



REGOLAMENTO DIDATTICO
CORSO di LAUREA magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari

(CLASSE – LM-70 R Scienze e tecnologie alimentari)

COORTE 2025-2026

approvato dal Senato Accademico nella seduta del 22 luglio 2025

ART. 1 - DATI GENERALI

ART. 2 - REQUISITI DI AMMISSIONE E RICONOSCIMENTO CREDITI

ART. 3 - ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA

ART. 4 - ALTRE ATTIVITÀ FORMATIVE

ART. 5 - ORDINAMENTO DIDATTICO

**ART. 6 - DIDATTICA PROGRAMMATA SUA-CDS -ELENCO DEGLI
INSEGNAMENTI**

ART. 7 - PIANO UFFICIALE DEGLI STUDI

ART. 8 - DOVERI e OBBLIGHI DEGLI STUDENTI

ART. 1 - DATI GENERALI	
1.1 Dipartimento di afferenza :	Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A)
1.2 Classe:	LM-70 R - Scienze e Tecnologie Alimentari
1.3 Sede didattica:	Catania, Via S. Sofia 100
1.4 Organi del Corso di magistrale laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari	
Presidente del Consiglio di Corso di Laurea Magistrale, Consiglio del Corso di Laurea Magistrale, Gruppo di Gestione di Assicurazione della Qualità	
1.5 Profili professionali di riferimento:	
TECNOLOGO ALIMENTARE Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT): <ul style="list-style-type: none"> – Tecnologi alimentari – (2.3.1.1.8); – Biotecnologi – (2.3.1.1.4); – Microbiologi - (2.3.1.2.2); – Specialisti della gestione nella Pubblica Amministrazione - (2.5.1.1.1); – Specialisti della gestione e del controllo nelle imprese private - (2.5.1.2.0); – Specialisti nella commercializzazione di beni e servizi (escluso il settore ICT) - (2.5.1.5.2); – Specialisti dei sistemi economici - (2.5.3.1.1); – Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze agrarie, zootecniche e della produzione animale - (2.6.2.2.2); – Docenti della formazione e dell'aggiornamento professionale - (2.6.5.3.1); – Esperti della progettazione formativa e curricolare - (2.6.5.3.2). 	
1.6 Accesso al corso::	
	<input checked="" type="checkbox"/> <i>libero</i>
	<input type="checkbox"/> <i>numero programmato nazionale</i>
	<input type="checkbox"/> <i>numero programmato locale</i>
1.7 Lingua del Corso:	italiano
1.8 Durata del corso:	due anni
1.9 Conseguitamento del titolo	
La laurea magistrale si consegue con l'acquisizione di almeno 120 CFU (102 CFU attività + 18 CFU prova finale).	
1.10 Ordinamento didattico:	
L'ordinamento didattico del Corso di laurea magistrale con il quadro generale delle attività formative, redatto secondo lo schema definito dai Decreti Ministeriali e nel rispetto delle prescrizioni dell'ANVUR, è consultabile al link riportato all'art.5 del presente Regolamento.	

ART. 2 - REQUISITI DI AMMISSIONE E RICONOSCIMENTO CREDITI

2.1 Titolo di studio

Per essere ammessi al Corso di Laurea Magistrale occorre essere in possesso di una laurea o diploma universitario di durata triennale o di un titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo dal Consiglio di Corso di Studio per come specificato al successivo punto 2.3.

2.2 Candidati extracomunitari non residenti con titolo estero

Ai candidati in possesso di un titolo di studio conseguito all'estero, inclusi i cittadini extracomunitari residenti all'estero, il cui titolo sia riconosciuto idoneo ai sensi della normativa vigente, si applicano le disposizioni contenute nelle *"Procedure per l'accesso degli studenti stranieri/internazionali ai corsi di formazione superiore in Italia"*, consultabili sul sito www.studiare-in-italia.it.

2.3 Requisiti curriculari

Può accedere al corso di laurea magistrale chi è in possesso della laurea o diploma universitario di durata triennale delle classi L- 26 (Scienze e Tecnologie Alimentari) o della ex classe 20 (Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari), L-2 (Biotecnologie), L-13 (Scienze Biologiche), L-25 (Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali), L-27 (Scienze e Tecnologie Chimiche), L-29 (Scienze e Tecnologie Farmaceutiche), L-32 (Scienze e Tecnologie per l'Ambiente e la Natura), L-38 (Scienze e Zooteccniche e Tecnologie della produzione animali), o di un titolo di studio equipollente, conseguito anche all'estero.

I laureati provenienti da altri corsi di studio o da altre classi di laurea possono essere ammessi al corso di laurea magistrale, previa verifica del possesso dei requisiti curriculari di seguito indicati: almeno 50 CFU in uno o più dei settori scientifico-disciplinari AGR, BIO, CHIM, FIS, GEO, ICAR, INF, ING-IND, MAT, MED e VET.

Può accedere al corso di laurea magistrale anche chi consegnerà la laurea, o altro titolo conseguito anche all'estero, riconosciuto idoneo, o i 50 CFU nei SSD sopra indicati entro i termini fissati annualmente nel bando di ateneo per l'accesso ai corsi di laurea magistrale, reperibile sul sito d'Ateneo (www.unict.it).

L'ammissione al corso di studio richiede, inoltre, il possesso di adeguate competenze linguistiche nella lingua inglese, corrispondenti almeno al livello B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per la conoscenza delle lingue (QCER).

2.4 Prove di ammissione e modalità di verifica dell'adeguatezza della preparazione

L'adeguatezza della preparazione iniziale del candidato sarà accertata, mediante un colloquio orale, da una Commissione nominata dal Di3A. Il colloquio verterà sugli argomenti presenti su un Syllabus pubblicato on-line sul sito del CdS, oltre che sulle motivazioni, sulla capacità di sintesi, sulla padronanza degli argomenti trattati e sulla capacità di comunicazione.

2.5 Criteri di riconoscimento di crediti conseguiti in altri corsi di studio

In coerenza con quanto disposto dal Regolamento Didattico di Ateneo (art. 12), il riconoscimento totale o parziale, ai fini della prosecuzione degli studi, dei crediti formativi universitari (CFU) acquisiti da uno studente in altre università o in altro corso di studio è deliberato dagli organi del Corso di Laurea competenti, secondo procedure e orientamenti tesi a valutare la coerenza con l'ordinamento didattico e con gli obiettivi formativi del Corso di Studio e, comunque, tali da assicurare il riconoscimento del maggior numero possibile dei crediti già maturati dallo studente, anche ricorrendo ad eventuali colloqui per la verifica delle conoscenze effettivamente possedute. I criteri per la valutazione dell'istanza di riconoscimento presentata dallo studente terranno conto della coerenza dei contenuti tra gli insegnamenti curriculari e quelli già acquisiti, nonché la confrontabilità tra il numero di crediti e l'impegno orario tra esami acquisiti ed insegnamenti per i quali i crediti sono riconosciuti. I CFU acquisiti potranno essere riconosciuti fino a concorrenza dei crediti dello stesso settore scientifico-disciplinare previsti dall'ordinamento didattico del Corso di Studio e dal piano ufficiale degli studi di cui al successivo art. 7, nel rispetto dei relativi ambiti scientifico-disciplinari e della tipologia delle attività formative.

Qualora, effettuati i riconoscimenti in base alle norme del presente regolamento, residuino crediti non utilizzati, questi potranno essere riconosciuti valutando il caso concreto sulla base delle affinità didattiche e culturali. L'eventuale mancato riconoscimento di crediti verrà adeguatamente motivato.

Nel caso in cui lo studente provenga da un corso di studio appartenente alla medesima classe, la quota di crediti relativi al medesimo settore scientifico-disciplinare direttamente riconosciuti allo studente non

può essere inferiore al 50% di quelli già maturati.

Le attività già riconosciute ai fini dell'attribuzione di crediti formativi universitari nell'ambito di corsi di laurea non potranno essere nuovamente riconosciute.

Coerentemente con quanto disposto dal Regolamento Didattico di Ateneo (art. 26), lo studente che abbia conseguito crediti riconoscibili può avanzare istanza di iscrizione con abbreviazione di carriera, sulla quale deliberano gli organi del Corso di Laurea Magistrale competenti stabilendo i CFU da riconoscere e, conseguentemente, l'anno di corso al quale lo studente può essere iscritto. Agli iscritti che siano già in possesso di un titolo di studio dello stesso livello, può essere riconosciuto soltanto un numero di CFU non superiore alla metà dei crediti necessari per il conseguimento del titolo, al netto dei crediti relativi alla prova finale che non potranno essere riconosciuti.

2.6 Criteri di riconoscimento di conoscenze e abilità professionali, certificate ai sensi della normativa vigente in materia, nonché di altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario

Ai sensi della normativa vigente e coerentemente con quanto disposto dal Regolamento Didattico di Ateneo (art. 12), possono essere riconosciuti, come crediti formativi universitari, le conoscenze e abilità professionali, nonché altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario, certificate ai sensi della normativa vigente in materia. Nello specifico, se l'attività è stata svolta presso una pubblica amministrazione è sufficiente che lo studente presenti un'autocertificazione resa ai sensi della normativa vigente; se l'attività è stata svolta invece presso un ente e/o una struttura non afferenti alla pubblica amministrazione, è necessario che lo studente presenti una certificazione rilasciata a norma di legge dall'ente e/o dalla struttura presso cui è stata svolta. Le predette certificazioni dovranno, altresì, riportare il numero di ore dell'attività formativa svolta, la valutazione dell'apprendimento e le competenze acquisite all'esito dell'attività certificata. Ai fini del riconoscimento dei CFU, gli organi competenti del Corso di Studio individuano quali conoscenze e abilità possano essere riconosciute, fino a concorrenza del numero massimo di CFU di cui al successivo punto 2.9, sulla base di criteri atti a consentire una valutazione accurata tesa ad accertare primariamente l'attinenza e l'adeguatezza con l'ordinamento didattico e gli obiettivi formativi specifici previsti dal Corso di Studio. Le attività già riconosciute ai fini dell'attribuzione di crediti formativi universitari nell'ambito di corsi di laurea non potranno essere nuovamente riconosciuti.

2.7 Criteri di riconoscimento di CFU per attività formative svolte nei cicli di studio presso gli istituti di formazione della pubblica amministrazione, nonché alle altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario, alla cui progettazione e realizzazione l'università abbia concorso;

Ai sensi della normativa vigente e coerentemente con quanto disposto dal Regolamento Didattico di Ateneo (art. 12), possono essere riconosciuti crediti formativi universitari per attività formative svolte nei cicli di studio presso gli istituti di formazione della pubblica amministrazione, nonché per altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario, alla cui progettazione e realizzazione l'università abbia concorso. Similmente a quanto disposto al precedente punto 2.6, l'istanza di riconoscimento dovrà essere corredata da opportuna certificazione resa ai sensi della normativa vigente ed atta a fornire idonea informazione per la valutazione. Ai fini del riconoscimento dei CFU, gli organi competenti del Corso di Studio individuano quali attività, conoscenze e abilità possano essere riconosciute, fino a concorrenza del numero massimo di CFU di cui al successivo punto 2.9, sulla base di criteri atti a consentire una valutazione accurata tesa ad accertare primariamente l'attinenza e l'adeguatezza con l'ordinamento didattico e gli obiettivi formativi specifici previsti dal Corso di Studio. Le attività già riconosciute ai fini dell'attribuzione di crediti formativi universitari nell'ambito di corsi di laurea non potranno essere nuovamente riconosciuti.

2.8 Criteri di riconoscimento di CFU per il conseguimento da parte dello studente di medaglia olimpica o paralimpica ovvero del titolo di campione mondiale assoluto, campione europeo assoluto o campione italiano assoluto nelle discipline riconosciute dal Comitato olimpico nazionale italiano o dal Comitato italiano paralimpico.

Ai sensi della normativa vigente, possono essere riconosciuti crediti formativi universitari (CFU) agli studenti che abbiano conseguito una medaglia olimpica o paralimpica, ovvero il titolo di campione mondiale assoluto, campione europeo assoluto o campione italiano assoluto nelle discipline ufficialmente riconosciute dal Comitato Olimpico Nazionale Italiano o dal Comitato Italiano

Paralimpico.

L'istanza di riconoscimento dovrà essere corredata da adeguata documentazione ufficiale attestante il titolo conseguito, resa ai sensi della normativa vigente e idonea a fornire le informazioni necessarie per la valutazione.

Gli organi competenti del Corso di Studio procederanno alla valutazione, individuando i CFU riconoscibili fino a concorrenza del numero massimo di CFU di cui al successivo punto 2.9, sulla base di criteri che assicurino un accertamento rigoroso della rilevanza del risultato sportivo.

Le attività già riconosciute ai fini dell'attribuzione di crediti formativi universitari nell'ambito di corsi di laurea non potranno essere nuovamente riconosciute.

2.9 Numero massimo di crediti riconoscibili per i motivi di cui ai punti 2.6, 2.7 e 2.8
--

12 CFU

ART. 3 - ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	
3.1 Articolazione del percorso formativo	<p>Il percorso formativo è articolato nei seguenti due curricula:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Tecnologie e strategie di controllo dei processi alimentari; – Sicurezza e sostenibilità delle produzioni alimentari. <p>Dettagli sull'articolazione delle attività formative comuni e di quelle specifiche per ciascun curriculum sono forniti nel piano ufficiale degli studi di cui al successivo art. 7 del presente Regolamento.</p>
3.2 Suddivisione temporale	Le attività formative sono temporalmente organizzate su base semestrale.
3.3 Percorso DUAL DEGREE	NO
3.4 Frequenza	<p>La frequenza ai corsi non è obbligatoria, tuttavia è vivamente consigliata perché facilita il percorso di apprendimento e la valutazione di merito dello studente.</p> <p>È possibile riconoscere lo status studente/ssa lavoratore/trice, studente/ssa atleta, studente/ssa in condizione di vulnerabilità o studente/ssa con disabilità, dietro presentazione di istanza, in ottemperanza a quanto previsto dall'art. 30 del Regolamento Didattico di Ateneo, dal Regolamento per il riconoscimento di tali status (D.R. n. 1598 del 2/5/2018) e dalla delibera del consiglio di Dipartimento Di3A (n. 3 del 20 gennaio 2016). A tali studenti/sse verranno riconosciute specifiche forme di supporto didattico integrativo e la possibilità di sostenere gli esami negli appelli straordinari.</p>
3.5 Modalità di accertamento della frequenza	La frequenza non è obbligatoria ma vivamente consigliata. La rilevazione della frequenza degli studenti "effettivi", ossia di coloro che partecipano alle lezioni e che sono sottoposti all'obbligo di compilazione della scheda-questionario di valutazione periodica della didattica, secondo le norme indicate dall'ANVUR, avverrà con modalità demandate all'autonomia organizzativa dei docenti titolari dei corsi di insegnamento. Sarà cura del docente comunicare agli uffici preposti in Ateneo tali informazioni sull'attività didattica svolta, anche mediante la scheda di rilevazione delle opinioni dei docenti prevista dall'Ateneo.
3.6 Tipologia delle forme didattiche adottate	<p>I corsi di insegnamento possono prevedere più moduli, ognuno dei quali riferibile ad una diversa tipologia di attività, cui corrisponde una diversa frazione dell'impegno orario complessivo da destinare alle attività assistite dal docente, secondo lo schema di seguito riportato:</p> <p>(F) lezione frontale = n. 7 ore di lezioni frontali in aula;</p> <p>(E) esercitazioni = n. 14 ore di lavoro assistito in aula, in laboratorio, seminari, attività pratiche, visite tecniche.</p>
3.7 Modalità di verifica della preparazione	<p>La modalità di verifica della preparazione per l'acquisizione dei CFU varia per ciascuna attività formativa, insegnamenti e altre attività.</p> <p>La verifica può essere svolta tramite:</p> <ul style="list-style-type: none"> – esame orale (O); – esame scritto (S); – stesura di un elaborato tecnico (T); – prova grafica (G); – prova pratica (P); – prova intermedia scritta (I). <p>Nel caso in cui, per motivi contingenti, si renda necessario attivare la didattica a distanza, la verifica della preparazione avverrà prevalentemente in forma orale o, comunque, in accordo con quanto previsto dagli adempimenti normativi che saranno deliberati specificatamente dagli Organi d'Ateneo.</p> <p>Il tipo di prova, intermedia e finale, è scelta in modo da consentire alla commissione di valutare, nel modo più adeguato, il conseguimento da parte dello studente degli obiettivi formativi previsti.</p>
3.8 Regole di presentazione dei piani di studio individuali	

<p>Nei casi di riconoscimento crediti, di cui al precedente art. 2, potrà essere elaborato un piano di studio individuale teso a garantire la coerenza con l'ordinamento didattico, con gli obiettivi formativi specifici e con i contenuti culturali del Corso. In coerenza con quanto disposto dal Regolamento Didattico di Ateneo e da apposito Regolamento (D.R. 3001 del 26/07/2018), gli studenti che optano per il regime a tempo parziale beneficiano di un piano di studi personalizzato concordato e approvato dai competenti organi del Corso di Laurea Magistrale che garantisce, comunque, la coerenza con l'ordinamento didattico, con gli obiettivi formativi specifici e con i contenuti culturali del Corso. Analoghe iniziative di supporto potranno essere valutate dal Consiglio di Corso di Studio nei casi di riconoscimento dello status di studenti/esse lavoratori/trici, atleti/e, in situazioni di vulnerabilità, con disabilità e in stato di detenzione. Infine, secondo quanto stabilito dal Regolamento Didattico di Ateneo, può essere conseguito il titolo secondo un piano di studi individuale comprendente anche attività formative diverse da quelle previste dal regolamento didattico, purché ritenuto coerente dal Consiglio di Corso di Studio con l'ordinamento didattico, con gli obiettivi formativi e con i contenuti culturali del corso dell'anno accademico di immatricolazione.</p>
<p>3.9 Criteri di verifica periodica della non obsolescenza dei contenuti conoscitivi</p> <p>Non è prevista verifica periodica della non obsolescenza dei contenuti conoscitivi per i corsi relativi al D.M. 509/99 ed al D.M. 270/04, secondo quanto deliberato dal Consiglio di Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente, struttura didattica di riferimento, nella seduta del 20 gennaio 2016.</p>
<p>3.10 Criteri di verifica dei crediti conseguiti da più di sei anni</p> <p>I crediti conseguiti da più di sei anni sono ritenuti pienamente validi nel caso non vi siano state modifiche sostanziali dei contenuti degli insegnamenti cui essi si riferiscono. In caso contrario, il Consiglio del Corso di Studio dovrà esprimersi secondo quanto deliberato dal Consiglio di Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente, struttura didattica di riferimento, nella seduta del 20 gennaio 2016.</p>
<p>3.11 Criteri di riconoscimento di studi compiuti all'estero</p> <p>Lo studente è incoraggiato a svolgere parte dei propri studi presso università estere o istituzioni equiparate con le quali l'Ateneo abbia stipulato programmi di mobilità studentesca e/o accordi bilaterali che prevedono il conseguimento di titoli riconosciuti dalle due parti. Il Consiglio del Corso di Studio delibera in merito al <i>Learning Agreement</i> presentato dallo studente che indica la sede ospitante e le attività didattiche e di formazione, specificando quali attività sono riconosciute e motivando adeguatamente le attività eventualmente non riconosciute. In base all'art. 32 del Regolamento Didattico di Ateneo, nella definizione delle attività didattiche e di formazione da svolgere presso l'Ateneo ospitante, si dovrà perseguire la coerenza dell'intero piano di studio all'estero con gli obiettivi formativi del corso di studio di appartenenza, piuttosto che la perfetta corrispondenza dei contenuti tra le singole discipline. Per la convalida dei voti saranno utilizzate modalità conformi con quanto previsto dal sistema ECTS (<i>European Credit Transfer System</i>) o da altri sistemi per accordi fuori UE.</p>
<p>3.12 Criteri di riconoscimento di crediti formativi acquisiti presso altri atenei italiani</p> <p>Sulla base di convenzioni stipulate con altri Atenei italiani legalmente riconosciuti, finalizzate a programmi di mobilità, e ai sensi della normativa vigente e nell'ambito di specifiche disposizioni dell'Ateneo di Catania in materia, sarà possibile il riconoscimento di crediti formativi secondo quanto previsto dalle convenzioni medesime e dal bando annualmente emanato.</p>
<p>3.13 Orientamento e tutorato</p> <p>In conformità con il Regolamento Didattico di Ateneo, il Dipartimento Di3A assicura attività di orientamento in ingresso e in itinere e di tutorato. Una Commissione Orientamento opera in seno al Dipartimento Di3A e si rimanda alla pagina web del Dipartimento dedicata per informazioni ed aggiornamenti sulle iniziative in essere. Sono previste iniziative collettive di incontro con gli studenti, funzionali alla prosecuzione della carriera universitaria per la presentazione dell'offerta formativa e dei servizi di supporto offerti. Le attività di tutorato e supporto alla carriera in seno al Corso di Studio sono affidate alla figura dei docenti tutor, che svolgono la funzione di introdurre e accompagnare gli/le studenti/esse nel percorso di studio intrapreso, favorendo un maggiore scambio di informazioni e conoscenze utili a progettare la carriera universitaria sulla base di attitudini, interessi ed aspirazioni personali e di aiutarli a rimuovere eventuali ostacoli ad una proficua frequenza ai corsi, anche</p>

supportandoli nelle loro scelte formative. Per dettagli sulle iniziative di tutorato si rimanda alla visione della pagina web del Dipartimento dedicata.

3.14 Valutazione dell'attività didattica

Coerentemente con le prassi stabilite dall'Ateneo di Catania, vengono rilevate annualmente le opinioni degli studenti sull'attività didattica svolta, attraverso un questionario (OPIS), le cui procedure di somministrazione e pubblicazione sono definite e proposte dal Presidio della Qualità di Ateneo. Si rimanda all'apposita pagina web dell'Ateneo per ulteriori informazioni.

Le rilevazioni garantiscono agli studenti l'anonimato tramite una procedura gestita da un sistema indipendente, a cura dell'Area dei Sistemi Informativi, che non registra le credenziali degli utenti. I dati concernenti le opinioni degli studenti relativi ai singoli aa.aa. sono resi disponibili sul portale dell'Ateneo e le risultanze dei dati OPIS sono oggetto di approfondita analisi in seno al Gruppo di Gestione AQ del Corso di Laurea Magistrale al fine di proporre azioni correttive per eventuali criticità rilevate. Il Corso di Laurea Magistrale promuove incontri con gli studenti per la sensibilizzazione sull'importanza delle rilevazioni OPIS.

3.15 - Tirocini curriculari e placement

È prevista l'effettuazione di un periodo di tirocinio ("tirocinio formativo e di orientamento" di cui al successivo art. 4 punto 4.2) da svolgersi anche presso una struttura convenzionata con l'Ateneo, secondo la normativa vigente e coerentemente con quanto disposto dal Regolamento Didattico di Ateneo (art. 22). La finalità è quella di favorire l'inserimento lavorativo e fornire agli studenti competenze professionali attraverso l'esperienza diretta in contesti lavorativi. Il tirocinio non dà luogo a voto di profitto ed il conseguimento dei relativi crediti è subordinato alla valutazione positiva di una relazione sul lavoro svolto durante il tirocinio, elaborata dallo studente e vistata dal tutor aziendale. Il docente tutor, presa visione della documentazione di fine tirocinio, valuterà il lavoro svolto e approverà la registrazione dei crediti sulla carriera dello studente. La registrazione dei crediti sulla carriera dello studente verrà perfezionata da un'apposita commissione nominata dagli organi competenti del Corso di Laurea Magistrale.

Dettagli sulle procedure, calendarizzazione e modulistica predisposta all'uopo sono disponibili nella sezione dedicata della pagina web del Dipartimento Di3A. Assistenza per le procedure viene garantita dall'Ufficio della Didattica, dei Servizi agli Studenti e della Mobilità internazionale del Dipartimento Di3A.

Inoltre, il Dipartimento Di3A promuove servizi di *placement* attraverso la Commissione Placement, con l'obiettivo di supportare i giovani laureati nella transizione verso il mondo del lavoro. Le attività includono informazione sulle opportunità occupazionali, counseling individuale e di gruppo per la definizione di progetti professionali, e iniziative di confronto con esperti ed enti pubblici e privati.

Per dettagli e aggiornamenti su offerte lavorative ed eventi programmati, si rimanda alla pagina web del Dipartimento dedicata.

ART. 4 - ALTRE ATTIVITÀ FORMATIVE	
4.1 Attività a scelta dello studente	Lo studente può scegliere liberamente 12 crediti fra le attività didattiche impartite in Ateneo, purché queste ultime siano giudicate dal Consiglio di Corso di Studio coerenti con il progetto formativo e non sovrapponibili con le attività didattiche già presenti nel piano di studi. Il Consiglio di Corso di Studio valuta le singole istanze presentate dagli studenti. La scelta dello studente può ricadere anche all'interno di una lista di insegnamenti pre-approvati annualmente dal Consiglio, utilizzando il sistema di gestione informatizzata della carriera. Per l'acquisizione di tali crediti è necessario il superamento dell'esame o di altra forma di verifica del profitto.
4.2 Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettere c, d del DM 270/2004)	<p>a) Ulteriori conoscenze linguistiche: non previste</p> <p>b) Abilità informatiche e telematiche: non previste</p> <p>c) Tirocini formativi e di orientamento: il tirocinio curriculare di cui al precedente punto 3.15 comporta il riconoscimento di 6 CFU</p> <p>d) Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro Il Dipartimento organizza, annualmente attività seminariali di orientamento al mondo del lavoro la cui frequenza è vivamente consigliata. Queste attività complessivamente ammontano a 4 CFU. Lo studente può presentare certificazione per attività formative e culturali, realizzate o meno con il concorso dell'Ateneo e riferite ad un periodo ricompreso negli anni di iscrizione al corso, purché queste ultime siano ritenute coerenti dal Consiglio di Corso di Studi con gli obiettivi della classe di laurea. Lo studente, una volta ottenuta l'attestazione delle attività svolte per il totale di 4 CFU, potrà presentare istanza di riconoscimento in carriera (in unica soluzione), presentando una breve relazione scritta sulle attività alle quali ha partecipato. L'ufficio della Didattica, dei servizi agli studenti e della mobilità internazionale prenoterà, quindi, lo studente per l'approvazione dei crediti sulla carriera da parte di un'apposita commissione nominata dal Consiglio di corso di studio.</p>
4.3 Periodi di studio all'estero e/o in Italia	Le attività formative seguite all'estero sono considerate dalla commissione in sede di valutazione della prova finale, come specificato al punto 4.4.
4.4 Prova finale	<p>La prova finale, a cui corrispondono 18 crediti formativi, consiste nella discussione di una tesi di laurea elaborata in modo originale dal candidato sotto la guida di uno o più relatori, di cui almeno uno sia un docente, anche di altro Ateneo.</p> <p>L'ammontare complessivo dei CFU della prova finale può derivare da una delle seguenti modalità alternative:</p> <p>a) Acquisizione dati totalmente effettuata all'estero 16 CFU; redazione tesi: 2 CFU;</p> <p>b) Acquisizione dati totalmente effettuata in Italia 16 CFU; redazione tesi 2 CFU.</p> <p>La discussione della tesi è pubblica, si svolge davanti a una commissione composta da 5 a 11 docenti dell'Ateneo, è presieduta dal presidente del Corso di Studio o da un docente da lui delegato. La tesi di laurea magistrale può essere scritta in italiano o in lingua inglese. Qualora sia scritta in italiano, essa dovrà contenere un riassunto esteso scritto in lingua inglese. Qualora sia scritta in inglese, essa dovrà contenere un riassunto esteso scritto in lingua italiana.</p> <p>La valutazione della prova finale per il conseguimento della laurea è espressa in centodecimali. Il voto, oltre che della valutazione della prova, tiene conto delle valutazioni di profitto conseguite dallo studente nelle attività formative dell'intero corso. Inoltre, verrà valutato ogni altro elemento rilevante e, in particolare, la maturità culturale e la capacità di elaborazione intellettuale personale e di eventuali esperienze internazionali del candidato. Il merito di tesi è attribuito dalla commissione considerando l'esposizione e la padronanza dell'argomento trattato. La commissione può attribuire un punteggio compreso fra 0 e 8 punti sulla base della coerenza fra obiettivi formativi e obiettivi professionali, della maturità culturale e della capacità di elaborazione intellettuale personale.</p>

Il merito curriculare complessivo è calcolato aggiungendo alla media ponderata dei voti del curriculum studiorum, espressa in centodecimi [(media ponderata dei voti x 11)/3]):

- 0,2 punti per ogni singola lode;
- 2 punti per un numero di CFU conseguiti all'estero ≥ 12 ;
- 0,1 punti per ogni CFU acquisito durante il periodo di studio all'estero e non già riconosciuto;
- 1 punto qualora lo studente sia in corso.

In relazione a quest'ultimo criterio, per gli studenti con DSA la durata normale del corso è incrementata di 1 anno e per gli studenti con disabilità è incrementata di 2 anni.

La commissione, con votazione unanime, può conferire la lode al candidato che abbia raggiunto il massimo dei voti (110/110) come somma del punteggio del merito di tesi e del punteggio del merito curriculare complessivo. Per quanto non specificato, si rimanda all'art. 25 del vigente Regolamento Didattico d'Ateneo.

ART. 5 – ORDINAMENTO DIDATTICO
Data di approvazione: 04/06/2025
L'ordinamento didattico del Corso di laurea magistrale in Scienze e tecnologie alimentari è consultabile al seguente link:
https://www.di3a.unict.it/sites/default/files/documenti_sito/LM70_RAD_2025.pdf

ART. 6 - DIDATTICA PROGRAMMATA SUA-CDS									
ELENCO DEGLI INSEGNAMENTI									
Coorte 2025/2026									
n.	SSD	denominazione	CFU	n. ore		propedeuticità	Anno di erogazione	Lingua	Obiettivi formativi
				lezioni	Altre attività (Esercitazioni)				
1	AGRI-07/A (ex AGR/15)	Additivi e contaminanti nei prodotti alimentari	6	21	42	-	1	ITA	Lo studente sarà in grado di identificare le funzioni degli additivi alimentari, di valutarne i rischi e di scegliere quelli più appropriati per ogni applicazione, rispettando la normativa vigente. Avrà le conoscenze necessarie per un uso corretto degli additivi alimentari e delle strategie per evitare la contaminazione. Oltre alla definizione, la descrizione dei processi autorizzativi e la relativa valutazione dei rischi, nell'uso dei diversi additivi alimentari, lo studente avrà gli strumenti per scegliere, per ogni Food Class, l'additivo più idoneo e le quantità consentite per garantire un'appropriata shelf-life del prodotto e/o esaltarne determinate caratteristiche sensoriali o tecnologiche.
2	AGRI-07/A (ex AGR/15)	Food packaging	6	21	42	-	1	ITA	Il corso si caratterizza per la sua forte impronta multidisciplinare, poiché il Food Packaging integra conoscenze provenienti da diverse aree, tra cui Tecnologie Alimentari, Microbiologia degli Alimenti, Biochimica, Chimica, Chimica Fisica e Scienze dei Materiali. Gli obiettivi formativi includono: i) connettere queste conoscenze alle specifiche problematiche relative al confezionamento e alla distribuzione dei prodotti alimentari; ii) fornire strumenti utili per effettuare o orientare scelte efficaci in materia di confezionamento alimentare, nel rispetto delle normative vigenti e adottando un approccio di sviluppo sostenibile; iii) formare professionisti capaci di interagire con le aziende agroalimentari e rispondere adeguatamente alle esigenze del settore produttivo.
3	AGRI-01/A (ex AGR/01)	Gestione dell'impresa agroalimentare	6	21	42	-	1	ITA	Il corso fornisce le principali conoscenze sulla gestione delle imprese agroalimentari. Oltre agli aspetti della produzione e del mercato, saranno approfondite le variabili operative: innovazione di processo, di prodotto ed organizzative, logistica, componenti strategiche finanziarie e sistemi di valutazione dell'efficienza aziendale
4	AGRI-04/B (ex AGR/09)	Sicurezza delle macchine e degli impianti agroalimentari	6	21	42	-	1	ITA	Il corso ha l'obiettivo di fornire agli studenti la conoscenza delle principali norme cogenti per la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro, l'individuazione delle figure responsabili in azienda e il metodo per la valutazione dei rischi generati dalle fasi lavorative. Alla fine del percorso formativo saranno analizzati casi studio proposti dal docente o dal discente al fine di fare acquisire competenze pratiche sui criteri di riconoscimento e trattamento dei rischi potenzialmente generati dalle attività di lavorazione delle materie prime nel settore agro-alimentare

5	AGRI-07/A (ex AGR/15)	Laboratorio delle tecnologie e formulazioni alimentari	6	21	42	-	1	ITA	L'obiettivo del corso è fornire competenze nell'ambito della formulazione alimentare, delle interazioni tra i costituenti principali di un alimento con approfondimenti al comparto dei prodotti da forno. Il corso, inoltre, si prefigge di fornire competenze teorico e pratiche per lo sviluppo delle etichette alimentari e delle tabelle nutrizionali in accordo con la legislazione vigente.
6	C.I. Qualità dei prodotti agroalimentari								Il corso esamina gli aspetti peculiari della produzione primaria di alimenti di origine animale e vegetale, che possano influenzare la qualità dei prodotti finali.
	AGRI-09/C (ex AGR/19)	Prodotti di origine animale	6	21	42	-	1	ITA	Il corso si propone di trasmettere le principali conoscenze derivanti dalla ricerca sulle tecnologie innovative volte al miglioramento e alla valorizzazione della qualità degli alimenti di origine animale, con particolare attenzione al controllo della filiera e all'autenticazione dei prodotti. Inoltre, il corso si prefigge di fornire competenze pratiche sull'utilizzo delle principali metodologie analitiche per la valutazione della qualità dei prodotti di origine animale.
	AGRI-02/B (ex AGR/04)	Prodotti orticoli	6	21	42	-	1	ITA	Acquisire le competenze necessarie per la valorizzazione in post-raccolta dei prodotti orticoli, direttamente o previa trasformazione industriale, tenendo conto anche delle modificazioni strutturali del prodotto che contraddistinguono le diverse tipologie/cultivar e che si possono determinare per effetto dei diversi fattori e/o condizioni che contrassegnano le varianti di processo.
7	AGRI-08/A (ex AGR/16)	Microbiologia dei prodotti fermentati	8	28	56	-	1	ITA	Il corso si prefigge di fornire competenze teorico-pratiche sui processi fermentativi legati all'impiego di microrganismi.
8	AGRI-07/A (ex AGR/15)	Tecnologie per la stabilizzazione e controllo nell'industria alimentare	6	21	42	-	1	ITA	Il corso fornisce allo studente, anche con l'applicazione della modellazione matematica alle OU, le competenze necessarie al dimensionamento, al controllo e all'ottimizzazione delle tecnologie tradizionali e nuove utilizzate la stabilizzazione e la sanitizzazione degli alimenti, tenendo conto anche della qualità, sicurezza e shelf-life, dei prodotti ottenuti, oltre al risparmio energetico ed ecocompatibilità.
9	AGRI-07/A (ex AGR/15)	Tecnologie industriali per prodotti di origine animale e vegetale	6	21	42	-	1	ITA	Il corso mira al trasferimento delle conoscenze relative alla trasformazione industriale di materie prime di origine vegetale e animale in prodotti finiti (carni, prodotti ittici, uova, prodotti da forno conserve vegetali) considerandone la composizione chimica e il valore nutritivo, gli aspetti tecnologici e le problematiche connesse, anche in relazione a eventuali frodi. Saranno identificate e analizzate le principali criticità associate all'applicazione delle operazioni unitarie in impianto pilota. Gli studenti impareranno a riconoscere i potenziali problemi e a valutare l'impatto di queste criticità sui processi tecnologici. Il corso formerà gli studenti a prendere decisioni informate riguardo agli interventi necessari per ottimizzare la gestione dei processi tecnologici e dei sottoprodotti derivati. Attraverso casi studio e discussioni guidate, gli studenti svilupperanno competenze analitiche e critiche.

10	MEDS-24/B (ex MED42)	Igiene ed epidemiologia della nutrizione	6	28	28	-	2	ITA	Il corso si prefigge di far conoscere i fattori principali che condizionano il passaggio dalla salute alla malattia, le strategie di prevenzione e controllo delle malattie correlate ai processi di trasformazione degli alimenti di origine sia vegetale che animale nonché dell'acqua. Inoltre il corso si prefigge di insegnare anche a) l'utilizzo delle principali metodologie epidemiologiche e la valutazione del livello di contaminazione (chimica, fisica e biologica) per la corretta realizzazione del piano di autocontrollo nella filiera di processo ai fini della qualità igienica delle materie prime; b) i principali rischi per la salute in relazione alla qualità igienico-sanitaria degli alimenti; il tutto per una valutazione e gestione del rischio, rintracciabilità degli alimenti a tutte le fasi di produzione e trasformazione.
11	C.I. Insetti edibili, Micotossine e Controllo degli Infestanti								Il corso si propone di fornire allo studente le competenze in tema di metodologie di controllo dei principali infestanti animali delle derrate alimentari nonché le conoscenze delle tecniche di allevamento di insetti destinati al consumo umano o animale per una loro produzione su larga scala. Verranno inoltre fornite le conoscenze per consentire agli studenti di individuare le principali alterazioni, causate da miceti tossigeni e loro metaboliti, sulle produzioni vegetali
	AGRI-05/A (ex AGR/11)	Insetti e alimentazione	3	7	28	-	2	ITA	Il corso si propone di fornire agli studenti le principali conoscenze biologiche ed etologiche di quelle specie di insetti aventi relazione diretta o indiretta con l'alimentazione umana, approfondendone gli aspetti relativi alle metodologie di allevamento su larga scala. Si forniranno inoltre i concetti di base relativi agli aspetti normativi in EU.
	AGRI-05/B (ex AGR/12)	Monitoraggio e controllo della contaminazione da micotossine in prodotti vegetali	3	7	28	-	2	ITA	Il corso si propone l'obiettivo di fornire una conoscenza di base sui sistemi di monitoraggio e di controllo delle filiere agroalimentari di origine vegetale in base alle normative vigenti sui contaminanti fungini e sui loro metaboliti
	AGRI-05/A (ex AGR/11)	Strategie di controllo degli animali infestanti	6	21	42	-	2	ITA	Il corso intende fornire allo studente approfondimenti in tema di metodologie di controllo dei principali infestanti animali delle derrate alimentari e di definizione dei più appropriati programmi di gestione e controllo delle infestazioni riferite nello specifico alle realtà agroalimentari mediterranee. Al fine di completare la formazione dello studente saranno inoltre richiamate le nozioni relative agli altri artropodi e alle principali specie di roditori, quali comuni infestanti negli ambienti di lavorazione e somministrazione degli alimenti.
12	AGRI-04/A (ex AGR/08)	Gestione sostenibile dei reflui agroindustriali	6	21	42	-	2	ITA	Il corso si propone di fornire basi teoriche e competenze pratiche per la gestione delle acque reflue derivanti dai processi produttivi del settore agroalimentare. Gli studenti approfondiranno il quadro legislativo sulla gestione dei rifiuti liquidi e solidi della filiera agroindustriale e acquisiranno competenze sui metodi di trattamento delle acque reflue, sia attraverso sistemi convenzionali che soluzioni basate sulla natura, con l'obiettivo di consentire lo scarico o il riutilizzo delle acque trattate.

13	C.I. Marketing e politiche per la sicurezza alimentare							Il corso fornisce gli strumenti del marketing in relazione alle caratteristiche dei prodotti e della distribuzione e sviluppare le conoscenze sull'organizzazione di imprese e di processi produttivi, puntando a valorizzare gli alimenti di qualità nello scenario internazionale.	
	AGRI-01/A (ex AGR/01)	Marketing	6	21	42	-	2	ITA	Il corso fornisce gli strumenti del marketing applicato: mercato dei prodotti agroalimentari in relazione alle caratteristiche dei prodotti e della distribuzione e gli strumenti per l'adozione delle decisioni operative di marketing per la formulazione di un piano strategico (esame delle componenti del marketing mix) anche con la discussione di casi aziendali
	AGRI-01/A (ex AGR/01)	Politiche e norme per la sicurezza alimentare	6	21	42	-	2	ITA	L'obiettivo del corso è sviluppare le conoscenze sull'organizzazione di imprese e di processi produttivi per la differenziazione delle produzioni, puntando a valorizzare gli alimenti di qualità nello scenario internazionale. Inoltre, il corso punta a illustrare le principali norme cogenti e volontarie diffuse nel sistema agroalimentare.

7. PIANO UFFICIALE DEGLI STUDI						
Coorte 2025-2026						
7.1 CURRICULUM “Tecnologie e strategie di controllo dei processi alimentari”						
n.	SSD	denominazione	CFU	forma didattica	verifica della preparazione	frequenza
1° anno - 1° periodo						
1	AGRI-07/A (ex AGR/15)	Additivi e contaminanti dei prodotti alimentari	6	F+E	S/I+O	NO
2		C.I. Qualità dei prodotti agroalimentari			O	NO
	AGRI-02/B (ex AGR/04)	Prodotti orticoli	6	F+E		
	AGRI-09/C (ex AGR/19)	Prodotti di origine animale	6	F+E		
3	AGRI-04/B (ex AGR/09)	Sicurezza delle macchine e degli impianti agroalimentari	6	F+E	S/I+O	NO
4	AGRI-07/A (ex AGR/15)	Tecnologie per la stabilizzazione e controllo nell’industria alimentare	6	F+E	S/I+O	NO
1° anno - 2° periodo						
5	AGRI-01/A (ex AGR/01)	Gestione dell’impresa agroalimentare	6	F+E	O	NO
6	AGRI-07/A (ex AGR/15)	Food packaging	6	F+E	O	NO
7	AGRI-07/A (ex AGR/15)	Laboratorio delle tecnologie e formulazioni alimentari	6	F+E	P+O	NO
8	AGRI-08/A (ex AGR/16)	Microbiologia dei prodotti fermentati	8	F+E	O	NO
9	AGRI-07/A (ex AGR/15)	Tecnologie industriali per prodotti di origine animale e vegetale	6	F+E	S/I+O	NO
2° anno - 1° periodo						
10		C.I. Insetti Edibili, Micotossine e Controllo degli Infestanti			O	NO
	AGRI-05/A (ex AGR/11)	Insetti e alimentazione	3	F+E		
	AGRI-05/B (ex AGR/12)	Monitoraggio e controllo della contaminazione da micotossine in prodotti vegetali	3	F+E		
	AGRI-05/A (ex AGR/11)	Strategie di controllo degli animali infestanti	6	F+E		
11	MEDS-24/B (ex MED42)	Igiene ed epidemiologia della nutrizione	6	F+E	O	NO
2° anno - 2° periodo						
12	Insegnamento a scelta		12			
Ulteriori attività formative						
- Altre conoscenze utili per l’inserimento nel mondo del lavoro			4			
- Tirocinio formativo			6			
Prova finale, secondo una delle seguenti modalità:			18			
a) Acquisizione dati totalmente effettuata all’estero:						
– Parte sperimentale			16			
– Redazione tesi			2			
b) Acquisizione dati totalmente effettuata in Italia:						
– Parte sperimentale			16			
– Redazione tesi			2			

7.2 CURRICULUM “Sicurezza e sostenibilità delle produzioni alimentari”						
n.	SSD	denominazione	CFU	forma didattica	verifica della preparazione	frequenza
1° anno - 1° periodo						
1	AGRI-07/A (ex AGR/15)	Additivi e contaminanti dei prodotti alimentari	6	F+E	S/I+O	NO
2		C.I. Qualità dei prodotti agroalimentari			O	NO
	AGRI-02/B (ex AGR/04)	Prodotti orticoli	6	F+E		
	AGRI-09/C (ex AGR/19)	Prodotti di origine animale	6	F+E		
3	AGRI-04/B (ex AGR/09)	Sicurezza delle macchine e degli impianti agroalimentari	6	F+E	S/I+O	NO
4	AGRI-07/A (ex AGR/15)	Tecnologie per la stabilizzazione e controllo nell’industria alimentare	6	F+E	S/I+O	NO
1° anno - 2° periodo						
5	AGRI-01/A (ex AGR/01)	Gestione dell’impresa agroalimentare	6	F+E	O	NO
6	AGRI-07/A (ex AGR/15)	Food packaging	6	F+E	O	NO
7	AGRI-07/A (ex AGR/15)	Laboratorio delle tecnologie e formulazioni alimentari	6	F+E	P+O	NO
8	AGRI-08/A (ex AGR/16)	Microbiologia dei prodotti fermentati	8	F+E	O	NO
9	AGRI-07/A (ex AGR/15)	Tecnologie industriali per prodotti di origine animale e vegetale	6	F+E	S/I+O	NO
2° anno - 1° periodo						
10		C.I. Marketing e politiche per la sicurezza alimentare			O	NO
	AGRI-01/A (ex AGR/01)	Marketing	6	F+E		
	AGRI-01/A (ex AGR/01)	Politiche e norme per la sicurezza alimentare	6	F+E		
11	AGRI-04/A (ex AGR/08)	Gestione sostenibile dei reflui agroindustriali	6	F+E	O	NO
2° anno - 2° periodo						
12	Insegnamento a scelta		12			
Ulteriori attività formative						
- Altre conoscenze utili per l’inserimento nel mondo del lavoro			4			
- Tirocinio formativo			6			
Prova finale, secondo una delle seguenti modalità:			18			
a) Acquisizione dati totalmente effettuata all’estero:						
– Parte sperimentale			16			
– Redazione tesi			2			
b) Acquisizione dati totalmente effettuata in Italia:						
– Parte sperimentale			16			
– Redazione tesi			2			

ART. 8 - DOVERI e OBBLIGHI DEGLI STUDENTI
8.1 Gli studenti sono tenuti a uniformarsi alle norme legislative, statutarie, regolamentari e alle disposizioni impartite dalle competenti autorità per il corretto svolgimento dell'attività didattica e amministrativa.
8.2 Gli studenti sono tenuti a comportarsi in modo da non ledere la dignità e il decoro dell'Ateneo, nel rispetto del Codice etico, in ogni loro attività, ivi comprese quelle attività di tirocinio e stage svolte presso altre istituzioni nazionali e internazionali.
8.3 Eventuali sanzioni sono comminate con decreto del Rettore, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente.
8.4 Gli studenti sono tenuti, in conformità alle disposizioni emanate dall'Ateneo, a compilare i questionari relativi alla qualità della didattica e dei servizi (OPIS). Tale obbligo deve essere adempiuto attraverso le procedure di somministrazione e pubblicazione predisposte e approvate dal Presidio della Qualità di Ateneo. Inoltre, gli studenti di nuova immatricolazione sono obbligati a frequentare il Corso di informazione sulla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, organizzato dall'Ateneo in ottemperanza alle disposizioni normative vigenti in materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro.