediterranei	3	CHEM-07/B	B	1
	Principi di nutrizione umana	3	MEDS-08/C	C	
Tecnologia del condizionamento e della distribuzione dei prodotti agroalimentari		6	AGRI-07/A	B	1
Economia e politica agroalimentare	Economia e marketing agroalimentare	6	AGRI-01/A	B	1
	Politica agroalimentare	3	AGRI-01/A	B	
<b>CFU 2 ANNO</b>		<b>48</b>			

Altre attività formative	CFU	Ambito
Materie a scelta dello studente	12	
Prova finale	4	art.10 c.5, l.c
Tirocini formativi e di orientamento	4	art.10 c.5, l.d
Stages e tirocini esterni	4	art.10 c.5, l.e
<b>CFU Altre attività</b>	<b>24</b>	
<b>TOTALE CFU CdS</b>	<b>180</b>	
<b>TOTALE ESAMI</b>	<b>20</b>	