



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA
Nome del corso in italiano	SCIENZE DELLA QUALITA' E SICUREZZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI (<i>IdSua:1620206</i>)
Nome del corso in inglese	FOOD QUALITY AND SAFETY SCIENCES
Classe	LM-70 R - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	https://www.unirc.it/corsi/lauree-magistrali/scienze-della-qualita-e-sicurezza-dei-prodotti-alimentari
Tasse	https://www.unirc.it/studiare/iscrizioni-e-immatricolazioni/tasse-e-contributi
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale



Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	PISCOPO Amalia Rosa Maria
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di Corso di Studio
Struttura didattica di riferimento	Agraria (Dipartimento Legge 240)

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	ABENAVOLI	Maria Rosa		PA	0,5	
2.	BENALIA	Souraya		RD	0,5	
3.	FUDA	Salvatore		RU	1	

4.	MARCIANO'	Claudio	PA	0,5
5.	MINCIONE	Antonio	PA	0,5
6.	PISCOPO	Amalia Rosa Maria	PA	1
7.	POIANA	Marco	PO	0,5
8.	RUSSO	Mariateresa	PA	0,5
9.	SCHENA	Leonardo	PO	0,5
10.	SIDARI	Rossana	RU	1

Rappresentanti Studenti	DASCOLA GIOVANNI DE GIORGIO ROSARITA POLITANO ANDREA
Gruppo di gestione AQ	Filippo AMBROGGIO Souraya BENALIA Giovanni DASCOLA Rosarita DE GIORGIO Claudio MARCIANO' Antonio MINCIONE Amalia Rosa Maria PISCOPO Andrea POLITANO Vincenzo SICARI
Tutor	Rossana SIDARI Antonio MINCIONE



Il Corso di Studio in breve

04/02/2025

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari si propone di fornire, sulla base di una solida preparazione sugli aspetti teorico-scientifici acquisita nella laurea triennale in classe L-26, conoscenze avanzate nell'ambito della gestione tecnica dei sistemi e delle filiere agroalimentari. Il corso, inoltre, forma professionalità di alto profilo in grado di utilizzare un ampio spettro di conoscenze per interpretare, descrivere e risolvere, in modo innovativo, problemi connessi alle filiere agro-alimentari.

L'attività professionale del laureato magistrale in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari si svolge prevalentemente nelle imprese agroalimentari, nelle aziende che integrano la filiera della produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari, nelle aziende della Grande Distribuzione Organizzata, nelle aziende che operano nel campo della ristorazione commerciale e collettiva, negli Enti pubblici e privati che conducono attività di pianificazione, analisi, controllo, certificazione, nonché in quelli che svolgono indagini scientifiche per l'innovazione, la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari, negli enti di formazione e nella libera professione.

Link: https://www.agraria.unirc.it/corsi_laurea_magistrale.php?uid=a72fba18-15ee-4e06-9693-9cdb15bea285



QUADRO A1.a

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

20/04/2019

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

E' infatti importante ricordare che nel territorio regionale, al fine di incentivare l'imprenditorialità nel settore agroalimentare e favorire la penetrazione sul mercato delle produzioni tipiche e di nicchia, negli ultimi anni sono confluite notevoli risorse economiche finalizzate al miglioramento del settore. Tali finanziamenti si sono in atto già concretizzati nella costituzione, nell'ambito dell'Accordo di Programma Quadro (APQ) in materia di Ricerca Scientifica e Innovazione Tecnologica nella regione Calabria 1° Atto integrativo, di progetti di ricerca e sviluppo che rafforzano la logica della filiera, potenziano i legami tra imprese dei diversi settori che la compongono e aumentano le connessioni virtuose fra sistema della ricerca e imprese, contribuendo allo sviluppo delle imprese del settore. Inoltre è stato costituito, nell'ambito del POR FESR Calabria 2007/2013, il Progetto integrato strategico regionale per la rete regionale dei poli di innovazione, in cui si colloca il Polo di Innovazione sulle Filiere Agroalimentari di Qualità (AGRIFOODNET), con l'ottica di accelerare, per l'area strategica di intervento, la transizione del sistema imprenditoriale verso uno sviluppo technology-based, utilizzando risorse intellettuali e strumentali distintive e trasformando la ricerca in iniziative imprenditoriali di successo, anche mediante azioni di spin-off e di networking ad alto valore innovativo.

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

A seguito della richiesta di istituzione del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari in classe LM-70, si è proceduto a convocare seguenti portatori di interesse nel comparto Agroalimentare della Regione Calabria, presso il Dipartimento di AGRARIA dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria, come previsto dall'art. 11, comma 4, del DM 270/2004, mediante la 'consultazione con le Organizzazioni rappresentative nel mondo della produzione, dei servizi e delle professioni':

- Presidente dell'Ordine Regionale dei Tecnologi Alimentari per Basilicata e Calabria;
- Presidente di UNIONCAMERE Calabria;
- Delegato del Presidente di Confindustria Reggio Calabria;
- Delegato del Dirigente Generale per l'Assessorato Agricoltura, Foreste e Forestazione della Regione Calabria;
- Presidente di Coldiretti Reggio Calabria;
- Direttore di Coldiretti Reggio Calabria.

Dell'esito di detta riunione, svolta in data 15 gennaio 2014, si riporta di seguito il relativo verbale:

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

Il giorno 15 del mese di gennaio 2014, alle ore 12.00, presso i locali del Dipartimento di AGRARIA, dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria, a seguito di regolare convocazione, effettuata in data 8 gennaio 2014 prot. n.76 Dipartimento di AGRARIA, inoltrata ai portatori di interesse nel comparto Agroalimentare della Regione Calabria comprendente l'Ordine dei Tecnologi Alimentari, Unioncamere Calabria, Confindustria Sedi Provinciali Calabria, Associazioni di categoria (Coldiretti, Confagricoltura, CIA), Assessorati regionali competenti in materia (Agricoltura e attività produttive), si è riunito il gruppo di lavoro comprendente le parti sociali interessate per l'istituzione di un corso di Laurea Magistrale in classe LM-70 'Scienze e Tecnologie Alimentari' nell'ambito dell'offerta formativa del Dipartimento di AGRARIA dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria.

Sono presenti:

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

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

Presiede il Direttore del Dipartimento di AGRARIA, Prof. Giovanni Gulisano, funge da segretario verbalizzante il Prof.

Antonio Mincione. Il prof. Gulisano apre i lavori e illustra le caratteristiche del laureato in Scienze e tecnologie alimentari che in base alle competenze acquisite nel suo corso di studi acquisisce appropriate professionalità che gli permettono di inserirsi in maniera mirata all'interno delle filiere agro-alimentari calabresi.

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

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

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

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

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

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

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

Considerando i prodotti DOP e IGP ad esclusione del vino (Fonte MIPAF), la Calabria ha ottenuto 15 riconoscimenti su 245 complessivi nazionali. I settori più rappresentati sono quello ortofrutticolo (5 riconoscimenti sui 98 italiani), la preparazione di carni (4 riconoscimenti sui 36 italiani) e quello dell'olio extravergine d'oliva (3 riconoscimenti sui 43 italiani). Secondo i dati Istat del 2011, gli operatori certificati in Calabria sono 486, pari solo allo 0,6% degli operatori certificati italiani e all'1,9% di quelli del Mezzogiorno ma facendo verificare un continuo incremento.

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

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

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

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

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

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

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

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



06/04/2025

SINTESI DELLE CONSULTAZIONI CON LE ORGANIZZAZIONI RAPPRESENTATIVE DELLA PRODUZIONE DI BENI E SERVIZI E DELLE PROFESSIONI E DELL'ANALISI DOCUMENTALE

Anno accademico: 2015-2016

Classe - Corso di Studio Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari STAL LM-70

Dipartimento Agraria Università Mediterranea di Reggio Calabria

La consultazione sul progetto formativo per l'a.a.2015-2016 del corso di studio di cui sopra è avvenuta nel modo seguente:

- n° 1 incontri con le organizzazioni rappresentative nelle seguenti date: 28.06.2016 (vedi verbali allegati)
- Invio di questionari di consultazione ai seguenti soggetti: ARCEA, Az. Agr. Chiaravallotti, PEFC ITALIA, Parco nazionale d'Aspromonte, WWF provincia Reggio Calabria, Regione Calabria, Arsac- azienda regionale sviluppo di agricoltura calabrese, Confagricoltura, Ordine dott. Agronomi, Primolio, Condotta Slow Food Reggio Calabria area grecanica.

I questionari hanno dato i seguenti risultati:

- Per quanto attiene alla denominazione del corso e se questo comunica efficacemente le finalità del corso di studio, la totalità degli intervistati ha espresso un giudizio positivo.
- Per quanto riguarda la rispondenza alle esigenze del settore/ambito professionale/produttivo della figura professionale che il corso si propone di formare la totalità degli intervistati ha espresso un giudizio positivo.
- Per quanto riguarda la domanda se la figura professionale che il corso si propone di formare possa essere richiesta dal mercato del lavoro nei prossimi dieci anni, oltre il 90% degli intervistati ha espresso un giudizio positivo per la figura professionale formata, ed il 10 % un giudizio negativo.
- Alla domanda se la figura professionale formata dal CdS sia rispondente alle esigenze dell'Organizzazione che si rappresenta, oltre l' 80% degli intervistati ha espresso un giudizio positivo e quasi il 20 % un giudizio negativo.
- Per quanto riguarda il giudizio sull'adeguatezza alle esigenze del mercato del lavoro delle competenze che il corso di studio si propone di fornire nelle diverse aree di apprendimento la risposta degli intervistati è stata più che positiva per quasi il 90%, sia per quanto riguarda le conoscenze acquisite e la comprensione che per la capacità di applicare.

In definitiva, dalle consultazioni con le parti sociali avvenute sia mediante confronti diretti che mediante interviste con questionari, è emerso quanto segue:

- Punti di forza dell'offerta formativa proposta:

Uno dei punti di forza più importanti emerso dalle consultazioni delle parti sociali è la multidisciplinarietà che caratterizza il percorso formativo dei Laureati in STAL LM-70; inoltre un ulteriore punto di forza è da correlare alla elevata richiesta dal territorio di competenze specifiche nel settore delle tecnologie alimentari anche alla luce del trend positivo che caratterizza il comparto agroalimentare regionale.

- Eventuali criticità dell'offerta formativa proposta:

Le criticità rilevate sono essenzialmente ascrivibili alla mancanza di una piena integrazione e interazione con il territorio e con il mondo del lavoro, in tal senso ad esempio è stato suggerito di arricchire l'offerta formativa dei laureati in CdS STAL-LM70 fornendo delle nozioni specifiche sulla programmazione comunitaria per formare esperti anche nella ricerca e attivazione di nuovi canali di finanziamento diretti all'innovazione e lo sviluppo delle produzioni agroalimentari regionali.

Il CdS (verbale n. 2/2017 del 26.04.2017) concorda di tenere conto delle seguenti indicazioni:

- rafforzare ulteriormente i collegamenti con il mondo del lavoro, in tal senso risultano infatti indirizzate alcune azioni correttive proposte nel rapporto di riesame del 2017;
- introdurre nei programmi delle discipline economiche di riferimento nozioni specifiche sulla programmazione comunitaria

e sulle modalità di ricerca di finanziamenti per le attività produttive.

Alla luce di quanto emerso si ritiene che il progetto di corso sia coerente con le esigenze del sistema socio-economico e adeguatamente strutturato al proprio interno.

Reggio Calabria, 26.04.2017

Nel mese di maggio 2018 è stata organizzata una giornata di incontro con i rappresentanti della sezione agroindustriale dell'Associazioni Industriali di Vibo Valentia, distretto produttivo che raccoglie alcune tra le eccellenze produttive agroalimentari della Calabria. In occasione di tale incontro, al quale hanno partecipato anche i rappresentanti degli studenti del Corso di Studio, sono state formulate proposte operative per il miglioramento del percorso formativo, finalizzate al soddisfacimento delle aspettative che gli imprenditori agroalimentari nutrono nei confronti dei laureati STAL e delle loro capacità professionali.

SINTESI DELLA RIUNIONE DEL COMITATO DI INDIRIZZO DEL CORSO DI STUDIO MAGISTRALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI LM-70

Il 10 febbraio 2019 si è riunito il Comitato di Indirizzo del Corso di Studio Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari in classe LM 70, per discutere sulla proposta di modifica di ordinamento del Corso di Studio.

Alla riunione erano presenti: il Coordinatore del Corso di Studio Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari in classe LM 70, Prof. Antonio Mincione, il Coordinatore del Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari in classe L 26, Prof. Francesco Barreca, La Vicepresidente dell'Ordine Regionale dei Tecnologi Alimentari per Basilicata e Calabria, Dott.ssa Maria Bruzzese, il Presidente della Camera di Commercio di Reggio Calabria, Dott. Antonino Tramontana, il Presidente della Sezione Agroalimentare di Confindustria Reggio Calabria, Dott. Giuseppe Quattrone ed il Dirigente Tecnico USR per la Calabria, Dott.ssa Pasqualina Maria Zaccheria.

Il Prof. Antonio Mincione illustra le caratteristiche attuali del corso di studi magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, sottolineando il suo ruolo nella formazione di laureati adeguati alla richiesta del sistema produttivo della Calabria, in particolare, ma anche delle altre regioni del Mezzogiorno d'Italia. In questo ambito si evidenzia il crescente interesse per una figura professionale che leghi alle conoscenze proprie del tecnologo alimentare, quali le tecnologie dei processi produttivi, le modalità analitiche di valutazione della qualità, le componenti microbiologiche degli alimenti e le caratteristiche costruttive degli impianti, una specifica formazione su tutto ciò che riguarda il cibo ed il suo impatto sociale. La figura professionale, identificabile in quella del gastronomo, deve possedere inoltre la capacità di adeguarsi alla continua evoluzione e mutamento del gusto del consumatore, mantenendo comunque i caratteri culturali delle produzioni tradizionali proprie del territorio in cui opera. Successivamente, il Prof. Mincione prosegue nell'illustrazione del percorso formativo proposto, scaturito da una serie di riunioni istruttorie con i settori scientifico-disciplinari del Dipartimento e con il gruppo di Assicurazione Qualità / Riesame del Corso di Studio, che hanno evidenziato l'esigenza di caratterizzare l'attività professionale del laureato magistrale con un maggiore dettaglio verso i settori della ristorazione e della gastronomia, verso le aziende e gli enti di valorizzazione dei prodotti agroalimentari e nelle aziende che operano nella comunicazione e marketing della gastronomia. La proposta di un curriculum specifico in gastronomia e ristorazione scaturisce, quindi, dalla valutazione di ottenere una figura professionale formata con il bagaglio tipico di un laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, arricchendola di un know-how specifico per poter operare nelle aziende di ristorazione privata e collettiva, senza tuttavia perdere di vista i contenuti scientifici che sottendono alla produzione ed alla somministrazione degli alimenti.

Il Prof. Francesco Barreca ribadisce le sinergie del percorso formativo del Dipartimento AGRARIA nei Corsi di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari, auspicando che la proposta porti ad un arricchimento della figura professionale del laureato in uscita, finalizzata ad una maggiore collocazione nel mercato del lavoro.

La dott.ssa Maria Bruzzese formula apprezzamento per la proposta, indicando la necessità che nei contenuti del percorso formativo trovi adeguato spazio l'insegnamento della merceologia applicata al settore della gastronomia e della ristorazione; inoltre, essendo di notevole attualità il tema dello spreco alimentare, rileva importante fornire agli studenti un'adeguata conoscenza delle tipologie di scarto alimentare che si riscontrano nelle imprese alimentari e dei metodi di valorizzazione, promuovendo lo scarto a sottoprodotto fruibile dalla collettività. Infine, pone l'accento sull'attualità del tema

delle certificazioni di prodotto finalizzate a specifiche categorie di consumatori.

Il Dott. Giuseppe Quattrone esprime interesse per il nuovo percorso formativo ed evidenziando la necessità di prevedere all'interno della proposta una maggiore attenzione per le nuove metodologie di esplorazione dei dati, in aggiunta all'analisi statistica avanzata e multivariata.

Il Dott. Antonino Tramontana, per parte sua, evidenzia la necessità che il percorso formativo fornisca competenze necessarie per la tutela dell'impresa e del consumatore, una maggiore conoscenza del mercato e l'attuazione di forme di valorizzazione del territorio, anche attraverso la conoscenza delle regolamentazioni in materia di marchi di qualità e prodotti tradizionali.

La Dott.ssa Pasqualina Maria Zaccheria, indica infine, quale linea prioritaria per la formulazione della nuova proposta formativa, un'adeguata preparazione multidisciplinare dei laureati, allo scopo di realizzare sinergie con altre figure professionali proprie della filiera ristorativa, quali ad esempio i diplomati tecnici dei servizi della ristorazione ed enogastronomia.

Al termine della discussione, si recepiscono le seguenti osservazioni per procedere allo sviluppo di una proposta che tenga conto di:

1. Interazioni tra Corso di Studi LM-70 e le imprese del settore ristorativo in sede di progettazione dei contenuti formativi del curriculum.
2. Coinvolgimento delle imprese del settore gastronomico e ristorativo, finalizzato al perfezionamento della formazione del laureato mediante l'espletamento di stages e tirocini presso le aziende medesime.
3. Formazione di professionisti che conoscano le potenzialità delle produzioni regionali e territoriali e sappiano valorizzarle; che abbiano una specifica preparazione nell'ambito della ristorazione privata e collettiva; che conoscano le procedure di gestione della qualità alimentare e ne assicurino la sicurezza; che sappiano interagire con realtà specifiche della regione quali amministrazioni ed enti territoriali; che conoscano le tecnologie dei processi produttivi, le modalità analitiche di valutazione della qualità, le componenti microbiologiche degli alimenti, le caratteristiche costruttive degli impianti.
4. Potenziamento dell'osservatorio di monitoraggio e valutazione del corso di studio mediante il coinvolgimento di altri attori istituzionali competenti.

Con la pandemia da COVID-19 le attività hanno subito un rallentamento.

Per l'anno 2022 si procederà, a riattivare il confronto nell'ambito del Comitato di indirizzo del CdS STAL LM-70 con lo scopo di aggiornamento delle necessità da parte del mondo aziendale e lavorativo e riscontro rispetto alle figure professionali formate.

Sintesi della Giornata di Consultazione con le organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi e delle professioni'.

L'incontro, tenutosi giorno 23 gennaio 2023, ha previsto la partecipazione dei Rappresentanti dei Corsi di Studio e Rappresentanti delle organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi e delle professioni, per una consultazione periodica sul percorso formativo dei Corsi di Studio per l'a.a. 2022-2023.

Per il CdS STAL LM-70 il Coordinatore ha illustrato dettagliatamente l'offerta formativa specificando la denominazione, gli obiettivi ed il percorso formativo, i risultati di apprendimento attesi dei singoli corsi di studio, le figure professionali ed i possibili sbocchi occupazionali. E' seguita una discussione plenaria. Alle parti sociali è stato inviato dal Direttore del Dipartimento un questionario online sulla piattaforma Google allo scopo di riportare osservazioni e suggerimenti relativi all'offerta didattica e alla coerenza della stessa con le figure dei laureati ricercate.

Si allega una raccolta del verbale e dell'elaborazione delle risposte fornite dalle parti sociali per il CdS STAL LM-70 al questionario somministrato.

Sintesi della Giornata di Consultazione con le organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi e delle professioni'.

Il giorno 15 gennaio 2025, alle ore 15.00, a seguito di un invito spedito per e-mail a tutte le parti sociali ritenute potenzialmente interessate, si è tenuta presso l'Aula seminari del Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi

Mediterranea di Reggio Calabria un "Incontro di Consultazione con le organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi e delle professioni". L'incontro ha visto la partecipazione dei rappresentanti delle parti sociali in doppia modalità, in presenza e da remoto, attraverso l'utilizzo della piattaforma informatica di Ateneo. Nel corso dell'incontro sono state illustrate le modifiche ordinamentali dei corsi triennali e magistrali attivati presso il Dipartimento di Agraria per l'a.a. 2025-26 ed è stato somministrato un questionario in merito alla nuova proposta formativa del Dipartimento di Agraria. All'esito della consultazione i rappresentanti delle parti sociali all'unanimità esprimono parere positivo alle proposte di modifica ordinamentale (cfr. verbale allegato).

Link: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Raccolta Consultazioni Agraria 2018-2025



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

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

funzione in un contesto di lavoro:

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

competenze associate alla funzione:

Applica conoscenze di:

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

sbocchi occupazionali:

Impiego presso aziende di trasformazione di prodotti di origine vegetale e animale in alimenti e nell'agriturismo;
Impiego presso aziende di produzione di confetterie, pasti e piatti pronti, alimenti confezionati deperibili, prodotti alimentari specializzati e dietetici;
Impiego presso aziende vinicole e distillerie;
Impiego presso aziende di produzione di bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia;
Impiego presso aziende di commercio al dettaglio di prodotti alimentari e bevande (ipermercati e supermercati);
Impiego presso aziende con attività nei servizi di ristorazione commerciale, catering e ristorazione collettiva.

Tecnologo alimentare con funzioni consultive a supporto dell'impresa alimentare

funzione in un contesto di lavoro:

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

competenze associate alla funzione:

Applica conoscenze di:

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

sbocchi occupazionali:

Il CdS consente l'accesso agli esami di Stato per il conseguimento dell'abilitazione alla professione del tecnologo alimentare e di dottore Agronomo e Forestale (sez.A), per iscriversi ai relativi Albi professionali.

Attività libero professionale nel settore delle tecnologie alimentari.

Attività associata ad altre figure professionali nell'ambito della progettazione e conduzione di industrie alimentari;

Impiego presso società di consulting.

Tecnologo alimentare ricercatore/funzionario/dirigente presso enti pubblici e privati

funzione in un contesto di lavoro:

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

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

competenze associate alla funzione:

Applica conoscenze di:

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

sbocchi occupazionali:

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

Impiego presso aziende e uffici pubblici di vigilanza, istituzioni pubbliche di programmazione e controllo delle attività produttive;

Impiego in laboratori di analisi

Tecnologo alimentare con funzioni di coordinamento e gestione delle imprese di ristorazione

funzione in un contesto di lavoro:

Opera con ruoli e funzioni di coordinamento delle attività di pianificazione, gestione ed indirizzo produttivo nelle aziende di ristorazione privata e collettiva.

competenze associate alla funzione:

Applica conoscenze di:

- Processi della Tecnologia Alimentare;
- Tecnologie di conservazione, trasformazione e condizionamento degli alimenti;
- Sicurezza tecnologico-microbiologica alimentare;
- Valorizzazione delle produzioni tipiche;
- Alimentazione, nutrizione e salute umana;
- Storia, cultura e comunicazione alimentare;

- Gestione della qualità dei processi e dei prodotti alimentari;
- Metodologie avanzate di gestione dei dati sperimentali.

sbocchi occupazionali:

Impiego presso aziende di ristorazione privata e collettiva;

Impiego presso aziende di produzione di preparazioni alimentari, pasti e piatti pronti, somministrazione di alimenti specializzati e dietetici;

Impiego presso aziende di commercio al dettaglio di prodotti alimentari di gastronomia;

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



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Biotecnologi - (2.3.1.1.4)
2. Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze agrarie, zootecniche e della produzione animale - (2.6.2.2.2)
3. Tecnologi alimentari - (2.3.1.1.8)



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

03/02/2025

Per essere ammessi al Corso di Studio della Laurea Magistrale in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari lo studente deve essere in possesso di un titolo di laurea triennale nella Classe L-26 in 'Scienze e tecnologie alimentari', ovvero di altro titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo. I laureati provenienti da altre classi di laurea potranno accedere al corso secondo le modalità previste dal Regolamento Didattico del Corso di Studio.

I requisiti curriculari in termini di CFU richiesti a laureati provenienti da altre classi di laurea per accedere alla verifica della personale preparazione sono definiti nel Regolamento Didattico del Corso di Studio. Eventuali integrazioni curriculari dovranno essere acquisite prima della verifica della preparazione individuale.



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

14/05/2025

Le modalità di Ammissione sono riportate nell'art. 4 del Regolamento didattico come di seguito riportato:

1. Gli studenti che intendono iscriversi al CdLM-SQSAL devono essere in possesso di un diploma di Laurea, o di altro titolo conseguito all'estero, riconosciuto idoneo in base alla normativa vigente.
2. Il CdLM-SQSAL è ad accesso libero per gli studenti in possesso dei requisiti previsti dal successivo comma 3.
3. 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 di cui all'Art. 2, comma 1, acquisita la documentazione utile dalla Segreteria Studenti, valuta l'accoglimento della domanda di iscrizione in base alle disposizioni di legge sulla materia in vigore alla data di richiesta dell'iscrizione. Per quanto non previsto nel presente documento si rimanda al Regolamento Didattico di Ateneo (RAD).
4. Per potersi iscrivere al CdLM-SQSAL, il laureato deve essere in possesso dei requisiti curriculari e di adeguata preparazione personale, ai sensi dell'art. 6, comma 2, del D.M. n. 270 MIUR del 22 ottobre 2004, che saranno verificati e valutati sulla base dei seguenti criteri:
 - a) Non sono richieste integrazioni curriculari, in termini di acquisizione di CFU:
 - i. qualora lo studente sia in possesso di un titolo conseguito nella Classe L-26 delle lauree in Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (ex D.M. n. 270 MIUR del 22 ottobre 2004);
 - ii. qualora lo studente sia in possesso della Laurea in "Scienze e tecnologie alimentari" conseguita nella Classe 20 delle lauree in Scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali (ex D.M. n. 509 MIUR del 3 novembre 1999).
 - b) Possono essere previste integrazioni curriculari, in termini di acquisizione di CFU:
 - i. qualora lo studente sia in possesso di un titolo conseguito presso l'Università Mediterranea di Reggio Calabria in 'Scienze e Tecnologie Agrarie', 'Scienze Forestali e Ambientali' e "Produzioni agrarie in ambiente mediterraneo" nella Classe L-25 delle lauree in Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali (ex D.M. n. 270 MIUR del 22 ottobre 2004);
 - ii. Qualora lo studente sia in possesso di un titolo diverso da "Scienze e tecnologie alimentari" nella Classe 20 delle lauree in Scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali (ex D.M. n. 509 MIUR del 3 novembre 1999).La valutazione del curriculum studiorum sarà effettuata dal Corso di studi del Dipartimento AGRARIA che assegnerà allo studente, attraverso propria delibera, le eventuali integrazioni finalizzate alla verifica dell'adeguatezza della preparazione individuale, la quale dovrà essere acquisita prima dell'inizio delle prove di verifica dell'apprendimento delle attività formative.
- c) Qualora lo studente non sia in possesso dei requisiti di cui ai precedenti punti a e b, per iscriversi al CdLM-SQSAL il laureato deve aver conseguito almeno 66 CFU nei SSD presenti nell'ordinamento didattico del proprio Corso di Laurea, secondo la tabella di seguito riportata:

SSD CFU MINIMI

AGRI-01/A 6

AGRI-02/A, AGRI-03/A, AGRI-06/A 6

AGRI-04/A, AGRI-04/B, AGRI-04/C 6

AGRI-05/A, AGRI-05/B 6

AGRI-07/A, AGRI-08/A 12

BIOS-01/A, BIOS-01/B, BIOS-01/C, BIOS-02/A, BIOS-03/A, BIOS-10/A 6

CHEM-03/A, CHEM-05/A 6

AGRI-06/B, CHEM-07/B 6

PHYS-01/A, PHYS-02/A, PHYS-03/A, PHYS-04/A, PHYS-05/A, PHYS-05/B, PHYS-06/A, PHYS-06/B 6

MATH-01/A, MATH-01/B, MATH-02/A, MATH-02/B, MATH-03/A, MATH-03/B, MATH-04/A, MATH-05/A, MATH-06/A 6

Il Consiglio di Corso di studi, ai fini del computo, potrà ritenere utili CFU conseguiti in settori affini a quelli indicati. Lo studente che non raggiunge la soglia minima dei 66 CFU può comunque completare l'iscrizione, purché abbia conseguito almeno 30 CFU nei sopraindicati SSD. In tal caso, il Consiglio di Corso di studi dispone le necessarie integrazioni finalizzate alla verifica dell'adeguatezza della preparazione individuale, che dovrà essere acquisita prima dell'inizio delle prove di verifica dell'apprendimento delle attività formative.

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

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



17/04/2025

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

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

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

La sua attività professionale si svolge prevalentemente nelle imprese agroalimentari, nelle aziende che integrano la filiera della produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari, nelle aziende della Grande Distribuzione Organizzata, nelle aziende che operano nel campo della ristorazione privata e collettiva, negli Enti pubblici e privati che conducono attività di pianificazione, analisi, controllo, certificazione, nonché in quelli che svolgono indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari, negli enti di formazione e nella libera professione.

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



Conoscenza e capacità di comprensione	Il laureato Magistrale in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari dovrà dimostrare di aver acquisito conoscenze più approfondite rispetto al primo ciclo nei settori disciplinari che caratterizzano la propria professionalità. Dovrà acquisire una ottima conoscenza e comprensione degli strumenti concettuali, tecnici, normativi, etici, ambientali ed economici implicati nella produzione di beni e servizi nel settore agroalimentare. Dovrà inoltre essere in grado, in funzione del proprio aggiornamento e delle informazioni ottenute di elaborare idee originali relative a contesti occupazionali specifici del settore: - Le tecniche di produzione di materie prime di origine animale e vegetale di qualità; - Le problematiche relative alla trasformazione, alla sicurezza e alla durata della vita commerciale degli alimenti e le soluzioni tecniche per il controllo e/o la risoluzione dei problemi. Tali obiettivi verranno raggiunti, prevalentemente, attraverso cicli di lezioni teoriche e relativo studio individuale, nonché seminari tenuti da docenti interni e/o esterni. L'acquisizione di tali conoscenze verrà valutata sia in itinere (test durante lo svolgimento dei corsi), sia durante la prova di accertamento finale (prova scritta o pratica, prova orale).	
Capacità di applicare conoscenza e comprensione	Al termine del percorso formativo, i laureati magistrali in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari dovranno dimostrare di possedere la capacità di gestire le conoscenze acquisite per lo svolgimento di attività di ricerca, di progettazione, di pianificazione e di gestione nei diversi settori che fanno riferimento al sistema agroalimentare. I laureati magistrali dovranno essere in grado di applicare le proprie conoscenze scientifiche (contenuti e metodologie) attraverso la partecipazione ad attività di ricerca. Inoltre, dovranno essere in grado di acquisire ed elaborare informazioni per generare studi, progetti e modelli di gestione e pianificazione relativi a prodotti e processi nel settore agroalimentare, sia a livello aziendale che territoriale. Tale obiettivo verrà perseguito attraverso lo svolgimento, da parte degli studenti, di attività pratiche e di tirocinio, ovvero attività che richiedono lo studio e la rielaborazione personale delle conoscenze acquisite. Il raggiungimento dell'obiettivo verrà valutato durante gli accertamenti in itinere e finale previsti con specifiche modalità per i diversi insegnamenti.	

Percorso Formativo

Conoscenza e comprensione

Il laureato Magistrale in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari dovrà dimostrare di aver acquisito conoscenze più approfondite rispetto al primo ciclo nei settori disciplinari che caratterizzano la propria professionalità. Dovrà acquisire una ottima conoscenza e comprensione degli strumenti concettuali, tecnici, normativi, etici, ambientali

ed economici implicati nella produzione di beni e servizi nel settore agroalimentare. Dovrà inoltre essere in grado, in funzione del proprio aggiornamento e delle informazioni ottenute di elaborare idee originali e innovative relative a contesti occupazionali specifici del settore:

- Le tecniche di produzione di materie prime di origine animale e vegetale di qualità;
- Le problematiche relative alla trasformazione, alla sicurezza e alla durata della vita commerciale degli alimenti e le soluzioni tecniche per il controllo e/o la risoluzione dei problemi.

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Al termine del percorso formativo, i laureati magistrali in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari dovranno dimostrare di possedere la capacità di gestire le conoscenze acquisite per lo svolgimento di attività di ricerca, di progettazione, di pianificazione e di gestione nei diversi settori che fanno riferimento al sistema agroalimentare.

I laureati magistrali dovranno essere in grado di applicare le proprie conoscenze scientifiche (contenuti e metodologie) attraverso la partecipazione ad attività di ricerca. Inoltre, dovranno essere in grado di acquisire ed elaborare informazioni per generare studi, progetti e modelli di gestione e pianificazione relativi a prodotti e processi nel settore agroalimentare e della ristorazione, sia a livello aziendale che territoriale.

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

CONFEZIONAMENTO PER LA SOSTENIBILTA' E LA RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE [url](#)

DIETETICA APPLICATA (*modulo di SICUREZZA ALIMENTARE E SALUTE*) [url](#)

FISIOLOGIA DEL POST-RACCOLTA [url](#)

FRUTTICOLTURA DA INDUSTRIA (*modulo di INNOVAZIONE DELLE PRODUZIONI PRIMARIE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE*) [url](#)

FUNGHI MICOTOSSIGENI E PARASSITOLOGIA ANIMALE NELLA FILIERA AGROALIMENTARE [url](#)

FUNGHI MICOTOSSIGENI NELLA FILIERA AGROALIMENTARE (*modulo di FUNGHI MICOTOSSIGENI E PARASSITOLOGIA ANIMALE NELLA FILIERA AGROALIMENTARE*) [url](#)

GESTIONE INNOVATIVA DEI PROCESSI PER LA PRODUZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE [url](#)

IMPIANTISTICA INNOVATIVA DEI PROCESSI PRODUTTIVI ALIMENTARI [url](#)

INNOVAZIONE DELLE PRODUZIONI PRIMARIE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE [url](#)

LABORATORIO DI INGLESE TECNICO [url](#)

LEGISLAZIONE ALIMENTARE (*modulo di ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELL'IMPRESA ALIMENTARE*) [url](#)

MATERIE A SCELTA [url](#)

ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELL'IMPRESA ALIMENTARE [url](#)

ORGANIZZAZIONE, MANAGEMENT E MARKETING DEI CONSUMI ALIMENTARI (*modulo di ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELL'IMPRESA ALIMENTARE*) [url](#)

PARASSITOLOGIA ANIMALE DELLE DERRATE ALIMENTARI (*modulo di FUNGHI MICOTOSSIGENI E PARASSITOLOGIA ANIMALE NELLA FILIERA AGROALIMENTARE*) [url](#)

PROCESSI INNOVATIVI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE (*modulo di GESTIONE INNOVATIVA DEI PROCESSI PER LA PRODUZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE*) [url](#)

PRODUZIONI ANIMALI DI QUALITA' (*modulo di INNOVAZIONE DELLE PRODUZIONI PRIMARIE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE*) [url](#)

PRODUZIONI ERBACEE DI QUALITA' (*modulo di INNOVAZIONE DELLE PRODUZIONI PRIMARIE PER*

L'INDUSTRIA ALIMENTARE) [url](#)

PROVA FINALE [url](#)

QUALITÀ E SICUREZZA MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI [url](#)

SICUREZZA ALIMENTARE E SALUTE [url](#)

STABILIZZAZIONE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI [url](#)

STAGES E TIROCINIO ESTERNO [url](#)

TECNICHE ANALITICHE PER IL CONTROLLO DEGLI ALIMENTI (*modulo di SICUREZZA ALIMENTARE E SALUTE*) [url](#)

TECNOLOGIE E PROCESSI DELLE BEVANDE ALCOLICHE (*modulo di GESTIONE INNOVATIVA DEI PROCESSI PER LA PRODUZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE*) [url](#)

TIROCINI FORMATIVI E DI ORIENTAMENTO [url](#)

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

Ambito disciplinare: discipline delle tecnologie alimentari

Conoscenza e comprensione

Acquisizione di conoscenze specifiche inerenti le metodologie analitiche relative alla valutazione chimico-fisico-strutturale e sensoriale dei prodotti alimentari, le tecniche innovative di stabilizzazione, gestione, confezionamento e conservazione dei prodotti alimentari, la gestione della qualità ed i processi dell'industria alimentare.

Acquisizione di nozioni e competenze con riferimento alle tecniche microbiologiche volte all'ottimizzazione della qualità e della sicurezza alimentare.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di identificare le tecniche più appropriate per la gestione dei processi di trasformazione delle materie prime vegetali ed animali in prodotti alimentari.

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

Capacità di applicare autonomamente le principali tecniche analitiche per l'identificazione delle criticità in tema di qualità e sicurezza alimentare, impiegando strumenti avanzati di indagine.

Capacità di progettare e gestire processi produttivi specifici per le industrie alimentari e per la ristorazione, anche attraverso attività di collaborazione con altre figure professionali.

Capacità di identificare, attraverso appropriati metodi chimico-fisici e microbiologici, le peculiari caratteristiche dei prodotti alimentari finalizzate al miglioramento della qualità e dell'accettabilità del prodotto.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

CONFEZIONAMENTO PER LA SOSTENIBILITÀ E LA RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE [url](#)

GESTIONE INNOVATIVA DEI PROCESSI PER LA PRODUZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE [url](#)

MATERIE A SCELTA [url](#)

PROCESSI INNOVATIVI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE (*modulo di GESTIONE INNOVATIVA DEI PROCESSI PER LA PRODUZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE*) [url](#)

PROVA FINALE [url](#)

STABILIZZAZIONE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI [url](#)

STAGES E TIROCINIO ESTERNO [url](#)

TECNOLOGIE E PROCESSI DELLE BEVANDE ALCOLICHE (*modulo di GESTIONE INNOVATIVA DEI PROCESSI PER LA PRODUZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE*) [url](#)

TIROCINI FORMATIVI E DI ORIENTAMENTO [url](#)

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

Conoscenza e comprensione

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

Conoscenza e capacità di comprensione dell'effetto della formulazione e gestione degli alimenti zootecnici sulle caratteristiche quantitative e qualitative dei prodotti alimentari di origine animale.

Acquisizione delle conoscenze dei processi fisiologici alla base dell'evoluzione post-raccolta delle materie prime vegetali e degli alimenti trasformati e delle interazioni che questi possono avere sulla qualità e sicurezza dei prodotti.

Acquisizione di conoscenze sul funzionamento delle macchine e degli impianti presenti nelle aziende alimentari ed i relativi criteri di dimensionamento.

Acquisizione di conoscenze specifiche sull'organizzazione aziendale, la gestione delle imprese alimentari e la programmazione di strategie per la valorizzazione delle produzioni agroalimentari ed enogastronomiche di qualità sui mercati locali, nazionali ed esteri.

Acquisizione di conoscenze specifiche sulla normativa e l'attività regolatoria per il sistema alimentare.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

Capacità di valutare autonomamente le più appropriate forme di gestione dell'allevamento delle specie di interesse zootecnico finalizzato all'ottenimento di prodotti di origine animale di qualità

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

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

Capacità di organizzare e valutare le diverse soluzioni tecniche al fine di orientare la scelta del tipo di macchina e di impianto in relazione al settore produttivo di riferimento e di risolvere problemi gestionali nel rispetto delle implicazioni economiche ed ambientali.

Capacità autonoma di predisposizione di strategie di valorizzazione delle produzioni di qualità al fine di orientare al meglio le strategie aziendali e quelle di intervento pubblico nella valorizzazione della gastronomia mediterranea.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

FRUTTICOLTURA DA INDUSTRIA (*modulo di INNOVAZIONE DELLE PRODUZIONI PRIMARIE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE*) [url](#)

IMPIANTISTICA INNOVATIVA DEI PROCESSI PRODUTTIVI ALIMENTARI [url](#)

INNOVAZIONE DELLE PRODUZIONI PRIMARIE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE [url](#)

MATERIE A SCELTA [url](#)

ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELL'IMPRESA ALIMENTARE [url](#)

ORGANIZZAZIONE, MANAGEMENT E MARKETING DEI CONSUMI ALIMENTARI (*modulo di ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELL'IMPRESA ALIMENTARE*) [url](#)

PRODUZIONI ANIMALI DI QUALITÀ' (*modulo di INNOVAZIONE DELLE PRODUZIONI PRIMARIE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE*) [url](#)

PRODUZIONI ERBACEE DI QUALITÀ' (*modulo di INNOVAZIONE DELLE PRODUZIONI PRIMARIE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE*) [url](#)

PROVA FINALE [url](#)

Ambito disciplinare: discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti

Conoscenza e comprensione

Acquisizione di conoscenze sulla nozioni e competenze relative alla composizione chimica di nuovi prodotti alimentari
Conoscenza e comprensione dell'effetto della dieta alimentare sul microbiota e sul benessere del consumatore.
Acquisizione delle conoscenze relative ai parassiti animali che interessano la qualità delle produzioni alimentari.
Acquisizione delle conoscenze relative alle problematiche connesse allo sviluppo delle malattie dei prodotti vegetali nella fase del post-raccolta

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità autonoma di confrontare criticamente i metodi per l'analisi funzionale dei prodotti alimentari.
Capacità di applicare in autonomia le nozioni apprese alla risoluzione di problemi nella lotta contro le malattie e i parassiti delle derrate alimentari, anche tenendo conto di fattori economici, ambientali, igienico-sanitari e di sicurezza per i consumatori.
Capacità di documentarsi autonomamente al fine di confrontarsi con nuove problematiche relative e di individuare strategie di gestione efficaci.
Capacità autonoma di identificare le metodologie più appropriate per la formulazione di diete e di applicare le linee guida per una corretta alimentazione.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

DIETETICA APPLICATA (*modulo di SICUREZZA ALIMENTARE E SALUTE*) [url](#)

FUNGHI MICOTOSSIGENI E PARASSITOLOGIA ANIMALE NELLA FILIERA AGROALIMENTARE [url](#)

FUNGHI MICOTOSSIGENI NELLA FILIERA AGROALIMENTARE (*modulo di FUNGHI MICOTOSSIGENI E PARASSITOLOGIA ANIMALE NELLA FILIERA AGROALIMENTARE*) [url](#)

MATERIE A SCELTA [url](#)

PARASSITOLOGIA ANIMALE DELLE DERRATE ALIMENTARI (*modulo di FUNGHI MICOTOSSIGENI E PARASSITOLOGIA ANIMALE NELLA FILIERA AGROALIMENTARE*) [url](#)

PROVA FINALE [url](#)

QUALITA' E SICUREZZA MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI [url](#)

SICUREZZA ALIMENTARE E SALUTE [url](#)

STAGES E TIROCINIO ESTERNO [url](#)

TECNICHE ANALITICHE PER IL CONTROLLO DEGLI ALIMENTI (*modulo di SICUREZZA ALIMENTARE E SALUTE*) [url](#)

TIROCINI FORMATIVI E DI ORIENTAMENTO [url](#)



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio
Abilità comunicative
Capacità di apprendimento

Autonomia di

giudizio	Al termine del percorso formativo, i laureati magistrali in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari avranno la capacità di raccogliere e interpretare informazioni tecnico-scientifiche ed evidenze sperimentali, traendone conclusioni autonome su temi connessi ai sistemi agroalimentari e tenendo in considerazione l'impatto delle attività svolte, anche sotto il profilo della sicurezza, sulla filiera di produzione e sull'ambiente. Inoltre, avranno la capacità di cogliere eventuali implicazioni economiche, sociali ed etiche relative al sistema considerato, dimostrando di essere in grado di sostenere un confronto dialettico sulle proprie tesi. Per l'acquisizione dell'autonomia di giudizio, durante il percorso formativo verranno impiegati strumenti che promuovano il coinvolgimento attivo degli studenti durante lo svolgimento delle lezioni, anche attraverso attività di lavoro di gruppo coordinate dal docente (Casi studio), nonché attraverso le attività di tirocinio pratico-applicativo. Tale abilità verrà monitorata e valutata durante gli accertamenti in itinere e finali, sui contenuti delle prove e degli elaborati e sulla presentazione dell'elaborato durante la prova finale.	
Abilità comunicative	Il corso di laurea magistrale dovrà preparare figure in grado di lavorare in gruppi interdisciplinari, con capacità di utilizzare un lessico proprio e pertinente, in grado di comunicare con cognizione e proprietà di lessico in termini, sia di approccio scientifico sia divulgativo ed utilizzare almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre l'italiano, con riferimento anche al lessico tecnico-scientifico. Il laureato deve acquisire abilità comunicative atte a coordinare e gestire le principali filiere agro-alimentari, nonché imprese di consulenza e servizi ad esse connesse ed essere in grado di comunicare in modo chiaro e inequivocabile con tutti gli operatori del settore. I laureati Magistrali in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari dovranno altresì essere in grado di stilare relazioni e documenti tecnici in modo appropriato. Le abilità comunicative verranno acquisite attraverso le attività previste dalle singole discipline (elaborati, relazioni, presentazioni), nonché attraverso l'attività di tirocinio presso le aziende. La relazione di tirocinio, che verrà valutata nella prova finale, rappresenta inoltre un ulteriore momento in cui il laureando dovrà organizzare le conoscenze acquisite in modo da renderle comprensibili ad altri. In sede di prova finale, infine, il laureando dovrà esporre sia oralmente, sia mediante l'ausilio di supporti multimediali, i contenuti e le risultanze sperimentali dell'elaborato finale.	
Capacità di apprendimento	I laureati Magistrali in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari dovranno essere in grado di acquisire in modo autonomo metodologie scientifiche ed informazioni relative al settore dell'agroalimentare, utilizzando in modo appropriato strumenti tecnici ed informatici adeguati. Essi saranno in grado di comprendere autonomamente e di aggiornarsi costantemente su tutto ciò che riguarda produzione, processo, controllo, distribuzione e marketing della catena alimentare. Saranno, inoltre, in grado di progettare, con rigore tecnico e scientifico, processi innovativi ed originali per la soluzione di problematiche esistenti, oltre che per la definizione di nuove linee di sviluppo nel proprio campo di azione. Al fine di favorire lo sviluppo di queste capacità verranno forniti gli strumenti	

necessari all'acquisizione delle informazioni necessarie a implementare l'approccio scientifico ai fenomeni ed ai processi. In tal modo il laureato in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari risulterà idoneo ad intraprendere ulteriori e più avanzati studi (dottorato di ricerca, corsi di specializzazione, master di secondo livello, ecc.) con un alto grado di autonomia, anche utilizzando le più recenti tecnologie della comunicazione e dell'informatica. Gli studenti, infatti, in aggiunta ad attività connesse alle discipline curriculari, completeranno e definiranno la propria formazione attraverso le attività legate alla tesi di laurea e al tirocinio, sotto la supervisione di docenti e ricercatori, mediante la frequenza di laboratori, il rapporto con strutture esterne di ricerca e del mondo delle imprese. Inoltre, l'impiego di strumenti per attività autonome di approfondimento (materiale bibliografico), permetteranno allo studente di acquisire una propria e specifica identità tecnico-scientifica nell'area delle scienze e delle tecnologie alimentari.

La discussione dei Casi studio, la redazione della relazione di tirocinio e dell'elaborato per la prova finale costituiranno, infine, i momenti di verifica della raggiunta capacità di apprendimento.



QUADRO A4.d

Descrizione sintetica delle attività affini e integrative

28/04/2025

Le attività affini e integrative previste nel percorso di studi in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari sono progettate per integrare e arricchire gli insegnamenti principali e caratterizzanti del corso. Queste attività hanno l'obiettivo di fornire agli studenti una conoscenza approfondita e multidisciplinare su temi fondamentali legati alle produzioni vegetali, alla legislazione alimentare e all'alimentazione umana.

In particolare, attraverso queste attività, gli studenti acquisiscono competenze che permettono di comprendere meglio gli aspetti specifici delle filiere agro-alimentari, ovvero l'insieme delle fasi che portano dalla produzione primaria alla distribuzione del prodotto alimentare. Questo percorso formativo mira a sviluppare una visione integrata, in modo che gli studenti possano collegare tra loro le diverse componenti della filiera, come la produzione primaria, approfondendo le tecniche innovative di produzione delle materie prime vegetali e animali; la trasformazione, attenendoci ai processi innovativi di lavorazione e preparazione dei prodotti alimentari; la conservazione, approfondendo le tecniche più avanzate per mantenere la qualità e la sicurezza dei prodotti nel tempo; la sicurezza alimentare, con lo studio delle norme e le pratiche per garantire che i prodotti siano sicuri per i consumatori; il packaging e la distribuzione, attenendoci alle modalità sostenibili di confezionamento e imballaggio, fondamentali per la sicurezza del prodotto alimentare nelle fasi di trasporto e consegna dei prodotti ai punti vendita o ai consumatori finali; la caratterizzazione e posizionamento sul mercato analizzando le caratteristiche delle imprese, dei prodotti e le strategie di marketing per un loro posizionamento competitivo. Le conoscenze acquisite hanno anche lo scopo di favorire un collegamento tra le diverse fasi della filiera, promuovendo una visione integrata e permettendo agli studenti di comprendere l'influenza di ogni fase sulla qualità, sulla sicurezza e sulla competitività dei prodotti alimentari, e di sviluppare competenze utili per operare efficacemente nel settore agro-alimentare.



03/02/2025

La prova finale consiste nella discussione di una tesi di laurea ad alto contenuto sperimentale su un argomento di ricerca originale preparato dallo studente, sotto la supervisione di un relatore, su tematiche attinenti le Scienze e Tecnologie Alimentari.



04/02/2025

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Regolamento prova finale

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Regolamento Didattico SQSAL LM-70

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

<https://www.unirc.it/ateneo/dipartimenti/dipartimento-di-agraria/studiare-agraria/orario-lezioni>

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

<https://www.unirc.it/ateneo/dipartimenti/dipartimento-di-agraria/studiare-agraria/appelli-esami>

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

<https://www.unirc.it/ateneo/dipartimenti/dipartimento-di-agraria/studiare-agraria/sedute-di-laurea>

**QUADRO B3****Docenti titolari di insegnamento**

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

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	AGR/15	Anno di corso 1	GESTIONE INNOVATIVA DEI PROCESSI PER LA PRODUZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE link			12		
2.	AGR/09	Anno	IMPIANTISTICA INNOVATIVA DEI	BENALIA	RD	6	60	

		di corso 1	PROCESSI PRODUTTIVI ALIMENTARI link	SOURAYA				
3.	IUS/03	Anno di corso 1	LEGISLAZIONE ALIMENTARE (<i>modulo di ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELL'IMPRESA ALIMENTARE</i>) link			3	30	
4.	AGR/01 IUS/03	Anno di corso 1	ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELL'IMPRESA ALIMENTARE link			9		
5.	AGR/01	Anno di corso 1	ORGANIZZAZIONE, MANAGEMENT E MARKETING DEI CONSUMI ALIMENTARI (<i>modulo di ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELL'IMPRESA ALIMENTARE</i>) link	MARCIANO' CLAUDIO	PA	6	60	
6.	AGR/15	Anno di corso 1	PROCESSI INNOVATIVI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE (<i>modulo di GESTIONE INNOVATIVA DEI PROCESSI PER LA PRODUZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE</i>) link	SICARI VINCENZO	PA	9	90	
7.	AGR/16	Anno di corso 1	QUALITA' E SICUREZZA MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI link	SIDARI ROSSANA	RU	6	60	
8.	AGR/15	Anno di corso 1	STABILIZZAZIONE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI link	POIANA MARCO	PO	6	60	
9.	AGR/15	Anno di corso 1	TECNOLOGIE E PROCESSI DELLE BEVANDE ALCOLICHE (<i>modulo di GESTIONE INNOVATIVA DEI PROCESSI PER LA PRODUZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE</i>) link	FUDA SALVATORE	RU	3	30	
10.	AGR/15	Anno di corso 2	CONFEZIONAMENTO PER LA SOSTENIBILTA' E LA RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE link			6		
11.	MED/49	Anno di corso 2	DIETETICA APPLICATA (<i>modulo di SICUREZZA ALIMENTARE E SALUTE</i>) link			3		
12.	AGR/13	Anno di corso 2	FISIOLOGIA DEL POST-RACCOLTA link			6		

13.	AGR/03	Anno di corso 2	FRUTTICOLTURA DA INDUSTRIA (<i>modulo di INNOVAZIONE DELLE PRODUZIONI PRIMARIE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE</i>) link	3				
14.	AGR/11 AGR/12	Anno di corso 2	FUNGHI MICOTOSSIGENI E PARASSITOLOGIA ANIMALE NELLA FILIERA AGROALIMENTARE link	6				
15.	AGR/12	Anno di corso 2	FUNGHI MICOTOSSIGENI NELLA FILIERA AGROALIMENTARE (<i>modulo di FUNGHI MICOTOSSIGENI E PARASSITOLOGIA ANIMALE NELLA FILIERA AGROALIMENTARE</i>) link	3				
16.	AGR/02 AGR/03 AGR/18	Anno di corso 2	INNOVAZIONE DELLE PRODUZIONI PRIMARIE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE link	9				
17.	NN	Anno di corso 2	MATERIE A SCELTA link	12				
18.	AGR/11	Anno di corso 2	PARASSITOLOGIA ANIMALE DELLE DERRATE ALIMENTARI (<i>modulo di FUNGHI MICOTOSSIGENI E PARASSITOLOGIA ANIMALE NELLA FILIERA AGROALIMENTARE</i>) link	3				
19.	AGR/18	Anno di corso 2	PRODUZIONI ANIMALI DI QUALITA' (<i>modulo di INNOVAZIONE DELLE PRODUZIONI PRIMARIE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE</i>) link	3				
20.	AGR/02	Anno di corso 2	PRODUZIONI ERBACEE DI QUALITA' (<i>modulo di INNOVAZIONE DELLE PRODUZIONI PRIMARIE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE</i>) link	3				
21.	PROFIN_S	Anno di corso 2	PROVA FINALE link	12				
22.	CHIM/10 MED/49	Anno di corso 2	SICUREZZA ALIMENTARE E SALUTE link	9				
23.	NN	Anno di	STAGES E TIROCINIO ESTERNO link	5				

		corso 2						
24.	CHIM/10	Anno di corso 2	TECNICHE ANALITICHE PER IL CONTROLLO DEGLI ALIMENTI (<i>modulo di SICUREZZA ALIMENTARE E SALUTE</i>) link		6			
25.	NN	Anno di corso 2	TIROCINI FORMATIVI E DI ORIENTAMENTO link		4			
26.	AGR/15	Anno di corso 2	VALUTAZIONE FISICA E SENSORIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI link		6			



QUADRO B4

Aule

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Aule



QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Descrizione link: Laboratori del Dipartimento AGRARIA

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Laboratori



QUADRO B4

Sale Studio

Descrizione link: Biblioteca Dipartimento AGRARIA

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Sale studio



QUADRO B4

Biblioteche

Descrizione link: Biblioteca Dipartimento AGRARIA

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

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO B5

Orientamento in ingresso

ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO DIPARTIMENTO DI AGRARIA
ANNO ACCADEMICO 2023-2024

14/05/2025

L'attività di orientamento è considerata come un pilastro fondamentale della mission del Dipartimento, tanto che con DD n.153 del 2022 è stata attivata una specifica Area Strategica indicando il prof. Francesco Barreca quale Coordinatore dell'area stessa. Il Consiglio di Dipartimento nella seduta del 5 luglio 2022 ha poi provveduto a nominare una Commissione di Orientamento presieduta dallo stesso prof. Francesco Barreca e composta dai Coordinatori dei Corsi di Studio, specificatamente da:

- Prof. Francesco Barreca (Presidente)
- Prof. Antonio Gelsomino (Coordinatore CdS L25 STA)
- Dott. Gregorio Gullo (Coordinatore CdS LM69 STA)
- Prof. Antonio Mincione (Coordinatore CdS L26 STAL)
- Prof.ssa Amalia Rosa Maria Piscopo (Coordinatore CdS LM70 STAL)
- Prof. Andrea Proto (Coordinatore CdS LM69 SFA)
- Prof. Pasquale Marziliano (Coordinatore CdS LM73 SFA)

La commissione è coadiuvata inoltre dal dott. Serafino Cannavò in qualità di t.a.

L'attività della commissione si è svolta comunque in raccordo e in perfetta sinergia con il Centro Orientamento di Ateneo coordinato dal Prorettore Delegato alla didattica prof. Antonino Vitetta e dalla Prorettrice Delegata per l'Orientamento prof.ssa Rossella Marzullo

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

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

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

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

Le attività di orientamento si propongono la finalità di far conoscere il Dipartimento ed i Corsi di Laurea in esso incardinati agli studenti delle Scuole di Istruzione Secondaria Superiore, che si trovano in prossimità della scelta del corso di laurea post-diploma, o agli studenti che abbiano già acquisito una laurea triennale, i corsi di Laurea Magistrale.

Le attività svolte consistono nel:

- partecipare ad eventi organizzati presso le Scuole Superiori che ne facciano richiesta per presentare l'Offerta Formativa;
- contattare autonomamente le Scuole Superiori delle province calabresi, per proporre attività seminariali e di laboratorio su tematiche di interesse degli studenti al fine di far conoscere i docenti e le attività di ricerca del Dipartimento e far avvicinare gli studenti ai corsi di laurea incardinati nel Dipartimento;
- attivare iniziative di promozione e di divulgazione delle attività dipartimentali tramite l'utilizzo dei social network.

Inoltre le attività di orientamento sono anche rivolte agli studenti già iscritti ai corsi di laurea gestiti dal Dipartimento fornendo ad essi informazioni e chiarimenti sull'Offerta Formativa erogata, la compilazione del piano di studi individuale, l'iscrizione e il pagamento delle tasse, la presentazione delle domande di laurea, la partecipazione a specifiche iniziative e programmi di mobilità studentesca comunitaria e internazionale, le iniziative didattiche del dipartimento, i servizi di Dipartimento e di Ateneo.

Il Dipartimento ha stipulato nel corso dell'anno diverse convenzioni con Istituti superiori della regione al fine di consentire alle scuole lo svolgimento dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO). In particolare i PCTO sono progetti di carattere curricolare, che permettono agli studenti di integrare la tradizionale formazione d'aula con periodi formativi presso imprese o enti privati ma anche presso i laboratori delle Università.

Introdotti nel 2019 come evoluzione dell'alternanza scuola-lavoro, realizzati in Italia nelle scuole secondarie di secondo grado di tutti gli indirizzi, tali percorsi sono svolti dagli studenti del terzo, quarto e quinto anno e mirano in particolare allo sviluppo di competenze chiave per l'apprendimento permanente con valenza orientante. La valutazione degli apprendimenti acquisiti attraverso i PCTO hanno una ricaduta sugli apprendimenti disciplinari e sulla valutazione del comportamento. Sono disciplinati da norme connesse alle riforme della scuola avviate nei primi anni del Duemila, caratterizzate dall'attenzione alla centralità della persona e alla qualità del suo apprendimento, in linea con gli orientamenti europei.

Orientamento in ingresso è stato rivolto agli studenti delle scuole superiori e a tutti coloro che si sono dimostrati interessati alla scelta universitaria. Si è espletato svolgendo attività rivolte agli studenti delle scuole superiori per agevolare la scelta del percorso universitario in maniera informata e consapevole. Sono state organizzate e svolte azioni mirate e volte a fare conoscere l'offerta didattica, le modalità e i saperi minimi necessari per accedere ai corsi di laurea, i servizi e le opportunità offerte dal Dipartimento. L'attività è stata svolta in stretta sinergia con l'ufficio di Comunicazione del Dipartimento.

Questa attività può essere sintetizzata in:

- attività di orientamento per le scuole della Regione svolta prevalentemente in modalità da remoto, mediante l'esposizione delle attività e dell'offerta didattica del Dipartimento a cura del delegato all'orientamento del Dipartimento e dalla Commissione di Orientamento del Dipartimento.
- supporto all'elaborazione e diffusione di opuscoli anche in formato digitale, sugli obiettivi formativi e gli sbocchi professionali dei corsi,
- incontri individuali limitati presso la sede del Dipartimento
- incontri in remoto on-demand, con gruppi di studenti interessati ai corsi di studio del Dipartimento al fine di una puntuale informazione delle iniziative
- pubblicazione e divulgazione attraverso i canali di comunicazione e informazione più diffusi (periodi a stampa locali, periodi di informazione online, canali di social network) (<https://www.facebook.com/AgrariaUniRC>, <https://twitter.com/AgrariaUniRC>, <https://www.youtube.com/channel/UC5J-D-AKSdIGN5t3ZgfdCyQ>, <https://www.instagram.com/agrariaunirc/>)
- organizzazione di giornate dedicate alla esposizione dell'offerta formativa e degli sbocchi occupazionali dei laureati (OPEN DAY)

Considerato il particolare periodo, il collegamento e lo scambio di informazioni tecnico-pratico, sono state realizzate prevalentemente mediante il contatto telefonico e per e-mail con i docenti appartenenti alle scuole dislocate nelle diverse province.

Inoltre è stato realizzato e proposto alle scuole un ciclo di brevi Video Conferenze dal titolo #agrariaunircnoiamiamolanosterraterra incentrate su argomenti di particolare rilevanza per il mondo dell'Agricoltura, delle Foreste, dell'Ambiente, degli Alimenti e della Gastronomia e Ristorazione.

Le videoconferenze, della durata di circa 15 minuti, sono state tenute da docenti del Dipartimento e rappresentano una finestra su alcune tra le più significative attività di didattica e di ricerca in corso presso il Dipartimento.

Le conferenze seminariali sono state rese visibili sui canali social Facebook, YouTube, Instagram, Twitter, rimanendo poi

visibile su tutte le piattaforme:

<https://www.youtube.com/channel/UC5J-D-AKSdIGN5t3ZgfdCyQ>.

Su quest'ultimo sono presenti i video dei corsi di laurea e le diverse testimonianze di studenti relative alla partecipazione di attività formative http://www.agraria.unirc.it/scegli_agraria.php.

Obiettivo dei seminari è stato quello di far conoscere una realtà didattica e scientifica dinamica, sempre alla ricerca dell'aggiornamento ai cangianti scenari nazionali e globali, oltre che alle principali linee di ricerca internazionale. Per ogni singola videoconferenza, è stata puntualmente inviata comunicazione via e-mail a tutte le scuole della Calabria e della provincia di Messina.

Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO) Con l'obiettivo di favorire l'Alternanza scuola/lavoro, ora denominati Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO), secondo quanto stabilito dalla legge 107/2015, il Dipartimento di Agraria ha aderito alla rete Il progetto triennale "In rete con la Mediterranea"

<https://www.unirc.it/studenti/articoli/26654/orientamento-e-pcto-delluniversit-mediterranea-convenzione-per-il-triennio-2022-2025> che rappresenta un'opportunità per gli studenti, attraverso una nuova modalità di erogazione e apprendimento, di avvicinarsi alla cultura e al mondo del lavoro consentendo l'acquisizione e lo sviluppo di competenze trasversali specifiche. Il percorso è inoltre occasione di orientamento volta a fornire strumenti e informazioni al fine di favorire una consapevole scelta del futuro percorso universitario e di progettare, sostenere e monitorare nuovi percorsi formativi integrati scuola-Università Mediterranea.

I PCTO contribuiscono ad esaltare la valenza formativa dell'orientamento in itinere laddove pongono gli studenti nella condizione di maturare un atteggiamento di graduale e sempre maggiore consapevolezza delle proprie vocazioni per la realizzazione del proprio progetto personale e sociale. Il traguardo formativo dei percorsi è il rafforzamento delle competenze trasversali con l'obiettivo primario di 'Arricchire il proprio patrimonio personale con una serie di conoscenze, abilità e atteggiamenti che consentano agli studenti di assumere comportamenti adeguati rispetto alle diverse situazioni in cui ci si può venire a trovare, dalla più semplice alla più complessa'. Di seguito si riporta il calendario delle attività svolta online il 22 gennaio 2024

Istituto Scolastico

Ipsasr Polo Di Cutro 50

I.I.S. Boccioni-Fermi Reggio Calabria 60

I.I.S. Impallomeni di Milazzo 49

IIS Familiari Melito di Porto Salvo SI

Istituto Omnicomprensivo Statale di Filadelfia 1

IIS Gemelli Careri - Oppido Mamertina 28

Istituto Tecnico Araniti 60 IPSIA - ITS Siderno 20

Piria Reggio Calabria 3

Piria Rosarno 50

Mazzone 70

Classico Tommaso Campanella 20

TOTALI 411

Sono stati inoltre previsti una serie di conversazioni tenute dai docenti del Dipartimento, queste si sono svolte nei giorni 16 gennaio 2024 e 13 febbraio 2024 in cui sono stati trattati i seguenti argomenti:

Il suolo nel piatto: da dove nasce il nostro cibo

Determinazione dei parametri che condizionano la qualità della produzione

Sviluppo di insetticidi di origine naturale per il controllo dei fitofagi

Isolamento e caratterizzazione di microrganismi antagonisti di patogeni delle piante

Gli insetti commestibili: cibo del futuro

Dal campo alla tavola: Gestione di prodotti vegetali tra innovazione e sostenibilità

Ricette di sviluppo locale: quando l'università incontra le comunità

Olio, perchè non parli?

Aiutiamo la foresta ferita: impiego in situ di tronchi abbattuti da incendi boschivi per favorire la rigenerazione naturale

A tali incontri hanno partecipato studenti provenienti da diverse scuole secondarie superiori della provincia di Reggio Calabria e nello specifico:

Istituto Scolastico 16/01/2024 13/02/2024

I.I.S. Boccioni-Fermi Reggio Calabria 35 34

Iis Familiari Melito Di Porto Salvo 22 22

ITT 'Panella Vallauri' di Reggio Calabria 30 30

Righi 78 78

Liceo Nostro-Repaci di Villa San Giovanni 12

Istituto Tecnico Araniti 60

Piria Reggio Calabria 3

Piria Rosarno 50

Mazzone 70 70

TOTALI 235 359

Sono stati inoltre attivate una serie di convenzioni tra il Dipartimento e alcuni Istituti Secondari superiori per lo svolgimento di attività di collaborazione nell'ambito della didattica quali:

Istituto Istruzione Omnicomprensivo Bianchi-Scigliano (CS)

Istituto Istruzione Secondaria di secondo grado Liceo Scientifico "A. Volta" (RC)

Convezioni che si aggiungono a quelle stipulate negli anni precedenti.



QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

L'orientamento ed il tutorato in itinere vengono svolti dal servizio Orientamento di Ateneo (vedi link) e dai docenti-tutor del CdS (Prof. Antonio Mincione e Dott.ssa Rossana Sidari).

14/05/2025

È stato attuato attraverso attività di:

1) didattica-integrativa per gli studenti dei primi anni

2) monitoraggio/recupero per l'individuazione degli studenti "critici". L'obiettivo di queste attività è quello a) di facilitare l'ingresso degli studenti di nuova immatricolazione nel nuovo contesto sia organizzativo sia didattico del Dipartimento e b) di ridurre il tasso di abbandono ed i tempi per il conseguimento del titolo di studio degli studenti "critici". Potenziamento dell'orientamento in itinere rivolto agli studenti iscritti, specialmente per il primo anno della Magistrale, per monitorare la qualità del percorso formativo e migliorarne l'efficacia attraverso attività di tutorato e programmazione di eventi formativi e didattici extracurricolari.

SERVIZIO PER STUDENTI CON DISABILITÀ E DSA

Il servizio offerto dal Dipartimento di Agraria agli studenti con disabilità e con Disturbi Specifici dell'Apprendimento è

coordinato dal delegato del Direttore di Dipartimento ed ha il compito di individuare gli interventi da adottare e le iniziative da promuovere a favore degli studenti che ne hanno diritto, al fine di garantire loro pari opportunità durante il corso degli studi universitari così come previsto dalla Legge 104/1992 e successive integrazioni, riportate nella Legge 17/1999, per gli studenti con disabilità, e dalla Legge 170/2010, per gli studenti con DSA.

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

Il Delegato di Dipartimento, inoltre, dopo attenta valutazione e previo accordo con lo studente, concorda con i docenti, caso per caso, modi e tempi di svolgimento delle prove di esame più consoni alla tipologia di difficoltà vissuta dallo studente.

Link inserito: <https://www.unirc.it/studiare/orientamento-e-lavoro>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Relazione Orientamento Dipartimento AGRARIA



QUADRO B5

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

L'assistenza viene effettuata dalla Commissione tirocini di Dipartimento che propone le Convenzioni con gli Enti e le Aziende da accreditare. 06/04/2025

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

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

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Elenco aziende per tirocini



QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti



In questo campo devono essere inserite tutte le convenzioni per la mobilità internazionale degli studenti attivate con

Atenei stranieri, con l'eccezione delle convenzioni che regolamentano la struttura di corsi interateneo; queste ultime devono invece essere inserite nel campo apposito "Corsi interateneo".

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Relazione internazionalizzazione Dipartimento AGRARIA

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

Responsabile di Dipartimento per il Servizio Erasmus è la Commissione Erasmus, composta da 3 docenti del Dipartimento, tra cui il presidente dott. Paolo Porto.

La Commissione Erasmus seleziona gli studenti in uscita nell'ambito dei Programmi di Mobilità Erasmus e Erasmus-Placement; verifica l'operato svolto dagli studenti in uscita presso l'università o l'ente straniero di accoglienza; effettua il riconoscimento dei CFU acquisiti dagli studenti presso l'università o l'ente straniero di accoglienza; propone accordi bilaterali per la mobilità.

Responsabili di Ateneo

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

Dott.ssa Daniela Dattola

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

Nel 2018, su proposta del Dipartimento Agraria, l'Ateneo ha siglato un accordo quadro con l'Università Miguel Hernandez di Elche (Alicante, Spagna), nell'ambito del quale sono previsti anche scambi di studenti tra le due istituzioni al di là del già attivo accordo bilaterale ERASMUS. A questo scopo, sono in corso attività finalizzate all'avvio di accordi specifici.

Link inserito: http://www.unirc.it/internazionalizzazione/accordi_bilaterali_erasmus.php

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Austria	Universität fÈr Bodenkultur Wien		28/02/2014	solo italiano
2	Bulgaria	St. Kliment Ohridski Sofia University		11/03/2014	solo italiano
3	Bulgaria	University of Forestry, Sofia		28/02/2014	solo italiano
4	Polonia	Uniwersytet Przyrodniczy W Poznaniu		28/02/2014	solo italiano
5	Repubblica Ceca	Mendel University in Brno		28/02/2014	solo italiano
6	Romania	Transilvania University of Brasov		28/02/2014	solo italiano

7	Slovacchia	Comenius University of Bratislava		28/02/2014	solo italiano
8	Spagna	Universidad De Oviedo	29551-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	12/11/2013	solo italiano
9	Spagna	Universidad De Valladolid	29619-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	03/04/2014	solo italiano
10	Spagna	Universidad Miguel Hernandez de ELCHE		28/02/2014	solo italiano
11	Spagna	Universidad de Castilla la Mancha		28/02/2014	solo italiano
12	Spagna	Universidad de Jaen		28/02/2014	solo italiano
13	Spagna	Universitat Politecnica de Valencia - E.T.S. de Ingenieria Agronomica y del Medio Natural		10/03/2014	solo italiano
14	Spagna	University of Cordoba		28/02/2014	solo italiano



QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

Il servizio è svolto dal centro di Ateneo UniOrienta attraverso il servizio Job-Placement; a partire dall'anno 2022 il CdS ^{14/05/2025} coordina le attività di Job Placement tramite il referente di Dipartimento, dott. Matteo Bognanno.

Il Job Placement dell'Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria ha come obiettivo quello di agevolare il raccordo tra mondo accademico e quello del lavoro, facilitando, da un lato, i neolaureati ma anche studenti laureandi, nella ricerca attiva di impiego e nell'individuazione delle proprie vocazioni professionali e dall'altro le imprese nella ricerca di personale qualificato.

Le azioni di orientamento in uscita sono gestite sempre dal settore Job Placement e sono dirette ad informare e formare il maggior numero di studenti laureandi e laureati dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria al fine di: ampliare la conoscenza dei profili professionali e del mondo del lavoro, identificare le prospettive future, prendere decisioni rispetto al percorso professionale nella transizione Università-Mondo del Lavoro e fissare un obiettivo professionale.

Il Job Placement crea dunque il matching tra chi è in uscita dal mondo accademico e le Imprese/Aziende operanti sia sul territorio dell'Università Mediterranea sia su tutto il territorio nazionale alla ricerca di figure professionali qualificate e competitive.

Il Job Placement svolge attività mirate a consolidare e intensificare la rete di collegamento con le Imprese/Aziende, le Amministrazioni, gli Enti, le Associazioni e i Professionisti.

Infine, il delegato all'Orientamento del Dipartimento, prof. Sicari, svolge anche attività di orientamento in uscita organizzando incontri con istituzioni di interesse.

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Relazione Job Placement AGRARIA



QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

Giorno 22 novembre 2024 presso il Dipartimento di AGRARIA si è tenuta la presentazione del libro FLOS OLEI 2024 Guida al mondo dell'extravergine- seminario con l'autore Marco Oreggia, iniziatica supportata dal CdS STAL LM-70 su proposta del docente Prof. Salvatore Di Fazio e rivolta agli studenti ai fini di orientamento in uscita.
Link inserito: <http://>

14/05/2025



QUADRO B6

Opinioni studenti

Il presente quadro è stato sviluppato in relazione ai dati pervenuti sull'Opinione degli studenti sulla qualità della didattica a.a. 2024/2025. La procedura informatica, utilizzata della Mediterranea, somministra agli studenti il questionario di valutazione della didattica erogata, per ogni insegnamento previsto nel proprio piano di studi. Lo studente compila il questionario, in forma anonima, a partire da circa i 2/3 del completamento delle lezioni dell'insegnamento in valutazione ed è obbligato alla compilazione del questionario al momento della prenotazione all'esame. Il questionario somministrato contiene, oltre alle domande sulla valutazione della didattica, due ulteriori sezioni nelle quali si chiede allo studente di fornire eventuali "suggerimenti per migliorare la qualità" nonché, in caso di frequenza inferiore al 50% del numero delle lezioni, di indicare il "motivo principale della non frequenza o della frequenza ridotta alle lezioni". Gli insegnamenti con meno di 6 questionari compilati, pur contribuendo alle elaborazioni di pertinenza, non sono riportati negli elenchi per garantire l'anonimato dei compilatori.

11/09/2025

I dati elaborati dal Settore Statistiche dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria sono riferiti a 178 questionari, distribuiti su 33 Insegnamenti o moduli rilevati, con una media pari a 5.39 per ciascun insegnamento, un minimo di 1 e un massimo di 17 questionari raccolti per insegnamento. Per 20 insegnamenti sono stati raccolti meno di 6 questionari. Relativamente alla prima scheda che riporta le risposte su domande relative a diversi aspetti inerenti la didattica, la valutazione media riportata è stata pari a 9.00.

L'indicatore con il valore più basso (pari a 8.60) è stato quello relativamente alla sufficienza delle conoscenze preliminari possedute per la comprensione degli argomenti previsti nel programma d'esame all'interesse agli argomenti trattati nell'insegnamento. Punteggi compresi tra 8.83 e 8.98 sono stati attribuiti all'adeguatezza del materiale didattico fornito, al carico di studio, alla soddisfazione complessiva verso l'insegnamento e all'utilità delle attività didattiche integrative (esercitazioni, tutorati, laboratori, etc...) per l'apprendimento della materia. La reperibilità per chiarimenti e spiegazioni da parte del docente, lo stimolo all'interesse per la materia, l'esposizione chiara dei contenuti, la coerenza di svolgimento dell'insegnamento con quanto dichiarato sul sito web, il rispetto degli orari di svolgimento di lezioni, esercitazioni e altre eventuali attività didattiche, la chiarezza nella definizione delle modalità di esame e hanno ricevuto punteggi tra 9.03 e 9.25.

Sono stati raccolti 178 questionari relativi alla scheda sui Suggerimenti per migliorare la qualità: l'88.20% degli intervistati non ritiene di fornire alcun suggerimento. Il 7.30 % suggerisce di migliorare la qualità del materiale didattico. Sotto il 3% degli intervistati si suggerisce di migliorare il coordinamento con altri insegnamenti, eliminare dal programma argomenti già trattati in altri insegnamenti, fornire più conoscenze di base, aumentare l'attività di supporto didattico e fornire in anticipo il materiale didattico.

La terza scheda relativa al motivo della non frequenza, ha riscontrato su 48 questionari raccolti, il 37.50 % per lavoro, il

33.33% per frequenza di lezioni di altri insegnamenti (non si evidenziano sovrapposizioni nell'ambito degli insegnamenti erogati nel medesimo anno in corso, dunque si ritiene che tale risposta sia riferita ad una frequenza da parte dello studente di insegnamenti erogati in anni di studio differenti), il 27.08% per altre motivazioni e il 2.08% perché la frequenza è ritenuta poco utile ai fini della preparazione dell'esame.

I dati disaggregati per singolo insegnamento sono stati elaborati valutando la percentuale maggiore delle singole classi di giudizio (2,000-4,949, decisamente negativo; 4,950-5,949, negativo; 5,950-8,949, positivo; 8,950-10,000, decisamente positivo).

Suggerimenti per migliorare la qualità sono stati elaborati per 13 su 33 insegnamenti in quanto per 20 insegnamenti sono stati raccolti meno di 6 questionari.

6 insegnamenti hanno riportato un giudizio decisamente positivo nella soddisfazione dello studente (range 9.08-9.63), e i 7 restanti sono stati tutti valutati nella classe positiva (range 8.00-8.91).

Dai questionari elaborati relativi agli insegnamenti del CdS per l'anno 2024-2025 pertanto non sono emerse criticità per alcun quesito posto.

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: OPIS CdS STAL LM-70 2024_2025



QUADRO B7

Opinioni dei laureati

I dati fanno riferimento a quanto rilevato dalle statistiche AlmaLaurea e riguardano i laureati nell'anno solare 2024 in Scienze e tecnologie alimentari (LM-70). Si riportano i dati relativi ad un collettivo di 15 laureati intervistati iscritti al corso di laurea a partire dal 2021 che hanno compilato il questionario, su di un totale di 21 laureati. Tali dati sono stati messi in comparazione con quelli relativi all'Ateneo di Reggio Calabria.

Dall'analisi dei dati disponibili emerge che il 100% dei laureati è complessivamente soddisfatto del corso di laurea, in continuità rispetto all'anno precedente per lo stesso CdS e maggiore di 2.8 punti percentuali rispetto a quanto mediamente espresso sugli altri CdS dell'Ateneo. Il giudizio sulla soddisfazione in relazione ai rapporti con i docenti è positivo per il 100% degli intervistati (73.3% decisamente sì, 26.7% più sì che no), valore anch'esso più alto rispetto al dato di Ateneo (pari al 58.3% decisamente sì, 38% più sì che no). Il 100% ha ritenuto l'organizzazione degli esami (appelli, orari, informazioni, prenotazioni, ...) soddisfacente sempre e per più della metà degli esami, nessuno ha giudicato negativamente l'organizzazione degli esami. L'86.7% degli intervistati si iscriverebbe allo stesso corso magistrale dell'Ateneo, dato simile alla media di Ateneo, mentre il 6.7% si iscriverebbe ad un altro corso dell' Ateneo e ad un altro corso e in un altro Ateneo. Questi due dati percentuali risultano più alti alla media dell'Ateneo reggino. Relativamente all'adeguatezza del carico di studio degli insegnamenti, il giudizio dei laureati è positivo per l'86.7% degli intervistati (60% decisamente sì e 26.7 % più sì che no), complessivamente con risultati leggermente inferiori rispetto alla media di Ateneo (65.7% decisamente sì e 24,1 % più sì che no). Il 13.3 % ha risposto più no che sì.

Circa il 93% ha espresso un giudizio positivo sull'utilizzo aule e delle attrezzature per le altre attività didattiche (laboratori, attività pratiche). Il 78.6% ha ritenuto adeguate le postazioni informatiche. Tutti gli intervistati hanno espresso giudizio positivo sui servizi di biblioteca (prestito/consultazione, orari di apertura).

Descrizione link: Profilo laureati LM-70 2024 (Almalaurea)

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



QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

I dati di ingresso e di percorso sono stati prelevati dalla piattaforma Esse3 di Ateneo e si riferiscono al corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari in **11/09/2025**. Nel 2024/2025 risultavano iscritti 24 studenti; di questi, 10 iscritti al primo anno di corso (coorte 2024/2025), 8 al secondo anno (coorte 2023/2024), 1 al primo anno fuori corso (coorte 2022/2023) e 5 con più anni fuori corso. Con riferimento alla coorte 2023/2024 si è assistito a 2 abbandoni degli studi. Relativamente ai neo-immatricolati, il 90.5% è residente in Calabria.

Tra i neo-immatricolati, il 57.1% possiede un diploma liceale, il 19% degli studenti proviene da istituti tecnici e professionali e il 4.8% ha un titolo estero. La votazione media del diploma di scuola superiore è stata pari a 77.5/100. Per quanto riguarda i dati di percorso (sostenimenti), nel 2024/2025 sono stati sostenuti 122 esami: 58, ossia il 47.54% dagli iscritti al primo anno (Coorte 2024/2025); 53, ossia il 43.44% dagli iscritti al secondo anno (Coorte 2023/2024), e 11 (il rimanente 9.02 %) da parte degli iscritti fuori corso.

I CFU acquisiti nell'a.a. 2024/2025 con registrazione elettronica degli esami sono stati 837, con una votazione media di 28.05/30. In dettaglio, gli studenti della coorte 2024/2025 hanno acquisito 411 CFU, con una media di 41.1 CFU/studente e un voto medio di 28.67/30.

I dati di uscita provengono dalle statistiche AlmaLaurea (Indagine 2025 - Profilo dei laureati 2024) e riguardano i laureati nel 2024 in Scienze e Tecnologie Alimentari in classe LM-70.

Link:

[https://statistiche.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/visualizza.php?](https://statistiche.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/visualizza.php?anno=2024&corstipo=LS&ateneo=70047&facolta=tutti&gruppo=tutti&livello=tutti&area4=tutti&pa=70047&classe=11078&postcorso=tutti&isstell=0&isstell=0&presui=tutti&disaggregaz)

[anno=2024&corstipo=LS&ateneo=70047&facolta=tutti&gruppo=tutti&livello=tutti&area4=tutti&pa=70047&classe=11078&postcorso=tutti&isstell=0&isstell=0&presui=tutti&disaggregaz](https://statistiche.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/visualizza.php?anno=2024&corstipo=LS&ateneo=70047&facolta=tutti&gruppo=tutti&livello=tutti&area4=tutti&pa=70047&classe=11078&postcorso=tutti&isstell=0&isstell=0&presui=tutti&disaggregaz)

I dati sono stati confrontati con il collettivo nazionale della classe LM-70, ottenuti dalla medesima fonte.

Link:

[https://statistiche.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/visualizza.php?](https://statistiche.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/visualizza.php?anno=2024&corstipo=LS&ateneo=70047&facolta=tutti&gruppo=tutti&livello=tutti&area4=tutti&pa=70047&classe=11078&postcorso=tutti&isstell=0&isstell=0&presui=tutti&disaggregaz)

[anno=2024&corstipo=LS&ateneo=70047&facolta=tutti&gruppo=tutti&livello=tutti&area4=tutti&pa=70047&classe=11078&postcorso=tutti&isstell=0&isstell=0&presui=tutti&disaggregaz](https://statistiche.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/visualizza.php?anno=2024&corstipo=LS&ateneo=70047&facolta=tutti&gruppo=tutti&livello=tutti&area4=tutti&pa=70047&classe=11078&postcorso=tutti&isstell=0&isstell=0&presui=tutti&disaggregaz)

I laureati nel 2024 in classe LM-70 sono 21, di cui 20 hanno compilato il questionario. L'età media dei laureati è stata di 30.5 anni (dato nazionale 26.9 anni). Tra i laureati del 2024 il 4.8% sono cittadini stranieri e il 4.8% proviene da altre regioni. Il 95% degli intervistati ha conseguito il precedente titolo universitario nell'Ateneo reggino e il 5% in altro Ateneo del Sud Italia/sole. Il voto medio negli esami sostenuti nel percorso di studi universitario è stato di 27/30 (uguale al dato nazionale), mentre il voto medio di laurea è 107.5/110 (dato nazionale 106.9/110).

Per quanto concerne le conoscenze informatiche di base, il 95% dei laureati dichiara una conoscenza almeno buona della navigazione Internet (dato nazionale 91.3%), strumenti di presentazione (dato nazionale 83.1% e dei sistemi operativi (dato nazionale 81.4%), l'85% dei fogli elettronici (dato nazionale 79.6%), strumenti di presentazione (dato nazionale 80.8%). Il 65% dell'elaborazione e pubblicazione in rete di contenuti multimediali (dato nazionale 47.1%), il 30% per i data base (dato nazionale 7.5%), il 25% nella Realizzazione siti web (dato nazionale 6.8%), il 20% nelle Reti di trasmissione dati (dato nazionale 7.9%), Disegno e progettazione assistita Il 14.3% delle reti di trasmissione dati (dato nazionale 8.4%), e di disegno e progettazione assistita (dato nazionale 5.4%), linguaggi di programmazione (dato nazionale 7.9%)

La residenza dei laureati è nella stessa regione del CdS per il 90.5% (dato nazionale 61.4%). Inoltre, l'80% degli studenti ha alloggiato per oltre il 50% della durata degli studi a meno di un'ora di viaggio dalla sede del CdS (dato nazionale 62.9 %).

La percentuale dei laureati che hanno usufruito di Borse di Studio è del 25% (dato nazionale 30.3%), mentre lo 0% ha svolto all'estero periodi di studio (Erasmus) (dato nazionale 17%).

Riguardo la durata del percorso di studio, il 47.6% dei laureati ha conseguito il Diploma di Laurea in corso (dato nazionale 70%), con una durata media degli studi di 2,7 anni (2.6 anni del dato nazionale). L'indice di ritardo (rapporto fra ritardo e durata legale del corso) è pertanto risultato pari a 0,7 (dato nazionale 0.6).

Il 55% dei laureati ha frequentato regolarmente più del 75% degli insegnamenti previsti (68.2% dato nazionale).

Tra i laureati, il 70% ha avuto esperienze di lavoro (dato nazionale 70.9 %), con il 40% che ha avuto un'esperienza di lavoro coerente con gli studi (dato nazionale 28.6%).

I laureati che intendono proseguire gli studi sono il 57.1% (dato nazionale 31.5%), di cui il 42.9% con tirocinio praticantato (30.8% il dato nazionale).

Infine, il 100% dei laureati accetterebbe un lavoro a tempo pieno (dato nazionale 90.1%), il 25% part-time (dato nazionale 33.4%) e ancora il 60% il telelavoro o smart working (dato nazionale 49.7%). Relativamente alla tipologia di contratto, il 100% dei laureati è interessato ad un contratto a tutele crescenti (dato nazionale 90.6%), il 30% a quello a tempo determinato e autonomo (dato nazionale 43.6% e 23.8%), il 14.3% a stage e apprendistato (dato nazionale 17.5% e 19.9%). Il 10% la somministrazione di lavoro (dato nazionale 12.7%).

Il 50% sarebbe disposto ad effettuare trasferte di lavoro anche con trasferimento di residenza (dato nazionale 45.1%), il 30% senza cambi di residenza, il 20% in numero limitato e non disponibile ad effettuare trasferte (dati nazionali rispettivamente pari a 33%, 18.5% e 1.8%).

Descrizione link: Profilo dei Laureati 2024- AlmaLaurea

Link inserito: [https://statistiche.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/visualizza.php?](https://statistiche.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/visualizza.php?anno=2024&corstipo=LS&ateneo=70047&facolta=tutti&gruppo=tutti&livello=tutti&area4=tutti&pa=70047&classe=11078&postcorso=tutti&isstell=0&isstell=0&presui=tutti&disaggregaz)

[anno=2024&corstipo=LS&ateneo=70047&facolta=tutti&gruppo=tutti&livello=tutti&area4=tutti&pa=70047&classe=11078&postcorso=tutti&isstell=0&isstell=0&presui=tutti&disaggregaz](https://statistiche.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/visualizza.php?anno=2024&corstipo=LS&ateneo=70047&facolta=tutti&gruppo=tutti&livello=tutti&area4=tutti&pa=70047&classe=11078&postcorso=tutti&isstell=0&isstell=0&presui=tutti&disaggregaz)

QUADRO C2

Efficacia Esterna

I dati riportati sono quelli del più recente Rapporto AlmaLaurea, indagine 2025. Per una migliore confrontabilità della documentazione, si riportano i dati relativi ai soli laureati **11/09/2025** lavoravano al momento della laurea.

Relativamente alla situazione occupazionale dei laureati nel 2024 (a 1 anno dalla laurea), risultano 6 intervistati dei 6 laureati nella Classe LM-70, di cui l'83.3% donne e il 16.7% uomini, con un'età media alla laurea di 27.9 anni, voto di laurea pari a 103.5 e mediamente 3.2 anni di durata degli studi.

Il 66.7% degli intervistati lavora, il 33.3% non ha mai lavorato dopo la laurea; non lavora ma è in cerca di lavoro. Il numero di occupati è pari a 4 con il 100% di intervistati che hanno iniziato a lavorare dopo la laurea con mediamente 5,8 mesi di tempo dalla laurea o dall'inizio della ricerca al reperimento del primo lavoro. .

Le attività lavorative sono per il 25% a tempo determinato e il 75% a tempo indeterminato. Il numero medio di ore settimanali di lavoro è pari a 42.

Il 100% dei laureati lavoratori è collocato nel settore privato; in merito al ramo di attività economica, il 75% lavora nel settore industriale, il 25 % in consulenze varie. La distribuzione territoriale dei laureati è per il 75% al Sud e il 25% al Nord-ovest. La retribuzione mensile media netta è 1542 euro.

Relativamente all'utilizzo e richiesta della laurea nell'attuale lavoro il 100% dei Laureati dichiara di utilizzarle in misura elevata le competenze acquisite con la laurea. Il 75% degli intervistati ritiene molto adeguata la formazione professionale acquisita all'università. Per il 100% la laurea conseguita è efficace/molto efficace nel lavoro svolto, di cui si dichiara 8,5/10 di punteggio di soddisfazione

Descrizione link: Condizione occupazionale laureati LM-70 (AlmaLaurea)

Link inserito: [https://statistiche.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/visualizza.php?](https://statistiche.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/visualizza.php?anno=2024&corstipo=L&ateneo=70047&facolta=tutti&gruppo=tutti&livello=tutti&area4=tutti&pa=70047&classe=11078&postcorso=tutti&isstella=0&condocc=2&iscrls=tutti&disaggregaz)

[anno=2024&corstipo=L&ateneo=70047&facolta=tutti&gruppo=tutti&livello=tutti&area4=tutti&pa=70047&classe=11078&postcorso=tutti&isstella=0&condocc=2&iscrls=tutti&disaggregaz](https://statistiche.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/visualizza.php?anno=2024&corstipo=L&ateneo=70047&facolta=tutti&gruppo=tutti&livello=tutti&area4=tutti&pa=70047&classe=11078&postcorso=tutti&isstella=0&condocc=2&iscrls=tutti&disaggregaz)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Dati Almalaurea occupazione laureati

QUADRO C3

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

Il Corso di studio STAL LM-70 prevede un periodo obbligatorio di tirocinio curriculare presso studi professionali, aziende agroalimentari, laboratori di analisi, enti di ricerca e privati ed altri. Il Corso di studio, attraverso la Commissione tirocini del Dipartimento AGRARIA dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria, stipula apposite convenzioni. La rilevazione delle opinioni dei tutor aziendali viene effettuata attraverso la somministrazione di specifiche schede alle istituzioni ospitanti che riguardano le 'Attitudini comportamentali e relazionali' e le 'Attitudini organizzative e capacità professionali'.

Nei grafici inclusi nel PDF allegato vengono riportate le informazioni relative alle "Attitudini comportamentali e relazionali" e quelle per le "Attitudini organizzative e capacità professionali", riferite all'A.A. 2024-2025 e riguardanti 6 tirocinanti del CdS STAL LM-70.

Nel grafico 1 sono riportate le informazioni relative alle "Attitudini comportamentali e relazionali", valutate dal tutor aziendale attraverso una serie di aspetti: puntualità, senso di responsabilità, senso pratico, attitudine ai rapporti interpersonali, capacità di lavorare in team, disponibilità all'ascolto e all'apprendimento e motivazione dello studente ospitato.

Nel grafico 2 sono riportate le informazioni relative alle "Attitudini organizzative e capacità professionali" riferite alla comprensione delle attività dell'area in cui è stato inserito, alla capacità di analisi e spirito critico, all'interesse e curiosità per le attività svolte, alla flessibilità mentale, al livello di conoscenze tecniche di base, di conoscenze tecniche acquisite e di efficienza raggiunto.

I risultati delle valutazioni relative alle "Attitudini comportamentali e relazionali" evidenziano un elevato grado di soddisfazione da parte delle istituzioni ospitanti che hanno riportato per 5 voci su 7 i giudizi "eccellente" e per 2 voci sia "buono" sia "eccellente". Nelle 7 voci riportate, gli studenti di categoria "eccellente" risultano più del 66% nella categoria "eccellente" con un livello massimo dell'85,7% per puntualità, senso di responsabilità, attitudine ai rapporti interpersonali, capacità di lavorare in team e motivazione. Sono assenti valutazioni di insufficienza.

Anche per quanto concerne i risultati delle valutazioni relative alle "Attitudini organizzative e capacità professionali" i dati rilevati indicano un alto grado di soddisfazione da parte delle istituzioni ospitanti con nessuna insufficienza e, nelle 7 voci riportate, il 100% dei tirocinanti è stato giudicato "eccellente" per interesse/curiosità, flessibilità mentale e livello di efficienza raggiunto. Per le altre attitudini organizzative e capacità professionali le valutazioni sono state tra "eccellente" e "buono", risultando assenti insufficienze.

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Valutazione tirocini CdS STAL LM-70 2024-2025



QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

12/06/2025

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo



QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

14/05/2025

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

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

- Prof. Amalia Rosa Maria Piscopo - Coordinatore CdS;
- Dott.ssa Souraya Benalia - Docente e componente della Commissione di gestione AQ del CdS;
- Prof. Antonio Mincione - Docente e componente della Commissione di gestione AQ del CdS;
- Prof. Claudio Marcià - Docente e componente della Commissione di gestione AQ del CdS;
- Dott. Vincenzo Sicari - Docente e componente della Commissione di gestione AQ del CdS;
- Dott. Giovanni Dascola - Rappresentante degli studenti eletto per il CdS LM-70 STAL;
- Dott.ssa Rosarita De Giorgio - Rappresentante degli studenti eletto per il CdS LM-70 STAL;
- Dott. Andrea Politano - Rappresentante degli studenti eletto per il CdS LM-70 STAL;
- Dott. Filippo Ambroggio - Tecnico Amministrativo assegnato alla segreteria dei corsi di Studio.

Lo stesso gruppo costituisce il gruppo del Riesame del CdS.

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

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



QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

14/05/2025

Il gruppo responsabile dell'AQ del Corso di Studio Magistrale in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari si

riunisce con regolarità coinvolgendo il gruppo nella sua composizione completa e, qualora gli argomenti da trattare lo richiedano, allargando la composizione anche ai rappresentanti degli studenti in seno al Consiglio di Dipartimento ed alla Commissione Paritetica.

Il Gruppo AQ-CdS programma i propri lavori in ottemperanza alle seguenti attività:

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

Il Gruppo AQ-CdS si riunisce inoltre con cadenza prefissata; le azioni individuate nel corso delle riunioni del Gruppo AQ-CdS vengono successivamente discusse e, qualora previsto dai regolamenti vigenti, sottoposte all'approvazione da parte del Consiglio di Corso di Studio, della Commissione Paritetica Docenti-Studenti del Dipartimento e del Consiglio di Dipartimento.

Le risultanze delle attività del Gruppo AQ-CdS vengono riportate nei verbali CdS disponibili sul sito web del Dipartimento di Agraria (Sezione Organizzazione - Sistema di Assicurazione della Qualità - Altri documenti). Si rinvia al sottostante indirizzo (link) per ulteriori documenti di consultazione.

Descrizione link: Documentazione del gruppo AQ presente sul sito web dipartimentale

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



QUADRO D4

Riesame annuale

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Rapporto di Riesame Annuale SUA-CdS 2017 STAL LM-70



QUADRO D5

Progettazione del CdS

Pdf inserito: [visualizza](#)

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



QUADRO D6

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

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



QUADRO D7

Relazione illustrativa specifica per i Corsi di Area Sanitaria