



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA
Nome del corso in italiano	SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (<i>IdSua:1573937</i>)
Nome del corso in inglese	FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
Classe	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.unirc.it/didattica/corsi_laurea.php?uid=17a99f41-7dcf-4d3d-ba4d-64f1160b11ab
Tasse	http://www.unirc.it/studenti/tasse_contributi.php
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale



Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	BARRECA Francesco
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di Corso di studio
Struttura didattica di riferimento	Agraria

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	ABENAVOLI	Maria Rosa		PA	.5	
2.	BARRECA	Francesco		PA	.5	
3.	BOMBINO	Giuseppe		PA	.5	

4.	BRANCA	Valentino	RU	1
5.	CAMPOLO	Orlando	RD	1
6.	CAPARRA	Pasquale	RU	.5
7.	CARIDI	Andrea Domenico M.	PA	.5
8.	FOTI	Francesco	RU	.5
9.	GIUFFRE'	Angelo Maria	RU	1
10.	LI DESTRI NICOSIA	Maria Giulia	RU	.5
11.	LUPINI	Antonio	RD	1
12.	MINCIONE	Antonio	PA	.5
13.	NICOLOSI	Agata Carmela	PA	1
14.	PANUCCIO	Maria Rosaria Savina	PA	.5
15.	POIANA	Marco	PO	.5
16.	RUSSO	Mariateresa	PA	.5
17.	SANTONOCETO	Carmelo	PA	.5

Rappresentanti Studenti

Belli Florin florin.belli@gmail.com
 Costa Mariagiulia costamariagiulia98@gmail.com
 Vitale Lorella lorellavitale@gmail.com

Gruppo di gestione AQ

Filippo Ambroggio
 Francesco Barreca
 Florin Belli
 Mariagiulia Costa
 Francesco Foti
 Angelo Maria Giuffre'
 Mariateresa Russo
 Lorella Vitale

Tutor

Marco POIANA
 Antonio MINCIONE
 Valentino BRANCA
 Maria Giulia LI DESTRI NICOSIA
 Giuseppe BOMBINO



Il Corso di Studio in breve

03/07/2020

I laureati nei corsi di laurea della classe L26 devono:
 possedere adeguate conoscenze di base specificatamente orientate agli aspetti applicativi nelle scienze e tecnologie

lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti; conoscere i metodi di indagine ed utilizzare ai fini professionali le conoscenze acquisite per la soluzione dei molteplici problemi applicativi lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti.

In particolare devono possedere:

- una visione completa delle attività e delle problematiche dalla produzione al consumo degli alimenti (dal campo alla tavola), nonché la capacità di intervenire con misure atte a garantire la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti, a ridurre gli sprechi, a conciliare economia ed etica nella produzione, conservazione e distribuzione degli alimenti;
- padronanza dei metodi chimici, fisici, sensoriali e microbiologici per il controllo e la valutazione degli alimenti, delle materie prime e dei semilavorati;
- conoscenze relative ai sistemi di gestione della sicurezza, della qualità e dell'igiene dei prodotti e dei luoghi di produzione;
- conoscere i principi dell'alimentazione umana ai fini della prevenzione e protezione della salute, per un proficuo dialogo con il mondo della medicina;
- elementi e principi di conoscenza della legislazione alimentare, per un indispensabile rispetto della normativa vigente nonché dell'organizzazione e dell'economia delle imprese alimentari;
- la capacità di svolgere compiti tecnici, di programmazione e di vigilanza nelle attività di ristorazione e somministrazione degli alimenti, nonché in quelle di valutazione delle abitudini e dei consumi alimentari;
- la capacità di coordinare i molteplici saperi e le diverse attività legate agli alimenti ed alla alimentazione, tenuto conto dell'unica e specifica visione completa di integrazione verticale, o di filiera (dal campo alla tavola), in specifici settori produttivi del mondo alimentare, nonché l'unica capacità di intervenire nelle diverse fasi di programmazione, produzione, controllo e distribuzione di specifiche categorie alimentari;
- capacità di coordinare le diverse attività legate alla gastronomia

Inoltre i laureati nei corsi di laurea della classe L26 devono essere in grado di utilizzare efficacemente, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea oltre l'italiano, di norma l'inglese.

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

- il controllo dei processi di produzione, conservazione e trasformazione delle derrate e dei prodotti alimentari;
- la valutazione della qualità e delle caratteristiche chimiche, fisiche, sensoriali, microbiologiche e nutrizionali dei prodotti finiti, semilavorati e delle materie prime;
- la programmazione ed il controllo degli aspetti igienico-sanitari e di sicurezza dei prodotti alimentari dal campo alla tavola sia in strutture private che pubbliche;
- sovrintendere la preparazione e la somministrazione dei pasti in strutture di ristorazione collettiva, istituzionale e commerciale, ivi comprese quelle eno-gastronomiche;
- la gestione della qualità globale di filiera, anche in riferimento alle problematiche di tracciabilità dei prodotti;
- la didattica, la formazione professionale, il marketing e l'editoria pertinenti alle scienze e tecnologie alimentari;
- la gestione d'impresе di produzione degli alimenti e dei prodotti biologici correlati, compresi i processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti;
- il confezionamento e la logistica distributiva.

Potranno, inoltre, collaborare:

- all'organizzazione ed alla gestione di interventi nutrizionali da parte di enti e strutture sanitarie ;
- allo studio, la progettazione e la gestione di programmi di sviluppo agro-alimentare, anche in collaborazioni con agenzie internazionali e dell'Unione Europea;
- alla programmazione ed alla vigilanza dell'alimentazione umana in specifiche situazioni, come la preparazione e la somministrazione dei pasti;
- alle attività connesse alla comunicazione, il giornalismo ed il turismo eno-gastronomico.

Link: http://www.agraria.unirc.it/corsi_laurea_triennale.php?uid=397eb6ad-eee7-445c-847a-120dc1062691 (Pagina web del CdS)



QUADRO A1.a

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

10/05/2014

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

In tale ottica sono state intraprese diverse Azioni tra cui:

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

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

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

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



QUADRO A1.b

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

30/01/2021

Sono state avviate diverse consultazioni istruttorie con alcuni Enti ed associazioni di categoria quali la Camera di Commercio, Ordine professionale, Confindustria. In particolare sono stati organizzati specifici momenti di confronto il primo con data 23 febbraio 2013 e il secondo più recente il 28 giugno 2016 le cui risultanze sono state sintetizzate nell'allegato verbale.

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

In particolare il gruppo di assicurazione della qualità del CdS dal gennaio 2016 è stato integrato con il presidente della Sezione Agroalimentare dell'Associazione Industriali della provincia di Reggio Calabria al fine di consolidare e rendere continui i rapporti e gli scambi con il mondo delle produzioni.

L'arrivo del Corona virus (con effetti più evidenti da marzo 2020) ha influenzato il quadro generale relativo all'industria alimentare italiana. Per tale motivo dobbiamo distinguere una situazione pre-Covid19 e cioè fino a dicembre 2019 e una situazione post-Covid19, da gennaio 2020 a oggi.

L'industria alimentare italiana è la seconda del Paese dopo quella meccanica.

Il peso totale del fatturato agroalimentare nel 2019 è stato di 145 miliardi di euro e cioè il 15% del fatturato totale dell'industria [1].

Una analisi della Associazione Coldiretti su dati Istat ha evidenziato come la produzione alimentare Made in Italy sia stata in controtendenza con l'andamento industriale generale e ha fatto segnare nel 2019 un balzo record del 3%, il miglior risultato tra tutti i comparti. A fronte di un generale calo annuale dell'1,3% trascinato dal crollo dell'abbigliamento (-4,6%) e della fabbricazione di autoveicoli (-4,4%), comparti storici di riferimento della manifattura nazionale [2].

Nel 2019 è cresciuta principalmente la filiera del caffè, seguita dal food equipment, i distillati, le farine. Poi, con un distacco maggiore, vino, pasta, surgelati, packaging e acqua, riuniti in un gruppo che mostra ancora criticità da tenere sotto controllo. Mentre più agitato è stato il percorso di salumi, olio e latte [3].

Nel 2019, per tutti i comparti è emersa la necessità di implementare il canale dell'e-commerce: solo il 30% delle aziende prese in esame hanno investito sul canale delle vendite online. Fattore decisamente positivo, invece, è stato il fatturato portato dall'export: oltre il 30% delle realtà analizzate ha realizzato il 50% dei propri ricavi all'estero (e si prevede un incremento delle esportazioni nel prossimo biennio). Dunque, se da un lato premia la capacità di rinnovare pratiche artigianali supportate da nuovi strumenti tecnologici, dall'altro è proprio la propensione all'internazionalità a fare dell'industria alimentare italiana un settore strategico per la crescita economica del Paese. Ricordiamo, peraltro, che il trend positivo del comparto perdurava da diversi anni, almeno dal 2012, quando l'indagine del Food Industry Monitor ha iniziato a restituire i primi risultati [3].

Tutte da decifrare sono le conseguenze che il Coronavirus avrà complessivamente sul 2020 e sugli anni a venire. Stando all'indagine del Dipartimento di Economia aziendale dell'Università Roma 3, commissionata da Unione Italiana Food, il 59% delle aziende alimentari ha dichiarato di aver subito un calo della produzione rispetto ad una situazione di normalità e cioè rispetto agli anni precedenti. Con punte di almeno il 30% di calo della produzione per una azienda alimentare su 4. Circa il 60% delle imprese stima un calo del fatturato per il 2020 che, per quasi un intervistato su 4, sarà superiore al 20%. Per una percentuale analoga (il 61% del campione), il Covid-19 avrà un impatto 'elevato' o 'molto elevato' sul suo futuro. Solo il 7% degli intervistati ritiene che attraverserà la crisi senza conseguenze. La ricerca, realizzata ad aprile 2020, ha raccolto e analizzato i giudizi di circa 120 grandi, medie e piccole aziende alimentari aderenti a Unione Italiana Food, associazione di categoria che rappresenta 450 imprese di oltre 20 settori merceologici. Quindi circa 800 brand presenti quotidianamente sulle nostre tavole: grandi marchi e Pmi radicate sul territorio, che rappresentano tanti simboli del Made in Italy, come caffè, pasta, cioccolato, gelati, prodotti da forno, surgelati, sottoli e sottaceti, salse, sughi e condimenti, confetture, ortofrutta fresca confezionata, nettari di frutta e ortaggi, spezie ed erbe aromatiche. La corsa agli acquisti di fine febbraio è ormai un lontano ricordo. A due mesi dall'emergenza, la ricerca offre uno spaccato più diversificato e in chiaroscuro, con imprese che temono di perdere quote di mercato [4]. È intuitivo considerare che la corsa agli acquisti di febbraio sia stata legata a un fatto emotivo legato forse al timore di una possibile mancanza di scorte alimentari presso i supermercati, elemento questo rilevatosi poi totalmente infondato, per cui, dopo le settimane iniziali di accaparramento di alimenti e di generi di prima necessità (acqua, farina, ecc), si è assistito poi a una graduale normalizzazione legata sia alla presenza ininterrotta di alimenti presso i punti di vendita, sia alla necessità di smaltire le scorte fatte dalle famiglie. In ogni caso, nel primo trimestre del 2020 la spesa è cresciuta per l'effetto del lockdown del mese di marzo. Dopo la timida crescita del 2019 (+0,4%) la spesa delle famiglie italiane per prodotti alimentari è cresciuta nel primo trimestre 2020: +7% su base annua. Si tratta della variazione più forte degli ultimi dieci anni ed è conseguenza delle restrizioni imposte per fronteggiare il diffondersi del coronavirus, in tutto il territorio nazionale dalla fine di febbraio, che si protrarranno almeno fino al mese di maggio. I dati del Panel Ismea Nielsen hanno evidenziato un deciso balzo dei consumi delle famiglie nel mese di marzo (+18%), che ha dato slancio a tutto il trimestre. A fare da traino nella dinamica del primo trimestre ancora i prodotti a Largo Consumo Confezionato (LCC, +9,7%), a cui si è maggiormente rivolta l'attenzione nelle prime settimane di emergenza, ma anche per i prodotti freschi sfusi la spesa inverte il trend e diventa positiva (+1,1%). Nel solo mese di marzo le vendite per i prodotti confezionati hanno registrato incrementi del 20% e quelle per i freschi sfusi del 9%. Nel carrello, in fase di emergenza, perdono posizioni le bevande che pur aumentando del 5,2% su base annua mostrano - diversamente dai periodi precedenti - un impulso meno deciso rispetto ai generi alimentari (+7,2%) [5]. Probabilmente, in fase di consuntivo 2020 si assisterà a una modifica della tipologia di alimenti venduti dall'industria alimentare che potrebbe complessivamente evidenziare una flessione per quanto riguarda la fornitura a ristoranti, mense, tavole calde e fast-food, e si orienterà forse verso i cibi pronti oppure ingredienti per la preparazione casalinga. Le previsioni sul futuro delle vendite sono ovviamente contrastanti. Il sito Ismea (sezione Ismea Mercati) riporta informazioni dettagliate sui più importanti settori alimentari e sui trend verificatisi nel 2019, poi fino a maggio 2020 [6].

(1) <https://www.foodweb.it/2020/01/federalimentare-uniti-per-le-sfide-del-2020/>

(2) <http://www.foodaffairs.it/2020/02/10/produzione-industriale-nel-2019-bene-lalimento-3-coldiretti-e-il-primo-settore/>

(3) <https://www.gamberorosso.it/notizie/industria-alimentare-in-italia-crescita-il-triplo-rispetto-alla-media-del-pil/>

(4) <http://www.italiafruit.net/DettaglioNews/54582/in-primo-piano/covid-19-limpatto-sui-fatturati-dellindustria-alimentare>

(5) <http://www.ismeamercati.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/10463>

(6) <http://www.ismea.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/9577>

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

La recente consultazione con le parti sociali ha dato conferma dei punti di forza del Corso di studio che consistono soprattutto nella spiccata multidisciplinarietà che caratterizza l'offerta formativa, la crescente domanda di competenze nel

settore agroalimentare calabrese, unico comparto produttivo che non ha risentito della crisi economica. Contestualmente ha fatto emergere alcuni punti di debolezza da ascrivere soprattutto alla necessità di una maggiore integrazione con il territorio e con il mondo del lavoro.

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

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

Allo stato attuale è in fase di studio, selezione e composizione un comitato di interesse di riferimento per il CdS, sebbene a causa della pandemia COVID 19 l'organizzazione ha subito un rallentamento.

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: CONSULTAZIONI PARTI SOCIALI



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Tecnici dei prodotti alimentari

funzione in un contesto di lavoro:

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

competenze associate alla funzione:

Applica conoscenze di:

- analisi e test sulla composizione chimica di matrici alimentari
- analisi e test sulla composizione fisica di matrici alimentari
- test e analisi sulla sicurezza microbiologica degli
- certificazione di qualità delle matrici alimentari
- valorizzazione dei prodotti alimentari
- miglioramento ed innovazione delle filiere di produzione e trasformazione alimentare

sbocchi occupazionali:

Impiego presso aziende di prima, seconda e terza trasformazione di prodotti dell'agricoltura e della pesca in alimenti;
Impiego presso aziende con attività nei servizi di ristorazione, catering e ristorazione collettiva.
Impiego presso laboratori di analisi di prodotti alimentari.

Tecnici di laboratorio biochimico

funzione in un contesto di lavoro:

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

competenze associate alla funzione:

Applica conoscenze di:

- analisi e test sulla composizione chimica di matrici organiche ed inorganiche
- analisi e test sulla composizione fisica di matrici organiche ed inorganiche
- test e analisi biologiche di matrici organiche ed inorganiche
- Analisi sensoriale di matrici alimentari
- Diagnostica di patologie e parassitologie dei vegetali in campo agroalimentare
- Redazione di report sulle attività di analisi chimiche, fisiche e biologiche

sbocchi occupazionali:

Impiego presso aziende di prima, seconda e terza trasformazione di prodotti dell'agricoltura e della pesca in alimenti;

Impiego presso aziende di produzione di confetterie, pasti e piatti pronti, alimenti confezionati deperibili, prodotti alimentari specializzati e dietetici;

Impiego presso aziende vinicole e distillerie;

Impiego presso aziende di produzione di bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia;

Impiego presso aziende di commercio al dettaglio di prodotti alimentari e bevande (ipermercati e supermercati);

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

Impiego presso laboratori di analisi di prodotti alimentari.

Tecnici della debiotizzazione industriale e urbana

funzione in un contesto di lavoro:

Opera con ruoli e funzioni di tecnico addetto alle attività di disinfestazione, disinfezione in ambito urbano e industriale e controllo della sicurezza alimentare degli alimenti.

competenze associate alla funzione:

Applica conoscenze di:

- Sicurezza microbiologica degli alimenti
- Diagnostica e controllo di artropodi e altri animali sinantropici
- Normativa vigente in materia di sicurezza alimentare, ambientale e tossicologica

sbocchi occupazionali:

Impiego presso aziende di prima, seconda e terza trasformazione di prodotti dell'agricoltura e della pesca in alimenti;

Impiego presso aziende di disinfestazione e debiotizzazione;

Impiego presso aziende produttrici di presidi sanitari di settore.

Tecnico della Ristorazione e della Gastronomia

funzione in un contesto di lavoro:

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

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

competenze associate alla funzione:

I laureati della classe possiedono le competenze per svolgere autonomamente attività professionali in numerosi ambiti diversi, tra i quali:

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

Potranno, inoltre, collaborare:

- all'organizzazione ed alla gestione della filiera della ristorazione;
- allo studio, la progettazione e la gestione di programmi di sviluppo agro-alimentare, anche in collaborazioni con agenzie internazionali e dell'Unione Europea;
- alle attività connesse alla comunicazione, il giornalismo ed il turismo eno-gastronomico

sbocchi occupazionali:

Gli sbocchi professionali dei laureati nel curriculum di Ristorazione e gastronomia saranno nelle aziende di ristorazione e di servizio alla ristorazione, in aziende e uffici pubblici di vigilanza, in istituzioni pubbliche di programmazione e controllo delle attività produttive e in laboratori di analisi. I laureati potranno inoltre trovare impiego nelle aziende agro-alimentari, nella piccola e grande distribuzione, nell'agriturismo e nel settore della comunicazione. Potranno collaborare alla progettazione dei sistemi di ristorazione collettiva e alle attività di società di consulenza. La formazione multidisciplinare consentirà loro di interagire con laureati provenienti da altri settori disciplinari, allo scopo di valutare le abitudini e i consumi alimentari e proporre soluzioni adeguate per una corretta alimentazione, presupposto essenziale per un buono stato di salute dell'individuo.



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Tecnici della preparazione alimentare - (3.1.5.4.1)
2. Tecnici della produzione di servizi - (3.1.5.5.0)
3. Tecnici di laboratorio biochimico - (3.2.2.3.1)
4. Tecnici dei prodotti alimentari - (3.2.2.3.2)
5. Tecnici della vendita e della distribuzione - (3.3.3.4.0)
6. Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate - (3.4.1.1.0)



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

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

▶ QUADRO A3.b | Modalità di ammissione

26/03/2021

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

Link : http://www.agraria.unirc.it/test_ingresso.php

▶ QUADRO A4.a | Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

01/02/2021

Il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, nell'articolazione dei due curricula di 'Scienze e tecnologie degli alimenti' e di 'Gastronomia e ristorazione' si propone di fornire conoscenze e formare capacità professionali che garantiscano una visione completa, pur con diverso grado di approfondimenti nella specificità e curvatura formativa dei due curricula, delle attività produttive di alimenti e bevande e delle loro generali problematiche, dalla produzione al consumo alla preparazione e somministrazione di pasti. Il corso di laurea prevede un'articolazione in curricula, legati a due specifici ambiti produttivi, ed il profilo occupazionale del laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari è, conseguentemente, molto ampio. Il Laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari nel curriculum di 'Scienze e tecnologie degli alimenti' svolge compiti tecnici di gestione e controllo nelle attività di produzione, conservazione, distribuzione di prodotti alimentari, mentre

per il laureato nel curriculum di 'Gastronomia e ristorazione' la preparazione viene incentrata sugli aspetti della sicurezza e qualità della preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti per collettività, e sulla gestione delle aziende di ristorazione e di servizio alla stessa.

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

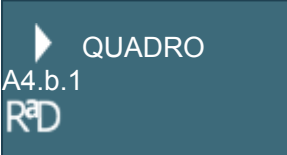
L'ordinamento didattico che proposto dall'a.a. 2010/11, oltre a mantenere la propria coerenza con il Quadro dei Titoli dello Spazio Europeo dell'Istruzione Superiore e le norme introdotte dal D.M. 270/2004, risulta rimodulato secondo i criteri proposti dalla Nota MUR n.16/2009 finalizzati all'accreditamento del Corso di Laurea. Pertanto la riprogettazione del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari è stata condotta sostanzialmente attraverso la riorganizzazione delle attività di base e caratterizzanti, in moduli non inferiori a 6 CFU, e incrementando il grado di copertura dei SSD.

Il Corso di Laurea riprogettato mantiene e consolida gli obiettivi della prima trasformazione dal DM509/99 che hanno previsto il potenziamento delle attività formative di base e degli ambiti caratterizzanti della produzione e della difesa dei sistemi agroalimentari e della qualità dei prodotti.

Nel percorso formativo del corso di laurea in 'Scienze e tecnologie alimentari' in entrambi i curricula ma con gradi di approfondimento diversificati, discipline caratterizzanti e affini si integrano per sviluppare una articolazione su tre livelli di formazione:

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

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

	Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi
---	--

Conoscenza e capacità di comprensione	La conoscenza e la capacità di comprensione sono sviluppate essenzialmente con lezioni frontali ed esercitazioni di laboratorio, frequenza ad altre attività utili per l'inserimento nel mondo del lavoro, studio personale su testi avanzati e	
--	---	--

pubblicazioni scientifiche. Le attività didattiche sono sempre orientate a stimolare negli studenti la discussione critica degli argomenti trattati. Per ogni attività viene fornito materiale didattico adeguato ricorrendo, quando opportuno, anche al formato elettronico. L'acquisizione delle conoscenze e la capacità di comprensione saranno valutate prevalentemente durante lo svolgimento del corso in momenti predefiniti all'inizio delle lezioni e serviranno alla valutazione dell'apprendimento consentendo al docente di adottare eventuali correzioni nel prosieguo delle lezioni. Nel corso della stesura dell'elaborato finale, lo studente avrà modo di approfondire ulteriormente le proprie conoscenze e capacità. Il laureato in Scienze e Tecnologie alimentari nei due curricula in 'Scienze e Tecnologie degli alimenti' e 'Gastronomia e Ristorazione' ha acquisito, seppure con gradi di approfondimenti differenziati in funzione della specificità del curriculum:

- le conoscenze di base di matematica, fisica, delle discipline chimiche e biologiche orientate alla comprensione delle caratteristiche e dei processi di trasformazione degli alimenti e possiede la preparazione necessaria ad affrontare gli insegnamenti caratterizzanti successivi;
 - informazioni sulla composizione quali-quantitativa degli alimenti e sul loro impiego;
 - i principi di biologia dei microrganismi e le loro interazioni sulla preparazione e conservazione degli alimenti;
 - conoscenza sulle caratteristiche dei prodotti alimentari e sul loro impiego;
 - i principi base delle operazioni unitarie e dei processi tecnologici coinvolti nelle filiere alimentari;
 - i principi di chimica analitica e di analisi chimico-fisica e sensoriale degli alimenti;
 - nozioni di base di economia agroalimentare e sull'organizzazione delle imprese agroalimentari e della ristorazione e della distribuzione agroalimentare;
 - informazioni sui sistemi di garanzia della qualità e sicurezza degli alimenti.
- Gli studenti dovranno acquisire informazioni su una lingua dell'Unione Europea, di norma l'inglese.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Dai corsi delle discipline di base lo studente acquisisce il linguaggio e gli strumenti conoscitivi di base propedeutici ai successivi insegnamenti di carattere professionalizzante e la capacità di reperire, comprendere e comunicare informazioni specifiche.

Nello specifico acquisisce: conoscenza delle caratteristiche strutturali, evolutive e fisiologiche degli organismi viventi, che forniscono le basi per la valutazione degli alimenti, della loro funzione e della loro sicurezza.

Comprensione delle formule dei composti organici e conoscenza dei principali gruppi funzionali. Conoscenza delle proprietà, reattività e importanza ambientale e alimentare delle molecole organiche e delle operazioni fondamentali nella manipolazione di composti organici. Applicazione delle conoscenze nelle attività di laboratorio nell'ambito della chimica generale, inorganica e organica.

Capacità di utilizzare gli strumenti matematici e applicare le relazioni fisiche per affrontare e risolvere esercizi numerici applicati al settore alimentare.

Il laureato in Scienze e Tecnologie alimentari in conformità a una formazione teorica e applicativa, arricchita dalle attività pratiche e/o di laboratorio, possiede le capacità, con un livello di approfondimento differente per i due curricula in 'Scienze e Tecnologie degli alimenti' e 'Gastronomia e Ristorazione' per:

- avere una visione globale e approfondita delle filiere alimentari e della

trasformazione degli alimenti nell'ambito delle produzioni alimentari e della ristorazione;

- interagire in maniera funzionale con gli operatori dell'industria alimentare e della ristorazione e per la distribuzione di alimenti e trasformati attraverso:
- la valutazione della qualità e della sicurezza dei prodotti alimentari, mediante appropriato utilizzo di metodologie analitiche chimico-fisiche e biologiche;
- la valutazione globale delle filiere alimentari fino alla ristorazione, la comprensione dei processi tecnologici che vi sono alla base e i relativi effetti sulla qualità, sulla sicurezza e sulla shelf-life degli alimenti utilizzati per la ristorazione, in modo da individuare i punti critici e da progettare le eventuali azioni correttive;
- il controllo e la gestione tecnico-economica di un'impresa di ristorazione e/o di distribuzione di alimenti;
- la redazione e il controllo dei sistemi di qualità nell'ambito della ristorazione e preparazione degli alimenti.

Corso di Studio

Conoscenza e comprensione

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

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

Il Laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari dovrà possedere adeguate conoscenze di base della matematica, della fisica, della chimica, della biologia e dell'informatica, riassumibili nei risultati di apprendimento che permettano la comprensione ed utilizzazione dei processi di produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari.

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

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Le abilità nell'utilizzare, lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti, gli aspetti applicativi delle nozioni di base apprese

e riassumibili nei seguenti risultati di apprendimento attesi: la familiarità nell'uso delle grandezze fisiche secondo il Sistema Internazionale e la capacità di analisi dimensionale; la padronanza dei principi e delle leggi della fisica e dell'idraulica, dei fenomeni di trasporto; l'abilità di utilizzo del computer; la capacità di utilizzare in contesti riferibili alle tecnologie alimentari le misure di pH e di concentrazione, l'abilità nel distinguere i componenti di organismi procarioti ed eucarioti attraverso osservazioni scientifiche; la capacità di comprendere le relazioni struttura-funzione in sistemi biologici alimentari e le loro modificazioni nei processi; le abilità per allestire protocolli per il collaudo e la verifica di idoneità alimentare del packaging, quelle proprie dell'uso consapevole e proficuo di tecniche analitiche, anche non strumentali, per la caratterizzazione di tipicità, qualità, sicurezza e degli aspetti sensoriali dei prodotti alimentari; la capacità di valutazione degli alimenti e dei cibi per i loro effetti nutrizionali; la capacità di comprendere i fenomeni di trasporto e le operazioni unitarie della trasformazione degli alimenti come dimostrazione sia concettuale sia pratica; la padronanza delle nozioni economiche di base, la capacità di definizione di bisogni e beni, la capacità di interpretare un bilancio di esercizio di un'impresa agro-alimentare, l'applicazione dell'analisi del rischio, l'utilizzazione di strumenti idonei per il controllo e la gestione della qualità; la capacità di conoscere gli infestanti delle derrate alimentari e le condizioni nelle quali si possono sviluppare, oltre alle tecniche di prevenzione, la capacità di collaborare nella progettazione e gestione di edifici produttivi agroalimentari.

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE E ARBOREE INDUSTRIALI [url](#)

AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE E ARBOREE INDUSTRIALI [url](#)

ANALISI CHIMICA E CONTROLLO DEI PRODOTTI ALIMENTARI [url](#)

ANALISI CHIMICA E CONTROLLO DEI PRODOTTI ALIMENTARI [url](#)

ARBORICOLTURA GENERALE [url](#)

ARBORICOLTURA GENERALE [url](#)

BIOCHIMICA E FISILOGIA VEGETALE [url](#)

BIOCHIMICA VEGETALE (*modulo di BIOCHIMICA E FISILOGIA VEGETALE*) [url](#)

BIOLOGIA VEGETALE [url](#)

BIOLOGIA VEGETALE [url](#)

CHIMICA [url](#)

CHIMICA [url](#)

CHIMICA DEL GUSTO E DIETA MEDITERRANEA [url](#)

CHIMICA E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI [url](#)

CHIMICA E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI [url](#)

COLTURE ARBOREE INDUSTRIALI (*modulo di AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE E ARBOREE INDUSTRIALI*)

[url](#)

COLTURE ARBOREE INDUSTRIALI (*modulo di AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE E ARBOREE INDUSTRIALI*)

[url](#)

COSTRUZIONI PER LE INDUSTRIE AGRARIE E PER LA RISTORAZIONE (*modulo di INGEGNERIA DEI SISTEMI AGROALIMENTARI*) [url](#)

COSTRUZIONI PER LE INDUSTRIE AGRARIE E PER LA RISTORAZIONE (*modulo di INGEGNERIA DEI SISTEMI AGROALIMENTARI*) [url](#)

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

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

DIRITTO DEI MERCATI AGROALIMENTARI [url](#)

DIRITTO DEI MERCATI AGROALIMENTARI [url](#)

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

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

ECONOMIA E POLITICA AGROALIMENTARE [url](#)

ECONOMIA E POLITICA AGROALIMENTARE [url](#)

ELEMENTI DI FISICA [url](#)

ELEMENTI DI FISICA [url](#)
ELEMENTI DI MATEMATICA [url](#)
ELEMENTI DI MATEMATICA [url](#)
FISIOLOGIA VEGETALE (*modulo di BIOCHIMICA E FISIOLOGIA VEGETALE*) [url](#)
FONDAMENTI DI INDUSTRIE AGRARIE E GESTIONE DELLA QUALITA' ALIMENTARE [url](#)
FONDAMENTI DI INDUSTRIE AGRARIE E GESTIONE DELLA QUALITA' ALIMENTARE [url](#)
GASTRONOMIA (*modulo di SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA GASTRONOMIA E DELLA RISTORAZIONE*) [url](#)
GENETICA [url](#)
GENETICA [url](#)
GEOGRAFIA DEL CIBO [url](#)
GEOGRAFIA DEL CIBO [url](#)
IDRAULICA (*modulo di INGEGNERIA DEI SISTEMI AGROALIMENTARI*) [url](#)
IDRAULICA (*modulo di INGEGNERIA DEI SISTEMI AGROALIMENTARI*) [url](#)
INGEGNERIA DEI SISTEMI AGROALIMENTARI [url](#)
INGEGNERIA DEI SISTEMI AGROALIMENTARI [url](#)
INGLESE [url](#)
INGLESE (*modulo di INGLESE*) [url](#)
INGLESE (*modulo di INGLESE*) [url](#)
INGLESE [url](#)
INGLESE (*modulo di INGLESE*) [url](#)
INGLESE (*modulo di INGLESE*) [url](#)
LABORATORIO DI METODI E STRUMENTI DI ELABORAZIONE DATI [url](#)
LABORATORIO DI METODI E STRUMENTI DI ELABORAZIONE DATI [url](#)
MATERIE A SCELTA [url](#)
MATERIE A SCELTA [url](#)
MICROBIOLOGIA GENERALE (*modulo di MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI*) [url](#)
MICROBIOLOGIA GENERALE (*modulo di MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI*) [url](#)
MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI [url](#)
MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI [url](#)
MICROBIOLOGIA DELLE FERMENTAZIONI (*modulo di MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI*) [url](#)
MICROBIOLOGIA DELLE FERMENTAZIONI (*modulo di MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI*) [url](#)
NUTRIZIONE ANIMALE E PRATICHE DI RAZIONAMENTO [url](#)
OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE [url](#)
OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE [url](#)
PATOLOGIA DELLE PIANTE E DEI PRODOTTI VEGETALI I [url](#)
PATOLOGIA DELLE PIANTE E DEI PRODOTTI VEGETALI I [url](#)
POLITICA AGROALIMENTARE (*modulo di ECONOMIA E POLITICA AGROALIMENTARE*) [url](#)
POLITICA AGROALIMENTARE (*modulo di ECONOMIA E POLITICA AGROALIMENTARE*) [url](#)
PRATICHE DI RAZIONAMENTO (*modulo di NUTRIZIONE ANIMALE E PRATICHE DI RAZIONAMENTO*) [url](#)
PRINCIPI DI NUTRIZIONE ANIMALE (*modulo di NUTRIZIONE ANIMALE E PRATICHE DI RAZIONAMENTO*) [url](#)
PROVA FINALE [url](#)
PROVA FINALE [url](#)
SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA GASTRONOMIA E DELLA RISTORAZIONE [url](#)
STAGES E TIROCINI ESTERNI [url](#)
STAGES E TIROCINI ESTERNI [url](#)
TECNOLOGIA DEL CONDIZIONAMENTO E DELLA DISTRIBUZIONE DEI PRODOTTI AGRO- ALIMENTARI [url](#)
TECNOLOGIA DEL CONDIZIONAMENTO E DELLA DISTRIBUZIONE DEI PRODOTTI AGRO- ALIMENTARI [url](#)
TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE (*modulo di SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA GASTRONOMIA E DELLA RISTORAZIONE*) [url](#)
TIROCINI FORMATIVI E ORIENTAMENTO [url](#)
TIROCINI FORMATIVI E ORIENTAMENTO [url](#)

Ambito disciplinare: Matematiche, Fisiche, Informatiche

Conoscenza e comprensione

Metodi e strumenti matematici che verranno utilizzati nell'ambito di discipline affini.

È necessario possedere una buona comprensione delle principali teorie della fisica classica e conoscere i più importanti metodi di misura delle grandezze della fisica classica; inoltre bisogna avere la capacità di scegliere autonomamente e correttamente lo strumento informatico più appropriato in relazione alle necessità specifiche di elaborazione di dati. La conoscenza dei principi dell'analisi matematica, saper risolvere problemi di matematica applicata.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ELEMENTI DI FISICA [url](#)

ELEMENTI DI FISICA [url](#)

ELEMENTI DI MATEMATICA [url](#)

ELEMENTI DI MATEMATICA [url](#)

INGLESE [url](#)

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

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

INGLESE [url](#)

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

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

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

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

Ambito disciplinare: Discipline Chimiche

Conoscenza e comprensione

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

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

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

Tale area di apprendimento fornisce, in ultimo, la capacità di comprendere le principali correlazioni fra alimentazione e nutrizione e quindi i meccanismi molecolari alla base dell'utilizzo dei nutrienti e come specifici nutrienti influenzano la qualità degli alimenti, con particolare enfasi sugli alimenti caratterizzanti i regimi riconoscibili nel contest della Dieta

mediterranea;, il rapporto tra composizione e tecnologia in relazione alla qualità attesa e la capacità di trovare le migliori soluzioni per intervenire a livello di processo e di in coerenza con il dettato del From Farm to Fork.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Gli obiettivi di tale area di apprendimento riguardano:

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ANALISI CHIMICA E CONTROLLO DEI PRODOTTI ALIMENTARI [url](#)

ANALISI CHIMICA E CONTROLLO DEI PRODOTTI ALIMENTARI [url](#)

CHIMICA [url](#)

CHIMICA [url](#)

CHIMICA E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI [url](#)

CHIMICA E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI [url](#)

Ambito disciplinare: Discipline biologiche

Conoscenza e comprensione

Conoscenze di base del ciclo vegetativo-produttivo sia delle produzioni erbacee che degli alberi da frutto, delle principali tecniche agronomiche di gestione ecocompatibile. Conoscenza e capacità di comprensione dell'influenza esercitata da fattori ambientali, biologici e dagli interventi agronomici sulle caratteristiche quantitative e qualitative delle produzioni vegetali a destinazione alimentare. Conoscenze dei processi biochimici e fisiologici alla base della crescita, sviluppo e produttività della pianta, e delle interazioni che questi possono avere sull'alimento. Conoscenze e capacità di comprensione della nutrizione animale e delle tecniche di razionamento sulle caratteristiche quantitative e qualitative delle produzioni alimentari di origine animale. Conoscenza e competenze teoriche e operative nell'ambito della microbiologia generale e delle contaminazioni alimentari. Le conoscenze dei principi della genetica formale e molecolare per la comprensione dei meccanismi di duplicazione e trasmissione dei caratteri. Acquisizione delle conoscenze su struttura e organizzazione dei vegetali a vari livelli: cellula, tessuto e organo; conoscere le funzioni dei diversi compartimenti cellulari ed organuli cellulari, le modalità di divisione cellulare, nonché il ruolo funzionale dei diversi organi che strutturano una pianta e le utilizzazioni che questi hanno a scopo alimentare.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di identificare l'ambiente, le varietà e le tecniche più appropriate per programmare la produzione agraria vegetale nella quantità, nella qualità e nel tempo, di risoluzione di problemi applicativi riguardanti la produzione

vegetale. Capacità di applicare adeguate tecniche di valutazione della qualità dei prodotti di origine animale e vegetale in funzione della loro destinazione. Associazione genetica, ricombinazione dei geni associati. Frequenza di ricombinazione in popolazioni segreganti. Sviluppo e impiego di mappe genetiche. Acquisizione degli strumenti di base per riconoscere e valutare, strutture e funzioni delle piante alimentari.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE E ARBOREE INDUSTRIALI [url](#)

AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE E ARBOREE INDUSTRIALI [url](#)

AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE INDUSTRIALI (*modulo di AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE E ARBOREE INDUSTRIALI*) [url](#)

AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE INDUSTRIALI (*modulo di AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE E ARBOREE INDUSTRIALI*) [url](#)

BIOCHIMICA E FISIOLOGIA VEGETALE [url](#)

BIOCHIMICA VEGETALE (*modulo di BIOCHIMICA E FISIOLOGIA VEGETALE*) [url](#)

BIOLOGIA VEGETALE [url](#)

BIOLOGIA VEGETALE [url](#)

COLTURE ARBOREE INDUSTRIALI (*modulo di AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE E ARBOREE INDUSTRIALI*) [url](#)

COLTURE ARBOREE INDUSTRIALI (*modulo di AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE E ARBOREE INDUSTRIALI*) [url](#)

FISIOLOGIA VEGETALE (*modulo di BIOCHIMICA E FISIOLOGIA VEGETALE*) [url](#)

GENETICA [url](#)

GENETICA [url](#)

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

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

PATOLOGIA DELLE PIANTE E DEI PRODOTTI VEGETALI I [url](#)

PATOLOGIA DELLE PIANTE E DEI PRODOTTI VEGETALI I [url](#)

PRATICHE DI RAZIONAMENTO (*modulo di NUTRIZIONE ANIMALE E PRATICHE DI RAZIONAMENTO*) [url](#)

PRINCIPI DI NUTRIZIONE ANIMALE (*modulo di NUTRIZIONE ANIMALE E PRATICHE DI RAZIONAMENTO*) [url](#)

Ambito disciplinare: Discipline della tecnologia alimentare

Conoscenza e comprensione

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

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

Conoscenza delle discipline scientifiche riguardanti i processi di trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari anche attraverso l'utilizzo di casi di studio. Conoscenza del significato del concetto di qualità e sua evoluzione, dei criteri di gestione nel settore alimentare. Conoscenza dei sistemi di assicurazione qualità e sicurezza. Conoscenze sui principali gruppi microbici responsabili dei processi fermentativi di interesse industriale. Conoscenza dell'analisi fisica e sensoriale in ambito alimentare. Conoscenza dell'analisi statistica del dato analitico su analisi alimentari.

Conoscenza delle tecniche di ristorazione e degli aspetti legati alla gastronomia e ai prodotti tipici in relazione agli ambiti geografici di produzione. Conoscenza delle tecniche di razionamento animale, e comprensione della relazione esistente fra alimentazione e la qualità dei prodotti zootecnici.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE E ARBOREE INDUSTRIALI [url](#)

AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE E ARBOREE INDUSTRIALI [url](#)

AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE INDUSTRIALI (*modulo di AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE E ARBOREE INDUSTRIALI*) [url](#)

AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE INDUSTRIALI (*modulo di AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE E ARBOREE INDUSTRIALI*) [url](#)

ANALISI CHIMICA E CONTROLLO DEI PRODOTTI ALIMENTARI [url](#)

ANALISI CHIMICA E CONTROLLO DEI PRODOTTI ALIMENTARI [url](#)

FONDAMENTI DI INDUSTRIE AGRARIE E GESTIONE DELLA QUALITA' ALIMENTARE [url](#)

FONDAMENTI DI INDUSTRIE AGRARIE E GESTIONE DELLA QUALITA' ALIMENTARE [url](#)

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

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

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

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

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

OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE [url](#)

OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE [url](#)

PRATICHE DI RAZIONAMENTO (*modulo di NUTRIZIONE ANIMALE E PRATICHE DI RAZIONAMENTO*) [url](#)

PRINCIPI DI NUTRIZIONE ANIMALE (*modulo di NUTRIZIONE ANIMALE E PRATICHE DI RAZIONAMENTO*) [url](#)

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

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

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

Ambito disciplinare: Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti

Conoscenza e comprensione

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

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

a) principi di chimica analitica e strumentale con riferimento ai Sistemi olfattivi e gustativi artificiali (naso elettronico e lingua elettronica) per lo studio dei profili organolettici degli alimenti, e alle tecniche analitiche per l'analisi dei componenti di interesse nutrizionale, funzionale, dei composti di neoformazione conseguenti ai processi tecnologici, ai

processi degradativi e/o all'aggiunta di additivi nonché dei contaminanti ivi inclusi quelli emergenti e le miscele, causa dell'effetto cocktail.

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

c) dei concetti di base della genetica applicata al settore alimentare;

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di applicare autonomamente le conoscenze acquisite per:

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ANALISI CHIMICA E CONTROLLO DEI PRODOTTI ALIMENTARI [url](#)

ANALISI CHIMICA E CONTROLLO DEI PRODOTTI ALIMENTARI [url](#)

CHIMICA DEL GUSTO E DIETA MEDITERRANEA [url](#)

CHIMICA E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI [url](#)

CHIMICA E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI [url](#)

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

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

GENETICA [url](#)

GENETICA [url](#)

PATOLOGIA DELLE PIANTE E DEI PRODOTTI VEGETALI I [url](#)

PATOLOGIA DELLE PIANTE E DEI PRODOTTI VEGETALI I [url](#)

Ambito disciplinare: Discipline dell'ingegneria agraria e agroalimentare

Conoscenza e comprensione

Conoscenza di base dei principi e degli strumenti per una corretta gestione e valutazione dell'efficienza e delle prestazioni degli edifici e degli impianti idrici per le industrie agrarie, della ristorazione. Conoscenza dei principi alla base del funzionamento delle principali macchine ed impianti delle industrie alimentari. Conoscenza delle soluzioni tecniche appropriate nell'edilizia alimentare.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di applicare in autonomia le nozioni apprese alla risoluzione di problemi tecnici applicativi nell'ambito delle costruzioni e degli impianti idrici per le industrie agrarie e per la ristorazione. Capacità di comprenderne il

funzionamento dei principali impianti di base delle industrie alimentari. Capacità di interagire e lavorare in staff per la progettazione e la gestione di edifici e impianti per le industrie agrarie e per la ristorazione

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

COSTRUZIONI PER LE INDUSTRIE AGRARIE E PER LA RISTORAZIONE (*modulo di INGEGNERIA DEI SISTEMI AGROALIMENTARI*) [url](#)

COSTRUZIONI PER LE INDUSTRIE AGRARIE E PER LA RISTORAZIONE (*modulo di INGEGNERIA DEI SISTEMI AGROALIMENTARI*) [url](#)

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

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

IDRAULICA (*modulo di INGEGNERIA DEI SISTEMI AGROALIMENTARI*) [url](#)

IDRAULICA (*modulo di INGEGNERIA DEI SISTEMI AGROALIMENTARI*) [url](#)

INGEGNERIA DEI SISTEMI AGROALIMENTARI [url](#)

INGEGNERIA DEI SISTEMI AGROALIMENTARI [url](#)

Ambito disciplinare: Discipline economiche e giuridiche

Conoscenza e comprensione

Conoscenze di base del diritto: norma giuridica, fonti, ordinamento, interpretazione, efficacia spazio-temporale, situazioni giuridiche), imprenditore agricolo, proprietà fondiaria e forestale, vincoli, sicurezza e qualità alimentare, responsabilità per danno ambientale e acquisizione delle conoscenze di base dell'economia, del marketing agroalimentare e della politica agroalimentare.

Conoscenze di base relative alla domanda/offerta di beni economici e alle forme di mercato; capacità di rappresentare i problemi elementari connessi al governo ed alla gestione delle aziende e comprensione in forma basilare delle logiche sottese al funzionamento di un sistema di mercato, conoscenza delle nozioni giuridiche fondamentali e i principali istituti inerenti alla normativa alimentare, conoscenze sulla normativa nazionale ed europea in tema di sicurezza alimentare.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

DIRITTO DEI MERCATI AGROALIMENTARI [url](#)

DIRITTO DEI MERCATI AGROALIMENTARI [url](#)

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

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

ECONOMIA E POLITICA AGROALIMENTARE [url](#)

ECONOMIA E POLITICA AGROALIMENTARE [url](#)

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

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

<p>Autonomia di giudizio</p>	<p>Al termine degli studi il laureato possiede una consapevolezza ed autonomia di giudizio che gli permettono di acquisire le informazioni necessarie, e di valutarne le implicazioni in un contesto produttivo e di mercato, per attuare interventi atti a migliorare la qualità e l'efficienza della produzione alimentare e di ogni altra attività connessa, anche in termini di sostenibilità ambientale ed eco-compatibilità.</p> <p>La verifica della acquisizione dell'autonomia di giudizio avverrà tramite la valutazione degli insegnamenti del piano di studio individuale dello studente e la valutazione del grado di autonomia e di capacità di lavorare in gruppo durante l'attività assegnata in preparazione della prova finale.</p>	
<p>Abilità comunicative</p>	<p>Il corso di laurea dovrà preparare figure, con declinazioni diverse nei due curricula in 'Scienze e Tecnologie degli Alimenti' e 'Gastronomia e Ristorazione', in grado di lavorare in gruppi interdisciplinari, con capacità di utilizzare un lessico proprio e pertinente, in grado quindi di comunicare con cognizione e proprietà di lessico in termini sia di approccio scientifico sia divulgativo.</p> <p>I laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari dovranno altresì essere in grado di stilare relazioni e documenti tecnici in modo appropriato. Le abilità comunicative verranno acquisite attraverso le attività previste dalla singole discipline (elaborati, relazioni, presentazioni) nonché attraverso l'attività di tirocinio presso le aziende. La relazione di tirocinio, che verrà valutata nella prova finale, rappresenta un ulteriore momento in cui il laureando dovrà organizzare le conoscenze acquisite in modo da renderle comprensibili ad altri. In sede di prova finale, infine, il laureando dovrà esporre oralmente, e/o con l'ausilio di supporti multimediali, i contenuti dell'elaborato finale.</p>	
<p>Capacità di apprendimento</p>	<p>I laureati di primo livello dovranno aver consolidato modalità di studio appropriate e aver acquisito il metodo scientifico. Al fine di favorire lo sviluppo di queste capacità verranno forniti gli strumenti necessari all'acquisizione delle informazioni necessarie a implementare, anche dal punto di vista metodologico, l'approccio scientifico ai fenomeni ed ai processi. Gli studenti verranno, infatti, incoraggiati a completare la loro formazione anche con approfondimenti autonomi, attraverso libri, articoli scientifici o altro materiale bibliografico, in modo tale da essere in grado di affrontare successivi livelli di studio e di acquisire le conoscenze necessarie alla soluzione di problemi tramite la consultazione delle adeguate fonti informative.</p> <p>La redazione della relazione di tirocinio costituirà, tra l'altro, un momento di verifica della raggiunta capacità di apprendimento e di reperimento di informazioni.</p>	



01/02/2021

La laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari nei due curricula in 'Scienze e Tecnologie degli Alimenti' e 'Gastronomia e Ristorazione' si consegue con il superamento di una prova finale, consistente nella discussione di un elaborato scritto e/o digitale, inerente le attività svolte, redatto dallo studente sotto la guida di un docente Relatore, che sarà sottoposto alla valutazione di una commissione di docenti. La valutazione dell'elaborato sarà normata da apposito regolamento di Dipartimento nell'ambito del quale verranno definite anche le modalità di presentazione e la composizione della commissione.

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

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

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

link: http://www.agraria.unirc.it/regolamenti_didattica.php



04/05/2021

La prova finale consisterà nella discussione di un elaborato scritto e/o digitale, inerente le attività svolte, redatto dallo studente sotto la guida di un docente Relatore, che sarà sottoposto alla valutazione di una commissione di docenti.

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

Link : http://www.agraria.unirc.it/regolamenti_didattica.php



▶ QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Regolamento STAL L_26 A.A. 2021-2024

▶ QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

https://www.agraria.unirc.it/calendario_lezioni.php?cdl=521

▶ QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

https://www.agraria.unirc.it/calendario_esami.php?cdl=521

▶ QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

http://www.agraria.unirc.it/sedute_laurea.php

▶ QUADRO B3

Docenti titolari di insegnamento

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

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	BIO/03	Anno di corso 1	BIOLOGIA VEGETALE link			8		
2.	BIO/03	Anno di corso 1	BIOLOGIA VEGETALE link			8		
3.	CHIM/03	Anno di corso 1	CHIMICA link	SORGONA' AGOSTINO	PA	10	100	
4.	CHIM/03	Anno di corso 1	CHIMICA link			10		
5.	FIS/01	Anno di corso 1	ELEMENTI DI FISICA link			6		
6.	FIS/01	Anno di corso 1	ELEMENTI DI FISICA link			6		
7.	MAT/05	Anno di corso 1	ELEMENTI DI MATEMATICA link	BONAFEDE SALVATORE	PA	6	60	
8.	MAT/05	Anno di corso 1	ELEMENTI DI MATEMATICA link			6		
9.	AGR/07	Anno di corso 1	GENETICA link	LUPINI ANTONIO	RD	6	60	
10.	M-GGR/02	Anno di corso 1	GEOGRAFIA DEL CIBO link	NICOLOSI AGATA CARMELA	PA	6	60	
11.	0	Anno di corso 1	INGLESE (modulo di INGLESE) link			3		
12.	0	Anno di corso 1	INGLESE (modulo di INGLESE) link			3		

13.	0	Anno di corso 1	INGLESE (<i>modulo di INGLESE</i>) link					3	
14.	0	Anno di corso 1	INGLESE (<i>modulo di INGLESE</i>) link					3	
15.	0	Anno di corso 1	INGLESE link					6	
16.	0	Anno di corso 1	INGLESE link					6	
17.	0	Anno di corso 1	LABORATORIO DI METODI E STRUMENTI DI ELABORAZIONE DATI link	MINCIONE ANTONIO	PA	3	30		
18.	0	Anno di corso 1	LABORATORIO DI METODI E STRUMENTI DI ELABORAZIONE DATI link			3			
19.	AGR/15	Anno di corso 1	OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE link	POIANA MARCO	PO	6	60		
20.	AGR/15	Anno di corso 1	OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE link			6			

▶ QUADRO B4

Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: AULE A DISPOSIZIONE DI STAL L26

▶ QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B4

Sale Studio

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione sale studio

▶ QUADRO B4

Biblioteche

Descrizione link: Attività biblioteca

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: RAPPORTO BIBLIOTECA

▶ QUADRO B5

Orientamento in ingresso

L'orientamento in ingresso viene curato - sotto la guida del Prorettore Delegato alla didattica prof. Antonino Vitetta - dal Centro Orientamento di Ateneo e da un delegato del Dipartimento di Agraria nella persona del prof. Francesco Barreca
 Link: <http://www.unirc.it/studenti/orientamento.php>
 Link: <http://www.agraria.unirc.it/orientamento.php>

Il Consiglio del Dipartimento nella seduta dell'11 aprile 2019 ha deliberato di nominare la Commissione Orientamento del Dipartimento composta dal Delegato all'orientamento e da tre docenti in rappresentanza dei Corsi di Studio.

La Commissione di Orientamento del Dipartimento risulta così composta:

- Prof. Francesco Barreca (Delegato del Dipartimento all'Orientamento);
- Dott. Gregorio Gullo (Corsi di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie);
- Dott. Pasquale Marziliano (Corsi di Laurea in Scienze Forestali e Ambientali);
- Dott. Vincenzo Sicari (Corsi di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari).

Considerato che il Dipartimento di Agraria riconosce tra i compiti istituzionali lo sviluppo di collaborazioni atte a favorire una scelta consapevole e motivata dei percorsi di studio

06/05/2021

universitari da parte degli studenti della scuola superiore, ha stipulato molteplici convenzioni che favoriscano il raccordo Scuola-Università. Nell'ambito di tali accordi, il Dipartimento è coinvolto in attività di collaborazione ad attività progettuali e formative di docenti e allievi degli Istituti di istruzione superiore finalizzate anche alla richiesta di finanziamenti per la realizzazione di attività didattiche, di formazione, di potenziamento e/o di ricerca. Il Dipartimento ha inoltre previsto di offrire attività didattico-orientative agli studenti degli ultimi anni di corso di Scuola Superiore che possano migliorare i risultati dell'apprendimento e pertanto anche l'accesso ai corsi di studio universitari del Dipartimento, nonché l'innalzamento complessivo delle competenze in rapporto agli standard europei.

SUPPORTO ALLE ATTIVITA' DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

In particolare, con l'obiettivo di favorire l'Alternanza scuola/lavoro, secondo quanto stabilito dalla legge 107/2015, istitutiva degli appositi stage, il Dipartimento di Agraria ha, mediante stipula di convenzioni, accolto studenti delle classi IV e V che hanno svolto attività formative presso le strutture didattiche e di ricerca del Dipartimento. Il tirocinio, attraverso la costruzione di percorsi personalizzati e calibrati sul singolo studente, si è posto come obiettivi l'apprendimento di capacità operative, l'acquisizione di atteggiamenti orientati all'inserimento nel mondo del lavoro, lo sviluppo di capacità di lavoro di squadra, sviluppando pertanto tutte le competenze trasversali previste dagli obiettivi del programma del MIUR, 'Alternanza scuola-lavoro'.

Dal 2018, il Dipartimento, ha partecipato al Progetto triennale 'In rete con la Mediterranea', che ha registrato l'adesione di 26 istituti secondari di secondo grado di Reggio e Provincia, al fine di sostenere percorsi formativi integrati Scuola-Università. Le attività svolte nelle aule e nei laboratori del Dipartimento hanno interessato oltre 700 studenti del III, IV e V anno dei licei partner per un totale di 80 ore di attività di formazione somministrate, suddivise in: 10 di attività seminariali, 50 presso le strutture didattiche e 20 presso i laboratori, individuati in base alle specifiche richieste dei formandi.

Inoltre, sempre nell'ambito del Progetto triennale 'In rete con la Mediterranea', ha accolto nei propri laboratori oltre 90 studenti dei licei coinvolti nel programma, somministrando 60 ore di formazione scientifica.

ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO

L'attività di orientamento del Dipartimento di Agraria viene svolto mediante le seguenti attività e modalità:

- incontri di benvenuto alle matricole avente come obiettivo l'illustrazione ai nuovi studenti dell'organizzazione didattica e amministrativa del Dipartimento;
- attivazione di protocolli di intesa con gli Istituti di Istruzione secondaria della regione Calabria e della Sicilia aventi come obiettivo la progettazione e realizzazione di specifiche occasioni di collaborazione e scambio culturale e formativo tra le diverse istituzioni scolastiche e il Dipartimento, nonché aventi l'obiettivo di monitorare e segnalare eventuali carenze e difficoltà nelle discipline di base degli studenti provenienti dagli stessi Istituti scolastici di istruzione secondaria;
- partecipazione a saloni di orientamento organizzati sia in ambito regionale sia in ambito extraregionale, con incontri frontali con le scolaresche presso le scuole e presso la sede del Dipartimento - con visita ai laboratori - finalizzati all'orientamento nella scelta universitaria ;
- collaborazione con l'Ufficio Scolastico Regionale per la Calabria, sede di Reggio Calabria, finalizzata alla pianificare e organizzazione di specifiche attività di orientamento dirette agli studenti delle scuole secondarie della provincia di Reggio Calabria.

L'attività di orientamento è svolta prevalentemente mediante la partecipazione a saloni di orientamento e partecipazione a seminari
Per dettagli sull'attività di Orientamento del Dipartimento si faccia riferimento al documento allegato.

Descrizione link: Pagine riferimento orientamento scelta universitaria

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Attività orientamento 2019-2020

► QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

L'orientamento ed il tutorato in itinere vengono svolti:

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

- dai docenti-tutor del CdS (verb. CdS 3/2016 del 13/04/2016):

Tutor I anno: Prof. M. Poiana e dott.ssa Giulia Maria Li Destri

Tutor II anno: Prof. A. Mincione

Tutor III anno: Prof. G. Bombino

Tutor F.C.: dott. Valentino Branca

Funzioni di orientamento hanno anche la Commissione didattica di Dipartimento, in seno alla quale è stato nominato un rappresentante del CdS nella persona della prof.ssa Agata Nicolosi (D.D. n.414 del 16/12/2015), nonché l'ufficio didattica di Dipartimento nella persona della dott.ssa Angela Pirrelo.

il sito di riferimento della Commissione didattica è:

http://www.agraria.unirc.it/commissione_didattica.php

il sito di riferimento della segreteria didattica è:

http://www.agraria.unirc.it/segreteria_didattica.php

SERVIZIO PER STUDENTI CON DISABILITÀ E DSA

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

15/05/2021

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

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

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

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

link: http://www.unirc.it/studenti/studenti_diversamente_abili.php

Causa il particolare periodo di pandemia da COVID_19 Il Dipartimento ha istituito un servizio di tutorato a distanza. Servizio di tutorato a distanza
Il servizio di tutorato per gli studenti dell'Università Mediterranea, attivato nell'ambito dei Piani di Orientamento e Tutorato (POT) a supporto delle attività didattiche e curriculari, è attivo in modalità a distanza sincrona.

Il servizio è reso via streaming attraverso la piattaforma Microsoft Teams accessibile da computer, tablet o smartphone.
I dettagli e le istruzioni per accedere al servizio sono riportati nella pagina web <https://tinyurl.com/wv2r87j>.

Sono stati attivati ulteriori bandi per tutoraggio esterno: https://unirc.portaleamministrazionetrasparente.it/archivio22_bandi-di-concorso_0_7067_641_1.html

Descrizione link: Servizio tutorato a distanza

Link inserito: <http://www.unirc.it/comunicazione/articoli/22936/servizio-di-tutorato-a-distanza>

▶ QUADRO B5

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

L'assistenza viene effettuata dalla Commissione tirocini del Dipartimento che propone le Convenzioni con gli Enti e le Aziende da accreditare. La Commissione cura l'assegnazione dello studente all'Azienda/Ente, l'assegnazione del Tutor universitario e di quello aziendale e fornisce un libretto di Tirocinio. Provvede e cura altresì la somministrazione della scheda di valutazione da parte dell'azienda prevista dal DM 47/2013. 06/05/2021

La relazione di Tirocinio predisposta dallo Studente, visionata dal Tutor universitario e valutata dalla Commissione, viene consegnata alle Segreterie Studenti per l'accreditamento dei CFU relativi all'attività di tirocinio che contribuirà alla determinazione del voto di Laurea.

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Aziende convenzionate TIROCINI

▶ QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti



In questo campo devono essere inserite tutte le convenzioni per la mobilità internazionale degli studenti attivate con Atenei stranieri, con l'eccezione delle convenzioni che regolamentano la struttura di corsi interateneo; queste ultime devono invece essere inserite nel campo apposito "Corsi interateneo".

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

I corsi di studio che rilasciano un titolo doppio o multiplo con un Ateneo straniero risultano essere internazionali ai sensi del DM 1059/13.

Erasmus consente la frequenza di un'Università europea partecipante al Programma, dove poter seguire i corsi e sostenere gli esami relativi al proprio curriculum accademico, oppure svolgere studi per la propria tesi di laurea. Inoltre, Erasmus incoraggia la mobilità dei dottorandi.

Responsabile di Dipartimento è il Prof. Paolo Porto (http://www.unirc.it/scheda_persona.php?id=669)
(<http://www.agraria.unirc.it/erasmus.php>)

Responsabili di Ateneo

Servizio Autonomo per il Coordinamento e lo Sviluppo delle Relazioni Internazionali di Ateneo
Dott.ssa Daniela Dattola
https://www.unirc.it/scheda_persona.php?id=50255

Servizio Mobilità internazionale
Sig. Massimiliano Severino
http://www.unirc.it/scheda_persona.php?id=50516

Descrizione link: Accordi bilaterali Erasmus attivi

Delegati dipartimentali per le relazioni Internazionali sono: Prof.ssa Adele Muscolo, Prof. Claudio Marciànò.
http://www.unirc.it/internazionalizzazione/prorettore_delegati.php

Link inserito: http://www.unirc.it/internazionalizzazione/accordi_bilaterali_erasmus.php?p=1

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Bulgaria	St. Kliment Ohridski Sofia University		11/03/2014	solo italiano
2	Francia	Universit� d'Orléans		25/03/2014	solo italiano
3	Slovenia	Univerza v Ljubljani	65996-EPP-1-2014-1-SI-EPPKA3-ECHE	17/02/2015	solo italiano
4	Spagna	Universidad Miguel Hernandez de ELCHE		28/02/2014	solo italiano
5	Spagna	Universidad Polit�cnica		10/03/2014	solo italiano
6	Spagna	Universidad Polit�cnica de Cartagena - Murcia		13/03/2014	solo italiano
7	Spagna	Universidad de Oviedo	29551-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	12/11/2013	solo italiano
8	Spagna	Universidad de Valladolid	29619-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	03/04/2014	solo italiano

QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

Il servizio   svolto dal centro di Ateneo UniOrienta attraverso il servizio Job-Placement e lo sportello Porta mediterranea. Quest'ultima iniziativa, nata da un accordo tra l'Universit  Mediterranea e la Provincia di Reggio Calabria Settore 8 - Formazione Professionale, Politiche del Lavoro, PP.OO, integra i servizi per laureati, laureandi e studenti gi  erogati dal Servizio Job Placement di UniOrienta. 04/05/2021

Il CdS ha individuato nella persona del Prof. Andrea Caridi il proprio delegato in seno al Servizio di Ateneo Job-placement.

Il delegato all'Orientamento del Dipartimento svolge anche attivit  di orientamento in uscita organizzando incontri con istituzioni di interesse, quali ad esempio l'Associazione degli Industriali della provincia di Reggio Calabria.

Dal 1  giugno 2015   attivo in Ateneo lo sportello ORU (Orientamento in uscita), dalla formazione al lavoro, aiuta gli studenti laureandi e laureati ad affrontare il mondo del lavoro in modo strategico ed efficace.

Nell'ambito delle attivit  promosse dalla biblioteca del Dipartimento si   svolto un ciclo di incontri con alcuni dei maggiori imprenditori nell'ambito agroalimentare, di particolare interesse si   dimostrato l'incontro con l'imprenditore vitivinicolo Librandi, titolare della omonima e famosa azienda che persegue da sempre l'eccellenza vinicola. L'incontro   stato particolarmente significativo per gli studenti del corso di STAL in quanto hanno potuto ascoltare dal vivo una esperienza lavorativa di successo e una serie di suggerimenti e raccomandazioni per riuscire nel difficile comparto produttivo agroalimentare.

<http://www.agraria.unirc.it/articoli/19065/terre-uomini-imprese-dal-10-aprile-un-ciclo-di-seminari-promosso-dalla-biblioteca-di-agraria>

IL 17 maggio del 2018 si   svolta una interessante incontro con i rappresentanti della sezione agroindustriale dell'Associazioni Industriali di Vibo Valentia, distretto produttivo che raccoglie le eccellenze produttive agroalimentari della Calabria, A tale incontro hanno partecipato anche gli studenti del Corso di STAL e si   rivelata una ottima occasione per conoscere le aspettative che gli imprenditori agroalimentari nutrono nei confronti dei laureati e delle loro capacit  professionali.
(<http://www.agraria.unirc.it/articoli/19381/agrariaunirc-il-mondo-dellindustria-agroalimentare-incontra-il-mondo-della-scuola-e-delluniversita>)

Giorno 8 marzo 2019 si   tenuto un importante incontro con l'ordine dei tecnologi alimentari della Basilicata e della Calabria, l'incontro   stata una utile occasione per illustrare il ruolo professionale del tecnologo alimentare, le sue competenze, i possibili sbocchi occupazionali anche alla luce delle nuove norme. Hanno presieduto l'incontro il Presidente dott.ssa Laura Mongiello e il vicepresidente dell'ordine dei tecnologi Alimentari dott.ssa Maria Bruzzese

<http://www.agraria.unirc.it/articoli/20662/8-marzo-2019-incontro-con-lordine-dei-tecnologi-alimentari-di-basilicata-e-calabria-importante-seminario-con-lordine-dei-tecnologi-alimentari-della-basilicata-e-della-calabria>

Link inserito: <http://www.unirc.it/studenti/placement.php>

QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

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

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

Saranno svolte assemblee aperte con gli studenti del CdS, e in particolar modo con le matricole, per un confronto diretto. E' prevista l'istituzione di un attivit  di tutoraggio sulle materie di base.

Link inserito: <http://>

15/05/2021

QUADRO B6

Opinioni studenti

Il presente quadro è stato redatto con l'utilizzo dei dati estrapolati dal report Opinione degli studenti sulla qualità della didattica Anno Accademico 2020-2021 estratti il 13 settembre 2021, il più recente documento fornito dal Servizio Statistico e di Supporto al Nucleo di Valutazione Interna (NVI) dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria. I dati rilevati dal NVI sono stati il risultato di un'analisi statistica condotta su un totale di 576 questionari, riferiti complessivamente a 29 corsi e/o moduli, con 9 questionari raccolti come minimo, e 37 questionari come massimo, in media 19,86 questionari per insegnamento. Per una migliore interpretazione dei risultati descriviamo brevemente le schede di rilevamento ed i loro indicatori somministrati agli studenti.

Le schede di rilevamento sono tre: la prima fa riferimento alle risposte riguardanti la didattica, l'insegnamento e l'interesse per l'insegnamento; la seconda fa riferimento ai suggerimenti per migliorare la qualità; infine, la terza rileva il motivo della non frequenza. Le prime due schede hanno riguardato anche i singoli insegnamenti oltre l'intero Corso di laurea (CdL). Analisi dei risultati. Riportiamo, di seguito, i risultati relativi all'intero CdL e alle singole discipline.

Per quanto riguarda l'intero CdL, i risultati rilevati dalla prima scheda di rilevazione (attività di docenza, insegnamento ed interesse per l'insegnamento) indicano un giudizio sostanzialmente positivo.

Dalla prima scheda di rilevamento emerge che gli indicatori che hanno ricevuto la percentuale più bassa (sempre comunque al di sopra del 7,89 e quindi ampiamente positivo) sono stati, quello relativo alle conoscenze preliminari possedute (7,89/10) e quello relativo alla proporzione tra carico di studio e numero di crediti assegnati (8,12/10).

Gli indicatori che hanno ricevuto la percentuale più alta di consenso sono stati: quello relativo al rispetto degli orari di svolgimento di lezioni, esercitazioni e altre eventuali attività didattiche: valore medio 9,02/10 e 94,46% di risposte positive; reperibilità del docente per chiarimenti e spiegazioni: valore medio 8,89/10 e 95,31% di risposte positive; svolgimento dell'insegnamento in maniera coerente con quanto dichiarato sul sito web: valore medio 8,87/10 e 94,24% di risposte positive. Sono stati anche ben valutati: la chiarezza nella definizione delle modalità di esame: valore medio 8,64/10 e 91,32% di risposte positive; il docente espone in modo chiaro: valore medio 8,64/10 e 90,83% di risposte positive. Per il resto, il docente stimola/motiva l'interesse verso la disciplina: valore medio 8,59/10 e 91,68% di risposte positive; è interessato/a agli argomenti trattati nell'insegnamento: valore medio 8,46/10 e 91,67% di risposte positive; sei complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento: valore medio 8,41/10 e 90,80% di risposte positive.

In riferimento ai dati relativi alla seconda scheda di rilevamento emerge che il 12,33% degli studenti chiede di fornire in anticipo il materiale didattico: l'11,63% chiede di fornire più conoscenze di base; l'8,68% degli studenti chiede di aumentare l'attività di supporto didattico, il 7,12% chiede di migliorare la qualità del materiale didattico e il 63,02% non esprime alcun suggerimento.

La terza scheda di rilevamento è compilata sulla scorta di 107 questionari raccolti ed è riferita alle motivazioni della non frequenza. Emerge che 72 studenti (67,29%) comunicano che l'indicatore Lavoro è il motivo più avvalorato per la non frequenza dello studente. Un altro motivo indicato da 15 studenti (14,02%) è la Frequenza lezioni di altri insegnamenti, che tuttavia è legato a eventuali sovrapposizioni con materie dell'anno precedente, o del semestre precedente, in quanto, ovviamente, le lezioni di ciascun semestre non sono sovrapposte. Solo 1 studente e cioè l'0,93% degli intervistati dichiara che Le strutture dedicate all'attività didattica non consentono la frequenza agli studenti interessati.

Non è possibile rilevare le motivazioni date dall'indicatore "Altro" in quanto poiché definito semplicemente come Altro (14,95% degli intervistati) non fornisce alcun elemento sul motivo della non frequenza dello studente, rendendo impossibile capire come e cosa migliorare. Si dovrebbe interloquire con Servizio Statistico e di Supporto al Nucleo di Valutazione Interna dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria per suggerire una modifica del questionario affinché venga indicato ed esplicitato il motivo.

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

Emerge che 6 insegnamenti (20,69% del totale) hanno ricevuto un giudizio complessivo classificabile come decisamente positivo e il restante 79,31% sono stati comunque giudicati come positivi.

Le discipline che sono state classificate come decisamente positive sono: Microbiologia generale dove 6 indicatori su 11 hanno ricevuto un giudizio decisamente positivo (9,10 di soddisfazione).

Laboratorio di Metodi e Strumenti di Elaborazione dati, dove 9 indicatori su 11 hanno ricevuto giudizio decisamente positivo (8,97 di soddisfazione).

Fisiologia vegetale, dove 5 indicatori su 11 hanno ricevuto giudizio decisamente positivo, (9,18 di soddisfazione).

Chimica, dove 10 indicatori su 11 hanno ricevuto giudizio decisamente positivo (9,00 di soddisfazione).

Idraulica, dove 6 indicatori su 11 hanno ricevuto giudizio decisamente positivo (9,33 di soddisfazione).

Tecnologia del Condizionamento dei Prodotti Agro-alimentari, dove 9 indicatori su 11 hanno ricevuto giudizio decisamente positivo (9,42 di soddisfazione).

I suggerimenti forniti dagli studenti per migliorare la qualità della didattica sono stati:

- fornire in anticipo il materiale didattico per Difesa degli Alimenti e dei Manufatti dagli Animali infestanti (43,8%) e per Razionamento Animale (41,2%);
- Migliorare la qualità del materiale didattico per Difesa degli Alimenti e dei Manufatti dagli Animali infestanti (31,3%) e per Razionamento Animale (29,4%);
- eliminare dal programma argomenti già trattati in altri insegnamenti per Microbiologia generale (37,9%) e per Microbiologia delle Fermentazioni (39,3%);

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: OPIS 2020-2021

QUADRO B7

Opinioni dei laureati

Il quadro B7 è stato compilato tenendo conto dei dati relativi alla XXIII indagine Alma Laurea, rapporto 2021, profilo dei laureati 2020, dati estratti l'11 settembre 2021, dal sito di Alma Laurea>Università>Indagini e Ricerche>Profilo dei laureati>Naviga tra i dati>Consulta i dati.

[https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/framescheda.php?](https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/framescheda.php?anno=2020&corstipo=L&ateneo=70047&facolta=930&gruppo=13&pa=70047&classe=10020&corso=tutti&postcorso=0800106202600001&isstella=0&presui=tutti&disaggregazione=tutt)

[anno=2020&corstipo=L&ateneo=70047&facolta=930&gruppo=13&pa=70047&classe=10020&corso=tutti&postcorso=0800106202600001&isstella=0&presui=tutti&disaggregazione=tutt](https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/framescheda.php?anno=2020&corstipo=L&ateneo=70047&facolta=930&gruppo=13&pa=70047&classe=10020&corso=tutti&postcorso=0800106202600001&isstella=0&presui=tutti&disaggregazione=tutt)

I dati rilevati derivano da un'analisi statistica condotta su un totale di 40 questionari compilati dai 40 laureati intervistati a fronte dei 40 laureati complessivi.

Il 60% degli studenti ha frequentato più del 75% degli insegnamenti previsti, il 32,5% degli studenti ha frequentato tra il 50 e il 75% dei corsi e solo il 2,5% degli studenti ha frequentato meno del 25% dei corsi.

Rispetto al carico di studio degli insegnamenti e alla sua adeguatezza in relazione alla durata del corso, il 47,5 degli studenti lo ha giudicato decisamente adeguato, il 32,5% più si che no.

L'organizzazione degli esami (appelli, orari, informazioni, prenotazioni...), è stata ritenuta sempre o quasi sempre soddisfacente dal 22,5% degli studenti, il 57,5% di essi la ha giudicata soddisfacente per più della metà degli esami, il 20,0% di essi la ha giudicata soddisfacente per meno della metà degli esami e nessuno la ha ritenuta mai o quasi mai soddisfacente.

Il 27,5% degli studenti è decisamente soddisfatto dei rapporti con i docenti in generale, e il restante 67,5% risponde: più sì che no.

Alla domanda se siano soddisfatti del Corso di laurea, l'50,0% ha risposto: decisamente sì, e il 40,0% ha risposto: più sì che no.

Le aule sono state utilizzate dal 97,5% degli studenti e state giudicate sempre o quasi sempre adeguate dal 35,9% dei fruitori, e il 53,8% le ha giudicate: spesso adeguate.

Le postazioni informatiche sono state utilizzate dal 95% degli studenti e sono state giudicate in numero adeguato dal 55,3% degli studenti, e rispetto a questo punto si può intervenire con qualche miglioramento.

I servizi di biblioteca (prestito/consultazione, orari di apertura, ...) sono stati utilizzati dal 95% degli studenti e la valutazione è stata decisamente positiva per il 50,0% dei fruitori e abbastanza positiva per il restante 44,7%.

Le attrezzature per le altre attività didattiche (laboratori, attività pratiche, ...), sono state utilizzate dal 97,5% degli studenti e sono state giudicate sempre o quasi sempre adeguate dal 30,8% dei fruitori, spesso adeguate dal 46,2% di essi, e raramente adeguate dal 23,1% di essi. Nessuno studente si è espresso giudicandole mai adeguate.

Alla domanda se si iscriverebbero di nuovo all'università, 70% degli studenti ha risposto di sì allo stesso corso dell'Ateneo e nessuno non si iscriverebbe più all'università.

Descrizione link: STATISTICHE ALMALAUREA

Link inserito: <https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/framescheda.php?>

[anno=2020&corstipo=L&ateneo=70047&facolta=930&gruppo=13&pa=70047&classe=10020&corso=tutti&postcorso=0800106202600001&isstella=0&presiuui=tutti&disaggregazione=tutt](https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/framescheda.php?anno=2020&corstipo=L&ateneo=70047&facolta=930&gruppo=13&pa=70047&classe=10020&corso=tutti&postcorso=0800106202600001&isstella=0&presiuui=tutti&disaggregazione=tutt)



QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

13/09/2021

(Fonte: Report Sez.C1 - Istituti e immatricolati.aspx del 2021, Report Sez.C1 Diplomi.aspx del 2021, Report Sez.C1 - Sostenimenti e crediti.aspx del 2021; Indagine 2021 AlmaLaurea Profilo dei laureati su laureati 2020)

A) Dati di ingresso e di percorso (Fonte: Report Sez.C1 - Istituti e immatricolati.aspx del 2021; Report Sez.C1 Diplomi.aspx del 2021)

I risultati sono stati elaborati considerando i dati degli ultimi due anni accademici 2019/2020 e 2020/2021 e possono essere così riassunti:

- i neo-immatricolati sono stati n. 42 nell'AA 2019/2020 e n. 33 nell'AA 2020/2021 di cui n. 31 residenti in Calabria (fonte: Report Sez.C1 - Istituti e immatricolati.aspx del 2020 con una ulteriore flessione rispetto al precedente anno accademico di studenti provenienti da altre regioni;
- gli iscritti al II° anno per gli immatricolati dell'AA 2019/2020 sono stati n. 28.

Gli abbandoni di neo-immatricolati nell'AA 2019/2020 hanno riguardato n. 14 studenti. (fonte: Report Sez.C1 - Istituti e immatricolati.aspx del 2021) costanti rispetto al precedente anno accademico.

Tenuto conto della classificazione degli Istituti di istruzione secondaria in: licei, istituti tecnici ed istituti professionali, gli immatricolati dell'AA 2020/2021 risultano in possesso di: maturità liceale il 24,24% contro il 31,11% della precedente rilevazione, maturità professionale il 39,39% contro il 17,78% e maturità tecnica il 30,30% contro il precedente 46,67% mentre non sono classificabili per insufficienza di informazioni il 6,06% dei casi.

Si conferma il trend decrescente degli iscritti provenienti dai licei e una inversione tra le provenienze da istituti tecnici e quelli professionali rispetto al trend rilevato nella precedente rilevazione.

Considerando gli immatricolati, nell'AA 2020/2021, il voto di diploma è stato così distribuito: il 33,33 contro il 13,33% della precedente rilevazione, con voto compreso tra 90 e 100, il 66,67% contro 55,56% tra 70 e 89, nessun immatricolato con voto compreso tra 66 e 69 contro il 15,56% della precedente rilevazione (fonte: Report Sez.C1 Diplomi.xls del 2021). I dati riportano un incoraggiante miglioramento della qualità degli studenti in entrata.

B) Dati di percorso (Fonte: Report Sez.C1 - Sostenimenti e crediti.aspx del 2020)

Nell'AA 2020/21, gli iscritti in corso hanno sostenuto 40 esami per un totale di crediti pari a 272 contro 506 della precedente rilevazione con un voto medio 23,75 contro 22,78.

C) Dati di uscita (fonte: Indagine 2021 AlmaLaurea Profilo dei laureati su laureati 2020)

Il numero dei laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari (classe L-26) per l'anno 2020 è di 40 ed il laureato tipo presenta le seguenti caratteristiche: Italiano, in prevalenza femminile (57,5%), voto di laurea medio di 96,4/110, età media alla laurea di 25 anni e di questi il 35% è concentrato nella fascia dai 25 ai 26 anni.

In merito alla regolarità della durata del corso di studio (tempi per il conseguimento del titolo di studio) si rileva che, del totale degli iscritti, risultano in corso il 42,5%, al 1° anno fuori corso è iscritto il 22,5%, al 2° anno fuori corso il 15,0%, al 3° anno fuori corso il 5%, al 4° anno fuori corso il 12,5% al 5° anno fuori corso e oltre il 2,5. Conseguo che la percentuale di laureati fuori corso è pari al 57,5% mentre la durata media degli studi è pari a 4,5 anni.

Dall'Indagine 2021 AlmaLaurea Profilo dei laureati su laureati 2020 emerge che gli studenti sono complessivamente soddisfatti del corso di laurea il 100% dei casi e tra questi sono decisamente soddisfatti il 90% confermando il trend di ulteriore miglioramento rispetto al 63% dell'anno 2019. Un andamento simile si rileva per i rapporti con i docenti con un 95% che dichiara di essere soddisfatto. Complessivamente soddisfatti del rapporto con gli altri studenti è il 95%.

Positiva la valutazione dei servizi di biblioteca (prestito / consultazione, orari di apertura) con una valutazione decisamente positiva nel 50,0% dei casi in leggero calo ma comunque positivo nel 94,7% dei casi.

La valutazione continua nel trend decrescente nel gradimento degli spazi dedicati allo studio individuale adeguati solo dal 51,4%.

Le postazioni informatiche sono ritenute adeguate solo dal 55,3% degli studenti, e valutate positivamente le aule nell'89,7% dei casi. Le attrezzature per le altre attività didattiche ed in particolare laboratori e attività pratiche, le stesse sono ritenute mediamente adeguate nel 77% dei casi. In generale i dati mostrano un peggioramento.

Se si analizzano i giudizi sull'esperienza universitaria, così come rilevati dall'Indagine 2020 AlmaLaurea Profilo dei laureati riferita ai laureati dell'AA 2020/2021 emerge che si iscriverrebbero allo stesso corso dell'Ateneo il 70% dato questo in leggera diminuzione rispetto alla precedente rilevazione.

Si iscriverrebbero allo stesso corso ma in un altro Ateneo il 7,5%, dato costante diminuzione rispetto alla precedente rilevazione (7,4%) mentre si iscriverrebbe ad un altro corso e in un altro Ateneo, 15,0%.

Per quanto attiene l'analisi del corso di studio, emerge che gli studenti ritengono che il carico di studio degli insegnamenti sia stato sostenibile nell'80,0%. Il dato si mantiene costante rispetto alla precedente rilevazione.

Tra i laureati dell'AA 2020/2021 che hanno intenzione di proseguire gli studi con iscrizione alla laurea magistrale: l'80% in calo rispetto al 92,6% della precedente rilevazione.

Descrizione link: Almalaurea

Link inserito: <https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/framescheda.php?anno=2020&corstipo=L&ateneo=70047&facolta=930&gruppo=13&pa=70047&classe=10020&corso=tutti&postcorso=0800106202600001&isstella=0&presui=tutti&disaggregazione=tutti>

QUADRO C2

Efficacia Esterna

11/09/2021

I dati sono stati estratti dalla XXIII Indagine anno 2021 Almalaurea - Condizioni occupazionali dei Laureati nel 2020.

Il collettivo selezionato corrisponde ad un numero di 40 laureati per 40 intervistati.

Nella percentuale del 60% i laureati dichiarano che hanno avuto esperienze di lavoro durante gli studi universitari mentre il 40% dichiara che non ha avuto alcuna esperienza lavorativa. Nella percentuale del 80%, gli intervistati, dichiarano che intendono proseguire gli studi dopo il conseguimento del titolo della triennale. Di questi il 72,5% dichiara che intende proseguire gli studi per il conseguimento di una laurea magistrale mentre il 7,5% intende conseguire un master universitario. Il 17,5% non intende proseguire gli studi dopo aver conseguito la laurea triennale.

Il 69% dei laureati alla triennale prosegue gli studi presso un corso di laurea magistrale per completare/arricchire la propria formazione mentre il 31% motiva l'iscrizione alla magistrale per una scelta quasi obbligata per poter accedere al mondo del lavoro.

Il 75,9% sceglie lo stesso ateneo della laurea triennale mentre il 20,7% si iscrive presso un ateneo del nord per conseguire la laurea magistrale.

Per quanto concerne le prospettive di lavoro l'85% dichiara di aver acquisito professionalità utile al fine della ricerca del lavoro.

Descrizione link: Profilo dei laureati. Aprile 2021 - Consorzio Interuniversitario AlmaLaurea

Descrizione link: Almalaurea indagine 2021

Link inserito: <https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/framescheda.php?anno=2020&corstipo=L&ateneo=70047&facolta=930&gruppo=13&pa=70047&classe=10020&corso=tutti&postcorso=0800106202600001&isstella=0&presui=tutti&disaggregazione=tutt>

▶ QUADRO C3

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

Il Consiglio di Studio anni or sono ha deliberato per gli studenti un periodo di tirocinio curricolare presso aziende agricole e di prima trasformazione, presso studi professionali, laboratori di analisi, enti di ricerca privati o pubblici, servizi di sviluppo agricolo regionali e industrie agroalimentari. 11/09/2021

Affinché lo studente possa accedere a queste strutture, il Consiglio di Studio, tramite la Commissione tirocini di Dipartimento, stipula apposite convenzioni.

Su ogni tirocinante il tutor aziendale fornisce dei dati compilando una scheda, fornita dalla segreteria studenti del Dipartimento, al fine di conoscere le opinioni durante il periodo di tirocinio. Sulla scheda sono riportate nella prima sezione le attitudini comportamentali e relazionali, e in particolare viene richiesto al Tutor aziendale la propria valutazione sulla puntualità, senso di responsabilità pratico, attitudine ai rapporti interpersonali, capacità di lavorare in team, disponibilità all'ascolto e all'apprendimento e motivazione dello studente ospitato; inoltre, nella seconda sezione, vengono richieste le attitudini organizzative e capacità professionale, la comprensione delle attività dell'area in cui è stato inserito, capacità di analisi e spirito critico, interesse/curiosità per le attività svolte, flessibilità mentale, livello di conoscenze tecniche di base, livello di conoscenze tecniche acquisite e livello di efficienza raggiunto.

Sono stati analizzati 24 tirocini per a.a. 2020-2021.

Nel grafico 1 sono riportati i risultati relativi alle attitudini comportamentali e relazionali dei singoli studenti.

Dalla lettura degli istogrammi si nota un elevato grado di soddisfazione da parte degli enti che ospitano gli studenti per lo svolgimento del tirocinio pratico-applicativo.

Gli studenti raggiungono, tra le voci riportate nella categoria eccellente, la valutazione più bassa con una media del 70,8% per quanto riguarda senso pratico e attitudine ai rapporti interpersonali mentre raggiungono il valore più alto per la voce che fa riferimento alla puntualità, al senso di responsabilità, alla disponibilità all'ascolto e all'apprendimento e alle motivazione con una percentuale del 83,3%. Ai tirocinanti non è stato attribuito un giudizio di scarso e insufficiente.

I risultati relativi alla seconda sezione riportati nel grafico 2 e riguardano le attitudini organizzative e capacità professionali dei singoli tirocinanti. Dalla lettura degli istogrammi nelle 7 voci riportate si osserva che nella categoria eccellente le aziende-enti hanno dichiarato che l'83,3% degli studenti ha raggiunto il valore più alto nella voce "comprensione delle attività dell'area in cui è stato inserito" mentre il valore più basso fa riferimento alla voce "conoscenze tecniche di base" con il 50%.

Anche per questa sezione agli studenti non è stato attribuito un giudizio di scarso e insufficiente. La presenza dei tirocinanti prossimi alla laurea, con conoscenze tecniche e scientifiche, presso le aziende fanno sì che le imprese agroalimentari e di prima trasformazione presenti sul territorio confermano la disponibilità di voler ospitare anche in futuro gli studenti tirocinanti del Corso di Studi L-26 STAL. Durante l'anno accademico si sono svolti incontri e visite presso aziende e istituzioni del settore agroalimentare se pur in forma ridotta a causa del Covid-19 e per sopperire in parte sono stati sviluppati e caricati sulla piattaforma del Dipartimento specifici supporti video.

Descrizione link: Video supporto tirocini

Link inserito: <https://www.youtube.com/c/agrariaunirctv/videos>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: STATISTICHE TIROCINIO



▶ QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

15/06/2021

SISTEMA DI ASSICURAZIONE DELLA QUALITA' STRUTTURA ORGANIZZATIVA E RESPONSABILITA'

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

▶ QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

04/05/2021

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

Il gruppo per la gestione dell'AQ e del Riesame del CdS , a seguito della elezione della nuova compagine degli studenti rappresentanti (Decreto Rettorale n.316):

- prof. Francesco Barreca, coordinatore del Cds
- prof.ssa Mariateresa Russo componente del gruppo di gestione AQ e Riesame (ha sostituito il prof. Agostino Sorgonà);
- dott. Francesco Foti, componente del gruppo di gestione AQ e Riesame;
- dott. Angelo Maria Giuffrè, componente del gruppo di gestione AQ e Riesame;
- dott. Giuseppe Quattrone (membro esterno) rappresentante mondo del lavoro;
- sig. Florin Belli, rappresentante degli studenti (eletto);
- sig.na Maria Giulia Costa, rappresentante degli studenti (eletto);
- sig.na Lorella Vitale, rappresentante degli studenti (eletto);
- dott. Ambrogio Filippo, PTA in supporto amministrativo del CdS.

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

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

▶ QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

06/05/2021

A causa della pandemia da COVID-19 il Gruppo responsabile dell'AQ del Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari ha proseguito il proprio lavoro attraverso analisi 'on desk' riunioni anche telematiche a mezzo 'Skype' e ha predisposto un canale di comunicazione telematico su TEAM . Tutte le attività coinvolgono il gruppo nella sua

composizione completa, la maggior parte delle riunioni, in considerazione degli argomenti trattati, viene allargata anche ai rappresentanti degli studenti in seno al CdD e alla CP.

Il gruppo di Assicurazione della qualità viene convocato generalmente bimestralmente, al fine di monitorare in continuo lo stato di avanzamento delle azioni correttive riportate sul riesame annuale e riportare al CdS anch'esso convocato generalmente bimestralmente.

Oltre alla attuazione delle azioni correttive individuate nel RRA e RRC gli organi di qualità del CdS si occupano di:

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

Sono stati calendarizzati una serie di incontri tra ambiti disciplinari quali:

- Materie di base
- Discipline Biologiche
- Discipline Chimiche
- Discipline delle Tecnologie e della sicurezza alimentare
- Discipline dell'economia e del diritto
- Discipline dell'ingegneria

al fine di integrare al meglio e aggiornare i programmi anche in relazione alle discipline impartite al corso di magistrale STAL LM70.

Le riunioni del gruppo AQ - riesame e del CdS verranno organizzate in relazione alle diverse scadenze per il Riesame e per la SUA 2022 (15 settembre 2021) nonchè per la verifica delle azioni messe in atto e ogniqualvolta si presentino input di vario genere che possano influenzare/migliorare la qualità.



QUADRO D4

Riesame annuale

13/05/2014

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: RAPPORTO RIESAME ANNUALE 2017



QUADRO D5

Progettazione del CdS



QUADRO D6

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



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA
Nome del corso in italiano	SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
Nome del corso in inglese	FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
Classe	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.unirc.it/didattica/corsi_laurea.php?uid=17a99f41-7dcf-4d3d-ba4d-64f1160b11ab
Tasse	http://www.unirc.it/studenti/tasse_contributi.php
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale



Corsi interateneo R²D



Questo campo dev'essere compilato solo per corsi di studi interateneo,

Un corso si dice "interateneo" quando gli Atenei partecipanti stipulano una convenzione finalizzata a disciplinare direttamente gli obiettivi e le attività formative di un unico corso di studi, che viene attivato congiuntamente dagli Atenei coinvolti, con uno degli Atenei che (anche a turno) segue la gestione amministrativa del corso. Gli Atenei coinvolti si accordano altresì sulla parte degli insegnamenti che viene attivata da ciascuno; deve essere previsto il rilascio a tutti gli studenti iscritti di un titolo di studio congiunto, doppio o multiplo.

Non sono presenti atenei in convenzione



Referenti e Strutture



Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	BARRECA Francesco
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di Corso di studio
Struttura didattica di riferimento	Agraria



Docenti di Riferimento

Visualizzazione docenti verifica EX-POST

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO
1.	ABENAVOLI	Maria Rosa	AGR/13	PA	.5
2.	BARRECA	Francesco	AGR/10	PA	.5
3.	BOMBINO	Giuseppe	AGR/08	PA	.5
4.	BRANCA	Valentino	AGR/03	RU	1
5.	CAMPOLO	Orlando	AGR/11	RD	1
6.	CAPARRA	Pasquale	AGR/18	RU	.5
7.	CARIDI	Andrea Domenico M.	AGR/16	PA	.5
8.	FOTI	Francesco	AGR/18	RU	.5
9.	GIUFFRE'	Angelo Maria	AGR/15	RU	1
10.	LI DESTRI NICOSIA	Maria Giulia	AGR/12	RU	.5
11.	LUPINI	Antonio	AGR/07	RD	1
12.	MINCIONE	Antonio	AGR/15	PA	.5
13.	NICOLOSI	Agata Carmela	AGR/01	PA	1
14.	PANUCCIO	Maria Rosaria Savina	AGR/13	PA	.5
15.	POIANA	Marco	AGR/15	PO	.5
16.	RUSSO	Mariateresa	CHIM/10	PA	.5

✓ Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI



Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
Belli	Florin	florin.belli@gmail.com	
Costa	Mariagiulia	costamariagiulia98@gmail.com	
Vitale	Lorella	lorellavitale@gmail.com	



Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
Ambroggio	Filippo
Barreca	Francesco
Belli	Florin
Costa	Mariagiulia
Foti	Francesco
Giuffre'	Angelo Maria
Russo	Mariateresa
Vitale	Lorella



Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
---------	------	-------	------

POIANA	Marco
MINCIONE	Antonio
BRANCA	Valentino
LI DESTRI NICOSIA	Maria Giulia
BOMBINO	Giuseppe

► Programmazione degli accessi

Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	No
Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999)	No

► Sedi del Corso

[DM 6/2019](#) Allegato A - requisiti di docenza

Sede del corso: Località Feo di Vito 89122 - REGGIO CALABRIA	
Data di inizio dell'attività didattica	01/10/2021
Studenti previsti	35

► Eventuali Curriculum

SCIENZE E TECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI

GASTRONOMIA E RISTORAZIONE



Altre Informazioni



R^{AD}

Codice interno all'ateneo del corso	72.L^GEN^080063
Massimo numero di crediti riconoscibili	12 DM 16/3/2007 Art 4 Nota 1063 del 29/04/2011
Numero del gruppo di affinità	1



Date delibere di riferimento



R^{AD}

Data di approvazione della struttura didattica	29/03/2021
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	29/03/2021
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	15/11/2018
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	



Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

Il NVI, esaminata la documentazione trasmessa dalla Facoltà di Agraria, ritenute sufficienti le motivazioni espresse riguardo alla modifica di ordinamento del corso in Scienze e Tecnologie Alimentari, Classe L-26 – Scienze e Tecnologie Alimentari; ritenuti soddisfatti i requisiti di trasparenza in relazione ai requisiti di accesso ed alle specificità del percorso formativo, che intende formare un laureato con capacità professionali che garantiscano una visione completa delle attività produttive di alimenti e bevande e delle loro generali problematiche; ritenuta chiara e riconoscibile la denominazione adottata; considerate sufficienti le risorse di docenza e di strutture; ritenuto altresì che l'iniziativa soddisfi le esigenze di razionalizzazione dell'offerta formativa di cui al D.M. 362 del 3/07/2007, esprime parere preliminarmente favorevole alla modifica della sezione RAD della Banca Dati dell'Offerta Formativa relativamente al corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Classe L-26 – Scienze e Tecnologie Alimentari (Art. 8, Comma 1/c del DM 544/07).
Riguardo l'a.a. 2011-2012, il Nucleo preso atto che tutte le modifiche proposte concernono la sostituzione, cancellazione o aggiunta di alcuni SSD negli ordinamenti, e che rispettano i vincoli normativi e non alterano nella sostanza gli schemi prevalenti; ribadite le osservazioni formulate preventivamente all'inserimento dei suddetti corsi nella banca dati Off.F. 2010-

2011, esprime in via preventiva parere favorevole alle modifiche proposte.



Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento



*La relazione completa del NdV necessaria per la procedura di accreditamento dei corsi di studio deve essere inserita nell'apposito spazio all'interno della scheda SUA-CdS denominato "Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento" entro la scadenza del 15 febbraio 2021 **SOLO per i corsi di nuova istituzione**. La relazione del Nucleo può essere redatta seguendo i criteri valutativi, di seguito riepilogati, dettagliati nelle linee guida ANVUR per l'accREDITAMENTO iniziale dei Corsi di Studio di nuova attivazione, consultabili sul sito dell'ANVUR*

Linee guida ANVUR

1. *Motivazioni per la progettazione/attivazione del CdS*
2. *Analisi della domanda di formazione*
3. *Analisi dei profili di competenza e dei risultati di apprendimento attesi*
4. *L'esperienza dello studente (Analisi delle modalità che verranno adottate per garantire che l'andamento delle attività formative e dei risultati del CdS sia coerente con gli obiettivi e sia gestito correttamente rispetto a criteri di qualità con un forte impegno alla collegialità da parte del corpo docente)*
5. *Risorse previste*
6. *Assicurazione della Qualità*

Il NVI, esaminata la documentazione trasmessa dalla Facoltà di Agraria, ritenute sufficienti le motivazioni espresse riguardo alla modifica di ordinamento del corso in Scienze e Tecnologie Alimentari, Classe L-26 – Scienze e Tecnologie Alimentari; ritenuti soddisfatti i requisiti di trasparenza in relazione ai requisiti di accesso ed alle specificità del percorso formativo, che intende formare un laureato con capacità professionali che garantiscano una visione completa delle attività produttive di alimenti e bevande e delle loro generali problematiche; ritenuta chiara e riconoscibile la denominazione adottata; considerate sufficienti le risorse di docenza e di strutture; ritenuto altresì che l'iniziativa soddisfi le esigenze di razionalizzazione dell'offerta formativa di cui al D.M. 362 del 3/07/2007, esprime parere preliminarmente favorevole alla modifica della sezione RAD della Banca Dati dell'Offerta Formativa relativamente al corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Classe L-26 – Scienze e Tecnologie Alimentari (Art. 8, Comma 1/c del DM 544/07).

Riguardo l'a.a. 2011-2012, il Nucleo preso atto che tutte le modifiche proposte concernono la sostituzione, cancellazione o aggiunta di alcuni SSD negli ordinamenti, e che rispettano i vincoli normativi e non alterano nella sostanza gli schemi previgenti; ribadite le osservazioni formulate preventivamente all'inserimento dei suddetti corsi nella banca dati Off.F. 2010-2011, esprime in via preventiva parere favorevole alle modifiche proposte.



Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

RAD

Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2020	472101015	AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE INDUSTRIALI (modulo di AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE E ARBOREE INDUSTRIALI) <i>semestrale</i>	AGR/02	Docente di riferimento (peso .5) Carmelo SANTONOCETO <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/02	60
2	2019	472100314	ANALISI CHIMICA E CONTROLLO DEI PRODOTTI ALIMENTARI <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Angelo Maria GIUFFRE' <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/15	60
3	2020	472101010	BIOCHIMICA VEGETALE (modulo di BIOCHIMICA E FISIOLOGIA VEGETALE) <i>semestrale</i>	AGR/13	Docente di riferimento (peso .5) Maria Rosaria Savina PANUCCIO <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/13	60
4	2021	472102601	CHIMICA <i>semestrale</i>	CHIM/03	Agostino SORGONA' <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/13	100
5	2020	472101004	CHIMICA E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI <i>semestrale</i>	CHIM/10	Docente di riferimento (peso .5) Mariateresa RUSSO <i>Professore Associato confermato</i>	CHIM/10	60
6	2020	472101014	COLTURE ARBOREE INDUSTRIALI (modulo di AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE E ARBOREE INDUSTRIALI) <i>semestrale</i>	AGR/03	Docente di riferimento Valentino BRANCA <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/03	60
7	2019	472100312	COSTRUZIONI PER LE INDUSTRIE AGRARIE (modulo di INGEGNERIA DEI SISTEMI AGROALIMENTARI) <i>semestrale</i>	AGR/10	Docente di riferimento (peso .5) Francesco BARRECA <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/10	60
8	2020	472100997	DIFESA DEGLI ALIMENTI E DEI MANUFATTI DAGLI ANIMALI INFESTANTI <i>semestrale</i>	AGR/11	Docente di riferimento Orlando CAMPOLO	AGR/11	60

Ricercatore a t.d.
- t.defin. (art. 24
c.3-a L. 240/10)

9	2019	472100306	ECONOMIA E MARKETING AGROALIMENTARE (modulo di ECONOMIA E POLITICA AGROALIMENTARE) <i>semestrale</i>	AGR/01	Docente di riferimento Agata Carmela NICOLOSI <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/01	60
10	2021	472102599	ELEMENTI DI MATEMATICA <i>semestrale</i>	MAT/05	Salvatore BONAFEDE <i>Professore Associato confermato</i>	MAT/05	60
11	2020	472101013	FISIOLOGIA VEGETALE (modulo di BIOCHIMICA E FISIOLOGIA VEGETALE) <i>semestrale</i>	AGR/13	Docente di riferimento (peso .5) Maria Rosa ABENAVOLI <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/13	60
12	2019	472100301	FONDAMENTI DI INDUSTRIE AGRARIE E GESTIONE DELLA QUALITA' ALIMENTARE <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento (peso .5) Antonio MINCIONE <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/15	60
13	2021	472102604	GENETICA <i>semestrale</i>	AGR/07	Docente di riferimento Antonio LUPINI <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	AGR/07	60
14	2021	472102620	GEOGRAFIA DEL CIBO <i>semestrale</i>	M-GGR/02	Docente di riferimento Agata Carmela NICOLOSI <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/01	60
15	2019	472100313	IDRAULICA (modulo di INGEGNERIA DEI SISTEMI AGROALIMENTARI) <i>semestrale</i>	AGR/08	Docente di riferimento (peso .5) Giuseppe BOMBINO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/08	60
16	2021	472102602	LABORATORIO DI METODI E STRUMENTI DI ELABORAZIONE DATI <i>semestrale</i>	0	Docente di riferimento (peso .5) Antonio MINCIONE <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/15	30
17	2019	472100304	MICROBIOLOGIA GENERALE	AGR/16	Docente di riferimento	AGR/16	60

			(modulo di MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI) <i>semestrale</i>		(peso .5) Andrea Domenico M. CARIDI <i>Professore Associato confermato</i>			
18	2019	472100303	MICROBIOLOGIA DELLE FERMENTAZIONI (modulo di MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI) <i>semestrale</i>	AGR/16	Docente di riferimento (peso .5) Andrea Domenico M. CARIDI <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/16	60	
19	2021	472102605	OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento (peso .5) Marco POIANA <i>Professore Ordinario</i>	AGR/15	60	
20	2020	472101002	PATOLOGIA DELLE PIANTE E DEI PRODOTTI VEGETALI I <i>semestrale</i>	AGR/12	Docente di riferimento (peso .5) Maria Giulia LI DESTRI NICOSIA <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/12	60	
21	2019	472100307	POLITICA AGROALIMENTARE (modulo di ECONOMIA E POLITICA AGROALIMENTARE) <i>semestrale</i>	AGR/01	Docente di riferimento Agata Carmela NICOLOSI <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/01	60	
22	2020	472101011	PRINCIPI DI NUTRIZIONE ANIMALE (modulo di NUTRIZIONE ANIMALE E PRATICHE DI RAZIONAMENTO) <i>semestrale</i>	AGR/18	Docente di riferimento (peso .5) Francesco FOTI <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/18	30	
23	2020	472101012	RAZIONAMENTO ANIMALE (modulo di NUTRIZIONE ANIMALE E PRATICHE DI RAZIONAMENTO) <i>semestrale</i>	AGR/18	Docente di riferimento (peso .5) Pasquale CAPARRA <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/18	30	
24	2019	472100315	TECNOLOGIA DEL CONDIZIONAMENTO E DELLA DISTRIBUZIONE DEI PRODOTTI AGRO- ALIMENTARI <i>semestrale</i>	AGR/15	Amalia Rosa Maria PISCOPO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	60	
							ore totali	1390

**Curriculum: SCIENZE E TECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI**

Attività di base	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/01 Fisica sperimentale ↳ <i>ELEMENTI DI FISICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	12	12	12 - 12
	MAT/05 Analisi matematica ↳ <i>ELEMENTI DI MATEMATICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica ↳ <i>CHIMICA (1 anno) - 10 CFU - semestrale - obbl</i>	10	10	10 - 10
Discipline biologiche	BIO/03 Botanica ambientale e applicata ↳ <i>BIOLOGIA VEGETALE (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i>	8	8	8 - 8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 30)				
Totale attività di Base			30	30 - 30

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee ↳ <i>AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE INDUSTRIALI (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	60	60	60 - 60

	<p>AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree</p> <hr/> <p>↳ <i>COLTURE ARBOREE INDUSTRIALI (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>AGR/13 Chimica agraria</p> <hr/> <p>↳ <i>BIOCHIMICA VEGETALE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>FISIOLOGIA VEGETALE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari</p> <hr/> <p>↳ <i>OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>FONDAMENTI DI INDUSTRIE AGRARIE E GESTIONE DELLA QUALITA' ALIMENTARE (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>ANALISI CHIMICA E CONTROLLO DEI PRODOTTI ALIMENTARI (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>TECNOLOGIA DEL CONDIZIONAMENTO E DELLA DISTRIBUZIONE DEI PRODOTTI AGRO- ALIMENTARI (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>AGR/16 Microbiologia agraria</p> <hr/> <p>↳ <i>MICROBIOLOGIA DELLE FERMENTAZIONI (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>MICROBIOLOGIA GENERALE (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/>			
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	<p>AGR/07 Genetica agraria</p> <hr/> <p>↳ <i>GENETICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>AGR/11 Entomologia generale e applicata</p> <hr/> <p>↳ <i>DIFESA DEGLI ALIMENTI E DEI MANUFATTI DAGLI ANIMALI INFESTANTI (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>AGR/12 Patologia vegetale</p> <hr/> <p>↳ <i>PATOLOGIA DELLE PIANTE E DEI PRODOTTI VEGETALI I (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>CHIM/10 Chimica degli alimenti</p> <hr/> <p>↳ <i>CHIMICA E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/>	24	24	24 - 24

Discipline economiche e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale	18	18	18 - 18
	↳ <i>ECONOMIA E MARKETING AGROALIMENTARE (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>POLITICA AGROALIMENTARE (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	IUS/03 Diritto agrario			
	↳ <i>DIRITTO DEI MERCATI AGROALIMENTARI (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 60)				
Totale attività caratterizzanti			102	102 - 102

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/08 Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali	18	18	18 - 18 min 18
	↳ <i>IDRAULICA (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/10 Costruzioni rurali e territorio agroforestale			
	↳ <i>COSTRUZIONI PER LE INDUSTRIE AGRARIE E PER LA RISTORAZIONE (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale			
	↳ <i>PRINCIPI DI NUTRIZIONE ANIMALE (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>PRATICHE DI RAZIONAMENTO (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
Totale attività Affini			18	18 - 18

Altre attività	CFU	CFU Rad
A scelta dello studente	12	12 - 12

Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	4	4 - 4
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	3	3 - 3
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		7	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	3	3 - 3
	Abilità informatiche e telematiche	3	3 - 3
	Tirocini formativi e di orientamento	2	2 - 2
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		0	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		3	3 - 3
Totale Altre Attività		30	30 - 30

CFU totali per il conseguimento del titolo

180

CFU totali inseriti nel curriculum **SCIENZE E TECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI**:

180 180 - 180

Curriculum: GASTRONOMIA E RISTORAZIONE

Attività di base	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/01 Fisica sperimentale ↳ <i>ELEMENTI DI FISICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	12	12	12 - 12
	MAT/05 Analisi matematica ↳ <i>ELEMENTI DI MATEMATICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica ↳ <i>CHIMICA (1 anno) - 10 CFU - semestrale - obbl</i>	10	10	10 - 10
Discipline biologiche	BIO/03 Botanica ambientale e applicata	8	8	8 - 8

	↳ <i>BIOLOGIA VEGETALE (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i>		
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 30)			
Totale attività di Base		30	30 - 30

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee			
	↳ <i>AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE INDUSTRIALI (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree			
	↳ <i>COLTURE ARBOREE INDUSTRIALI (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	↳ <i>OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>GASTRONOMIA (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	60	60	60 - 60
	↳ <i>FONDAMENTI DI INDUSTRIE AGRARIE E GESTIONE DELLA QUALITA' ALIMENTARE (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>ANALISI CHIMICA E CONTROLLO DEI PRODOTTI ALIMENTARI (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
↳ <i>TECNOLOGIA DEL CONDIZIONAMENTO E DELLA DISTRIBUZIONE DEI PRODOTTI AGRO- ALIMENTARI (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>				
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	AGR/16 Microbiologia agraria			
	↳ <i>MICROBIOLOGIA DELLE FERMENTAZIONI (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>MICROBIOLOGIA GENERALE (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/11 Entomologia generale e applicata			
	↳ <i>DIFESA DEGLI ALIMENTI E DEI MANUFATTI DAGLI ANIMALI INFESTANTI (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	24	24	24 - 24

	<p>AGR/12 Patologia vegetale</p> <hr/> <p>↳ <i>PATOLOGIA DELLE PIANTE E DEI PRODOTTI VEGETALI I (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>CHIM/10 Chimica degli alimenti</p> <hr/> <p>↳ <i>CHIMICA E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>CHIMICA DEL GUSTO E DIETA MEDITERRANEA (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/>			
Discipline economiche e giuridiche	<p>AGR/01 Economia ed estimo rurale</p> <hr/> <p>↳ <i>ECONOMIA E MARKETING AGROALIMENTARE (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>POLITICA AGROALIMENTARE (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>IUS/03 Diritto agrario</p> <hr/> <p>↳ <i>DIRITTO DEI MERCATI AGROALIMENTARI (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/>	18	18	18 - 18
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 60)				
Totale attività caratterizzanti			102	102 - 102

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	<p>AGR/10 Costruzioni rurali e territorio agroforestale</p> <hr/> <p>↳ <i>COSTRUZIONI PER LE INDUSTRIE AGRARIE E PER LA RISTORAZIONE (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/>	18	18	18 - 18 min 18
	<p>AGR/08 Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali</p> <hr/> <p>↳ <i>IDRAULICA (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/>			
	<p>M-GGR/02 Geografia economico-politica</p> <hr/> <p>↳ <i>GEOGRAFIA DEL CIBO (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/>			

Totale attività Affini	18	18 - 18
-------------------------------	----	---------

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	12 - 12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	4	4 - 4
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	3	3 - 3
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		7	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	3	3 - 3
	Abilità informatiche e telematiche	3	3 - 3
	Tirocini formativi e di orientamento	2	2 - 2
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		0	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		3	3 - 3
Totale Altre Attività		30	30 - 30

CFU totali per il conseguimento del titolo

180

CFU totali inseriti nel curriculum *GASTRONOMIA E RISTORAZIONE*:

180

180 - 180



Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



Attività di base R²D

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/01 Fisica sperimentale			
	FIS/02 Fisica teorica modelli e metodi matematici			
	FIS/03 Fisica della materia			
	FIS/04 Fisica nucleare e subnucleare			
	FIS/05 Astronomia e astrofisica			
	FIS/06 Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre			
	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)			
	FIS/08 Didattica e storia della fisica			
	MAT/01 Logica matematica	12	12	8
	MAT/02 Algebra			
MAT/03 Geometria				
MAT/04 Matematiche complementari				
MAT/05 Analisi matematica				
MAT/06 Probabilità e statistica matematica				
MAT/07 Fisica matematica				
MAT/08 Analisi numerica				
MAT/09 Ricerca operativa				
Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica			
	CHIM/06 Chimica organica	10	10	8
Discipline biologiche	BIO/01 Botanica generale			
	BIO/02 Botanica sistematica			
	BIO/03 Botanica ambientale e applicata	8	8	8

Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 30:

-

Totale Attività di Base

30 - 30



Attività caratterizzanti

R^{AD}

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee			
	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree			
	AGR/13 Chimica agraria	60	60	30
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	AGR/16 Microbiologia agraria			
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	AGR/07 Genetica agraria			
	AGR/11 Entomologia generale e applicata			
	AGR/12 Patologia vegetale	24	24	20
	CHIM/10 Chimica degli alimenti			
Discipline economiche e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale			
	IUS/03 Diritto agrario	18	18	8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:				-

Totale Attività Caratterizzanti

102 - 102



Attività affini

R^{AD}

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Attività formative affini o integrative	AGR/08 - Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali			18
	AGR/10 - Costruzioni rurali e territorio agroforestale	18	18	
	AGR/18 - Nutrizione e alimentazione animale			
	M-GGR/02 - Geografia economico-politica			
Totale Attività Affini		18 - 18		

Altre attività

R^aD

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		12	12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	4	4
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	3	3
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		7	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	3	3
	Abilità informatiche e telematiche	3	3
	Tirocini formativi e di orientamento	2	2
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		0	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		3	3
Totale Altre Attività		30 - 30	



Riepilogo CFU

R^aD

CFU totali per il conseguimento del titolo

180

Range CFU totali del corso

180 - 180



Comunicazioni dell'ateneo al CUN

R^aD



Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

R^aD



Note relative alle attività di base

R^aD

Il minimo indicato deriva dalla somma dei minimi attribuiti ai singoli ambiti ma l'organizzazione del percorso didattico garantisce che tale valore sia comunque superato.



Note relative alle altre attività

R^aD



Motivazioni dell'inserimento nelle attività affini di settori previsti dalla classe o Note attività affini

R^aD

(Settori della classe inseriti nelle attività affini e non in ambiti di base o caratterizzanti : AGR/18) Le discipline relative alle attività formative Affini o integrative si riferiscono all'integrazione e/o al completamento del percorso formativo facendo riferimento a culture di contesto peculiari della sede e della Facoltà. I SSD AGR/08, AGR/10 e AGR/18 permettono di completare la formazione, oltre che per un accesso alla magistrale LM-70.

Le attività previste in relazione al settore della geografia economica e politica (M-GGR/02), completano le nozioni relative alla conoscenza dell'origine geografica delle produzioni agroalimentari tipiche e di qualità e mettono in grado lo studente di comprendere l'evoluzione delle abitudini alimentari per i territori di interesse ed il loro impiego per lo sviluppo di nuove formulazioni alimentari.

Il Regolamento didattico del Corso di Studio e l'offerta formativa saranno tali da consentire agli studenti che lo vogliono di seguire percorsi formativi nei quali sia presente una adeguata quantità di crediti in settori affini e integrativi che non siano già caratterizzanti.



Note relative alle attività caratterizzanti

RaD

Le attività caratterizzanti comprendono gli ambiti della produzione, della tecnologia alimentare, della sicurezza e valutazione degli alimenti e dell'economia sui quali è strutturato il percorso formativo.