



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di CATANIA
Nome del corso in italiano	Scienze e tecnologie alimentari (<i>IdSua:1602392</i>)
Nome del corso in inglese	Food Science and Technology
Classe	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.di3a.unict.it/corsi/l-26
Tasse	https://www.unict.it/didattica/tassa-d%80%99iscrizione-e-contributi Pdf inserito: visualizza
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	MAZZEO Gaetana
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di Corso di Studio
Struttura didattica di riferimento	Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A) (Dipartimento Legge 240)
Docenti di Riferimento	

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
----	---------	------	---------	-----------	------	----------

1.	ARENA	Elena	PA	1
2.	CASCONE	Giovanni	PO	1
3.	CERRUTO	Emanuele	PA	1
4.	CIRVILLERI	Gabriella	PO	1
5.	CONTINELLA	Alberto	PA	1
6.	FOTI	Vera Teresa	PA	1
7.	LOMBARDO	Giuseppe Marcello	PA	1
8.	MAZZEO	Gaetana	PA	1
9.	MURATORE	Giuseppe	PA	1
10.	PRIOLI	Alessandro	PO	1
11.	RESTUCCIA	Cristina	PA	1
12.	SCUDERI	Alessandro	PA	1
13.	SORRENTI	Valeria	PA	0,5
14.	TUMINO	Serena	RD	1

Gambino Tania gaminotania8@gmail.com
 La Rosa Greta greta.larosa@virgilio.it
 Miceli Gaia gaiamiceli46@gmail.com
 Leonardi Morena Mariastella mory.97.ml@gmail.com
 Lantieri Piccione Naomi lpnaomi0801@gmail.com

Rappresentanti Studenti

Elena Arena
 Emanuele Cerruto
 Vera Teresa Foti
 Naomi Lantieri Piccione
 Gaetana Mazzeo
 Giuseppe Muratore
 Cristina Restuccia
 Daniela Verdi

Gruppo di gestione AQ

Cinzia CAGGIA
 Emanuele CERRUTO
 Alessandro PRIOLI
 Cristina RESTUCCIA
 Elena ARENA
 Gaetana MAZZEO
 Alberto TORRISI
 Salvatore BORDONARO
 Alberto CONTINELLA
 Cinzia Lucia RANDAZZO
 Biagio FALLICO
 Giuseppe MURATORE
 Sara LOMBARDO
 Mario PENNISI
 Valeria SORRENTI

Tutor

Giuseppe LAZZARINO
Alessandro SCUDERI
Giovanni CASCONE
Alessandro D'EMILIO
Vera Teresa FOTI
Claudio BELLIA

► Il Corso di Studio in breve

05/05/2021

Il corso di studio in Scienze e Tecnologie Alimentari si propone di formare capacità professionali dotate di una visione completa delle attività e delle problematiche della produzione, della trasformazione industriale nonché della conservazione dei prodotti alimentari. Il Corso si propone di fornire una solida preparazione di base tecnico-scientifica fondata sull'acquisizione di nozioni di fisica, matematica, chimica e biologia finalizzate alla comprensione delle tecnologie alimentari e alla garanzia della qualità e della sicurezza degli alimenti, nell'ottica di ridurre gli sprechi e l'impatto ambientale. Il Corso di Studio si prefigge, inoltre, di fornire le cognizioni fondamentali di economia e gestione delle imprese agroalimentari e dei rispettivi mercati nonché delle normative vigenti.

Il Corso di Studio è articolato in tre anni e prevede, compresi gli insegnamenti a scelta dello studente, 20 esami, relativi ad insegnamenti di base, caratterizzanti e integrativi. Ogni insegnamento comprende lezioni e attività didattiche integrative (esercitazioni, seminari, visite tecniche ecc.). Le attività formative sono organizzate in semestri. Le discipline caratterizzanti, che riguardano le discipline della tecnologia alimentare, della sicurezza e della valutazione degli alimenti e le discipline economiche e giuridiche sono distribuite nell'arco dei tre anni. Nell'anno conclusivo del corso sono previste le attività specifiche di ogni curriculum che, insieme al tirocinio formativo e alla preparazione dell'elaborato finale, assicurano un'adeguata preparazione sia per l'inserimento nel mondo del lavoro sia per il proseguimento degli studi. In dettaglio, al terzo anno lo studente potrà scegliere tra i due percorsi curriculari offerti: 'Alimenti e salute' e 'Valorizzazione dei prodotti tipici' che si differenziano per 12 CFU, caratterizzati da settori scientifico-disciplinari e da obiettivi formativi diversificati.

Tali curricula garantiscono comunque l'unitarietà del percorso formativo. Il curriculum 'Alimenti e salute' è rivolto a studenti che intendono approfondire la relazione, ormai accertata, tra l'alimentazione e la salute, con particolare riferimento agli alimenti funzionali e ai processi biochimici che regolano l'interazione tra nutrienti e metabolismo umano. Il curriculum 'Valorizzazione dei prodotti tipici' si rivolge a studenti che intendono approfondire gli aspetti della gestione produttiva di alimenti tradizionali, fortemente legati al territorio. Il curriculum approfondisce tematiche relative alla filiera apistica come modello di riferimento, non solo per le produzioni alimentari, ma anche per la tutela dell'ambiente e per la salvaguardia del territorio.

Il corso in Scienze e Tecnologie Alimentari è strutturato per fornire le basi per l'accesso alle lauree magistrali, attinenti al settore alimentare, e si propone di fornire agli studenti l'acquisizione di un'adeguata padronanza della lingua inglese e dell'informatica, allo scopo di facilitare il loro inserimento in ambienti di lavoro sia europei che extraeuropei (<https://www.youtube.com/watch?v=PgOyEtR5b9g>).

Link: <http://www.di3a.unict.it/corsi/I-26>

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO A1.a

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

19/09/2019

Il 28 novembre 2013, alle ore 18.00, presso la sala riunione del Dipartimento di Gestione dei Sistemi Agroalimentari e Ambientali (DiGeSA), ha avuto luogo la riunione tra i gruppi di riesame dei corsi di laurea triennale e magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e i consiglieri dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Sicilia e Sardegna, quali rappresentanti delle organizzazioni del mondo delle professioni che operano nel settore delle scienze e tecnologie alimentari. L'incontro, organizzato dal Direttore del Dipartimento, Prof. Giovanni Cascone, con protocollo 132940/III/2 del 27 novembre 2013, ha avuto lo scopo di tener conto della domanda di occupazione del mercato del lavoro e del settore delle professioni, nell'ambito del processo di razionalizzazione e 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".

Previa distribuzione, tramite posta elettronica, al Presidente dell'Ordine del Regolamento didattico del corso di studio triennale e magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, in sede di riunione sono stati discussi gli obiettivi formativi qualificanti generali e specifici, le attività formative qualificanti, l'articolazione di ogni percorso formativo, i risultati di apprendimento attesi e gli sbocchi professionali previsti. I rappresentanti dell'Ordine sono intervenuti esprimendo parere favorevole sull'organizzazione dei corsi di laurea triennale e magistrale e hanno valutato positivamente l'articolazione dell'offerta formativa approvata. Limitatamente al corso di laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, i rappresentanti dell'Ordine hanno proposto di: inserire la disciplina "Legislazione alimentare" (IUS/03, Diritto Agrario); sostituire il titolo del curriculum "Alimentazione e salute" con "Alimenti e salute" e di ridurre il numero di CFU destinato alla voce "tirocini formativi e di orientamento".

A conclusione della riunione i componenti del gruppo di riesame ringraziano per la collaborazione i rappresentanti dell'Ordine e si impegnano a formalizzare le richieste nei modi e nei tempi previsti.

Le parti si impegnano a rinnovare gli incontri con regolarità almeno quinquennale.



QUADRO A1.b

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

23/05/2024

Il Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (classe L-26), insieme al Corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (classe LM-70), che costituisce il principale e fisiologico sbocco per proseguire gli studi, negli ultimi anni ha proseguito nel processo di consolidamento dei rapporti con l'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Sicilia e Sardegna (OTASS). L'OTASS, che rappresenta le organizzazioni del mondo delle professioni nel settore delle scienze e tecnologie alimentari e che si pone come interlocutore delle imprese, fornisce un continuo supporto nella verifica delle attività formative e nelle decisioni del Corso di Studio (CdS). La presenza dell'Ordine presso il Dipartimento, a seguito di un accordo con il Di3A, ha contribuito a rafforzare la collaborazione e ha portato a un confronto costante inteso a migliorare il monitoraggio dell'articolazione dell'offerta formativa del CdS L-26, dei contenuti degli insegnamenti proposti e delle attività di tirocinio coordinate dal Career Service d'Ateneo.

Inoltre, il Di3A si avvale di un 'Comitato di indirizzo permanente della didattica' (istituito nel 2018), la cui composizione tiene conto dei diversi ambiti formativi dei CdS afferenti al Dipartimento. Il comitato, in accordo con la normativa vigente, è composto da rappresentanti del mondo della produzione, della ricerca, delle imprese, delle associazioni di categoria, dei servizi e delle professioni; esso si pone l'obiettivo di verificare il percorso formativo e definire eventuali modifiche da apportare alla struttura del CdS al fine di renderlo maggiormente adeguato alle esigenze degli stakeholder e del mondo del lavoro. Il Comitato di indirizzo si riunisce regolarmente e l'ultima riunione si è tenuta il 2.10.2023. Di particolare importanza i suggerimenti che emergono da parte dei "portatori di interesse" per migliorare la performance dei CdS. Il Presidente del Corso di Laurea interviene, inoltre, al Tavolo di coordinamento nazionale dei Corsi di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (COSTAL).

Link: <https://www.di3a.unict.it/it/content/comitato-di-indirizzo> (Comitato Indirizzo CdS - Di3A)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Verbale Comitato di indirizzo 02.10.2023

 QUADRO A2.a	Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati
--	--

funzione in un contesto di lavoro:

I laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari potranno svolgere autonomamente attività professionali in ambiti che riguardano:

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

competenze associate alla funzione:

Potranno, inoltre, collaborare:

- all'organizzazione ed alla gestione di interventi nutrizionali da parte di enti e strutture sanitarie;
- allo studio, alla progettazione e alla gestione di programmi di sviluppo agro-alimentare, anche in collaborazioni con

agenzie internazionali e dell'Unione Europea;

- alla programmazione ed alla vigilanza dell'alimentazione umana in specifiche situazioni, come la preparazione e la somministrazione dei pasti.

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, Tecnici dei prodotti alimentari, tecnici della vendita e della distribuzione.



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 dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi - (3.3.1.5.0)



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

19/09/2019

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 superare un test di ingresso.

I dettagli della prova di ingresso saranno indicati nel Bando di Ateneo e pubblicati nel sito web di Ateneo.



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

23/05/2024

L'accesso al Corso di Laurea è a numero non programmato.

Per essere ammessi al Corso di Laurea occorre essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo dal Consiglio di Corso di Studio. È richiesto, altresì, il possesso o l'acquisizione di una preparazione di base adeguata di matematica. La verifica del possesso delle conoscenze iniziali indispensabili sarà effettuata dopo l'immatricolazione attraverso la somministrazione di un test. Il test si compone di 10

quesiti a risposta multipla, una sola delle quali corretta. Il punteggio totale verrà calcolato in base al numero di risposte esatte, sbagliate e non date, secondo le seguenti attribuzioni: • per ogni risposta corretta: 1 punto • per ogni risposta non data o errata: 0 punti. Il test si considera superato se si totalizzano almeno 4 punti. Le modalità di partecipazione al test sono pubblicizzate sul sito del Dipartimento mediante opportuno avviso. Nel caso in cui non sia stato svolto o superato il test, lo studente viene ammesso con Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA), può frequentare i corsi integrativi organizzati dal Dipartimento e ha l'obbligo di effettuare un test di recupero che sancisce l'acquisizione di tali obblighi formativi. Le modalità di erogazione di tali attività integrative sono pubblicizzate sul sito del Dipartimento. Gli studenti non potranno sostenere esami di profitto senza avere soddisfatto gli OFA assegnati.

Per i criteri di riconoscimento di crediti conseguiti in altri corsi di studio, di riconoscimento di conoscenze e abilità professionali e di riconoscimento di conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario realizzate col concorso dell'università, si rimanda al Regolamento Didattico del Corso di Laurea (<https://www.di3a.unict.it/corsi/I-26/regolamenti>) e al Regolamento Didattico di Ateneo.

Link: <https://www.unict.it/ammissioni-ai-corsi-di-laurea/numero-non-programmato> (Link al sito UniCT nella sezione bandi per l'ammissione ai Corsi di Laurea e Laurea Magistrale)

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

19/09/2019

Il corso di studio in Scienze e Tecnologie Alimentari si propone di fornire conoscenze e formare capacità professionali che garantiscono una visione completa delle attività e delle problematiche della produzione, della trasformazione nonché della conservazione dei prodotti alimentari. In particolare, il Corso si propone di fornire una solida preparazione di base tecnico-scientifica che consenta l'acquisizione delle nozioni di natura fisico-matematica, chimico-biologica relative alle tecnologie e alle biotecnologie della trasformazione degli alimenti e alla microbiologia degli alimenti, al fine di garantire la sicurezza, la qualità e l'igiene degli alimenti, nell'ottica della riduzione degli sprechi e dell'impatto ambientale.

Il Corso di Studio si prefigge, inoltre, di fornire le cognizioni di economia, legislazione e gestione delle imprese agroalimentari e dei mercati.

Il laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari svolge attività professionale, principalmente di gestione e di controllo nelle industrie alimentari, in tutte le aziende che operano per la produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari e negli enti pubblici e privati che conducono attività di analisi, controllo, certificazione ed indagini per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari. Il Laureato esprime la sua professionalità anche in aziende collegate alla produzione di alimenti, che forniscono materiali, impianti, coadiuvanti ed ingredienti.

Il Corso di Studio è articolato in tre anni e prevede insegnamenti di base caratterizzanti e integrativi, monodisciplinari e, in qualche caso, integrati. Il numero di esami, in ciascun curriculum, è al massimo di 20, incluso l'acquisizione dei crediti a scelta. Ogni insegnamento comprende lezioni e attività didattiche integrative (esercitazioni, seminari, visite tecniche ecc.). Le attività formative sono organizzate in semestre.

Gli insegnamenti di base sono distribuiti tra il primo ed il secondo anno, contestualmente, nei limiti del possibile, ad alcuni insegnamenti caratterizzanti in modo da incentivare l'interesse allo studio. Già dal primo anno sono impartite, infatti, le discipline caratterizzanti che riguardano le produzioni vegetali e animali, l'economia e la legislazione agroalimentare e le discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti.

Nell'anno conclusivo del Corso sono previste le attività specifiche di ogni curriculum che, insieme al tirocinio formativo e alla preparazione dell'elaborato finale, assicurano un'adeguata preparazione sia per l'inserimento nel mercato del lavoro sia per il proseguimento degli studi.

In dettaglio, al terzo anno lo studente potrà scegliere tra i due percorsi curriculari offerti: "Alimenti e salute" e "Valorizzazione dei prodotti tipici" che si differenziano per 12 CFU, caratterizzati da settori scientifico-disciplinari e da obiettivi formativi diversificati.

Tali curricula garantiscono comunque l'unitarietà del percorso formativo, assicurato da un numero complessivo di 139 CFU

in comune.

In dettaglio il curriculum “Alimenti e salute” è rivolto a studenti che intendono approfondire la relazione, ormai accertata, tra l’alimentazione e la salute, con particolare riferimento agli alimenti funzionali e ai processi biochimici dei nutrienti con il metabolismo umano. Tale curriculum prevede l’ulteriore l’inserimento di discipline appartenenti ai SSD BIO/10 Biochimica e AGR/16 Microbiologia agraria.

Il curriculum “Valorizzazione dei prodotti tipici” si rivolge a studenti che intendono approfondire gli aspetti della gestione produttiva di alimenti tradizionali di qualità. Il curriculum approfondisce tematiche relative alla filiera apistica come modello di riferimento, non solo per le produzioni alimentari ma anche per la tutela dell’ambiente e per la salvaguardia del territorio. Questo curriculum prevede l’inserimento di ulteriori discipline dei SSD AGR/11 Entomologia generale e applicata e AGR/01 Economia ed estimo rurale.

Il corso in Scienze e Tecnologie Alimentari è strutturato per fornire le basi per l’accesso alle lauree magistrali, attinenti al settore, e si propone di fornire ai laureati l’acquisizione della conoscenza della lingua inglese e l’acquisizione degli elementi di base per la comunicazione e la gestione dell’informazione, allo scopo di facilitarne l’inserimento in ambienti di lavoro sia europei sia extraeuropei.

Il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari realizza gli obiettivi formativi indicati mediante sia la tradizionale didattica frontale sia il coinvolgimento attivo dello studente in attività pratiche.

Lo svolgimento di un tirocinio pratico-applicativo, presso aziende o enti esterni alla struttura universitaria, offre allo Studente la possibilità di entrare in contatto con la realtà produttiva. Il tirocinio formativo prevede il coinvolgimento di un tutor aziendale e di un docente di riferimento dell’Università.

La valutazione dei risultati dell’apprendimento avviene tramite verifiche finali e/o in itinere, consistenti sia in prove orali sia in prove scritte.

 QUADRO A4.b.1 	Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi
---	--

Conoscenza e capacità di comprensione		
Capacità di applicare conoscenza e comprensione		

 QUADRO A4.b.2	Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Dettaglio
--	--

Area Generica	
Conoscenza e comprensione	

Lo studente di Scienze e tecnologie alimentari attraverso le attività formative di base della matematica, della fisica, nonché delle discipline chimiche e biologiche, orientate alla comprensione della produzione e della trasformazione

degli alimenti, acquisisce la preparazione necessaria ad affrontare gli insegnamenti caratterizzanti successivi. Attraverso le discipline caratterizzanti, lo studente acquisisce gli strumenti logici per la comprensione delle filiere di produzione di alimenti; in particolare sono privilegiati lo sviluppo di conoscenze e comprensioni relativamente:

- alla composizione quali-quantitativa degli alimenti;
- ai principi di biologia dei microrganismi;
- ai principi di patologia e parassitologia degli alimenti;
- alla produzione primaria di alimenti di origine vegetale e animale;
- ai principi base delle operazioni unitarie e dei processi tecnologici coinvolti nelle filiere alimentari;
- ai principi di chimica analitica e di analisi chimico-fisica e sensoriale degli alimenti;
- alle nozioni di base di economia e gestione delle imprese agro-alimentari;
- ai sistemi di garanzia della qualità e sicurezza degli alimenti.

Infine gli studenti dovranno comprendere una lingua dell'Unione Europea, di norma l'inglese.

La comprensione e l'apprendimento sono tracciati nei programmi degli insegnamenti e sono basati su argomenti e problematiche costantemente aggiornati agli sviluppi più recenti della ricerca scientifica e della normativa del settore, alle esigenze del mercato del lavoro e alle richieste professionali del territorio.

Le conoscenze e le capacità di comprensione sono acquisite e sviluppate essenzialmente con lezioni frontali, esercitazioni, laboratori, frequenza a seminari, visite didattiche, studio personale su testi avanzati e su pubblicazioni scientifiche e con attività di gruppo.

La verifica del raggiungimento dell'obiettivo formativo è ottenuta tramite valutazioni intermedie (prove in itinere) e/o con prove finali di esame orali e/o scritti, prove grafiche, prove pratiche, stesura di elaborati tecnici, individuali e, se previsti, di gruppo.

Le attività didattiche sono sempre orientate a stimolare negli studenti la discussione critica degli argomenti trattati. Nel corso della stesura della relazione di tirocinio e dell'elaborato finale, lo studente avrà modo di sviluppare ulteriormente le proprie conoscenze e capacità.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

I programmi delle materie di base, ad elevato livello di complementarità con le materie caratterizzanti, la multidisciplinarietà di queste ultime, tutte orientate all'acquisizione di una visione globale e approfondita delle filiere alimentari, unitamente al tirocinio presso gli enti convenzionati, forniscono al laureato gli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento delle proprie conoscenze e la capacità di interagire con gli operatori del sistema agro-alimentare e di affrontare le problematiche del settore attraverso:

- la valutazione della qualità e della sicurezza dei prodotti alimentari, mediante appropriato utilizzo di metodologie analitiche chimico-fisiche e biologiche;
- la valutazione globale delle filiere alimentari, la comprensione dei processi tecnologici, in relazione ai bilanci di massa e di energia, alla capacità ed efficienza, nonché ai relativi effetti sulla qualità, sulla sicurezza e sulla shelf-life degli alimenti, in modo da individuare i punti critici e da progettare le eventuali azioni correttive;
- il controllo e la gestione tecnico-economica di un'impresa agro-alimentare;
- la redazione e il controllo dei sistemi di qualità.

Le capacità applicative sono sviluppate dallo studente attraverso la risoluzione di esercizi analitici, basati su problematiche reali dell'industria alimentare, la partecipazione ad attività pratiche di laboratorio e a progetti specifici. La verifica dell'acquisizione di tali capacità è effettuata attraverso documenti originali prodotti dallo studente durante prove pratiche di laboratorio, discussione di progetti; momenti fondamentali di questa valutazione sono rappresentati dalla preparazione della relazione di tirocinio e dell'elaborato finale.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

AGRONOMIA E COLTIVAZIONI ERBACEE (*modulo di PRODUZIONI VEGETALI*) [url](#)

AGRONOMIA E COLTIVAZIONI ERBACEE (*modulo di PRODUZIONI VEGETALI*) [url](#)

ALTRÉ CONOSCENZE UTILI PER L'INSERIMENTO NEL MONDO DEL LAVORO [url](#)

ALTRÉ CONOSCENZE UTILI PER L'INSERIMENTO NEL MONDO DEL LAVORO [url](#)

ANALISI CHIMICHE, FISICHE E SENSORIALI [url](#)
ANALISI CHIMICHE, FISICHE E SENSORIALI [url](#)
APICOLTURA E PRODUZIONI APISTICHE [url](#)
BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE [url](#)
BIOCHIMICA GENERALE [url](#)
BIOCHIMICA GENERALE [url](#)
CHIMICA DEGLI ALIMENTI [url](#)
CHIMICA DEGLI ALIMENTI [url](#)
CHIMICA GENERALE [url](#)
CHIMICA GENERALE [url](#)
CHIMICA ORGANICA [url](#)
CHIMICA ORGANICA [url](#)
COLLOQUIO DI LINGUA INGLESE [url](#)
COLLOQUIO DI LINGUA INGLESE [url](#)
DIFESA DEGLI ALIMENTI DAGLI ANIMALI INFESTANTI (*modulo di PATOLOGIA E PARASSITOLOGIA DEGLI ALIMENTI*) [url](#)
DIFESA DEGLI ALIMENTI DAGLI ANIMALI INFESTANTI (*modulo di PATOLOGIA E PARASSITOLOGIA DEGLI ALIMENTI*) [url](#)
DOCUMENTAZIONE TOTALMENTE EFFETTUATA ALL'ESTERO (*modulo di PROVA FINALE*) [url](#)
DOCUMENTAZIONE TOTALMENTE EFFETTUATA IN ITALIA (*modulo di PROVA FINALE*) [url](#)
ECONOMIA AGROALIMENTARE (*modulo di ECONOMIA E LEGISLAZIONE AGROALIMENTARE*) [url](#)
ECONOMIA AGROALIMENTARE (*modulo di ECONOMIA E LEGISLAZIONE AGROALIMENTARE*) [url](#)
ECONOMIA DEI PRODOTTI DI QUALITA' [url](#)
ECONOMIA DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE [url](#)
ECONOMIA DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE [url](#)
ECONOMIA E LEGISLAZIONE AGROALIMENTARE [url](#)
ECONOMIA E LEGISLAZIONE AGROALIMENTARE [url](#)
EDIFICI AGROINDUSTRIALI [url](#)
EDIFICI AGROINDUSTRIALI [url](#)
FISICA (*modulo di FONDAMENTI DI FISICA E MACCHINE*) [url](#)
FISICA (*modulo di FONDAMENTI DI FISICA E MACCHINE*) [url](#)
FONDAMENTI DI CHIMICA ANALITICA [url](#)
FONDAMENTI DI CHIMICA ANALITICA [url](#)
FONDAMENTI DI FISICA E MACCHINE [url](#)
FONDAMENTI DI FISICA E MACCHINE [url](#)
FONDAMENTI DI OPERAZIONI UNITARIE [url](#)
FONDAMENTI DI OPERAZIONI UNITARIE [url](#)
FRUTTICOLTURA (*modulo di PRODUZIONI VEGETALI*) [url](#)
FRUTTICOLTURA (*modulo di PRODUZIONI VEGETALI*) [url](#)
INSEGNAMENTO A SCELTA [url](#)
INSEGNAMENTO A SCELTA [url](#)
LABORATORIO DI INFORMATICA [url](#)
LABORATORIO DI INFORMATICA [url](#)
LABORATORIO DI INFORMATICA [url](#)
LABORATORIO DI INFORMATICA [url](#)
LEGISLAZIONE ALIMENTARE (*modulo di ECONOMIA E LEGISLAZIONE AGROALIMENTARE*) [url](#)
LEGISLAZIONE ALIMENTARE (*modulo di ECONOMIA E LEGISLAZIONE AGROALIMENTARE*) [url](#)
MATEMATICA E STATISTICA [url](#)
MATEMATICA E STATISTICA [url](#)
MECCANICA E MACCHINE (*modulo di FONDAMENTI DI FISICA E MACCHINE*) [url](#)
MECCANICA E MACCHINE (*modulo di FONDAMENTI DI FISICA E MACCHINE*) [url](#)
METABOLISMO ANIMALE E QUALITA' DELLE PRODUZIONI (*modulo di PRODUZIONI ANIMALI*) [url](#)
METABOLISMO ANIMALE E QUALITA' DELLE PRODUZIONI (*modulo di PRODUZIONI ANIMALI*) [url](#)
MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI (*modulo di MICROBIOLOGIA GENERALE E DEGLI ALIMENTI*) [url](#)
MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI (*modulo di MICROBIOLOGIA GENERALE E DEGLI ALIMENTI*) [url](#)

MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI [url](#)
MICROBIOLOGIA GENERALE (*modulo di MICROBIOLOGIA GENERALE E DEGLI ALIMENTI*) [url](#)
MICROBIOLOGIA GENERALE (*modulo di MICROBIOLOGIA GENERALE E DEGLI ALIMENTI*) [url](#)
MICROBIOLOGIA GENERALE E DEGLI ALIMENTI [url](#)
MICROBIOLOGIA GENERALE E DEGLI ALIMENTI [url](#)
PATOLOGIA E PARASSITOLOGIA DEGLI ALIMENTI [url](#)
PATOLOGIA E PARASSITOLOGIA DEGLI ALIMENTI [url](#)
PATOLOGIA POST-RACCOLTA DEI PRODOTTI VEGETALI (*modulo di PATOLOGIA E PARASSITOLOGIA DEGLI ALIMENTI*) [url](#)
PATOLOGIA POST-RACCOLTA DEI PRODOTTI VEGETALI (*modulo di PATOLOGIA E PARASSITOLOGIA DEGLI ALIMENTI*) [url](#)
PROCESSI DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI [url](#)
PROCESSI DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI [url](#)
PRODUZIONI ANIMALI [url](#)
PRODUZIONI ANIMALI [url](#)
PRODUZIONI VEGETALI [url](#)
PRODUZIONI VEGETALI [url](#)
PROVA FINALE [url](#)
PROVA FINALE [url](#)
PROVA FINALE [url](#)
PROVA FINALE [url](#)
REDAZIONE TESI (*modulo di PROVA FINALE*) [url](#)
REDAZIONE TESI (*modulo di PROVA FINALE*) [url](#)
SISTEMI DI PRODUZIONE ANIMALE (*modulo di PRODUZIONI ANIMALI*) [url](#)
SISTEMI DI PRODUZIONE ANIMALE (*modulo di PRODUZIONI ANIMALI*) [url](#)
TIROCINI FORMATIVI E DI ORIENTAMENTO [url](#)
TIROCINI FORMATIVI E DI ORIENTAMENTO [url](#)

Area delle discipline della chimica

Conoscenza e comprensione

L'area di apprendimento della chimica prevede sia discipline di base sia discipline caratterizzanti della sicurezza e della valutazione degli alimenti.

Gli obiettivi di apprendimento dell'area comprendono la conoscenza della composizione chimica degli alimenti, l'effetto stabilizzante dei conservanti impiegati per il prolungamento della shelf-life degli alimenti; le principali tecniche di analisi chimica per la determinazione della composizione degli alimenti, e per la determinazione quali-quantitativa della presenza di sostanze desiderate e non. Tale area di apprendimento fornisce, inoltre, la capacità di comprendere i principi delle determinazioni analitiche più in uso e la strumentazione analitica impiegata.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Gli obiettivi di tale area di apprendimento riguardano la formazione di professionisti in grado di individuare le tecniche analitiche più adeguate, in riferimento alle esigenze delle aziende di trasformazione degli alimenti, ai tempi di analisi e alla strumentazione analitica a disposizione.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ANALISI CHIMICHE, FISICHE E SENSORIALI [url](#)

ANALISI CHIMICHE, FISICHE E SENSORIALI [url](#)

BIOCHIMICA GENERALE [url](#)

BIOCHIMICA GENERALE [url](#)

CHIMICA DEGLI ALIMENTI [url](#)

CHIMICA DEGLI ALIMENTI [url](#)

CHIMICA GENERALE [url](#)

CHIMICA GENERALE [url](#)

CHIMICA ORGANICA [url](#)

CHIMICA ORGANICA [url](#)

FONDAMENTI DI CHIMICA ANALITICA [url](#)

FONDAMENTI DI CHIMICA ANALITICA [url](#)

Area delle discipline della biologia

Conoscenza e comprensione

Gli obiettivi di tale area di apprendimento riguardano la conoscenza delle fasi dell'intera filiera produttiva, dal campo alla tavola.

In dettaglio si prevede l'approfondimento di conoscenze nell'ambito della biologia vegetale, animale, della biochimica e della microbiologia. Tali insegnamenti rientrano sia negli ambiti disciplinari di base sia in quelli caratterizzanti delle tecnologie alimentari.

L'area di apprendimento consente, attraverso la conoscenza della fisiologia vegetale, animale e microbica, la comprensione dei meccanismi che regolano la produzione primaria, i processi metabolici vegetali e animali, e i fattori che influenzano la crescita e il metabolismo dei microrganismi di interesse alimentare. Scegliendo il curriculum "Alimenti e salute", inoltre, lo studente potrà approfondire le tematiche della biochimica della nutrizione e quelle dell'utilizzo di microrganismi selezionati per la produzione di alimenti funzionali in grado di apportare benefici effetti alla salute del consumatore.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Le discipline di questa area di apprendimento sono strettamente connesse alle attività della produzione primaria e ai processi biotecnologici della produzione degli alimenti. Le tematiche affrontate, in linea con le richieste del mondo del lavoro, consentono la comprensione delle tecniche di pianificazione delle produzioni alimentari, specifiche del territorio, la comprensione dei sistemi di produzione di alimenti di origine vegetale e animale e i criteri di selezione dei microrganismi da impiegare nelle produzioni alimentari.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

AGRONOMIA E COLTIVAZIONI ERBACEE (*modulo di PRODUZIONI VEGETALI*) [url](#)

AGRONOMIA E COLTIVAZIONI ERBACEE (*modulo di PRODUZIONI VEGETALI*) [url](#)

APICOLTURA E PRODUZIONI APISTICHE [url](#)

BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE [url](#)

BIOCHIMICA GENERALE [url](#)

BIOCHIMICA GENERALE [url](#)

DIFESA DEGLI ALIMENTI DAGLI ANIMALI INFESTANTI (*modulo di PATOLOGIA E PARASSITOLOGIA DEGLI ALIMENTI*) [url](#)

DIFESA DEGLI ALIMENTI DAGLI ANIMALI INFESTANTI (*modulo di PATOLOGIA E PARASSITOLOGIA DEGLI ALIMENTI*) [url](#)

FRUTTICOLTURA (*modulo di PRODUZIONI VEGETALI*) [url](#)

FRUTTICOLTURA (*modulo di PRODUZIONI VEGETALI*) [url](#)

METABOLISMO ANIMALE E QUALITA' DELLE PRODUZIONI (*modulo di PRODUZIONI ANIMALI*) [url](#)

METABOLISMO ANIMALE E QUALITA' DELLE PRODUZIONI (*modulo di PRODUZIONI ANIMALI*) [url](#)

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

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

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

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

MICROBIOLOGIA GENERALE E DEGLI ALIMENTI [url](#)

MICROBIOLOGIA GENERALE E DEGLI ALIMENTI [url](#)
PATOLOGIA E PARASSITOLOGIA DEGLI ALIMENTI [url](#)
PATOLOGIA E PARASSITOLOGIA DEGLI ALIMENTI [url](#)
PATOLOGIA POST-RACCOLTA DEI PRODOTTI VEGETALI (*modulo di PATOLOGIA E PARASSITOLOGIA DEGLI ALIMENTI*) [url](#)
PATOLOGIA POST-RACCOLTA DEI PRODOTTI VEGETALI (*modulo di PATOLOGIA E PARASSITOLOGIA DEGLI ALIMENTI*) [url](#)
PROCESSI DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI [url](#)
PROCESSI DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI [url](#)
PRODUZIONI ANIMALI [url](#)
PRODUZIONI ANIMALI [url](#)
PRODUZIONI VEGETALI [url](#)
PRODUZIONI VEGETALI [url](#)
SISTEMI DI PRODUZIONE ANIMALE (*modulo di PRODUZIONI ANIMALI*) [url](#)
SISTEMI DI PRODUZIONE ANIMALE (*modulo di PRODUZIONI ANIMALI*) [url](#)

Area delle discipline ingegneristico-tecnologiche

Conoscenza e comprensione

Il corso di studio si propone di formare figure altamente specializzate nel settore delle tecnologie alimentari per la comprensione delle quali sono previste attività formative di base, caratterizzanti e affini e integrative.
Gli obiettivi formativi di tale area di apprendimento riguardano la comprensione delle attività legate alla produzione, alla trasformazione industriale e alla conservazione degli alimenti, attraverso la conoscenza dei principi delle operazioni unitarie applicate ai processi tecnologici di trasformazione degli alimenti.
Obiettivi dell'area di apprendimento riguardano anche la conoscenza degli impianti produttivi, dei principi della stabilizzazione e conservazione degli alimenti e la progettazione di innovazione nel settore produttivo.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari svilupperà: la capacità di progettare alimenti innovativi, con specifiche caratteristiche funzionali, nutrizionali e sensoriali; la capacità di contribuire alla progettazione degli impianti di produzione degli alimenti; la capacità di progettare tecnologie innovative a basso impatto ambientale a ridotto consumo energetico per la conservazione, il condizionamento e la distribuzione degli alimenti.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

EDIFICI AGROINDUSTRIALI [url](#)

EDIFICI AGROINDUSTRIALI [url](#)

FISICA (*modulo di FONDAMENTI DI FISICA E MACCHINE*) [url](#)

FISICA (*modulo di FONDAMENTI DI FISICA E MACCHINE*) [url](#)

FONDAMENTI DI FISICA E MACCHINE [url](#)

FONDAMENTI DI FISICA E MACCHINE [url](#)

FONDAMENTI DI OPERAZIONI UNITARIE [url](#)

FONDAMENTI DI OPERAZIONI UNITARIE [url](#)

MECCANICA E MACCHINE (*modulo di FONDAMENTI DI FISICA E MACCHINE*) [url](#)

MECCANICA E MACCHINE (*modulo di FONDAMENTI DI FISICA E MACCHINE*) [url](#)

PROCESSI DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI [url](#)

PROCESSI DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI [url](#)

Area delle discipline della sicurezza degli alimenti

Conoscenza e comprensione

Tale area di apprendimento comprende discipline caratterizzanti che lo studente affronta a partire dal secondo anno di corso.

Gli obiettivi di tali attività formative riguardano la gestione e il controllo della sicurezza degli alimenti in tutte le fasi produttive attraverso la conoscenza delle patologie post raccolta dei vegetali, la conoscenza dei parametri intrinseci ed estrinseci che condizionano lo sviluppo dei microrganismi patogeni negli alimenti. Particolare enfasi è posta all'approccio dell'analisi del rischio chimico, fisico, biologico e microbiologico.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari sarà in grado di garantire la sicurezza degli alimenti attraverso l'implementazione del sistema di Risk Assessment and Critical Control Point.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

CHIMICA DEGLI ALIMENTI [url](#)

CHIMICA DEGLI ALIMENTI [url](#)

DIFESA DEGLI ALIMENTI DAGLI ANIMALI INFESTANTI (*modulo di PATOLOGIA E PARASSITOLOGIA DEGLI ALIMENTI*) [url](#)

DIFESA DEGLI ALIMENTI DAGLI ANIMALI INFESTANTI (*modulo di PATOLOGIA E PARASSITOLOGIA DEGLI ALIMENTI*) [url](#)

FONDAMENTI DI CHIMICA ANALITICA [url](#)

FONDAMENTI DI CHIMICA ANALITICA [url](#)

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

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

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

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

PATOLOGIA E PARASSITOLOGIA DEGLI ALIMENTI [url](#)

PATOLOGIA E PARASSITOLOGIA DEGLI ALIMENTI [url](#)

PATOLOGIA POST-RACCOLTA DEI PRODOTTI VEGETALI (*modulo di PATOLOGIA E PARASSITOLOGIA DEGLI ALIMENTI*) [url](#)

PATOLOGIA POST-RACCOLTA DEI PRODOTTI VEGETALI (*modulo di PATOLOGIA E PARASSITOLOGIA DEGLI ALIMENTI*) [url](#)

Area delle discipline economiche e giuridiche

Conoscenza e comprensione

Le discipline di questo ambito comprendono attività formative caratterizzanti distribuite tra il secondo e il terzo anno di studio.

In particolare lo studente affronta argomenti legati alla gestione delle imprese agroalimentari. Nel curriculum "Valorizzazione dei prodotti tipici", inoltre, lo studente approfondirà le tematiche della valorizzazione economica dei prodotti tradizionali e della filiera apistica.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari sarà in grado di: analizzare gli aspetti economico-gestionali delle imprese agroalimentari; di effettuare analisi di marketing contribuendo alla gestione produttiva degli alimenti tradizionali di qualità.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

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

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

ECONOMIA DEI PRODOTTI DI QUALITÀ [url](#)

ECONOMIA DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE [url](#)

ECONOMIA DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE [url](#)

ECONOMIA E LEGISLAZIONE AGROALIMENTARE [url](#)

ECONOMIA E LEGISLAZIONE AGROALIMENTARE [url](#)

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

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



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio

Abilità comunicative

Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio

Il laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari avrà sviluppato consapevolezza e autonomia di giudizio che gli permettono di acquisire le informazioni necessarie, di valutarne le implicazioni nel contesto produttivo e di mercato relativi al settore agroalimentare e di sostenere e motivare le proprie tesi. Tale capacità, sviluppata nei vari insegnamenti, verrà valutata durante gli accertamenti nonché attraverso la redazione e la discussione degli elaborati scritti relativi al tirocinio e alla prova finale per il conseguimento della Laurea.

Abilità comunicative

Il laureato, grazie alle conoscenze e al linguaggio tecnico acquisiti, sarà in grado di comunicare efficacemente idee, problematiche e soluzioni ad interlocutori operativi, personale tecnico e specialisti del settore. La conoscenza della terminologia tecnica in un'altra lingua (di norma l'inglese), gli assicurerà la possibilità di relazionarsi con realtà operative di altri paesi. Egli sarà, inoltre, in grado di produrre documenti tecnici, divulgativi, report, impiegando i più attuali sistemi di comunicazione e di presentazione.

La verifica del raggiungimento di questo obiettivo formativo consiste nella certificazione del profitto raggiunto dallo studente nelle diverse prove di esame, negli elaborati scritti individuali, nelle presentazioni, eventualmente multimediali, di progetti o di argomenti specifici assegnati, nelle discussioni e relazioni di gruppo, e nella presentazione dell'elaborato finale dinanzi alla commissione di laurea. Le abilità relazionali maturate durante gli stage e i tirocini scaturiranno anche dalle relazioni predisposte dai tutor.

Capacità di apprendimento

Il laureato possiede gli strumenti cognitivi di base indispensabili per l'aggiornamento continuo delle conoscenze dello specifico settore, utilizzando le tecnologie della comunicazione e dell'informatica, al fine di finalizzare la propria formazione alla soluzione dei molteplici problemi applicativi lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti.

I risultati di apprendimento attesi vengono conseguiti e verificati costantemente nei colloqui di esame delle singole discipline e durante la presentazione e la discussione della prova finale che consiste in un lavoro autonomo e originale relativo ad un argomento specifico che richiede la capacità di inquadrare il tema svolto nello stato dell'arte del settore, la verifica critica dei risultati e la capacità di prevederne ulteriori sviluppi.



QUADRO A4.d

Descrizione sintetica delle attività affini e integrative



QUADRO A5.a

Caratteristiche della prova finale

28/04/2014

Per essere ammessi alla prova finale, che comporta l'acquisizione di 5 CFU, lo Studente deve avere acquisito i 175 crediti previsti.

La prova finale consiste nella preparazione di un elaborato in lingua italiana o altra lingua straniera, svolto sotto la supervisione di un relatore, di norma scelto tra i docenti del Consiglio di Corso di Studio.

Le caratteristiche della prova, il ruolo del docente relatore e le modalità di discussione dell'elaborato finale davanti alla commissione giudicatrice sono dettagliati nel regolamento del corso di studio.



QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

23/05/2024

Per essere ammessi alla prova finale, che comporta l'acquisizione di 5 CFU, lo studente deve avere acquisito i 175 CFU previsti.

La prova finale consiste nella discussione di un elaborato finale di tipo compilativo, in lingua italiana o altra lingua straniera, svolto sotto la supervisione di un docente che assume il ruolo di relatore, anche di altro Ateneo. Parte della redazione dell'elaborato finale può essere svolta all'estero per un massimo di 3 CFU. In fase di stesura dell'elaborato e della sua esposizione, il docente relatore e la commissione valuteranno il grado di raggiungimento da parte dello studente degli obiettivi specifici del corso di studio, nonché la sua capacità di applicare conoscenza e comprensione, l'autonomia di giudizio, le abilità comunicative e la capacità di apprendimento.

La discussione dell'elaborato finale è pubblica e si svolge davanti a una commissione composta da non meno di tre

docenti dell'Ateneo, compresi i professori a contratto, e presieduta dal presidente del Corso di Laurea o da un docente da lui delegato. La valutazione della prova finale per il conseguimento della laurea è espressa in centodecimi. Il voto, oltre che della prova finale, tiene conto delle valutazioni di profitto conseguite dallo studente nelle attività formative dell'intero corso ed è determinato dalla somma del punteggio attribuito dalla commissione alla discussione dell'elaborato finale e del merito curriculare complessivo.

La commissione può attribuire un punteggio compreso fra 0 e 5 punti.

Il merito curriculare complessivo è calcolato aggiungendo alla media ponderata dei voti del curriculum studiorum, espressa in centodecimi $[(\text{media ponderata dei voti} \times 11)/3]$:

- per lodi: 0,2 punti per ogni singola lode;
- per CFU conseguiti all'estero: tra 12 e 17 CFU, 1 punto; tra 18 e 23 CFU 2 punti; ≥ 24 CFU, 3 punti;
- per studente in corso: 3,0 punti.

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. Inoltre, la durata normale del corso di studi è incrementata per gli studenti iscritti in regime di tempo parziale come stabilito dal Regolamento Didattico di Ateneo (art. 29) e da apposito Regolamento (D.R. 3001 del 26/07/2018).

Al candidato che ottiene il massimo dei voti, la commissione può conferire la lode solo all'unanimità.

Link: <https://www.di3a.unict.it/it/corsi/I-26/regolamenti> (Regolamento Didattico del CdS, attuale e precedenti)



► QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Link: <http://www.di3a.unict.it/it/corsi/I-26/regolamenti>

► QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

<https://www.di3a.unict.it/it/corsi/I-26/orario-delle-lezioni>

► QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

<https://www.di3a.unict.it/it/corsi/I-26/calendario-esami-profitto>

► QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

<https://www.di3a.unict.it/it/corsi/I-26/calendario-esami-laurea>

► QUADRO B3

Docenti titolari di insegnamento

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

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	AGR/02	Anno di corso 1	AGRONOMIA E COLTIVAZIONI ERBACEE (<i>modulo di PRODUZIONI VEGETALI</i>) link	LOMBARDO SARA	RD	6	63	
2.	CHIM/03	Anno di	CHIMICA GENERALE link	LOMBARDO GIUSEPPE MARCELLO	PA	6	56	✓

		corso 1						
3.	CHIM/06	Anno di corso 1	CHIMICA ORGANICA link	PUGLISI ROBERTA	RD	6	49	
4.	0	Anno di corso 1	COLLOQUIO DI LINGUA INGLESE link			5	56	
5.	FIS/01	Anno di corso 1	FISICA (<i>modulo di FONDAMENTI DI FISICA E MACCHINE</i>) link	SCALISI SILVIA	RD	6	28	
6.	FIS/01	Anno di corso 1	FISICA (<i>modulo di FONDAMENTI DI FISICA E MACCHINE</i>) link	LO PRESTI DOMENICO	PA	6	28	
7.	FIS/01 AGR/09	Anno di corso 1	FONDAMENTI DI FISICA E MACCHINE link			12		
8.	FIS/01 AGR/09	Anno di corso 1	FONDAMENTI DI FISICA E MACCHINE link			12		
9.	AGR/03	Anno di corso 1	FRUTTICOLTURA (<i>modulo di PRODUZIONI VEGETALI</i>) link	CONTINELLA ALBERTO	PA	6	63	
10.	0	Anno di corso 1	LABORATORIO DI INFORMATICA link			3	28	
11.	0	Anno di corso 1	LABORATORIO DI INFORMATICA link			3	28	
12.	MAT/04	Anno di corso 1	MATEMATICA E STATISTICA link	MACCA EMANUELE	RD	6	63	
13.	AGR/09	Anno di corso 1	MECCANICA E MACCHINE (<i>modulo di FONDAMENTI DI FISICA E MACCHINE</i>) link	CERRUTO EMANUELE	PA	6	63	

14.	AGR/18	Anno di corso 1	METABOLISMO ANIMALE E QUALITA' DELLE PRODUZIONI <i>(modulo di PRODUZIONI ANIMALI)</i> link	PRIOLO ALESSANDRO	PO	6	63	
15.	AGR/17 AGR/18	Anno di corso 1	PRODUZIONI ANIMALI link			12		
16.	AGR/17 AGR/18	Anno di corso 1	PRODUZIONI ANIMALI link			12		
17.	AGR/02 AGR/03	Anno di corso 1	PRODUZIONI VEGETALI link			12		
18.	AGR/02 AGR/03	Anno di corso 1	PRODUZIONI VEGETALI link			12		
19.	AGR/17	Anno di corso 1	SISTEMI DI PRODUZIONE ANIMALE <i>(modulo di PRODUZIONI ANIMALI)</i> link	TUMINO SERENA	RD	6	63	
20.	BIO/10	Anno di corso 2	BIOCHIMICA GENERALE link			8		
21.	BIO/10	Anno di corso 2	BIOCHIMICA GENERALE link			8		
22.	AGR/11	Anno di corso 2	DIFESA DEGLI ALIMENTI DAGLI ANIMALI INFESTANTI <i>(modulo di PATOLOGIA E PARASSITOLOGIA DEGLI ALIMENTI)</i> link			6		
23.	AGR/11	Anno di corso 2	DIFESA DEGLI ALIMENTI DAGLI ANIMALI INFESTANTI <i>(modulo di PATOLOGIA E PARASSITOLOGIA DEGLI ALIMENTI)</i> link			6		
24.	AGR/01	Anno di corso 2	ECONOMIA AGROALIMENTARE <i>(modulo di ECONOMIA E LEGISLAZIONE AGROALIMENTARE)</i> link			6		
25.	AGR/01	Anno di	ECONOMIA AGROALIMENTARE <i>(modulo di ECONOMIA E</i>			6		

	corso	<i>LEGISLAZIONE AGROALIMENTARE</i> link	
	2		
26. AGR/01	Anno di corso	ECONOMIA DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE link	6
	2		
27. AGR/01	Anno di corso	ECONOMIA DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE link	6
	2		
28. AGR/01 IUS/03	Anno di corso	ECONOMIA E LEGISLAZIONE AGROALIMENTARE link	9
	2		
29. AGR/01 IUS/03	Anno di corso	ECONOMIA E LEGISLAZIONE AGROALIMENTARE link	9
	2		
30. AGR/10	Anno di corso	EDIFICI AGROINDUSTRIALI link	6
	2		
31. AGR/10	Anno di corso	EDIFICI AGROINDUSTRIALI link	6
	2		
32. CHIM/01	Anno di corso	FONDAMENTI DI CHIMICA ANALITICA link	6
	2		
33. CHIM/01	Anno di corso	FONDAMENTI DI CHIMICA ANALITICA link	6
	2		
34. IUS/03	Anno di corso	LEGISLAZIONE ALIMENTARE <i>(modulo di ECONOMIA E LEGISLAZIONE AGROALIMENTARE)</i> link	3
	2		
35. IUS/03	Anno di corso	LEGISLAZIONE ALIMENTARE <i>(modulo di ECONOMIA E LEGISLAZIONE AGROALIMENTARE)</i> link	3
	2		
36. AGR/16	Anno di corso	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI <i>(modulo di MICROBIOLOGIA GENERALE E DEGLI ALIMENTI)</i> link	6
	2		

37.	AGR/16	Anno di corso 2	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI <i>(modulo di MICROBIOLOGIA GENERALE E DEGLI ALIMENTI)</i> link	6
38.	AGR/16	Anno di corso 2	MICROBIOLOGIA GENERALE <i>(modulo di MICROBIOLOGIA GENERALE E DEGLI ALIMENTI)</i> link	6
39.	AGR/16	Anno di corso 2	MICROBIOLOGIA GENERALE <i>(modulo di MICROBIOLOGIA GENERALE E DEGLI ALIMENTI)</i> link	6
40.	AGR/16	Anno di corso 2	MICROBIOLOGIA GENERALE E DEGLI ALIMENTI link	12
41.	AGR/16	Anno di corso 2	MICROBIOLOGIA GENERALE E DEGLI ALIMENTI link	12
42.	AGR/12 AGR/11	Anno di corso 2	PATOLOGIA E PARASSITOLOGIA DEGLI ALIMENTI link	13
43.	AGR/12 AGR/11	Anno di corso 2	PATOLOGIA E PARASSITOLOGIA DEGLI ALIMENTI link	13
44.	AGR/12	Anno di corso 2	PATOLOGIA POST-RACCOLTA DEI PRODOTTI VEGETALI <i>(modulo di PATOLOGIA E PARASSITOLOGIA DEGLI ALIMENTI)</i> link	7
45.	AGR/12	Anno di corso 2	PATOLOGIA POST-RACCOLTA DEI PRODOTTI VEGETALI <i>(modulo di PATOLOGIA E PARASSITOLOGIA DEGLI ALIMENTI)</i> link	7
46.	0	Anno di corso 2	TIROCINI FORMATIVI E DI ORIENTAMENTO link	3
47.	0	Anno di corso 2	TIROCINI FORMATIVI E DI ORIENTAMENTO link	3
48.	0	Anno di	ALTRE CONOSCENZE UTILI PER L'INSERIMENTO NEL MONDO DEL LAVORO link	1

	corso 3		
49. 0	Anno di corso 3	ALTRE CONOSCENZE UTILI PER L'INSERIMENTO NEL MONDO DEL LAVORO link	1
50. AGR/15	Anno di corso 3	ANALISI CHIMICHE, FISICHE E SENSORIALI link	7
51. AGR/15	Anno di corso 3	ANALISI CHIMICHE, FISICHE E SENSORIALI link	7
52. AGR/11	Anno di corso 3	APICOLTURA E PRODUZIONI APISTICHE link	6
53. BIO/10	Anno di corso 3	BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE link	6
54. CHIM/10	Anno di corso 3	CHIMICA DEGLI ALIMENTI link	6
55. CHIM/10	Anno di corso 3	CHIMICA DEGLI ALIMENTI link	6
56. 0	Anno di corso 3	DOCUMENTAZIONE TOTALMENTE EFFETTUATA ALL'ESTERO (<i>modulo di PROVA FINALE</i>) link	3
57. 0	Anno di corso 3	DOCUMENTAZIONE TOTALMENTE EFFETTUATA IN ITALIA (<i>modulo di PROVA FINALE</i>) link	3
58. AGR/01	Anno di corso 3	ECONOMIA DEI PRODOTTI DI QUALITA' link	6
59. AGR/15	Anno di corso 3	FONDAMENTI DI OPERAZIONI UNITARIE link	6

60.	AGR/15	Anno di corso 3	FONDAMENTI DI OPERAZIONI UNITARIE link	6
61.	0	Anno di corso 3	INSEGNAMENTO A SCELTA link	12
62.	0	Anno di corso 3	INSEGNAMENTO A SCELTA link	12
63.	AGR/16	Anno di corso 3	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI link	6
64.	AGR/15	Anno di corso 3	PROCESSI DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI link	6
65.	AGR/15	Anno di corso 3	PROCESSI DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI link	6
66.	0	Anno di corso 3	PROVA FINALE link	5
67.	0	Anno di corso 3	PROVA FINALE link	5
68.	0	Anno di corso 3	PROVA FINALE link	5
69.	0	Anno di corso 3	PROVA FINALE link	5
70.	0	Anno di corso 3	REDAZIONE TESI (<i>modulo di PROVA FINALE</i>) link	2
71.	0	Anno di	REDAZIONE TESI (<i>modulo di PROVA FINALE</i>) link	2

► QUADRO B4

Aule

Descrizione link: Prospetto aule ad uso del Dipartimento e del Corso di Studio

Link inserito: <https://www.di3a.unict.it/it/content/aula-didattiche-e-di-riunione>

► QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Descrizione link: Prospetto dei laboratori e delle aule informatiche utilizzati dal Di3A

Link inserito: <https://www.di3a.unict.it/it/laboratori> Altro link inserito: <http://>

► QUADRO B4

Sale Studio

Descrizione link: Indicazioni sulle sale studio utilizzate dal Di3A

Link inserito: <http://www.di3a.unict.it/it/content/sale-studio> Altro link inserito: <http://>

► QUADRO B4

Biblioteche

Descrizione link: Prospetto delle biblioteche del Di3A

Link inserito: <http://www.di3a.unict.it/it/content/biblioteca> Altro link inserito: <http://>

► QUADRO B5

Orientamento in ingresso

L'Area per la Comunicazione - Ufficio Orientamento (<https://www.unict.it/it/orientamento>) offre un ventaglio di servizi per l'orientamento in entrata ed in itinere, che vengono accolte, poi, a livello di Dipartimento e di CdS.
L'orientamento in ingresso è considerato da tutti i membri del Consiglio di Corso di Studio come strategico nel processo di

23/05/2024

accompagnamento dello studente dal percorso formativo delle scuole secondarie di secondo grado a quello previsto dall'ordinamento universitario ed essenziale per il successo accademico degli iscritti e per correggere eventuali criticità sulla percezione esterna del Corso di Studio.

Il Di3A partecipa attivamente alla promozione dell'offerta formativa realizzata dall'Ateneo attraverso apposite iniziative, quali il "Salone dell'Orientamento" (ex "Salone dello Studente") (Allegato 1) e il "Progetto di Orientamento Attivo OUI (PNRR) 2022-2026, Ovunque da qui" (Allegato 2). Il "Salone dell'Orientamento" è un evento di orientamento alla scelta universitaria dedicato ai ragazzi del 4° e 5° anno delle scuole superiori di 2° grado, ai diplomati e, in generale, a tutti coloro che sono interessati a iscriversi o a trasferirsi all'Università di Catania, per favorire una scelta consapevole degli studi universitari; anche nell'ultima edizione, tenutasi nei giorni 9, 10 e 11 aprile 2024 presso il Centro Universitario Sportivo di Via Santa Sofia, il Di3A ha avuto l'occasione di promuovere i CdS del Dipartimento.

Il Di3A partecipa attivamente al "Progetto di Orientamento Attivo OUI (PNRR) 2022-2026, Ovunque da qui" sin dalla sua presentazione (9 novembre 2022). In tale contesto, eroga numerose attività trasversali della durata di 4 ore, finalizzate all'orientamento alle iscrizioni universitarie in numerose scuole secondarie di istruzione delle provincie siciliane, svolgendo presso i laboratori del Di3A, in più tornate, numerose attività/moduli laboratoriali della durata di 4 ore ciascuna.

Alle attività promosse a livello di Ateneo, si sommano quelle della commissione orientamento del Di3A, che organizza presso il Dipartimento, incontri di orientamento rivolti ad istituti professionali, istituti tecnici e licei delle province siciliane. Agli aspiranti studenti sono presentati sia l'offerta formativa dei CdS, sia i servizi e le strutture didattiche (aula studio, aule informatiche, laboratori didattici), proponendo al tempo stesso tematiche in linea con gli interessi degli istituti e la partecipazione alle lezioni in corso (secondo la formula dell'"open lesson"). A ciò si aggiunge l'organizzazione di Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO - ex alternanza scuola lavoro) con attività e laboratori diversificati erogati nell'intervallo tra i due periodi didattici (dal 29.01.2024 al 2.02.2024 – Allegato 3) e rivolti agli studenti delle scuole secondarie superiori.

Il Dipartimento, inoltre, organizza la "Giornata delle matricole" (l'ultima si è tenuta il 2 ottobre 2023) (Allegato 4), presso la sua aula magna, per presentare i corsi di laurea, le relative pagine web e lo staff della didattica, dell'internazionalizzazione e dei servizi erogati.

Un ulteriore evento di orientamento per l'iscrizione alle Lauree magistrali del Di3A, in maniera congiunta all'evento di placement di correzione di curricula, è promosso dal Di3A e ha luogo nel secondo periodo didattico (programmato per quest'anno il 23 maggio p.v.) (Allegato 5); esso è rivolto a tutti gli studenti, laureandi e laureati dei corsi triennali per proporre l'offerta formativa e i corsi di laurea magistrale.

Uno "sportello virtuale" per le future matricole dell'Università di Catania che presentano disabilità e Disturbi specifici dell'apprendimento, è fornito dal CInAP - Centro per l'Integrazione Attiva e Partecipata dell'Ateneo, struttura che ha l'obiettivo di fornire informazioni sui servizi attivati dall'Università di Catania a garanzia delle pari opportunità e per favorire l'inclusione nel mondo accademico, oltre che di orientamento sulla scelta del corso di laurea.

Tutte le iniziative sono divulgate attraverso gli opportuni canali di informazione e i CdS sono pubblicizzati attraverso i social e il sito del dipartimento, con una pagina dedicata all'orientamento.

Descrizione link: Orientamento ai Corsi di studio del Di3A

Link inserito: <https://www.di3a.unict.it/it/orientamento>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Allegati 1-2-3-4-5 orientamento

► QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

23/05/2024

Il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari prevede il ruolo di tutor che è svolto da diversi docenti del Consiglio di Corso di Studio, i quali sono coordinati dal presidente del corso di studio e agiscono di concerto col Gruppo di Gestione per l'Assicurazione della Qualità (GGAQ) del Corso di Studio e la Commissione Paritetica Dipartimentale. Gli studenti sono assegnati ai tutor allorché sono disponibili i nominativi degli iscritti al I anno e l'assegnazione avviene secondo un'equa

ripartizione del totale degli studenti per singolo docente tutor. Gli studenti prendono visione dell'assegnazione nella pagina web del corso di laurea: <https://www.di3a.unict.it/corsi/I-26/elenchi/docenti-tutor-I-26-2023-2024> .

I docenti tutor agiscono con l'obiettivo di orientare ed assistere gli studenti nel corso degli studi, renderli attivamente partecipi del processo formativo, aiutarli a rimuovere eventuali ostacoli ad una proficua frequenza ai corsi e assisterli nelle loro scelte formative. Essi, inoltre, forniscono agli studenti informazioni, consigli e supporto sia sulle carriere e sul monitoraggio in itinere (frequenza e progressione carriera; altre attività formative; insegnamenti a scelta) sia nell'internazionalizzazione.

Gli incontri tra i docenti tutor e gli studenti avvengono in gruppo, in maniera collegiale in aula (di presenza o online), almeno una volta l'anno, o singolarmente, in relazione a specifiche esigenze, negli orari dedicati al ricevimento studenti.

Gli incontri possono avvenire in presenza o a distanza, secondo quanto pubblicato nel sito docente.

Oltre all'attività dei docenti tutor, sono previste anche attività di tutorato propedeutiche e di recupero, tese a favorire l'apprendimento delle discipline e a fornire supporto per il superamento degli esami di profitto, svolte da studenti di corsi di studio magistrale e/o laureati selezionati ogni anno accademico tramite appositi bandi.

Il Dipartimento organizza pre-corsi intensivi gratuiti di matematica allo scopo di agevolare lo studente a superare gli Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA).

Inoltre, il Dipartimento offre agli studenti del I anno l'opportunità di usufruire di un progetto all'interno dei Piani di Orientamento e Tutorato (POT), che, in particolare, per l'anno accademico 2023-2024 prevede attività di tutorato di matematica, fisica e chimica, rivolte prioritariamente a rafforzare le conoscenze di base, in modo da ridurre o rimuovere le cause delle criticità relative alla progressione delle carriere degli studenti (abbandoni precoci e/o ritardi e difficoltà nel superamento dei 40 CFU al passaggio al II anno).

Il Career Service dell'Ateneo di Catania offre agli studenti un servizio attivo di consulenza, gestito da una equipe di psicologi, pensato come uno spazio di accoglienza e di ascolto, al fine di comprendere le eventuali difficoltà incontrate e di aiutarli a superare gli ostacoli che ritardano il loro percorso universitario (<http://www.cof.unict.it/content/counselingpsicologico>).

Il diritto allo studio, all'uguaglianza e all'integrazione sociale, agli studenti con disabilità e con disturbi specifici dell'apprendimento (DSA), è garantito dall'Ateneo attraverso il Centro per l'Inclusione Attiva e Partecipata (CInAP), che fornisce servizi e supporti specifici per garantirne l'inclusione all'interno della comunità studentesca.

Descrizione link: Centro Orientamento, Formazione & Placement dell'Università degli Studi di Catania

Link inserito: <https://www.di3a.unict.it/it/content/tutor>

► QUADRO B5

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

23/05/2024

Un periodo di 'tirocinio formativo e di orientamento' da svolgere presso una struttura convenzionata con l'Ateneo, è previsto, secondo la normativa vigente, al secondo anno di corso. La finalità del tirocinio è di affinare il processo di apprendimento e di formazione dello studente con una modalità nota come alternanza tra studio e lavoro. Una piattaforma online accessibile dal Portale Studenti (<https://studenti.smartedu.unict.it/Login?ReturnUrl=%2f>) permette di gestire i tirocini. Il conseguimento dei relativi crediti è subordinato alla valutazione positiva di una relazione sulle attività svolte durante il tirocinio, elaborata dallo studente e vistata dal tutor aziendale. Il docente tutor, presa visione della documentazione di fine tirocinio, valuterà quanto 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 dal Consiglio di corso di studio.

Lo svolgimento del tirocinio rappresenta un momento formativo di grande rilevanza per la possibilità fornita allo studente di rapportare la sua preparazione con la realtà operativa e produttiva del territorio e per la possibilità di orientare le scelte professionali.

Descrizione link: Ufficio Tirocinio Di3A

► 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 regolamenta, 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.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Accordi internazionali 2024

La promozione della dimensione internazionale rientra nella Programmazione Strategica dell'Università di Catania e rappresenta uno strumento indispensabile per dare una prospettiva globale agli studenti e all'Ateneo tutto. La strategia di internazionalizzazione dell'Università di Catania viene definita e implementata dalla cabina di regia per l'internazionalizzazione che collabora con i Dipartimenti grazie a una Commissione internazionalizzazione a cui partecipano anche i delegati Erasmus e internazionalizzazione dipartimentali. Le attività internazionali sono prevalentemente gestite a livello di Ateneo dall'Unità Operativa Relazioni Internazionali (UORI) e a livello dipartimentale dall'Unità Didattica Internazionale (UDI).

Gli studenti dell'Università di Catania hanno molteplici opportunità di mobilità internazionale per studio e tirocinio in ambito europeo e extraeuropeo attraverso diversi programmi di mobilità internazionale.

Informazioni dettagliate sui programmi di mobilità, le modalità di partecipazione e le linee guida per gli studenti sono disponibili alla sezione dell'internazionalizzazione delle pagine web del Portale di Ateneo (<https://www.unict.it/it/internazionale>).

L'UDI e il Coordinatore all'Internazionalizzazione e referente Erasmus del Dipartimento Di3A organizzano incontri con gli studenti in occasione della pubblicazione dei bandi di mobilità e supportano gli studenti per la preparazione del periodo di mobilità entro gli accordi Erasmus+, anche in relazione agli altri progetti di mobilità a cui l'Ateneo di Catania partecipa (dall'accettazione della sede sino al riconoscimento dei crediti formativi). Inoltre, come in tutti i Corsi di Studio del Di3A, è prevista la figura di un docente referente, affiancato da uno studente, che guida gli studenti in vista della mobilità nelle scelte dei percorsi formativi più adatti alle specificità del loro Corso di Studi. Informazioni e contatti sono disponibili nel sito del dipartimento alla sezione 'mobilità internazionale' <https://www.di3a.unict.it/it/content/mobilit%C3%A0-internazionale>. Il principale programma di mobilità è il programma ERASMUS+. Erasmus+ Studium prevede mobilità mirata a seguire discipline affini al proprio corso di studio e/o effettuare una ricerca finalizzata alla stesura della tesi di laurea conseguendo CFU utili al proprio percorso formativo. La mobilità Erasmus+ Studium deve svolgersi in un Istituto di Istruzione Superiore titolare di ECHE con cui sia stato firmato un accordo bilaterale. In proposito, il Di3A ha attivi nel programma Erasmus+ 2022-2028, 49 accordi. Erasmus+ Tirocinio può essere svolto presso imprese, centri di formazione e ricerca, ONG, associazioni, fondazioni, etc. Le borse Erasmus+ Tirocinio sono assegnate per lo svolgimento delle seguenti attività: tirocini curriculari; tirocini formativi e di orientamento professionale; attività di ricerca; tesi professionalizzanti. Il tirocinio può essere realizzato anche dopo la laurea purché la domanda sia presentata prima del conseguimento del titolo. Inoltre, il Di3A promuove accordi quadro e convenzioni attuative per collaborazioni scientifiche con sedi universitarie e/o di ricerca di alta qualificazione che contribuiscono alla mobilità di studenti, ricercatori e docenti, indipendentemente da specifici programmi internazionali, ed al fine di incrementare scambi culturali e accademici nell'area dell'educazione e della ricerca. L'Ateneo Catanese partecipa anche al network internazionale European University for Customised Education (EUNICE)

volto alla promozione e all'armonizzazione della dimensione europea dell'istruzione superiore. EUNICE offre, inoltre, opportunità di mobilità internazionale legate ai progetti di ricerca per tesi di laurea (<https://www.unict.it/it/internazionale/eunice-european-university>).

A supporto, il Centro Linguistico d'Ateneo (CLA) offre un servizio di testing rivolto agli studenti outgoing candidati al bando ERASMUS, non in possesso di certificazione del livello di conoscenze linguistiche e corsi di lingua (<http://www.cla.unict.it/>).

Descrizione link: Accordi Erasmus UniCT

Link inserito: <http://www.unict.it/it/content/accordi-erasmus>

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Albania	Agricultural University of Tirana		03/03/2022	solo italiano
2	Belgio	UNIVERSITE DE LIEGE		13/01/2023	solo italiano
3	Belgio	UNIVERSITEIT GENT		17/11/2023	solo italiano
4	Belgio	UNIVERSITEIT GENT		07/11/2023	solo italiano
5	Bulgaria	UNIVERSITY OF RUSE ANGEL KANCHEV		28/02/2022	solo italiano
6	Cipro	CYPRUS UNIVERSITY OF TECHNOLOGY		25/01/2023	solo italiano
7	Francia	CENTRE INTERNATIONAL DES HAUTES ETUDES AGRONOMIQUES MEDITERRANEENNES INSTITUT AGRONOMIQUE MEDITERRANEEN DE MONTPELLIER		13/01/2023	solo italiano
8	Francia	Institut National D'Enseignement Supérieur Pour L'Agriculture, L'Alimentation Et L'Environnement		19/12/2022	solo italiano
9	Francia	Institut National D'Enseignement Supérieur Pour L'Agriculture, L'Alimentation Et L'Environnement		19/12/2022	solo italiano
10	Germania	FACHHOCHSCHULE MUNSTER		20/12/2022	solo italiano
11	Grecia	AGRICULTURAL UNIVERSITY OF ATHENS		23/02/2022	solo italiano
12	Grecia	AGRICULTURAL UNIVERSITY OF ATHENS		01/03/2022	solo italiano
13	Grecia	DEMOCRITUS UNIVERSITY OF THRACE		04/03/2022	solo italiano
14	Grecia	Elliniko Mesogeiako Panepistimio		23/02/2022	solo italiano
15	Grecia	UNIVERSITY OF PELOPONNESE		18/01/2024	solo italiano

16	Grecia	UNIVERSITY OF PELOPONNESE	10/01/2024	solo italiano
17	Polonia	POLITECHNIKA GDANSKA	13/01/2023	solo italiano
18	Polonia	UNIWERSYTET PRZYRODNICZY W POZNANIU	23/02/2022	solo italiano
19	Polonia	UNIWERSYTET ROLNICZY IM. HUGONA KOLLATAJA W KRAKOWIE	03/01/2023	solo italiano
20	Polonia	UNIWERSYTET WARMINSKO MAZURSKI W OLSZTYNIE	03/02/2023	solo italiano
21	Portogallo	INSTITUTO POLITÃCNICO DE VISEU	14/11/2023	solo italiano
22	Portogallo	INSTITUTO POLITÃCNICO DE VISEU	14/11/2023	solo italiano
23	Portogallo	UNIVERSIDADE DE EVORA	28/02/2022	solo italiano
24	Portogallo	UNIVERSIDADE DE LISBOA	01/03/2022	solo italiano
25	Portogallo	UNIVERSIDADE DE TRAS-OS-MONTES E ALTO DOURO	28/02/2022	solo italiano
26	Portogallo	UNIVERSIDADE NOVA DE LISBOA	18/12/2023	solo italiano
27	Romania	UNIVERSITATEA DE STIINTE AGRONOMICE SI MEDICINA VETERINARA - BUCURESTI	23/02/2022	solo italiano
28	Romania	UNIVERSITATEA DIN PITESTI	04/02/2023	solo italiano
29	Serbia	UNIVERZITET U NOVOM SADU	10/01/2023	solo italiano
30	Serbia	UNIVERZITET U NOVOM SADU	10/01/2023	solo italiano
31	Spagna	UNIVERSIDAD DE CASTILLA - LA MANCHA	23/10/2023	solo italiano
32	Spagna	UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA	11/01/2023	solo italiano
33	Spagna	UNIVERSIDAD DE JAEN	11/01/2023	solo italiano
34	Spagna	UNIVERSIDAD DE LA LAGUNA	01/03/2022	solo italiano
35	Spagna	UNIVERSIDAD DE LA RIOJA	23/10/2023	solo italiano

36	Spagna	UNIVERSIDAD DE LLEIDA	21/11/2023	solo italiano
37	Spagna	UNIVERSIDAD DE LLEIDA	01/03/2022	solo italiano
38	Spagna	UNIVERSIDAD DE MALAGA	20/12/2023	solo italiano
39	Spagna	UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE	01/03/2022	solo italiano
40	Spagna	UNIVERSIDAD PUBLICA DE NAVARRA	10/01/2023	solo italiano
41	Spagna	UNIVERSITAT POLITECNICA DE VALENCIA	01/03/2022	solo italiano
42	Spagna	UNIVERSITAT POLITECNICA DE VALENCIA	28/02/2022	solo italiano
43	Spagna	UNIVERSITAT POLITECNICA DE VALENCIA	03/01/2023	solo italiano
44	Spagna	UNIVERSITAT POLITECNICA DE VALENCIA	28/02/2022	solo italiano
45	Svezia	SVERIGES LANTBRUKSUNIVERSITET	07/09/2023	solo italiano
46	Turchia	ANKARA UNIVERSITESI	10/01/2023	solo italiano
47	Turchia	EGE UNIVERSITY	23/02/2022	solo italiano
48	Turchia	UNIVERSITY OF CUKUROVA	23/10/2023	solo italiano
49	Turchia	UNIVERSITY OF CUKUROVA	14/11/2023	solo italiano

► QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

23/05/2024

L'accompagnamento al lavoro è realizzato dalla Commissione di Placement del Di3A (<https://www.di3a.unict.it/it/content/componenti-commissione-placement>), con l'ausilio del servizio di Career Service d'Ateneo (<http://www.cof.unict.it/>), con l'obiettivo di supportare i giovani laureati nel cammino professionale, aiutandoli nella scelta e nella ricerca attiva del lavoro. La suddetta attività viene realizzata mediante l'erogazione di servizi informativi sulle opportunità e sulla domanda di occupazione, oltre che di un vero e proprio counseling individuale o di gruppo per valutare lo stato delle competenze del laureato, definire un progetto professionale, accelerare la crescita personale e culturale e attivare un confronto costruttivo con esperienze ed esperti di enti e istituzioni pubbliche e private.

A tal fine è stata realizzata una pagina dedicata alle attività del Placement del Di3A

(<https://www.di3a.unict.it/it/content/commissione-placement>), dove vengono fornite utili informazioni circa le offerte

lavorative e gli eventi organizzati per gli studenti e le aziende. L'obiettivo principale è quello di promuovere e valorizzare i servizi di orientamento in uscita e 'job-placement' al fine di agevolare l'inizio della carriera professionale dei neolaureati. Le attività promosse al Di3A hanno diversi obiettivi:

- i) Concorrere al perfezionamento nella scrittura del curriculum vitae di ciascun laureato. A tale scopo il Di3A ha organizzato degli incontri con gli specialisti del Career service, finalizzati alla correzione dei curricula dei laureandi/laureati del Di3A (in allegato la locandina dell'evento del 31 maggio 2023 <https://www.di3a.unict.it/it/eventi/avviso-placement>).
- ii) Fornire indicazioni sulle opportunità lavorative, per favorire l'inserimento del laureato nel mondo del lavoro. Nella pagina del Placement è stata dedicata una sezione contenente i link utili legati al Career Service di Ateneo (<https://www.di3a.unict.it/it/link-utili-placement>) ed una con gli avvisi sulle opportunità lavorative dedicate ai laureati del Di3A (<https://www.di3a.unict.it/it/eventi-placement>).
- iii) Offrire opportunità di colloqui con imprese e professionisti. La commissione di Placement, con l'ausilio del servizio di Career Service d'Ateneo, organizzerà eventi di Recruiting finalizzati a mettere in diretto contatto i laureandi/laureati del Di3A con le aziende interessate ad assumerli. Il Di3A ha già finalizzato un primo evento nel luglio 2023 ed è in programma il secondo evento per il 2024 che si terrà il 4 giugno.
- iv) Creare una banca dati dedicata alle informazioni circa l'inserimento nel mondo del lavoro dei laureati del Di3A. Con cadenza periodica, la commissione di Placement proporrà ai neolaureati di compilare un questionario inerente al percorso post lauream intrapreso per monitorare il livello occupazionale.

Descrizione link: Link alla sezione dedicata della pagina web del Di3A

Link inserito: <https://www.di3a.unict.it/it/content/commissione-placement>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Locandina Campus Recruiting

► QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

23/05/2024

Gli studenti possono avanzare istanza per il riconoscimento dello status di studenti lavoratori, atleti, in situazioni di vulnerabilità, in stato di detenzione, con disabilità, con BES/DSA, che consente di fruire di specifiche forme di supporto didattico integrativo, tra cui: la valutazione di piani di studio individuali, la possibilità di sostenere gli esami negli appelli straordinari riservati a tali categorie, nonché la possibilità di estendere la durata normale del corso. È previsto un tutorato specialistico per gli studenti con disturbi del comportamento e/o difficoltà relazionali che necessitino di supporto nella gestione dei rapporti con colleghi e docenti al fine di favorirne la piena inclusione. Il Centro per l'Inclusione Attiva e Partecipata (CInAP), ha un ruolo importante per lo sviluppo della cultura dell'inclusione, per garantire la partecipazione e valorizzare la diversità. Il Dipartimento ha istituito la figura del "Docente Referente" con lo scopo di mediare tra i bisogni dello studente e le difficoltà che concretamente potrebbero ostacolarne il regolare andamento degli studi, favorendo e un dialogo diretto e proficuo tra gli studenti del CInAP e i docenti e agendo come garante dei loro diritti delle persone e promotore della cultura dell'inclusione. Il docente referente fornisce un significativo apporto alle azioni di orientamento, attuazione dei piani di studio individualizzati e realizzazione di prove d'esame degli studenti e fornisce ai docenti informazioni sulle disposizioni normative vigenti in materia e sugli strumenti compensativi con la finalità di realizzare un adeguato e personalizzato intervento per garantire pari opportunità agli studenti con disabilità, BES o DSA.

Altre importanti attività di supporto agli studenti sono svolte dal Centro Linguistico d'Ateneo (CLA) il cui ruolo è quello di promuovere la diffusione delle lingue straniere avvalendosi di formatori madrelingua altamente qualificati e selezionati da commissioni di docenti universitari. Il CLA organizza corsi che mirano a consentire agli studenti di raggiungere i livelli previsti dal QCER (Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue) per la definizione delle competenze linguistiche migliorando le loro abilità di lettura, scrittura, ascolto e conversazione, nonché far loro acquisire la metodologia specifica per il superamento delle relative prove d'esame nel caso di corsi di lingua orientati al superamento di certificazioni linguistiche. Inoltre, allo studente che supera la prova finale interna al corso viene rilasciata dal CLA un'attestazione.

Descrizione link: Link alla sezione dedicata della pagina web del Di3A

Link inserito: <https://www.di3a.unict.it/it/content/cinap>

► QUADRO B6

Opinioni studenti

14/09/2023

L'Ateneo di Catania rileva ogni anno le opinioni degli studenti e dei docenti sull'attività didattica svolta, attraverso un questionario (OPIS), le cui procedure di somministrazione e pubblicazione sono definite nelle Linee guida proposte dal Presidio di Qualità e approvate dal CdA.

In tutte le rilevazioni viene garantito agli studenti l'anonimato; la procedura è infatti gestita da un sistema indipendente che non registra le credenziali degli utenti.

I dati concernenti le opinioni degli studenti e relativi all'A.A. 2022-23, sono resi disponibili sul portale dell'Ateneo all'indirizzo https://pqa.unict.it/opis/index.php?aa_inizio=2022 a partire dal 12 ottobre 2023, a conclusione della procedura che consente ai docenti che lo richiedano di esprimere il proprio diniego alla pubblicazione dei risultati relativi ai propri insegnamenti.

Tali dati saranno analizzati e discussi dal GGAQ L26 e in Consiglio di Corso di Studio.

Descrizione link: Opinioni studenti

Link inserito: <https://www.unict.it/it/ateneo/valutazione-della-didattica>

► QUADRO B7

Opinioni dei laureati

31/07/2023

In questa sezione si fa riferimento ai dati AlmaLaurea, per il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università di Catania, riferiti agli studenti che si sono laureati nell'anno solare 2022, aggiornati ad aprile 2023. I laureati sono stati 100 e gli intervistati 88; tuttavia, per una migliore confrontabilità della documentazione, si riportano i dati relativi ai soli laureati che si sono iscritti al corso in anni recenti, cioè a partire dal 2018 (46 laureati, di cui 43 hanno risposto al questionario).

La distribuzione per genere risulta essere del 60,9% donne e del 39,1% uomini; l'età media alla laurea risulta essere di 23,9 anni. La provenienza scolastica è per 56,5% liceale e per il 43,4% da istituti tecnici e professionali.

Tra gli intervistati è lievemente aumentata la percentuale di studenti che aveva precedenti esperienze universitarie non portate a termine (23,3% degli intervistati nel 2022 rispetto al 14,9% nel 2021).

Il voto di laurea medio è pari a 102,2/110 (101,8 nel 2021), la durata media degli studi è pari a 3,5 anni, superiore al valore del 2021 (3,4 anni).

Per quanto riguarda la regolarità negli studi, si osserva che il 56,5% (74,5% nel 2021) degli intervistati ha concluso gli studi in corso e il 43,5% al primo anno fuori corso (25,5% nel 2021). La percentuale di laureati intervistati che dichiara di avere avuto esperienze di lavoro è del 34,9% e, tra questi, il 27,9% di aver avuto esperienze lavorative occasionali, saltuarie e/o stagionali. Inoltre il 51,2% dichiara di aver usufruito del servizio di borse di studio. Il 97,7% dei laureati intende proseguire gli studi: l'86,0% iscrivendosi ad una laurea magistrale biennale e la restante parte ad altre tipologie di studi.

I dati relativi al giudizio sull'esperienza universitaria del CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari riportano che il 90,7% degli intervistati si dichiara complessivamente soddisfatto (51,2% decisamente soddisfatti, 39,5% soddisfatti).

Il 55,8% degli intervistati dichiara di aver frequentato regolarmente più del 75% degli insegnamenti e l'88,4% di essi considera il carico di studi adeguato rispetto alla durata del corso (37,2% decisamente adeguato, 51,2% adeguato).

L'organizzazione della didattica, relativa alla gestione degli esami di profitto, è stata giudicata sempre o quasi sempre soddisfacente nel 39,5% dei casi e soddisfacente per più della metà degli esami nel 51,2% dei casi; i corrispondenti valori medi in Ateneo risultano pari al 34,6% e al 49,6%.

Il 93,1% (32,6% decisamente sì, 60,5% più sì che no) degli intervistati dichiara di essere soddisfatto dei rapporti con i docenti in generale, percentuale più elevata rispetto a quella rilevata per l'Ateneo (89,5%).

Le aule sono considerate sempre o quasi sempre adeguate dal 47,6% e spesso adeguate dal 42,9% degli intervistati. Il primo dato risulta più elevato rispetto a quello relativo ai corsi attivati in Ateneo (28,7%). Inoltre gli intervistati valutano le attrezzature per le altre attività didattiche (laboratori, attività pratiche, ...) nel 38,1% sempre o quasi sempre adeguate e nel 50,0% spesso adeguate.

La quota di intervistati che dichiara che si iscriverebbe allo stesso corso di questo Ateneo è pari al 60,5%; tale percentuale è meno elevata della media rilevata per i corsi di studio dell'Ateneo (73,0%).

Descrizione link: opinione laureati

Link inserito: <http://statistiche.almalaurea.it/universita/statistiche/trasparenza?CODICIONE=087010620260001>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Opinione laureati



► QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

31/07/2023

Sono riportati i dati forniti ed elaborati dall'Ateneo (aggiornati al 26/07/2023) relativi alle coorti 2021-2022 e 2022-2023. Il numero degli iscritti per le coorti 2021-2022 e 2022-2023 è stato pari a 149 e 114 rispettivamente, ampiamente superiori alla numerosità massima della classe. In particolare, nell'A.A. 2021-2022, dei 149 immatricolati 138 studenti (92,61%) non avevano debito formativo per la matematica così come da regolamento didattico del corso di studio; nell'A.A. 2022-2023 gli immatricolati senza debito formativo per la matematica erano pari a 102 (89,47%).

Gli immatricolati degli A.A. oggetto di analisi provengono nella quasi totalità dei casi dal territorio siciliano, con un solo studente straniero nella coorte 2022-2023. La loro formazione scolastica, rispettivamente per le due coorti, deriva per il 30,20% e il 23,68% dai licei; per il 22,82% e 18,28% dagli istituti tecnici; per il 46,98% e 62,28% da altri istituti italiani. Nel 2022-2023 l'1,75% deriva da istituti stranieri.

Per l'anno accademico 2022-2023, a fronte di 486 iscritti complessivi, 104 sono gli studenti regolarmente iscritti al secondo e 89 al terzo anno; il numero di laureati nel 2021-2022 è stato di 97, di cui il 22,68% regolari, mentre il dato relativo ai laureati nell'A.A. 2022-2023 risulta ancora parziale (19 laureati di cui il 36,84% regolari).

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Report SUA Quadro C1

► QUADRO C2

Efficacia Esterna

31/07/2023

In questa sezione sono riportati i dati estrapolati dal rapporto AlmaLaurea aggiornati ad aprile 2023 e relativi al corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università di Catania. Dall'analisi dei dati emerge che per l'anno di indagine 2022, ad un anno dalla laurea (laureati nel 2021), su un totale di 118 laureati, 82 hanno risposto all'indagine. Tuttavia, per una migliore confrontabilità della documentazione, si riportano i dati relativi ai soli laureati che non lavoravano al momento della laurea (65).

La quota di intervistati che dichiara di essere iscritta ad un corso di laurea magistrale è del 86,2%, contro il 77,4% dell'Ateneo; il tasso di occupazione risulta pari al 15,4%, inferiore a quello di Ateneo (24,9%). Relativamente agli occupati, si osserva che il 30,0% degli intervistati utilizza in misura elevata le competenze acquisite con la laurea, contro il 47,5% dell'Ateneo. La retribuzione mensile media degli occupati è pari a 987 euro (1.062 euro è la media di Ateneo) e, su una scala da 1 a 10, il grado di soddisfazione per il lavoro svolto è in media di 7,9 (contro 7,8 dell'Ateneo).

Descrizione link: Condizione occupazionale dei laureati-Consorzio Interuniversitario AlmaLaurea

Link inserito: <http://statistiche.almalaurea.it/universita/statistiche/trasparenza?CODICIONE=0870106202600001>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Condizione occupazionale dei laureati

► QUADRO C3

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

Una tappa fondamentale del percorso formativo offerto agli studenti del Corso di Laurea in Scienze e tecnologie alimentari è rappresentato dal 'Tirocinio formativo', strumento utile per affinare il processo di apprendimento e di formazione dello studente e per creare sinergie con il territorio che possono agevolare l'inserimento dei giovani laureati nel mondo del lavoro.

Al 'Tirocinio formativo' viene attribuito, altresì, il compito di concorrere al processo di miglioramento della qualità dell'offerta formativa perché, grazie al potenziamento di specifiche competenze tecnico-professionali, viene aggiunto valore alla formazione e vengono verificate le competenze acquisite, attivando contemporaneamente un processo che contribuisce a modificare e/o aggiornare l'impianto dell'offerta formativa.

A tal fine, per concludere il 'Tirocinio formativo', la procedura informatizzata recentemente introdotta prevede la compilazione di un questionario di valutazione del tirocinante da parte del tutor dell'Ente e di un questionario da parte del tirocinante sull'esperienza maturata durante la sua attività di tirocinio. Dai dati disponibili nel periodo di riferimento compreso fra il mese di Agosto 2022 e il 30 Giugno 2023, si evince che gli studenti del CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari hanno svolto maggiormente il proprio tirocinio curriculare presso aziende agroalimentari (60,94%), studi di consulenza professionale o servizi (21,88%) ed enti pubblici (17,19%). Nelle aziende, i tirocinanti hanno affrontato tematiche prevalentemente legate ai processi industriali, alle analisi degli alimenti, alla sicurezza alimentare, agli aspetti produttivi, organizzativi e gestionali nonché salutistici.

Dalle valutazioni espresse dai tirocinanti emerge un maggiore gradimento per gli aspetti relazionali, per l'acquisizione di nuove particolari competenze o l'accrescimento di quelle già possedute. Anche da parte delle aziende particolare apprezzamento è espresso verso le capacità relazionali e le capacità di operare nel contesto organizzativo.

I risultati delle valutazioni sono utili per il Corso di Laurea al fine di mettere in atto azioni che mirino al miglioramento dell'attività svolta dagli studenti.

Link inserito: <https://www.di3a.unict.it/it/content/tirocini>



► QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

23/05/2024

La valutazione della qualità, per l'Ateneo di Catania, in un momento di cambiamenti epocali dei sistemi formativi e di creazione in Europa dell'Area europea dell'Alta Formazione e della Ricerca, riveste un ruolo fondamentale. Fattore decisivo è rappresentato dalla definizione di un sistema di qualità interna all'Ateneo, in grado di interfacciarsi con le agenzie esterne o gli organi di frontiera per valorizzare e rendere palesi le tante eccellenze e per identificare le strategie migliori per una crescita continua di tutte le strutture e dei servizi, in una prospettiva locale, regionale, nazionale e internazionale.

Compito fondamentale è quello di fare da punto di raccordo tra l'Università stessa per l'autovalutazione e l'Anvur per la valutazione esterna, organizzando, verificando e monitorando sia i vari aspetti legati alle attività didattiche dei corsi di studio e alle procedure di AQ, sia gli aspetti legati alla qualità della ricerca.

Attori del sistema di AQ di Ateneo sono, oltre agli organi di governo (rettore, direttore generale, organi collegiali), anche il Presidio della qualità, il Nucleo di valutazione e, a livello dipartimentale, le Commissioni paritetiche, i responsabili di AQ, i Gruppi di AQ (didattica e ricerca).

Il Presidio della Qualità dell'Ateneo (PQA), istituito nell'A.A. 2012/13, è responsabile dell'organizzazione, del monitoraggio e della supervisione delle procedure di Assicurazione della qualità (AQ) di Ateneo, svolgendo le sue attività in stretta collaborazione con il Nucleo di Valutazione e con l'Agenzia Nazionale di Valutazione del Sistema Universitario e della Ricerca (Anvur), secondo quanto definito dal Regolamento di Ateneo (art. 9 – Regolamento di Ateneo).

Il PQA svolge inoltre un ruolo di consulenza verso gli organi di governo e di consulenza, supporto e monitoraggio ai corsi di studio e alle strutture didattiche per lo sviluppo dei relativi interventi di miglioramento nelle attività formative o di ricerca.

Il Presidio della Qualità dell'Ateneo di Catania è costituito dal Rettore (o suo delegato), 6 docenti e 1 rappresentante degli studenti (art. 9, Regolamento di Ateneo).

Il Nucleo di valutazione è chiamato ad intervenire in molteplici processi istituzionali, quale valutatore del sistema di assicurazione della qualità - AQ (D.Lgs. 19/12 e relative norme attuative), monitorando ed esprimendo il proprio parere in merito a diversi aspetti legati alla qualità dei corsi di studio.

Descrizione link: Link alla sezione dedicata della pagina web di Ateneo

Link inserito: <https://www.unicit.it/it/ateneo/assicurazione-della-qualit%C3%A0>

► QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

23/05/2024

Le attività organizzative e gestionali dell'AQ sono svolte dal Gruppo di Gestione per l'Assicurazione della Qualità (GGAQ). Presieduto dal presidente del corso di studi, comprende nella sua composizione, anche una congrua rappresentanza studentesca. .

Le attività del GGAQ tengono conto delle relazioni della Commissione paritetica dipartimentale per la didattica e delle indicazioni, di carattere generale, elaborate dal Nucleo di Valutazione, e di eventuali linee guida del Presidio di Qualità di Ateneo.

Il GGAQ provvede al corretto svolgimento della valutazione interna dell'offerta formativa e riporta gli esiti al Consiglio di corso di Studi, ai fini dell'approvazione della scheda di monitoraggio annuale (SMA) e del Report Annuale dell'AQ (RAAQ-CdS).

In particolare, controlla la correttezza delle procedure adottate per la redazione di tali schede, dell'eventuale riesame

ciclico e il rispetto delle scadenze e l'attuazione delle misure correttive previste. Provvede, inoltre, alla compilazione della Scheda Unica Annuale del Corso di Studio (SUA-CdS) per completare la documentazione relativa all'autovalutazione del Corso di Studi. A tal fine è stato redatto un manuale interno, a cura del responsabile di AQ del Dipartimento, nel quale sono indicate azioni da compiere, scadenze e responsabilità.

Nel giugno del 2018 è stato nominato un Comitato di Indirizzo, che opera a livello dipartimentale, di cui fanno parte anche rappresentanti del mondo delle professioni, delle istituzioni, delle associazioni di categoria, della ricerca e delle imprese dell'ambito alimentare.

Descrizione link: Composizione del GGAQ del CdS

Link inserito: <https://www.di3a.unict.it/it/corsi/I-26/elenchi/gruppo-gestione-aq-I-26>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Sistema di Assicurazione della Qualità dell'Ateneo di Catania

► QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

23/05/2024

La gestione del CdS viene esercitata, a livello collegiale, nell'ambito del Consiglio di CdS, che viene convocato in genere a cadenza mensile.

Il GGAQ si riunisce a cadenze definite, secondo un calendario che tiene conto delle principali scadenze (predisposizione del Regolamento didattico, elaborazione dei syllabus delle diverse discipline, redazione del Rapporto di riesame, predisposizione e commento della Scheda di Monitoraggio Annuale, del Report Annuale dell'AQ, ecc.). A cadenza semestrale, sia con convocazione diretta e/o tramite somministrazione di uno specifico questionario, saranno consultati i membri del Comitato di indirizzo per una verifica del lavoro svolto.

Il controllo dell'idoneità del percorso effettuato è affidato al GGAQ del CdS e alla Commissione per la Qualità Dipartimentale del Di3A e anche alle risultanze della Commissione paritetica docenti studenti per la didattica. Apposite commissioni sono costituite fra rappresentanti dei diversi SSD per l'aggiornamento dei contenuti delle discipline e anche per l'elaborazione di metodologie e strumenti didattici più congruenti agli obiettivi formativi. Attenzione viene posta inoltre alla valutazione della idoneità delle aule e dei laboratori. In particolare per i laboratori didattici è stata costituita una Commissione Qualità Laboratori Didattici (<https://www.di3a.unict.it/it/elenchi/commissione-qualita-laboratori-didattici>) il cui obiettivo è quello di garantire le procedure per un corretto, razionale, efficace e pieno utilizzo dei laboratori di didattica e di promuovere progetti di aggiornamento ed integrazione delle attrezzature ritenuti utili per la qualificazione della didattica erogata.

Le attività vengono realizzate secondo una tempistica dettata da scadenze ministeriali e interne all'Ateneo e al Di3A e, per queste, si rimanda al file allegato.

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Scadenze ministeriali e interne

► QUADRO D4

Riesame annuale

19/09/2019

Per la predisposizione del documento si sono riuniti più volte i componenti del gruppo del riesame; tali riunioni si sono intensificate nel periodo di settembre e ottobre in vista dell'elaborazione del documento. Di rilievo il fatto che il presidente dell'ordine dei tecnologi alimentari faccia del gruppo del riesame, il che consente di monitorare in maniera più diretta le ricadute occupazionali delle competenze acquisite nell'ambito del CdS.

Oggetto di attenzione sono state le statistiche sul corso di studio, gli esiti del monitoraggio interno e delle riunioni con i rappresentanti dell'ordine dei tecnologi alimentari e il confronto con i responsabili della Qualità del Dipartimento e del Responsabile dell'Erasmus del Dipartimento. Utile è stato anche l'incontro con il Presidio della Qualità di Ateneo, organizzato presso il Di3A, in presenza del presidente della Commissione Paritetica Dipartimentale e dei Responsabili Qualità del Dipartimento.

Il documento è stato anche presentato, discusso e approvato dall'organo collegiale periferico responsabile della gestione del Corso di Studio e dal Consiglio di Dipartimento. Si è tenuto anche conto delle osservazioni e dei suggerimenti della Commissione Paritetica Dipartimentale.

► QUADRO D5

Progettazione del CdS

► QUADRO D6

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

► QUADRO D7

Relazione illustrativa specifica per i Corsi di Area Sanitaria



► Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di CATANIA
Nome del corso in italiano	Scienze e tecnologie alimentari
Nome del corso in inglese	Food Science and Technology
Classe	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.di3a.unict.it/corsi/l-26
Tasse	https://www.unict.it/didattica/tassa-d%80%99iscrizione-e-contributi Pdf inserito: visualizza
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale

► Corsi interateneo RD



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

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

Non sono presenti atenei in convenzione

► | Docenti di altre Università | ►

► | Referenti e Strutture | ►

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	MAZZEO Gaetana
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di Corso di Studio
Struttura didattica di riferimento	Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A) (Dipartimento Legge 240)

► | Docenti di Riferimento | ►

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	MACRO SETTORE	QUALIFICA	PESO	INSEGNAMENTO ASSOCIATO
1.	RNALNE71A43C351X	ARENA	Elena	AGR/15	07/F1	PA	1	
2.	CSCGNM59M20C351U	CASCONE	Giovanni	AGR/10	07/C1	PO	1	
3.	CRRMNL64R29F258B	CERRUTO	Emanuele	AGR/09	07/C1	PA	1	
4.	CRVGRL59H63C351T	CIRVILLERI	Gabriella	AGR/12	07/D1	PO	1	
5.	CNTLRT74C12C351M	CONTINELLA	Alberto	AGR/03	07/B2	PA	1	
6.	FTOVTR69L55C351Z	FOTI	Vera Teresa	AGR/01	07/A1	PA	1	
7.	LMBGPP61C17C351P	LOMBARDO	Giuseppe Marcello	CHIM/03	03/B1	PA	1	
8.	MZZGTN61B62C351K	MAZZEO	Gaetana	AGR/11	07/D1	PA	1	
9.	MRTGPP60B12C351E	MURATORE	Giuseppe	AGR/15	07/F1	PA	1	
10.	PRLLSN66R17C351R	PRIOLO	Alessandro	AGR/18	07/G1	PO	1	

11.	RSTCST72B58C351A	RESTUCCIA	Cristina	AGR/16	07/I1	PA	1
12.	SCDLSN70E07C351K	SCUDERI	Alessandro	AGR/01	07/A1	PA	1
13.	SRRVLR62E50I754U	SORRENTI	Valeria	BIO/10	05/E1	PA	0,5
14.	TMNSRN89R51H163Q	TUMINO	Serena	AGR/17	07/G	RD	1

✓ Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :

Scienze e tecnologie alimentari

Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
Gambino	Tania	gambinotania8@gmail.com	
La Rosa	Greta	greta.larosa@virgilio.it	
Miceli	Gaia	gaiamiceli46@gmail.com	
Leonardi	Morena Mariastella	mory.97.ml@gmail.com	
Lantieri Piccione	Naomi	lpnaomi0801@gmail.com	

Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
Arena	Elena
Cerruto	Emanuele
Foti	Vera Teresa
Lantieri Piccione	Naomi
Mazzeo	Gaetana
Muratore	Giuseppe
Restuccia	Cristina
Verdi	Daniela



Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
PENNISI	Mario		Docente di ruolo
ARENA	Elena		Docente di ruolo
PRIOLO	Alessandro		Docente di ruolo
CAGGIA	Cinzia		Docente di ruolo
MURATORE	Giuseppe		Docente di ruolo
LOMBARDO	Sara		Docente di ruolo
FOTI	Vera Teresa		Docente di ruolo
FALLICO	Biagio		Docente di ruolo
MAZZEO	Gaetana		Docente di ruolo
BORDONARO	Salvatore		Docente di ruolo
RANDAZZO	Cinzia Lucia		Docente di ruolo
BELLIA	Claudio		Docente di ruolo
D'EMILIO	Alessandro		Docente di ruolo
SCUDERI	Alessandro		Docente di ruolo
SORRENTI	Valeria		Docente di ruolo
CASCONE	Giovanni		Docente di ruolo
TORRISI	Alberto		Docente di ruolo
RESTUCCIA	Cristina		Docente di ruolo
LAZZARINO	Giuseppe		Docente di ruolo
CERRUTO	Emanuele		Docente di ruolo
CONTINELLA	Alberto		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:via S.Sofia, 100 - via Valdisavoia, 5 - CATANIA

Data di inizio dell'attività didattica	01/10/2024
Studenti previsti	150

 | **Eventuali Curriculum** 

ALIMENTI E SALUTE

VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI

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

Sede di riferimento DOCENTI

COGNOME	NOME	CODICE FISCALE	SEDE
CIRVILLERI	Gabriella	CRVGRL59H63C351T	
TUMINO	Serena	TMNSRN89R51H163Q	
ARENA	Elena	RNALNE71A43C351X	
PRIOLO	Alessandro	PRLLSN66R17C351R	
MAZZEO	Gaetana	MZZGTN61B62C351K	
FOTI	Vera Teresa	FTOVTR69L55C351Z	
SORRENTI	Valeria	SRRVLR62E50I754U	
SCUDERI	Alessandro	SCDLSN70E07C351K	
CONTINELLA	Alberto	CNTLRT74C12C351M	
RESTUCCIA	Cristina	RSTCST72B58C351A	
CERRUTO	Emanuele	CRRMNL64R29F258B	
LOMBARDO	Giuseppe Marcello	LMBGPP61C17C351P	

MURATORE	Giuseppe	MRTGPP60B12C351E
CASCONE	Giovanni	CSCGNM59M20C351U

Sede di riferimento FIGURE SPECIALISTICHE

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

Figure specialistiche del settore non indicate

Sede di riferimento TUTOR

COGNOME	NOME	SEDE
PENNISI	Mario	
ARENA	Elena	
PRIOLO	Alessandro	
CAGGIA	Cinzia	
MURATORE	Giuseppe	
LOMBARDO	Sara	
FOTI	Vera Teresa	
FALLICO	Biagio	
MAZZEO	Gaetana	
BORDONARO	Salvatore	
RANDAZZO	Cinzia Lucia	
BELLIA	Claudio	
D'EMILIO	Alessandro	
SCUDERI	Alessandro	
SORRENTI	Valeria	
CASCOME	Giovanni	
TORRISI	Alberto	
RESTUCCIA	Cristina	
LAZZARINO	Giuseppe	
CERRUTO	Emanuele	
CONTINELLA	Alberto	



▶ | **Altre Informazioni**
RD



Codice interno all'ateneo del corso X77

Massimo numero di crediti riconoscibili DM 16/3/2007 Art 4 [Nota 1063 del 29/04/2011](#)

Corsi della medesima classe • Scienze e tecnologie per la ristorazione e distribuzione degli alimenti mediterranei

Numero del gruppo di affinità 1

▶ | **Date delibere di riferimento**
RD



Data del DM di approvazione dell'ordinamento didattico 13/03/2014

Data del DR di emanazione dell'ordinamento didattico 13/03/2014

Data di approvazione della struttura didattica 10/01/2014

Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione 12/02/2014

Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni 10/12/2009 - 28/11/2013

Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento

▶ | **Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione**



Il Nucleo prende atto che la modifica prevede l'introduzione di 2 curricula e la conseguente revisione dell'intera struttura del corso e, rilevato che l'ordinamento proposto è congruente con gli obiettivi formativi, esprime parere favorevole.



Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento



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

Linee guida ANVUR

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

Il Nucleo prende atto che la modifica prevede l'introduzione di 2 curricula e la conseguente revisione dell'intera struttura del corso e, rilevato che l'ordinamento proposto è congruente con gli obiettivi formativi, esprime parere favorevole.



Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

R&D



► Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settore insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2024	082408622	AGRONOMIA E COLTIVAZIONI ERBACEE (modulo di PRODUZIONI VEGETALI) <i>semestrale</i>	AGR/02	Sara LOMBARDO <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	AGR/02	63
2	2022	082401647	ANALISI CHIMICHE, FISICHE E SENSORIALI <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Elena ARENA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	70
3	2022	082401657	APICOLTURA E PRODUZIONI APISTICHE <i>semestrale</i>	AGR/11	Docente di riferimento Gaetana MAZZEO <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/11	56
4	2022	082401648	BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE <i>semestrale</i>	BIO/10	Docente di riferimento (peso .5) Valeria SORRENTI <i>Professore Associato confermato</i>	BIO/10	42
5	2023	082405413	BIOCHIMICA GENERALE <i>semestrale</i>	BIO/10	Francesco BELLIA <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	BIO/10	56
6	2022	082401645	CHIMICA DEGLI ALIMENTI <i>semestrale</i>	CHIM/10	Valentina Manuela SIRACUSA <i>Professore Associato confermato</i>	CHIM/07	49
7	2024	082408620	CHIMICA GENERALE <i>semestrale</i>	CHIM/03	Docente di riferimento Giuseppe Marcello LOMBARDO <i>Professore Associato confermato</i>	CHIM/03	56
8	2024	082408625	CHIMICA ORGANICA <i>semestrale</i>	CHIM/06	Roberta PUGLISI <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	CHIM/06	49
9	2024	082408624	COLLOQUIO DI LINGUA INGLESE <i>semestrale</i>	0	Docente non specificato		56
10	2023	082405418	DIFESA DEGLI ALIMENTI DAGLI ANIMALI INFESTANTI (modulo di PATOLOGIA E PARASSITOLOGIA DEGLI	AGR/11	Pompeo SUMA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/11	63

			ALIMENTI) <i>semestrale</i>				
11	2023	082405408	ECONOMIA AGROALIMENTARE (modulo di ECONOMIA E LEGISLAZIONE AGROALIMENTARE) <i>semestrale</i>	AGR/01	Docente di riferimento Alessandro SCUDERI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/01	63
12	2022	082401656	ECONOMIA DEI PRODOTTI DI QUALITA' <i>semestrale</i>	AGR/01	Docente di riferimento Vera Teresa FOTI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/01	56
13	2023	082405415	ECONOMIA DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE <i>semestrale</i>	AGR/01	Claudio BELLIA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/01	63
14	2023	082405406	EDIFICI AGROINDUSTRIALI <i>semestrale</i>	AGR/10	Docente di riferimento Giovanni CASCONE <i>Professore Ordinario</i>	AGR/10	35
15	2023	082405406	EDIFICI AGROINDUSTRIALI <i>semestrale</i>	AGR/10	Alessandro D'EMILIO <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/10	28
16	2024	082408627	FISICA (modulo di FONDAMENTI DI FISICA E MACCHINE) <i>semestrale</i>	FIS/01	Domenico LO PRESTI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	FIS/01	28
17	2024	082408627	FISICA (modulo di FONDAMENTI DI FISICA E MACCHINE) <i>semestrale</i>	FIS/01	Silvia SCALISI <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3- a L. 240/10)</i>	FIS/07	28
18	2023	082405414	FONDAMENTI DI CHIMICA ANALITICA <i>semestrale</i>	CHIM/01	Docente non specificato		63
19	2022	082401644	FONDAMENTI DI OPERAZIONI UNITARIE <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente non specificato		56
20	2024	082408623	FRUTTICOLTURA (modulo di PRODUZIONI VEGETALI) <i>semestrale</i>	AGR/03	Docente di riferimento Alberto CONTINELLA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/03	63
21	2024	082408632	LABORATORIO DI INFORMATICA <i>semestrale</i>	0	Docente non specificato		28
22	2024	082408633	LABORATORIO DI INFORMATICA <i>semestrale</i>	0	Docente non specificato		28

23	2023	082405409	LEGISLAZIONE ALIMENTARE (modulo di ECONOMIA E LEGISLAZIONE AGROALIMENTARE) <i>semestrale</i>	IUS/03	Docente non specificato	28
24	2024	082408619	MATEMATICA E STATISTICA <i>semestrale</i>	MAT/04	Emanuele MACCA Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)	MAT/08 63
25	2024	082408628	MECCANICA E MACCHINE (modulo di FONDAMENTI DI FISICA E MACCHINE) <i>semestrale</i>	AGR/09	Docente di riferimento Emanuele CERRUTO Professore Associato confermato	AGR/09 63
26	2024	082408631	METABOLISMO ANIMALE E QUALITA' DELLE PRODUZIONI (modulo di PRODUZIONI ANIMALI) <i>semestrale</i>	AGR/18	Docente di riferimento Alessandro PRIOLO Professore Ordinario	AGR/18 63
27	2023	082405412	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI (modulo di MICROBIOLOGIA GENERALE E DEGLI ALIMENTI) <i>semestrale</i>	AGR/16	Cinzia CAGGIA Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/16 63
28	2022	082401649	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI <i>semestrale</i>	AGR/16	Cinzia Lucia RANDAZZO Professore Associato (L. 240/10)	AGR/16 56
29	2023	082405411	MICROBIOLOGIA GENERALE (modulo di MICROBIOLOGIA GENERALE E DEGLI ALIMENTI) <i>semestrale</i>	AGR/16	Docente di riferimento Cristina RESTUCCIA Professore Associato (L. 240/10)	AGR/16 63
30	2023	082405417	PATOLOGIA POST-RACCOLTA DEI PRODOTTI VEGETALI (modulo di PATOLOGIA E PARASSITOLOGIA DEGLI ALIMENTI) <i>semestrale</i>	AGR/12	Docente di riferimento Gabriella CIRVILLERI Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/12 63
31	2023	082405417	PATOLOGIA POST-RACCOLTA DEI PRODOTTI VEGETALI (modulo di PATOLOGIA E PARASSITOLOGIA DEGLI ALIMENTI) <i>semestrale</i>	AGR/12	Alessandro VITALE Professore Associato (L. 240/10)	AGR/12 14
32	2022	082401643	PROCESSI DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Giuseppe MURATORE Professore	AGR/15 56

				Associato (L. 240/10)
33	2024	082408630	SISTEMI DI PRODUZIONE ANIMALE (modulo di PRODUZIONI ANIMALI) <i>semestrale</i>	AGR/17
				Docente di riferimento Serena TUMINO <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3- a L. 240/10)</i>

ore totali 1694



Curriculum: ALIMENTI E SALUTE

Attività di base	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/01 Fisica sperimentale ↳ <i>FISICA (A - Z) (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> MAT/04 Matematiche complementari ↳ <i>MATEMATICA E STATISTICA (A - Z) (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	12	12	12 - 12
Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica ↳ <i>CHIMICA GENERALE (A - Z) (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> CHIM/06 Chimica organica ↳ <i>CHIMICA ORGANICA (A - Z) (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	12	12	12 - 12
Discipline biologiche	BIO/10 Biochimica ↳ <i>BIOCHIMICA GENERALE (2 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i> ↳ <i>BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	14	14	8 - 14
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 30)				
Totale attività di Base		38		32 - 38

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline della tecnologia alimentare	<p>AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee</p> <p>↳ <i>AGRONOMIA E COLTIVAZIONI ERBACEE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <p>AGR/09 Meccanica agraria</p> <p>↳ <i>MECCANICA E MACCHINE (A - Z) (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <p>AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari</p> <p>↳ <i>PROCESSI DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <p>↳ <i>FONDAMENTI DI OPERAZIONI UNITARIE (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <p>AGR/16 Microbiologia agraria</p> <p>↳ <i>MICROBIOLOGIA GENERALE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <p>↳ <i>MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <p>↳ <i>MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <p>AGR/17 Zootecnia generale e miglioramento genetico</p> <p>↳ <i>SISTEMI DI PRODUZIONE ANIMALE (A - Z) (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <p>AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale</p> <p>↳ <i>METABOLISMO ANIMALE E QUALITA' DELLE PRODUZIONI (A - Z) (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p>	54	54	48 - 54
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	<p>AGR/11 Entomologia generale e applicata</p> <p>↳ <i>DIFESA DEGLI ALIMENTI DAGLI ANIMALI INFESTANTI (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <p>AGR/12 Patologia vegetale</p> <p>↳ <i>PATOLOGIA POST-RACCOLTA DEI PRODOTTI VEGETALI (2 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl</i></p>	25	25	25 - 31

	<p>CHIM/01 Chimica analitica</p> <p>↳ <i>FONDAMENTI DI CHIMICA ANALITICA (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p>			
	<p>CHIM/10 Chimica degli alimenti</p> <p>↳ <i>CHIMICA DEGLI ALIMENTI (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p>			
Discipline economiche e giuridiche	<p>AGR/01 Economia ed estimo rurale</p> <p>↳ <i>ECONOMIA AGROALIMENTARE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <p>↳ <i>ECONOMIA DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p>	12	12	12 - 18
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 60)				
Totale attività caratterizzanti		91	85 - 103	

Attività formative affini o integrative		CFU	CFU Rad
intervallo di crediti da assegnarsi complessivamente all'attività (minimo da D.M. 18)		22	22 - 22
A11	<p>AGR/03 - Arboricoltura generale e coltivazioni arboree</p> <p>↳ <i>FRUTTICOLTURA (A - Z) (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p>	6 - 6	6 - 6
A12	<p>IUS/03 - Diritto agrario</p> <p>↳ <i>LEGISLAZIONE ALIMENTARE (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i></p>	3 - 3	3 - 3
A13	<p>AGR/10 - Costruzioni rurali e territorio agroforestale</p> <p>↳ <i>EDIFICI AGROINDUSTRIALI (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p>	6 - 6	6 - 6
A14	<p>AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari</p> <p>↳ <i>ANALISI CHIMICHE, FISICHE E SENSORIALI (3 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl</i></p>	7 - 7	7 - 7
Totale attività Affini		22	22 - 22

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	5	5 - 5
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	5	5 - 5
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	3	3 - 3
	Tirocini formativi e di orientamento	3	3 - 3
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	1	1 - 1
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			- -
Totale Altre Attività		29	29 - 29

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

CFU totali inseriti nel curriculum ALIMENTI E SALUTE: 180 168 - 192

Curriculum: VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI

Attività di base	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/01 Fisica sperimentale  <i>FISICA (A - Z) (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> MAT/04 Matematiche complementari  <i>MATEMATICA E STATISTICA (A - Z) (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	12	12	12 - 12

Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica ↳ CHIMICA GENERALE (A - Z) (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl	12	12	12 - 12
	CHIM/06 Chimica organica ↳ CHIMICA ORGANICA (A - Z) (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
Discipline biologiche	BIO/10 Biochimica ↳ BIOCHIMICA GENERALE (2 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl	8	8	8 - 14
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 30)				
Totale attività di Base			32	32 - 38

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee ↳ AGRONOMIA E COLTIVAZIONI ERBACEE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl AGR/09 Meccanica agraria ↳ MECCANICA E MACCHINE (A - Z) (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari ↳ PROCESSI DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl ↳ FONDAMENTI DI OPERAZIONI UNITARIE (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl AGR/16 Microbiologia agraria ↳ MICROBIOLOGIA GENERALE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl ↳ MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl	48	48	48 - 54

	<p>AGR/17 Zootecnia generale e miglioramento genetico</p> <p>↳ <i>SISTEMI DI PRODUZIONE ANIMALE (A - Z) (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p>		
	<p>AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale</p> <p>↳ <i>METABOLISMO ANIMALE E QUALITA' DELLE PRODUZIONI (A - Z) (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p>		
	<p>AGR/11 Entomologia generale e applicata</p> <p>↳ <i>DIFESA DEGLI ALIMENTI DAGLI ANIMALI INFESTANTI (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <p>↳ <i>APICOLTURA E PRODUZIONI APISTICHE (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p>		
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	<p>AGR/12 Patologia vegetale</p> <p>↳ <i>PATOLOGIA POST-RACCOLTA DEI PRODOTTI VEGETALI (2 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl</i></p>	31	31
	<p>CHIM/01 Chimica analitica</p> <p>↳ <i>FONDAMENTI DI CHIMICA ANALITICA (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p>		25 - 31
	<p>CHIM/10 Chimica degli alimenti</p> <p>↳ <i>CHIMICA DEGLI ALIMENTI (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p>		
Discipline economiche e giuridiche	<p>AGR/01 Economia ed estimo rurale</p> <p>↳ <i>ECONOMIA AGROALIMENTARE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <p>↳ <i>ECONOMIA DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <p>↳ <i>ECONOMIA DEI PRODOTTI DI QUALITA' (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p>	18	18
	Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 60)		12 - 18
Totale attività caratterizzanti		97	85 - 103

Attività formative affini o integrative		CFU	CFU Rad
intervallo di crediti da assegnarsi complessivamente all'attività (minimo da D.M. 18)		22	22 - 22
A11	AGR/03 - Arboricoltura generale e coltivazioni arboree  <i>FRUTTI/COLTURA (A - Z) (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	6 - 6	6 - 6
A12	IUS/03 - Diritto agrario  <i>LEGISLAZIONE ALIMENTARE (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>	3 - 3	3 - 3
A13	AGR/10 - Costruzioni rurali e territorio agroforestale  <i>EDIFICI AGROINDUSTRIALI (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	6 - 6	6 - 6
A14	AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari  <i>ANALISI CHIMICHE, FISICHE E SENSORIALI (3 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl</i>	7 - 7	7 - 7
Totale attività Affini		22	22 - 22

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	5	5 - 5
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	5	5 - 5
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	3	3 - 3
	Tirocini formativi e di orientamento	3	3 - 3
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	1	1 - 1
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			- -
Totale Altre Attività		29	29 -

CFU totali per il conseguimento del titolo	180
CFU totali inseriti nel curriculum <i>VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI:</i>	180 168 - 192



Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori

Attività di base

R&D

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/01 Fisica sperimentale FIS/02 Fisica teorica modelli e metodi matematici FIS/03 Fisica della materia FIS/04 Fisica nucleare e subnucleare FIS/05 Astronomia e astrofisica FIS/06 Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) FIS/08 Didattica e storia della fisica MAT/01 Logica matematica MAT/02 Algebra MAT/03 Geometria MAT/04 Matematiche complementari MAT/05 Analisi matematica MAT/06 Probabilita' e statistica matematica MAT/07 Fisica matematica MAT/08 Analisi numerica MAT/09 Ricerca operativa	12	12	8
Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica CHIM/06 Chimica organica	12	12	8
Discipline biologiche	BIO/10 Biochimica	8	14	8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 30:		-		

**Attività caratterizzanti**

R&D

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee			
	AGR/09 Meccanica agraria			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	AGR/16 Microbiologia agraria			
	AGR/17 Zootecnia generale e miglioramento genetico	48	54	30
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale			
	AGR/11 Entomologia generale e applicata			
	AGR/12 Patologia vegetale			
	CHIM/01 Chimica analitica			
	CHIM/10 Chimica degli alimenti	25	31	20
Discipline economiche e giuridiche	MED/42 Igiene generale e applicata			
	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate			
	AGR/01 Economia ed estimo rurale			
		12	18	8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:		-		
Totale Attività Caratterizzanti		85 - 103		

**Attività affini**

R&D

ambito: Attività formative affini o integrative	CFU
intervallo di crediti da assegnarsi complessivamente all'attività (minimo da D.M. 18)	22 22
A11	6 6
A12	3 3
A13	6 6
A14	7 7

Totale Attività Affini	22 - 22
-------------------------------	----------------

► **Altre attività**
R&D

ambito disciplinare	CFU min	CFU max
A scelta dello studente	12	12
Per la prova finale	5	5
Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	5	5
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c	-	-
Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
Abilità informatiche e telematiche	3	3
Tirocini formativi e di orientamento	3	3
Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	1	1
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	-	-

Totale Altre Attività	29 - 29
------------------------------	----------------



Riepilogo CFU

RD

CFU totali per il conseguimento del titolo

180

Range CFU totali del corso

168 - 192



Comunicazioni dell'ateneo al CUN

RD



Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

RD

Inserimento del testo obbligatorio.



Note relative alle attività di base

RD



Note relative alle altre attività

RD



Note relative alle attività caratterizzanti

RD

