

# RAPPORTO DI RIESAME CICLICO

## CORSO DI STUDIO SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI STAL LM-70

*Versione del 02/12/2025*

## Sommario

Premessa .....	3
D.CDS.1 L'Assicurazione della Qualità nella progettazione del Corso di Studio (CdS) .....	6
D.CDS.2 L'ASSICURAZIONE DELLA QUALITÀ NELL'EROGAZIONE DEL CORSO DI STUDIO (CDS) .....	23
D.CDS.3 LA GESTIONE DELLE RISORSE DEL CdS.....	35
D.CDS.4 RIESAME E MIGLIORAMENTO DEL CdS.....	42
<b>Commento agli indicatori .....</b>	<b>48</b>

## Premessa

Il Corso di Studio (CdS), tramite la redazione di un Rapporto di Riesame Ciclico (RRC), svolge un'autovalutazione dello stato dei Requisiti di qualità, identifica e analizza i problemi e le sfide più rilevanti e propone soluzioni da realizzare nel ciclo successivo.

## RAPPORTO DI RIESAME CICLICO 2025

Denominazione del Corso di Studio: Scienze e Tecnologie alimentari

Classe: LM-70

Sede: Università degli studi Mediterranea di Reggio Calabria

Altre eventuali indicazioni utili (Dipartimento, Struttura di raccordo): Dipartimento AGRARIA, Università Mediterranea degli studi di Reggio Calabria

Primo anno accademico di attivazione: 2014/2015

### Gruppo di Riesame.

#### Componenti indispensabili al 25 settembre 2025

Prof.ssa Amalia Rosa Maria Piscopo (Coordinatore del CdS<sup>1</sup> e Responsabile del Riesame)

Prof. Claudio Marcianò (Docente del CdS e componente del Gruppo di gruppo di Assicurazione Qualità (AQ) del CdS)

Prof. Antonio Mincione (Docente del CdS e componente del Gruppo AQ del CdS)

Prof. Vincenzo Sicari (Docente del CdS e componente del Gruppo AQ del CdS)

Prof. Demetrio A. Zema (Docente del CdS e componente del Gruppo AQ del CdS)

Sig. Giovanni Dascola (Rappresentante degli studenti)

Sig.ra Rosarita De Giorgio (Rappresentante degli studenti<sup>2</sup>)

Sig. Andrea Politano (Rappresentante degli studenti<sup>3</sup>)

#### Altri componenti fino al 30 giugno 2025

Dr. Filippo Ambroggio (Personale Tecnico Amministrativo di supporto al CdS<sup>4</sup> )

#### Componenti indispensabili dall'1 ottobre 2025

Prof.ssa Amalia Rosa Maria Piscopo (Coordinatore del CdS<sup>5</sup> e Responsabile del Riesame)

Prof. Claudio Marcianò (Docente del CdS e componente del Gruppo AQ del CdS)

Prof. Antonio Mincione (Docente del CdS e componente del Gruppo AQ del CdS)

Prof. Vincenzo Sicari (Docente del CdS e componente del Gruppo AQ del CdS)

Dott.ssa Souraya Benalia (Docente del CdS e componente del Gruppo AQ del CdS)

Sig. Erica Minardo (Rappresentante degli studenti<sup>6</sup>)

Sig. Andrea Politano (Rappresentante degli studenti<sup>7</sup>)

#### Altri componenti dall'8 settembre 2025

Dott.ssa Loredana Grasso (Personale Tecnico Amministrativo di supporto al CdS<sup>8</sup> )

<sup>1</sup> Il responsabile dell'organo di gestione del Corso di Studio con poteri deliberanti - Consiglio di Corso di Studio, Consiglio d'Area, Consiglio d'Area Didattica, Consiglio di Dipartimento, Consiglio di Facoltà.

<sup>2</sup> Importante che non faccia parte anche delle Commissioni Paritetiche docenti/studenti.

<sup>3</sup> Importante che non faccia parte anche delle Commissioni Paritetiche docenti/studenti.

<sup>4</sup> Può trattarsi di personale TA che svolge attività di management didattico, del manager didattico (se presente) o di altro personale TA di supporto all'attività didattica.

<sup>5</sup> Il responsabile dell'organo di gestione del Corso di Studio con poteri deliberanti - Consiglio di Corso di Studio, Consiglio d'Area, Consiglio d'Area Didattica, Consiglio di Dipartimento, Consiglio di Facoltà.

<sup>6</sup> Importante che non faccia parte anche delle Commissioni Paritetiche docenti/studenti.

<sup>7</sup> Importante che non faccia parte anche delle Commissioni Paritetiche docenti/studenti.

<sup>8</sup> Può trattarsi di personale TA che svolge attività di management didattico, del manager didattico (se presente) o di altro personale TA di supporto all'attività didattica.

Sono state consultate inoltre le organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi e delle professioni

Il Gruppo di Riesame si è riunito, per la discussione degli argomenti riportati nei quadri delle sezioni di questo Rapporto di Riesame, i giorni: 3 novembre 2022, 8 novembre 2023, 9 settembre 2024, 29 luglio 2025, 8 settembre 2025, 25 settembre 2025, 25 novembre 2025

Oggetti della discussione:

Avvio e Pianificazione dell'elaborazione; Raccolta Documentale, Analisi della Situazione, Autovalutazione e Identificazione di Criticità, Valutazione degli Obiettivi, Identificazione di Punti di Forza e Aree di Miglioramento, Analisi dei Mutamenti. Definizione delle Azioni Correttive e di Miglioramento, Proposta di Soluzioni, Redazione, Approvazione.

Presentato, discusso e approvato dall'organo collegiale periferico responsabile della gestione del Corso di Studio in data: 02/12/2025

**Sintesi dell'esito della discussione dall'organo collegiale periferico responsabile della gestione del Corso di Studio**

**Estratto del Verbale n.8/2025 del Consiglio di Corso di studio in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari del 2.12.2025**

Punto 2 OdG: Rapporto di Riesame Ciclico del Corso di Studio

Il Coordinatore porta all'attenzione del Consiglio il Rapporto di Riesame Ciclico del Corso di Studio, così come approvato dal Gruppo del Riesame del CdS nella seduta del 25 novembre 2025. Il Coordinatore illustra i contenuti principali del Rapporto, analizzando i principali mutamenti dall'ultimo riesame, l'analisi della situazione sui Punti di Attenzione (PdA), gli esiti degli indicatori, i punti di forza, le criticità e le azioni di miglioramento proposte, nonché gli obiettivi da raggiungere, inclusi indicatori, responsabilità, risorse e tempistiche. Segue ampia discussione, alla quale partecipano tutti i presenti al Consiglio; l'assemblea condivide l'impostazione del documento, le azioni correttive identificate e gli obiettivi da raggiungere. Al termine, il Consiglio approva all'unanimità il Rapporto di Riesame Ciclico, che si allega al presente verbale, e dà mandato al Coordinatore di trasmetterlo alle strutture competenti e di curarne la pubblicazione negli strumenti di Ateneo.

## D.CDS.1 L'Assicurazione della Qualità nella progettazione del Corso di Studio (CdS)

Il sotto-ambito D.CDS.1 ha per obiettivo **la verifica della presenza e del livello di attuazione dei processi di assicurazione della qualità nella fase di progettazione del CdS**.

Si articola nei seguenti 5 Punti di Attenzione con i relativi Aspetti da Considerare.

Punti di attenzione	Aspetti da considerare
D.CDS.1.1	<p>Progettazione del CdS e consultazione iniziale delle parti interessate</p> <p>D.CDS.1.1.1 In fase di progettazione (iniziale e di revisione dell'offerta formativa, anche a valle di azioni di riesame) del CdS, vengono approfondite le esigenze, le potenzialità di sviluppo e aggiornamento dei profili formativi e di acquisizione di competenze trasversali, anche in relazione ai cicli di studio successivi (ivi compresi i Corsi di Dottorato di Ricerca e le Scuole di Specializzazione) e agli esiti occupazionali dei laureati.</p> <p>D.CDS.1.1.2 Le principali parti interessate ai profili formativi in uscita del CdS vengono identificate e consultate direttamente o indirettamente (anche attraverso studi di settore, ove disponibili) nella progettazione (iniziale e di revisione dell'offerta formativa, anche a valle di azioni di riesame) del CdS, con particolare attenzione alle potenzialità occupazionali dei laureati o al proseguimento degli studi nei cicli successivi; gli esiti delle consultazioni delle parti interessate sono presi in considerazione nella definizione degli obiettivi e dei profili formativi del CdS.</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.2].</p>
D.CDS.1.2	<p>Definizione del carattere del CdS, degli obiettivi formativi e dei profili in uscita</p> <p>D.CDS.1.2.1 Il carattere del CdS (nei suoi aspetti culturali, scientifici e professionalizzanti), i suoi obiettivi formativi (generali e specifici) e i profili in uscita risultano coerenti tra di loro e vengono esplicitati con chiarezza.</p> <p>D.CDS.1.2.2 Gli obiettivi formativi specifici e i risultati di apprendimento attesi (disciplinari e trasversali) dei percorsi formativi individuati sono coerenti con i profili culturali, scientifici e professionali in uscita e sono chiaramente declinati per aree di apprendimento.</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.2].</p>
D.CDS.1.3	<p>Offerta formativa e percorsi</p> <p>D.CDS.1.3.1 Il progetto formativo è descritto chiaramente e risulta coerente, anche in termini di contenuti disciplinari e aspetti metodologici dei percorsi formativi, con gli obiettivi formativi, con i profili culturali/professionali in uscita e con le conoscenze e competenze (disciplinari e trasversali) ad essi associati. Al progetto formativo viene assicurata adeguata visibilità sulle pagine web dell'Ateneo.</p> <p>D.CDS.1.3.2 Sono adeguatamente specificate la struttura del CdS e l'articolazione in ore/CFU della didattica erogativa (DE), interattiva (DI) e di attività in autoapprendimento.</p> <p>D.CDS.1.3.3 Il CdS garantisce un'offerta formativa ampia, transdisciplinare e multidisciplinare (in relazione almeno ai CFU a scelta libera) e stimola l'acquisizione di conoscenze e competenze trasversali anche con i CFU assegnati alle "altre attività formative".</p> <p>D.CDS.1.3.4 Gli insegnamenti a distanza prevedono una quota adeguata di e-activity, con feedback e valutazione individuale degli studenti da parte del docente e/o del tutor.</p> <p>D.CDS.1.3.5 Vengono definite le modalità per la realizzazione/adattamento/aggiornamento/conservazione dei materiali didattici.</p>

		[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.2].
D.CDS.1.4	Programmi degli insegnamenti e modalità di verifica dell'apprendimento	<p>D.CDS.1.4.1 I contenuti e i programmi degli insegnamenti sono coerenti con gli obiettivi formativi del Cds, sono chiaramente illustrati nelle schede degli insegnamenti e viene loro assicurata un'adeguata e tempestiva visibilità sulle pagine web del Cds.</p> <p>D.CDS.1.4.2 Le modalità di svolgimento delle verifiche dei singoli insegnamenti sono chiaramente descritte nelle schede degli insegnamenti, sono coerenti con i singoli obiettivi formativi e adeguate ad accettare il raggiungimento dei risultati di apprendimento attesi. Le modalità di verifica degli insegnamenti sono comunicate e illustrate agli studenti.</p> <p>D.CDS.1.4.3 Le modalità di svolgimento della prova finale sono chiaramente definite e illustrate agli studenti.</p>
D.CDS.1.5	Pianificazione e organizzazione degli insegnamenti del Cds	<p>D.CDS.1.5.1 Il Cds pianifica la progettazione e l'erogazione della didattica in modo da agevolare l'organizzazione dello studio, la partecipazione attiva e l'apprendimento da parte degli studenti.</p> <p>D.CDS.1.5.2 Docenti, tutor e figure specialistiche, laddove previste, si riuniscono per pianificare, coordinare ed eventualmente modificare gli obiettivi formativi, i contenuti, le modalità e le tempistiche di erogazione e verifica degli insegnamenti.</p>

**D.CDS.1.a SINTESI DEI PRINCIPALI MUTAMENTI RILEVATI DALL'ULTIMO RIESAME (con riferimento al Sotto-ambito)**

Il Corso di studi in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari nella sua attuale struttura è stato attivato nell'a.a. 2025/2026. Il mutamento principale rispetto al Riesame Ciclico precedente è consistito in due modifiche ordinamentali del Corso di studi. L'offerta formativa proposta dal corso di studi magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari è stata infatti arricchita nell'a.a. 2020/2021 del curriculum in "Gastronomia e Ristorazione". Pur mantenendo le caratteristiche in essere del corso di studi magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, è stato però recepito il crescente interesse per una figura professionale ancor più arricchita di un know-how specifico per poter operare nelle aziende di ristorazione privata e collettiva, senza tuttavia perdere di vista i contenuti scientifici che sottendono alla produzione e alla somministrazione degli alimenti.

Di seguito l'iter che ha portato all'attuazione della prima modifica ordinamentale:

2018: Consultazione Parti Sociali, al fine di potenziare il collegamento e gli scambi di conoscenza con le realtà produttive del territorio e di conoscere le competenze richieste dal mercato del lavoro il gruppo AQ ha predisposto e somministrato telematicamente una scheda di valutazione dell'offerta formativa del CDS alle aziende agroalimentari della provincia di Reggio Calabria e Vibo Valentia.

2019: Con l'attività istruttoria, promossa dal Direttore del Dipartimento AGRARIA e condivisa tra i CdS STAL L-26 e LM-70, con relativa formazione di un gruppo di lavoro composto dal Direttore e dai coordinatori dei CdS STAL L-26 e LM-70, è stata delineata la nuova proposta ordinamentale, nel rispetto delle linee guida definite nell'ambito del Coordinamento Nazionale dei Corsi di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (CoSTAL), a seguito delle attività del gruppo di lavoro nel corso di due riunioni di lavoro promosse dal Direttore del Dipartimento AGRARIA (28 gennaio e 5 febbraio 2019) tra i referenti dei Settori Scientifico Disciplinari del Dipartimento. La bozza di ordinamento è stata approvata dal Gruppo di Assicurazione Qualità del CdS nella riunione del 6 febbraio 2019, dal Comitato di Indirizzo del CdS nella riunione dell'11 febbraio 2019, dal Consiglio di corso di studi nella riunione del 12 febbraio 2019 e dal Consiglio di Dipartimento nella riunione del 21 gennaio 2021.

Di seguito l'iter che ha portato all'attuazione della seconda modifica ordinamentale:

2024: Attività istruttoria condivisa tra i CdS STAL L-26 e LM-70 a seguito della richiesta di adeguamento del Corso di studi al Decreto ministeriale del 19 dicembre 2023, n. 1649, precisamente nei giorni 1 agosto, 15 ottobre e 22 ottobre. Approvazione al Consiglio di CdS STAL LM-70 del 23 ottobre 2024 di un nuovo ordinamento ai fini dell'adeguamento del CdS STAL LM-70 secondo il D.M. del 19 dicembre 2023, n.1649.

2025: Consultazione Parti Sociali, al fine di potenziare il collegamento e gli scambi di conoscenza con le realtà produttive del territorio e di conoscere le competenze richieste dal mercato del lavoro il gruppo AQ ha predisposto e somministrato telematicamente una scheda di valutazione dell'offerta formativa del CDS alle aziende agroalimentari della provincia di Reggio Calabria, a seguito di un incontro del 15 gennaio.

Approvazione al Consiglio di CdS STAL LM-70 del 28 gennaio 2025, della proposta di modifica di ordinamento ed il cambio della denominazione del Corso di Studio in "Scienze della Qualità e Sicurezza dei Prodotti Alimentari" (SQSAL) in classe LM-70; Approvazione al Consiglio di CdS STAL LM-70 del 26 marzo 2025 del piano didattico e della copertura insegnamenti.

Azione Correttiva n.1	Prima modifica ordinamento didattico
Azioni intraprese	E' stato modificato l'ordinamento didattico del CdS in risposta alle esigenze emerse a seguito degli incontri con gli stakeholders. Pertanto il percorso formativo attivato ha previsto due curricula denominati "Tecnologie Alimentari" e "Gastronomia e Ristorazione", con l'inserimento tra le attività affini dei settori dell'entomologia agraria (AGR/11), dell'ingegneria agraria (AGR/08, AGR/09 ed AGR/10), della chimica degli alimenti (CHIM/10), delle scienze tecniche dietetiche applicate (MED/49), delle discipline demoetnoantropologiche (M-DEA/01), della filosofia e teoria dei linguaggi (M-FIL/05) a completamento delle conoscenze specifiche dello studente magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari.
Stato di avanzamento dell'Azione Correttiva	Si ritiene concluso lo stato di avanzamento dell'azione correttiva. Essa è stata valutata in relazione agli obiettivi correlati agli Indicatori Didattica, Percorso di studio e regolarità delle carriere, Soddisfazione e Occupabilità secondo la Scheda di Monitoraggio Annuale. Nello specifico sono stati monitorati negli anni i seguenti indicatori: iC00a, avvii di carriera al 1 anno; iC00g, laureati (L; LM; LMCU) entro la durata normale del corso; iC00h laureati; iC01 Percentuale di studenti iscritti entro la durata normale del CdS che abbiano acquisito almeno 40 CFU.; iC02 Percentuale di laureati (L; LM; LMCU) entro la durata normale del corso; Percentuali di Laureati occupati a tre anni dal Titolo (iC07; iC07BIS; iC07TER); iC13 Percentuale di CFU conseguiti al I anno su CFU da conseguire; iC14 Percentuale di studenti che proseguono nel II anno nello stesso corso di studio; Percentuale di studenti che proseguono al II anno nello stesso corso di studio avendo acquisito almeno 20 CFU al I anno; iC15BIS Percentuale di studenti che proseguono al II anno nello stesso corso di studio avendo acquisito almeno 1/3 dei CFU previsti al I anno; iC16 e iC16 BIS Percentuale di studenti che proseguono al II anno nello stesso corso di studio avendo acquisito rispettivamente almeno 40 CFU al I anno e almeno 2/3 dei CFU; iC17 Percentuale di

	<i>immatricolati che si laureano entro un anno oltre la durata normale del corso nello stesso corso di studio; iC18 Percentuale di laureati che si iscriverebbero di nuovo allo stesso corso di studio; iC21 Percentuale di studenti che proseguono la carriera nel sistema universitario al II anno; iC22 Percentuale di immatricolati che si laureano, nel CdS, entro la durata normale del corso; iC24 Percentuale di abbandoni del CdS dopo N+1 anni; iC25 Percentuale di laureandi complessivamente soddisfatti del CdS.</i>
--	---

Azione Correttiva n.2	<i>Seconda modifica ordinamento didattico</i>
Azioni intraprese	<i>E' stato modificato l'ordinamento didattico del CdS ai fini dell'adeguamento del CdS STAL LM-70 secondo il D.M. del 19 dicembre 2023, n.1649, con l'inserimento tra le attività caratterizzanti il settore dell'Arboricoltura generale e coltivazioni arboree (AGR/03) e tra le attività affini i settori del diritto agroalimentare (IUS/03), della chimica agraria (AGR/13) e delle scienze tecniche dietetiche applicate (MED/49), ) a completamento delle conoscenze specifiche dello studente magistrale in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari.</i>
Stato di avanzamento dell'Azione Correttiva	<i>L'azione correttiva è attualmente in corso, essendo stata avviata con il corrente anno accademico.</i>

#### D.CDS.1.b ANALISI DELLA SITUAZIONE SULLA BASE DEI DATI E DELLE INFORMAZIONI

##### D.CDS.1.1 Progettazione del CdS e consultazione iniziale delle parti interessate

D.CDS.1.1	Progettazione del CdS e consultazione iniziale delle parti interessate	D.CDS.1.1. In fase di progettazione (iniziale e di revisione dell'offerta formativa, anche a valle di azioni di riesame) del CdS, vengono approfondate le esigenze, le potenzialità di sviluppo e aggiornamento dei profili formativi e di acquisizione di competenze trasversali anche in relazione ai cicli di studio successivi (ivi compresi i Corsi di Dottorato di Ricerca e le Scuole di Specializzazione) e agli esiti occupazionali dei laureati.  D.CDS.1.1.2 Le principali parti interessate ai profili formativi in uscita del CdS vengono identificate e consultate direttamente o indirettamente (anche attraverso studi di settore, ove disponibili) nella progettazione (iniziale e di revisione dell'offerta formativa anche a valle di azioni di riesame) del CdS, con particolare attenzione alle potenzialità occupazionali dei laureati o al proseguimento degli studi nei cicli successivi; gli esiti delle consultazioni delle parti interessate sono presi in considerazione nella definizione degli obiettivi e dei profili formativi del CdS.  [Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.2].
-----------	--	--

##### Fonti documentali (non più di 8 documenti):

###### Documenti chiave:

- Titolo: Rapporto del riesame ciclico del 2018

Breve Descrizione: Il Rapporto di Riesame ciclico documenta, analizza e commenta i più importanti mutamenti intercorsi dal Riesame ciclico precedente, in relazione alle azioni correttive messe in atto, alle problematiche rilevate, ai punti di forza e alle aree di miglioramento che emergono dall'analisi del periodo in esame e dalle prospettive del periodo seguente.

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Rapporto del riesame ciclico del 2018

Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/ateneo/dipartimenti/dipartimento-di-agraria/il-dipartimento/qualita/qualita-della-didattica/commissioni-aq-cds>

- Titolo: Scheda Unica Annuale dei Corsi di Studio (SUA-CdS)

Breve Descrizione: La Scheda Unica Annuale dei Corsi di Studio (SUA-CdS) è di supporto alla progettazione, alla realizzazione, alla gestione, all'autovalutazione e alla riprogettazione del CdS

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Quadro C2 Efficacia esterna

**Documenti a supporto:**

- Titolo: Verbale del Comitato di indirizzo del Corso di studio magistrale in Scienze e tecnologie alimentari  
Breve Descrizione: Verbale relativo alla consultazione del Comitato di indirizzo del CdS STAL LM-70 del 10 febbraio 2019  
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): documento  
Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/ateneo/dipartimenti/dipartimento-di-agraria/il-dipartimento/qualita/qualita-della-didattica/commissioni-aq-cds> .
- Titolo: Verbale di consultazione delle organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi e delle professioni  
Breve Descrizione: Verbale relativo alla consultazione delle organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi e delle professioni del 23 gennaio 2023  
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): documento  
Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/ateneo/dipartimenti/dipartimento-di-agraria/il-dipartimento/qualita/qualita-della-didattica/commissioni-aq-cds>
- Titolo: Verbale di Consiglio di Corso di studi Scienze e tecnologie alimentari LM-70  
Breve Descrizione: Verbale n. 4/2024 del 23 ottobre 2024  
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): documento  
Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/ateneo/dipartimenti/dipartimento-di-agraria/il-dipartimento/qualita/qualita-della-didattica/commissioni-aq-cds>
- Titolo: Verbale di consultazione delle organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi e delle professioni  
Breve Descrizione: Verbale relativo alla consultazione delle organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi e delle professioni del 15 gennaio 2025  
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): documento  
Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-04/Verbale%20%26%20Questionario%20Parti%20Sociali%20Agraria%202025.pdf>
- Titolo: Verbale di Consiglio di Corso di studi Scienze e tecnologie alimentari LM-70  
Breve Descrizione: Verbale n. 4/2025 del 12 maggio 2025  
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): documento  
Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/ateneo/dipartimenti/dipartimento-di-agraria/il-dipartimento/qualita/qualita-della-didattica/commissioni-aq-cds>

**Autovalutazione (senza vincoli di lunghezza del testo) rispondendo ai seguenti quesiti che sono in linea con il Punto di Attenzione D.CDS.1.1**

Al fine di verificare la validità delle premesse che hanno portato alla dichiarazione del carattere del CdS, nei suoi aspetti culturali e professionalizzanti in fase di progettazione, sono stati svolti degli incontri di consultazione sul percorso formativo del CdS LM-70 con le organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi, con quelle delle professioni, nonché del CdS il 23 gennaio 2023 e il 15 gennaio 2025. Le parti sociali invitate a partecipare ad ambedue le consultazioni sono state gli ordini professionali, le principali associazioni di categoria e di rappresentanza dei lavoratori, i rappresentanti delle aziende, delle associazioni, organizzazioni ed enti presso cui gli studenti svolgono i loro tirocini e stage, le istituzioni pubbliche con compiti regolativi nei settori di competenze specifiche delle professioni dei corsi di studi e i rappresentanti di imprese e organizzazioni che occupano profili professionali adeguati a quelli formati dai corsi di studio. Alla prima consultazione per l'Università erano presenti il Direttore del Dipartimento di AGRARIA, i Coordinatori dei Corsi di studi, la Coordinatrice dell'Area Strategica Didattica, la Presidente della Commissione Paritetica Docenti Studenti, i Componenti del Gruppo di lavoro per l'Assicurazione della Qualità (AQ). Tra gli interventi, è emerso un suggerimento per il Corso di studio in Scienze e Tecnologie Alimentari, a incentivare la formazione tecnica del laureato allo scopo di formare figure capaci di assistere le aziende agroalimentari nelle varie fasi di trasformazione

dei prodotti fino al collocamento finale sul mercato e, in generale per i vari CdS una certa criticità in merito al processo formativo del tirocinio svolto in azienda. Il questionario in formato elettronico somministrato alle parti sociali a valle della prima consultazione ha restituito nel complesso delle valutazioni mediamente positive su denominazione del corso e pienamente positive su obiettivi formativi specifici del corso e descrizione del percorso formativo, conoscenza e comprensione, capacità di applicare conoscenza e comprensione, profilo professionale e sbocchi occupazionali previsti per i laureati. Infine, complessivamente, sono state considerati adeguati alle esigenze del mercato del lavoro le diverse funzioni per la figura professionale che il corso di studio si proponeva di fornire e i relativi possibili sbocchi occupazionali.

Gli indicatori nella Scheda di monitoraggio annuale aggiornati a ottobre 2024 indicavano che, rispetto all'intero quinquennio, il 2019 aveva attestato il più alto numero di avvii di carriera e che negli anni successivi tale indice è risultato in calo, inferiore rispetto a quanto osservato negli altri CdS della stessa classe in Atenei non telematici e nella medesima area geografica, sebbene anch'essi avessero manifestato un trend in calo negli ultimi anni. Diminuzione rilevata anche per gli iscritti per la prima volta alla laurea, iscritti totali e iscritti regolari rispetto agli anni precedenti e inferiore alle medie dell'area geografica di interesse e degli Atenei nazionali. Rispetto agli indicatori dell'Occupabilità un drastico aumento della % dei laureati occupati a tre anni dal titolo che dichiaravano di svolgere attività lavorativa o formazione retribuita o attività lavorativa regolamentata era aumentato (70%), seppur con consistenza inferiore rispetto ai confronti della medesima area geografica e nazionale rispetto ai dati rilevati nell'area geografica di riferimento anche in ambito nazionale. Il quadro C2 della SUA CdS 2024 ha rilevato una percentuale del 47.1% dei laureati che lavorava dopo 1 anno dalla laurea, mentre il 52.9% non lavorava ma era in cerca di lavoro e il 17.6% attualmente non lavora ma ha lavorato dopo la laurea. Relativamente alle esperienze di lavoro post-laurea, il 35.3% non aveva mai lavorato dopo la laurea. Il tasso di disoccupazione era pari al 50%, risultando in aumento. Degli occupati, il 100% di intervistati aveva iniziato a lavorare dopo la laurea, mediamente dopo 2.1 mesi. Le attività lavorative erano per il 12.5% in forma di lavoro autonomo, per il 37.5% a tempo determinato, il 25% come borsa di studio, assegni di ricerca e contratti formativi. Il 62.5% dei laureati lavoratori risultava collocato nel settore privato; in merito al ramo di attività economica, il 37.5% lavorava nel settore industriale (chimica/energia e altro), il 25% nel settore servizi (consulenze e istruzione e ricerca) e il 25% in agricoltura. La distribuzione territoriale dei laureati era per l'75% al Sud e il 12.5% al Nord-Est. La Soddisfazione dei laureandi, descritta dall'indicatore iC25 era pari al 100%, rilevando quindi un risultato altamente positivo per la qualità della didattica percepita dallo studente, maggiore rispetto a quanto rilevato nell'area geografica di riferimento e in quella nazionale.

A seguito della richiesta di adeguamento del Corso di studi al Decreto ministeriale del 19 dicembre 2023, n. 1649 e relativo allegato, con i quali sono state ridefinite le Classi Laurea Magistrale alla luce dei principi e degli obiettivi di flessibilità e interdisciplinarità individuati dal Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), il Consiglio di Corso di studi STAL LM-70 ha deliberato l'eliminazione dei due curricula e avviato una nuova proposta ordinamentale, seppur riconoscendo la validità dell'inserimento di alcune discipline nell'ambito dell'istituito Curriculum in Gastronomia e ristorazione, avvalorata dall'interesse ed apprezzamento per i contenuti e per il ruolo svolto dai docenti da parte degli studenti frequentanti. Di conseguenza, è stata organizzata una consultazione delle parti interessate giorno 15 gennaio 2025 alla quale per l'Università risultavano presenti il Direttore del Dipartimento di Agraria, i sei Coordinatori del CdS e il Presidente della Commissione Paritetica Docenti-Studenti del Dipartimento di Agraria e durante la quale sono state illustrate le principali modifiche ordinamentali apportate ai corsi di studio, specificando che, per alcuni di essi, tra cui il Corso in Scienze e tecnologie alimentari (classe LM-70), è stata prevista la modifica della denominazione in "Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari". Tra gli interventi, è stata manifestato giudizio positivo sulle modifiche e revisioni apportate ai corsi di laurea e, in particolare per i corsi di Scienze e Tecnologie Alimentari è stato evidenziato un livello di preparazione elevato dei laureati integrati nell'organico aziendale. E' altresì emersa la criticità legata ad un mancato riscontro da parte delle imprese in merito alle competenze pratiche evidenziate dai candidati e l'importanza di creare e rafforzare il legame tra università, aziende e ordini professionali. Al fine di rendere i percorsi di studio ancora più aderenti alle esigenze del mondo del lavoro sono stati suggeriti alcuni ambiti di miglioramento, come una maggiore attenzione a tematiche di sicurezza sul lavoro, alle normative comunitarie nel settore alimentare, con particolare riferimento agli aspetti regolatori e alla conformità dei prodotti per l'esportazione. Infine, è stato suggerito di potenziare maggiormente la formazione linguistica dei laureati, ribadendo la necessità di rafforzare l'insegnamento delle lingue straniere, per migliorare la capacità di interpretazione delle normative e la gestione delle etichettature a livello internazionale. Il questionario in formato elettronico somministrato alle parti sociali a valle della consultazione ha restituito nel complesso delle valutazioni pienamente positive su obiettivi formativi specifici del corso e descrizione del percorso formativo del CdS in "Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari" e pienamente e mediamente positive sulla rispondenza delle figure professionali che il corso si propone di formare alle esigenze del settore/ambito professionale/produttivo e alle richieste del mercato nei prossimi 10 anni. Sono state considerati adeguati alle esigenze del mercato del lavoro le diverse funzioni per la figura professionale che il corso di studio si proponeva di fornire e i relativi possibili sbocchi occupazionali. Infine il questionario ha restituito nel complesso delle valutazioni altamente positive su denominazione del corso, su obiettivi formativi e sull'adeguatezza delle competenze/abilità fornite.

Le osservazioni emerse dalla consultazione con le parti sociali sono state pertanto validate dalle successive azioni di progettazione della nuova proposta ordinamentale per l'a.a. 2025/2026, relativamente agli insegnamenti erogati e ai

contenuti. Gli stessi, sono stato oggetto di discussione nell'ambito di incontri degli ambiti disciplinari tra docenti dei CdS triennale in Scienze e tecnologie alimentari e gastronomiche e magistrale in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari allo scopo di individuare eventuali sovrapposizioni di argomenti o di risolvere criticità

**Criticità/Aree di miglioramento**

I risultati emersi dagli indicatori nella Scheda di monitoraggio annuale aggiornati a ottobre 2024 rivelano delle criticità, osservate nei vari anni, relative alla riduzione del numero degli iscritti che, seppur diffuso in ambito nazionale e nella medesima area geografica, incidono su diversi altri indicatori.

E' risultato pertanto necessario intervenire con azioni volte alla riprogettazione del Corso di studi ai fini di modificare l'offerta formativa con contenuti diversificati e rinnovati.

In relazione agli indicatori di occupazione risultati più bassi al confronto con gli altri Atenei, si è pensato nel breve periodo di incentivare incontri col mondo produttivo e professionale, sia in forma di seminari sia nella costituzione di un rinnovato Comitato di Indirizzo che fosse comune al CdS triennale e magistrale in classe L-26 e LM-70.

#### D.CDS.1.2 Definizione del carattere del CdS, degli obiettivi formativi e dei profili in uscita

D.CDS.1.2 Definizione del carattere del CdS, degli obiettivi formativi e dei profili in uscita	<p>D.CDS.1.2.1 Il carattere del CdS (nei suoi aspetti culturali, scientifici e professionalizzanti), i suoi obiettivi formativi (generali e specifici) e i profili in uscita risultano coerenti tra di loro e vengono esplicitati con chiarezza.</p> <p>D.CDS.1.2.2 Gli obiettivi formativi specifici e i risultati di apprendimento attesi (disciplinari e trasversali) dei percorsi formativi individuati sono coerenti con i profili culturali, scientifici e professionali in uscita e sono chiaramente declinati per aree di apprendimento.</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.2].</p>
--	---

#### Fonti documentali (non più di 8 documenti):

##### Documenti chiave:

- Titolo: Scheda Unica Annuale dei Corsi di Studio (SUA-CdS)  
 Breve Descrizione: Scheda Unica Annuale dei Corsi di Studio (SUA-CdS) utile alla progettazione, alla realizzazione, alla gestione, all'autovalutazione e alla riprogettazione del CdS  
 Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): QUADRO A4.a Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo
- Titolo: Rapporto del riesame ciclico del 2018  
 Breve Descrizione: Rapporto di Riesame ciclico che documenta, analizza e commenta i principali mutamenti intercorsi dal Riesame ciclico precedente; la situazione sulla base dei dati e gli obiettivi e le azioni di miglioramento.  
 Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Rapporto del riesame ciclico del 2018  
 Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/ateneo/dipartimenti/dipartimento-di-agraria/il-dipartimento/qualita/qualita-della-didattica/commissioni-aq-cds>

##### Documenti a supporto:

- Titolo: Regolamenti didattici CdS Scienze e tecnologie alimentari a.a. 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023; 2023-2024; 2024-2025  
 Breve Descrizione: Regolamento didattico del Corso di Studio che riporta l'organizzazione, gli obiettivi formativi specifici e i risultati di apprendimento attesi  
 Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Art. 1 - Premesse e finalità, Regolamento didattico CdS Scienze e tecnologie alimentari a.a. 2024-2025  
 Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-03/REGOLAMENTO%20DIDATTICO%20%20del%20CORSO%20DI%20LAUREA%20MAGISTRALE%20in%20SCIENZE%20E%20TECNOLOGIA%20ALIMENTARI%20%28Classe%20LM-70%29.pdf>
- Titolo: Regolamento didattico CdS Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari a.a. 2025-2026  
 Breve Descrizione: Regolamento didattico del Corso di Studio che riporta l'organizzazione, gli obiettivi formativi specifici e i risultati di apprendimento attesi  
 Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Art. 1 - Premesse e finalità  
 Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-07/Regolamento%20CdS%202025-26%20SQSAL%20LM-70R.pdf>
- Titolo: Offerta formativa CdS Scienze e tecnologie alimentari a.a. 2024/2025  
 Breve Descrizione: pagina web con descrizione degli Obiettivi formativi specifici, degli insegnamenti erogati con indicazione dei CFU corrispondenti.

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): sito web Dipartimento AGRARIA

Upload / Link del documento:

[https://archivio.www.agraria.unirc.it/corsi\\_laurea\\_magistrale.php?aaOffId=2024&cds=72.M](https://archivio.www.agraria.unirc.it/corsi_laurea_magistrale.php?aaOffId=2024&cds=72.M)

- Titolo: Offerta formativa CdS in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari a.a. 2025/2026

Breve Descrizione: pagina web con descrizione degli Obiettivi formativi specifici, degli insegnamenti erogati con indicazione dei CFU corrispondenti.

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): sito web Dipartimento AGRARIA

Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/corsi/lauree-magistrali/scienze-della-qualita-e-sicurezza-dei-prodotti-alimentari>

**Autovalutazione (senza vincoli di lunghezza del testo) rispondendo ai seguenti quesiti che sono in linea con il Punto di Attenzione D.CDS.1.2**

Il carattere del CdS, nei suoi aspetti culturali, scientifici e professionalizzanti è stato dichiarato con chiarezza all'interno dei Regolamenti didattici del CdS in Scienze e tecnologie alimentari LM-70 successivi all'introduzione dei due curricula (a.a. 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023; 2023-2024; 2024-2025), nel più recente Regolamento didattico del CdS in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari (a.a. 2025-2016) e nella Scheda SUA CdS 2025 in cui si evidenzia la sua finalità di fornire conoscenze avanzate nell'ambito della gestione tecnica dei sistemi e delle filiere agroalimentari e della ristorazione e di formare professionalità di alto profilo in grado di utilizzare un ampio spettro di conoscenze per interpretare, descrivere e risolvere, in modo innovativo, problemi connessi alle filiere agroalimentari. Ciò risulta coerente con la prospettiva attività professionale del laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e del futuro laureato in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari che nell'attuale Regolamento didattico risulta esplicitata nelle imprese agroalimentari, nelle aziende che integrano la filiera della produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari, nelle aziende della Grande Distribuzione Organizzata, nelle aziende che operano nel campo della ristorazione privata e collettiva, negli Enti pubblici e privati che conducono attività di pianificazione, analisi, controllo, certificazione, nonché in quelli che svolgono indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari, negli enti di formazione, negli Uffici Studi e nella libera professione. Come riportato nel quadro SUA CdS A4.a, le attività formative del CdS sono finalizzate a fornire una preparazione scientifica e tecnologica per progettare e gestire l'innovazione della produzione agroalimentare; conoscenze per l'approfondimento delle tematiche sulla valutazione della qualità chimica, fisica, nutrizionale, microbiologica e sensoriale dei prodotti alimentari e delle materie prime necessarie; 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, per valutare l'influenza dei processi metabolici dei prodotti di origine vegetale e animale sui processi di conservazione e trasformazione in vista della loro utilizzazione commerciali, per utilizzare le tecnologie tradizionali e/o emergenti di conservazione, trasformazione e condizionamento degli alimenti e valutarne la ricaduta in termini di shelf-life e sicurezza igienico-sanitaria, per gestire processi di formulazione alimentare, progettare sistemi di ristorazione privata e collettiva, implementare e controllare attività di somministrazione degli alimenti, per valorizzare le produzioni tipiche tramite l'applicazione di tecnologie innovative di trasformazione e conservazione e con ricerche e strategie di mercato. Risultano chiaramente indicati gli sbocchi professionali principali del laureato magistrale in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari: Biotecnologi - (Codice ISTAT 2.3.1.1.4); Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze agrarie, zootecniche e della produzione animale - (Codice ISTAT 2.6.2.2.2); Tecnologi alimentari - (Codice ISTAT 2.3.1.1.8). La descrizione dei risultati di apprendimento attesi è ben evidenziata nel quadro SUA CdS A4 b.1, così come la modalità del raggiungimento degli stessi, attraverso cicli di lezioni teoriche e relativo studio individuale, seminari tenuti da docenti interni e/o esterni, visite tecniche, nonché la loro valutazione (in itinere durante lo svolgimento dei corsi o come prova scritta /pratica, prova orale). Gli obiettivi formativi specifici e i risultati di apprendimento attesi, in termini di conoscenze, abilità e competenze, sia disciplinari che trasversali, sono descritti ancora nella Scheda SUA CdS al Quadro A4.b1 in modo chiaro e completo e risultano coerenti con i profili culturali e professionali in uscita. Nello specifico sono altresì stati declinati chiaramente, come risulta nel testo del Quadro A4.b2 della SUA CdS, per le seguenti aree di apprendimento: discipline delle tecnologie alimentari, discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare, discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti. Per ciascuna area sono infatti indicate "Conoscenza e comprensione" e "Capacità di applicare Conoscenza e comprensione" che risultano

*essere coerenti con i profili culturali, scientifici e professionali individuati dal CdS. Inoltre, sono chiaramente indicate le attività formative che ne permettono il conseguimento e la verifica (Allegato 1 del Regolamento Didattico del CdS). Come prova finale dello studente è prevista la discussione di una tesi di laurea ad alto contenuto sperimentale su un argomento di ricerca originale preparato dallo stesso, sotto la supervisione di un relatore, su tematiche attinenti alle Scienze e Tecnologie Alimentari.*

*In generale la soddisfazione degli studenti relativamente al punto di attenzione è incrementato rispetto al 2018. Nello specifico la soddisfazione degli studenti per l'adeguatezza delle conoscenze preliminari ai fini della comprensione degli argomenti previsti nei programmi degli insegnamenti è passato dall' 84.2% (2019) all' 86% (2024); la proporzione tra carico di studio dell'insegnamento e crediti assegnati è passato dall' 83.1 % (2019) all' 89,1% (2024); la soddisfazione complessiva dello svolgimento degli insegnamenti è passata dal 86.4% (2019) all'89.5% (2024).*

#### Criticità/Aree di miglioramento

*Non si evidenziano rilevanti criticità per lo specifico punto di attenzione. Un auspicabile miglioramento potrebbe essere applicato nei contenuti delle schede di valutazione degli insegnamenti somministrate agli studenti, relativamente alla valutazione del materiale didattico per il quale sono spesso emersi risultati contraddittori, nello specifico tra le risposte sui singoli insegnamenti e i suggerimenti di miglioramento della qualità.*

#### D.CDS.1.3 Offerta formativa e percorsi

D.CDS.1.3	Offerta formativa e percorsi	<p>D.CDS.1.3.1 Il progetto formativo è descritto chiaramente e risulta coerente, anche in termini di contenuti disciplinari e aspetti metodologici dei percorsi formativi, con gli obiettivi formativi, con i profili culturali/professionali in uscita e con le conoscenze e competenze (disciplinari e trasversali) ad essi associati. Al progetto formativo viene assicurata adeguata visibilità sulle pagine web dell'Ateneo.</p> <p>D.CDS.1.3.2 Sono adeguatamente specificate la struttura del CdS e l'articolazione in ore/CFU della didattica erogativa (DE), interattiva (DI) e di attività in autoapprendimento.</p> <p>D.CDS.1.3.3 Il CdS garantisce un'offerta formativa ampia, transdisciplinare e multidisciplinare (in relazione almeno ai CFU a scelta libera) e stimola l'acquisizione di conoscenze e competenze trasversali anche con i CFU assegnati alle "altre attività formative".</p> <p>D.CDS.1.3.4 Gli insegnamenti a distanza prevedono una quota adeguata di e-tivity, con feedback e valutazione individuale degli studenti da parte del docente e/o del tutor.</p> <p>D.CDS.1.3.5 Vengono definite le modalità per la realizzazione/adattamento/aggiornamento/conservazione dei materiali didattici.</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.2].</p>
-----------	------------------------------	---

#### Fonti documentali (non più di 8 documenti):

##### Documenti chiave:

- Titolo: Scheda Unica Annuale dei Corsi di Studio (SUA-CdS)  

Breve Descrizione: Scheda Unica Annuale dei Corsi di Studio (SUA-CdS) funzionale alla progettazione, alla realizzazione, alla gestione, all'autovalutazione e alla riprogettazione del CdS

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Quadro SUA CdS di Presentazione

Upload / Link del documento: n/d
- Titolo: Regolamento didattico CdS Scienze e tecnologie alimentari a.a. 2024-2025  

Breve Descrizione: Regolamento didattico del Corso di Studio che riporta l'organizzazione, gli obiettivi formativi specifici e i risultati di apprendimento attesi

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Art. 3 - Organizzazione didattica, Art. 4 – Ammissione, Art. 5 – Attività a scelta dello studente e Piano di studi individuale, Art. 6 – Valutazione dei risultati dell'apprendimento, Art. 7 Iscrizione al secondo anno, Art. 8 Propedeuticità, Art. 9 - Trasferimenti da altri Corsi di Laurea, da altri Atenei, e riconoscimento CFU, Art. 10 – Prova finale, Allegato 1 PIANO DIDATTICO A.A. 2024-26

Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-03/REGOLAMENTO%20DIDATTICO%20%20del%20CORSO%20DI%20LAUREA%20MAGISTRALE%20i20in%20SCIENZE%20E%20TECNOLOGIA%20ALIMENTARI%20%28Classe%20LM-70%29.pdf>

- Titolo: Regolamento didattico CdS Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari a.a. 2025-2026

Breve Descrizione: Regolamento didattico del Corso di Studio che riporta l'organizzazione, gli obiettivi formativi specifici e i risultati di apprendimento attesi

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Art. 3 - Organizzazione didattica, Art. 4 – Ammissione, Art. 5 – Attività a scelta dello studente e Piano di studi individuale, Art. 6 – Valutazione dei risultati dell'apprendimento, Art. 7 Iscrizione al secondo anno, Art. 8 Propedeuticità, Art. 9 - Trasferimenti da altri Corsi di Laurea, da altri Atenei, e riconoscimento CFU, Art. 10 – Prova finale, Allegato 1 PIANO DIDATTICO A.A. 2025-27

Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-07/Regolamento%20CdS%2025-26%20SQSAL%20LM-70R.pdf>

#### Documenti a supporto:

- Titolo: Regolamento Prova finale CdS magistrali

Breve Descrizione: Regolamento che disciplina le modalità di assegnazione, svolgimento e valutazione della prova finale dei corsi attivati presso il Dipartimento di Agraria dell'Università "Mediterranea" di Reggio Calabria e relativi ai corsi di Laurea Magistrali

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): intero documento

Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-07/Regolamento%20Prova%20Finale%20CdS%20Magistrali%202024.pdf>

- Titolo: Regolamento per lo svolgimento dei tirocini

Breve Descrizione: Regolamento che disciplina le modalità di svolgimento e la valutazione delle Altre Attività a carico dello studente, ai fini del rilascio della laurea magistrale, ossia i Tirocini formativi e di orientamento (lettera d) e gli Stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali (lettera e), come individuati nel D.M. 270/2004, art. 10, comma 5,

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): intero documento

Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-05/Regolamento%20tirocini.pdf>

- Titolo: Regolamento per lo svolgimento della tesi e della prova finale delle Lauree Magistrali/Specilistiche.

Breve Descrizione: Regolamento che disciplina le modalità di assegnazione, svolgimento e valutazione della prova finale dei corsi attivati presso il Dipartimento di Agraria dell'Università "Mediterranea" di Reggio Calabria

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): intero documento

Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-07/Regolamento%20Prova%20Finale%20CdS%20Magistrali%202024.pdf>

- Titolo: Relazione Commissione Paritetica Docenti-Studenti anno 2024.

Breve Descrizione: Relazione che analizza e monitora l'offerta formativa e la qualità della didattica e dell'attività di servizio agli studenti sulla base delle SUA CdS, delle rilevazioni dell'OPIS e da altre fonti disponibili istituzionalmente.

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): intero documento

Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-04/Relazione%20Annuale%20-CPDS%20Dip.%20AGRARIA.pdf>

**Autovalutazione (senza vincoli di lunghezza del testo) rispondendo ai seguenti quesiti che sono in linea con il Punto di Attenzione D.CDS.1.3**

L'offerta didattica e il percorso formativo proposto del CdS in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari sono descritti chiaramente nel Regolamento didattico e confermano la loro coerenza con gli obiettivi formativi definiti con i profili in uscita e con le conoscenze e competenze trasversali e disciplinari ad essi associati. L'offerta formativa ed i percorsi formativi proposti sono chiaramente indicati negli articoli 3 e 5 del Regolamento del CdS in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari, e riportate nel quadro A della SUA-CdS. In particolare, è chiaramente specificato come Il CdS in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari abbia una durata di due anni, corrispondente al conseguimento di 120 crediti formativi universitari (CFU), è articolato in 12 esami, esclusi gli insegnamenti a scelta autonoma. Esso si conclude con l'acquisizione dei CFU corrispondenti al superamento della prova finale. Il CdS prevede l'articolazione in due semestri delle attività didattiche, per ciascun anno di corso. Nel corso di laurea sono previsti sia insegnamenti monodisciplinari che corsi integrati comprendenti moduli distinti. Il Corso di Studio prevede insegnamenti di tipo teorico-pratico con lezioni frontal, esercitazioni e laboratorio e, nella prospettiva di internazionalizzazione del percorso formativo, prevede anche la possibilità di erogare insegnamenti in lingua inglese. Nel dettaglio, l'area di apprendimento delle Discipline delle Tecnologie Alimentari, rappresentata dagli insegnamenti "Stabilizzazione e conservazione degli alimenti", "Valutazione fisica e sensoriale dei prodotti alimentari", "Confezionamento per la sostenibilità e la riduzione dello spreco alimentare", "Qualità e sicurezza microbiologica degli alimenti" e dal C.I. di "Gestione innovativa dei processi per la produzione di alimenti e bevande" soddisfa perfettamente l'obiettivo della formazione di futuri professionisti in grado di effettuare: la valutazione della qualità chimica, fisica, nutrizionale, microbiologica e sensoriale dei prodotti alimentari e delle materie prime necessarie e una scelta razionale dei processi e delle fasi di trasformazione più idonee per una moderna produzione alimentare e/o somministrazione degli alimenti; utilizzare le tecnologie tradizionali e/o emergenti di conservazione, trasformazione e condizionamento degli alimenti e valutarne la ricaduta in termini di shelf-life e sicurezza igienico-sanitaria; gestire processi di formulazione alimentare, progettare sistemi di ristorazione privata e collettiva, implementare e controllare attività di somministrazione degli alimenti. L'area di apprendimento delle Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare, rappresentata e dai C.I. di "Organizzazione e gestione dell'impresa alimentare", "Innovazione delle produzioni primarie per l'industria alimentare" e dall'insegnamento di "Impiantistica innovativa per i processi produttivi alimentari" soddisfa perfettamente l'obiettivo della formazione di futuri professionisti in grado di progettare e gestire l'innovazione della produzione agroalimentare; valutare l'influenza dei processi metabolici dei prodotti di origine vegetale e animale sui processi di conservazione e trasformazione in vista della loro utilizzazione commerciale e valorizzare le produzioni tipiche tramite l'applicazione di tecnologie innovative di trasformazione e conservazione e con ricerche e strategie di mercato. L'area di apprendimento delle Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti, rappresentate dagli insegnamenti dai C.I. di "Sicurezza alimentare e salute" e "Funghi micotossigeni e parassitologia animale nella filiera agroalimentare" soddisfa perfettamente l'obiettivo della formazione di futuri professionisti in grado di individuare le potenziali fonti di contaminazione degli alimenti, valutarne la pericolosità per la salute, individuare e scegliere le tecniche analitiche più appropriate, per la risoluzione di problemi specifici da affrontare per i vari processi produttivi, affrontare le problematiche connesse allo sviluppo delle malattie dei prodotti vegetali nella fase del post-raccolta e di saper fornire indicazioni utili ad individuare opportune strategie di lotta. A seguito dell'adeguamento del Corso di studi al Decreto ministeriale del 19 dicembre 2023, n. 1649, in relazione ai contenuti disciplinari indispensabili indicati per tutti i corsi della classe LM-70 (paragrafo b allegato D.M. 1649 del 19-12-2023) e recependo il positivo riscontro degli studenti in merito agli insegnamenti dei due passati curricula, includendone alcuni maggiormente coerenti con le tematiche riportate dal D.M. del 19 dicembre 2023, n.1649, sono state individuate nel nuovo ordinamento didattico del Corso di studi in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari le attività didattiche affini e integrative con l'obiettivo di fornire agli studenti una conoscenza approfondita e multidisciplinare su temi fondamentali legati alle produzioni vegetali, alla legislazione alimentare e all'alimentazione umana, rappresentate dall'insegnamento di "Fisiologia del post-raccolta" e dai moduli di "Legislazione alimentare" e "Dietetica applicata". Attraverso queste attività, gli studenti potranno acquisire competenze per comprendere meglio l'insieme delle fasi che portano dalla produzione primaria alla distribuzione del prodotto alimentare, sviluppando una visione integrata, di collegamento tra le diverse componenti della filiera, per il mantenimento della qualità e la sicurezza dei prodotti nel tempo e il rispetto delle norme e le pratiche per la produzione di alimenti salubri e sicuri per i consumatori. Le attività a scelta dello studente consistono in un esame su insegnamenti a scelta per un totale di 12 (dodici) CFU. Tali insegnamenti posso essere quelli impartiti in Corsi di Laurea di primo e di secondo livello afferenti al Dipartimento AGRARIA o ad altri Dipartimenti dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria, purché coerenti con le tematiche del Corso di studi o con tematiche interdisciplinari ad esso pertinenti, ed i cui contenuti non si sovrappongano con quelli di un insegnamento obbligatorio, o di altro insegnamento a scelta. Nel progetto formativo è, inoltre, incluso l'accertamento della conoscenza di una lingua straniera (inglese) sotto forma di idoneità. Il conseguimento da parte degli studenti degli obiettivi di apprendimento attesi, attraverso i cosiddetti crediti formativi assegnati ad ogni insegnamento, si ottiene attraverso il superamento della verifica dell'apprendimento. Essa può avvenire con modalità anche diverse per ciascun insegnamento, comunque riconducibili alle seguenti tipologie: esame finale scritto, esame finale orale, prove in itinere di diverse tipologie, presentazione di elaborati e progetti, con modalità scelte dai Docenti ed indicate nelle Schede di trasparenza degli insegnamenti, come indicato all'art. 6 del Regolamento didattico del CdS. E' incluso nel progetto formativo lo svolgimento obbligatorio, da parte dello studente di tirocini formativi e di orientamento e di stage esterni per un totale di 9 CFU, la cui valutazione è affidata alla Commissione per la valutazione delle altre attività formative, secondo il Regolamento dipartimentale, reso disponibile sul sito web di Dipartimento. Dopo aver redatto la tesi di laurea, secondo il Regolamento di Dipartimento, e conseguito tutti i crediti corrispondenti alle attività formative previste dal suo Piano di studi, a esclusione di quelli previsti per la tesi, con la prova finale, corrispondente a 12 CFU,

lo studente può portare a termine il percorso formativo del Corso di studi. L'intero iter è assicurato dalla Segreteria studenti che cura tutti gli adempimenti amministrativi relativi alla carriera degli studenti, svolgendo, tra gli altri, i servizi front-office e on-line e gli adempimenti connessi alla domanda di laurea, nonché dall'Ufficio Didattica tramite le attività connesse ai piani di studio, gli appelli d'esame e di conseguimento titolo finale. Nella pagina web del Dipartimento è riportata adeguata evidenza relativamente al percorso formativo e alle modalità di conclusione dello stesso, nello specifico nella pagina "Studiare Agraria" (<https://www.unirc.it/ateneo/dipartimenti/dipartimento-di-agraria/studiare-agraria>) con i relativi link e nella pagina web dedicata al Corso di studi in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari (<https://www.unirc.it/corsi/lauree-magistrali/scienze-della-qualita-e-sicurezza-dei-prodotti-alimentari>). In merito all'indicazione della struttura del CdS e alla sua articolazione in termini di ore/CFU, l'Allegato 1 del Regolamento Didattico, definisce le attività formative proposte dal Corso di studi, l'elenco degli insegnamenti e la loro organizzazione in moduli, i CFU assegnati a ciascuna attività formativa, l'elenco dei settori scientifico-disciplinari impegnati nel Corso e gli insegnamenti corrispondenti, come riportato dall'Art. 3 - Organizzazione didattica, comma 3. Le attività formative annualmente attivate, il nominativo dei docenti titolari di insegnamento ed ogni eventuale ulteriore aggiornamento dell'Allegato 1, sono resi noti attraverso la Scheda Unica Annuale del Corso di studio (SUA-CdS), il Manifesto degli Studi del Dipartimento AGRARIA e la pagina web dedicata al Corso di studi. Inoltre i programmi degli insegnamenti sono pubblicati all'inizio dell'anno accademico e chiaramente visibili sul sito web dagli studenti alla pagina del Corso di studi, così come il calendario accademico (<https://www.unirc.it/ateneo/dipartimenti/dipartimento-di-agraria/studiare-agraria/calendario-accademico>), il calendario lezioni (<https://www.unirc.it/ateneo/dipartimenti/dipartimento-di-agraria/studiare-agraria/calendario-lezioni>), il calendario esami (<https://www.unirc.it/ateneo/dipartimenti/dipartimento-di-agraria/studiare-agraria/appelli-esami>) e le sedute di laurea (<https://www.unirc.it/ateneo/dipartimenti/dipartimento-di-agraria/studiare-agraria/sedute-di-laurea>). Il Regolamento didattico indica chiaramente l'Organizzazione didattica, all'art. 3, nello specifico che essa prevede 10 ore di attività didattica assistita per ogni CFU; l'attività didattica assistita comprende, oltre alle ore relative alle lezioni frontali, anche quelle riservate ad esercitazioni d'aula e di campo, laboratori, visite tecniche, altre attività. Il numero di ore dedicate ad attività didattica assistita, diversa dalle lezioni frontali, viene fissato dai docenti dei singoli insegnamenti, ma non può essere inferiore al 10% delle ore totali di attività didattica assistita. E' data ampia visibilità nel sito web di Ateneo (<https://www.unirc.it/studiare/iscrizioni-e-immatricolazioni/sistema-studi-universitari>) e all'art. 8 del Regolamento didattico di Ateneo ([https://unirc.portaleamministrazionetrasparente.it/moduli/downloadFile.php?file=oggetto\\_allegati/24127115327114323100\\_Oregolamento\\_didattico\\_di\\_ateneo\\_aggiornato\\_7\\_maggio\\_2024.pdf](https://unirc.portaleamministrazionetrasparente.it/moduli/downloadFile.php?file=oggetto_allegati/24127115327114323100_Oregolamento_didattico_di_ateneo_aggiornato_7_maggio_2024.pdf)) alla definizione di Credito Formativo Universitario (CFU), quale unità di misura dell'impegno richiesto in termini di attività di studio o di apprendimento, alla sua convenzionale corrispondenza a 25 ore di impegno. I crediti previsti per ogni insegnamento o attività didattica si acquisiscono con il superamento dell'esame o a conclusione delle attività. Il Corso di studi non prevede insegnamenti a distanza, ma tutti sono erogati in presenza dai singoli docenti che autonomamente gestiscono le modalità per la realizzazione/adattamento/aggiornamento/conservazione dei materiali didattici, operando sulle pagine web dell'insegnamento, link "Risorse".

Relativamente agli indicatori della didattica aggiornati al 15/07/2025 della Scheda di Monitoraggio annuale 2024 del Corso di studi in Scienze e tecnologie alimentari LM-70 per l'anno 2024 si sono evidenziati dei punti di debolezza, quali la percentuale dei laureati in corso (iC02), pari al 45%, in leggero calo rispetto alla precedente rilevazione e inferiore rispetto ai confronti con gli altri Atenei; la percentuale di studenti che proseguono al II anno nello stesso corso di studio avendo acquisito almeno 2/3 dei CFU previsti al I anno (iC16 BIS), pari al 37,5%, risultava al 2023 in calo rispetto alle precedenti rilevazioni; la percentuale di immatricolati (L LM LMCU) che si laureano entro un anno oltre la durata normale del corso nello stesso corso di studio (iC17), pari al 50%, al 2023 ha subito un importante calo rispetto alla rilevazione precedente nel confronto con gli Atenei geograficamente prossimi e a livello nazionale; la percentuale di immatricolati (L LM LMCU) che si laureano, nel CdS, entro la durata normale del corso (iC22), pari al 46,7%, in linea con gli Atenei della medesima area geografica, ma critica al confronto con la media nazionale; infine la percentuale di abbandoni del CdS dopo N+1 anni (iC24) al 2023, pari al 21,4% è aumentata consistentemente risultando in contro tendenza rispetto alla media dell'area geografica e nazionale. Future azioni correttive saranno mirate ad attenzionare il percorso di studi degli studenti nell'ambito dell'orientamento in itinere e del tutorato. L'indicatore relativo invece alla percentuale di laureati che si iscriverebbero di nuovo allo stesso Corso di Studio (iC18) è risultato simile al confronto con Atenei della medesima area geografica e superiore rispetto alla media nazionale. Altro punto di forza è risultato l'indicatore iC18, la Soddisfazione dei laureati, che è molto aumentata, dal 77,3% al 100%, superando i due ambiti di riferimento, area geografica e nazionale. Giacché gli indicatori discussi sono relativi a studenti frequentanti il precedente ordinamento didattico, si attendono pertanto, le prossime osservazioni (con riferimento all'anno 2025-2026) che potranno essere oggetto di discussione critica per l'attuale Corso di studi in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari. Relativamente all'Opinione degli studenti sulla qualità della didattica, dai questionari elaborati relativi agli insegnamenti del CdS per l'anno 2024-2025 non sono emerse criticità per alcun quesito posto. Punteggi compresi tra 8,83 e 8,98 sono stati attribuiti all'adeguatezza del materiale didattico fornito, al carico di studio, alla soddisfazione complessiva verso l'insegnamento e all'utilità delle attività didattiche integrative (esercitazioni, tutorati, laboratori, etc.) per l'apprendimento della materia. La reperibilità per chiarimenti e spiegazioni da parte del docente, lo stimolo all'interesse per la materia, l'esposizione chiara dei contenuti, la coerenza di svolgimento dell'insegnamento con quanto dichiarato sul sito web, il rispetto degli orari di svolgimento di lezioni, esercitazioni e altre eventuali attività didattiche e la chiarezza nella definizione delle modalità di esame hanno ricevuto punteggi tra 9,03 e 9,25. La Commissione Paritetica Docenti-Studenti analizzando i dati estratti nel 2023 della Scheda di Monitoraggio del corso di LM-70 Scienze e Tecnologie Alimentari ha riconosciuto una stretta attinenza con i dati utilizzati e le criticità poste in evidenza, l'adeguatezza delle considerazioni riportate e delle misure correttive proposte e una buona strutturazione del corso.

**Criticità/Aree di miglioramento**

Le precedenti criticità discusse e osservate negli anni passati sono state affrontate nella progettazione del nuovo Corso di studi in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari; pertanto, si attenderanno le prossime risultanze in termini di indicatori di Regolarità e Performance degli studenti al fine di inquadrare eventuali aree di miglioramento nell'offerta formativa.

**D.CDS.1.4 Programmi degli insegnamenti e modalità di verifica dell'apprendimento**

D.CDS.1.4	<p>Programmi degli insegnamenti e modalità di verifica dell'apprendimento</p>	<p>D.CDS.1.4.1 I contenuti e i programmi degli insegnamenti sono coerenti con gli obiettivi formativi del CdS, sono chiaramente illustrati nelle schede degli insegnamenti e viene loro assicurata un'adeguata e tempestiva visibilità sulle pagine web del CdS.</p> <p>D.CDS.1.4.2 Le modalità di svolgimento delle verifiche dei singoli insegnamenti sono chiaramente descritte nelle schede degli insegnamenti, sono coerenti con i singoli obiettivi formativi e adeguate ad accertare il raggiungimento dei risultati di apprendimento attesi. Le modalità di verifica degli insegnamenti sono comunicate e illustrate agli studenti.</p> <p>D.CDS.1.4.3 Le modalità di svolgimento della prova finale sono chiaramente definite e illustrate agli studenti.</p>
-----------	---	--

**Fonti documentali (non più di 8 documenti):**

**Documenti chiave:**

- Titolo: Pagina web del Corso di studi in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari  
Breve Descrizione: Pagina web che fornisce tutte le informazioni sul Corso di studi, gli insegnamenti, i requisiti di ammissione e gli obiettivi formativi.  
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Insegnamenti per anno di corso  
Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/corsi/lauree-magistrali/scienze-della-qualita-e-sicurezza-dei-prodotti-alimentari>

**Documenti a supporto:**

- Titolo: Relazione Commissione Paritetica Docenti-Studenti anno 2024.  
Breve Descrizione: Relazione che analizza e monitora l'offerta formativa e la qualità della didattica e dell'attività di servizio agli studenti sulla base delle SUA CdS, delle rilevazioni dell'OPIS e da altre fonti disponibili istituzionalmente.  
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): intero documento  
Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-04/Relazione%20Annuale%20-CPDS%20Dip.%20AGRARIA.pdf>
- Titolo: Verbale Corso di studi in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari n. 5/2024  
Breve Descrizione: Verbale n. 5/2024 del 19 dicembre 2024.  
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Punto 3 Odg "Presa in carico Relazione annuale della Commissione Paritetica Docenti-Studenti"  
Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-11/29%20STAL%20LM70%20-%20Verbale%20n.%205%20del%2019%20dicembre%202024.pdf>

**Autovalutazione (senza vincoli di lunghezza del testo) rispondendo ai seguenti quesiti che sono in linea con il Punto di Attenzione D.CDS.1.4**

I contenuti e i programmi degli insegnamenti sono stati discussi in maniera tale da rispettarne la coerenza con gli obiettivi formativi del CdS in incontri degli ambiti disciplinari tra i docenti dei CdS L26 e LM-70. Le schede di insegnamento illustrano i contenuti e i programmi degli insegnamenti secondo la struttura (SYLLABUS) fornita dall'Ateneo e accessibili ai docenti al link: <https://unirc.gda.cineca.it/>. Dallo stesso i singoli contenuti sono resi visibili

sulla pagina web del Corso di studi e, nello specifico per ogni insegnamento sono riferite innanzitutto le informazioni generali. Esse riportano il dettaglio relativo al Corso di studi, Tipo di corso, Anno di offerta, Anno di corso, Tipo Attività Formativa, Lingua di erogazione, Crediti, Tipo attività didattica, Tipo esame, Valutazione, Periodo didattico, Titolari, Durata, Frequenza, Modalità didattica, Settore scientifico disciplinare, Sede. Alle informazioni generali seguono i contenuti, testi, obiettivi formativi, prerequisiti, metodi didattici, verifica dell'apprendimento, Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. I docenti compilano le schede di insegnamento in lingua italiana ed in lingua inglese. Il Coordinatore del CdS provvede a monitorare la pubblicazione delle schede di insegnamento, inviando mail di sollecito in caso di eventuale criticità riscontrata. Dalle risultanze dei questionari sull'Opinione degli studenti sulla qualità della didattica a.a. 2024/2025, ai quesiti relativi alla coerenza dei singoli insegnamenti con quanto dichiarato sul sito web del corso di studio e la chiarezza della definizione delle modalità di esame i valori medi attribuiti dalla popolazione studentesca sono risultati rispettivamente pari a 9.24 e 9.25. Tra i suggerimenti per migliorare la qualità, l'88.20% degli intervistati non ritiene di fornire alcun suggerimento. Il 7.30 % suggerisce di migliorare la qualità del materiale didattico. Tale ultimo risultato appare contraddittorio rispetto alla valutazione di 8.83 risultata al quesito "Il materiale didattico (indicato e disponibile) è adeguato allo studio della materia?". Per tale discordanza, è stato organizzato dai Corsi di studio un incontro giorno 17 dicembre 2024 presso l'aula A con gli studenti, in presenza del rappresentante al PQA di Dipartimento ai fini di illustrare la scheda di valutazione fornita agli studenti su Esse3 e chiarire eventuali dubbi o problematiche di accesso e compilazione. Anche la Relazione della Commissione Paritetica Docenti-Studenti anno 2024 riconosce che, dagli elevati valori percentuali ottenuti dal CdS, esso è stato positivamente valutato dagli studenti nei diversi aspetti che ne definiscono la qualità. Anche per quanto discusso finora, relativo ai giudizi degli studenti frequentanti il precedente ordinamento didattico, si attendono pertanto, le prossime osservazioni (con riferimento all'anno 2025-2026) che potranno essere oggetto di discussione critica per l'attuale Corso di studi in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari.

#### Criticità/Aree di miglioramento

Non sono state evidenziate rilevanti criticità per lo specifico punto di attenzione. Riproponendo l'iniziativa di incontrare gli studenti per chiarire meglio i contenuti dei quesiti riportati nelle schede di valutazione degli insegnamenti, un auspicabile miglioramento potrebbe essere applicato nei contenuti delle schede di valutazione degli insegnamenti somministrate agli studenti, relativamente alla migliore comprensione sull'essenza del materiale didattico, probabilmente interpretato erroneamente dagli studenti quali slide o altro materiale utilizzato dal docente a mero supporto della propria attività di docenza e non suggerito nelle schede come testo di studio.

#### D.CDS.1.5 Pianificazione e organizzazione degli insegnamenti del CdS

D.CDS.1.5	Pianificazione e organizzazione degli insegnamenti del CdS	D.CDS.1.5.1 Il CdS pianifica la progettazione e l'erogazione della didattica in modo da agevolare l'organizzazione dello studio, la partecipazione attiva e l'apprendimento da parte degli studenti.  D.CDS.1.5.2 Docenti, tutor e figure specialistiche, laddove previste, si riuniscono per pianificare, coordinare ed eventualmente modificare gli obiettivi formativi, i contenuti, le modalità e le tempistiche di erogazione e verifica degli insegnamenti.
-----------	--	---

#### Fonti documentali (non più di 8 documenti):

##### Documenti chiave:

- Titolo: Scheda Unica Annuale dei Corsi di Studio (SUA-CdS)  
  
Breve Descrizione: Scheda Unica Annuale dei Corsi di Studio (SUA-CdS) funzionale alla progettazione, alla realizzazione, alla gestione, all'autovalutazione e alla riprogettazione del CdS  
  
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Quadro SUA CdS di Presentazione  
  
Upload / Link del documento: n/d
- Titolo: Regolamento didattico CdS Scienze e tecnologie alimentari a.a. 2024-2025  
  
Breve Descrizione: Regolamento didattico del Corso di Studio che riporta l'organizzazione, gli obiettivi formativi specifici e i risultati di apprendimento attesi  
  
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Art. 3 - Organizzazione didattica, Art. 5 – Attività a scelta dello studente e Piano di studi individuale, Art. 7 Iscrizione al secondo anno, Art. 8 Propedeuticità, Allegato 1 PIANO DIDATTICO A.A. 2024-26

Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-03/REGOLAMENTO%20DIDATTICO%20%20del%20CORSO%20DI%20LAUREA%20MAGISTRALE%20i20in%20SCIENZE%20%20TECNOLOGIA%20ALIMENTARI%20%28Classe%20LM-70%29.pdf>

- Titolo: Regolamento didattico CdS Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari a.a. 2025-2026

Breve Descrizione: Regolamento didattico del Corso di Studio che riporta l'organizzazione, gli obiettivi formativi specifici e i risultati di apprendimento attesi

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Art. 3 - Organizzazione didattica, Art. 5 – Attività a scelta dello studente e Piano di studi individuale, Art. 7 Iscrizione al secondo anno, Art. 8 Propedeuticità, Allegato 1 PIANO DIDATTICO A.A. 2025-27

Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-07/Regolamento%20CdS%2025-26%20SQSAL%20LM-70R.pdf>

**Documenti a supporto:**

- Titolo: Calendario accademico

Breve Descrizione: pagina web del Dipartimento di Agraria riportante le attività didattiche del Dipartimento A.A. 2025/26: lezioni, viaggi studio,

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Orario delle lezioni A.A. 2025/2026 – Corso di Laurea magistrale in Scienze della qualità e della sicurezza dei prodotti alimentari

Upload / Link del documento <https://www.unirc.it/ateneo/dipartimenti/dipartimento-di-agraria/studiare-agraria/calendario-accademico>

- Titolo: Calendario lezioni

Breve Descrizione: pagina web del Dipartimento di Agraria riportante i pdf degli orari delle lezioni degli insegnamenti erogati dei Corsi di studio revisionati e ad esaurimento

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Orario delle lezioni A.A. 2025/2026 – Corso di Laurea magistrale in Scienze della qualità e della sicurezza dei prodotti alimentari

Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/ateneo/dipartimenti/dipartimento-di-agraria/studiare-agraria/calendario-lezioni>

**Autovalutazione (senza vincoli di lunghezza del testo) rispondendo ai seguenti quesiti che sono in linea con il Punto di Attenzione D.CDS.1.5**

La didattica dell'attuale Corso di studi in Scienze della qualità e della sicurezza dei prodotti alimentari è stata progettata ed è erogata con l'obiettivo di agevolare l'organizzazione dello studio, la frequenza e l'apprendimento da parte degli studenti. Il Calendario accademico, comprensivo del calendario delle lezioni, dei viaggi studio, e degli esami di profitto è annualmente approvato entro l'inizio dell'anno accademico dal Consiglio di Dipartimento di AGRARIA. Il periodo dedicato allo svolgimento delle lezioni del 1° e del 2° semestre è individuato su tredici settimane, utili allo svolgimento di una efficace didattica. I Consigli di Corso di studi magistrale in Scienze della qualità e della sicurezza dei prodotti alimentari e triennale in Scienze e tecnologie alimentari e gastronomiche, così come ottemperato nei passati anni accademici, sono in via di organizzazione delle visite tecniche per gli studenti che si svolgeranno all'interno di un periodo di circa due settimane, individuato al termine del 2° semestre di lezioni, al fine di non interferire sulla erogazione della didattica e consentire la massima partecipazione agli studenti. I docenti svolgono didattica in presenza, didattica integrativa, lezioni in laboratorio, all'interno di un orario pubblicato puntualmente all'inizio dell'anno accademico sul sito web di Dipartimento. I docenti indicano l'orario di ricevimento nelle schede di insegnamento e, oltre alla piattaforma di Ateneo, utilizzano piattaforme digitali (Teams Microsoft) per la fruizione di materiale di studio e la realizzazione di seminari che prevedono la presenza di esperti esterni. Dal riscontro dei questionari AlmaLaurea, sui laureati nell'anno solare 2024 in Scienze e tecnologie alimentari (LM-70), risulta una soddisfazione pari al 100% sul corso di laurea, in continuità con l'anno precedente per lo stesso CdS, in relazione in particolare ai rapporti con i docenti e sull'organizzazione degli esami (appelli, orari, informazioni, prenotazioni, ...).

Le risultanze dei questionari sull'Opinione degli studenti sulla qualità della didattica a.a. 2024/2025 riportano giudizi altamente positivi sull'adeguatezza del materiale didattico fornito, al carico di studio, alla soddisfazione complessiva verso l'insegnamento e all'utilità delle attività didattiche integrative (esercitazioni, tutorati, laboratori, etc...) per l'apprendimento della materia. Anche tali riscontri sono riferiti al precedente ordinamento didattico, pertanto potranno essere oggetto di critica valutazione le osservazioni che giungeranno per il Corso di studi revisionato in

*Scienze della qualità e della sicurezza dei prodotti alimentari. Nella sua progettazione è stata attenzionata l'efficacia della didattica attraverso l'organizzazione, da parte dei due Coordinatori dei CdS L26 e LM-70, degli incontri degli ambiti disciplinari, consistenti in tre riunioni con i docenti degli insegnamenti ricadenti le discipline delle tecnologie alimentari (in data 27.03.2025), della produzione e gestione del sistema agroalimentare (in data 06.05.2025) e della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti (in data 08.05.2025). Gli incontri hanno avuto lo scopo di individuare eventuali sovrapposizioni di argomenti o di risolvere criticità legate all'assegnazione temporale degli insegnamenti.*

**Criticità/Aree di miglioramento**

*Non si evidenziano criticità.*

**D.CDS.1.c OBIETTIVI E AZIONI DI MIGLIORAMENTO**

<b>Obiettivo n.1</b>	<i>D.CDS.1/1.2/RC-2025: Incremento delle competenze pratiche rispetto ai suggerimenti pervenuti dalla consultazione delle parti interessate</i>
<b>Problema da risolvere</b> <b>Area di miglioramento</b>	<i>Le parti interessate consultate hanno riferito una criticità legata ad un mancato riscontro di competenze pratiche nei candidati laureati in classe LM-70.</i>
<b>Azioni da intraprendere</b>	<i>Occorre sensibilizzare maggiormente i docenti allo svolgimento di attività pratiche e laboratoriali ai fini di rafforzare le skill tecnico-applicative dei futuri laureati.</i>
<b>Indicatore/i di riferimento</b>	<i>Riscontro della consultazione delle parti interessate per l'a.a. 2028-29, a un anno circa dalla laurea dei primi laureati nel CdS LM-70 R. Indicatori SMA riferiti almeno all'anno 2027 Soddisfazione e occupabilità iC26, iC26BIS</i>
<b>Responsabilità</b>	<i>AQ CdS SQSAL LM-70 R, Consiglio di CdS SQSAL LM-70 R</i>
<b>Risorse necessarie</b>	<i>Docenti, spazi e strumenti laboratoriali</i>
<b>Tempi di esecuzione e scadenze</b>	<i>Offerta formativa 2025-26, 2026-27.</i>

<b>Obiettivo n.2</b>	<i>D.CDS.1/1.2/RC-2025: Incremento delle skill dei laureati sui temi di sicurezza, legislazione e lingue straniere rispetto ai suggerimenti pervenuti dalla consultazione delle parti interessate</i>
<b>Problema da risolvere</b> <b>Area di miglioramento</b>	<i>Le parti interessate consultate hanno suggerito di potenziare le conoscenze dei laureati in classe LM-70 sulla sicurezza sul lavoro, sulle normative comunitarie nel settore alimentare, con particolare riferimento agli aspetti regolatori e alla conformità dei prodotti per l'esportazione e sulla formazione linguistica</i>
<b>Azioni da intraprendere</b>	<i>Sarà verificata la presenza di tali contenuti all'interno dei programmi degli insegnamenti.</i>
<b>Indicatore/i di riferimento</b>	<i>Riscontro della consultazione delle parti interessate per l'a.a. 2028-29, a un anno circa dalla laurea dei primi laureati nel CdS LM-70 R. Indicatori SMA riferiti almeno all'anno 2027 Soddisfazione e occupabilità iC26, iC26BIS</i>
<b>Responsabilità</b>	<i>AQ CdS SQSAL LM-70 R, docenti di Legislazione alimentare e Laboratorio di inglese tecnico</i>
<b>Risorse necessarie</b>	<i>Nessuna</i>
<b>Tempi di esecuzione e scadenze</b>	<i>Offerta formativa 2025-26, 2026-27.</i>

## D.CDS.2 L'ASSICURAZIONE DELLA QUALITÀ NELL'EROGAZIONE DEL CORSO DI STUDIO (CDS)

Il sotto-ambito D.CDS.2 ha per obiettivo **“accertare la presenza e il livello di attuazione dei processi di assicurazione della qualità nell'erogazione del CdS”**. Si articola nei seguenti 6 Punti di Attenzione con i relativi Aspetti da Considerare.

Punti di attenzione	Aspetti da considerare
D.CDS.2.1 Orientamento e tutorato	<p>D.CDS.2.1.1 Le attività di orientamento in ingresso e in itinere favoriscono la consapevolezza delle scelte da parte degli studenti.</p> <p>D.CDS.2.1.2 Le attività di tutorato aiutano gli studenti nello sviluppo della loro carriera e a operare scelte consapevoli, anche tenendo conto degli esiti del monitoraggio delle carriere.</p> <p>D.CDS.2.1.3 Le iniziative di introduzione o di accompagnamento al mondo del lavoro tengono conto dei risultati del monitoraggio degli esiti e delle prospettive occupazionali.</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.3].</p>
D.CDS.2.2 Conoscenze richieste in ingresso e recupero delle carenze	<p>D.CDS.2.2.1 Le conoscenze richieste o raccomandate in ingresso per la frequenza del CdS sono chiaramente individuate, descritte e pubblicizzate.</p> <p>D.CDS.2.2.2 Il possesso delle conoscenze iniziali indispensabili per la frequenza dei CdS triennali e a ciclo unico è efficacemente verificato con modalità adeguatamente progettate.</p> <p>D.CDS.2.2.3 Nei CdS triennali e a ciclo unico le eventuali carenze sono puntualmente individuate e comunicate agli studenti con riferimento alle diverse aree di conoscenza iniziale verificate e sono attivate iniziative mirate per il recupero degli obblighi formativi aggiuntivi.</p> <p>D.CDS.2.2.4 Nei CdS di secondo ciclo vengono chiaramente definiti, pubblicizzati e verificati i requisiti curriculari per l'accesso e l'adeguatezza della personale preparazione dei candidati.</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.3].</p>
D.CDS.2.3 Metodologie didattiche e percorsi flessibili	<p>D.CDS.2.3.1 L'organizzazione didattica del CdS crea i presupposti per l'autonomia dello studente e l'acquisizione delle competenze e prevede guida e sostegno adeguati da parte dei docenti e dei tutor.</p> <p>D.CDS.2.3.2 Le attività curricolari e di supporto utilizzano metodi e strumenti didattici flessibili, modulati sulle specifiche esigenze delle diverse tipologie di studenti.</p> <p>D.CDS.2.3.3 Sono presenti iniziative dedicate agli studenti con esigenze specifiche.</p> <p>D.CDS.2.3.4 Il CdS favorisce l'accessibilità di tutti gli studenti, in particolare quelli con disabilità, con disturbi specifici dell'apprendimento (DSA) e con bisogni educativi speciali (BES), alle strutture e ai materiali didattici.</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D2 e D.3].</p>

D.CDS.2.4	Internazionalizzazione della didattica	<p>D.CDS.2.4.1 Il CdS promuove il potenziamento della mobilità degli studenti, anche tramite iniziative a sostegno di periodi di studio e tirocinio all'estero.</p> <p>D.CDS.2.4.2 Con particolare riguardo ai Corsi di Studio internazionali, il CdS cura la dimensione internazionale della didattica, favorendo la presenza di docenti e/o studenti stranieri e/o prevedendo rilascio di titoli doppi, multipli o congiunti in convenzione con Atenei stranieri.</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.1].</p>
D.CDS.2.5	Pianificazione e monitoraggio delle verifiche dell'apprendimento	<p>D.CDS.2.5.1 Il CdS attua la pianificazione e il monitoraggio delle verifiche dell'apprendimento e della prova finale.</p>
D.CDS.2.6	Interazione didattica e valutazione formativa nei CdS integralmente o prevalentemente a distanza	<p>D.CDS.2.6.1 Il CdS dispone di linee guida o indicazioni sulle modalità di gestione dell'interazione didattica e sul coinvolgimento di docenti e tutor nella valutazione intermedia e finale. Le linee guida e le indicazioni risultano effettivamente rispettate.</p> <p>D.CDS.2.6.2 Il CdS ha indicato le tecnologie/metodologie sostitutive dell'"apprendimento in situazione", che risultano adeguate a sostituire il rapporto in presenza.</p>

#### D.CDS.2.a SINTESI DEI PRINCIPALI MUTAMENTI RILEVATI DALL'ULTIMO RIESAME (con riferimento al Sotto-ambito)

*Dall'ultimo Riesame ciclico, i principali mutamenti rilevati sull'Orientamento e tutorato è stata la modifica della Commissione orientamento che per il triennio 2020-2023 è risultata composta dal Direttore e dai due Coordinatori dei CdS L 26 e LM-70 insieme agli altri 4 Coordinatori dei CdS del Dipartimento di AGRARIA e dall'a.a. 2024-2025 da una diversa composizione di docenti e ricercatori afferenti il Dipartimento di AGRARIA. Il sito web del Dipartimento è stato rinnovato con una struttura maggiormente fruibile dagli studenti, facilitando l'orientamento in ingresso e in itinere. Una maggiore visibilità del Corso di studi e degli eventi a esso connessi è resa possibile attraverso i diversi canali social (Youtube, Facebook, Instagram e Tik tok, ecc.). Sono state organizzate attività di orientamento in ingresso e in itinere dal CdS, in particolare con seminari organizzati dal Corso di studi LM-70 volte a favorire la consapevolezza delle scelte da parte degli studenti e coinvolgendo l'Ordine dei tecnologi alimentari della Basilicata e della Calabria. Rispetto al precedente Riesame ciclico sono stati rinnovati i due tutor docenti e il CdS si è reso pertanto disponibile a fornire supporto agli studenti in caso di necessità. Una maggiore flessibilità negli strumenti didattici è stata applicata durante e dopo la pandemia, tramite utilizzo della piattaforma Teams e dell'e-learning per le videolezioni e, a oggi, essa è rimasta disponibile ai docenti a supporto dell'attività didattica, con la possibilità di integrare i contenuti delle lezioni frontali con approfondimenti video e materiale di studio supplementare. Importante nuova opportunità di formazione è avvenuta con l'attivazione dell'azienda agraria di Ateneo, che permetterà agli studenti di approfondire i propri studi, e realizzare in maniera più puntuale anche attività di ricerca, tirocinio, tesi di laurea, ecc., come parallele attività di campo integrative ai laboratori. Inoltre, relativamente alle azioni di miglioramento dedicate agli studenti con esigenze specifiche è stata approvata una Convenzione tra il Dipartimento di AGRARIA e l'Associazione provinciale cuochi reggini finalizzata a rafforzare e potenziare le conoscenze e competenze degli associati, attraverso un percorso formativo "dedicato" presso i Corsi di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari L 26 e LM-70. Un'azione di miglioramento a sostegno di una maggiore Internazionalizzazione del CdS è stata la modifica nell'Allegato "A" Tabella riassuntiva per la determinazione del voto di laurea del Regolamento della prova finale con l'aumento da 1(uno) a 2 (due) punti della premialità per gli studenti che abbiano acquisito CFU all'estero in ambito Erasmus o di altri progetti di internazionalizzazione.*

Azione Correttiva n. 2.1	Aggiornamento attività di orientamento in ingresso e in itinere
Azioni intraprese	Aggiornamento del sito web del Corso di studi e sua implementazione con informazioni attualizzate alle nuove proposte formative; Implementazione delle piattaforme social con miglioramento della fruibilità delle comunicazioni relative al Corso di studi

	<i>Organizzazione di seminari del Corso di studi per favorire l'orientamento degli studenti in itinere e in uscita</i>
<b>Stato di avanzamento dell'Azione Correttiva</b>	<i>Gli indicatori di riferimento per il monitoraggio del grado di raggiungimento dell'obiettivo sono quelli della Scheda di Monitoraggio annuale 2024 relativi all'attrattività del Cds (iC00a, iC00c, iC00d, iC00e, iC00f, iC00g, iC00h; alla didattica (iC01 e iC02) e infine gli indicatori iC13, iC14, iC15, iC15 BIS, iC16, iC16BIS, iC17 che riguardano la Regolarità e Performance degli studenti. L'azione correttiva è parzialmente conclusa per il Corso di Studi LM-70 con ordinamento didattico precedente e si protrarrà per il Corso di studi LM-70 R con primo riscontro nel biennio futuro.</i>
<b>Azione Correttiva n. 2.2</b>	Promuovere il potenziamento della mobilità degli studenti
<b>Azioni intraprese</b>	<i>Aumento della valutazione in punti sulla prova finale come premialità per gli studenti che abbiano acquisito CFU all'estero in ambito Erasmus o di altri progetti di internazionalizzazione.</i>
<b>Stato di avanzamento dell'Azione Correttiva</b>	<i>Indicatori sulle Prestazioni degli studenti che hanno partecipato a programmi di mobilità all'estero (iC10, iC10BIS e iC11). L'azione correttiva risulta conclusa per il Corso di Studi LM-70 con ordinamento didattico precedente e si protrarrà per il Corso di studi LM-70 R con primo riscontro nel biennio futuro.</i>

## D.CDS.2-b ANALISI DELLA SITUAZIONE SULLA BASE DEI DATI E DELLE INFORMAZIONI

### D.CDS.2.1 Orientamento e tutorato

D.CDS.2.1	Orientamento e tutorato	<p>D.CDS.2.1.1 Le attività di orientamento in ingresso e in itinere favoriscono la consapevolezza delle scelte da parte degli studenti.</p> <p>D.CDS.2.1.2 Le attività di tutorato aiutano gli studenti nello sviluppo della loro carriera e a operare scelte consapevoli, anche tenendo conto degli esiti del monitoraggio delle carriere.</p> <p>D.CDS.2.1.3 Le iniziative di introduzione o di accompagnamento al mondo del lavoro tengono conto dei risultati del monitoraggio degli esiti e delle prospettive occupazionali.</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.3].</p>
-----------	-------------------------	--

#### Fonti documentali (non più di 8 documenti):

##### Documenti chiave:

- Titolo: SUA-CdS 2025  
 Breve Descrizione: Sezione qualità, B- Esperienza dello studente, C-Risultati della formazione  
 Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): QUADRI B5 Orientamento in ingresso; Orientamento e tutorato in itinere; Accompagnamento al lavoro; Eventuali altre iniziative; QUADRO C2 Efficacia esterna
- Titolo: Regolamento didattico CdS Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari a.a. 2025-2026  
 Breve Descrizione: Regolamento didattico del Corso di Studio che riporta l'organizzazione, gli obiettivi formativi specifici e i risultati di apprendimento attesi  
 Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Art. 3 - Organizzazione didattica, Art. 5 – Attività a scelta dello studente e Piano di studi individuale, Art. 7 Iscrizione al secondo anno, Art. 8 Propedeuticità, Allegato 1 PIANO DIDATTICO A.A. 2025-27  
 Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-07/Regolamento%20CdS%202025-26%20SQSAL%20LM-70R.pdf>
- Titolo: Scheda di monitoraggio Annuale 2024  
 Breve Descrizione: Documento di monitoraggio annuale basato sugli indicatori ANVUR che includono fra gli altri l'occupabilità dei laureati e l'indicazione sulla prosecuzione degli studi per i laureati triennali  
 Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): indicatori della didattica "Gruppo A"

- Titolo: Relazione sull'attività di orientamento del Dipartimento di AGRARIA a.a. 2023-24

Breve Descrizione: Documento di monitoraggio annuale delle attività dipartimentali legate all'Orientamento in entrata, in itinere e in uscita.

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): intero documento

**Documenti a supporto:**

- Titolo: Verbale di Consiglio di Corso di studi in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari n. 3/2025

Breve Descrizione: Approvazione quadro B5 SUA

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):

Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-11/32%20STAL%20LM70%20-%20Verbale%203%20del%208%20aprile%202025.pdf>

**Titolo:** Verbale di Consiglio di Corso di studi in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari n. 4/2024

Breve Descrizione: Attività seminariale "FLOS OLEI 2024- Guida al mondo dell'extravergine- seminario con l'autore Marco Oreggia"- Orientamento in itinere

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Punto 4 OdG

Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-09/25%20STAL%20LM%2070%20-%20Verbale%204%20del%2023%20ottobre%202024.pdf>

***Autovalutazione (senza vincoli di lunghezza del testo) rispondendo ai seguenti quesiti che sono in linea con il Punto di Attenzione D.CDS.2.1***

Le attività di Orientamento in ingresso sono progettate all'interno della Commissione Orientamento in cui risulta presente un Rappresentante CdS, con le finalità di promozione del Corso di Laurea 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. Esse consistono nella presenza dei docenti del Corso di studi LM 70 agli eventi organizzati presso le Scuole Superiori che ne facciano richiesta per presentare l'Offerta Formativa o nell'ambito delle convenzioni stipulate con Istituti superiori della regione per lo svolgimento dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO). I rappresentanti del CdS LM 70 partecipano ad attività seminariale e di laboratorio su tematiche di interesse, nello specifico è stato svolto un ciclo di brevi Video Conferenze dal titolo #agrariaunircniamiamolanotratterra incentrate su argomenti di particolare rilevanza per il mondo degli Alimenti e della Gastronomia e Ristorazione, rese visibili sui canali social Facebook, YouTube, Instagram, Twitter, nei giorni 16 gennaio 2024 e 13 febbraio 2024 trattando come argomenti: Il suolo nel piatto: da dove nasce il nostro cibo; Determinazione dei parametri che condizionano la qualità della produzione; Gli insetti commestibili: cibo del futuro; Dal campo alla tavola: Gestione di prodotti vegetali tra innovazione e sostenibilità; Ricette di sviluppo locale: quando l'università incontra le comunità; Olio, perché non parli?

Sono inoltre organizzate giornate dedicate alla esposizione dell'offerta formativa e degli sbocchi occupazionali dei laureati (OPEN DAY) e promosse e divulgare le attività dipartimentali tramite l'utilizzo del sito web di Dipartimento e dei social network (<https://www.youtube.com/channel/UC5J-D-AKSdIGN5t3ZgfdCyQ>) dove sono presenti video e testimonianze di studenti relative alla partecipazione di attività formative del corso di laurea. Il CdS supporta l'elaborazione e diffusione di opuscoli anche in formato digitale, sugli obiettivi formativi e gli sbocchi professionali, in stretta sinergia con l'ufficio di Comunicazione del Dipartimento. Per gli studenti già iscritti ai corsi di laurea le attività di Orientamento in itinere riguardano l'erogazione di informazioni e chiarimenti sull'Offerta Formativa, sulla compilazione del piano di studi individuale, su l'iscrizione e il pagamento delle tasse, sulla presentazione delle domande di laurea, sulla partecipazione a specifiche iniziative e programmi di mobilità studentesca comunitaria e internazionale ,sulle iniziative didattiche del dipartimento e sui servizi di Dipartimento e di Ateneo. Il Corso di studi è stato promotore di diversi incontri seminariali volti ad orientare gli studenti in itinere e in uscita verso il mondo professionale, opportunamente pubblicizzati sui canali social e sul sito di Dipartimento aventi come tematica: Giornata mondiale della Pizza: riflessioni su qualità del prodotto Made in Italy per eccellenza, 17 Gennaio 2023; Orientamento alla professione del Tecnologo alimentare, 6 marzo 2023; Valorizzazione delle eccellenze alimentari calabresi nella ristorazione. Sinergia tra Università, tecnologi alimentari e Accademia delle Imprese Europea, 31 gennaio 2024; Incontro professionale con l'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Basilicata e Calabria, 6 novembre 2024; "FLOS OLEI 2024- Guida al mondo

dell'extravergine-seminario con l'autore Marco Oreggia", 22 novembre 2024; Le tecnologie alimentari al servizio della dieta senza glutine, 13 maggio 2025; Il regime alimentare per la salute del donatore, 9 ottobre 2025. Il Corso di studi supporta la divulgazione delle opportunità disponibili per studenti e laureati sia in termini di intermediazione col mondo del lavoro sia come offerta formativa post-laurea o consulenza per avviare autonomamente un'impresa (portale <https://www.unirc.it/studenti/placement.php>).

Le attività di orientamento sono annualmente oggetto di valutazione e discussione in relazione ai risultati pervenuti dal servizio statistico circa i dati di ingresso e di percorso. Nel 2024/2025 il 90.5% degli immatricolati è residente in Calabria; il 57.1% possiede un diploma liceale, il 19% degli studenti proviene da istituti tecnici e professionali e il 4.8% ha un titolo estero. Come risulta dalla Scheda di monitoraggio anno 2024, rispetto all'intero quinquennio, il 2019 aveva attestato il più alto numero di avvii di carriera (33) che negli anni successivi è risultato in calo (10 nel 2024). Questo indicatore è inferiore rispetto a quanto osservato negli altri CdS della stessa classe in Atenei non telematici e nella medesima area geografica, i quali hanno manifestato anch'essi un trend in calo negli ultimi anni.

Le attività di orientamento in itinere e in uscita tengono conto dei risultati annualmente elaborati in SMA e in SUA CdS (quadro C2). I laureati al 2023 entro la durata normale del corso sono bruscamente diminuiti rispetto alle rilevazioni precedenti, dato da valutare con attenzione se influenzato dal basso numero di iscritti o se riconducibile a difficoltà nel percorso formativo. Le statistiche AlmaLaurea che riguardano i laureati nell'anno solare 2025 a un anno dalla laurea in Scienze e tecnologie alimentari (LM-70), riferiscono che il 66.7% degli intervistati lavora, la restante percentuale non ha mai lavorato dopo la laurea o è in cerca di lavoro. Coloro che dichiarano di essere occupati hanno iniziato a lavorare 5,8 mesi dopo la laurea o dall'inizio della ricerca al reperimento del primo lavoro. Il 100% dei Laureati dichiara di utilizzare in misura elevata le competenze acquisite con la laurea e il 75% di questi ritiene molto adeguata la formazione professionale acquisita all'università. Per il 100% la laurea conseguita è efficace/molto efficace nel lavoro svolto, di cui si dichiara 8,5/10 di punteggio di soddisfacimento

#### Criticità/Aree di miglioramento

Evidente criticità è relativa agli avvii di carriera, risultati progressivamente negli anni in calo, seppur coerenti con un andamento nazionale simile osservato nei vari Atenei italiani per i Corsi di studio LM 70. Le azioni di miglioramento perseguiti sono state applicate con la riprogettazione del Corso di studi ai fini di migliorare l'offerta formativa con contenuti diversificati e rinnovati.

### D.CDS.2.2 Conoscenze richieste in ingresso e recupero delle carenze

D.CDS.2.2	Conoscenze richieste in ingresso e recupero delle carenze	<p>D.CDS.2.2.1 Le conoscenze richieste o raccomandate in ingresso per la frequenza del CdS sono chiaramente individuate, descritte e pubblicizzate.</p> <p>D.CDS.2.2.2 Il possesso delle conoscenze iniziali indispensabili per la frequenza dei CdS triennali e a ciclo unico è efficacemente verificato con modalità adeguatamente progettate.</p> <p>D.CDS.2.2.3 Nei CdS triennali e a ciclo unico le eventuali carenze sono puntualmente individuate e comunicate agli studenti con riferimento alle diverse aree di conoscenza iniziale verificate e sono attivate iniziative mirate per il recupero degli obblighi formativi aggiuntivi.</p> <p>D.CDS.2.2.4 Nei CdS di secondo ciclo vengono chiaramente definiti, pubblicizzati e verificati i requisiti curriculare per l'accesso e l'adeguatezza della personale preparazione dei candidati.</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.3].</p>
-----------	---	--

#### Fonti documentali (non più di 8 documenti):

##### Documenti chiave:

- Titolo: SUA CdS 2024-2025
 

Breve Descrizione: Scheda Unica Annuale (SUA) del Corso di studi , strumento per la progettazione, alla realizzazione, all'autovalutazione e alla ri-progettazione del Corso di Studio

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): QUADRI B3
- Titolo: Regolamenti didattici CdS Scienze e tecnologie alimentari a.a. 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023; 2023-2024; 2024-2025

Breve Descrizione: Regolamento didattico del Corso di Studio che riporta l'organizzazione, gli obiettivi formativi specifici e i risultati di apprendimento attesi

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Art. 4 Ammissione

Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-03/REGOLAMENTO%20DIDATTICO%20%20del%20CORSO%20DI%20LAUREA%20MAGISTRALE%20i20in%20SCIENZE%20E%20TECNOLOGIA%20ALIMENTARI%20%28Classe%20LM-70%29.pdf>

- Titolo: Regolamento didattico CdS in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari a.a. 2025-2026

Breve Descrizione: Regolamento didattico del Corso di Studio che riporta l'organizzazione, gli obiettivi formativi specifici e i risultati di apprendimento attesi

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Art. 4 Ammissione

Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-07/Regolamento%20CdS%202025-26%20SQSAL%20LM-70R.pdf>

**Documenti a supporto:**

- Titolo:

Breve Descrizione:

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):

Upload / Link del documento:

***Autovalutazione (senza vincoli di lunghezza del testo) rispondendo ai seguenti quesiti che sono in linea con il Punto di Attenzione D.CDS.2.2***

*Le conoscenze richieste o raccomandate in ingresso sono state chiaramente individuate, descritte nell'art. 4 dei Regolamenti didattici del CdS Scienze e tecnologie alimentari (a.a. 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023; 2023-2024; 2024-2025) e nel più recente in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari (a.a. 2025-2026), con relativa pubblicizzazione nella pagina web del Corso di studi. Nello specifico, il suddetto articolo riporta che l'ammissione al corso di studi presuppone il possesso dei requisiti curriculari e di adeguata preparazione personale, ai sensi dell'art. 6, comma 2, del D.M. n. 270 MIUR del 22 ottobre 2004, che saranno verificati e valutati sulla base di alcuni criteri. Nello specifico non è richiesta alcuna integrazione curriculare, in termini di acquisizione di CFU, nel caso di studenti laureati in Classe L-26 delle lauree in Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (ex D.M. n. 270 MIUR del 22 ottobre 2004) o in Classe 20 delle lauree in Scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali (ex D.M. n. 509 MIUR del 3 novembre 1999). Possono invece essere previste integrazioni curriculari, in termini di acquisizione di CFU nel caso di laureati presso l'Università Mediterranea di Reggio Calabria in "Scienze e Tecnologie Agrarie", "Scienze Forestali e Ambientali" e "Produzioni agrarie in ambiente mediterraneo" nella Classe L-25 delle lauree in Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali (ex D.M. n. 270 MIUR del 22 ottobre 2004); oppure in caso di studenti in possesso di un titolo diverso da "Scienze e tecnologie alimentari" nella Classe 20 delle lauree in Scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali; oppure ancora qualora lo studente non sia in possesso dei requisiti precedentemente riportati ma dovrà aver conseguito almeno 66 CFU nei SSD presenti nell'ordinamento didattico del proprio Corso di Laurea, secondo una tabella che riporta i CFU minimi per diversi SSD. In caso di non raggiungimento della soglia minima dei 66 CFU può comunque completare l'iscrizione, purché abbia conseguito almeno 30 CFU negli indicati SSD. Il Consiglio di Corso di studio valuterà nei vari casi il curriculum studiorum, assegnando allo studente, attraverso propria delibera, le eventuali integrazioni finalizzate alla verifica dell'adeguatezza della preparazione individuale, la quale dovrà essere acquisita prima dell'inizio delle prove di verifica dell'apprendimento delle attività formative. Il Regolamento didattico prevede l'immatricolazione di studenti che prevedano di conseguirla la Laurea di primo livello entro la sessione del dicembre successivo al termine annualmente fissato per l'immatricolazione e la possibilità di iscriversi a corsi singoli previsti nel II semestre del I anno del CdLM-SQSAL e richiedere la convalida degli esami sostenuti al momento dell'iscrizione, l'anno successivo, al primo anno del CdLM-SQSAL per gli studenti che abbiano conseguito la Laurea di primo livello entro la sessione di marzo dell'anno accademico di riferimento. I requisiti di ammissione sono pubblicizzati anche nel sito del Corso di studi, attualmente presenti per il nuovo ordinamento didattico al seguente link: <https://www.unirc.it/corsi/lauree->*

*magistrali/scienze-della-qualita-e-sicurezza-dei-prodotti-alimentari. Dai dati pervenuti sull'Opinione degli studenti sulla qualità della didattica a.a. 2024/2025 è emersa una valutazione pari a 8.60 per le conoscenze preliminari possedute per la comprensione degli argomenti previsti nel programma d'esame.*

**Criticità/Aree di miglioramento**

*Non si evidenziano criticità ed aree di miglioramento per lo specifico punto di attenzione.*

**D.CDS.2.3 Metodologie didattiche e percorsi flessibili**

D.CDS.2.3	Metodologie didattiche e percorsi flessibili	<p>D.CDS.2.3.1 L'organizzazione didattica del CdS crea i presupposti per l'autonomia dello studente e l'acquisizione delle competenze e prevede guida e sostegno adeguati da parte dei docenti e dei tutor.</p> <p>D.CDS.2.3.2 Le attività curriculare e di supporto utilizzano metodi e strumenti didattici flessibili, modulati sulle specifiche esigenze delle diverse tipologie di studenti.</p> <p>D.CDS.2.3.3 Sono presenti iniziative dedicate agli studenti con esigenze specifiche.</p> <p>D.CDS.2.3.4 Il CdS favorisce l'accessibilità di tutti gli studenti, in particolare quelli con disabilità, con disturbi specifici dell'apprendimento (DSA) e con bisogni educativi speciali (BES), alle strutture e ai materiali didattici.</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede e D2 D.3].</p>
-----------	--	--

**Fonti documentali (non più di 8 documenti):**

**Documenti chiave:**

- Titolo: Regolamento didattico CdS in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari a.a. 2025-2026  
 Breve Descrizione: Regolamento didattico del Corso di Studio che riporta l'organizzazione, gli obiettivi formativi specifici e i risultati di apprendimento attesi  
 Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Art. 3 - Organizzazione didattica, Art. 5 – Attività a scelta dello studente e Piano di studi individuale, Art. 6 – Valutazione dei risultati dell'apprendimento Art. 10 – Prova finale, Allegato 1.  
 Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-07/Regolamento%20CdS%202025-26%20SQSAL%20LM-70R.pdf>
- Titolo: Regolamento di Ateneo per l'inclusione e il diritto allo studio degli studenti e delle studentesse con disabilità e DSA  
 Breve Descrizione: Regolamento che disciplina le modalità con cui l'Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria garantisce l'effettiva inclusione, il diritto allo studio e la piena partecipazione alla vita accademica delle studentesse e degli studenti con disabilità e disturbi specifici dell'apprendimento (DSA) e degli studenti e studentesse con BES (Bisogni educativi speciali) in attuazione dei principi sanciti dalla Costituzione italiana, dalle normative nazionali e internazionali vigenti, nonché dalle Linee Guida della Conferenza Nazionale Universitaria dei Delegati per la Disabilità (CNUDD)  
 Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): intero documento  
 Upload / Link del documento: [https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-10/DR\\_360\\_03102025%20\\_RegolamentoInclusioneDirittoAlloStudiodegliStudentiConDisabilita\\_DSA.pdf](https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-10/DR_360_03102025%20_RegolamentoInclusioneDirittoAlloStudiodegliStudentiConDisabilita_DSA.pdf)

**Documenti a supporto:**

- Titolo: Regolamento per il riconoscimento dello status di studente con esigenze specifiche che richiedono agevolazioni didattiche  
 Breve Descrizione: Regolamento che disciplina le misure a supporto delle studentesse e degli studenti con esigenze specifiche che richiedono agevolazioni didattiche: -neo-genitori, studentesse in stato di gravidanza, caregiver familiari, studenti e studentesse in condizioni di inabilità temporanea- e delle studentesse e degli studenti lavoratori, al fine di favorirne l'integrazione, promuovere la conciliazione vita-studio, migliorare l'accesso alle strutture ed all'offerta didattica, in conformità a quanto previsto dai Regolamenti di Ateneo e dalla normativa vigente.

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): intero documento

Upload / Link del documento:

[https://unirc.portaleamministrazionetrasparente.it/moduli/downloadFile.php?file=oggetto\\_allegati/25181155212389223100\\_O1regolamento\\_riconoscimentodellostatusdistudenteconesigense specifichecherichedonoagevolazionididattiche.pdf](https://unirc.portaleamministrazionetrasparente.it/moduli/downloadFile.php?file=oggetto_allegati/25181155212389223100_O1regolamento_riconoscimentodellostatusdistudenteconesigense specifichecherichedonoagevolazionididattiche.pdf)

- Titolo: Verbale di Consiglio di Corso di studi in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari n. 2/2024

Breve Descrizione: Convenzione per attività didattica e di ricerca Dipartimento / Associazione Provinciale Cuochi Reggini

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Punto 5 OdG

Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-11/26%20STAL%20LM70%20-20Verbale%20n.%202025%20del%2025%20giugno%202024.pdf>

- Titolo: Regolamento per l'accesso di animali d'affezione del personale e degli studenti all'interno degli ambienti del Dipartimento di Agraria dell'Università degli studi Mediterranea di Reggio Calabria

Breve Descrizione: Regolamento che disciplina gli adempimenti e le modalità di ingresso degli animali d'affezione agli studenti e ai dipendenti nelle aree e nei locali del Dipartimento di AGRARIA

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): intero documento

Upload / Link del documento: [https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-04/Regolamento%20animali%20da%20affezione\\_0.pdf](https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-04/Regolamento%20animali%20da%20affezione_0.pdf)

#### ***Autovalutazione (senza vincoli di lunghezza del testo) rispondendo ai seguenti quesiti che sono in linea con il Punto di Attenzione D.CDS.2.3***

L'attività didattica dell'attuale Corso di studi in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari è organizzata in maniera tale da consentire la scelta allo studente di affrontare tematiche diverse da quelle obbligatorie, rientranti nei 12 CFU indicati nell'Allegato 1 e in coerenza a quanto riportato nell'art.5 del Regolamento didattico. Nello specifico, lo studente può scegliere insegnamenti impartiti in Corsi di Laurea di primo e di secondo livello afferenti al Dipartimento AGRARIA o ad altri Dipartimenti dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria, purché coerenti con le tematiche del CdLM-SQSAL o con tematiche interdisciplinari ad esso pertinenti, ed i cui contenuti non si sovrappongano con quelli di un insegnamento obbligatorio, o di altro insegnamento a scelta. La scelta degli insegnamenti viene formalizzata attraverso la presentazione, all'inizio del I anno, di un Piano di studi individuale. A supporto dello studente nell'agevolare la selezione degli insegnamenti a scelta, l'Ufficio didattica rende disponibili sul sito web dipartimentale l'elenco degli insegnamenti disponibili afferenti al Dipartimento di Agraria e non. Lo studente ha inoltre autonomia nella scelta delle tematiche da affrontare nello svolgimento dei tirocini/stage, che saranno sottoposti a verifica con la di una relazione scritta predisposta dallo studente, visionata dal Tutor universitario e valutata dalla Commissione per la valutazione delle altre attività formative del Dipartimento AGRARIA. Anche il contenuto della tesi di laurea, in qualità di prova finale, consiste in una scelta autonoma dello studente e si conclude con la discussione di una tesi di laurea ad alto contenuto sperimentale su un argomento di ricerca originale, scritto e strutturato secondo le linee di un rapporto scientifico e preparato dallo studente sotto la supervisione di un relatore, su tematiche attinenti alle Scienze e Tecnologie Alimentari. Le modalità di assegnazione, espletamento e valutazione della prova finale sono regolamentate da apposito Regolamento della prova finale, pubblicizzato sul sito del Dipartimento. Esiste anche la possibilità di svolgimento della tesi di laurea all'estero, con un riconoscimento in numero di CFU assegnato alla prova finale. Sono disponibili docenti-tutor del Corso di studio come riferimento per eventuali problematiche della didattica. L'orario delle lezioni è strutturato nei semestri in maniera tale da consentire spazio e tempo per lo studio, con la specifica scelta di concentrare gli insegnamenti al secondo anno solo al primo semestre, consentendo allo studente adeguato tempo per lo svolgimento della tesi di laurea sperimentale. Il Corso di studi, tramite la figura dipartimentale del delegato alla disabilità, si raccorda con la competente struttura di Ateneo per strutturare attività curriculare e di supporto a specifiche

esigenze delle diverse tipologie di studenti. Il CdS supporta gli studenti con esigenze specifiche, coerentemente alle azioni riportate nel recente Regolamento per il riconoscimento dello status di studente con esigenze specifiche che richiedono agevolazioni didattiche. Gli studenti del Corso di studi con disabilità e DSA possono rivolgersi al Settore diversamente abili e pari opportunità dell'Ateneo per affrontare il percorso universitario e ricevere assistenza mirata e pari condizioni nel diritto allo studio. L'Ufficio interviene per il superamento degli ostacoli di ordine didattico e pratico che limitano il completo inserimento nel mondo universitario, fornendo agli studenti, che ne hanno diritto e che ne facciano richiesta, attrezzature tecniche, sussidi didattici specifici, servizio di tutorato, servizi di assistenza alla persona e altre iniziative per facilitare il percorso di studi intrapreso. Tutte le informazioni relative a tale supporto sono adeguatamente pubblicizzate nel sito di Ateneo (<https://www.unirc.it/studiare/servizi-studenti/servizi-studenti-con-disabilita-e-dsa>). Dall'a.a. 2024/2025 il Coordinatore del CdS STAL LM-70, insieme al Coordinatore del CdS STAL L-26 sono responsabili per il Dipartimento di AGRARIA dell'esecuzione dell'accordo di collaborazione con l'Associazione Provinciale Cuochi Reggini, volto a offrire agli associati all'Associazione Provinciale Cuochi Reggini, all'Unione Regionale Cuochi Calabria ed alla Federazione Italiana Cuochi un percorso formativo "dedicato" nel curriculum di Gastronomia e Ristorazione dei corsi triennali e magistrali in Scienze e Tecnologie Alimentari, avendo la possibilità di seguire, oltre ai corsi curricolari, attività specializzate di formazione aggiuntive rispetto all'attività didattica erogata in forma convenzionale, tra cui l'organizzazione, per materie selezionate, di tutoraggi specifici di approfondimento e spiegazione del programma che lo studente in convenzione potrà seguire anche da remoto, nell'ottica di facilitare sia l'apprendimento, sia l'accesso al corso dell'associato, equiparato alla figura dello "studente lavoratore". Infine, è di recente adozione, il Regolamento per l'accesso degli animali d'affezione, in cui il Dipartimento, riconoscendo l'importanza del legame tra persone e animali, favorisce la loro presenza in modo responsabile e sicuro e promuove un ambiente più inclusivo e accogliente per studenti, docenti e personale.

#### Criticità/Aree di miglioramento

Non si evidenziano criticità ed aree di miglioramento per lo specifico punto di attenzione.

#### D.CDS.2.4 Internazionalizzazione della didattica

D.CDS.2.4	Internazionalizzazione della didattica	<p>D.CDS.2.4.1 Il CdS promuove il potenziamento della mobilità degli studenti, anche tramite iniziative a sostegno di periodi di studio e tirocinio all'estero.</p> <p>D.CDS.2.4.2 Con particolare riguardo ai Corsi di Studio internazionali, il CdS cura la dimensione internazionale della didattica, favorendo la presenza di docenti e/o studenti stranieri e/o prevedendo rilascio di titoli doppi, multipli o congiunti in convenzione con Atenei stranieri.</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.1].</p>
-----------	--	--

#### Fonti documentali (non più di 8 documenti):

##### Documenti chiave:

- Titolo: Scheda di monitoraggio Annuale 2024  
 Breve Descrizione: Documento di monitoraggio annuale basato sugli indicatori ANVUR che includono fra gli altri l'occupabilità dei laureati e l'indicazione sulla prosecuzione degli studi per i laureati triennali  
 Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Indicatori di Internazionalizzazione
- Titolo: Regolamento didattico CdS Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari a.a. 2025-2026  
 Breve Descrizione: Regolamento didattico del Corso di Studio che riporta l'organizzazione, gli obiettivi formativi specifici e i risultati di apprendimento attesi  
 Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Art. 2 - Strutture di supporto del Corso di Studio; Art. 3 - Organizzazione didattica; Art. 6 – Valutazione dei risultati dell'apprendimento  
 Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-07/Regolamento%20CdS%202025-26%20SQSAL%20LM-70R.pdf>

##### Documenti a supporto:

- Titolo: Sito del Dipartimento di AGRARIA

Breve Descrizione: Pagina web riportante tutte le iniziative legate all'internazionalizzazione organizzate dal Dipartimento di AGRARIA

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Internazionale

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

**Autovalutazione (senza vincoli di lunghezza del testo) rispondendo ai seguenti quesiti che sono in linea con il Punto di Attenzione D.CDS.2.4**

Nell'attuale Corso di studi in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari sono previste iniziative per il potenziamento della mobilità degli studenti a sostegno di periodi di studio e tirocinio all'estero, generalmente in raccordo con l'internazionalizzazione di Ateneo. Nello specifico, il CdS ha un rappresentante all'interno della Commissione Erasmus, composta da altri 5 docenti del Dipartimento, ognuno di questi designato da ciascun Corso di Studio, e da un'unità di personale tecnico-amministrativo ed è nominata dal Consiglio di Dipartimento su proposta del Direttore del Dipartimento sentiti i sei Coordinatori dei Corsi di Studio del Dipartimento. La Commissione ha i compiti di selezionare gli studenti che partecipano annualmente alle procedure di selezione delle diverse tipologie di mobilità Erasmus bandite dall'Ateneo; verificare l'operato svolto dagli studenti in uscita presso l'università o l'ente straniero di accoglienza; effettuare il riconoscimento dei CFU acquisiti dagli studenti in uscita presso l'università o l'ente straniero di accoglienza; monitorare l'operato degli studenti stranieri, provenienti da università o enti stranieri di ricerca, assegnatari di borsa Erasmus o Erasmus-Placement, presso i Corsi di studio del Dipartimento; fornire all'Ufficio Relazioni Internazionali di Ateneo le documentazioni (certificazioni degli esami sostenuti, verbali delle procedure di selezione) relative agli studenti in entrata ed in uscita; proporre accordi bilaterali per la mobilità. Tali iniziative sono riferite all'interno del Regolamento didattico del CdS e adeguatamente pubblicizzate nel sito del Corso di studi.

Inoltre, per far fronte alla criticità del Corso di studi relativa alla nulla partecipazione ad iniziative di Internazionalizzazione in coming, negli ultimi anni, si è ritenuto di contemplare la possibilità di erogazione degli insegnamenti in lingua inglese, per non precludere ad eventuali iscrizioni da parte di studenti stranieri.

Ancora, per far fronte alla criticità del Corso di studi relativa alla nulla partecipazione ad iniziative di Internazionalizzazione out-coming, negli ultimi anni si è anche previsto che i crediti acquisiti durante periodi di studio all'estero vengono riconosciuti senza ulteriori verifiche con le modalità fissate dalla Commissione Erasmus di Dipartimento; in particolare, l'attività di studio e ricerca svolta all'estero ai fini della preparazione della prova finale o di tirocini formativi prevede il riconoscimento di almeno 6 CFU nelle rispettive voci previste dall'ordinamento del Corso di Studio. Gli indicatori iC10, iC10BIS e iC11 della Scheda di monitoraggio annuale, riferiti alle Prestazioni degli studenti che hanno partecipato a programmi di mobilità all'estero e l'iC12, indicatore riferito all'Attrattività del CdS a livello internazionale, hanno mostrato dei valori nulli all'interno del CdS STAL LM 70.

**Criticità/Aree di miglioramento**

La criticità sarà affrontata con rinnovate azioni di promozione e orientamento in ambito dipartimentale.

**D.CDS.2.5 Modalità di verifica dell'apprendimento**

D.CDS.2.5	Pianificazione e monitoraggio delle verifiche dell'apprendimento	D.CDS.2.5.1 Il CdS attua la pianificazione e il monitoraggio delle verifiche dell'apprendimento e della prova finale.
-----------	--	---

**Fonti documentali (non più di 8 documenti):**

**Documenti chiave:**

- Titolo: Regolamento didattico CdS in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari a.a. 2025-2026

Breve Descrizione: Regolamento didattico del Corso di Studio che riporta l'organizzazione, gli obiettivi formativi specifici e i risultati di apprendimento attesi

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Art. 6 – Valutazione dei risultati dell'apprendimento

Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-07/Regolamento%20CdS%2025-26%20SQSAL%20LM-70R.pdf>

- Titolo: Pagina web del Corso di studi in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari

Breve Descrizione: Pagina web che fornisce tutte le informazioni sul Corso di studi, gli insegnamenti, i requisiti di ammissione e gli obiettivi formativi.

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Insegnamenti per anno di corso

Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/corsi/lauree-magistrali/scienze-della-qualita-e-sicurezza-dei-prodotti-alimentari>

**Documenti a supporto:**

- Titolo:

Breve Descrizione:

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):

Upload / Link del documento:

**Autovalutazione (senza vincoli di lunghezza del testo) rispondendo ai seguenti quesiti che sono in linea con il Punto di Attenzione D.CDS.2.5**

Lo svolgimento delle verifiche intermedie e finali è chiaramente definito all' Art. 6 del Regolamento Didattico dell'attuale CdS in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari. Nello specifico, si dettaglia che i crediti formativi assegnati ad ogni insegnamento sono conseguiti dallo studente attraverso il superamento della verifica dell'apprendimento, la quale può avvenire con modalità anche diverse per ciascun insegnamento, ma comunque riconducibili alle seguenti tipologie: esame finale scritto, esame finale orale, prove in itinere di diverse tipologie, presentazione di elaborati e progetti. Le modalità di verifica vengono scelte dai Docenti ed indicate nelle Schede di trasparenza degli insegnamenti, rese visibili sulla pagina web del Corso di studi. Il CdS pianifica le verifiche dell'apprendimento tramite la predisposizione di un calendario di esami in un intervallo di sessioni approvato in Consiglio di dipartimento, così distribuita: sessioni ordinarie distanziate di almeno 10 giorni (3 appelli a gennaio-febbraio; 3 appelli a giugno-luglio; 2 appelli (tra fine agosto e settembre) e sessioni straordinarie (1 appello al mese nei mesi di marzo, aprile, maggio, ottobre, novembre e dicembre). Alle sessioni straordinarie possono partecipare solo gli studenti fuori corso, i laureandi nella sessione straordinaria di marzo, ovvero studenti che hanno concluso il III anno dei Corsi di laurea o il II anno dei Corsi di laurea magistrale e che non si re-iscrivono in attesa di laurearsi; gli studenti del III anno dei Cds triennali, a partire dal mese di ottobre successivo alla conclusione delle lezioni del II semestre del III anno e infine gli studenti del II anno dei Cds magistrali, a partire da marzo. Il calendario annuale degli esami di profitto, è pubblicato sul sito web del Corso di Studio prima dell'inizio dell'anno accademico al link: [https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-09/Calendario%20appelli%20esami\\_a.a.%202025-26\\_%20CdS%20STAL%20LM-70%20.pdf](https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-09/Calendario%20appelli%20esami_a.a.%202025-26_%20CdS%20STAL%20LM-70%20.pdf) (per il CdS STAL LM-70 - 2 anno ad esaurimento) e [https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-09/Calendario%20esami\\_a.a.%202025-26\\_%20CdS%20%20SQSAL%20LM%2070R.pdf](https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-09/Calendario%20esami_a.a.%202025-26_%20CdS%20%20SQSAL%20LM%2070R.pdf) (per il 1 anno del nuovo CdS SQSAL LM-70 R).

Il CdS rileva e monitora l'andamento delle verifiche dell'apprendimento e della prova finale annualmente attraverso le schede di rilevazione dell'Opinione degli studenti e in seno al Gruppo AQ CdS si discutono i risultati e eventuali aspetti di miglioramento. Dai dati pervenuti sull'Opinione degli studenti sulla qualità della didattica a.a. 2024/2025, il punteggio medio riportato per la chiarezza delle modalità di esame è stato il più alto di tutti, pari a 9,25.

**Criticità/Aree di miglioramento**

Non si evidenziano criticità ed aree di miglioramento per lo specifico punto di attenzione.

D.CDS.2.6	Interazione didattica e valutazione formativa nei CdS integralmente o prevalentemente a distanza	D.CDS.2.6.1 Il CdS dispone di linee guida o indicazioni sulle modalità di gestione dell'interazione didattica e sul coinvolgimento di docenti e tutor nella valutazione intermedia e finale. Le linee guida e le indicazioni risultano effettivamente rispettate. D.CDS.2.6.2 Il CdS ha indicato le tecnologie/metodologie sostitutive dell'"apprendimento in situazione", che risultano adeguate a sostituire il rapporto in presenza.
-----------	--	--

**Fonti documentali (non più di 8 documenti):**

**Documenti chiave:**

- Titolo:  
Breve Descrizione:  
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):  
Upload / Link del documento:

**Documenti a supporto:**

- Titolo:  
Breve Descrizione:  
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):  
Upload / Link del documento:

**Autovalutazione (senza vincoli di lunghezza del testo) rispondendo ai seguenti quesiti che sono in linea con il Punto di Attenzione D.CDS.2.6**

Non applicabile per l'attuale Cds in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari

**Criticità/Aree di miglioramento**

**D.CDS.2.c OBIETTIVI E AZIONI DI MIGLIORAMENTO**

Obiettivo n.1	D.CDS.2/2.1/RC-2025: Rafforzare l'orientamento in ingresso al fine di aumentare il numero di studenti immatricolati
Problema da risolvere Area di miglioramento	Il ridotto numero di studenti immatricolati presuppone degli interventi in fase di Orientamento in ingresso volti a incentivare la continuità dei laureati al primo livello e coinvolgere studenti provenienti da zone geografiche più distanti
Azioni da intraprendere	Organizzare nuove iniziative di orientamento nell'ambito della Commissione Orientamento di Dipartimento e contribuire alla promozione del Corso di studi con contributi del CdS alle attività dell'ufficio Comunicazione di Dipartimento.
Indicatore/i di riferimento	Avvii di carriera al primo anno (iC00a), Iscritti per la prima volta a LM (iC00c).
Responsabilità	Consiglio CdS, Commissione Orientamento Dipartimento di AGRARIA
Risorse necessarie	Le risorse necessarie sono il personale docente e tecnico amministrativo. Sono disponibili docenti del CdS a partecipare a occasioni di incontri. Nell'eventualità di particolari e nuove iniziative, sarà necessario il coinvolgimento di personale esterno, esperto in comunicazione.
Tempi di esecuzione e scadenze	Il tempo necessario per la valutazione dell'efficacia dell'attività di Orientamento è di circa 12-24 mesi. 12 mesi potrebbe essere un periodo utile di valutazione intermedia

### D.CDS.3 LA GESTIONE DELLE RISORSE DEL CDS

La gestione delle risorse del Cds fa riferimento al sotto-ambito D.CDS.3 il cui Obiettivo è: **“Accertare che il Cds disponga di un’adeguata dotazione e qualificazione di personale docente, tutor e personale tecnico-amministrativo, usufruisca di strutture adatte alle esigenze didattiche e offra servizi funzionali e accessibili agli studenti”.**

Si articola nei seguenti 2 Punti di Attenzione con i relativi Aspetti da Considerare.

Punti di attenzione	Aspetti da considerare
D.CDS.3.1 Dotazione e qualificazione del personale docente e dei tutor	<p>D.CDS.3.1.1 I docenti e le figure specialistiche sono adeguati, per numero e qualificazione, a sostenere le esigenze didattiche (contenuti e organizzazione anche delle attività formative professionalizzanti e dei tirocini) del Cds, tenuto conto sia dei contenuti culturali e scientifici che dell’organizzazione didattica e delle modalità di erogazione.</p> <p>Se la numerosità è inferiore al valore di riferimento, il Cds comunica al Dipartimento/Ateneo le carenze riscontrate, sollecitando l’applicazione di correttivi.</p> <p>D.CDS.3.1.2 I tutor sono adeguati, per numero, qualificazione e formazione, tipologia di attività a sostenere le esigenze didattiche (contenuti e organizzazione) del Cds, tenuto conto dei contenuti culturali e scientifici, delle modalità di erogazione e dell’organizzazione didattica.</p> <p>Se la numerosità è inferiore al valore di riferimento, il Cds comunica al Dipartimento/Ateneo le carenze riscontrate, sollecitando l’applicazione di correttivi.</p> <p>D.CDS.3.1.3 Nell’assegnazione degli insegnamenti, viene valorizzato il legame fra le competenze scientifiche dei docenti e gli obiettivi formativi degli insegnamenti.</p> <p>D.CDS.3.1.4 Per i Cds integralmente o prevalentemente a distanza sono precisati il numero, la tipologia e le competenze dei tutor e sono definite modalità di selezione coerenti con i profili indicati.</p> <p>D.CDS.3.1.5 Il Cds promuove, incentiva e monitora la partecipazione di docenti e/o tutor a iniziative di formazione, crescita e aggiornamento scientifico, metodologico e delle competenze didattiche a supporto della qualità e dell’innovazione, anche tecnologica, delle attività formative svolte in presenza e a distanza, nel rispetto delle diversità disciplinari.</p> <p>[Questo aspetto da considerare serve anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede B.1.1.4].</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.2].</p>
D.CDS.3.2 Dotazione di personale, strutture e servizi di supporto alla didattica	<p>D.CDS.3.2.1 Sono disponibili adeguate strutture, attrezzature e risorse di sostegno alla didattica.</p> <p>[Questo aspetto da considerare serve anche da riscontro per la valutazione dei requisiti di sede B.3.2, B.4.1 e B.4.2 e E.DIP.4 e dei Dipartimenti oggetto di visita].</p> <p>D.CDS.3.2.2 Il personale e i servizi di supporto alla didattica messi a disposizione del Cds assicurano un sostegno efficace alle attività del Cds.</p> <p>[Questo aspetto da considerare serve anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede B.1.3].</p> <p>D.CDS.3.2.3 È disponibile una programmazione del lavoro svolto dal personale tecnico-amministrativo a supporto delle attività formative del Cds, corredata da responsabilità e obiettivi.</p> <p>[Questo aspetto da considerare serve anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede B.1.3].</p>

D.CDS.3.2.4 Il CdS promuove, sostiene e monitora la partecipazione del personale tecnico-amministrativo di supporto al CdS alle attività di formazione e aggiornamento organizzate dall'Ateneo.

[Questo aspetto da considerare serve anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede B.1.2.3].

D.CDS.3.2.5 I servizi per la didattica messi a disposizione del CdS risultano facilmente fruibili dai docenti e dagli studenti e ne viene verificata l'efficacia da parte dell'Ateneo.

[Questo aspetto da considerare serve anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede B.1.3.2].

#### D.CDS.3.a SINTESI DEI PRINCIPALI MUTAMENTI RILEVATI DALL'ULTIMO RIESAME (con riferimento al Sotto-ambito)

*Rispetto al precedente Riesame ciclico, il Corso di studi ha subito due cambiamenti di ordinamento. Con l'introduzione dei due curricula, si è assistito ad un aumento della numerosità del corpo docente da 15 a 20 negli anni accademici 2020/2021 - 2024/2025, con l'inclusione di docenti esperti esterni all'Ateneo, con competenze specifiche in ambito di materie affini al Corso di studi. Con l'ordinamento didattico approvato per l'a.a. 2025/2026, e relativa riduzione ad un solo curriculum, il CdS presenta un corpo docente pari a 18 unità, comprendenti docenti afferenti il Dipartimento e docenti esperti esterni. La numerosità attuale, e relativa strutturazione del Corso di studi in ambito di insegnamenti, è stata concepita in maniera tale da favorire la trattazione di alcune tematiche (Scienze dietetiche applicate) che erano state ben accolte dalla componente studentesca nel curriculum Gastronomia e ristorazione e altre che sono state ritenute necessarie ai fini di adeguare il percorso formativo alle nuove richieste del settore produttivo, come riferito in occasione dell'incontro con le parti interessate, nello specifico le Coltivazioni arboree e la Legislazione alimentare. Tali tematiche sono indicate come attività formative indispensabili nel D.M. del 19 dicembre 2023, n.1649. Per quanto attiene agli ausili alla didattica, le aule e i laboratori informatici sono stati potenziati con attrezzature più moderne e innovative dal punto di vista tecnologico.*

*Rispetto al precedente Riesame ciclico, era stata assunta la decisione del CdS di prevedere 8 ore di attività didattica assistita per ogni CFU, attuata nel precedente a.a. 2024-25. Essa però non ha contribuito ad ottimizzare in maniera efficace il carico didattico dei docenti pertanto, il CdS ha ravvisato l'opportunità di ripristinare nel proprio Regolamento didattico per l'a.a. 2025-26 la precedente erogazione di 10 ore di attività didattica assistita per CFU. Infine, il precedente Rapporto del riesame ciclico evidenziava una necessità di potenziamento dei servizi ed ausili alla didattica con attrezzature in aula e di laboratorio. Tali criticità sono state affrontate e risolte con l'implementazione nelle aule di attrezzature più innovative dal punto di vista tecnologico.*

Azione Correttiva n.1	Nuovo ordinamento didattico CdS Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari a.a. 2025/2026
Azioni intraprese	L'adeguamento dei contenuti del CdS al D.M. del 19 dicembre 2023, n.1649, ha comportato una riprogettazione del Corso di studi con l'esclusione di alcuni precedenti insegnamenti tra quelli caratterizzanti o affini. Essi però restano a disposizione dello studente che può sceglierli nell'ambito delle materie incluse nei 12 CFU, aggiuntivi al percorso formativo di base.
Stato di avanzamento dell'Azione Correttiva	L'azione correttiva è attualmente in atto, e potrà essere verificata alla fine del 1 ciclo del Corso di studi, quindi intorno alla fine del 2027.

#### D.CDS.3.b ANALISI DELLA SITUAZIONE SULLA BASE DEI DATI E DELLE INFORMAZIONI

##### D.CDS.3.1 Dotazione e qualificazione del personale docente e dei tutor

D.CDS.3.1	Dotazione e qualificazione del	D.CDS.3.1.1 I docenti e le figure specialistiche sono adeguati, per numero e qualificazione, a sostenere le esigenze didattiche (contenuti e organizzazione anche delle attività formative professionalizzanti e dei tirocini) del CdS, tenuto conto sia
-----------	--------------------------------	--

personale docente e  
dei tutor

dei contenuti culturali e scientifici che dell'organizzazione didattica e delle modalità di erogazione.

Se la numerosità è inferiore al valore di riferimento, il CdS comunica al Dipartimento/Ateneo le carenze riscontrate, sollecitando l'applicazione di correttivi.

D.CDS.3.1.2 I tutor sono adeguati, per numero, qualificazione e formazione, tipologia di attività a sostenere le esigenze didattiche (contenuti e organizzazione) del CdS, tenuto conto dei contenuti culturali e scientifici, delle modalità di erogazione e dell'organizzazione didattica.

Se la numerosità è inferiore al valore di riferimento, il CdS comunica al Dipartimento/Ateneo le carenze riscontrate, sollecitando l'applicazione di correttivi.

D.CDS.3.1.3 Nell'assegnazione degli insegnamenti, viene valorizzato il legame fra le competenze scientifiche dei docenti e gli obiettivi formativi degli insegnamenti.

D.CDS.3.1.4 Per i CdS integralmente o prevalentemente a distanza sono precisati il numero, la tipologia e le competenze dei tutor e sono definite modalità di selezione coerenti con i profili indicati.

D.CDS.3.1.5 Il CdS promuove, incentiva e monitora la partecipazione di docenti e/o tutor a iniziative di formazione, crescita e aggiornamento scientifico, metodologico e delle competenze didattiche a supporto della qualità e dell'innovazione, anche tecnologica, delle attività formative svolte in presenza e a distanza, nel rispetto delle diversità disciplinari.

[Questo aspetto da considerare serve anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede B.1.1.4].

[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.2].

#### Fonti documentali (non più di 8 documenti):

##### Documenti chiave:

- Titolo: Relazione Commissione paritetica Docenti Studenti 2024

Breve Descrizione: documento che dettagli annualmente le attività di monitoraggio dell'offerta formativa e della qualità della didattica e dell'attività di servizio agli studenti

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): intero documento

Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-04/Relazione%20Annuale%20-CPDS%20Dip.%20AGRARIA.pdf>

##### Documenti a supporto:

- Titolo: Scheda di Monitoraggio Annuale 2024

Breve Descrizione: Informazioni su SSD e CFU ambiti; insegnamenti; SSD, titolo, CFU, ore e anno di erogazione. Referenti e strutture, Docenti di riferimento

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Sezione amministrazione: Didattica programmata; Sezione Assicurazione di Qualità - QUADRI B3- Docenti titolari di insegnamento; B4 (Aule, Laboratori e Aule Informatiche, Sale Studio, Biblioteche), B5- Orientamento in ingresso; Orientamento e tutorato in itinere; Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno (tirocini e stage), Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti; Accompagnamento al lavoro; eventuali altre iniziative

Upload / Link del documento:

- Titolo: Verbale CdS n. 3/2025

Breve Descrizione: Discussione sulla didattica programmata a.a. 2025/2027 ed erogata 2025/2026 e Programmazione didattica: docenze a contratto

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Punti 3 e 5 OdG

Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-11/32%20STAL%20LM70%20-%20Verbale%203%20del%208%20aprile%202025.pdf>

**Autovalutazione (senza vincoli di lunghezza del testo) rispondendo ai seguenti quesiti che sono in linea con il Punto di Attenzione D.CDS.3.1**

La Scheda SUA dell'attuale CdS in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari espone 6,5 docenti di riferimento di cui 4 professori, in aderenza ai requisiti docenza determinati dal DM 1154/2021. Il 90% dei docenti di riferimento appartengono ai settori scientifici disciplinari di base e caratterizzante per il CdS. Sono inoltre stati previsti docenti esperti esterni, a contratto: la qualificazione di tutti i docenti consente di sostenere le esigenze del CdS, tenuto conto sia dei contenuti scientifici che dell'organizzazione didattica (comprese le attività formative professionalizzanti e dei tirocini). Il CdS non prevede tutor a supporto delle esigenze didattiche. Nell'assegnazione degli insegnamenti, il legame fra le competenze scientifiche dei docenti e gli obiettivi formativi degli insegnamenti è valorizzato con particolare riferimento alle docenze a contratto previste per il CdS. Iniziative di sostegno allo sviluppo e aggiornamento scientifico, metodologico e delle competenze didattiche a supporto della qualità e dell'innovazione, anche tecnologica, delle attività formative svolte in presenza e a distanza nelle diverse discipline sono previste dall'Ateneo nell'ambito delle attività di formazione promosse dal Centro T.A.L. (Teaching and Active Learning) le cui attività sono pubblicizzate sul sito web dell'Ateneo alla pagina <https://www.unirc.it/corsi/formazione-insegnanti/centro-tal>. Nel periodo pandemico è stata svolta un'attività di formazione di docenti allo svolgimento della didattica on line tramite somministrazione di un tutorial sulla funzionalità della piattaforma Microsoft Teams. Di recente, a supporto della qualità e dell'innovazione, anche tecnologica, delle attività formative svolte in presenza e a distanza, il delegato alla Comunicazione, digitalizzazione e servizi informatici del Direttore di Agraria ha svolto un seminario rivolto a tutti i docenti sull'utilizzo dell'e-learning (<https://e-learning.unirc.it/>), parte integrante delle infrastrutture digitali dell'Ateneo che rappresenta uno strumento chiave nell'ambito della didattica innovativa e inclusiva, conforme agli standard di qualità e accessibilità previsti dal Quadro Europeo delle Competenze Digitali.

La Scheda di Monitoraggio Annuale 2024 riporta l'indicatore iC08 relativo alla Percentuale dei docenti di ruolo che appartengono a settori scientifico-disciplinari (SSD) di base e caratterizzanti percorso di studio, di cui sono docenti di riferimento pari all'88,2%, risultato migliore rispetto agli indici relativi all'area geografica ed in linea con l'area nazionale. L'indicatore iC09 inteso come Valori dell'indicatore di Qualità della ricerca dei docenti per le lauree magistrali (QRDLM) supera il valore di riferimento di 0,8. Inoltre, gli indici iC19, iC19bis ed iC19ter relativi alle ore di docenza erogata sul totale delle ore di docenza, da docenti assunti a tempo indeterminato, docenti assunti a tempo indeterminato e ricercatori a tempo determinato di tipo B, e docenti assunti a tempo indeterminato e ricercatori a tempo determinato di tipo A e B sono risultati in calo rispetto al rilevamento precedente e risultano anche inferiori rispetto agli Atenei dell'area geografica e del territorio nazionale. Infine per il CdS STAL LM70 è stato osservato nel 2023 un rapporto iscritti/docenti pari a 4,1, nettamente inferiore ai dati della medesima area geografica e nazionale. Tale indicatore è ancor più diminuito considerando gli iscritti al primo anno e i docenti degli insegnamenti erogati al primo anno (1,1), riflettendo il trend già osservato e relativo al calo percentuale degli iscritti al CdS. I dati che fanno riferimento a quanto rilevato dalle statistiche AlmaLaurea e che riguardano i laureati nell'anno solare 2024 in Scienze e tecnologie alimentari (LM-70) ha riportato una piena soddisfazione in relazione ai rapporti con i docenti, per il 100% degli intervistati (73.3% decisamente sì, 26.7% più sì che no), valore più alto rispetto al dato di Ateneo.

**Criticità/Aree di miglioramento**

La criticità rilevata dalla diminuzione dei rapporti ore di docenza erogata da docenti assunti a tempo indeterminato, docenti assunti a tempo indeterminato e ricercatori a tempo determinato di tipo B, e docenti assunti a tempo indeterminato e ricercatori a tempo determinato di tipo A e B sul totale delle ore di docenza osservata nella precedente Scheda di monitoraggio annuale è da attenzionare. Qualora il dato fosse confermato per il periodo successivo, potrebbe essere affrontata la sua risoluzione attraverso delle politiche di nuovo reclutamento docenti, da attuare in ambito di Ateneo e Dipartimento di Agraria.

**D.CDS.3.2 Dotazione di personale, strutture e servizi di supporto alla didattica**

D.CDS.3.2	Dotazione di personale, strutture e servizi di supporto alla didattica	D.CDS.3.2.1 Sono disponibili adeguate strutture, attrezzature e risorse di sostegno alla didattica. [Questo aspetto da considerare serve anche da riscontro per la valutazione dei requisiti di sede B.3.2, B.4.1 e B.4.2 e E.DIP.4 e dei Dipartimenti oggetto di visita]. D.CDS.3.2.2 Il personale e i servizi di supporto alla didattica messi a disposizione del CdS assicurano un sostegno efficace alle attività del CdS.
-----------	--	--

[Questo aspetto da considerare serve anche da riscontro per la valutazione del  
requisito di sede B.1.3].

D.CDS.3.2.3 È disponibile una programmazione del lavoro svolto dal personale  
tecnico-amministrativo a supporto delle attività formative del CdS, corredata da  
responsabilità e obiettivi.

[Questo aspetto da considerare serve anche da riscontro per la valutazione del  
requisito di sede B.1.3].

D.CDS.3.2.4 Il CdS promuove, sostiene e monitora la partecipazione del personale  
tecnico-amministrativo di supporto al CdS alle attività di formazione e  
aggiornamento organizzate dall'Ateneo.

[Questo aspetto da considerare serve anche da riscontro per la valutazione del  
requisito di sede B.1.2.3].

D.CDS.3.2.5 I servizi per la didattica messi a disposizione del CdS risultano  
facilmente fruibili dai docenti e dagli studenti e ne viene verificata l'efficacia da  
parte dell'Ateneo.

[Questo aspetto da considerare serve anche da riscontro per la valutazione del  
requisito di sede B.1.3.2].

#### Fonti documentali (non più di 8 documenti):

##### Documenti chiave:

- Titolo: SUA CdS 2025

Breve Descrizione: Scheda Unica Annuale (SUA) del Corso di studi , strumento per la progettazione, alla realizzazione, all'autovalutazione e alla ri-progettazione del Corso di Studio

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Sezione Assicurazione di Qualità - QUADRI B3- Docenti titolari di insegnamento; B4 (Aule, Laboratori e Aule Informatiche, Sale Studio, Biblioteche), B5- Orientamento in ingresso; Orientamento e tutorato in itinere; Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno (tirocini e stage), Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti; Accompagnamento al lavoro; eventuali altre iniziative

- Titolo:

Breve Descrizione:

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):

Upload / Link del documento:

##### Documenti a supporto:

- Titolo: Regolamento dei laboratori strumentali di ricerca dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria

Breve Descrizione: Regolamento di Ateneo che disciplina le azioni da intraprendere per l'attivazione, la gestione e la  
dismissione dei Laboratori strumentali di Ricerca

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Art. 9 – Utilizzo dei Laboratori di Ricerca ai fini didattici

Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-11/REGOLAMENTO%20DEI%20LABORATORI%20STRUMENTALI%20DI%20RICERCA.pdf>

- Titolo: Pagina web dei laboratori strumentali di ricerca dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria

Breve Descrizione: Pagina web che descrive i Laboratori strumentali di Ricerca attivati per il Dipartimento di AGRARIA

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): intera pagina

Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/ateneo/dipartimenti/dipartimento-di-agraria/ricerca/laboratori-strumentali>

- Titolo: Pagina web della Biblioteca dell'Area di Agraria

Breve Descrizione: Pagina web che descrive le dotazioni della Biblioteca di Agraria e i servizi offerti

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): intera pagina

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

***Autovalutazione (senza vincoli di lunghezza del testo) rispondendo ai seguenti quesiti che sono in linea con il Punto di Attenzione D.CDS.3.2***

Le strutture messe a disposizione dal Dipartimento per l'offerta formativa del Corso di Studio in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari sono compatibili con l'offerta formativa, in relazione al numero degli studenti iscritti ed alle attività formative a cui gli stessi partecipano. Tutte le aule sono attrezzate con lavagna tradizionale, videoproiettore multimediale, cablaggio strutturato ed accesso internet wireless e via cavo; le aule sono inoltre dotate di sistema di ripresa audio/video e della relativa dotazione informatica necessaria per l'erogazione didattica in modalità "blended". Le aule destinate al corso di studio consentono la presenza totale di 80 studenti e sono annualmente attribuite con la pubblicazione del calendario delle lezioni. Gli studenti del Corso di Studio in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari hanno inoltre possibilità di accesso a tutti i laboratori di ricerca del Dipartimento di Agraria per lo svolgimento delle attività didattiche esercitativa, sotto la supervisione di un docente e/o ricercatore strutturato. La frequenza dei laboratori è di primaria importanza per lo svolgimento delle esercitazioni previste nell'ambito delle discipline del Corso di Studio, oltre per lo svolgimento delle attività di ricerca necessarie per la preparazione della tesi di laurea di tipo sperimentale. Sono pertanto disponibili alla fruizione per le attività didattiche curriculare del CdS in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari i seguenti laboratori: Agronomia ambientale e Coltivazioni erbacee; Biotecnologie; Colture arboree; - C.R.T.A. - Costruzioni Rurali e Territorio Agroforestale; Chimica Agraria; Economia Agraria, Alimentare e Estimo Rurale; Entomologia generale ed applicata; Erbario e Laboratorio di Geobotanica; FoodTec - Tecnologie Alimentari; Food Chemistry, Authentication, Safety and Sensoromic Laboratory FOCUssLAB; Genetica agraria; Idraulica Agraria e Sistemazioni Idraulico – forestali; Meccanizzazione di precisione per l'agricoltura e l'agrifood; Microbiologia; Zootecnica e produzioni animali di qualità; Patologia Vegetale; Future-lab; Xylo-eco-tech Laboratorio di Tecnologia del legno e Utilizzazioni forestali, Selvicoltura ee ecologia forestale e diagnostica avanzata del verde urbano. Gli studenti del Corso di Studio in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari hanno, inoltre, accesso ad un Laboratorio Informatico – Linguistico costituito da 25 postazioni PC connesse in rete tra loro e ad Internet, lavagna informatica multimediale (LIM) collegata a postazione docente con PC, sistema di videoproiezione, sistema di ripresa e riproduzione audio e video con funzionalità di video conferenza remota e di "virtual classroom". Il laboratorio è dotato dell'infrastruttura audio/video necessaria per l'erogazione didattica in modalità "blended".

La biblioteca di Dipartimento, mette a disposizione 50 posti dedicati allo studio, oltre che alla consultazione e 12 postazioni informatiche di consultazione, dotate di hardware aggiornato e collegate ad Internet con postazioni per utenti ipovedenti. Gli studenti dispongono inoltre di numerose postazioni disseminate in tutti gli spazi disponibili. Molte di queste postazioni sono dotate di collegamento elettrico. La disponibilità in tutti i locali del Dipartimento della rete wireless consente inoltre agli studenti dotati di proprio PC o tablet il collegamento a Internet. Inoltre, l'accesso alle piattaforme informatiche degli studenti è regolato dal sistema unico di gestione delle identità digitali: la Mediterranea eroga i propri servizi alla comunità accademica e alla cittadinanza mediante il sistema informativo di Ateneo (<https://www.unirc.it/studiare/servizi-studenti/servizi-online>). Sono attivi i servizi di: reference, consultazione, prestito e prestito interbibliotecario di Ateneo. Annualmente la Biblioteca di Dipartimento organizza seminari e incontri rivolti a tutta la comunità universitaria. Di recente attivazione, il progetto PRO-BENE-COMUNE (PROMozione del BENEssere della COMunità UNIVersitaria), finanziato dal Ministero dell'Università e della Ricerca è volto alla realizzazione di iniziative destinate alla diffusione del benessere psicofisico e all'attuazione di percorsi di inclusione e crescita personale ed emotiva della popolazione studentesca nonché alla prevenzione e al contrasto di fattori di rischio del malessere psicologico. Il Servizio Counseling Psicologico di Ateneo (SCPA) è un servizio gratuito rivolto a studenti e studentesse e dottorandi/e dell'Università mediterranea di Reggio Calabria (<https://www.unirc.it/studiare/servizi-studenti/servizio-counseling-psicologico-di-ateneo>). La comunità studentesca ha inoltre la possibilità di usufruire di un ambulatorio medico, che fornisce gratuitamente visite specialistiche di medicina generale, dietologia, chirurgia e urologia e psicologia e supporta indagini diagnostiche strumentali presso un centro di medicina sociale situato in città (<https://www.unirc.it/studiare/servizi-studenti/ambulatorio-medico>). Tutti gli studenti con disabilità e DSA possono rivolgersi al Settore diversamente abili e pari opportunità per affrontare il percorso universitario e ricevere assistenza

mirata e pari condizioni nel diritto allo studio (<https://www.unirc.it/studiare/servizi-studenti/servizi-studenti-con-disabilita-e-dsa>). Gli studenti iscritti ed in possesso dei requisiti di merito e reddito stabiliti per legge, possono prestare una collaborazione a tempo parziale presso il Dipartimento, l'Università (biblioteche, musei e altri centri di servizi), per un periodo massimo di 200 ore annue (<https://www.unirc.it/studiare/servizi-studenti/collaborazioni-tempo-parziale>). Ancora, il Centro Sportivo Universitario (CSU) organizza corsi e attività per sostenere e migliorare l'esperienza motoria e sportiva in studentesse e studenti universitari e corsi rivolti al benessere individuale (<https://www.unirc.it/studiare/servizi-studenti/sport-ateneo>). In accordo con l'Agenda 2030 delle Nazioni Unite l'Ateneo reggino ha stipulato convenzioni con operatori di trasporto, che danno la possibilità di utilizzare gratuitamente sette linee urbane di autobus per raggiungere le sedi dell'Ateneo dal centro cittadino, dai principali nodi di trasporti, dalla zona nord della città e da e per l'Azienda agraria e 400 abbonamenti annuali gratuiti da utilizzare liberamente in tutta l'area urbana (<https://www.unirc.it/studiare/servizi-studenti/trasporti-e-mobilita>). E' disponibile per gli studenti l'ufficio dei Servizi Linguistici, con personale tecnico amministrativo dedicato e supportato da due collaboratori esperti linguistici (<https://www.unirc.it/internazionale/servizi-linguistici>). Infine il Settore Job Placement dell'Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria ha l'obiettivo di agevolare il raccordo tra mondo accademico e mondo del lavoro, facilitando laureate/i e laureande/i nella ricerca attiva di lavoro e sostenendo le aziende nella ricerca di personale qualificato (<https://www.unirc.it/studiare/verso-il-lavoro-job-placement>).

Tra le risorse a supporto della didattica vi è la Commissione dell'assicurazione di qualità del CdS (gruppo AQ e del Riesame), composta da docenti, studenti e personale tecnico amministrativo le cui attività sono consultabili al seguente link: <https://www.unirc.it/ateneo/dipartimenti/dipartimento-di-agraria/il-dipartimento/qualita/qualita-della-didattica/commissioni-aq-cds>. La programmazione del lavoro svolto dal personale tecnico-amministrativo a supporto delle attività formative del CdS, corredata da responsabilità e obiettivi è riportata sul documento di programmazione strategico del Dipartimento e consultabile al seguente link: [https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-06/Piano%20strategico%20DA\\_%202024-2026.pdf](https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-06/Piano%20strategico%20DA_%202024-2026.pdf).

L'Ateneo monitora l'efficacia dei servizi offerti e, nello specifico il CdS verifica la loro qualità attraverso il riscontro pervenuto dagli studenti dall'OPIS, dalle banche dati AlmaLaurea, dalla Relazione annuale della Commissione Paritetica Docenti Studenti, dalle Relazioni annuali delle attività della Biblioteca di Agraria, dell'Orientamento, del Job Placement. Nello specifico i dati che fanno riferimento a quanto rilevato dalle statistiche AlmaLaurea e che riguardano i laureati nell'anno solare 2024 in Scienze e tecnologie alimentari (LM-70) riportano una ampia soddisfazione (circa il 93%) sull'utilizzo aule e delle attrezzature per le altre attività didattiche (laboratori, attività pratiche). Il 78.6% degli studenti ha ritenuto adeguate le postazioni informatiche. Tutti gli intervistati (100%) hanno espresso giudizio positivo sui servizi di biblioteca (prestito/consultazione, orari di apertura). Il personale tecnico-amministrativo svolge il proprio lavoro secondo un'organizzazione di formazione e aggiornamento gestita a livello di Ateneo; le unità operanti nella Didattica e Servizi agli studenti risultano coerenti con le attività formative del CdS.

#### Criticità/Aree di miglioramento

Seppure dall'esito dei documenti pervenuti al CdS dei laureati non emergono evidenti criticità sui punti di riflessione, si ritiene di dover consolidare una maggiore fruizione dei laboratori didattici agli studenti e, pertanto, una potenziale area di miglioramento interesserebbe, in particolar modo, i laboratori di ricerca collocati in sede distaccata dal plesso centrale e difficilmente fruibili dagli studenti in orario lezione, se non con opportune agevolazioni dal punto di vista dell'organizzazione temporale. Si ritiene che l'azione di miglioramento potrà essere attuata attivando un laboratorio didattico, specificatamente dedicato, nel plesso centrale del Dipartimento di Agraria.

#### D.CDS.3.c OBIETTIVI E AZIONI DI MIGLIORAMENTO

Obiettivo n.1	D.CDS.3/3.1/RC-2025: Potenziamento dei laboratori didattici
Problema da risolvere Area di miglioramento	All'interno degli spazi del Dipartimento non risulta ancora attivo il laboratorio didattico che possa essere dedicato allo svolgimento delle attività pratico-applicative previste nell'ambito degli insegnamenti, da affiancare alle attività di didattica frontale in aula
Azioni da intraprendere	Attivazione del laboratorio all'interno di uno spazio già presente nei locali del Dipartimento.
Indicatore/i di riferimento	Rapporto AlmaLaurea sul profilo dei laureati. Valutazione delle attrezzature per le altre attività didattiche (laboratori, attività pratiche, ...)
Responsabilità	Ufficio tecnico dell'Università mediterranea di Reggio Calabria, Direttore del Dipartimento di Agraria
Risorse necessarie	Attrezzatura di laboratorio, reagenti e consumabili
Tempi di esecuzione e scadenze	2025-2027

## D.CDS.4 RIESAME E MIGLIORAMENTO DEL CDS

Il monitoraggio e la revisione del Corso di Studio sono sviluppati nel Sotto-ambito D.CDS.4 il cui Obiettivo è:  
**“Accettare la capacità del CdS di riconoscere gli aspetti critici e i margini di miglioramento della propria organizzazione didattica e di definire interventi consequenti”.**

Si articola nei seguenti 2 Punti di Attenzione con i relativi Aspetti da Considerare.

Punti di attenzione	Aspetti da considerare
D.CDS.4.1	<p>Contributo dei docenti, degli studenti e delle parti interessate al riesame e miglioramento del CdS</p> <p>D.CDS.4.1.1 Il CdS analizza e tiene in considerazione in maniera sistematica gli esiti delle interazioni in itinere con le parti interessate anche in funzione dell'aggiornamento periodico dei profili formativi.</p> <p>D.CDS.4.1.2 Docenti, studenti e personale tecnico-amministrativo possono rendere note agevolmente le proprie osservazioni e proposte di miglioramento.</p> <p>D.CDS.4.1.3 Il CdS analizza e tiene in considerazione in maniera sistematica gli esiti della rilevazione delle opinioni di studenti, laureandi e laureati e accorda credito e visibilità alle considerazioni complessive della CPDS e di altri organi di AQ.</p> <p>D.CDS.4.1.4 Il CdS dispone di procedure per gestire gli eventuali reclami degli studenti e assicura che queste siano loro facilmente accessibili.</p> <p>D.CDS.4.1.5 Il CdS analizza sistematicamente i problemi rilevati, le loro cause e definisce azioni di miglioramento ove necessario.</p>
D.CDS.4.2	<p>Revisione della progettazione e delle metodologie didattiche del CdS</p> <p>D.CDS.4.2.1 Il CdS organizza attività collegiali dedicate alla revisione degli obiettivi e dei percorsi formativi, dei metodi di insegnamento e di verifica degli apprendimenti, al coordinamento didattico tra gli insegnamenti, alla razionalizzazione degli orari, della distribuzione temporale delle verifiche di apprendimento e delle attività di supporto.</p> <p>D.CDS.4.2.2 Il CdS garantisce che l'offerta formativa sia costantemente aggiornata tenendo in considerazione i progressi della scienza e dell'innovazione didattica, anche in relazione ai cicli di studio successivi compreso il Corso di Dottorato di Ricerca e le Scuole di Specializzazione.</p> <p>D.CDS.4.2.3 Il CdS analizza e monitora sistematicamente i percorsi di studio, anche in relazione a quelli della medesima classe su base nazionale, macroregionale o regionale.</p> <p>D.CDS.4.2.4 Il CdS analizza sistematicamente i risultati delle verifiche di apprendimento e della prova finale per migliorare la gestione delle carriere degli studenti.</p> <p>D.CDS.4.2.5 Il CdS analizza e monitora sistematicamente gli esiti occupazionali (a breve, medio e lungo termine) dei laureati del CdS, anche in relazione a quelli della medesima classe su base nazionale, macroregionale o regionale.</p> <p>D.CDS.4.2.6 Il CdS definisce e attua azioni di miglioramento sulla base delle analisi sviluppate e delle proposte provenienti dai diversi attori del sistema AQ, ne monitora l'attuazione e ne valuta l'efficacia.</p> <p>[Tutti i punti di attenzione di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.2].</p>

**D.CDS.4.a SINTESI DEI PRINCIPALI MUTAMENTI RILEVATI DALL'ULTIMO RIESAME (con riferimento al Sotto-ambito)**

*Rispetto all'ultimo Rapporto del Riesame ciclico, è stato dato seguito all'obiettivo di invitare i rappresentanti del mondo della professione e di realtà imprenditoriali particolarmente rappresentative del comparto produttivo agroalimentare regionale a costituire un gruppo permanente di consultazione università-imprese-professioni che nel corso di eventi periodici di consultazione e di indirizzo forniscano indicazioni per sviluppare percorsi condivisi di miglioramento del percorso formativo del CdS.*

*E' stato pertanto costituito un Comitato di indirizzo comune al CdS triennale e magistrale in classe L-26 e LM-70, con una nuova composizione rispetto al precedente Comitato di indirizzo del CdS STAL LM-70.*

*In virtù delle osservazioni pervenute in occasione degli incontri con le parti sociali, sono stati attuati due cambi di ordinamento, nell'anno 2020/2021 con l'introduzione del curriculum Gastronomia e ristorazione e nell'anno 2025/2026 con il ritorno al curriculum unico, ma con una rinnovata proposta formativa, in ottemperanza a quanto richiesto ai Corsi di studio magistrali, secondo il D.M. del 19 dicembre 2023, n.1649. Tali cambiamenti sono stati ancor più condotti per affrontare e risolvere le criticità legate al calo delle immatricolazioni, osservato nell'ultimo quinquennio.*

<b>Azione Correttiva n.1</b>	<i>Costituzione del Comitato di indirizzo dei Corsi di studio in Scienze e tecnologie alimentari (classi L-26 e LM-70)</i>
<b>Azioni intraprese</b>	<i>Rinnovo della composizione del precedente Comitato di indirizzo del CdS STAL LM-70 e costituzione di un Comitato di indirizzo comune ai due CdS L-26 e LM-70</i>
<b>Stato di avanzamento dell'Azione Correttiva</b>	<i>Specificare indicatore/i di riferimento per il monitoraggio del grado di raggiungimento dell'obiettivo e le relative modalità di rilevazione/verifica (ove possibile correlare obiettivi e indicatori di riferimento agli indicatori dell'Anagrafe Nazionale Studenti utilizzati per la compilazione della Scheda di Monitoraggio Annuale) L'azione correttiva è in atto e sarà monitorata attraverso la lettura degli indicatori dell'Occupabilità dei laureati e della loro soddisfazione da studenti e dopo conseguimento del titolo, tramite l'elaborazione statistica dei dati AlmaLaurea</i>

<b>Azione Correttiva n.2</b>	<i>Modifica dell'offerta formativa, Attivazione Corso di studi magistrale in Scienze e tecnologie alimentari STAL LM-70 (a.a. 2020/2021)</i>
<b>Azioni intraprese</b>	<i>Attivazione di un nuovo ordinamento didattico per il Corso di studi magistrale in Scienze e tecnologie alimentari STAL LM-70 con due curricula; Tecnologie alimentari e Gastronomia e ristorazione</i>
<b>Stato di avanzamento dell'Azione Correttiva</b>	<i>Specificare indicatore/i di riferimento per il monitoraggio del grado di raggiungimento dell'obiettivo e le relative modalità di rilevazione/verifica (ove possibile correlare obiettivi e indicatori di riferimento agli indicatori dell'Anagrafe Nazionale Studenti utilizzati per la compilazione della Scheda di Monitoraggio Annuale) Azione correttiva conclusa. Essa è stata monitorata attraverso la rilevazione degli indicatori delle schede di monitoraggio annuale sugli avvii di carriera, sulla didattica, sulla soddisfazione degli studenti insieme agli indicatori dell'Occupabilità dei laureati e della loro soddisfazione, tramite l'elaborazione statistica dei dati AlmaLaurea</i>

<b>Azione Correttiva n.3</b>	<i>Modifica dell'offerta formativa, Attivazione Corso di studi magistrale in Scienze della qualità e della sicurezza dei prodotti alimentari SQSAL LM-70 R (a.a. 2025/2026)</i>
<b>Azioni intraprese</b>	<i>Attivazione di un nuovo ordinamento didattico per il Corso di studi magistrale Scienze della qualità e della sicurezza dei prodotti alimentari SQSAL LM-70 R con modifiche alla didattica, in relazione all'aggiornamento sulle attività formative indispensabili, riportate nel D.M. del 19 dicembre 2023, n.1649</i>
<b>Stato di avanzamento dell'Azione Correttiva</b>	<i>Specificare indicatore/i di riferimento per il monitoraggio del grado di raggiungimento dell'obiettivo e le relative modalità di rilevazione/verifica (ove possibile correlare obiettivi e indicatori di riferimento agli indicatori dell'Anagrafe Nazionale Studenti utilizzati per la compilazione della Scheda di Monitoraggio Annuale) Azione correttiva in atto. Essa sarà monitorata attraverso la rilevazione degli indicatori delle schede di monitoraggio annuale sugli avvii di carriera, sulla didattica, sulla soddisfazione degli studenti insieme agli indicatori dell'Occupabilità dei laureati e della loro soddisfazione, tramite l'elaborazione statistica dei dati AlmaLaurea</i>

**D.CDS.4-b. ANALISI DELLA SITUAZIONE SULLA BASE DEI DATI E DELLE INFORMAZIONI**

**D.CDS.4.1 Contributo dei docenti, degli studenti e delle parti interessate al riesame e miglioramento del Cds**

<p>D.CDS.4.1 Contributo dei docenti, degli studenti e delle parti interessate al riesame e miglioramento del Cds</p>	<p>D.CDS.4.1.1 Il CdS analizza e tiene in considerazione in maniera sistematica gli esiti delle interazioni in itinere con le parti interessate anche in funzione dell'aggiornamento periodico dei profili formativi.</p> <p>D.CDS.4.1.2 Docenti, studenti e personale tecnico-amministrativo possono rendere note agevolmente le proprie osservazioni e proposte di miglioramento.</p> <p>D.CDS.4.1.3 Il CdS analizza e tiene in considerazione in maniera sistematica gli esiti della rilevazione delle opinioni di studenti, laureandi e laureati e accorda credito e visibilità alle considerazioni complessive della CPDS e di altri organi di AQ.</p> <p>D.CDS.4.1.4 Il CdS dispone di procedure per gestire gli eventuali reclami degli studenti e assicura che queste siano loro facilmente accessibili.</p> <p>D.CDS.4.1.5 Il CdS analizza sistematicamente i problemi rilevati, le loro cause e definisce azioni di miglioramento ove necessario.</p>
--	---

**Fonti documentali (non più di 8 documenti):**

**Documenti chiave:**

- Titolo: Relazione Commissione Paritetica Docenti-Studenti anno 2024.  
Breve Descrizione: Relazione che analizza e monitora l'offerta formativa e la qualità della didattica e dell'attività di servizio agli studenti sulla base delle SUA CdS, delle rilevazioni dell'OPIS e da altre fonti disponibili istituzionalmente.  
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): intero documento  
Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-04/Relazione%20Annuale%20-CPDS%20Dip.%20AGRARIA.pdf>
- Titolo: Rapporto del riesame ciclico CdS STAL LM-70 del 2018  
Breve Descrizione: Il Rapporto di Riesame ciclico documenta, analizza e commenta i più importanti mutamenti intercorsi dal Riesame ciclico precedente, in relazione alle azioni correttive messe in atto, alle problematiche rilevate, ai punti di forza e alle aree di miglioramento che emergono dall'analisi del periodo in esame e dalle prospettive del periodo seguente.  
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Rapporto del riesame ciclico del 2018  
Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/ateneo/dipartimenti/dipartimento-di-agraria/il-dipartimento/qualita/qualita-della-didattica/commissioni-aq-cds>
- Titolo: Regolamento didattico CdS Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari a.a. 2025-2026  
Breve Descrizione: Regolamento didattico del Corso di Studio che riporta l'organizzazione, gli obiettivi formativi specifici e i risultati di apprendimento attesi  
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Art. 1 - Premesse e finalità  
Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-07/Regolamento%20CdS%202025-26%20SQSAL%20LM-70R.pdf>

**Documenti a supporto:**

- Titolo: Verbale dell'incontro di consultazione con le organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi e delle professioni  
Breve Descrizione: Verbale relativo alla consultazione in presenza delle parti sociali del 23 gennaio 2023  
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): intero documento

Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/ateneo/dipartimenti/dipartimento-di-agraria/il-dipartimento/qualita/qualita-della-didattica/commissioni-aq-cds>

- Titolo: Verbale dell'incontro di consultazione con le organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi e delle professioni

Breve Descrizione: Verbale relativo alla consultazione in presenza delle parti sociali del 15 gennaio 2025

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): intero documento

Upload / Link del documento <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-04/Verbale%20%26%20Questionario%20Parti%20Sociali%20Agraria%202025.pdf>

**Autovalutazione (senza vincoli di lunghezza del testo) rispondendo ai seguenti quesiti che sono in linea con il Punto di Attenzione D.CDS.4.1**

L'attuale ordinamento del CdS Magistrale in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari LM-70 R è stato avviato nell'a.a. 2025-2026, con una nuova proposta didattica, motivata dalle risultanze della consultazione con le organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi e delle professioni svolta a gennaio 2025. Prima di questo, vi era stata una precedente modifica ordinamentale del Corso di studi, nel 2020/2021 che prevedeva la presenza di due curricula. Anch'essa era stata successiva ad una consultazione con le organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi e delle professioni condotta a giugno 2018. Seguendo l'ordine temporale, dalla prima consultazione era emersa l'opportunità di trattazione di specifiche tematiche che hanno avuto identificazione tra le attività affini dei settori dell'entomologia agraria (AGR/11), dell'ingegneria agraria (AGR/08, AGR/09 ed AGR/10), della chimica degli alimenti (CHIM/10), delle scienze tecniche dietetiche applicate (MED/49), delle discipline demoetnoantropologiche (M-DEA/01), della filosofia e teoria dei linguaggi (M-FIL/05) a completamento delle conoscenze specifiche dello studente magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari. Anche gli esiti della rilevazione delle opinioni di studenti, le considerazioni della CPDS e degli altri organi di AQ sono stati considerati per le modifiche dell'offerta formativa. Successivamente, a seguito delle risultanze delle rilevazioni aggiornate precedentemente riferite e di una rinnovata consultazione con le organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi e delle professioni svolta a gennaio 2025, è stato modificato l'ordinamento didattico del CdS, in ottemperanza anche all'adeguamento richiesto ai CdS dal MUR (D.M. del 19 dicembre 2023, n.1649). La modifica ha previsto l'organizzazione didattica in un unico curriculum e l'inserimento tra le attività caratterizzanti del settore dell'Arboricoltura generale e coltivazioni arboree (AGR/03) e tra le attività affini dei settori del diritto agroalimentare (IUS/03), della chimica agraria (AGR/13) e delle scienze tecniche dietetiche applicate (MED/49), a completamento delle conoscenze specifiche dello studente magistrale in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari. Una interazione in itinere è stata condotta in occasione di una consultazione con le organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi e delle professioni svolta a gennaio 2023. Inoltre è stato di recente approvata la costituzione di un Comitato di indirizzo comune al CdS triennale e magistrale in classe L-26 e LM-70, con una nuova composizione rispetto al precedente Comitato di indirizzo del CdS STAL LM-70 al fine di coinvolgere nuovi interlocutori rappresentanti delle organizzazioni del mondo produttivo e professionale in funzione dell'aggiornamento periodico dei profili formativi (<https://www.unirc.it/ateneo/dipartimenti/dipartimento-di-agraria/il-dipartimento/qualita/qualita-della-didattica/comitato-di-indirizzo-e-parti-sociali>).

Il CdS ha attuato iniziative per raccogliere osservazioni e suggerimenti migliorativi del percorso degli studi come l'utilizzo della cassetta "Erba voglio", dove gli studenti del CdS possono in forma anonima lasciare segnalazioni sulle attività e servizi del CdS e il Gruppo di Assicurazione qualità che monitora le criticità e la loro evoluzione nel corso degli anni e, qualora esse manifestino la tendenza a non risolversi, interagisce direttamente con i docenti interessati al fine di risolvere le problematiche e criticità. Il CdS prende in carico annualmente i suggerimenti emersi nella Relazione della CPDS e applica le eventuali azioni correttive, discutendole in riunioni del gruppo AQ CdS e in Consiglio di Corso di studi. Docenti, studenti e personale tecnico-amministrativo hanno modo di rendere note agevolmente le proprie osservazioni e proposte di miglioramento tramite compilazione di un modulo le cui risultanze saranno inviate direttamente alle strutture competenti per la loro corretta gestione. Tale modulo è scaricabile in una pagina dedicata del sito di Dipartimento (<https://www.unirc.it/ateneo/dipartimenti/dipartimento-di-agraria/il-dipartimento/qualita/suggerimenti-e-segnalazioni>). Gli studenti, con le loro rappresentanze nei vari Organi, possono ulteriormente rendere noti suggerimenti e istanze che sono prese in carico dal CdS in occasione delle riunioni AQ e dei Consigli di Corso di studi

**Criticità/Aree di miglioramento**

Non emergono evidenti criticità sui punti di riflessione.

#### D.CDS.4.2 Revisione della progettazione e delle metodologie didattiche del CdS

D.CDS.4.2	<p>Revisione della progettazione e delle metodologie didattiche del CdS</p>	<p>D.CDS.4.2.1 Il CdS organizza attività collegiali dedicate alla revisione degli obiettivi e dei percorsi formativi, dei metodi di insegnamento e di verifica degli apprendimenti, al coordinamento didattico tra gli insegnamenti, alla razionalizzazione degli orari, della distribuzione temporale delle verifiche di apprendimento e delle attività di supporto.</p> <p>D.CDS.4.2.2 Il CdS garantisce che l'offerta formativa sia costantemente aggiornata tenendo in considerazione i progressi della scienza e dell'innovazione didattica, anche in relazione ai cicli di studio successivi compreso il Corso di Dottorato di Ricerca e le Scuole di Specializzazione.</p> <p>D.CDS.4.2.3 Il CdS analizza e monitora sistematicamente i percorsi di studio, anche in relazione a quelli della medesima classe su base nazionale, macroregionale o regionale.</p> <p>D.CDS.4.2.4 Il CdS analizza sistematicamente i risultati delle verifiche di apprendimento e della prova finale per migliorare la gestione delle carriere degli studenti.</p> <p>D.CDS.4.2.5 Il CdS analizza e monitora sistematicamente gli esiti occupazionali (a breve, medio e lungo termine) dei laureati del CdS, anche in relazione a quelli della medesima classe su base nazionale, macroregionale o regionale.</p> <p>D.CDS.4.2.6 Il CdS definisce e attua azioni di miglioramento sulla base delle analisi sviluppate e delle proposte provenienti dai diversi attori del sistema AQ, ne monitora l'attuazione e ne valuta l'efficacia.</p> <p>[Tutti i punti di attenzione di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.2].</p>
-----------	---	--

#### Fonti documentali (non più di 8 documenti):

##### Documenti chiave:

- Titolo: Regolamento didattico CdS Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari a.a. 2025-2026  
 Breve Descrizione: Regolamento didattico del Corso di Studio che riporta l'organizzazione, gli obiettivi formativi specifici e i risultati di apprendimento attesi  
 Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Art. 1 - Premesse e finalità  
 Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-07/Regolamento%20CdS%202025-26%20QSAL%20LM-70R.pdf>
- Titolo: Relazione Commissione Paritetica Docenti-Studenti anno 2024.  
 Breve Descrizione: Relazione che analizza e monitora l'offerta formativa e la qualità della didattica e dell'attività di servizio agli studenti sulla base delle SUA CdS, delle rilevazioni dell'OPIS e da altre fonti disponibili istituzionalmente.  
 Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): intero documento  
 Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-04/Relazione%20Annuale%20CPDS%20Dip.%20AGRARIA.pdf>
- Titolo: Scheda Unica Annuale dei Corsi di Studio (SUA-CdS)  
 Breve Descrizione: La Scheda Unica Annuale dei Corsi di Studio (SUA-CdS) è di supporto alla progettazione, alla realizzazione, alla gestione, all'autovalutazione e alla riprogettazione del CdS  
 Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Quadro C2 Efficacia esterna e Referenti e strutture

##### Documenti a supporto:

- Titolo: Commento alle schede di monitoraggio annuale SMA

Breve Descrizione:

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Punto 2 OdG Vervale CdS STAL LM-70 del 19 dicembre 2024

Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-11/29%20STAL%20LM70%20-20Verbale%20n.%205%20del%2019%20dicembre%202024.pdf>

**Autovalutazione (senza vincoli di lunghezza del testo) rispondendo ai seguenti quesiti che sono in linea con il Punto di Attenzione D.CDS.4.2**

Il Gruppo di Assicurazione della Qualità (AQ) del CdS, in linea con il Sistema di Assicurazione della Qualità dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria, coordinato e assicurato dal Presidio della Qualità di Ateneo (PQA), assicura il costante monitoraggio dei percorsi, dei metodi di insegnamento e di verifica degli apprendimenti. La composizione del gruppo AQ del CdS è indicata nella sezione Referenti e strutture della SUA CdS e nella pagina del sito del Dipartimento di Agraria (<https://www.unirc.it/ateneo/dipartimenti/dipartimento-di-agraria/il-dipartimento/qualita/qualita-della-didattica/commissioni-aq-cds>). Il gruppo AQ CdS inoltre è pienamente coinvolto nel redigere la Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA), attraverso gli indicatori quantitativi di monitoraggio; redigere il Rapporto di Riesame Ciclico (RRC), attraverso un'autovalutazione approfondita relativa all'andamento complessivo del Corso di Studio, ovvero sulla validità e attualità del percorso offerto relativamente alle esigenze professionali e culturali richieste dai portatori di interesse, i risultati di performance delle carriere degli studenti; valutare le risorse di docenza, strutture e servizi disponibili; analizzare la Relazione Annuale (RA) della CPDS, portando all'attenzione del CdS eventuali criticità e avanzando proposte di miglioramento; analizzare l'opinione degli studenti e la raccolta di criticità sul funzionamento del CdS. Periodicamente sono organizzati dal Coordinatore gli incontri degli ambiti disciplinari tra docenti dei CdS triennale in classe L-26 e magistrale in classe LM-70 allo scopo di individuare eventuali sovrapposizioni di argomenti o di risolvere criticità.

In occasione delle riunioni in Consiglio CdS e del CdD si discute sulla razionalizzazione degli orari, della distribuzione temporale degli esami e delle attività di supporto. Come indicato nell'art. 3 del Regolamento Didattico del CdS in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari, il calendario didattico e degli appelli di esame è reso noto prima dell'inizio dell'anno accademico, dopo approvazione in Consiglio di Dipartimento. Il CdS garantisce che l'offerta formativa sia costantemente aggiornata, in quanto si richiede ai docenti, prima dell'inizio dell'anno accademico, l'inserimento delle schede dei singoli insegnamenti in lingua italiana e inglese. La verifica è a carico del Coordinatore, il quale ha accesso dedicato ad una pagina Esse3 completa degli inserimenti relativi alle docenze del CdS con corrispondenti stati di avanzamento. Azione successiva a tale verifica è l'invio di mail di sollecito, rispetto alle mail di invito alla pubblicazione annualmente inviate ai docenti del Consiglio CdS all'inizio dell'anno accademico. La verifica della congruità con gli obiettivi descritti nel Regolamento Didattico è eseguita da parte del coordinatore e dal Gruppo gestione AQ CdS. La definizione e l'aggiornamento dell'offerta formativa avviene, in coerenza con le linee guida del Coordinamento Nazionale dei Corsi di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (CoSTAL) (<https://www.costal.org/wp-content/uploads/2020/03/Criteri-dei-saperi-minimi-CdS-STAL.pdf>) e, di recente, con il Decreto Ministeriale del 19 dicembre 2023 che ha introdotto una riorganizzazione delle classi di laurea magistrale, con l'obiettivo di aggiornare e armonizzare l'offerta formativa universitaria italiana. Infine, la rispondenza delle conoscenze disciplinari ai progressi della scienza e dell'innovazione è assicurata dalla elevata percentuale di docenti di ruolo che appartengono a settori scientifico-disciplinari (SSD) di base e caratterizzanti per il CdS in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari che fanno parte del collegio docenti del dottorato di Ricerca in Scienze Agraria, alimentari e Forestali (SAAF). Il CdS, attraverso prima il gruppo AQ CdS e poi collegialmente con tutti i docenti, analizza e monitora i percorsi di studio, i risultati delle verifiche di apprendimento e della prova finale ai fini del miglioramento della gestione delle carriere degli studenti, gli esiti occupazionali (a breve, medio e lungo termine) dei laureati del CdS anche in relazione a quelli della medesima classe su base nazionale, macroregionale o regionale. Tali valutazioni sono condotte annualmente in occasione della compilazione della Scheda di monitoraggio annuale e della compilazione dei quadri SUA e in itinere, in occasione dei consigli CdS. A prescindere dagli esiti occupazionali, il CdS, tramite il Coordinatore e i docenti afferenti il Consiglio CdS, ha avviato negli anni delle interlocuzioni con soggetti esterni, al fine di accrescere le opportunità dei propri laureati. Sono state pertanto attivate convenzioni di tirocinio con nuove aziende/enti/associazioni (Associazione cuochi reggini, Associazione Italiana Celiachia, Accademia delle imprese europee ecc.) e in occasione dei diversi eventi seminari, con ospiti del comparto produttivo. Il CdS definisce e attua azioni di miglioramento sulla base delle analisi sviluppate e delle proposte provenienti dai diversi attori del sistema AQ, monitorandone l'attuazione e valutandone l'efficacia in occasione delle riunioni e compilando i documenti di commento agli indicatori della didattica nella SMA e prendendo in carico i rilievi della CPDS.

**Criticità/Aree di miglioramento**

Non si evidenziano criticità o aree di miglioramento per lo specifico punto di attenzione

Obiettivo n.1	D.CDS.4/4.1/RC-2025: Organizzazione temporale delle verifiche
Problema da risolvere Area di miglioramento	<i>Potrebbe verificarsi una sovrapposizione delle date delle verifiche in itinere e finali in quanto non esiste una piattaforma fruibile in maniera attiva dal docente che consenta lo spostamento degli esami e la pronta visualizzazione da parte degli interessati. I docenti non sono a conoscenza delle date delle varie verifiche in itinere</i>
Azioni da intraprendere	<i>Il docente che intende sottoporre valutazioni in itinere deve darne comunicazione al Coordinatore che gestirà le disponibilità in funzione delle altre valutazioni programmate.</i>
Indicatore/i di riferimento	<i>Gli indicatori sulla soddisfazione dell'insegnamento da parte dello studente</i>
Responsabilità	<i>Coordinatore CdS</i>
Risorse necessarie	<i>Le risorse sono già disponibili</i>
Tempi di esecuzione e scadenze	<i>12 mesi</i>

### Informazioni e dati da tenere in considerazione

Si riportano di seguito gli Indicatori a supporto della valutazione per i CdS:

#### INDICATORI CORSI DI STUDIO

Indicatore	Riferimento	Qualitativo/ Quantitativo	Fonte dei dati
Percentuale di laureati (L; LM; LMCU) entro la durata normale del corso	DM 1154/2021	Quantitativo	Scheda SMA
Percentuale di CFU conseguiti al I anno su CFU da conseguire	DM 1154/2021	Quantitativo	Scheda SMA
Percentuale di studenti che proseguono nel II anno nello stesso Corso di Studio	AVA 3 - ANVUR	Quantitativo	Scheda SMA
Percentuale di studenti che proseguono al II anno nello stesso Corso di Studio avendo acquisito almeno 2/3 dei CFU previsti al I anno	DM 1154/2021	Quantitativo	Scheda SMA
Percentuale di immatricolati (L; LM; LMCU) che si laureano entro un anno oltre la durata normale del corso nello stesso Corso di Studio	AVA 3 - ANVUR	Quantitativo	Scheda SMA
Percentuale ore di docenza erogata da docenti assunti a tempo indeterminato sul totale delle ore di docenza erogata	DM 1154/2021	Quantitativo	Scheda SMA
Percentuale di immatricolati (L; LM; LMCU) che si laureano, nel CdS, entro la durata normale del Corso	AVA 3 - ANVUR	Quantitativo	Scheda SMA
Rapporto studenti iscritti/docenti complessivo (pesato per le ore di docenza)	AVA 3 - ANVUR	Quantitativo	Scheda SMA
Rapporto studenti iscritti al primo anno/docenti degli insegnamenti del primo anno (pesato per le ore di docenza)	AVA 3 - ANVUR	Quantitativo	Scheda SMA
Percentuale di iscritti inattivi*	AVA 3 - ANVUR	Quantitativo	Scheda SMA
Percentuale di iscritti inattivi o poco produttivi*	AVA 3 - ANVUR	Quantitativo	Scheda SMA

\*corsi prevalentemente o integralmente a distanza

### Commento agli indicatori

Di seguito si riporta una breve descrizione degli indicatori a supporto della valutazione del CdS.

iC02 (percentuale di laureati entro la durata normale del corso): I laureati entro la durata normale del corso al 2023 sono bruscamente diminuiti rispetto alle rilevazioni precedenti;

iC13 (percentuale di CFU conseguiti al I anno sui CFU da conseguire): l'indicatore è aumentato in misura evidente dal 45,7% al 70,3% al 2022;

iC14 (percentuale di studenti che proseguono nel II anno nello stesso corso di studio): è aumentato di un punto percentuale rispetto all'anno precedente.

iC16 (percentuale di studenti che proseguono al II anno nello stesso corso di studio avendo acquisito almeno 40 CFU al I anno) è aumentata (60% al 2022), in misura superiore solo agli Atenei della medesima area geografica.

iC17 (percentuale di immatricolati che si laureano entro un anno dalla durata normale del corso) nello stesso corso di studio è diminuito, seguendo una tendenza simile nel confronto con gli altri Atenei.

iC19 (percentuale ore di docenza erogata da docenti assunti a tempo indeterminato sul totale delle ore di docenza erogata) ha mostrato una diminuzione rispetto alla precedente rilevazione, risultando anche inferiore al confronto con gli Atenei dell'area geografica e del territorio nazionale. Tale criticità potrebbe essere risolta dalle politiche di reclutamento attuate da Ateneo e Dipartimento.

iC22 (percentuale di immatricolati che si laureano, nel CdS, entro la durata normale del corso) al 2022 è molto diminuita, raggiungendo il 21,4%.

iC27 (Rapporto studenti iscritti/docenti complessivo - pesato per le ore di docenza), per il CdS STAL LM70 è nel 2023 è risultato pari a 4,1, nettamente inferiore ai dati della medesima area geografica e nazionale.

iC28 (Rapporto studenti iscritti al primo anno/docenti degli insegnamenti del primo anno - pesato per le ore di docenza). Tale indicatore è ancor più diminuito (1,1), riflettendo il trend già osservato e relativo al calo percentuale degli iscritti al CdS.

### Criticità/Aree di miglioramento

*Indicatori che presentano particolari criticità e che richiedono aree di intervento:*

*iC02 (percentuale di laureati entro la durata normale del corso): al 2023 è risultata pari al 50%, più bassa rispetto ai confronti con Atenei della stessa area geografico e nazionali e pertanto dovrà essere oggetto di valutazione.*

*iC17 (percentuale di immatricolati che si laureano entro un anno dalla durata normale del corso): al 2022 è risultata pari al 72%, seppur risultando un valore maggiore rispetto alla media dell'area geografica, dovrà essere oggetto di particolare attenzione.*

*iC27 (Rapporto studenti iscritti/docenti complessivo - pesato per le ore di docenza), indicatore che presenta delle criticità che si intendono risolvere*

*iC28 (Rapporto studenti iscritti al primo anno/docenti degli insegnamenti del primo anno - pesato per le ore di docenza), indicatore strettamente collegato alla bassa numerosità degli avvii di carriera che sarà particolarmente considerato e attenzionato.*