



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA
Nome del corso in italiano	SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI E GASTRONOMICHE (IdSua:1620204)
Nome del corso in inglese	FOOD AND GASTRONOMY SCIENCE AND TECHNOLOGY
Classe	L-26 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-triennali/scienze-e-tecnologie-alimentari-e-gastronomiche
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			MINCIONE Antonio			
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.	BRANCA	Valentino		RU	1	
2.	CAMPOLO	Orlando		PA	0,5	

3.	CARIDI	Andrea Domenico M.	PA	1
4.	DI GREGORIO	Donatella Maria G.	RU	1
5.	GIUFFRE'	Angelo Maria	PA	1
6.	LI DESTRI NICOSIA	Maria Giulia	RU	1
7.	LUPINI	Antonio	PA	1
8.	MINCIONE	Antonio	PA	0,5
9.	NICOLOSI	Agata Carmela	PA	1
10.	POIANA	Marco	PO	0,5
11.	ZEMA	Demetrio Antonio	PA	1

Rappresentanti Studenti

BOSCHETTO Santo bscsnt01h28h224n@studenti.unirc.it
MELISSARI Sara mlssra03m65h224b@studenti.unirc.it
ORTIZ MARTINEZ Juan Pablo
rtzjpb99e22z604c@studenti.unirc.it
PISCIONIERI Carmine pscmn02p18h224e@studenti.unirc.it

Gruppo di gestione AQ

Filippo AMBROGGIO
Santo BOSCHETTO
Angelo Maria GIUFFRE'
Sara MELISSARI
Antonio MINCIONE
Juan Pablo ORTIZ MARTINEZ
Amalia Rosa Maria PISCOPO
Mariateresa RUSSO

Tutor

Antonio MINCIONE
Amalia Rosa Maria PISCOPO



Il Corso di Studio in breve

09/07/2025

Il CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche (STAG) si propone di fornire allo studente adeguate conoscenze e competenze di base specificatamente orientate agli aspetti applicativi nelle scienze e tecnologie lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti e delle preparazioni alimentari, nonché un'adeguata preparazione in merito ai temi generali della produzione primaria e del sistema agro-alimentare. Inoltre, lo studente apprende i principali metodi scientifici di indagine per utilizzare a fini professionali le conoscenze acquisite lungo l'intera filiera agro-alimentare. Gli studenti entrano in possesso degli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle proprie conoscenze, anche con mezzi informatici e sono in grado di utilizzare efficacemente, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea oltre l'italiano, di norma l'inglese.

Le attività formative comprendono attività frontali, pratiche e di laboratorio, relative a discipline caratterizzanti, per un congruo numero di crediti e prevedono, in relazione a obiettivi specifici ed in riferimento alla preparazione della prova finale, un adeguato numero di crediti per tirocini di formazione o per stages professionalizzanti svolti presso aziende, enti

esterni o strutture di ricerca.

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

Link: <https://www.unirc.it/corsi/lauree-triennali/scienze-e-tecnologie-alimentari-e-gastronomiche> (CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche (STAG))



QUADRO A1.a

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

10/05/2014

Il CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari trae origine, dall'omonimo già attivo nell'offerta formativa della già Facoltà di Agraria, oggi Dipartimento di Agraria, a seguito dell'applicazione del DM 47/2013; il giorno 4 dicembre 2008, in applicazione della transizione dall'ordinamento didattico DM 509/1999 all'ordinamento DM 270/2004 si tenne, a tal fine, nell'Aula Seminari della Facoltà di Agraria dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria, come previsto dall'art. 11, comma 4, del DM 270/2004, la 'consultazione con le organizzazioni rappresentative nel mondo della produzione, dei servizi e delle professioni con particolare riferimento alla valutazione dei fabbisogni formativi e degli sbocchi professionali alla luce della proposta di istituzione di corsi di laurea e di laurea magistrale avanzata dalla Facoltà di Agraria. Il Tavolo di consultazione prese in esame i singoli ordinamenti e regolamenti didattici delle lauree e delle lauree magistrali, apprezzando gli sforzi per il superamento delle criticità emerse dall'offerta formativa in applicazione del DM 509/1999 e per il miglioramento di qualità, efficacia e coerenza dei corsi di studio da istituire. Le Organizzazioni consultate, nel valutare positivamente l'impegno reale manifestato dalla Facoltà, al di là degli adempimenti formali, nel coinvolgimento delle parti sociali anche in fase di revisione e dei profili professionali per i singoli percorsi formativi, espressero un parere pienamente favorevole con riferimento ai diversi fabbisogni formativi individuati e alle concrete prospettive occupazionali dei futuri laureati. Hanno altresì manifestato la disponibilità a collaborare al monitoraggio dei risultati prodotti dalla nuova offerta formativa nell'auspicato più ampio contesto di strutturazione del collegamento già significativo tra facoltà e territorio. Parallelamente all'avvio delle procedure AVA a partire dall'a.a. 2012-2013 ai fini della progettazione del Corso di Studio si è tenuto conto sia della domanda di competenze del mercato del lavoro e del settore delle professioni sia della richiesta di formazione da parte di studenti e famiglie. A tal fine, così come messo in evidenza e ribadito anche nei Rapporti del riesame, tra gli obiettivi auspicati è stato attenzionato in particolare "l'Incremento dell'interazione con il mondo imprenditoriale". L'obiettivo di tale azione è stato quello di incrementare e migliorare i rapporti con il tessuto imprenditoriale a partire da quello locale.

In tale ottica sono state intraprese diverse Azioni tra cui:

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

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

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

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



QUADRO A1.b

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

04/02/2025

Sono state avviate diverse consultazioni con Enti ed associazioni di categoria quali la locale Camera di Commercio, gli Ordini professionali, Confindustria. In particolare:

- sono costanti i rapporti con il Coordinamento nazionale dei Corsi di studio in scienze e tecnologie alimentari (COSTAL); prioritaria importanza viene attribuita al tavolo aperto attraverso il COSTAL con l'Ordine professionale affinché riconosca il laureato triennale come Junior nell'ambito del proprio albo.
- sono attivi allo stato attuale una serie di convenzioni con Enti ed Associazioni di categoria per sostenere le attività di job placement;
- vengono organizzati sistematicamente seminari specifici di orientamento in uscita che consentono il confronto degli studenti con portatori di interesse specifici.

Per quanto riguarda i riferimenti internazionali di particolare significatività è stata la visita e il successivo protocollo siglato con l'Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II a Rabat, polo d'istruzione e di ricerca di eccellenza del Marocco che opera nella formazione superiore, nell'ambito dello sviluppo agricolo e agroalimentare e con la Camera di Commercio di Rabat, al fine di attivare canali diretti di scambio sia di studenti che di professionalità nei campi dell'agroalimentare. (<http://www.unirc.it/comunicazione/articoli/13709/firmato-accordo-tra-il-ministero-dellagricoltura-del-marocco-e-luniversita-mediterraneaefoto>).

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

CONSULTAZIONI PERIODICHE CON LE ORGANIZZAZIONI RAPPRESENTATIVE DELLA PRODUZIONE DI BENI E SERVIZI, DELLE PROFESSIONI

Il 15 novembre 2018 si è svolto presso il Dipartimento di Agraria un incontro di consultazione con le organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi e delle professioni allo scopo di indirizzare la discussione e di raccogliere in maniera strutturata le opinioni degli stake-holders sul Corso di Studio (cfr. verbale allegato).

Nel febbraio del 2020 si è tenuto presso il Dipartimento di Agraria di Reggio Calabria si è tenuto il XVII congresso AISSA dal titolo 'Buone Pratiche di Intensificazione Sostenibile - Strumento per lo Sviluppo dell'Agricoltura Italiana' in cui si è fatto il punto sulla condizione lavorativa, produttiva nel mercato agroalimentare italiano e le occasione di formazione, in presenza di un nutrito numero di portatori d'interesse locali.

Il giorno 19 gennaio 2021 si è tenuto un incontro in modalità telematica (conformemente a quanto disposto dalle norme vigenti in materia di prevenzione della pandemia da COVID-19) con le parti sociali al fine di illustrare la nuova offerta formativa proposta dal CdS STAL_L26 e in particolare di quella attinente al curriculum in Ristorazione e Gastronomia, oltre a recepire eventuali osservazioni o integrazioni. Al termine di una approfondita e partecipata discussione, i rappresentanti delle parti sociali all'unanimità esprimono parere positivo alle proposte curriculari del CdS STAL_L26 (cfr. verbale allegato).

Il giorno 23 gennaio 2023, alle ore 10.30, a seguito di un invito spedito per posta e 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 una "Giornata 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 Microsoft Teams. Nel corso dell'incontro è stato somministrato un questionario in merito alla proposta formativa del corso di studio triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (cfr. verbale allegato).

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).

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Raccolta Verbali 2018-2025 Consultazioni Successive con le organizzazioni rappresentative delle Parti Sociali



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Tecnico dei prodotti alimentari

funzione in un contesto di lavoro:

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

competenze associate alla funzione:

Applica conoscenze sulla composizione chimica, fisica e sulla sicurezza microbiologica degli alimenti, oltre che contribuire alla valutazione, valorizzazione e certificazione di qualità delle matrici alimentari.

Coadiuvare team multidisciplinari nel miglioramento ed innovazione delle filiere di produzione e trasformazione

alimentare.

La figura professionale possiede inoltre competenze per svolgere autonomamente attività professionali in numerosi ambiti, tra i quali:

- il controllo dei processi di produzione, conservazione e trasformazione delle derrate e dei prodotti alimentari;
- la valutazione della qualità e delle caratteristiche chimiche, fisiche, sensoriali, microbiologiche e nutrizionali dei prodotti finiti, semilavorati e delle materie prime;
- la programmazione ed il controllo degli aspetti igienico-sanitari e di sicurezza dei prodotti alimentari dal campo alla tavola sia in strutture private che pubbliche;
- la gestione della qualità globale di filiera;
- la gestione e assicurazione della qualità di reparti per la vendita di prodotti freschi nella grande distribuzione organizzata;
- la didattica, la formazione professionale ed il marketing pertinenti alle scienze e tecnologie alimentari;
- la gestione d'impresa di produzione degli alimenti e dei prodotti biologici correlati;

La figura professionale può, inoltre, collaborare allo studio, progettazione e gestione di programmi di sviluppo agro-alimentare, anche in collaborazione con agenzie internazionali e dell'Unione Europea.

sbocchi occupazionali:

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

Tecnico di laboratorio biochimico

funzione in un contesto di lavoro:

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

competenze associate alla funzione:

Applica conoscenze di analisi e test sulla composizione chimica, fisica e microbiologica di matrici organiche ed inorganiche. Svolge attività di analisi sensoriale di matrici alimentari, diagnosi di patologie e parassitologie dei vegetali in campo agroalimentare, redigendo report sulle attività di analisi condotte.

La figura professionale possiede inoltre competenze per svolgere autonomamente attività in numerosi ambiti, tra i quali:

- il controllo dei processi di produzione, conservazione e trasformazione delle derrate e dei prodotti alimentari;
- la valutazione della qualità e delle caratteristiche chimiche, fisiche, sensoriali, microbiologiche e nutrizionali dei prodotti finiti, semilavorati e delle materie prime;
- la programmazione ed il controllo degli aspetti igienico-sanitari e di sicurezza dei prodotti alimentari dal campo alla tavola sia in strutture private che pubbliche;
- la gestione e assicurazione della qualità di reparti per la vendita di prodotti freschi nella grande distribuzione organizzata.

sbocchi occupazionali:

Impiego presso aziende di prima, seconda e terza trasformazione di prodotti dell'agricoltura e della pesca in alimenti, di produzione di confetterie, pasti e piatti pronti, alimenti confezionati deperibili, prodotti alimentari specializzati e dietetici, presso aziende vinicole e distillerie, aziende di produzione di bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia.

Impiego presso aziende di commercio al dettaglio di prodotti alimentari e bevande (ipermercati e supermercati) e con attività nei servizi di ristorazione, catering e ristorazione collettiva.

Impiego presso laboratori di analisi di prodotti alimentari. Esercizio della libera professione con iscrizione all'albo degli Agronomi junior e Forestali junior (sezione B), previo superamento del relativo esame di Stato.

Tecnico della gastronomia e della ristorazione

funzione in un contesto di lavoro:

La figura professionale del tecnico della gastronomia e della ristorazione opera a diversi livelli della catena alimentare per la preparazione, commercializzazione e somministrazione di alimenti, bevande e pasti completi nelle diverse tipologie di ristorazione.

Può operare nelle attività produttive, nella assicurazione della qualità igienica, sensoriale e nutrizionale degli alimenti, nella commercializzazione di alimenti freschi, preparazioni alimentari e bevande, nella scelta di menù per diverse tipologie di utenti e nelle attività di preparazione e/o somministrazione dei pasti, nonché nell'ambito della divulgazione e del marketing territoriale.

competenze associate alla funzione:

La figura professionale possiede competenze per svolgere autonomamente attività professionali in numerosi ambiti diversi, tra i quali:

- il controllo dei processi di produzione, conservazione e trasformazione delle derrate e dei prodotti alimentari;
- la valutazione della qualità e delle caratteristiche chimiche, fisiche, sensoriali, microbiologiche e nutrizionali dei prodotti finiti, semilavorati e delle materie prime;
- la programmazione ed il controllo degli aspetti igienico-sanitari e di sicurezza dei prodotti alimentari dal campo alla tavola sia in strutture private che pubbliche;
- la preparazione e la somministrazione dei pasti in strutture di ristorazione collettiva, istituzionale e commerciale;
- la gestione della qualità globale di filiera;
- la gestione e assicurazione della qualità di reparti per la vendita di prodotti freschi nella grande distribuzione organizzata;
- la didattica, la formazione professionale ed il marketing pertinenti alle scienze e tecnologie alimentari;
- la gestione d'impresa di produzione degli alimenti e dei prodotti biologici correlati;
- la gestione e la pianificazione degli spazi e degli edifici produttivi con particolare riferimento ai problemi di igiene e sicurezza;
- il confezionamento e la logistica distributiva.

La figura professionale può, inoltre, collaborare all'organizzazione ed alla gestione della filiera della gastronomia e della ristorazione ed alle attività connesse alla comunicazione ed il turismo eno-gastronomico.

sbocchi occupazionali:

Impiego presso aziende di ristorazione e di servizio alla ristorazione, in aziende e uffici pubblici di vigilanza, in istituzioni pubbliche di programmazione e controllo delle attività produttive e in laboratori di analisi. I laureati trovano inoltre impiego nelle aziende agro-alimentari, nella piccola e grande distribuzione e nell'agriturismo. Collaborano alla progettazione dei sistemi di ristorazione collettiva e alle attività di società di consulenza. La formazione multidisciplinare consente loro di interagire con laureati provenienti da altri settori disciplinari, allo scopo di valutare le abitudini e i consumi alimentari e proporre soluzioni adeguate per una corretta alimentazione, presupposto essenziale per un buono stato di salute dell'individuo. Esercizio della libera professione con iscrizione all'albo degli Agronomi junior e Forestali junior (sezione B), previo superamento del relativo esame di Stato.



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Tecnici della produzione alimentare - (3.1.5.4.2)
2. Tecnici della vendita e della distribuzione - (3.3.3.4.0)
3. Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate - (3.4.1.1.0)
4. Tecnici della preparazione alimentare - (3.1.5.4.1)
5. Tecnici della produzione di servizi - (3.1.5.5.0)

6. Tecnici di laboratorio biochimico - (3.2.2.3.1)

7. Tecnici dei prodotti alimentari - (3.2.2.3.2)



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

04/02/2025

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



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

12/05/2025

Allo scopo di accertare il livello di preparazione di base saranno somministrati dei test per la valutazione della preparazione iniziale in ingresso riguardanti argomenti di Matematica, Fisica, Chimica e Biologia. Le procedure di accertamento delle conoscenze sopra citate consisteranno in una prova obbligatoria, svolta all'inizio dell'anno accademico, con esito non vincolante. I risultati del test di non costituiranno, comunque, elemento ostativo per l'immatricolazione ma costituiranno Obblighi Formativi Aggiuntivi: per il 'recupero' dei suddetti obblighi verranno organizzati corsi specifici. Successive valutazioni della preparazione iniziale saranno svolte durante l'anno accademico per dare la possibilità di potere sostenere la prova anche agli studenti immatricolati durante gli eventuali periodi di proroga.

Link: <https://www.unirc.it/studiare/iscrizioni-e-immatricolazioni/test-di-ammissioneecisia>

04/02/2025

Il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche si propone di fornire conoscenze e formare capacità professionali che garantiscano una visione completa delle attività produttive di alimenti e bevande e delle loro generali problematiche, dalla produzione al consumo alla preparazione e somministrazione di pasti. Il profilo occupazionale del laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche è, conseguentemente, molto ampio, svolgendo compiti tecnici di gestione e controllo nelle attività di produzione, conservazione, distribuzione di prodotti alimentari, gli aspetti della sicurezza e qualità della preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti per collettività e la gestione delle aziende di ristorazione e di servizio alla stessa.

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

L'ordinamento didattico proposto è coerente con il Quadro dei Titoli dello Spazio Europeo dell'Istruzione Superiore e con le norme del D.M. 270/2004. Pertanto, la progettazione del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche è stata condotta sostanzialmente attraverso l'organizzazione delle attività di base e caratterizzanti in corsi monodisciplinari ed integrati non inferiori a 6 CFU, incrementando il grado di copertura dei SSD.

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

- a) propedeutica/metodologica di base, e cioè fisico-matematica e chimico-biologica, nelle aree dell'analisi matematica, della fisica, della chimica, nonché della statistica e dell'informatica finalizzate alla loro applicazione nelle scienze e tecnologie degli alimenti e della ristorazione;
- b) delle conoscenze specifiche, che fanno riferimento alle aree della tecnologia alimentare con riferimento alla conoscenza delle materie prime impiegate, ai processi di trasformazione e conservazione, alle valutazioni della qualità e della sicurezza delle produzioni, alla soluzione dei problemi applicativi del settore della ristorazione collettiva;
- c) delle conoscenze specifiche, che fanno riferimento ai settori della economia e del marketing dei prodotti alimentari al fine di permettere di operare nella gestione di una attività agroalimentare e delle imprese di produzione e di distribuzione dei pasti, nonché contribuire alla valorizzazione territoriale dei prodotti gastronomici.

L'ordinamento didattico del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche si propone, inoltre, di far acquisire allo studente una apertura intellettuale che consenta allo stesso di affrontare e intervenire nelle attività produttive proprie di una filiera agroalimentare attraverso la ottimizzazione degli input e la conseguente riduzione dell'impatto ambientale in un'ottica di riduzione dello spreco alimentare e di sostenibilità globale del comparto.

Conoscenza e capacità di comprensione	La conoscenza e la capacità di comprensione sono sviluppate essenzialmente con lezioni frontali ed esercitazioni di laboratorio, frequenza ed altre attività utili per l'inserimento nel mondo del lavoro, completata da studio personale su testi avanzati e pubblicazioni scientifiche. Le attività didattiche sono sempre orientate a stimolare negli studenti la discussione critica degli argomenti trattati; per ogni attività viene fornito materiale didattico adeguato ricorrendo, quando opportuno, anche al formato elettronico. L'acquisizione delle conoscenze e la capacità di comprensione sono valutate prevalentemente durante lo svolgimento del corso, in momenti predefiniti all'inizio delle lezioni e concorrono alla valutazione dell'apprendimento, consentendo al docente di adottare eventuali azioni correttive nel prosieguo delle lezioni. Nel corso della stesura dell'elaborato finale, lo studente ha modo di approfondire ulteriormente le proprie conoscenze e capacità. Il laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche acquisisce: - le conoscenze di base di matematica, fisica, delle discipline chimiche e biologiche orientate alla comprensione delle caratteristiche e dei processi di trasformazione degli alimenti e la preparazione necessaria ad affrontare gli insegnamenti caratterizzanti successivi; - informazioni sulla composizione quali-quantitativa degli alimenti e sul loro impiego; - nozioni di biologia dei microrganismi e le loro interazione sulla preparazione e conservazione degli alimenti; - conoscenza sulle caratteristiche dei prodotti alimentari e sul loro impiego; - nozioni base delle operazioni unitarie e dei processi tecnologici coinvolti nelle filiere alimentari; - nozioni di chimica analitica e di analisi chimico-fisica e sensoriale degli alimenti; - nozioni di base di economia agroalimentare e sull'organizzazione delle imprese agroalimentari e della ristorazione e della distribuzione agroalimentare; - informazioni sui sistemi di garanzia della qualità e sicurezza degli alimenti ed elementi di legislazione nazionale e comunitaria in ambito alimentare. Gli studenti acquisiscono inoltre informazioni tecniche in una lingua dell'Unione Europea, di norma l'inglese.	
Capacità di applicare conoscenza e comprensione	Il laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche, in conformità a una formazione teorica e applicativa, arricchita dalle attività pratiche e/o di laboratorio, possiede le capacità per: - avere una visione globale e approfondita delle filiere alimentari e della trasformazione degli alimenti nell'ambito delle produzioni alimentari e della ristorazione; - interagire in maniera funzionale con gli operatori dell'industria alimentare e della ristorazione e per la distribuzione di alimenti e trasformati; - valutare la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari, mediante appropriato utilizzo di metodologie analitiche chimico-fisiche e biologiche; - valutare nella loro globalità le filiere alimentari fino alla ristorazione, attraverso la comprensione dei processi tecnologici che vi sono alla base e i relativi effetti sulla qualità, sulla sicurezza e sulla shelf-life degli alimenti utilizzati per la ristorazione, in modo da individuare i punti critici e da progettare le eventuali azioni correttive; - controllare la gestione tecnico-economica di un'impresa di ristorazione e/o di distribuzione di alimenti; - redigere e controllare sistemi di gestione della qualità nell'ambito preparazione degli alimenti e della ristorazione.	

Corso di Studio

Conoscenza e comprensione

Obiettivo del corso è quello di fornire:

- le conoscenze necessarie per la valutazione della qualità chimica, fisica, microbiologica, nutrizionale e sensoriale dei prodotti alimentari, la conduzione e la gestione di processi produttivi nel segno delle moderne norme procedurali in termini di qualità e sicurezza, dell'economia d'impresa e del marketing;
- le competenze per effettuare una scelta razionale dei processi e delle fasi di trasformazione più idonee per una moderna produzione alimentare e/o somministrazione degli alimenti.

In particolare si sottolinea la forte connotazione interdisciplinare del Corso di Studio, in modo tale da fornire le competenze adeguate ad affrontare un comparto come quello alimentare e della gastronomia spiccatamente multidisciplinare e dinamico, nell'ottica del poter formare professionisti e tecnici in grado di muoversi in contesti fortemente innovativi e in prospettiva anche estremamente mutevoli.

Il Laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche dovrà possedere:

- adeguate conoscenze di base della matematica, della fisica, della chimica, della biologia e dell'informatica, riassumibili nei risultati di apprendimento che permettano la comprensione ed utilizzazione dei processi di produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari;
- adeguata conoscenza dei metodi di indagine propri delle scienze e tecnologie alimentari, riassumibili nei seguenti risultati di apprendimento attesi: comprensione delle relazioni tra problematiche biologiche, colturali e di allevamento e qualità dei prodotti trasformati;
- il possesso di strumenti logici e conoscitivi per comprendere le principali operazioni ed i processi di trasformazione dell'industria alimentare ed il binomio "processo produttivo - qualità del prodotto";
- consapevolezza della complementarietà delle nozioni acquisite in altre aree disciplinari per la gestione di un processo alimentare e per ottimizzare la qualità dei prodotti finiti;
- familiarità con le principali teorie economiche dell'offerta, della domanda, della produzione e degli scambi.

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

L'obiettivo consiste nel fornire abilità per utilizzare, lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti, gli aspetti applicativi delle nozioni di base apprese e riassumibili nei seguenti risultati di apprendimento attesi, come familiarità nell'uso delle grandezze fisiche secondo il Sistema Internazionale e la capacità di analisi dimensionale; padronanza dei principi e delle leggi della fisica e dell'idraulica, dei fenomeni di trasporto; abilità di utilizzo del computer; capacità di utilizzare in contesti riferibili alle tecnologie alimentari le misure di pH e di concentrazione; abilità nel distinguere i componenti di organismi procarioti ed eucarioti attraverso osservazioni scientifiche; capacità di comprendere le relazioni struttura-funzione in sistemi biologici alimentari e le loro modificazioni nei processi; abilità per allestire protocolli per il collaudo e la verifica di idoneità alimentare del packaging; proprietà nell'uso consapevole e proficuo di tecniche analitiche, anche non strumentali, per la caratterizzazione di tipicità, qualità, sicurezza e degli aspetti sensoriali dei prodotti alimentari; capacità di valutazione degli alimenti e dei cibi per i loro effetti nutrizionali; capacità di comprendere i fenomeni di trasporto e le operazioni unitarie della trasformazione degli alimenti come dimostrazione sia concettuale sia pratica;

padronanza delle nozioni economiche di base, la capacità di definizione di bisogni e beni, la capacità di interpretare un bilancio di esercizio di un'impresa agro-alimentare, l'applicazione dell'analisi del rischio, l'utilizzazione di strumenti idonei per il controllo e la gestione della qualità; capacità di conoscere gli infestanti delle derrate alimentari e le condizioni nelle quali si possono sviluppare, oltre alle tecniche di prevenzione, la capacità di collaborare nella gestione di macchinari specifici per le imprese alimentari.

Tale obiettivo verrà perseguito attraverso lo svolgimento da parte degli studenti di attività pratiche o di tirocinio, ovvero con 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](#)

BIOCHIMICA E FISIOLOGIA VEGETALE [url](#)

BIOLOGIA VEGETALE [url](#)

CHIMICA [url](#)

COLTURE ERBACEE INDUSTRIALI (*modulo di QUALITA' DEI PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE ED ANIMALE*) [url](#)

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

DIRITTO AGROALIMENTARE (*modulo di FONDAMENTI DI ECONOMIA E DIRITTO AGROALIMENTARE*) [url](#)

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

ECONOMIA, MARKETING E POLITICA AGROALIMENTARE [url](#)

ELEMENTI DI FISICA (*modulo di ELEMENTI DI MATEMATICA E FISICA*) [url](#)

ELEMENTI DI MATEMATICA (*modulo di ELEMENTI DI MATEMATICA E FISICA*) [url](#)

ELEMENTI DI MATEMATICA E FISICA [url](#)

FONDAMENTI DI ECONOMIA AGROALIMENTARE (*modulo di FONDAMENTI DI ECONOMIA E DIRITTO AGROALIMENTARE*) [url](#)

FONDAMENTI DI ECONOMIA E DIRITTO AGROALIMENTARE [url](#)

GASTRONOMIA (*modulo di SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA GASTRONOMIA E DELLA RISTORAZIONE*) [url](#)

GENETICA E TRACCIABILITA' AGROALIMENTARE [url](#)

IMPIANTI E ATTREZZATURE PER LA RISTORAZIONE E L'INDUSTRIA ALIMENTARE (*modulo di INGEGNERIA DEI SISTEMI AGROALIMENTARI*) [url](#)

INGEGNERIA DEI SISTEMI AGROALIMENTARI [url](#)

INGLESE [url](#)

INGLESE (*modulo di INGLESE*) [url](#)

INGLESE (*modulo di INGLESE*) [url](#)

MATERIE A SCELTA [url](#)

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

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

MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI [url](#)

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

OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE [url](#)

PATOLOGIA DEL POST-RACCOLTA DEI PRODOTTI VEGETALI [url](#)

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

PRINCIPI DI ARBORICOLTURA (*modulo di QUALITA' DEI PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE ED ANIMALE*) [url](#)

PRODUZIONI DI ORIGINE ANIMALE (*modulo di QUALITA' DEI PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE ED ANIMALE*) [url](#)

PROVA FINALE [url](#)

QUALITA' DEI PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE ED ANIMALE [url](#)

SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA GASTRONOMIA E DELLA RISTORAZIONE [url](#)

STAGES E TIROCINIO ESTERNO [url](#)

TECNICHE DI TRATTAMENTO DELLA ACQUE REFLUE NELL'AGROINDUSTRIA (*modulo di INGEGNERIA DEI SISTEMI AGROALIMENTARI*) [url](#)

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

Ambito disciplinare: Discipline Matematiche, Fisiche, Informatiche e Statistiche

Conoscenza e comprensione

Acquisizione di metodi e strumenti matematici e di statistica descrittiva, che verranno utilizzati nell'ambito di successive discipline caratterizzanti ed affini; conoscenza dei principi dell'analisi matematica e delle tecniche di risoluzione di problemi di matematica applicata.

Possesso di una buona comprensione delle principali teorie della fisica classica e conoscenza dei più importanti metodi di misura delle grandezze della fisica classica; capacità di scegliere autonomamente e correttamente lo strumento informatico più appropriato in relazione alle necessità specifiche di elaborazione di dati.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ELEMENTI DI FISICA (*modulo di ELEMENTI DI MATEMATICA E FISICA*) [url](#)

ELEMENTI DI MATEMATICA (*modulo di ELEMENTI DI MATEMATICA E FISICA*) [url](#)

FONDAMENTI DI ECONOMIA AGROALIMENTARE (*modulo di FONDAMENTI DI ECONOMIA E DIRITTO AGROALIMENTARE*) [url](#)

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

OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE [url](#)

PROVA FINALE [url](#)

STAGES E TIROCINIO ESTERNO [url](#)

TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE (*modulo di SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA GASTRONOMIA E DELLA RISTORAZIONE*) [url](#)

TIROCINI FORMATIVI E DI ORIENTAMENTO [url](#)

Ambito disciplinare: Discipline Chimiche

Conoscenza e comprensione

L'area di apprendimento delle scienze chimiche comprende sia discipline di base che caratterizzanti, volte a favorire l'acquisizione di un adeguato grado di familiarità con il linguaggio chimico e con gli aspetti teorici e sperimentali strumentali alla comprensione dei concetti fondamentali che regolano i sistemi chimici, l'interazione tra sistemi molecolari e i sistemi biologici e le principali reazioni chimiche che avvengono durante la trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari.

Gli obiettivi di apprendimento dell'area comprendono, altresì, le principali tecniche di analisi chimica per la determinazione della composizione dei prodotti agroalimentari, delle caratteristiche organolettiche e per la determinazione quali-quantitativa delle componenti non nutrienti ed indesiderabili.

I temi trattati forniscono il necessario bagaglio di conoscenze riguardo alle struttura, proprietà e funzione delle macromolecole e componenti attivi presenti negli alimenti, alle caratteristiche nutrizionali dei diversi gruppi alimentari, nonché all'effetto dei processi di produzione, trasformazione e conservazione sui componenti degli alimenti e l'effetto degli additivi impiegati per il prolungamento della shelf-life degli alimenti o per incidere sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche e, connessi a queste ultime, ai meccanismi molecolari alla base delle scelte alimentari, in termini di

accettabilità.

Tale area di apprendimento fornisce, in ultimo, la capacità di comprendere le principali correlazioni fra alimentazione e nutrizione, come i meccanismi molecolari alla base dell'utilizzo dei nutrienti e l'influenza sulla qualità degli alimenti di specifici nutrienti, con particolare enfasi sugli alimenti caratterizzanti i regimi riconoscibili nel contesto della Dieta Mediterranea; inoltre, fornisce il rapporto tra composizione e tecnologia in relazione alla qualità attesa e la capacità di trovare le migliori soluzioni per intervenire a livello di processo ed in coerenza con il dettato del percorso "From Farm to Fork".

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Gli obiettivi di tale area di apprendimento riguardano:

- a) la capacità di utilizzare formule ed equazioni, interpretare i fenomeni chimici ed utilizzare le leggi che li governano per la produzione degli alimenti ed ai fini della valutazione della qualità chimica, di descrivere i fattori chimici e/o biochimici fondamentali e prevedere l'effetto dei diversi processi tecnologici sulla qualità e sicurezza degli alimenti prodotti;
- b) la capacità di scegliere ed applicare le più appropriate tecniche e metodologie di analisi, in grado di rispondere alle esigenze di qualità e sicurezza degli alimenti dei consumatori e delle aziende di trasformazione, anche attraverso la scelta e l'utilizzazione di apposita dotazione strumentale in relazione agli obiettivi produttivi e agli standard attesi;
- c) la capacità di valutare i parametri della qualità compositiva, nutrizionale e funzionale degli alimenti, ivi inclusi gli alimenti funzionali e fortificati ed i novel foods, anche in considerazione dei consumatori target ed in riferimento all'interazione cibo-malattia.
- d) Capacità di individuare e prevedere l'effetto dei diversi processi tecnologici sulla qualità nutrizionale degli alimenti, di valutare i pericoli di natura biologica, chimica e fisica dei processi alimentari in relazione, individuando le azioni più appropriate per la riduzione del rischio, anche attraverso l'implementazione di sistemi di Risk Assessment and Critical Control Point.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

CHIMICA [url](#)

PROVA FINALE [url](#)

STAGES E TIROCINIO ESTERNO [url](#)

TIROCINI FORMATIVI E DI ORIENTAMENTO [url](#)

Ambito disciplinare: Discipline Biologiche

Conoscenza e comprensione

Acquisizione delle conoscenze su struttura e organizzazione dei vegetali a vari livelli: cellula, tessuto e organo.

Conoscenza delle funzioni dei diversi compartimenti cellulari ed organuli cellulari, le modalità di divisione cellulare, nonché del ruolo funzionale dei diversi organi che strutturano una pianta e le utilizzazioni che questi hanno a scopo alimentare.

Conoscenze dei principi della genetica formale e molecolare per la comprensione dei meccanismi di duplicazione e trasmissione dei caratteri.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Acquisizione degli strumenti di base per riconoscere e valutare, strutture e funzioni delle piante alimentari.

Capacità di identificare le tecniche genetiche per la valutazione della qualità dei prodotti alimentari.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

BIOCHIMICA E FISIOLOGIA VEGETALE [url](#)

BIOLOGIA VEGETALE [url](#)
GENETICA E TRACCIABILITA' AGROALIMENTARE [url](#)
PROVA FINALE [url](#)
STAGES E TIROCINIO ESTERNO [url](#)
TIROCINI FORMATIVI E DI ORIENTAMENTO [url](#)

Ambito disciplinare: Discipline della Tecnologia Alimentare

Conoscenza e comprensione

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

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

Conoscenza delle discipline scientifiche riguardanti i processi di trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari anche attraverso l'utilizzo di casi di studio. Conoscenza del significato del concetto di qualità e sua evoluzione, dei criteri di gestione nel settore alimentare. Conoscenza dei sistemi di assicurazione qualità e sicurezza. Conoscenza e competenze teoriche e operative nell'ambito della microbiologia generale e delle contaminazioni alimentari. Conoscenze sui principali gruppi microbici responsabili dei processi fermentativi di interesse industriale. Conoscenza dell'analisi fisica e sensoriale in ambito alimentare. Conoscenza dell'analisi statistica del dato analitico su analisi alimentari. Conoscenza delle tecniche di ristorazione e degli aspetti legati alla gastronomia e ai prodotti tipici in relazione agli ambiti di produzione.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di applicare in autonomia le nozioni apprese utilizzando modelli previsionali di processo nell'industria alimentare. Capacità di attuare autonomamente valutazioni e dimensionamenti nei processi di trasformazione dei prodotti alimentari e di stabilire termini e condizioni per la gestione della qualità alimentare e di applicare quanto è stato appreso durante lezioni e potere operare in autonomia in un laboratorio di analisi alimentare per analisi chimiche, fisiche e sensoriali. Capacità di applicare in autonomia le nozioni apprese alla risoluzione di problemi applicativi di particolare rilevanza per il confezionamento dei prodotti agroalimentari. Individuazione dei punti critici e conseguente suggerimento delle possibili soluzioni. Conoscenza basilare dei rischi per la salute in relazione a contaminanti chimici degli alimenti e definizione dei metodi appropriati per la riduzione del rischio. Capacità di conoscere e gestire i principali sistemi di qualità e certificazione delle produzioni alimentari. Capacità di conoscere le operazioni unitarie che sono state coinvolte nella produzione di alimenti e/o spiegazione degli effetti delle operazioni unitarie delle tecnologie alimentari sulle caratteristiche dei prodotti esaminati, per affrontare in modo adeguato la gestione delle attrezzature e dei processi, del controllo di qualità nelle strategie aziendali mediante l'utilizzazione di un corretto linguaggio tecnico. Capacità di intervenire per il miglioramento e ottimizzazione di processo, controllo delle condizioni di conservazione nell'ottica del mantenimento qualitativo del prodotto. Conoscenza delle principali metodiche per il controllo della qualità microbiologica degli alimenti.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

GASTRONOMIA (modulo di SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA GASTRONOMIA E DELLA RISTORAZIONE) [url](#)

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

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

MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI [url](#)

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

OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE [url](#)

PROVA FINALE [url](#)

SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA GASTRONOMIA E DELLA RISTORAZIONE [url](#)
STAGES E TIROCINIO ESTERNO [url](#)
TECNOLOGIA DEL CONDIZIONAMENTO E DELLA DISTRIBUZIONE DEI PRODOTTI AGRO- ALIMENTARI [url](#)
TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE (*modulo di SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA GASTRONOMIA E DELLA RISTORAZIONE*) [url](#)
TIROCINI FORMATIVI E DI ORIENTAMENTO [url](#)

Ambito disciplinare: Discipline della Produzione Agro-alimentare

Conoscenza e comprensione

Acquisizione delle conoscenze di base inerenti le materie prime delle industrie agrarie ed alimentari. Conoscenze di base del ciclo vegetativo-produttivo sia delle produzioni erbacee che degli alberi da frutto, delle principali tecniche agronomiche di gestione ecocompatibile. Conoscenza e capacità di comprensione dell'influenza esercitata da fattori ambientali, biologici e dagli interventi agronomici sulle caratteristiche quantitative e qualitative delle produzioni vegetali a destinazione alimentare. Conoscenze dei processi biochimici e fisiologici alla base della crescita, sviluppo e produttività della pianta, e delle interazioni che questi possono avere sull'alimento. Conoscenza dei principi alla base del funzionamento delle principali macchine ed impianti delle industrie alimentari.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di identificare l'ambiente, le varietà e le tecniche più appropriate per programmare la produzione agraria vegetale nella quantità, nella qualità e nel tempo, di risoluzione di problemi applicativi riguardanti la produzione vegetale. Capacità di applicare adeguate tecniche di valutazione della qualità dei prodotti di origine vegetale in funzione della loro destinazione. Capacità di applicare in autonomia le nozioni apprese alla risoluzione di problemi tecnici di funzionamento dei principali impianti di base delle industrie alimentari. Capacità di interagire e lavorare in staff per la progettazione e la gestione di impianti per le industrie agrarie e per la ristorazione.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

COLTURE ERBACEE INDUSTRIALI (*modulo di QUALITA' DEI PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE ED ANIMALE*) [url](#)

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

GASTRONOMIA (*modulo di SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA GASTRONOMIA E DELLA RISTORAZIONE*) [url](#)

GENETICA E TRACCIABILITA' AGROALIMENTARE [url](#)

IMPIANTI E ATTREZZATURE PER LA RISTORAZIONE E L'INDUSTRIA ALIMENTARE (*modulo di INGEGNERIA DEI SISTEMI AGROALIMENTARI*) [url](#)

INGEGNERIA DEI SISTEMI AGROALIMENTARI [url](#)

PATOLOGIA DEL POST-RACCOLTA DEI PRODOTTI VEGETALI [url](#)

PRINCIPI DI ARBORICOLTURA (*modulo di QUALITA' DEI PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE ED ANIMALE*) [url](#)

PRODUZIONI DI ORIGINE ANIMALE (*modulo di QUALITA' DEI PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE ED ANIMALE*) [url](#)

PROVA FINALE [url](#)

QUALITA' DEI PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE ED ANIMALE [url](#)

STAGES E TIROCINIO ESTERNO [url](#)

TECNICHE DI TRATTAMENTO DELLA ACQUE REFLUE NELL'AGROINDUSTRIA (*modulo di INGEGNERIA DEI SISTEMI AGROALIMENTARI*) [url](#)

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

TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE (*modulo di SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA GASTRONOMIA E DELLA RISTORAZIONE*) [url](#)

TIROCINI FORMATIVI E DI ORIENTAMENTO [url](#)

Ambito disciplinare: Discipline della Sicurezza e della Valutazione dei Processi e degli Alimenti

Conoscenza e comprensione

Conoscenza dei principi nutritivi, funzionali ed organolettici degli alimenti, e della loro influenza sulle proprietà.

Struttura molecolare e meccanismo di interazioni tra molecole del gusto e i sistemi percettivi

a) principi di chimica analitica e strumentale con riferimento ai Sistemi olfattivi e gustativi artificiali (naso elettronico e lingua elettronica) per lo studio dei profili organolettici degli alimenti, e alle tecniche analitiche per l'analisi dei componenti di interesse nutrizionale, funzionale, dei composti di neoformazione conseguenti ai processi tecnologici, ai processi degradativi e/o all'aggiunta di additivi nonché dei contaminanti ivi inclusi quelli emergenti e le miscele, causa dell'effetto cocktail.

b) della morfologia e della biologia degli insetti parassiti infestanti delle derrate e delle alterazioni e degli agenti di natura biotica ed abiotica che interessano i prodotti e le derrate vegetali per il consumo fresco e per la trasformazione e delle strategie di prevenzione e di lotta per il mantenimento della qualità nelle fasi di produzione, raccolta, post-raccolta, conservazione e distribuzione.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di applicare autonomamente le conoscenze acquisite per:

- dare attuazione alla filiera analitica - dalla raccolta, alla preparazione dei campioni da sottoporre ad analisi ed esecuzione della stessa - con l'ausilio delle tecniche e metodologie più idonee rispetto alle determinazioni di interesse (determinazioni analitiche di base, delle macromolecole di interesse nutrizionale, funzionale, organolettico), con particolare riferimento ai contaminanti ed, in generale, alla sicurezza alimentare;
- coordinare i molteplici saperi legati agli alimenti ed al consumo degli stessi con riferimento all'interazione tra gli aspetti qualitativi, i marker di autenticazione e la Dieta Mediterranea;
- gestire le problematiche connesse al controllo dei problemi entomologici delle derrate alimentari e degli stabilimenti di produzione e trasformazione.
- valutare l'impatto delle alterazioni da agenti animali e patogeni sulla composizione e le caratteristiche degli alimenti;
- identificare le alterazioni di origine biotica ed abiotica ed impostare programmi di prevenzione e lotta per garantire la qualità e sicurezza dei prodotti vegetali nel post-raccolta.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

GENETICA E TRACCIABILITA' AGROALIMENTARE [url](#)

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

MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI [url](#)

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

PATOLOGIA DEL POST-RACCOLTA DEI PRODOTTI VEGETALI [url](#)

PROVA FINALE [url](#)

QUALITA' DEI PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE ED ANIMALE [url](#)

STAGES E TIROCINIO ESTERNO [url](#)

TECNICHE DI TRATTAMENTO DELLA ACQUE REFLUE NELL'AGROINDUSTRIA (*modulo di INGEGNERIA DEI SISTEMI AGROALIMENTARI*) [url](#)

TIROCINI FORMATIVI E DI ORIENTAMENTO [url](#)

Ambito disciplinare: Discipline Economiche e Giuridiche

Conoscenza e comprensione

Conoscenze di base dell'economia e del marketing agroalimentare.

Conoscenze di base relative alla domanda/offerta di beni economici e alle forme di mercato. Capacità di rappresentare i problemi elementari connessi al governo ed alla gestione delle aziende alimentari.

Comprensione in forma basilare delle logiche sottese al funzionamento di un sistema di mercato.

Conoscenze di base del diritto alimentare: nozioni giuridiche fondamentali e principali istituti inerenti alla normativa

alimentare, conoscenze sulla normativa nazionale ed europea in tema di sicurezza alimentare e responsabilità per danno ambientale.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

DIRITTO AGROALIMENTARE (*modulo di FONDAMENTI DI ECONOMIA E DIRITTO AGROALIMENTARE*) [url](#)

ECONOMIA E MARKETING AGROALIMENTARE (*modulo di ECONOMIA, MARKETING E POLITICA*

AGROALIMENTARE) [url](#)

ECONOMIA, MARKETING E POLITICA AGROALIMENTARE [url](#)

FONDAMENTI DI ECONOMIA AGROALIMENTARE (*modulo di FONDAMENTI DI ECONOMIA E DIRITTO*

AGROALIMENTARE) [url](#)

FONDAMENTI DI ECONOMIA E DIRITTO AGROALIMENTARE [url](#)

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

PROVA FINALE [url](#)

STAGES E TIROCINIO ESTERNO [url](#)

TIROCINI FORMATIVI E DI ORIENTAMENTO [url](#)



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio
Abilità comunicative
Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio

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

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

Abilità comunicative

Il corso di laurea dovrà preparare figure in grado di lavorare in gruppi interdisciplinari, con capacità di utilizzare un lessico proprio e pertinente, in grado quindi di comunicare con cognizione e proprietà di lessico in termini sia di

	approccio scientifico sia divulgativo. I laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche 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, inoltre, rappresenta un ulteriore momento in cui il laureando dovrà organizzare le conoscenze acquisite in modo da renderle comprensibili ad altri. In sede di prova finale, infine, il laureando dovrà esporre oralmente, e/o con l'ausilio di supporti multimediali, i contenuti del proprio elaborato finale.	
Capacità di apprendimento	I laureati dovranno aver consolidato modalità di studio appropriate e aver acquisito il metodo scientifico. Al fine di favorire lo sviluppo di queste capacità verranno forniti gli strumenti necessari all'acquisizione delle informazioni necessarie a implementare, anche dal punto di vista metodologico, l'approccio scientifico ai fenomeni ed ai processi. Gli studenti verranno incoraggiati a completare la loro formazione anche con approfondimenti autonomi, attraverso testi, libri, articoli scientifici o altro materiale bibliografico, in modo tale da essere in grado di affrontare successivi livelli di studio e di acquisire le conoscenze necessarie alla soluzione di problemi tramite la consultazione di adeguate fonti informative. La redazione della relazione di tirocinio costituirà, tra l'altro, un momento di verifica della raggiunta capacità di apprendimento e di reperimento di informazioni.	

	QUADRO A4.d	Descrizione sintetica delle attività affini e integrative
---	--------------------	--

23/04/2025

Le attività affini e integrative del Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche sono individuate quale elemento fondamentale del percorso formativo per complementare e arricchire gli insegnamenti di base e caratterizzanti, fornendo agli studenti una solida base di conoscenze nelle produzioni vegetali e animali. Queste attività mirano a sviluppare una comprensione approfondita delle filiere agro-alimentari, sotto diversi aspetti: la produzione primaria, approfondendo le tecniche di coltivazione e allevamento, le caratteristiche delle materie prime e il loro impatto sulla qualità dei prodotti finali; la trasformazione degli alimenti, esaminando i processi di lavorazione degli alimenti, le tecnologie di trasformazione e il loro effetto sulle proprietà nutrizionali e sensoriali; la conservazione degli alimenti, studiando le diverse tecniche e la loro efficacia nel preservare la qualità e la sicurezza dei prodotti e l'impatto sulla shelf-life; la sicurezza alimentare, analizzando i rischi e le normative in materia di sicurezza alimentare, le metodologie di controllo e le buone pratiche di igiene; il packaging e la distribuzione, valutando l'importanza del packaging nella conservazione e presentazione dei prodotti, le strategie di distribuzione e la logistica; la caratterizzazione e il posizionamento sul mercato dei prodotti alimentari, esaminando le tecniche di analisi sensoriale e chimico-fisica per la caratterizzazione dei prodotti, le strategie di marketing e il posizionamento sul mercato.

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



04/02/2025

La laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche si consegue con il superamento di una prova finale, consistente nella discussione di un elaborato scritto e/o digitale, inerente alle attività svolte, redatto dallo studente sotto la guida di un docente Relatore, sottoposto alla valutazione di una Commissione di docenti del Corso di Studio. La valutazione dell'elaborato è normata da apposito regolamento di Dipartimento, nell'ambito del quale vengono definite anche le modalità di presentazione e la composizione della Commissione esaminatrice.

L'elaborato deve essere attinente alle attività svolte dallo studente, anche durante il tirocinio, e può riguardare i seguenti punti, eventualmente tra loro integrati:

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

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



04/02/2025

La prova finale consisterà nella discussione di un elaborato scritto e/o digitale, inerente alle attività svolte, redatto dallo studente sotto la guida di un docente Relatore e sottoposto alla valutazione di una Commissione di docenti del Corso di Studio.

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



▶ QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Regolamento didattico CdS STAG L-26R

▶ 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.	IUS/03	Anno di corso 1	DIRITTO AGROALIMENTARE (modulo di FONDAMENTI DI ECONOMIA E DIRITTO AGROALIMENTARE) link			3	30	
2.	FIS/01	Anno	ELEMENTI DI FISICA (modulo di			4		

		di corso 1	<i>ELEMENTI DI MATEMATICA E FISICA)</i> link					
3.	MAT/07	Anno di corso 1	ELEMENTI DI MATEMATICA (<i>modulo di ELEMENTI DI MATEMATICA E FISICA)</i> link			5		
4.	AGR/01	Anno di corso 1	FONDAMENTI DI ECONOMIA AGROALIMENTARE (<i>modulo di FONDAMENTI DI ECONOMIA E DIRITTO AGROALIMENTARE)</i> link	DI GREGORIO DONATELLA MARIA	RU	3	30	
5.	AGR/01 IUS/03	Anno di corso 1	FONDAMENTI DI ECONOMIA E DIRITTO AGROALIMENTARE link			6		
6.	AGR/07	Anno di corso 1	GENETICA E TRACCIABILITA' AGROALIMENTARE link	LUPINI ANTONIO	PA	6	60	
7.	NN	Anno di corso 1	INGLESE (<i>modulo di INGLESE)</i> link			3		
8.	NN	Anno di corso 1	INGLESE (<i>modulo di INGLESE)</i> link			3		
9.	NN	Anno di corso 1	METODI STATISTICI E STRUMENTI DI ELABORAZIONE DEI DATI link	MINCIONE ANTONIO	PA	6	60	
10.	AGR/15	Anno di corso 1	OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE link	POIANA MARCO	PO	6	60	
11.	AGR/15	Anno di corso 2	ANALISI CHIMICA E CONTROLLO DEI PRODOTTI ALIMENTARI link			6		
12.	AGR/13	Anno di corso 2	BIOCHIMICA E FISILOGIA VEGETALE link			6		
13.	AGR/02	Anno di corso 2	COLTURE ERBACEE INDUSTRIALI (<i>modulo di QUALITA' DEI PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE ED ANIMALE)</i> link			6		

14.	AGR/11	Anno di corso 2	DIFESA DEGLI ALIMENTI E DEI MANUFATTI DAGLI INSETTI INFESTANTI link	6				
15.	AGR/15	Anno di corso 2	FONDAMENTI DI INDUSTRIE AGRARIE E GESTIONE DELLA QUALITA' ALIMENTARE link	6				
16.	AGR/15	Anno di corso 2	GASTRONOMIA (<i>modulo di SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA GASTRONOMIA E DELLA RISTORAZIONE</i>) link	6				
17.	NN	Anno di corso 2	MATERIE A SCELTA link	12				
18.	AGR/12	Anno di corso 2	PATOLOGIA DEL POST-RACCOLTA DEI PRODOTTI VEGETALI link	6				
19.	AGR/03	Anno di corso 2	PRINCIPI DI ARBORICOLTURA (<i>modulo di QUALITA' DEI PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE ED ANIMALE</i>) link	3				
20.	AGR/18	Anno di corso 2	PRODUZIONI DI ORIGINE ANIMALE (<i>modulo di QUALITA' DEI PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE ED ANIMALE</i>) link	3				
21.	AGR/02 AGR/03 AGR/18	Anno di corso 2	QUALITA' DEI PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE ED ANIMALE link	12				
22.	AGR/15	Anno di corso 2	SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA GASTRONOMIA E DELLA RISTORAZIONE link	9				
23.	AGR/15	Anno di corso 2	TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE (<i>modulo di SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA GASTRONOMIA E DELLA RISTORAZIONE</i>) link	3				
24.	CHIM/10	Anno di corso 3	CHIMICA DEGLI ALIMENTI link	6				
25.	CHIM/10	Anno	CHIMICA DEL GUSTO DEGLI	3				

		di corso 3	ALIMENTI MEDITERRANEI (<i>modulo di CHIMICA DEL GUSTO E NUTRIZIONE UMANA</i>) link				
26.	CHIM/10 MED/49	Anno di corso 3	CHIMICA DEL GUSTO E NUTRIZIONE UMANA link		6		
27.	AGR/01	Anno di corso 3	ECONOMIA E MARKETING AGROALIMENTARE (<i>modulo di ECONOMIA, MARKETING E POLITICA AGROALIMENTARE</i>) link		6		
28.	AGR/01	Anno di corso 3	ECONOMIA, MARKETING E POLITICA AGROALIMENTARE link		9		
29.	AGR/09	Anno di corso 3	IMPIANTI E ATTREZZATURE PER LA RISTORAZIONE E L'INDUSTRIA ALIMENTARE (<i>modulo di INGEGNERIA DEI SISTEMI AGROALIMENTARI</i>) link		6		
30.	AGR/08 AGR/09	Anno di corso 3	INGEGNERIA DEI SISTEMI AGROALIMENTARI link		9		
31.	AGR/16	Anno di corso 3	MICROBIOLOGIA GENERALE (<i>modulo di MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI</i>) link		6		
32.	AGR/16	Anno di corso 3	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI link		12		
33.	AGR/16	Anno di corso 3	MICROBIOLOGIA DELLE FERMENTAZIONI (<i>modulo di MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI</i>) link		6		
34.	AGR/01	Anno di corso 3	POLITICA AGROALIMENTARE (<i>modulo di ECONOMIA, MARKETING E POLITICA AGROALIMENTARE</i>) link		3		
35.	MED/49	Anno di corso 3	PRINCIPI DI NUTRIZIONE UMANA (<i>modulo di CHIMICA DEL GUSTO E NUTRIZIONE UMANA</i>) link		3		
36.	PROFIN_S	Anno di	PROVA FINALE link		4		

		corso 3					
37.	NN	Anno di corso 3	STAGES E TIROCINIO ESTERNO link		4		
38.	AGR/08	Anno di corso 3	TECNICHE DI TRATTAMENTO DELLA ACQUE REFLUE NELL'AGROINDUSTRIA (<i>modulo di INGEGNERIA DEI SISTEMI AGROALIMENTARI</i>) link		3		
39.	AGR/15	Anno di corso 3	TECNOLOGIA DEL CONDIZIONAMENTO E DELLA DISTRIBUZIONE DEI PRODOTTI AGRO- ALIMENTARI link		6		
40.	NN	Anno di corso 3	TIROCINI FORMATIVI E DI ORIENTAMENTO link		4		



QUADRO B4

Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Descrizione link: Descrizione dei laboratori del Dipartimento Agraria

Link inserito: <https://www.unirc.it/ateneo/dipartimenti/dipartimento-di-agraria/ricerca/laboratori>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Aule Informatiche



QUADRO B4

Sale Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Sale Studio Dipartimento Agraria



Descrizione link: Biblioteca dell'Area di Agraria

Link inserito: <https://www.unirc.it/ateneo/dipartimenti/dipartimento-di-agraria/biblioteca-area-di-agraria/biblioteca-dellarea-di-agraria>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Report attività Biblioteca Agraria



13/05/2025

ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO DEL DIPARTIMENTO DI AGRARIA

Università Mediterranea di Reggio Calabria

ANNO ACCADEMICO 2023-2024

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. Giuseppe Bombino (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 sintetizzare 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

#agrariaunircnoiamiamolanostraterra 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 visibili 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'.

Descrizione link: Pagine dipartimentali di orientamento e scelta universitaria

Link inserito: <https://www.unirc.it/ateneo/dipartimenti/dipartimento-di-agraria/studiare-agraria/orientamento>



QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

13/05/2025

Le attività svolte consistono in:

- Attività didattica-integrativa per gli studenti dei primi anni;
- Attività di monitoraggio/recupero per l'individuazione degli studenti "critici".

L'obiettivo di queste attività è stato:

- a) di facilitare l'ingresso degli studenti di nuova immatricolazione nel nuovo contesto sia organizzativo sia didattico del Dipartimento;
- b) di ridurre il tasso di abbandono ed i tempi per il conseguimento del titolo di studio degli studenti "critici".
- c) Attività di miglioramento dell'efficacia delle azioni attraverso attività di tutorato e programmazione di eventi formativi e didattici extracurricolari.

L'orientamento ed il tutorato in itinere vengono svolti:

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

- dai docenti-tutor del CdS, Prof.ri A. Mincione ed A.R.M. Piscopo.

SERVIZIO PER STUDENTI CON DISABILITÀ E DSA

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

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

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

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

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

Piani di Orientamento e Tutorato (POT)

Nel mese di Agosto 2023 il Ministero dell'Università e della Ricerca ha ammesso a finanziamento il progetto POT (Piano per l'Orientamento e il Tutorato) dal titolo SISSA3EFG (Sistema Integrato per gli Studenti di Scienze Agrarie, Alimentari, Animali, Enologiche, Forestali e Gastronomiche) presentato dal Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria all'interno di una compagine nazionale coordinata dal prof. Angelo Belliggiano dell'Università degli Studi del Molise.

Il progetto, coordinato nella sede dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria dal prof. Antonio Gelsomino, beneficerà del sostegno finanziario a valere su risorse del PNRR. Tra le azioni previste dal progetto, saranno incluse attività di tutorato (reclutamento di tutor per il successo nello studio delle materie scientifiche di base, quali Matematica, Chimica, Fisica e Biologia) ed azioni volte alla riduzione degli ostacoli alla frequenza dell'Università dovuti alla condizione socio-economica o alla disabilità degli studenti.

Descrizione link: Pagine dipartimentali di orientamento

Link inserito: <https://www.unirc.it/ateneo/dipartimenti/dipartimento-di-agraria/studiare-agraria/orientamento>



QUADRO B5

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

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

13/05/2025

La relazione di Tirocinio predisposta dallo Studente, visionata dal Tutor universitario e valutata dalla Commissione, viene

consegnata alle Segreterie Studenti per l'accreditamento dei CFU relativi all'attività di tirocinio che contribuirà alla determinazione del voto di Laurea.

Link inserito: <https://www.unirc.it/ateneo/dipartimenti/dipartimento-di-agraria/studiare-agraria/tirocini-e-stage>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Elenco aziende convenzionate per attività di tirocinio e stage



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: Report attività Internazionalizzazione Dipartimento Agraria

Il Programma Erasmus consente la frequenza di un'Università europea partecipante al programma, dove poter seguire i corsi e sostenere gli esami relativi al proprio curriculum accademico, oppure svolgere studi per la propria tesi di laurea. Inoltre, Erasmus incoraggia la mobilità dei dottorandi. Nell'ambito del CdS, il Coordinatore funge da raccordo tra le strutture di Ateneo e di Dipartimento per l'attuazione dei programmi di internazionalizzazione

Le attività di internazionalizzazione di Dipartimento si articolano su diverse linee, relative a:

- 1) promozione del Programma Erasmus;
- 2) mobilità di teaching, nell'ambito del Programma Erasmus, presso Università straniere;
- 3) lavori connessi al Progetto Internazionale SETOF;
- 4) visite tecniche e seminari a cura di docenti stranieri;
- 5) mobilità incoming Erasmus Traineeship.

Responsabili di Dipartimento

<https://www.unirc.it/ateneo/dipartimenti/dipartimento-di-agraria/internazionale>

Il Coordinatore di Dipartimento dell'Area Strategica 'Internazionalizzazione' è il Prof. Paolo Porto

La delegata di Dipartimento per le attività ERASMUS è la dott.ssa Giulia Li Destri Nicosia

Responsabili di Ateneo

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

Dott.ssa Daniela Dattola

Inoltre, 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.

Descrizione link: Pagine dipartimentali Erasmus

Link inserito: <https://www.unirc.it/ateneo/dipartimenti/dipartimento-di-agraria/internazionale>

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Austria	Universitat fur Bodenkultur Wien		28/02/2014	solo italiano
2	Bulgaria	Sofia University St. Kliment Ohridski		28/02/2014	solo italiano
3	Bulgaria	University of Forestry, Sofia		28/02/2014	solo italiano
4	Francia	Université d'Orléans Collegium Sciences et Technique		01/01/2024	solo italiano
5	Polonia	Szkola Glówna Gospodarrstwa Wiejskiego (Varsavia)		01/01/2024	solo italiano
6	Polonia	Uniwersytet Przyrodniczy W Poznaniu		28/02/2014	solo italiano
7	Portogallo	Universidade de Evora		01/01/2024	solo italiano
8	Repubblica Ceca	Mendel University in Brno		28/02/2014	solo italiano
9	Romania	Transilvania University of Brasov		28/02/2014	solo italiano
10	Slovenia	Univerza V Ljubljani		01/01/2024	solo italiano
11	Spagna	Universidad De Oviedo	29551-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	12/11/2013	solo italiano
12	Spagna	Universidad De Valladolid	29619-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	03/04/2014	solo italiano
13	Spagna	Universidad Miguel Hemandez de Elche		28/02/2014	solo italiano
14	Spagna	Universidad Politecnica de Cartagena		01/01/2024	solo italiano
15	Spagna	Universidad Politecnica de Valencia - E.T.S.		28/02/2014	solo

Ingegneria Agronomica y del Medio Natural				italiano
16	Spagna	Universidad de Castilla la Mancha	28/02/2014	solo italiano
17	Spagna	Universidad de Jaen	28/02/2014	solo italiano
18	Spagna	Universidade de Vigo (Faculty of Biology)	01/01/2024	solo italiano
19	Spagna	Universitat de Girona	01/01/2024	solo italiano
20	Spagna	University of Cordoba	28/02/2014	solo italiano
21	Spagna	Univesidad Politecnica de Madrid E.T.S de Monte Forestal y Medio Natural	01/01/2024	solo italiano
22	Turchia	Abant Izzet Baysal University	01/01/2024	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^{13/05/2025} 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.



QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

Saranno svolte riunioni del gruppo AQ di verifica con cadenza almeno bimestrale.

Sono state calendarizzate una serie di incontri tra i docenti dei diversi ambiti disciplinari per concordare e verificare eventuali criticità didattiche.

Saranno svolte assemblee aperte con gli studenti del CdS, e in particolar modo con le matricole, per un confronto diretto.



QUADRO B6

Opinioni studenti

09/09/2025

Le seguenti elaborazioni sono ricavate dai dati del rapporto sull'opinione degli studenti sulla qualità della didattica, relativo all'Anno Accademico 2024-25, costituenti il documento più recente fornito dal Presidio della Qualità di Ateneo dell'Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria.

I dati si riferiscono ad un totale di 386 questionari per 33 differenti insegnamenti o moduli didattici erogati; il numero minimo di questionari raccolti è pari a 1, il massimo è 26, con una media di 11,70 questionari per insegnamento. Nove insegnamenti hanno raccolto un numero di questionari inferiore a 6.

Il rilevamento è strutturato su tre schede, una per la docenza, l'insegnamento e l'interesse per l'insegnamento, una per il miglioramento della qualità ed una per la motivazione della non frequenza.

Dall'analisi dei dati per quanto riguarda il CdS nel suo complesso si evince che i risultati rilevati dalla prima scheda di rilevazione (attività di docenza, insegnamento ed interesse per l'insegnamento) indicano un giudizio positivo, con risposte positive con valori medi di 9,03/10 e percentuale di 95,99% sul totale per l'attività di docenza; 8,57/10 e percentuale di 92,03% sul totale nel complesso per l'insegnamento; 8,61/10 e percentuale di 93,52% sul totale per l'interesse; 8,47/10 e percentuale di 92,49% sul totale per la soddisfazione.

Tutti gli indicatori medi di docenza hanno ricevuto una valutazione positiva; l'indicatore relativo agli orari di svolgimento delle lezioni ed esercitazioni, la reperibilità del docente per chiarimenti e spiegazioni all'esposizione chiara degli argomenti da parte del docente, ed alla motivazione verso la disciplina impartita rispettivamente con 9,12/10, 8,90/10, 9,07/10 e 8,94/10; gli indicatori di docenza relativi alla coerenza dell'insegnamento con quanto dichiarato sul sito web ed all'utilità all'apprendimento della materia delle attività didattiche integrative (esercitazioni, tutorati, laboratori, ecc.) sono risultati rispettivamente di 9,12/10 e di 9,00/10.

Sono altresì positivi i risultati ottenuti negli indicatori medi relativi all'insegnamento, ovvero gli indicatori relativi alla proporzionalità del carico di studio dell'insegnamento rispetto ai crediti assegnati, all'adeguatezza del materiale didattico (indicato e disponibile) per lo studio della materia, alla sufficienza delle conoscenze preliminari possedute per la comprensione degli argomenti previsti nel programma d'esame ed alla chiarezza della definizione delle modalità di esame, con punteggi medi, rispettivamente, di 8,62/10, 8,69/10, 8,02/10 e 8,94/10.

Infine, per i restanti indicatori i risultati medi sono, sempre positivi, di 8,61/10 sull'interesse per gli argomenti trattati nell'insegnamento e di 8,47/10 per la soddisfazione complessiva dello svolgimento dell'insegnamento.

Per quanto riguarda i dati ottenuti dalla seconda scheda di valutazione, compilata sulla scorta di 386 questionari raccolti e relativa ai suggerimenti per il miglioramento della qualità degli insegnamenti, dai risultati emerge che gli studenti suggeriscono, con la maggior percentuali medie, di fornire in anticipo il materiale didattico (12,44%), di fornire più conoscenze di base (12,18%) e di migliorare la qualità del materiale didattico (11,66%). Tuttavia, la maggioranza degli studenti (per il 68,13%) non indica alcun suggerimento tra quelli proposti nella scheda.

La terza scheda di rilevamento è compilata sulla scorta di 73 questionari raccolti ed è riferita alle motivazioni della non frequenza. Emerge che l'indicatore lavoro è il motivo più avvalorato per la non frequenza dello studente, riportato da 41 studenti (56,16%). Un altro motivo, indicato da 15 studenti (20,55%), è la frequenza di lezioni di altri insegnamenti, che tuttavia è legato a eventuali sovrapposizioni con materie dell'anno precedente, o del semestre precedente, in quanto, ovviamente, le lezioni di ciascun semestre non sono sovrapposte.

Si ricorda che i dati disaggregati per singolo insegnamento sono stati elaborati/discussi valutando la percentuale maggiore delle singole classi di giudizio (<4,949, decisamente negativo; 4,950-5,949, negativo; 5,950-8,949, positivo; 8,950-10,000, decisamente positivo).

Per quanto riguarda i dati relativi ai singoli insegnamenti, si espone quanto segue:

Il 95,83% degli insegnamenti hanno ricevuto almeno un giudizio classificabile come decisamente positivo (>8,95/10); due insegnamenti (pari al 8,33% del totale) ricevuto la totalità dei giudizi decisamente positivi, e quattordici insegnamenti (pari al 58,33% del totale) hanno ottenuto più del 50% di giudizi classificabili come decisamente positivi (>8,95/10). Nessun insegnamento ha riscontrato giudizi negativi (punteggio inferiore a 5,95/10).

I dati relativi alle valutazioni complete sono riportati nel documento allegato.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Schede OPIS 2024-25 CdS STAL L-26



QUADRO B7

Opinioni dei laureati

09/09/2025

I dati fanno riferimento a quanto rilevato dalle statistiche AlmaLaurea e riguardano i laureati nell'anno solare 2024 in

Scienze e tecnologie alimentari (L-26) presso l'Università "Mediterranea" di Reggio Calabria. Si riportano i dati relativi ad un collettivo di 14 laureati intervistati che hanno compilato il questionario (si rinvia al file allegato).

Il 78,6% degli studenti ha frequentato più del 75% degli insegnamenti previsti, il 14,3% degli studenti ha frequentato tra il 50 e il 75% dei corsi; il 7,1% degli studenti ha frequentato tra il 25% ed il 50 % dei corsi e nessuno studente ha frequentato meno del 25% dei corsi.

Rispetto al carico di studio degli insegnamenti e alla sua adeguatezza in relazione alla durata del corso, il 42,9% degli studenti lo ha giudicato decisamente adeguato, ed il rimanente 57,1% più sì che no.

L'organizzazione degli esami (appelli, orari, informazioni, prenotazioni...), è stata ritenuta sempre o quasi sempre soddisfacente dal 37,5% degli studenti, mentre il 64,3% l'ha giudicata soddisfacente per più della metà degli esami; nessuna risposta è pervenuta dagli studenti come soddisfacente per meno della metà degli esami o mai o quasi mai soddisfacente.

Il 35,7% degli studenti è decisamente soddisfatto dei rapporti con i docenti in generale, il 64,3% risponde più sì che no e nessuno studente risponde più no che sì o decisamente no.

Alla domanda se siano complessivamente soddisfatti del Corso di laurea, il 50,0% ha risposto decisamente sì, il 42,9% ha risposto più sì che no ed il 7,1% ha risposto più no che sì; nessuna risposta è pervenuta dagli studenti come decisamente no.

Le aule sono state utilizzate dal 100,0% degli studenti e state giudicate sempre o quasi sempre adeguate dal 28,6% dei fruitori, spesso adeguate dal 64,3% degli studenti e raramente adeguate dal 7,1% degli studenti; nessuna risposta è pervenuta dagli studenti come mai adeguate.

Le postazioni informatiche sono state utilizzate dal 100,0% degli studenti, e sono state giudicate in numero adeguato dal 92,9% degli studenti, mentre il 7,1% le ha giudicate in numero inadeguato.

Le attrezzature per le altre attività didattiche (laboratori, attività pratiche, ...), sono state utilizzate dal 100,0% degli studenti e sono state giudicate sempre o quasi sempre adeguate dal 28,6% dei fruitori, spesso adeguate dal 50,0% di essi, e raramente adeguate dal 21,4% di essi. Nessuno studente si è espresso giudicandole mai adeguate.

I servizi di biblioteca (prestito/consultazione, orari di apertura, ...) sono stati utilizzati dal 100,0% degli studenti e la valutazione è stata decisamente positiva per il 57,1% dei fruitori e abbastanza positiva per il 42,9%; nessuno studente ha fornito una valutazione abbastanza negativa oppure ha giudicato i servizi decisamente negativi.

Alla domanda se si iscriverebbero di nuovo all'università, l'85,7% degli studenti ha risposto che si iscriverebbe nuovamente allo stesso corso dell'Ateneo mentre il 7,1% degli studenti si iscriverebbe nuovamente ad un altro corso dello stesso Ateneo ed il 7,1% degli studenti si iscriverebbe nuovamente allo stesso corso in un altro Ateneo; nessuno studente, infine, si iscriverebbe ad un altro corso in un altro Ateneo oppure non si iscriverebbe più all'università.

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

A) Dati di ingresso e di percorso
(Fonte: Elaborazione UNIRC-Esse3)

09/09/2025

I dati di ingresso e di percorso sono stati prelevati dalla piattaforma Esse3 di Ateneo e si riferiscono al corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari in classe L-26. Nel 2024/2025 risultano iscritti 80 studenti; di questi, 16 sono iscritti al primo anno di corso (coorte 2024/2025), 12 al secondo anno (coorte 2023/2024), 11 al terzo anno (coorte 2022/2023), 13 al primo anno fuori corso (coorte 2021/2022) e 28 con oltre un anno fuori corso (coorte 2020/2021 e precedenti). Relativamente ai neo-immatricolati, 15 (il 93,75%) sono residenti in Calabria.

In base alla classificazione degli Istituti di istruzione secondaria, suddivisa tra licei, istituti tecnici ed istituti professionali, gli immatricolati dell'a.a. 2024/2025 risultano in possesso di maturità liceale per il 37,50% contro il 21,42% della precedente rilevazione, maturità tecnica per il 25,00% contro il precedente 39,28%, maturità professionale per il 31,25% contro il precedente 35,71%; infine, il 6,25% degli immatricolati non sono classificabili per insufficienza di informazioni.

Il trend riscontrabile tra la rilevazione attuale e quella precedente mostra un incremento degli iscritti provenienti dai licei, ed una riduzione delle provenienze da istituti tecnici e da quelli professionali, rispetto a quanto rilevato nella precedente rilevazione.

Considerando gli immatricolati, nell'a.a. 2024/2025, il voto di diploma è stato così distribuito: il 31,25% contro il 28,57% della precedente rilevazione con voto compreso tra 90 e 100, il 43,75% contro il 53,57% con voto compreso tra 70 e 89 ed il 25,00% contro il 17,86% della precedente rilevazione con voto compreso tra 60 e 69. I dati riportano un certo incremento di immatricolati con votazioni di diploma medie, anche se si riscontra una buona percentuale (il 18,75%) di immatricolati con voto di diploma pari a 100.

Per quanto riguarda infine i dati di percorso (sostenimenti), nel a.a. 2024/2025 sono stati sostenuti 219 esami: il 27,48% dagli iscritti al primo anno (Coorte 2024/2025), il 22,52% da parte degli iscritti al secondo anno (Coorte 2023/2024), il 24,50% da parte degli iscritti al terzo anno (Coorte 2022/2023) ed il rimanente 25,50% da parte degli iscritti fuori corso.

I CFU acquisiti nell'a.a. 2024/2025 con registrazione elettronica degli esami sono stati 1499, con una votazione media di 25,89/30. In dettaglio, gli studenti della coorte 2024/2025 hanno acquisito 348 CFU, con un voto medio di 24,78/30; quelli della coorte 2023/2024, nell'a.a. 2024/2025, hanno acquisito 191 CFU ed un voto medio di 27,00/30; quelli della coorte 2022/2023, nell'a.a. 2024/2025, hanno acquisito 495 CFU ed un voto medio di 26,18/30; gli studenti fuori corso nell'a.a. 2024/2025 hanno acquisito 465 CFU con una votazione media di 25,82/30.

B) Dati di uscita
(Fonte: Indagine 2025 AlmaLaurea - Profilo dei laureati 2024)

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 L-26.

(Link: [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=930&gruppo=13&livello=1&area4=3&pa=70047&classe=10020&postcorso=0800106202600001&isstella=0&isstella=0&presui=tutti&dis)

[anno=2024&corstipo=L&ateneo=70047&facolta=930&gruppo=13&livello=1&area4=3&pa=70047&classe=10020&postcorso=0800106202600001&isstella=0&isstella=0&presui=tutti&dis](https://statistiche.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/visualizza.php?anno=2024&corstipo=L&ateneo=70047&facolta=930&gruppo=13&livello=1&area4=3&pa=70047&classe=10020&postcorso=0800106202600001&isstella=0&isstella=0&presui=tutti&dis)).

I laureati nel 2024 in classe L-26 sono 14 ed hanno risposto tutti al questionario. L'età media dei laureati è stata di 24,1 anni contro 24,2 anni della rilevazione 2023. Non si riscontra la presenza di laureati cittadini stranieri. Il voto medio negli esami sostenuti nel percorso di studi universitario è stato di 24,5/30, coerente con il valore di 25,5/30 della precedente rilevazione, mentre il voto medio di laurea è di 96,2/110, in calo rispetto al valore di 101,8/110 della precedente rilevazione.

Per quanto concerne le conoscenze informatiche di base, il 78,6% dei laureati dichiara una conoscenza "almeno buona" della navigazione in Internet e comunicazione in rete, il 71,4% dei Word processor, il 64,3% dei fogli elettronici, il 71,4% dei sistemi operativi, il 62,5% degli strumenti di presentazione, il 28,6% dei linguaggi di programmazione e dei data base, il 14,3% dei laureati delle reti di trasmissione dati ed infine il 21,4% della realizzazione di siti web e del disegno e progettazione assistita.

La residenza dei laureati è prevalentemente (92,8%) nella stessa regione del CdS, e prevalentemente nella stessa provincia della sede di studio (71,4%), mentre il 21,4% risiede in altra provincia della regione della sede di studio. Inoltre, la maggioranza (57,1%) degli studenti ha alloggiato per più del 50% della durata degli studi a meno di un'ora di viaggio dalla sede del CdS.

La percentuale dei laureati che hanno usufruito di Borse di Studio è del 35,7%, mentre anche per quest'indagine non hanno svolto all'estero periodi di studio (Erasmus).

Riguardo la durata del percorso di studio, il 21,4% dei laureati hanno conseguito il Diploma di Laurea in corso, dato in diminuzione rispetto al 37,5% della precedente rilevazione, con una durata media degli studi di 4,5 anni, in lieve diminuzione rispetto ai 4,6 anni della precedente rilevazione. L'indice di ritardo (rapporto fra ritardo e durata legale del corso) è pertanto risultato pari a 0,50 (in diminuzione rispetto al 0,53 della precedente rilevazione).

La percentuale dei laureati ha frequentato regolarmente più del 75% degli insegnamenti previsti è risultata essere del 78,6% (dato in aumento rispetto al 62,5% della precedente rilevazione).

Tra i laureati, il 71,4% ha avuto esperienze di lavoro (37,5% nella precedente rilevazione), di cui il 20,0% coerente con gli studi effettuati (nessuna percentuale nella precedente rilevazione).

I laureati che intendono proseguire gli studi sono il 92,9% (100,0% nella precedente rilevazione); tutti questi laureati intendono proseguire con una laurea magistrale biennale.

Infine, la totalità (100,0%) dei laureati accetterebbero un lavoro a tempo pieno (87,5% nella precedente rilevazione), il 57,1% part-time (25,0% nella precedente rilevazione) e il 64,3% mediante telelavoro o smart-working (37,5% nella precedente rilevazione). Relativamente alla tipologia di contratto, il 78,6% dei laureati è interessata ad un contratto a tutele crescenti, il 28,6% a quello a tempo determinato ed il 35,7% al lavoro autonomo ed il 12,5% all'apprendistato. Il 35,7% sarebbe disposto ad effettuare trasferte di lavoro anche con trasferimento di residenza (62,5% nella precedente rilevazione), il 50,0% a trasferte frequenti ma senza cambio di residenza (25,0% nella precedente rilevazione) ed il 14,3% a trasferte limitate senza cambi di residenza (12,5% nella precedente rilevazione). Nessun laureato non è disponibile ad effettuare trasferte.

Descrizione link: Almalaurea indagine 2025

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=930&gruppo=13&livello=1&area4=3&pa=70047&classe=10020&postcorso=0800106202600001&isstella=0&isstella=0&presui=tutti&dis)

[anno=2024&corstipo=L&ateneo=70047&facolta=930&gruppo=13&livello=1&area4=3&pa=70047&classe=10020&postcorso=0800106202600001&isstella=0&isstella=0&presui=tutti&dis](https://statistiche.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/visualizza.php?anno=2024&corstipo=L&ateneo=70047&facolta=930&gruppo=13&livello=1&area4=3&pa=70047&classe=10020&postcorso=0800106202600001&isstella=0&isstella=0&presui=tutti&dis)

QUADRO C2

Efficacia Esterna

I dati riportati sono quelli del Rapporto AlmaLaurea, indagine 2025. Viene discussa la situazione occupazionale dei laureati nel 2024 (a 1 anno dalla laurea).

09/09/2025

(Link: [https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/visualizza.php?](https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/visualizza.php?anno=2024&corstipo=L&ateneo=70047&facolta=930&gruppo=13&livello=1&area4=3&pa=70047&classe=10020&postcorso=0800106202600001&isstella=0&condocc=tutti&isrls=tutti&dis)

[anno=2024&corstipo=L&ateneo=70047&facolta=930&gruppo=13&livello=1&area4=3&pa=70047&classe=10020&postcorso=0800106202600001&isstella=0&condocc=tutti&isrls=tutti&dis](https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/visualizza.php?anno=2024&corstipo=L&ateneo=70047&facolta=930&gruppo=13&livello=1&area4=3&pa=70047&classe=10020&postcorso=0800106202600001&isstella=0&condocc=tutti&isrls=tutti&dis)).

L'indagine riguarda 7 intervistati degli 8 laureati nella Classe L-26. Il profilo anagrafico individua il 37,5% di uomini ed il 62,5% di donne, con un'età media alla laurea di 24,2 anni.

L'85,7% degli intervistati dichiarano di essere attualmente iscritti ad un corso di laurea di secondo livello (64,3% nella precedente rilevazione), mentre il restante 14,3%, che non risulta

iscritto a corsi di laurea di secondo livello, dichiara che il motivo della non iscrizione è dovuto totalmente (100,0%) a motivi lavorativi (75,0% nella precedente rilevazione), nessuno per motivi economici, personali (25,0% nella precedente rilevazione) o per altri motivi.

Il 33,3% dei laureati di primo livello dichiara di proseguire gli studi presso un corso di laurea magistrale per completare/arricchire la propria formazione (44,4% nella precedente rilevazione) mentre il 66,6% motiva l'iscrizione alla magistrale quale scelta a vario titolo necessaria per poter accedere al mondo del lavoro; infine, il 66,6% sceglie lo stesso ateneo della laurea di primo livello (era il 88,9% nella precedente rilevazione).

Riguardo la condizione occupazionale dei laureati intervistati, il 14,3% è occupato (28,6% nella precedente rilevazione), e tutti sono iscritti ad una laurea di secondo livello (7,1% nella precedente rilevazione); nel rimanente 85,7% degli intervistati che non lavora, il 71,4% è iscritto ad una laurea di secondo livello (57,1% nella precedente rilevazione), mentre un 14,3% non lavora, non è iscritto ad una laurea di secondo livello e non cerca lavoro (stessa percentuale della precedente rilevazione); infine, nessun laureato non lavora ma è in cerca di lavoro (stessa percentuale della precedente rilevazione). Il tasso di disoccupazione totale del collettivo è del 50,0% (33,3% nella precedente rilevazione).

Descrizione link: Almalaurea indagine 2025

Link inserito: <https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/visualizza.php?anno=2024&corstipo=L&ateneo=70047&facolta=930&gruppo=13&livello=1&area4=3&pa=70047&classe=10020&postcorso=0800106202600001&isstella=0&condocc=tutti&iscrls=tutti&visualizza>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Condizione occupazionale laureati L-26 (AlmaLaurea)



QUADRO C3

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

Il Corso di studio STAL L-26 prevede un periodo obbligatorio di tirocinio curriculare presso studi professionali, aziende agroalimentari, laboratori di analisi, enti di ricerca privati ed altri. Il Corso di studio, attraverso la Commissione tirocini del Dipartimento AGRARIA dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria, stipula apposite convenzioni. 09/09/2025

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'.

Nelle tabelle incluse 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 17 tirocinanti del CdS STAL L-26.

La rilevazione delle opinioni dei tutor aziendali è relativa all'a.a. 2024-2025 e riguarda 17 tirocinanti del CdS. Il riepilogo dei risultati ottenuti attraverso la somministrazione di specifiche schede alle istituzioni ospitanti è riportato nelle Tabelle e nelle figure che seguono.

In Tabella 1 vengono 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.

In Tabella 2 vengono 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. Nelle 7 voci riportate, gli studenti di categoria "eccellente" risultano mediamente del 91,6%. Ai tirocinanti non è stato attribuito alcun giudizio "scarso" o "insufficiente".

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. Gli studenti di categoria "eccellente" risultano mediamente del 86,5% con punte di 94,1% ("Interesse/Curiosità per le attività svolte" e "Flessibilità mentale"). Anche per questa sezione agli studenti non è stato attribuito alcun giudizio "scarso" o "insufficiente".

La presenza dei tirocinanti prossimi alla laurea con conoscenze tecniche e scientifiche presso le aziende fanno sì che le imprese agroalimentari e di prima trasformazione presenti sul territorio manifestino la disponibilità di voler ospitare anche in futuro gli studenti tirocinanti del Corso di Studi L-26 STAL.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Valutazione tirocini aziendali - CdS STAL L-26



QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

12/06/2025

SISTEMA DI ASSICURAZIONE DELLA QUALITA' STRUTTURA ORGANIZZATIVA E RESPONSABILITA'

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Scheda_descrittiva_Organizzazione_Ateneo_05_giugno_2025



QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

13/05/2025

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

La composizione del gruppo per la gestione dell'AQ e del Riesame del CdS, è la seguente:

- prof. Antonio Mincione, coordinatore del Cds
- prof. Angelo Maria Giuffrè, componente del gruppo di gestione AQ e Riesame;
- prof.ssa Amalia R.M. Piscopo, componente del gruppo di gestione AQ e Riesame;
- prof.ssa Mariateresa Russo, componente del gruppo di gestione AQ e Riesame;

- sig. Santo Boschetto, rappresentante degli studenti (eletto);
- sig.na Sara Melissari, rappresentante degli studenti (eletta);
- sig. Juan Pablo Ortiz Martinez, rappresentante degli studenti (eletto).

- dott. Filippo Ambroggio, PTA in supporto amministrativo del CdS.

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



QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

13/05/2025

Il Gruppo responsabile dell'AQ del Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari svolge il proprio lavoro attraverso analisi 'on desk' con riunioni anche telematiche in videoconferenza, predisponendo un canale di comunicazione telematico sulla piattaforma di Ateneo ed un repository per i dati condivisi, come metodologia complementare ed alternativa di collaborazione.

Tutte le attività coinvolgono il gruppo nella sua composizione completa: la maggior parte delle riunioni, in considerazione degli argomenti trattati, viene allargata anche ai rappresentanti degli studenti del CdS in seno al CdD e alla CPDS.

Il gruppo di Assicurazione della Qualità viene convocato generalmente almeno bimestralmente e comunque in prossimità di scadenze documentali, al fine di monitorare lo stato di avanzamento delle azioni correttive riportate sui documenti del riesame e riportare al Consiglio di CdS.

Oltre alla attuazione delle azioni correttive individuate nel RRC ed alla valutazione delle performance del CdS attraverso l'analisi della Scheda di Monitoraggio Annuale, gli organi di qualità del CdS si occupano di:

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

Apposite riunioni del gruppo AQ - riesame e del CdS, infine, verranno organizzate ogniquale volta provengano input al CdS che possano influenzare/migliorare la qualità.



QUADRO D4

Riesame annuale

13/05/2014

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: RAPPORTO RIESAME ANNUALE 2017



QUADRO D5

Progettazione del CdS



QUADRO D6

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



QUADRO D7

Relazione illustrativa specifica per i Corsi di Area Sanitaria

