








## Informazioni generali sul Corso di Studi

<b>Università</b>	Università degli Studi di PALERMO
<b>Nome del corso in italiano</b> 	Scienze e Tecnologie Agroalimentari ( <i>IdSua:1603049</i> )
<b>Nome del corso in inglese</b> 	Agrifood Science and Technology
<b>Classe</b>	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari 
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b> 	italiano
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b> 	<a href="http://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/scienzeetecnologieagroalimentari2147/">http://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/scienzeetecnologieagroalimentari2147/</a>
<b>Tasse</b>	<a href="https://www.unipa.it/target/studenti-iscritti/tasse-agevolazioni/tasse-contributi/index.html">https://www.unipa.it/target/studenti-iscritti/tasse-agevolazioni/tasse-contributi/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)
<b>Eventuali strutture didattiche coinvolte</b>	Scienze e Tecnologie Biologiche, Chimiche e Farmaceutiche

### Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	BAIAMONTE	Giorgio		PO	1	

2.	FERRUGGIA	Salvatore	RD	1
3.	FRENDIA	Alfonso Salvatore	PA	1
4.	GAGLIO	Raimondo	RD	1
5.	GENTILE	Carla	PA	1
6.	SABATINO	Leo	PA	1
7.	SCHICCHI	Rosario	PO	1
8.	SORTINO	Giuseppe	RD	1
9.	VIRGA	Antonino Nazzareno	ID	1

<b>Rappresentanti Studenti</b>	Caramannello Simona simona.caramannello@community.unipa.it 3298775325 Nalbone Alessia alessia.nalbone@community.unipa.it 3893135493 Greco Vincenzo vincenzo.greco11@community.unipa.it 3913342437 Cultrona Valerio cultrona.valerio@community.unipa.it 3331418041
--------------------------------	--

<b>Gruppo di gestione AQ</b>	Raimondo Gaglio Carla Gentile Vincenzo Greco Rosario Schicchi Sonia Valentino
------------------------------	---

<b>Tutor</b>	Giuseppe VENTURELLA Adriana BONANNO Alfonso Salvatore FRENDIA Aldo TODARO Filippo SGROI Raimondo GAGLIO Eristanna PALAZZOLO Leo SABATINO Giorgio BAIAMONTE Concetta Maria MESSINA Giuseppe SORTINO Diego PLANETA Carla GENTILE
--------------	--



Il Corso di Studio in breve

01/05/2021

Il corso di studio in Scienze e Tecnologie Agroalimentari intende fornire capacità e competenze professionali proprie del sistema agroalimentare, con attenzione particolare alla trasformazione, alla conservazione e alla promozione del consumo dei prodotti alimentari. La declinazione del titolo è evidente nei contenuti, dove gli elementi di FIS, CHIM, BIO sottolineano un approccio scientificamente solido, i SSD M-FIL, M-DEA, ING-IND contribuiscono ad ampliare e approfondire la dimensione culturale del laureato e i SSD AGR, insieme a VET garantiscono un approccio tecnologico completo. La

specificità di questo corso sta proprio nel formare una figura fornita di una visione completa 'from field to fork', capace di integrare le competenze più specifiche del tecnologo alimentare con elementi di conoscenza fondamentali del sistema della produzione primaria - vegetale, animale e ittica- e con gli aspetti legati al consumo e alla qualità, nutraceutica, funzionale e gastronomica, degli alimenti. Il Corso si propone di fornire una solida preparazione di base fondata sull'acquisizione di nozioni di fisica e matematica e su conoscenze più approfondite di chimica, biochimica generale e della nutrizione, botanica e micologia applicate, finalizzate alla qualità degli alimenti. Il Corso di Studio fornisce, inoltre, le conoscenze fondamentali di:

- a) filiere produttive e approvvigionamento dei prodotti delle specie vegetali coltivate e delle produzioni zootecniche e ittiche;
- b) tecnologie della trasformazione dei prodotti di origine vegetale e animale;
- c) microbiologia e igiene degli alimenti;
- d) chimica nutraceutica, cibi funzionali e basi fisiologiche della nutrizione umana e della dieta mediterranea;
- e) sostenibilità ambientale, macchine e risorse idriche per l'industria agroalimentare;
- f) economia del sistema alimentare e della ristorazione;
- g) semiotica, storia e antropologia del cibo e dell'alimentazione.

Il Corso di Studio è articolato in tre anni e prevede 19 esami, relativi alle attività formative di base, caratterizzanti, affini e integrative. Ogni insegnamento comprende lezioni e attività didattiche integrative (esercitazioni, seminari, visite tecniche ecc.). Le attività formative sono organizzate in semestri. Le discipline caratterizzanti riguardano gli ambiti della tecnologia alimentare, della sicurezza e della valutazione degli alimenti e le discipline economiche e sono distribuite nell'arco dei tre anni. Sono previste attività ex art 10 comma 5 lettera d, finalizzate all'acquisizione di abilità e conoscenze legate alle moderne tecnologie alimentari che, insieme al tirocinio formativo e alla preparazione della prova finale, assicurano un'adeguata preparazione sia per l'inserimento nel mondo del lavoro sia per il proseguimento degli studi.

Il corso in Scienze e Tecnologie Agroalimentari è strutturato in maniera fortemente multidisciplinare, su SSD AGR/, BIO/, CHIM/, FIS/, ING-IND/, MED/, M-FIL/, M-DEA/ ING-IND/ per fornire le basi per l'accesso alle lauree magistrali, attinenti al settore alimentare, gastronomico e della salute; fornisce ai laureati anche l'acquisizione di un'adeguata padronanza della lingua inglese, allo scopo di facilitare il loro inserimento in ambienti di lavoro sia europei sia extraeuropei.

Il CdS si caratterizza anche per l'offerta di insegnamenti a scelta consigliata che hanno l'obiettivo di arricchire la preparazione e le competenze dello studente nel comparto agroalimentare. I Settori Scientifico Disciplinari di questi insegnamenti sono: IUS/03, ICAR/03 e SECS-S/02.



## QUADRO A1.a

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

19/01/2016

Il 29 ottobre 2015, alle ore 16.00, presso l'Aula Magna G. P. Ballatore del Dipartimento Scienze Agrarie e Forestali (SAF), ha avuto luogo la consultazione delle parti sociali sulla proposta di istituzione del Corso di Laurea in "Scienze, e Tecnologie Agroalimentari".

All'incontro, organizzato dal coordinatore del Consiglio di Interclasse in Produzioni e Tecnologie Agrarie (PTA), sono stati invitati i rappresentanti delle Istituzioni regionali, degli Enti e delle Organizzazioni professionali, che operano nel settore delle tecnologie alimentari e agrarie, nonché numerose imprese, regionali e nazionali, operanti nella produzione agricola, nella trasformazione, nell'organizzazione della filiera e nel coordinamento dell'offerta (elenco degli inviti in Allegato). A tutti gli invitati è stato inviato per posta elettronica (allegato alla lettera prot. V-1-4546 in data 21/10/2015) il materiale illustrativo della proposta, consistente in una stesura provvisoria dell'ordinamento didattico, una relazione sugli obiettivi formativi e gli sbocchi occupazionali, un questionario di valutazione (Allegato), con l'intento di raccogliere l'opinione e i suggerimenti di Enti, Istituzioni, Imprese e Organizzazioni del settore, al fine di migliorare l'offerta formativa e il contributo che l'Università può offrire allo sviluppo economico sostenibile e durevole del territorio, come enunciato nella lettera di invito. In tal modo, dando seguito alla qualificazione dell'offerta formativa promosso dall'art. 11, comma 4, del D.M. 270/04, e dal successivo D.L. 27/01/2012, n. 19, Valorizzazione dell'efficienza delle Università.

Hanno partecipato all'incontro (l'elenco in Allegato) 14 rappresentanti delle Imprese, Istituzioni, Enti e Organizzazioni: Azienda Molini del Ponte, GEST srl, Istituto Regionale della Vite e dell'Olio IRVO, Consorzio di Tutela del Pecorino Siciliano DOP, Consorzio di Tutela della Vastedda del Belice DOP, AGROQUALITÀ – RINA GROUP, Gambero Rosso, Agenzia per la Tutela della Dieta Mediterranea ADIMED, Ordine dei Tecnologi Alimentari della Sicilia, Federazione Regionale dei Dottori Agronomi e Forestali, Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali della Provincia di Palermo, Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali della Provincia di Agrigento, Ass. Prov. Laureati in Scienze Agrarie e Provinciali, Liceo Scientifico S. Cannizzaro – Palermo. Hanno preso parte all'incontro anche 5 docenti del Dipartimento SAF.

Il coordinatore del Consiglio di Interclasse in Produzioni e Tecnologie Agrarie (PTA) ha introdotto i lavori sottolineando la particolare caratterizzazione del Corso di Laurea in via di definizione, orientato alla formazione di un tecnologo alimentare dotato di un visione ampia della cultura alimentare, sia negli aspetti storici e antropologici che della fisiologia della nutrizione ma anche, aspetto che si ritiene oggi necessario approfondire o potenziare, della necessaria comprensione della fase agricola che conduce alla disponibilità dell'alimento e alle sue caratteristiche nutritive e qualitative. Sono stati discussi gli obiettivi formativi qualificanti generali e specifici, le attività formative qualificanti, l'articolazione del percorso formativo, i risultati di apprendimento attesi e gli sbocchi professionali previsti.

Il rappresentante della Federazione Regionale dei Dottori Agronomi e Forestali, ha sottolineato che l'offerta formativa proposta è di sicuro interesse perché affronta la necessità di formazione delle professionalità di elevato e attuale interesse per lo sviluppo del sistema agroalimentare siciliano. Approva la scelta di orientare l'attività formativa sull'alimento, più che sulla produzione.

Il rappresentante dell'Azienda Molini del Ponte, ritiene che l'offerta proposta e il nuovo Corso di Laurea rispondano al fabbisogno formativo per la costruzione delle professionalità necessarie per la valorizzazione dei prodotti di qualità. Pone particolarmente l'accento sugli aspetti culturali dell'agroalimentare e il legame col territorio e sottolinea la necessità delle abilità linguistiche, non limitate soltanto all'inglese.

Il rappresentante della GEST srl, esprime apprezzamento per la proposta formativa esitata dal Dipartimento SAF in tema di agroalimentare. In particolare, basandosi sull'esperienza della propria attività imprenditoriale (Gelateria Monsù) avverte l'esigenza di disporre di figure professionali specificamente preparate per la gestione degli impianti.

Il rappresentante della AGROQUALITÀ – RINA GROUP, ritiene che la proposta si collochi nell'ambito della qualificazione professionale più richiesta nell'ottica del recruitment. In particolare ritiene che sia da curare la conoscenza delle lingue, la competenza tecnologica, la conoscenza della normativa per la produzione e il commercio, la capacità di accedere alla GDO, l'esperienza professionale.

Il rappresentante dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari della Sicilia evidenzia l'esistenza di una domanda molto forte di formazione nelle tecnologie alimentari e quindi ritiene l'offerta formativa in quest'ambito di forte attrattività

Il rappresentante del Consorzio di Tutela del Pecorino Siciliano DOP e del Consorzio di Tutela della Vastedda del Belice DOP, esprime apprezzamento per l'orientamento dei corsi verso la qualità dell'agroalimentare, ravvisa l'esigenza di porre maggior attenzione nella formazione nell'ambito del lattiero-caseario.

Il rappresentante dell'IRVO esprime la propria condivisione per l'evoluzione dell'offerta formativa e per la proposta esitata dal Dipartimento SAF nell'ambito specifico dell'agroalimentare e della gastronomia. Considera favorevolmente il Corso in quanto raccoglie la sfida di valorizzare il rapporto col territorio e il legame territorio-alimento. Segnala l'importanza che il Corso determini l'acquisizione di competenza sulla normativa per la produzione e il commercio.

Il rappresentante del Liceo Scientifico S. Cannizzaro di Palermo, ritiene che la nuova proposta sia di interesse per i diplomati del liceo scientifico e auspica la collaborazione tra il Liceo S. Cannizzaro e il Dipartimento anche nell'ambito della progettualità "scuola-lavoro".

Numerosi invitati, che non hanno potuto partecipare all'incontro, hanno manifestato il loro interesse per l'iniziativa offrendo disponibilità a collaborare sia alla didattica che allo svolgimento di attività pratiche e dei tirocini.

Sono pervenuti numerosi questionari compilati e manifestazioni di interesse scritte, contenenti osservazioni di dettaglio utili alla progettazione definitiva del Corso di Laurea. Sono pervenuti i questionari compilati dai seguenti:

AVICOLA; AZ. GAGLIARDO BRIUCCIA; BARBERA; CERERE; DAIS; DIVELLA; FEDERAZIONE AGRONOMI E FORESTALI; FONDAZIONE A. e S. LIMA-MANCUSO; LUMACA MADONITA; MOLINI DEL PONTE; MONSÙ; OTASS; RINA; SIBAT.

Le principali indicazioni raccolte tramite il questionario di valutazione (Allegato) sono di seguito riportate:

domanda A.4 Quali tra le seguenti competenze ritiene molto importanti per un futuro inserimento di un neoassunto nella sua azienda/organizzazione?

È stata evidenziata la necessità di formazione nei campi dei "processi e tecnologie" (6 risposte) e nelle "lingue straniere" (5 risposte).

domanda B.1 Gli obiettivi formativi del Corso sono adeguati alle esigenze del settore in cui opera la sua azienda/organizzazione?

10/14 dei rispondenti "abbastanza" o "del tutto"; 1/144 ha affermato "per niente".

domanda B.2 Ritiene adeguate le abilità/competenze fornite dal Corso?

13/14 "abbastanza" e "del tutto"; 1/13 "per niente".

domanda D.1 In una prospettiva di assunzione di giovani laureati, quali dei seguenti indirizzi di Corsi di Studio sarebbero di interesse per la sua azienda/organizzazione?

12 risposte per "agroalimentare e forestale"; 7 "Economico – commerciale – amministrativo"; 5 "ambientale – biologico e biotecnologico".

domanda D.2 Quali tra le seguenti attività formative lei riterrebbe utile inserire nella formazione universitaria?

Attività di stage in azienda/organizzazione 9 risposte; Studio di casi aziendali 7; Testimonianze di imprenditori e manager 5; Periodi di studio all'estero 4.

domanda D.4 Secondo Lei, quali delle seguenti azioni dovrebbe realizzare l'Università di Palermo per favorire la collaborazione con il mondo del lavoro?

Consultazione permanente nel territorio di riferimento 10; Valorizzazione dei progetti formativi di stage e tirocinio 9.

Le risultanze della consultazione sono state recepite e trovano riscontro nelle attività formative inserite nell'ordinamento didattico.

Le parti intervenute convergono sull'opportunità di rinnovare gli incontri con regolarità e assicurano collaborazione e partecipazione.

Sono pervenute inoltre 60 risposte da enti territoriali, imprese di dimensione regionale, nazionale e internazionale e scuole secondarie di secondo grado. Solo poche aziende hanno risposto al questionario inviato loro, ma hanno preferito inviare una lettera di adesione con un 'consensus statement' specifico. Le lettere fanno riferimento alla denominazione del Corso successivamente cambiata dal Consiglio di Dipartimento, anche a valle e grazie alla consultazione.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: parti sociali: elenco, statistica e lettere di adesione

---

30/04/2021

La valutazione e il confronto con le parti sociali sarà effettuata nel corso del 2021. Nel mese di novembre 2020, in funzione delle osservazioni della Commissione Paritetica, è stato varato un cambio di ordinamento e di manifesto degli studi.

Link: <http://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/scienzeetecnologieagroalimentari2147/qualita/stakeholders.html>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: verbale consultazione parti sociali

### Tecnologo alimentare

#### funzione in un contesto di lavoro:

L'inserimento di questa figura professionale è previsto nei seguenti settori:

- tecnico per il controllo dei processi produttivi dell'industria agroalimentare;
- tecnico per l'approvvigionamento e controllo di qualità degli alimenti della GDO;
- tecnico consulente per la caratterizzazione delle specificità compositive e sensoriali, nella valorizzazione storico culturale e nella promozione dei prodotti tipici e della gastronomia;
- tecnico consulente per l'organizzazione di attività fieristico-espositive ed attività turistiche dedicate alla valorizzazione di specificità territoriali ed enogastronomiche;
- tecnico e/o agente per la produzione e il commercio di alimenti e bevande legate ai prodotti tipici e della gastronomia;
- tecnico consulente per valorizzazione dei prodotti tipici, delle aziende di catering, delle aziende produttrici di prodotti tipici e della gastronomia;
- consulente per la promozione, organizzazione e gestione di eventi legati alla valorizzazione enogastronomica del territorio e per la certificazione delle produzioni agroalimentari;
- tecnico e/o agente per la commercializzazione specializzata in prodotti tipici e della gastronomia in grado di utilizzare anche canali commerciali alternativi alla GDO come l'"e-commerce";
- responsabile di impresa o consulente nell'ambito del Turismo enogastronomico (Agriturismo, Fiere ed Eventi legati all'agricoltura ed all'enogastronomia).

#### competenze associate alla funzione:

Il laureato in Scienze, Cultura e Tecnologie Agroalimentari (classe L-26 Scienze e Tecnologie Alimentari), svolgerà la sua attività tecnico-professionale in diversi settori dell'industria alimentare, in particolare in:

- aziende operanti nella produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari dove può svolgere la sua precipua funzione di tecnologo alimentare, per la conservazione trasformazione e valutazione dei prodotti alimentari e dei loro derivati;
- imprese di catering e ristorazione collettiva, nelle quali potrà svolgere la funzione del responsabile acquisti della materia prima e trasformata e della sua valutazione, oltre che della cura dell'igiene;
- enti pubblici e privati che si occupano di attività di analisi, controllo e certificazione degli alimenti, sia in termini di ispezione sia in termini di certificazione e igiene;

Il Corso di Laurea fornisce le basi formative necessarie per l'accesso alle Lauree magistrali in particolare alla classe LM70.

### **sbocchi occupazionali:**

Gli sbocchi occupazionali previsti sono essenzialmente legati a compiti tecnici di gestione e controllo della attività di produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande. Il Corso prepara alla professione di:

- tecnici addetti all'organizzazione e al controllo gestionale della produzione;
- tecnici del controllo della qualità dei prodotti alimentari;
- tecnici della vendita e della distribuzione;
- operatori del mondo della promozione e valorizzazione dei prodotti alimentari;
- operatori nel mondo della grande distribuzione, per l'approvvigionamento e il controllo di qualità dei prodotti.



### **QUADRO A2.b**

#### **Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)**

1. Tecnici della produzione alimentare - (3.1.5.4.2)
2. Tecnici della vendita e della distribuzione - (3.3.3.4.0)
3. Tecnici della preparazione alimentare - (3.1.5.4.1)
4. Tecnici dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi - (3.3.1.5.0)



### **QUADRO A3.a**

#### **Conoscenze richieste per l'accesso**

31/03/2021

Per essere ammessi al Corso di Laurea occorre essere in possesso di un diploma di scuola secondaria di secondo grado o di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo. Il Corso di Laurea è ad accesso libero. E' previsto un test di accertamento delle conoscenze iniziali e per alcune aree potrà essere attribuito un obbligo formativo aggiuntivo come da Regolamento Didattico del Corso di Laurea.



### **QUADRO A3.b**

#### **Modalità di ammissione**

08/06/2023

Il Corso è ad accesso libero. Per essere ammessi al Corso di Studio occorre essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di altro titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo.

E' previsto un test di accertamento delle conoscenze iniziali di matematica, come previsto dal Regolamento Didattico del Corso di Studi, in seguito al quale potrà essere attribuito un 'obbligo formativo aggiuntivo' (OFA) che deve essere recuperato entro il primo anno di Corso attraverso due modalità:

- 1) test di recupero appositamente predisposto dall'organo competente;
- 2) superamento dell'esame di 'Fisica ed elementi di matematica.

La verifica di matematica riguarderà i seguenti argomenti:

Numeri naturali, razionali, irrazionali, reali. Ordine di esecuzione delle operazioni in una espressione aritmetica con o senza parentesi. Numeri primi. Scomposizione in fattori primi. Massimo comune divisore e minimo comune multiplo. Operazioni con le frazioni. Proporzioni. Operazioni con i numeri relativi. Operazioni con le potenze e con le radici. Logaritmi ed esponenziali. Funzioni trigonometriche. Relazioni fondamentali tra le funzioni trigonometriche. Coordinate cartesiane di un punto.

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

21/01/2021

Il Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Agroalimentari ha lo scopo di preparare laureati con buone conoscenze di base, applicative e capacità professionali che garantiscano una visione completa delle problematiche degli alimenti e bevande dalla loro produzione al consumo. Il Corso di Studio si pone come obiettivo, in una visione di tutela della qualità e della tipicità degli alimenti, la formazione di personale qualificato in grado di svolgere compiti tecnici nella gestione e controllo delle attività di trasformazione, conservazione, distribuzione e commercializzazione di alimenti e bevande, capace di conciliare economia ed etica, come pure di intervenire con misure atte a garantire la sicurezza, igiene, qualità e salubrità degli alimenti, a ridurre gli sprechi e l'impatto ambientale. Tutto questo è evidenziabile dall'analisi del percorso formativo previsto, nelle attività di base, caratterizzanti e affini, oltre che nelle altre attività, in particolare quelle definite ai sensi dell'art.10 comma 5, lettera d, del 270/2004.

Nell'ambito degli obiettivi formativi e qualificanti della classe L-26, il laureato in Scienze e Tecnologie Agroalimentari deve possedere approfondite conoscenze relative alla composizione chimico-fisica, alle caratteristiche organolettiche, microbiologiche e nutrizionali degli alimenti (SSD CHIM/01/ 06/10, AGR/16, AGR/13) nonché padronanza dei metodi analitici per il controllo e la valutazione degli alimenti e delle materie prime di provenienza animale e vegetale (AGR/13, MED/42, VET/04).

Deve essere in grado di utilizzare ai fini professionali i risultati della ricerca e della sperimentazione, nonché finalizzare le conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi applicativi lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti. Focus particolare è

riservato al contesto mediterraneo, dal punto di vista produttivo, alimentare, nutrizionale (BIO/02, AGR/01, AGR/02, AGR/03, AGR/04, AGR/19).


Il laureato deve avere nozioni sui principi dell'alimentazione umana (BIO/09) ai fini della prevenzione delle malattie e protezione della salute, sulle motivazioni che determinano le scelte alimentari, sulle errate abitudini alimentari e, sempre in riferimento agli alimenti, nozioni sulla legislazione alimentare e sanitaria nazionale e comunitaria (AGR/01, IUS/03). Deve inoltre essere in grado di esaltare il legame tra la gastronomia e il territorio, e di partecipare alle diverse attività legate alla gastronomia.

Deve conoscere la storia della gastronomia, possedere gli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle proprie conoscenze, possedere adeguate competenze e strumenti per la comunicazione e la gestione dell'informazione (M-FIL/05, M-DEA/01), essere capace di lavorare in gruppo, di operare con l'autonomia consentita dalla laurea e di inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro. Il corso di studio prevede, nel suo sviluppo in tre anni accademici, le seguenti attività formative distribuite in 19 insegnamenti, cui si aggiungono i crediti formative universitari (CFU) a scelta dello studente, la prova di lingua, a garanzia della conoscenza di una lingua dell'Unione Europea oltre all'italiano, il tirocinio pratico applicativo e la prova finale, che prevede l'esposizione di una tesi di laurea e le attività ex art. 5 comma 10 lettera d del dm 270/2004 che saranno dedicate a laboratori di carattere fortemente applicativo.

In particolare, il corso si articola in:



- Attività di base: sono finalizzate a porre le basi cognitive di fisica, matematica, chimica generale, organica e biologia, anche della botanica applicata e della nutrizione, specificamente orientate ai loro aspetti applicativi coerenti con le scienze e tecnologie alimentari oggetto del Corso;
- Attività caratterizzanti: in relazione a tutti gli ambiti caratterizzanti dell'ordinamento, sono finalizzate all'acquisizione di conoscenze e competenze inerenti al perseguimento di elevati requisiti qualitativi delle principali produzioni alimentari, di origine vegetale e animale e nei processi industriali di lavorazione e trasformazione; sono trattati i principi di nutrizione, educazione, cultura e igiene alimentare e le competenze di base nel campo dell'economia, in particolare delle produzioni di qualità e dell'analisi dei consumi alimentari; è anche curata l'analisi tecnologica e sensoriale degli alimenti;
- attività affini o integrative: finalizzate a fornire un'adeguata preparazione nei campi della storia e dell'antropologia alimentare, nonché sulla semiotica applicata alla gastronomia, sulle produzioni ittiche, sulla nutraceutica, sull'uso dell'acqua nell'industria alimentare;
- attività a scelta dello studente: saranno ammesse le attività formative nei limiti di quanto stabilito dall'art. 10 del DM 270/04, in particolare orientate all'arricchimento della visione sistemica e integrata delle problematiche del settore agroalimentare;
- attività ex art. 5 comma 10 lettera d del DM 270/2004, saranno dedicate a laboratori di: alterazioni biotiche degli alimenti, gastronomia e analisi sensoriale, entomologia merceologica e comunicazione del cibo;
- attività di tirocinio: da svolgersi presso aziende o istituzioni, finalizzate al conseguimento di qualifiche professionali nel campo della gestione del prodotto in post-raccolta, dell'industria agroalimentare e della certificazione, della ristorazione e del commercio agroalimentare.



A4.b.1

QUADRO

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

<p><b>Conoscenza e capacità di comprensione</b></p>	<p>Il Laureato in 'Scienze e Tecnologie Agroalimentari' ha acquisito le basi per affrontare, con preparazione e linguaggio specifico, problematiche inerenti al mondo professionale e culturale di riferimento, già specificato, nel quale può operare di concerto con altre figure professionali specializzate, fornendo la sua capacità di interpretare i contenuti dei testi di riferimento, nonché della pubblicistica di livello scientifico e professionale, eventualmente disponibile. A questo fine il Laureato dispone di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- un'adeguata conoscenza e capacità di comprensione delle discipline di base nei settori della matematica, fisica, chimica, biologia, orientate agli aspetti applicativi nel settore alimentare.</li> <li>- metodi disciplinari e linguaggio tecnico che lo rendono capace di utilizzare ai fini professionali i risultati della ricerca di settore;</li> <li>- conoscenza e capacità di comprensione della composizione e della tecnologia per la gestione della qualità degli alimenti dal campo alla tavola, con la finalità di partecipare alla promozione e alla valorizzazione delle produzioni nel sistema agroalimentare.</li> <li>- conoscenza e capacità di comprensione per la partecipazione consapevole alla definizione dei processi di tracciabilità dei prodotti e per l'analisi dei contesti culturali e tecnici atti alla promozione delle risorse agroalimentari del territorio.</li> </ul> <p>I risultati attesi vengono verificati attraverso l'esame orale e scritto e la</p>	
---	--	--

corrispondenza tra insegnamento e risultati da esso attesi sono analizzati sia attraverso la valutazione delle schede di trasparenza da parte del Coordinatore del Corso, sia attraverso il lavoro della CPDS e della Commissione AQ.

**Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Il Laureato in 'Scienze e Tecnologie Agroalimentari' deve essere capace di applicare, nella pratica professionale, la sua conoscenza:

- alla gestione del controllo dei processi di produzione, conservazione, trasformazione dei prodotti alimentari;
- alla valutazione merceologica e sensoriale e all'igiene dei prodotti alimentari;
- all'organizzazione aziendale e di filiera in ambito agroalimentare;
- alla valorizzazione e promozione dei giacimenti agroalimentari territoriali.

Il raggiungimento dei risultati attesi viene costantemente monitorato dalla Commissione AQ del Corso, dalla corrispondenza tra obiettivi degli insegnamenti e didattica erogata, definiti nelle schede di trasparenza e, infine dalla CPDS.

▶ QUADRO  
A4.b.2

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

**area delle scienze matematiche, fisiche, informatiche e statistiche**

**Conoscenza e comprensione**

Acquisizione degli strumenti di base per affrontare e risolvere i problemi della fisica e della matematica applicata ai fabbisogni specifici del percorso formativo. Acquisizione di elementi di statistica per le applicazioni nell'industria agroalimentare.

**Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Capacità di trasferire nella realtà operativa e nello sviluppo disciplinare successivo, le conoscenze acquisite per prevenire la soluzione di problemi, anche tecnici, nell'ambito dell'attività professionale.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

FISICA E ELEMENTI DI MATEMATICA [url](#)

**discipline chimiche**

**Conoscenza e comprensione**

Conoscenza dei principi della chimica generale, inorganica e organica, con riferimento alla conoscenza di base della nomenclatura, rappresentazione, struttura tridimensionale e delle proprietà chimiche e fisiche degli elementi e delle molecole, con particolare enfasi di quelle presenti negli alimenti, ma anche dei potenziali residui tossici o molecole non desiderabili (CHIM/01, CHIM/03, CHIM/06).

## Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di distinguere i diversi gruppi funzionali e conoscerne le loro proprietà e reattività. Identificare le classi dei principali composti organici ed essere in grado di interpretare e razionalizzare le reazioni organiche in termini di meccanismo di reazione, sulla base delle fondamentali correlazioni struttura/reattività, utilizzando un approccio metodologico scientifico. Conoscere e comprendere le reazioni di trasformazione e degradazione dei diversi nutrienti, additivi e coadiuvanti durante i processi di conservazione e trasformazione degli alimenti, al fine di prevederne e comprenderne l'evoluzione, i paradigmi di qualità e il rischio di degrado.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

CHIMICA DEGLI ALIMENTI (*modulo di CHIMICA DEGLI ALIMENTI E METABOLISMO DEI NUTRIENTI*) [url](#)

CHIMICA DEGLI ALIMENTI E METABOLISMO DEI NUTRIENTI [url](#)

CHIMICA GENERALE E ANALITICA [url](#)

CHIMICA ORGANICA [url](#)

NUTRIENTI MINERALI E METABOLITI SECONDARI DELLA PIANTA (*modulo di CHIMICA DEGLI ALIMENTI E METABOLISMO DEI NUTRIENTI*) [url](#)

## discipline biologiche

### Conoscenza e comprensione

Conoscenza delle piante e dei funghi eduli di interesse alimentare, sui loro usi tradizionali e sul loro impiego nelle filiere agroalimentari.

Conoscenza dell'importanza, anche alimentare, delle varie parti della pianta, radici, fusto, tuberi, bulbi, foglie, frutti (BIO/02, BIO/03).

Conoscenze di base sulla struttura e le funzioni delle principali molecole biologiche. A tale scopo saranno sviluppati aspetti inerenti alla chimica delle biomolecole, al loro ruolo nell'organizzazione e funzione della cellula eucariotica e alle principali trasformazioni che esse subiscono (BIO/10).

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Acquisizione di capacità per l'identificazione delle piante spontanee di interesse alimentare.

Capacità di acquisire le conoscenze sulla struttura e sulle funzioni delle principali molecole biologiche con particolare riferimento alle trasformazioni che esse subiscono durante le diverse vie metaboliche. Queste conoscenze daranno allo studente gli strumenti necessari alla comprensione del ruolo dei diversi alimenti nella nutrizione umana e nel mantenimento dello stato di salute.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

BIOCHIMICA GENERALE [url](#)

BOTANICA APPLICATA ALLA FILIERA AGROALIMENTARE [url](#)

MICOLOGIA APPLICATA E GASTRONOMICA (*modulo di BIODIVERSITÀ E QUALITÀ DELLE COLTURE ERBACEE C.I.*) [url](#)

## Discipline della tecnologia alimentare

## Conoscenza e comprensione

Conoscere le operazioni unitarie della tecnologia alimentare atte alla trasformazione e conservazione delle materie prime e dei prodotti finiti, comprendere le leggi e i modelli delle operazioni unitarie ai fini della progettazione e costruzione di modelli previsionali per migliorare la qualità, la conservabilità e la shelf life di alimenti o ingredienti (AGR/15).

Conoscere i processi tecnologici di trasformazione e conservazione della materia prima di origine vegetale (vino, olio) e animale (grassi, latte, formaggio, insaccati) e dei prodotti finiti (AGR/15).

Conoscere il ruolo dei microrganismi responsabili delle alterazioni alimentari e dei microrganismi utili per l'ottenimento di alimenti e bevande di elevata qualità nutrizionale e sensoriale e per l'incremento della shelf-life dei prodotti finiti (AGR/16).

Acquisizione di conoscenze sul processo produttivo delle principali colture orticole e da pieno campo e capacità di riconoscere la variabilità delle produzioni derivante dalla molteplicità dei contesti produttivi possibili (AGR/02, AGR/04)

Acquisire le nozioni fondamentali sui processi produttivi delle principali colture arboree da frutto in diversi contesti produttivi ed ambientali. Conoscere la variabilità delle produzioni di ciascuna delle colture arboree da frutto in relazione al contesto culturale e alla diversità genetica (varietale) (AGR/03).

Conoscere i processi fisiologici che stanno alla base delle produzioni animali; valutare la qualità dei prodotti animali e delle risorse ittiche attraverso l'esame delle principali caratteristiche che la definiscono (AGR/19-AGR/20).

Conoscere i nutrienti di interesse alimentare e dei fitofarmaci presenti nei comparti della pianta, del loro metabolismo e della loro reattività (AGR/13).

## Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Partecipare allo sviluppo di processi tecnologici atti alla migliore trasformazione della materia prima, individuando e ottimizzando tutte le fasi di processo, fin dalla progettazione e arrivando al prodotto finito.

Comprendere le proprietà biochimiche e nutrizionali degli alimenti e le reazioni di degradazione e/o trasformazione dei diversi nutrienti e dei fitofarmaci durante i processi di conservazione e trasformazione degli alimenti

Comprendere come l'utilizzo di colture starter selezionate e la gestione corretta delle fermentazioni spontanee condotte con un ridotto uso di coadiuvanti tecnologici e additivi alimentari possa migliorare la qualità sensoriale, nutraceutica e funzionale di alcuni alimenti fermentati, nonché la sostenibilità ambientale dell'intera filiera produttiva.

Sviluppare un linguaggio appropriato e specifico per la descrizione della microbiologia degli alimenti.

Applicare le conoscenze acquisite nella scelta della materia prima e per valorizzare specifiche caratteristiche qualitative delle materie prime.

Individuare soluzioni e strategie di tipo tecnico-gestionale negli allevamenti che, nel rispetto del benessere degli animali e in linea con la sostenibilità ambientale, rendano efficienti i processi di produzione e consentano di ottenere prodotti di qualità rispondenti alle esigenze dei consumatori finali e dell'industria di trasformazione.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

APPROVVIGIONAM., QUALITÀ E SMALTIM. DELLE ACQUE DELL'IND. AGROALIMENTARE (modulo di *ELEMENTI DI INGEGNERIA DELL'INDUSTRIA AGROALIMENTARE*) [url](#)

APPROVVIGIONAMENTO E QUALITÀ DEI PRODOTTI ITTICI (modulo di *PRODUZIONI ANIMALI E ITTICHE*) [url](#)

BIODIVERSITÀ E QUALITÀ DELLE COLTURE ERBACEE C.I. [url](#)

BIODIVERSITÀ E QUALITÀ DELLE COLTURE ERBACEE DA PIENO CAMPO (modulo di *BIODIVERSITÀ E QUALITÀ DELLE COLTURE ERBACEE C.I.*) [url](#)

BIODIVERSITÀ E QUALITÀ DELLE COLTURE ORTIVE (modulo di *BIODIVERSITÀ E QUALITÀ DELLE COLTURE ERBACEE C.I.*) [url](#)

BIOMATERIALI PER IL PACKAGING ALIMENTARE [url](#)

CHIMICA DEGLI ALIMENTI E METABOLISMO DEI NUTRIENTI [url](#)

FONDAMENTI DI OPERAZIONI UNITARIE [url](#)  
LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE [url](#)  
LABORATORIO FOOD LAB PROJECT [url](#)  
MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI E DEI PRODOTTI FERMENTATI [url](#)  
NUTRIENTI MINERALI E METABOLITI SECONDARI DELLA PIANTA (*modulo di CHIMICA DEGLI ALIMENTI E METABOLISMO DEI NUTRIENTI*) [url](#)  
PRODUZIONI ANIMALI E ITTICHE [url](#)  
PRODUZIONI E BIODIVERSITÀ DELLE COLTURE ARBOREE DA FRUTTO [url](#)  
PROVA FINALE [url](#)  
SISTEMI E PRODUZIONI DELLE SPECIE ANIMALI (*modulo di PRODUZIONI ANIMALI E ITTICHE*) [url](#)  
STAGE [url](#)  
TECNOLOGIE ALIMENTARI [url](#)

## discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti

### Conoscenza e comprensione

Conoscere i principali cibi funzionali e dei più noti nutraceutici, abilità interpretativa e di raffronto di dati sperimentali con estrapolazione di conclusioni valide al fine di garantire la qualità degli alimenti per una sana alimentazione per soggetti in condizioni fisiologiche normali e non (CHIM/10).

Conoscere le basi della fisiologia della nutrizione e della dietetica con particolare riferimento alla dieta mediterranea (BIO/09).

Conoscere le basi e i processi atti a garantire la sostenibilità del sistema agroindustriale e comprenderne i criteri di gestione sostenibile degli input e degli output (ING-IND/11).

Acquisire la capacità critica nel riconoscere e valutare il potenziale rischio derivante dai diversi alimenti, nonché il saper affrontare problematiche legate alla gestione della sicurezza alimentare e dei controlli ad essa collegati (MED/42).

Acquisire gli elementi di base sul sistema di controllo della sicurezza degli alimenti. In particolare dovranno essere conosciute le entità preposte ai controlli sulla sicurezza degli alimenti e gli strumenti che il legislatore mette a loro disposizione (ispezione ed audit). Dovranno essere acquisite conoscenze di base sui pre-requisiti delle imprese alimentari nelle diverse filiere (MED/42).

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite per formulare risposte a problemi di tipo pratico o teorico nel campo dell'alimentazione e della nutrizione.

Capacità di applicare le conoscenze acquisite, anche nella definizione del ciclo di vita degli alimenti, oltre che nella scelta dei materiali per la lavorazione e la conservazione degli alimenti.

Capacità di utilizzare la conoscenza e la comprensione acquisita nell'individuare le problematiche sanitarie legate alle diverse produzioni e individuare i soggetti controllori e gli strumenti più appropriati per effettuare il controllo.

Capacità di partecipare a percorsi di audit per la valutazione della sicurezza alimentare.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

CHIMICA DEGLI ALIMENTI (*modulo di CHIMICA DEGLI ALIMENTI E METABOLISMO DEI NUTRIENTI*) [url](#)

FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE UMANA E DIETETICA [url](#)

IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (*modulo di IGIENE E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI*) [url](#)

IGIENE E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI [url](#)

IGIENE ED ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (*modulo di IGIENE E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI*) [url](#)

## discipline economiche e giuridiche

### Conoscenza e comprensione

Conoscenza delle basi del pensiero economico tanto negli aspetti microeconomici, i comportamenti di consumo e di produzione, che macroeconomici, la formazione della ricchezza nazionale.

Conoscenza degli elementi innovativi del modello economico della qualità.

Acquisizione di una visione ampia della funzione imprenditoriale nelle attività agroalimentari nella declinazione più attuale di attività diversificate e multifunzionali.

Conoscenza delle norme giuridiche che regolano il settore agroalimentare (IUS/03).

Capacità di comprendere la specificità delle produzioni alimentari di qualità, anche per gli aspetti connessi alle peculiarità del territorio, e la potenzialità di queste nel concorrere a determinare processi di sviluppo duraturo e sostenibile, socialmente inclusivi e sinergici con le altre attività economiche (AGR/01).

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di analizzare e comprendere i fenomeni dell'economia e individuare gli strumenti atti a mettere in pratica le opportunità imprenditoriali connesse alle potenzialità del territorio seguendo modelli salubri e sostenibili.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ECONOMIA DEL SISTEMA AGROALIMENTARE [url](#)

FONDAMENTI DEL DIRITTO AGROALIMENTARE [url](#)

## Altre attività - affini o integrative - area della cultura alimentare

### Conoscenza e comprensione

Comprensione dei meccanismi linguistico-comunicativi della dimensione gastronomica, nonché i modelli di analisi per poterne smontare i meccanismi di funzionamento. Conoscenza sul cibo dal punto di vista antropologico, ossia nella sua dimensione sociale, culturale e storica (M-FIIL/05, M-DEA/01).

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Conoscere i contesti e pratiche entro cui collocare gli alimenti e a partire da cui individuarne la rete di relazioni.

Acquisire consapevolezza conoscitiva in funzione critica rispetto a al marketing alimentare o ai media

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

SEMIOTICA DELLA GASTRONOMIA [url](#)

STORIA E ANTROPOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE [url](#)

## affini e integrative - ara ingegneristica

### Conoscenza e comprensione

Conoscere le nozioni di base relative al funzionamento delle macchine di interesse dell'industria agroalimentare.

Conoscere i principi fisici, gli aspetti meccanici e quelli gestionali che regolano le macchine e le relative possibilità di impiego nell'industria di trasformazione alimentare (AGR/09).

Conoscere modalità e criteri per l'approvvigionamento, l'uso e lo smaltimento delle acque nell'industria alimentare

(AGR/08, ICAR/03).

Conoscenza dei sottoprodotti che derivano dai processi agroalimentari (ICAR/03).

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Valutare sia gli aspetti meccanici sia quelli gestionali dell'uso delle macchine e delle acque dell'industria alimentare, indirizzando le relative scelte. Capacità di applicare le conoscenze fondamentali alla progettazione impiantistica nell'ottica della completa sinergia con il contesto produttivo agroalimentare.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

APPROVVIGIONAM., QUALITÀ E SMALTIM. DELLE ACQUE DELL'IND. AGROALIMENTARE (modulo di *ELEMENTI DI INGEGNERIA DELL'INDUSTRIA AGROALIMENTARE*) [url](#)

BIOMATERIALI PER IL PACKAGING ALIMENTARE [url](#)

ELEMENTI DI INGEGNERIA DELL'INDUSTRIA AGROALIMENTARE [url](#)

GESTIONE RIFIUTI E SOTTOPRODOTTI DELLE ATTIVITÀ DEL SETT. AGROALIMENT. [url](#)

MACCHINE PER L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE (modulo di *ELEMENTI DI INGEGNERIA DELL'INDUSTRIA AGROALIMENTARE*) [url](#)

## area valutazione degli alimenti di origine animale

### Conoscenza e comprensione

Ai fini della sicurezza alimentare, in particolare, anche, degli alimenti di origine animale lo studente dovrà conoscere i processi e le metodologie di analisi di processo e di prodotto e le relative normative di riferimento

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato potrà applicare le conoscenze acquisite nella definizione dei percorsi relativi alla sicurezza alimentare e saprà partecipare alle analisi di prodotto relative in particolare agli alimenti di origine animali, ma anche alla certificazione di quelli di origine vegetale

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

APPROVVIGIONAMENTO E QUALITÀ DEI PRODOTTI ITTICI (modulo di *PRODUZIONI ANIMALI E ITTICHE*) [url](#)

PRODUZIONI ANIMALI E ITTICHE [url](#)

SISTEMI E PRODUZIONI DELLE SPECIE ANIMALI (modulo di *PRODUZIONI ANIMALI E ITTICHE*) [url](#)



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio  
Abilità comunicative  
Capacità di apprendimento

### Autonomia di giudizio

Il Laureato in 'Scienze e Tecnologie Agroalimentari' è in grado di condurre in autonomia le operazioni utili all'analisi e alla soluzione delle problematiche di gestione dei processi alimentari, attraverso una capacità critica derivata dall'interazione delle discipline studiate. Deve essere in grado di prevedere i risultati delle scelte operate e la verifica di questa abilità è affidata alle prove in

itinere e a quella finale di ciascun insegnamento. Deve quindi essere in grado di valutare le implicazioni e i risultati alla cui progettazione partecipa, avendo anche coscienza delle implicazioni sociali del proprio lavoro, dell'attenzione che la comunità pone ai temi legati al suo campo di attività che hanno rilievo per la salute umana. In particolare la sua capacità critica autonoma si riferisce a:

- problematiche di sanità e sicurezza alimentare;
- scelte colturali e produttive finalizzate alla produzione di qualità;
- strategie di organizzazione aziendale sostenibile e di filiera e scelte di indirizzo produttivo nel contesto agroalimentare di riferimento;
- interazione tra produzione primaria, trasformazione e gastronomia;
- valorizzazione delle eccellenze alimentari e gastronomiche del territorio.

**Abilità  
communicative**

Il Laureato in 'Scienze, Cultura e Tecnologie Agroalimentari', deve avere la capacità di sviluppare in termini anche divulgativi il linguaggio tecnico-scientifico proprio del suo corso di studi, avendo acquisito abilità critica del proprio ed altrui lavoro. Anche con questa finalità sono previsti corsi di semiotica dell'alimentazione, storia e antropologia del cibo, comunicazione del cibo. In particolare, lo studente deve possedere abilità comunicative:

- adeguate alla capacità di partecipare al lavoro, in particolare nell'ambito di gruppi multidisciplinari; obiettivo che si raggiungerà affiancando alle lezioni frontali attività di lavoro di gruppo e project works;
- adeguate a partecipare ed eventualmente sviluppare analisi critiche e di contesto utili al miglioramento delle performances imprenditoriali di riferimento;
- adeguate ad esprimere e discutere concetti e contenuti tecnici in Italiano e in un'altra lingua dell'Unione Europea oggetto di specifico approfondimento (preferibilmente la lingua inglese, di ampia utilizzazione in ambito formativo e scientifico).

**Capacità di  
apprendimento**

Il Laureato in "Scienze, Cultura e Tecnologie Agroalimentari" deve essere capace di sviluppare processi di autoapprendimento e di integrare e discutere criticamente le conoscenze acquisite nel corso di laurea in relazione alle scelte operative che sarà chiamato a compiere nel suo specifico ambito lavorativo, ovvero alle conoscenze e abilità che potrà e vorrà acquisire in un ulteriore percorso di studi orientato ad approfondire le sue competenze nella gestione imprenditoriale dei processi produttivi agroalimentari di qualità. Il processo formativo sarà formulato rispettando una successione logica degli insegnamenti e prevedendo specifiche propedeuticità. Questo al fine di portare lo studente a conoscere le linee di ricerca in atto e ad acquisire la capacità di reperire fonti, dati e informazioni tecniche disponibili nella produzione scientifica e tecnica, nonché in quella legislativa e divulgativa di riferimento. L'apprendimento è rafforzato dalla scelta di sviluppare il percorso formativo con un rilevante impegno di carattere applicativo.





## QUADRO A4.d

### Descrizione sintetica delle attività affini e integrative

31/05/2022

Le attività affini e integrative completano la formazione della figura professionale del laureato in Scienze e tecnologie alimentari, ampliandone le conoscenze nelle diverse declinazioni della storia e cultura degli alimenti, dell'economia circolare, del riuso e riciclo dei sottoprodotti dell'industria alimentare



## QUADRO A5.a

### Caratteristiche della prova finale

21/01/2021

Per conseguire la Laurea lo/a studente/ssa deve aver acquisito 180 crediti formativi, compresi quelli relativi alla prova di laurea. 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 delle attività previste dall'ordinamento didattico. La prova finale consiste in una prova orale o scritta, secondo le modalità definite dal regolamento sulla prova finale del Corso di Laurea per ogni A.A., nel rispetto e in coerenza con la tempistica, delle prescrizioni ministeriali e delle inerenti linee guida di ateneo (DR 3688 20/10/2015).



## QUADRO A5.b

### Modalità di svolgimento della prova finale

18/05/2022

Ai sensi del Regolamento Didattico di Ateneo, lo studente per il conseguimento della Laurea deve sostenere una prova finale. La prova finale ha l'obiettivo di accertare sia il livello conseguito dallo studente nell'acquisizione delle conoscenze di base e caratterizzanti il corso di laurea e nella loro integrazione sia, qualora prevista dall'ordinamento didattico, la specifica preparazione professionale. La prova finale consiste in un elaborato scritto i cui argomenti sono suggeriti al seguente link <https://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/scienzeetecnologieagroalimentari2147/tesi---lauree/>, seguito da un colloquio secondo modalità definite nel regolamento del Corso di Laurea.

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

Link: <http://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/scienzeetecnologieagroalimentari2147/regolamenti.html>



▶ QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Manifesto L26 Scienze e tecnologie agroalimentari

Link: <http://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/scienzeetecnologieagroalimentari2147/regolamenti.html>

▶ QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

<http://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/scienzeetecnologieagroalimentari2147/didattica/lezioni.html>

▶ QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

<http://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/scienzeetecnologieagroalimentari2147/?pagina=esami>

▶ QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale





<http://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/scienzeetecnologieagroalimentari2147>

▶ QUADRO B3

Docenti titolari di insegnamento

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

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	BIO/02	Anno di	BOTANICA APPLICATA ALLA FILIERA AGROALIMENTARE <a href="#">link</a>	SCHICCHI ROSARIO <a href="#">CV</a>	PO	6	60	

		corso 1						
2.	CHIM/03	Anno di corso 1	CHIMICA GENERALE E ANALITICA <a href="#">link</a>	SPINELLO ANGELO <a href="#">CV</a>	RD	7	70	
3.	CHIM/06	Anno di corso 1	CHIMICA ORGANICA <a href="#">link</a>	MARULLO SALVATORE <a href="#">CV</a>	PA	6	60	
4.		Anno di corso 1	CONOSCENZA DELLA LINGUA STRANIERA <a href="#">link</a>			5		
5.	AGR/01	Anno di corso 1	ECONOMIA DEL SISTEMA AGROALIMENTARE <a href="#">link</a>	SGROI FILIPPO <a href="#">CV</a>	PA	8	80	
6.	FIS/01	Anno di corso 1	FISICA E ELEMENTI DI MATEMATICA <a href="#">link</a>	FERRUGGIA BONURA SALVATORE <a href="#">CV</a>	RD	8	80	
7.		Anno di corso 1	LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE <a href="#">link</a>			3		
8.	AGR/03	Anno di corso 1	PRODUZIONI E BIODIVERSITÀ DELLE COLTURE ARBOREE DA FRUTTO <a href="#">link</a>	SORTINO GIUSEPPE <a href="#">CV</a>	RD	6	60	
9.	M- DEA/01	Anno di corso 1	STORIA E ANTROPOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE <a href="#">link</a>			6	60	
10.	AGR/08	Anno di corso 2	APPROVVIGIONAM.,QUALITÀ E SMALTIM.DELLE ACQUE DELL'IND.AGROALIMENTARE (modulo di <i>ELEMENTI DI INGEGNERIA DELL'INDUSTRIA AGROALIMENTARE</i> ) <a href="#">link</a>	BAIAMONTE GIORGIO <a href="#">CV</a>	PO	6	60	
11.	AGR/20	Anno di corso 2	APPROVVIGIONAMENTO E QUALITÀ DEI PRODOTTI ITTICI (modulo di <i>PRODUZIONI ANIMALI E ITTICHE</i> ) <a href="#">link</a>	MESSINA CONCETTA MARIA <a href="#">CV</a>	PO	3	30	
12.	BIO/10	Anno di	BIOCHIMICA GENERALE <a href="#">link</a>	GENTILE CARLA <a href="#">CV</a>	PA	6	60	

		corso 2						
13.	BIO/03 AGR/02 AGR/04	Anno di corso 2	BIODIVERSITÀ E QUALITÀ DELLE COLTURE ERBACEE C.I. <a href="#">link</a>				12	
14.	AGR/02	Anno di corso 2	BIODIVERSITÀ E QUALITÀ DELLE COLTURE ERBACEE DA PIENO CAMPO ( <i>modulo di BIODIVERSITÀ E QUALITÀ DELLE COLTURE ERBACEE C.I.</i> ) <a href="#">link</a>	FRENDA ALFONSO SALVATORE <a href="#">CV</a>	PA	6	60	
15.	AGR/04	Anno di corso 2	BIODIVERSITÀ E QUALITÀ DELLE COLTURE ORTIVE ( <i>modulo di BIODIVERSITÀ E QUALITÀ DELLE COLTURE ERBACEE C.I.</i> ) <a href="#">link</a>	SABATINO LEO <a href="#">CV</a>	PA	3	30	
16.	AGR/09 AGR/08	Anno di corso 2	ELEMENTI DI INGEGNERIA DELL'INDUSTRIA AGROALIMENTARE <a href="#">link</a>				9	
17.	IUS/03	Anno di corso 2	FONDAMENTI DEL DIRITTO AGROALIMENTARE <a href="#">link</a>	PISCIOTTA TOSINI GIUSEPPINA <a href="#">CV</a>	PO	3	30	
18.	AGR/15	Anno di corso 2	FONDAMENTI DI OPERAZIONI UNITARIE <a href="#">link</a>	TODARO ALDO <a href="#">CV</a>	PA	10	100	
19.	ICAR/03	Anno di corso 2	GESTIONE RIFIUTI E SOTTOPRODOTTI DELLE ATTIVITÀ DEL SETT.AGROALIMENT. <a href="#">link</a>	TORREGROSSA MICHELE <a href="#">CV</a>	PO	5	50	
20.	AGR/09	Anno di corso 2	MACCHINE PER L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE ( <i>modulo di ELEMENTI DI INGEGNERIA DELL'INDUSTRIA AGROALIMENTARE</i> ) <a href="#">link</a>	CATANIA PIETRO <a href="#">CV</a>	PO	3	30	
21.	BIO/03	Anno di corso 2	MICOLOGIA APPLICATA E GASTRONOMICA ( <i>modulo di BIODIVERSITÀ E QUALITÀ DELLE COLTURE ERBACEE C.I.</i> ) <a href="#">link</a>	VENTURELLA GIUSEPPE <a href="#">CV</a>	PO	3	30	
22.	AGR/16	Anno di corso 2	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI E DEI PRODOTTI FERMENTATI <a href="#">link</a>				8	80
23.	AGR/20 AGR/19	Anno di	PRODUZIONI ANIMALI E ITTICHE <a href="#">link</a>				9	

		corso 2					
24.	AGR/19	Anno di corso 2	SISTEMI E PRODUZIONI DELLE SPECIE ANIMALI ( <i>modulo di PRODUZIONI ANIMALI E ITTICHE</i> ) <a href="#">link</a>	BONANNO ADRIANA <a href="#">CV</a>	PO	6	60
25.		Anno di corso 2	STAGE <a href="#">link</a>			3	
26.	ING- IND/22	Anno di corso 3	BIOMATERIALI PER IL PACKAGING ALIMENTARE <a href="#">link</a>	BOTTA LUIGI <a href="#">CV</a>	PA	6	60
27.	CHIM/10	Anno di corso 3	CHIMICA DEGLI ALIMENTI ( <i>modulo di CHIMICA DEGLI ALIMENTI E METABOLISMO DEI NUTRIENTI</i> ) <a href="#">link</a>	AVELLONE GIUSEPPE <a href="#">CV</a>	PA	6	60
28.	CHIM/10 AGR/13	Anno di corso 3	CHIMICA DEGLI ALIMENTI E METABOLISMO DEI NUTRIENTI <a href="#">link</a>			12	
29.	BIO/09	Anno di corso 3	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE UMANA E DIETETICA <a href="#">link</a>			6	60
30.	MED/42	Anno di corso 3	IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE ( <i>modulo di IGIENE E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI</i> ) <a href="#">link</a>	COSTANTINO CLAUDIO <a href="#">CV</a>	PA	6	60
31.	VET/04 MED/42	Anno di corso 3	IGIENE E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI <a href="#">link</a>			10	
32.	VET/04	Anno di corso 3	IGIENE ED ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE ( <i>modulo di IGIENE E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI</i> ) <a href="#">link</a>			4	40
33.		Anno di corso 3	LABORATORIO FOOD LAB PROJECT <a href="#">link</a>			5	
34.	AGR/13	Anno di corso 3	NUTRIENTI MINERALI E METABOLITI SECONDARI DELLA PIANTA ( <i>modulo di CHIMICA DEGLI ALIMENTI E</i>			6	60

METABOLISMO DEI NUTRIENTI)

[link](#)

35.		Anno di corso 3	PROVA FINALE <a href="#">link</a>			3	
36.	M-FIL/05	Anno di corso 3	SEMIOTICA DELLA GASTRONOMIA <a href="#">link</a>			6	60
37.	AGR/15	Anno di corso 3	TECNOLOGIE ALIMENTARI <a href="#">link</a>	PLANETA DIEGO <a href="#">CV</a>	PA	8	80



QUADRO B4

Aule

Descrizione link: Procedura per la ricerca di Aule e Laboratori d'Ateneo

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: Procedura per la ricerca di Aule e Laboratori d'Ateneo

Link inserito:

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

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO B4

Sale Studio

Descrizione link: Sistema bibliotecario e archivio storico di Ateneo

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione link: Biblioteche in prossimità dei luoghi di frequentazione del CdS

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Le iniziative di orientamento in ingresso, finalizzate a supportare lo studente durante tutta la fase di accesso ai percorsi universitari, consistono in attività informative e di consulenza individuale. 29/05/2023

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.

Il Consiglio di corso di studio in Scienze e tecnologie agroalimentari svolge le attività relative all'orientamento in stretta collaborazione con il COT ma anche in modo autonomo grazie all'azione del Delegato all'Orientamento e Tutorato, del Coordinatore e dei Docenti coinvolti.

All'inizio dei corsi del primo e secondo semestre, vengono organizzati una serie di incontri con gli iscritti al primo anno; inoltre, annualmente, vengono organizzate apposite giornate di orientamento (Welcome Week e Open Day) rivolte agli studenti delle scuole superiori. In particolare, terminata la fase acuta della pandemia da Covid 19, per l'A.A. 2023/2024 il COT ha organizzato, nuovamente in presenza, la Welcome Week (WW) che si è svolta nella settimana dal 6 al 10 febbraio 2023. Le attività del SAAF, realizzate con il supporto del COT, hanno visto il coinvolgimento del Delegato all'Orientamento e Tutorato, del Delegato alla Didattica, dei Coordinatori dei Corsi di Laurea, dei Presidenti dei comitati ordinatori dei nuovi Corsi di Laurea e degli studenti del Dipartimento SAAF e hanno riguardato la presentazione dell'Offerta Formativa (OF) del Dipartimento SAAF dell'A.A. 2023/2024. Sono stati illustrati i contenuti del CdL in Scienze e tecnologie agroalimentari nella sua articolazione al fine di poter supportare e guidare lo studente ad una scelta più consapevole del Corso di Studio e del percorso formativo-professionale più adatto alle proprie esigenze e attitudini. La giornata dedicata al Corso di Laurea in Scienze e tecnologie agroalimentari è stata organizzata accogliendo gli studenti delle scuole superiori in aula presso l'edificio 19 (Polididattico) e proiettando una presentazione dove sono stati illustrati il piano di studi, l'organizzazione della didattica, la professionalità che si consegue e gli sbocchi professionali. In merito a quest'ultimo aspetto, sono state presentate alcune testimonianze da parte di ex studenti del CdL, 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 e all'esperienza erasmus previste dal CdL e che hanno un impatto importante sulla formazione dei discenti e sulla futura occupazione. All'interno delle attività previste, nella mattinata sono state anche svolte delle brevi lezioni, a cura di alcuni discenti del CdL, che hanno visto l'istaurarsi di un animato dibattito con gli studenti in aula. L'attività di orientamento della WW ha visto anche la presenza di un information point, dove i docenti del CdL, accompagnati e supportati da dottorandi e studenti tutor, hanno erogato informazioni sul percorso di studio, distribuito materiale divulgativo (brochure e flyer) e consentito la consultazione delle pagine web del CdL anche attraverso l'utilizzo di appositi QR code da scansare con i cellulari. Al fine di divulgare ulteriormente i contenuti del CdL, le aree del sapere che si acquisiscono, la professionalità che si consegue e gli sbocchi professionali il COT ha predisposto una brochure informativa per i futuri studenti. Oltre alla presentazione dell'OF, durante la WW sono state organizzate tavole rotonde con topic specifici trasversali a più CdL di Ateneo che hanno visto la partecipazione di alcuni docenti del CdL e di altri dipartimenti.

Collateralmente alla WW di Ateneo, il SAAF ha organizzato gli Open days per accogliere e orientare gli studenti della scuola superiore delle classi terze, quarte e quinte, presso il Dipartimento SAAF. Gli Open Days si sono svolti nelle giornate del 27 e 28 febbraio, 2, 23 e 30 marzo, 14, 21 e 28 aprile e 2 maggio. Gli studenti delle scuole superiori sono stati accolti presso l'Aula Magna del SAAF per la presentazione dell'offerta formativa complessiva e successivamente accompagnati presso i principali i campi sperimentali interni al dipartimento e i laboratori didattici e di ricerca dove docenti,



personale tecnico e dottorandi hanno mostrato le principali attività svolte. Come ulteriore azione di orientamento del SAAF sono stati previsti i Lab Days che hanno visto la partecipazione attiva di gruppi più ristretti di studenti che, affiancati da docenti, personale tecnico e dottorandi, hanno potuto partecipare ad alcune attività di laboratorio. In ultimo, sono stati attivati alcuni percorsi formativi nell'ambito delle attività di orientamento finanziato dal PNRR in collaborazione con le scuole ed erogati anche come PCTO.

L'attività outgoing del SAAF ha previsto alcuni incontri di presentazione e divulgazione del percorso di studi del CdL presso le scuole interessate dove sono stati illustrati i contenuti del CdL dai docenti come previsto nelle attività Incoming. 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://portale.unipa.it/strutture/cof/>



QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

Il Corso organizza, all'inizio di ogni anno accademico, una giornata inaugurale durante la quale vengono presentati l'intero programma del corso, la sua articolazione didattica e temporale, i singoli docenti e programmi delle relative discipline, i responsabili del tutorato, del tirocinio e delle attività di amministrazione didattica. I docenti tutor seguono, poi, l'attività di tutoraggio periodicamente. Ogni docente ha un regolare orario di ricevimento, opportunamente pubblicizzato nella propria pagina web dell'ateneo.

10/06/2020



QUADRO B5

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

Il tirocinio curriculare è un'esperienza di formazione 'on the Job', disciplinato dal DM 142/98, finalizzato all'acquisizione di CFU (Credito Formativo Universitario) obbligatori per il conseguimento del titolo accademico, qualora previsto dal piano di studio.

12/06/2024

Lo studente accede al Portale Studenti tramite le proprie credenziali di Ateneo, va sul menù «Altro» -> «Almalaurea Accesso» e clicca sul pulsante 'Registrati/Accedi'. Fatto ciò lo studente deve completare la registrazione sul sito Almalaurea inserendo i dati richiesti.

Il referente per il tirocinio del Corso di Studi è il Prof. Aldo Todaro.

Link inserito: <https://www.unipa.it/servizi/tirocini/tirocinicurriculari/>



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 Scienze e Tecnologie Agroalimentari 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.

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

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Croazia	Sveuciliste Josipa Jurja Strossmayera U Osijeku	255170-EPP-1-2014-1-HR-EPPKA3-ECHE	30/09/2021	solo italiano
2	Croazia	University of Split		11/02/2020	solo italiano
3	Francia	Universit� de Bretagne Occidentale		15/01/2019	solo italiano
4	Grecia	Panepistimio Thessalias	29090-EPP-1-2014-1-GR-EPPKA3-ECHE	30/09/2021	solo italiano
5	Polonia	Politechnika Bialostocka	83617-EPP-1-2014-1-PL-EPPKA3-ECHE	30/09/2021	solo italiano
6	Spagna	Universidad De Castilla - La Mancha	29543-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	30/09/2021	solo italiano
7	Spagna	Universidad De Cordoba	28689-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	30/09/2020	solo italiano
8	Spagna	Universidad Miguel Hernandez De Elche	53605-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	30/09/2020	solo italiano
9	Spagna	Universidad Politecnica De Madrid	29462-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	30/09/2020	solo italiano

12/06/2024

Il CdS ha attivato diversi protocolli di intesa con aziende agroalimentari del territorio al fine di promuovere la conoscenza della realtà produttiva potenzialmente interessata al reclutamento dei futuri laureati.

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.

Durante l'Anno Accademico, diversi docenti organizzano visite didattiche presso aziende agroalimentari per coniugare il sapere teorico (acquisito con le lezioni frontali) con la realtà lavorativa aziendale.

Il Consiglio di Corso di Studi ha già nominato una commissione destinata sia ai tirocini e stage curriculari sia all'orientamento al lavoro e ha definito le aziende partner con le quali svolge i percorsi formativi anche utilizzando skype interviews personali dei candidati con le aziende.

Il CdS si avvarrà dell'attività del Centro di Orientamento e Tutoraggio (COT) dell'Università degli Studi di Palermo che mette a disposizione tirocini extra-curriculari rivolti a coloro che hanno concluso gli studi da non più di 12 mesi presso l'Università degli studi di Palermo.

#### A LIVELLO DI ATENEO:

U.O. Placement per le aziende e career service per studenti e laureati

Il Servizio Placement promuove metodi di ricerca attiva del lavoro supportando il laureato nello sviluppo di un personale progetto di inserimento professionale (tirocini e/o opportunità di lavoro) in linea con i propri obiettivi lavorativi e le richieste del mercato del lavoro. La mission del placement di Ateneo è quella di ridurre i tempi di transizione tra il conseguimento del titolo di studio e l'ingresso nel mondo del lavoro degli studenti/laureati attraverso l'erogazione dei servizi e lo svolgimento delle attività di seguito illustrate.

I destinatari privilegiati per tali azioni sono i laureandi e i laureati dell'Ateneo.

I servizi, con le loro attività, accompagnano il laureando/laureato in tutte le fasi del processo di inserimento nel mondo del lavoro che vanno dalla ricerca delle offerte professionali (qualitativamente in linea con il suo profilo e le sue aspirazioni) alla stesura del curriculum, fino alla preparazione per sostenere un colloquio di lavoro (tecniche di comunicazione efficace, tecniche di self-marketing, empowerment delle soft skill).

Le attività U.O. Placement per le aziende e career service per studenti e laureati:

- Sportello (con apertura nei giorni indicati sul sito) per fornire informazioni e offrire uno spazio destinato ai colloqui individuali mirati alla ricerca di lavoro o alla soluzione di alcuni problemi connessi con la ricerca di lavoro;
- Career counseling: incontri individuali rivolti a studenti e laureati per la costruzione di un progetto di sviluppo di carriera coerente con la propria formazione, le proprie competenze, capacità, abilità, interessi e con l'evoluzione del mondo del lavoro e delle professioni;
- Organizzazione di seminari informativi e di orientamento al lavoro (organizzati anche su richiesta dei corsi di laurea/dipartimenti). Sono open day rivolti a studenti e laureati dell'Ateneo per far conoscere il Placement (attività, iniziative, modalità di accesso ai servizi, job-bank di Ateneo - Almalaurea) e per riflettere sulle azioni più efficaci da mettere in campo per l'inserimento lavorativo e sulle modalità di svolgimento dei processi di selezione del personale;
- Workshop sulla Selezione del Personale (organizzati anche su richiesta dei corsi di laurea/dipartimenti). Sono laboratori rivolti a studenti e laureati con simulazioni ed esercitazioni pratiche sulla socializzazione al lavoro (dove e come cercare opportunità di lavoro, come scrivere un curriculum vitae efficace) e l'empowerment delle soft skills (comunicazione efficace, gestione dei colloqui di lavoro individuali e di gruppo);

- Incrocio domanda-offerta di lavoro attraverso il ricorso ad una banca dati che, a partire dal 12 marzo 2015, è fornita dal Consorzio ALMALAUREA cui unipa ha aderito. La banca dati contiene: le aziende che, con i loro desiderata, pubblicano le offerte di posizioni lavorative e/o di tirocini che i laureati possono visualizzare e a cui possono candidarsi; i curricula dei laureati, raccogliendo alcune informazioni da parte dei laureandi all'atto della domanda di laurea on line e che, successivamente al conseguimento della laurea, gli stessi laureati potranno aggiornare inserendo nuove esperienze formative e/o lavorative acquisite o nuovi dati di contatto al fine di renderli visibili alle aziende che hanno la possibilità di mettersi in contatto diretto con i potenziali candidati alle loro offerte di lavoro/tirocini;

- Organizzazione di eventi di recruiting quali i career day e i recruiting day (in presenza o online) ossia eventi durante i quali gli studenti e i laureati hanno l'opportunità di entrare in contatto con i Manager e i Responsabili delle Risorse Umane delle aziende partecipanti, prendere parte alle presentazioni aziendali, consegnare il proprio curriculum e sostenere colloqui individuali. Gli eventi di recruiting sono di due tipologie: il cd Recruiting day che vede il coinvolgimento di una sola azienda e il cd Career day che coinvolge più aziende dello stesso settore o di settori diversi;

- Organizzazione di eventi quali i Placement day (in presenza o online) di dipartimento ossia eventi rivolti a studenti e laureati durante i quali il servizio di placement di ateneo illustra le attività volte a favorire l'incrocio domanda-offerta di lavoro, le aziende raccontano e illustrano i loro desiderata, le loro necessità, i loro bisogni professionali attuali e potenziali e gli ex alumni raccontano il loro percorso di studio e professionale.

- Promozione dei Tirocini extracurricolari rivolti a coloro che hanno conseguito un titolo accademico presso l'Ateneo di Palermo, da svolgere in aziende, enti pubblici, associazioni, fondazioni, etc. sia italiane che estere;

- Progettazione di azioni di placement e career service finanziate con fondi regionali, ministeriali ed europei, partecipazione a bandi pubblici (ad es. progetto Fixo, garanzia giovani, Servizio civile, etc.)

- Promozione e stipula di convenzioni e protocolli di intesa con le più importanti Agenzie per il Lavoro, Enti ed Associazioni datoriali al fine di collaborare in sinergia per la generazione e la condivisione circolare di opportunità di lavoro qualificato.

Descrizione link: Servizio Placement di Ateneo

Link inserito: <https://www.unipa.it/target/laureati/>



QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

Il corso di Studio ha attivato profili Facebook e Instagram utilizzati per incentivare la visibilità degli studenti e delle loro attività e per costruire percorsi comuni con le imprese agroalimentari. 30/04/2021

Nel corso di ogni Anno Accademico, il CdS, in collaborazioni con le imprese agroalimentare, organizza dei seminari professionalizzanti al fine di coniugare l'analisi teorica acquisita dagli studenti nei vari insegnamenti e con l'evidenza empirica.



QUADRO B6

Opinioni studenti

06/09/2023

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: scheda RIDO 2023

▶ QUADRO B7 | Opinioni dei laureati

20/07/2023

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Dati AlmaLaurea 2024



▶ QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

21/08/2024

Descrizione link: Dati di ingresso, di percorso e di uscita

Link inserito: [https://offertaformativa.unipa.it/offweb/datistudente?anno\\_accademico=2023&lingua=ITA&codicione=0820106202600001](https://offertaformativa.unipa.it/offweb/datistudente?anno_accademico=2023&lingua=ITA&codicione=0820106202600001)

▶ QUADRO C2

Efficacia Esterna

20/07/2023

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: dati Almalaurea 2024

▶ QUADRO C3

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

08/08/2024

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Report Questionario Tirocini 2024





## ▶ QUADRO D1

### Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

12/06/2024

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 e ss.mm.ii.

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.

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 poste sotto la responsabilità di soggetto con incarico di funzione dirigenziale e dotate di autonomia gestionale, sotto il coordinamento del Direttore Generale ed articolate in Settori.

Le Unità Organizzative di secondo livello sono dedicate al presidio e al coordinamento di uno o più ambiti di attività, all'interno di uno o più macro processi o ambiti di attività con valenza strategica o innovativa. Sono unità organizzative poste sotto la responsabilità di personale di categoria EP individuato in base a requisiti professionali e curriculari coerenti con le caratteristiche della posizione organizzativa da ricoprire e con gli obiettivi da raggiungere. Sono da considerarsi unità organizzative di cui al presente comma i Settori nell'ambito delle Aree e i Settori nell'ambito dei Servizi.

Le Unità Organizzative di terzo livello sono finalizzate allo svolgimento o al coordinamento diretto di singoli ambiti di attività. L'istituzione di tale tipologia di unità è subordinata all'esistenza di livelli di complessità che ne giustificano l'attivazione rispetto a quella sovraordinata. Sono unità organizzative poste sotto la responsabilità di personale di categoria D, individuato in base a requisiti professionali e curriculari coerenti con la posizione da ricoprire e con gli obiettivi da raggiungere.

Per specifiche e motivate esigenze il Direttore Generale, inoltre, può conferire incarichi di funzione specialistica o specifici qualificati incarichi di responsabilità a personale di categoria D, C e B.

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:

- Area affari generali e centrale acquisti
- Area didattica e servizi agli studenti
- Area economico-finanziaria e patrimoniale



- Area edilizia, servizio tecnico e sostenibilità
- Area organizzazione e sviluppo delle risorse umane
- Area ricerca e trasferimento tecnologico
- Area sistemi informativi di Ateneo
- Area terza missione e relazioni internazionali

La struttura organizzativa dei Dipartimenti 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, si articolano in Unità Operative, che per ciascun Dipartimento comprendano almeno le funzioni dedicate alla gestione della Didattica e Internazionalizzazione, della Ricerca e Terza Missione, degli Affari Generali e Istituzionali, della Contabilità e Bilancio e dei Servizi Generali, Logistica, Sicurezza e ICT, inglobando in quest'ultima anche le attività relative ai Laboratori.

I 16 Dipartimenti hanno le seguenti denominazioni:

- Architettura;
- Biomedicina, Neuroscienze e Diagnostica Avanzata;
- Culture e Società;
- Fisica e Chimica;
- Giurisprudenza;
- Ingegneria;
- Matematica e Informatica;
- Medicina di Precisione in Area Medica, Chirurgica e Critica
- Promozione della Salute, Materno-Infantile, di Medicina Interna e Specialistica di eccellenza 'G. D'Alessandro';
- Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali;
- Scienze della Terra e del Mare;
- Scienze e Tecnologie Biologiche Chimiche e Farmaceutiche;
- Scienze Economiche, Aziendali e Statistiche;
- Scienze Politiche e delle relazioni internazionali;
- Scienze Psicologiche, Pedagogiche, dell'Esercizio Fisico e della Formazione;
- Scienze Umanistiche.

A far data dal 1° novembre 2019 (con delibera del CdA del 25/07/2019) è stata approvata la disattivazione di tutte le Scuole di Ateneo e l'attivazione della sola Scuola di Medicina e Chirurgia.

Sono altresì presenti i seguenti Servizi di Ateneo:

- Sistema Museale di Ateneo (SIMUA)
- Advanced Technologies Network Center (ATeN)
- A.S.CENT - Centre of Advanced Studies
- Centro di Sostenibilità e Transizione Ecologica
- Centro per gli studi e le politiche di genere (Artemisia)
- Centro di Ateneo per le neurodiversità e le disabilità (CeNDiS)
- Servizio Integrato di Ateneo per il Supporto Psicologico (S.I.A.S.P)
- Consigliera di fiducia e sportello antiviolenza per le pari opportunità

Sono, inoltre, attivi i seguenti tre Poli Territoriali Decentrati:

- Polo di Agrigento;
- Polo di Caltanissetta;
- Polo di Trapani.

Alle suddette strutture si aggiungono anche: la Scuola di Lingua Italiana per Stranieri (ITASTRA), il Centro Linguistico d'Ateneo (CLA) e il Comitato per lo Sport Universitario (CSU).

La gestione dell'Assicurazione di Qualità a livello di Ateneo è articolata secondo diverse modalità:

(<https://www.unipa.it/ateneo/assicurazione-della-qualita-aq/documenti-strategici-e-programmatici-dellateneo/Politiche-pianificazione-strategica/>)

Obiettivi generali del sistema AQ

L'Ateneo si pone le seguenti strategie generali per la Qualità intesa come capacità di porsi obiettivi di valore e di raggiungerli adottando strumenti per misurare l'efficacia delle azioni e aumentare la rispondenza tra obiettivi e risultati:

- piena integrazione tra le diverse missioni dell'Ateneo, didattica, ricerca, terza missione/impatto sociale, 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.

Responsabilità per l'AQ a livello di Ateneo:

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 MUR 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 OO GG;
- 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 il riesame del sistema di governo dipartimentale (didattica, ricerca e terza missione/impatto sociale);
- è responsabile del Rapporto di Riesame del proprio sistema di governo

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 monitoraggio annuale, del Rapporto di Riesame ciclico e della scheda SUA CdS.

Tutti i processi che influenzano la qualità sono governati da procedure che definiscono le responsabilità tra le varie aree funzionali al 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://www.unipa.it/ateneo/assicurazione-della-qualita-aq/>



QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

17/05/2021

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



QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

17/05/2021

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

09/02/2021

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).



QUADRO D5

Progettazione del CdS

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Documento di Progettazione del Corso









QUADRO D6

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





## Informazioni generali sul Corso di Studi

<b>Università</b>	Università degli Studi di PALERMO
<b>Nome del corso in italiano</b> 	Scienze e Tecnologie Agroalimentari
<b>Nome del corso in inglese</b> 	Agrifood Science and Technology
<b>Classe</b> 	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b> 	italiano
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b> 	<a href="http://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/scienzeetecnologieagroalimentari2147/">http://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/scienzeetecnologieagroalimentari2147/</a>
<b>Tasse</b>	<a href="https://www.unipa.it/target/studenti-iscritti/tasse-agevolazioni/tasse-contributi/index.html">https://www.unipa.it/target/studenti-iscritti/tasse-agevolazioni/tasse-contributi/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

## 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)
<b>Altri dipartimenti</b>	Scienze e Tecnologie Biologiche, Chimiche e Farmaceutiche

## Docenti di Riferimento

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	MACRO SETTORE	QUALIFICA	PESO	INSEGNAMENTO ASSOCIATO
1.	BMNGRG66A27G273O	BAIAMONTE	Giorgio	AGR/08	07/C1	PO	1	
2.	FRRSVT61R23G273N	FERRUGGIA	Salvatore	FIS/01	02/B	RD	1	
3.	FRNLNS62H14A089R	FREND A	Alfonso Salvatore	AGR/02	07/B1	PA	1	
4.	GGLRND84T02A089H	GAGLIO	Raimondo	AGR/16	07/I	RD	1	
5.	GNTCRL77S63B602D	GENTILE	Carla	BIO/10	05/E1	PA	1	
6.	SBTLEO85E15G273D	SABATINO	Leo	AGR/04	07/B1	PA	1	
7.	SCHRSR57S13C067N	SCHICCHI	Rosario	BIO/02	05/A1	PO	1	
8.	SRTGPP79H09G273A	SORTINO	Giuseppe	AGR/03	07/B	RD	1	
9.	VRGNNS58L27H914O	VIRGA	Antonino Nazzareno	VET/04	07/H	ID	1	

✓ Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :



▶ **Rappresentanti Studenti**

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
Caramannello	Simona	simona.caramannello@community.unipa.it	3298775325
Nalbone	Alessia	alessia.nalbone@community.unipa.it	3893135493
Greco	Vincenzo	vincenzo.greco11@community.unipa.it	3913342437
Cultrona	Valerio	cultrona.valerio@community.unipa.it	3331418041

▶ **Gruppo di gestione AQ**

COGNOME	NOME
Gaglio	Raimondo
Gentile	Carla
Greco	Vincenzo
Schicchi	Rosario
Valentino	Sonia

▶ **Tutor**

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
SGROI	Filippo		Docente di ruolo
PLANETA	Diego		Docente di ruolo
BONANNO	Adriana		Docente di ruolo
FRENDA	Alfonso Salvatore		Docente di ruolo

GENTILE	Carla	Docente di ruolo
BAIAMONTE	Giorgio	Docente di ruolo
GAGLIO	Raimondo	Docente di ruolo
TODARO	Aldo	Docente di ruolo
PALAZZOLO	Eristanna	Docente di ruolo
MESSINA	Concetta Maria	Docente di ruolo
VENTURELLA	Giuseppe	Docente di ruolo
SABATINO	Leo	Docente di ruolo
SORTINO	Giuseppe	Docente di ruolo



### Programmazione degli accessi



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



### Sedi del Corso



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

Data di inizio dell'attività didattica	01/10/2024
Studenti previsti	66



### Eventuali Curriculum



Non sono previsti curricula

### Sede di riferimento DOCENTI

COGNOME	NOME	CODICE FISCALE	SEDE
GENTILE	Carla	GNTCRL77S63B602D	
SABATINO	Leo	SBTLEO85E15G273D	
FREDA	Alfonso Salvatore	FRNLNS62H14A089R	
GAGLIO	Raimondo	GGLRND84T02A089H	
FERRUGGIA	Salvatore	FRRSVT61R23G273N	
SORTINO	Giuseppe	SRTGPP79H09G273A	
SCHICCHI	Rosario	SCHRSR57S13C067N	
VIRGA	Antonino Nazzareno	VRGNNN58L27H914O	
BAIAMONTE	Giorgio	BMNGRG66A27G273O	

### Sede di riferimento FIGURE SPECIALISTICHE

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

Figure specialistiche del settore non indicate

### Sede di riferimento TUTOR

COGNOME	NOME	SEDE
SGROI	Filippo	
PLANETA	Diego	
BONANNO	Adriana	
FREDA	Alfonso Salvatore	
GENTILE	Carla	
BAIAMONTE	Giorgio	
GAGLIO	Raimondo	
TODARO	Aldo	
PALAZZOLO	Eristanna	
MESSINA	Concetta Maria	
VENTURELLA	Giuseppe	

SABATINO

Leo

SORTINO

Giuseppe



## Altre Informazioni



<b>Codice interno all'ateneo del corso</b>	2147
<b>Massimo numero di crediti riconoscibili</b>	DM 16/3/2007 Art 4 <a href="#">Nota 1063 del 29/04/2011</a>
<b>Numero del gruppo di affinità</b>	1 <b>X</b> E' obbligatorio inserire il numero di gruppi di affinità; il valore di default è 1



## Date delibere di riferimento



Data di approvazione della struttura didattica	26/11/2020
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	29/10/2015 -
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	10/12/2015



## Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

La denominazione del Corso di Studi è coerente con gli obiettivi formativi e la classe di appartenenza ed è rappresentativa dell'effettivo contenuto del corso. La denominazione del titolo in inglese è inserita.

La lingua del corso è l'italiano e lo svolgimento dell'attività didattica convenzionale.

Il corso si inquadra nella classe L-26 e si configura come l'unico corso di questa classe dell'Università di Palermo.

Gli obiettivi formativi ed il percorso didattico atto a conseguirli sono descritti con ampiezza di considerazioni e con coerenza. La proposta si inserisce in un settore in piena crescita che offre ai laureati buone speranze di inserimento nel mondo del lavoro.

Gli obiettivi formativi specifici sono conformi con quanto previsto dai D.M. di definizione delle classi, declinano adeguatamente il progetto formativo e sono correlati alla tabella della attività formative.

L'analisi della domanda è stata sviluppata sia in forma indiretta, per il tramite dello studio dei documenti disponibili, che in

forma diretta per il tramite della consultazione di organizzazioni, enti e aziende rappresentative del mondo del lavoro ed è adeguatamente documentata e dettagliata.

I risultati di apprendimento attesi, espressi dai Descrittori di Dublino, sono descritti correttamente.

Le conoscenze richieste per l'accesso sono ben definite e prevedono la verifica della preparazione, distinta rispetto al possesso dei requisiti curricolari.

Gli sbocchi occupazionali sono descritti adeguatamente e sono coerenti con il livello di laurea.

I SSD ed il numero dei CFU indicati sono coerenti con gli obiettivi formativi.

L'inserimento fra le attività affini e integrative di ulteriori CFU di settori già previsti dalla classe è legato al ruolo attribuito agli insegnamenti previsti per cui è opportuno scegliere di inserire un corso con meno di 6 CFU per organizzare insegnamenti modulari. Si ritiene coerente con il percorso formativo legare gli insegnamenti, anche considerando il forte indirizzo applicativo che la proposta vuole dare all'insegnamento, nell'ambito delle pratiche di controllo alimentare e in collaborazione istituzionale con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia.

Il progetto formativo appare ben strutturato e ampiamente giustificato.

I requisiti di cui all'Allegato A del DM 1059/2013 risultano soddisfatti in base alla seguente documentazione prodotta:

- dichiarazione con la quale il referente attesta la presenza di un numero sufficiente di docenti afferenti a SSD di base, caratterizzanti e affini del corso;
- documento di progettazione dal quale si evince la disponibilità delle risorse strutturali necessarie per lo svolgimento delle relative attività didattiche;
- comunicazione da parte del Settore Programmazione Risorse Umane dalla quale risulta che Dal monitoraggio dei dati al 21 dicembre utili per il calcolo dell'indicatore ISEF, la stima del valore dell'indicatore per l'Ateneo è maggiore di 1.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Verbal\_NdV - 01-22\_dicembre\_2015



## Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento



*La relazione completa del NdV necessaria per la procedura di accreditamento dei corsi di studio deve essere inserita nell'apposito spazio all'interno della scheda SUA-CdS denominato "Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento" entro e non oltre il 28 febbraio di ogni anno **SOLO per i corsi di nuova istituzione**. La relazione del Nucleo può essere redatta seguendo i criteri valutativi, di seguito riepilogati, dettagliati nelle linee guida ANVUR per l'accREDITAMENTO iniziale dei Corsi di Studio di nuova attivazione, consultabili sul sito dell'ANVUR*

*Linee guida ANVUR*

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

Il corso di studio in Scienze, Cultura e Tecnologie Agroalimentari si propone fornire capacità e competenze professionali proprie del sistema agroalimentare, con attenzione particolare alla trasformazione, alla conservazione e alla promozione del consumo dei prodotti alimentari.

In particolare il corso intende formare una figura fornita di una visione completa 'from field to fork', capace di integrare le competenze più specifiche del tecnologo alimentare con elementi di conoscenza fondamentali del sistema della produzione primaria - vegetale, animale e ittica- e con gli aspetti legati al consumo e alla qualità, nutraceutica, funzionale e gastronomica, degli alimenti.

Il Corso di Studio è articolato in tre anni e prevede 19 esami, relativi alle attività formative di base, caratterizzanti, affini e integrative. Ogni insegnamento comprende lezioni e attività didattiche integrative (esercitazioni, seminari, visite tecniche ecc.). Le discipline caratterizzanti riguardano gli ambiti della tecnologia alimentare, della sicurezza e della valutazione degli alimenti e le discipline economiche e sono distribuite nell'arco dei tre anni. Sono previste inoltre attività, finalizzate all'acquisizione di abilità e conoscenze legate alla preparazione e valutazione sensoriale degli alimenti, alle loro alterazioni e infestazioni biotiche e alla comunicazione che, insieme al tirocinio formativo e alla preparazione della prova finale, assicurano un'adeguata preparazione sia per l'inserimento nel mondo del lavoro sia per il proseguimento degli studi.

Il corso in Scienze, Tecnologie e Cultura Alimentari è strutturato in maniera fortemente multidisciplinare, su diversi SSD (AGR, BIO, CHIM, FIS, ING-IND, MED, M-FIL, M-DEA e ICAR) per fornire le basi per l'accesso alle lauree magistrali, attinenti al settore alimentare, gastronomico e della salute; si propone infine di fornire ai laureati anche l'acquisizione di un'adeguata padronanza della lingua inglese, allo scopo di facilitare il loro inserimento in ambienti di lavoro sia europei sia extraeuropei.

Per quel che concerne in particolare il rispetto dei criteri qualitativi dettagliati nelle linee guida ANVUR per l'accREDITAMENTO iniziale dei Corsi di Studio di nuova attivazione, sulla base del documento predisposto dal referente del corso e inserito nella sezione D relativa alla Qualità della scheda SUA-CDS (quadro D5-

Progettazione del CdS) si osserva quanto segue:

1 - Motivazioni per la progettazione/attivazione del CdS :

Le motivazioni per la progettazione/attivazione del corso di studio relative ai 5 punti in cui è articolato il suddetto criterio qualitativo sono formulate correttamente ed risultano esaustive

2 - Analisi della domanda di formazione:

L'analisi della domanda di formazione è complessivamente ben descritta e adeguate risultano le risposte ai 3 punti specifici in cui risulta articolato tale criterio qualitativo.

3 - Analisi dei profili di competenza e dei risultati di apprendimento attesi:

L'analisi dei profili di competenza e dei risultati di apprendimento attesi risulta nel complesso ben condotta e soddisfacenti risultano le risposte agli 8 punti specifici in cui risulta articolato tale criterio qualitativo

4 - L'esperienza dello studente

Complessivamente ben descritte risultano le modalità da adottare per assicurare che l'andamento delle attività formative sia coerente con gli obiettivi formativi e sia gestito correttamente rispetto ai criteri di qualità. Esaurienti risultano le risposte ai 5+1 punti specifici in cui risulta articolato tale criterio qualitativo

5.- Risorse previste

Viene indicata la disponibilità di aule, laboratori e biblioteche da parte del Dipartimento proponente SAF e della Scuola Politecnica adeguate a garantire il raggiungimento degli obiettivi specifici del corso.

6.- Assicurazione della Qualità

Viene indicato che la gestione dell'Assicurazione di Qualità del CdS verrà svolta in conformità alla programmazione dei lavori e alle scadenze di attuazione delle iniziative, approvate dal PQA dell'Ateneo e articolate in quattro fasi (progettazione, gestione monitoraggio/valutazione e adozione dei correttivi) concordi con quanto stabilito dal PQA. Le azioni correttive e di miglioramento che scaturiscono dalla relazione della Commissione Paritetica, dal Verbale di Riesame annuale, dalle segnalazioni delle parti interessate e da ogni eventuale indicazione dell'ANVUR e del MIUR sono previste a carico del Coordinatore del CdS e della Commissione AQ del CdS.

---



## Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento



Il Comitato, avendo preso in esame la documentazione a supporto delle proposte e valutandole coerenti con la complessiva offerta formativa proposta a livello regionale e in particolare con la richiesta di formazione relativa alle classi di laurea e di laurea magistrale oggetto delle proposte, esprime parere favorevole all'istituzione/attivazione dei nuovi Corsi di Studio proposti per l'A.A. 2016/2017.





Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2023	202494887	<b>APPROVVIGIONAM., QUALITÀ E SMALTIM. DELLE ACQUE DELL'IND. AGROALIMENTARE</b> (modulo di ELEMENTI DI INGEGNERIA DELL'INDUSTRIA AGROALIMENTARE) <i>semestrale</i>	AGR/08	<b>Docente di riferimento</b> Giorgio BAIAMONTE <a href="#">CV</a> <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/08	<a href="#">60</a>
2	2023	202495000	<b>APPROVVIGIONAMENTO E QUALITÀ DEI PRODOTTI ITTICI</b> (modulo di PRODUZIONI ANIMALI E ITTICHE) <i>semestrale</i>	AGR/20	Concetta Maria MESSINA <a href="#">CV</a> <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/20	<a href="#">30</a>
3	2023	202494999	<b>BIOCHIMICA GENERALE</b> <i>semestrale</i>	BIO/10	<b>Docente di riferimento</b> Carla GENTILE <a href="#">CV</a> <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/10	<a href="#">60</a>
4	2023	202494884	<b>BIODIVERSITÀ E QUALITÀ DELLE COLTURE ERBACEE DA PIENO CAMPO</b> (modulo di PRODUZIONI E BIODIVERSITÀ DI COLTURE ORTICOLE C.I.) <i>semestrale</i>	AGR/02	<b>Docente di riferimento</b> Alfonso Salvatore FREANDA <a href="#">CV</a> <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/02	<a href="#">60</a>
5	2023	202495175	<b>BIODIVERSITÀ E QUALITÀ DELLE COLTURE ORTIVE</b> (modulo di PRODUZIONI E BIODIVERSITÀ DI COLTURE ORTICOLE C.I.) <i>semestrale</i>	AGR/04	<b>Docente di riferimento</b> Leo SABATINO <a href="#">CV</a> <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/04	<a href="#">30</a>
6	2022	202485721	<b>BIOMATERIALI PER IL PACKAGING ALIMENTARE</b> <i>semestrale</i>	ING-IND/22	Luigi BOTTA <a href="#">CV</a> <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	ING-IND/22	<a href="#">60</a>
7	2024	202407295	<b>BOTANICA APPLICATA ALLA FILIERA AGROALIMENTARE</b> <i>semestrale</i>	BIO/02	<b>Docente di riferimento</b> Rosario SCHICCHI <a href="#">CV</a> <i>Professore Ordinario</i>	BIO/02	<a href="#">60</a>
8	2022	202492311	<b>CHIMICA DEGLI ALIMENTI</b> (modulo di CHIMICA DEGLI ALIMENTI E METABOLISMO DEI NUTRIENTI) <i>semestrale</i>	CHIM/10	Giuseppe AVELLONE <a href="#">CV</a> <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	CHIM/10	<a href="#">60</a>
9	2024	202407623	<b>CHIMICA GENERALE E ANALITICA</b>	CHIM/03	Angelo SPINELLO <a href="#">CV</a>	CHIM/03	<a href="#">70</a>

			<i>semestrale</i>		<i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>		
10	2024	202406881	<b>CHIMICA ORGANICA</b> <i>semestrale</i>	CHIM/06	Salvatore MARULLO <a href="#">CV</a> Professore Associato (L. 240/10)	CHIM/06	<a href="#">60</a>
11	2024	202407197	<b>ECONOMIA DEL SISTEMA AGROALIMENTARE</b> <i>semestrale</i>	AGR/01	Filippo SGROI <a href="#">CV</a> Professore Associato (L. 240/10)	AGR/01	<a href="#">80</a>
12	2023	202495251	<b>ELEMENTI DI STATISTICA PER L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE</b> <i>semestrale</i>	SECS-S/02	Docente non specificato		40
13	2024	202407200	<b>FISICA E ELEMENTI DI MATEMATICA</b> <i>semestrale</i>	FIS/01	<b>Docente di riferimento</b> Salvatore FERRUGGIA <a href="#">CV</a> Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)	FIS/01	<a href="#">80</a>
14	2022	202485722	<b>FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE UMANA E DIETETICA</b> <i>semestrale</i>	BIO/09	Docente non specificato		60
15	2023	202495252	<b>FONDAMENTI DEL DIRITTO AGROALIMENTARE</b> <i>semestrale</i>	IUS/03	Giuseppina PISCIOTTA TOSINI <a href="#">CV</a> Professore Ordinario	IUS/03	<a href="#">30</a>
16	2023	202495490	<b>FONDAMENTI DI OPERAZIONI UNITARIE</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	Aldo TODARO <a href="#">CV</a> Professore Associato (L. 240/10)	AGR/15	<a href="#">100</a>
17	2023	202495171	<b>GESTIONE DEI SOTTOPRODOTTI DELLE ATTIVITÀ DEL SETTORE AGROALIMENTARE</b> <i>semestrale</i>	ICAR/03	Michele TORREGROSSA <a href="#">CV</a> Professore Ordinario (L. 240/10)	ICAR/03	<a href="#">50</a>
18	2022	202486991	<b>IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE</b> (modulo di IGIENE E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI) <i>semestrale</i>	MED/42	Docente non specificato		60
19	2022	202485795	<b>ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE</b> (modulo di IGIENE E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI) <i>semestrale</i>	VET/04	<b>Docente di riferimento</b> Antonino Nazzareno VIRGA <a href="#">CV</a> Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)	VET/04	<a href="#">40</a>
20	2023	202495337	<b>MACCHINE PER L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE</b>	AGR/09	Mariangela VALLONE <a href="#">CV</a>	AGR/09	<a href="#">30</a>

			(modulo di ELEMENTI DI INGEGNERIA DELL'INDUSTRIA AGROALIMENTARE) <i>semestrale</i>		Professore Associato (L. 240/10)			
21	2023	202494901	<b>MICOLOGIA APPLICATA E GASTRONOMICA</b> (modulo di PRODUZIONI E BIODIVERSITÀ DI COLTURE ORTICOLE C.I.) <i>semestrale</i>	BIO/02	Giuseppe VENTURELLA <a href="#">CV</a> Professore Ordinario	BIO/02	<a href="#">30</a>	
22	2023	202494886	<b>MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI E DEI PRODOTTI FERMENTATI</b> <i>semestrale</i>	AGR/16	<b>Docente di riferimento</b> Raimondo GAGLIO <a href="#">CV</a> Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)	AGR/16	<a href="#">80</a>	
23	2022	202485683	<b>NUTRIENTI MINERALI E METABOLITI SECONDARI DELLA PIANTA</b> (modulo di CHIMICA DEGLI ALIMENTI E METABOLISMO DEI NUTRIENTI) <i>semestrale</i>	AGR/13	Docente non specificato		60	
24	2024	202406884	<b>PRODUZIONI E BIODIVERSITÀ DELLE COLTURE ARBOREE DA FRUTTO</b> <i>semestrale</i>	AGR/03	<b>Docente di riferimento</b> Giuseppe SORTINO <a href="#">CV</a> Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)	AGR/03	<a href="#">60</a>	
25	2022	202485601	<b>SEMIOTICA DELLA GASTRONOMIA</b> <i>semestrale</i>	M-FIL/05	Francesco MANGIAPANE <a href="#">CV</a> Ricercatore a t.d.-t.pieno (L. 79/2022)	M-FIL/05	<a href="#">60</a>	
26	2023	202495417	<b>SISTEMI E PRODUZIONI DELLE SPECIE ANIMALI</b> (modulo di PRODUZIONI ANIMALI E ITTICHE) <i>semestrale</i>	AGR/19	Adriana BONANNO <a href="#">CV</a> Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/19	<a href="#">60</a>	
27	2024	202406985	<b>STORIA E ANTROPOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE</b> <i>semestrale</i>	M-DEA/01	Docente non specificato		60	
28	2022	202485759	<b>TECNOLOGIE ALIMENTARI</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	Diego PLANETA <a href="#">CV</a> Professore Associato (L. 240/10)	AGR/15	<a href="#">80</a>	
							ore totali	1610

Offerta didattica programmata

Attività di base	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/01 Fisica sperimentale	8	8	8 - 8
	↳ <i>FISICA E ELEMENTI DI MATEMATICA (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i>			
Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica	13	13	12 - 14
	↳ <i>CHIMICA GENERALE E ANALITICA (1 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl</i>			
Discipline biologiche	CHIM/06 Chimica organica	12	12	12 - 12
	↳ <i>CHIMICA ORGANICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
Discipline biologiche	BIO/02 Botanica sistematica	12	12	12 - 12
	↳ <i>BOTANICA APPLICATA ALLA FILIERA AGROALIMENTARE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
Discipline biologiche	BIO/10 Biochimica	12	12	12 - 12
	↳ <i>BIOCHIMICA GENERALE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 32 (minimo da D.M. 30)</b>				
<b>Totale attività di Base</b>			33	32 - 34

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee	50	50	36 - 50
	↳ <i>BIODIVERSITÀ E QUALITÀ DELLE COLTURE ERBACEE DA PIENO CAMPO (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			

	<p>AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree</p> <hr/> <p>↳ <i>PRODUZIONI E BIODIVERSITÀ DELLE COLTURE ARBOREE DA FRUTTO (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>AGR/13 Chimica agraria</p> <hr/> <p>↳ <i>NUTRIENTI MINERALI E METABOLITI SECONDARI DELLA PIANTA (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari</p> <hr/> <p>↳ <i>FONDAMENTI DI OPERAZIONI UNITARIE (2 anno) - 10 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>TECNOLOGIE ALIMENTARI (3 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>AGR/16 Microbiologia agraria</p> <hr/> <p>↳ <i>MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI E DEI PRODOTTI FERMENTATI (2 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>AGR/19 Zootecnia speciale</p> <hr/> <p>↳ <i>SISTEMI E PRODUZIONI DELLE SPECIE ANIMALI (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/>			
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	<p>BIO/09 Fisiologia</p> <hr/> <p>↳ <i>FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE UMANA E DIETETICA (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>CHIM/10 Chimica degli alimenti</p> <hr/> <p>↳ <i>CHIMICA DEGLI ALIMENTI (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>ING-IND/22 Scienza e tecnologia dei materiali</p> <hr/> <p>↳ <i>BIOMATERIALI PER IL PACKAGING ALIMENTARE (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>MED/42 Igiene generale e applicata</p> <hr/> <p>↳ <i>IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/>	24	24	20 - 26
Discipline economiche e giuridiche	<p>AGR/01 Economia ed estimo rurale</p> <hr/> <p><i>ECONOMIA DEL SISTEMA AGROALIMENTARE (1 anno) - 8 CFU</i></p> <hr/>	8	8	8 - 8

	↳ - semestrale - obbl			
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 64 (minimo da D.M. 60)</b>				
<b>Totale attività caratterizzanti</b>			82	64 - 84

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/04 Orticoltura e floricoltura	34	34	33 - 39 min 18
	↳ <i>BIODIVERSITÀ E QUALITÀ DELLE COLTURE ORTIVE (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/08 Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali			
	↳ <i>APPROVVIGIONAM., QUALITÀ E SMALTIM. DELLE ACQUE DELL'IND. AGROALIMENTARE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/09 Meccanica agraria			
	↳ <i>MACCHINE PER L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/20 Zoocolture			
	↳ <i>APPROVVIGIONAMENTO E QUALITÀ DEI PRODOTTI ITTICI (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
	BIO/03 Botanica ambientale e applicata			
	↳ <i>MICOLOGIA APPLICATA E GASTRONOMICA (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
M-DEA/01 Discipline demoetnoantropologiche				
↳ <i>STORIA E ANTROPOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>				
M-FIL/05 Filosofia e teoria dei linguaggi				
↳ <i>SEMIOTICA DELLA GASTRONOMIA (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>				
VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale				



IGIENE ED ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (3  
anno) - 4 CFU - semestrale - obbl

**Totale attività Affini**

34

33 -  
39

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	12 - 12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	3	3 - 3
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	5	3 - 6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	3	3 - 5
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	8	3 - 8
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		-	0 - 3
<b>Totale Altre Attività</b>		31	24 - 37

**CFU totali per il conseguimento del titolo**

**180**

**CFU totali inseriti**

180

153 - 194



## Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



## Attività di base

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/01 Fisica sperimentale			
	FIS/02 Fisica teorica modelli e metodi matematici			
	FIS/03 Fisica della materia			
	FIS/04 Fisica nucleare e subnucleare			
	FIS/05 Astronomia e astrofisica			
	FIS/06 Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre			
	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)			
	FIS/08 Didattica e storia della fisica			
	INF/01 Informatica	8	8	8
	MAT/01 Logica matematica			
	MAT/02 Algebra			
	MAT/03 Geometria			
	MAT/04 Matematiche complementari			
	MAT/05 Analisi matematica			
	MAT/06 Probabilità e statistica matematica			
	MAT/07 Fisica matematica			
	MAT/08 Analisi numerica			
	MAT/09 Ricerca operativa			
	Discipline chimiche	CHIM/01 Chimica analitica		
CHIM/03 Chimica generale ed inorganica				
CHIM/06 Chimica organica		12	14	8
Discipline biologiche	BIO/02 Botanica sistematica	12	12	
	BIO/10 Biochimica			8



<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 30:</b>	32
---	----

<b>Totale Attività di Base</b>	32 - 34
--------------------------------	---------

## ▶ Attività caratterizzanti

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee	36	50	30
	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree			
	AGR/13 Chimica agraria			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	AGR/16 Microbiologia agraria			
	AGR/17 Zootecnia generale e miglioramento genetico			
	AGR/19 Zootecnia speciale			
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	AGR/11 Entomologia generale e applicata	20	26	20
	AGR/12 Patologia vegetale			
	BIO/09 Fisiologia			
	CHIM/10 Chimica degli alimenti			
	ING-IND/11 Fisica tecnica ambientale			
	ING-IND/22 Scienza e tecnologia dei materiali			
	MED/42 Igiene generale e applicata			
Discipline economiche e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale	8	8	8
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:</b>		64		
<b>Totale Attività Caratterizzanti</b>		64 - 84		

## Attività affini



ambito disciplinare	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
	min	max	
Attività formative affini o integrative	33	39	18
<b>Totale Attività Affini</b>	<b>33 - 39</b>		

## Altre attività



ambito disciplinare	CFU min	CFU max	
A scelta dello studente	12	12	
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	3	3
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	3	6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c	-	-	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	3	5
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	3	8
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	0	3	

**Riepilogo CFU****CFU totali per il conseguimento del titolo****180**

Range CFU totali del corso

153 - 194

**Comunicazioni dell'ateneo al CUN**

Si segnala che, per mero errore materia, è stata indicata, come data del Consiglio di Amministrazione di ateneo, il 16/11/2015. Il Consiglio di Amministrazione ha valutato le nuove proposte il 16/12/2015 e il Senato Accademico il 09/12/2015. La specifica sezione dell'ordinamento è stata corretta.

Approfittando della riapertura dell'ordinamento didattico si è provveduto, inoltre, a correggere il quadro A5.A secondo le direttive dell'Ateneo

**Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe****Note relative alle attività di base****Note relative alle altre attività**



## Note relative alle attività caratterizzanti

