



## Informazioni generali sul Corso di Studi

<b>Università</b>	Università degli Studi di PALERMO
<b>Nome del corso in italiano</b> 	Scienze e Tecnologie degli alimenti mediterranei ( <i>IdSua:1603054</i> )
<b>Nome del corso in inglese</b> 	Mediterranean Food Science and Technology
<b>Classe</b>	LM-70 - Scienze e tecnologie alimentari 
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b> 	inglese
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b> 	<a href="https://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/mediterraneanfoodscienceandtechnology2238">https://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/mediterraneanfoodscienceandtechnology2238</a>
<b>Tasse</b>	<a href="https://www.unipa.it/target/studenti-iscritti/tasse-agevolazioni/tasse-contributi-e-scadenze/index.html">https://www.unipa.it/target/studenti-iscritti/tasse-agevolazioni/tasse-contributi-e-scadenze/index.html</a>
<b>Modalità di svolgimento</b>	a. Corso di studio convenzionale



## Referenti e Strutture

<b>Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS</b>	SCHICCHI Rosario
<b>Organo Collegiale di gestione del corso di studio</b>	Consiglio di Interclasse Food Science and Technology
<b>Struttura didattica di riferimento</b>	Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (Dipartimento Legge 240)

### Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	CINQUANTA	Luciano		PO	1	
2.	DE PASQUALE	Claudio		PA	1	

3.	MIGLIORE	Giuseppina	PA	1
4.	PERI	Ezio	PO	1
5.	TODARO	Aldo	PA	1
6.	VALLONE	Mariangela	PA	1

<b>Rappresentanti Studenti</b>	Morgana Monte morgana.monte@community.unipa.it 3277017560
<b>Gruppo di gestione AQ</b>	Concetta Maria Messina Rosario Schicchi Aldo Todaro Sonia Valentino
<b>Tutor</b>	Aldo TODARO Concetta Maria MESSINA Mariangela VALLONE Ezio PERI Claudio DE PASQUALE



## Il Corso di Studio in breve

29/05/2024

Nell'anno accademico 2016-2017, l'Università di Palermo ha istituito e realizzato il Corso di Studi in Scienze e Tecnologie Agroalimentari sulla Classe di Laurea L/26. Il Corso, partito a numero chiuso, con una previsione di 75 Studenti, ha avuto nel primo anno 80 Studenti ed un trend crescente di immatricolati. Il Corso è frequentato per il 90% da Studenti provenienti dalle provincie di Palermo, Agrigento e Trapani e per il restante 10% da Studenti provenienti dalle altre provincie siciliane, eccezion fatta per Catania, Siracusa e Ragusa. Dato questo che riflette, in larga misura, quello di gran parte dei Corsi dell'Ateneo, in particolare di quelli afferenti al Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali. In prospettiva della prosecuzione degli Studi nell'Ateneo di Palermo e anche considerata la possibile iscrizione di Studenti provenienti da altri corsi di Studio (anche di altri Paesi del bacino del Mediterraneo e non) di classi affini, ivi inclusi gli Studenti che frequentano il Corso di Studi in Dietistica, si è deciso di attivare un corso di laurea sulla classe LM-70 denominato 'MEDITERRANEAN FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY'. Il Corso di laurea magistrale nasce, quindi, non solo dall'esigenza di garantire un percorso formativo agli studenti della L-26 dell'Ateneo di Palermo ma anche per rispondere alle esigenze del settore agroalimentare e delle filiere agroalimentari della Sicilia.

IL corso prepara all'abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare Codice ISTAT 2.3.1.1.8.

Il Corso di laurea magistrale, presente da cinque anni nell'Ateneo di Palermo, è tenuto in lingua inglese al fine di rispondere al processo di miglioramento della qualità e dell'internazionalizzazione dell'offerta formativa dell'Università degli Studi di Palermo. Ad oggi il 50% degli studenti iscritti al primo anno ha conseguito il Bachelor Degree presso atenei stranieri. Il profilo internazionale del Corso di laurea magistrale risulta anche da un partenariato ERASMUS attivato con le più importanti sedi di studio del sistema agroalimentare in Europa.

Il laureato magistrale in MEDITERRANEAN FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY svolgerà attività di gestione, programmazione, controllo, coordinamento e formazione nella produzione e nella formulazione, conservazione, distribuzione e somministrazione degli prodotti alimentari. Sarà in grado di pianificare e sviluppare autonomamente soluzioni innovative nell'industria alimentare e nella libera professione.

Link: [http:// \( https://professioni.istat.it/sistemainformativoprofessionioni/cp2011/scheda.php?id=2.3.1.1.8 \)](https://professioni.istat.it/sistemainformativoprofessionioni/cp2011/scheda.php?id=2.3.1.1.8)





## QUADRO A1.a

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

15/01/2019

Il Comitato Ordinatore del CDS, nominato dal Consiglio del Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Forestali dell'Università di Palermo il 7 luglio 2017, presieduto dal Prof. Paolo Inglese e composto dal Prof. Onofrio Corona, dal Prof. Nicola Francesca e dal Prof. Filippo Sgroi, in rappresentanza delle area disciplinari caratterizzanti la classe di laurea magistrale ha proceduto con la consultazione delle organizzazioni e delle aziende nel periodo compreso tra settembre e ottobre 2018, via email e attraverso contatti diversi. Le parti sociali consultate sono prevalentemente rappresentate da aziende del settore agro-alimentare che costituiscono il principale sbocco occupazionale dei laureati della LM-70 e che impiegano i laureati nel comparto di controllo qualità, ricerca e sviluppo e commercio. Inoltre, sono stati consultati enti e imprese che svolgono servizi per il settore agroalimentare. Infine, sono stati consultati gli studenti (primo, secondo e terzo anno) del Corso di Laurea in Scienze Agroalimentari che sono direttamente interessati all'attivazione del CLM-70. A tutti è stato sottoposto un questionario che, successivamente semplificato è stato sottoposto agli stakeholders in un incontro che è avvenuto nell' aula magna del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF) dell'Università degli Studi di Palermo, il 7 novembre 2018. Sono state contattate oltre 250 imprese, oltre a tutte le parti sociali e pubbliche interessate, sia di livello regionale sia di livello nazionale.

Tra gli altri hanno partecipato alla consultazione:

1. OTASS Ordine dei Tecnologi Alimentari Sicilia e Sardegna
2. Presidente Confcommercio Palermo
3. Azienda ittica Carlino
4. Presidente Distretto Pesca Sicilia
5. CEO Oleifici Barbera, Palermo
6. CEO Oranfrizer, Catania
7. Sicindustria: Head of International Affairs Unit
8. Responsabile Nazionale Riina AGROQ, Palermo
9. Molini del Ponte, Castelvetro
10. Amodeo Mieli, Palermo
11. Prezzemolo & Vitale srl
12. Istituto Regionale Vite e Olio, Regione Siciliana
13. Direzione Pesca – Assessorato Agricoltura, Regione Sicilia
14. ORTOSUD (azienda specializzata nella produzione di prodotti di IV gamma) Borgetto
15. F.Ili Damiano srl.
16. Ecofruit srl Bagheria
17. Federazione Regionale Confagricoltura, Sicilia
18. Tasca D'Almerita vini
19. Planeta Cantine
20. Azienda agricola Centonze, Castelvetro
21. Macaluso spa, aziende ittiche e conserviere, Palermo
22. Azienda agricola Accardo, Camporeale
23. Armetta salumerie storiche, Palermo
24. S. Lorenzo srl, food & beverage, Palermo

Hanno inoltre partecipato gli Studenti del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agroalimentari, in particolare quelli del secondo e terzo anno di corso. Dal confronto con le parti sociali è emerso un consenso generale sull'impianto del Corso di Studio che viene ritenuto coerente con le esigenze del sistema socio-economico e adeguatamente strutturato al proprio interno (vedi verbale allegato).

La struttura del percorso formativo è ritenuta positiva, soprattutto per quanto riguarda gli obiettivi formativi ed il piano

didattico, tuttavia sono stati richiesti dei miglioramenti in funzione della figura che si intende formare. In particolare, durante l'incontro è stato richiesto un aumento delle ore di didattica da dedicare alla legislazione alimentare, al marketing e alla sostenibilità dei processi e dei prodotti agroalimentari, anche attraverso lo studio dei metodi di analisi del ciclo di vita degli alimenti (LCA).

Alla luce di quanto emerso il comitato ordinatore si è riunito il 13 novembre 2018 ed ha accolto le richieste emerse durante la consultazione delle parti sociali nella forma che risulta nella proposta di Ordinamento Didattico e del Manifesto degli Studi.

Nel complesso sono circa 100 le imprese agroalimentari che hanno condiviso gli obiettivi del progetto formativo sottoscrivendo la loro adesione al Corso di Laurea Magistrale in attivazione. La documentazione relativa alla consultazione delle parti sociali è stata archiviata presso la Segreteria Didattica del Dipartimento SAAF.

Infine, al termine della consultazione delle parti sociali è stato istituito il Comitato di indirizzo che verrà consultato periodicamente al fine di valutare eventuali modifiche da apportare al percorso formativo che è composto da rappresentanti del mondo della formazione Prof. Nicola Francesca, UNIPA); della distribuzione (Salvatore Prezzemolo (Prezzemolo e Vitale srl)); della produzione agraria, agroalimentare e ittica (Dott. Rosario Alescio (La Tipica- Bottega Sicula srl); Dott. Nino Carlino (Carlino Srl Industria Conserviera Ittica); Dott. Manfredi Barbera (Premiati Oleifici Manfredi Barbera & Figli SpA); Dott. Riccardo Damiano (Damiano SpA)).

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: VERBALE AUDIZIONI PS



QUADRO A1.b

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

01/05/2021

Le imprese consultate in sede di progettazione del Corso di Studio, e che verranno periodicamente consultate, operano nella gran parte dei casi in un contesto internazionale. In particolare, si è avuto modo di avere dei rapporti con alcune imprese del settore ittico-conserviero, del comparto della frutta secca, della birra, delle carni, dei salumi, dei formaggi, del miele e del vino operanti in Italia e all'estero. Con queste imprese sono stati organizzati degli incontri a distanza. Durante i diversi incontri, i rispettivi operatori di settore hanno messo in evidenza le enormi potenzialità di lavoro per i futuri tecnologi alimentari. Il mondo dell'impresa è alla continua ricerca di vantaggi competitivi, per questo si auspica che l'Università prepari i futuri Tecnologi alimentari che siano in grado di affrontare le sfide dell'economia globalizzata.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: verbale consultazione parti sociali



QUADRO A2.a

**Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati**

**Tecnologo alimentare**

**funzione in un contesto di lavoro:**

Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari svolge attività di gestione, programmazione, controllo, coordinamento e formazione nella produzione e nella la formulazione, conservazione, distribuzione e somministrazione degli prodotti alimentari. E' in grado di pianificare e sviluppare autonomamente soluzioni innovative nell'industria alimentare e nella libera professione. Obiettivo fondamentale del laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari è la gestione di funzioni professionali finalizzate al miglioramento dei prodotti alimentari in ottica di sostenibilità e riduzione degli sprechi nelle attività industriali, nel miglioramento della qualità globale della piccola e media impresa.

**competenze associate alla funzione:**

L'ampio spettro di conoscenze connota un professionista che può ricoprire tutte le funzioni utili nell'industria alimentare e nelle attività produttive correlate quali:

- il coordinamento e la responsabilità di processi relativi alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti, alla selezione dei fornitori di materie prime, additivi, coadiuvanti, materiali di imballaggio e impianti;
- lo studio, la progettazione e l'ottimizzazione dei processi di lavorazione degli alimenti: dalla modellazione alle prove pilota e il successivo scaling-up valutando la shelf-life del prodotto finale;
- la gestione integrata della qualità nella filiera produttiva, finalizzata a conseguire obiettivi di sicurezza e qualità dei prodotti, responsabilità sociale e tutela dell'ambiente;
- la capacità di sviluppare protocolli analitici innovativi per il controllo della sicurezza, l'identificazione dei rischi emergenti e per la valutazione dei requisiti di qualità delle produzioni alimentari;
- le funzioni peritali ed arbitrali in ordine alle attribuzioni elencate nelle lettere precedenti;
- le ricerche di mercato, i sondaggi presso i consumatori e il benchmarking in relazione alla produzione alimentare

**sbocchi occupazionali:**

L'attività professionale del laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari trova sbocco nelle industrie alimentari e in tutte le aziende collegate alla produzione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti alimentari, nelle aziende della Grande Distribuzione Organizzata (GDO), nella ristorazione collettiva, negli Enti pubblici e privati che conducono attività di ricerca, pianificazione, analisi, controllo, certificazione, informazione e comunicazione nonché in quelli che svolgono indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari, negli enti di formazione e nella libera professione.



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Biotecnologi - (2.3.1.1.4)



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

Per essere ammessi al corso di studio in 'Mediterranean Food Science and Technology' occorre che gli studenti siano sottoposti alla verifica del possesso dei requisiti curriculari e di personale preparazione.

I requisiti curriculari saranno verificati sulla base del possesso di un titolo di laurea conseguito nelle classi nelle classi: L-26 (Scienze e Tecnologie agroalimentari, L-2 (Biotecnologie), L-13 (Scienze Biologiche), L-25 (Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali), L-27 (Scienze e Tecnologie Chimiche), L-29 (Scienze e Tecnologie Farmaceutiche), L-32 (Scienze e Tecnologie per l'Ambiente e la Natura), L-38 (Scienze e Zootecniche e Tecnologie della produzione animali) e L/SNT3 (Classe Delle Lauree In Professioni Sanitarie Tecniche) o altro titolo conseguito nelle classi omologhe, ex D.M. 509/99, o, nel rispetto della normativa vigente, di un titolo equipollente conseguito all'estero.

In alternativa possono accedere tutti i laureati che abbiano conseguito almeno 48 CFU complessivi in SSD specifici quali:

AGR/01  
AGR/09  
AGR/11  
AGR/12  
AGR/15  
AGR/16  
AGR/18  
IUS/03

La verifica della personale preparazione alla quale potranno accedere solo gli studenti in possesso dei requisiti curriculari potrà essere espletata o sulla base del voto di laurea individuato dal Regolamento del CdS oppure sulla base della preparazione personale dello studente con riferimento:

- alle discipline scientifiche di base di carattere tecnologico applicativo ed economico riguardanti la produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari;
- alle principali operazioni e processi della tecnologia alimentare;
- al ruolo e il significato della presenza dei microorganismi nella conservazione e trasformazione dei prodotti alimentari;
- ai meccanismi di alterazione e deterioramento degli alimenti e i metodi per il loro controllo;
- alle principali teorie economiche che regolano la produzione e la commercializzazione dei prodotti alimentari.
- alla conoscenza della lingua inglese (livello B2 del CEFR).

La verifica dell'adeguatezza della personale preparazione verrà effettuata da una Commissione didattica che sarà opportunamente istituita dal Consiglio di Corso di Studio.

Inoltre, è richiesta la conoscenza della lingua inglese pari almeno al livello B2 del CEFR e di quella italiana per gli studenti stranieri. Tale conoscenza sarà verificata in sede di verifica della personale preparazione, a meno che il candidato non sia in possesso di certificazione linguistica per il livello richiesto.



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

31/03/2021

Per essere ammessi al corso di studio in 'Mediterranean Food Science and Technology' occorre che gli studenti siano sottoposti alla verifica del possesso dei requisiti curriculari e di personale preparazione.

I requisiti curriculari potranno essere verificati sulla base del possesso di un titolo di laurea conseguito in una delle classi come da Regolamento Didattico del Corso di Studi o in alternativa lo studente dovrà aver acquisito almeno 48 CFU complessivi

in SSD specifici quali:

AGR/01

AGR/09  
AGR/11  
AGR/12  
AGR/15  
AGR/16  
AGR/18  
IUS/03

L'ammissione al corso di studio è subordinata alla verifica dell'adeguatezza della preparazione ed alla conoscenza della lingua inglese (livello B2 del CEFR) ed inoltre di quella italiana per gli studenti stranieri.

La verifica dell'adeguatezza della personale preparazione verrà effettuata da una Commissione che sarà opportunamente istituita dal Consiglio di Corso di Studio.

E' possibile iscriversi con riserva al Corso di Laurea 'Mediterranean Food Science and Technology' purchè lo studente abbia già acquisito almeno 140 CFU del percorso di Laurea di primo livello.



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

21/01/2021

Il corso di laurea magistrale 'Mediterranean Food Science and Technology' ha l'obiettivo formativo specifico di fornire conoscenze avanzate per effettuare una scelta razionale dei processi e delle fasi di trasformazione più idonee per una moderna produzione e per la gestione dell'impresa agroalimentare. In particolare, il corso affronta nello specifico le problematiche relative alle tecnologie applicate alla gestione delle materie prime e degli alimenti specifici dell'ambiente mediterraneo (AGR/15 - Applied Technology on Mediterranean food), anche in relazione alle diverse filiere di distribuzione degli alimenti, ivi compresa la ristorazione pubblica (AGR/15 - Technology and Quality in the food supply system); alla valutazione sensoriale (AGR/15 - Food sensory analysis), nutrizionale e al controllo della sicurezza alimentare e dei prodotti di origine mediterranea (AGR/13 e BIO/10 - Enzimology and food chemical analysis); alla legislazione alimentare sul commercio e sulla sicurezza degli alimenti (IUS/03 - Food trade and safety legislation); all'economia e gestione dell'impresa agroalimentare, sul marketing e, in particolare all'analisi del comportamento del consumatore (AGR/01 - Food Industry Management and Entrepreneurship e Consumer Behaviour and Food Marketing). Peculiare del Corso di studio è l'attenzione alla sostenibilità dei processi dell'industria agroalimentare (AGR/09 e ING-IND/11 - Agroindustry sustainable systems and plants) e al controllo biologico e microbiologico degli alimenti (AGR/16 - Microbiota associated with Mediterranean Agri-food chains); (AGR/11 e AGR/12 - Pest Management and Disease Control in the Food service Industry) anche di origine animale e marina (AGR/19 e BIO/07 - Animal Food and Fisheries. Nel Corso verrà dato spazio all'aspetto nutrizionale e al controllo della sicurezza alimentare dei prodotti di origine mediterranea; allo sviluppo e formulazione di nuovi prodotti alimentari; alla legislazione alimentare sul commercio e sulla sicurezza degli alimenti; all'economia dell'impresa alimentare, al marketing e, in particolare all'analisi del comportamento del consumatore. Peculiare del Corso di studio è l'attenzione alla sostenibilità dei processi dell'industria agroalimentare e al controllo biologico e microbiologico degli alimenti anche di origine animale e marina.

Verrà dato ampio spazio al tirocinio e alla preparazione della tesi di laurea che avrà carattere sperimentale. Il laureato in 'Mediterranean Food Science and Technology' è in grado di pianificare e sviluppare autonomamente soluzioni innovative nell'industria alimentare e nella libera professione.'

<p><b>Conoscenza e capacità di comprensione</b></p>	<p>Il laureato magistrale comprende le operazioni unitarie della trasformazione degli alimenti. E' aggiornato sugli argomenti di importanza corrente nel campo dell'industria alimentare. Comprende le logiche organizzative del sistema alimentare ed è informato sui suoi recenti sviluppi. Possiede gli strumenti cognitivi, gli elementi logici e la familiarità con gli strumenti dalle nuove tecnologie informatiche che gli garantiscono un aggiornamento continuo delle conoscenze nello specifico settore professionale e nell'ambito della ricerca scientifica.</p> <p>Le conoscenze e le capacità di comprensione verranno conseguite durante differenti attività di formazione come le lezioni frontali, le esercitazioni, le attività di laboratorio, la frequenza a seminari tenute da esperti qualificati del settore agroalimentare, le visite didattiche, lo studio (su dispense fornite dai docenti del corso, testi avanzati e pubblicazioni scientifiche). Le capacità didattiche di formazione saranno sempre orientate a stimolare negli studenti la discussione critica degli argomenti trattati. La verifica del raggiungimento dell'obiettivo formativo è ottenuta con prove di profitto (scritte e/o orali) e, per taluni corsi, con valutazioni intermedie (prove in itinere), intese a rilevare l'andamento della preparazione e l'efficacia dei processi di apprendimento. Nel corso della stesura della tesi sperimentale di laurea, alla quale è attribuita dal corso un particolare rilievo, lo studente avrà modo di elaborare ulteriormente le proprie conoscenze e capacità acquisite durante il percorso formativo, grazie alla guida del docente relatore che ha anche il compito di verificare il raggiungimento degli obiettivi formativi specifici di questa attività formativa.</p>	
<p><b>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</b></p>	<p>Il laureato magistrale è in grado di analizzare le diverse situazioni di un contesto produttivo e di mercato, di programmare azioni e gestire interventi per migliorare la qualità e l'efficienza della produzione e di ogni altra attività connessa, per garantire la loro sostenibilità ambientale ed ecocompatibilità.</p> <p>Possiede la capacità di descrivere e misurare in modo approfondito le principali proprietà fisiche degli alimenti a valutare sperimentalmente il loro valore. Possiede capacità di giudizio anche sul piano tecnico ed economico. Sa approntare i necessari interventi di ottimizzazione in termini di scelta ed acquisto di materie prime o semilavorati. Sa valutare gli aspetti ingegneristici</p>	

avanzati e innovativi dei macchinari alimentari. Sa giudicare le condizioni operative e le necessità di intervento in determinato contesto sulla base della conoscenza della letteratura aggiornata in campo nazionale ed internazionale.

E' in grado di disegnare, applicare e interpretare statisticamente validi metodi di valutazione sensoriale per la valutazione della qualità degli alimenti o la loro accettabilità da parte dei consumatori.

Comprende l'importanza delle regolamentazioni governative richieste per la produzione e la vendita dei prodotti alimentari e sa valutare con precisione la prestazione di un processo e la conformità degli alimenti a specifiche e norme di legge.

Le capacità applicative verranno sviluppate dallo studente attraverso visite tecniche presso imprese agroalimentari, esercitazioni in aula e attività di laboratorio. La capacità di applicare in modo proficuo le conoscenze acquisite potrà essere valutata e verificata anche attraverso prove in itinere che mettano in luce la risoluzione di problemi pratici. L'elaborazione della tesi di laurea magistrale, rappresenta un ulteriore momento di apprendimento ed un'ulteriore occasione di verifica di queste capacità da parte del docente relatore.

## Discipline delle tecnologie alimentari

### Conoscenza e comprensione

Il laureato magistrale:

- è in grado di utilizzare i bilanci di massa e di energia ai fini della valutazione delle operazioni unitarie (essiccamento, riscaldamento, evaporazione, congelamento, ecc.) e dei processi di trasformazione degli alimenti;
- comprende i principi e le pratiche correnti delle tecnologie di processo e gli effetti dei parametri di processo sulla qualità dei prodotti e sa descrivere i principi e le pratiche dei sistemi di conservazione degli alimenti;
- è in grado di applicare i principi della statistica di base nelle applicazioni della scienza degli alimenti nel controllo e nell'assicurazione della qualità dei prodotti alimentari;
- è in grado di disegnare, applicare e interpretare statisticamente validi metodi di analisi sensoriale per la valutazione della qualità degli alimenti o della loro accettabilità da parte dei consumatori.
- è in grado di usare le tecniche di laboratorio comuni alla chimica degli alimenti di base e applicata;
- è in grado di identificare i principali patogeni e microorganismi alteranti degli alimenti e le condizioni nelle quali possono sviluppare e utilizza tecniche di laboratorio per l'identificazione di microorganismi negli alimenti;
- sa descrivere i fattori biochimici, chimici, fisici e biologici importanti per la sintesi e il metabolismo dei prodotti alimentari, conosce i rischi per la salute di contaminanti chimici degli alimenti e definisce metodi appropriati per la riduzione del rischio;
- è in grado di caratterizzare le referenze alimentari dal punto di vista nutrizionale, della sicurezza e della shelf-life e può quindi mettere al servizio delle imprese tali competenze, anche i fini delle procedure di etichettatura ormai obbligatorie; inoltre saprà sfruttare la conoscenza degli attributi di qualità delle varie referenze alimentari per supportare, in azienda, azioni di tracciabilità e rintracciabilità

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il raggiungimento delle capacità di applicare conoscenza e comprensione sopraelencate avviene tramite la riflessione critica sui testi proposti per lo studio individuale sollecitata dalle attività in aula, lo studio di casi di ricerca e di applicazione mostrati dai docenti, lo svolgimento di esercitazioni pratiche di laboratorio e/o informatiche, la ricerca bibliografica. Infine, la capacità di comprensione sarà svolta in occasione del tirocinio e della preparazione della prova finale.

Le verifiche effettuate tramite esami scritti e orali, relazioni ed esercitazioni prevedono lo svolgimento di specifici compiti in cui lo studente dimostra la padronanza di strumenti, metodologie e autonomia critica. Nelle attività di tirocinio la verifica avviene tramite la presentazione di una relazione da parte dello studente al docente tutore didattico.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

AGROINDUSTRY SUSTAINABLE SYSTEMS AND PLANTS C.I. [url](#)

APPLIED TECHNOLOGY ON MEDITERRANEAN FOOD [url](#)

ENZIMOLOGY (*modulo di ENZIMOLOGY AND FOOD CHEMICAL ANALYSIS*) [url](#)

ENZIMOLOGY AND FOOD CHEMICAL ANALYSIS [url](#)

FOOD CHEMICAL ANALYSIS AND SAFETY CONTROL (MOD) (*modulo di ENZIMOLOGY AND FOOD CHEMICAL ANALYSIS*) [url](#)

FOOD PRODUCTION AND AGRO-INDUSTRIAL PLANTS (*modulo di AGROINDUSTRY SUSTAINABLE SYSTEMS AND PLANTS C.I.*) [url](#)

FOOD SENSORY ANALYSIS [url](#)

MICROBIOTA ASSOCIATED WITH MEDITERRANEAN AGRI-FOOD CHAINS [url](#)

STAGE [url](#)

SUSTAINABLE AGROINDUSTRY SYSTEMS (*modulo di AGROINDUSTRY SUSTAINABLE SYSTEMS AND PLANTS C.I.*) [url](#)

TECHNOLOGY AND QUALITY IN THE FOOD SUPPLY SYSTEM [url](#)

THESIS [url](#)

## Discipline della produzione e gestione

### Conoscenza e comprensione

Il laureato magistrale:

- possiede una solida preparazione sulla conoscenza degli impianti per la preparazione e conservazione degli alimenti;
- possiede conoscenze sulla sostenibilità della filiera agroalimentare;
- è in grado di conoscere la struttura, le dinamiche, le relazioni interne del sistema agroalimentare;
- è in grado di definire le strategie di impresa a livello corporate e business;
- è in grado di identificare i bisogni del consumatore e la sua soddisfazione;
- è in grado di conoscere gli aspetti fondamentali del diritto agroalimentare e della legislazione di settore.

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato magistrale:

- è in grado di formulare nuovi prodotti e ingredienti;
- è in grado di progettare nuovi processi alimentari
- è in grado di analizzare i bilanci delle imprese agroalimentari;
- è in grado di realizzare un Business plan;
- è in grado di adottare apposite strategie e utilizzare gli strumenti del marketing mix al fine di aumentare la competitività dell'impresa;
- è in grado di riconoscere le frodi nel settore agroalimentare;
- è in grado di saper scegliere gli impianti e gestire la filiera in un'ottica di sostenibilità.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ANIMAL FOOD AND FISHERIES C.I. [url](#)

ANIMAL FOOD QUALITY (modulo di ANIMAL FOOD AND FISHERIES C.I.) [url](#)

BIOTIC CONTAMINANTS AND FOOD CONTROL (modulo di PEST MANAGEMENT AND DISEASE CONTROL IN THE FOODSERVICE INDUSTRY C.I.) [url](#)

CONSUMER BEHAVIOUR AND FOOD MARKETING [url](#)

FISHERY RESOURCES AND UTILIZATION (modulo di ANIMAL FOOD AND FISHERIES C.I.) [url](#)

FOOD INDUSTRY MANAGEMENT AND ENTREPRENEURSHIP [url](#)

FOOD TRADE AND SAFETY LEGISLATION [url](#)

PEST CONTROL FOR THE FOODSERVICE INDUSTRY (modulo di PEST MANAGEMENT AND DISEASE CONTROL IN THE FOODSERVICE INDUSTRY C.I.) [url](#)

PEST MANAGEMENT AND DISEASE CONTROL IN THE FOODSERVICE INDUSTRY C.I. [url](#)



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio  
Abilità comunicative  
Capacità di apprendimento

<p><b>Autonomia di giudizio</b></p>	<p>Al termine degli studi il laureato magistrale possiede le capacità di analizzare problematiche di molteplici e diversi contesti produttivi, d'individuare soluzioni correttive per il superamento di eventuali criticità, di progettare strategie per l'ottimizzazione e l'innovazione dei processi di trasformazione e il costante miglioramento della qualità degli alimenti mediterranei.</p> <p>L'autonomia di giudizio è sviluppata mediante un'offerta formativa mirata a stimolare l'analisi critica dello studente, con casi di studio, lettura e discussione critica di articoli scientifici e frequenza di seminari specialistici svolti da esperti del settore alimentare.</p> <p>La verifica del risultato dell'apprendimento è affidata ai singoli docenti titolari dei vari insegnamenti. Essi valuteranno il risultato dell'apprendimento tramite prove in itinere, l'organizzazione di lavori di gruppo, la presentazione e discussione di casi-studio e/o di relazioni scritte e, infine, attraverso la prova d'esame.</p> <p>Altro strumento fondamentale per sviluppare indipendenza e consapevolezza critica è l'elaborazione della tesi finale. La tesi sperimentale sarà svolta mediante frequenza dei laboratori dell'Università e/o di altra istituzione pubblica o industria alimentare convenzionata. La tesi costituirà un momento formativo importante per il consolidamento della capacità critica e autonomia di giudizio dello studente.</p> <p>Ulteriori momenti di formazione professionale sono rappresentati dalle visite aziendali e dal tirocinio presso aziende e laboratori.</p>	
<p><b>Abilità comunicative</b></p>	<p>Il laureato magistrale sa descrivere i fattori biochimici, chimici, fisici e biologici importanti per la sintesi e il metabolismo dei materiali alimentari. Sa descrivere i principi e le pratiche dei sistemi di</p>	

conservazione degli alimenti. E' in grado di interfacciarsi efficacemente con specialisti, per la definizione di un piano di marketing aziendale. Ha sviluppato attitudini personali alla comunicazione, al lavoro di gruppo multidisciplinare; è in grado di operare in situazioni di lavoro di gruppo, anche con funzioni di leader, sa utilizzare con elevata padronanza strumentazioni e mezzi informatici. È in grado di utilizzare, in forma scritta e orale, la lingua inglese. Sa comunicare in modo professionale con gli specialisti in ingegneria alimentare. È in grado di esprimere per iscritto e di discutere un argomento di proprio interesse su tematiche inerenti al corso di laurea, con adeguate proprietà di linguaggio e capacità di sintesi, nei contesti lavorativi in cui è chiamato ad operare. Le abilità comunicative scritte ed orali sono particolarmente sviluppate in occasione di seminari, esercitazioni, attività formative che prevedono anche la preparazione di relazioni e documenti scritti e l'esposizione orale dei medesimi, anche in occasione della presentazione di attività di gruppo relative a compiti di indagine di mercato o di analisi di prodotto assegnati. L'acquisizione e la valutazione/ verifica del conseguimento delle abilità comunicative sopra indicate sono previste inoltre tramite la redazione della prova finale e la discussione della medesima. Il laureato sarà capace di esprimere le sua abilità comunicative in lingua in Inglese, avendone acquisito il linguaggio tecnico-scientifico e commerciale.

**Capacità di apprendimento**

Il Laureato magistrale ha capacità di apprendimento necessarie a intraprendere studi successivi (dottorato di ricerca e master di II livello) con elevato grado di autonomia. Le capacità di apprendimento sono conseguite nel percorso di studio nel suo complesso, con riguardo in particolare allo studio individuale previsto, all'attività svolta per la preparazione della prova finale e di tutti gli approfondimenti necessari per lo studio autonomo di un argomento proprio come quello relativo al lavoro di ricerca oggetto prova finale. La capacità di apprendimento viene valutata attraverso gli esami di profitto e mediante la valutazione della capacità di auto-apprendimento maturata durante lo svolgimento dell'attività relativa alla prova finale. Durante il corso di studio, la suddivisione delle ore di lavoro complessive, offre allo studente la possibilità di verificare e di migliorare continuamente la propria capacità di apprendimento. Ad un analogo obiettivo anche l'elaborato per la prova finale contribuisce al raggiungimento di questa abilità, prevedendo che lo studente si misuri e comprenda informazioni nuove, non necessariamente fornite dal docente relatore.



## QUADRO A4.d

### Descrizione sintetica delle attività affini e integrative

18/05/2022

Le attività affini e integrative completano la formazione della figura professionale sviluppando nel futuro professionista le capacità di problem solving al fine di accompagnare le industrie alimentari, gli enti di ricerca e la pubblica amministrazione in un percorso virtuoso utile ai fini della sicurezza alimentare sia per i produttori e trasformatori di alimenti sia per i consumatori.



## QUADRO A5.a

### Caratteristiche della prova finale

05/02/2019

La prova finale ha l'obiettivo di verificare il livello di maturità e la capacità critica del laureando, con riferimento agli apprendimenti e alle conoscenze acquisite, a completamento del percorso didattico. La prova finale consiste nella presentazione e nella discussione in lingua inglese di una tesi sperimentale, consistente nell'esecuzione della parte sperimentale, nell'elaborazione dei risultati nonché nella stesura dell'elaborato in lingua inglese, che deve esprimere capacità di ricerca e sperimentazione, capacità di visione e originalità. La tesi dev'essere elaborata sotto la guida di un docente relatore. La valutazione della prova finale sarà effettuata secondo quanto previsto dall'apposito regolamento di Ateneo.



## QUADRO A5.b

### Modalità di svolgimento della prova finale

10/06/2020

Ai sensi del Regolamento Didattico di Ateneo, il Corso di studio definisce il calendario delle prove finali, all'interno dei periodi stabiliti dal calendario didattico di ateneo, e stabilisce almeno le tre seguenti sessioni di Laurea con un solo appello per ciascuna di esse:

- 1) Estiva (giugno/luglio);
- 2) Autunnale (settembre/ottobre);
- 3) Straordinaria (febbraio/marzo).

Per essere ammesso all'esame di laurea lo studente deve avere acquisito, tutti i crediti formativi previsti dall'ordinamento didattico del Corso di Studio Magistrale con l'eccezione dei CFU assegnati dal CdS all'esame di laurea, che vengono acquisiti all'atto della prova.

L'esame di Laurea consiste nella discussione orale, davanti all'apposita Commissione, della tesi di Laurea sperimentale in lingua inglese preparata dallo studente. In particolare, lo studente dovrà dimostrare alla Commissione una piena autonomia di linguaggio e di giudizio.

L'esame di Laurea sarà disciplinato da un apposito regolamento che sarà predisposto dal Consiglio di Corso di Studio.





▶ QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Manifesto LM70 Mediterranean food science and technology

Link: <https://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/mediterraneanfoodscienceandtechnology2238/regolamenti.html>

▶ QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

<http://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/mediterraneanfoodscienceandtechnology2238/didattica/lezioni.html>

▶ QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

<http://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/mediterraneanfoodscienceandtechnology2238/?pagina=esami>

▶ QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

<https://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/mediterraneanfoodscienceandtechnology2238>

▶ QUADRO B3

Docenti titolari di insegnamento

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

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	AGR/09 ING- IND/11	Anno di	AGROINDUSTRY SUSTAINABLE SYSTEMS AND PLANTS C.I. <a href="#">link</a>			11		

		corso 1						
2.	AGR/19 AGR/20	Anno di corso 1	ANIMAL FOOD AND FISHERIES C.I. <a href="#">link</a>			9		
3.	AGR/19	Anno di corso 1	ANIMAL FOOD QUALITY ( <i>modulo di ANIMAL FOOD AND FISHERIES C.I.</i> ) <a href="#">link</a>			3	30	
4.	AGR/15	Anno di corso 1	APPLIED TECHNOLOGY ON MEDITERRANEAN FOOD <a href="#">link</a>	CINQUANTA LUCIANO <a href="#">CV</a>	PO	6	60	
5.	BIO/10	Anno di corso 1	ENZIMOLOGY ( <i>modulo di ENZIMOLOGY AND FOOD CHEMICAL ANALYSIS</i> ) <a href="#">link</a>	PROIA PATRIZIA <a href="#">CV</a>	PA	3	30	
6.	BIO/10 AGR/13	Anno di corso 1	ENZIMOLOGY AND FOOD CHEMICAL ANALYSIS <a href="#">link</a>			9		
7.	AGR/20	Anno di corso 1	FISHERY RESOURCES AND UTILIZATION ( <i>modulo di ANIMAL FOOD AND FISHERIES C.I.</i> ) <a href="#">link</a>	MESSINA CONCETTA MARIA <a href="#">CV</a>	PO	6	60	
8.	AGR/13	Anno di corso 1	FOOD CHEMICAL ANALYSIS AND SAFETY CONTROL (MOD) ( <i>modulo di ENZIMOLOGY AND FOOD CHEMICAL ANALYSIS</i> ) <a href="#">link</a>	DE PASQUALE CLAUDIO <a href="#">CV</a>	PA	6	60	
9.	AGR/01	Anno di corso 1	FOOD INDUSTRY MANAGEMENT AND ENTREPRENEURSHIP <a href="#">link</a>	MIGLIORE GIUSEPPINA <a href="#">CV</a>	PA	6	60	
10.	AGR/09	Anno di corso 1	FOOD PRODUCTION AND AGRO- INDUSTRIAL PLANTS ( <i>modulo di AGROINDUSTRY SUSTAINABLE SYSTEMS AND PLANTS C.I.</i> ) <a href="#">link</a>	VALLONE MARIANGELA <a href="#">CV</a>	PA	6	60	
11.	AGR/16	Anno di corso 1	MICROBIOTA ASSOCIATED WITH MEDITERRANEAN AGRI-FOOD CHAINS <a href="#">link</a>	SETTANNI LUCA <a href="#">CV</a>	PO	6	60	
12.	ING- IND/11	Anno di corso 1	SUSTAINABLE AGROINDUSTRY SYSTEMS ( <i>modulo di AGROINDUSTRY SUSTAINABLE SYSTEMS AND PLANTS C.I.</i> ) <a href="#">link</a>			5	50	

13.	AGR/15	Anno di corso 1	TECHNOLOGY AND QUALITY IN THE FOOD SUPPLY SYSTEM <a href="#">link</a>	TODARO ALDO <a href="#">CV</a>	PA	6	60	
14.	AGR/12	Anno di corso 2	BIOTIC CONTAMINANTS AND FOOD CONTROL ( <i>modulo di PEST MANAGEMENT AND DISEASE CONTROL IN THE FOODSERVICE INDUSTRY C.I.</i> ) <a href="#">link</a>			3	30	
15.	AGR/01	Anno di corso 2	CONSUMER BEHAVIOUR AND FOOD MARKETING <a href="#">link</a>	MIGLIORE GIUSEPPINA <a href="#">CV</a>	PA	6	60	
16.	AGR/15	Anno di corso 2	FOOD SENSORY ANALYSIS <a href="#">link</a>	CORONA ONOFRIO <a href="#">CV</a>	PO	6	60	
17.	IUS/03	Anno di corso 2	FOOD TRADE AND SAFETY LEGISLATION <a href="#">link</a>			6	60	
18.	AGR/11	Anno di corso 2	PEST CONTROL FOR THE FOODSERVICE INDUSTRY ( <i>modulo di PEST MANAGEMENT AND DISEASE CONTROL IN THE FOODSERVICE INDUSTRY C.I.</i> ) <a href="#">link</a>	PERI EZIO <a href="#">CV</a>	PO	6	60	
19.	AGR/11 AGR/12	Anno di corso 2	PEST MANAGEMENT AND DISEASE CONTROL IN THE FOODSERVICE INDUSTRY C.I. <a href="#">link</a>			9		
20.		Anno di corso 2	STAGE <a href="#">link</a>			12		
21.		Anno di corso 2	THESIS <a href="#">link</a>			20		



QUADRO B4

Aule

Link inserito:

<http://offweb.unipa.it/offweb/public/aula/aulaCalendar.seam;jsessionid=C82AEF78B6F60CE62887469C155EAC2F.node02>

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Descrizione link: Laboratori didattici e laboratori di ricerca

Link inserito: <https://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/struttura/laboratori.html>

▶ QUADRO B4

Sale Studio

Link inserito: <http://www.unipa.it/biblioteche/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B4

Biblioteche

Link inserito: <http://www.unipa.it/biblioteche/>

▶ QUADRO B5

Orientamento in ingresso

Le iniziative di orientamento, finalizzate a supportare lo studente durante il passaggio dai corsi triennali ai corsi magistrali, consistono in attività informative e di consulenza individuale.

A tal fine il Centro Orientamento e Tutorato (COT) dell'Ateneo organizza attività di orientamento in ingresso, di tutorato e supporto psico-attitudinale agli studenti; dispone di uno sportello di orientamento e accoglienza per studenti stranieri ed un servizio di counselling psicologico destinato a studenti che richiedono un sostegno psicologico per problemi di adattamento alla vita universitaria (ansia da esame, problemi relazionali, disagi personali) e infine divulga materiale informativo inerente la strutturazione dei piani di studio dei diversi corsi di laurea offerti.

Annualmente, vengono organizzate apposite giornate di orientamento (Welcome Week e Open Day) rivolte ai laureati triennali che intendono proseguire gli studi. Per l'A.A. 2023/2024, il 3 maggio 2022 l'Ateneo di Palermo ha organizzato la Welcome Day Lauree Magistrali (WD) 2022 dedicata agli studenti del terzo anno delle Lauree triennali. Le attività, svolte con il supporto del Centro Orientamento e Tutorato (COT) di Ateneo ed il coinvolgimento anche dei docenti e studenti del Dipartimento SAAF, hanno riguardato la presentazione dell'Offerta Formativa dell'A.A. 2023/2024, per supportare lo studente nella scelta del Corso di Studio e del percorso formativo-professionale più adatto alle proprie esigenze, il programma Erasmus, il tirocinio, il Placement, la Ricerca e la Terza missione del Dipartimento SAAF.

Collateralmente al WD di Ateneo, il SAAF ha organizzato un Welcome Day Lauree Magistrali del SAAF al fine di supportare e guidare gli studenti e i laureandi triennali ad una scelta più consapevole del Corso di Studio e del percorso formativo-professionale più adatto alle proprie esigenze e attitudini. Durante la giornata sono stati illustrati dal Coordinatore del CdL in Mediterranean food science and technology il piano di studi, l'organizzazione della didattica, la professionalità che si acquisisce e gli sbocchi professionali. In merito a quest'ultimo aspetto, sono state previste alcune testimonianze da parte di ex studenti del CdL in Mediterranean food science and technology, laureati negli anni passati, ed oggi occupati in settori affini al loro percorso di studio. Un ulteriore spazio è stato dedicato alle attività di tirocinio, alla tesi di laurea e all'esperienza erasmus come attività previste dal CdL e che hanno un impatto importante sulla formazione dei

29/05/2023

discenti e sulla futura occupazione.

Le iniziative sui social media comprendono una pagina facebook e una pagina instagram oltre che la pagina web dell'orientamento del SAAF.

Link inserito: <http://>



QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

Per ogni esigenza di orientamento o tutorato sono disponibili il Delegato Dipartimentale all'Orientamento, il Coordinatore del Corso di Studio, i Docenti indicati come tutor del Corso, la Segreteria studenti. 01/02/2019



QUADRO B5

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

Il Corso di Laurea Magistrale in 'Mediterranean Food Science and Technology' prevede, al secondo anno, lo svolgimento da parte dello studente di un tirocinio formativo da svolgersi presso aziende od Istituzioni, finalizzato al conseguimento di esperienze professionali. 12/02/2019

L'attività del tirocinio curriculare è gestita da una procedura online all'interno della piattaforma ALMALAUREA a cui si accede, previa registrazione online, dal proprio Portale Studenti. Lo studente, successivamente, deve:

- prendere contatto con la Struttura/Azienda ospite (elenco disponibile al link: [https://almalaurea.unipa.it/it/lau/lau\\_aziendeconvenzionate/](https://almalaurea.unipa.it/it/lau/lau_aziendeconvenzionate/) );
- scaricare e compilare il modulo per l'Attivazione del Tirocinio;
- presentare il modulo compilato al docente cui si intende chiedere di fare da tutor;
- accolta la richiesta da parte del docente, e firmato il modulo, consegnare quest'ultimo al Referente per il Tirocinio del Corso di studio.

Il Referente tirocinio del Corso di Studi sarà disponibile su richiesta per fornire informazioni sull'attività di tirocinio.



QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti



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

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

Gli studenti del Corso di Laurea in 'Mediterranean Food Science and Technolog' possono partecipare ai programmi europei di mobilità promossi dall'Università degli Studi di Palermo secondo quanto previsto dai bandi per la selezione posti di mobilità.

In tal senso, le azioni a carico del Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali saranno intraprese nel rispetto dell'orientamento e del regolamento di Ateneo per l'attivazione e la gestione dell'assistenza e degli accordi per la mobilità internazionale degli studenti.

Il Consiglio di Corso di Studio nominerà un delegato per la mobilità internazionale che sarà disponibile agli studenti per tutte le informazioni.

Link inserito: <https://www.unipa.it/mobilita/>

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Croazia	University of Split		11/02/2020	solo italiano
2	Francia	Université de Bretagne Occidentale		15/01/2019	solo italiano
3	Spagna	Universidad De Castilla - La Mancha	E CIUDA-R01	30/09/2021	solo italiano



QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

In sede di attivazione del Corso di Studio, e in particolare durante la consultazione delle parti sociali (imprese agroalimentari), propedeutica all'avvio del corso, tutte le imprese hanno sottolineato il loro interesse per l'organizzazione di stage e tirocini.

E' fine ultimo del presente CdS sviluppare specifici percorsi di gestione e di orientamento tesi all'ottimizzazione della relazione fra università e aziende per un concreto ed efficace accompagnamento al lavoro.

Il CdS si avvarrà anche del Servizio Placement-Stage e tirocini dell'Ateneo di Palermo.

Il Servizio Placement supporta il laureando/ laureato nello sviluppo di un personale progetto di inserimento professionale (stage e/o opportunità di lavoro) in linea con i propri obiettivi lavorativi formativi e la domanda di lavoro.

Il servizio accompagna il laureando/laureato in tutte le fasi del processo di inserimento nel mondo del lavoro.

Link inserito:

14/06/2023



QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

Il corso di Studio ha un profilo Facebook e Instagram utilizzati per incentivare la visibilità degli studenti e delle loro attività e per costruire percorsi comuni con le imprese agroalimentari

05/06/2020



QUADRO B6

Opinioni studenti

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Scheda RIDO 2023

31/07/2023



QUADRO B7

Opinioni dei laureati

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Dati AlmaLaurea 2024

31/07/2023



▶ QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

27/08/2024

Descrizione link: Dati di ingresso, percorso e uscita

Link inserito: [https://offertaformativa.unipa.it/offweb/datistudente?anno\\_accademico=2023&lingua=ITA&codicione=0820107307100002](https://offertaformativa.unipa.it/offweb/datistudente?anno_accademico=2023&lingua=ITA&codicione=0820107307100002)

▶ QUADRO C2

Efficacia Esterna

31/07/2023

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Dati AlmaLaurea 2024

▶ QUADRO C3

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

27/08/2024

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Report Questionario Tirocini 2024





20/05/2021

L'organizzazione dell'Ateneo si basa sulla distinzione tra le funzioni di indirizzo e di governo attribuite al Rettore, al Consiglio di Amministrazione e al Senato Accademico e le funzioni di gestione finanziaria, tecnica ed amministrativa attribuite al Direttore Generale e ai Dirigenti, ad esclusione della gestione della ricerca e dell'insegnamento in conformità del decreto legislativo 30 marzo 2001 n. 165

La struttura tecnico amministrativa è definita dal Consiglio di Amministrazione su proposta del Direttore Generale, tenendo conto delle linee programmatiche dell'Ateneo.

Il Direttore Generale, sulla base degli obiettivi e degli indirizzi fissati dal Consiglio di Amministrazione, ha la responsabilità dell'organizzazione e gestione dei servizi, delle risorse strumentali e del personale tecnico amministrativo dell'Ateneo. La struttura organizzativa degli Uffici dell'Amministrazione centrale, approvata con deliberazione n. 6 del CdA il 30/11/2016, in vigore dal mese di maggio 2017 è disciplinata dal Regolamento sull'organizzazione dei servizi tecnico-amministrativi (DR 1312/2017):

[www.unipa.it/amministrazione/area6/set42bis/.content/documenti\\_regolamenti/Ed\\_202\\_Regolamento-sullorganizzazione-dei-servizi-tecnico-amministrativi-Universit-di-Palermo---D.-R.-n.-1327-del-18\\_04\\_2017.pdf](http://www.unipa.it/amministrazione/area6/set42bis/.content/documenti_regolamenti/Ed_202_Regolamento-sullorganizzazione-dei-servizi-tecnico-amministrativi-Universit-di-Palermo---D.-R.-n.-1327-del-18_04_2017.pdf)

Il modello organizzativo adottato dall'Ateneo ha struttura mista:

- di tipo funzionale, declinata per unità organizzative diversamente articolate, in relazione ai volumi e alla complessità delle attività gestite;
- di tipo trasversale e ad hoc (es. Unità di Processo deputate al presidio di processi di natura trasversale che fungano da collegamento tra le diverse strutture di Ateneo, Unità di Staff deputate al presidio di processi strategici e innovativi, Gruppi di lavoro, ecc.).

Le Unità Organizzative dell'Ateneo dedicate alle attività tecnico-amministrative sono distinte in tre livelli, in relazione alla rilevanza e al grado di complessità e di professionalità richiesti per l'espletamento, il coordinamento e il controllo delle connesse attività.

Le Unità organizzative di primo livello sono dedicate alla gestione di macro processi corrispondenti allo svolgimento di più compiti istituzionali o ad una pluralità di ambiti di attività con valenza strategica o innovativa. In considerazione delle dimensioni dell'Università degli Studi di Palermo, le Unità Organizzative di primo livello sono distinte in U.O. dirigenziali e non dirigenziali, a seconda se sono poste sotto la responsabilità di soggetto con incarico di funzione dirigenziale.

Le Aree sono unità organizzative di livello dirigenziale, dotate di autonomia gestionale, poste sotto il coordinamento del Direttore Generale ed articolate in Settori.

Il Direttore Generale ed i dirigenti:

sono responsabili del risultato dell'attività svolta dagli uffici ai quali sono preposti, della realizzazione dei programmi e dei progetti loro affidati in relazione agli obiettivi fissati dagli organi di governo, dei rendimenti e dei risultati della gestione finanziaria, tecnica ed amministrativa, incluse le decisioni organizzative e di gestione del personale.

Aree Dirigenziali:

- 1) Area qualità, programmazione e supporto strategico
- 2) Area Risorse Umane
- 3) Area Economico - Finanziaria
- 4) Area Patrimoniale e Negoziabile
- 5) Area Tecnica

6) Sistemi informativi e portale di Ateneo

a cui si aggiungono:

5 servizi speciali (SBA, Servizi per la didattica e gli Studenti, Post Lauream, Internazionalizzazione, Ricerca di Ateneo)

6 servizi in staff (Comunicazione e cerimoniale, Segreteria del Rettore, Organi Collegiali ed Elezioni, Trasparenza e Anticorruzione, Relazioni Sindacali, Segreteria del Direttore)

2 servizi professionali (Avvocatura e Sistema di Sicurezza di Ateneo)

2 centri di servizio di Ateneo (Sistema Museale, ATeN)

La struttura organizzativa dei Dipartimenti, approvata con delibera del 26/07/2018, prevede, per i 16 Dipartimenti attivati, un'articolazione in Unità Operative e Funzioni Specialistiche che si aggiungono alla figura cardine del Responsabile Amministrativo di Dipartimento, e che, in analogia con il modello adottato per le Aree e i Servizi dell'Ateneo si articolano in quattro Unità organizzative per Dipartimento, dedicate alla gestione della Didattica, della Ricerca e Terza Missione, degli Affari Istituzionali e dei Servizi Generali, Logistica Qualità e ICT, inglobando in quest'ultima anche le attività relative ai Laboratori.

I 16 Dipartimenti hanno le seguenti denominazioni:

- 1) Architettura;
- 2) Biomedicina, Neuroscienze e Diagnostica Avanzata;
- 3) Culture e Società;
- 4) Discipline Chirurgiche, Oncologiche e Stomatologiche;
- 5) Fisica e Chimica;
- 6) Giurisprudenza;
- 7) Ingegneria;
- 8) Matematica e Informatica;
- 9) Promozione della Salute, Materno-Infantile, di Medicina Interna e Specialistica di eccellenza "G. D'Alessandro";
- 10) Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali;
- 11) Scienze della Terra e del Mare;
- 12) Scienze e Tecnologie Biologiche Chimiche e Farmaceutiche;
- 13) Scienze Economiche, Aziendali e Statistiche;
- 14) Scienze Politiche e delle relazioni internazionali;
- 15) Scienze Psicologiche, Pedagogiche, dell'Esercizio Fisico e della Formazione;
- 16) Scienze Umanistiche.

La gestione dell'Assicurazione di Qualità a livello di Ateneo è articolata nelle forme e nei modi previsti dalle Politiche di Ateneo per la Qualità, emanate con Decreto Rettorale 2225/2019, e dalle "Linee Guida per il Sistema di Assicurazione della Qualità di Ateneo", esitate dal PQA il 30/03/2020 e rese esecutive con delibera del CdA del 23/04/2020.

([https://www.unipa.it/ateneo/.content/documenti/pqa/Linee\\_guida/Linee-guida-per-il-sistema-di-AQ-in-ateneo.pdf](https://www.unipa.it/ateneo/.content/documenti/pqa/Linee_guida/Linee-guida-per-il-sistema-di-AQ-in-ateneo.pdf)) .

Si riportano, qui di seguito, alcuni aspetti significativi delle Politiche di Ateneo per la Qualità:

([https://www.unipa.it/ateneo/.content/documenti/pqa/decreto\\_2225\\_2019\\_politiche\\_qualit.pdf](https://www.unipa.it/ateneo/.content/documenti/pqa/decreto_2225_2019_politiche_qualit.pdf))

L'Università di Palermo ispira la propria azione alle linee indicate negli European Standard and Guidelines for Quality Assurance (ESG 2015) in the European Higher Education Area (EHEA) e recepite dall'Agenzia Nazionale di Valutazione del Sistema Universitario e della Ricerca (ANVUR) nella definizione del sistema AVA (Autovalutazione, Valutazione periodica, Accredimento).

A tal fine è stato adottato un sistema di Assicurazione della Qualità per promuovere:

- la diffusione della cultura, dei metodi e di strumenti per la Qualità;
- l'autovalutazione, l'approccio critico e il miglioramento continuo nella gestione di tutti i processi necessari al miglioramento della Qualità;
- il coinvolgimento di tutto il personale dell'Ateneo e degli studenti.

L'Università degli Studi di Palermo si propone, pertanto, di assicurare efficacia, continuità, qualità e livello adeguato alle proprie prestazioni al fine di perseguire una politica che pone al centro delle proprie attività la piena soddisfazione dello studente e delle altre Parti Interessate.

Tale finalità viene perseguita offrendo e adeguando tutti i processi alle particolari esigenze, implicite ed esplicite, dello Studente e delle altre Parti Interessate e monitorando il raggiungimento degli impegni presi in fase progettuale. La soddisfazione dello Studente e delle altre Parti Interessate sarà verificata analizzando attentamente le indicazioni, osservazioni ed eventuali reclami, in maniera tale da poter individuare e disporre di elementi che indichino la 'qualità percepita' dei servizi erogati.

Gli obiettivi generali e specifici di AQ per la qualità della didattica, ricerca e terza missione dell'Università degli Studi di Palermo traggono ispirazione dal "Piano Strategico Triennale" e dal "Piano integrato e programmazione obiettivi" che individuano i processi, le risorse disponibili per l'attuazione di tali processi e gli strumenti di controllo per il loro monitoraggio. Le Politiche della Qualità, definite dagli Organi di Governo sono monitorate dal Presidio di Qualità e valutate dal Nucleo di Valutazione di Ateneo.

#### Obiettivi generali di AQ

L'Ateneo si pone i seguenti obiettivi generali per la Qualità:

- piena integrazione tra le diverse missioni dell'Ateneo, didattica, ricerca, terza missione, al fine di valorizzarne le reciproche influenze;
- diffusione della cultura della Qualità attraverso il massimo coinvolgimento e la condivisione con tutte le componenti della comunità accademica, al fine di renderle consapevolmente partecipi degli obiettivi e delle modalità individuate per perseguire il miglioramento continuo;
- valorizzazione del rapporto con le forze produttive e il territorio, principali interlocutori dell'Ateneo, mirando ad intercettare la domanda di competenze necessarie a svolgere le nuove professioni richieste dalle trasformazioni socio-economiche;
- attenzione costante alla dimensione internazionale delle azioni proposte;
- accurato monitoraggio dei dati e degli indicatori individuati a supporto di tutti i processi decisionali, in un'ottica di miglioramento continuo;
- valorizzazione delle competenze presenti in Ateneo, sulla base di criteri di merito;
- predisposizione di processi trasparenti di valutazione e autovalutazione dell'attività delle strutture di ricerca, della didattica e dei servizi erogati;
- garanzia della tutela del diritto allo studio;
- riconoscimento e garanzia, nell'ambito della comunità universitaria, di uguale dignità e pari opportunità, promuovendo una cultura libera da ogni forma di discriminazione.

#### Obiettivi per la qualità della DIDATTICA

L'Ateneo intende privilegiare i seguenti obiettivi:

- incrementare il numero di studenti regolari, laureati e laureati magistrali, assicurando loro un profilo culturale solido e offrendo la possibilità di acquisire competenze e abilità all'avanguardia;
- incrementare i rapporti con le forze produttive e gli stakeholder, nell'ottica di favorire lo sviluppo e il rafforzamento delle prospettive occupazionali di laureati e laureati magistrali;
- favorire l'incremento della internazionalizzazione dei CdS;
- ridurre la dispersione della popolazione studentesca, soprattutto nel passaggio dal I al II anno.

A tal fine, per assicurare una offerta formativa coerente con le politiche di Ateneo si adotteranno, in particolare, le seguenti azioni:

- verifica preliminare, alla proposta di nuovi CdS, della congruenza tra il progetto formativo del nuovo CdS e le politiche di Ateneo;
- verifica continua della coerenza tra la domanda, gli obiettivi formativi, i risultati di apprendimento attesi e gli insegnamenti erogati per i Corsi di studio già attivati, soprattutto in relazione a eventuali criticità in termini di percorso e di risultati rispetto alle Linee Guida del CdA, all'analisi del Nucleo di Valutazione e/o emerse dal ciclo del riesame, con eventuale riprogettazione degli stessi;
- verifica della sostenibilità dell'offerta formativa in rapporto alle strutture e ai requisiti di docenza;
- confronto continuo con le realtà produttive e sociali a livello territoriale, e anche in ambito internazionale, per la progettazione e il controllo dei percorsi formativi di tutti i CdS;
- rivalutazione del ruolo delle sedi decentrate per perseguire l'obiettivo di decongestionamento della sede centrale per i CdL con un alto numero di iscritti ed aumentare il numero di studenti regolari;
- consolidamento del rapporto con la scuola secondaria;

- azioni per la formazione e il sostegno alla professionalità dei docenti, che includono contenuti pedagogici e docimologici funzionali all'introduzione di elementi di innovazione nell'ambito della didattica anche a distanza.

Il miglioramento della performance della didattica passa anche attraverso il potenziamento dei servizi agli studenti che rappresentano una dimensione essenziale per sostenere la qualità della formazione accademica.

Le misure che si intendono adottare riguardano:

- modernizzazione e aggiornamento delle strutture didattiche ed in particolare di laboratori e postazioni informatiche;
- ulteriore potenziamento dei servizi per l'orientamento in ingresso e in itinere degli studenti;
- ulteriore potenziamento dell'orientamento in uscita per favorire l'inserimento nel mondo del lavoro, attraverso il perseguimento e l'innovazione delle attività di job placement, rafforzando il coordinamento di Ateneo, così come il potenziamento delle azioni attraverso la rete regionale del Placement;
- garanzia del diritto allo studio attraverso il potenziamento e la definizione di nuove e innovative forme di contribuzione che premiano il merito e valorizzino le capacità degli studenti.

Infine l'Ateneo intende favorire la promozione della dimensione internazionale della formazione mediante un ampliamento delle tradizionali iniziative che riguardano la mobilità degli studenti. Le misure che si intendono adottare riguardano:

- l'incremento dell'erogazione di CFU in lingua inglese in corsi di studio di riconosciuta attualità e richiamo (parimenti utile e funzionale per gli studenti italiani) e dei curricula tenuti interamente in lingua inglese;
- l'incremento di percorsi formativi congiunti con università partner che portino a un titolo doppio o congiunto di laurea;
- il potenziamento della mobilità a sostegno di periodi di studio e tirocinio all'estero degli studenti.
- il potenziamento dell'attività del Centro Linguistico di Ateneo.

Obiettivi per la qualità della RICERCA

Obiettivi specifici per le attività di Ricerca:

- migliorare le performance VQR;
- rafforzare la ricerca di base;
- creare le condizioni per il potenziamento della ricerca progettuale;
- promuovere l'internazionalizzazione della ricerca.

A tal fine si adotteranno, in particolare, le seguenti azioni volte a sviluppare soluzioni a supporto del miglioramento della produttività scientifica:

- rafforzamento a livello di Dipartimento dei momenti di analisi critica delle performance attraverso lo strumento del Riesame con la proposizione, in base ai risultati conseguiti, delle previste azioni migliorative;
- promozione continua della qualità nel reclutamento, anche mediante il monitoraggio costante della produzione scientifica dei professori e ricercatori incardinati nei Dipartimenti, con particolare riferimento al personale accademico neoassunto e neopromosso;
- aggiornamento e miglioramento della funzionalità delle procedure interne di supporto ai Dipartimenti e ai singoli docenti;
- assegnazione del Fondo FFR per la ricerca di base e monitoraggio della relativa distribuzione e delle ricadute scientifiche da esso derivanti;
- condivisione massima della capacità tecnologica acquisita nel corso delle ultime programmazioni;
- rafforzamento di strutture dell'Ateneo a supporto della progettazione e della rendicontazione, anche attraverso l'interazione con i Dipartimenti;
- potenziamento della ricerca internazionale attraverso la creazione di reti e networking che favoriscano, tra l'altro, l'attivazione di dottorati Europei o Internazionali, anche di tipo industriale, cost action, master internazionali;
- reclutamento di figure tecnico/scientifiche.

Obiettivi per la qualità della TERZA MISSIONE

L'Università degli Studi di Palermo si propone di mettere a frutto il suo patrimonio di conoscenza, soprattutto su base territoriale, ponendo al centro delle sue azioni il futuro dei giovani, favorendo gli innesti di conoscenza nella società per sostenere lo sviluppo civile, culturale, sociale ed economico.

A tal fine si adotteranno, in particolare, le seguenti azioni per la promozione delle attività di trasferimento dei risultati della ricerca nella società:

- gestione della proprietà intellettuale attraverso il Settore Trasferimento Tecnologico;
- potenziamento dei servizi finalizzati alla valorizzazione della ricerca attraverso spin off accademici;
- supporto ai laureati ed ai ricercatori nell'avvio di attività di impresa all'interno del Campus;

- supporto ai laureati nei processi di ricerca attiva del lavoro, al fine di facilitare l'incontro tra domanda e offerta di lavoro e avvicinando studenti e laureati alle imprese del territorio;
- maggiore attenzione alla organizzazione di eventi in interazione con il territorio nonché alla produzione, gestione e valorizzazione dei beni culturali patrimonio dell'Ateneo;
- attivazione di percorsi di sperimentazione clinica, infrastrutture di ricerca e formazione continua nell'area medica.

Le responsabilità per l'AQ a livello di Ateneo sono le seguenti:

L'Ateneo ha definito le diverse autorità e i rapporti reciproci di tutto il personale che dirige, esegue e verifica tutte le attività che influenzano la qualità.

In particolare:

Gli Organi di Governo, costituiti da: Rettore, Direttore Generale, Consiglio di Amministrazione (CdA) e Senato Accademico (SA):

- stabiliscono la Politica e gli obiettivi generali e specifici di AQ;
- assicurano la disponibilità delle risorse necessarie all'attuazione e al controllo del Sistema di AQ.

Il Nucleo di valutazione di Ateneo (NdV):

- valuta l'efficacia complessiva della gestione AQ di Ateneo;
- accerta la persistenza dei requisiti quantitativi e qualitativi per l'accreditamento iniziale e periodico dei CdS e della sede;
- verifica che i rapporti di riesame siano redatti in modo corretto e utilizzati per identificare e rimuovere tutti gli ostacoli al buon andamento delle attività;
- formula raccomandazioni volte a migliorare la qualità delle attività dell'Ateneo;
- redige annualmente una relazione secondo quanto previsto dall'Allegato VII del documento ANVUR ♦Autovalutazione, valutazione e accreditamento del sistema universitario italiano♦, e la invia al MIUR e all'ANVUR mediante le procedure informatiche previste.

Il Presidio della Qualità di Ateneo (PQA):

- definisce la struttura del Sistema di AQ di Ateneo;
- organizza il Sistema di AQ di Ateneo;
- attua l'implementazione e il controllo della Politica per la Qualità definita dagli OdG;
- organizza e supervisiona strumenti comuni per l'AQ di Ateneo, vigilando sull'adeguato funzionamento;
- effettua le attività di misurazione e monitoraggio previste dal Sistema di AQ di Ateneo, fornendo suggerimenti per il continuo miglioramento.

La Commissione Paritetica Docenti Studenti (CPDS):

- formula proposte al NdV per il miglioramento della qualità e dell'efficacia delle strutture didattiche;
- attua la divulgazione delle politiche adottate dall'Ateneo in tema qualità presso gli studenti;
- effettua il monitoraggio dell'andamento degli indicatori che misurano il grado di raggiungimento degli obiettivi della didattica a livello di singole strutture;
- redige una relazione annuale, attingendo dalla SUA-CdS, dai risultati delle rilevazioni dell'opinione degli studenti e da altre fonti disponibili istituzionalmente.

Il Dipartimento:

- organizza il Sistema di AQ di Dipartimento;
- effettua le attività di misurazione, monitoraggio e miglioramento previste dal Sistema di AQ di Dipartimento;
- diffonde tra tutto il personale coinvolto nell'erogazione del servizio la necessità di soddisfare i requisiti dello Studente e delle PI e i requisiti cogenti applicabili;
- gestisce le attività di formazione di sua competenza ed in particolare quelle relative al Sistema di AQ;
- effettua la compilazione della scheda SUA RD
- è responsabile del Rapporto di Riesame delle attività di ricerca.

Il Corso di Studi:

- organizza il Sistema di AQ del Corso di Studi;
- effettua le attività di misurazione, monitoraggio e miglioramento previste dal Sistema di AQ del Corso di Studi;
- diffonde tra tutto il personale coinvolto nell'erogazione del servizio la necessità di soddisfare i requisiti dello Studente e

delle PI e i requisiti cogenti applicabili;

- gestisce le attività di formazione di sua competenza ed in particolare quelle relative al Sistema di AQ;
- è responsabile del Rapporto di Riesame ciclico e della scheda SUA CdS;

Tutti i processi aventi influenza sulla qualità sono governati da Procedure che definiscono le responsabilità e le autorità, nonché i rapporti reciproci, tra le varie aree funzionali funzioni nell'ambito del processo descritto.

Tutta la documentazione relativa alla Assicurazione di Qualità è reperibile alla pagina:

<http://www.unipa.it/ateneo/assicurazione-della-qualita-aq/>

Link inserito: <http://http://www.unipa.it/ateneo/assicurazione-della-qualita-aq/>



QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

20/05/2021

La gestione dell'assicurazione della qualità del Corso di Studio è demandata ai seguenti Attori:

- Il Coordinatore del Consiglio di Corso di Studio di classe/interclasse
- Il Consiglio di Corso di Studio di classe/interclasse
- Commissione di gestione AQ del Corso di Studio di classe/interclasse

Che esercitano le funzioni di seguito specificate:

Il Coordinatore del Consiglio di Corso di Studio di classe/interclasse (CCdS/CI) (art. 38 dello Statuto)

- Rappresenta il Corso di Studio nei rapporti con l'Ateneo e con l'esterno;
- Presiede il CCdS/CI e lo convoca secondo le modalità previste dal Regolamento;
- Collabora, come coordinatore della CAQ-CdS alla stesura delle Schede di Monitoraggio Annuale e dei Rapporti Ciclici di Riesame CdS;
- Promuove qualsiasi altra iniziativa volta al miglioramento della didattica, avendo cura di darne adeguata evidenza nelle procedure di qualità;
- Monitora, in collaborazione con la CAQ-CdS e CAQ-DD, il corretto svolgimento delle attività didattiche e dei servizi di supporto.

Il Consiglio di Corso di Studio di classe/interclasse (CCdS/CI) (art. 36, commi 3 e 4 dello Statuto)

- Coordina, programma, organizza e valuta l'attività didattica del corso di studio, sentiti i Dipartimenti e le Scuole, ove costituite;
- Elabora, delibera e propone al dipartimento o alla Scuola, ove costituita, il manifesto degli studi;
- Gestisce le carriere degli studenti, ivi compresi i programmi di mobilità degli studenti;
- Nomina le commissioni d'esame di profitto e di laurea;
- Formula ed approva il Regolamento organizzativo del CdS;
- Coordina i programmi degli insegnamenti attivati.
- Collabora con la CPDS per il monitoraggio dell'offerta formativa e la verifica della qualità della didattica.

Commissione di gestione AQ del Corso di Studio di classe/interclasse (CAQ-CdS)

- Provvede alla verifica e valutazione degli interventi mirati al miglioramento della gestione del CdS, e alla verifica ed analisi approfondita degli obiettivi e dell'impianto generale del CdS.
- Redige inoltre la Scheda di monitoraggio annuale (SMA) e il Riesame ciclico.

La SMA tiene sotto controllo la validità della progettazione, la permanenza delle risorse, attraverso il monitoraggio dei dati, la verifica dell'efficacia degli interventi migliorativi adottati e la pianificazione di azioni di miglioramento.

Il Rapporto di Riesame ciclico consiste nell'individuazione di azioni di miglioramento, valutando:

- a) l'attualità della domanda di formazione che sta alla base del CdS;

- b) le figure professionali di riferimento e le loro competenze;
- c) la coerenza dei risultati di apprendimento previsti dal CdS nel suo complesso e dai singoli insegnamenti;
- d) l'efficacia del sistema AQ del CdS;
- e) i suggerimenti formulati dal PQA, dal NdV e dalla CPDS;
- f) la verifica dell'efficacia degli interventi migliorativi adottati in precedenza.

La Commissione AQ del Corso di Studio di classe/interclasse, nominata dal Consiglio di Corso di Studio, è composta dal Coordinatore del Corso di Studio (che svolge le funzioni di Coordinatore della Commissione), da due docenti del Corso di Studio, da un'unità di personale tecnico-amministrativo (su proposta del CCdS tra coloro che prestano il loro servizio a favore del CdS), e da uno studente scelto dai rappresentanti degli studenti in seno al Consiglio di Corso di Studio (che non potrà coincidere con lo studente componente della Commissione Paritetica Docenti-Studenti).

Link inserito: <http://http://www.unipa.it/ateneo/assicurazione-della-qualita-aq/>



QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

04/02/2019

La gestione dell'Assicurazione di Qualità del Corso di Studi è articolata nelle seguenti quattro fasi\*:

- 1) Plan (progettazione)
- 2) Do (gestione)
- 3) Check (monitoraggio e valutazione)
- 4) Act (azioni correttive e di miglioramento)

Le azioni correttive e di miglioramento scaturenti dalla relazione della Commissione Paritetica, dagli indicatori della Scheda di Monitoraggio Annuale, dal Verbale di Riesame ciclico, dalle segnalazioni delle parti interessate e da ogni eventuale indicazione dell'ANVUR e del MIUR sono a carico del Coordinatore del CdS e della Commissione AQ del CdS.

\*Per i tempi e i modi di attuazione delle quattro fasi si rimanda al documento pdf allegato

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO D4

Riesame annuale

08/06/2021

Fonte: 'Linee Guida per il Sistema di Assicurazione della Qualità di Ateneo', esitate dal PQA il 30/03/2020 e rese esecutive con delibera del CdA del 23/04/2020 ([https://www.unipa.it/ateneo/.content/documenti/pqa/Linee\\_guida/Linee-guida-per-il-sistema-di-AQ-in-ateneo.pdf](https://www.unipa.it/ateneo/.content/documenti/pqa/Linee_guida/Linee-guida-per-il-sistema-di-AQ-in-ateneo.pdf))

Il processo di riesame riguarda le attività di monitoraggio annuale degli indicatori (SMA) e il riesame ciclico.

L'attività di riesame (autovalutazione) si sostanzia principalmente nell'individuazione di punti di forza, individuazione di aree di criticità, definizione di eventuali azioni correttive, definizione di azioni di miglioramento.

Il riesame viene redatto dalla Commissione AQ del CdS (CAQ-CdS) e approvato dal CCdS. La CAQ-CdS è composta dal CCCdS/CI che lo presiede, due Docenti, una unità di personale Tecnico-Amministrativo ed un rappresentante degli Studenti.

La SMA tiene sotto controllo la validità della progettazione, la permanenza delle risorse, attraverso il monitoraggio dei dati,

la verifica dell'efficacia degli interventi migliorativi adottati e la pianificazione di azioni di miglioramento.

Il Rapporto di Riesame ciclico contiene un'autovalutazione approfondita della permanenza della validità dei presupposti fondanti il Corso di Studio e dell'efficacia del sistema di gestione adottato. Consiste nell'individuazione di azioni di miglioramento, valutando:

- a) l'attualità della domanda di formazione che sta alla base del CdS;
- b) le figure professionali di riferimento e le loro competenze;
- c) la coerenza dei risultati di apprendimento previsti dal CdS nel suo complesso e dai singoli insegnamenti;
- d) l'efficacia del sistema AQ del CdS;
- e) i suggerimenti formulati dal PQA, dal NdV e dalla CPDS;
- f) la verifica dell'efficacia degli interventi migliorativi adottati in precedenza.

Il RRC documenta, analizza e commenta:

- i principali mutamenti intercorsi dal Riesame ciclico precedente, anche in relazione alle azioni migliorative messe in atto;
- i principali problemi, le sfide, i punti di forza e le aree da migliorare che emergono dall'analisi del periodo in esame e dalle prospettive del periodo seguente;
- i cambiamenti ritenuti necessari in base a mutate condizioni, agli elementi critici individuati, a nuovi traguardi rivisitati;
- le azioni volte ad apportare miglioramenti, strumenti e modalità di monitoraggio.

Il CdS pubblica sul proprio sito le relazioni del riesame e i verbali delle riunioni della Commissione AQ che vengono svolte nel corso dell'A.A. (vedi link).

Link inserito: <http://>



QUADRO D5

Progettazione del CdS

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO D6

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



QUADRO D7

Relazione illustrativa specifica per i Corsi di Area Sanitaria



## Informazioni generali sul Corso di Studi

<b>Università</b>	Università degli Studi di PALERMO
<b>Nome del corso in italiano</b> 	Scienze e Tecnologie degli alimenti mediterranei
<b>Nome del corso in inglese</b> 	Mediterranean Food Science and Technology
<b>Classe</b> 	LM-70 - Scienze e tecnologie alimentari
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b> 	inglese
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b> 	<a href="https://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/mediterraneanfoodscienceandtechnology2238">https://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/mediterraneanfoodscienceandtechnology2238</a>
<b>Tasse</b>	<a href="https://www.unipa.it/target/studenti-iscritti/tasse-agevolazioni/tasse-contributi-e-scadenze/index.html">https://www.unipa.it/target/studenti-iscritti/tasse-agevolazioni/tasse-contributi-e-scadenze/index.html</a>
<b>Modalità di svolgimento</b> 	a. Corso di studio convenzionale



## Corsi interateneo



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



Corso internazionale: DM 987/2016 - DM935/2017



## Referenti e Strutture



<b>Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS</b>	SCHICCHI Rosario
<b>Organo Collegiale di gestione del corso di studio</b>	Consiglio di Interclasse Food Science and Technology
<b>Struttura didattica di riferimento</b>	Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (Dipartimento Legge 240)



## Docenti di Riferimento

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	MACRO SETTORE	QUALIFICA	PESO	INSEGNAMENTO ASSOCIATO
1.	CNQLCN61B02H703B	CINQUANTA	Luciano	AGR/15	07/F1	PO	1	
2.	DPSCLD73C01G273P	DE PASQUALE	Claudio	AGR/13	07/E1	PA	1	
3.	MGLGPP77C63I533V	MIGLIORE	Giuseppina	AGR/01	07/A1	PA	1	
4.	PREZEI68A20E337Z	PERI	Ezio	AGR/11	07/D1	PO	1	
5.	TDRLDA76L08H163F	TODARO	Aldo	AGR/15	07/F1	PA	1	
6.	VLLMNG73E60G273U	VALLONE	Mariangela	AGR/09	07/C1	PA	1	



Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :

**Scienze e Tecnologie degli alimenti mediterranei**



## Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
Morgana	Monte	morgana.monte@community.unipa.it	3277017560



## Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
Messina	Concetta Maria
Schicchi	Rosario
Todaro	Aldo
Valentino	Sonia



## Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
DE PASQUALE	Claudio		Docente di ruolo
TODARO	Aldo		Docente di ruolo
VALLONE	Mariangela		Docente di ruolo
PERI	Ezio		Docente di ruolo
MESSINA	Concetta Maria		Docente di ruolo



## Programmazione degli accessi



Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)

No

**Sedi del Corso**

Sede del corso:viale delle scienze ed.4 90128 - PALERMO

Data di inizio dell'attività didattica	01/10/2024
Studenti previsti	18

**Eventuali Curriculum**

Non sono previsti curricula

**Sede di riferimento Docenti,Figure Specialistiche e Tutor**

**Sede di riferimento DOCENTI**

COGNOME	NOME	CODICE FISCALE	SEDE
CINQUANTA	Luciano	CNQLCN61B02H703B	
PERI	Ezio	PREZEI68A20E337Z	
MIGLIORE	Giuseppina	MGLGPP77C63I533V	
DE PASQUALE	Claudio	DPSCLD73C01G273P	
VALLONE	Mariangela	VLLMNG73E60G273U	
TODARO	Aldo	TDRLDA76L08H163F	

**Sede di riferimento FIGURE SPECIALISTICHE**

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

Figure specialistiche del settore non indicate

## Sede di riferimento TUTOR

COGNOME	NOME	SEDE
DE PASQUALE	Claudio	
TODARO	Aldo	
VALLONE	Mariangela	
PERI	Ezio	
MESSINA	Concetta Maria	



## Altre Informazioni



Codice interno all'ateneo del corso	2238
Massimo numero di crediti riconoscibili	DM 16/3/2007 Art 4 <a href="#">Nota 1063 del 29/04/2011</a>



## Date delibere di riferimento



Data di approvazione della struttura didattica	27/11/2020
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	11/02/2021
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	07/11/2018 -
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	10/01/2019



## Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione



## 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

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

Il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF) e la Scuola Politecnica, come struttura didattica di riferimento, hanno deliberato la proposta di istituzione del corso di laurea LM-70, in lingua inglese, in 'Mediterranean Food Science and Technology', rispettivamente nelle sedute del 21/09/2018 e del 28/11/2018. Il laureato magistrale svolgerà attività di gestione, programmazione, controllo, coordinamento e formazione nella produzione e nella formulazione, conservazione, distribuzione e somministrazione di prodotti alimentari. Sarà in grado, inoltre, di pianificare e sviluppare autonomamente soluzioni innovative nell'industria alimentare e nella libera professione. Il Corso di Studio di laurea magistrale, in lingua inglese, in Mediterranean Food Science and Technology si inquadra nell'ambito della classe LM-70 (Classe delle lauree magistrali in Scienze e Tecnologie Alimentari) e nasce non solo dall'esigenza di garantire un percorso formativo agli studenti della L/26 dell'Ateneo di Palermo, attivato tre anni fa, ma anche di rispondere alle esigenze del settore agroalimentare e delle filiere agroalimentari della Sicilia e dei paesi del bacino del Mediterraneo.

Il Comitato Ordinatore del CdS ha proceduto con la consultazione dei portatori di interesse nel periodo compreso tra settembre e ottobre 2018, via email e attraverso contatti diversi. Le parti sociali consultate sono prevalentemente rappresentate da aziende del settore agro-alimentare che costituiscono il principale sbocco occupazionale dei laureati della LM-70 e che impiegano i laureati nel comparto di controllo qualità, ricerca e sviluppo e commercio. Inoltre, sono stati consultati enti e imprese che svolgono servizi per il settore Agroalimentare e gli studenti (primo, secondo e terzo anno) del Corso di Laurea in Scienze Agroalimentari che sono direttamente interessati all'attivazione del CLM-70. A tutti è stato sottoposto un questionario in un incontro che è avvenuto nell' aula magna del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF) dell'Università degli Studi di Palermo il 7 novembre 2018. Durante l'incontro è stato proposto alle parti consultate (circa 25 portatori di interesse) un confronto su: la denominazione e gli obiettivi formativi del CdS, le figure professionali e gli sbocchi previsti, risultati di apprendimento attesi e il quadro delle attività formative. La struttura del percorso formativo è stata ritenuta positiva, tuttavia sono stati richiesti dei miglioramenti in funzione della figura che si intende formare di cui si è tenuto conto nella progettazione del CdS. E' stato inoltre istituito un Comitato di indirizzo che verrà consultato periodicamente al fine di valutare eventuali modifiche da apportare al percorso formativo.

In analogia con quanto previsto dal citato D.M. 6/2019 relativamente all'accreditamento iniziale dei CdS da parte dell'ANVUR, il Nucleo ha verificato il possesso dei requisiti di accreditamento del Corso di Studio

a) Trasparenza

Ai fini dell'accreditamento iniziale, il Nucleo ha verificato che siano presenti tutte le informazioni richieste dalle sezioni della Amministrazione e Qualità della SUA-CdS.

Non sono stati presentati 'Eventuali altri documenti ritenuti utili per motivare l'attivazione del Corso di Studio' (quadro D6).

b) Requisiti di Docenza

Sulla base di quanto previsto dal D.M. 6/2019, per il CdLM proposto sono presenti i 6 docenti necessari, di cui almeno 4 Professori a tempo indeterminato. Il NdV rileva che le risorse di docenza risultano complessivamente adeguate alla copertura degli insegnamenti del CdS.

c) Limiti alla parcellizzazione delle attività didattiche e alla diversificazione dei corsi di studio

Il Nucleo rileva che i settori SSD AGR/19 e SSD AGR/12 vengono impegnati in insegnamenti modulari che richiedono 3 CFU e vengono previsti in corsi integrati di 9 CFU; Nella sezione della SUA - Amministrazione - risposte dell'Ateneo al CUN vengono giustificate le motivazioni di questa scelta riportate nella delibera del 18/02/2019 della struttura didattica di riferimento (Scuola Politecnica). Il Nucleo rileva inoltre che il CdS si configura come l'unico CdS della classe in inglese attualmente presente nella Regione.

d) Risorse strutturali

Per quanto riguarda le risorse strutturali, il Dipartimento SAAF, in cui il CdS è incardinato, dispone di aule, informatiche, laboratori e biblioteche adeguati al raggiungimento degli obiettivi formativi del CdS che peraltro potrà anche avvalersi di

aule didattiche della Scuola Politecnica struttura didattica di riferimento. Nel quadro B4 della scheda Sua-CdS sono riportati i link sul portale di Ateneo relativi alle aule, laboratori, sale studio, e biblioteche disponibili.

e) Assicurazione della Qualità

Preso atto di quanto riportato nel documento di progettazione del CdS relativamente all'assicurazione della qualità, il NdV rileva l'adeguatezza delle informazioni contenute nei quadri D1-D4 della SUA-CdS

Il corso di studio in 'Mediterranean Food Science and Technology' si presenta conforme alla programmazione didattica di Ateneo e ai principi enunciati nel documento del CdA 'Politiche di Ateneo e Programmazione'; la proposta rafforza gli ambiti disciplinari della classe LM-70, configurandosi come l'unico CdS della classe in inglese attualmente presente nella Regione. Il NdV raccomanda di avvalersi nelle prossime consultazioni con i portatori di interesse anche di organizzazioni Internazionali e/o di precisare quali delle numerose aziende già consultate hanno un respiro internazionale.

Il Nucleo di valutazione ritiene che il Corso di Studio proposto risponda ai requisiti di accreditamento iniziale definiti dall'ANVUR.

Descrizione link: Sito web del Nucleo di Valutazione - Offerta Formativa

Link inserito: <http://www.unipa.it/ateneo/nucleodivalutazione/Attivita/documenti-esitati/previsti-dalla-normativa/offertaformativa.html>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Estratto del verbale del Nucleo di Valutazione



## Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento



Il Comitato Regionale Universitario della Sicilia approva la proposta di istituzione/attivazione del Corso di Laurea Magistrale 'LM-70 Mediterranean Food Science and Technology'



Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2024	202405127	<b>ANIMAL FOOD QUALITY</b> (modulo di ANIMAL FOOD AND FISHERIES C.I.) <i>semestrale</i>	AGR/19	Docente non specificato		30
2	2024	202405198	<b>APPLIED TECHNOLOGY ON MEDITERRANEAN FOOD</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	<b>Docente di riferimento</b> Luciano CINQUANTA <a href="#">CV</a> Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/15	<a href="#">60</a>
3	2023	202495096	<b>BIOTIC CONTAMINANTS AND FOOD CONTROL</b> (modulo di PEST MANAGEMENT AND DISEASE CONTROL IN THE FOODSERVICE INDUSTRY C.I.) <i>semestrale</i>	AGR/12	Andrea Giovanni CARUSO <a href="#">CV</a> Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)	AGR/12	<a href="#">30</a>
4	2023	202495418	<b>CONSUMER BEHAVIOUR AND FOOD MARKETING</b> <i>semestrale</i>	AGR/01	<b>Docente di riferimento</b> Giuseppina MIGLIORE <a href="#">CV</a> Professore Associato (L. 240/10)	AGR/01	<a href="#">60</a>
5	2024	202405089	<b>ENZIMOLOGY</b> (modulo di ENZIMOLOGY AND FOOD CHEMICAL ANALYSIS) <i>semestrale</i>	BIO/10	Patrizia PROIA <a href="#">CV</a> Professore Associato (L. 240/10)	BIO/10	<a href="#">30</a>
6	2024	202405200	<b>FISHERY RESOURCES AND UTILIZATION</b> (modulo di ANIMAL FOOD AND FISHERIES C.I.) <i>semestrale</i>	AGR/20	Concetta Maria MESSINA <a href="#">CV</a> Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/20	<a href="#">60</a>
7	2024	202405172	<b>FOOD CHEMICAL ANALYSIS AND SAFETY CONTROL (MOD)</b> (modulo di ENZIMOLOGY AND FOOD CHEMICAL ANALYSIS) <i>semestrale</i>	AGR/13	<b>Docente di riferimento</b> Claudio DE PASQUALE <a href="#">CV</a> Professore Associato (L. 240/10)	AGR/13	<a href="#">60</a>
8	2024	202405066	<b>FOOD INDUSTRY MANAGEMENT AND ENTREPRENEURSHIP</b> <i>semestrale</i>	AGR/01	<b>Docente di riferimento</b> Giuseppina MIGLIORE <a href="#">CV</a> Professore Associato (L. 240/10)	AGR/01	<a href="#">60</a>
9	2024	202405033	<b>FOOD PRODUCTION AND</b>	AGR/09	<b>Docente di</b>	AGR/09	<a href="#">60</a>

			<b>AGRO-INDUSTRIAL PLANTS</b> (modulo di AGROINDUSTRY SUSTAINABLE SYSTEMS AND PLANTS C.I.) <i>semestrale</i>		<b>riferimento</b> Mariangela VALLONE <a href="#">CV</a> Professore Associato (L. 240/10)		
10	2023	202495496	<b>FOOD SENSORY ANALYSIS</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	Pasquale CRUPI <a href="#">CV</a> Professore Associato (L. 240/10)	AGR/15	<a href="#">60</a>
11	2023	202495177	<b>FOOD TRADE AND SAFETY LEGISLATION</b> <i>semestrale</i>	IUS/03	Beatrice LA PORTA <a href="#">CV</a> Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)	IUS/03	<a href="#">60</a>
12	2024	202405147	<b>MICROBIOTA ASSOCIATED WITH MEDITERRANEAN AGRI- FOOD CHAINS</b> <i>semestrale</i>	AGR/16	Luca SETTANNI <a href="#">CV</a> Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/16	<a href="#">60</a>
13	2023	202495256	<b>PEST CONTROL FOR THE FOODSERVICE INDUSTRY</b> (modulo di PEST MANAGEMENT AND DISEASE CONTROL IN THE FOODSERVICE INDUSTRY C.I.) <i>semestrale</i>	AGR/11	<b>Docente di riferimento</b> Ezio PERI <a href="#">CV</a> Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/11	<a href="#">60</a>
14	2024	202405065	<b>SUSTAINABLE AGROINDUSTRY SYSTEMS</b> (modulo di AGROINDUSTRY SUSTAINABLE SYSTEMS AND PLANTS C.I.) <i>semestrale</i>	ING-IND/11	Docente non specificato		50
15	2024	202405196	<b>TECHNOLOGY AND QUALITY IN THE FOOD SUPPLY SYSTEM</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	<b>Docente di riferimento</b> Aldo TODARO <a href="#">CV</a> Professore Associato (L. 240/10)	AGR/15	<a href="#">60</a>
						ore totali	800

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline delle tecnologie alimentari	AGR/11 Entomologia generale e applicata	30	30	30 - 40
	↳ <i>PEST CONTROL FOR THE FOODSERVICE INDUSTRY (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	↳ <i>TECHNOLOGY AND QUALITY IN THE FOOD SUPPLY SYSTEM (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>APPLIED TECHNOLOGY ON MEDITERRANEAN FOOD (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
↳ <i>FOOD SENSORY ANALYSIS (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>				
AGR/16 Microbiologia agraria	↳ <i>MICROBIOTA ASSOCIATED WITH MEDITERRANEAN AGRI-FOOD CHAINS (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
Discipline della produzione e gestione.	AGR/01 Economia ed estimo rurale	30	30	24 - 30
	↳ <i>FOOD INDUSTRY MANAGEMENT AND ENTREPRENEURSHIP (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>CONSUMER BEHAVIOUR AND FOOD MARKETING (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/13 Chimica agraria			
	↳ <i>FOOD CHEMICAL ANALYSIS AND SAFETY CONTROL (MOD) (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
AGR/20 Zoocolture	↳ <i>FISHERY RESOURCES AND UTILIZATION (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
IUS/03 Diritto agrario	↳ <i>FOOD TRADE AND SAFETY LEGISLATION (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			

Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 45)

<b>Totale attività caratterizzanti</b>	60	54 - 70
--	----	---------

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/09 Meccanica agraria ↳ <i>FOOD PRODUCTION AND AGRO-INDUSTRIAL PLANTS (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	20	20	15 - 24 min 12
	AGR/12 Patologia vegetale ↳ <i>BIOTIC CONTAMINANTS AND FOOD CONTROL (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/19 Zootecnia speciale ↳ <i>ANIMAL FOOD QUALITY (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
	BIO/10 Biochimica ↳ <i>ENZIMOLOGY (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
	ING-IND/11 Fisica tecnica ambientale ↳ <i>SUSTAINABLE AGROINDUSTRY SYSTEMS (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>			
<b>Totale attività Affini</b>			20	15 - 24

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		8	8 - 8
Per la prova finale		20	20 - 20
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	0 - 6
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	12	6 <sup>1</sup> - 10

Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	0	0 - 6
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	-	-
<b>Totale Altre Attività</b>	40	34 - 50

**✘ Errori Altre Attività**

<sup>1</sup> Per l'ambito: Tirocini formativi e di orientamento i cfu inseriti (12) non sono nel range dei quelli inseriti nel RAD (6 - 10)

<b>CFU totali per il conseguimento del titolo</b>	<b>120</b>
<b>CFU totali inseriti</b>	120



## Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



## Attività caratterizzanti

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline delle tecnologie alimentari	AGR/11 Entomologia generale e applicata			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	AGR/16 Microbiologia agraria			
	BIO/09 Fisiologia			
	CHIM/10 Chimica degli alimenti	30	40	-
	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)			
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			
	AGR/13 Chimica agraria			
	AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale	24	30	-
	AGR/20 Zoocolture			
	IUS/03 Diritto agrario			
	SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese			
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 45:</b>				-
<b>Totale Attività Caratterizzanti</b>				54 - 70



## Attività affini



ambito disciplinare	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
	min	max	
Attività formative affini o integrative	15	24	12
<b>Totale Attività Affini</b>			<b>15 - 24</b>



## Altre attività



ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		8	8
Per la prova finale		20	20
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	0	6
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	6	10
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	0	6
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		-	-
<b>Totale Altre Attività</b>			<b>34 - 50</b>



## Riepilogo CFU



**CFU totali per il conseguimento del titolo**

**120**

Range CFU totali del corso

103 - 144



### Comunicazioni dell'ateneo al CUN



L'ampiezza dell'intervallo di crediti nelle attività affini (15- 24) è chiaramente motivata da ragioni che si attengono al significato culturale specifico del percorso formativo e dei suoi obiettivi. Infatti, uno degli obiettivi previsti è rafforzare con competenze specifiche le conoscenze dello Studente sulla sostenibilità dei processi di conservazione e trasformazione degli alimenti. Questo obiettivo si raggiunge con il corso modulare che assegna 6 + 6 CFU rispettivamente ai SSD AGR/09 e ING-IND/11. Inoltre, il corso assegna particolare rilievo alle produzioni marine mediterranee che integrano quelle di origine zootecnica. Questo obiettivo qualificante e specifico del corso si raggiunge nel corso modulare 6 + 3 CFU assegnati ai SSD BIO/07 e AGR/19. Il SSD AGR/12 e AGR/19 previsti dalla classe tra le discipline caratterizzanti, sono riportati tra le affini perché il loro ruolo nei corsi modulari cui sono legate è complementare ai settori, rispettivamente AGR/11 e BIO/07 cui sono legati. Si è voluto evitare, in questi due specifici casi di appesantire lo studente con corsi modulari di 12 CFU, non giustificati dagli obiettivi formativi prefigurati dal corso.



### Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe



### Note relative alle attività di base



### Note relative alle altre attività



### Note relative alle attività caratterizzanti



