



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:1590919</i>)
Nome del corso in inglese	FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
Classe	LM-70 - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	https://www.unirc.it/didattica/corsi_laurea.php?aaOffId=2023&cds=72.M
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	PISCOPO Amalia Rosa Maria
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di Corso di Studio
Struttura didattica di riferimento	Agraria (Dipartimento Legge 240)

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	ABENAVOLI	Maria Rosa		PA	0,5	
2.	CAPARRA	Pasquale		RU	1	
3.	DE LUCA	Anna Irene		PA	0,5	

4.	FUDA	Salvatore	RU	1
5.	MARCIANO'	Claudio	PA	0,5
6.	MINCIONE	Antonio	PA	0,5
7.	PISCOPO	Amalia Rosa Maria	PA	1
8.	POIANA	Marco	PO	0,5
9.	RUSSO	Mariateresa	PA	0,5
10.	SICARI	Vincenzo	PA	0,5
11.	SIDARI	Rossana	RU	1
12.	ZEMA	Demetrio Antonio	PA	1

Rappresentanti Studenti	Rappresentanti degli studenti non indicati
Gruppo di gestione AQ	Filippo AMBROGGIO Claudio MARCIANO' Antonio MINCIONE Amalia Rosa Maria PISCOPO Vincenzo SICARI Demetrio Antonio ZEMA
Tutor	Vincenzo PALMERI Rossana SIDARI Antonio MINCIONE



Il Corso di Studio in breve

05/06/2023

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

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

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



QUADRO A1.a

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

20/04/2019

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

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

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

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

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

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

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

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

Sono presenti:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



10/05/2023

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

Anno accademico: 2015-2016

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

Dipartimento Agraria ζ Università Mediterranea di Reggio Calabria

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

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

I questionari hanno dato i seguenti risultati:

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

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

- Punti di forza dell'offerta formativa proposta:

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

- Eventuali criticità dell'offerta formativa proposta:

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

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

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

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

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

Reggio Calabria, 26.04.2017

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

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

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

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

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

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

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

delle certificazioni di prodotto finalizzate a specifiche categorie di consumatori.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Link: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

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

funzione in un contesto di lavoro:

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

competenze associate alla funzione:

Applica conoscenze di:

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

sbocchi occupazionali:

Impiego presso aziende di trasformazione di prodotti 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.

Tecnologo alimentare con funzioni consultive a supporto dell'impresa alimentare

funzione in un contesto di lavoro:

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

competenze associate alla funzione:

Applica conoscenze di:

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

sbocchi occupazionali:

Attività libero professionale nel settore delle tecnologie alimentari;

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

Impiego presso società di consulting.

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

funzione in un contesto di lavoro:

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

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

competenze associate alla funzione:

Applica conoscenze di:

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

sbocchi occupazionali:

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

Tecnologo alimentare con funzioni di coordinamento e gestione delle imprese di ristorazione**funzione in un contesto di lavoro:**

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

competenze associate alla funzione:

Applica conoscenze di:

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

sbocchi occupazionali:

Impiego presso aziende di ristorazione privata e collettiva;

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

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

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



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

16/05/2019

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

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



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

05/06/2023

Le modalità di ammissione sono regolamentate all'art.4 del Regolamento Didattico Corso di Laurea Magistrale LM-70 Scienze e Tecnologie Alimentari, che si riporta di seguito:

1. Gli studenti che intendono iscriversi al CdLM-STAL devono essere in possesso di un diploma di Laurea, o di altro titolo conseguito all'estero, riconosciuto idoneo in base alla normativa vigente.
2. Il CdLM-STAL è ad accesso libero per gli studenti in possesso dei requisiti previsti dal successivo comma 3.
3. In base alla Legge n. 33 del 12 Aprile 2022 e del successivo D.M. n. 930/2022, uno studente può iscriversi contemporaneamente a due diversi CdS, anche qualora iscritto ad altre Università, Scuola o Istituto Superiore ad ordinamento speciale, purchè i CdS appartengano a classi di laurea diverse, conseguendo due titoli di studio distinti. Ai fini della doppia iscrizione la Commissione Didattica di cui all'Art. 2, comma 1, acquisita la documentazione utile dalla Segreteria Studenti, valuta l'accoglimento della domanda di iscrizione in base alle disposizioni di legge sulla materia in vigore alla data di richiesta dell'iscrizione. Per quanto non previsto nel presente documento si rimanda al Regolamento Didattico di Ateneo (RAD)
4. Per potersi iscrivere al CdLM-STAL, il laureato deve essere in possesso dei requisiti curriculari e di adeguata preparazione personale, ai sensi dell'art. 6, comma 2, del D.M. n. 270 MIUR del 22 ottobre 2004, che saranno verificati e valutati sulla base dei seguenti criteri:
 - a) Non sono richieste integrazioni curriculari, in termini di acquisizione di CFU:
 - i. qualora lo studente sia in possesso di un titolo conseguito nella Classe L-26 delle lauree in Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (ex D.M. n. 270 MIUR del 22 ottobre 2004);
 - ii. qualora lo studente sia in possesso della Laurea in 'Scienze e tecnologie alimentari' conseguita nella Classe 20 delle lauree in Scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali (ex D.M. n. 509 MIUR del 3 novembre 1999).
 - b) Possono essere previste integrazioni curriculari, in termini di acquisizione di CFU:
 - i. qualora lo studente sia in possesso di un titolo conseguito presso l'Università Mediterranea di Reggio Calabria in 'Scienze e Tecnologie Agrarie', 'Scienze Forestali e Ambientali' e 'Produzioni agrarie in ambiente mediterraneo' nella

Classe L-25 delle lauree in Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali (ex D.M. n. 270 MIUR del 22 ottobre 2004);

ii. Qualora lo studente sia in possesso di un titolo diverso da 'Scienze e tecnologie alimentari' nella Classe 20 delle lauree in Scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali (ex D.M. n. 509 MIUR del 3 novembre 1999).

La valutazione del curriculum studiorum sarà effettuata dalla Commissione didattica del Dipartimento AGRARIA che assegnerà allo studente, attraverso propria delibera, le eventuali integrazioni finalizzate alla verifica dell'adeguatezza della preparazione individuale, la quale dovrà essere acquisita prima dell'inizio delle prove di verifica dell'apprendimento delle attività formative.

c) Qualora lo studente non sia in possesso dei requisiti di cui ai precedenti punti a e b, per iscriversi al CdLM-STAL il laureato deve aver conseguito almeno 66 CFU nei SSD presenti nell'ordinamento didattico del proprio Corso di Laurea, secondo la tabella di seguito riportata:

SSD AGR/01 - 6 CFU MINIMI

SSD AGR/02, AGR/03, AGR/07 - 6 CFU MINIMI

SSD AGR/08, AGR/09, AGR/10 - 6 CFU MINIMI

SSD AGR/11, AGR/12 - 6 CFU MINIMI

SSD AGR/15, AGR/16 - 12 CFU MINIMI

SSD BIO/01, BIO/02, BIO/03, BIO/04, BIO/05, BIO/13 - 6 CFU MINIMI

SSD CHIM/03, CHIM/06 - 6 CFU MINIMI

SSD AGR/13, CHIM/10 - 6 CFU MINIMI

SSD FIS/01, FIS/02, FIS/03, FIS/04, FIS/05, FIS/06, FIS/07, FIS/08 - 6 CFU MINIMI

SSD MAT/01, MAT/02, MAT/03, MAT/04, MAT/05, MAT/06, MAT/07, MAT/08, MAT/09 - 6 CFU MINIMI

La Commissione didattica, ai fini del computo, potrà ritenere utili CFU conseguiti in settori affini a quelli indicati.

Lo studente che non raggiunge la soglia minima dei 66 CFU può comunque completare l'iscrizione, purché abbia conseguito almeno 30 CFU nei sopraindicati SSD. In tal caso, la Commissione didattica, mediante propria delibera, dispone le necessarie integrazioni finalizzate alla verifica dell'adeguatezza della preparazione individuale, che dovrà essere acquisita prima dell'inizio delle prove di verifica dell'apprendimento delle attività formative.

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

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

Link: https://www.unirc.it/documentazione/didattica/regolamenti_didattici/a72fba18-15ee-4e06-9693-9cdb15bea285.pdf?k=666eb027

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Regolamento Didattico STAL LM-70



QUADRO A4.a

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

21/02/2019

Il corso di laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si propone di fornire, sulla base di una solida preparazione sugli aspetti teorico-scientifici acquisita nella laurea triennale in classe L-26, conoscenze avanzate nell'ambito della gestione tecnica dei sistemi e delle filiere agroalimentari e della ristorazione. Il corso, inoltre, forma professionalità di alto


profilo in grado di utilizzare un ampio spettro di conoscenze per interpretare, descrivere e risolvere, in modo innovativo, problemi connessi alle filiere agro-alimentari. All'interno del corso di laurea Magistrale, lo studente ha la possibilità di acquisire conoscenze specifiche nell'ambito delle scienze e delle tecnologie alimentari.

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

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

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

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

 **QUADRO**
A4.b.1
R^{AD}

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

<p>Conoscenza e capacità di comprensione</p>	<p>Il laureato Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari dovrà dimostrare di aver acquisito conoscenze più approfondite rispetto al primo ciclo nei settori disciplinari che caratterizzano la propria professionalità.</p> <p>Dovrà acquisire una ottima conoscenza e comprensione degli strumenti concettuali, tecnici, normativi, etici, ambientali ed economici implicati nella produzione di beni e servizi nel settore agroalimentare e della ristorazione. Dovrà inoltre essere in grado, in funzione del proprio aggiornamento e delle informazioni ottenute di elaborare idee originali relative a contesti occupazionali specifici del settore:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le tecniche di produzione di materie prime di origine animale e vegetale di qualità; - Le problematiche relative alla trasformazione, alla sicurezza e alla durata della vita commerciale degli alimenti e le soluzioni tecniche per il controllo e/o la 	
---	---	--

	<p>risoluzione dei problemi.</p> <p>Tali obiettivi verranno raggiunti, prevalentemente, attraverso cicli di lezioni teoriche e relativo studio individuale, nonché seminari tenuti da docenti interni e/o esterni. L'acquisizione di tali conoscenze verrà valutata sia in itinere (test durante lo svolgimento dei corsi), sia durante la prova di accertamento finale (prova scritta o pratica, prova orale).</p>	
<p>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</p>	<p>Al termine del percorso formativo, i laureati magistrali in Scienze e Tecnologie Alimentari dovranno dimostrare di possedere la capacità di gestire le conoscenze acquisite per lo svolgimento di attività di ricerca, di progettazione, di pianificazione e di gestione nei diversi settori che fanno riferimento al sistema agroalimentare e della ristorazione.</p> <p>I laureati magistrali dovranno essere in grado di applicare le proprie conoscenze scientifiche (contenuti e metodologie) attraverso la partecipazione ad attività di ricerca. Inoltre, dovranno essere in grado di acquisire ed elaborare informazioni per generare studi, progetti e modelli di gestione e pianificazione relativi a prodotti e processi nel settore agroalimentare e della ristorazione, sia a livello aziendale che territoriale.</p> <p>Tale obiettivo verrà perseguito attraverso lo svolgimento, da parte degli studenti, di attività pratiche e di tirocinio, ovvero attività che richiedono lo studio e la rielaborazione personale delle conoscenze acquisite. Il raggiungimento dell'obiettivo verrà valutato durante gli accertamenti in itinere e finale previsti con specifiche modalità per i diversi insegnamenti.</p>	

▶ QUADRO
A4.b.2

Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Dettaglio

Percorso Formativo

Conoscenza e comprensione

Il laureato Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari dovrà dimostrare di aver acquisito conoscenze più approfondite rispetto al primo ciclo nei settori disciplinari che caratterizzano la propria professionalità. Dovrà acquisire una ottima conoscenza e comprensione degli strumenti concettuali, tecnici, normativi, etici, ambientali ed economici implicati nella produzione di beni e servizi nel settore agroalimentare e della ristorazione. Dovrà inoltre essere in grado, in funzione del proprio aggiornamento e delle informazioni ottenute di elaborare idee originali relative a contesti occupazionali specifici del settore:

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

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Al termine del percorso formativo, i laureati magistrali in Scienze e Tecnologie Alimentari dovranno dimostrare di possedere la capacità di gestire le conoscenze acquisite per lo svolgimento di attività di ricerca, di progettazione, di pianificazione e di gestione nei diversi settori che fanno riferimento al sistema agroalimentare e della ristorazione. I laureati magistrali dovranno essere in grado di applicare le proprie conoscenze scientifiche (contenuti e metodologie) attraverso la partecipazione ad attività di ricerca. Inoltre, dovranno essere in grado di acquisire ed elaborare informazioni per generare studi, progetti e modelli di gestione e pianificazione relativi a prodotti e processi nel settore agroalimentare e della ristorazione, sia a livello aziendale che territoriale.

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ALIMENTI FUNZIONALI E PRODOTTI DIETETICI (*modulo di ALIMENTAZIONE, NUTRIZIONE E SALUTE UMANA*)

[url](#)

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

ATTREZZATURE ED IMPIANTI PER LE PRODUZIONI GASTRONOMICHE E LA RISTORAZIONE (*modulo di EDIFICI E IMPIANTI PER LA RISTORAZIONE*) [url](#)

COLTURE ALIMENTARI ERBACEE [url](#)

COMUNICAZIONE DEI PRODOTTI E DEI SERVIZI NELL'ALIMENTARE (*modulo di STORIA, CULTURA E COMUNICAZIONE ALIMENTARE*) [url](#)

EDIFICI E SPAZI PER LA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E LA RISTORAZIONE (*modulo di PROGETTAZIONE E GESTIONE DI COSTRUZIONI E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE*) [url](#)

EDIFICI E SPAZI PER LA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E LA RISTORAZIONE (*modulo di EDIFICI E IMPIANTI PER LA RISTORAZIONE*) [url](#)

FISIOLOGIA DEL POST-RACCOLTA [url](#)

GESTIONE DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE [url](#)

GESTIONE QUALI-QUANTITATIVA DELLE ACQUE NELLA RISTORAZIONE (*modulo di EDIFICI E IMPIANTI PER LA RISTORAZIONE*) [url](#)

LABORATORIO DI ELABORAZIONE STATISTICA DEI DATI SPERIMENTALI [url](#)

LABORATORIO DI INGLESE TECNICO [url](#)

MANAGEMENT E VALORIZZAZIONE DELLA GASTRONOMIA MEDITERRANEA [url](#)

PARASSITOLOGIA ANIMALE DELLE DERRATE ALIMENTARI (*modulo di DIFESA DELLE DERRATE E PATOLOGIA DEL POST-RACCOLTA*) [url](#)

PATOLOGIA DEL POST-RACCOLTA E MICOTOSSINE (*modulo di DIFESA DELLE DERRATE E PATOLOGIA DEL POST-RACCOLTA*) [url](#)

PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE (*modulo di GESTIONE DEI PROCESSI DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI*) [url](#)

PRODUZIONI ANIMALI E QUALITA' DELLE MATERIE PRIME [url](#)

PROGETTAZIONE E GESTIONE DEGLI EDIFICI PER L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE (*modulo di PROGETTAZIONE E GESTIONE DI COSTRUZIONI E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE*) [url](#)

PROVA FINALE [url](#)

QUALITA' MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI [url](#)

SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (*modulo di ALIMENTAZIONE, NUTRIZIONE E SALUTE UMANA*) [url](#)

SICUREZZA ALIMENTARE E TECNICHE ANALITICHE PER IL CONTROLLO [url](#)

SISTEMI DI APPROVVIGIONAMENTO IDRICO E GESTIONE DELLE ACQUE REFLUE (*modulo di PROGETTAZIONE E GESTIONE DI COSTRUZIONI E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE*) [url](#)

STABILIZZAZIONE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI [url](#)

STAGE E TIROCINI ESTERNI [url](#)

STORIA E CULTURA DEI CIBI NEL MEDITERRANEO (*modulo di STORIA, CULTURA E COMUNICAZIONE*)

ALIMENTARE) [url](#)

TECNOLOGIA DELLE BEVANDE ALCOLICHE (*modulo di GESTIONE DEI PROCESSI DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI*) [url](#)

TIROCINI FORMATIVI E ORIENTAMENTO [url](#)

VALUTAZIONE E GESTIONE DELLA QUALITA' IN GASTRONOMIA E RISTORAZIONE [url](#)

Ambito disciplinare: discipline delle tecnologie alimentari

Conoscenza e comprensione

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

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

Acquisizione di nozioni e competenze relative alla composizione chimica degli alimenti.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

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

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

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ALIMENTI FUNZIONALI E PRODOTTI DIETETICI (*modulo di ALIMENTAZIONE, NUTRIZIONE E SALUTE UMANA*)

[url](#)

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

LABORATORIO DI ELABORAZIONE STATISTICA DEI DATI SPERIMENTALI [url](#)

PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE (*modulo di GESTIONE DEI PROCESSI DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI*) [url](#)

QUALITA' MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI [url](#)

SICUREZZA ALIMENTARE E TECNICHE ANALITICHE PER IL CONTROLLO [url](#)

STABILIZZAZIONE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI [url](#)

STAGE E TIROCINI ESTERNI [url](#)

TECNOLOGIA DELLE BEVANDE ALCOLICHE (*modulo di GESTIONE DEI PROCESSI DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI*) [url](#)

TIROCINI FORMATIVI E ORIENTAMENTO [url](#)

VALUTAZIONE E GESTIONE DELLA QUALITA' IN GASTRONOMIA E RISTORAZIONE [url](#)

Ambito disciplinare: discipline della produzione e gestione

Conoscenza e comprensione

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

Acquisizione di conoscenze specifiche riguardo l'organizzazione aziendale e la gestione delle imprese alimentari e di ristorazione.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

COLTURE ALIMENTARI ERBACEE [url](#)

FISIOLOGIA DEL POST-RACCOLTA [url](#)

GESTIONE DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE [url](#)

MANAGEMENT E VALORIZZAZIONE DELLA GASTRONOMIA MEDITERRANEA [url](#)

STAGE E TIROCINI ESTERNI [url](#)

TIROCINI FORMATIVI E ORIENTAMENTO [url](#)

Ambito disciplinare: discipline dell'ingegneria agraria

Conoscenza e comprensione

Acquisizione della capacità di comprendere i metodi e gli strumenti per una corretta progettazione, pianificazione e gestione degli edifici e degli impianti delle imprese alimentari e ristorative.

Acquisizione di competenze specifiche nell'ambito della gestione delle acque reflue delle industrie alimentari e ristorative.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di organizzare, in autonomia ed in gruppi di progettazione, i dati e le metodologie per la risoluzione di problemi applicativi di dimensionamento e progettazione impiantistica delle aziende alimentari e di ristorazione.

Capacità di applicare le conoscenze in ambito professionale, ai fini della valutazione dei rischi connessi alla produzione ed alla gestione dei reflui idrici delle industrie alimentari e ristorative.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ATTREZZATURE ED IMPIANTI PER LE PRODUZIONI GASTRONOMICHE E LA RISTORAZIONE (*modulo di EDIFICI E IMPIANTI PER LA RISTORAZIONE*) [url](#)

EDIFICI E SPAZI PER LA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E LA RISTORAZIONE (*modulo di PROGETTAZIONE E GESTIONE DI COSTRUZIONI E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE*) [url](#)

EDIFICI E SPAZI PER LA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E LA RISTORAZIONE (*modulo di EDIFICI E IMPIANTI*)

PER LA RISTORAZIONE) [url](#)

GESTIONE QUALI-QUANTITATIVA DELLE ACQUE NELLA RISTORAZIONE (*modulo di EDIFICI E IMPIANTI PER LA RISTORAZIONE*) [url](#)

PROGETTAZIONE E GESTIONE DEGLI EDIFICI PER L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE (*modulo di PROGETTAZIONE E GESTIONE DI COSTRUZIONI E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE*) [url](#)

SISTEMI DI APPROVVIGIONAMENTO IDRICO E GESTIONE DELLE ACQUE REFLUE (*modulo di PROGETTAZIONE E GESTIONE DI COSTRUZIONI E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE*) [url](#)

STAGE E TIROCINI ESTERNI [url](#)

TIROCINI FORMATIVI E ORIENTAMENTO [url](#)

Ambito disciplinare: discipline della difesa

Conoscenza e comprensione

Acquisizione delle conoscenze relative ai parassiti animali che interessano le produzioni alimentari, con capacità di valutare le diverse soluzioni tecniche e di orientarsi nella scelta delle migliori strategie di lotta che garantiscano elevati livelli qualitativi delle produzioni, tenendo conto di fattori economici e ambientali.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di applicare in autonomia le nozioni apprese alla risoluzione di problemi applicativi nella lotta contro le classi di parassiti animale delle derrate alimentari.

Capacità di documentarsi autonomamente al fine di confrontarsi con nuove problematiche e di individuare strategie di gestione efficaci.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

PARASSITOLOGIA ANIMALE DELLE DERRATE ALIMENTARI (*modulo di DIFESA DELLE DERRATE E PATOLOGIA DEL POST-RACCOLTA*) [url](#)

PATOLOGIA DEL POST-RACCOLTA E MICOTOSSINE (*modulo di DIFESA DELLE DERRATE E PATOLOGIA DEL POST-RACCOLTA*) [url](#)

STAGE E TIROCINI ESTERNI [url](#)

TIROCINI FORMATIVI E ORIENTAMENTO [url](#)

Ambito disciplinare: discipline della nutrizione animale

Conoscenza e comprensione

Acquisizione di conoscenze specifiche relative ai sistemi di formulazione e gestione degli alimenti zootecnici, finalizzate alla valorizzazione dei prodotti alimentari di origine animale.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di valutare autonomamente le esigenze alimentari della moderna zootecnia e di realizzare idonei piani alimentari per animali da produzione.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

PRODUZIONI ANIMALI E QUALITA' DELLE MATERIE PRIME [url](#)

STAGE E TIROCINI ESTERNI [url](#)

TIROCINI FORMATIVI E ORIENTAMENTO [url](#)

Ambito disciplinare: discipline della nutrizione, della gastronomia e della ristorazione

Conoscenza e comprensione

Acquisizione delle conoscenze relative al funzionamento dell'apparato digerente e dei meccanismi di assorbimento dei nutrienti. Capacità di saper interpretare e misurare il metabolismo energetico. Conoscenza e comprensione del ruolo della dieta nel soddisfare i bisogni nutrizionali dell'organismo umano per promuovere la salute e prevenire le principali patologie associate alla nutrizione umana.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità autonoma di confrontare criticamente i metodi per l'analisi funzionale dei prodotti alimentari, di identificare le metodologie più appropriate per la formulazione di diete e di applicare le linee guida per una corretta alimentazione in relazione allo stile di vita.

Capacità di determinare le esigenze nutrizionali di diverse fasce di popolazione e conoscenza della composizione nutrizionale degli alimenti.

Capacità di redigere e pianificare menu per la ristorazione privata e collettiva.

Capacità autonoma di fornire consulenza agli operatori del settore alimentare e ristorativo.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ALIMENTI FUNZIONALI E PRODOTTI DIETETICI (*modulo di ALIMENTAZIONE, NUTRIZIONE E SALUTE UMANA*)

[url](#)

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

QUALITA' MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI [url](#)

SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (*modulo di ALIMENTAZIONE, NUTRIZIONE E SALUTE UMANA*)

[url](#)

SICUREZZA ALIMENTARE E TECNICHE ANALITICHE PER IL CONTROLLO [url](#)

STABILIZZAZIONE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI [url](#)

STAGE E TIROCINI ESTERNI [url](#)

TIROCINI FORMATIVI E ORIENTAMENTO [url](#)

VALUTAZIONE E GESTIONE DELLA QUALITA' IN GASTRONOMIA E RISTORAZIONE [url](#)

Ambito disciplinare: discipline della storia e della comunicazione

Conoscenza e comprensione

Acquisizione delle conoscenze relative all'evoluzione storica della gastronomia e delle tradizioni gastronomiche, attraverso lo studio delle fonti artistiche, letterarie e storiche. Acquisizione delle conoscenze relative al significato del cibo e le abitudini alimentari nelle differenti culture e della relativa comunicazione.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di applicare analisi e ricerche socio-antropologiche nel campo dell'alimentazione, elaborando forme di

comunicazione relative al cibo in contesti di valorizzazione delle produzioni tradizionali e di sviluppo di turismo enogastronomico.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

COMUNICAZIONE DEI PRODOTTI E DEI SERVIZI NELL'ALIMENTARE (*modulo di STORIA, CULTURA E COMUNICAZIONE ALIMENTARE*) [url](#)

STAGE E TIROCINI ESTERNI [url](#)

STORIA E CULTURA DEI CIBI NEL MEDITERRANEO (*modulo di STORIA, CULTURA E COMUNICAZIONE ALIMENTARE*) [url](#)

TIROCINI FORMATIVI E ORIENTAMENTO [url](#)



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio
Abilità comunicative
Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio

Al termine del percorso formativo, i laureati magistrali in Scienze e Tecnologie Alimentari avranno la capacità di raccogliere e interpretare informazioni tecnico-scientifiche ed evidenze sperimentali, traendone conclusioni autonome su temi connessi ai sistemi agroalimentari e tenendo in considerazione l'impatto delle attività svolte, anche sotto il profilo della sicurezza, sulla filiera di produzione e sull'ambiente. Inoltre, avranno la capacità di cogliere eventuali implicazioni economiche, sociali ed etiche relative al sistema considerato, dimostrando di essere in grado di sostenere un confronto dialettico sulle proprie tesi.

Per l'acquisizione dell'autonomia di giudizio, durante il percorso formativo verranno impiegati strumenti che promuovano il coinvolgimento attivo degli studenti durante lo svolgimento delle lezioni, anche attraverso attività di lavoro di gruppo coordinate dal docente (Casi studio), nonché attraverso le attività di tirocinio pratico-applicativo. Tale abilità verrà monitorata e valutata durante gli accertamenti in itinere e finali, sui contenuti delle prove e degli elaborati e sulla presentazione dell'elaborato durante la prova finale.

Abilità comunicative

Il corso di laurea magistrale dovrà preparare figure in grado di lavorare in gruppi interdisciplinari, con capacità di utilizzare un lessico proprio e pertinente, in grado di comunicare con cognizione e proprietà di lessico in termini, sia di approccio scientifico sia divulgativo ed utilizzare almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre l'italiano, con riferimento anche al lessico tecnico-scientifico. Il laureato deve acquisire abilità comunicative atte a coordinare e gestire le principali filiere agro-alimentari, nonché imprese di consulenza e servizi ad esse connesse ed essere in grado di comunicare in modo chiaro e inequivocabile con tutti gli operatori del settore.

I laureati Magistrali in Scienze 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 dalle singole

discipline (elaborati, relazioni, presentazioni), nonché attraverso l'attività di tirocinio presso le aziende. La relazione di tirocinio, che verrà valutata nella prova finale, rappresenta inoltre un ulteriore momento in cui il laureando dovrà organizzare le conoscenze acquisite in modo da renderle comprensibili ad altri. In sede di prova finale, infine, il laureando dovrà esporre sia oralmente, sia mediante l'ausilio di supporti multimediali, i contenuti e le risultanze sperimentali dell'elaborato finale.

Capacità di apprendimento

I laureati Magistrali in Scienze e Tecnologie Alimentari dovranno essere in grado di acquisire in modo autonomo metodologie scientifiche ed informazioni relative al settore dell'agroalimentare, utilizzando in modo appropriato strumenti tecnici ed informatici adeguati. Essi saranno in grado di comprendere autonomamente e di aggiornarsi costantemente su tutto ciò che riguarda produzione, processo, controllo, distribuzione e marketing della catena alimentare. Saranno, inoltre, in grado di progettare, con rigore tecnico e scientifico, processi innovativi ed originali per la soluzione di problematiche esistenti, oltre che per la definizione di nuove linee di sviluppo nel proprio campo di azione.

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

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



Le attività affini e integrative previste del Corso di studi in Scienze e Tecnologie Alimentari affiancano gli insegnamenti di base e caratterizzanti; hanno la finalità di fornire conoscenze di base su temi di produzioni vegetali ed animali che possano consentire allo studente una migliore comprensione degli elementi specifici trattati, e fanno riferimento alle filiere agro-alimentari oggetto del corso di studio. Le conoscenze acquisite tramite le attività affini ed integrative hanno inoltre la finalità di fungere da collegamento tra le differenti componenti della filiera stessa, ovvero la produzione primaria, la trasformazione, la conservazione, la sicurezza alimentare, il packaging e la distribuzione, la caratterizzazione e il posizionamento dei prodotti sul mercato.



QUADRO A5.a

Caratteristiche della prova finale

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



QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

09/05/2023

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

Link: http://www.agraria.unirc.it/regolamenti_didattica.php (Regolamento prova finale)



▶ QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Regolamento Didattico STAL LM-70

▶ QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

https://www.agraria.unirc.it/calendario_lezioni.php?cdl=549

▶ QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

https://www.agraria.unirc.it/calendario_esami.php?cdl=549

▶ QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale



https://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.	CHIM/10 MED/49	Anno di corso 1	ALIMENTAZIONE, NUTRIZIONE E SALUTE UMANA link			9		
2.	CHIM/10	Anno	ALIMENTI FUNZIONALI E	RUSSO	PA	3	30	

		di corso 1	PRODOTTI DIETETICI (<i>modulo di ALIMENTAZIONE, NUTRIZIONE E SALUTE UMANA</i>) link	MARIATERESA					
3.	AGR/09	Anno di corso 1	ATTREZZATURE ED IMPIANTI PER LE PRODUZIONI GASTRONOMICHE E LA RISTORAZIONE (<i>modulo di EDIFICI E IMPIANTI PER LA RISTORAZIONE</i>) link	BERNARDI BRUNO	PA	6	60		
4.	AGR/02	Anno di corso 1	COLTURE ALIMENTARI ERBACEE link	BADAGLIACCA GIUSEPPE	RD	6	60		
5.	M-FIL/05	Anno di corso 1	COMUNICAZIONE DEI PRODOTTI E DEI SERVIZI NELL'ALIMENTARE (<i>modulo di STORIA, CULTURA E COMUNICAZIONE ALIMENTARE</i>) link	FAZARI ANTONIO		3	30		
6.	AGR/11 AGR/12	Anno di corso 1	DIFESA DELLE DERRATE E PATOLOGIA DEL POST-RACCOLTA link			9			
7.	AGR/08 AGR/09 AGR/10	Anno di corso 1	EDIFICI E IMPIANTI PER LA RISTORAZIONE link			12			
8.	AGR/10	Anno di corso 1	EDIFICI E SPAZI PER LA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E LA RISTORAZIONE (<i>modulo di PROGETTAZIONE E GESTIONE DI COSTRUZIONI E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE</i>) link	DI FAZIO SALVATORE	PO	3	30		
9.	AGR/10	Anno di corso 1	EDIFICI E SPAZI PER LA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E LA RISTORAZIONE (<i>modulo di EDIFICI E IMPIANTI PER LA RISTORAZIONE</i>) link	DI FAZIO SALVATORE	PO	3	30		
10.	AGR/13	Anno di corso 1	FISIOLOGIA DEL POST-RACCOLTA link	ABENAVOLI MARIA ROSA	PA	6	60		
11.	AGR/15	Anno di corso 1	GESTIONE DEI PROCESSI DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI link			12			

12.	AGR/01	Anno di corso 1	GESTIONE DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE link	MARCIANO' CLAUDIO	PA	6	60	
13.	AGR/08	Anno di corso 1	GESTIONE QUALI-QUANTITATIVA DELLE ACQUE NELLA RISTORAZIONE (<i>modulo di EDIFICI E IMPIANTI PER LA RISTORAZIONE</i>) link	BOMBINO GIUSEPPE	PA	3	30	
14.	NN	Anno di corso 1	LABORATORIO DI ELABORAZIONE STATISTICA DEI DATI SPERIMENTALI link	MINCIONE ANTONIO	PA	3	30	
15.	AGR/01	Anno di corso 1	MANAGEMENT E VALORIZZAZIONE DELLA GASTRONOMIA MEDITERRANEA link	DE LUCA ANNA IRENE	PA	6	60	
16.	NN	Anno di corso 1	MATERIE A SCELTA link			12	120	
17.	AGR/11	Anno di corso 1	PARASSITOLOGIA ANIMALE DELLE DERRATE ALIMENTARI (<i>modulo di DIFESA DELLE DERRATE E PATOLOGIA DEL POST-RACCOLTA</i>) link	PALMERI VINCENZO	PO	3	30	
18.	AGR/12	Anno di corso 1	PATOLOGIA DEL POST-RACCOLTA E MICOTOSSINE (<i>modulo di DIFESA DELLE DERRATE E PATOLOGIA DEL POST-RACCOLTA</i>) link	SCHENA LEONARDO	PO	6	60	
19.	AGR/15	Anno di corso 1	PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE (<i>modulo di GESTIONE DEI PROCESSI DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI</i>) link	SICARI VINCENZO	PA	6	60	
20.	AGR/18	Anno di corso 1	PRODUZIONI ANIMALI E QUALITA' DELLE MATERIE PRIME link	CAPARRA PASQUALE	RU	6	60	
21.	AGR/10	Anno di corso 1	PROGETTAZIONE E GESTIONE DEGLI EDIFICI PER L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE (<i>modulo di PROGETTAZIONE E GESTIONE DI COSTRUZIONI E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE</i>) link	DI FAZIO SALVATORE	PO	3	30	

22.	AGR/08 AGR/10	Anno di corso 1	PROGETTAZIONE E GESTIONE DI COSTRUZIONI E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE link					12	
23.	AGR/16	Anno di corso 1	QUALITA' MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI link	SIDARI ROSSANA	RU	6	60		
24.	MED/49	Anno di corso 1	SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (<i>modulo di ALIMENTAZIONE, NUTRIZIONE E SALUTE UMANA</i>) link	MAMMI CORRADO		6	60		
25.	CHIM/10	Anno di corso 1	SICUREZZA ALIMENTARE E TECNICHE ANALITICHE PER IL CONTROLLO link	RUSSO MARIATERESA	PA	6	60		
26.	AGR/08	Anno di corso 1	SISTEMI DI APPROVVIGIONAMENTO IDRICO E GESTIONE DELLE ACQUE REFLUE (<i>modulo di PROGETTAZIONE E GESTIONE DI COSTRUZIONI E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE</i>) link	ZEMA DEMETRIO ANTONIO	PA	6	60		
27.	AGR/15	Anno di corso 1	STABILIZZAZIONE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI link	POIANA MARCO	PO	6	60		
28.	NN	Anno di corso 1	STAGE E TIROCINI ESTERNI link			4	40		
29.	M-DEA/01	Anno di corso 1	STORIA E CULTURA DEI CIBI NEL MEDITERRANEO (<i>modulo di STORIA, CULTURA E COMUNICAZIONE ALIMENTARE</i>) link	TROMBA ENRICO		3	30		
30.	M-DEA/01 M-FIL/05	Anno di corso 1	STORIA, CULTURA E COMUNICAZIONE ALIMENTARE link			6			
31.	AGR/15	Anno di corso 1	TECNOLOGIA DELLE BEVANDE ALCOLICHE (<i>modulo di GESTIONE DEI PROCESSI DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI</i>) link	FUDA SALVATORE	RU	6	60		

32.	NN	Anno di corso 1	TIROCINI FORMATIVI E ORIENTAMENTO link			2	20	
33.	AGR/15	Anno di corso 1	VALUTAZIONE E GESTIONE DELLA QUALITA' IN GASTRONOMIA E RISTORAZIONE link	PISCOPO AMALIA ROSA MARIA	PA	6	60	
34.	CHIM/10 MED/49	Anno di corso 2	ALIMENTAZIONE, NUTRIZIONE E SALUTE UMANA link			9		
35.	CHIM/10	Anno di corso 2	ALIMENTI FUNZIONALI E PRODOTTI DIETETICI (<i>modulo di ALIMENTAZIONE, NUTRIZIONE E SALUTE UMANA</i>) link			3		
36.	AGR/15	Anno di corso 2	ANALISI FISICA E SENSORIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI link			6		
37.	AGR/09	Anno di corso 2	ATTREZZATURE ED IMPIANTI PER LE PRODUZIONI GASTRONOMICHE E LA RISTORAZIONE (<i>modulo di EDIFICI E IMPIANTI PER LA RISTORAZIONE</i>) link			6		
38.	M-FIL/05	Anno di corso 2	COMUNICAZIONE DEI PRODOTTI E DEI SERVIZI NELL'ALIMENTARE (<i>modulo di STORIA, CULTURA E COMUNICAZIONE ALIMENTARE</i>) link			3		
39.	AGR/11 AGR/12	Anno di corso 2	DIFESA DELLE DERRATE E PATOLOGIA DEL POST-RACCOLTA link			9		
40.	AGR/08 AGR/09 AGR/10	Anno di corso 2	EDIFICI E IMPIANTI PER LA RISTORAZIONE link			12		
41.	AGR/10	Anno di corso 2	EDIFICI E SPAZI PER LA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E LA RISTORAZIONE (<i>modulo di PROGETTAZIONE E GESTIONE DI COSTRUZIONI E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE</i>) link			3		

42.	AGR/10	Anno di corso 2	EDIFICI E SPAZI PER LA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E LA RISTORAZIONE (<i>modulo di EDIFICI E IMPIANTI PER LA RISTORAZIONE</i>) link	3
43.	AGR/13	Anno di corso 2	FISIOLOGIA DEL POST-RACCOLTA link	6
44.	AGR/08	Anno di corso 2	GESTIONE QUALI-QUANTITATIVA DELLE ACQUE NELLA RISTORAZIONE (<i>modulo di EDIFICI E IMPIANTI PER LA RISTORAZIONE</i>) link	3
45.	AGR/01	Anno di corso 2	MANAGEMENT E VALORIZZAZIONE DELLA GASTRONOMIA MEDITERRANEA link	6
46.	AGR/11	Anno di corso 2	PARASSITOLOGIA ANIMALE DELLE DERRATE ALIMENTARI (<i>modulo di DIFESA DELLE DERRATE E PATOLOGIA DEL POST-RACCOLTA</i>) link	3
47.	AGR/12	Anno di corso 2	PATOLOGIA DEL POST-RACCOLTA E MICOTOSSINE (<i>modulo di DIFESA DELLE DERRATE E PATOLOGIA DEL POST-RACCOLTA</i>) link	6
48.	AGR/18	Anno di corso 2	PRODUZIONI ANIMALI E QUALITA' DELLE MATERIE PRIME link	6
49.	AGR/10	Anno di corso 2	PROGETTAZIONE E GESTIONE DEGLI EDIFICI PER L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE (<i>modulo di PROGETTAZIONE E GESTIONE DI COSTRUZIONI E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE</i>) link	3
50.	AGR/08 AGR/10	Anno di corso 2	PROGETTAZIONE E GESTIONE DI COSTRUZIONI E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE link	12
51.	PROFIN_S	Anno di corso 2	PROVA FINALE link	12

52.	MED/49	Anno di corso 2	SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (<i>modulo di ALIMENTAZIONE, NUTRIZIONE E SALUTE UMANA</i>) link	6
53.	AGR/08	Anno di corso 2	SISTEMI DI APPROVVIGIONAMENTO IDRICO E GESTIONE DELLE ACQUE REFLUE (<i>modulo di PROGETTAZIONE E GESTIONE DI COSTRUZIONI E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE</i>) link	6
54.	NN	Anno di corso 2	STAGE E TIROCINI ESTERNI link	4
55.	M-DEA/01	Anno di corso 2	STORIA E CULTURA DEI CIBI NEL MEDITERRANEO (<i>modulo di STORIA, CULTURA E COMUNICAZIONE ALIMENTARE</i>) link	3
56.	M-DEA/01 M-FIL/05	Anno di corso 2	STORIA, CULTURA E COMUNICAZIONE ALIMENTARE link	6
57.	NN	Anno di corso 2	TIROCINI FORMATIVI E ORIENTAMENTO link	2
58.	AGR/15	Anno di corso 2	VALUTAZIONE E GESTIONE DELLA QUALITA' IN GASTRONOMIA E RISTORAZIONE link	6

▶ QUADRO B4

Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Aule a disposizione del CdS STAL LM-70

▶ QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Descrizione link: Laboratori del Dipartimento AGRARIA

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Laboratori e Aule Informatiche per il CdS STAL LM-70



QUADRO B4

Sale Studio

Descrizione link: Biblioteca Dipartimento AGRARIA

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Sale Studio a disposizione CdS STAL LM-70



QUADRO B4

Biblioteche

Descrizione link: Biblioteca Dipartimento AGRARIA

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Report attività biblioteca 2022-2023



QUADRO B5

Orientamento in ingresso

ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO DIPARTIMENTO DI AGRARIA

05/06/2023

ANNO ACCADEMICO 2021-2022

Si riportano le attività di orientamento in ingresso svolte in ambito dipartimentale nell'anno accademico 2021-22.

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

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

La commissione è coadiuvata inoltre dal dott. Serafino Cannavò in qualità di t.a. L'attività della commissione si è svolta comunque in raccordo e in perfetta sinergia con il Centro Orientamento di Ateneo coordinato dal Prorettore Delegato alla didattica prof. Antonino Vitetta e dalla delegata del Rettore per l'orientamento e il tutorato prof.ssa Lucia Della Spina.

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

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

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

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

Le attività svolte consistono nel:

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

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

A causa della pandemia da COVID-19 l'attività di orientamento in questo anno accademico è stata svolta quasi esclusivamente in modalità remota, limitando particolarmente lo scambio e il rapporto diretto con gli studenti e i docenti delle scuole secondarie.

Nello specifico le attività di Orientamento del Dipartimento si sono svolte in prevalenza in queste diverse direzioni:

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

Questa attività può essere sintetizzata in:

- attività di orientamento per le scuole della Regione svolta prevalentemente in modalità da remoto, mediante l'esposizione delle attività e dell'offerta didattica del Dipartimento a cura del delegato all'orientamento del Dipartimento e dalla Commissione di Orientamento del Dipartimento;
- supporto all'elaborazione e diffusione di opuscoli anche in formato digitale, sugli obiettivi formativi e gli sbocchi professionali dei corsi;
- incontri individuali limitati presso la sede del Dipartimento;
- incontri in remoto on-demand, con gruppi di studenti interessati ai corsi di studio del Dipartimento al fine di una puntuale informazione delle iniziative - pubblicazione e divulgazione attraverso i canali di comunicazione e informazione più diffusi (periodici a stampa locali, periodici di informazione online, canali di social network)

(<https://www.facebook.com/AgrariaUniRC>, <https://twitter.com/AgrariaUniRC>, <https://www.youtube.com/channel/UC5J-D-AKSdIGN5t3ZgfdCyQ>, <https://www.instagram.com/agrariaunirc/>);

- organizzazione di giornate dedicate alla esposizione dell'offerta formativa e degli sbocchi occupazionali dei laureati (OPEN DAY).

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

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

Le videoconferenze, della durata di circa 15 minuti, sono state tenute da docenti del Dipartimento e rappresentano una finestra su alcune tra le più significative attività di didattica e di ricerca in corso presso il Dipartimento. Le conferenze seminariali sono state rese visibili sui canali social Facebook, YouTube, Instagram, Twitter, rimanendo poi visibile su tutte le piattaforme (<https://www.youtube.com/channel/UC5J-D-AKSdIGN5t3ZgfdCyQ>). Su quest'ultimo sono presenti i video dei corsi di laurea e le diverse testimonianze di studenti relative alla partecipazione di attività formative (http://www.agraria.unirc.it/scegli_agraria.php).

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

Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO)

Con l'obiettivo di favorire l'Alternanza scuola/lavoro, ora denominati Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO), secondo quanto stabilito dalla legge 107/2015, il Dipartimento di Agraria ha aderito alla rete Il progetto triennale "In rete con la Mediterranea" (<https://www.unirc.it/studenti/articoli/25326/pcto-2021-2022-percorso-per-le-competenze-trasversali-e-per-lorientamento>) che rappresenta un'opportunità per gli studenti, attraverso una nuova modalità di erogazione e apprendimento, di avvicinarsi alla cultura e al mondo del lavoro consentendo l'acquisizione e lo sviluppo di competenze trasversali specifiche. Il percorso è inoltre occasione di orientamento volta a fornire strumenti e informazioni al fine di favorire una consapevole scelta del futuro percorso universitario e di progettare, sostenere e monitorare nuovi percorsi formativi integrati scuola-Università Mediterranea.

I PCTO contribuiscono ad esaltare la valenza formativa dell'orientamento in itinere laddove pongono gli studenti nella condizione di maturare un atteggiamento di graduale e sempre maggiore consapevolezza delle proprie vocazioni per la realizzazione del proprio progetto personale e sociale.

Il traguardo formativo dei percorsi è il rafforzamento delle competenze trasversali con l'obiettivo primario di 'Arricchire il proprio patrimonio personale con una serie di conoscenze, abilità e atteggiamenti che consentano agli studenti di assumere comportamenti adeguati rispetto alle diverse situazioni in cui ci si può venire a trovare, dalla più semplice alla più complessa'. Considerato il particolare periodo legato alla pandemia, gli incontri formativi/informativi per sostenere gli studenti degli istituti superiori nel passaggio scuola-università e favorire la più ampia conoscenza dell'Ateneo sul territorio regionale ed extraregionale sono stati tenuti in modalità a distanza e precisamente si sono attuati 9 percorsi formativi nel periodo gennaio- febbraio 2022 a cui hanno partecipato oltre 2700 studenti.

Attivazione sportello infopoint di Dipartimento

Al fine di garantire con continuità l'assistenza e il supporto agli studenti che intendevano informarsi sull'offerta formativa del Dipartimento di Agraria, a causa della pandemia non è stato possibile attivare un servizio in presenza, purtroppo, nel suddetto periodo è stata fornita l'assistenza telefonica e tramite e-mail a cura dal responsabile Ufficio di Orientamento dott. Filippo Ambroggio.

È stato inoltre attivato sul website del Dipartimento un link diretto per le informazioni sulle procedure di immatricolazione

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

Realizzazione di specifiche attività di orientamento

Si riportano di seguito alcune delle iniziative organizzate nell'anno accademico 2021-2022 caratterizzato, come più volte evidenziato, dalle limitazioni ai rapporti sociali intervenute con la pandemia per Covid -19. In tal senso alcune attività si

sono svolte in modalità da remoto.

18-19-20 gennaio 2022

partecipazione IX Edizione OrientaCalabria - ASTERCalabriaFIERA ONLINE <https://orientacalabria.it/2022/index.php?sezione=60>

31 marzo 2022

partecipazione all'evento Tappa del tour di Luca Abete #NONCIFERMANESSUNO
<https://www.unirc.it/comunicazione/articoli/25621/31-marzo- tappa-del-tour-di-luca-abete-noncifermanessuno>

05-06 maggio 2022

partecipazione al salone dell'Orientamento – UNIORIENTA organizzata da CISME
<https://www.salonedellorientamento.it/programma/>

12 aprile 2022

visita laboratori studenti Istituto Omnicomprensivo Bianchi-Scigliano SCIGLIANO (CS)

19 maggio 2022

visita laboratori studenti IPSEOA Enrico Gagliardi di Vibo Valentia

20 maggio 2022

visita laboratori studenti Istituto Tecnico Agrario "Einaudi-Alvaro" di Palmi (RC)

26 maggio 2022

attività orientamento presso Istituto Tecnico Agrario Statale 'Vittorio Emanuele II' Catanzaro.

In aggiunta alle attività di orientamento in ingresso dipartimentali, il Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari ha proceduto a contattare 25 scuole del potenziale bacino di utenza della sede, con le quali ha organizzato incontri su piattaforma telematica per illustrare gli obiettivi formativi, l'articolazione dell'ordinamento didattico dei curricula e gli sbocchi professionali della figura del tecnologo alimentare. Sono stati inoltre interessati particolarmente gli istituti alberghieri, ai quali è stata fornita una presentazione focalizzata sul curriculum in 'Gastronomia e Ristorazione'.

- LICEO SCIENTIFICO 'A. VOLTA' - REGGIO CALABRIA

- LICEO SCIENTIFICO 'L. VINCI' - REGGIO CALABRIA

- LICEO SCIENTIFICO/CLASSICO "PIZI" - PALMI (RC)

- IST. AGRARIO 'BOCCIONI' - REGGIO CALABRIA

- IST. AGRARIO 'VITTORIO EMANUELE II' - CATANZARO

- IST. AGRARIO 'MANCINI' - COSENZA

- IST. AGRARIO 'P. CUPPARI' – MESSINA

- IST. TECNICO 'PANELLA/VALLAURI' - REGGIO CALABRIA

- IST. TECNICO PER GEOMETRI "A. RIGHI" - REGGIO CALABRIA

- IST. TECNICO "SEVERI" - GIOIA TAURO (RC)

- IST. ALBERGHIERO/SCIENTIFICO/CLASSICO - TROPEA (VV)

- IST. ALBERGHIERO/AGRARIO 'GAGLIARDI' - VIBO VALENTIA

- IST. ALBERGHIERO/AGRARIO - CUTRO (KR)

- IST. ALBERGHIERO - VILLA S. GIOVANNI (RC)

- IST. ALBERGHIERO "RENDA" - POLISTENA (RC)

- IST. ALBERGHIERO "EUCLIDE" - BOVA MARINA (RC)

- IST. ALBERGHIERO - LOCRI (RC)

- IST. ALBERGHIERO - CIRO' MARINA (VV)

- IST. ALBERGHIERO - LAMEZIA TERME (CZ)

- IST. ALBERGHIERO - GIZZERIA (CZ)
- IST. ALBERGHIERO (IPSSEO) - SOVERATO (CZ)
- IST. ALBERGHIERO "MANCINI" - COSENZA
- IST. ALBERGHIERO - CASTROVILLARI (CS)
- IST. ALBERGHIERO - PRAIA A MARE (CS)
- IST. ALBERGHIERO - SERRA S. BRUNO (VV)

Descrizione link: Orientamento Dipartimentale

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Relazione Orientamento 2021_22



QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

10/05/2023

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

Funzioni di orientamento e tutorato hanno anche la Commissione didattica di Dipartimento e l'Ufficio didattica di Dipartimento.

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

È stato attuato attraverso attività di:

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

Per tutti gli studenti universitari e neolaureati dell'Università Mediterranea è attivo presso UniOrienta - Centro Orientamento di Ateneo, lo sportello denominato Porta Mediterranea, (<http://www.unirc.it/comunicazione/articoli/12117/sportello-porta-mediterranea-di-uniorienta>), nata dalla collaborazione tra l'Università Mediterranea e la Provincia di Reggio Calabria (Settore 8 - Formazione Professionale, Politiche del Lavoro, PP.OO) con l'obiettivo di integrare i servizi per laureati, laureandi e studenti già erogati dal Servizio Job Placement di UniOrienta (<https://www.unirc.it/studenti/orientamento.php>), agevolando il raccordo tra mondo accademico e del lavoro e facilitando l'incontro domanda-offerta, per fare emergere le competenze, le vocazioni professionali e l'auto-imprenditorialità.

I servizi offerti comprendono:

- Informazione orientativa. Pubblicizzazione e diffusione delle opportunità di lavoro e formazione esistenti sul territorio locale e nazionale.
- Formazione orientativa. Laboratori tematici sugli strumenti di ricerca attiva e sulla creazione d'impresa.
- Consulenza orientativa. Ricostruzione del percorso lavorativo per la definizione di un profilo professionale spendibile sul mercato del lavoro.

- Accompagnamento all'inserimento lavorativo. Sostegno nella compilazione o riformulazione del Curriculum Vitae, nella candidatura on-line e preparazione ad eventuali colloqui di lavoro.
- Consulenza di Impresa. Informazioni sulle forme di sostegno, sulle convenzioni per le concessioni di microprestiti, sull'erogazione di voucher e finanziamenti diretti.
- Consulenza del Lavoro. Informazioni giuridiche sul mercato del lavoro e sulle diverse tipologie di contratto.
- Mediazione. Promozione dei vari servizi del CPI.

SERVIZIO PER STUDENTI CON DISABILITÀ E DSA

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

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

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

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO B5

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

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

10/05/2023

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

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

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Elenco aziende tirocini AGRARIA



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.

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

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

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

Responsabili di Ateneo

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

Dott.ssa Daniela Dattola

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

Servizio Mobilità internazionale

Sig. Massimiliano Severino

http://www.unirc.it/scheda_persona.php?id=50516

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

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

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Austria	Universität fÈr Bodenkultur Wien		28/02/2014	solo italiano
2	Bulgaria	St. Kliment Ohridski Sofia University		11/03/2014	solo italiano
3	Bulgaria	University of Forestry, Sofia		28/02/2014	solo italiano

4	Polonia	Uniwersytet Przyrodniczy W Poznaniu		28/02/2014	solo italiano
5	Repubblica Ceca	Mendel University in Brno		28/02/2014	solo italiano
6	Romania	Transilvania University of Brasov		28/02/2014	solo italiano
7	Slovacchia	Comenius University of Bratislava		28/02/2014	solo italiano
8	Spagna	Universidad De Oviedo	29551-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	12/11/2013	solo italiano
9	Spagna	Universidad De Valladolid	29619-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	03/04/2014	solo italiano
10	Spagna	Universidad Miguel Hernandez de ELCHE		28/02/2014	solo italiano
11	Spagna	Universidad de Castilla la Mancha		28/02/2014	solo italiano
12	Spagna	Universidad de Jaen		28/02/2014	solo italiano
13	Spagna	Universitat Politecnica de Valencia - E.T.S. de Ingegneria Agronomica y del Medio Natural		10/03/2014	solo italiano
14	Spagna	University of Cordoba		28/02/2014	solo italiano



QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

Il servizio è svolto dal centro di Ateneo UniOrienta attraverso il servizio Job-Placement e lo sportello Porta mediterranea. ^{10/05/2023}
 Quest'ultima iniziativa, nata da un accordo tra l'Università Mediterranea e la Provincia di Reggio Calabria Settore 8 - Formazione Professionale, Politiche del Lavoro, PP.OO integra i servizi per laureati, laureandi e studenti già erogati dal Servizio Job Placement di UniOrienta.

Il corso di studi magistrale individua, tra i propri docenti, un delegato in seno al Servizio di Ateneo Job-placement.

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

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

Nel mese di maggio 2018 si è svolto un incontro degli studenti del Corso di Studio con i rappresentanti della sezione agroindustriale dell'Associazione Industriali di Vibo Valentia, distretto produttivo che raccoglie alcune tra le eccellenze produttive agroalimentari della Calabria. Nel corso dell'incontro gli imprenditori hanno esposto agli studenti le peculiarità delle proprie attività imprenditoriali, finalizzate alla messa a fuoco delle aspettative richieste dal mondo dell'impresa nei confronti dei laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari.

Link: <http://www.agraria.unirc.it/articoli/19381/agrariaunirc-il-mondo-dellindustria-agroalimentare-incontra-il-mondo-della-scuola-e-delluniversita>

Giorno 8 marzo 2019 si è tenuto un importante incontro con l'ordine dei tecnologi alimentari della Basilicata e della Calabria, l'incontro è 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-alimentaridella-basilicata-e-della-calabria>

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

Giorno 22 maggio 2019 presso il Dipartimento di AGRARIA si è tenuto il seminario Ricerca e Innovazione: ruolo del tecnologo alimentare, organizzato dall'Ordine dei Tecnologi alimentari della Basilicata e della Calabria.

L'incontro ha evidenziato il bisogno della ricerca per le aziende, l'importanza dei controlli ufficiali per la tutela dei prodotti e tematiche di ricerca affrontate dai docenti del CdS STAL LM-70.

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

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

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

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

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

Le recenti attività implementate dal Dipartimento sono riassunte come di seguito:

ANNO 2022:

2-4 giugno 2022: VILLAGGIO SUD AGRIFEST

Evento di tre giorni, dedicato interamente alla sostenibilità è stato organizzato dalla O.P. Pianagri Soc. Coop. Il giorno 2 giugno, in uno spazio dedicato all'Ateneo, si è tenuto uno spunto didattico innovativo e interessante posto in essere dal Prof. Matteo Bognanno con alcune specifiche attività riguardanti l'utilizzo del mallo di mandarla in ambito zootecnico; inoltre si è tenuto a cura del Job Placement di Ateneo il recruiting day a tema #AgriJob per incentivare e concretizzare il match Aziende-Giovani del territorio. Alle attività hanno partecipato anche studenti del Dipartimento di Agraria e una rappresentanza dell'Associazione Studentesca ARES.

Le Aziende partecipanti all'evento hanno esposto prodotti e macchinari in stand appositamente allestiti, con la possibilità di presentarsi al pubblico partecipando altresì a tavole con ospiti di rilievo. Non sono mancate occasioni per la creazione di network con associazioni e altri operatori del settore.

Nel corso dell'evento è stata organizzata una significativa tavola rotonda sul tema "Giovani e Lavoro" a cui ha partecipato il Job Placement, di concerto con la Camera di Commercio e l'Azienda IN.FORM.A. di Reggio Calabria, evidenziando i servizi offerti in ambito di recruiting, formazione e informazione dal Job Placement di Ateneo.

23 novembre 2022: AgrariaUniRC incontra il mondo del lavoro professionale

Incontro tra gli studenti e le organizzazioni di categoria, inserito nell'ambito delle attività del Job Placement. Lo scopo dell'incontro, organizzato in collaborazione con il Job Placement di Ateneo, è stato quello di fare conoscere agli studenti prossimi alla laurea, le organizzazioni di categoria e professionali che orbitano intorno al settore dell'Agricoltura, Foreste, Aree Verdi, Ambiente, Alimenti, Gastronomia e Ristorazione, aree di competenza del Dipartimento di Agraria dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria.

ANNO 2023:

Ciclo di seminari con le professioni

Il Referente del Job Placement per il Dipartimento di Agraria ha organizzato un ciclo di seminari per promuovere l'incontro con il mondo delle professioni.

1° seminario: Il Territorio, la S.A.U., l'azienda agricola;

2° seminario: L'imprenditore agricolo, gli indirizzi produttivi, le organizzazioni di categoria;

3° seminario: Gli interventi comunitari, la nuova P.A.C., soggetti e aziende interessati alle misure;

4° seminario: La zootecnica e il rilancio delle aree marginali, il ruolo delle A.S.P.

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

Inoltre si riportano due iniziative organizzate dai Coordinatori STAL con l'Ordine dei tecnologi alimentari Basilicata Calabria

Giorno 17 gennaio 2023 si è tenuto presso l'Aula Seminari del Dipartimento di Agraria un seminario dal titolo "Giornata mondiale della Pizza: qualità del prodotto Made in Italy per eccellenza" con gli interventi dei Proff. Amalia R.M. Piscopo, Antonio Mincione (UNIRC) e Antonella Pasqualone (Università di Bari) referenti del progetto PRIN "The Neapolitan pizza: processing, distribution, innovation and environmental aspects"; la dott.ssa Stefania Crucitti, tecnologa alimentare, e lo chef Nunzio Foti dell'associazione provinciale cuochi reggini. Il seminario è stata una interessante occasione di confronto tra diversi settori: la ricerca universitaria, la ristorazione e la professione del tecnologo alimentare. L'approccio sinergico tra i diversi attori del comparto agroalimentare è tra gli obiettivi della formazione promossa dai Corsi di studio in Scienze e tecnologie alimentari, di recente ancor più riflesso nel nuovo curriculum in Gastronomia e ristorazione.

<https://www.agraria.unirc.it/articoli/26748/seminario-giornata-mondiale-della-pizza-qualit-del-prodotto-made-in-italy-per-eccellenza-resoconto-seminario>

Giorno 6 marzo 2023 presso il Dipartimento di AGRARIA si è tenuto il seminario dal titolo 'ORIENTAMENTO ALLA PROFESSIONE DEL TECNOLOGO ALIMENTARE', organizzato dall'Ordine dei Tecnologi alimentari della Basilicata e della Calabria e dai due coordinatori di CdS STAL L-26 e STAL LM-70. L'incontro è stata una utile occasione per illustrare agli studenti il ruolo professionale del tecnologo alimentare, le sue competenze, i possibili sbocchi occupazionali. Hanno presieduto l'incontro il Presidente la dott.ssa Laura Mongiello, la Dott.ssa Stefania Crucitti, Consulente Aziendale per la Sicurezza alimentare e la Dott.ssa Souraya Benalia Referente Programma Alimentazione Fuori Casa AFC dell'Associazione Italiana Celiachia AIC Calabria.

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

Sono state organizzate due uscite didattiche per gli studenti dei CdS STAL LM-70 e L-26 nei mesi di maggio e dicembre 2022.

Di seguito i link.

<https://www.agraria.unirc.it/articoli/25868/visite-tecniche-organizzate-dai-corsi-di-studio-in-scienze-e-tecnologie-alimentari>

<https://www.agraria.unirc.it/articoli/26678/visite-tecniche-organizzate-dai-corsi-di-studi-in-scienze-e-tecnologie-alimentari>

Descrizione link: visite tecniche STAL LM-70 e STAL L-26_ maggio 2022

Link inserito: <https://www.agraria.unirc.it/articoli/25865/agrariaunirc-visite-tecniche-organizzate-dai-corsi-di-studio-in-scienze-e-tecnologie-alimentari>

12/05/2023

Il presente quadro è stato sviluppato in relazione ai dati pervenuti sull'Opinione degli studenti sulla qualità della didattica a.a. 2022/2023. La procedura informatica, utilizzata della Mediterranea, somministra agli studenti il questionario di valutazione della didattica erogata, per ogni insegnamento previsto nel proprio piano di studi. Lo studente compila il questionario, in forma anonima, a partire da circa i 2/3 del completamento delle lezioni dell'insegnamento in valutazione ed è obbligato alla compilazione del questionario al momento della prenotazione all'esame. Il questionario somministrato contiene, oltre alle domande sulla valutazione della didattica, due ulteriori sezioni nelle quali si chiede allo studente di fornire eventuali "suggerimenti per migliorare la qualità" nonché, in caso di frequenza inferiore al 50% del numero delle lezioni, di indicare il "motivo principale della non frequenza o della frequenza ridotta alle lezioni". Gli insegnamenti con meno di 6 questionari compilati, pur contribuendo alle elaborazioni di pertinenza, non sono riportati negli elenchi per garantire l'anonimato dei compilatori.

I dati elaborati dal Settore Statistiche dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria sono riferiti a 209 questionari, distribuiti su 24 Insegnamenti o moduli rilevati, con una media pari a 8.71 per ciascun insegnamento, un minimo di 1 e un massimo di 23 questionari raccolti per insegnamento. Per 9 insegnamenti sono stati raccolti meno di 6 questionari. Relativamente alla prima scheda che riporta le risposte su domande relative a diversi aspetti inerenti la didattica, la valutazione media riportata è stata pari a 9.35.

L'indicatore con il valore più basso (pari a 9.10) è stato quello relativamente alla proporzionalità del carico di studio dell'insegnamento rispetto ai crediti assegnati. Punteggi compresi tra 9.24 e 9.36 sono stati attribuiti all'adeguatezza del materiale didattico fornito, alla sufficienza delle conoscenze preliminari possedute per la comprensione degli argomenti previsti nel programma d'esame, all'interesse dello studente agli argomenti trattati, alla soddisfazione complessiva verso l'insegnamento, alla chiarezza nella definizione delle modalità di esame e all'utilità delle attività didattiche integrative (esercitazioni, tutorati, laboratori, etc...) per l'apprendimento della materia. La reperibilità per chiarimenti e spiegazioni da parte del docente, lo stimolo all'interesse per la materia, l'esposizione chiara dei contenuti, la coerenza di svolgimento dell'insegnamento con quanto dichiarato sul sito web e il rispetto degli orari di svolgimento di lezioni, esercitazioni e altre eventuali attività didattiche hanno ricevuto punteggi tra 9.4 e 9.6

Sono stati raccolti 209 questionari relativi alla scheda sui Suggerimenti per migliorare la qualità: il 76% degli intervistati non ritiene di fornire alcun suggerimento. Il 10.05 % suggerisce di aumentare l'attività di supporto didattico, l'8.61% di eliminare dal programma argomenti già trattati in altri insegnamenti, il 5.74% di migliorare la qualità del materiale didattico, il 4.31% di fornire in anticipo il materiale didattico. Sotto il 3% degli intervistati si suggerisce di fornire più conoscenze di base e per l'1.91% di migliorare il coordinamento con altri insegnamenti.

12/09/2023

La terza scheda relativa al motivo della non frequenza, ha riscontrato su 57 questionari raccolti, il 59.65% per lavoro, il 21.05% per frequenza di lezioni di altri insegnamenti (non si evidenziano sovrapposizioni nell'ambito degli insegnamenti erogati nel medesimo anno in corso, dunque si ritiene che tale risposta sia riferita ad una frequenza da parte dello studente di insegnamenti erogati in anni di studio differenti). Il 12.28% per altre motivazioni, il 5.26% perché le strutture dedicate all'attività didattica non consentono la frequenza agli studenti e solo l'1.56% ritiene che la frequenza sia poco utile ai fini della preparazione dell'esame.

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

Suggerimenti per migliorare la qualità sono stati elaborati per 15 su 24 insegnamenti in quanto per 9 insegnamenti sono stati raccolti meno di 6 questionari.

13 insegnamenti hanno riportato un giudizio decisamente positivo nella soddisfazione dello studente (range 9.10-9.77), e i 2 restanti sono stati tutti valutati nella classe positiva (range 8.18-8.67).

Dai questionari elaborati relativi agli insegnamenti del CdS per l'anno 2022-23 pertanto non sono emerse criticità per alcun quesito posto.

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: OPIS CdS STAL LM-70 2022_23



QUADRO B7

Opinioni dei laureati

I dati fanno riferimento a quanto rilevato dalle statistiche AlmaLaurea e riguardano i laureati nell'anno solare ^{12/09/2023} 2022 in Scienze e tecnologie alimentari (LM-70). Si riportano i dati relativi ad un collettivo di 21 laureati intervistati iscritti al corso di laurea a partire dal 2019 che hanno compilato il questionario, su di un totale di 23 laureati. Tali dati sono stati messi in comparazione con quelli relativi all'Ateneo di Reggio Calabria.

Dall'analisi dei dati disponibili emerge che il 100% dei laureati è complessivamente soddisfatto del corso di laurea, in misura maggiore rispetto all'anno precedente per lo stesso CdS e altresì per 4 punti percentuali rispetto a quanto mediamente espresso sugli altri CdS dell'Ateneo. Il giudizio sulla soddisfazione in relazione ai rapporti con i docenti è positivo per il 100% degli intervistati (71.4% decisamente sì e 28.6% più sì che no), valore anch'esso più alto rispetto al dato di Ateneo (pari al 96.6%). Il 95.2% ha ritenuto l'organizzazione degli esami (appelli, orari, informazioni, prenotazioni, ...) soddisfacente sempre e per più della metà degli esami, nessuno ha giudicato negativamente l'organizzazione degli esami. Degli intervistati, l'81% si iscriverebbe allo stesso corso magistrale dell'Ateneo, mentre il 14.3% riferisce che si iscriverebbe allo stesso corso ma in un altro Ateneo, in aumento rispetto all'anno passato, dato alquanto contrastante quello osservato sulla complessiva soddisfazione del corso di laurea. Relativamente all'adeguatezza del carico di studio degli insegnamenti, il giudizio dei laureati è positivo per il 90.5% degli intervistati (61.9% decisamente sì e 28.6% più sì che no), in linea con il dato di Ateneo.

Descrizione link: Profilo laureati LM-70 2021 (Almalaurea)

Link inserito: <http://statistiche.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/stamp.php?codicione=0800107307100002>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Dati Almalaurea 2022



QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

12/09/2023

I dati di ingresso e di percorso sono stati prelevati dalla piattaforma Esse3 di Ateneo e si riferiscono al corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari in classe LM-70. Nel 2022/2023 risultavano iscritti 46 studenti; di questi, 15 iscritti al primo anno di corso (coorte 2022/2023), 15 al secondo anno (coorte 2021/2022), 9 al primo anno fuori corso (coorte 2020/2021) e 7 con più anni fuori corso. Con riferimento alla coorte 2021/2022 non si è assistito ad abbandoni degli studi. Relativamente ai neo-immatricolati, il 100% è residente in Calabria.

Tra i neo-immatricolati, il 47% (8) possiede un diploma liceale (17%(3) proviene dal Liceo Scientifico, seguono con il 29%(5) gli studenti provenienti da scuole con indirizzo umanistico) mentre l'11% (2) degli studenti proviene da scuole professionali e industriali e per 6 neo-immatricolati la piattaforma consultata non ha identificato l'istituto. La votazione media del diploma di scuola superiore è stata pari a 83/100. Per quanto riguarda i dati di percorso (sostenimenti), nel 2022/2023 sono stati sostenuti 162 esami: 84, ossia il 52% dagli iscritti al primo anno (Coorte 2022/2023), 57 da parte degli iscritti al secondo anno (Coorte 2021/2022), ossia il 35%, e 21 (il rimanente 13 %) da parte degli iscritti fuori corso.

I CFU acquisiti nell'a.a. 2022/2023 con registrazione elettronica degli esami sono stati 1176, con una votazione media di 27.9/30. In dettaglio, gli studenti della coorte 2022/2023 hanno acquisito 540 CFU, con una media di 36 CFU/studente e un voto medio di 28.4/30.

I dati di uscita provengono dalle statistiche AlmaLaurea (Indagine 2023 - Profilo dei laureati 2022) e riguardano i laureati nel 2022 in Scienze e Tecnologie Alimentari in classe LM-70.

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

I laureati nel 2022 in classe LM-70 sono 23, di cui 22 hanno risposto tutti al questionario. L'età media dei laureati è stata di 26.2 anni (dato nazionale 26.8 anni). Tra le caratteristiche principali del laureato del corso LM-70 del 2022 non vi è la presenza di cittadini stranieri. Il voto medio negli esami sostenuti nel percorso di studi universitario è stato di 26.3/30 (dato nazionale 27.3), mentre il voto medio di laurea è 109.7/110 (dato nazionale 108.1/110).

Per quanto concerne le conoscenze informatiche di base, il 95.5% dei laureati dichiara una conoscenza "almeno buona" della navigazione Internet e comunicazione in rete (dato nazionale 89.5%), il 95.5% degli strumenti di presentazione (dato nazionale 79.8%) e il 90.9% dei sistemi operativi (dato nazionale 76.5%). Il 77.3% dei laureati ha conoscenze che rientrano nella classificazione "almeno buona" dei word processor (dato nazionale 77.7%), l'81.8% dei fogli elettronici (dato nazionale 78.2%), il 9.1% per i data base (dato nazionale 8.6%). Il 9.1% dichiara buona conoscenza per linguaggi di programmazione (dato nazionale 7.8%), il 13.6% delle reti di trasmissione dati (dato nazionale 9.9%), e il 13.6% del disegno e progettazione assistita (dato nazionale 6.6%)

La residenza dei laureati è nella stessa regione del CdS per il 91.3% (dato nazionale 63%). Inoltre, il 72.7% degli studenti ha alloggiato per oltre il 50% della durata degli studi a meno di un'ora di viaggio dalla sede del CdS (dato nazionale 66.1 %).

La percentuale dei laureati che hanno usufruito di Borse di Studio è del 50% (dato nazionale 26.7%), mentre lo 0% ha svolto all'estero periodi di studio (Erasmus) (dato nazionale 13.3%).

Riguardo la durata del percorso di studio, il 91.3% dei laureati ha conseguito il Diploma di Laurea in corso (dato nazionale 76.2%), con una durata media degli studi di 2,2 anni (inferiore rispetto ai 2.5 anni del dato nazionale). L'indice di ritardo (rapporto fra ritardo e durata legale del corso) è pertanto risultato pari a 0,2 (dato nazionale 0.27).

L'86.4% dei laureati ha frequentato regolarmente più del 75% degli insegnamenti previsti (74.6% dato nazionale).

Tra i laureati, il 54.5% ha avuto esperienze di lavoro (dato nazionale 66.3 %), con il 25% che ha avuto un'esperienza di lavoro coerente con gli studi (dato nazionale 28.4%).

I laureati che intendono proseguire gli studi sono il 59.1% (dato nazionale 29.2%), di cui il 9.1 con altra laurea biennale magistrale (dato nazionale 1.4%), 45.4% con dottorato, master, scuola di specializzazione e tirocinio praticantato (22.8% il dato nazionale) ed il 4.5% con altre attività di qualificazione professionale (4.7% mediamente negli altri Atenei).

Infine, il 95.5% dei laureati accetterebbe un lavoro a tempo pieno (dato nazionale 90%), il 54.5% part-time (dato nazionale 35.1%) e l'81.8% mediante telelavoro o smart working (dato nazionale 37.6%). Relativamente alla tipologia di contratto, il 90.9% dei laureati è interessato ad un contratto a tutele crescenti (dato nazionale 87.4%), il 54.5% a quello a tempo determinato (dato nazionale 44.7%), il 31.8% al lavoro autonomo e apprendistato (dato nazionale 24.2% e 21.9%), il 27.3% a stage (dato nazionale 19.9%). Il 9.1% accetterebbe la somministrazione di lavoro (dato nazionale 12.1%).

Il 59.1% sarebbe disposto ad effettuare trasferte di lavoro anche con trasferimento di residenza (dato nazionale 51.4%), il 40.9% senza cambi di residenza e in numero limitato (dato nazionale 29.4%), ed infine nessun intervistato è risultato essere non disponibile ad effettuare trasferte (dato nazionale 1.9%).

Descrizione link: Profilo dei Laureati 2021- AlmaLaurea

Link inserito: <https://statistiche.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/visualizza.php?anno=2022&constipo=L&ateneo=70047&facolta=930&gruppo=13&livello=tutti&area4=3&pa=70047&classe=11078&postcorso=0800107307100002&isstella=0&isstella=0&presiuu=tutti>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Dati Almalaurea confronto nazionale 2022

QUADRO C2

Efficacia Esterna

12/09/2023

I dati riportati sono quelli del più recente Rapporto AlmaLaurea, indagine 2022. Per una migliore confrontabilità della documentazione, si riportano i dati relativi ai soli laureati che non lavoravano al momento della laurea.

Relativamente alla situazione occupazionale dei laureati nel 2022 (a 1 anno dalla laurea), risultano 17 intervistati dei 17 laureati nella Classe LM-70, di cui il 76.5% donne e il 23.1% uomini, con un'età media alla laurea di 27.3 anni, voto di laurea pari a 108.9 e mediamente 2.7 anni di durata degli studi.

Il 47.1% degli intervistati lavora, il 52.9% non lavora ma è in cerca di lavoro e il 17.6% attualmente non lavora ma ha lavorato dopo la laurea.

Relativamente alle esperienze di lavoro post-laurea, il 35.3% non ha mai lavorato dopo la laurea. Il tasso di disoccupazione è pari al 50%. Rispetto alla rilevazione precedente si osserva un evidente calo degli occupati e relativo aumento della percentuale di disoccupazione, con molta probabilità influenzati anche dall'effetto pandemia, oltre che a specifiche condizioni territoriali. Il numero di occupati è pari a 8 con il 100% di intervistati che hanno iniziato a lavorare dopo la laurea, mediamente dopo 2.1 mesi.

Le attività lavorative sono per il 12.5% in forma di lavoro autonomo, per il 37.5% a tempo determinato, il 25% come borsa di studio, assegni di ricerca e contratti formativi. Il numero medio di ore settimanali di lavoro è pari a 39.9.

Il 62.5% dei laureati lavoratori è collocato nel settore privato; in merito al ramo di attività economica, il 37.5% lavora nel settore industriale (chimica/energia e altro), il 25 % nel settore servizi (consulenze e istruzione e ricerca) e il 25% in agricoltura. La distribuzione territoriale dei laureati è per l'75% al Sud e il 12.5% al Nord-Est. La retribuzione mensile media netta è 1054 euro.

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

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

▶ QUADRO C3

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

12/09/2023

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

Nei grafici inclusi nel PDF allegato vengono riportate le informazioni relative alle "Attitudini comportamentali e relazionali" e quelle per le "Attitudini organizzative e capacità professionali", riferite all'A.A. 2022-2023 e riguardanti 8 tirocinanti del CdS STAL LM-70.

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

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

I risultati delle valutazioni relative alle "Attitudini comportamentali e relazionali" evidenziano un elevato grado di soddisfazione da parte delle istituzioni ospitanti. Nelle 7 voci riportate, gli studenti di categoria "eccellente" risultano più del 90% nella categoria "eccellente" con un livello massimo del 100% per puntualità, senso di responsabilità, disponibilità all'ascolto e motivazione. Sono assenti valutazioni di insufficienza.

Anche per quanto concerne i risultati delle valutazioni relative alle "Attitudini organizzative e capacità professionali" i dati rilevati indicano un alto grado di soddisfazione da parte delle istituzioni ospitanti con nessuna insufficienza e, considerando complessivamente le 7 voci riportate, l'87,5% degli studenti rientra nella categoria "eccellente" con un livello massimo del 100% per flessibilità mentale e livello di conoscenze e tecniche acquisite.

Link inserito: [http://](#)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Valutazione tirocini CdS STAL LM-70 2022



▶ QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

06/06/2022

SISTEMA DI ASSICURAZIONE DELLA QUALITA' STRUTTURA ORGANIZZATIVA E RESPONSABILITA'

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

20/05/2022

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

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

- Prof. Amalia Rosa Maria Piscopo - Coordinatore CdS;
- Prof. Antonio Mincione - Docente e componente della Commissione di gestione AQ del CdS;
- Prof. Claudio Marcianò - Docente e componente della Commissione di gestione AQ del CdS;
- Dott. Vincenzo Sicari - Docente e componente della Commissione di gestione AQ del CdS;
- Dott.ssa Rossella Princi - Rappresentante degli studenti eletto per il CdS LM-70 STAL;
- Dott. Mariagiulia Costa - Rappresentante degli studenti eletto per il CdS LM-70 STAL;
- Dott. Filippo Ambroggio - Tecnico Amministrativo assegnato alla segreteria dei corsi di Studio.

Lo stesso gruppo costituisce il gruppo del Riesame del CdS.

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

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

▶ QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

20/05/2022

Il gruppo responsabile dell'AQ del Corso di Studio Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si riunisce con regolarità coinvolgendo il gruppo nella sua composizione completa e, qualora gli argomenti da trattare lo richiedano, allargando la composizione anche ai rappresentanti degli studenti in seno al Consiglio di Dipartimento ed alla Commissione Paritetica.

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

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

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

Nel corso dell'anno accademico 2018-2019, a seguito della proposta di modifica ordinamentale relativa all'attivazione di un curriculum in 'Gastronomia e Ristorazione', il Gruppo AQ-CdS ha effettuato un'analisi della richiesta formativa, la formulazione della proposta di modifica ordinamentale sottoposta e la redazione delle modifiche relative alle osservazioni prodotte dal CUN in relazione alla proposta stessa. Inoltre, il Coordinatore ha condotto incontri con le diverse figure istituzionali coinvolte, comprese le parti sociali.

Nel corso della pandemia il gruppo AQ si è riunito in modalità telematica con l'obiettivo di discutere le risultanze del CdS STAL LM-70 relative alle scadenze per il Riesame e per la SUA, a verificare le azioni correttive e ai fini di un continuo miglioramento.

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

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

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



QUADRO D4

Riesame annuale

Pdf inserito: [visualizza](#)

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



QUADRO D5

Progettazione del CdS

Pdf inserito: [visualizza](#)

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



QUADRO D6

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

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



QUADRO D7

Relazione illustrativa specifica per i Corsi di Area Sanitaria



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	LM-70 - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	https://www.unirc.it/didattica/corsi_laurea.php?aaOffId=2023&cds=72.M
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

Docenti di altre Università

Referenti e Strutture

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

Docenti di Riferimento

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	MACRO SETTORE	QUALIFICA	PESO	INSEGNAMENTO ASSOCIATO
1.	BNVMRS58H63H224F	ABENAVOLI	Maria Rosa	AGR/13	07/E1	PA	0,5	
2.	CPRPQL67D28F537S	CAPARRA	Pasquale	AGR/18	07/G1	RU	1	
3.	DLCNRN78B58H224Z	DE LUCA	Anna Irene	AGR/01	07/A1	PA	0,5	
4.	FDUSVT62D18E044L	FUDA	Salvatore	AGR/15	07/F1	RU	1	
5.	MRCCLD68L18H224P	MARCIANO'	Claudio	AGR/01	07/A1	PA	0,5	
6.	MNCNTN68M18L259X	MINCIONE	Antonio	AGR/15	07/F1	PA	0,5	
7.	PSCMRS78H49H224Y	PISCOPO	Amalia Rosa Maria	AGR/15	07/F1	PA	1	
8.	PNOMRC61M09E098H	POIANA	Marco	AGR/15	07/F1	PO	0,5	
9.	RSSMTR66D53F839N	RUSSO	Mariateresa	CHIM/10	03/D1	PA	0,5	
10.	SCRVCN67A21H224F	SICARI	Vincenzo	AGR/15	07/F1	PA	0,5	
11.	SDRRSN74H59H224W	SIDARI	Rossana	AGR/16	07/I1	RU	1	
12.	ZMEDTR70M07H224X	ZEMA	Demetrio	AGR/08	07/C1	PA	1	

✓ Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI



Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
Rappresentanti degli studenti non indicati			



Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
AMBROGGIO	Filippo
MARCIANO'	Claudio
MINCIONE	Antonio
PISCOPO	Amalia Rosa Maria
SICARI	Vincenzo
ZEMA	Demetrio Antonio



Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
PALMERI	Vincenzo		Docente di ruolo
MINCIONE	Antonio		Docente di ruolo
SIDARI	Rossana		Docente di ruolo



Programmazione degli accessi



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



Sedi del Corso



Sede del corso: Localita' Feo di Vito - 89122 Reggio Calabria - REGGIO CALABRIA

Data di inizio dell'attività didattica	19/09/2023
Studenti previsti	25



Eventuali Curriculum



TECNOLOGIE ALIMENTARI	72.M^ALIM^080063
GASTRONOMIA E RISTORAZIONE	72.M^GASTR^080063



Sede di riferimento Docenti, Figure Specialistiche e Tutor



Sede di riferimento DOCENTI

COGNOME	NOME	CODICE FISCALE	SEDE
FUDA	Salvatore	FDUSVT62D18E044L	
SIDARI	Rossana	SDRRSN74H59H224W	
POIANA	Marco	PNOMRC61M09E098H	
DE LUCA	Anna Irene	DLCNRN78B58H224Z	
ZEMA	Demetrio Antonio	ZMEDTR70M07H224X	

SICARI	Vincenzo	SCRVCN67A21H224F
PISCOPO	Amalia Rosa Maria	PSCMRS78H49H224Y
RUSSO	Mariateresa	RSSMTR66D53F839N
ABENAVOLI	Maria Rosa	BNVMRS58H63H224F
MARCIANO'	Claudio	MRCCLD68L18H224P
CAPARRA	Pasquale	CPRPQL67D28F537S
MINCIONE	Antonio	MNCNTN68M18L259X

Sede di riferimento FIGURE SPECIALISTICHE

COGNOME	NOME	SEDE
---------	------	------

Figure specialistiche del settore non indicate

Sede di riferimento TUTOR

COGNOME	NOME	SEDE
PALMERI	Vincenzo	
MINCIONE	Antonio	
SIDARI	Rossana	



Altre Informazioni



R^aD

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



Date delibere di riferimento



R^aD

Data di approvazione della struttura didattica	12/02/2019
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	22/02/2019
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	15/01/2014
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	31/01/2014



Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

È ben delineata la strategia del Dipartimento di Agraria di articolare, specificare e caratterizzare l'offerta formativa secondo tre chiari e differenziati aspetti scientifici: quello agrario, quello forestale e quello alimentare. Aspetti scientifici che si concretizzano in tre percorsi di laurea triennale (Corso di Laurea triennale L-25 in "Scienze e Tecnologie Agrarie", Corso di Laurea triennale L-25 in "Scienze Forestali e Ambientali", Corso di Laurea triennale L-26 in "Scienze e Tecnologie Alimentari") cui devono e dovrebbero corrispondere tre lauree magistrali (Corso di Laurea Magistrale LM-69 in "Scienze e Tecnologie Agrarie", Corso di Laurea Magistrale LM-73 in "Scienze Forestali e Ambientali", Corso di Laurea Magistrale LM-70 in "Scienze e Tecnologie Alimentari").

Risultano evidenti, quindi, le specificità del percorso formativo che intende formare un laureato magistrale in grado di operare nell'ambito delle imprese agroalimentari e in tutte le aziende che integrano la filiera della produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari, nelle aziende della Grande Distribuzione Organizzata, negli Enti pubblici e privati che conducono attività di pianificazione, analisi, controllo, certificazione, nonché in quelli che svolgono indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari, negli enti di formazione, negli Uffici Studi e nella libera professione.

Si ritengono soddisfatti i requisiti di cui all'allegato A e C per i corsi di studio di nuova istituzione secondo quanto previsto dall'articolo 2, comma 2 del D.M. 23 dicembre 2013, n° 1059, adeguamenti ed integrazioni al DM 30 gennaio 2013, n° 47 e

quelli relativi al medesimo decreto sempre in relazione al singolo corso di studio e pertanto si esprime parere favorevole.



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 e non oltre il 28 febbraio di ogni anno **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*

È ben delineata la strategia del Dipartimento di Agraria di articolare, specificare e caratterizzare l'offerta formativa secondo tre chiari e differenziati aspetti scientifici: quello agrario, quello forestale e quello alimentare. Aspetti scientifici che si concretizzano in tre percorsi di laurea triennale (Corso di Laurea triennale L-25 in "Scienze e Tecnologie Agrarie", Corso di Laurea triennale L-25 in "Scienze Forestali e Ambientali", Corso di Laurea triennale L-26 in "Scienze e Tecnologie Alimentari") cui devono e dovrebbero corrispondere tre lauree magistrali (Corso di Laurea Magistrale LM-69 in "Scienze e Tecnologie Agrarie", Corso di Laurea Magistrale LM-73 in "Scienze Forestali e Ambientali", Corso di Laurea Magistrale LM-70 in "Scienze e Tecnologie Alimentari").

Risultano evidenti, quindi, le specificità del percorso formativo che intende formare un laureato magistrale in grado di operare nell'ambito delle imprese agroalimentari e in tutte le aziende che integrano la filiera della produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari, nelle aziende della Grande Distribuzione Organizzata, negli Enti pubblici e privati che conducono attività di pianificazione, analisi, controllo, certificazione, nonché in quelli che svolgono indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari, negli enti di formazione, negli Uffici Studi e nella libera professione.

Si ritengono soddisfatti i requisiti di cui all'allegato A e C per i corsi di studio di nuova istituzione secondo quanto previsto dall'articolo 2, comma 2 del D.M. 23 dicembre 2013, n° 1059, adeguamenti ed integrazioni al DM 30 gennaio 2013, n° 47 e quelli relativi al medesimo decreto sempre in relazione al singolo corso di studio e pertanto si esprime parere favorevole.



Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

R^{CD}



Riunione telematica del 31 Gennaio 2014

Il Comitato Regionale Universitario di Coordinamento della Calabria (CoRUC) si è riunito il 31 Gennaio 2014, alle ore 10:00, in via telematica, a seguito della convocazione del Presidente.

Presenti nelle rispettive sedi di servizio:

il Prof. Aldo Quattrone, Presidente CoRUC, Rettore dell'Università 'Magna Græcia' di Catanzaro;
il Prof. Mario Caligiuri, Assessore alla Cultura, Istruzione e Ricerca della Regione Calabria;
il Prof. Gino Mirocle Crisci, Rettore dell'Università della Calabria;
il Prof. Pasquale Catanoso, Rettore dell'Università 'Mediterranea' di Reggio Calabria;
il Prof. Salvatore Berlingò, Rettore dell'Università per Stranieri 'Dante Alighieri'.

Segretario verbalizzante, il Dott. Michelino Avolio della Segreteria di Presidenza del COR.UC..

Ordine del giorno:

1. Comunicazioni del Presidente;
2. Approvazione proposte dei Corsi di Studio di Nuova istituzione (riferimento nota MIUR dell'08.01.2014 avente ad oggetto 'Banche Dati RAD e SUA-CdS 2014-2015');
3. Varie ed eventuali.

Con mail delle ore 10:03, il Presidente saluta l'assessore Caligiuri e i colleghi Rettori, chiede a tutti di confermare la presenza.

Con mail delle ore 10:14, il Presidente, accertata la presenza telematica dei componenti, da tutti confermata per posta elettronica, dichiara aperta la seduta; ringrazia gli intervenuti e, non essendoci comunicazioni, mette in discussione il punto 2 dell'Odg.

2. Approvazione proposte dei Corsi di Studio di Nuova istituzione (riferimento nota MIUR dell'08.01.2014 avente ad oggetto 'Banche Dati RAD e SUA-CdS 2014-2015');

Il Presidente ricorda al Consesso che sono pervenute le seguenti proposte di Corsi di nuova istituzione e precisamente:

OMISSIS

- La proposta d'istituzione del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (classe LM-70) da parte dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria.

OMISSIS

Quindi, pone in discussione la proposta d'istituzione del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (classe LM-70) da parte dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria. Chiede al Rettore Prof. Catanoso, di illustrarne i contenuti e ai colleghi di esprimersi in merito.

Con mail delle ore 11:42, il Rettore prof. Pasquale Catanoso, con riferimento alla documentazione presente agli Atti, relaziona sulle deliberazioni assunte dal Senato Accademico e dal Consiglio di Amministrazione dell'Università degli Studi Mediterranea, rispettivamente nelle adunanze del 29 e 30 gennaio scorsi, relative all'istituzione del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (classe LM-70) su proposta del Dipartimento di Agraria, previo parere favorevole espresso dal Nucleo di Valutazione il 27 gennaio u.s.. Il Corso di Laurea Magistrale LM-70 in 'Scienze e tecnologie alimentari' ripristina uno stretto collegamento con il corso di primo livello presente nell'offerta formativa del Dipartimento di Agraria ex Facoltà di Agraria dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria fin dall'a.a. 2001-02, attraverso la combinazione del Corso di Laurea in classe 20 (secondo D.M. 3.11.1999, n.509) in 'Scienze e tecnologie alimentari' e del Corso di Laurea Specialistica (secondo D.M. 3.11.1999, n.509) in classe 78/S denominato 'Scienze e tecnologie agroalimentari' successivamente trasformati (secondo il D.M. 22.10.2004, n.270) nel Corso di Laurea in classe L-26 in 'Scienze e tecnologie alimentari' e nel Corso di Laurea Magistrale interclasse LM-69/70 in 'Scienze e tecnologie agrarie e alimentari' (STAAL) con uno specifico curriculum in 'Scienze e Tecnologie Alimentari'. Il Corso di Laurea Magistrale interclasse LM-69/70 è stato disattivato (per l'a.a. 2013 2014) per consentire l'attivazione di due Corsi separati per le classi LM-69 (Scienze e tecnologie agrarie) e LM-70 (Scienze e tecnologie alimentari) di nuova istituzione. In relazione all'analisi della domanda di formazione, è stata condotta una consultazione con le parti sociali, portatori di

interesse e organizzazioni di settore, nello specifico l'Ordine dei Tecnologi Alimentari della Basilicata e Calabria, Unioncamere Calabria, Confindustria Sede Provinciale Reggio Calabria, associazioni di categoria (Coldiretti, Confagricoltura, CIA), assessorati regionali competenti in materia (Agricoltura e Attività Produttive). Dall'incontro del 15 gennaio u.s., al quale hanno partecipato il Presidente dell'Ordine Regionale dei Tecnologi Alimentari per Basilicata e Calabria, Dott. Nicola Condelli, il Presidente di UNIONCAMERE Calabria, Dott. Lucio Dattola, il delegato del Presidente di Confindustria Reggio Calabria, Dott.ssa Simona Mazzaferro, il delegato del Dirigente Generale per l'Assessorato Agricoltura, Foreste e Forestazione della Regione Calabria Arch. Bruno Bagnato, il Presidente di Coldiretti Reggio Calabria, Dott. Francesco Saccà, il Direttore di Coldiretti Reggio Calabria Dott. Giuseppe Napoletano, emerge il particolare interesse per il percorso formativo progettato, la figura professionale e i risultati attesi. Il corso di studi è l'unico in ambito regionale e nell'area dello Stretto di Messina; è prevista, inoltre, una forte interazione tra il Corso di Studi in Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (classe LM-70) e le imprese del settore agro-alimentare. Con mail delle ore 11:45, il Rettore prof. Salvatore Berlingò esprime parere favorevole; Con mail delle ore 11:46, il Presidente prof. Aldo Quattrone esprime parere favorevole; Con mail delle ore 11:50, l'Assessore prof. Mario Caligiuri, esprime parere favorevole.

Con mail delle ore 12:09, il Rettore prof. Gino Mirocle Crisci esprime parere favorevole alla proposta in oggetto.

Con mail delle ore 12:10, Il Presidente ringrazia gli intervenuti, dichiara approvata, all'unanimità, la proposta d'istituzione del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (classe LM-70) da parte dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria.

Non avendo null'altro da deliberare, il Presidente ringrazia tutti gli intervenuti conferma l'approvazione, all'unanimità, di tutti i punti all'ordine del giorno; dichiara chiusa la seduta alle ore 12:10.

Del che è verbale

L.C.S.

f.to Il Presidente

Prof. Aldo Quattrone

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Omissis verbale del CORUC

Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2023	472300801	ALIMENTI FUNZIONALI E PRODOTTI DIETETICI (modulo di ALIMENTAZIONE, NUTRIZIONE E SALUTE UMANA) <i>semestrale</i>	CHIM/10	Docente di riferimento (peso .5) Mariateresa RUSSO <i>Professore Associato confermato</i>	CHIM/10	30
2	2022	472300793	ANALISI FISICA E SENSORIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento (peso .5) Antonio MINCIONE <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/15	60
3	2023	472300769	ATTREZZATURE ED IMPIANTI PER LE PRODUZIONI GASTRONOMICHE E LA RISTORAZIONE (modulo di EDIFICI E IMPIANTI PER LA RISTORAZIONE) <i>semestrale</i>	AGR/09	Bruno BERNARDI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/09	60
4	2023	472300781	COLTURE ALIMENTARI ERBACEE <i>semestrale</i>	AGR/02	Giuseppe BADAGLIACCA <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	AGR/02	60
5	2023	472300777	COMUNICAZIONE DEI PRODOTTI E DEI SERVIZI NELL'ALIMENTARE (modulo di STORIA, CULTURA E COMUNICAZIONE ALIMENTARE) <i>semestrale</i>	M-FIL/05	Antonio FAZARI		30
6	2023	472300803	EDIFICI E SPAZI PER LA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E LA RISTORAZIONE (modulo di PROGETTAZIONE E GESTIONE DI COSTRUZIONI E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE) <i>semestrale</i>	AGR/10	Salvatore DI FAZIO <i>Professore Ordinario</i>	AGR/10	30
7	2023	472300770	EDIFICI E SPAZI PER LA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E LA RISTORAZIONE (modulo di EDIFICI E IMPIANTI PER LA RISTORAZIONE) <i>semestrale</i>	AGR/10	Salvatore DI FAZIO <i>Professore Ordinario</i>	AGR/10	30

8	2023	472300773	FISIOLOGIA DEL POST-RACCOLTA <i>semestrale</i>	AGR/13	Docente di riferimento (peso .5) Maria Rosa ABENAVOLI <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/13	60
9	2023	472300774	GESTIONE DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE <i>semestrale</i>	AGR/01	Docente di riferimento (peso .5) Claudio MARCIANO' <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/01	60
10	2023	472300771	GESTIONE QUALI-QUANTITATIVA DELLE ACQUE NELLA RISTORAZIONE (modulo di EDIFICI E IMPIANTI PER LA RISTORAZIONE) <i>semestrale</i>	AGR/08	Giuseppe BOMBINO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/08	30
11	2023	472300795	LABORATORIO DI ELABORAZIONE STATISTICA DEI DATI SPERIMENTALI <i>semestrale</i>	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Docente di riferimento (peso .5) Antonio MINCIONE <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/15	30
12	2023	472300806	MANAGEMENT E VALORIZZAZIONE DELLA GASTRONOMIA MEDITERRANEA <i>semestrale</i>	AGR/01	Docente di riferimento (peso .5) Anna Irene DE LUCA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/01	60
13	2023	472300813	MATERIE A SCELTA <i>semestrale</i>	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Docente non specificato		120
14	2023	472300784	PARASSITOLOGIA ANIMALE DELLE DERRATE ALIMENTARI (modulo di DIFESA DELLE DERRATE E PATOLOGIA DEL POST-RACCOLTA) <i>semestrale</i>	AGR/11	Vincenzo PALMERI <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/11	30
15	2023	472300783	PATOLOGIA DEL POST-RACCOLTA E MICOTOSSINE (modulo di DIFESA DELLE DERRATE E PATOLOGIA DEL POST-RACCOLTA) <i>semestrale</i>	AGR/12	Leonardo SCHENA <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/12	60
16	2023	472300810	PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE (modulo di GESTIONE DEI PROCESSI DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI) <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento (peso .5) Vincenzo SICARI <i>Professore</i>	AGR/15	60

Associato (L.
240/10)

17	2023	472300789	PRODUZIONE ANIMALI E QUALITA' DELLE MATERIE PRIME <i>semestrale</i>	AGR/18	Docente di riferimento Pasquale CAPARRA <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/18	60
18	2023	472300804	PROGETTAZIONE E GESTIONE DEGLI EDIFICI PER L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE (modulo di PROGETTAZIONE E GESTIONE DI COSTRUZIONI E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE) <i>semestrale</i>	AGR/10	Salvatore DI FAZIO <i>Professore Ordinario</i>	AGR/10	30
19	2022	472300788	PROVA FINALE <i>semestrale</i>	PROFIN_S	Docente non specificato		120
20	2023	472300819	QUALITA' MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI <i>semestrale</i>	AGR/16	Docente di riferimento Rossana SIDARI <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/16	60
21	2023	472300800	SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (modulo di ALIMENTAZIONE, NUTRIZIONE E SALUTE UMANA) <i>semestrale</i>	MED/49	Corrado MAMMI		60
22	2023	472300791	SICUREZZA ALIMENTARE E TECNICHE ANALITICHE PER IL CONTROLLO <i>semestrale</i>	CHIM/10	Docente di riferimento (peso .5) Mariateresa RUSSO <i>Professore Associato confermato</i>	CHIM/10	60
23	2023	472300805	SISTEMI DI APPROVVIGIONAMENTO IDRICO E GESTIONE DELLE ACQUE REFLUE (modulo di PROGETTAZIONE E GESTIONE DI COSTRUZIONI E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE) <i>semestrale</i>	AGR/08	Docente di riferimento Demetrio Antonio ZEMA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/08	60
24	2023	472300794	STABILIZZAZIONE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento (peso .5) Marco POIANA <i>Professore Ordinario</i>	AGR/15	60
25	2023	472300818	STAGE E TIROCINI ESTERNI <i>semestrale</i>	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Docente non specificato		40

26	2023	472300776	STORIA E CULTURA DEI CIBI NEL MEDITERRANEO (modulo di STORIA, CULTURA E COMUNICAZIONE ALIMENTARE) <i>semestrale</i>	M-DEA/01	Enrico TROMBA		30	
27	2023	472300809	TECNOLOGIA DELLE BEVANDE ALCOLICHE (modulo di GESTIONE DEI PROCESSI DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI) <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Salvatore FUDA <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/15	60	
28	2023	472300815	TIROCINI FORMATIVI E ORIENTAMENTO <i>semestrale</i>	Non e' stato indicato il settore dell'attivit� formativa	<i>Docente non specificato</i>		20	
29	2023	472300812	VALUTAZIONE E GESTIONE DELLA QUALITA' IN GASTRONOMIA E RISTORAZIONE <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Amalia Rosa Maria PISCOPO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	60	
							ore totali	1530

Curriculum: TECNOLOGIE ALIMENTARI

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline delle tecnologie alimentari	AGR/12 Patologia vegetale	96	42	36 - 54
	↳ DIFESA DELLE DERRATE E PATOLOGIA DEL POST-RACCOLTA (1 anno) - 6 CFU - semestrale			
	↳ PATOLOGIA DEL POST-RACCOLTA E MICOTOSSINE (1 anno) - 6 CFU - semestrale			
	↳ DIFESA DELLE DERRATE E PATOLOGIA DEL POST-RACCOLTA (2 anno) - 6 CFU			
	↳ PATOLOGIA DEL POST-RACCOLTA E MICOTOSSINE (2 anno) - 6 CFU			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	↳ STABILIZZAZIONE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
	↳ GESTIONE DEI PROCESSI DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI (1 anno) - 12 CFU - semestrale - obbl			
	↳ TECNOLOGIA DELLE BEVANDE ALCOLICHE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
	↳ PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
	↳ VALUTAZIONE E GESTIONE DELLA QUALITA' IN GASTRONOMIA E RISTORAZIONE (1 anno) - 6 CFU - semestrale			
	↳ VALUTAZIONE E GESTIONE DELLA QUALITA' IN GASTRONOMIA E RISTORAZIONE (2 anno) - 6 CFU			
	↳ ANALISI FISICA E SENSORIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI (2 anno) - 6 CFU - obbl			
	AGR/16 Microbiologia agraria			
	↳ QUALITA' MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
CHIM/10 Chimica degli alimenti				

	<p>↳ SICUREZZA ALIMENTARE E TECNICHE ANALITICHE PER IL CONTROLLO (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</p> <hr/> <p>↳ ALIMENTAZIONE, NUTRIZIONE E SALUTE UMANA (1 anno) - 3 CFU - semestrale</p> <hr/> <p>↳ ALIMENTI FUNZIONALI E PRODOTTI DIETETICI (1 anno) - 3 CFU - semestrale</p> <hr/> <p>↳ ALIMENTAZIONE, NUTRIZIONE E SALUTE UMANA (2 anno) - 3 CFU</p> <hr/> <p>↳ ALIMENTI FUNZIONALI E PRODOTTI DIETETICI (2 anno) - 3 CFU</p> <hr/>			
Discipline della produzione e gestione.	AGR/01 Economia ed estimo rurale			
	↳ GESTIONE DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
	↳ MANAGEMENT E VALORIZZAZIONE DELLA GASTRONOMIA MEDITERRANEA (1 anno) - 6 CFU - semestrale			
	↳ MANAGEMENT E VALORIZZAZIONE DELLA GASTRONOMIA MEDITERRANEA (2 anno) - 6 CFU			
	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee			
	↳ COLTURE ALIMENTARI ERBACEE (1 anno) - 6 CFU - semestrale			
	AGR/13 Chimica agraria			
	↳ FISIOLOGIA DEL POST-RACCOLTA (1 anno) - 6 CFU - semestrale			
	↳ FISIOLOGIA DEL POST-RACCOLTA (2 anno) - 6 CFU			
	AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale			
↳ PRODUZIONI ANIMALI E QUALITA' DELLE MATERIE PRIME (1 anno) - 6 CFU - semestrale				
↳ PRODUZIONI ANIMALI E QUALITA' DELLE MATERIE PRIME (2 anno) - 6 CFU				
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 45)				
Totale attività caratterizzanti			66	48 - 78

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative		84	15	15 - 30

AGR/08 Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali

- ↳ EDIFICI E IMPIANTI PER LA RISTORAZIONE (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl
- ↳ GESTIONE QUALI-QUANTITATIVA DELLE ACQUE NELLA RISTORAZIONE (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl
- ↳ PROGETTAZIONE E GESTIONE DI COSTRUZIONI E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl
- ↳ SISTEMI DI APPROVVIGIONAMENTO IDRICO E GESTIONE DELLE ACQUE REFLUE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl
- ↳ PROGETTAZIONE E GESTIONE DI COSTRUZIONI E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE (2 anno) - 6 CFU - obbl
- ↳ SISTEMI DI APPROVVIGIONAMENTO IDRICO E GESTIONE DELLE ACQUE REFLUE (2 anno) - 6 CFU - obbl
- ↳ EDIFICI E IMPIANTI PER LA RISTORAZIONE (2 anno) - 3 CFU - obbl
- ↳ GESTIONE QUALI-QUANTITATIVA DELLE ACQUE NELLA RISTORAZIONE (2 anno) - 3 CFU - obbl

AGR/10 Costruzioni rurali e territorio agroforestale

- ↳ EDIFICI E IMPIANTI PER LA RISTORAZIONE (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl
- ↳ EDIFICI E SPAZI PER LA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E LA RISTORAZIONE (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl
- ↳ PROGETTAZIONE E GESTIONE DI COSTRUZIONI E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl
- ↳ EDIFICI E SPAZI PER LA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E LA RISTORAZIONE (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl
- ↳ PROGETTAZIONE E GESTIONE DEGLI EDIFICI PER L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl
- ↳ PROGETTAZIONE E GESTIONE DI COSTRUZIONI E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE (2 anno) - 6 CFU - obbl
- ↳ PROGETTAZIONE E GESTIONE DEGLI EDIFICI PER L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE (2 anno) - 3 CFU - obbl
- ↳ EDIFICI E SPAZI PER LA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E LA RISTORAZIONE (2 anno) - 3 CFU - obbl
- ↳ EDIFICI E IMPIANTI PER LA RISTORAZIONE (2 anno) - 3 CFU - obbl
- ↳ EDIFICI E SPAZI PER LA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E LA RISTORAZIONE (2 anno) - 3 CFU - obbl

AGR/11 Entomologia generale e applicata

- ↳ DIFESA DELLE DERRATE E PATOLOGIA DEL POST-RACCOLTA (1 anno) - 3 CFU - semestrale
- ↳ PARASSITOLOGIA ANIMALE DELLE DERRATE ALIMENTARI (1 anno) - 3 CFU - semestrale
- ↳ DIFESA DELLE DERRATE E PATOLOGIA DEL POST-RACCOLTA (2 anno) - 3 CFU

↳ <i>PARASSITOLOGIA ANIMALE DELLE DERRATE ALIMENTARI (2 anno)</i> - 3 CFU			
Totale attività Affini	15	15 - 30	

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	12 - 12
Per la prova finale		12	12 - 12
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	6	6 - 6
	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			
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		4	4 - 4
Totale Altre Attività		39	39 - 39

CFU totali per il conseguimento del titolo	120	
CFU totali inseriti nel curriculum <i>TECNOLOGIE ALIMENTARI</i>:	120	102 - 147

Curriculum: GASTRONOMIA E RISTORAZIONE

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline delle tecnologie alimentari	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	72	42	36 - 54
	↳ <i>STABILIZZAZIONE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>GESTIONE DEI PROCESSI DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI (1 anno) - 12 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>TECNOLOGIA DELLE BEVANDE ALCOLICHE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	<i>VALUTAZIONE E GESTIONE DELLA QUALITA' IN</i>			

	<p>↳ <i>GASTRONOMIA E RISTORAZIONE (1 anno) - 6 CFU - semestrale</i></p> <hr/> <p>↳ <i>VALUTAZIONE E GESTIONE DELLA QUALITA' IN GASTRONOMIA E RISTORAZIONE (2 anno) - 6 CFU</i></p> <hr/> <p>↳ <i>ANALISI FISICA E SENSORIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI (2 anno) - 6 CFU - obbl</i></p> <hr/> <p>AGR/16 Microbiologia agraria</p> <hr/> <p>↳ <i>QUALITA' MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>CHIM/10 Chimica degli alimenti</p> <hr/> <p>↳ <i>SICUREZZA ALIMENTARE E TECNICHE ANALITICHE PER IL CONTROLLO (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>ALIMENTAZIONE, NUTRIZIONE E SALUTE UMANA (1 anno) - 3 CFU - semestrale</i></p> <hr/> <p>↳ <i>ALIMENTI FUNZIONALI E PRODOTTI DIETETICI (1 anno) - 3 CFU - semestrale</i></p> <hr/> <p>↳ <i>ALIMENTAZIONE, NUTRIZIONE E SALUTE UMANA (2 anno) - 3 CFU</i></p> <hr/> <p>↳ <i>ALIMENTI FUNZIONALI E PRODOTTI DIETETICI (2 anno) - 3 CFU</i></p> <hr/>			
Discipline della produzione e gestione.	<p>AGR/01 Economia ed estimo rurale</p> <hr/> <p>↳ <i>GESTIONE DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>MANAGEMENT E VALORIZZAZIONE DELLA GASTRONOMIA MEDITERRANEA (1 anno) - 6 CFU - semestrale</i></p> <hr/> <p>↳ <i>MANAGEMENT E VALORIZZAZIONE DELLA GASTRONOMIA MEDITERRANEA (2 anno) - 6 CFU</i></p> <hr/>	18	12	12 - 24
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 45)				
Totale attività caratterizzanti			54	48 - 78

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/08 Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali	144	27	15 - 30 min 12
	↳ <i>EDIFICI E IMPIANTI PER LA RISTORAZIONE (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>GESTIONE QUALI-QUANTITATIVA DELLE ACQUE NELLA RISTORAZIONE (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			

- ↳ *PROGETTAZIONE E GESTIONE DI COSTRUZIONI E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*
- ↳ *SISTEMI DI APPROVVIGIONAMENTO IDRICO E GESTIONE DELLE ACQUE REFLUE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*
- ↳ *PROGETTAZIONE E GESTIONE DI COSTRUZIONI E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE (2 anno) - 6 CFU - obbl*
- ↳ *SISTEMI DI APPROVVIGIONAMENTO IDRICO E GESTIONE DELLE ACQUE REFLUE (2 anno) - 6 CFU - obbl*
- ↳ *EDIFICI E IMPIANTI PER LA RISTORAZIONE (2 anno) - 3 CFU - obbl*
- ↳ *GESTIONE QUALI-QUANTITATIVA DELLE ACQUE NELLA RISTORAZIONE (2 anno) - 3 CFU - obbl*

AGR/09 Meccanica agraria

- ↳ *EDIFICI E IMPIANTI PER LA RISTORAZIONE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*
- ↳ *ATTREZZATURE ED IMPIANTI PER LE PRODUZIONI GASTRONOMICHE E LA RISTORAZIONE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*
- ↳ *EDIFICI E IMPIANTI PER LA RISTORAZIONE (2 anno) - 6 CFU - obbl*
- ↳ *ATTREZZATURE ED IMPIANTI PER LE PRODUZIONI GASTRONOMICHE E LA RISTORAZIONE (2 anno) - 6 CFU - obbl*

AGR/10 Costruzioni rurali e territorio agroforestale

- ↳ *EDIFICI E IMPIANTI PER LA RISTORAZIONE (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl*
- ↳ *EDIFICI E SPAZI PER LA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E LA RISTORAZIONE (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl*
- ↳ *PROGETTAZIONE E GESTIONE DI COSTRUZIONI E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*
- ↳ *EDIFICI E SPAZI PER LA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E LA RISTORAZIONE (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl*
- ↳ *PROGETTAZIONE E GESTIONE DEGLI EDIFICI PER L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl*
- ↳ *PROGETTAZIONE E GESTIONE DI COSTRUZIONI E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE (2 anno) - 6 CFU - obbl*
- ↳ *PROGETTAZIONE E GESTIONE DEGLI EDIFICI PER L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE (2 anno) - 3 CFU - obbl*
- ↳ *EDIFICI E SPAZI PER LA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E LA RISTORAZIONE (2 anno) - 3 CFU - obbl*
- ↳ *EDIFICI E IMPIANTI PER LA RISTORAZIONE (2 anno) - 3 CFU - obbl*
- ↳ *EDIFICI E SPAZI PER LA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E LA RISTORAZIONE (2 anno) - 3 CFU - obbl*

CHIM/10 Chimica degli alimenti

M-DEA/01 Discipline demoetnoantropologiche			
↳	STORIA, CULTURA E COMUNICAZIONE ALIMENTARE (1 anno) - 3 CFU - semestrale		
↳	STORIA E CULTURA DEI CIBI NEL MEDITERRANEO (1 anno) - 3 CFU - semestrale		
↳	STORIA, CULTURA E COMUNICAZIONE ALIMENTARE (2 anno) - 3 CFU		
↳	STORIA E CULTURA DEI CIBI NEL MEDITERRANEO (2 anno) - 3 CFU		
M-FIL/05 Filosofia e teoria dei linguaggi			
↳	STORIA, CULTURA E COMUNICAZIONE ALIMENTARE (1 anno) - 3 CFU - semestrale		
↳	COMUNICAZIONE DEI PRODOTTI E DEI SERVIZI NELL'ALIMENTARE (1 anno) - 3 CFU - semestrale		
↳	STORIA, CULTURA E COMUNICAZIONE ALIMENTARE (2 anno) - 3 CFU		
↳	COMUNICAZIONE DEI PRODOTTI E DEI SERVIZI NELL'ALIMENTARE (2 anno) - 3 CFU		
MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate			
↳	ALIMENTAZIONE, NUTRIZIONE E SALUTE UMANA (1 anno) - 6 CFU - semestrale		
↳	SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (1 anno) - 6 CFU - semestrale		
↳	ALIMENTAZIONE, NUTRIZIONE E SALUTE UMANA (2 anno) - 6 CFU		
↳	SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (2 anno) - 6 CFU		
Totale attività Affini		27	15 - 30

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	12 - 12
Per la prova finale		12	12 - 12
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	6	6 - 6
	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

Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali	4	4 - 4
Totale Altre Attività	39	39 - 39

CFU totali per il conseguimento del titolo	120	
CFU totali inseriti nel curriculum <i>GASTRONOMIA E RISTORAZIONE</i>:	120	102 - 147



Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



Attività caratterizzanti R^aD

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline delle tecnologie alimentari	AGR/11 Entomologia generale e applicata			
	AGR/12 Patologia vegetale			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	AGR/16 Microbiologia agraria	36	54	-
	CHIM/10 Chimica degli alimenti			
Discipline della produzione e gestione.	AGR/01 Economia ed estimo rurale			
	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee			
	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree			
	AGR/04 Orticoltura e floricoltura	12	24	-
	AGR/13 Chimica agraria			
	AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 45:				-
Totale Attività Caratterizzanti				48 - 78



Attività affini R^aD

ambito disciplinare	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
	min	max	
Attività formative affini o integrative	15	30	12
Totale Attività Affini			15 - 30

▶ **Altre attività**
R^aD

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		12	12
Per la prova finale		12	12
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	6	6
	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			
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		4	4
Totale Altre Attività		39 - 39	

▶ **Riepilogo CFU**
R^aD

CFU totali per il conseguimento del titolo

120

Range CFU totali del corso

102 - 147



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



Note relative alle altre attività
R^aD



Note relative alle attività caratterizzanti
R^aD